



BAR-CAFETERIA / RESTAURANT DE VILAGRASSA

PLA D'EMPRESA I VIABILITAT ECONÒMICA

PROMOTOR: AJUNTAMENT DE VILAGRASSA

LOCALITAT: VILAGRASSA

AUTORA: Sònia Solé Puiggené

TITULACIÓ: Grau en ADE, Minor en Emprenedoria,
MACAUD (UdL)

DATA: Desembre 2021

ÍNDIX

RESUM EXECUTIU	4
1. PRESENTACIÓ DE L'AJUNTAMENT DE VILAGRASSA	6
1.1. Identificació de l'entitat local	6
1.2. Aportacions econòmiques i acords de participació en els resultats	6
2. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT: EL PRODUCTE O SERVEI	7
2.1. El servei	7
2.2. Necessitats que cal cobrir. Proposta de valor	7
2.3. Àmbit d'actuació	8
3. ANÀLISI DE L'ENTORN	9
3.1. Anàlisi de l'entorn general	9
3.1.1. Entorn econòmic	9
3.1.2. Entorn Socio-Demogràfic	10
3.1.4. Entorn Mediambiental	12
3.1.5. Entorn Polític-Legal	13
3.1.6. Entorn Físic	14
3.2. Anàlisi del sector	16
3.2.1. Descripció del sector	16
3.2.2. Anàlisi de les forces competitives	16
3.3. Anàlisi de mercat	17
3.3.1. Descripció del mercat: Àmbit, evolució, tendències	17
3.3.2. Segmentació del mercat	20
3.3.3. Anàlisi dels clients: comportament dels consumidors	20
3.3.4. Anàlisi de la Competència	21
3.3.5. Anàlisi dels intermediaris	23
3.3.6. Anàlisi dels proveïdors	23
3.4. Anàlisi DAFO	24
4. PLA ESTRATÈGIC DE L'EMPRESA	25
4.1. Missió i Visió	25
4.2. Objectius de l'empresa a curt i llarg termini	25
4.3. Estratègia competitiva de l'empresa	26
4.4. Model de negoci: CANVAS	26
4.5. Pla d'actuacions	27
5. PLA DE MARKETING	28
5.1. Públic objectiu i previsió de vendes	28
5.2. Estratègia de Posicionament	30
5.3. Marketing mixt	31
5.3.1. Política de Producte	31
5.3.2. Política de Preu	33
5.3.3. Política de Comunicació	35
5.3.4. Política de Distribució	35
6. PLA D'OPERACIONS	36
6.1. Descripció tècnica del producte	36

6.2.	Descripció del procés productiu	39
6.3.	Capacitat instal·lada	46
6.4.	Planificació i programació de la producció	48
	Supòsits planificació i programació de la producció:	49
6.5.	Logística i gestió de materials:	50
6.5.1.	Pla d'aprovisionaments i compres	50
6.5.2.	Gestió d'estocs: magatzem	59
6.5.3.	Gestió de comandes dels clients i distribució física	60
6.6.	Localització de l'empresa	61
6.7.	Descripció del local i Distribució en planta: LAYOUT	63
6.8.	Gestió de la Qualitat	69
6.9.	Gestió mediambiental	72
7.	<i>PLA DE RECURSOS HUMANS</i>	74
7.1.	Estructura organitzativa: Organigrama	74
7.2.	Descripció dels llocs de treball	74
7.3.	Política de selecció i contractació del personal	77
7.4.	Política salarial i costos laborals	79
7.5.	Retenció i motivació del personal	86
7.6.	Seguretat i higiene en el treball	86
8.	<i>ESTRUCTURA LEGAL</i>	106
8.1.	Forma jurídica	106
8.2.	Tràmits a realitzar: agenda de constitució	107
8.3.	Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals	112
8.4.	Altres normatives a aplicar: obligacions laborals	114
8.5.	Altres obligacions: altres despeses	115
9.	<i>PLA ECONÒMIC-FINANCER</i>	116
9.1.	Antecedents i supòsits de treball	116
9.2.	Pla d'inversions i de necessitats inicials	118
9.3.	Pla de Finançament Inicial	119
9.4.	Compte de Resultats Provisional	121
9.5.	Pressupost de Tresoreria Provisional	122
9.6.	Balanç de Situació Provisional	123
9.7.	Anàlisi de Viabilitat Econòmic financera	124
9.7.1.	Anàlisi del Punt Mort de l'empresa	124
9.7.2.	Anàlisi de ràtios Financers-Patrimoniales	124
9.7.3.	Anàlisi Econòmic: indicadors de rendibilitat de l'empresa	125
9.7.4.	Anàlisi del VAN i el TIR	125
9.7.5.	Estudi d'escenaris	126
10.	<i>DIRECCIÓ I CONTROL</i>	127
10.1.	Pla de reunions	127

10.2. Indicadors de control	127
10.3. Pla de contingències	130
11. CONCLUSIONS. VALORACIÓ GLOBAL I VIABILITAT DE L'EMPRESA	133
12. BIBLIOGRAFIA	134

RESUM EXECUTIU

El bar-restaurant de Vilagrassa serà un establiment dedicat al servei públic de restauració, el qual serà licitat a risc i ventura de l'adjudicatari per part de l'Ajuntament de Vilagrassa. La concessió d'aquest servei es farà per concurs públic, i es concedirà al candidat que aporti més motivació, millor oferta econòmica i millores en l'explotació de l'activitat.

En el pla d'empresa s'ha previst com a actuacions del bar, el servei de bar-cafeteria i de menjar a taula, típics de la restauració, juntament amb el servei de càtering a la llar d'infants del poble, i la venda de productes de primera necessitat, coneguts com a queviures. Addicionalment, com a font d'ingressos estacional, s'ha considerat la recaptació provinent de la venda d'entrades diàries de la piscina municipal de la vila.

La concessió s'ubicarà a l'espai esportiu del poble, al recinte de la piscina municipal, concretament al Carrer de Montserrat Carulla, número 2. En aquest espai s'ubica en un ampli espai d'equipaments, la zona esportiva, al costat del nou col·legi i el futur Jardí Botànic de l'Ametlla, per la qual cosa la localització resulta estratègica i un fort avantatge competitiu.

Pel model de negoci, es preveu que la forma de constitució de l'empresa sigui de persona física. Es preveu que el bar sigui gestionat per una família. S'ha estimat que es tractarà de dos persones. Una serà l'autònoma titular i l'altra autònoma col·laboradora. Per desenvolupar l'activitat s'espera que durant la temporada d'estiu, la qual compren els mesos de més demanda, es contracti a un cambrer i a un ajudant de cuina.

La missió del bar-restaurant serà satisfer la vila i voltants amb el servei de bar/cafeteria i restaurant, actualment inexistent, mitjançant la gestió del servei. La visió serà ser reconegut a la comarca com una zona d'oci popular on els comensals tinguin desig de consumir. La idea és que el bar-restaurant aconsegueixi una imatge que motivï als Urgellencs i Lleidatans a consumir-hi, almenys, una vegada a la temporada i que, per tant, sigui considerat com una experiència turística i de preferència que desperti interès de consum al seu públic potencial.

La proposta de valor del complex serà configurada pels següents atributs: gastronomia mediterrània, un servei de proximitat, comoditat, salut alimentaria, oci, experiència, tècniques de treball a favor de la sostenibilitat i seguretat alimentaria.

Per a la prestació dels seus serveis l'empresa optarà pel canal directe donat que els productes s'oferiran al mateix establiment. Si més no, el servei de càtering serà disposat a la llar d'infants. L'horari d'obertura al públic serà de 8h a 20h a l'hivern (divendres i dissabte obert fins a la 01h matinada), i de 8h a 23.30h a l'estiu (divendres i dissabte obert fins a les 01h matinada).

El públic objectiu del bar-restaurant seran els ciutadans, visitants, treballadors i banyistes que vulguin gaudir d'una dieta mediterrània i equilibrada, així com d'una estança al bar-restaurant de la vila, entesa com a una experiència d'Oci de bany a la piscina municipal o visita al Jardí Botànic de l'Ametlla, acompanyat d'un dinar o vermut al bar.

L'estratègia de negoci de l'empresa serà la típica en un negoci de restauració dedicat a la prestació de serveis de bar-restaurant, el lideratge en costos, el qual consisteix en

oferir els serveis a un preu competitiu, però, sense deixar de banda la qualitat i altres atributs. S'espera que quan el bar-restaurant hagi assolit acceptació en la zona, i amb la finalitat de continuar creixent en el futur, l'empresa opti per una estratègia de creixement de desenvolupament de mercats, la qual consistirà en introduir els productes a altres zones de la comarca.

Tenint en compte la gran necessitat que la presència del bar-restaurant satisfarà al poble, aquest es posicionarà d'acord amb els atributs. En la seva estratègia destacarà pel fet de ser el primer centre de bar-restaurant i cafeteria del poble amb una secció de botiga de queviures. Es tracta d'un model de negoci de multiservei que costa de trobar a les ciutats, per la qual cosa, aquests atributs seran claus en la promoció de l'establiment a la comarca.

Pel que fa a la capacitat productiva del bar-restaurant mesurada com a input, podrà assolir un valor de 32 comensals a l'interior, determinat a través de les taules, cadires i tamborets disponibles en el mateix establiment, mentre que la capacitat de producció com a output, mesurada pel nombre màxim de menús que l'equip podrà servir, serà de 70 unitats per torn.

Donat que la maquinària, el mobiliari i els estris culinaris necessaris pel correcte funcionament del negoci seran disposats per l'Ajuntament de Vilagrassa, l'activitat no requereix d'una alta inversió. Les necessitats inicials per iniciar ascendeixen a 3.800 euros, i aquest import serà a càrrec de la persona concessionària. Aquest import és motivat pel pagament de despeses concurrents en la constitució del negoci i per la compra d'existències (matèria primera, entesa com aliments culinaris i materials fungibles necessaris per al dia a dia, així com material de neteja, vestuari de treball o tovallons).

El primer any d'activitat l'empresa preveu una facturació de 93.873,23€, generada en un 42% per l'activitat usual pròpia de la restauració, la qual compren el producte carta (menú diari), no carta i servei de càtering a la llar d'infants.

Per estudiar el projecte s'ha procedit a estimar els resultats dels tres anys primers d'activitat, els quals mostren una clara viabilitat tècnica, donat que la capacitat de disseny permet fer front a la previsió de vendes i una viabilitat comercial, superant la demanda estimada el punt d'equilibri. A més a més, el projecte mostra viabilitat financera, ja que la inversió és totalment positiva i el retorn d'aquesta s'efectuarà el primer any d'activitat; les ràtios economicofinanceres mostren un escenari molt atractiu. Tenint en compte que el model de negoci del bar-restaurant de Vilagrassa mostra viabilitat legal, s'afirma que el projecte d'empresa és viable.

1. PRESENTACIÓ DE L'AJUNTAMENT DE VILAGRASSA

1.1. Identificació de l'entitat local

L'ajuntament de Vilagrassa, situat a la Comarca de l'Urgell, és una entitat local. Com a administració titular del servei públic, posarà a licitar la concessió del servei públic de restauració (bar/cafeteria-restaurant), situat a la piscina municipal del municipi.

L'ajuntament és titular propietari d'una zona d'equipaments, situada al nord del municipi, on recentment s'ha construït la piscina municipal, els vestidors i l'edifici on s'ubicarà el bar restaurant amb la seva corresponent terrassa.

Ajuntament de Vilagrassa

Dades generals

Tipus d'ens: Municipi

Codi oficial estadístic: 2524450006

Adreça: Tàrrega, 12

Codi postal i localitat: 25330 Vilagrassa

Comarca: Urgell

Població 2021: 608

Telèfon: 973-311162

Fax: 973-311236

NIF: P2530600B

Alcalde President: Il·lm. Sr. Jordi Serés Aguilar

Previsió meteorològica: Clima mediterrani

Web: <http://vilagrassa.cat>

Adreça electrònica: ajuntament@vilagrassa.cat

1.2. Aportacions econòmiques i acords de participació en els resultats

L'ajuntament a càrrec dels pressupostos municipals, ha habilitat el servei públic de bar-restaurant (piscina municipal), totalment equipat amb taules, cadires, estris, maquinària, neveres, etcètera (*s'adjunta inventari del mobiliari i estris de l'equipament*).

La gestió del servei s'efectuarà mitjançant la modalitat de gestió indirecta amb la licitació d'un contracte de concessió del servei, pel procediment obert, d'acord amb el previst a l'article 284, següents i concordants de la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP).

Per la qual cosa, la licitació i adjudicació del servei, així com la seva explotació és a risc i ventura de l'adjudicatari, el qual haurà de respondre a totes les obligacions que esdevinguin.

El present pla té per objecte presentar l'estudi de viabilitat previ a la licitació de la concessió del servei de restauració situat al complex de la piscina municipal de Vilagrassa.

Amb relació a la participació en els resultats, es fa constar que s'establirà un cànon mensual que es trobarà degudament especificat en el plec de clàusules administratives particulars en el moment de la seva licitació.

2. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT: EL PRODUCTE O SERVEI

2.1. El servei

L'empresa de restauració oferirà el servei de bar i de restaurant al municipi de Vilagrassa. Així doncs, aquest servei disposarà d'una àmplia gamma de productes entre els quals destaquen: assortit de tapes, entrepans, pizzes,.. carta (menús), begudes, brioixeria, forn de pa, assortit queviures.

Els clients tindran a la disposició el servei de bar durant les hores del dia que es fixaran en el Reglament del servei.

El servei de restaurant i bar consistirà en el model de restauració Americana, col·loquialment anomenat servei d'emplatat.

En la mateixa línia, és possible incorporar el servei de càtering per la llar d'infants del poble. Aquest consistirà en un servei programat i anticipat on els centres faran comanda de menús segons la previsió dels infants.

Com a valor afegit en el model de negoci, es considera la idea de destinar una part del local a l'oferta de productes de primera necessitat (queviures), com per exemple arròs, llegums secs, ous, llet, farina, sucre o sal.

En l'àmbit piscina, l'adjudicari del servei serà qui recaptarà els ingressos en concepte d'entrada diària de la piscina. S'exclouen expressament els abonaments per temporada, que seran expedits i recaptats per part de l'Ajuntament.

Amb tot plegat s'espera oferir als clients una àmplia varietat de productes i amb un equip motivat per prestar un bon servei.

2.2. Necessitats que cal cobrir. Proposta de valor

La necessitat a cobrir és la prestació del servei de restauració al municipi. Actualment, el municipi no disposa de cap establiment destinat a bar-cafeteria, que presti un servei ampli de bar-restaurant, amb una localització còmoda pels ciutadans.

A més a més, l'empresa també satisfaria la necessitat de l'obtenció de queviures. Cal tenir en compte que els residents del poble tenen la necessitat de desplaçar-se amb transport a les superfícies comercials dels pobles del voltant de la vila per tal d'obtenir productes de primera necessitat.

Per aquest motiu, l'ajuntament ha invertit en la construcció d'un espai dedicat al servei de bar i restaurant.

Mitjançant la concessió del negoci se satisfarà la gestió del servei de bar-restaurant de Vilagrassa. Addicionalment, es prestarà el servei de càtering als centres educatius del poble.

És necessari que la prestació del servei sigui vigent durant cada mes de l'any, amb les garanties suficients, ja que donada la manca d'establiments de restauració d'aquest tipus a la zona, es considera un servei necessari, que complementa l'activitat cultural i esportiva del municipi.

Així doncs, la proposta de valor del projecte es defineix de la següent manera:

- Gastronomia: assortit de tapes i plats de la cuina tradicional mediterrània, amb especialitats de Lleida, com els Caragols.

- Proximitat: prestació del servei de bar-cafeteria al municipi
- Comodat: no necessitat de desplaçar-se a un altre poble
- Salut: gamma de productes saludables seguint la línia de la dieta mediterrània
- Oci: la presència del bar configurarà un espai social, de convivència i de temps lliure
- Experiència: com a eina de retenció de clients, un objectiu del bar-restaurant serà oferir un servei i una estada que sigui percebuda pels comensals com a una experiència a repetir amb periodicitat
- Sostenibilitat: la Responsabilitat Social Corporativa actuarà aplicant mesures de respecte al medi ambient (tècniques de reciclatge i en contra del malbaratament alimentari).
- Seguretat: aplicació de tècniques de seguretat i higiene

2.3. Àmbit d'actuació

El servei de restauració es prestarà al lloc on es troba situat el local, és a dir, al Carrer Montserrat Carulla, número 2 de Vilagrassa (Lleida).

En cas que la persona adjudicaria decideixi incorporar el càtering entre l'oferta de serveis del negoci, l'àmbit d'actuació, en un principi, serà el centre escolar Llar d'Infants Municipal "Picarol". En cas que el concessionari es begui capaç d'augmentar la seva producció, també li serà possible subministrar a l'escola Ramon Perelló, de la ZER GUICIVERVI.

I, si en un futur la demanda del servei augmenta per part d'altres organitzacions, l'àmbit d'actuació s'estendrà per altres territoris propers al terme de Vilagrassa.

A més a més, per absorbir tota la demanda possible, es preveu oferir diàriament el servei de take away de menú als vilatans o interessats que el requereixin.

3. ANÀLISI DE L'ENTORN

3.1. Anàlisi de l'entorn general

3.1.1. Entorn econòmic

Vilagrassa pertany a l'Urgell. L'Urgell és una comarca de Catalunya, composta per 20 municipis i 3 Entitats Municipals Descentralitzades (EMD).

Dades de l'Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat) informen que el 2017, la comarca de l'Urgell va registrar un PIB de 967.3 milions d'euros, superior en un 12.33% respecte al 2016. El 2016 el Valor Afegit Brut a preus bàsics (Base 2010) es dividia entre: agricultura (10.30%), indústria (30.40%), construcció (7%) i serveis (52.20%). (GenCat)

L'ajuntament de Vilagrassa per l'exercici 2021 té un pressupost que ascendeix a la quantitat 1.268.114,20€, dels quals corresponen a recursos ordinaris la quantitat de 751.496,52€.

A Catalunya els tipus d'interès vigents són els següents (Idescat.A):

- Tipus d'interès legal del diner: 3%
- Tipus d'interès legal de demora: 3.75%

Pel que fa al mercat hipotecari:

- EURIBOR a un any: -0.215
- Préstecs d'habitatge a més de tres anys:
 - o Bancs i caixes: 1.935%
- Deute públic a 2-6 anys: -0.029

Segons dades de l'INE en termes de 2020, de mitjana el municipi mostra una taxa d'atur registrat de 29 persones, de les quals 13.40 correspon al sexe masculí i 15.6 al femení. Aquest, majoritàriament correspon al sector dels serveis, en 19.8 persones (Idescat.B).

D'entre la població de 587 habitants, aproximadament el 20.40% de la població figura com a pensionista contributiva de la Seguretat Social (66 homes i 53 dones), reben una pensió mitjana de 1.032 eur/habitant.

El sector productiu que destaca al municipi és el de l'agricultura i la ramaderia. En total el poble utilitza 1.489 hectàrees. D'aquestes 1.441 es destinen a l'agricultura (herbaci 92%, fruiters 3.75%, olivera 3.95% i vinya 0.27%). A les 48 restants s'hi practica l'aviram i als porcins.

En data 2021, el municipi disposa de les següents infraestructures:

Allotjaments:

- 1 hotel amb 63 places
- 344 habitatges
- Parada de bus
- Estació de Serveis Repsol

Parcs de vehicles

Espais d'oci:

- Places urbanes
- Pista esportiva
- Piscina municipal

- Restaurant Catalunya
- Restaurant Hostal del Carme
- Hípica
- Futur Jardí Botànic de l'Ametlla

Corporacions:

- 44 empreses

Serveis d'interès:

- Escola Ramon Perelló
- Llar d'infants Picarol
- Consultori Mèdic
- Església Santa Maria de Vilagrassa
- Perruqueria

A l'apartat 3.1.3. Entorn Cultural, s'informa sobre la pròxima obertura del Jardí Botànic de l'Ametlla, de cara a inicis de 2023.

3.1.2. Entorn Socio-Demogràfic

Vilagrassa té 587 habitants (308 homes i 279 dones), essent la majoria de la població d'edat mitja:

- De 0 a 14 anys: 87 habitants
- De 15 a 64 anys: 376 habitants
- De 65 a 84 anys: 82 habitants
- De 85 anys i més: 15 habitants

D'aquests, el 73.21% han nascut a Catalunya (24.82% Vilagrassa, 33.57% Lleida, 14.82% altres zones), el 7.68% a la resta d'Espanya i el 19.11% provenen de l'estranger. D'aquests la procedència principals són Romania (36.4%), Marroc (10.30%), Senegal (14%) i Colòmbia (12.1%) (Idescat.B) (Foro-Ciudad).

En resum, el 83.75% dels ciutadans tenen nacionalitat Espanyola, xifra que es manté semblant entre homes i dones. La majoria de la població entén i sap parlar la llengua autòctona, que és el català.

Pel que fa a les immigracions, 27 persones amb municipi d'origen a Vilagrassa resideixen a l'estranger.

La població de Vilagrassa segueix una tendència alcista. Respecte l'any passat la població ha incrementat en un 3.5%. Segons els últims registres, hi ha hagut 7 naixements i 4 defuncions, per la qual l'augment de població és favorable pel territori.

Segons dades publicades pel Ministeri d'Hisenda, el 2018 els ciutadans de Vilagrassa tenien una renda bruta mitja per declarant de 28.548€, i una renda disponible mitja pe declarant de 23.609€. Dins el ranking de la província de Lleida, el municipi pren la vuitena posició en concepte de major renda bruta per habitant (Foro-Ciudad).

Respecte a la distribució dels ingressos per ciutadans, l'índex de Guini a 2018, al poble hi havia un índex de Guini de 28.40%, fet que situa a Vilagrassa a una situació més favorable que la província (Lleida), la qual té un índex de Guini de 34.20%, o que la capital de comarca (Tàrrrega), amb un índex de 31.30%.

Amb l'objectiu de contribuir en l'ocupació laboral, l'Ajuntament de Vilagrassa desenvolupa tècniques de promoció econòmica en col·laboració amb la Xarxa d'Ocupació, mitjançant la publicació a la web municipal del "Butlletí Setmanal d'ofertes Laborals de la Xarxa d'Ocupació" i de les accions que organitza el "Programa dimarts Feiners – OcupacióTRRG", pensades per persones que estan en procés de cerca activa de feina.

3.1.3. Entorn Cultural

L'Ajuntament de Vilagrassa manté una relació propera amb els seus ciutadans. Això es manifesta en les alternatives de contacte que ofereix als interessats: notificacions per Whatsapp i Telegram, atenció telefònica, presencial o telemàtica. A més a més, posa a la seva disposició tallers/cursos d'aprenentatge i d'entreteniment.

Una actuació rellevant a la ciutat és l'execució d'un Pla d'Igualtat d'Oportunitats que s'implantarà al llarg dels períodes 2021-2026, amb l'objectiu incorporar la perspectiva de gènere i la igualtat en el conjunt de les polítiques i actuacions de la societat i, en especial a Vilagrassa (Vilagrassa.A)

El municipi celebra la festa major durant els dies 3, 4 i 5 de setembre, que inicia amb una repicada general de campanes i finalitza amb una cantada d'havaneres. Durant la festa s'organitzen activitats per a totes les edats.

A més a més, els dies 17,18 i 19 de setembre se celebra la Fira de L'ametlla. El 2021 tindrà lloc la XVII edició. La fira està dedicada a una de les activitats agrícoles més importants que s'han portat a terme a la població. L'ametlla sempre ha estat un cultiu complementari de l'economia familiar de Vilagrassa, una població que per la seva situació geogràfica, estratègica a peu de camí ral, va disposar de privilegis per celebrar mercats i fires.

Les festivitats del terme municipal es detallen a la següent taula:

Festivitats		
Gener	dissabte 1	Any nou
	dijous 6	Reis
	dijous 20	Festa local
Febrer		
Març	dissabte 19	Carnaval
Abril	dilluns 18	La mona
	divendres 15	Festiu
Maig	dimecres 11	Festiu Lleida
Juny	dilluns 6	Pasqua Granada
	dijous 23	Revetlla de Sant Joan
	divendres 24	Sant Joan
Juliol		
Agost	dilluns 15	

Setembre	dissabte 3 a diumenge 4	Festa Major de Vilagrassa
	divendres 16 a diumenge 18	Fira de l'Ametlla
	dijous 29	Festiu
Octubre	dimecres 12	La Pilarica
	dilluns 31	Castanyada
Novembre	dimarts 1	Tot Sants
Desembre	dilluns 5	Festa local
	dimarts 6	Santa Immaculada
	dijous 8	Sant Esteve
	dilluns 26	Festa local

Al poble hi ha unes estructures que configuren patrimoni Cultural de Vilagrassa:

1. Església parroquial de Santa Maria.
2. Torre del campanar.
3. Ermita de la nostra Sra. Del Roser.
4. Conjunt del Mas d'Estadella.
5. Casa del carrer anglesola, 7.
6. Casa del carrer anglesola, 10.
7. Casa del carrer anglesola, 11.
8. Casa del carrer anglesola, 18.
9. Carreró amb portal rodó i entrada pel carrer Tàrrega.
10. Carreró amb portal de punt i entrada pel carrer Tàrrega.
11. Façana amb escuts de la casa Pinos, en edifici de la càmera agrària, carrer Anglesola, cantonada pl. de l'Església.

Entre aquestes, destaca l'Església Parroquial de Santa Maria, la qual té els seus orígens a fins del segle XII, i l'ermita del Roser, que es localitza a la vora de la carretera de Balaguer i va ser construïda sota la promoció de mossèn Joan Boleda el 1576.

Un fet que configura una forta oportunitat pel bar-restaurant és que a finals de 2021 la Diputació de Lleida traurà a licitar les obres de creació d'un Jardí Botànic de l'Ametlla, a Vilagrassa. Específicament, es trobarà a una parcel·la situada al costat de la localització del Bar-Restaurant. S'estima que el Jardí Botànic entrarà en funcionament a inicis del 2023.

3.1.4. Entorn Mediambiental

L'Ajuntament de Vilagrassa disposa des de l'any 2013 de l'etiqueta del Programa dels Acords Voluntaris de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic de la Generalitat de Catalunya.

Des del 2009 el municipi promou la recollida selectiva de residus, la qual consisteix en la diversificació de les escombraries entre Paper, Vidre, Envasos, Rebuig i Orgànica. En total el 2020 es van acumular 249.477 kg de producte rebuig. Durant aquell any sobre el

total de residus, la recollida selectiva va suposar el 41.16% del total de residus generats al municipi. A la següent taula es mostra el detall dels kg acumulats a mitjans de 2021, la qual mostra uns nivells de reciclatge en concepte de recollida selectiva significativament superiors respecte a l'exercici anterior (Vilagrassa.B).

Dades expressades en kilograms.

2021

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	TOTAL
Paper	1.652	1.233	1.541	1.381	1.150	1.182	1.498	9.637
Envasos	1.513	1.373	1.423	1.901	1.450	2.384	1.920	11.964
Vidre	0	3.252	0	3.015	0	1.608	3.126	11.001
Rebuig	8.380	7.860	9.560	9.870	8.480	8.330	9.500	61.980
Orgànica	4.568	4.361	6.848	5.339	6.040	5.920	5.928	39.004
TOTAL	16.113	18.079	19.372	21.506	17.120	19.424	21.972	133.586
% recollida selectiva	47,99%	56,52%	50,65%	54,11%	50,47%	57,11%	56,76%	53,60%

Pacte d'Alcaldes - PAES 2020

L'Ajuntament de Vilagrassa es va adherir al "Pacte dels Alcaldes - Compromís amb una energia sostenible local" impulsat per la Diputació de Lleida, redactant el Pla d'Acció de l'Energia Sostenible. També va aprovar el PAES municipal amb el recull de les actuacions en l'àmbit municipal que pretenia desenvolupar abans de l'any 2020 per assolir el compromís de reducció d'emissions. La redacció i aprovació del PAES 2020 va comportar la realització d'informes de seguiment per avaluar les actuacions desenvolupades i adaptar les prioritats a les noves necessitats (Vilagrassa.C).

Pla estratègic del servei d'aigua potable de Vilagrassa 2019

El 2019 el municipi va dissenyar un pla director estratègic amb una subvenció de l'Agència Catalana de l'Aigua, l'objecte del qual era l'actualització i revisió de les dades del pla director del municipi, de l'any 2007, incloent a la vegada millores en la gestió eficient de l'aigua, assegurant el proveïment amb una visió integral, que a través de la renovació gradual de la infraestructura d'abastament, augmenti el rendiment de la xarxa (Vilagrassa.D).

3.1.5. Entorn Político-Legal

El partit polític que dirigeix l'Ajuntament de Vilagrassa és Junts Per Vilagrassa (JxCAT-JUNTS), la composició del consistori és la següent:

Nom	Càrrec	Partit	Àrees
Jordi Serés i Aguilar	Alcalde	JUNTS PER VILAGRASSA (JxCAT-JUNTS)	Coordinació i règim intern
Oscar Abascal Abascal	1r Tinent d'Alcalde	JUNTS PER VILAGRASSA (JxCAT-JUNTS)	Urbanisme i obra pública, medi ambient, noves tecnologies, agricultura i ramaderia, i fiances
Angelina Ansaldi Carreras	2a Tinenta	JUNTS PER VILAGRASSA (JxCAT-	Benestar social de la dona, patrimoni i

	d'Alcalde	JUNTS)	cultura
Eva Melero Ramon	Regidora	JUNTS PER VILAGRASSA (JxCAT- JUNTS)	Festes, joventut, turisme i comunicació
Gràcia Maria Auró Trullols	Regidora	FEM-HO POSSIBLE – ACORD MUNICIPAL (FP-AM)	
Núria Cabrerizo Manós	Regidora	FEM-HO POSSIBLE – ACORD MUNICIPAL (FP-AM)	
Santiago Tugues Fusté	Regidora	FEM-HO POSSIBLE – ACORD MUNICIPAL (FP-AM)	

3.1.6. Entorn Físic

Vilagrassa és una vila i municipi de la comarca de l' Urgell. Limita amb Tàrrega, Verdú, Preixana i Anglesola. Gran part de la superfície del terme és plana amb alguns turons. El terme municipal té una altitud mitjana de 355 m i una extensió de 19,87 km². Té una població de 608 habitants (PMH¹) que reben el gentilici de vilagrassencs/ques, i té una densitat de població de 28,14 hab./ km².

Geogràficament, presenta una gradació orogràfica suau, comuna de les Terres de Ponent. Hi predomina un clima mediterrani amb certes influències del clima continental. Pel terme municipal transcorre el canal de l'Urgell, el qual ha transformat la zona de secà en una de les més riques de la comarca.

Pel que fa a la flora, el municipi està ocupat principalment per camps de cultiu, tan de secà com de regadiu amb clapes de carrasca i estepes mediterrànies, atorgant un mosaic d'hàbitats variat, però en general pobre en espècies, tot i que també hi destaquen ecosistemes humits. Pel que fa a la seva fauna, hi habiten aus típiques mediterrànies i pròpies de cultius de secà.

El territori destaca per posseir una economia de base agrícola i ramadera.

¹ Padró Municipal d'Habitants



Imatges ©2021 CNES / Airbus, Institut Cartogràfic de Catalunya, Maxar Technologies, Dades del mapa ©2021 Inst. Geogr. Nacional 100 m

Font: (Google Maps)

3.2. Anàlisi del sector

3.2.1. Descripció del sector

El sector de la restauració fins a principis de 2019 ha sigut un dels més actius arreu del món i un dels motors de l'economia. La restauració és una activitat primordial dins del sector del turisme. El 2018, si el turisme representava prop d'un 19.43% del PIB català, la restauració significava el 6%.

Després d'anys de creixement en el nombre d'establiments, assolint els 80.000 a gener de 2019, el 2020 la pandèmia COVID-19 va tenir un impacte molt negatiu en el sector, provocant una forta caiguda dels ingressos. Tot això es deu al tancament temporal de locals, a les restriccions respecte a la mobilitat i aforament, i a la pèrdua de capacitat de despesa de la població davant el deteriorament de la conjuntura econòmica.

L'estat d'alarma decretat per fer front a la pandèmia es va traduir en una reducció de la facturació en el sector, superior als 4.300 milions d'euros. Gairebé el 50% d'aquesta quantitat es correspon al segment de restaurant de servei complet, mentre que el 30% es correspon als bars i cafeteries, els quals també van ser molt castigats (Ex.Statista).

Les estimacions de l'Hostaleria d'Espanya, l'organització empresarial que representa als restaurants, bars, cafeteries i pubs del nostre país, anticipen pel sector unes pèrdues pròximes a 67.000 milions d'euros pel 2021, el que significa un descens en la facturació del 50% i un tancament de 100.000 establiments. A més a més, la institució contempla que s'han perdut 300.000 llocs de treball de forma completa.

En tot això, l'esforç per mantenir l'activitat econòmica ha ocasionat que molts negocis hagin hagut de reduir els marges de beneficis i destinar recursos a adaptar el servei a la situació actual. (Estar donde estás 2021)

De cara als anys 2021-2022 el sector no perd l'optimisme i la confiança en què els establiments recuperaran els nivells de rendibilitat passats.

3.2.2. Anàlisi de les forces competitives

- Competència actual: Al terme de Vilagrassa la competència actual és baixa. A la vila únicament hi ha un local destinat a la restauració, el qual ofereix el servei en un horari reduït. Fora del nucli del poble, a l'altre costat de la N-II, hi ha l'Hostal del Carme. Es tracta d'un negoci que ofereix el servei de bar, restaurant, convits i hostal.

El bar-restaurant de la concessió, en canvi, es tracta d'un establiment situat a la zona nord del poble amb fàcil accés des del nucli de població, concretament al costat de la piscina municipal, fet que li aporta un gran valor afegit. Per la qual cosa, al definir-se per un model de negoci diferent al del bar-restaurant de concessió pública, l'Hostal del Carme es considera una competència indirecta.

- Competència potencial: Dins del nucli urbà no es detecta presència d'establiments competents. No obstant això, la possible incorporació de botigues d'alimentació com queviures, pastisseries o forns de pa, podrien suposar una

competència potencial directa pel bar-restaurant. Tot i que, les barreres d'entrada a les que s'enfronta el servei de restauració (alta inversió inicial en maquinària), frenen l'aparició de nous competidors.

- Poder de negociació dels clients: Al no disposar el municipi d'una competència actual potent, el poder de negociació envers els clients és mig-alt. Tanmateix, no s'ha d'obviar que Vilagrassa es troba molt a prop de Tàrraga, la qual disposa de centres de restauració. Per la qual cosa, és important que l'adjudicari vetlli per crear una relació consolidada amb els clients i una bona reputació del bar-restaurant, per tal de, en un futur, ser capaç d'aconseguir poder de negociació alt envers els clients.
- Poder de negociació dels proveïdors: Els principals proveïdors de l'empresa seran els productors de les matèries primeres alimentàries i els fabricants o distribuïdors d'altres productes alimentaris. Donat l'alt volum de distribuïdors alimentaris i de begudes que hi ha a Catalunya, i en especial a Lleida, el bar-restaurant tindrà llibertat per elegir el proveïdor que més s'adeqüi a les seves necessitats. Però, donat que es tracta d'un negoci petit, el poder de negociació dels proveïdors, en concepte de preu, serà alt. En cas que l'adjudicari instauri una estratègia de compres que afavoreixi l'economia d'escala, el poder de negociació envers els proveïdors millorarà, de manera que hi haurà més oportunitat d'aconseguir ofertes o promocions en les compres dels aprovisionaments.
- Productes substitutius: Al mercat hi ha opcions que poden complir una funció semblant: take away, menjars preparats, altres restaurants, servei de menjar a domicili, etc. Per tant, es considera que l'amenaça de productes substitutius serà alta.

3.3. Anàlisi de mercat

3.3.1. Descripció del mercat: Àmbit, evolució, tendències

El 2019, els restaurants amb servei de taula van assolir unes vendes de 20.670 milions, un 2.6% més que en 2018. Dins d'aquest segment, destaca el pes de la restauració tradicional, que va suposar un 84%, mentre que la restauració informal el 16% restant.

Per la seva part, el negoci dels restaurants sense servei de taula va registrar un augment del 5.2% en 2019, el que va suposar uns ingressos de 4.670 milions d'euros, ressaltant en aquest segment, el menjar ràpid.

Cal destacar que en els últims anys les vendes del servei delivery han registrat un significatiu creixement. Això es va ocasionar paral·lelament amb el dinamisme de la demanda, la proliferació de plataformes de repartiment i amb la incorporació del servei

a molts establiments. Així doncs, en 2019 el servei delivery va representar al voltant del 6% del negoci conjunt del sector de la restauració (Actual).

Un altre fet que no es pot obviar és l'alta tendència dels comensals al consum de productes ecològics i dietes amb característiques concretes. El consumidor d'avui en dia és més sa, més local, més còmode però també més exigent. El consumidor cada dia està més informat i preocupat per la seva salut, i es veu reflectit en la seva dieta. S'han d'identificar solucions que s'apropin a aquesta tendència, ja que actualment el 7,8 % de la població espanyola major de 18 anys és vegetariana, vegana o flexitariana, i llançar productes que acompanyin aquestes dietes saludables.

Observant els anteriors exercicis, es pot afirmar que el 2019 va ser un bon any per la restauració Espanyola. Aquesta va registrar un creixement del 1,7% de les vendes, incloent tot el mercat cobert per The NPD Group, definit com: "consum total d'aliments i begudes preparats per consumir, amb independència del lloc on es realitza el consum". Aquell any el sector va registrar una facturació de 37.390 milions d'euros, tot i que no va recuperar els nivells de 2008, l'any abans de la crisi financera, que tenia una facturació superior en 5.000 milions d'euros respecte al 2019.



Els principals motors de creixement que van possibilitar la positiva evolució en la restauració del 2019 venen definits de la següent manera:

- Servei de menjar ràpid
- Les famílies
- Els matins

- El servei a domicili
- Compra digitalitzada
- Interès per “menjar sa”

De cara al 2021, en línia amb la visió estratègica observada l'exercici 2019, la tecnologia, la innovació i el desenvolupament del servei fora del local configuren els pilars fonamentals del sector per impulsar el 2021 l'inici de la recuperació, transformant els models de negoci per tal d'adaptar-los als canvis en els hàbits i preferències dels consumidors:

- Concepte healthy
- Productes de conveniència en la seva versió més natural (eco, bio, vegans)
- Solucions per als sèniors (delivery, take-away, on time)
- Concepte *tech*: comunicació amb el client on-line

En resum, el sector de la restauració s'ha vist condicionat per una forta evolució. Juntament pels efectes COVID-19, el sector s'ha exposat front una sèrie de tendències marcades per un canvi en el mètode de consum. Mentre al 2017 el servei més demandat pels comensals era el servei a taula, en l'actualitat el self-service i el servei a domicili estan aconseguint popularitat, per la qual cosa el nivell d'ingressos configurat per aquest sistema de restauració va en augment. Durant el 2021 el sector s'enfronta al compromís de cuidar el client i als treballadors, adaptar l'oferta als hàbits de la nova normalitat, vetllar per una relació qualitat-preu i seguir apostant pels serveis de consum fora de l'establiment (delivery, take away, drive thru). L'objectiu és satisfer les necessitats d'un consumidor més informat i cada vegada més exigent.

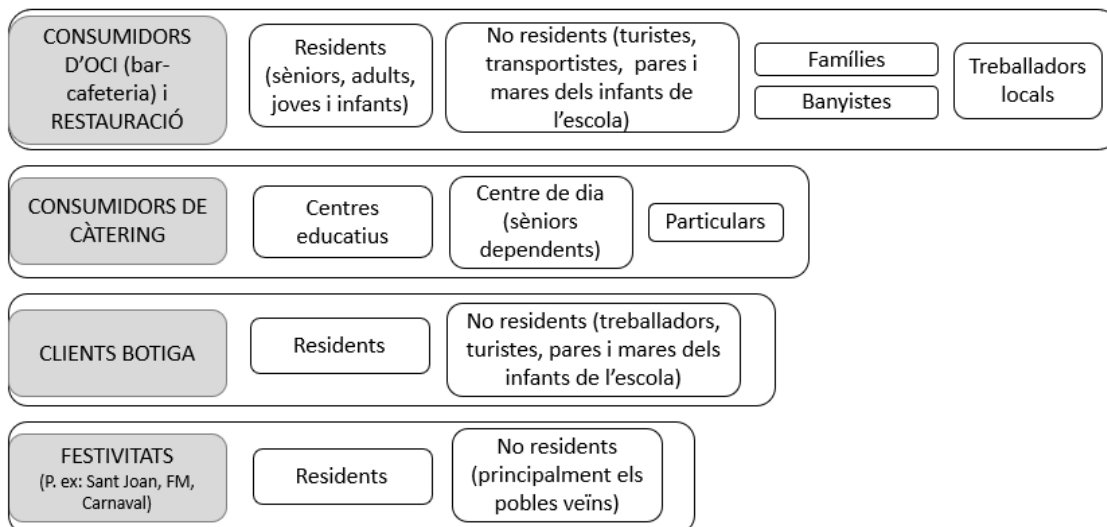
A continuació es mostra una il·lustració que defineix la situació actual del sector de la restauració i del seu mercat:



Font: (kpmg)

3.3.2. Segmentació del mercat

El mercat on actuarà l'empresa, tal com s'ha mencionat anteriorment, és Vilagrassa. La població de la ciutat ha estat segmentada amb criteris de segmentació relacionats amb el tipus de servei prestat i les característiques i comportaments dels consumidors que demanaran cada servei, diferenciant-los doncs, entre:



3.3.3. Anàlisi dels clients: comportament dels consumidors

Segons l'estudi OME tendències en el sector de l'alimentació i begudes de la Generalitat de Catalunya, el sistema de valors del consumidor està canviant de manera accelerada. Fa un temps, el consumidor valorava fonamentalment els factors bàsics com el preu o la qualitat, mentre que ara el seu comportament es guia per altres elements, en molts casos, de naturalesa emocional, com l'ètica corporativa, la preocupació per la seguretat o la salut. En aquest canvi de comportament per part del consumidor, hi ha contribuït enormement la major informació de què es disposa sobre l'alimentació.

Les principals tendències en el comportament dels clients en l'àmbit global són (Acció):

1. Rellevància de la salut com a factor clau en les decisions de compra
2. Cerca de productes i formats de conveniència
3. Augment del consum fora de la llar
4. Cerca de luxe i sofisticació en productes i serveis
5. Importància de la varietat i diversitat en aliments i begudes
6. Rellevància creixent de la qualitat i la seguretat dels aliments
7. Major conscienciació pels valors ètics i ecològics
8. Adaptació de l'oferta a les característiques sociodemogràfiques del consumidor

Tal vegada, un dels fets més rellevants en relació amb les tendències és que, generalment, es produeixen simultàniament, de manera que, per exemple, la cerca de productes de conveniència apareix lligada cada vegada més amb la cerca de la salut o de

productes prèmium. La consciència creixent sobre la salut i la cerca d'una major qualitat de vida s'han convertit en elements clau per a l'elecció d'aliments i begudes per part dels consumidors.

En la societat actual, el temps és un factor escàs i així ho perceben els consumidors. Factors com la major velocitat de l'estil de vida, el valor creixent que es concedeix a l'oci o la incorporació de la dona al mercat laboral han provocat una tendència a reduir substancialment el temps que es dedica a l'alimentació.

D'una altra banda, a conseqüència de la menor disponibilitat de temps dels consumidors, s'ha incrementat notablement la venda d'aliments i begudes a través de màquines de venda automàtica i també el menjar ràpid i a domicili. Així doncs, els consumidors valoren, cada vegada més, la proximitat dels establiments de venda, així com la rapidesa i agilitat del servei.

3.3.4. Anàlisi de la Competència

Una vegada analitzats els establiments del sector de la restauració més propers a la futura ubicació de la concessió (Carrer Montserrat Carulla, número 2 Vilagrassa (Lleida)), dins el model de bar-restaurant s'identifiquen 2 possibles competidors.

En l'àmbit de Càtering, es detecta Grup Alba, amb la seva línia de Restauració i Càtering, anomenada "Cuin@".

Nom	Productes	Serveis	Horaris	Públic objectiu i política de preus
Hotel Restaurant Hostal del Carme // Carretera N-II, km 504 Lleida ES, 25330 Vilagrassa	Cuina tradicional catalana (menú, ½ menú i plat únic) <ul style="list-style-type: none"> - Tapes - Amanides - Entrants - Peix - Paella i arròs - Carns - Rostits - Cargols a la llauna - Cuina al forn de llenya - Postres 	Bar- cafeteria Restaurant Menjar per emportar (take away) Celebracions Hotel Terrassa Servei reserva online	Restaurant: Dill-Dg: 13.00-15.30h Hostal (cafeteria): Dill-Dg: 07.00h-23h	PÚBLIC OBJECTIU: Nivell adquisitiu mitjà-alt. PREU MENÚ: DIES FEINERS 13-10€/ persona FESTIUS: 20-35€/persona PREU HOTEL: 50€-60€/nit per persona
Restaurant Catalunya // Plaça Major, 2, 25330 Vilagrassa, Lleida	Cuina tradicional catalana Especialitzat en cargols a la llauna i carn a la brasa <ul style="list-style-type: none"> - Tapes - Entrants - Carns - Postres 	Restaurant Bar Servei a domicili (delivery) Menjar per emportar (take away) Terrassa	Dilluns: tancat Dm: 13.00-15.30 Dc: 13.00-15.30 Dj: 13.00-15.30 Dv: 13.00-15.30, 21.00-22.30	PÚBLIC OBJECTIU: Nivell adquisitiu mitjà-alt. PREU MIG: 25€/pers MENÚ: 15€

			Ds: 13.00-16.00, 21.00-22.30 Dg: 13.00-15.30	
Càtering Grup Alba (Lleure Quàlia) // Av. Onze de Setembre s/n 25300 Tàrrrega, Lleida	<ul style="list-style-type: none"> - Menús per a grups - Dinars i sopars a peu dret - Coffee breaks - Brunch 	Càtering per a empreses i particulars. Espai propi	Dill a Dg	PÚBLIC OBJECTIU: Empreses, particulars
Càtering Grup Alba (Lleure Quàlia) // Av. Onze de Setembre s/n 25300 Tàrrrega, Lleida	<p>Cuina de Col·lectivitats:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menús saludables i adaptats a les necessitats de cada persona 	<p>Càtering per a escoles i residències</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assessorament i organització de menús saludables - Servei de cuina de col·lectivitats <p>Entrega del menjar a domicili</p>	Dill a Dg	<p>PÚBLIC OBJECTIU: Centres educatius, residències</p> <p>PREU: 4€ + IVA (10%) / menú</p>

D'entre els destacats, les societats que resulten més competents són:

- Hostal del Carme: Per la seva reputació a escala provincial, el centre de restauració configura COMPETÈNCIA.
No obstant, com que la licitació es dedicarà a un servei combinat entre cafeteria i restaurant, de caire més informal que l'Hostal del Carme i amb horari flexible i preus econòmics, s'espera que l'Hostal del Carme no resulti competència directa, ja que els seus clients venen donats per la seva proximitat amb l'autovia BCN-Madrid.
A més a més, la cèntrica localització del bar a licitar afavorirà el desplaçament dels ciutadans a l'establiment.
- Restaurant Catalunya: Tot i ubicar-se al mig del poble, aquest ve definit per un model de negoci basat en l'oferta de productes de caire gourmet/exclusiu i a preus una mica elevats. Com que es preveu que els productes oferts pel bar-restaurant de la concessió siguin per a tots els públics (preus mitjans), Restaurant Catalunya es descarta com a competent.
- Càtering Grup Alba: **MOLT COMPETENT EN SERVEI DE CÀTERING**. Es tracta d'una línia de negoci del Grup Alba, una entitat sense ànim de lucre que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual acompanyant-les en la realització dels seus desitjos i il·lusions. Les motivacions socials que impulsa el restaurant configuren una forta competència pel restaurant a licitar. A més a més, s'encarrega de servir menjars a diferents col·lectius, principalment als menjadors escolars que gestiona el servei de projectes educatius Quàlia, una cooperativa de Lleure molt potent a la comarca. De manera que presten serveis a una alta quota de mercat: de mitjana serveixen més de 500 menús diaris a menjadors escolars i geriàtrics.

3.3.5. Anàlisi dels intermediaris

En el servei de Càtering, els intermediaris seran els responsables de menjador dels centres educatius que subcontractin el servei de cuina.

Per tal d'oferir els menús preparats en unes condicions òptimes als infants, es posarà a disposició dels monitors de menjador les directrius de presentació de cada plat.

Per la qual cosa, serà molt important mantenir una comunicació continua i activa entre els centres de menjador que subcontractin el servei de càtering.

3.3.6. Anàlisi dels proveïdors

A la zona hi ha presència de superfícies distribuïdores de productes d'alimentació i begudes. Es consideren possibles proveïdors del bar-restaurant:

- Garcia Vicent, S.L.: Av. Catalunya, 15 LOC, 25300 Tàrraga, Lleida, telf: 973 31 36 47
- Carnisseria Tacies (Granjas Agropecuarias Antonio Tacies, S.L.): Carrer del Carme, 46, 25300 Tàrraga, Lleida, telf: 973 31 20 49
- B-Grup Tàrraga (Jorcas, S.A.): Carrer Júpiter, 5, 25300 Tàrraga, Lleida, telf: 973 31 49 13
- Distribuidora Bosch Hermanos S.A. - Alimentacio disbocash: Carrer de Sant Pelegrí, BAJO, 25300 Tàrraga, Lleida, telf: 973 31 44 82
- Borràs Congelados y Helados (Buenavengura Borrás, S.A.): Lleida, 25001, telf: 973 20 03 00
- Copan Alimentos Congelados S.L.U.: Pla d'urgell,7 pol.ind. La Nora, 25660 Alcoletge (Lleida), telf: 973 21 11 12
- Gelats Frigo: Ferrer, Aliments de Confiança.: Delegació de Lleida, Pol. Ind. Camí dels Frares, Carrer F. Parcel·la 54, 25190 (Lleida), telf: 973 23 70 35 / Gestor de Vendes telf: 616 03 30 01
- Frit Ravich S.L.: Cl. Riudellots, s/n Pg Puigtió 17412 Maçanet de la Selva (Girona), telf: 972 85 80 08
- Olis Artemi: tv 3022, km 0'7, 43519 El Perelló, 43519 Perelló, telf: 607 42 13 77

3.4. Anàlisi DAFO

Fortaleses	Debilitats
<p>Baixa inversió inicial, al tractar-se d'una concessió pública: inversió inicial en concepte d'immobilitzat nul·la, únicament en concepte de matèria primera</p> <p>Poca competència en l'àmbit d'actuació</p> <p>Innovació en model de negoci a la Vila (únic local al poble que prestarà servei de cafeteria-bar-restaurant, juntament amb un assortit de productes de queviures)</p> <p>En cas d'oferir el servei de càtering, tindrà com a clients assegurats la Llar d'Infants Municipal "Picarol" i l'escola Ramon Perelló, de la ZER GUICIVERVI</p> <p>Alta presència del públic actiu a la vila (el 70% de persones de la vila són d'entre 15-65 anys)</p>	<p>El negoci s'emmarca en un entorn VUCA: COVID-19 (volatilitat, incertesa, complexitat i ambigüitat en el sector de la restauració de 2021)</p> <p>El restaurant serà nou en la prestació del servei del càtering. S'haurà d'afrontar contra la presència de Grup Alba, una associació que té molta notorietat a Tàrrrega i presta serveis a una alta quota de mercat</p>
Oportunitats	Amenaces
<p>No presència de bars-cafeteries-restaurantes al nucli urbà</p> <p>Model de negoci inexistent a la zona: L'establiment del restaurant es localitza al costat de la piscina municipal que el poble ha inaugurat durant l'estiu 2021, per la qual cosa, l'obertura d'un bar-restaurant, inexistent a la zona és una gran oportunitat de negoci</p> <p>Pròxim trasllat de l'escola Ramon Perelló, de la ZER GUICIVERVI al Carrer Montserrat Carulla, on es localitza el restaurant</p> <p>Pròxima construcció del Jardí Botànic al costat del recinte bar</p>	<p>Possibles mesures polítiques que redueixin l'activitat de la restauració</p> <p>Presència de productes substituïts (configurat pels centres de restauració competents a la zona i especificats al punt "3.3.4. Anàlisi de la competència" del projecte)</p>

4. PLA ESTRATÈGIC DE L'EMPRESA

4.1. Missió i Visió

Missió: Satisfer la vila i voltants amb el servei de bar/cafeteria i restaurant, actualment inexistent, mitjançant la gestió del servei.

Visió: Ser reconegut a la comarca com una zona d'oci popular on els comensals tinguin desig de consumir-hi, ser considerat un element vertebrador de l'activitat social i del jovent.

La idea és que el bar-restaurant aconseguixi una imatge que motivi als Urgellencs i Lleidatans a consumir-hi, almenys una vegada a la temporada, i que, per tant, sigui considerat com una experiència turística i de preferència.

Els elements atractius de Vilagrassa són:

- Església Gòtica de Santa Maria
- Jardí Botànic de l'Ametlla (operatiu a inicis de 2023)
- Plaça del Sitjà
- Capella del Roser

4.2. Objectius de l'empresa a curt i llarg termini

El contracte de concessió tindrà una vida estimada en 5 anys. Durant aquest temps la persona concessionària serà la responsable de la gestió del bar-restaurant. Per aquest motiu els objectius de l'empresa i l'estratègia que implantarà serà el que determini la concessionària. Si més no, per tal d'assegurar la viabilitat en el negoci, els objectius que s'hauran de vetllar són:

A curt termini:

- Assolir la xifra de ventes que segons les previsions dicta el punt mort
- Ser solvents
- Aconseguir eficiència en els processos
- Guanyar notorietat al mercat
- Respectar i practicar la filosofia de reciclatge de Vilagrassa
- Establir un conveni amb el Jardí Botànic per oferir Pack (Entrada al jardí + dinar o sopar al bar-restaurant)

A llarg termini:

- Expandir-se a pobles veïns o, fins i tot, a la comarca
- Ser referent en la restauració a la comarca
- Contribuir en els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS Agenda 2030) Salut i Benestar i Acció pel Clima

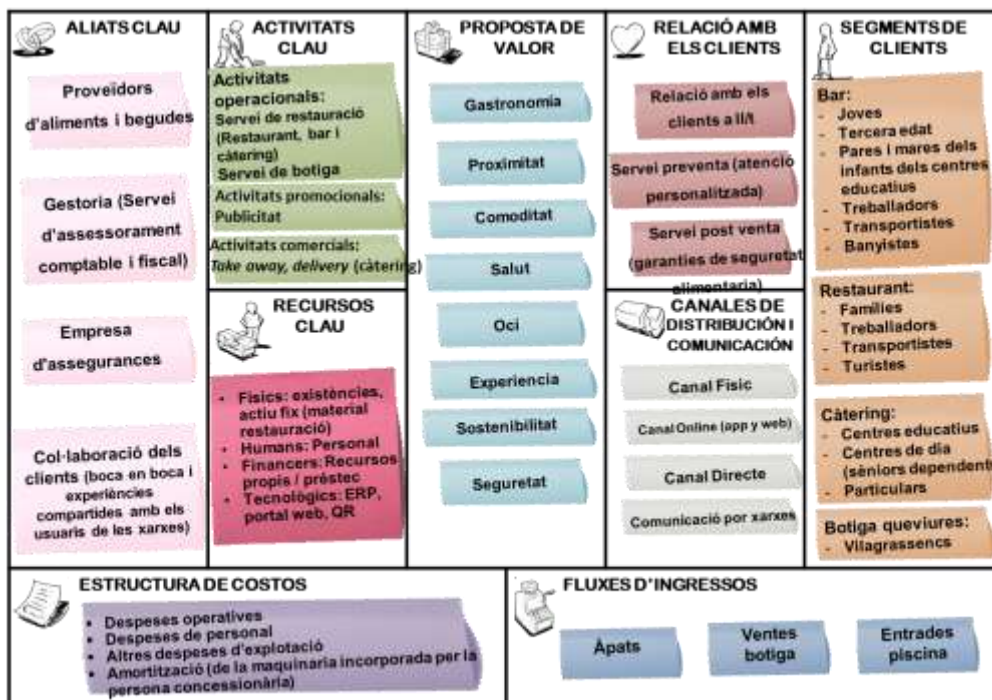
4.3. Estratègia competitiva de l'empresa

L'activitat d'exploració de la restauració, dins el context actual, es troba en el cicle de vida de la maduresa. Es tracta d'un servei necessari i que ha perdurat al llarg del temps. En conseqüència, malgrat i no ser present al municipi, l'oferta en la prestació del servei de bar-restaurant és molt àmplia a la comarca, per la qual cosa el concessionari haurà d'instaurar un pla estratègic corporatiu que li permeti ser millor, o diferent, que la competència.

L'estratègia corporativa, o competitiva, típica en un negoci de restauració dedicat a la prestació de serveis de bar-restaurant és el lideratge en costos, el qual consisteix en oferir els serveis a un preu competitiu, però, sense deixar de banda la qualitat i altres atributs.

Es recomana que quan el bar-restaurant hagi assolit acceptació en la zona, i amb la finalitat de continuar creixent en el futur, serà interessant que l'empresa opti per una estratègia de desenvolupament de mercats, la qual consistirà en introduir els productes a altres zones de la comarca.

4.4. Model de negoci: CANVAS



4.5. Pla d'actuacions

ACTIVITAT	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY
Idea	■	■	■							
Concreció de la idea		■	■							
Estudi de mercat		■								
Estudi financer (viabilitat)			■	■	■					
Projecte i LAYOUT			■	■						
Preparació presentació del projecte				■						
Presentació del projecte al ple				■	■					
Aprovació del projecte				■						
Condicionament del local						■	■	■	■	
Llicitació del servei							■	■	■	■
Adjudicació del servei									■	
Tràmits i papers									■	■
Contacte amb proveïdors									■	■
Compres									■	■
Reunions organitzatives									■	■
Formació al personal									■	■
Inici de l'activitat										■
Primeres vendes										■

Ajuntament de Vilagrassa	■
Concessionari	■

5. PLA DE MARKETING

5.1. Públic objectiu i previsió de vendes

En consonància a la segmentació, el públic objectiu del bar-restaurant vindrà configurat pels ciutadans de la vila i pels dels pobles veïns. En aquest segment, en els dies feiners, es distingeix una població compresa entre els 15-80 anys: gent de tercera edat, treballadors de Vilagrassa, pares i mares dels infants, infants i trobades de joves. En els dies festius es preveu que el públic més comú siguin famílies.

Addicionalment, i sobretot els dies feiners, s'espera que una quota de mercat correspongui a comercials, transportistes o viatjants que requereixin del servei de restauració.

Amb l'obertura del Jardí Botànic de l'Ametlla el bar-restaurant podrà assolir una gran quota de mercat. Aquest serà l'únic jardí botànic dedicat a l'ametller present a Catalunya, el que significarà una rotació de visites, tant d'escoles com de particulars. Aquest públic serà potencial pel bar-restaurant, i, per aquest motiu, el bar-restaurant establirà un conveni amb el Jardí Botànic de compra creuada que consistirà en oferir el servei de restauració juntament amb la visita al Jardí Botànic.

Les previsions en aquest concepte es faran determinant el nombre de joves del poble, una estimació dels pares i mares i treballadors que freqüenten la vila i amb estimacions de consumidors exteriors potencials.

En el servei del càtering, el mercat principal serà la llar d'infants de la vila i la gent sense temps, com pot ser la gent gran amb dificultats culinàries o els treballadors d'edat mitjana, els quals, per qüestions laborals, es poden enfrontar davant manca de temps en concepte d'elaboració d'àpats.

La demanda del servei de càtering es preveu estable durant la temporada escolar de dilluns a divendres. En l'època d'estiu, en cas que Vilagrassa organitzi casals pels infants, el bar-restaurant serà qui els subministrarà de la dieta.

Per part dels particulars, la franja horària que el servei tindrà més demanda es preveu que sigui al migdia.

Les previsions en aquest concepte s'efectuaran tenint en compte el nombre d'infants inscrits a les escoles de la vila i que actualment requereixen del servei de menjador.

Respecte al servei d'oferta de productes de primera necessitat, el públic principal seran els ciutadans de Vilagrassa, així com treballadors no residents.

Les previsions es realitzaran mitjançant una previsió de tiquet mitjà per client.

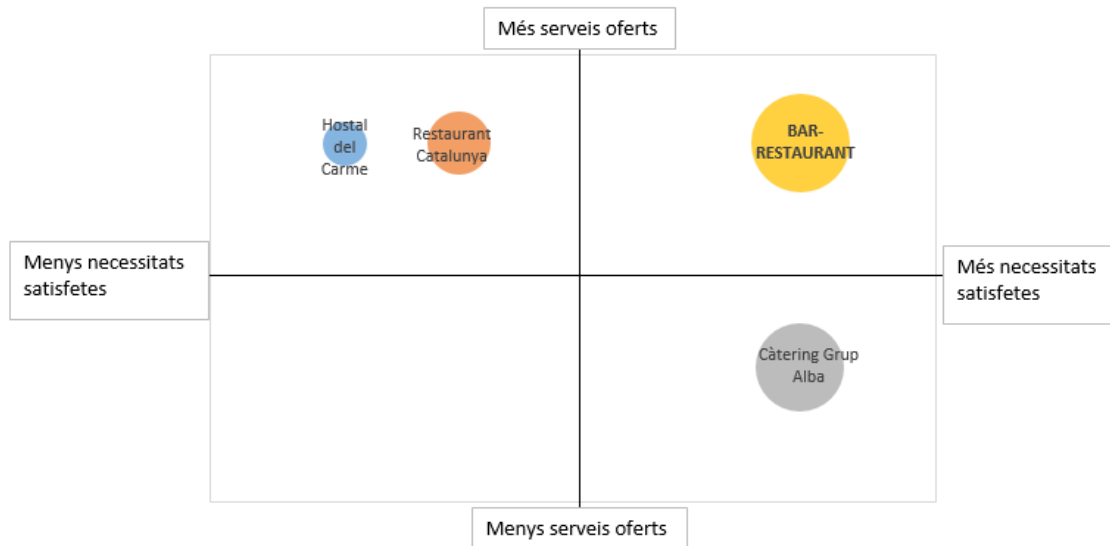
Pel que fa a l'ingrés provinent de les entrades diàries a la piscina, la previsió es farà segons les vendes de la temporada 2021. El preu d'aquestes vindrà determinat per l'Ajuntament de Vilagrassa. S'estipula un preu mitjà de 3€/entrada.

PREVISIONS DE VENDES ANY 1

PREUS AMB IVA	PREUS	PRODUCTES	IVA	PREVISIÓ DE VENDES ANY 1												TOTAL ANY 1
				JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	
2.00 €	1.65 €	REFRESCS	21%	450	520	570	520	368	322	164	250	295	304	305	336	4.354
2.00 €	1.65 €	CERVESES	21%	400	496	529	496	331	297	132	231	264	281	281	297	3.966
2.50 €	2.07 €	VI GARRAFA	21%	400	563	600	563	375	338	150	263	300	319	319	338	4.500
1.30 €	1.18 €	AIGÜES	10%	400	563	600	563	375	338	150	263	300	319	319	338	4.500
6.50 €	5.37 €	COPEES (alcohol)	21%	160	144	153	144	96	86	38	67	77	81	81	86	1.150
1.50 €	1.36 €	CAFES	10%	308	463	493	463	308	278	123	216	247	262	262	278	3.700
7.00 €	6.36 €	NO CARTA (tapes)	10%	199	299	319	299	199	179	80	139	159	169	169	179	2.390
12.00 €	10.91 €	CARTA / MENÚ	10%	108	162	173	162	108	97	43	76	86	92	92	97	1.295
25.00 €	22.73 €	CARTA ESPECIAL	10%	16	18	18	23	13	13	6	6	8	9	9	13	150
0.23 €	0.20 €	PA	10%	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1.080
3.20 €	2.91 €	QUEVIURES (cuinar)	10%	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	592
1.00 €	0.91 €	QUEVIURES (pvp 1€)	10%	50	75	80	75	50	45	20	35	40	43	43	45	600
1.70 €	1.55 €	GELATERIA	10%	160	230	120	30	10							18	568
2.00 €	1.82 €	XURRERIA	10%	124	176	187	176	124	114	62	93	103	109	109	114	1.490
3.00 €	3.00 €	PISCINA ENTRADES (NO)	0%	162	577	577	206	-	-	-	-	-	-	-	-	1.522
4.40 €	4.00 €	CATERING	10%	264	264	-	144	264	264	120	192	264	264	264	264	2.568
		REFRESCS	21%	743,80 €	859,50 €	942,15 €	859,50 €	608,26 €	532,23 €	271,07 €	413,22 €	487,60 €	502,48 €	504,13 €	555,37 €	7.279,34 €
		CERVESES	21%	661,16 €	819,42 €	874,05 €	819,42 €	546,28 €	491,65 €	218,51 €	382,40 €	437,02 €	464,34 €	464,34 €	491,65 €	6.670,25 €
		VI GARRAFA	21%	826,45 €	1.162,19 €	1.239,67 €	1.162,19 €	774,79 €	697,31 €	309,92 €	542,36 €	619,83 €	658,57 €	658,57 €	697,31 €	9.349,17 €
		AIGÜES	10%	472,73 €	664,77 €	709,09 €	664,77 €	443,18 €	398,86 €	177,27 €	310,23 €	354,55 €	376,70 €	376,70 €	398,86 €	5.347,73 €
		COPEES (alcohol)	21%	859,50 €	772,21 €	823,69 €	772,21 €	514,81 €	463,33 €	205,92 €	360,37 €	411,85 €	437,59 €	437,59 €	463,33 €	6.522,38 €
		CAFES	10%	420,45 €	630,68 €	672,73 €	630,68 €	420,45 €	378,41 €	168,18 €	294,32 €	336,36 €	357,39 €	357,39 €	378,41 €	5.045,45 €
		NO CARTA (tapes)	10%	1.267,42 €	1.901,14 €	2.027,88 €	1.901,14 €	1.267,42 €	1.140,68 €	506,97 €	887,20 €	1.013,94 €	1.077,31 €	1.077,31 €	1.140,68 €	15.209,09 €
		CARTA / MENÚ	10%	1.177,27 €	1.765,91 €	1.883,64 €	1.765,91 €	1.177,27 €	1.059,55 €	470,91 €	824,09 €	941,82 €	1.000,68 €	1.000,68 €	1.059,55 €	14.127,27 €
		CARTA ESPECIAL	10%	369,32 €	397,73 €	397,73 €	511,36 €	284,09 €	284,09 €	142,05 €	142,05 €	170,45 €	213,07 €	213,07 €	284,09 €	3.409,09 €
		PA	10%	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	18,41 €	220,91 €
		QUEVIURES (cuinar)	10%	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	143,52 €	1.722,18 €
		QUEVIURES (pvp 1€)	10%	45,45 €	68,18 €	72,73 €	68,18 €	45,45 €	40,91 €	18,18 €	31,82 €	36,36 €	38,64 €	38,64 €	40,91 €	545,45 €
		GELATERIA	10%	247,27 €	355,45 €	185,45 €	46,36 €	15,45 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	27,82 €	877,82 €
		XURRERIA	10%	225,76 €	320,45 €	339,39 €	320,45 €	225,76 €	206,82 €	112,12 €	168,94 €	187,88 €	197,35 €	197,35 €	206,82 €	2.709,09 €
		PISCINA ENTRADES (NO)	0%	486,00 €	1.731,00 €	1.731,00 €	618,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	4.566,00 €
		CATERING	10%	1.056,00 €	1.056,00 €	- €	576,00 €	1.056,00 €	1.056,00 €	480,00 €	768,00 €	1.056,00 €	1.056,00 €	1.056,00 €	1.056,00 €	10.272,00 €
		TOTAL INGRESSOS		9.020,52 €	12.666,57 €	12.061,12 €	10.878,11 €	7.541,16 €	6.911,77 €	3.243,03 €	5.286,90 €	6.215,60 €	6.542,04 €	6.543,69 €	6.962,73 €	93.873,23 €

5.2. Estratègia de Posicionament

Els atributs que destaquen al bar-restaurant són les necessitats que satisfarà i els serveis que oferirà. Així doncs, com s'observa al gràfic de bombolles, el negoci té possibilitats d'èxit, ja que és considerat pioner i competent a la zona.



L'estratègia de posicionament s'utilitza com a tècnica per definir la imatge de l'empresa.

Així doncs, tenint en compte la gran necessitat que la presència del bar-restaurant satisfarà en el poble, aquest **es posicionarà d'acord amb els atributs**. En la seva estratègia destacarà pel fet de ser el primer centre de bar-restaurant i cafeteria del poble amb una secció de botiga de queviures.

Es tracta d'un model de negoci de multiservei que costa de trobar a les ciutats, per la qual cosa, aquests atributs seran claus en la promoció de l'establiment a la comarca.

5.3. Marketing mixt

El pla de màrqueting serà dissenyat per la persona concessionària de la licitació donat que la gestió del bar-restaurant serà de la seva responsabilitat. Si més no, a continuació s'especifiquen unes pautes bàsiques, les quals podran ser adaptades i modificades.

5.3.1. Política de Producte

Concepte de producte o servei:

La cartera de productes que serà oferta en el servei de bar, restaurant i càtering serà configurada per béns de consum immediat. En concret, de productes de conveniència i comuns.

Pel model de negoci que s'idealitza, es preveu que l'activitat consisteix en l'oferta d'assortit de tapes i variants, a part d'un menú econòmic que consistirà en quatre opcions de primer i de segon, que inclourà les postres i la beguda.

Una opció per intensificar el desig dels consumidors a consumir al bar-restaurant, serà oferir els caps de setmana, i de manera periòdica, un plat estrella.

En la secció botiga, aquesta està pensada per oferir productes de primera necessitat, entre els quals destaca el pa, la farina, els ous, la llet, els llegums, la sal i el sucre. Així doncs, en aquesta secció hi haurà béns de consum immediat i de consum durador.

Dimensions del producte:

- *Bàsica:*

El servei de bar-restaurant i de botiga de queviures.

- *Tangible:*

El servei de bar i restaurant amb l'opció de take away, juntament amb l'oferta de càtering, mitjançant l'assortit de plats de cuina tradicional o mediterrània, sota uns valors corporatius de sostenibilitat i qualitat.

A fi de complir les necessitats del poble, s'afegeix el servei de venda de productes de primera necessitat durant tots els dies que el restaurant romangui obert al públic.

- *Ampliada:*

L'empresa oferirà al client una atenció al públic personalitzada i posarà a la seva disposició canals oberts d'atenció, on el client tindrà accés a compartir propostes de millora en el servei.

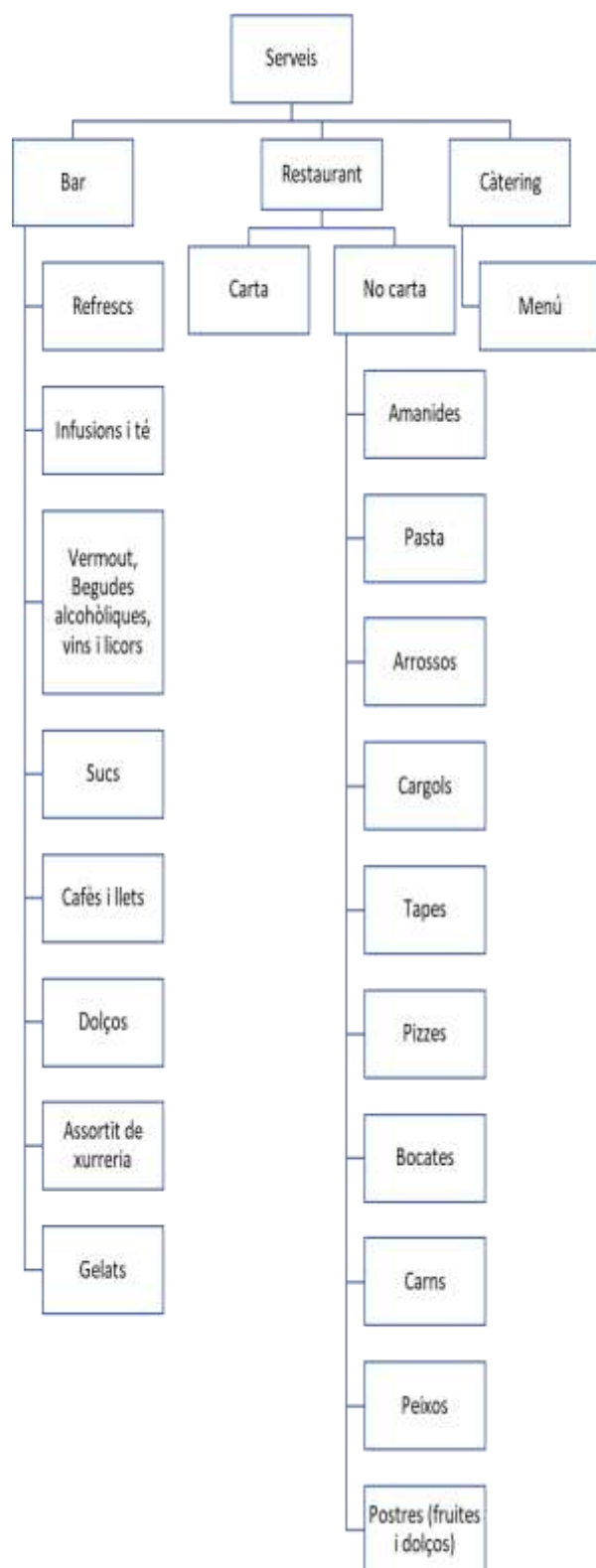
Adicionalment, mitjançant la formació dels treballadors en termes de qualitat i higiene, l'empresa garantirà responsabilitat civil als seus consumidors, mitjançant un servei de pre i postvenda competent.

Nom fiscal: a determinar

Denominació social: a determinar

Nom social/comercial: a determinar

Portfoli provisional:



Obligacions del servei en el sector de la restauració (Decret nº 317/1994, de 4 de novembre, d'Ordenació i Classificació d'Establiments de Restauració):

L'establiment haurà d'oferir al públic les cartes dels plats i vins (relacions de menjars i beures, respectivament, que ofereixen) amb els preus, com a mínim, en català:

- La carta de plats i vins es representarà al client en el moment d'oferir-li els serveis.
- En l'oferta del menú s'ha incloure en el preu global el pa, una beguda i les postres.
- El client que sol·liciti un menú està obligat al pagament íntegre del preu establert ni que renunciï a consumir algun dels components.

5.3.2. Política de Preu

D'acord amb el Decret nº 317/1994, de 4 de Novembre, d'Ordenació i Classificació d'Establiments de Restauració, el restaurant ha de publicar almenys en català els preus dels serveis que ofereixi, tant a l'interior com a l'exterior de l'establiment. En aquest sentit, l'activitat de bar només ha de mostrar els preus a l'interior.

Els preus han de ser globals, i s'ha d'indicar si inclouen l'impostu corresponent o si es cobra a part.

La reserva, els coberts, la taula i conceptes similars, no es podran cobrar.

Facturació: El servei de **bar-restaurant** tindrà l'obligació **d'expedir factura** dels menjars. Aquesta inclourà els diferents conceptes amb els preus, detallats i en escriptura intel·ligible pel client.

En el bar-restaurant i en la botiga de queviures s'aplicaran preus populars. En la determinació de l'import s'emprarà la tècnica de preus basada en un enfocament de cost i marge. La relació ideal serà obtenir un marge del 25-35%.

La relació matemàtica que respon a la política de preu és:

Marge de benefici brut ideal = (preu – costos) / preu , el que equival a,

Preu = costos / (1-marge)

PRODUCTES	PREUS	IVA	PREUS AMB IVA (PVP)
REFRESCS	1,65 €	21%	2,00 €
CERVESES	1,65 €	21%	2,00 €
VI GARRAFA	2,07 €	21%	2,50 €
AIGÜES	1,18 €	10%	1,30 €
COPEES (alcohol)	5,37 €	21%	6,50 €
CAFES	1,36 €	10%	1,50 €
NO CARTA (tapes)	6,36 €	10%	7,00 €
CARTA / MENÚ	10,91 €	10%	12,00 €
CARTA ESPECIAL	22,73 €	10%	25,00 €

PA	0,20 €	10%	0,23 €
QUEVIURES (cuinar)	2,91 €	10%	3,20 €
QUEVIURES (pvp 1€)	0,91 €	10%	1,00 €
GELATERIA		10%	
XURRERIA	1,82 €	10%	2,00 €
PISCINA ENTRADES**			
CATERING	3,64 €	10%	4,00 €

**Els preus de les entrades a la piscina són marcats per *l'Ordenança Fiscal Municipal número 19.E. Servei de la Piscina Municipal*

TIPUS D'ENTRADA	PREU
Entrada individual	3,50 €
Entrada jubilat (65 anys o més) o infantil (de 6 a 12 anys)	2,50 €
Entrada persones amb discapacitat acreditada	1,00 €
Entrada grup un dia (fins a 10 persones)	25,00 €
Entrada grup un dia (d'11 a 15 persones)	40,00 €
Entrada grup un dia (a partir de 16 persones)	50,00 €
Entrada grup infantil un dia (a partir de 10 persones)	1,50 € per persona
Gandula per dia	2,00 €

No obstant, en els dies festius, en la secció de queviures es fixarà una estratègia de preus basada en la demanda, de manera que aquells productes no sol·licitats probablement tindran un increment en el preu com a reconeixement de l'exclusivitat del servei.

Aprofitant la presència del Jardí Botànic de l'Ametlla a Vilagrassa, el bar-restaurant implantarà l'estratègia de la venda creuada. Aquesta consistirà en oferir Packs que inclouran una entrada al Jardí Botànic més un dinar o sopar a un preu atractiu. No es descarta la idea de dissenyar paccs que incorporin una ruta turística a espais culturals del poble.

En el servei del càtering s'aplicarà preus competents amb Quàlia.

El preu del transport del producte als usuaris finals estarà inclòs al preu del menú, ja que l'Escola Nova es troba davant el bar-restaurant i la llar d'infants a 500 metres.

Amb relació al preu, l'empresa podrà dissenyar estratègies de promoció mitjançant rebaixes o descomptes, com per exemple: obsequiar els clients cada X consumicions. Això constituirà una tècnica de fidelització, eina positiva per l'empresa.

El pagament dels serveis serà al moment (amb targeta o en efectiu) i, no es permetrà "fiar" als clients.

Preu TPV (CaixaBank): facturació superior a 600€, preu de 23€/mes.

5.3.3. Política de Comunicació

L'estratègia de comunicació més coherent amb el plantejament realitzat és la d'intentar impactar al consumidor, al mateix punt de venda, mitjançant el servei de restauració i la impressió del local en els comensals, així com la il·luminació, ordre i neteja de les estances (barra bar i lavabos).

Per donar-se a conèixer d'una manera més directa entre els Vilagrassencs, l'ajuntament anunciarà l'acord de la concessió i la pròxima obertura de l'establiment, al diari El Punt Avui, a l'Instagram de l'Ajuntament i a la web oficial www.vilagrassa.cat.

De manera complementària (**no obligatori, no figura a la previsió**), durant els primers mesos d'activitat, l'establiment s'anunciarà bimensualment a la revista LA BOIRA, que és una revista publicitària on apareix informació sobre establiments de la zona de l'Urgell, i a Ràdio Tàrraga (92.3 FM) amb dues falques al dia de 40''. A tall d'aproximació, l'anunci a la Boira suposa un cost de 36.30€ cada dos mesos, i l'anunci a Ràdio Tàrraga un cost de 150€ mensuals (IVA inclòs).

Com a mitja de comunicació externa s'optarà pel màrqueting digital, la publicitat a les xarxes socials, amb l'obertura d'un perfil a Instagram i a Facebook, també s'anunciarà l'establiment a Google Maps; es tracta de plataformes gratuïtes on els clients podran valorar la seva experiència.

Altres accions promocionals podran ser:

- Entrega de bosses de compra amb el logotip del bar-restaurant
- Patrocini en els obsequis d'esdeveniments esportius
- Targeta de fidelització als clients

5.3.4. Política de Distribució

El canal de distribució que s'adapta al servei de bar-restaurant i botiga serà el canal curt clàssic, en què es manté la relació productor-consumidor.

El canal de distribució del servei de càtering, en cas que intervingui la figura del transportista, serà indirecte curt, donat que en la comercialització es donarà la seqüència productor – transportista – consumidor. Tot i això, es preveu que el servei de transport l'efectiu un membre de l'equip del bar-restaurant, per la qual cosa, el procés de distribució es mantindrà tancat entre l'organització i l'usuari final.

6. PLA D'OPERACIONS

6.1. Descripció tècnica del producte

El pla d'operacions, així com les especificacions dels productes oferts en el bar-restaurant i els processos productius de cadascun, dependran de la persona concessionària.

Si més no, es preveu que el restaurant ofereixi gastronomia de la dieta mediterrània, seguint combinacions nutricionals equilibrades i conformes amb el Plat Saludable "plat de Harvard", creat per experts en nutrició de l'Escola T.H. Chain de Salut Pública de Harvard.

A la vegada, s'emprarà la tècnica d'emplatat del color, la qual fa que el plat sigui més atractiu i desperti l'apetit del consumidor.

Els productes consumits a l'establiment es presentaran al comensal de la manera més adequada possible. Així doncs, les begudes se serviran en gots o copes i els menjars en platets.

En els àpats de Menú restaurant la taula es decorarà, de manera que cada comensal disposarà de cobretaula, vas/copa, coberts, plats i tovallons.

En els àpats de Carta/tapes bar, probablement la taula no anirà tan decorada.

Diàriament s'oferiran els productes no carta (veure protfoli de productes) i, puntualment la carta (menús). Del menú s'oferirà entre quatre o cinc variants de primer, de segon i de postres. La mecànica del restaurant serà preparar les receptes amb antelació de manera que al moment de rebre les comandes dels clients el procediment consisteixi en escalfar el menjar i emplatar segons les directrius del cuiner. Amb tot això la idea és acotar la demanda a l'oferta, anant eliminant del menú les ofertes que s'hagin acabat de mode que els clients hagin d'elegir entre les alternatives existents i, així, reduir el malbaratament dels plats preparats.

Per tal de convertir el servei de restauració en una rutina de cap de setmana, i com a font addicional d'ingressos, es considera la idea que, excepcionalment els diumenges, s'oferixi un plat estrella. Per exemple, caragols a la llauna o paella.

En el servei de càtering els menús a distribuir a la llar d'infants aniran separats per safates refrigerants i cobertes, a fi de mantenir les propietats organolèptiques i físiques adients.

La secció queviures es trobarà localitzada a un costat de la barra. Aquesta consistirà en una estanteria on es mostrarà un exemplar de cada producte. Pels que sigui necessari, hi haurà refrigeradors.

En tot, i a fi de garantir el valor de sostenibilitat corporatiu, en tot el procés de producció es gestionarà en contra el malbaratament alimentari i amb pautes de reciclatge i sostenibilitat.

- Una mesura en el bar-restaurant: posar a la disposició dels clients tupperwares, per quan vulguin emportar-se els restants orgànics dels seus plats.
- Fomentar el reciclatge de les bosses de plàstic i l'ús de bosses de roba/cartró.

A continuació es detalla, de manera general, els ingredients i quantitats que es necessiten per cada producte, així el cost d'elaboració de cada plat.

Primers plats:

		racions					278	
	quantitat	preu	comandes	racions/paquet	preu/u	unitats / prod	eur	
macarrons bolonyesa								
pasta macarrons	kg	5	6,60 €	6	50	0,13 €	28	36,70 €
tomata pot	kg	3	2,07 €	9	30	0,07 €	28	19,18 €
ceba sofregida	kg	3	2,93 €	9	30	0,10 €	28	27,15 €
carn picada	kg	1	6,86 €	9	30	0,23 €	9	63,57 €
formatge ratllat	kg	1	5,62 €	14	20	0,28 €	14	78,12 €
				preu plat				224,72 €

		racions					259	
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
amanida verda								
enciam / mescla	kg	1	4,50 €	13	20	0,23 €	13	58,28 €
tomata	5 ud	1	1,44 €	52	5	0,29 €	52	74,40 €
tonyina	kg	0,9	4,93 €	9	30	0,16 €	8	42,56 €
ou	6 ud	1	1,56 €	22	12	0,13 €	22	33,75 €
pastanaga	kg	3	1,94 €	9	30	0,06 €	26	16,75 €
blat de moro	kg	3	3,84 €	9	30	0,13 €	26	33,15 €
nous	gr	100	1,17 €	43	6	0,20 €	4317	50,62 €
olives	kg	5	16,14 €	4	60	0,27 €	22	69,67 €
				preu plat				379,18 €

		racions					259	
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
ensaladilla								
bossa congelada	kg	1	0,59 €	86	3	0,20 €	86	51,02 €
mayonesa	kg	3,6	4,98 €	6	40	0,12 €	23	32,25 €
tonyina	kg	0,9	4,93 €	17	15	0,33 €	16	85,12 €
olives	kg	5	16,14 €	4	60	0,27 €	22	69,67 €
pebrot piquillo	kg	3	3,31 €	13	20	0,17 €	39	42,86 €
ou	6 ud	1	1,56 €	43	6	0,26 €	43	13,29 €
				preu plat				294,22 €

		racions					259	
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
arròs a la cubana								
tomata pot	kg	3	2,07 €	9	30	0,07 €	26	17,87 €
ceba crua	kg	3	2,93 €	5	50	0,06 €	16	15,18 €
arròs	kg	3	4,87 €	4	62,5	0,08 €	12	20,18 €
ou	6 ud	1	1,56 €	43	6	0,26 €	43	67,50 €
				preu plat				120,73 €

		racions					240	
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
ous farcits								
ou	6 ud	1	1,56 €	40	6	0,26 €	240	62,55 €
tonyina	kg	0,9	4,93 €	12	20	0,25 €	11	59,16 €
tomata pot	kg	3	2,07 €	8	30	0,07 €	24	16,56 €
mayonesa	kg	3,6	4,98 €	6	40	0,12 €	22	29,88 €
				preu plat				168,15 €

Segons plats:

pollastre al forn amb verdures			racions					432
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
Quarts de pollastre	6 ud	2	3,55 €	144	3	1,18 €	288	510,55 €
patates fregides	KG	1	0,91 €	54	8	0,11 €	54	49,09 €
espècies (llorer, ...)		1	0,55 €	7	60	0,01 €	7	3,96 €
tomata	5 ud	1	1,44 €	62	7	0,21 €	62	88,64 €
all	4 ud	1	1,31 €	7	60	0,02 €	7	9,43 €
pebrots Padrón	kg	1	6,77 €	36	12	0,56 €	36	243,82 €
cigrons/mongeta seca	kg	3	1,93 €	36	12	0,16 €	108	69,48 €
					preu plat	2,26 €		974,96 €

peix (arrebossat) amb patates (o llangonissa, pollastre, llom a la planxa)			racions					432
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
filet lluç	kg	1	6,79 €	86	5	1,36 €	86	586,73 €
farina	kg	25	17,12 €	2	200	0,09 €	54	36,98 €
ou	6 ud	1	1,56 €	14	30	0,05 €	14	22,52 €
patates fregides	kg	1	0,91 €	54	8	0,11 €	54	49,09 €
pebrots Padrón	kg	1	6,77 €	36	12	0,56 €	36	243,82 €
					preu plat	2,17 €		939,14 €

estofat de vedella			racions					432
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
vedella	kg	1	15,45 €	29	15	1,03 €	29	445,09 €
patates crues	kg	3	2,70 €	29	15	0,18 €	86	77,76 €
xampinyons	kg	3	3,84 €	27	16	0,24 €	81	103,68 €
pésols	kg	1	4,55 €	43	10	0,45 €	43	196,36 €
pastanaga	kg	1	0,64 €	54	8	0,08 €	54	34,36 €
tomata	5 ud	1	1,44 €	62	7	0,21 €	62	88,64 €
ceba crua	kg	2	0,68 €	36	12	0,06 €	72	24,55 €
all	4 ud	1	1,31 €	7	60	0,02 €	7	9,43 €
caldo (avecrem)	kg	1	5,67 €	11	40	0,14 €	11	61,24 €
					preu plat	2,41 €		1.041,11 €

Les postres:

flam/fruïta/coulant			plats					1445
	quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur	
Flam	4 ud	1	1,03 €	361	4	0,26 €	482	124,40 €
Nata	250 g	1	0,86 €	181	8	0,11 €	120	103,50 €
Coulant	2 ud	1	1,40 €	723	2	0,70 €	482	338,36 €
Contesa	ud	1	3,66 €	181	8	0,46 €	60	661,74 €
					preu plat flam	0,37 €		
					preu plat coulant	0,81 €		
					preu contesa	0,46 €		
							1.228,00 €	

CARTA ESPECIAL (caps de setmana)

paella

		plats						75
		quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur
marisc	kg	1	17,25 €	9	8	2,16 €	9	161,76 €
arros	kg	3	4,87 €	1	63	0,08 €	4	5,84 €
pésols	kg	1	4,55 €	8	10	0,45 €	8	34,09 €
pastanaga	kg	1	0,64 €	9	8	0,08 €	9	5,97 €
tomata	5 ud	1	1,44 €	11	7	0,21 €	11	15,39 €
ceba crua	kg	2	0,68 €	6	12	0,06 €	13	4,26 €
all	4 ud	1	1,31 €	1	60	0,02 €	1	1,64 €
caldo (avecrem)	kg	1	5,67 €	2	40	0,14 €	2	10,63 €
						preu plat	3,19 €	239,58 €

caragols a la gormanta

		plats						75
		quantitat	preu	comandes	racions	preu/u	unitats / prod	eur
caragols	kg	1	8,11 €	25	3	2,70 €	25	202,73 €
farina	kg	25	17,12 €	0	200	0,09 €	9	6,42 €
pebre negre		1	0,55 €	2	40	0,01 €	2	1,03 €
sal	kg	1	0,30 €	1	60	0,01 €	1	0,38 €
timó		1	0,55 €	3	30	0,02 €	3	1,38 €
conyac		1	7,64 €	1	60	0,13 €	1	9,56 €
all	4 ud	4	1,31 €	1	60	0,02 €	5	1,64 €
						preu plat	2,97 €	223,12 €

6.2. Descripció del procés productiu

Bar: Es tracta d'un procés de flux dispers, conegut com a procés per projectes. Aquest consisteix en la circulació de productes específics en cada ocasió.

El sistema de producció en la secció bar serà pull, és a dir, el procés productiu s'iniciarà en el moment de rebre la comanda del client (estratègia de producció contra comanda = *per encàrrec*).

Restaurant i càtering: Es tractarà d'un procés discontinu o flux regular desconnectat, més comunament conegut com a procés per lots. Aquest consisteix en oferir una àmplia gamma de productes i en la fabricació per lots.

S'optarà per un sistema de producció push, és a dir, la planificació de la producció estarà basada en aspectes com la demanda o la producció estimada (estratègia de producció contra estoc), combinada amb el sistema de modularització, el qual consistirà en què, mitjançant la producció de plats de menú establerta amb el sistema push, el client farà les combinacions de primer i segon plat que prefereixi.

Diagrama de procés

La descripció del procés productiu explica les operacions d'aprovisionament i emmagatzematge dels productes de la secció restaurant i segueix amb un model genèric de preparació dels plats.

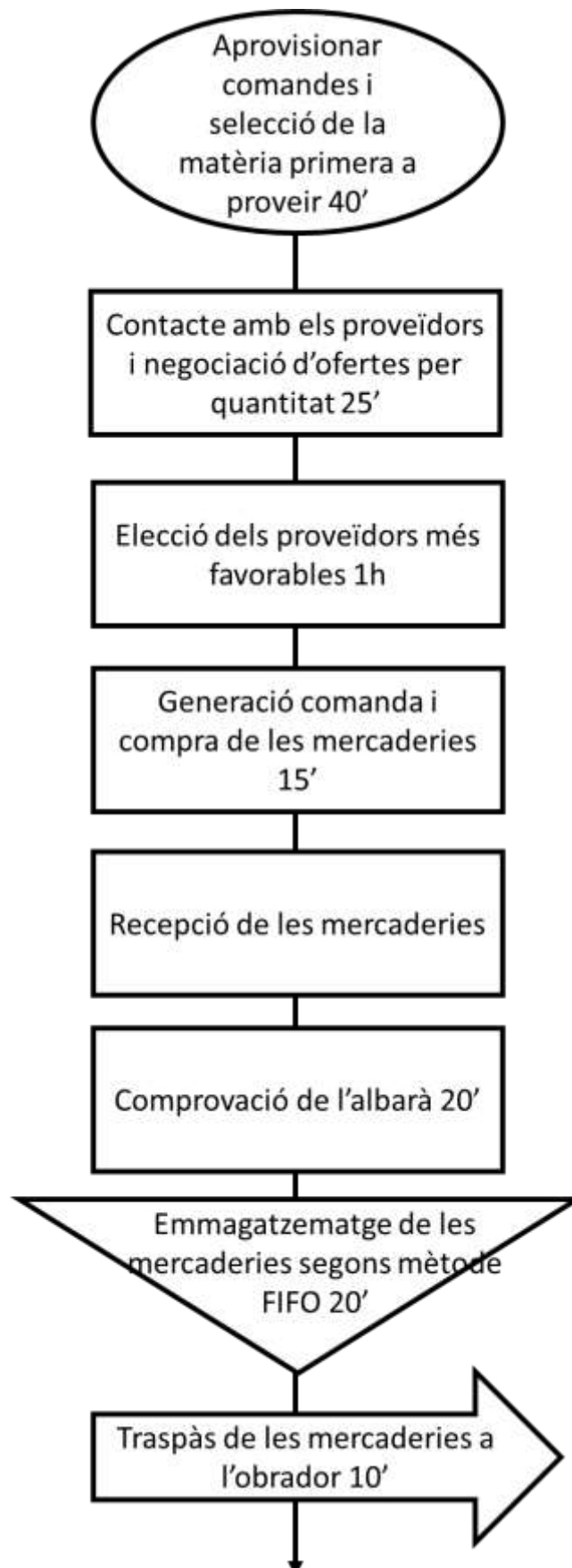
L'estada mitjana per taula al restaurant es preveu en uns 40 minuts.

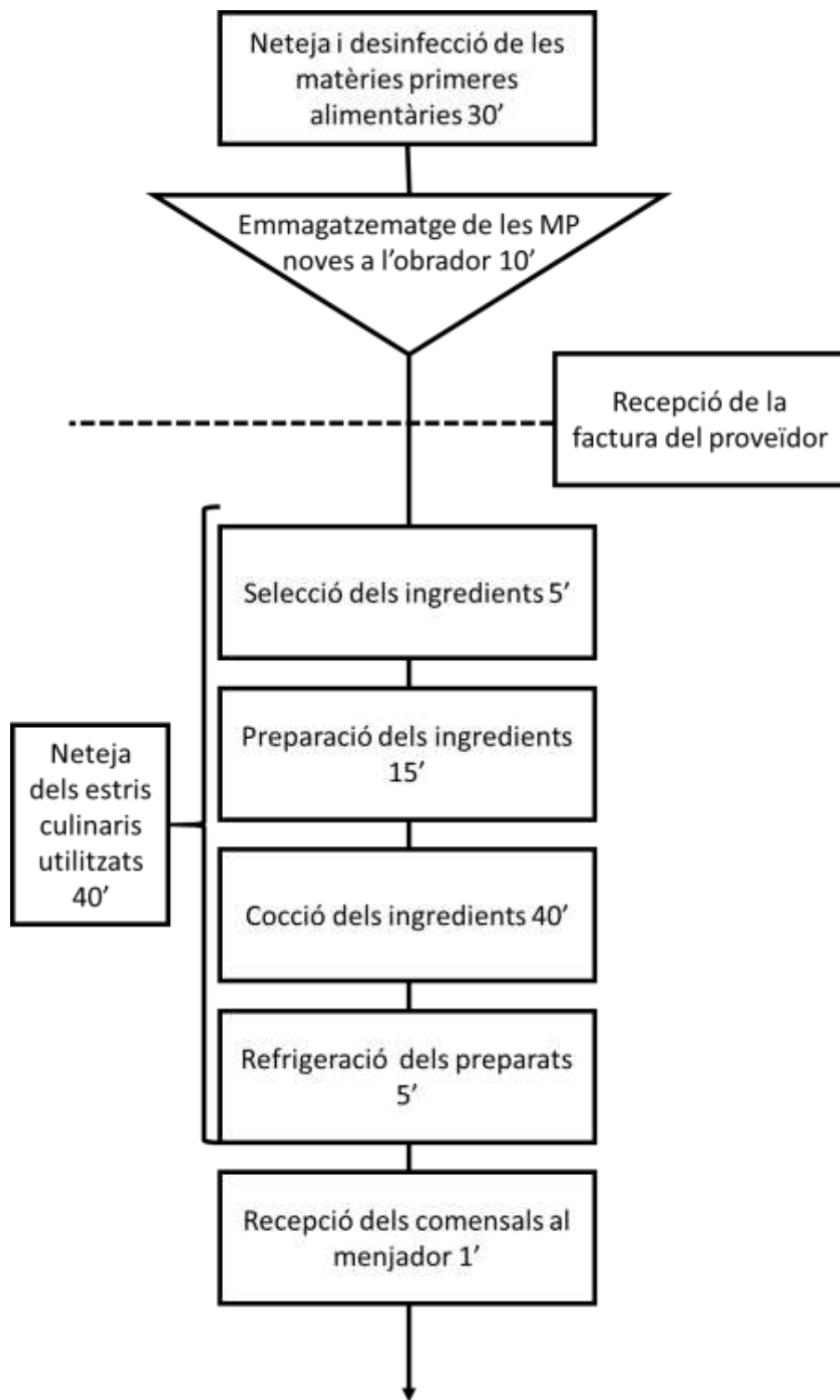
Al llarg del procés, l'equip s'ha de comprometre a seguir unes pràctiques correctes d'higiene. Al següent enllaç s'adjunta una Guia (Acsa.Gencat).

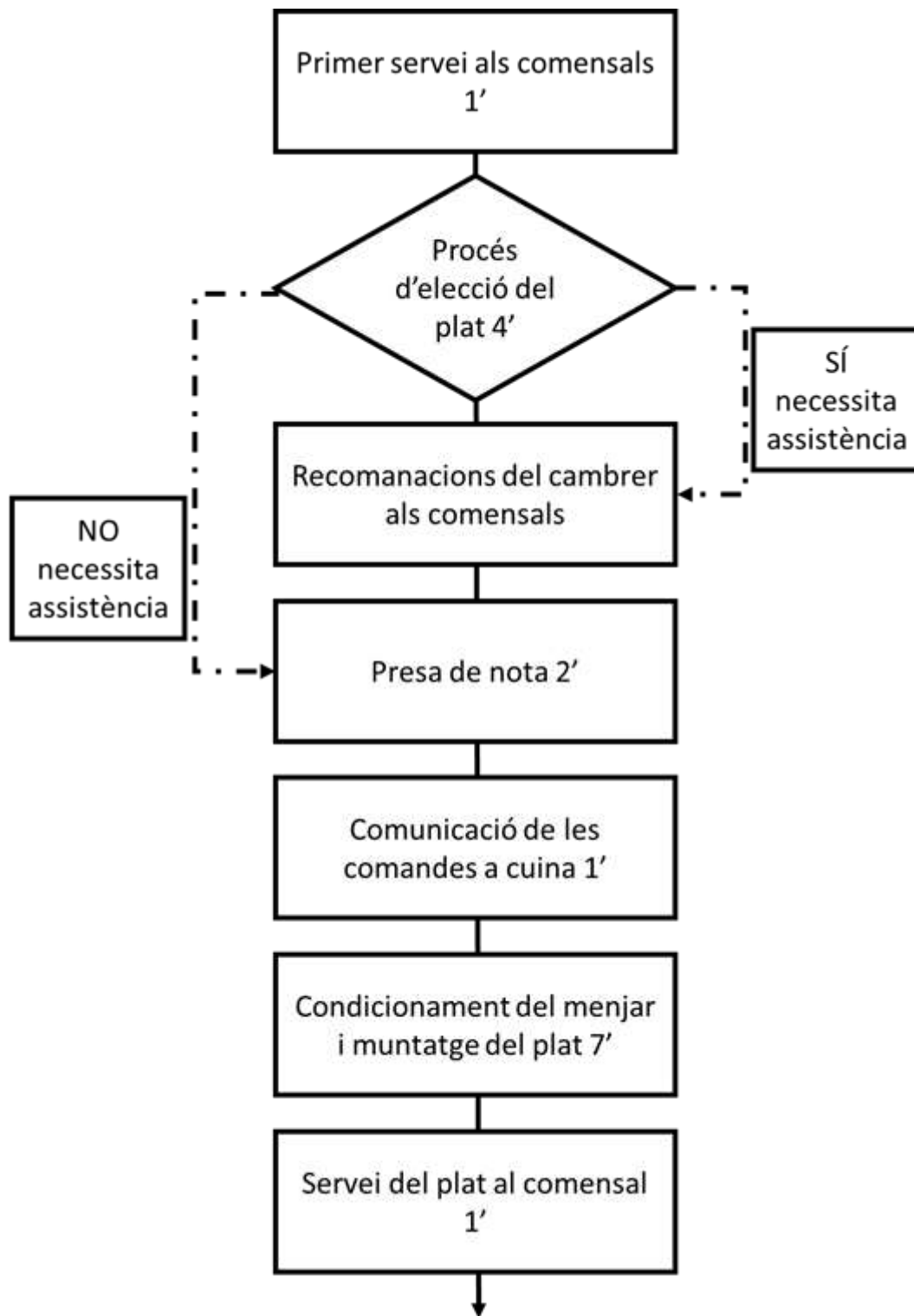
OPERACIÓ	DESCRIPCIÓ	TEMPS
Aprovisionar comandes i selecció de la matèria primera a proveir	L'encarregat de compres de l'obrador identifica els productes que estan per sota de l'estoc de seguretat. L'encarregat del magatzem efectua una llista dels productes que s'han de proveir.	40 minuts
Contacte amb els proveïdors i negociació d'ofertes per quantitat	L'encarregat de compres contacta amb els proveïdors per consultar les ofertes en relació al volum de les mercaderies que necessita.	25 minuts
Elecció dels proveïdors més favorables	L'encarregat de compres efectua càlculs de costos i es posa en contacte amb els proveïdors seleccionats per realitzar les compres necessàries	1 hora
Generació de la comanda i compra de les mercaderies	L'encarregat de compres realitza les comandes necessàries per via e-mail, web o telèfon.	15 minuts
Recepció de mercaderies	Es reben les mercaderies al magatzem	
Comprovació de l'albarà	Seguidament, es procedeix a comprovar la recepció de la comanda en consonància a l'albarà rebut	20 minuts
Emmagatzematge de les mercaderies segons mètode FIFO	Col·locar les mercaderies a les estanteries del magatzem seguint el criteri FIFO seguint tècniques d'higiene, seguretat alimentària i aplicant mesures de prevenció de riscos laborals, i evitar malbaratament dels productes alimentaris.	20 minuts
Traspàs de les mercaderies a l'obrador	Els aliments que s'hagin de subministrar es traspassen a l'obrador, amb tècniques d'higiene, de seguretat i en prevenció de riscos laborals.	10 minuts
Neteja i desinfecció de les matèries primeres alimentàries	Els aliments que han entrat a la cuina es netegen i es desinfecten per ser guardats als llocs pertinents	30 minuts
Emmagatzematge de les matèries primeres noves a l'obrador	Una vegada netes, es guarden als llocs pertinents, com ara estanteries o refrigeradors	10 minuts
Recepció de la factura dels proveïdors	Uns dies després de rebre l'albarà el proveïdor emet la factura amb un termini de pagament de 60 dies	

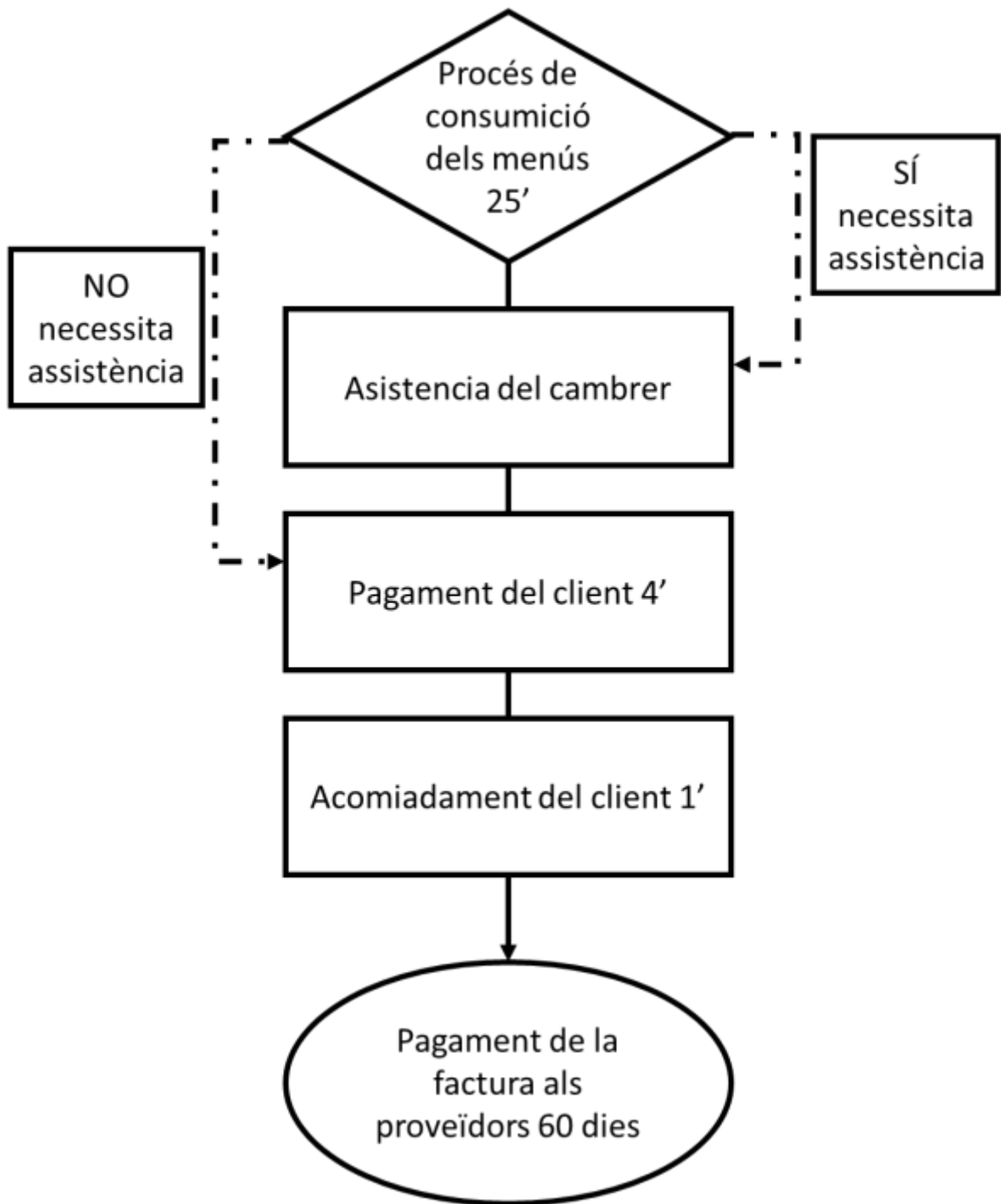
Selecció dels ingredients	A l'obrador s'identifiquen els ingredients necessaris per elaborar el plat	5 minuts
Preparació dels ingredients	Es preparen els ingredients amb el format físic que requereix la recepta a elaborar	15 minuts
Cocció dels ingredients	Es procedeix al cuinat seguint les indicacions culinàries dictades pel cuiner	40 minuts
Refrigeració dels preparats	Les receptes preparades es mantenen en condicions frigorífiques adequades per reservar el menjar fins l'hora que hagi de ser servit	5 minuts
Neteja dels estris culinàries utilitzats	Paral·lelament l'ajudant de cuina neteja els elements utilitzats	40 minuts
Recepció dels comensals al menjador	La recepcionista rep als comensals i els acompanya a taula	1 minut
Primer servei als comensals	El cambrer pren nota de la beguda als comensals i els entrega la carta/fulletó de menjars del restaurant	1 minuts
Procés d'elecció dels plats	Els clients pensen els plats que demanaran	4 minuts
Recomanacions del cambrer als comensals	Si és necessari, els assessora, els recomana plats i els informa sobre els al·lèrgens o propietats pròpies dels plats	
Presa de nota	El cambrer porta la beguda als comensals i els pren nota.	2 minuts
Comunicació de les comandes a la cuina	El cambrer comunica els comandes a la cuina i aquests s'organitzen per iniciar el projecte	1 minut
Condicionament del menjar i muntatge del plat	El cuiner i l'ajudant preparen el menjar sol·licitat i munten la composició d'aliments a presentar als comensals	7 minuts
Servei del plat al comensal	El cambrer serveix els plats a la taula dels comensals. Intentarà servir a tots els comensals alhora, o amb poc temps de diferència.	1 minut
Procés de consumició dels menús	El comensal consumeix l'àpat (1r plat, 2n plat i postres) i en cas de sol·licitar-ho rep assistència dels cambrers	25 minuts
Pagament del client	El client demana el compte al cambrer, aquest li pregunta el mitjà de pagament (efectiu, TPV) i li cobra	4 minuts
Acomiadament del client del local	El client acomiada l'establiment	1 minut
Pagament de la factura als proveïdors	60 dies després de rebre la factura de compra dels proveïdors, s'efectua el pagament telemàtic mitjançant un rebut bancari domiciliat al compte corrent del bar-restaurant	60 dies

Diagrama de fluxos del procés









6.3. Capacitat instal·lada

Les dimensions del bar-restaurant son les següents:

SUPERFÍCIE ÚTIL INTERIOR OBRA NOVA		
1	BAR	44,28 m ²
2	CUNA BAR	8,91 m ²
3	HALL	4,49 m ²
4	LAVABO ADAPTAT	5,78 m ²
5	DISTRIBUÏDOR 1	4,31 m ²
6	VESTIDOR 1	13,90 m ²
7	LAVABO VESTIDOR 1	5,32 m ²
8	DISTRIBUÏDOR 1	4,31 m ²
9	VESTIDOR 2	13,90 m ²
10	LAVABO VESTIDOR 2	5,32 m ²
11	ÀMBIT-INFERMERIA	9,82 m ²
12	INSTAL·LACIONS	9,38 m ²
TOTAL:		124,68 m²

SUPERFÍCIE ÚTIL EXTERIOR OBRA NOVA		
	BARRA BAR	3,28 m ²
	TERRASSA BAR	46,11 m ²
	EXTERIOR 1	25,75 m ²
	EXTERIOR 2	35,84 m ²
TOTAL:		110,78 m²

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA OBRA NOVA		
CONST1	BAR	60,00 m ²
CONST2	VESTIDORS	31,78 m ²
CONST3	LAVABOS	19,81 m ²
CONST4	ÀMBIT-INFERMERIA	12,82 m ²
CONST5	INSTAL·LACIONS	7,88 m ²
TOTAL SUP.CONST.EDIFICACIÓ:		130,06 m²
CONEXT	EXTERIOR FORNAT 80 %	93,86 m ²

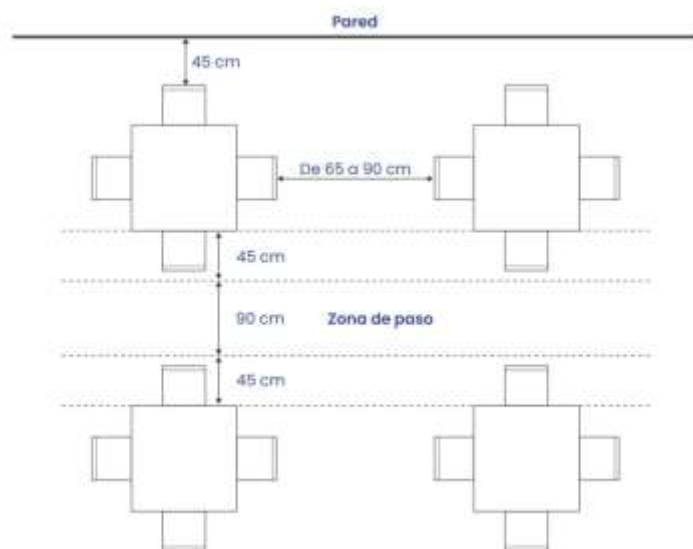
SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA EXISTENT		
CONEXT	EDIFICACIÓ EXISTENT	36,49 m ²
TOTAL SUP. CONST. EXISTENT:		36,49 m²

Aquí cal afegir els 75m² addicionals de terrassa i el magatzem (24m²).

Donat que (Repagas):

- Les mesures estàndards de les taules són de 80cm*80cm
- Les mesures estàndards de les cadires són 45cm*45cm
- L'espai mig que requereix un client per acomodar-se i sentir centra privacitat és de 45cm a partir de la cadira. (260cm)

Això és igual a 6m², dividit entre 4 comensals suposa 1.5m² per persona.



Coneixent la superfície que ocupa un client i sàpiguen els metres quadrats hàbils dels que disposem de bar, barra bar, terrassa bar, exterior 1 i exterior 2 es pot establir una estimació de la capacitat instal·lada del negoci que permet que els comensals estiguin còmodes i hi hagi un flux de treball òptim durant el servei.

RESTAURANT: 28 comensals en 44m²

BARRA BAR: 4 comensals 3 m²

TERRASSA BAR: 35 comensals en 46 m²

EXTERIOR: 50 comensals en 110,64 m²

CAPACITAT INSTAL·LADA TOTAL: 117 comensals

Aforament interior: 32 comensals

Aforament exterior: 85 comensals

CADIRES: 117, arrodonir a 120 per possibles imperfectes
 TAMBORETS BAR: 4, arrodonir a 5 per possibles imperfectes
 TAULES (Capacitat 4 persones): 30 taules
 BAR: 5 TAULES de 4 i 4 TAULES de 2
 TERRASSA BAR: 8 TAULES
 + EXTERIOR 2: 13 TAULES

Així doncs, segons el repartiment de taules i cadires, la capacitat instal·lada Input del bar-restaurant és de 32 comensals a l'interior i 85 a l'exterior.

En termes d'Output, determinat pel nombre màxim de menús capaços de servir per part de l'equip, aquest es fixa en 70 serveis per àpat.

El bar-restaurant tindrà la possibilitat d'ocupar espai públic. En cas que això succeeixi, el cost de l'espai ocupat per cadires, tindrà un valor fix per temporada d'estiu, determinat en les ordenances de l'Ajuntament.

A continuació es detalla el cost de l'ocupació de via pública en concepte de restauració.

Pagament trimestral de la taxa per ocupacions del subsòl, el sòl i vol dels terrenys i vies d'ús públic local, que segons l'Ordenança Fiscal n°22

<i>C.- Per l'ocupació de terrenys d'ús públic amb taules i cadires amb finalitat lucrativa</i>	
1. Preu per cada cadira per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – fins a 12 cadires	2,00 €
2. Preu per cada cadira per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – a partir de 13 cadires	10,00 €
3. Preu per cada taula (per a 4 persones) per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – fins a 3 taules	10,00 €
4. Preu per cada taula (per a 4 persones) per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – a partir de 4 taules	30,00 €

6.4. Planificació i programació de la producció

Previsió de producció (18 mesos)																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PRODUCTES	JUNY	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JULI	AGO	SET	OCT	NOV
REFRESCS	450	520	570	520	368	322	164	250	295	304	305	336	495	572	627	572	405	354
CERVESES	400	496	529	496	331	297	132	231	264	281	281	297	440	545	582	545	364	327
VI GARRAFA	400	563	600	563	375	338	150	263	300	319	319	338	440	619	660	619	413	371
AIGÜES	400	563	600	563	375	338	150	263	300	319	319	338	440	619	660	619	413	371
COPEES (alcohol)	160	144	153	144	96	86	38	67	77	81	81	86	176	158	169	158	105	95
CAFES	308	463	493	463	308	278	123	216	247	262	262	278	339	509	543	509	339	305
NO CARTA (tapes)	199	299	319	299	199	179	80	139	159	169	169	179	219	329	351	329	219	197
CARTA / MENÚ	108	162	173	162	108	97	43	76	86	92	92	97	119	178	190	178	119	107
CARTA ESPECIAL	16	18	18	23	13	13	6	6	8	9	9	13	18	19	19	25	14	14
PA	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	99	99	99	99	99	99
QUEVIURES (cuinar)	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	54	54	54	54	54	54
QUEVIURES (pvp 1€)	50	75	80	75	50	45	20	35	40	43	43	45	55	83	88	83	55	50
GELATERIA	160	230	120	30	10							18	176	253	132	33	11	0
XURRERIA	124	176	187	176	124	114	62	93	103	109	109	114	137	194	205	194	137	125
PISCINA ENTRADES (NO IVA)	162	577	577	206	0	0	0	0	0	0	0	0	178	635	635	227	0	0
CATERING	264	264	0	144	264	264	120	192	264	264	264	264	290	290	0	158	290	290

PERSONAL	JUNY	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JULI	AGO	SET	OCT	NOV
FIX																		
Responsable de bar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Responsable de restaurant	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
VARIABLE																		
Ajudant barra	1	1	1	1									1	1	1	1		
Ajudant cuina	1	1	1	1									1	1	1	1		

Supòsits planificació i programació de la producció:

Refrescs: La previsió de begudes sense alcohol es marca en 20 refrescs al dia en l'època d'estiu. Aquesta s'ha realitzat estudiant el nombre d'entrades venudes i el nombre de serveis en concepte de tapes que tindrà el bar-restaurant. A l'hivern la demanda de refrescs s'estipula al voltant de 9 begudes al dia.

Cerveses: Considerant la popularitat d'aquesta beguda, el nombre de vilatans i el volum d'entrades de piscina històric, s'estima servir 15 cerveses al dia. Aquesta quantitat en l'època de fred disminueix a 6 cerveses, ja que en aquest cas el segment de banyistes desapareix.

Vi garrafa: Aquest producte es destina als comensals que demanin una copa de vi *low-cost*. S'estableix que es tracti del perfil de clients consumidors de tapes i de menú diari. Així doncs, s'estipula una demanda de 20 copes de vi diàries a l'estiu i de 10 a l'hivern.

Aigües: La secció aigües inclou les botelles de 33 cl. Aquestes se serviran a tot aquell qui ho requereixi i s'estima una previsió de 20 aigües al dia durant l'estiu, i de 10 a l'hivern.

Copes (alcohol): Aquesta previsió s'ha efectuat d'acord amb la capacitat instal·lada del servei terrassa. Es preveu que almenys se serveixi 40 copes al cap de setmana (divendres, dissabte i diumenge). Cal considerar que els dies que aquests productes estaran més sol·licitats seran el cap de setmana i durant la temporada d'estiu. Per la resta de l'any s'espera servir-ne al voltant de 20 per setmana.

Cafès: El nombre de cafès s'ha calculat partint de base els pares i mares de la llar d'infants, els treballadors i els ciutadans potencials de consumir cafè diàriament. Així s'ha previst servir una mitjana de 10 cafès al dia. Aquesta xifra, durant la temporada d'estiu, es superior que a l'hivern, al considerar que a l'estiu el bar-restaurant rebrà més comensals.

No carta (tapes): El bar preveu servir 9 tapes al dia. Aquí es troben les patates braves, calamars a la romana, un entrepà o una pizza, entre altres. La programació de la producció en aquest concepte s'espera que sigui fluctuant però existent al llarg de l'any, donat que s'espera la visita periòdica de vilatans i d'altres perfils de consumidors.

Carta / Menú: El menú serà diari i com indica el Decret nº 317/1994, de 4 de novembre, d'Ordenació i Classificació d'Establiments de Restauració el menú inclourà primer i segon plat, beguda, pa i postres. Considerant la circulació de gent al recinte, es preveu servir una mitjana de 30 menús a la setmana. Els mesos de fred aquesta quantitat baixa, ja que els nivells d'activitat s'estipula que durant els dies d'entre setmana siguin inferiors.

Carta Especial: Aquesta gamma es refereix als productes exclusius de cap de setmana, així com uns Caragols a la Gormanda o una Paella. Amb caire conservador, s'espera una demanda de 6 plats per cap de setmana.

Pa: Tenint en compte la gent que rep pa a domicili, i sota el supòsit que el servei passi a ser prestat pel bar-restaurant, s'espera vendre com a mínim 3 unitats al dia.

Queviures: Aquí s'engloben articles de conserva i de primera necessitat, com són la farina, el sucre, l'arròs, i pots de conserva. Tenint en compte que a la Vila hi ha al voltant dels 600 habitants, s'espera que el 10% consumeixi algun producte al mes.

Queviures 1€: Es tracta de productes de brioixeria amb preu de venda al públic d'1€ marcat pel fabricant al packaging dels productes. Aquesta xifra de vendes s'ha determinat tenint en compte el nombre de vilatans i es preveu la venda de 2 productes d'aquest tipus al dia. Import variant segons temporalitat.

Gelats: Els proveïdors de gelats passen pels bars de la piscina dels pobles setmanalment, de manera que en la previsió es compta amb un nombre de gelats que garanteixen la venda de totes les unitats. En cas que en el dia a dia es detecti falta d'existències, el volum de gelats ja augmentarà. Com a tall de previsió es fixa una venda de 6 gelats al dia. Els mesos d'hivern, tot i ser possible la venda del producte, en la previsió, a fi d'evitar excedent de producte, no se'n preveu.

Xurreria: La gamma de productes xurreria engloba els productes patates i xiclets. Amb relació a la capacitat de banyistes que freqüenten la piscina, s'espera la venda de 6 productes al dia. Aquesta xifra fluctua segons el nivell d'activitat previst, el qual s'estima que durant els mesos de fred sigui inferior.

Piscina entrades: Segons el registre de la venda d'entrades lliures de l'any passat, les entrades dels anys passats, s'estima una mitja de 15 entrades al dia durant la temporada.

Càtering: Atès al registre històric d'infants de la llar que contracten el servei de menjador, s'estipula el servei de 12 menús al dia, durant tot el període escolar. Aquest compren el calendari escolar. Durant el mes d'agost i fins a la segona quinzena de setembre la llar d'infants no presta el servei.

6.5. Logística i gestió de materials:

6.5.1. Pla d'aprovisionaments i compres

PLA DE COMPRES ANY 1				
CONCEPTE	Ud.	Preu	Ràppel	Total
Matèries primeres				29.973,66 €
aigua Font Vella 1,5 lt	500	0,58 €	10%	261,00 €
aigua Font Vella 1/2	5.500	0,27 €	10%	1.336,50 €
all	17	1,31 €	3%	21,46 €
Anís el Mono Dolç	3	5,64 €	10%	15,24 €

arròs	15	4,87 €	3%	73,49 €
arros largo nomen 1000gr	48	1,02 €	3%	47,41 €
atún	25	4,93 €	3%	119,55 €
azucar Azucarera 1kg	48	0,81 €	3%	37,67 €
bacon 1kg	10	2,73 €	3%	26,45 €
bacon fumat daus	48	11,51 €	3%	535,91 €
Baileys crema	4	10,74 €	10%	38,68 €
Barril San Miguel (l)	15	90,33 €	10%	1.219,46 €
bits twisties 115gr	90	1,05 €	3%	91,67 €
Bitter Kas 20cl	400	0,84 €	10%	302,40 €
Bizcocho	86	1,29 €	3%	107,19 €
blat de moro	9	3,84 €	3%	32,16 €
bossa congelada	172	0,59 €	3%	98,55 €
bugles 3D's 36 gr	150	0,42 €	3%	61,11 €
café normal	18	20,00 €	10%	330,84 €
caldo (avecrem)	72	5,83 €	3%	418,91 €
caragols	25	8,11 €	3%	196,65 €
carn picada	21	6,86 €	3%	747,27 €
cava	36	7,85 €	10%	254,34 €
ceba crua	68	1,81 €	3%	101,05 €
ceba sofregida	20	2,93 €	3%	55,53 €
cerveza desperados 1/3	480	0,87 €	10%	375,84 €
cheetos pelotazos 40g	150	0,42 €	3%	61,11 €
cheetos rizos 30 gr gachitos	150	0,42 €	3%	61,11 €
chettos pandilla 31 g monstruitos	100	0,42 €	3%	40,74 €
chipicaocroissant relleno 80 gr	200	0,47 €	3%	91,18 €
cigrons cuits Pamor 1kg	48	0,54 €	3%	25,14 €
cigrons/mongeta seca	36	1,93 €	3%	67,40 €
Coca Cola 20CL	900	0,63 €	10%	510,30 €
Coca Cola 20cl Zero	320	0,63 €	10%	181,44 €

Contesa	189	3,66 €	3%	670,32 €
conyac	1	7,64 €	3%	9,27 €
conyac Magno	3	8,54 €	10%	23,05 €
CONYAC Soberano	3	7,07 €	10%	19,10 €
Coulan	723	1,40 €	3%	984,63 €
croquetes pernil	42	1,05 €	3%	42,59 €
croquetes pollastre	56	1,14 €	3%	61,73 €
Cuarto trasero de pollo	43	3,55 €	3%	147,19 €
descafeinat	11	17,00 €	10%	166,62 €
dinosaurius cerelaes 124 gr	300	0,73 €	3%	212,43 €
doritos 44g	130	0,42 €	3%	52,96 €
enciam / mescla	13	4,50 €	3%	56,53 €
esparregs	24	5,07 €	3%	118,03 €
espècies (llorer, ...)	16	0,55 €	3%	8,41 €
Estrella 1/3	960	0,88 €	10%	760,32 €
fanta lata limón 33cl	500	0,55 €	10%	247,50 €
fanta lata naranja 33cl	500	0,55 €	10%	247,50 €
farina	5	17,12 €	3%	84,74 €
farina gallo 1kg	48	0,91 €	3%	42,33 €
filet lluç	121	6,79 €	3%	794,68 €
filipinos negros 100+35gr	300	0,72 €	3%	209,52 €
Flam	490	1,03 €	3%	490,66 €
formatge 2,5 kg	18	22,40 €	3%	391,10 €
formatge ratllat	24	5,62 €	3%	131,77 €
Free Damm 25 Cl	480	0,36 €	10%	155,52 €
Fruita Poma	34	1,55 €	3%	51,63 €
galletes Maria Dorada	48	1,52 €	3%	70,80 €
Gaseosa 50cl	468	0,62 €	10%	261,14 €
Ginebra befeater	13	13,75 €	10%	160,90 €
infusió camamilla	12	0,41 €	3%	4,76 €

infusió poleo menta	12	0,41 €	3%	4,76 €
Iogurt	64	1,00 €	3%	62,27 €
ketchup	18	2,83 €	3%	49,41 €
ketchup sobres	9	8,04 €	3%	70,19 €
lays campesinas 44gr	100	0,42 €	3%	40,74 €
lays punto de sal 44gr	120	0,42 €	3%	48,89 €
Llauna olives	16	3,99 €	3%	61,94 €
Llauna Tonyina	48	3,30 €	3%	153,53 €
llenties cuits Pamor 1kg	48	0,53 €	3%	24,68 €
llet	227	0,61 €	10%	152,07 €
llom 1 kg	28	5,23 €	3%	139,44 €
lluç	43	5,73 €	3%	237,77 €
Mahou Tostada 1/3	246	1,17 €	10%	259,04 €
marisc	9	17,25 €	3%	156,91 €
mayonesa	18	4,98 €	3%	85,07 €
mayonesa sobres	7	12,90 €	3%	87,59 €
mongeta blanca extra cocidas Pamor Tarro 1KG	48	0,59 €	3%	27,47 €
Nata	181	0,86 €	3%	150,59 €
nata montada	28	0,86 €	3%	23,34 €
nestea limon 33 cl	400	0,92 €	10%	331,20 €
nous	43	1,17 €	3%	49,10 €
nuggets	44	1,82 €	3%	77,60 €
oli amanir	14	23,54 €	3%	319,67 €
oli cuina suau	18	20,21 €	3%	352,87 €
olives	26	16,14 €	3%	406,59 €
Orujo	2	12,40 €	10%	22,31 €
ou	265	1,56 €	3%	401,99 €
pa congelat	375	1,80 €	3%	654,75 €
pa conjelat	125	1,80 €	3%	218,25 €
paquet pasta espaguettis	48	0,91 €	3%	42,33 €

paquet pasta estrelletes	48	0,91 €	3%	42,33 €
paquet pasta macarrons	48	0,91 €	3%	42,33 €
pasta macarrons	12	6,60 €	3%	76,70 €
pasta petita	21	2,56 €	3%	51,09 €
pastanaga	134	1,29 €	3%	145,37 €
patata	21	2,70 €	3%	53,80 €
patates braves	120	0,91 €	3%	105,82 €
patates crues	46	2,70 €	3%	120,26 €
patates fregides	245	0,91 €	3%	216,01 €
pebre negre	14	0,60 €	3%	8,57 €
pebre vermell	12	0,55 €	3%	6,40 €
pebrot piquillo	13	3,31 €	3%	41,58 €
pebrot vermell	24	5,74 €	3%	133,63 €
pebrots Padrón	72	6,77 €	3%	473,01 €
pernil dolç 7,3 kg	1	52,12 €	3%	50,56 €
pernil salat	24	61,80 €	3%	1.438,70 €
pésols	79	4,55 €	3%	349,35 €
pizza 5 formatges	20	2,55 €	3%	49,54 €
pizza barbacoa	20	2,72 €	3%	52,73 €
pizza kebab	10	2,55 €	3%	24,77 €
pizza peperoni	11	2,72 €	3%	29,00 €
pizza regina	18	2,55 €	3%	44,59 €
pizza tonyina	20	2,72 €	3%	52,73 €
pizza vegetal	16	2,55 €	3%	39,63 €
pollastre contramuslo	43	5,73 €	3%	237,77 €
pringles 40 gr	100	0,52 €	3%	50,44 €
puré patates	8	64,11 €	3%	497,49 €
Quarts de pollastre	144	3,55 €	3%	495,23 €
red bull energy drink 25 cl	100	0,93 €	10%	83,70 €
Ron Bacardí	2	8,50 €	10%	15,29 €

ruffles jamón 45 g	100	0,42 €	3%	40,74 €
sal	1	0,30 €	3%	0,36 €
sal fina	36	0,30 €	3%	10,48 €
sal fina 1kg	48	0,30 €	3%	13,97 €
sal grossa	24	0,59 €	3%	13,74 €
salsa brava 250 gr	60	1,96 €	3%	114,28 €
San Miguel Radler 1/3	520	1,13 €	10%	528,84 €
schweepes lata tónica 33cl	216	1,19 €	10%	231,34 €
sucre monodosis	3	12,46 €	3%	36,26 €
sunbites toque de sal marina 28ge	100	0,43 €	3%	41,32 €
timó	3	0,55 €	3%	1,33 €
tomata	289	1,44 €	3%	402,19 €
tomata pot	36	2,07 €	3%	72,63 €
tonyina	64	4,93 €	3%	304,05 €
trina lata naranja 33cl	300	1,26 €	10%	340,20 €
trina lata sleek limon	300	1,26 €	10%	340,20 €
vedella	63	15,45 €	3%	945,03 €
Vermouth Izaguirre Martini Blanc	4	7,00 €	10%	25,20 €
Vermouth Izaguirre Martini Negre	4	7,00 €	10%	25,20 €
Vi blanc botella	36	6,20 €	10%	200,83 €
Vi blanc garrafa	23	21,65 €	10%	448,21 €
Vi negre botella (Castell del Remei)	36	6,20 €	10%	200,83 €
Vi negre garrafa	22	21,65 €	10%	428,73 €
vinagre	18	0,63 €	3%	11,00 €
vinagre mòdena	6	1,14 €	3%	6,63 €
wiskey jb	3	11,97 €	10%	32,31 €
wiskey Macallan	3	45,46 €	10%	122,75 €
xampinyons	27	3,84 €	3%	100,57 €
Xiclets trident maduixa (24 ud)	5	12,72 €	3%	61,68 €
Xiclets trident menta	5	12,72 €	3%	61,68 €

Gelats Frigo magnum ametlles (18 caixes ten regalen 5)	1	26,36 €		26,36 €
Gelats Frigo magnum xocolata	1	26,36 €		26,36 €
Gelats Frigo magnum double coholata negra	1	26,36 €		26,36 €
Gelats Frigo magnum double gold caramel	1	26,36 €		26,36 €
Gelats Frigo corneto crush	1	30,00 €		30,00 €
Gelats Frigo corneto classic	1	19,09 €		19,09 €
Gelats Frigo corneto nocilla	1	19,09 €		19,09 €
Gelats Frigo corneto go oreo	1	33,00 €		33,00 €
Gelats Frigo barrita mars	1	31,64 €		31,64 €
Gelats Frigo barrita snickers	1	31,64 €		31,64 €
Gelats Frigo cornetto xxl nata	1	21,09 €		21,09 €
Gelats Frigo cornetto nocilla 140 ml	1	31,64 €		31,64 €
Gelats Frigo calippo lima limon	1	18,76 €		18,76 €
Gelats Frigo calippo fresa	1	18,76 €		18,76 €
Gelats Frigo calippo coca cola	1	18,76 €		18,76 €
Gelats Frigo super twister	1	21,89 €		21,89 €
Gelats Frigo frigo chuches	1	20,00 €		20,00 €
Gelats Frigo sandwich	1	26,73 €		26,73 €
Gelats Frigo cornetto chocolate xxl (regal)	1	21,09 €	100%	- €
Gelats Frigo choc n ball (regal)	1	26,36 €	100%	- €
Gelats Frigo frigo pie (regal)	1	15,91 €	100%	- €
Gelats Frigo haribo push up (regal)	1	30,00 €	100%	- €
Gelats Frigo spiderman (regal)	1	24,00 €	100%	- €
Material d'oficina				352,40 €
Paper tiquets	18	10,00 €		180,00 €
Bolis, etc.	24	0,10 €		2,40 €
Varis	10	2,00 €		20,00 €
Tinta caixa	10	15,00 €		150,00 €
Material de neteja				600,27 €

Paper de vater	54	1,19 €		64,26 €
paper cuina	54	1,08 €		58,32 €
lejia amarilla vivo	45	1,06 €		47,70 €
lejia con detergente vivo	45	1,14 €		51,30 €
toballons	70	0,75 €		52,50 €
mantells paper	3	8,20 €		24,60 €
detergent plats	40	1,23 €		49,26 €
detergente pastilla	13	2,60 €		33,84 €
detergente manchas	6	4,04 €		24,25 €
guants netejar	24	0,70 €		16,86 €
guants latex	14	3,99 €		55,86 €
mascarilla quirúrgica	14	4,91 €		68,73 €
cofia hostelera	6	6,60 €		39,62 €
cebralín sprai quitamanchas en seco	5	2,64 €		13,18 €
Altres materials				60,00 €
Roba feina	4	15,00 €		60,00 €
TOTAL ANY 1				30.986,33 €

Serveis professionals independents	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	TOTAL ANY 1
Gestoria: assessoria fiscal i laboral	41,32 €	57,85 €	41,32 €	41,32 €	57,85 €	41,32 €	41,32 €	66,12 €	41,32 €	41,32 €	66,12 €	41,32 €	578,51 €
Control qualitat RSIPAC											1r any a càrrec de l'Ajunt. (quota aprox 75€/any)		
PREU TPV	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	23,00 €	276,00 €
TOTAL	64,32 €	80,85 €	64,32 €	64,32 €	80,85 €	64,32 €	64,32 €	89,12 €	64,32 €	64,32 €	89,12 €	64,32 €	854,51 €

Subministraments (aigua, electricitat, telèfon...)	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	TOTAL ANY 1
Llum	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	4.800,00 €
Aigua	90,00 €	96,00 €	96,00 €	93,00 €	86,00 €	80,00 €	75,00 €	80,00 €	80,00 €	85,00 €	85,00 €	85,00 €	1.031,00 €
Conservació comptador	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	48,00 €
Telefonia fixa, fibra + mòbil	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	540,00 €
TOTAL	539,00 €	545,00 €	545,00 €	542,00 €	535,00 €	529,00 €	524,00 €	529,00 €	529,00 €	534,00 €	534,00 €	534,00 €	6.419,00 €

Tributs	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	TOTAL ANY 1
Clavegueram	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	256,20 €
Escombraries						439,84 €							439,84 €
TOTAL	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	461,19 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	21,35 €	696,04 €

TOTAL	7.969,55 €
--------------	-------------------

6.5.2. Gestió d'estocs: magatzem

La gestió d'estocs dependrà del responsable de cada secció (secció bar, cuina). Si més no, el sistema de gestió és ideal que depengui segons la demanda prevista. Tot i que aquest vindrà determinat per la persona concessionària del bar-restaurant.

A tall d'exemple es redacta la gestió d'estocs del bar.

A la secció bar es prepararan les begudes a servir als clients. A més a més, es preveu que es disposarà d'una secció de forn de pa i de productes de queviures per satisfer una de les necessitats més comunes a la vila.

El servei de venda de pa se subcontractarà a un forn de pa de Tàrrega que subministri el producte a diari. Actualment, el forn de pa que serveix a la vila és Cal Castellet, de Tàrrega (telf. 973 50 06 51).

Els productes de barra estaran distribuïts als frigorífics i calaixos de la barra, disposats d'una manera que els clients no hi tinguin accés. Els productes que ocupin més volum es guardaran al magatzem. Aquest estarà situat al bar, l'accés al qual serà per l'exterior. Tindrà una superfície de 24m².

L'encarregat del bar serà qui efectuarà les comandes i el responsable de què el bar no es quedi sense existències. Per aquest motiu, pels productes amb més demanda es recomana que estableixi un marge de seguretat i que la gestió s'efectuï mitjançant el sistema ABC, el qual classifica els articles de més (A) a menys rotació (C).

El resultat de l'aplicació del sistema ABC indica que els productes més consumits per l'elaboració dels plats i els més demandats pels clients, és a dir, els que constitueixen un % de despesa superior, són els que s'hauran de revisar més sovint. Entre aquests, lletra A, destaquen l'aigua, la cervesa, la carn i el peix, l'oli de cuina, les postres, el pa congelat i els pebrots Padrón (ja que esdevenen guarnició de plat de tots els segons plats de menú diari).

En segon nivell, lletra B, es classifiquen alguns refrescs i hortalisses.

En el tercer grup, lletra C, s'engloben productes congelats, com els gelats i pizzes, i productes de menys rotació, com el Ron Bacardí.

Això es tradueix en que els articles disposats en el grup A hauran de portar un control d'existències més exigent, el B menys i el C encara menys, al suposar els productes d'aquest segment poc risc pel bar-restaurant.

Amb la finalitat d'optimitzar l'espai, els productes de queviures estaran emmagatzemats al magatzem i a la barra es posarà a disposició dels clients una mostra de cada article, de manera que, quan el client requereixi més d'una unitat del mateix producte, el cambrer anirà a buscar les existències al magatzem.

Donat que molts dels productes de la barra (begudes) i de queviures són de caducitat duradora, una estratègia de compres serà la compra a l'engròs. Aquesta pràctica permetrà aprofitar economia d'escala, mitjançant la negociació d'ofertes, promocions i condicions comercials favorables pel bar-restaurant.

6.5.3. Gestió de comandes dels clients i distribució física

El sistema de gestió de les comandes dels clients dependrà de la gestió de la persona concessionària, si més no, s'especificuen pautes comunes de la restauració. A tall d'exemple, s'explica la gestió de comandes del restaurant.

El restaurant seguirà un sistema de fabricació per lots, sota una previsió de vendes i un canal directe.

A partir d'una previsió de demanda, el cuiner determinarà la preparació de X plats de cada opció del menú. Aquests es prepararan i es refrigeraran per conservar-los i ser emplatats al moment de rebre la demanda dels clients.

Adicionalment, moments abans dels torns de dinar i sopar, el cambrer serà l'encarregat de condicionar els estris, així com els coberts, els vasos i les copes, i els sobretaula individuals, per preparar les coses i que siguin disposades al consumidor lleugerament.

El comensal serà rebut a recepció, d'es d'on serà enviat a la seva taula. Allí s'acomodarà, el cambrer li prepararà la taula i, en poca estona el cambrer li prendrà nota de la beguda. Al mateix temps li entregarà la carta.

Aleshores el client tindrà uns minuts per elegir els plats a consumir i al cap d'una estona el cambrer li portarà la beguda desitjada i li prendrà nota.

En cas de sol·licitar-ho, el cambrer assessorarà el client, informant-lo dels al·lèrgens dels plats i li recomanarà receptes.

Llavors el cambrer procedirà a comunicar a cuina els plats a preparar i, en pocs minuts servirà els plats a taula.

Quan els comensals acabin el primer plat, se'ls servirà el segon i, en arribar a les postres i cafès, se'ls prendrà nota i se'ls servirà el que hagin demanat.

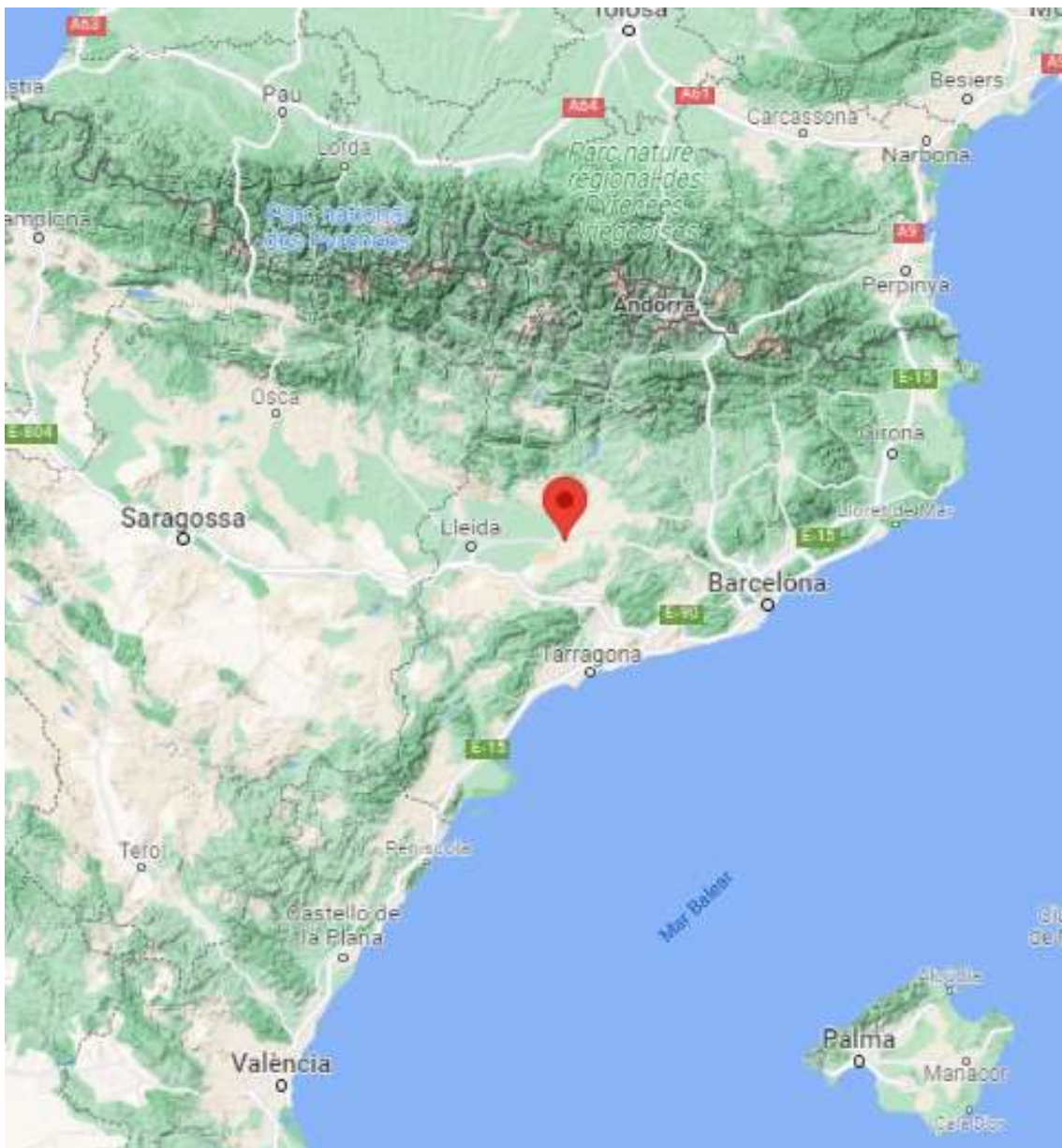
Al llarg del procés els comensals tindran a la seva disposició el servei del cambrer i aquest, després de retirar cada plat, els demanarà opinió sobre la satisfacció organolèptica dels plats.

Una vegada el client hagi consumit i estigui llest per marxar, sol·licitarà el compte i el cambrer o la persona de recepció, depenent del volum de feina, procedirà a cobrar i a acomiadar al comensal.

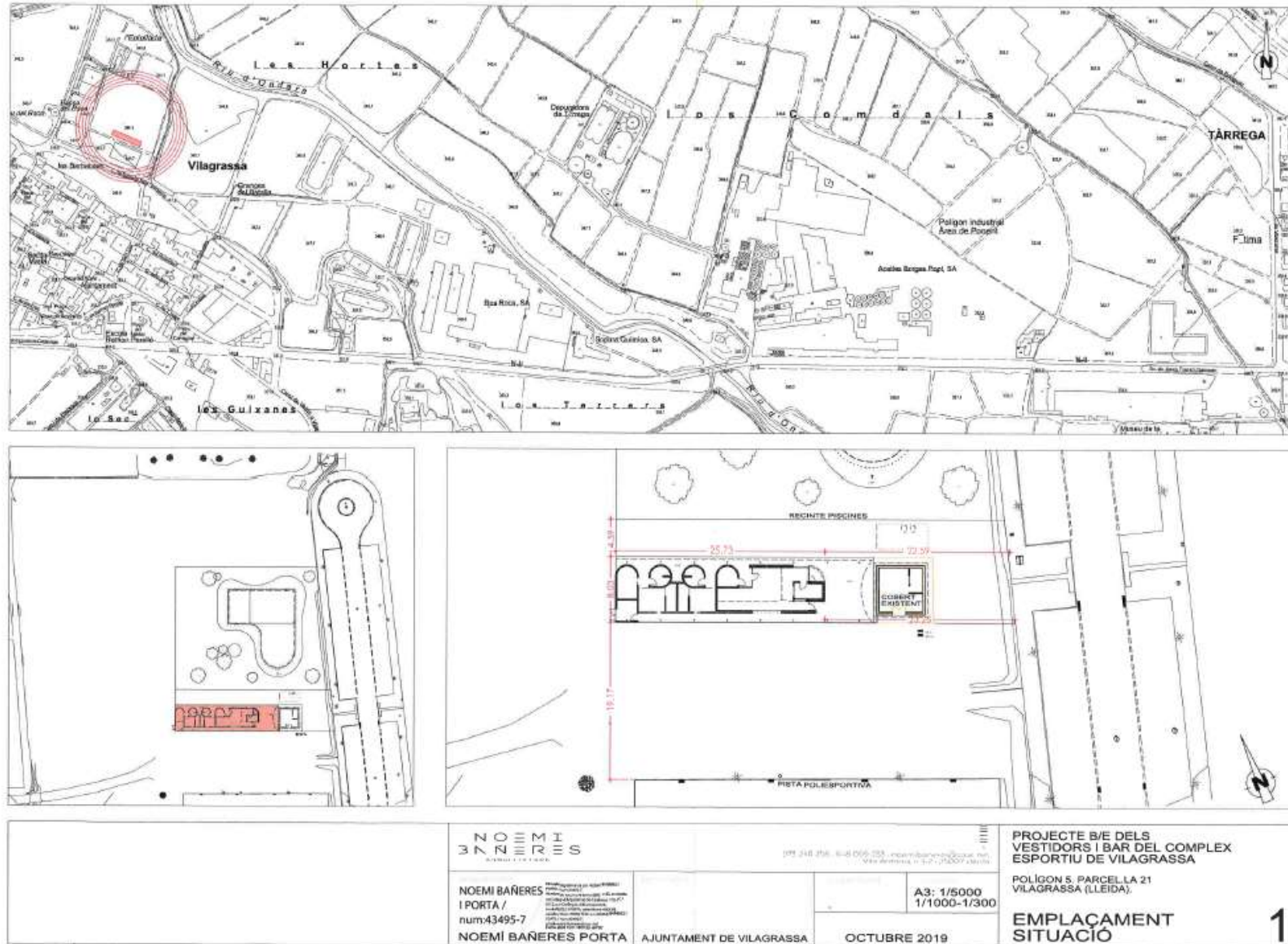
6.6. Localització de l'empresa

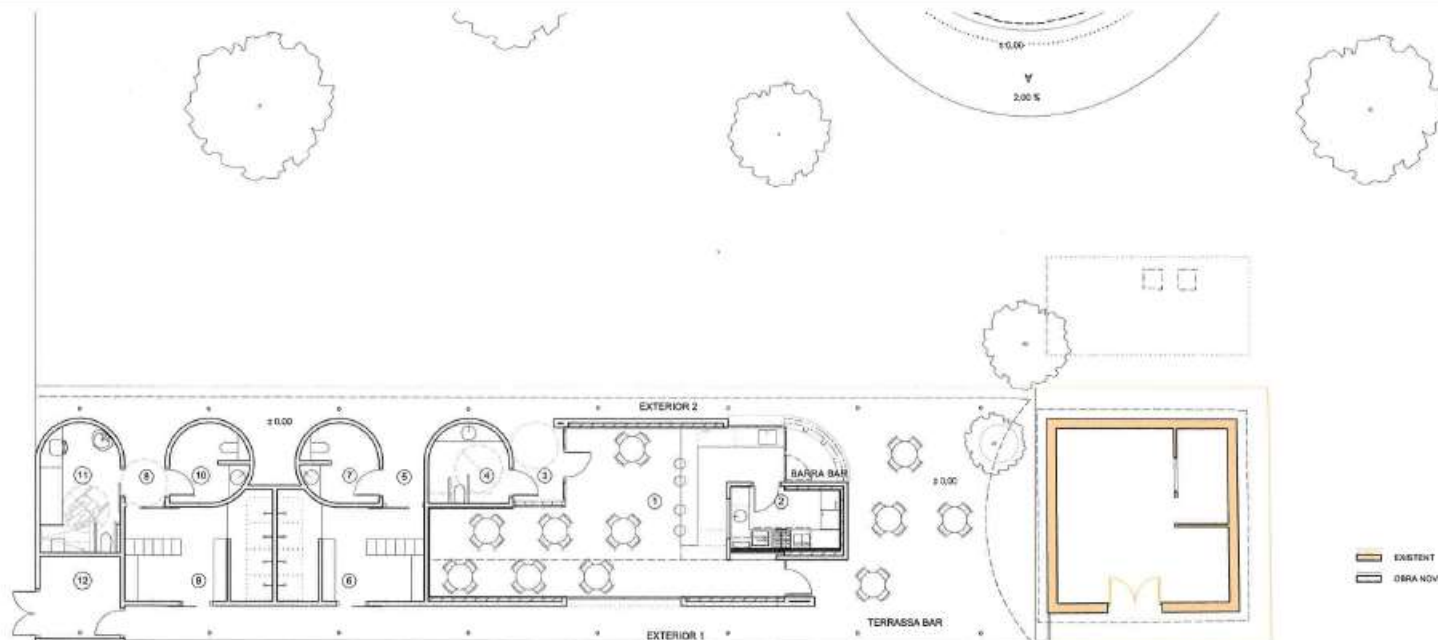
L'empresa s'ubicarà al Carrer Montserrat Carulla, número 2 de Vilagrassa (Lleida), en una situació estratègica, al costat del recinte esportiu, on es localitzen la piscina municipal de la vila i a una zona d'accessibilitat a peu i amb alta aflluència d'estacionaments gratuïts per a vehicles de tota classe.

Pròximament, al Carrer es traslladarà l'escola Ramon Perelló, de la ZER GUICIVERVI, la qual propiciarà a un augment en el tràfic de persones i, per tant, a la popularització del bar restaurant per part de l'equip docent, pares, mares i alumnes. Aquesta presta educació infantil i primària i entrarà en funcionament de cara al curs acadèmic 2022-2023.



6.7. Descripció del local i Distribució en planta: LAYOUT





SUPERFÍCIE ÚTIL INTERIOR OBRA NOVA

1	BAR	44,28 m ²
2	CUINA BAR	6,91 m ²
3	HALL	4,49 m ²
4	LAVABO ADAPTAT	5,76 m ²
5	DISTRIBUIDOR 1	4,31 m ²
6	VESTIDOR 1	13,90 m ²
7	LAVABO VESTIDOR 1	5,32 m ²
8	DISTRIBUIDOR 1	4,31 m ²
9	VESTIDOR 2	13,90 m ²
10	LAVABO VESTIDOR 2	5,32 m ²
11	ÀRBIT-INFERMERIA	9,62 m ²
12	INSTAL·LACIONS	8,56 m ²
TOTAL:		124,68 m²

SUPERFÍCIE ÚTIL EXTERIOR OBRA NOVA

	BARRA BAR	3,28 m ²
	TERRASSA BAR	46,11 m ²
<hr/>		
	EXTERIOR 1	25,75 m ²
	EXTERIOR 2	35,64 m ²
TOTAL:		110,78 m²

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA OBRA NOVA

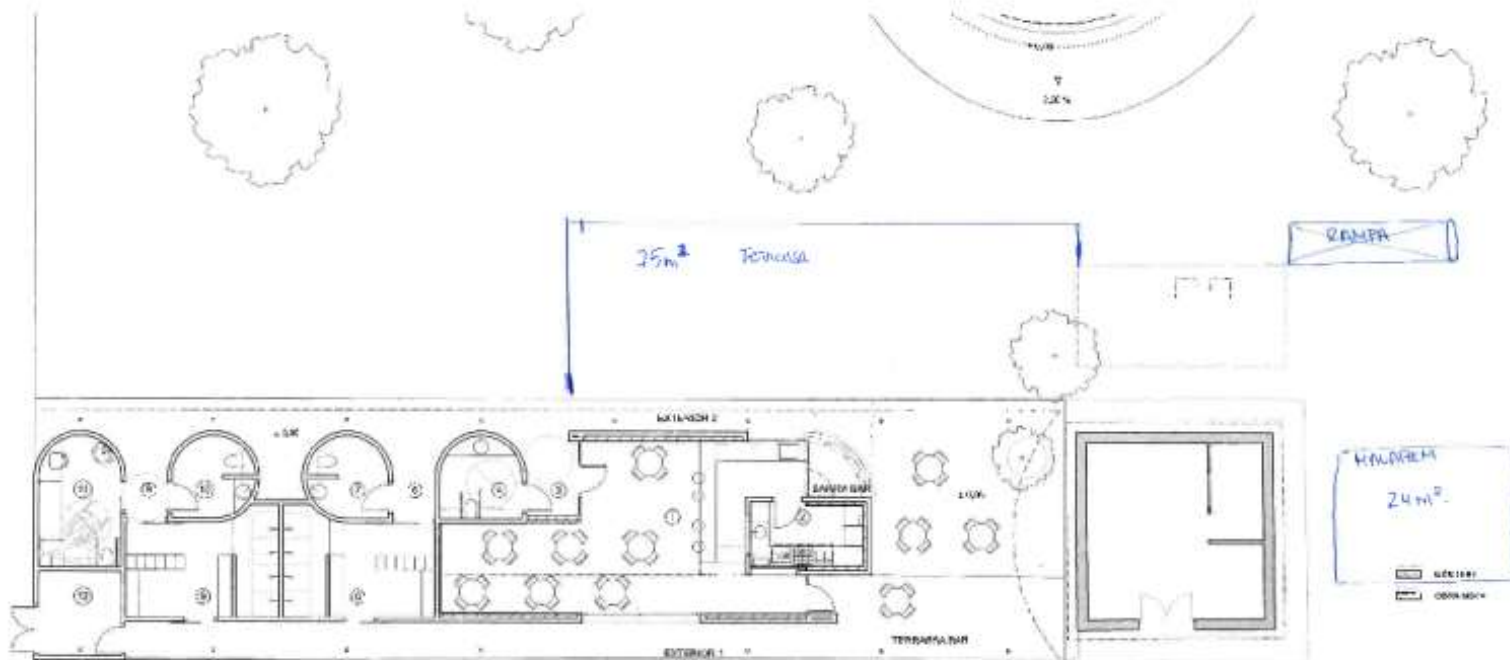
CONST1	BAR	60,03 m ²
CONST2	VESTIDORS	31,78 m ²
CONST3	LAVABOS	19,61 m ²
CONST4	ÀRBIT-INFERMERIA	10,97 m ²
CONST5	INSTAL·LACIONS	7,86 m ²
TOTAL SUP.CONST.EDIFICACIÓ:		130,06 m²

CONEXT	EXTERIOR PORXAT 50 %	50,86 m ²
--------	----------------------	----------------------

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA EXISTENT

CONST7	EDIFICACIÓ EXISTENT	36,49 m ²
TOTAL SUP. CONST. EXISTENT:		36,49 m²

<p>NOEMI BAÑERES arquitecta: NOEMI BAÑERES I PORTA / num:43495-7 NOEMI BAÑERES PORTA</p>		<p>promotor: AJUNTAMENT DE VILAGRASSA</p>		<p>expedient: 20 - 362</p>		<p>escala: A3: 1/125</p>	
				<p>OCTUBRE 2020</p>			
<p>PROJECTE B/E DELS VESTIDORS I BAR DEL COMPLEX ESPORTIU DE VILAGRASSA</p>				<p>POLIGON 5, PARCEL·LA 21 VILAGRASSA (LLEIDA).</p>			
<p>PLANTA Proposta Distribució i Sup.</p>				<p>3</p>			



SUPERFÍCIE ÚTIL INTERIOR OBRA NOVA

1	BAR	44,28 m²
2	CUINA BAR	6,31 m²
3	HALL	4,45 m²
4	LAVABO ADAPTAT	5,75 m²
5	DISTRIBUÏDOR 1	4,11 m²
6	VESTIDOR 1	13,90 m²
7	LAVABO VESTIDOR 1	5,32 m²
8	DISTRIBUÏDOR 1	4,01 m²
9	VESTIDOR 2	13,90 m²
10	LAVABO VESTIDOR 2	5,32 m²
11	ÀMBIT INFERMERIA	8,62 m²
12	INSTAL·LACIONS	6,68 m²

TOTAL: 124,68 m²

SUPERFÍCIE ÚTIL EXTERIOR OBRA NOVA

BARRA BAR	5,25 m²
TERRASSA BAR	40,11 m²
EXTERIOR 1	29,79 m²
EXTERIOR 2	36,64 m²

TOTAL: 111,78 m²

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA OBRA NOVA

CONST. BAR	60,00 m²
CONST. VESTIDORS	51,78 m²
CONST. LAVABOS	11,07 m²
CONST. ÀMBIT INFERMERIA	10,87 m²
CONST. INSTAL·LACIONS	7,68 m²

TOTAL SUP. CONST. EDIFICACIÓ: 139,08 m²

CONJUNT EXTERIOR PAVIMENT S. S.	80,85 m²
---------------------------------	----------

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA EXISTENT

CONST. EDIFICACIÓ EXISTENT	36,49 m²
TOTAL SUP. CONST. EXISTENT:	36,49 m²

ENGINYERIA

NOEMI BARRES
PORTA /
numA3495-7
NOEMI BARRES PORTA

AUTÒNOM

AJUNTAMENT DE VILAGRASSA

PROJECCIÓ

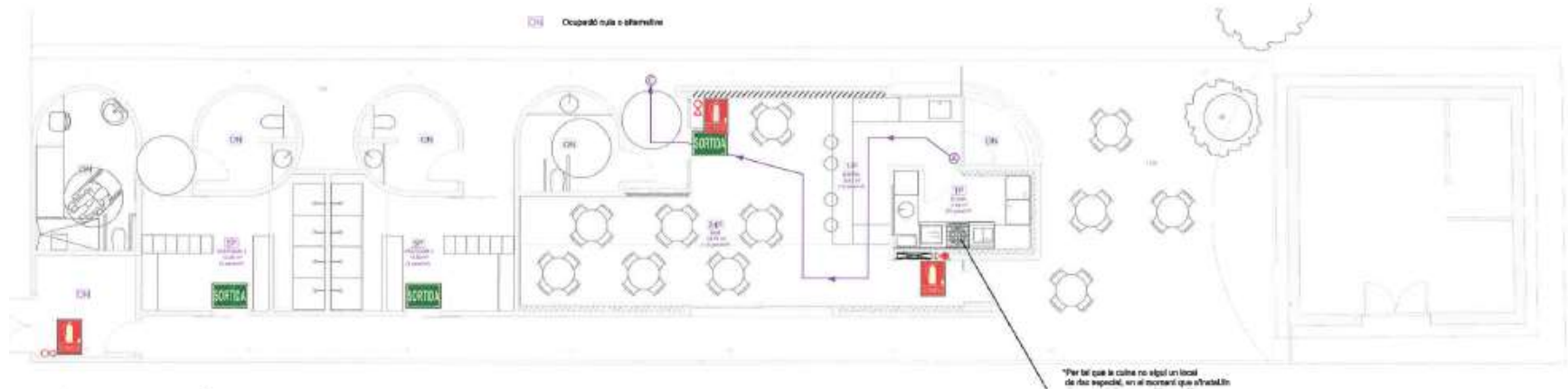
20 362 AS: 1/125

OCTUBRE 2020

PROJECTE D'E DELS
VESTIDORS I BAR DEL COMPLEX
ESPORTIU DE VILAGRASSA

POLÍGON 5 PARCEL·LA 27
VILAGRASSA (LEIDA)

PLANTA
Proposta Distribució i Sup.



- Llegenda de protecció en font triada**
- Extintor portàtil 5 Kg classe 21A/113B
 - extintor CO₂
 - Extintor automàtic a companya cuina
- Llegenda senyalització**
- Rètol senyalització "SORTIDA"
 - Rètol senyalització "SORTIDA A LA DRETA"
 - Rètol senyalització "SORTIDA A L'ESQUERRA"
 - Rètol senyalització "EXTINCTOR"
- Llegenda de recorregut d'evacuació**
- Origen d'evacuació noo destacable
 - Origen d'evacuació
 - Sortida d'evacuació
 - Recorregut d'evacuació
 - Número de persones considerades
 - Ocupació nül o alternativa



		PROJECTE B/E DELS VESTIDORS I BAR DEL COMPLEX ESPORTIU DE VILAGRASSA	
arquitecte: NOEMI BAÑERES I PORTA / num:43495-7 NOEMI BAÑERES PORTA	promotor: AJUNTAMENT DE VILAGRASSA	expedient: 20 - 362	escala: A3: 1/100
		OCTUBRE 2020	
		POLÍGON 6, PARCEL·LA 21 VILAGRASSA (LEIDA). INSTAL·LACIONS Incendis	
			12

En el LAYOUT es mostra el projecte de distribució del bar-restaurant de la concessió. Aquest és distribuït en una planta i compta amb una superfície útil interior d'obra nova (vestidors + bar) de 124.68m². D'aquests, el bar-restaurant (bar, cuina i hall) ocupen 55,68 m². L'espai exterior, compost per la barra i la terrassa del bar és de 110,78 m² útils. A l'exterior també hi ha el magatzem.

Dimensions útils:

- BAR: 34.76 m²
- BARRA: 8.63m²
- CUINA: 6.91 m²
- TERRASSA (accés): 46.11 m²
- EXTERIOR 1 (vial): 25.75 m²
- EXTERIOR 2 (piscina): 110,64 m²
- MAGATZEM: 24 m²

A la part bar-restaurant, els comensals tindran tres portes d'accés a l'interior del recinte. Allí podran elegir entre consumir a l'interior o a l'exterior (exterior 1, exterior 2 i terrassa), segons preferència i estació de l'any.

Els concessionaris del restaurant, en cas de necessitar més espai de consum exterior, tindran la possibilitat de llogar espai públic a l'Ajuntament. Donat que el carrer que dona accés a l'entrada del bar és molt ampli, de vianants i de nova construcció, podrà ser un atractiu per l'establiment. A l'apartat 8.3. Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals s'especifica el preu de la taxa per aquest concepte.

Per demanar el menjar/begudes, a l'interior del local hi haurà una barra de 3.28m², i a l'exterior, una altra, la qual tindrà vistes a la terrassa i a la piscina. Aquesta permetrà mantenir contacte actiu amb els comensals que estiguin a l'exterior i facilitarà el servei als banyistes.

Adicionalment, com a mitjà de control, a la terrassa exterior hi haurà una balla mòbil que durant les hores de piscina es mantindrà tancada. Aquesta obligarà els clients a accedir al recinte piscina per dins del bar, fet que facilitarà al bar-restaurant controlar les entrades i aforaments a la piscina.

Durant l'horari de no piscina la balla s'obrirà i llavors quedarà habilitat l'espai terrassa. Durant l'hivern la balla romandrà tancada, donat que l'espai terrassa no estarà ocupat.

Pel que fa al personal treballador del bar-restaurant, la cuina disposa de finestres obertes que afavoreixen la comunicació interna entre la secció bar i la secció cuina/restaurant.

A l'exterior del bar, d'una superfície de 24 m² hi haurà el magatzem. Aquest quedarà aïllat dels comensals per tal que no puguin accedir-hi i que el material quedi protegit. En matèria de logística, al costat hi haurà una rampa des d'on accediran els transportistes/comercials de material.

Com s'observa, dins l'edifici queden compresos els vestidors de la piscina municipal, així com una sala d'infermeria necessària per respondre davant els incidents que es puguin ocasionar al recinte, el qual engloba la piscina municipal de la vila.

Així, doncs, el local tindrà diferents accessos i es dividirà en dues parts: en una zona es localitzaran els vestidors i els serveis i, a l'altra zona, la cuina del bar i els espais de

consum a disposició dels comensals, així com el menjador (zona interior) i la terrassa + barra del bar (zona exterior), sobre les quals es tindrà visibilitat des de la cuina del bar.

A la zona dels vestuaris, que té accés al restaurant, hi haurà dos vestuaris dividits per sexe, i dos lavabos convencionals + un d'adaptat.

Per tal d'oferir seguretat en les instal·lacions, el present projecte de LAYOUT disposa del detall del pla d'evacuació i de sistemes de protecció i intrusió a totes les estances del local.

L'esquema elèctric de les instal·lacions està compost per les següents:

- Instal·lació elèctrica
- Instal·lació de sanejament
- Instal·lació de climatització
- Instal·lació d'electricitat, veu i dades
- Instal·lació d'enllumenat
- Instal·lacions de fontaneria
- Instal·lacions de climatització i ventilació
- Instal·lació d'incendis: El conjunt vestidors – bar tindrà instal·lats 4 extintors, el manteniment anual dels quals anirà a càrrec de l'Ajuntament de Vilagrassa. El manteniment en concepte de Retimbrat, en cas que s'hagi d'efectuar durant el període de validesa del contracte, anirà a càrrec del concessionari. L'empresa a qui l'Ajuntament subcontracta el servei de manteniment dels equips contra incendis és Seguretat Arsol, S.L.

6.8. Gestió de la Qualitat

Serà recomanat que el bar-restaurant compti amb un sistema de gestió de la qualitat basat (SQG) basat en una de les certificacions de qualitat més reconeguda, les normes ISO 9000.

a) Control de la qualitat de l'aprovisionament

La principal norma de la família ISO, és l'ISO 9001 - Sistemes de Gestió de la Qualitat. Aquesta estableix dos vessants del control de la qualitat de l'aprovisionament; la gestió de compres i l'avaluació de proveïdors.

A Espanya hi ha unes recomanacions per a la logística consensuades tant per fabricants i distribuïdors, com per operadors de transport i empreses transportistes. Es tracta de les Recomanacions AECOC per a la logística (RAL). Una de les RAL és la que recull els acords i compromisos adquirits per les empreses associades a AECOC amb relació al procés d'entrega i recepció de mercaderies.

Gestió de compres

1. Seguiment del procés

El seguiment del procés s'ha de fer des que es fa la comanda fins que es rep i se'n paga la factura:

- Seguiment de la comanda. Un cop emesa la comanda, és necessari verificar que ha arribat a la seva destinació en el temps previst i que el proveïdor accepta les condicions definitives establertes al document. En cas que no es rebí l'acceptació en el termini previst, cal posar-se en contacte amb el proveïdor.
- Recepció de la mercaderia. Quan la mercaderia arriba a l'empresa, cal comprovar-ne l'estat i verificar que la mercaderia rebuda es correspon amb la sol·licitada, contrastant-la amb la comanda i amb la informació inclosa a l'albarà o la nota de lliurament. Per acabar, cal introduir les dades als registres corresponents.
- Ordre de pagament. Si la comprovació de la mercaderia rebuda és correcta, el departament de compres emet una ordre de pagament al departament financer per tal que pagui la factura.

2. Control de qualitat

Un cop completat aquest el seguiment del procés, cal fer-ne el control de qualitat. El control de la qualitat en la gestió de les compres està compost per dues operacions principals, el registre d'incidències i la mesura dels resultats.

- Registre d'incidències: Cal fer una anàlisi del procés per determinar les incidències amb relació als terminis de lliurament, l'estat dels embalatges, les diferències entre la quantitat sol·licitada i la rebuda, les possibles devolucions per la no-conformitat amb el compliment de les condicions de compra, etc., que l'hagin pogut fer ineficient.
- Mesura dels resultats: S'analitza i es valora el resultat de la compra en funció de la satisfacció de les necessitats de l'empresa i del compliment dels acords per part dels proveïdors. Els indicadors de la qualitat (KPI) de la gestió de compres seran: lliuraments complets, lliuraments a temps, lliuraments amb incidències, lliuraments retornats i comandes no ateses.

Avaluació dels proveïdors

El sistema d'avaluació dels proveïdors inclourà els següents criteris:

- qualitat dels subministraments
- compliment dels períodes d'entrega i periodicitat de l'aprovisionament
- adaptació a necessitats puntuals i flexibilitat

- adequació del servei comercial i postvenda
- preus i competitivitat

Els indicadors de la qualitat (KPI) de l'avaluació dels proveïdors seran: índex d'acceptació de comandes, índex de proveïdors certificats en qualitat, termini de resposta, flexibilitat en els enviaments i relació de preus. Aquests indicadors permetran categoritzar els proveïdors en: proveïdors A, proveïdors B, proveïdors C i proveïdors D.

b) Control de la qualitat del procés d'elaboració

En referència a la gestió de qualitat, implantarà en tot el procés productiu un sistema de control de APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control) i seguint la norma ISO 22000. A més a més, per garantir un portfoli de productes saludables serà considerada la idea de comptar amb la supervisió del servei d'una nutricionista humana.

D'acord amb l'establert pel Codeux Alimenarius, es faran auditories sistemàtiques i periòdiques per fomentar la qualitat i seguretat dels productes i serveis oferts a l'establiment. Les auditories són una eina perfecta per verificar la correcta aplicació de la APPCC.

Els sistemes de control en el procés de realització dels productes implantats per la APPCC estaran regits pel Real Decret 3484/2000 que estableix les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comercialització de menjar preparat.

Subministraments d'aigua:

L'aigua utilitzada en un establiment alimentari pot constituir un vehicle de contaminants biològics, químics i físics.

Aigua potable: Aigua potable o de consum humà és la usada per a beure, cuinar, preparar aliments, higiene personal i altres usos domèstics, així com l'emprada a la indústria alimentària tant de xarxa de distribució pública o privada, com de cisternes o dipòsits públics o privats.

S'ha de disposar d'un subministrament d'aigua potable per assegurar-ne el seu ús. Ha de ser abundant, ha de tenir la pressió adequada i s'ha de posar a la temperatura convenient.

Cal tenir instal·lacions apropiades per al seu emmagatzematge, distribució i control de la temperatura, a fi d'assegurar la innocuïtat i la idoneïtat dels aliments. L'aigua s'emmagatzemarà en cisternes, dipòsits i tancs fabricats de materials impermeables, no corrosius i no tòxics. No han de transmetre sabors, olors i substàncies que incompleixin els requisits regulats per la legislació vigent.

Requisits dels dipòsits d'aigua potable:

L'aigua ha de venir de la xarxa d'abastiment públic o de captació pròpia. El subministrament de l'aigua serà de forma higiènica, amb la finalitat de no perdre la seva condició de potabilitat. La quantitat de clor residual haurà de ser com a mínim 0,2 mg/l. En cas necessari s'incorporarà al dipòsit un clorador per a arribar a aquest límit.

Ús de l'aigua potable:

Utilitzar únicament aigua potable per cuinar, per a la preparació de glaçons, gelats, begudes aquoses, etc. Fer servir sempre aigua potable per a la neteja dels estris i de les instal·lacions. Usar aigua potable per a la higiene corporal. Observar que no hi hagi cossos estranys dins dels dipòsits. Confirmar la potabilitat de l'aigua.

Aigua no potable: Es farà servir tan sols per a usos no culinaris: la prevenció d'incendis, l'aire condicionat, el reg de jardins o plantes, altres utilitzacions similars no relacionades amb els productes alimentaris. Mai es farà servir per a l'equipament de

refrigeració d'aliments. Les canonades procedents de desaigües i lavabos circularan separades de les d'aigua potable. No tindran cap connexió amb la xarxa de distribució d'aigua potable, de forma que no existeixi possibilitat de contaminació creuada. S'ha d'indicar sempre en el cas que l'aigua no sigui potable.

Control de plagues D+D+D:

Les principals plagues en establiments alimentaris les causen els insectes, aràcnid, ocells i mamífers. Tal com s'estableix en la normativa, s'ha de tenir un programa 3D de tractaments periòdics contra plagues i també un programa de vigilància de plagues.

Programa 3D de tractaments periòdics contra plagues:

- Desinsectació:
 - o Tècniques d'exclusió: Hi ha d'haver mesures i mètodes perquè no puguin venir insectes.
 - o Tècniques d'eliminació: Es poden fer servir insecticides, trampes o desinfecció.
- Desratització
- Desinfecció: utilitzada principalment en el cas dels ocells.

Aplicació dels plaguicides:

- S'aplicaran plaguicides únicament quan no es puguin aplicar altres mesures de prevenció
- Cal prendre precaucions especials per tal que els plaguicides no contaminin els aliments o les superfícies en contacte amb ells
- Abans d'aplicar plaguicides cal protegir els aliments, equips i utilitatge
- Després de l'aplicació i abans de tornar-se a emprar l'equipament s'haurà de netejar minuciosament

Programa de vigilància de plagues: Realitzar inspeccions visuals amb regularitat de la instal·lació completa, diferents àrees, equips, embalatges i àrees circumdants. També s'hauran de revisar les trampes per a detectar qualsevol senyal de plaga i per assegurar que estan nets i funcionen correctament.

Neteja i desinfecció:

Si es compaginen ambdues tècniques és possible mantenir les instal·lacions en condicions higièniques òptimes. Sense una neteja prèvia no pot existir una bona desinfecció, ja que la brutícia serveix de substrat per als microorganismes. L'eficàcia de la neteja dependrà del temps (20-30 min), temperatures (35-50 graus o 50-60 graus), acció mecànica i de l'acció química. A més, és convenient procedir a la rotació d'ús de desinfectants

En el procés de neteja i desinfecció cal tenir en compte les característiques de la brutícia: tipus, estat, grau d'adherència a la superfície període de temps sense ser eliminada que resisteix als desinfectants.

Mesura de la satisfacció dels consumidors:

Els indicadors de control que farà servir per mesurar la qualitat dels productes oferts seran:

- El nombre de clients que repeteixen al local, mitjançant un registre dels clients al moment de compra en una plataforma informàtica
- El nombre de queixes o reclamacions dels clients
- Nombre de seguidors en les xarxes socials

- El producte més demandat pels consumidors
- Nombre mitjà de temps en atendre un consumidor

Finalment, per conèixer el nivell de satisfacció dels clients es donarà l'opció de realitzar enquestes de satisfacció via xarxes socials.

6.9. Gestió mediambiental

El restaurant haurà de respondre a la *Llei 22/2011, de 28 de juliol, de residus i sòls contaminats, on apareixen catalogats amb l'epígraf "Residus Comercials"*.

La creixent producció de residus en les societats desenvolupades és un dels principals problemes dels municipis, per la qual cosa la gestió dels residus dels restaurants ha de ser prioritària. La llei engloba el reciclatge obligatori dels residus generats en la restauració de la següent manera:

- Contenidor verd: vidre
- Contenidor blau: envasos i materials de cartró i paper
- Contenidor groc: envasos i materials de plàstic, tretra briks, llaures de conserva i/o beguda
- Contenidor gris/marró: residus orgànics
- Residus grassos: oli

Mesures que indica la normativa són:

- Establir un sistema d'aïllament des que els productes són produïts fins que són eliminats (p. Ex: tancament hermètic)
- Determinar on s'instal·laran els contenidors d'escombraries: ubicació en zones fàcils de netejar i desinfectar, aïllats de les zones de circulació i d'emmagatzematge d'aliments
- L'evacuació dels residus ha de ser continua per evitar l'acumulació.

Altres consells per millorar la gestió de residus de restaurants són:

- Retirar els residus de les cuines
- Instal·lar recipients i cubs d'escombraries d'anti goteig
- Netejar els contenidors
- Evitar la generació massiva de residus a la cuina del restaurant

L'ajuntament de Vilagrassa efectuarà el servei municipal de recollida de residus, el cost de la qual vindrà marcat per la taxa d'escombraries, especificada al punt 8.3 del projecte.

Per aquest motiu, el bar-restaurant aplicarà una política ambiental en consonància als principis estratègics de l'Ajuntament de Vilagrassa, que es caracteritzen per tenir una missió, visió i valors enfocats al desenvolupament equilibrat i sostenible del territori, igualant-lo en oportunitats i contribuint a la millora de la qualitat de vida i benestar de les persones, d'acord amb el Programa dels Acords Voluntaris de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic de la Generalitat de Catalunya.

Seguint les mesures de sostenibilitat i reciclatge, el restaurant serà candidat en l'obtenció del distintiu de qualitat ambiental del sector de la restauració de Catalunya.

Aquest té com a principal finalitat promoure l'ecoeficiència i la sostenibilitat ambiental en la planificació i gestió d'aquests establiments. L'objectiu és minimitzar els impactes ambientals i promoure el desenvolupament sostenible més enllà dels requisits derivats del compliment de la normativa vigent (Dogc.Gencat).

Pel que fa a la recollida de residus tipus paper, cartró, vidre i orgànic, l'Ajuntament de Vilagrassa condicionarà el local amb els contenidors i la persona concessionària serà la responsable d'efectuar un bon sistema de gestió mediambiental.

Quant a la recollida d'oli, aquest servei vindrà subcontractat a una empresa. L'entitat que actualment s'encarrega d'aquest servei a la vila és Olis Artemi. Aquesta proporciona els cubells d'emmagatzematge d'oli usat als establiments i, periòdicament, passa a recollir els bidons. Com a acte d'incentiu, segons el volum de producte acumulat, Olis Artemi premia als seus clients regalant-los neteges de filtres i productes de neteja, per exemple.

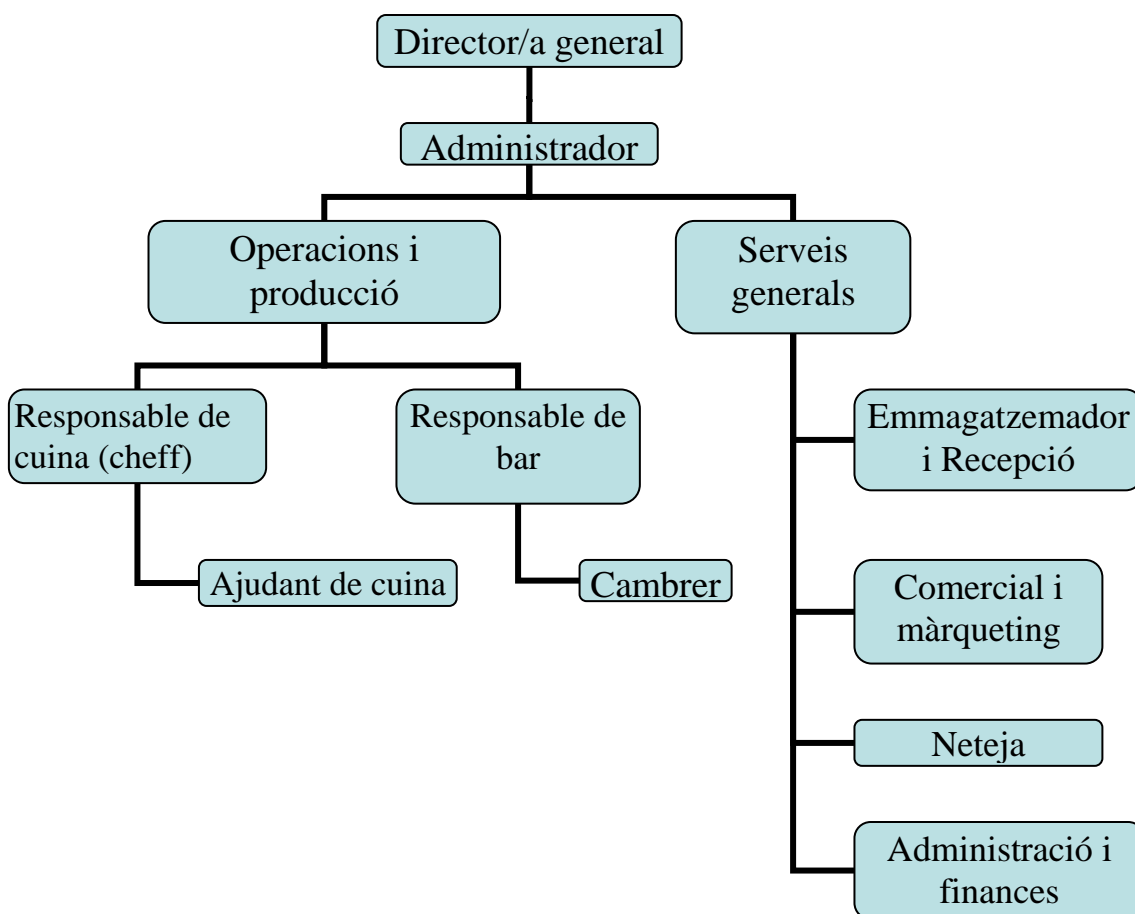
7. PLA DE RECURSOS HUMANS

7.1. Estructura organitzativa: Organigrama

Tant l'estructura organitzativa com les feines encomanades en cada lloc de treball vindran dictades per la persona concessionària del bar-restaurant.

Per la naturalesa del negoci, un servei de restauració petit i de caràcter familiar, i d'acord amb l'espai funcional del restaurant, es preveu que la gestió sigui efectuada per una família, on dos dels membres es dediquin plenament en l'exploració de l'activitat i que, a temporades per motius eventuais de producció, es compti amb la col·laboració de dos treballadors.

Per assegurar bona circulació entre els treballadors, l'ideal és que el nombre de treballadors sigui d'entre 2 i 4 persones, distribuïts de la següent manera (1 pers cuina, 1 pers barra, 1 pers cambrer, 1 pers ajudant de cuina). Seguint l'estructura convencional del servei de la restauració, es mostra una previsió de l'organigrama del servei a prestar i les funcions a desenvolupar.



7.2. Descripció dels llocs de treball

Donat que el nombre ideal de personal treballant serà entre 2 i 4 persones, les funcions del lloc de treball descrites a l'organigrama hauran de ser distribuïdes entre elles. Algunes de les funcions són optatives i podran ser modificades segons preferència de gestió de la persona concessionària.

Director/a general: Persona concessionària

Administrador: Persona delegada com a administradora al moment d'establir el model d'empresa.

Responsable de bar: Encarregat de gestionar el bar, així com el procés de realització de comandes, emmagatzematge i ordre de la barra. Tindrà la tasca de cobrar les entrades lliures a la piscina.

A banda d'això, el barman serà l'encarregat de mantenir l'estant de productes de queviures complet, així com de dur-ne el control i efectuar els cobraments.

Cambrer: figura que en horaris puntuals, sobretot a l'estiu, donarà suport al servei de bar. Aquest actuarà d'acord les ordres del responsable. Col·laborarà en el servei de cobrament d'entrades dels banyistes.

Responsable restaurant / cheff: Figura que organitzarà les tasques de cuina. Desenvoluparà els menús i gestionarà les comandes d'aliments segons les previsions de demanda. Aquest serà qui portarà control sobre la demanda del servei de càtering, ja que serà l'encarregat de preparar les quantitats a servir.

Ajudant de cuina. En hores puntes assistirà a l'establiment per donar suport a la cuina, sota les tècniques culinàries que dicti el cheff i adaptant-se al mètode de treball establert. Aquest ajudarà al cheff en la neteja dels estris.

Serveis generals: El servei d'emmagatzematge o logística, així com el de neteja o comercial es preveu que l'efectuïn els dos responsables de la secció, que alhora, seran les persones concessionàries del restaurant.

Per que fa al servei d'administració i finances s'estima que, o bé el desenvolupi la figura concessionària o algun delegat, o bé, sigui subcontractat a un tercer.

En resum, com s'observa en l'organigrama un aspecte clau en l'èxit de l'organització serà la comunicació interna. Donat que l'eficàcia i eficiència en els llocs de treball depenen de la sincronització de diferents llocs de treball, serà indispensable mantenir una política de comunicació activa, oberta i transparent entre tots els membres de l'equip.

És convenient que tot l'equip tingui habilitats comunicatives, i que compregui i parli els idiomes més populars a la vila: català i castellà.

Es preveu el següent horari de treball:

Hivern

- **Entre setmana: 08h a 20h**
- **Div, dis: 8h a 01h**

Estiu (24 juny a 31 setembre):

- **Entre setmana: 08h a 23.30h**
- **Div, dis: 08 a 01h**
 - **Cambrer: 11h a 14h i 18h a 01h**
 - **Ajudant cuina 12h a 16h i 20.30h a 00h**

Es podrà establir un dia descans d'acord amb l'Ajuntament de Vilagrassa.

A continuació s'adjunten les graelles amb els horaris de treball del personal contractat.

JUNY	cambrer			Ajudant de cuina		
(23 a 30)	matí	tarda	N HORES	matí	tarda	N HORES
dilluns						
dimarts						
dimcres						
dijous						
divendres		18h a 01 h	7		20.00h a 00h	4
dissabte	12:30h a 14h	18h a 01 h	9,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
diumenge	12:30h a 14h		2,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
			19			20

Dia 23 de Juny: ajudant de cuina de 20H A 00H

JULIOL	cambrer			Ajudant de cuina		
	matí	tarda	N HORES	matí	tarda	N HORES
dilluns						
dimarts						
dimcres						
dijous						
divendres		18h a 01 h	7		20.00h a 00h	4
dissabte	12:30h a 14h	18h a 01 h	9,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
diumenge	12:30h a 14h		2,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
			19			20

AGOST	cambrer			Ajudant de cuina		
	matí	tarda	N HORES	matí	tarda	N HORES
dilluns						
dimarts						
dimcres						
dijous						
divendres		18h a 01 h	7		20.00h a 00h	4
dissabte	12:30h a 14h	18h a 01 h	9,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
diumenge	12:30h a 14h		2,5	12 h a 16h	20.00h a 00h	8
			19			20

SETEMBRE	cambrer			Ajudant de cuina			
	(1 al 4)	matí	tarda	N HORES	matí	tarda	N HORES
dilluns							
dimarts							
dimcres							
dijous		18h a 01 h	7				
divendres		18h a 01 h	7		20.00h a 00h	4	
dissabte		18h a 01 h	7	12 h a 16h	20.00h a 00h	8	
diumenge				12 h a 16h	20.00h a 00h	8	
			21			20	

SETEMBRE	DE 5 AL 30			Ajudant de cuina			
	(5 AL 31)	matí	tarda	N HORES	matí	tarda	N HORES
dilluns							
dimarts							
dimcres							
dijous							
divendres		20 h a 01 h	7		20.00h a 00h	4	
dissabte		20 h a 01 h	7		20.00h a 00h	8	
diumenge					20.00h a 00h	8	
			14			20	

Dia 18 i 19 de Setembre: ajudant de cuina de 12H A 16H

7.3. Política de selecció i contractació del personal

El procés de selecció i contractació del personal serà decidit per la persona concessionària del bar-restaurant. Si més no, s'aconsella que la fase de selecció de personal iniciï dos mesos abans de l'obertura de l'empresa. A continuació s'especifica una proposta de procés de selecció i contractació del personal.

La primera fase consistirà en la publicació del lloc de treball (p. ex: anuncis de premsa, a les xarxes socials i a l'oficina de treball).

La segona fase consistirà en una avaluació dels candidats on es premiarà el Currículum Vitae i experiència en el sector de la restauració.

La tercera fase requerirà contacte presencial amb els candidats i servirà per analitzar les motivacions del candidat, així com aspectes professionals i psicològics que resultin d'interès (p.ex: actitud, habilitats de comunicació en públic). En aquesta fase del procés serà important estudiar la disponibilitat i compromís de la persona candidata.

Com a quarta fase: Una vegada elegits els candidats i donats d'alta com a treballador a la Seguretat Social, el personal tindrà accés a la formació bonificada per la Seguretat Social que ofereix FUNDAE (entitat pública dependent del Ministeri de Treball, encarregada de la formació dels treballadors en actiu), tots els membres de l'equip de treball del bar-restaurant es veuran obligats a efectuar els següents cursos amb cost bonificat (Fundae):

- Manipulació d'aliments: Per actualitzar els coneixements en higiene alimentària i ajustar els procediments de producció a les normes de la legislació actual en matèria de manipulació d'aliments. Modalitat online i duració de 60 hores. D'aquest caldrà realitzar les especificacions en:
 - o Manipulació d'aliments de major risc i al·lèrgens: En aquest curs s'inclou la manipulació de menjars preparats, que és el que es denomina de major risc. Modalitat online i duració de 60 hores.
 - o Manipulació d'aliments de comerç al detall: En cas que es decideixi incorporar la línia de botiga de productes de primera necessitat, s'haurà de realitzar el curs..
- Implantació Auditoria Sistema de Gestió de Seguretat Alimentària ISO 22000: Adquirir coneixements, actituds i habilitats per a la implantació d'un sistema de gestió de seguretat alimentària d'acord amb principis de la APPCC i la norma ISO 22000 i la seva planificació, programació i desenvolupament d'auditories de sistemes de gestió. Modalitat online i duració de 60 hores.
- Gestió d'Al·lèrgens: D'acord amb el reglament Europeu 1169/2011, des del 13 de gener del 2014, s'ha de realitzar un curs d'obligat compliment sobre el control d'al·lèrgens en els aliments que es presenten sense envasar per la venda al consumidor final. En el curs s'estudia la normativa de seguretat i riscos alimentaris, ISO 22000, BRC e IFS. Modalitat online i duració de 70 hores.

A més a més, s'haurà de cursar un curs sobre Primers Auxilis, un sobre Protecció de Dades i un sobre prevenció de Riscos Laborals d'obligat compliment per a totes les societats, independentment de l'activitat objecte d'explotació a què es dediquin.

- Primers Auxilis: Aquest curs de primers auxilis en el treball recull els procediments i tècniques de primers auxilis que permetin actuar amb eficàcia davant possibles accidents o emergències sanitàries en el món laboral. Modalitat online i duració de 60 hores.
- LOPDT (Llei Orgànica de Protecció de Dades). Bonificat per la Seguretat Social i el SEPE (Servei Públic de l'ocupació Estatal).
- LPRL (Llei de Protecció de Riscos Laborals) dictat pel RD 39/1997 de 39 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció, BOE nº17 de 31 de gener de 1997. Modalitat online i duració de 60 hores.

De caire voluntari, s'ofereix:

- Manipulació d'aigua per al consum humà: Tècniques per evitar la contaminació de l'aigua, així com conèixer els riscos que aquesta esdevé.
- Traçabilitat i seguretat alimentària especialitzat en Restauració: S'estudien els processos de fabricació i la traçabilitat idònia pel control en les empreses. 40 hores
- Mètodes de conservació i etiquetat d'aliments: Permet estudiar els mètodes de conservació més usuals en el sector alimentari (físics, químics i mixtes) i les Directrius CODEX per l'etiquetatge d'aliments. 60 hores

- Implantació Sistema Qualitat i Seguretat Alimentaria BRC Versió 8: Pel processament de productes o béns alimentaris i per la realització del primer envasat. El fet d'obtenir el plus, resulta un valor afegit per la norma BRC, donat que acceptada en l'àmbit internacional i el públic hi confia. 80 hores
- Implantació Sistemes de qualitat I Seguretat Alimentaria IFS Versió 6: El curs profunditza en lo relatiu a la norma IFS i estudia l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics en el procés alimentari (APPCC). En realitzar el curs, el personal queda habilitat per aplicar IFS versió 6 en les tècniques del seu negoci. 80 hores

Serà aconsellable que el personal rebi cursos de formació culinària i d'higiene periòdics, per tal d'aprofundir en l'àmbit de la restauració i, així, poder prestar un servei competitiu als clients. A www.fundae.es es mostren els cursos bonificats disponibles.

7.4. Política salarial i costos laborals

Conveni Col·lectiu:

L'activitat d'explotació del bar-restaurant és classificada en el CNAE 5610: Restaurants i establiments de menjar.

La política salarial ve determinada pel Conveni col·lectiu de treball del sector de la Indústria d'hostaleria i turisme de Lleida per al període 1 de juliol de 2020 al 30 de juny de 2021 (codi de conveni núm. 25100025012013).

- La jornada de treball serà d'un còmput anual de 1.791 hores, 40 hores setmanals.
 - o Jornada Continuada: descans de 20 minuts en jornada superior a 5h. Si el descans és per realitzar un àpat, aquest serà de 40 minuts.
 - o Jornada Partida: torns de màxim 5h i mínim 3h. Descans entre torns durada de 1.5h
- Les hores de treball d'entre les 22h i les 06h, en excepció que salari s'hagi determinat en naturalesa de nocturn, la retribució incrementarà en un 25% sobre el salari ordinari.
- Descans setmanal de 2 dies sense interrupció. Es podrà acumular ½ dia o 1 dia, en períodes de fins a quatre setmanes.
- Activitats de temporada: Es podrà acumular ½ dia o 1 dia de descans setmanal, en períodes de fins a quatre mesos.
- Trenta dies naturals de vacances. Preferiblement de l'1 d'abril al 31 d'octubre.
- Festes no recuperables que no es gaudeixen o coincideixen amb la festa setmanal, l'empresa ha d'abonar-li un 40%. Es respectarà qualsevol acord preexistent entre les empreses i els representants dels treballadors/res.
- Les empreses abonaran als treballadors/res al seu servei una gratificació d'estiu i una altra de Nadal a raó d'una mensualitat del salari més l'antiguitat consolidada. Les referides gratificacions es meritiran per anualitats. A efectes de la meritació es considerarà que la paga d'estiu comprèn de l'1 de juliol al 30 de juny del següent any, i per la de Nadal, de l'1 de gener al 31 de desembre. Aquells que ingressin o cessin en el transcurs de l'any percebran les gratificacions amb el prorrateig del seu import en relació amb el temps treballat. Les dates d'abonament seran el 10 de juliol i el 22 de desembre respectivament.

- El treballador derivat d'incapacitat temporal derivada d'un accident en el lloc de treball tindrà dret al 100% de la remuneració des del primer dia de la baixa fins al cap de dotze mesos de duració.
- En cas d'incapacitat temporal per malaltia, els drets a remuneració seran:
 - o Del primer al quinzè dia: l'estipulat per llei a càrrec de l'empresari (tres primers dies no es cobra i després el 60% del salari)
 - o Del setzè al trentè: el 80% del salari
 - o Del trenta-u en endavant (límit 12 mesos): el 100% del salari
- L'empresa ha de disposar d'una assegurança d'accidents que respongui a 16.500 euros per treballador, davant riscos de mort o invalidesa permanent.
- La persona concessionària té l'obligació de formar als seus treballadors, quan s'incorporin canvis al sistema de producció i quan es modifiquin els llocs de treball.
- S'ha de garantir igualtat d'oportunitats entre els treballadors

Modalitat de contracte:

- Contracte per temps indefinit de fix-discontinuu: per treballs fixos i periòdics dintre del volum normal de l'activitat de l'empresa.
- Contracte a temps fix-discontinuu parcial: els treballadors contractats en aquesta modalitat, tindran prioritat per augmentar la seva jornada en el cas que l'empresa faci noves contractacions, sempre que els seus perfils professionals i coneixements encaixin als requisits exigits als nous llocs de treball i no coincideixi amb el mateix horari.
- Contractes eventuais per circumstàncies de la producció: podrà ser de fins a 12 mesos treballats dins d'un període de 18 mesos. Per a la realització dels serveis extraordinaris podrà utilitzar-se igualment el contracte eventual per circumstàncies de la producció de durada inferior a quatre setmanes.

Acumulació de descans setmanal: Un dia cada tres mesos, sol·licitat pel treballador. (a les empreses d'estacionalitat turística)

D'acord al punt 6 del conveni, el bar-restaurant es classifica en la quarta categoria (Grup D).

- Bars de 2na i primera
- Restaurants de 3 i 2 utensilis
- Pizzeria
- Establiment de menjar ràpid

Tenint en compte que la capacitat de treball és d'entre 2 i 3 treballadors i la polivalència funcional que requerirà el centre de restauració, els llocs de treball que s'identifiquen venen determinats en virtut de les funcions que exerceixin durant major temps

- Cap de sala (nivell 1) Autònom
- Cap de cuina (nivell 1) Autònom
- Cambrer (nivell 3)
- Ajudant de cuina (nivell 3)

El període de prova segons durada del contracte i grup és:

DURADA DEL CONTRACTE	GRUP PRIMER DE TOTES LES ÀREES I GRUP SEGON DE L'ÀREA CINQUENA.	GRUP SEGON DE TOTES LES ÀREES, EXCEPTE D'ÀREA CINQUENA.	GRUP TERCER DE TOTES LES ÀREES.
Indefinit, tant ordinari com fix discontinu	90 dies	60 dies	45 dies
Temporal superior a tres mesos	75 dies	45 dies	30 dies
Temporal fins a 3 mesos	60 dies	30 dies	15 dies

Taules Salaries 2020/2021

TAULES SALARIALS 2020								
NIVELLS		A		B		C		D
I		1.714,81 €		1.612,73 €		1.539,01 €		1.496,15 €
II		1.505,66 €		1.458,87 €		1.408,59 €		1.388,18 €
III		1.344,38 €		1.291,59 €		1.249,34 €		1.214,66 €
IV		1.170,07 €		1.145,19 €		1.135,23 €		1.129,64 €
V		1.099,39 €		1.099,39 €		1.099,39 €		1.099,39 €
V BIS		950,00 €		950,00 €		950,00 €		950,00 €
VI		950,00 €		950,00 €		950,00 €		950,00 €

S'estableix la següent taula de serveis extraordinaris:

- Servei extra cambrer o cuiner 63,02 €.
- Servei extra personal de neteja, ajudant, etc. 51,83 €..

A continuació es detallen les cotitzacions en matèria de Seguretat Social a càrrec del treballador, a càrrec de l'empresari i els concessionaris en caràcter de treballadors autònoms (Seguretat Social. A)

tarifa CNAE (Seguretat Social. B):

- Seguretat social a càrrec del treballador: 6.25%
 - o Contingències comuns: 4.70 %
 - o Desocupació: 1.55%
 - o Formació: 0.1%
- Seguretat social a càrrec de l'empresa: 29.90% + 1.25% = 31.15%
 - o Contingències comuns: 23.6%
 - o Desocupació: 5.5% contracte parcial indefinit
 - o FOCASA (Fons de Garantia Social): 0.20%
 - o Formació: 0.60%
 - o Accidents de Treball i Malalties professionals (AT i EI), CNAE 560: 1.25%
- Seguretat social a càrrec dels autònoms: base mínima cotització 944.40€/mes
 - o Contingències comuns: 28.30%
 - o Contingències professionals: 1.30%
 - o Tipus cessament d'activitat: 0.90%
 - o Tipus formació professional: 0.10%

		salari CONVENI	PAGA EXTRA	SALARI MENSUAL BRUT		
Cambrer, grup D, classe 3		1214,66	202,4433333	1417,103333		€/h 160 h
H MES						7,460223339
162,818182						
SALARI						
	hores	hores nit	% HORES	sou brut mes	incrment nit 25%	sou brut total
JUNY	22	3	0,135120045	191,4790657	5,595167504	197,0742332
JULIOL	105	10	0,644891122	913,877359	18,65055835	932,5279174
AGOST	84	8	0,515912898	731,1018872	14,92044668	746,0223339
SETEMBRE	80	10	0,491345617	696,2875116	18,65055835	714,93807

		salari CONVENI	PAGA EXTRA	SALARI MENSUAL BRUT		
Ajudant cuina, grup D, classe		1214,66	202,4433333	1417,103333	0	€/h 160 h
H MES						7,460223334
162,818182						
SALARI						
	hores	hores nit	% HORES	sou brut		
JUNY	24		0,147403685	208,8862535		
JULIOL	100		0,614182021	870,3593895		
AGOST	80		0,491345617	696,2875116		
SETEMBRE	64		0,393076494	557,0300093		

Aproximació Salaris Bruts (grup B) amb supòsit de 2 treballadors a temps parcial i dos autònoms. IRPF: 2%

SALARI PERSONAL	MENSUAL				
	SALARI BRUT mensual	SS EMPRESA mensual	SS TREBALLADOR mensual	RETENCIÓ mensual	SALARI NET mensual
		31,15%	6,35%	2,00%	
CAMBRER JUNY	197,07 €	61,39 €	12,51 €	3,94 €	180,61 €
CAMBRER JULIOL	932,53 €	290,48 €	59,22 €	18,65 €	854,66 €
CAMBRER AGOST	746,02 €	232,39 €	47,37 €	14,92 €	683,73 €
CAMBRER SETEMBRE	714,94 €	222,70 €	45,40 €	14,30 €	655,24 €
AJUDANT DE CUINA JUNY	208,88 €	65,07 €	13,26 €	4,18 €	191,44 €
AJUDANT DE CUINA JULIOL	870,36 €	271,12 €	55,27 €	17,41 €	797,68 €
AJUDANT DE CUINA AGOST	696,29 €	216,89 €	44,21 €	13,93 €	638,15 €
AJUDANT DE CUINA SETEMB	557,03 €	173,51 €	35,37 €	11,14 €	510,52 €
TOTAL TREBALLADORS	4.923,12 €	1.533,55 €	312,62 €	98,46 €	4.512,04 €
PAGUES ANUALS	12				

SALARI PERSONAL	ANUAL				
	Treballadors	SALARI BRUT anual	SS EMPRESA anual	SS TREBALLADOR anual	RETENCIÓ anual
		31,15%	6,35%	2,00%	
CAMBRER	2.590,56 €	806,96 €	164,50 €	51,81 €	2.374,25 €
AJUDANT DE CUINA	2.332,56 €	726,59 €	148,12 €	46,65 €	2.137,79 €
TOTAL TREBALLADORS	4.923,12 €	1.533,55 €	312,62 €	98,46 €	4.512,04 €
PAGUES ANUALS	12				

Salari autònoms.

Pel model de negoci del bar restaurant, es preveu que aquest sigui gestionat per la persona concessionària untament amb un familiar de fins a 2n grau. Per la qual cosa, s'estima que es tracta d'un autònom titular i un segon autònom figurant com a familiar col·laborador. Segons la Llei 20/2007, d'11 de juliol de l'Estatut del treballador autònom en cas que la persona col·laboradora compleixi els següents requisits, la quota de la seguretat social té bonificacions (Seguretat Social. C).

«Article 35. Bonificacions per alts de familiars col·laboradors de treballadors autònoms» (BOE, 2017).

El cònjuge, parella de fet i familiars de treballadors autònoms per consanguinitat o afinitat fins al segon grau inclusivament i, si escau, per adopció, que s'incorporin al Règim Especial de la Seguretat Social dels Treballadors per compte propi o autònoms, sempre i quan no hi hagin estat donats d'alta en els 5 anys immediatament anteriors i col·laborin amb ells mitjançant la realització de treballs en l'activitat de què es tracti, incloent-hi els dels treballadors per compte propi del Règim Especial dels Treballadors del Mar , a partir de l'entrada en vigor d'aquesta llei, tenen dret a una bonificació durant els 24 mesos següents a la data d'efectes de l'alta, equivalent al 50% durant els primers 18 mesos i al 25% durant els 6 mesos següents , de la quota que resulti d'aplicar sobre la base mínima el tipus corresponent de cotització vigent a cada moment en el Règim Especial, o Sistema Especial si és el cas, de treball per compte propi que correspongui.

A l'efecte del que estableix el paràgraf anterior, es considera parella de fet la constituïda, amb una relació d'afectivitat anàloga a la conjugal, pels qui, no estant impedits per contraure matrimoni, no tinguin vincle matrimonial amb una altra persona i acreditin, mitjançant el corresponent certificat d'empadronament, una convivència estable i notòria i amb una durada ininterrompuda no inferior a cinc anys. L'existència de parella de fet s'ha d'acreditar mitjançant certificació de la inscripció en algun dels registres específics existents a les comunitats autònomes o ajuntaments del lloc de residència o mitjançant document públic en què consti la constitució d'aquesta parella.»

Als autònoms no se'ls atorga nòmina. Sinó que, trimestralment presentaran el Model 130 de IRPF descrits a l'apartat 8.3. Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals del treball.

SALARI SOCIS AUTONOMS	MENSUAL				ANUAL				
	AUTÒNOM	SALARI BRUT mensual	SS autònom	RETENCIÓ mensual	SALARI NET mensual	SALARI BRUT anual	SS autònom	RETENCIÓ anual	SALARI NET anual
Autònom 1		377,87 €	- €	2,00%	- €	- €	4.534,41 €	- €	- €
Autònom 2 familiar fins a 2n grau		377,87 €	- €	- €	- €	- €	4.534,41 €	- €	- €
TOTAL TREBALLADORS		- €	755,73 €	- €	- €	- €	9.068,81 €	- €	- €
PAGUES ANUALS	12								

BASE MÍNIMA 2019	1.234,86 €
CUOTA 2019	30,6%

			Bonificació	Bonificació Anual SS	Quota SS Autònom familiar
ANY 1	Bonificació 12 mesos	-50%	-188,93358	-2.267,20	2.267,20 €
ANY 2	Bonificació 6 mesos	-50%	-188,93358	-1133,60148	2.834,00 €
ANY 2	Bonificació 6 mesos	-25%	-94,46679	-566,80074	
ANY 3		0%			4.534,41 €

Model NÓMINA (Cambrer Juny):

Empresa: <u>Bar-restaurant</u>	Trabajador: <u>Cambrex</u>
Domicilio: _____	NIF: _____
Localidad: _____	NAF: _____
CIF: _____	Grupo Profesional _____
CCC a la SS: _____	Grupo Cotiz.: _____

Periodo de Liquidación: del <u>23</u> de <u>JUNY</u> al <u>30</u> de <u>JUNY</u> de <u>2022</u> Total días: <u>7</u>
% de Liquidación: <u>Horas mensuales teóricas</u> <u>162,82</u> <u>Horas reales</u> <u>22</u>

I. DEVENGOS	IMPORTE	%	TOTALES
1.- Percepciones Salariales (Sujetas a cotización)			
Salario Base.....	1.214,66	14%	164,1249135
Complementos Salariales:			
<u>25% 3 HORAS NOCHE</u>	5,60		5,60
Horas Extras Fuerza Mayor.....			
Horas Extras Resto.....			
Horas Complementarias (contratos a tiempo parcial).....			
Gratificaciones extraordinarias.....	202,44	14%	27,35
Salario en especie.....			
2.- Percepciones no salariales (Excluidas de cotización)			
Indemnizaciones o suplidos:			

Prestaciones e indemnizaciones de la Seguridad Social:			
Indemnizaciones por traslados, suspensiones o despidos:			
Otras percepciones salariales:			

A- TOTAL DEVENGADO.....			197,07
II. DEDUCCIONES			
1. Aportaciones del trabajador a las cotizaciones a la S.S. Y conceptos de recaudación conjunta:			
Contingencias Comunes..... 4,70 %	9,26		
Desempleo..... 1,65 %	3,25		
Formación Profesional..... %			
Horas Extras Fuerza Mayor..... %			
Horas Extras Resto..... %			
TOTAL APORTACIONES.....			12,51
2. Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas <u>2,00 %</u>	3,94		
3.- Anticipos.....			
4.- Valor de los productos recibidos en especie.....			
5.- Otras deducciones.....			
B.- TOTAL A DEDUCIR.....			16,46
LIQUIDO TOTAL A PERCIBIR (A-B).....			180,62
<i>Firma y sello de la Empresa</i>	<u>VILAGRASSA</u>	de <u>JUNY</u> de <u>2022</u>	
		<u>RECIBI</u>	

DETERMINACION DE LAS BASES DE COTIZA. A LA S.S. Y CONCEPTOS DE RECAUDACION CONJUNTA Y DE LA BASE SUJETA A RETENCION DEL I.R.P.F.:				
1. Base de Cotización por Contingencias Comunes:				
Remuneración mensual sujeta a cotización.....	169,72	BASE	TIPO	APORTACION EMPRESA
Prorrata pagas extras.....	27,35			
TOTAL.....	197,07	BCCC	197,07	23,6 46,51
2. Base de Cotización AT y EP (Aportación empresa):				
Desempleo.....				1,25 2,12
Conting. Profesionales				5,5 9,33
Formación Profesional.....	169,72	BCCP	169,72	0,6 1,02
Fondo Garantía Social.....				0,2 0,34
3. Base de Cotización Horas Extras Fuerza Mayor.....	0,00			0,00
4. Base de Cotización Horas Extras Resto.....	0,00			0,00
5. Base sujeta a retención del I.R.P.F.....	197,07			

7.5. Retenció i motivació del personal

La persona concessionària serà la responsable d'instaurar polítiques de retenció i motivació del personal, però, a continuació es faciliten unes recomanacions conforme a l'àmbit d'actuació de la concessió del bar-restaurant.

Un pilar fonamental en l'èxit del sector de la restauració és el capital humà, així doncs es recomana que el bar-restaurant constitueixi un equip sensibilitzat amb els comensals. Per aquest motiu, serà imprescindible la motivació i l'organització per tal d'afavorir la presència un bon clima de treball.

A més a més, per assolir la millora continua en la gestió i excel·lència com a organització, es recomana que la direcció aposti per la formació continua de l'equip acompanyada per suggeriments de millora interna en la gestió i en la consideració de suggeriments externs per l'evolució del negoci.

Així doncs, la política de retenció i motivació del personal del bar-restaurant es recomana que es defineixi en un estil de direcció institucional, on el directiu es compromet a adaptar-se a la situació de treball, sigui un bon comunicador, tolerant i confiat en els seus col·laboradors fomentant la participació. En donar-se d'una activitat que requereix molt compromís horari és important que els treballadors se sentin acollits i còmodes a l'ambient.

7.6. Seguretat i higiene en el treball

La **persona concessionària**, o empresària del bar-restaurant, serà la **figura responsable d'aplicar mesures que integrin el deure general de prevenció de riscos laborals** previst a l'Article 14. Dret a la protecció envers els riscos laborals de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de Riscos Laborals, seguint els següents principis:

- Evitar riscos
- Avaluat els riscos que no es puguin evitar
- Combatre els riscos en el seu origen
- Adaptar el treball a la persona, en particular al que correspon a cada lloc de treball, així com a l'elecció dels equips i els mètodes de treball i de producció que permetin minimitzar el treball monòton i repetitiu, i a reduir els efectes del mateix en la salut.
- Tenir en compte l'evolució de la tècnica
- Substituir el perillós per coses amb poc o cap perill.
- Planificar la prevenció, buscant un conjunt coherent que integri la tècnica, l'organització del treball, les condicions de treball, les relacions socials i l'influència dels efectes ambientals en el treball.
- Emprar mesures que superposin la protecció col·lectiva envers la individual
- Facilitar instruccions als treballadors

Al moment d'encomanar tasques, l'empresari prendrà en consideració les capacitats professionals dels treballadors en matèria de seguretat i de salut. A més a més, adoptarà les mesures necessàries per tal d'assegurar que els treballadors disposen de la formació suficient i adequada per desenvolupar tasques amb mínim risc. L'empresari podrà

concertar operacions d'assegurances que tinguin com a fi garantir la cobertura de previsió de riscos derivats del lloc de treball.

Segons la normativa estatal aplicable (Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i altra normativa especificada al portal de la Generalitat de Catalunya), de manera general, els riscos més importants presents en el sector Horeca són els següents:

- Un alt nivell d'exigència física en el treball, que implica estar dret i adoptar postures estàtiques durant moltes hores, transportar i aixecar càrregues i fer moviments repetitius, fet que sovint es combina amb altres condicions de treball desfavorables com ara el disseny inadequat del lloc de treball.
- L'exposició a nivells de soroll alts.
- Els llocs de treball calorosos o freds, especialment quan es dona la combinació de temperatures altes amb corrents d'aire, portes obertes, i també l'alternança entre llocs de treball calorosos, humits i freds, com ara magatzems.
- Els talls i les cremades.
- Les entrebancades, les relliscades i les caigudes causades per sòls humits i lliscants i obstacles.
- Les substàncies perilloses, per exemple, l'ús estès de productes de neteja i agents biològics en els aliments.

També cal remarcar els **factors de risc psicosocial** més importants que es donen en el sector i que poden afectar els seus treballadors. Són els següents (Treball.Gencat):

- Jornades laborals prolongades i torns en hores de treball irregulars i poc habituals; part de la feina es fa quan no hi ha altres persones treballant.
- Dificultats per conciliar la vida laboral i familiar, en particular a causa del caràcter imprevisible del temps de treball, de la durada de les jornades laborals i de la manca de control sobre el treball.
- Càrrega de treball elevada amb l'obligació de treballar a un ritme molt alt, amb terminis ajustats i de vegades sense prou temps per acabar la feina.
- Nivell de control baix sobre el treball: el treball monòton que no té creativitat i exigeix poca iniciativa està força generalitzat.
- Relacions amb els companys i el cap: la manca de suport pot incrementar l'estrès laboral; part del personal no pot demanar suport als companys o als supervisors.
- Contacte permanent amb els clients que pot ser una causa d'estrès o, en el pitjor dels casos, pot donar-se assetjament moral o violència;
- Baix nivell de formació professional del personal; alguns treballs no requereixen un nivell alt de formació ni experiència; les persones no sempre tenen una bona qualificació per fer la feina, i això pot comportar més estrès.

Amb el fi d'identificar els riscos per localització en el treball, es destaquen els següents mòduls i les respectives prevencions:

Seguretat i manteniment de les àrees de treball

Totes les àrees de treball han de ser segures i han d'estar ben conservades. Cal una estructura adequada de les àrees de treball que permeti circular-hi amb seguretat i evacuar-se en cas d'emergència. Sòls, parets, sostres, terrats, portes i envans han de ser segurs. Els programes de neteja i manteniment adequats assegurin que les àrees de treball es mantenen en bon estat. Cal proporcionar instal·lacions adequades per als

treballadors, incloent-hi lavabos, aigua potable, zona de rentat i instal·lacions per menjar.

Accessibilitat i entorn laboral, i incendi, evacuació i primers auxilis:

- Les entrades i sortides generals han de permetre sempre un pas segur.
- Les zones de pas han de ser prou amples i estar ben il·luminades.
- Les superfícies del terra han de ser uniformes i estar lliures d'obstacles.
- Totes les escales han de tenir un passamà i bones propietats de resistència al lliscament.
- S'ha de garantir un bon confort tèrmic i una bona qualitat de l'aire interior.

Serveis higiènics, llocs de descans, zones d'emmagatzematge i zones de bugaderia (Neteja i manteniment de les àrees de treball)

- Els llocs de treball s'han de netejar i mantenir de manera regular.
- El personal de neteja i de manteniment ha de disposar d'equips de treball que compleixin els requisits de seguretat i d'ergonomia.
- El personal de neteja i de manteniment ha d'estar informat sobre pràctiques laborals segures.
- El personal de neteja i de manteniment ha de disposar de roba de treball i d'equips de protecció individual (EPI) adequats.

Equips i instal·lacions de treball

El manteniment adequat de l'electricitat i d'altres instal·lacions té un paper important en la prevenció d'incendis i en la provisió d'un entorn segur i confortable per als treballadors i els clients.

Manipulació i emmagatzematge de productes químics

Els productes químics poden causar danys a la salut i poden provocar incendis o explosions.

Riscos psicosocials

L'estrès laboral, els riscos psicosocials, la violència de tercers, l'assetjament són qüestions importants en el sector Horeca. Els treballadors han de disposar d'estructures de suport a les quals poder accedir en cas de voler consultar aspectes relacionats amb la salut emocional.

- S'ha d'establir una política de prevenció de l'estrès i adoptar les mesures preventives necessàries.
- S'ha d'establir una política sobre l'assetjament psicològic i l'assetjament sexual i adoptar les mesures preventives necessàries.
- S'ha d'establir una política sobre violència de tercers i adoptar les mesures preventives necessàries.
- S'ha d'establir una política sobre l'alcohol i les drogues i adoptar les mesures preventives necessàries.
- Els treballadors han de tenir clares les seves tasques i responsabilitats.
- Les capacitats i habilitats dels treballadors han de ser adequades als requisits del seu treball.
- Els treballadors han de poder fer prou descansos.

- Els horaris de treball han d'incloure mesures per afrontar els pics de treball. A l'hora d'organitzar els horaris laborals, s'han de tenir en compte qüestions relacionades amb la salut i l'equilibri entre la vida i la feina.

Recepció i treball administratiu

Les tasques dels treballadors de la recepció són múltiples i inclouen la recepció dels clients, el maneig d'equipatges, la gestió de les factures i la informació de comptabilitat, la realització de reserves i el treball administratiu en general.

- El personal ha de tenir una visió clara de l'entrada des de la recepció.
- La mida i la disposició de la recepció han d'estar adaptades a les tasques i al personal.
- La zona que hi ha darrere de la recepció ha de permetre circular lliurement.
- El personal de la recepció ha de poder fer descansos per als quals ha de disposar de seients adequats.
- La recepció i els llocs de treball d'oficina han d'estar prou il·luminats.
- El soroll i els corrents d'aire han d'estar controlats als llocs de treball de recepció i oficina.
- Els llocs de treball amb pantalles de visualització de dades han d'estar configurats correctament (cadira adient que permeti una bona postura, distàncies de la pantalla, disposar de reposapeus, etc.).
- El personal de la recepció ha d'estar format i informat sobre com ha d'actuar en cas d'emergència.
- El personal de la recepció ha d'estar format i informat sobre bones tècniques de manipulació de càrregues i aplicar-les correctament.
- El personal de la recepció ha de poder demanar ajuda en cas de treballs solitaris o durant torns nocturns.

Cuines

La cuina sovint es considera el cor de qualsevol establiment del sector horeca. Malauradament, el personal de cuina pot patir particularment ferides com ara talls, cremades i esquinços. També l'entorn de treball i els aspectes ergonòmics com estar dret de manera prolongada poden causar problemes de salut.

- El personal de la cuina ha d'estar format i informat sobre pràctiques laborals segures per utilitzar eines de tall i aplicar-les correctament.
- S'han de proporcionar equips de protecció individual adequats (EPI) per treballar amb ganivets.
- Les talladores elèctriques han d'estar equipades amb un protector de fulles i s'han de netejar de manera segura.
- Els mobles de cuina han d'estar dissenyats per minimitzar els riscos de talls.
- Els residus tallants o punxants s'han de manipular amb cura.

Riscs per cremades

- El personal de la cuina ha d'estar format i informat sobre pràctiques laborals segures per utilitzar aparells i equips de treball per cuinar i aplicar-les correctament.

- El personal de cuina ha de portar roba de treball adequada.
- S'ha de fer un manteniment regular dels equips d'extracció de fums per evitar, entre altres, que se sobreescalfin.
- S'ha de disposar d'aparells i equips de treball adequats, i utilitzar-los i netejar-los de manera segura. Concretament per a:
 - Olles, cassoles i bullidors
 - Forns i graelles
 - Bufadors de cuina
 - Equips d'escalfament de vapor
 - Fregidores d'oli
 - Altres

Riscos per lliscaments, cops i caigudes

- Les vies de pas han de ser prou amples i estar lliures d'obstacles.
- Les portes basculants o abatibles han de ser, almenys, parcialment transparents.
- El terra de la cuina ha de ser antilliscant.
- El sòl de la cuina s'ha de mantenir net i els abocaments s'han de netejar immediatament.
- El personal de cuina ha de portar calçat antilliscant.

Riscos ambientals

- La cuina ha d'estar ben il·luminada.
- La cuina ha d'estar ben ventilada.
- S'ha de tenir en compte el nivell de soroll a l'hora de comprar equips de cuina.
- Els nivells de temperatura a la zona de treball han de ser adequats.

Riscos ergonòmics.

- Els articles emmagatzemats han d'estar col·locats en una posició adequada tenint en compte les postures de treball.
- Els bancs de treball i altres superfícies de treball han d'estar a una alçària adequada.
- El personal de cuina ha de poder fer descansos per als quals ha de disposar de seients adequats.
- Les tasques repetitives han d'estar limitades.
- S'ha d'evitar la manipulació manual i freqüent de les càrregues pesants.

Serveis d'aliments i begudes

El paper del personal que serveix aliments i begudes (cambrers i cambreres) és clau per a l'èxit del negoci, ja que mantenen un contacte estret amb els clients. Tot i això, tractar amb clients també pot comportar riscos i és important organitzar el treball a fi de donar-hi suport.

Altres riscos venen pel fet que aquest personal ha de caminar constantment endavant i endarrere entre les taules, cap a la cuina o el bar, fer maniobres en passadissos i servir aliments o begudes calentes.

- Les zones de pas entre les taules han de permetre un pas fàcil del personal i dels carretons.
- Les distàncies des de la cuina al bar i del bar a la cuina han de ser tan curtes com sigui possible.

- Hi ha d'haver una il·luminació adequada a la zona de servir aliments i begudes.
- S'han d'evitar o reduir els riscos quan es porten begudes i aliments calents.
- S'han d'evitar o reduir els riscos d'exposició al soroll.
- Els terres han d'estar anivellats i ser antilliscants.
- Els cambrers han de portar calçat antilliscant.
- Els cambrers han de poder fer descansos per als quals han de disposar de seients adequats.
- S'han d'evitar o reduir els riscos relacionats amb la manipulació, el transport o l'elevació manual de càrregues proporcionant equipaments de pes lleuger i ajudes per a l'aixecament i la manipulació.
- Els cambrers i les cambreres han de poder sol·licitar assistència en cas de violència o assetjament.
- La vaixella trencada s'ha de manipular amb cura.

Bar

Els accidents més comuns a les zones de bar són les caigudes, els talls amb vidres trencats i les lesions per la manipulació manual de càrregues.

- Els cambrers han de portar calçat còmode antilliscant.
- La zona darrere de la barra ha de permetre moure's lliurement.
- Hi ha d'haver una il·luminació adequada a la zona de treball del bar.
- S'han d'evitar o reduir els riscos per cremades, per exemple, la cafetera exprés ha d'estar instal·lada adequadament.
- La vaixella, els gots, les ampolles, etc., han d'estar emmagatzemats en llocs fàcilment accessibles.
- La vaixella i els vasos trencats o esquerdatats s'han de manipular amb cura.
- S'han d'evitar o reduir els riscos relacionats amb la manipulació, el transport o l'elevació manual de càrregues proporcionant equipaments de pes lleuger i ajudes per a l'aixecament i la manipulació.
- El personal ha de poder fer descansos per als quals ha de disposar de seients adequats.

En l'actual context de desconfinament pel sector de la restauració, l'establiment ha d'assumir un compromís ferm amb la gestió del risc, liderant la implementació sistemàtica de mesures dirigides a minimitzar-lo. La gestió del risc ha de formar part de tots els processos de l'establiment, de manera que tots els diferents processos han d'estar coordinats entre ells i es tendeixi a reduir la manifestació del risc.

El titular de l'activitat ha d'assegurar que el risc generat pel virus SARS-COV2 es tracta en els plans de seguretat i salut, formant part de les estratègies de mitigació de riscos genèriques dins dels marcs normatius de seguretat i salut existents. I això, tant des de la perspectiva de treballadors i col·laboradors, com des de la perspectiva dels clients. Alhora, d'acord amb la Resolució SLT/1429/2020 s'estableix com a responsable i interlocutor amb l'autoritat sanitària en cas necessari el titular de l'activitat econòmica, o el responsable que ell designi (CCAM.Gencat).

Recursos materials:

L'establiment ha d'establir les accions necessàries per aprovisionar-se dels recursos que necessiti d'acord amb el resultat de l'avaluació de riscos i el pla de contingència dissenyat, tenint compte en tot cas de les recomanacions de les autoritats sanitàries (per exemple, mascaretes, guants, gel hidroalcohòlic per als clients i treballadors, etc.). En aquest sentit:

- Es comptarà amb solució desinfectant en llocs accessibles per a ús de clients i, almenys, a l'entrada de la zona de servei (per exemple, entrada del restaurant, zona bufet). El personal ha d'instar als clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar.
- L'establiment ha de considerar les restriccions que poguessin existir per a l'aprovisionament de recursos materials i les limitacions de serveis que es puguin derivar d'aquestes restriccions, valorant, si és el cas, les possibilitats diferents de les inicialment proposades, que siguin factibles i sempre consensuades amb la representació legal dels treballadors i que en cap cas poden implicar un incompliment de les mesures de protecció establertes a la normativa vigent per l'emergència sanitària per la COVID-19.
- En cas que en algun moment es detecti manca de recursos materials, el grup de treball de riscos i emergències ha d'analitzar-ho i registrar-ho per a la salvaguarda de l'establiment i dels seus empleats davant les autoritats competents, i podrà analitzar i suggerir recursos i mesures alternatives.

Grup de treball de riscos i emergències

Per a totes les activitats, establiments o espais, cal identificar una persona responsable de l'aplicació de les mesures organitzatives i de protecció individual establertes a la Resolució SLT/1429/2020 i els diferents plans sectorials. Aquest responsable també serà l'interlocutor amb l'autoritat sanitària en cas que sigui necessari.

El responsable de riscos i el seu equip de treball assumiran la definició d'estratègies i presa de decisions per a la minimització dels riscos higiènic-sanitaris pel coronavirus SARS-CoV-2. Entre altres funcions, les seves responsabilitats comprenen: tenir indicadors de seguiment per a la presa de decisions, identificar riscos potencials, establir procediments de neteja i desinfecció, coordinar-se amb empleats, administració i resta d'agents implicats.

En la mesura que les dimensions de l'establiment ho permetin, és necessari complir amb els procediments següents: avaluar els riscos; dissenyar les mesures de protecció recollides en un pla de contingència; planificar el pla de contingència i les mesures necessàries per implementar-lo.

Aforament, distància de seguretat i disposició

Pel que fa als aforaments en els establiments d'hostaleria i restauració, tant a l'aire lliure com en edificis i espais tancats, en què es preveu el consum d'aliments i begudes que facin inviable l'ús de mascareta constant, s'ha de garantir la disposició de les taules per tal que la distància sigui d'1,5 metres entre persones o una superfície de seguretat mínima: 2,5 m² per persona.

Cal garantir la distància de seguretat d'1,5 metres entre clients, excepte en el cas de grups de contacte habitual on no serà necessari. La responsabilitat de declarar si es tracta d'un grup de contacte habitual correspon als clients.

En la mesura del possible es fomentarà la reserva per tal de tenir un major control i previsió de l'assistència de clients. Així mateix, pel que fa a la disposició de l'espai,

convé recordar que tant a l'interior com a l'exterior de l'establiment s'ha de procurar evitar que mobiliari o altres objectes obstrueixin les zones de pas.

Accessos i informació

Cal establir espais sectoritzats amb control de fluxos d'accés i sortida independents i establir sistemes que garanteixin que l'accés a l'establiment no supera mai el màxim permès. També s'ha d'establir els mecanismes que calgui per garantir que, en cas de produir-se cues, serà possible que s'hi mantingui la distància de seguretat.

A l'entrada de l'establiment es posaran a disposició dels clients dispensadors de gel hidroalcohòlic o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats per l'autoritat sanitària competent. Així mateix, es recomana que es faciliti informació sobre mesures higiènic-sanitàries per a usuaris i clients.

Les mesures informatives han de contemplar: a) retolació amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment i el deure d'autoprotecció del client pel que fa al compliment d'aquestes mesures de prevenció per evitar els contagis; i b) marcat el terra del local, terrasses, barra i on es precisi mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquest document.

Ús de mascareta

L'ús de la mascareta és obligatori per a totes les persones de 6 anys endavant, tant si són treballadors com si són clients o proveïdors, tant a la via pública com en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que estigui obert al públic.

El client pot retirar-se la mascareta en el moment de consumir; però l'ha de fer servir en la resta de situacions, especialment en el moment de rebre la comanda, en qualsevol de les modalitats, en la circulació interna per l'establiment, en l'ús de serveis auxiliars i lavabos i en el moment del pagament.

No estan obligades a l'ús de la mascareta les persones que presentin algun tipus de malaltia o dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per la utilització de la mascareta. Tampoc si, per la seva situació de discapacitat o dependència, no disposen d'autonomia per treure's la mascareta o bé presenten alteracions de conducta que facin inviable la seva utilització.

Mesures de neteja i higienització

En relació amb la neteja i desinfecció cal tenir en compte les següents mesures:

- La supervivència dels coronavirus humans en les superfícies pot ser molt variable (d'entre 2 hores i 9 dies), és per això que cal que s'intensifiquin les activitats de neteja i desinfecció i que es disposi d'un Protocol adaptat en funció de l'aforament, la freqüència de trànsit o ocupació, els tipus d'activitats, els usos així com la possibilitat de la presència de casos possibles o confirmats de COVID-19.
- Les empreses i entitats que realitzen serveis a tercers de tractaments de desinfecció de l'aire, superfícies, materials, equips i mobles (tractaments d'àmbit ambiental) o de desinfecció de materials, equips, superfícies i utensilis relacionats amb la manipulació, emmagatzematge i consum d'aliments i alimentaria (tractaments d'àmbit alimentari) han d'estar inscrites al Registre Oficial d'establiments i serveis biocides (ROESB o ROESP).

- Els productes emprats seran sempre autoritzats i la seva aplicació respectarà la seguretat de les persones i el medi.

Pla de neteja i desinfecció

L'establiment ha d'adaptar el seu pla de neteja i desinfecció tenint en compte l'avaluació dels riscos identificats. El pla ha de considerar com a mínim les següents qüestions:

- Realitzar un procediment de neteja i desinfecció que inclogui les següents instal·lacions i seus els elements:
 - o Zona de recepció de mercaderies
 - o Cuina
 - o Barra (entre diferents grups de clients i, especialment, en moments d'alta afluència)
 - o Zona de recollida de menjar per a servei a domicili i de menjar per emportar-se
 - o Sala
 - o Vestuaris, zones de taquilles i lavabos
- Utilitzar, per part de personal de neteja, l'equip de protecció individual d'acord amb el resultat de l'avaluació de riscos.
- Realitzar, abans de l'obertura inicial de l'establiment, una neteja i desinfecció a fons amb productes viricides autoritzats per l'autoritat competent en matèria de salut.
- Ho podrà fer el mateix empresari i deixarà constància escrita de les tasques efectuades i els productes utilitzats (disposant de les fitxes tècniques i de seguretat dels productes), o podrà contractar una empresa especialitzada i autoritzada que aporti un certificat amb les tasques fetes, la persona que les ha portat a terme i els productes utilitzats.
- Incloure en el pla APPCC i/o incrementar les freqüències diàries de neteja i repassades, especialment de les zones de major contacte (superfícies, poms, lavabos, aixetes, manetes, ascensors, portes, superfícies de taules, botó de descàrrega de l'inodor, barreres de protecció, control de climatització, cartes i menús, TPV, caixa, etc.).
- Fer servir productes de neteja desinfectants autoritzats per l'autoritat competent en matèria de salut segons les fitxes tècniques i de seguretat del producte.
- Identificar els estris de neteja i aïllar-los a la seva zona de treball per garantir que no es produeixi contaminació creuada.
- Garantir que el procés de desinfecció de la vaixela i coberteria es porta a terme a temperatures superiors a 80 °C (rentavaixelles).
- Netejar i desinfectar els estris (pinces, paletes de màquines de gel, estris per a còctels, culleres de gelats, etc.) d'acord amb el que estipula l'APPCC.
- Mantenir higienitzades en tot moment les baietes i fregalls i canviar-les periòdicament. S'ha d'evitar l'ús de draps i utilitzar paper o baietes d'un sol ús. Els rotllos de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotlles.
- L'establiment ha de determinar, en funció de les característiques i tipologia de tèxtil (uniformes, tovalles, entapissat de cadires, etc.), el tipus de neteja i la freqüència de rentada que s'aplicarà. En qualsevol cas, s'ha de rentar a una temperatura superior a 60 °C.
- Cal desinfectar el Terminal Punt de Venda (TPV) si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.

- Cal desinfectar periòdicament les màquines dispensadores i recreatives utilitzades pels clients.
- S'emmagatzemarà els elements auxiliars del servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucreres ...) en recintes tancats o, almenys, lluny de zones de pas de clients i treballadors. S'ha de retirar de les taules qualsevol element decoratiu. Els cendrers no es poden compartir.
- Ho podrà fer el mateix empresari i deixarà constància escrita de les tasques efectuades i els productes utilitzats (disposant de les fitxes tècniques i de seguretat dels productes), o podrà contractar una empresa especialitzada i autoritzada que aporti un certificat amb les tasques fetes, la persona que les ha portat a terme i els productes utilitzats.
- Incloure en el pla APPCC i/o incrementar les freqüències diàries de neteja i repassades, especialment de les zones de major contacte (superfícies, poms, lavabos, aixetes, manetes, ascensors, portes, superfícies de taules, botó de descàrrega de l'inodor, barreres de protecció, control de climatització, cartes i menús, TPV, caixa, etc.).
- Fer servir productes de neteja desinfectants autoritzats per l'autoritat competent en matèria de salut segons les fitxes tècniques i de seguretat del producte.
- Identificar els estris de neteja i aïllar-los a la seva zona de treball per garantir que no es produeixi contaminació creuada.
- Garantir que el procés de desinfecció de la vaixel·la i coberteria es porta a terme a temperatures superiors a 80 °C (rentavaixel·les).
- Netejar i desinfectar els estris (pinces, paletes de màquines de gel, estris per a còctels, culleres de gelats, etc.) d'acord amb el que estipula l'APPCC.
- Mantenir higienitzades en tot moment les baietes i fregalls i canviar-les periòdicament. S'ha d'evitar l'ús de draps i utilitzar paper o baietes d'un sol ús. Els rotllos de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotlles.
- L'establiment ha de determinar, en funció de les característiques i tipologia de tèxtil (uniformes, tovalles, entapissat de cadires, etc.), el tipus de neteja i la freqüència de rentada que s'aplicarà. En qualsevol cas, s'ha de rentar a una temperatura superior a 60 °C.
- Cal desinfectar el Terminal Punt de Venda (TPV) si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.
- Cal desinfectar periòdicament les màquines dispensadores i recreatives utilitzades pels clients.
- S'emmagatzemarà els elements auxiliars del servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucreres ...) en recintes tancats o, almenys, lluny de zones de pas de clients i treballadors. S'ha de retirar de les taules qualsevol element decoratiu. Els cendrers no es poden compartir.

Neteja i desinfecció dels lavabos

Els lavabos, tant els d'ús de clients com, si n'hi ha, d'ús del personal, han de comptar, almenys, amb dispensadors de sabó desinfectant, paper d'assecat, i/o solució desinfectant. S'han d'extremar les mesures de neteja elevat la freqüència d'aquestes. Durant l'obertura al públic de l'establiment, s'han de netejar tantes vegades com sigui necessari. Les papereres han de presentar obertura d'accionament no manual i disposar de doble bossa interior. L'establiment ha d'assegurar la reposició de consumibles (sabó desinfectant, tovalloles de paper ...). Per evitar la transmissió fecal-oral del virus, els urinaris masculins són menys recomanables, així com els eixugamans d'aire. S'ha de

procedir a la descàrrega de l'aigua en els inodors amb la tapa tancada. Cal revisar que els sifons dels inodors, de les piques i el desguàs del terra estiguin plens d'aigua.

Cuina

S'ha de tenir implementat un sistema d'APPCC actualitzat al context de la COVID-19. Es recomana separar les zones dels diferents treballadors mitjançant marques a terra o altres mesures similars.

Cal utilitzar mascareta i especialment en la manipulació d'aliments a punt per al consum (els que ja no patiran un tractament tèrmic superior als 65°C o altres tractaments que eliminin el virus), en els processos d'aplatat o envasat i del servei.

Abans de començar cada servei s'ha de realitzar una desinfecció general de les superfícies de treball. Hi ha d'haver dosificadors de sabó desinfectant al costat del rentamans. Per assecar-se s'ha d'utilitzar paper, que s'ha de llençar a una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual. A l'acabar la jornada, s'ha de realitzar una neteja d'eines i equips de treball amb els productes recomanats.

Es recomana separar les zones dels diferents treballadors mitjançant marques a terra o altres mesures similars.

Neteja i desinfecció dels vehicles de transport

En el transport propi amb furgonetes, cotxes, motos o un altre tipus de vehicle, aquests s'han d'incloure en el pla de neteja i desinfecció. Aquest pla ha de contemplar l'exterior i interior de vehicle, els calaixos de les motos, etc.

Igualment, s'han de netejar i desinfectar correctament tots els elements de transport (caixes i bosses isotèrmiques, motxilles, carretons, cascs, etc.).

Recepció i emmagatzematge de matèries primeres

Ha d'existir un espai reservat per a la recepció i devolució de mercaderies (zona específica, taula, marca al terra ...), situada prop de la porta d'accés de mercaderies, separat física o temporalment de la resta d'àrees. El personal de repartiment, que hauria de complir el seu propi protocol de prevenció i higiene, no ha de superar aquesta àrea de recepció, i s'ha de supervisar el compliment de la legislació de protecció que li sigui d'aplicació. En aquest espai:

- S'han d'eliminar els embalatges de les mercaderies rebudes.
- S'ha de dur a terme una desinfecció d'aquells envasos que hagin estat en contacte amb l'exterior durant el procés d'aprovisionament, i eliminar els embalatges exteriors (cartró, etc) mantenint sempre la informació relacionada amb el producte.
- Els articles que no es puguin desinfectar, com els frescos, s'han de canviar del contenidor del proveïdor a un de propi de l'establiment a la zona de recepció. Els albarans i justificants s'han de deixar damunt de la taula per evitar el contacte amb el proveïdor i sempre han de romandre en aquesta zona de recepció. Els dispositius utilitzats (termòmetres, bolígrafs, etc.) han de ser preferiblement utilitzats sempre per la mateixa persona. En cas de compartir-los, s'han de desinfectar després de cada ús. Després de la recepció o manipulació de paquets i comandes s'ha de netejar i desinfectar la zona i el personal ha de rentar-se les mans amb aigua i sabó desinfectant.

Així mateix, s'ha de garantir el compliment del que disposa l'APPCC per als establiments grans, i requisits, per als establiments de petit format, actualitzat al context de la COVID-19.

Condicions de ventilació i climatització dels establiments

Cal ventilar els espais amb la freqüència adequada. La principal via de transmissió del virus SARS-CoV-2 és la via aèria, a través de petites gotes que es produeixen quan una persona infectada tos, esternuda o parla, a distàncies curtes. El virus pot ser viable a l'aire unes hores en aerosols més petits (inferiors a 5 micres) que poden desplaçar-se a més distància, transportats per fluxos d'aire i que poden romandre hores en suspensió en ambients tancats. La renovació de l'aire redueix aquestes gotes més petites, que poden romandre hores en suspensió en ambients tancats.

La renovació de l'aire redueix la presència de les petites gotes que es produeixen quan una persona infectada tos, esternuda o parla. La renovació d'aire dels espais tancats es considera una mesura molt efectiva per la prevenció de SARS-COV2. Per aquest motiu es recomana ventilar els espais com a mínim 3 vegades al dia 10 minuts.

En la mesura que sigui possible també es recomana:

- Portar a terme una ventilació natural (regular), obrir portes i finestres tantes hores com sigui possible, preferentment des d'una hora abans de l'obertura i fins almenys una hora després del tancament.
- Revisar sovint la instal·lació de climatització
- Si és possible, incrementar el cabal de ventilació a 12,5 litres/segon i persona.
- Augmentar el màxim la ventilació dels espais amb aire exterior (si s'escau tancar la recirculació de l'aire per ventilar al màxim amb aire exterior).
- Evitar en la mesura del possible engegar ventiladors de sostre o de peu, atès que només remouen l'aire interior i no n'aporten de fresc.
- Mantenir la ventilació dels lavabos en tot moment i verificar el correcte funcionament de l'extractor d'aire.
- Indicar que els inodors han de descarregar amb la tapa tancada.
- Pel que fa als equips de recuperació de calor, es pararan els recuperadors rotatius i es revisaran els recuperadors estàtics per minimitzar fugues.
- Prioritzar la ventilació amb aire exterior sobre el confort i l'eficiència energètica.

Serveis al client

Servei en barra

- Pel que fa al servei en barra, s'ha de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància de seguretat entre client i personal, utilitzant, si això no fos possible per motius d'excepció d'ús per motius de salut, altres mesures de protecció (mascaretes, pantalles facials ...).
- S'han d'establir les posicions a ocupar pel client o grups de clients en barra de manera que s'evitin aglomeracions i es garanteixi la distància de seguretat entre ells, excepte internament el cas de grups de contacte habitual.
- Els productes exposats en barra han d'estar convenientment protegits cap al client i cap a l'empleat. No s'admet l'autoservei en barra per part de client.
- El personal del servei de barra es desinfectarà freqüentment les mans. També es posarà a disposició del client dispensadors de gel hidroalcohòlic.

Servei en taula

- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible, així com aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar de manera contínua les mans, evitar contacte físic, compartir objectes, etc.).
- Alhora, han d'aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar-se les mans de manera contínua, evitar contacte físic, no compartir objectes, etc.); si no poguessin fer-ho, hauran de disposar d'altres mesures de protecció (pantalles facials, mascaretes, etc.).
- Es prioritzarà la utilització de serveis de taula d'un sol ús. En el cas que no fos factible s'ha d'evitar l'ús de les mateixes estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis.
- Cal comprovar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. La superfície de les taules (en cas que aquestes no es cobreixin) i recolza-braços, han de netejar-se després de cada ús.
- S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú per reduir el risc de contagi, per exemple, optant per "Cantar", utilitzant tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per cap d'aquestes solucions, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat que es desinfecti després de cada ús.
- En el moment de recollir la comanda en taulell, els cambrers s'han d'organitzar l'espera evitant l'aglomeració i encreuament de clients. Es recomana que es senyalitzi la distància de seguretat a terra o de forma similar, i que hi hagi panells o cartells explicatius del procediment de recollida. El client i el cambrer han de fer servir mascareta sempre i cal garantir la màxima distància de seguretat sempre.
- En el cas que el client utilitzi un dispositiu digital comú, aquest ha de ser desinfectat per realitzar la comanda. S'ha de disposar de dispensadors amb desinfectant en aquestes zones. A la zona dels quioscos s'ha de mantenir la distància de seguretat evitant les aglomeracions de clients.

Servei en terrassa

- L'empresa ha d'establir la forma de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament en terrassa (taules i cadires), per tal que aquest equipament pugui ser desinfectat entre un client i un altre. Per tant, el client no podrà seure fins que ho determini el cambrer.
- S'ha de mostrar retolació informant el client de les pautes d'higiene i desinfecció perquè sigui coneixedor de les mateixes i les respecti. Aquesta informació ha de deixar clarament indicat que el client no pot ocupar una taula sense que el personal de l'establiment l'acomodi.
Limitar les terrasses (cordons, cintes, marques a terra o altres elements quan les autoritats competents ho permetin) també pot ajudar a l'acompliment d'aquest objectiu.
- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible i hauran de desinfectar-se constantment

- les mans.
- Sempre que sigui possible, es recolliran els paravents per garantir la màxima circulació d'aire a les terrasses
 - S'han d'eliminar tots els productes d'autoservei (setrills, salers, escuradents, etc.) i els cendrers no es podran compartir. No es pot compartir el bec de les pipes d'aigua i el tub ha de ser d'un sol ús. Cal desinfectar tot l'aparell després del seu ús.

Servei bufet

- Per realitzar el servei de bufet s'han de tenir en compte les consideracions realitzades per a la resta de tipologies de servei anteriorment descrites. Especialment cal garantir l'ús de mascareta per clients i cambrers i desinfectar-se freqüentment les mans. S'han d'implementar fórmules com el bufet assistit amb pantalla de protecció, a través d'emplatats individuals i/o mono-dosi tapats (també amb pantalla de protecció). El client no podrà servir-se directament en el cas de disposar de racions múltiples.
- També s'han d'eliminar de totes les tipologies de servei, els elements i equipaments d'ús comú (setrillers, salers, setrills, sucreres, etc.) i qualsevol element decoratiu. A més, l'establiment hauria de considerar, atenent les seves instal·lacions, un itinerari suggerit o predefinit per evitar aglomeracions en determinades zones i els encreuaments entre clients per tal de prevenir el contacte entre clients.

Esdeveniments i banquets

A més de les especificacions ja esmentades per al conjunt del sector, els salons de banquets han de complir les condicions següents:

- El titular de l'activitat conservarà les dades de contacte de l'organitzador de l'esdeveniment fins almenys dos mesos després de l'esdeveniment.
- Respecte la celebració de ball i similars durant la celebració, cal seguir les directrius establertes en el Pla sectorial d'activitats d'oci nocturn, i complir amb les restriccions derivades de la Resolució SLT/1457/2020 sobre l'ús de pistes de ball o altres que puguin estar vigents en cada moment.

Pagament

Es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement *contactless* (targetes, mòbils ...) evitant, en la mesura del possible, l'ús d'efectiu. Si no fos possible es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb algun tipus de suport (safata, got osimilar) per evitar possibles contaminacions.

Repartiment a domicili

Tant en la preparació de la comanda com en el seu repartiment, s'han de mantenir les mesures higièniques corresponents d'acord amb els riscos identificats i les mesures

descrites en el pla de contingència. En particular, en el transport i lliurament a domicili s'han de complir els següents requisits:

- L'establiment ha de comptar amb un espai habilitat per al lliurament de la comanda al repartidor (Barra, taula, etc.). El personal de repartiment no pot accedir en cap cas a la zona de cuines.
- Per al servei de lliurament, el menjar s'ha de dipositar en bosses tancades, preferiblement segellades. La bossa utilitzada per al repartiment s'ha de netejar i desinfectar interiorment i exterior després de cada lliurament.
- El personal encarregat del repartiment de comandes ha d'utilitzar els equips de protecció individual determinats després de l'avaluació de riscos i en el pla de contingència i pràctiques correctes d'higiene com és el rentat de mans. Si aquest servei es presta mitjançant plataformes digitals, el restaurant ha de supervisar que el personal de repartiment compleix amb aquests equips.
- S'ha d'evitar el contacte entre el personal d'entrega de la comanda i el repartidor en la transacció (Mostra de fulla de comanda, etc.). Un cop lliurada la comanda al repartidor a la zona habilitada per això, el personal que lliura la comanda s'ha de rentar les mans.
- S'ha d'establir un sistema per evitar les aglomeracions de personal de repartiment.
- S'ha de fomentar l'ús de pagament per mitjans electrònics, que evitin establir contacte entre client i personal de repartiment i el maneig de diners en efectiu.
- Durant el lliurament al client s'ha de mantenir la màxima distància i fer ús de la mascareta.
- El repartidor ha d'higienitzar-se les mans correctament amb solució desinfectant durant tot el procés de lliurament.
- El personal de repartiment no ha de compartir ascensors en els domicilis de lliurament. Ha d'avisar per l'interfon al client de la seva arribada, indicant que deixarà la comanda a la porta. Es recomana comptar amb estovalles d'un sol ús, on dipositar la comanda.
- En el cas que el transport i lliurament a domicili el realitzi personal extern a l'establiment (Plataformes de delivery o similars) a més de l'anterior s'ha de sol·licitar al proveïdor del servei el seu pla de contingència respecte a la COVID 19.

Menjar per emportar (take away)

L'establiment ha de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes (Per exemple, taula, taulell, etc.) per realitzar l'intercanvi i pagament si s'escau. S'ha de garantir la distància de seguretat (es recomana que aquesta operació es realitzi mitjançant marques visibles a terra o similars o bé amb l'habilitació de pantalles protectores, metacrilats o similars). Cal fer ús de la mascareta per client i cambrer. Aquests espais per a la recollida de comandes disposarà de dispensadors de gel hidroalcohòlic per la desinfeccions de mans de clients i cambrers.

Treballadors

No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:

- a. Aquells que estiguin en aïllament domiciliari per diagnòstic de COVID-19 o que tinguin algun dels símptomes compatible amb la COVID-19.
- b. Aquells que, encara que no manifestin símptomes, estiguin en quarantena domiciliària per haver estat en contacte amb algú amb símptomes o a qui han diagnosticat COVID-19, o que pateixin alguna de les patologies declarades de risc davant la COVID-19.

L'establiment proporcionarà els EPI adequats prèvia avaluació de riscos laborals en el context de la COVID-19. En cas que algun servei estigui subcontractat, l'establiment ha de supervisar que el personal compta amb els equips de protecció individual necessaris.

Treballadors vulnerables i risc d'infecció

L'establiment ha d'avaluar la presència de treballadors vulnerables davant de la COVID-19 en l'entorn laboral i determinar les mesures específiques de seguretat per a aquest personal.

Si un treballador comença a tenir símptomes compatibles amb la malaltia, contactarà immediatament amb el telèfon 061 o centre de salut corresponent i amb els serveis de prevenció de riscos laborals que pertoqui. Si no en porta, es posarà mascareta, i abandonarà el lloc de treball fins que un professional sanitari valori la seva situació.

Processos

Cal planificar les tasques i processos de treball de tal manera que es garanteixi la distància de seguretat establerta per les autoritats sanitàries; la disposició dels llocs de treball, l'organització de la circulació de persones i la distribució d'espais (taules, mobiliari, passadissos, etc.), que el restaurant ha d'adaptar si fos necessari.

En cas que hi hagi torns, aquests s'han de planificar sempre que sigui possible de manera que es concentrin els mateixos empleats en els mateixos grups de torns. Igualment, si el personal necessita canviar-se de roba, s'ha d'habilitar un espai que permeti també assegurar aquesta distància interpersonal o establir l'aforament màxim dels vestidors de personal. La roba ha de ser d'ús exclusiu. A més, s'ha de mantenir el distanciament físic en reunions internes.

Informació

Es difondran pautes d'higiene amb informació completa, clara i intel·ligible sobre les normes d'higiene a utilitzar en el lloc de treball, abans, durant i després de la mateixa, que es pot reforçar amb retolació. El personal ha de comptar amb una informació clara i intel·ligible, i formació específica i actualitzada sobre les mesures específiques que s'implantin.

El pla de contingència s'ha de comunicar als representants dels treballadors, si n'hi ha, i als empleats per a la seva adequada posada en marxa i manteniment. Les mesures informatives han de contemplar:

- Cartells amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment.
- Marcat al terra del local, terrasses, barra i on calgui mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquesta norma.

Tot el personal haurà d'estar format i informat del pla de contingència de l'establiment, de les seves responsabilitats en el marc de la gestió de risc per COVID-19 i del correcte ús dels equips de protecció. Així mateix, cal formar als treballadors sobre l'ús correcte i el manteniment de màscares, guants i EPI que utilitzin.

Els clients també han de ser informats d'aquelles mesures del pla que els afecta directament i s'hagin d'aplicar (per exemple, ús de mascareta, rentat de mans, distàncies de seguretat, etc.).

Mesures d'higiene personal

Els treballadors tindran sempre a la seva disposició gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats per l'autoritat sanitària competent per rentar-se les mans o, si no pot ser, aigua i sabó.

El personal ha de:

- No fer mai la salutació amb contacte físic, inclosa l'encaixada de mans, tant amb la resta del personal com amb els clients. S'ha de respectar la distància de seguretat sempre que sigui possible i no tenir contacte físic.
- Atendre el resultat de l'avaluació de riscos de cada lloc de treball i les mesures que se'n derivin.
- Rentar-se minuciosament les mans després d'esternudar, mocar-se, tossir o tocar superfícies potencialment contaminades (diners, cartes de l'establiment, etc.). Això no obstant, s'ha d'adaptar el protocol de neteja de mans d'acord amb les característiques de la instal·lació; per exemple, quan per les característiques físiques del restaurant no sigui possible que el personal es renti les mans periòdicament. En aquest cas, s'haurà d'assegurar l'ús de solució desinfectant.
- Llençar qualsevol deixalla d'higiene personal, així com els EPI de forma immediata a les papereres o contenidors habilitats i amb accionament no manual i bossa interior, i rentar-se les mans immediatament.
- Deixar els objectes personals (inclosos mòbils) en un lloc dedicat a l'efecte (box, taquilla, etc.).
- Portar el cabell recollit, no portar anells, polseres, arracades o similars. I portar les ungles curtes i cuidades.
- Portar diàriament la roba de treball neta.
- No compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. Si s'alterna l'ús de determinats equips o dispositius (caixa, TPV, tiradors, cartes i menús, etc.) l'establiment ha de fixar pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- Portar diàriament la roba de treball neta. El restaurant ha de determinar, en funció del tipus d'uniforme, el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de

rentat. Atès que l'uniforme només s'ha d'utilitzar durant la jornada laboral, es recomana que l'establiment es faci càrrec del rentat de la roba de treball del personal juntament amb les estovalles i ha d'assegurar la neteja de la mateixa a una temperatura 60°C. En el cas que el rentat de l'uniforme del personal es faci al domicili del personal, l'establiment ha d'informar els empleats que el rentat s'ha de fer a 60°C. Quan es transporti la roba de treball, aquesta s'ha d'introduir en una bossa tancada. En aquells casos en què els uniformes no puguin ser rentats a aquesta temperatura, s'ha de procedir a una adequada desinfecció, d'acord amb els mètodes de rentat autoritzats per les autoritats sanitàries.

Ús dels espais

Cal desinfectar freqüentment, al llarg de tota la jornada laboral, els objectes d'ús personal (ulleres, mòbils, etc.) amb aigua i sabó o, si no, amb una solució desinfectant, i els elements del lloc de treball amb el canvi de torn. Per a la desinfecció d'equips electrònics cal utilitzar productes específics, aplicats amb un drap, o tovalloletes desinfectants especials.

Cal habilitar un espai perquè l'empleat pugui canviar-se de roba i calçat a l'arribar al restaurant i a l'acabar el seu torn abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb armariets o, almenys, porta vestits o similar (bossa de plàstic, etc.) on els empleats deixin la seva roba. Es recorda que l'uniforme i calçat només pot utilitzar-se en el lloc de treball.

Cal fer el possible perquè no calgui compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. En cas que hi hagi alternança en l'ús de determinats equips o dispositius (per exemple, caixa, TPV, tiradors, cartes i menús, etc.) l'establiment ha d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per a la reducció del risc de contagi.

Si no pot assegurar-se la desinfecció del mètode de control horari amb contacte (empremta, dígits) en cas que n'hi hagués, s'ha d'implementar un mètode que eviti l'ús d'una mateixa superfície per part de diferents empleats. En el cas que s'opti per la desinfecció després de cada ús, s'ha d'assegurar la disponibilitat d'una solució desinfectant.

Requisits específics per al personal de neteja

El personal de neteja ha d'utilitzar l'equip de protecció individual adequat depenent del nivell de risc i del resultat de l'avaluació de riscos laborals. Ha d'utilitzar, com a mínim, mascareta i guants.

Després de cada neteja, els materials emprats i els equips de protecció utilitzats es llençaran de formasegura, i es procedirà, posteriorment, a la rentada de mans.

Cal llençar els guants i mascaretes després del seu ús, a la finalització de la seva vida útil i segons les instruccions del fabricant. S'habilitaran papereres amb tapa per al seu dipòsit i posterior gestió.

En cas que els serveis descrits estiguin subcontractats, el restaurant supervisarà que el personal compta amb els equips de protecció individual necessaris i que actua sota els procediments establerts.

Clients

S'ha d'informar els clients d'aquelles mesures del pla de contingència que els afecten directament i que hagin d'aplicar (ús de mascareta, rentada de mans, distàncies de seguretat, etc.). Les mesures informatives han de contemplar:

- Cartells amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment i el deure d'autoprotecció del client pel que fa al compliment d'aquestes mesures de prevenció per evitar els contagis.
- Marcat al terra del local, terrasses, barra i on calgui mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquesta norma.

Requisits generals

S'han de complir les següents mesures preventives:

- Comptar amb solució desinfectant per a l'ús dels clients en llocs accessibles i, com a mínim, a l'entrada de la zona de servei (per exemple, l'entrada del restaurant o la zona de bufet). El personal ha d'instar els clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar.
- Controlar l'aforament resultant d'aplicar les diferents mesures i distàncies de seguretat (entre clients, taules ...).
- Fomentar el pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement *contactless* (targetes, mòbils, etc.) per evitar, en la mesura que sigui possible, l'ús d'efectiu. Si no fos possible, es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb algun tipus de suport (safata, got o similar) per evitar possibles contaminacions.
- Desinfectar el TPV si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.
- Desinfectar periòdicament les màquines dispensadores i recreatives utilitzades pels clients.
- Prioritzar la utilització de jocs de taula d'un sol ús. Si no es pot, s'ha d'evitar l'ús de les mateixes tovalles o estalvis amb diferents clients, i optar per materials i solucions senzills de canviar entre serveis. Cal assegurar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. S'han de netejar, després de cada ús, la superfície de les taules (si no es cobreixen) i els reposa braços, si en té.
- Evitar l'ús de cartes d'ús comú per evitar el risc de contagi; es pot optar, per exemple, per "cantar", utilitzar tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per alguna de les solucions prèvies, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat i desinfectar-lo després de cada ús.
- Emmagatzemar els elements auxiliars del servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucres, etc.) en llocs tancats o, almenys, lluny de les zones de pas de clients i treballadors. S'han de treure de les taules els elements decoratius.
- Si les característiques del servei ho permeten (excepte en muntatges d'esdeveniments i recintes on habitualment no hi hagi clients abans del servei) caldrà evitar tenir les taules muntades amb el parament sense protegir.

Proveïdors

Respecte a la relació amb els proveïdors, es recomanen les bones pràctiques següents:

- Minimitzar les visites de proveïdors, amb comandes de més volum i menys freqüents.
- Les contractes que hagin de prestar serveis a l'establiment, es recomana que ho facin fora de l'horari comercial, i mantindran les mateixes mesures de seguretat que el personal propi.
- Establir un protocol per minimitzar el contacte amb els transportistes. Si és possible, caldrà establir una zona exclusiva de lliurament de comandes, i es desinfectarà entre comanda i comanda. Alhora, en la mesura del que sigui possible, es llençarà l'embalatge original o, si no es pot, es desinfectaran els paquets, sempre que el material ho permeti.
- Enviar electrònicament, en la mesura del que sigui possible, els albarans signats, de manera que no es lliurin en paper de mà en mà.

Per a més informació, consultar BOE (Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i altres), el portal de la Generalitat de Catalunya (Pla sectorial de desconfinament per al Sector Restauració en les condicions de l'etapa represa) i el portal de la Seguretat Social (Pla d'Activitats Preventives en Cuines, Bars i Restaurants 2021).

Al següent enllaç s'aporta mesures a aplicar en matèria de control sanitari dels establiments.

[\(https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambit-alimentari/restauracio/inspeccio_controlsanitari_establiments/\)](https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambit-alimentari/restauracio/inspeccio_controlsanitari_establiments/)

Anualment el bar-restaurant estarà obligat a ser **inspeccionat en matèria de sanitat**, el qual serà competència de l'Ajuntament de Vilagrassa mitjançant conveni amb el Departament de Sanitat d'Establiments Públics. Això comportarà el pagament d'una taxa anual de 75€, obligació que recau sobre la persona concessionària. Si més no, el primer any d'activitat, quota abril 2022, l'Ajuntament de Vilagrassa serà qui satisfarà el cost.

8. ESTRUCTURA LEGAL

8.1. Forma jurídica

El bar-restaurant sortirà a licitació i serà concedida al participant que ofereixi un cànon més elevat i més millores en l'adquisició del negoci.

La determinació de la forma jurídica del bar-restaurant quedarà sota la preferència del licitant, el qual haurà de mantenir-la al llarg del contracte.

El licitant podrà elegir entre constituir l'empresa com a Persona física, Societat Limitada, Societat Anònima o Societat Cooperativa.

Persona física: L'empresari o empresària individual, popularment conegut com a treballador/a autònom/a, és la persona física que realitza en nom propi una activitat econòmica (comercial, industrial o professional) amb finalitat de lucre i de forma habitual. L'activitat empresarial adoptarà el nom de la persona física titular del negoci, encara que és possible actuar amb un nom comercial.

- És la forma més senzilla i econòmica de dur a terme una activitat empresarial, ja que no requereix un procés previ de constitució.

- La responsabilitat s'estén a tot el seu patrimoni personal i és il·limitada. En cas de matrimoni, els béns del cònjuge poden quedar afectats si l'empresari/a està casat/da en règim de societat de guanys. A Catalunya el règim econòmic del matrimoni és el de separació de béns, per tant, els deutes del cònjuge empresari/a no afectaran els béns de l'altre.

- Si el volum del benefici és important, pot estar sotmès a tipus impositius elevats: les societats tributen a un tipus fix sobre els beneficis (aproximadament entre 25-30%), els empresaris/es individuals tributen per l'IRPF que aplica un tipus progressiu (aproximadament 24-43%).

Per satisfer les necessitats, els autònoms faran una aportació inicial de 3.800€ i a caixa dipositaran de 36,47€ en efectiu.

D'elegir constituir l'empresa com a persona jurídica en el moment de la redacció dels Estatuts s'haurà de fixar l'Òrgan d'Administració entre els quals: un administrador, que podrà ser únic, dos o més administradors solidaris o mancomunats, o por un consell d'administració compost per un mínim de tres i un màxim de dotze consellers.

Quant a la forma jurídica de SA, s'exigeix que de les convocatòries de les juntes generals se'n faci prèvia convocatòria en anuncis de premsa i al Butlletí Oficial del Registre Mercantil.

La forma jurídica de Societat Cooperativa demana que en l'escriptura pública s'identifiquen les persones que han d'ocupar els càrrecs del Consell Rector I d'Interventors.

Es preveu que la forma jurídica que de l'empresa sigui persona física.

8.2. Tràmits a realitzar: agenda de constitució

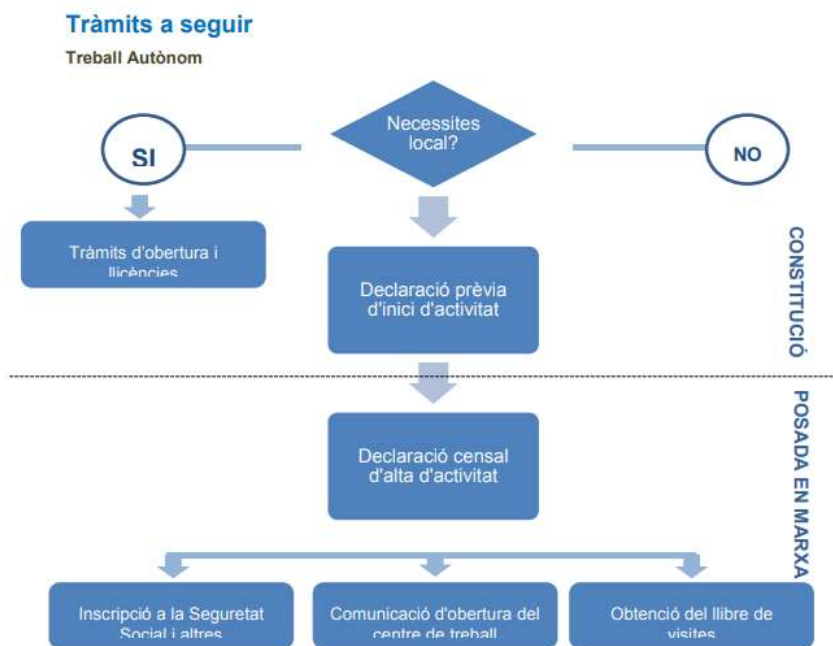
Normativa:

L'empresari individual es regeix pel Codi de Comerç en matèria mercantil i pel Codi Civil en matèria de drets i obligacions.

- Llei 20/2007, de 11 de juliol, del Estatut del Treball Autònom regula els drets i garanties d'aquest col·lectiu. Aquesta Llei estableix un decàleg de drets i deures dels treballadors autònoms (l'obligatorietat de subscriure la cobertura d'incapacitat temporal de contingències comunes, el reconeixement de la figura del treballador/a autònom/a econòmicament dependent etc.)
- DECRET 18/2010, de 23 de febrer, d'aplicació a Catalunya de l'Estatut del treball autònom.
- Llei 14/2013, de 27 de setembre, de suport als emprenedors i la seva internacionalització.

A banda d'aquesta legislació, existeix gran normativa no específica amb previsions aplicables al treball autònom.

Tràmits a realitzar per constituir empresa en forma física (autònom) i règim simplificat (Estimació Objectiva):



Font: (XarxaEmpren.Gencat.A)

Tràmit d'obertura i llicències: no fer, ja que es tracta d'una concessió de servei per part de l'ajuntament del municipi.

Declaració prèvia d'inici d'activitat: Es pot demanar el CIF provisional abans d'iniciar l'activitat efectivament (començar a facturar) o si ja es té previst començar l'activitat es pot demanar el CIF definitiu. En el cas de les persones físiques que es constitueixen en empresaris/àries individuals, el CIF coincideix amb el NIF particular.

Si s'ha de rebre factures a nom de l'empresa abans de l'inici de l'activitat, s'ha de sol·licitar l'alta prèvia a l'inici de l'activitat marcant la casella 504 a la declaració censal (model 037), així es té la possibilitat de deduir les despeses que genera el nostre negoci prèvies a l'inici de l'activitat (emetre factures).

COST APROXIMAT: és possible descarregar el model gratuïtament

DURADA: el dia de la presentació es fa el lliurament d'una targeta fiscal

DIRIGIR-SE: presencialment a Administració d'Hisenda que correspon per domicili (Tàrrrega)

DOCUMENTACIÓ: Model 037. DNI o NIE original i fotocòpia

Declaració censal d'alta d'activitat: Inscripció al cens de l'Agència Tributària, obligatori per exercir una activitat empresarial, professional o artística. L'alta d'IAE d'una persona física està integrada pel **model 037** (declaració censal simplificada), així comuniquem a Hisenda la data d'alta d'activitat i l'activitat que desenvoluparem a partir d'aquell moment. La baixa o la modificació es durà a terme amb el **model 036**.

Codi 671.5 Restaurants d'un cobert

COST APROXIMAT: és possible descarregar el model gratuïtament

DIRIGIR-SE: presencialment a Administració d'Hisenda de Tàrrrega

Amb certificat digital: telemàticament

DOCUMENTACIÓ: Model 037. DNI o NIE original i fotocòpia

Com a persona física estarà exempt de pagar el IAE però ha de presentar el model igualment, per comunicar l'alta censal.

Diligència i legalització dels llibres obligatoris: Detallat al punt 8.3. Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals.

Obtenció Certificat Digital per realitzar els tràmits a les Administracions de la Seguretat Social: Si no es té DNI electrònic, s'ha d'obtenir el codi en la FNMT. Procediment: Sol·licitar codi i anar amb el DNI a l'AEAT per activar la firma electrònica.

COST: gratuït

Inscripció de l'empresa a la Seguretat Social i altres treballadors: Es tracta d'un acte administratiu pel qual la TGSS assigna a l'empresari/a un número (Codi de Compte de Cotització) que identifica i controla les seves obligacions davant el sistema de la Seguretat Social. L'obligació de la **inscripció en el règim especial de treballadors** per compte propi s'ha de realitzar en el moment de l'inici de l'activitat.

COST: gratuït

DIRIGIR-SE: Tresoreria de la Seguretat Social de Tàrrrega

DOCUMENTACIÓ (IMPRESOS):

- TA6: model per fer l'alta de l'empresa a la Seguretat Social i l'obtenció del primer CCC.

Documents: DNI persona física, alta a l'IAE, copia escriptura constitució, imprès d'alta de com a mínim un treballador.

- TA7: per fer variació de dades del CCC o bé una nova alta o baixa de CCC
- TA2: model per fer altes, baixes o variacions de treballadors per compte aliè al règim general
- Alta persones treballadores:

- Model TA.2 i número d'afiliació a la SS. En cas d'afiliar-se per primera vegada, TA.1. (DOCUMENTS DNI, 5 dies naturals)

Tipus seguretat social:

Règim general: per les persones empleades que no siguin familiars fins a 2on grau de la persona titular de l'activitat

Règim Especial Autònoms: persones titulars de l'activitat i familiars fins a 2on grau

Comunicació d'obertura del centre de treball: Els empresaris i empresàries han d'indicar on es troba el seu centre de treball, i caldrà comunicar-ho al Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya. L'obligació de comunicar l'obertura del centre de treball correspon a l'empresari/a, sigui quina sigui l'activitat que s'hi duu a terme.

COST: gratuït

COMUNICACIÓ: 30 dies següents a l'obertura

DIRIGIR-SE: Presencialment a Serveis Territorials del Departament d'Empresa i Ocupació o Oficines de Gestió Empresarial (Lleida)

Amb firma electrònica, telemàticament

DOCUMENTS: Imprès de la sol·licitud

Obtenció llibre de visites (XarxaEmpren.Gencat.B): un Llibre de visites de la Inspecció de Treball i Seguretat Social, a disposició permanent del personal funcionari de la Inspecció de Treball i Seguretat Social i del personal funcionari tècnic habilitat per a les actuacions comprovadores en matèria de prevenció de riscos laborals.

COST: obtenció de llibre previsió 10€; legalització té cost gratuït,

DIRIGIR-SE: Inspeccions Provincials de Treball i Seguretat Social a Catalunya
Lleida, Riu Besòs, 2, T. 973 216 380

En cas que es decideixi subcontractar a una gestoria, el cost dels tràmits de constitució i posada en funcionament es preveuen en uns 200 eur + 21% IVA.

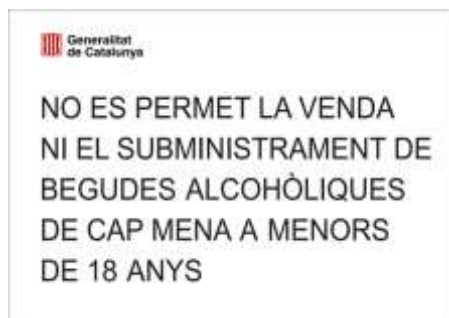
Tràmits de posada en funcionament.

Per poder desenvolupar l'activitat, haurà de sol·licitar a la Generalitat de Catalunya, l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC). A continuació es facilita l'enllaç per accedir al tràmit, on es detallen els processos i documents a presentar, entre els quals es troba el diagrama de flux i descripció del procés productiu (explicat al present projecte d'empresa). Cost TAXA del Tràmit: a càrrec de l'Ajuntament de Vilagrassa (Fue.Gencat) (SalutWeb.Gencat).

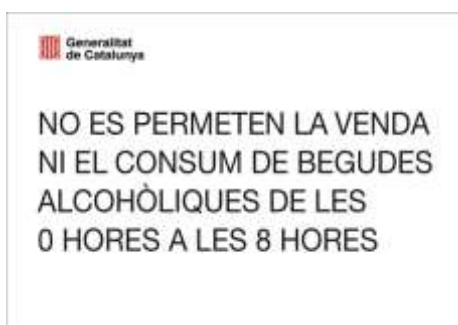
1. Publicitat de l'horari comercial de manera que la informació sigui visible al públic, fins i tot amb l'establiment tancat, respecte la Llei 18/2017 de l'1 d'agost, de comerç, serveis i fires. (Web.Gencat)
2. L'horari comercial vindrà determinat per (CanalEmpresa.Gencat):
 - Ordre INT/358/2011 de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic

•Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives

3. Retolació sobre la prohibició de la venda i subministrament de begudes alcohòliques a menors (Decret 32/2005, de 8 de març, pel qual es regula la senyalització de les limitacions en la venda de begudes alcohòliques)



4. Per l'espai de Botiga de Queviures: retolació sobre la limitació dels horaris de venda d'alcohol dels establiments oberts al públic en general, (contingut que es desprèn de l'article 18.2 e)* de la Llei 20/1985, de 25 de juliol de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència)



5. Retolació sobre la prohibició del consum de tabac en tots els espais públics tancats (Lleis 42/2010 i 3/2014).



6. Sempre haurà de disposar de Fulls de reclamació (Decret 121/2013, de 26 de febrer pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum (DOGC núm. 6325, de 28.03.2013)).

7. A efectes d'informació, en un lloc visible l'establiment haurà d'exhibir obligatòriament la identificació:
 Una R y una B blanques sobre fons blau Panteó 300-C en el cas dels restaurants-bars. Cost aproximat 15€+IVA (21%). Facilitat per l'ajuntament.



Per a més informació, consultar aquí. *Decret n° 317/1994, de 4 de Novembre, de Ordenació i Classificació d'Establiments de Restauració.*

Despeses de constitució i posada en funcionament	210,00 €
GESTORIA (sol·licitud denominació social, constitució societat, alta Hisenda)	200,00 €
Registre santiari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)	A càrrec de l'Ajuntament de Vilagrassa
INSCRIPCIÓ SEGURETAT SOCIAL Llibre de visites	10,00 €

8.3. Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals

Modalitat Estimació Directa Simplificada.

S'haurà de portar registre de (AEAT) :

- Llibre de registre de vendes i d'ingressos (+ obligació d'emetre factures)
- Llibre de registre de compres i de despeses
- Llibre de registre de bens d'inversió

IRPF: Els contribuents en Estimació Directa Simplificada hauran de realitzar quatre pagaments fraccionats **trimestrals en el model 130** a compte de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques en els següents terminis:

- 1r trimestre: entre l'1 i el 20 d'abril
- 2n trimestre: entre l'1 i el 20 de juliol
- 3r trimestre: entre l'1 i el 20 d'octubre
- 4t trimestre entre l'1 i el 30 de gener de l'any següent

Donat que l'empresa al llarg de l'any contractarà a dos persones, haurà de presentar el **model 111** trimestral de retencions i ingressos a compte de rendiments del treball i el **model 190**, resum anual.

IVA: Model 303. Autoliquidació trimestral amb Estimació Directa Simplificada.

Els paràmetres que es consideren en el IAE Codi *671.5 Restaurants d'un cobert* (IAE)

Model 390. Resum anual de l'IVA

Te els mateixos terminis de presentació que el model 131 de l'IRPF

Presentar-ho telemàticament amb certificat digital reconegut o amb el sistema Cl@ve PIN.

En cas que la persona concessionària subcontracti el servei fiscal, tributari i laboral a una gestoria, el cost aproximat serà d'entre 50-80€/mes, fluctuant l'import conforme al volum de feina de cada mes, ja que alguns mesos hi haurà la preparació/presentació d'impostos, mentre que altres mesos, la feina de gestoria serà menor.

Altres obligacions fiscals que tindrà són satisfer:

- 1) El pagament anual de la taxa d'escombraries, què, segons l'Ordenança Fiscal nº14 de la Taxa per la prestació del servei de gestió de residus municipals de Vilagrassa ascendeix a 439,84€.
- 2) El pagament mensual de la taxa pel subministrament d'aigua, què segons l'Ordenança Fiscal nº24 ascendeix a un consum aproximat anual de 1.165m³, que corresponen a 50 €/mes+ IVA(10%): conservació de comptador: 4€/mes + IVA (10%); cànon específic de l'Agència Catalana de l'Aigua: 31.48 €/mes + IVA (10%); cànon general de l'Agència Catalana de l'Aigua: 8 €/mes + IVA (10%).
Import fluctuant segons volum d'activitat.

<i>TARIFA PRIMERA. Subministrament d'aigua.</i>

a) Mínims de conservació per comptador
--

1. de ½ polzada (DN13), per trimestre	3,30 €
2. de ¾ polzada (DN20), per trimestre	8,07 €
3. de 1 polzada (DN25), per trimestre	12,00 €
4. de 1 polzada i ¼ (DN30), per trimestre	15,00 €
5. de 1 polzada i ½ (DN40), per trimestre	20,00 €
6. de 2 polzades (DN50), per trimestre	40,00 €
b) Quota fixa	
Mínim de consum facturables: 18 m ³ /abonat/trimestre	
c) Tarifes de subministrament	
1r. bloc: fins al mínim, per m ³	1,0637 €
2n. bloc: excés del mínim, per m ³	1,6712 €
3r. bloc: comptadors fora del terme municipal, per m ³	1,9403 €
4t. Bloc: preu per m ³ justificat com a fuga d'aigua	1,0637 €
.....d) Activitats ramaderes - derrama anual	
Totes les activitats ramaderes, amb la corresponent llicència d'activitat que obtinguin el subministrament d'aigua del Canal d'Urgell, hauran d'estar donades d'alta al registre de la Comunitat General de Regants dels Canals d'Urgell i se'ls repercutirà l'import anual de derrama derivat de la seva activitat d'acord amb l'equiparació dels caps de bestiar i el preu per hectàrea aprovat.	<i>A determinar segons la derrama anual</i>

- 3) El pagament de la taxa de clavegueram, què, segons l'Ordenança Fiscal nº13 ascendeix a un consum aproximat de 260 m³, corresponents a 21.35€ mensuals.

1. Per cada dret de connexió, per habitatge unifamiliar	122,44 €
2. Per cada dret de connexió, per pis unifamiliar	122,44 €
3. Solars, terrenys, finques i locals no destinats a habitatge	122,44 €
4. Per cada desconnexió a la xarxa general de clavegueram	122,44 €
5. Tarifa trimestral de prestació del servei de clavegueram fins al mínim facturable	
5.1. Tarifa de clavegueram per m ³ fins al mínim facturable (18 m ³)	0,34 €
5.2. Quota mínima exigible d'acord amb el mínim facturable (18 m ³)	6,12 €
6. Tarifa trimestral de prestació del servei de clavegueram a partir del mínim facturable	0,22 €

- 4) El pagament de la taxa per ocupacions del subsòl, el sòl i vol dels terrenys i vies d'ús públic local, què segons l'Ordenança Fiscal nº22. **Això dependrà del judici del concessionari.**

<i>C.- Per l'ocupació de terrenys d'ús públic amb taules i cadires amb finalitat lucrativa</i>	
1. Preu per cada cadira per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – fins a 12 cadires	2,00 €
2. Preu per cada cadira per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – a partir de 13 cadires	10,00 €
3. Preu per cada taula (per a 4 persones) per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – fins a 3 taules	10,00 €
4. Preu per cada taula (per a 4 persones) per tot el període d'estiu, que correspon a 7 mesos des de l'abril fins a l'octubre – a partir de 4 taules	30,00 €

8.4. Altres normatives a aplicar: obligacions laborals

En el moment de constitució per tal de respondre a les obligacions laborals dels treballadors, l'empresa s'inscriurà a la Seguretat Social, a una Mútua per cobrir accidents de treball i contractarà una assegurança de Responsabilitat Civil.

El model d'inscripció a la Tresoreria General de la Seguretat Social és el TA.6-C.

(Seguretat Social.D)

Per minimitzar el risc d'obligacions per accident laboral, l'empresa disposarà del servei de la Mútua Intercomarcal Provincial. Aquest va a càrrec de l'empresari, i el cost es troba desglossat com una part a càrrec de mútua del TC2 (seguretat social) en les nòmines dels treballadors.

A fi de respondre amb el que estableix el conveni col·lectiu de la restauració, s'haurà de contractar l'assegurança de responsabilitat civil (RC). Aquesta garantia de restauració inclou els danys personals causats als clients a conseqüència d'intoxicacions alimentàries que sofreixin pel consum de productes elaborats i subministrats en l'establiment assegurat. A més a més es necessitarà disposar d'una assegurança del local. En concepte d'això, segons una consulta a RACC, es tractarà d'una despesa anual de 353.92€ (*veure pressupost annexat*).

El local disposa d'alarma per la qual cosa el concessionari no haurà de suportar les despeses d'instal·lació del sistema de videovigilància. Si més no, el manteniment d'aquesta sí que caurà sota la seva responsabilitat. Es preveu una despesa de 72€+IVA (21%). Per la connexió a la central receptora, es preveu 120€ + IVA (21%).

El concepte a l'assegurança de l'autònom per cobrar en cas de baixa queda sota l'elecció de la persona concessionària.

En cas que disposi d'un vehicle en el servei de taxi, es preveu una assegurança de vehicle estimada de 300€ anuals. **(No considerat a la previsió d'ingressos i despeses)**

Per la contractació del personal, s'haurà de donar d'alta a la OGT (Oficina General de Treball) el contracte laboral de cada treballador elaborat mitjançant la plantilla SEPE, el contingut del qual s'haurà de comunicar al Servei Públic d'Ocupació de Tàrrrega, en el termini dels 10 dies següents a la formalització. En cas de baixa, modificació/variació de contracte o d'acomiadament, s'haurà d'informar a la OGT com a tal.

L'empresa tindrà com a obligació laboral la presentació mensual dels documents de cotització de la Seguretat Social: RNT i RLC.

El RNT (Relació Nominal de Treballadors): és l'antic TC2. Inclou tota la informació sobre les altes, baixes i bases de cotització de tots els treballadors de l'empresa que hagin estat donats d'alta durant el més corrent i informa d'aquells que tenen dret a bonificacions i/o deduccions.

El RLC (Rebut de Liquidació de Cotitzacions): és l'antic TC1. Mostra el pagament de cotització mensual realitat per l'empresa a la Seguretat Social i també ha d'incloure un llistat de tots els treballadors que s'hagin acomiadat durant el període. El document necessita una empremta electrònica que n'asseguri l'autenticitat.

8.5. Altres obligacions: altres despeses

La concessió obligarà a la persona concessionària el pagament mensual d'un cànon de 200 euros. En el moment d'iniciar el contracte s'efectuarà un dipòsit a llarg termini corresponent al 5% del total de pagaments efectuats al llarg del contracte, el qual respondrà com a fiança. Aquest serà de 600€.

La condició per recuperar la fiança a la data fi del contracte serà abandonar l'espai del bar-restaurant amb les mateixes condicions que estava en el moment d'iniciar el contracte, englobant a raó d'això tots els atributs que el defineixen.

En concepte de subministrament d'electricitat, es preveu un consum pròxim a 38Kw al mes. El que suposa un import de (€/Kw és de 0,19) 400€ + iva (21%) mensual, segons previsions de la distribuïdora ElèctricaSerosense,.

En concepte de telèfon i internet, la contractació del servei d'Internet (300 Mb) + telèfon fix+ mòbil ascendeix a 45€/mes + IVA (21%).

S'estimen unes despeses de reparació i conservació d'uns 25€/mes, les quals suposen una previsió de 300€ anuals per respondre davant imperfeces que es puguin ocasionar en el dia a dia.

9. PLA ECONÒMIC-FINANCER

9.1. Antecedents i supòsits de treball

Es fa menció que l'establert en el present pla configura una base model de qualsevol model de negoci dedicat al servei de bar – restaurant. Donat que la responsabilitat de gestió serà a càrrec de la figura concessionària, el recull de previsions de compres i despeses que inclou el pla és totalment modificable. Al projecte d'empresa en el pla econòmic-financer únicament s' inclou les despeses indispensables pel correcte funcionament del negoci, consultades en data de novembre de 2021. Si mes no, al llarg de la redacció es plantegen estratègies comercials, què, al no ser indispensables per la viabilitat tècnica, no es consideren a la previsió econòmica-financera però l'aplicació pràctica d'aquests pot resultar interessant per la persona concessionària, com a eina competitiva.

A continuació es detallen els antecedents determinants que configuren la viabilitat financera del present projecte d'empresa:

- Gestió d'estocs

L'estoc inicial d'existències serà el valor promig d'un mes del total de compres de fungibles del primer any. A fi d'evitar variacions d'existències en la planificació, es suposarà que l'estoc es mantindrà constant durant els tres anys d'estudi.

- Tresoreria: cobraments i pagaments

El termini de pagament als proveïdors de matèries primeres serà de 60 dies, i la resta de proveïdors, de serveis professionals independents i de subministraments, seran al comptat. El termini de cobrament dels clients serà al comptat en un 80% dels casos i, a 30 dies en un 20% restant (pagament amb targeta de crèdit).

- Càrregues socials

La Seguretat Social a càrrec de l'empresa es liquidarà amb una periodicitat mensual i per vençut. Les retencions en concepte de IRPF es liquidaran trimestralment. S'operarà sota la premissa que la retenció de IRPF dels treballadors serà del 2%. Cal tenir en compte, però, que aquest valor depèn de factors com l'import del salari brut, les característiques personals del contribuent i les condicions familiars i civils, entre altres.

Els treballadors autònoms no tindran fixat salari de manera que seran ells qui gestionaran la diferència entre els pagaments i cobraments del bar (posició de tresoreria).

- Taxa de repartiment de beneficis

La taxa de repartiment de beneficis serà del 50%, és a dir, la meitat del benefici serà repartit entre els autònoms i l'altra meitat es destinarà a les reserves de l'empresa, generant un fons d'estalvi.

- Política de preus

La previsió s'ha efectuat amb preus sense IVA. Pel càlcul de la deducció de l'IVA, el qual es pagarà amb periodicitat mensual, s'ha aplicat els tipus corresponents a cada tipus de producte.

Aliments: IVA 4% i 10%
Licors, alcoholos i refrescs ensucrats: IVA 21%
Productes de neteja: IVA 21%
Serveis de professionals independents: IVA 21%
Subministraments: IVA 21%
Primes d'assegurança: NO IVA
Cànon: NO IVA

- Fiances i dipòsits constituïts

L'empresa comptarà amb un dipòsit constituït corresponent al 5% del total de quotes a satisfer al llarg dels 5 anys, corresponents a (Cànon €/mes * 12 mesos/any * 5 anys). Donat que el cànon ascendeix a 200 €/mes, el dipòsit resulta de 600 €.

- Inversió d'immobilitzat i amortitzacions

El bar-restaurant serà totalment equipat per l'Ajuntament de Vilagrassa, per la qual cosa, la persona concessionària no haurà de recórrer a la compra de maquinària. Motiu pel qual no tindrà despesa per amortització d'immobilitzat.

No obstant, en cas que la persona concessionària detecti la necessitat de disposar d'alguna màquina de la seva preferència, es recomana que amortitzi l'equip durant el temps de durada del contracte de la licitació, compres en 5 anys,.

- Previsions de futur

La previsió estudia la situació econòmica-financera del primer any d'activitat i dels dos següents (3 anys d'estudi).

Els càlculs referents al futur apliquen a un creixement de vendes del 10% i un creixement de despeses en concepte de IPC del 1,5%.

9.2. Pla d'inversions i de necessitats inicials

PLA DE NECESSITATS DE LIQUIDAT INICIAL I AMORTITZACIONS						
CONCEPTE	IMPORT	% IVA	TOTAL IVA	TOTAL	vida útil	amortitzacions anuals
IMMOBILITZAT INTANGIBLE	- €		- €	- €		- €
Fons de comerç (drets de traspàs)		21%	- €	- €	5,0	- €
Patents, llicències, marques i similars		21%	- €	- €		- €
Aplicacions informàtiques (programari)	- €	21%	- €	- €	4,0	- €
Altres		21%	- €	- €		- €
IMMOBILITZAT MATERIAL	- €		- €	- €		- €
Terrenys	- €	21%	- €	- €		- €
Construccions	- €	21%	- €	- €	35,0	- €
Inversions en actius llogats operativament	- €	21%	- €	- €	10,0	- €
Instal·lacions	- €	21%	- €	- €	15,0	- €
Maquinària	- €	21%	- €	- €	10,0	- €
Utilitatge i eines	- €	21%	- €	- €	3,0	- €
Mobiliari	- €	21%	- €	- €	10,0	- €
Maquinària (equips per a processos d'informació)	- €	21%	- €	- €	4,0	- €
Elements de transport (vehicles)	- €	21%	- €	- €	7,0	- €
IMMOBILITZAT FINANCER	600,00 €		- €	600,00 €		
Dipòsits i fiances constituïdes a llarg termini	600,00 €		- €	600,00 €		
ACTIU CORRENT	2.828,66 €		371,33 €	3.200,00 €		
Existències	2.582,19 €	13%	327,23 €	2.909,43 €		
Despeses de posada en funcionament i constitució	210,00 €	21%	44,10 €	254,10 €		
Efectiu i altres actius líquids (per fer front a pagaments inicials)	36,47 €		- €	36,47 €		
TOTAL INVERSIONS I SALDO INICIAL DE TRESORERIA	3.428,66 €		371,33 €	3.800,00 €		- €

9.3. Pla de Finançament Inicial

PLA DE FINANÇAMENT		
CONCEPTE	IMPORT	%
Capitalització de la prestació d'atur		0,00%
Capital escripturat		0,00%
Préstec ICO		0,00%
Préstecs bancaris		0,00%
Préstec INICIA		0,00%
Subvencions a l'inici de l'activitat	- €	0,00%
Deutes amb socis	3.800,00 €	100,00%
Proveïdors		0,00%
Pòlissa de crèdit		0,00%
Remuneracions pendents de pagament		0,00%
Altres aportacions de socis		0,00%
TOTAL RECURSOS	3.800,00 €	100,00%
TOTAL NECESSITATS	3.800,00 €	0,00 €

El bar-restaurant no requereix una gran inversió per part de la persona concessionària. Tal com il·lustra el pla de necessitats, aquesta només tindrà unes necessitats inicials de 3.800 euros, motivades per la fiança del local, les despeses de posada en funcionament i l'aprovisionament d'aliments i begudes per poder iniciar l'activitat.

Una vegada analitzades les necessitats inicials que haurà d'afrontar el concessionari, així com els recursos de finançament que es preveuen, es procedeix a la il·lustració dels estats financers, detallats a les graelles següents:

9.4. Compte de Resultats Provisional

El bar-restaurant respon a l'estructura de despeses pròpia del sector de la restauració, la qual es fixa en (MonoUso):

- *Marge rendibilitat (10 – 20% fra)*
- *Subministraments + lloguer (10 – 15% vendes)*
- *Matèria Primera (30 – 35% vendes)*
- *Salari treballadors (30 – 40% vendes)*

COMpte de Resultats	ANY 1												IPC		
	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	Increment vendes	3.50% 10%	3.50% 10%
CONCEPTE	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	TOTAL ANY 1	TOTAL ANY 2	TOTAL ANY 3
Ingressos ordinaris	8.534,52	10.935,57	10.330,12	10.260,11	7.541,16	6.911,77	3.243,03	5.286,90	6.215,60	6.542,04	6.543,69	6.962,73	89.307,23	98.237,96	108.061,75
Altres ingressos (prestació de serveis, ...)	486,00	1.731,00	1.731,00	618,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.566,00	5.022,60	5.524,86
TOTAL INGRESSOS	9.020,52	12.666,57	12.061,12	10.878,11	7.541,16	6.911,77	3.243,03	5.286,90	6.215,60	6.542,04	6.543,69	6.962,73	93.873,23	103.260,56	113.586,61
Consums de matèries primeres	2.864,39	3.670,24	3.467,04	3.443,54	2.531,00	2.319,76	1.088,44	1.774,41	2.086,10	2.195,67	2.196,22	2.336,86	29.973,66	32.971,03	36.268,13
Altres despeses variables															
DESPESES VARIABLES	2.864,39	3.670,24	3.467,04	3.443,54	2.531,00	2.319,76	1.088,44	1.774,41	2.086,10	2.195,67	2.196,22	2.336,86	29.973,66	32.971,03	36.268,13
MARGE BRUT	6.156,13	8.996,33	8.594,08	7.434,57	5.010,17	4.592,01	2.154,59	3.512,49	4.129,49	4.346,37	4.347,47	4.625,87	63.899,57	70.289,53	77.318,48
Subvencions en capital incorporades al resultat de l'exercici	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00
Subvencions d'explotació incorporades al resultat de l'exercici													0,00	0,00	0,00
INGRESSOS PER SUBVENCIONS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Retribució d'autònoms	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Despeses de personal	405,95	1.802,89	1.442,31	1.271,97									4.923,12	5.095,43	5.273,77
Seguretat Social d'empresa part autònoms	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	6.798,85	7.623,22	9.382,42
Seguretat Social d'empresa	126,45	561,60	449,28	396,22									1.533,55	1.587,23	1.642,78
TOTAL DESPESES DE PERSONAL	1.098,97	2.931,06	2.458,16	2.234,76	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	13.255,53	14.305,87	16.298,97
Altres aprovisionaments (material d'oficina, neteja...)	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	1.012,67	1.048,11	1.084,80
Lloguers	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2.400,00	2.484,00	2.570,94
Reparacions i conservació	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00	310,50	321,37
Serveis professionals independents	274,32	80,85	64,32	64,32	80,85	64,32	64,32	89,12	64,32	64,32	89,12	64,32	1.064,51	884,42	915,38
Alarma (manteniment + connexió a central)	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	2.304,00	2.384,64	2.468,10
Primes d'assegurances (logal +RC)	353,92												353,92	366,31	379,13
Subministraments (electricitat, telèfon...)	539,00	545,00	545,00	542,00	535,00	529,00	524,00	529,00	529,00	534,00	534,00	534,00	6.419,00	6.643,67	6.876,19
Tributs (escombreries, clavegueram)	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	461,19	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	696,04	720,40	745,62
Amortització de l'immobilitzat	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Deteriorament de crèdits comercials												0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL D'ALTRES DESPESES D'EXPLOTACIÓ	1.689,98	1.148,59	1.132,06	1.129,06	1.138,59	1.555,90	1.111,06	1.140,85	1.116,06	1.121,06	1.145,85	1.121,06	14.550,14	14.842,05	15.361,52
Beneficis abans d'interessos i d'impostos (BAI)	3.367,17	4.916,68	5.003,86	4.070,75	3.305,00	2.469,54	476,96	1.805,06	2.446,86	2.658,74	2.635,05	2.938,23	36.093,90	41.141,61	45.658,00
Ingressos financers													0,00	0,00	0,00
Despeses financeres: hipoteca													0,00	0,00	0,00
Despeses financeres: INICIA													0,00	0,00	0,00
Despeses financeres: ICO													0,00	0,00	0,00
RESULTAT FINANCER	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Beneficis abans d'impostos (BAI)	3.367,17	4.916,68	5.003,86	4.070,75	3.305,00	2.469,54	476,96	1.805,06	2.446,86	2.658,74	2.635,05	2.938,23	36.093,90	41.141,61	45.658,00
Impostos/beneficis													0,00	0,00	0,00
BENEFICI NET													36.093,90	41.141,61	45.658,00

9.5. Pressupost de Tresoreria Provisional

ESTAT DE PREVISIONS DE TRESORERIA ANY 1													Increment despeses		3,5%		3,5%	
													Increment vendes		10,0%		10,0%	
													TOTAL ANY 1		TOTAL ANY 2		TOTAL ANY 3	
MES	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	TOTAL ANY 1	TOTAL ANY 2	TOTAL ANY 3			
COBRAMENTS ORDINARIS CLIENTS	8.487,00	13.834,03	13.751,12	12.307,14	9.065,91	7.936,73	4.398,63	5.565,85	6.838,38	7.327,74	7.394,57	7.784,63	104.691,74	116.207,22	127.827,94			
Clients (sense IVA)	6.827,61	10.455,36	10.451,21	10.274,12	8.084,95	7.037,65	3.976,78	4.878,13	6.029,86	6.476,75	6.543,36	6.878,92	87.914,69	98.098,70	107.908,57			
Altres cobraments	486,00	1.731,00	1.731,00	618,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.566,00	5.022,60	5.524,86			
IVA repercutit (a efectes fiscals)	1.173,39	1.647,67	1.568,91	1.415,03	980,96	899,08	421,85	687,72	808,53	850,99	851,20	905,71	12.211,05	13.085,92	14.394,51			
COBRAMENTS EXTRAORDINARIS	3.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.800,00	0,00	0,00			
Capital social	0,00												0,00					
Capitalització atur	0,00																	
Préstecs socis	3.800,00												3.800,00					
Préstec ICO	0,00												0,00					
Préstec INICIA	0,00												0,00					
Préstecs Bancaris	0,00												0,00					
Subvencions a l'inici de l'activitat	0,00																	
IVA devolució														0,00	0,00			
TOTAL COBRAMENTS	12.287,00	13.834,03	13.751,12	12.307,14	9.065,91	7.936,73	4.398,63	5.565,85	6.838,38	7.327,74	7.394,57	7.784,63	108.491,74	116.207,22	127.827,94			
PAGAMENTS ORDINARIS	2.701,12	4.392,67	7.233,60	7.741,51	8.883,04	6.089,88	4.575,40	5.343,03	3.265,33	3.971,23	5.196,83	4.410,38	63.804,03	73.942,35	81.606,54			
Proveïdors materies primeres			2.864,39	3.670,24	3.467,04	3.443,54	2.531,00	2.319,76	1.088,44	1.774,41	2.086,10	2.195,67	25.440,58	32.517,72	35.769,49			
Altres despeses (material oficina, neteja,...)	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	84,39	1.012,67	1.048,11	1.084,80			
Comissions																		
Retribució autònoms	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Pagaments personal	372,05	1.652,35	1.321,88	1.165,76									4.512,04	4.669,96	4.833,41			
Seguretat Social (empresa i treballador)		152,23	676,08	540,87	476,99								1.846,17	1.910,79	1.977,66			
Seguretat Social Autònoms		566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	566,57	6.232,28	7.603,39	9.361,89			
Retencions IRPF		8,12			90,34								98,46	101,91	105,48			
Lloguers	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2.400,00	2.484,00	2.570,94			
Reparacions i conservacions	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00	310,50	321,37			
Serveis professionals independents	274,32	80,85	64,32	64,32	80,85	64,32	64,32	89,12	64,32	64,32	89,12	64,32	1.064,51	884,42	915,38			
Alarma (manteniment + connexió a central)	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	2.304,00	2.384,64	2.468,10			
Primes d'assegurances	353,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	353,92	366,31	379,13			
Subministraments	539,00	545,00	545,00	542,00	535,00	529,00	524,00	529,00	529,00	534,00	534,00	534,00	6.419,00	6.643,67	6.876,19			
Tributs	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	461,19	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	21,35	696,04	720,40	745,62			
Quotes préstecs bancaris HIPOTECA																		
Quotes préstecs bancaris ICO																		
Quotes préstecs bancaris INICIA																		
IVA suportat (a efectes fiscals)	639,09	701,84	672,62	669,01	555,37	523,87	366,77	459,96	494,26	509,19	514,47	527,08	6.633,52	7.066,95	7.585,88			
Liquidació IVA	0,00	162,97			2.588,14			855,89			883,83		4.490,83	5.229,60	6.611,21			
Impost societats														0,00	0,00			
PAGAMENTS EXTRAORDINARIS	3.553,53	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.800,00	7.353,53	18.046,95	20.570,81			
Pagaments inversions	600,00												600,00					
Pagament Existències	2.582,19												2.582,19					
Pagament dividèndos socis													0,00	18.046,95	20.570,81			
Pagament préstec socis												3.800,00	3.800,00					
IVA suportat inversions i estocs inicials	371,33												371,33					
TOTAL PAGAMENTS	6.254,65	4.392,67	7.233,60	7.741,51	8.883,04	6.089,88	4.575,40	5.343,03	3.265,33	3.971,23	5.196,83	8.210,38	71.157,56	91.989,30	102.177,35			
SALDO MES	6.032,35	9.441,36	6.517,52	4.565,63	182,87	1.846,85	-176,77	222,82	3.573,06	3.356,51	2.197,74	-425,75	37.334,18	24.217,91	25.650,59			
SALDO ANTERIOR	0,00	6.032,35	15.473,71	21.991,23	26.556,87	26.739,73	28.586,58	28.409,82	28.632,63	32.205,69	35.562,19	37.759,93	37.759,93	37.334,18	61.552,10			
SALDO ACUMULAT	6.032,35	15.473,71	21.991,23	26.556,87	26.739,73	28.586,58	28.409,82	28.632,63	32.205,69	35.562,19	37.759,93	37.334,18	37.334,18	61.552,10	87.202,69			
MOVIMENTS IVA		2n trimestre		3r trimestre		4t trimestre		1r trimestre		2n trim any 2	Any 2	Any 3						
IVA REPERCUTIT		1.173,39		4.631,61		2.301,89		2.347,24		1.756,92	13.085,92	14.394,51						
IVA SUPORTAT		1.010,42		2.043,47		1.446,01		1.463,41		1.041,55	7.066,95	7.585,88						
IVA TRIMESTRAL		162,97		2.588,14		855,89		883,83		715,37								
TOTAL LIQ. IVA		162,97		2.588,14		855,89		883,83		715,37	6.018,97	6.808,63						
TOTAL PENDENT LIQ. IVA FINAL D'ANY						855,89				715,37	1.504,74	1.702,16						

9.6. Balanç de Situació Provisional

Balanç de Situació de l'empresa							Taxa de repartiment de resultats (pren valors entre 0 a 100%)	50%
ACTIU	Any 0	%	Any 1	%	Any 2	%	Any 3	%
ACTIU NO CORRENT	600,00 €	15,79%	600,00 €	1,43%	600,00 €	0,91%	600,00 €	0,65%
Immobilitzat intangible	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
Immobilitzat material	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
Immobilitzat financer	600,00 €	15,79%	600,00 €	1,43%	600,00 €	0,91%	600,00 €	0,65%
Amortització acumulada		0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
ACTIU CORRENT	3.200,00 €	84,21%	41.308,92 €	98,57%	65.666,09 €	99,09%	91.469,87 €	99,35%
Existències	2.582,19 €	67,95%	2.582,19 €	6,16%	2.582,19 €	3,90%	2.582,19 €	2,80%
Deutors comercials (clients per vendes)		0,00%	1.392,55 €	3,32%	1.531,80 €	2,31%	1.684,98 €	1,83%
Deteriorament de crèdits comercials		0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
Efectiu (tresoreria)	246,47 €	6,49%	37.334,18 €	89,08%	61.552,10 €	92,89%	87.202,69 €	94,71%
Hisenda pública deutora	371,33 €	9,77%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
TOTAL ACTIU	3.800,00 €	100,00%	41.908,92 €	100,00%	66.266,09 €	100,00%	92.069,87 €	100,00%
PATRIMONI NET I PASSIU								
PATRIMONI NET	- €	0,00%	36.093,90 €	86,12%	59.188,56 €	89,32%	84.275,75 €	91,53%
Capital escriturat	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
Reserves		0,00%		0,00%	18.046,95 €	27,23%	38.617,76 €	41,94%
Pèrdues i guanys		0,00%	36.093,90 €	86,12%	41.141,61 €	62,09%	45.658,00 €	49,59%
Resultats negatius d'exercicis anteriors		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Altres aportacions de socis	- €	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Subvencions de capital	- €	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
PASSIU NO CORRENT	3.800,00 €	100,00%	- €	0,00%	- €	0,00%	- €	0,00%
Préstecs externs	- €	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Préstecs ICO	- €	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Préstecs INICIA	- €	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Préstecs de socis	3.800,00 €	100,00%	- €	0,00%		0,00%		0,00%
Altres deutes a llarg termini								
PASSIU CORRENT	- €	0,00%	5.815,02 €	13,88%	7.077,53 €	10,68%	7.794,11 €	8,47%
Creditors comercials (proveïdors)		0,00%	4.533,08 €	10,82%	4.986,39 €	7,52%	5.485,03 €	5,96%
Creditors públics: Seg. Social		0,00%	566,57 €	1,35%	586,40 €	0,88%	606,93 €	0,66%
Creditors públics: Hisenda		0,00%	715,37 €	1,71%	1.504,74 €	2,27%	1.702,16 €	1,85%
Altres deutes a curt termini		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
TOTAL PATR. NET I PASSIU	3.800,00 €	100,00%	41.908,92 €	100,00%	66.266,09 €	100,00%	92.069,86 €	100,00%

9.7. Anàlisi de Viabilitat Econòmic financera

9.7.1. Anàlisi del Punt Mort de l'empresa

	TOTAL ANY 1	TOTAL ANY 2	TOTAL ANY 3
VENDES	89.307,23 €	98.237,96 €	108.061,75 €
DESPESES FIXES	27.805,67 €	29.147,92 €	31.660,49 €
DESPESES VARIABLES	29.973,66 €	32.971,03 €	36.268,13 €
MARGE COMERCIAL	66,44%	66,44%	66,44%
PUNT MORT O PUNT D'EQUILIBRI EN €	41.852,32 €	43.872,63 €	47.654,48 €
PUNT MORT O PUNT D'EQUILIBRI EN UNITATS CLIENTS-MENU PROMIG 8€	5232 CLIENTS	5485 CLIENTS	5957 CLIENTS
PUNT MORT O PUNT D'EQUILIBRI EN UNITATS CLIENTS-DIARIS	15 CLIENTS	16 CLIENTS	17 CLIENTS

Considerant una despesa de 8 euros de mitjana, per tal de cobrir despeses, el bar-restaurant haurà de servir a 16 clients al dia. Aquesta xifra en els anys següents augmenta en un client al dia. Això es deu al fet que es manté l'ingrés mitjà per client però les despeses augmenten d'acord l'IPC. De manera que la relació entre les variables provoca l'augment de Punt Mort.

9.7.2. Anàlisi de ràtios Financers-Patrimonials

NOM	EXPRESSIONÓ	VALOR		
		ANY 1	ANY2	ANY 3
DISPONIBILITAT	Disponible/Exigible C.T. (Disponible+Realitzable)	6,42	8,70	11,19
TRESORERIA	Exigible C.T. (Disponible+Realitzable+Existències)	6,66	8,91	11,40
LIQUIDITAT	Exigible C.T.	7,10	9,28	11,74
SOLVÈNCIA	Actiu / Passiu Exigible	7,21	9,36	11,81
ENDEUTAMENT	Passiu Exigible / Total Passiu	0,14	0,11	0,08
ESTRUCTURA DEL DEUTE	Exigible C. T. / Exigible Total1	1	1	1

Segons el supòsit, durant els anys d'estudi l'empresa mostra molt bona situació economicofinancera. Les ràtios indiquen que l'empresa tindrà caixa suficient per satisfer obligacions a curt termini. Amb els recursos a curt termini podrà satisfer totes les necessitats a curt, fins i tot en podrà cobrir a llarg i mitjançant el seu actiu serà capaç de cobrir tot el seu passiu. El que situa a l'empresa en uns nivells de liquiditat i solvència molt bons.

En relació a les ràtios d'endeutament, tot el finançament del qual disposa es genera per l'activitat del dia a dia i es tracta de finançament propi (no bancari).

9.7.3. Anàlisi Econòmic: indicadors de rendibilitat de l'empresa

NOM	EXPRESSIONÓ	VALOR		
		ANY 1	ANY2	ANY 3
RENDIBILITAT ECONÒMICA	B.A.I.I. / Actiu <u>Benefici abans impostos</u>	0.86	0.62	0.49
RENDIBILITAT FINANCERA	Fons propis	1	0.69	0.54
RENDIBILITAT DE LES VENDES	B.A.I.I./Vendes	0.40	0.41	0.42

Els indicadors econòmics posicionen a l'empresa en una bona situació. Segons la ràtio, l'empresa per cada euro invertit en actiu obté 0.86€ de benefici. I per cada venda genera 0.40€ de benefici. La ràtio de rendibilitat financera (ROE) indica una bona posició. El fet que la ràtio disminueixi és a causa que, per l'estructura de petita empresa, es preveu que s'acumuli benefici en forma de romanent / reserves, fet que provoca que la ràtio disminueixi.

En resum, els indicadors de rendibilitat econòmica del bar-restaurant resulten molt atractius.

9.7.4. Anàlisi del VAN i el TIR

	INCREMENTS DEL		
	5%	3%	0%
0	- 3.800,00	- 3.800,00	- 3.800,00
1	40.887,71	40.887,71	40.887,71
2	24.217,91	24.217,91	24.217,91
3	25.650,59	25.650,59	25.650,59
4	26.933,12	26.420,11	25.650,59
5	28.279,78	27.212,72	25.650,59
6	29.693,77	28.029,10	25.650,59
7	31.178,46	28.869,97	25.650,59
8	32.737,38	29.736,07	25.650,59
9	34.374,25	30.628,15	25.650,59
10	36.092,96	31.547,00	25.650,59
VAN	185.138,83 €	177.260,08 €	166.479,69 €
TIR	1038%	1038%	1038%
WACC	10%	10%	10%

Pay Back	
-	3.800,00
	6.254,65 Juny
	4.392,67 Juliol
	7.233,60 Agost
	7.741,51 Setembre

El bar-restaurant no requereix una gran inversió per part de la persona concessionària. Tal com il·lustra el pla de necessitats, aquesta només tindrà unes necessitats inicials de 3.800 euros, motivades per la fiança del local, les despeses de posada en funcionament i l'aprovisionament d'aliments i begudes per poder iniciar l'activitat.

Sota el supòsit d'un creixement del Cash Flow Lliure del 5% a partir de l'any 3, una vegada actualitzats els fluxos i restat la inversió inicial de 3.800€, el projecte genera 185.138,83€. Així doncs, donat que l'empresa mostra viabilitat econòmica i és capaç de generar tresoreria cada any, la inversió suposa positiva. El projecte crea valor (VAN >0) i, com indica el Pay Back, la persona concessionària recuperarà la inversió inicial abans de tancar el primer exercici d'activitat, en concret al mes de gener.

Per altra banda, la TIR del projecte és superior al cost del capital (WACC), fet que indica que la rendibilitat esperada del projecte és superior a la que ofereix el mercat.

9.7.5. Estudi d'escenaris

Per tal d'estudiar possibles desviacions d'ingressos en la previsió de la demanda, s'ha plantejat dos escenaris.

Escenari Pessimista: Es considera que no es realitzarà el servei de càtering
Tot i així, en aquests també es conclou èxit econòmic.

RESUM DELS DIFERENTS ESCENARIS			
	PESSIMISTA	NORMAL	OPTIMISTA
FACTURACIÓ	81.658,14	93.873,23	157.523,02
<i>DISMINUCIÓ INGRESSOS</i>	<i>-13,01%</i>		<i>67,80%</i>
CONSUM	25.884,24	29.973,66	48.358,52
	<i>31,70%</i>	<i>31,93%</i>	<i>30,70%</i>
BENEFICI	27.968,23	36.093,90	81.358,83
	<i>34,25%</i>	<i>38,45%</i>	<i>51,65%</i>
TRESORERIA	28.685,09	37.334,18	83.721,85
<i>VARIACIÓ TRESORERIA</i>	<i>-23,17%</i>		<i>55,41%</i>

10. DIRECCIÓ I CONTROL

10.1. Pla de reunions

Donada l'activitat objecte del bar-restaurant, serà necessari que l'equip mantingui una comunicació activa i diària.

Entre el personal de cada secció hi haurà una comunicació contínua, tant per l'execució de comandes com pel funcionament intern de la secció.

Després d'haver passat el cap de setmana (div, disc i dg) els responsables es reuniran i analitzaran propostes de canvi per incorporar millores en el procés de producció que permetin guanyar eficiència i eficàcia de procés. Això afavorirà que l'organització estigui assabentada dels canvis i que tots els treballadors puguin adaptar-se de manera que les diferents activitats es complementin entre elles.

Els responsables seran els encarregats de transmetre els punts d'interès als treballadors i de formar-los.

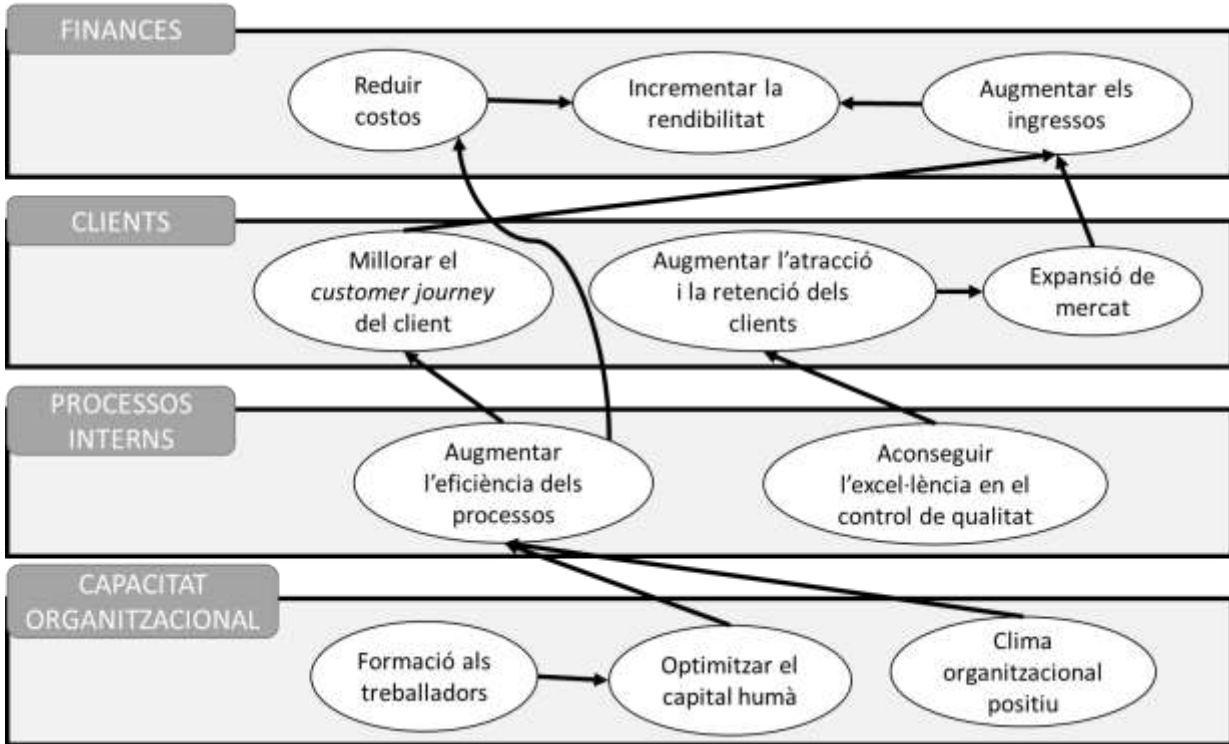
Amb tot això s'espera obtenir un clima de treball organitzacional positiu.

10.2. Indicadors de control

Balanced Scorecard o Cuadre de comandaments integrals (CMI)²

Finances	Actuació financera Ús efectiu dels recursos
Clients	Valor percebut pel client Satisfacció i retenció
Processos interns	Eficiència Qualitat
Capacitat organitzacional	Capital humà Infraestructura i tecnologia Cultura

² CMI: Un mapa d'estratègia és un gràfic que mostra una connexió de causa i efecte entre els diferents objectius estratègics de l'empresa. Els objectius estratègics s'estructuren en 4 blocs els quals tenen com a focus d'atenció diferents aspectes: Financers, clients, processos interns i capacitat organitzacional.



Performance measurement (KPI i KRI)

OBJECTIU	INDICADOR (KPI)	ALGORITME DE CàLCUL	VALOR OBJECTIU
Incrementar la rendibilitat	Rendibilitat econòmica (ROA)	$ROA = \frac{BAIT}{ACTIU\ TOTAL} \times 100$	Igual/superior a la mitjana del sector
	Rendibilitat financera (ROE)	$ROE = \frac{benefici\ net}{fons\ propis} \times 100$	Igual/superior a la mitjana del sector
Augmentar els ingressos	Despesa mitjana per pacient (ARPU)	$ARPU = \frac{ingressos\ totals}{clients\ totals}$	30€
Millorar el <i>customer journey</i> del client	<i>Customer Effort Score</i> (CES)	Mitja de valoració per part dels clients en el procés de compra.	Mitjana de 6 sobre 7
	Taxa de incidències	$= \frac{incidències\ en\ el\ procés}{comandes} \times 100$	0%
	Índex de reclamació dels comensals	$= \frac{reclamació\ de\ servei}{serveis\ oferts} \times 100$	0%
Augmentar l'atracció i la retenció del client	Taxa de retenció de clients (%)	$= \frac{clients\ final\ període - clients\ nous}{clients\ inci\ període} \times 100$	75%
Satisfacció del client	<i>Net promoter score</i> (NPS)	Recomanació dels clients = %promotors – % detractors	40%
Desenvolupament de mercat	Índex de volum de vendes generada en nous mercats	$= \frac{vendes\ en\ nous\ mercats}{vendes\ totals} \times 100$	5%
	Procedència dels comensals	Còdi Postal	
Augmentar l'eficiència en processos	Overall Equipment Effectiveness (OEE) o Eficàcia Global d'Equips Productius	$OEE = \frac{temps\ productiu}{temps\ disponible} = \frac{producció\ real}{capacitat\ productiva} = \frac{quantitat\ total - quantitat\ defectuosa}{quantitat\ total}$	5%
Aconseguir l'excel·lència en el control de qualitat	Índex de proveïdors certificats en qualitat	$= \frac{nombre\ de\ proveïdors\ certificats\ en\ qualitat}{nombre\ total\ de\ proveïdors} \times 100$	85%
Optimitzar el capital humà	Índex d'absentisme laboral	$= \frac{nombre\ total\ d'hores\ en\ faltes,\ retards\ i\ sortides\ anticipades}{nombre\ total\ d'hores\ treballades} \times 100$	1%
Clima organitzacional positiu	Índex de rotació dels treballadors (IRP)	$IRP = \frac{pers.\ contractat\ període + pers.\ desvinculat\ període}{2} \times 100$ $= \frac{treb.\ inici\ període + treb.\ final\ període}{2}$	1%

10.3. Pla de contingències

Disposar d'un pla de contingències serà responsabilitat de la persona concessionària. Aquesta serà una eina clau per disposar d'alternatives o procediments d'actuació davant imprevistos. La rapidesa en la resposta d'actuació davant incidents i la posterior adaptabilitat, és un aspecte clau en l'èxit dels negocis.

A continuació s'exemplifica algunes situacions:

CAS:	Restriccions en l'horari d'obertura al públic
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	Notificació GenCat i anuncis premsa
DURANT	Activar el pla de contingències Comunicar-se amb els clients
POST	Implantar take-away i delivery

CAS:	Baixa d'un treballador (COVID-19 o altres motius)
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	Sense previ avís
DURANT	Activar el pla de contingències Comunicar-se amb el treballador Acudir al SOC en busca de personal amb el perfil requerit Publicació del lloc de treball vacant en les xarxes socials
POST	Investigar les causes de la baixa Si és per COVID-19, realitzar test d'antígens a la plantilla Implantar millores en la comunicació treballadors-directors per tal que no es torni a produir la mateixa situació

CAS:	Retard en l'entrega de mercaderies per part d'un proveïdor
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	Confirmació de l'enviament Seguiment de la comanda Control continu sobre les comandes i els tràmits en què es troben

DURANT	<p>Activar el pla de contingències</p> <p>Contactar amb el proveïdor</p> <p>Utilitzar l'estoc de seguretat en cas de no disposar de cap mena d'aprovisionament</p> <p>Buscar un altre proveïdor que ens pugui proporcionar les mercaderies necessàries de la forma més ràpida possible</p>
POST	<p>Investigar les causes d'aquest retard</p> <p>Tenir contacte amb altres proveïdors en casos d'urgència d'aprovisionament</p>

CAS:	Tall en el subministrament elèctric
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	<p>Realitzar simulacres anualment</p> <p>Formar el personal en cas de tall elèctric (quins seran els procediments a seguir, delegar tasques, ...)</p> <p>Passar les revisions o inspeccions necessàries per tal d'assegurar el bon funcionament del sistema elèctric</p>
DURANT	<p>Activar el pla de contingències</p> <p>Contractar amb l'empresa subministradora</p> <p>Depèn de la previsió de durada del tall, avisar als clients de la impossibilitat d'obrir</p>
POST	<p>Investigar les causes del tall</p> <p>Comprar un generador elèctric en cas de futurs talls en el subministrament elèctric</p>

CAS:	No assolir el volum de vendes previst
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	<p>Haver realitzat la promoció i publicitat suficient per atreure un nombre de clients considerable</p> <p>Realitzar una previsió de vendes realista i adequada a l'entorn</p>
DURANT	<p>Activar el pla de contingències</p> <p>Publicitat massiva de l'empresa via Xarxes Socials</p> <p>Emmagatzemar els productes a la càmera frigorífica per ser venuts el dia següent</p>
POST	<p>Investigar els motius</p> <p>Millorar les polítiques de l'empresa per intentar assolir el volum desitjat en mesos i anys futurs</p> <p>Retirar del mercat els productes que no siguin ben rebuts i incorporar-ne de nous</p> <p>Programar activitats atractives que afavoreixin l'augment de consum al bar-restaurant</p>

CAS:	Reclamació o queixes sobre un plat per parts dels clients
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	Control de qualitat dels productes i aliments Supervisió dels plats preparats per part del manager d'operacions i producció
DURANT	Activar el pla de contingències Atendre correctament i de forma educada les queixes dels clients Retirar el plat del menú setmanal i substituir-lo per un altre
POST	Investigar els motius de les queixes Solucionar el problema del plat (mala qualitat del producte, mal estat)

CAS:	Excedent de plats preparats
Mesura a aplicar	
PRÈVIA	Ajustar al màxim la previsió de demanda de cada plat
DURANT	Activar el pla de contingències Emmagatzemar els productes a la càmera frigorífica per ser venuts el dia següent Ofertes espontànies dels excedents per evitar el malbaratament dels aliments
POST	Acotar la previsió dels plats preparats Estudiar quins són els plats més i menys venuts de la carta mitjançant anàlisi històric i contacte amb els clients via presencial / xarxes socials (eines interactives)

11. CONCLUSIONS. VALORACIÓ GLOBAL I VIABILITAT DE L'EMPRESA

Després d'haver plantejat el projecte empresarial, es conclou que l'activitat del bar-restaurant és de gran necessitat al mercat i què, gràcies a la manca d'oferta d'aquest servei a la vila, impulsar un negoci en restauració resulta una oportunitat emprenedora.

Per estudiar si el bar-restaurant de Vilagrassa és viable s'han analitzat els aspectes tècnics, comercials, economicofinancers i legals del projecte.

En relació a la viabilitat tècnica, l'equip del bar-restaurant està totalment capacitat per satisfer la demanda estimada donat que la capacitat de disseny és de 32 comensals i la demanda diària prevista és realista i adequada.

Pel que fa a la viabilitat comercial, la previsió de vendes estimada assegura supervivència empresarial amb uns ingressos per vendes de 93.873,23 € i un resultat net de 36.093,90€ el primer any. En aquest sentit, el punt d'equilibri se situa en 41.852,32€, quantitat que es tradueix a atendre un mínim de 15 comensals diaris amb despesa mitja de 8€.

Amb l'estudi de la viabilitat financera, s'ha analitzat el VAN, la TIR, el Pay-Back i ràtios econòmic-financeres, els quals han demostrat que financerament dona bones perspectives perquè el VAN del projecte indica que la inversió proporciona rendiment, la TIR mostra que la rendibilitat del projecte és superior al cost de capital i el Pay-Back indica que la inversió es recuperarà abans de complir el primer any d'exercici. Per altra banda, les ràtios conclouen que l'empresa serà estable patrimonialment i solvent per satisfer les seves obligacions.

Tenint en compte que el model de negoci és legal i que el bar-restaurant complirà els aspectes requerits segons el seu tipus d'activitat, aquesta respon amb una viabilitat legal, de manera que els tràmits de constitució i de posada en funcionament del projecte, s'adapten a la normativa vigent.

Així doncs, es conclou que el complex bar-restaurant respon a una necessitat de mercat en Oci i Benestar, i que en l'àmbit empresarial i emprenedor és factible.

12. BIBLIOGRAFIA

- Acció.** Recollit de <http://www.accio.gencat.cat/web/.content/banconeixement/documents/c13f9e66.pdf>
- Acsa.Gencat.** Recollit de https://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Guia-practiques-correctes-higiene-restaurants.pdf
- Actual, E.** Recollit de <https://www.empresaactual.com/la-situacion-del-sector-restaurantes/>
- AEAT.** Recollit de https://www.agenciatributaria.es/AEAT.internet/Inicio/Ayuda/Manuales__Folletos_y_Videos/Manuales_de_ayuda_a_la_presentacion/Ejercicio_2017/_Ayuda_Modelo_100/7__Cumplimentacion_IRPF__I_/7_5__Rendimientos_de_actividades_economicas/7_5_1__Cuestiones_generales
- BOE. (2017).** Recollit de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2017/BOE-A-2017-12207-consolidado.pdf#page=17&zoom=100,0,113>
- CanalEmpresa.Gencat.** Recollit de https://canalempresa.gencat.cat/ca/01_que_voleu_fer/03_creixer_i_consolidarvos/04_regulacio_del_negoci/06_horaris_de_bars_restaurants_i_espectacles_publics/
- CCAM.Gencat.** Recollit de http://ccam.gencat.cat/web/.content/03_serveis/documents/2020_07_22-DEC-PLA-ACCIO-SECTOR-RESTAURACIO.pdf
- Dogc.Gencat.** Recollit de <https://dogc.gencat.cat/ca/document-del-dogc/?documentId=878599>
- Estar donde estás 2021.** Recollit de <https://estardondeestas.com/movi/es/articulos/como-afronta-la-hosteleria-este-2021>
- Ex.Statista.** Recollit de <https://es.statista.com/estadisticas/1126190/covid-19-reparto-de-la-caida-de-ventas-en-la-restauracion-en-espana/>
- Foro-Ciudad.** Recollit de <https://www.foro-ciudad.com/lleida/vilagrassa/habitantes.html#Evolucion>
- Fue.Gencat.** Recollit de http://xarxaempren.gencat.cat/web/.content/07recursos/fitxers/Costos_muntar_empresa_CAT_tcm124_49570.pdf
- Fundae.** Recollit de <https://www.fundae.es/trabajadores/buscador-de-cursos>
- GenCat.** Recollit de <https://govern.cat/govern/docs/2018/12/19/09/48/3af7cabcf204-49ae-a3c3-c42e1bb34d56.pdf>
- Google Maps.** Recollit de <https://www.google.es/maps/place/25330+Vilagrassa,+Lleida/@41.6487815,1.1040659,675m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x12a6990e306e847f:0x9261983e67d11f88!8m2!3d41.64888!4d1.105928>
- IAE.** Recollit de <https://epigrafesiaie.wordpress.com/2013/05/24/epigrafes-iae-grupo-6-comercio-restaurantes-hospedaje-reparaciones/>
- Idescat.A.** Recollit de <https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=633>
- Idescat.B.** Recollit de <https://www.idescat.cat/emex/?id=252445>
- kpmg.** Recollit de <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2020/10/3-anuario-marca-restauracion.pdf>
- MonoUso.** Recollit de https://blog.monouso.es/gastos-mensuales-de-un-restaurante/#6_Gastos_en_servicios_publicos
- Repagas.** Recollit de <https://www.repagas.com/capacidad-restaurante/>
- SalutWeb.Gencat.** Recollit de https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambitalimentari/restauracio/inspeccio_controlsanitari_establiments/autoritzacio_sanitaria_de_funcionament_i_registre_sanitari_rsipac/
- Seguretat Social. A.** Recollit de <https://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/Trabajadores/CotizacionRecaudacionTrabajadores/36537>
- Seguretat Social. B.** Recollit de <https://www.seg-social.es/wps/wcm/connect/wss/c18af456-009b-4b92-ac0f-72c746ca7601/Tarifa+de+Primas.pdf?MOD=AJPERES>
- Seguretat Social. C.** Recollit de <https://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/Trabajadores/CotizacionRecaudacionTrabajadores/10721/10724/1320/1322>
- Seguretat Social. D.** Recollit de https://www.seg-social.es/wps/wcm/connect/wss/f1028b62-818b-4d84-9351-a274ca18df96/TA_6+C+%28v.11%29.pdf?MOD=AJPERES&CVID
- Treball.Gencat.** Recollit de https://treball.gencat.cat/ca/ambits/seguretat_i_salut_laboral/riscos_i_condicions_treball/mesures_per_activitat/sector_horeca/
- Vilagrassa.A.** Recollit de https://www.vilagrassa.cat/ajuntament/reglaments-i-normatives/pla_igualtat.pdf
- Vilagrassa.B.** Recollit de <https://www.vilagrassa.cat/el-municipi/recollida-selectiva-de-residus>
- Vilagrassa.C.** Recollit de <https://www.vilagrassa.cat/ajuntament/medi-ambient/pacte-dalcaldes-paes-2020>
- Vilagrassa.D.** Recollit de <https://www.vilagrassa.cat/ajuntament/medi-ambient/pla-estrategic-vilagrassa-pla-director-aigua-2019>
- Web.Gencat.** Recollit de <https://web.gencat.cat/ca/actualitat/reportatges/guia-horaris-comercials/#bloc3>
- XarxaEmpren.Gencat.A.** Recollit de http://xarxaempren.gencat.cat/web/.content/03crea-el-teu-negoci/passes_crear_empresa/Guia_formes_juridiques_catDEF_tcm124_53839.pdf
- XarxaEmpren.Gencat.B.** Recollit de http://xarxaempren.gencat.cat/web/.content/07recursos/fitxers/Costos_muntar_empresa_CAT_tcm124_49570.pdf



AUTORA: Sònia Solé Puiggené

TITULACIÓ: Grau en ADE, Minor en Emprenedoria, MACAUD (UdL)

DATA: Desembre 2021