

**Sabina Ripollés Llorach**

**Núria Tomàs Donador**

**CERENDIPIA: la qualitat i el gust del Delta, Free Gluten.**

**TREBALL DE FI DE GRAU**

**Dra. Matilde Villarroya Martínez**

**Grau d'Administració i d'Empreses**



**UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI**

**Tortosa**

**2017**

**“Quan les prioritats estan clares, les decisions es fan fàcils”**

**Anònim**

## **AGRAÏMENTS**

Un gran volum de gent ha format part d'aquest pla d'Empresa i gràcies a tots ells ha estat possible dur a terme aquesta tasca. Voldríem fer un esment especial a tots els participants que han col·laborat amb les enquestes i també, empreses del món de la restauració, publicitat i per últim administracions públiques locals. Tots ho han fet amb un somriure i han tingut la voluntat d'ajudar a què poguéssim aconseguir els nostres objectius proporcionant-nos sempre la informació necessària.

Per suposat, també voldríem agrair a la nostra tutora, *Dra. Matilde Villarroya Martínez*, per l'interès i la passió que ha avocada des d'un començament. No podríem haver disposat d'una millor direcció que ens ha guiat a fer-ho possible cuidant fins l'últim detall constantment.

I per últim, a les nostres famílies que ens han donat suport durant aquest llarg període de treball, esforç i constància.

Moltes gràcies.

# ÍNDEX

INTRODUCCIÓ .....	1
<b>1. PLA DE GERÈNCIA.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Planificació.....</b>	<b>3</b>
1.1.1. Objectius.....	3
1.1.2. Anàlisi extern .....	5
1.1.3. Anàlisi intern .....	14
1.1.4. DAFO .....	15
1.1.5. Estratègies.....	17
<b>1.2. Estructura organitzativa .....</b>	<b>18</b>
1.2.1. Departamentalització.....	18
1.2.2. Organigrama .....	21
<b>2. PLA DE RRHH .....</b>	<b>22</b>
2.1. Polítiques de Recursos Humans .....	26
<b>3. PLA DE MÀRQUETING .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1. Màrqueting estratègic .....</b>	<b>29</b>
3.1.1. Missió .....	29
3.1.2. Visió .....	29
3.1.3. Objectius de màrqueting .....	30
3.1.4. Anàlisi de l'entorn .....	30
3.1.5. Estratègies de Màrqueting .....	31
3.1.6. SPP: Segmentació, Públic objectiu i Posicionament.....	31
<b>3.2. Màrqueting tàctic o mix .....</b>	<b>33</b>
3.2.1. Producte.....	33
3.2.2. Preu.....	34
3.2.3. Comunicació .....	35
3.2.4. Distribució .....	39
<b>4. PLA FINANCER .....</b>	<b>39</b>
4.1. Previsió d'inversions i Finançament.....	39
4.2. Pla de tresoreria.....	41

4.3. Compte de resultats: Pèrdues i Guanys .....	43
4.4. Balanç de situació .....	45
4.5. Anàlisi del balanç de situació.....	46
4.6. Anàlisi de pèrdues i guanys .....	46
4.7. Anàlisi de la correlació entre les masses patrimonials i fons de maniobra	48
4.8. Anàlisi patrimonial.....	49
4.9. Anàlisi dels ratis financers .....	50
4.9. Anàlisi econòmic-financer ROA i ROE .....	52
4.10. Anàlisi viabilitat i rendibilitat .....	54
5. PLA D'OPERACIONS .....	55
5.1. Ubicació.....	55
5.2. Layout .....	56
5.2.1. Mobiliari i decoració.....	57
5.2.2. Diagrama de flux .....	57
5.3. Proveïdors.....	58
5.4. Carta i menú.....	58
5.5. Horaris i Torns.....	60
6. PLA LEGAL.....	62
CONCLUSIÓ .....	63
WEBGRAFIA .....	66
BIBLIOGRAFIA .....	70
ANNEX.....	



## INTRODUCCIÓ

Un cop arribats a la recta final del grau, hem pensat que una bona forma de reflectir tots els coneixements adquirits dels diferents àmbits d'ADE és fer un Pla d'Empresa. A més, tractant un tema que ens toca de ben prop a una de les dues; la celiàquia.

En primer lloc, cal fer un incís per tal de tenir un coneixement exhaustiu sobre el tema. Es tracta d'un trastorn alimentari de caràcter permanent que consisteix en la intolerància al gluten (del blat, ordi, sègol i avena), present en individus amb una predisposició genètica i caracteritzada per una atròfia a les vellositats de l'intestí prim que perjudica l'absorció dels nutrients. Cal dir, que segons l'estudi d'*Alimentary Pharmacology and Therapeutics*<sup>1</sup>, aquesta malaltia predomina en els individus d'edat compresa entre 0 i 30 anys aproximadament.

Així, aquest treball tractarà sobre l'anàlisi de la viabilitat d'un restaurant que ofereix menjar lliure de gluten per a totes les famílies i joves que pateixen el trastorn, i a la vegada els que no. Ens caracteritzem per trencar els estàndards sobre aquest menjar oferint-lo amb la qualitat pròpia del nostre Delta. Però, al mateix temps ens preocupem per les persones afectades per aquesta alteració, que cada cop en són més, i per tant, comporten més demanda.

La nostra idea de negoci també neix de la mancança d'informació que molts cops hi ha per part del sector de la restauració, tot i que avui dia s'intenta conscienciar a la societat sobre aquest problema creixent entre la població.

Això, provoca que els consumidors afectats es vegin insegurs al moment d'ingerir aliments fora de casa, ja que és molt fàcil que es produeixi la contaminació de gluten i si al mateix temps hi ha una desconeixença sobre la manipulació d'aliments; això fa que incrementi el risc de patir un perjudici per a la seva salut.

Cal destacar, que és una idea innovadora principalment pel tipus de menjar que s'oferirà i sobre tot per la tranquil·litat que aportarem als nostres clients garantint-los una alimentació totalment lliure de gluten i, a la vegada, molt variada.

Un altre dels factors que ens ha impulsat a decidir-nos per aquest negoci és l'evolució creixent que s'ha establert al sector serveis, tant de la producció com de l'ocupació i la competitivitat i, en general, el recent desenvolupament econòmic regional positiu.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Es tracta d'un estudi per part de AP&T sobre el trastorn de la celiàquia; el seu increment entre la població i una comparació entre els afectats nens i adults.

<sup>2</sup> Informació extreta després d'haver consultat l'estudi executat per la URV sobre el clima empresarial a les Terres de l'Ebre del primer semestre del 2016.



Per aquest motiu, la ubicació idíl·lica que hem escollit per al nostre restaurant és la zona de les Terres de l'Ebre, Deltebre, ja que hi ha un gran buit de mercat per aquest públic objectiu tant concret. A més, tots sabem que el Delta de l'Ebre és un lloc molt turístic visitat per famílies de diferents llocs del món, a causa del paisatge singular que el caracteritza, la fauna i la flora que l'enriqueixen i el riu que li dóna vida. Per tant, també pensem en tots els celíacs que venen a visitar l'increïble zona en la que vivim, i no volem que marxin amb mal sabor de boca per no poder gaudir amb totalitat a causa de la incertesa present al moment de menjar.

Per això, hem analitzat el turisme de diferents municipis del territori mitjançant estadístiques i informació proporcionada pels consistoris, i el major nombre de visitants es concentra a Deltebre, per tant, aquí el motiu de la nostra ubicació.

En definitiva, *CERENDIPIA*, serà un restaurant distingit i innovador, conegut per tothom per marcar la diferència amb la finalitat d'aconseguir la màxima satisfacció amb tots els aspectes que incorpora el món de la restauració.

Per tal d'apropar-nos als futurs clients i oferir-los un lloc fet a mida hem emprat una metodologia empíricinductiva, ja que hem realitzat la recerca de diferents tipus de fonts, analitzant estadístiques, gràfics, així com també enquestes<sup>3</sup>.

Finalment, l'estructuració d'aquest Pla d'Empresa serà la següent: en primer lloc s'estableix un Pla de Gerència amb la seva planificació i estructura organitzativa, seguidament el Pla de RRHH contemplat EPI i personal requerit, i el de Màrqueting que està diferenciat per dues campanyes publicitàries; una global per captar tot el públic, i l'altra més específica per atreure als celíacs. També el Pla Financer, per conèixer amb profunditat l'economia del nostre negoci i analitzar-la mitjançant ratis. A continuació, el Pla d'Operacions que defineix l'estructura de funcionament del negoci en varis aspectes. I per acabar, el Pla Legal per tal d'acomplir la normativa actual. Aquest conjunt d'informació ens indicarà la viabilitat del projecte i l'extraurem les conclusions pertinents.

Crear un negoci per facilitar la quotidianitat d'una minoria; risc real o por al fracàs?  
Anem a descobrir-ho!

---

<sup>3</sup> L'enquesta en qüestió la podreu trobar a l'Annex I, cal dir, que el nombre assolit ha estat de 1.307



## 1. PLA DE GERÈNCIA

### 1.1. Planificació

Erròniament es creu que la planificació consisteix en marcar els passos que es duran a terme al futur, i el que obvien és que sense tenir clar cap on van dirigides les accions referents al present; l'empresa mai assolirà la meta marcada inicialment.

#### 1.1.1. Objectius

Un dels punts clau al moment de crear un negoci és marcar amb claredat el camí que es vol seguir i les accions a desenvolupar per dur a terme la idea inicial.

- Missió

Per de fer una declaració correcta de la missió hem tingut en compte els continguts necessaris, *segons els autors Certo i Peters; 1997.*

Comploure totes les carències que es trobin els celíacs al moment de sortir del seu entorn diari, així com també a qualsevol client que no pateixi aquesta alteració alimentaria. Mitjançant l'oferta d'una carta amplia de plats sense gluten per a tot tipus de públic, específicament famílies i joves, en un ambient especial que els transmeti qualitat, atenció propera, professionalitat i tranquil·litat a un preu econòmic i tenint present en cada moment la singularitat de la zona en què ens trobem.

- Visió

Ser un restaurant de referència a la zona per a tots els celíacs i també, per a tots aquells que vulguin fer un tast d'aquesta dieta sense gluten que ens diferenciarà de la competència. A més, ens dedicarem a la satisfacció plena dels nostres clients innovant contínuament per tal de fidelitzar-los i, així, créixer i millorar diàriament i al mateix temps col·laborar a l'atracció turística de la zona.

- Valors

Volem que, *Cerendipia*, sigui un restaurant amb unes qualitats clares i presents en tots els àmbits que el formen. Creant així un segell d'identitat que ens caracteritzi i transmeti transparència als clients.

En primer lloc, formar al personal en quant a la manipulació dels aliments i preparació dels diferents plats i tapes, els quals disposaran sempre de la millor relació qualitat-preu. Per a això serà necessari tenir sempre present l'opinió de cada client.



I per últim, i no menys important, l'empresa executarà una conducta socialment responsable en tot moment.

A la vista d'això els valors del nostre restaurant seran:

- Qualitat
- Transparència
- Vocació de servei
- Responsabilitat social
  - Objectius estratègics

El nostre principal objectiu, i el que serà la base per assolir la resta, és donar-nos a conèixer, ja que és un tipus de restaurant desconegut per molta gent i que pot donar lloc a rebuig a causa de la manca d'informació. Per això, a través de publicitat atractiva per mitjà de diferents suports atraurem l'atenció de tot tipus de clients amb l'objectiu de fer-los lleials al nostre producte que ens farà posicionar-nos com un dels restaurants més importants i diferents de les Terres de l'Ebre per cuidar fins al mínim detall sent propers als nostres consumidors.

Tenint present tot el esmentat anteriorment i els valors que ens caracteritzen, en un horitzó temporal de 4 anys volem recuperar la inversió inicial per tal de poder maximitzar la rendibilitat i créixer amb el pas del temps.

- Objectius operatius

Per tal de poder complir amb els objectius estratègics primerament caldrà dur a terme accions a curt termini que ens portin al lloc desitjat per a un futur.

Davant de la conjuntura que comporta manipular aquest tipus d'aliments, és necessari estar al corrent de les novetats que sorgeixen a diari sobre els aliments i les contaminacions que s'hagin pogut produir en determinades marques<sup>4</sup>, entre d'altres informacions que cal saber i transmetre als nostres professionals.

També és important tenir cura de la relació amb els proveïdors per a que ens aprovisionin les millors primeres matèries que donaran lloc a plats exquisits.

Tot junt, per a poder oferir un servei d'alta qualitat que satisfaci als clients, els quals seran sempre el centre del nostre negoci.

---

<sup>4</sup> **Associació Celíacs de Catalunya. (2016, 21 d'octubre).** *Comunicat Alerta alimentaria.* Recuperat el 22 d'octubre del 2016, de: <https://outlook.live.com/owa/?path=/mail/search/rp>. Veure exemple a l'Annex II.



### 1.1.2. Anàlisi extern

El podem dividir en l'estudi de les forces externes que l'empresa no pot controlar; és a dir, el macroentorn, i en l'observació de les relacions de l'empresa amb els seus grups d'interès; que és el mateix que el microentorn.

#### 1.1.2.1. Anàlisi macroentorn

Al moment d'analitzar els factors generals i possibles canvis del macroentorn que afecten a l'empresa, hem d'utilitzar l'anàlisi PESTEL, abreviatura dels factors Polítics, Econòmics, Socials, Tecnològics, Ecològics i Legals.

- Factors Polítics-Legals

Hem realitzat una cerca exhaustiva sobre la legislació del sector de la restauració per tal d'informar-nos de les obligacions que haurem d'acomplir.

En primer lloc, segons la Llei 16/2015 de simplificació administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica (en endavant Llei de simplificació), haurem de fer una comunicació prèvia al nostre consistori per tal d'obtenir una llicència d'obertura de l'establiment. I pròximament haurem d'entregar varis formularis requerits pel tècnic d'activitats, membre de l'ajuntament, per aconseguir la llicència municipal d'activitats. Els quals contemplen aspectes tant importants com la normativa vigent de la manipulació d'aliments<sup>5</sup>, *Reglamento CE 852/2004 i Real Decreto 109/2010*, i la seva conseqüent formació i higiene estricta. Evidentment, en cas d'incompliment d'algun àmbit de la normativa els clients tenen a la seva disposició el dret de realitzar una reclamació, que serà recolzada per l'Agència Catalana de Consum per a la defensa del consumidor, el qual ens suposaria una amenaça ja que la queixa, reclamació o, fins i tot, denúncia donaria lloc a una inspecció oficial que podria causar costos addicionals o tancament del local.

En canvi, comptem amb el Dret d'Admissió que ens permet determinar les condicions d'accés al local dins el marc de la legalitat vigent i havent-se comunicat anteriorment a l'Administració. Això, és un aspecte positiu que posseïm, ja que per exemple, davant seguides situacions d'impagament d'algun client podem evitar que el deute segueixi augmentant o també podem posar fi a comportaments incívics o altres situacions.

A més, ens beneficiem de la dotació d'unes subvencions que aporta l'ajuntament de Deltebre a joves emprenedors que es dediquin al sector de la restauració i turístic;

---

<sup>5</sup> Extreta del **Centro de Formación Nacional** (2016). *Normativa Manipulador d'Aliments*. Recuperat el dia 13 de desembre de 2016 de: <http://www.manipulador-de-alimentos.es/normativa>



oferint menjar de km0. Per això, gaudim d'incentius que redueixen la quota fins al 50% en: taxa de Recollida d'Escombraries Municipals i per Llicències Obertura Establiments. Fet que es veurà reflectit al nostre Pla de Finançament reduint els costos del restaurant *Cerendipia*

Cal dir, que és important obtenir el logotip que atorga FACE<sup>6</sup> als restaurants que garanteixen que el seu servei està lliure de gluten, ja que així ens ho han mostrat els resultats de les enquestes que reflecteixen la inseguretats i desconfiança que pateixen els celíacs al moment de sortir a menjar fora de casa. Els requisits i passos que es segueixen per assolir aquest reconeixement es trobaran explicats a l'Annex III.

A més, el Reglament (UE) 1169/2011<sup>7</sup> obliga a proporcionar als consumidors de forma escrita la informació de totes les al·lèrgies i intoleràncies que conté la nostra carta, el qual ens presenta una oportunitat respecte la competència, ja que no tots ho tenen correctament reflectit ni de forma tant explícita, i això suposa un avantatge per a la seva seguretat alimentària de tots els afectats, que preferiran el nostre restaurant.

Finalment, creiem que el fet de ser autònoms ens suposa un risc afegit, ja que en cas d'incórrer en pèrdues hauríem de respondre amb els nostres béns personals.

- Factors econòmics

És imprescindible fer un anàlisi de la situació econòmica actual per tal d'observar els factors que ens poden influir positiva o negativament al moment de crear el negoci.

En primer lloc, cal tenir en compte la inestabilitat política que ha estat present durant gairebé un any, ja que això ha comportat, entre d'altres coses, dificultats per a la continuïtat de les reformes estructurals i la consolidació fiscal. Tot i això, l'economia espanyola està sortint de la fase de recessió econòmica i tot indica que poc a poc anem cap al camí de la fase de recuperació. Observant algunes dades macroeconòmiques ho podem reafirmar, ja que per exemple el PIB espanyol ha incrementat un 3'2% respecte el 2015, un altre símbol del creixement econòmic actual. A més, supera el PIB de la zona euro, el qual ha augmentat solament un 1'6%.

---

<sup>6</sup> Definició FACE: Federació d'Associacions de Celíacs d'Espanya. Veure en detall a l'Annex III.

<sup>7</sup> *Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo*. (2011, 25 d'octubre). *Informació alimentària per al consumidor*. Recuperat el 12 de gener de 2017 de: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1418805859788&from=ES>



Pel que fa a l'IPC, una altra dada significativa, es troba a nivells mínims de creixement (0'7%) per la qual cosa, el consum no es veurà afectat negativament. I finalment, la taxa d'atur actualment és de 19'3%, xifra elevada però inferior a la del 2014 (22'7%).

Endinsant-nos al sector serveis i analitzant el PIB dels sectors més rellevants del país des del 2013 fins ara, segons el PIB per sectors extret de l'IDESCAT<sup>8</sup>, veiem que la nostra secció mostra un creixement sostingut i superior a la resta al llarg dels anys.

Si comparem el PIB entre Espanya i Catalunya, l'IDESCAT<sup>9</sup> ens mostra que al segon trimestre del 2016 a Espanya i a Catalunya hi ha una variació interanual de 3'6 i 3'4 respectivament, fet que també ens afavoreix ja que el sector serveis destaca respecte la resta amb diferència.

D'altra banda, un dels factors que impulsa el creixement de l'economia és l'última política expansiva del BCE, el president Mario Draghi, el qual va decidir baixar els tipus d'interès al 0% del crèdit del banc central a les diferents entitats bancàries i a un -0,4% el de depòsit, cosa que fa que el BCE o altres bancs cobrin per guardar els diners sobrants al final del dia d'un altre banc. Per tant, els bancs preferiran concedir préstecs durant el dia encara que això els suposi haver de demanar diners al BCE per quadrar balanç, que no pas que els sobrin i hagin de pagar per preservar-los.

Per tant, considerem que augmentar l'oferta dels préstecs per part dels bancs als ciutadans, ocasionarà una disminució del tipus d'interès d'aquests i seguidament un augment de l'efectiu en mans del públic, és a dir, un increment del consum.

En definitiva, després d'analitzar tots aquests indicadors podem concloure que la situació econòmica és complexa però amb reflexos positius i esperançadors, destaquem que hi ha indicis d'augment del consum i sobre tot el sector serveis es desenvolupa positivament; el qual suposa una oportunitat per a la creació del negoci. Tot i això, el increment de l'IPC, encara que sigui en poca mesura, augmentarà el cost d'adquisició dels productes dels quals ens abastirem, com els aliments.

- Factors socials

Un dels elements de la societat actual que ens pot afavorir és l'augment de la Renda mitjana neta anual per persona entre l'any 2013 i 2015, tal i com ens mostra la font d'IDESCAT<sup>10</sup>, a més, veiem que la renda que perceben els catalans és superior a la dels espanyols, per tant, és un aspecte positiu per a la nostra ubicació.

<sup>8</sup> IDESCAT: Producte Interior Brut per sectors. Veure Annex IV.

<sup>9</sup> IDESCAT: Taules Producte Interior Brut a Catalunya i a Espanya del segon trimestre del 2016. Veure Annex V.

<sup>10</sup> IDESCAT: Renda mitjana neta anual per persona d'Espanya i Catalunya des de 2013 fins 2015. Veure Annex VI.



Un altre aspecte social d'interès per al nostre estudi són les activitats que desenvolupa la població durant el seu temps lliure; entre les quals es troba la sortida a bars i restaurants. Contemplem que l'edat i el percentatge de temps dedicat a aquesta activitat són inversament proporcionals, tal i com està reflectit a la taula d'IDESCAT referent a aquest tema<sup>11</sup>, la qual mostra que el grup d'edat amb major temps dedicat a la nostra activitat és la població entre 15 i 29 anys; públic inclòs dins a la franja d'edat que engloba el nostre públic objectiu.

També s'ha de tenir en compte la distribució de la despesa de les famílies<sup>12</sup>, tant a nivell nacional com català, la qual ens mostra un augment en els cafès, bars i restaurants del 2015 respecte el 2013, tenint un pes del 9.3% i 8.8%, Espanya i Catalunya, respectivament; xifres que afavoreixen al tipus de negoci que hem escollit.

I per finalitzar, hem investigat varis estudis referents a la presència del trastorn a la població i informació relacionada d'aquests casos:

En primer lloc, la gràfica sobre l'evolució de la prevalença de la celiaquia a Catalunya, de l'estudi Alimentary Pharmacology and Therapeutics<sup>13</sup>, reflexa que el període amb més casos diagnosticats de celiaquia és des de 0 fins a 30 anys aproximadament. Això ens dirigeix cap a uns clients joves i familiars, ja que els nens sempre aniran acompanyats dels seus progenitors.

Seguidament, l'estudi de *CiberObn segons Infocelíaco*<sup>14</sup> sobre la dieta dels celíacs dels doctors Rodríguez<sup>15</sup> i Moreno<sup>16</sup> i l'article de la responsable de nutrició i salut de Nestlé Espanya; Anabel Aragón<sup>17</sup>; ens exposen que el percentatge de població que està afectada per aquest trastorn és d'1% aproximadament i cada cop és més elevat, les xifres apunten augments del 15%, ja que cada vegada es té més present el seu diagnòstic, fet que va acompanyat de l'evolució de la medicina. També cal tenir en compte la gran presència de la sensibilitat al gluten<sup>18</sup>, una malaltia de nou diagnòstic que afecta al 6% de la població aproximadament, segons l'article<sup>19</sup> del doctor Gonzalo

<sup>11</sup> IDESCAT: Activitats de temps lliure per grups d'edat i sexe. Veure Annex VII.

<sup>12</sup> IDESCAT: Distribució de la despesa familiar a nivell català i nacional de 2013 fins al 2015. Veure Annex VIII.

<sup>13</sup> Gràfica evolució de la prevalença de la celiaquia a Catalunya, de l'estudi AP&T. Veure Annex IX.

<sup>14</sup> *Infocelíaco. Noticias para celíacos*. (2016, 1 de maig). *Un estudio concluye que la dieta de los celíacos debe controlarse en cantidad y calidad*. Recuperat el 9 de gener del 2017 de: <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2423-un-estudio-concluye-que-la-dieta-de-los-celíacos-debe-controlarse-en-cantidad-y-calidad>

<sup>15</sup> **Alfonso Rodríguez Herrera**, cap de la *Unidad de Gastroenterología* del Instituto Hispalense de Pediatría (IHP)

<sup>16</sup> **José Manuel Moreno Villares**, coordinador del *Comité de Nutrición* de la Asociación Española de Pediatría (AEP)

<sup>17</sup> El periódico. (2015, 27 de març) Los celíacos aumentan cada año un 15% en España y ya representan el 1% de la población. Recuperat 5 de desembre de 2016: <http://www.elperiodico.com/es/noticias/sociedad/los-celíacos-aumentan-cada-ano-espana-representan-poblacion-4055324>

<sup>18</sup> Definició sensibilitat al gluten: Presenta símptomes digestius que desapareixen quan s'elimina el gluten de la dieta.

<sup>19</sup> Infosalus.com (2012, 26 de setembre) El 1% de la población española es celíaca, pero hasta un 6% es sensible al gluten. Recuperat el dia 9 de d'octubre de 2016 de: <http://www.infosalus.com/salud-investigacion/noticia-poblacion-espanola-celiaca-sensible-gluten-20120926185112.html>



Guerra; fundador del Centro Médico-Quirúrgico de Enfermedades Digestivas. Finalment, després d'haver fet una cerca d'hemeroteca ens afirmen que:

*“Más allá de la predisposición genética, existe cierta unanimidad entre la comunidad científica en que tras la celiaquía se esconden ciertos factores que actúan a modo de detonante. Entre éstos, destaca la contaminación. También el abuso de antibióticos o el exceso de higiene, factores muy presentes en los países desarrollados, por lo que algunos investigadores han establecido un nexo entre el hecho de padecer la enfermedad y residir en un país avanzado.”* (Infoceliaco. Noticias para celíacos. (2017, 1 de març).

*Karelia, o cómo la celiaquía está más presente en los países desarrollados. Recuperat el dia 25 de març del 2017 de: <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2579-karelia-o-como-la-celiaquia-esta-mas-presente-en-los-paises-desarrollados>).*

A més, Luján Soler a la seva entrevista per a Knowi, (Knowi, El portal global de la salud (2015, 03 de juny) *Luján Soler, Directora de FACE, nos acerca a la enfermedad celíaca.* Recuperat el dia 5 de febrer de 2017 de: <http://knowi.es/entrevista-face-enfermedad-celiaca/>) ens proporciona informació sobre la celiaquia afirmant aspectes que ja teníem en compte. Com per exemple, que ingerir qualsevol quantitat de gluten causa grans perjudicis als intestins o que la problemàtica per a ells sorgeix al moment de sortir de casa degut a que els establiments no estan suficientment preparats. Elements de la societat celíaca que ens proporcionen aspectes positius a l'elecció de la tipologia de restaurant.

D'altra banda, també s'anomena l'estudi que s'està duent a terme sobre una pastilla selectiva al gluten, que permetria als celíacs oblidar totes aquestes preocupacions.

En conclusió, veiem que l'especialització i el tipus de negoci escollits han estat encertats, ja que el patró de la societat coincideix amb l'oferta que nosaltres aportem.

- Factors tecnològics

Actualment la tecnologia avança a nivells frenètics ja que a la societat cada cop és més necessària i, fins i tot, es crea dependència. Per aquesta raó el nostre restaurant ha d'estar al corrent i cobrir tots els buits tècnics que es trobin a la ment dels clients, començant per tenir wifi gratuït, bona temperatura gràcies a l'aire condicionat i servei de tpv's per facilitar el pagament. A més, per ser el màxim d'eficients possible el cambrer disposarà de tauletes electròniques per a comunicar-se amb cuina, i el chef treballarà amb zones de cocció d'acer inoxidable i totalment complertes (forn, planxa, grill, fregidora, vitroceràmica, microones, cafetera, etc). Tenint en compte que tractem amb menjar, no ens podem oblidar de tenir un sistema de refrigeradors d'última tecnologia. I per perfeccionar el proveïment dels nostres ingredients comptarem amb un sistema de gestió de les comandes i stock informatitzat.



Per descomptat que la presència constant de les xarxes socials en la vida de les persones ens ajudarà a poder difondre'ns amb més magnitud i menys cost.

En conclusió, pensem que la tecnologia no ens suposarà una amenaça, ja que acomplim tots els requisits referents a aquest àmbit, i fins i tot, ens ajuda a millorar el servei ofert i reduir el temps d'espera dels clients.

- Factors ecològics

El planeta Terra cada cop necessita més que ens conscienciem de la necessitat de dur a terme mesures per cuidar el medi ambient a diari.

Una bona forma de fer-ho des del lloc de feina és enfocar el negoci amb l'estalvi d'energia present en cada detall, de fet, hi ha una guia d'estalvi d'energia per a les empreses de la restauració<sup>20</sup> que intentarem seguir el màxim possible, principalment en energia i aigua, per exemple optimitzar l'ús de límits del caudal de l'aigua, aparells de baix consum, il·luminació led i aprofitar la llum diürna, entre d'altres.

Per a la decoració també utilitzarem palets i fusta reciclada, a la vegada de ser ecològics aportarem personalitat i modernització al local, ja que actualment és un material que es restaura per a fer gran varietat de mobles i està creant tendència.

En definitiva, tenir una consciència verda suposa un avantatge en quant a costos, marcar la diferència en quant a la presentació de local i una bona imatge de cara a la població. Tot i que les instal·lacions i aparells d'estalvi energètic suposin major despesa inicial, amb el pas del temps és una inversió rendible.

### 1.1.2.2. Anàlisi microentorn

També és important realitzar el **model de les forces competitives de Porter**, el qual fou creat l'any 1980 per *Michael Porter*, qui va proposar aquest mètode d'anàlisi amb el propòsit de descobrir quins factors determinen la rendibilitat d'un sector industrial i de les seves empreses.

Per a Porter, existeixen cinc tipus de forces que senyalen l'èxit o el fracàs d'un sector, en el nostre cas el de la restauració, i són les següents:

- **Competidors potencials:**

El sector resulta atractiu o no depenent de si les barreres d'entrada són fàcils o no per als nous empresaris. El fet que aquests puguin arribar amb nous recursos i capacitats pot provocar una amenaça per a l'empresa apoderant-se d'una porció del mercat, o bé poden fallar i no afectar a les que ja estaven establertes anteriorment.

<sup>20</sup> FENERCOM (2006, maig) *Guia d'estalvi energètic en empreses de restauració*. Recuperat el dia 6 d'abril de 2017: <https://www.fenercom.com/pdf/publicaciones/guia-de-ahorro-energetico-empresas-de-restauracion-fenercom.pdf>



Per a entrar en el sector de la restauració no es necessita una excessiva inversió inicial, tot i que sí que resulta una despesa la creació de l'establiment en cas de no estar preparat per aquest tipus de negoci i també és costós proporcionar una cuina amb tot el necessari, a més de l'adquisició de gran varietat d'aliments i costos de manteniment del local. En afegiment, hi ha varies llicències necessàries per obrir un restaurant i s'ha d'acomplir una extensa regulació de normes i lleis.

Pel que fa a les barreres d'entrada, pensem que inicialment no n'hi haurà però que a llarg termini sí que establim una diferenciació de producte/servei que els hi serà més difícil a la competència entrar al mercat, degut al prestigi, marca i fidelitat dels que ja disposarem. En cas de que s'introdueixin igualment al mercat, quan ja siguem una empresa forta, dedicarem recursos excedents a establir accions de defensa contra els nous entrants, per tal de mantenir la nostra quota.

En conclusió, podem dir que a la fase inicial del nostre negoci les noves empreses sí que ens suposarien una amença, ja que, *segons la teoria dels requisits de Barney*, tenim un avantatge competitiu temporal per què comptem amb recursos i capacitats valuosos i alhora escassos, però no inimitables ni insubstituïbles, i a més, encara no estariem consolidats al mercat com per fer-los front i les barreres d'entrada no comporten grans dificultats d'accés per ells.

- **Productes o serveis substitutius:**

En aquest sentit, ens suposaria una amenaça les empreses amb el servei de menjar a domicili com *Just eat* que tenen productes sense gluten a la seva carta, ja que el grau en que satisfan les mateixes necessitats que nosaltres és alt i tenen el valor afegit que ofereixen la comoditat d'estar a la seva llar.

Per contra, aquesta empresa funciona unint-se amb restaurants de la zona propera al client que seran els encarregats d'elaborar els plats per dur-los a la llar, per tant, si la zona escasseja d'oferta exclusiva de menjar sense gluten, l'amença passa a ser una oportunitat per a nosaltres; ja que en el futur podem formar part de la llista de restaurants de *Just eat* especialitzats en menús d'aquest tipus a la nostra regió.

Tot i això, sí que existeixen molts de restaurants al corrent d'aquest trastorn i amplien la seva carta afegint alguns plats aptes per als celíacs o s'adapten al moment, la qual cosa sí que suposaria un producte directament substitutiu.

- **Poder de negociació dels proveïdors:**

En primer lloc, diferenciarem entre els productes sense gluten i la resta, ja que considerem que són proveïdors molt diferenciats per parlar-ne conjuntament.



Pel que fa als subministradors d'aliments específics per a celíacs són concentrats, els hi comprarem en petits volums, tenen informació total, no existeixen productes substitutius i són importants per a nosaltres, per tant, veiem que el seu poder de negociació és alt; ja que, a més de totes les característiques anteriors, som una empresa de recent creació que encara no està en posició de reduir el seu domini.

En canvi, la resta de provisors en són molts i, per això, tenen una alta competència a superar i adaptar-se, el cost de compra serà baix, els productes no estan diferenciats, no hi ha un alt cost de canvi de proveïdor, hi ha productes substitutius. Per aquests motius, concloem que el seu poder de negociació serà baix i no ens suposaran amenaces o inconvenients.

- **Poder de negociació dels clients:**

En un mercat, a major organització dels compradors, majors seran les seves exigències per reduir els preus i augmentar la qualitat. Per tant, l'empresa haurà d'adaptar-se a ells si els vol mantenir.

En el cas de l'adquisició d'aliments freqüents, els clients<sup>21</sup> no comprem en grans volums ja que els productes tenen una curta vida útil. En canvi, som sensibles al preu per què els productes no són diferenciats i n'hi ha de substitutius, per la qual cosa, el cost de canvi de proveïdor és baix i comptem amb informació total.

D'altra banda, al moment d'obtenir comestibles exempts de gluten estem dispersos i aleshores no suposem una amenaça al moment de negociar els preus o demanar més qualitat. Altrament, tenen menys demanda que els anteriors, no som sensibles al preu per què no hi ha productes substitutius i són diferents i importants per a nosaltres, per la qual cosa, el cost de canvi de proveïdor és alt.

En resum, pensem que tenim cert poder de negociació respecte els primers, tot tenint present la situació inicial del restaurant, i en canvi, no podem gaudir d'aquest avantatge amb els segons, ja que els seus productes són escassos i essencials.

- **Rivalitat entre els competidors actuals:**

A la zona on estem situats la gastronomia és un punt característic i de rellevància, per això, hi ha un gran nombre de restaurants que poden ser competència en quant al tipus de negoci, però no n'hi ha cap que s'especifiqui en cobrir la mateixa necessitat que nosaltres, tot i que sí que inclouen plats sense gluten per ampliar la seva oferta. Per tant, analitzarem els factors estructurals que afecten a la rivalitat d'aquest sector:

---

<sup>21</sup> Fa referència a tots els restaurants.



- Competidors nombrosos i equilibrats:

Hi ha infinitat d'establiments on anar a menjar que són més forts al mercat i poden efectuar represàlies per intentar limitar el nostre impacte, però on ens ubiquem no n'hi ha cap que ens faci competència directa per què comptem amb la prevalença d'oferir menjar específic per a un grup de clients que tindrà preferència pel que li garantim.

- Creixement lent de la indústria:

Tot i que les innovacions en menjar sense gluten són constants i a les ciutats amb major densitat poblacional estan apareixent tendències gastronòmiques, actualment el sector de la restauració no s'està desenvolupant a la zona on ens trobem; aleshores les empreses només poden créixer mitjançant la captura de quota de mercat entre ells oferint productes i serveis més atractius, el qual ja ho hem tingut en compte oferint un servei amb elements distintius per al negoci.

- Manca de diferenciació:

Quan es tracta de productes bàsics, la decisió final dels clients l'acaben determinant factors com el preu i el servei, la qual cosa dirigeix la competència a millorar en aquests aspectes que poden marcar la diferència i posicionar-te al cim. Per això, hem creat uns valors que ens caracteritzaran tant tangible com intangiblement, i en afegitó estem disposades a renunciar a part de la rendibilitat al començament oferint preus que siguin competents i siguin un al·licient més per venir a coneix-se'ns i fidelitzar-se.

- Barreres de sortida:

Considerem que és un sector que no té unes barreres de sortida complexes ni amb un cost elevat, per la qual cosa és un factor que no té gaire rellevància però que en cas de produir-se una fallida seria una oportunitat que ens garanteix el sector.

En definitiva, estem situats a un punt de gran importància per a la restauració és per això que els competidors són nombrosos, però no n'hi ha cap que ens afecti directament per la diferenciació que desenvoluparem en servei, preu i molts d'aspectes que ajudaran al progrés positiu del negoci.



### 1.1.3. Anàlisi intern

L'anàlisi de l'entorn s'ha de complementar amb un estudi de les capacitats de l'empresa i els recursos dels que disposa, tant tangibles com intangibles.

Primerament, l'àrea de gerència es caracteritzarà per una organització clara i jeràrquica amb una bona comunicació i sobre tot uns objectius concrets ben marcats. Però d'altra banda, els membres de direcció no tenim experiència, ja que no hem creat mai una empresa ni l'hem gestionat, i per tant, tampoc la tenim en el sector concret; tot i que amb ganes i coneixements no creiem que sigui una debilitat permanent.

En canvi, la part financera sí que presenta diverses dificultats ja que no comptem amb suficient capital per afrontar la despesa pròpia de crear un negoci. Per tant, haurem d'accedir a finançament extern. Però, després d'analitzar l'entorn econòmic, veiem que el sector té expectatives positives i això ens garanteix productivitat que ens estimula a seguir endavant amb el projecte. A més, tenim un gran avantatge sobre el Període Mitjà de Cobrament i de Pagament, ja que cobrarem abans que pagarem als nostres proveïdors i això ens aporta més dies per gaudir d'autofinançament.

Fent referència al nostre futur equip de treball, volem un conjunt amb compromís i responsabilitat amb el restaurant per poder transmetre la millor atenció als clients, i així, assolir els objectius marcats. Tot i això, som conscients de la falta d'experiència dels empleats i pròpia en un restaurant d'aquestes característiques, però la formació constant serà principal ingredient per superar aquesta mancança. La retribució que rebran serà adequada al lloc de treball per a que estiguin motivats i hi hagi un bon clima laboral. Això aportarà aspectes molt positius com ara l'eficiència al moment de servir, així com també la flexibilitat i polivalència per a atendre a cada client adequadament; ens suposarà organització en les operacions i orientació als resultats.

No ens podem oblidar dels recursos, ja que seran el camí primordial per a transmetre la nostra essència. Per tant, està clar que oferirem productes d'alta qualitat i que haurem d'abastir-nos tenint una bona gestió dels inventaris per què es tracta de productes de poca durabilitat. A més, tant el mobiliari, la decoració i la ubicació de l'establiment seran únics, còmodes i atractius.

Finalment, no podem descuidar el fet de ser un restaurant nou que no té uns clients propis ni té un posicionament dins el sector. Però, tenint clar el servei què volem oferir i reflectint-lo dia a dia pensem que podem aconseguir una cartera de clients fidel, una marca reconeguda i una situació de líders del mercat.



#### 1.1.4. DAFO

Figura 1: ANÀLISI INTERN	
FORTALESES	DEBILITATS
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gran varietat de productes</li><li>- Bon tracte i professionalitat<ul style="list-style-type: none"><li>- Filosofia i valors propis<ul style="list-style-type: none"><li>- Bona ubicació</li></ul></li></ul></li><li>- Bona relació qualitat-preu, oferirem preus competents<ul style="list-style-type: none"><li>- Eficiència del servei</li></ul></li><li>- Coneixement de la celiaquia</li><li>- Posicionament del restaurant a una zona amb alta activitat comercial<ul style="list-style-type: none"><li>- Ser únics a la zona</li></ul></li><li>- Gerència amb organització clara, bona comunicació i objectius concrets</li><li>- Cobrarem abans que pagarem → dies d'autofinançament</li><li>- Retribució adequada per a que estiguin motivats i hi hagi bon clima laboral</li><li>- Avantatge competitiu temporal: a la zona no hi ha cap restaurant que cobreixi la mateixa necessitat que nosaltres<ul style="list-style-type: none"><li>- Poder de negociació amb els proveïdors d'aliments freqüents</li><li>- Oferim un servei amb elements distintius per al negoci</li></ul></li><li>- Ser socialment responsables: estalviar energia, aparells de baix consum, decoració reciclada, ser justos amb els treballadors i la societat → inversió rendible<ul style="list-style-type: none"><li>- Valors que ens caracteritzen: tangible i intangiblement</li></ul></li><li>- Gestió de les comandes i stocks informatitzat<ul style="list-style-type: none"><li>- Logotip que atorga FACE de restaurant apte per a celíacs</li></ul></li><li>- Restaurant al corrent de les noves tecnologies per oferir el millor servei al client</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Personal sense experiència en un restaurant d'aquest tipus → Formació<ul style="list-style-type: none"><li>- Major cost de certs productes per què són sense gluten</li></ul></li><li>- Baix poder de negociació amb els proveïdors d'aliments sense gluten<ul style="list-style-type: none"><li>- Som una empresa de recent creació</li></ul></li><li>- Poca durabilitat dels productes, ja que són aliments amb caducitat</li><li>- Manca de local propi i recursos financers</li><li>- Instal·lacions i aparells d'estalvi energètic suposen major despesa inicial</li><li>- Membres de direcció sense experiència</li><li>- No comptem amb suficient capital inicial → finançament extern</li></ul>



ANÀLISI EXTERN	
OPORTUNITATS	AMENACES
<ul style="list-style-type: none"><li>- Economia espanyola sortint de la recessió</li><li>- Augment del PIB espanyol i, concretament, també el del sector serveis</li><li>- Política expansiva del BCE → augment de l'efectiu en mans del públic= augment del consum</li><li>- 9.3% i 8.8% de la despesa de les famílies espanyoles i catalanes en cafès, bars i restaurants-</li><li>-Augment de la Renda mitjana neta anual per persona. Renda catalans &gt; renda espanyols</li><li>- Grup d'edat 15-29 anys major temps lliure dedicat a bars i restaurants</li><li>- 1% població afectada per la celiaquia i cada cop és més elevat. I un 6% de sensibilitat al gluten</li><li>- Sector serveis creixent i el rellevant a la zona<ul style="list-style-type: none"><li>- Més casos de celiaquia entre 0 i 30 anys</li><li>- Major celiaquia en països desenvolupats</li></ul></li><li>- Gran ús de les xarxes socials → Publicitat<ul style="list-style-type: none"><li>- Inexistència de competència directa</li></ul></li><li>- Ingerir gluten ocasiona grans perjudicis → Establiments sense preparació</li><li>- Cobrir necessitat important d'una part de població → Nínxol de mercat a explotar<ul style="list-style-type: none"><li>- Carta amb tota la informació d'al·lèrgies i intoleràncies: avantatge per a la seguretat alimentària</li></ul></li><li>- Gastronomia punt característic de la zona</li><li>- Clients potencials que vulguin seguir una dieta sense gluten<ul style="list-style-type: none"><li>- Al futur formar part de Just eat</li></ul></li><li>- Proveïdors de la resta d'aliments amb poder de negociació baix</li><li>- Les barreres de sortida no són complexes ni tenen un cost elevat<ul style="list-style-type: none"><li>- Dret d'admissió</li></ul></li><li>- Llei 16/2015 de simplificació administrativa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Possible aparició d'una solució científica que els permeti menjar gluten: Pastilla selectiva al gluten<ul style="list-style-type: none"><li>- Augment del IPC (0.7%) = augment cost d'adquisició de productes</li></ul></li><li>- Desconeixement per part dels clients del producte que oferim</li><li>- Sensibilitat del sector a la inflació i pujada d'impostos (IVA)<ul style="list-style-type: none"><li>- Possibles competidors al futur degut a l'augment de celíacs</li></ul></li><li>- Estacionalitat del turisme que farà variar la quantitat de clients durant l'any</li><li>- Noves empreses competència a la nostra iniciació al mercat</li><li>- Barreres d'entrada de fàcil accés per a noves empreses que puguin competir</li><li>- Restaurants amb plats aptes per a celíacs o s'adapten al moment: producte substitutiu</li><li>- Subministradors d'aliments sense gluten concentrats: poder de negociació alt</li><li>- Gran nombre de restaurants a la zona: represàlies per limitar el nostre impacte</li><li>- Empreses creixent mitjançant captura de quota de mercat entre ells</li><li>- Incompliment de la normativa: Reclamació o Inspecció oficial</li><li>- Ser autònom: risc afegit: respondre amb els nostres béns personals</li></ul>

Font: Elaboració pròpia



### 1.1.5. Estratègies

És important establir les estratègies empresarials per tal de desenvolupar de forma adient un pla d'acció que aprofiti els avantatges competitius i contempli els objectius marcats. I així, el negoci aconseguirà créixer i expandir-se; reduint la competència.

En primer lloc, seguirem l'estratègia de **posició de Mintzberg** per ser recordats a la ment del consumidor com un restaurant especialitzat en oferir menjar completament lliure de gluten i de km0 (proximitat) de la zona de les Terres de l'Ebre, com un lloc únic i especial on poder gaudir d'una estona agradable amb amics o família.

A més per aconseguir-ho, tindrem present l'estratègia com a **Patró**, també de **Mintzberg**, ja que l'atenció al client és el centre de la nostra activitat i l'ambient està cuidat fins a l'últim detall.

Cal dir, que la **diferenciació per producte i la segmentació** són elements que ens caracteritzen i, per tant, no els podem oblidar al moment de planificar les **estratègies de Porter**. Ja que ens dirigim a un públic objectiu molt clar amb un buit de mercat de negocis d'aquest tipus a la zona, el qual ens ofereix l'oportunitat de satisfer-lo mitjançant aliments aptes per al seu consum, tot i que no discriminem la resta de consumidors potencials; sabem que atenem necessitats concretes d'aquest segment i que així exclouem d'aquest a la resta de competidors.

A més, implantarem l'estratègia de **diferenciació per innovació de Miller**, ja que introduïm canvis a la carta constantment, en quant a nous menjars per tal d'evitar monotonia i possible deslleialtat dels consumidors com a conseqüència.

Podem dir que seguim l'estratègia de **diferenciació per màrqueting de Miller** de forma implícita al executar les anteriors, ja que amb totes elles aconseguirem generar-nos una imatge favorable amb l'objectiu d'atendre les preferències dels clients.

En darrer terme, hem analitzat el **DAFO** per tal d'elaborar la **Matriu** corresponent:

- Si creuem l'Oportunitat de recuperació de l'economia i el creixement del sector que ens ocupa, amb una Fortalesa com és el posicionament del restaurant a una zona d'alta activitat, i a més, on no hi ha cap altre que cobreixi la mateixa necessitat. Podem marcar una **estratègia ofensiva** (Maxi - Maxi) que consisteix en utilitzar els atributs diferenciadors i el buit de mercat per reclamar l'atenció dels clients.

- D'altra banda, observant una Oportunitat com pot ser l'augment del consum i dels casos de celiaquia entre la joventut, els quals també són els que dediquen més temps lliure a bars i restaurants; i tenint la Debilitat que som una empresa de recent creació. Durem a terme una **estratègia adaptativa** (Mini - Maxi) que tractarà de reorientar la



feblesa cap a aprofitar l'ocasió que ens brinda l'entorn per tal de superar-ho amb rapidesa mitjançant el nostre avantatge competitiu.

- Tot seguit, confrontant una Amenaça com és el gran nombre de restaurants a la zona que poden limitar el nostre impacte i creixen capturant quota de mercat entre ells; i apuntant a les Fortaleses que ens caracteritzen: oferir un servei amb elements distintius, valors i professionalitat. Això, donarà lloc a una **estratègia defensiva** (Maxi - Mini) que serà invertir en aquests elements per combatre els atacs i assolir el projecte.

- Per finalitzar, oposant una Amenaça, que suposen els restaurants amb plats aptes per a celíacs, amb la Debilitat que comporta ser una empresa de recent creació; buscarem una **estratègia de supervivència** (Mini - Mini) que serà donar-nos a conèixer a través de les xarxes socials, que són un mitjà de baix cost i molta amplitud.

L'anàlisi intern i extern del nostre negoci ens dóna coneixement de la situació en que ens trobem, i sobre tot, dels plans a seguir un cop tenim tota la informació integrada; per tal d'obtenir grans beneficis de la investigació i mesures pre-projecte.

## 1.2. Estructura organitzativa

L'èxit no només s'aconsegueix per qualitat de producte, sinó que també hi ha una sèrie d'elements que és indispensable que funcionin amb harmonia i ordre; l'equip humà.

### 1.2.1. Departamentalització

L'activitat de l'empresa estarà formada per quatre departaments amb les funcions clarament dividides:

En la **direcció general** les funcions que desenvoluparem les dos sòcies seran controlar que el treball operacional de cada assalariat estigui correcte i segueixi les normes marcades pel seus superiors (horaris, uniformes, conductes, etc). Per tant, el feedback entre tota la línia jeràrquica serà una eina fonamental per assegurar el funcionament correcte del negoci.

Ens encarregarem també del subsistema financer i administratiu, ja que els recursos econòmics necessiten estar gestionats correctament per a que l'empresa pugui rendir i, fins i tot, ampliar les seves capacitats.

Per exemple, prendrem les decisions d'inversió i fonts de finançament de forma adequada per a l'estabilitat i continuïtat, analitzarem els balanços comptables per tal d'estar al dia sobre la situació financera i econòmica; per poder detectar i reduir costos innecessaris, supervisar la facturació i observar si els plans de pressupost elaborats anteriorment han donat el benefici esperat, entre d'altres.



A més, negociarem amb diferents proveïdors per tal d'aconseguir els millors preus i productes, per tant, ens encarregarem de controlar els stocks a través d'inventaris informatitzats tenint en compte la vida útil d'aquests en tot moment. Així com també, realitzarem la carta i fixarem els preus de venda i les modificacions pertinents amb el suport del departament de cuina.

No ens podem oblidar dels RRHH, per tant, elaborarem i controlarem tot el procés de reclutament i selecció per tal d'escollir els candidats més idonis mitjançant procediments formalitzats. Evidentment, també proporcionarem als treballadors tota la informació i formació necessària sobre el restaurant i la nostra política empresarial, facilitant-li al treballador la integració i identificació amb l'empresa.

A més, haurem d'estar actualitzats en tot el referent al marc legal per tal de crear les nòmines, gestionar els beneficis de la llei per als treballadors (vacances, baixes laborals, etc), i en cas de ser necessari un acomiadament fer-ho de forma reglamentària i acomplir les normes sobre la seguretat i salut del treballador.

Finalment, gestionarem tot el pla de màrqueting reflectint totes les característiques essencials del negoci per diferenciar-nos de la resta.

Entrant a distribuir **l'operativa diària** trobarem tres departaments, que seran la **cuina**, el **cambrer**, els quals estaran connectats amb la direcció i entre si.

La **cuina** estarà dirigida per un cuiner que s'encarregarà de gestionar-la i donar el vist-i-plau a tots els plats que han de ser servits. També coordinarà, delegarà i supervisarà l'ajudant durant el període d temporada alta. I per últim, assessorarà als gerents sobre el món de l'alimentació, per aportar un valor afegit de professionalitat en aquest àmbit.

La cuina del restaurant *Cerendipia*, estarà distingida en quatre subdepartaments, per tal d'optimitzar el treball i conseqüentment la satisfacció dels clients en el temps d'espera. Per ordre de menú hi trobarem la zona on es cuinaran els entrants, seguidament l'àmbit dels plats principals, i per acabar el menú hi hauran els postres. L'elaboració i presentació serà assignada com cregui convenient el cuiner principal.

A més, necessitem que el cuiner i el seu ajudant realitzin les funcions pròpies d'un *chef steward*<sup>22</sup>, encarregant-se del manteniment, neteja i ordre de tots els estris.

El servei de **cambres** estarà compost per un cambrer principal i l'ajuda de les gerents. Tots junts hauran d'encarregar-se de situar als clients a la seva arribada, de la barra facilitant begudes i cafès, i al menjador servint i realitzant atenció al client.

---

<sup>22</sup> Def. *Chef steward*: persona encarregada d'aportar neteja i ordre a tots els aspectes.



Cadascú coneixerà molt bé en tot moment les taules assignades, per tal d'estar organitzats i al mateix temps, facilitar un bon clima laboral i evitar malentesos.

A més, hauran de fer-se càrrec de comunicar a cuina les comandes per endur (*Takeaway*) que ens arribin per telèfon.

Al futur, també hi haurà un operari destinat a distribuir els diferents plats o menús encomanats via app o telefònicament. Aquest es desplaçarà amb motocicleta a la direcció facilitada pels clients, aquest servei ens ajudarà a abastir més públic objectiu. Ja que així ens ho ha indicat l'enquestes a la pregunta 18 amb un 82.4%. La decisió d'iniciar el servei més endavant és per què som un restaurant nou que encara no sabem l'acceptació que tindrà entre el públic, així quan ja tinguem més quota de mercat fidelitzada integrarem aquest cost per què pensem que aleshores sí que podem tenir demanda d'aquest tipus, però ara per ara ens centrem en introduir-nos.

Un pas important és limitar molt bé la feina que realitzarà cadascú de les persones que treballaran a cuina i fora d'aquesta, per això hem creat aquests subsistemes per ajudar al bon funcionament i èxit del nostre negoci.

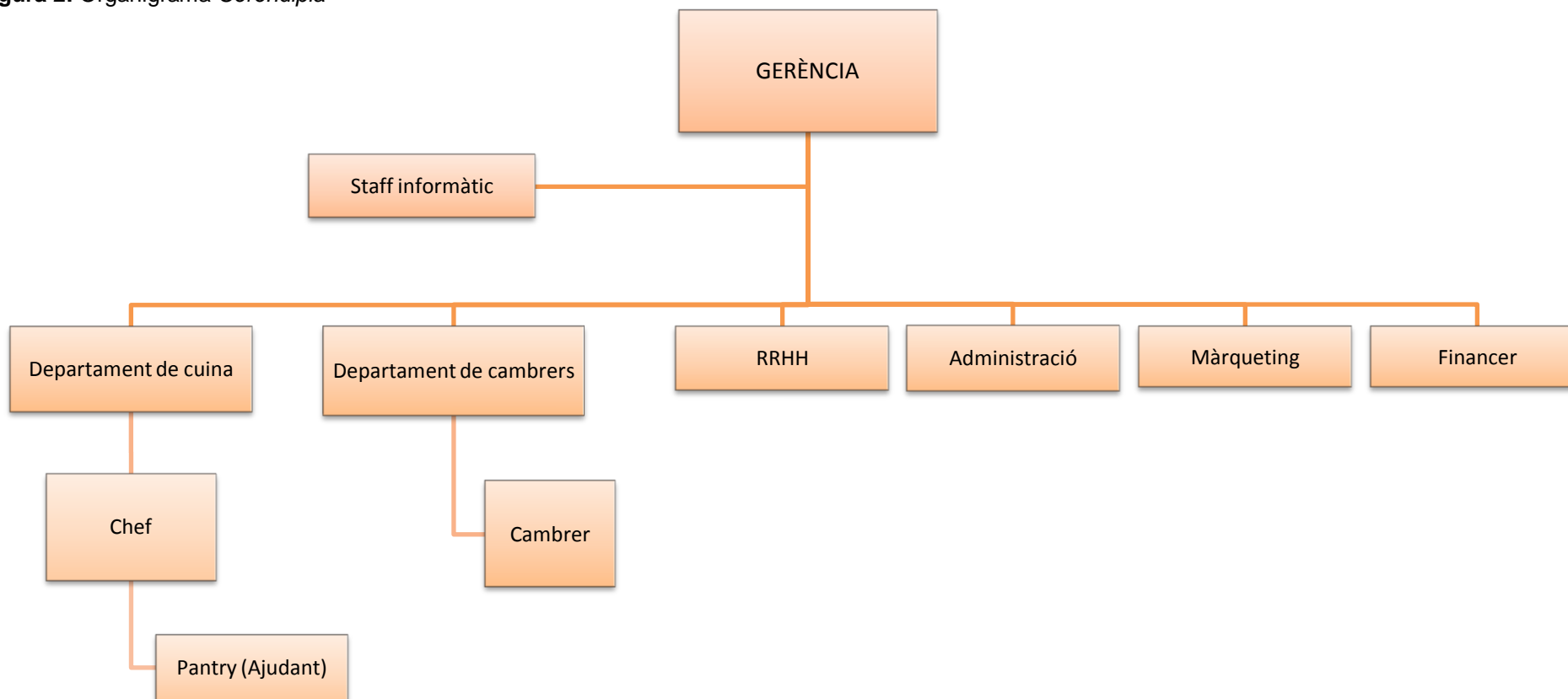
Així com també, és de rellevància tenir en compte el possible creixement del negoci, per tant, contemplem una propera ampliació de personal i local.



### 1.2.2. Organigrama

L'estructura del nostre negoci es distribuirà de forma lineal i staff, caracteritzada per què hi hagi una relació d'autoritat directa entre els membres i relacions de consulta i assessorament externs.

**Figura 2:** Organigrama Cerendipia



**Font:** Elaboració pròpia



## 2. PLA DE RRHH

En totes les empreses hi trobem el departament de Recursos Humans, més o menys desenvolupat, però la gestió del qual és fonamental per al desenvolupament o declivi del negoci. Per tant, no és un recurs a deixar en mans de l'atzar, sinó que s'ha de cuidar, tant o més que el propi producte o servei, per a que sentin que formen part de l'empresa; i encara més en el cas de la restauració on el personal està integrat en el servei que oferim al públic.

La nostra gestió de personal s'enfocarà principalment amb el **Model Harvard** (*Beer et al., 1985*), però també contempla aspectes del de **Michigan** (*Devanna et al., 1984*). Això significa que el nostre focus d'atenció es centrarà en gestionar els treballadors com a actius, capacitant-los de tot el necessari, delegant i facilitant-los la feina el màxim possible. Però, sense oblidar que també són un recurs més de l'empresa per al seu correcte funcionament i que, per tant, s'haurà de dur a terme un control de com es desenvolupa la feina.

Totes aquestes característiques es veuran reflectides en totes les persones de la nostra empresa, que assumiran la funció de RRHH, tot i que no tindrem cap agent especialista duent a terme només aquesta competència, és a dir, tots serem agents generalistes realitzant altres tasques però adquirint com a propis els processos de personal corresponents.

En primer lloc, l'alta direcció; nosaltres mateixes, membres que molts cops s'oblida i també integren el personal, serem les encarregades de marcar les línies organitzatives, estratègies, polítiques i cultura a seguir per garantir un bon clima laboral que pugui donar lloc a voluntat per col·laborar amb els objectius empresarials, i així es generin sinergies que permetran obtenir el màxim rendiment empresarial.

Seguidament la línia de comandament la formarem la gerència executant les pròpies polítiques de recursos humans, i els caps<sup>23</sup> s'encarregaran de motivar els operaris<sup>24</sup>, introduir canvis al nucli d'operacions i gestionar el coneixement tant tàcit com explícit.

A més, segons els **Models de Rols de Tyson** (*Dolan, et al., 1987*), l'administrador de feines (Model administratiu) dut a terme a nivell operatiu el confiarem als caps, en quant a control d'absències per exemple, i en serem responsables les directives d'executar les nomines, contractes i altres tasques bàsiques d'administració.

---

<sup>23</sup> Ens referim al cuiner i cambrer principals.

<sup>24</sup> Ens referim a l'ajudant de cuina.



De nou, el rol contractista (Model reactiu) el delegarem als supervisors; adquiriran el rol negociador entre la cúpula i els treballadors, i també l'assumirem nosaltres dues definint les guies d'acció i reaccionant davant problemes; rol reactiu.

I per acabar, el rol d'arquitecte (Model directiu d'empresa) ens en farem càrrec les gerents, evidentment prenent decisions estratègiques, i assolint el rol proactiu per anticipant-nos a les dificultats, per al qual serà important tenir una visió a llarg termini. Però, les tasques administratives no les externalitzarem, sinó que, com ja hem dit ens n'encarregarem nosaltres mateixes per què pensem que estem suficientment capacitades.

Passant a estudiar les funcions des d'un altre punt de vista o teoria; **Ulrich** (*Dolan, et al., 1997*), està composta per quatre tipologies enfocades cap a les persones o cap als processos, i també s'orienten en les operacions del dia a dia o en problemes futurs.

El model d'Ulrich està definit només per departaments de RRHH, però nosaltres, donat que no disposem de departament de RRHH l'hem volgut adaptar a la nostra organització, tal i com expliquem tot seguit.

Les tasques burocràtiques i administratives pròpies del rol d'expert administratiu les establirem a l'alta direcció, aquest està orientat als processos i a les operacions, i consisteix en efectuar altes i baixes de contractes per exemple.

En canvi, l'altre deure centrat en les operacions, i en aquest cas a les persones; employe champion l'encomanarem als caps ja que consisteix en aconseguir el compromís i satisfacció dels empleats, per exemple donant-los formació, i ells treballaran més propers a aquests. Però, la secció de realitzar prevenció de riscos laborals, el procés de selecció i similars, com ja hem dit, serà feina de la direcció.

Introduint-nos a les funcions amb orientació estratègica o de futur, adquirirem el rol de soci estratègic tant les gerents com els supervisors, ja que consisteix en alinear els plans de recursos humans amb l'estratègia empresarial, però necessitarem l'ajuda dels caps per traslladar al personal les estratègies creades per nosaltres, tot i que és un rol que està més enfocat als processos.

Per últim, la funció d'agent del canvi, el delegarem a tots els treballadors del nucli d'operacions i/o també nosaltres mateixes, ja que consisteix en propiciar canvis des de dins gestionant el talent i encoratjant els treballadors a impulsar l'evolució del negoci, és evident que aquest rol s'orienta a les persones ja que són el principal motor.

A la vista del mencionat anteriorment, podem determinar, que la funció de recursos humans difereix del departament de recursos humans, per què tots en som gestors d'aquest recurs valuós.



És necessària també la **descripció** del propi **lloc de treball**; la qual ja l'hem realitzat durant l'escrit anteriorment i la departamentalització, i la definició del **perfil** que requerirà cada posició funcional de l'organització, per tant, farem ús de la gestió tradicional<sup>25</sup>.

En quant a l'edat, tindrem preferència per gent jove que aportí al negoci un toc de vitalitat i així, estaran acord amb el públic objectiu al que ens dirigim. En canvi en general, no anteposarem els coneixements acadèmics o l'experiència per ocupar el lloc, ja que creiem que els estudis són prescindibles per a aquesta tipologia de feina i nosaltres mateixes comencem de zero i també ho pot fer el nostre equip humà; però cal dir, que l'ideal serà tenir un binomi entre els aprenents i personal que hagi treballat anteriorment i tingui coneixements per poder guiar a la resta. El que sí serà primordial són les aptituds de comunicació, relacions humanes, empatia, motivació, treballar en equip...i les actituds positives, responsables, proactives, respectuoses... ja que pensem que seran imprescindibles per al bon funcionament de l'activitat diària i per poder reflectir els valors empresarials verdaderament. Així doncs, podem afirmar que aquesta descripció general del perfil idoni seran les competències nuclears<sup>26</sup> que diferenciarà la totalitat de la nostra plantilla.

En resum, serà essencial per als nostres treballadors:

- La formació sobre la celiaquia i l'elaboració apropiada dels seus aliments.
- Experiència o coneixement del sector, o bé ganes d'aprendre.
- Capacitats comunicatives i actituds pròpies del tracte al públic.

D'altra banda, cal definir les competències personals<sup>27</sup> que hauran de reunir els operaris dels diferents departaments.

En primer lloc, la pròpia gerència hem d'acomplir unes competències tècniques<sup>28</sup> respecte a coneixements i habilitats, relacionats amb tota l'amplitud de funcions que ens em adjudicat, a fi de poder fer prosperar el negoci. Així mateix, recollim les competències genèriques<sup>29</sup> que reflecteixen els elements de distinció de *Cerendipia* i que estan incloses a les competències nuclears, ja que considerem que és important que tothom conegui i compleixi la forma de treballar que ens caracteritza.

Seguidament, per a la secció de cuina serà essencial que posseïxin coneixements intrínsecs sobre la matèria per tal de poder elaborar els millors plats.

---

<sup>25</sup> Consisteix en definir quines son les característiques que han de tenir les persones per ocupar un lloc determinat.

<sup>26</sup> Es tracta de les característiques que es consideren essencials per a tots els empleats.

<sup>27</sup> Fan referència a les persones de l'organització. No tenen per què tindre-ho tots els treballadors.

<sup>28</sup> Són aquelles competències personals relacionades amb el negoci. Coneixements i Habilitats.

<sup>29</sup> Consisteixen en les actituds, comportaments i habilitats dels individus.



En efecte, a l'equip de cambrers seran necessàries habilitats d'atenció al públic, com la rapidesa, l'organització i saber parlar anglès i algun altre idioma europeu, i actituds properes; en definitiva, estar al servei dels clients. També, hauran de tenir coneixença sobre les tipologies de beguda i les combinacions que li pot demanar un consumidor.

Per acabar, el futur distribuïdor serà imprescindible que tinguin carnet per a conduir un vehicle tipus B, així com també un domini d'aparells informàtics d'ubicació i ruta (Gps).

A l'Annex X hi trobareu un resum de tots els requeriments anteriors puntuats segons el nivell d'importància que tindran a cada lloc de treball.

En referència a les condicions de treball, ens encarregarem de cuidar els treballadors al màxim, tant en els aspectes de perillositat com de compensacions.

N'és un exemple del nostre compromís amb ells l'avaluació de l'acompliment; eina que ajudarà a millorar a les persones i conseqüentment l'organització. El que mesurarem estarà alineat amb els objectius de l'empresa i serà un procés sistemàtic que propiciarà la motivació a causa del nostre esforç per a que l'adequació al lloc de treball sigui màxima mitjançant aquest mètode, la formació, l'anàlisi del potencial, la comunicació interna a fi que la transparència i col·laboració sigui constant entre ells.

Farem ús de l'enfocament per competències, per tant, la valoració es basarà en mesurar els inputs que ens aporten; per exemple si contribueixen al treball en equip o a la planificació. L'efectuarem mitjançant l'autoavaluació i l'observació així reflexionaran, veuran quins són els ítems importants per a l'empresa, es generarà compromís i confiança al veure que ho fan ells mateixos i evitarem mals entesos entre els treballadors; ja que si s'avaluessin els uns als altres el clima laboral empitjoraria.

Així mateix, l'equip que forma part del Restaurant *Cerendipia* s'exposa a diferents tipus de riscos a l'hora de treballar. És per això, que la millor forma de reduir-los és proporcionar els diferents coneixements i recomanacions per tal de prevenir els riscos laborals, feina que ens compromet a tots per tal de poder garantir un entorn saludable.

Podem dir que els nostres treballadors estaran subjectats pels EPI (equips de protecció individual), els quals ens mostren que estan protegits davant de tots els riscos que poden tenir dintre del treball, ja que és molt important la seva seguretat i, com no, la salut. Aquests estan recollits pel Reial decret 773/1997, 30 de maig. Per aquest motiu, tots els treballadors estan obligats a tenir el carnet de manipulador d'aliments, així com també, conèixer la celiàquia i els diferents tipus d'intoleràncies per poder servir a tot tipus de client que vulgui gaudir dels nostres plats.



En el sector de la restauració hi ha diferents tipus de riscos, que es veuran puntuats segons l'exposició del treballador a l'Annex X; sobre l'anàlisi del lloc de treball:

- Els que estan associats a les condicions del centre treball; la utilització de diferents estris pot dur a terme a una punxada de ganivet, cremades d'oli...
- L'ús de productes de neteja; a part de la neteja constant durant l'activitat es necessari realitzar-la a fons al finalitzar aquesta, el qual s'utilitzen productes químics que poden ser corrosius o irritants amb el contacte en la pell o altres.
- Condicions ambientals; degut als canvis de temperatura com per exemple, quan entres a un frigorífic a recollir algun tipus d'aliment per poder cuinar-lo, aquest canvi de temperatura tant ràpid pot suposar una infermetat
- Ergonòmics; diferents tasques amb la posició del cos incorrecta a l'hora de manipular alguna càrrega, que podrà suposar diferents tipus d'alteracions circulatòries i lesions musculars.
- Psicosocials; tots sabem que el contacte amb clients és difícil, però em de tenir als nostres treballadors motivats per no arribar al Síndrome de Bournat<sup>30</sup>.
- Manipulació d'aliments; possibilitat de contagi de diferents tipus d'aliments crus que poden dur alguna bactèria.

En el darrer terme, sobre la responsabilitat dels empleats, anirà decreixent tal i com ho faci el nivell jeràrquic del treballador en qüestió.

## 2.1. Polítiques de Recursos Humans

Per constituir una empresa és imprescindible comptar amb un equip humà que reflecteixi al detall totes les polítiques marcades al llarg del procés de creació d'una empresa i els atributs que la faran única respecte la resta. Per aconseguir-ho, marcarem unes polítiques de recursos humans alineades amb l'estratègia empresarial

Primerament, hi ha la fase de **RECLUTAMENT**, que és la part del procés de dotació que s'encarrega de detectar empleats amb potencial i que tinguin ganes de treballar amb nosaltres. Hem de tenir molt clar el perfil que estem buscant per poder focalitzar la cerca; el qual està descrit anteriorment. Per això realitzarem un reclutament extern mitjançant el SOC (Servei d'Ocupació de Catalunya), per tant, donarem una oportunitat als candidats disponibles que no tenen feina i l'estan buscant. Aquests aportaran moltes ganes de treballar en aquest nou projecte, disponibilitat immediata, podran ser gent amb experiència i també gent jove que no hi ha treballat mai.

---

<sup>30</sup> El Síndrome de Bournat és: un trastorn emocional de creació recent que està vinculat amb l'àmbit laboral, l'estrès causat per la feina i l'estil de vida de l'empleat.



Si passem al procés de **SELECCIÓ**, estarà format pel grup que prové del reclutament per al qual hem fet prèviament un anàlisi de treball, descripció del lloc i perfil desitjat. I en funció d'aquest seleccionarem els criteris importants com la fiabilitat, temps disponible, habilitats del personal, capacitat comunicativa, entre d'altres; per aconseguir el millor equip de treball que formarà l'empresa.

Els mètodes de selecció que realitzarem seran proves basades en la informació biogràfica; com l'anàlisi del CV i referències o cartes de recomanació que ens permetrà veure els aspectes rellevants del candidat.

Per tal de complementar la informació sobre el candidat farem una prova situacional, concretament per al departament de cuina consistirà en elaborar algun plat per analitzar si la manipulació d'estrís i aliments és correcta i a la vegada veure la presentació que són capaços de fer per als clients, i per als cambrers tractarà de servir el plat correctament i amb bona actitud. Això, ens servirà per analitzar les seves mancances, i si s'escau pensar en la formació a posteriori que necessitarien.

I per finalitzar, farem una entrevista de selecció, ja que ens aportarà molta informació sobre el candidat, perquè ens dóna referència de doble via (del candidat a l'entrevistador i viceversa).

L'executarem de forma individual amb un grau d'estructuració semi estructurada; hi haurà un petit guió i preguntarem en funció de les seves respostes. Cal dir, que evitarem l'efecte halo/horn per tal de ser justos. I l'efecte contrast, primàcia o recència, així com també les idees preconcebudes i deduccions, ja que no ajuden a ser neutrals.

I per últim, ens trobem amb la **INDUCCIÓ**, és un procés de familiarització amb tots els empleats, ja que serveix per conèixer els companys de feina i tota la informació necessària que s'esdevé al moment de treballar, com el funcionament de l'empresa. Aquesta secció ens aporta aconseguir nivells òptims de rendiment en poc temps, així com també evitar malentesos i facilitar la bona relació laboral.

Degut a la tipologia de negoci que hem escollit serà necessària una formació constant sobre la manipulació d'aquests aliments per evitar la contaminació creuada. D'altra banda, els professionals amb experiència efectuaran coaching als seus companys, en quant a saber cuinar i a servir al client per tal de cobrir el seu training gap<sup>31</sup>.

Treballarem per a que tots els empleats tinguin una compensació econòmica equitativa tant interna com externament complint amb la normativa estipulada. Estarà composta per la part directa; que serà el seu salari, i de forma indirecta; tindran el dret

<sup>31</sup> Diferència entre el que hauria de saber i el que realment coneix



a tenir vacances, alta de seguretat social i la formació adequada. I pel que fa la compensació no econòmica, com ja hem explicat anteriorment el nostre objectiu es que estiguin satisfets personalment i que percebin el nostre agraïment.

En un futur rebran *bonus* i incentius que aniran lligats als resultats de l'empresa i al seu rendiment per compensar la seva implicació a l'èxit del negoci.

Per establir la **POLÍTICA DE RETRIBUCIÓ** del nostre personal ens hem basat amb el conveni d'hostaleria 2014-2016 per crear els salaris del nostre personal, així aconseguim que vagin acord amb el sector, i siguin justos i satisfactoris. Per a això, hem hagut d'adjudicar el nivell que els hi correspon segons la feina que desenvolupen, i també indagar en el món de la restauració i la seva tipologia d'establiments.

Hem vist reflectit *Cerendipia* dins dels restaurants de tercera classe o de dos forquilles (Grup D del Conveni), el qual es caracteritza principalment en presentar un menú o carta de tres o quatre temps de servei, és a dir: entrants, primer i segon plat i postres. A més, d'altres aspectes com un mobiliari apropiat, personal uniformat i amb atenció als clients adequada o serveis sanitaris independents per a dama i senyor.

En aquesta taula es veu el salari base de cada lloc de treball segons la temporada:

**Figura 3:** Salaris personal

LLOC DE TREBALL	NIVELL	SALARI BASE Temporada baixa	% Jornada	SALARI BASE Temporada Alta	% Jornada
Cuiner	Nivell IV	1.000,97 €	60%	1.618,79 €	97,5%
Ajudant de Cuina	Nivell VII	-	-	1.402,04 €	97,5%
Cambrer	Nivell IV	630,23 €	15%	1.568,19 €	97,5%
Gerents	-	1.415,20 €	100%	1.415,20 €	100%

**Font:** Elaboració pròpia

També em realitzat les nòmines per tal de poder calcular el cost real que suposarà tenir els treballadors a càrrec del nostre restaurant. Estan reflectides a l'Annex XI. El contracte serà indefinit per al cuiner. I per a la resta serà temporal, ja que cobreixen la circumstància específica de major producció típica de la temporada alta.

I per últim, nosaltres, que serem contractades com autònomes i remunerades amb el salari mínim interprofessional 707,6€ / sòcia. Pel que fa a la quota de Seguretat Social, només pagarem 50,89€ / sòcia els primers sis mesos, els següents sis 133,87€ / sòcia i a continuació seran 187,19€ / sòcia. Així, els beneficis que obtenim es reinvertiran al model de negoci, ja que entenem que *Cerendipia* està a la fase d'introducció al mercat i és una acció necessària i rellevant per al seu desenvolupament i creixement.

Tots els càlculs que ens han proporcionat el cost de personal (treballadors+gerents) a la temporada baixa i alta es troben detallats a l'Annex XII.



### 3. PLA DE MÀRQUETING

Des d'un principi teníem ben clar que el desenvolupament d'aquest pla s'havia de dur a terme cuidant fins al mínim detall per a poder satisfer en tots els aspectes i al màxim la visita dels nostres clients, això és degut a que una bona experiència transmesa és la millor publicitat que podem aconseguir.

#### 3.1. Màrqueting estratègic

El màrqueting estratègic pretén cercar les mancances que tenen els clients per tal d'identificar segments de mercat, que donaran lloc a un públic objectiu; a qui aniran dirigits els plans d'actuació mitjançant l'aprofitament d'oportunitats i formulació d'estratègies que aportaran un valor afegit respecte la competència.

##### 3.1.1. Missió

Som una empresa innovadora encara que el mercat està molt reinventat, ja que no n'hi ha una amb el conjunt de serveis que oferim amb el nostre producte; cuina del Delta sense gluten per a tothom. Per tant, ens encarregarem de buscar la diferència respecte la competència en molts aspectes, destaquem:

- Originalitat i Qualitat com a constant present a la nostra carta, per evitar monotonia i possible deslleialtat per part dels clients.
- Compromís, ja que l'organització està integrada per persones compromeses que elaboren menjars de qualitat garantida a través de la nostra marca
- Responsabilitat social, fet que es veurà reflectit en les diferents mesures ja explicades anteriorment. I es veu més clarament amb la voluntat de voler abastir un sector social amb mancances, i a la vegada, voler arribar a tota la societat.

##### 3.1.2. Visió

Un client moltes vegades es satisfà més amb els ulls que amb un plat de sabor exquisit, això indica que la presentació és un factor que s'ha de cuidar igual o més que l'elaboració de la pròpia carta. És per això, que la nostra visió és que al llarg del temps quedi una bona imatge de *Cerendipia* a la ment dels consumidors, i així ser un restaurant referent a les Terres de l'Ebre en menjar apte per a celíacs i no celíacs.

Una altra part important en la nostra política d'empresa, és ser ambiciosos per arribar a ser líders en el mercat regional. Per a això, serà clau aconseguir que els nostres preus de venda estiguin a l'abast de la majoria dels consumidors, per a ser reconeguts com una marca amb una bona relació qualitat-preu i, així fer-nos propers al públic.



### 3.1.3. Objectius de màrqueting

- Crear un avantatge competitiu respecte la resta de restaurants amb la nostra composició particular de professionalitat, varietat a la carta, bona cuina, entorn *vintage* i atenció particular; per a cada client.
- Ser reconeguts com una empresa que duu a terme accions socialment responsables, tant pel que fa al medi ambient com a la sensibilització per la societat; reforçant així una bona imatge de marca.
- Aconseguir que els nostres preus de venda estiguin a l'abast de la majoria dels consumidors, per a ser reconeguts com una marca amb una bona relació qualitat-preu i fer-nos propers a tot públic.
- Trencar els estàndards socials sobre el menjar per a celíacs: car i dolent.
- Assolir un volum de vendes de 100.000€ anuals durant els primers anys, gràcies a convertir-nos en un consum habitual que enriqueix els seus àpats diaris.
- Obtenir un nivell de beneficis inicials 10.000€, per tal de consolidar-nos dins d'un mercat de gran envergadura i ferm com és la Restauració a les Terres de l'Ebre.

### 3.1.4. Anàlisi de l'entorn

En primer lloc, cal fer èmfasi en la rellevància que té el sector de l'hostaleria a Espanya, ja que aporta gran quantitat al PIB espanyol; al 2014 va arribar fins a un 7,6%. També cal tenir en compte el gran nombre de població que hi ha treballant en aquest sector; a principis del 2016 es tractava de 1,54 milions persones.

A més, aquesta va ser l'activitat econòmica més perjudicada per la crisi, però això també significa que es reflecteix més notablement i amb més rapidesa la recuperació de l'economia, així mateix s'estimava un increment del 3,5% per al passat any.

Estimació que es recolzava en indicadors com l'augment de la confiança dels propis hostalers en els seus negocis o del índex d'ocupació en el sector i també de la seva xifra de negocis, la qual al novembre del 2016 era un 6,7% major que el mateix mes de l'any anterior i un augment de la facturació de 6,3% de mitjà al llarg del 2016.<sup>32</sup>

Pel que fa a la competència que podem trobar-nos a les Terres de l'Ebre, pensem que és elevada en quant a productes substitutius, ja que hi ha un gran nombre de restaurants a la zona degut a la gran importància i atracció turística que suposa la

---

<sup>32</sup> Dades econòmiques extretes de diferents fonts d'informació com la web de *elconfidencial*, altres especialitzades en el nostre sector com *diario de gastronomía* o *hosteleria digital* i alguna s'ha extret de l'INE.



nostra gastronomia. Però, tal i com em dit anteriorment, no n'hi ha cap que ofereixi una carta molt variada i específica per a aquest nínxol de mercat i, a la vegada sigui per a la resta de públic i famílies que vulguin gaudir d'un bon menjar ebrenc.

### 3.1.5. Estratègies de Màrqueting

Tal i com em esmentat anteriorment, em adoptat l'estratègia de diferenciació per producte per tal de distingir-nos de la competència i persuadir el públic cap a la nostra quota de mercat, la qual consisteix en destacar els nostres atributs particulars. Creiem que el client sabrà valorar que a *Cerendipia* obté major varietat, tranquil·litat i una atenció completa de qualitat per a tots.

Si adoptem l'estratègia de diferenciació per imatge, ressaltant l'aspecte del local i el contingut dinàmic i particular de la nostra carta, aconseguirem que els consumidors ens vegin com una experiència perfecta per donar un toc diferent als seus dies. Així, i arribant fins a les seves llars en un futur, esperem tenir molt d'èxit i assolir un gran volum de vendes per poder complir amb les nostres expectatives respecte beneficis, posició al mercat i creixement com a empresa.

Finalment, seguirem una estratègia d'expansió total de la demanda del mercat (*Kotler*) juntament amb un lideratge en costos; em treballat per aconseguir reduir les despeses amb l'objectiu de poder oferir un preu més baix i així arribar a més clients.

### 3.1.6. SPP: Segmentació, Públic objectiu i Posicionament

Tal i com va dir Philip Kotler: *"l'objectiu de la venda és satisfer una necessitat del client; l'objectiu del màrqueting és endevinar la seva necessitat"*. Per això, és important segmentar molt bé per tal d'acotar al públic objectiu al que ens dirigim i la necessitat latent que té; nosaltres utilitzarem els quatre criteris següents:

- **Segmentació geogràfica:** Engloba tota la població de les Terres de l'Ebre i proximitats, també contemplem tots els turistes que visiten la nostra zona durant tot l'any, tot i que ho fan amb més intensitat a l'estiu.
- **Segmentació demogràfica:** El perfil de client al que ens dirigim és d'edat entre 14 i 44 anys, ens em basat en les dades proporcionades per IDESCAT sobre les activitats a les que dedica el temps lliure la gent. No distingirem per sexe ni nivell d'ingressos, ja que volem estar a l'abast de tothom i, així, trencar l'associació creada entre menjar sense gluten i preu alt. Òbviament el producte que oferim va dirigit als celíacs, però també a la resta de població que no pateix aquest trastorn, ja que els plats sense gluten no és una dieta de diferent gust ni rara; així ho reflectirem en la nostra publicitat.



- **Segmentació psicogràfica:** Per la decoració i ambient que caracteritzarà el nostre local, busquem gent que li agradi l'estil *vintage* i prefereixi un ambient tranquil i juvenil.
- **Segmentació cultural:** Degut a la gastronomia que hi predomina a les Terres de l'Ebre oferirem plats típics de la dieta mediterrània i de km 0<sup>33</sup> per tal de crear un vincle i identitat amb la zona on ens ubiquem. Per tant, ens adreçem a persones que li agradi menjar valuós per a la salut i propi d'aquesta cultura.

Per tant, les nostres accions publicitàries aniran dirigides a persones joves i famílies de les Terres de l'Ebre o visitants, interessades en gaudir d'una estona diferent amb menjar de proximitat que els brindi una experiència única plenament satisfactòria.

Si acotem més endins els clients als que volem arribar, el nostre **públic objectiu** comprèn tota la població d'edat primerenca i famílies, ja sigui celíaca o no, ja que em dissenyat el producte apte per a ells però la resta també volem que vingui a consumir-lo i a coneixe'ns. El sabor dels nostres plats no serà negativament diferent, sinó que en gaudiran per igual tots els clients amb o sense qualsevol al·lèrgia o intolerància.

Pel que fa al **posicionament** de *Cerendipia*, volem que estigui a les ments dels consumidors com el primer restaurant que ofereix una carta molt variada sense gluten amb gran quantitat de plats típics del territori. A més, el propi nom ha d'evocar-los una cuina de qualitat i bon sabor a l'abast de tothom, com els seus preus. Al mateix temps han de recordar-lo com un negoci trencador dels estigmes socials sobre el menjar sense gluten insípid i car.

Tot això, acompanyat d'un entorn característic amb un servei de gentilesa completa, tractant cada client com a únic i especial.

Una bona forma d'analitzar la competència que tindrem és elaborar un mapa de posicionament, hem escollit els paràmetres: oferta de productes sense gluten, és a dir diversitat, i proximitat al nostre restaurant. Cal dir, que hem fet una cerca de mercat i no n'hi ha cap a la zona que sigui directament competidor, ja que cap s'identifica com un restaurant amb tot el menjar per a celíacs, per tant, ens compararem amb aquells que tenen alguns plats per a ells; es veu il·lustrat a l'Annex XIV.

---

<sup>33</sup> Def. km 0: Plats de proximitat o típics de la zona, que els seus ingredients provenen directament del productor.



### 3.2. Màrqueting tàctic o mix

El màrqueting tàctic consisteix a utilitzar els instruments a l'abast de l'empresa per a dur a terme les estratègies mitjançant la política de producte, preu, comunicació i distribució; en altres paraules seria el braç comercial de l'empresa per donar-se a conèixer de la forma desitjada des del inici, i així, poder assolir els objectius.

Tot això es desenvolupa a través del plantejament de plans a curt termini, i per suposat la seva posada en marxa i supervisió. Encara que, evidentment, la seva eficàcia depèn de la qualitat de les eleccions estratègiques fixades anteriorment.

#### 3.2.1. Producte

El nom de **CERENDIPIA** sorgeix de la unió entre dos mots: *Ceres*, és la deessa romana de l'agricultura i d'aquest terme sorgeix el nom dels cereals, element distintiu del nostre negoci. D'altra banda *Serendipitat*, fa referència a un descobriment imprevist d'alguna cosa millor que sorgeix en un procés de recerca, aquesta descripció es correspon amb el nostre negoci ja que oferim un servei complet i únic que satisfà als clients d'una forma inesperada degut al desconeixement dels nostres productes.

*Cerendipia* es distingirà amb el següent logotip acompanyat d'un eslògan, i tots dos reflectiran els atributs que aporten un valor afegit a la nostra cuina. La lletra "d" representa el Delta que s'identifica amb un bon menjar típic del territori i, al mateix temps, sense gluten per a tothom amb la icona d'aquesta particularitat per tal de que els celíacs puguin saber que és un restaurant per a ells amb només un cop d'ull sense al·larmar a la resta de clients potencials.

Pel que fa als colors, hem escollit el taronja per què té energia i entusiasme, i també suggereix la idea de bona qualitat, sinònim de frescor i de productes sans.

En l'element tant important que és la carta<sup>34</sup>, aquest anirà acompanyat del verd; el qual evoca creixement, calma, clemència i seguretat. Evidentment, són aspectes molt importants de la marca que no es poden deixar a l'atzar, i són colors amb significats que s'identifiquen amb els nostres valors i el que volem transmetre.

**Figura 4:** Logotip *Cerendipia*



**Font:** Elaborat per un Dissenyador gràfic

<sup>34</sup> Veure Annex XIII.



La idea de selecció d'una carta i menú completament apta per a celíacs i que contempla altres al·lèrgies i intoleràncies, i a la vegada enfocat a atraure tot tipus de famílies; sorgeix a partir d'observar un buit del mercat de la restauració a la zona de les Terres de l'Ebre. Ens trobem davant d'un nínxol de mercat que té moltes problemàtiques al moment de sortir a menjar fora de casa, tal i com ens indiquen les respostes de l'enquesta<sup>35</sup>, per tant, decidim satisfer aquesta necessitat no coberta amb tocs característics de la gastronomia ebrenc a oferint sempre plats amb un valor afegit per a aquest segment de població que no pot gaudir de determinats plats o ingredients fent-los aptes per al seu consum; com per exemple les pizzes. A més, el gran objectiu és donar a conèixer la igualtat entre el sabor del menjar sense gluten i l'habitual de totes les llars, a més de fer possibles preus accessibles per a tot tipus de públic.

Cal esmentar, que una part important del nostre producte la forma el servei amb que s'ofereix i l'entorn que serà present al nostre restaurant. Per tant, com ja hem dit, serà primordial reflectir tots els valors que caracteritzen *Cerendipia* per tal d'enganxar als consumidors a repetir l'experiència de gaudir d'una menjada amb nosaltres. Per tant, la imatge que volem que transmeti el nostre restaurant mitjançant el menjar, el vestuari dels cambrers, la decoració i l'atenció sigui d'un lloc d'ambient familiar, fresc i agradable on anar a degustar d'una forma diferent el menjar del Delta de l'Ebre de qualitat i amb un preu ajustat per a tots el públics.

### 3.2.2. Preu

Per determinar el cost d'adquisició al que hauran de fer front els nostres clients per consumir els productes que oferim, em seguit un procés d'elaboració que ha tingut sempre en compte; els resultats de l'enquesta que ens indiquen amb un 55,1% un interval entre 10-20 euros per persona<sup>36</sup>, els costos als que em de fer front, i sobretot, ens em ajustat als preus de la competència observant les cartes-menú d'altres restaurants que no són específics per a celíacs, ja que així som més atractius per al públic i trenquem l'estigma sobre l'encariment del menjar per ser sense gluten.

Per veure els preus concrets dels productes cal anar-hi a la Carta i Menú; Annex XIII.

---

<sup>35</sup> El 94.3% dels enquestats celíacs van contestar afirmativament a la pregunta 13 referent a la seva problemàtica al moment de sortir a menjar fora de casa. Es troba a l'Annex I.

<sup>36</sup> A l'apartat 5.4. es troba justificada l'elecció d'aquest preu en vers als preus de compra i elaboració del menú diari.



### 3.2.3. Comunicació

Concretament, aquesta part del pla de màrqueting és de les més laborioses en la seva elaboració, ja que és la que estableix les relacions entre l'empresa i el seu mercat a través del missatge que es mostrarà amb diferents eines promocionals, així, es proporcionarà informació als clients potencials i es donarà a conèixer el propi restaurant i la qualitat que s'ofereix en tot el seu servei. Com el públic al que volem accedir és molt diferent en quant al concepte que té a priori sobre el menjar que oferim, celíacs i no celíacs, em pensat que una bona forma de poder arribar-hi és difonent una doble campanya publicitària. La primera serà més específica per als afectats pel trastorn, per tant, ressaltarà la varietat de plats sense gluten típics de la cuina del Delta<sup>37</sup> entre d'altres menjars d'alt percentatge en les respostes de l'enquesta<sup>38</sup>. A més, aquesta tindrà l'objectiu de ser trencadora amb l'associació sense fonament entre el menjar sense gluten i menjar insípid, transmetrem i demostrarem que és menjar de sabor que valdrà la pena degustar i disfrutar.

I l'altra serà més global per a la resta de públic potencial i anirà enfocada principalment a la qualitat d'una cuina del territori i de forma més secundària "s'informarà" de la particularitat no negativa de l'absència de gluten en el menjar.

L'estratègia que seguirem en les nostres accions comercials serà una combinació de **Push i Pull**, ja que existeix un excés d'oferta de productes substitutius.

La primera l'em escollit per què el propòsit d'aquesta coincideix amb el d'una empresa nova al mercat; com és la nostra, el qual es tracta de donar a conèixer el producte desconegut i aconseguir que un consumidor que en principi no desitjava visitar-nos acabi gaudint del nostre servei (no celíacs).

Aleshores, orientarem esforços de comunicació i promoció sobre els clients mitjançant anuncis a diferents suports. No obstant, no podem descartar l'estratègia de mostrar molta insistència en la publicitat per a que els consumidors finals es sentin atrets i es desplacin fins al nostre punt de localització per a consumir el nostre producte per si mateixos, és a dir, la Pull. Serien accions més destinades a aquells que ja tenen la necessitat d'un local amb les característiques que reunim, per tant, ja són els clients qui ens estan buscant i l'empresa qui els hi donarem resposta (celíacs).

<sup>37</sup> Ens referim a la cuina de km 0 (67.1%) i plats combinats també de proximitat (39.6%).

<sup>38</sup> Ens referim a les tapes (47.3%) i pizzes (34.3%).



A continuació detallarem totes les formes de comunicació que aplicarem:

**Abans de l'obertura (01.07.2017)** d'aquest nou projecte establirem més intensitat en la nostra doble campanya publicitària. Aquest període consistirà en realitzar diverses comunicacions del dia d'inici i d'informació sobre l'esperit del servei de Cerendipia per les xarxes socials que tenen més ressò, per la premsa local (Estel<sup>39</sup> i Més Ebre<sup>40</sup>) i Canal Terres de l'Ebre<sup>41</sup>. També divulgarem informació específica pels grups de celíacs del Facebook<sup>42</sup> i l'Associació de celíacs de Catalunya<sup>43</sup>.

A més, el propi dia de la inauguració hi haurà un assortit variat de tapes gratuït. Cal dir, que els dijous per la nit durant els primers mesos, es realitzaran degustacions de tapes on la primera serà gratuïta i la resta a un preu inferior a l'habitual; per tal de donar a conèixer a aquells més reticents la nova cuina que oferim.

Tractant-se d'un negoci diferent i nou totes aquestes iniciatives de **promoció de vendes** són molt importants per a accelerar la introducció al mercat i començar a construir la cartera de clients que s'encarregui de donar-nos a conèixer positivament amb el boca orella<sup>44</sup>.

Una altra part important, és la **comunicació a través de la imatge de l'empresa**; local, marca, colors, etc. Per tal de persuadir els nostres clients em escollit un estil *vintage* i reciclat per a la nostra decoració, ja que aquesta és una corrent molt habitual actualment i, això, es creu que és degut a que els consumidors busquen seguretat dels temps anteriors que van ser millors que la situació de crisi actual. En resum, el *vintage* atrau perquè ens recrea nostàlgia dels moments on la vida era millor. Amb aquest disseny volem estar al dia en la corrent actual del nostre sector sent innovadors a la zona i de cara als clients transmetre tranquil·litat i relaxació mitjançant els colors pastel típics d'aquest estil, i així permetre'ls gaudir d'una estona agradable degustant qualitat.

Relacionat amb l'anterior, contemplarem tot l'any la **publicitat exterior** mitjançant tanques publicitàries a diferents senyals del municipi que indicaran la localització de

<sup>39</sup> Emplenarem quatre mòduls d'una pàgina de la revista. Exemple de l'anunci a l'Annex XV.

<sup>40</sup> Omplirem ¼ (255 x 80,5 mm) de pàgina del diari. Exemple de l'anunci a l'Annex XV.

<sup>41</sup> Realitzarem un publibortatge amb entrevistes per conèixer l'establiment i els productes que s'hi ofereixen. Seran cinc minuts amb cinc emissions diàries. L'hem escollit per què es tracta d'un canal amb 24.200 espectadors diaris.

<sup>42</sup> Per exemple, compartirem al grup Celíacs de les Terres de l'Ebre o Celíacs de Catalunya les publicacions del nostre mur de Facebook, de les quals podreu veure'n exemples a l'Annex XVI.

<sup>43</sup> Aquesta associació fa comunicacions constants als seus socis via correu electrònic. Exemple a l'Annex XVI.

<sup>44</sup> Definició boca-orella: és la divulgació d'una informació d'una persona a una altra com a estratègia de promoció.



forma constant per atraure a tots els turistes i visitants dels municipis pròxims. A més, el dia de l'obertura farem un “*bando*”<sup>45</sup> a la localitat anunciant el inici del restaurant.

En quant a les **accions de RRPP** en realitzarem diverses per tal d'enfortir els vincles amb els diferents públics objectiu, i a la vegada, fomentar el turisme al Delta de l'Ebre.

En primer lloc, al març del 2018, farem present un estant per a *Cerendipia* a la fira de Festast<sup>46</sup>, on explicarem el producte que oferim acompanyat d'una degustació per a que els visitants ens coneguin com un menjar per a tothom de bon sabor i a un preu econòmic. Creiem que serà una oportunitat per destacar les nostres característiques innovadores en un entorn específic on el públic global ens podrà conèixer.

Una altra acció, aquest cop dedicada específicament als celíacs, serà contactar amb l'Associació de Celíacs de Catalunya al mes d'agost, per proposar-los que ens incloguin en un dels seus esdeveniments regulars que difonen a tots els seus socis. Així, els podem oferir un pack d'un dia especial al Delta<sup>47</sup> que consisteix amb un bon menjar a *Cerendipia* i una passejada amb vaixell fins a la desembocadura del riu Ebre per 20€ (11€ menú<sup>48</sup> + 9€ transbordador).

En referència a les **publicacions** als diferents mitjans de comunicació les realitzarem durant la fase d'introducció al mercat, que correspon amb la temporada alta i pot clamar l'atenció tan de ciutadans com de turistes; la majoria presents en aquest temps.

Per al primer mes; Juliol, hem escollit anunciar-nos al públic global mitjançant una pantalla publicitària<sup>49</sup> al Canal 21, que consisteix en una imatge gràfica amb informació bàsica del restaurant, acompanyada d'una veu en off, que ocupa tota la pantalla, que té una durada de 8 segons i garanteixen com a mínim vuit passis diaris durant un mes. A més, hem pensat que una bona forma d'arribar al públic que li agrada la cuina és anunciar-nos a l'edició de la revista *Sobremesa*<sup>50</sup> dels mesos juliol / agost contractant la tarifa d'1/3 de pàgina (220 x 95 mm).

---

<sup>45</sup> Consisteix en realitzar la comunicació que es desitgi mitjançant micròfons situats per tot el municipi. Ex, Annex XVII.

<sup>46</sup> Aquesta es realitza cada any al mes de març i és reconeguda com la fira alimentària de les Terres de l'Ebre. Ens ubicarem a un estand modular 3x2 a la següent fira després de l'obertura.

<sup>47</sup> Podreu veure la imatge que anunciarà el pack especial d'un dia al Delta de l'Ebre a l'Annex XVIII.

<sup>48</sup> Ajustarem el nostre menú per tal de poder arribar a més públics fent una oferta atractiva.

<sup>49</sup> Veure l'anunci a l'Annex XIX.

<sup>50</sup> Revista amb edició impresa o digital (20.000- 98.000 exemplars) amb 40 anys d'experiència i dirigida al sector dels amants del món del vi, la gastronomia, la restauració i viatges. Veure Annex XV.



També hem seleccionat el programa “Fricandó matiner”<sup>51</sup> de RAC105 que s’emet de dilluns a divendres de 06:00-10:00h i contractarem l’emissió de falques de 20” per als dijous i divendres de tot el mes que correspon amb la nostra temporada alta.

Seguidament, per al segon mes; Agost, hem decidit difondre’ns gratuïtament al programa “Tot és possible”<sup>52</sup> de RAC1<sup>53</sup>, emès de dilluns a divendres de 15:00-16:00h, ja que consisteix en recollir consultes dels oients i trobar-los resposta, per tant, es realitzarà una trucada consultant per un restaurant per a celíacs i de bona cuina del Delta i amb la solució serà quan ens podrem donar a conèixer.

També hem pensat amb un programa més específic com és “Amb molt de gust”<sup>54</sup> també de RAC1, el qual s’emet dissabte de 15:00-16:00h. De vegades aquesta tipologia de formats tenen mancança de contingut, per la qual cosa poden tenir interès en fer-nos una entrevista gratuïtament per la nostra distinció i al mateix temps seriem presents a la seva web.

Cal dir, que aquestes dues emissions de ràdio aniran dirigides en concret a celíacs, per què al tractar-se de programes de cuina ressaltarem el nostre atribut diferencial.

Pel que fa a tots els anuncis dels suports publicitaris descrits anteriorment hem dissenyat un calendari d’emissió i una taula del seu cost corresponent.<sup>55</sup>

Finalment, hem elaborat una nota de premsa<sup>56</sup> informant, de forma atractiva, del servei que oferim i la posada en marxa del negoci amb la intenció de clamar l’atenció dels periodistes per a que s’interessin pel nostre negoci i vulguin publicar-la de forma gratuïta i, fins i tot, fer-nos alguna entrevista. Aquesta va encaminada a captar l’atenció tant del públic global com dels celíacs, ja que hem sabut ressaltar la presència de la qualitat als plats encara que estiguin lliures de gluten i altres al·lèrgies.

Pel que fa el màrqueting online, estarem al corrent de les nostres xarxes socials (*Facebook, Instagram, Twitter* i pàgina web<sup>57</sup>) a les quals tindran accés els clients per posar-se en contacte amb nosaltres o per veure les publicacions<sup>58</sup> que farem al llarg

<sup>51</sup> Es tracta d’un programa que combina la informació d’actualitat i música i té 111.000 oients diaris.

<sup>52</sup> Recullen preguntes i consultes dels oients per trobar-los resposta. Hi parlen de jardineria, lleis, animals de companyia, nutrició, cuina i molt més.

<sup>53</sup> Ràdio líder de Catalunya amb 798.000 oients diaris de perfil jove (627.000 exclusius) i amb un 41.3% de *Share*.

<sup>54</sup> És un programa de ràdio que consisteix en descobrir ingredients, aliments i productes amb 13.000 oients.

<sup>55</sup> Veure Annex XX

<sup>56</sup> Veure Annex XXI

<sup>57</sup> La pàgina web és: <https://nuriatomasd.wixsite.com/cerendipia>. Veure Annex XXII.

<sup>58</sup> Podreu veure exemples de publicacions a les diferents xarxes socials a l’Annex XXIII.



de l'any sobre les diferents promocions i imatges dels nostres plats. Òbviament, també donarem informació sobre la nostra carta i la seva adaptació als gustos de tothom.

Cal destacar, l'amplitud de públic que abasteixen les xarxes socials i el seu cost ínfim. Per aquesta raó les publicacions seran tant per captar al públic general com l'específic.

#### 3.2.4. Distribució

Pel fet de ser un restaurant que ofereix un servei es considera molt important la distribució, que s'identifica amb la localització d'aquest. Una bona elecció ens permet tenir contacte directe amb el nostre públic per tal d'aconseguir la seva fidelització a llarg termini degut a la satisfacció que rep en tots els aspectes que ens caracteritzen. Al punt 5.1., explicarem més exhaustivament el motiu de l'elecció de la ubicació de *Cerendipia*; que es trobarà al C/ Cervantes nº 16 de Deltebre.

### 4. PLA FINANCER

El sector financer és l'expressió monetària del pla d'empresa, és a dir, s'encarrega de quantificar totes les estratègies desenvolupades anteriorment a través de balanços comptables i d'estats financers, que juntament fan possible l'avaluació dels costos i ingressos per part de l'empresari.

És per això, que la planificació financera és un factor important per assolir els objectius integrats en el desenvolupament diari de l'activitat empresarial i també per conèixer la seva evolució i continuïtat.

#### 4.1. Previsió d'inversions i Finançament

Figura 5:

INVERSIONS	IMPORT	% s/inversió total	Vida útil	Amortització
Compra d'edificis i locals	0,00	0,00	20	0
Drets de traspàs	0,00	0,00	20	0
Programes informàtics	0,00	0,00	5	0
Maquinària	0,00	0,00	10	0
Mobiliari i decoració	1.400,27	74,84	10	140,027
Eines	0,00	0,00	5	0
Elements de transport	0,00	0,00	5	0
Ordinadors i similars	470,69	25,16	5	94,138
Altres inversions		0,00	10	0
<b>TOTAL INVERSIÓ</b>	<b>1.870,96</b>			<b>234,17</b>

Font: Elaboració pròpia



Figura 6:

Mobiliari i decoració	Preu	Unitats	Cost final	Unitats finals
Cadires	9,99 €	1u	419,58 €	42 u
Taburets	11,99 €	1u	59,95 €	4u
Taules	27,99 €	1u	363,87 €	13 u
Quadre de decoració	12,99 €	1u	12,99 €	1u
Lavabo	55,00 €	1u	110,00 €	2u
Portarotllos	2,99 €	1u	5,98 €	2u
cistells a joc	9,99 €	1 pack	19,98 €	2 packs
Penjador	3,99 €	1u	7,98 €	2u
Dispensador de sabó	7,99 €	1u	15,98 €	2u
Seient de vàter	35,00 €	1u	70,00 €	2u
Barra tovalloler	5,99 €	1u	11,98 €	2u
Aixeta lavabo	49,00 €	1u	98,00 €	2u
		<b>TOTAL</b>	<b>1.400,27 €</b>	

Font: Elaboració pròpia

Figura 7:

RECURSOS FINANCERS	IMPORT	% s/ finanç. total
Recursos propis	10.000,00	50,00
Crèdits o préstecs	0,00	0,00
Altres fonts finançament (Préstec familiar)	10.000,00	50,00
<b>TOTAL FINANÇAMENT</b>	<b>20.000,00€</b>	<b>100%</b>

Font: Elaboració pròpia



## 4.2. Pla de tresoreria

Figura 8:

Obertura

1r any	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
<b>SALDO INICIAL (a)</b>						20.000,00							20.000,00
<b>COBRAMENTS</b>													
Vendes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15.200,00	14.975,00	11.025,00	8.587,50	6.350,00	11.640,00	67.777,50
Prestació de serveis	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
<b>TOTAL COBRAMENTS (b)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>15.200,00</b>	<b>14.975,00</b>	<b>11.025,00</b>	<b>8.587,50</b>	<b>6.350,00</b>	<b>11.640,00</b>	<b>67.777,50</b>
<b>PAGAMENTS</b>													
Aprovisionaments	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.630,00	5.016,00	4.941,75	3.638,25	2.833,88	2.095,50	22.155,38
Pagaments inversió	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.263,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.263,86
Subministraments	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	611,77	870,70	1.410,37	1.410,37	870,70	870,70	870,70	6.915,32
Lloguer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	2.541,00
Publicitat i propaganda	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	895,40	1.156,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.052,16
Despeses creació empresa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.825,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.825,30
Sous i salaris	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.046,39	6.004,22	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	21.236,19
Seguretat Social	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	645,78	1.632,22	645,78	645,78	645,78	4.215,35
Capital amort. prést.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	204,28	204,45	204,62	204,79	204,96	205,13	1.228,24
Interessos préstecs	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,33	8,16	7,99	7,82	7,65	7,48	47,44
Assegurança	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	253,26
Impostos (IVA)				0,00			-2.358,48			355,39			-2.003,09
<b>TOTAL PAGAMENTS (c)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>9.959,33</b>	<b>6.963,20</b>	<b>13.694,20</b>	<b>11.648,56</b>	<b>9.174,35</b>	<b>8.014,58</b>	<b>7.276,20</b>	<b>66.730,42</b>
<b>DIFERÈNCIA (a+b-c)</b>	<b>20.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-9.959,33</b>	<b>8.236,80</b>	<b>1.280,80</b>	<b>-623,56</b>	<b>-586,85</b>	<b>-1.664,58</b>	<b>4.363,80</b>	<b>21.047,08</b>

Font: Elaboració pròpia



Figura 9:

2n any	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
<b>SALDO INICIAL (a)</b>	<b>21.047,08</b>												<b>21.047,08</b>
<b>COBRAMENTS</b>													
Vendes	9.987,50	7.500,00	10.850,00	6.960,00	9.000,00	12.825,00	16.550,00	19.050,00	13.000,00	9.732,50	7.600,00	14.400,00	137.455,00
Prestació de serveis	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>TOTAL COBRAMENTS (b)</b>	<b>9.987,50</b>	<b>7.500,00</b>	<b>10.850,00</b>	<b>6.960,00</b>	<b>9.000,00</b>	<b>12.825,00</b>	<b>16.550,00</b>	<b>19.050,00</b>	<b>13.000,00</b>	<b>9.732,50</b>	<b>7.600,00</b>	<b>14.400,00</b>	<b>137.455,00</b>
<b>PAGAMENTS</b>													
Aprovisionaments	3.841,20	3.295,88	2.475,00	3.580,50	2.296,80	2.970,00	4.232,25	5.461,50	6.286,50	4.290,00	3.211,73	2.508,00	44.449,35
Subministraments	876,54	876,54	1.174,20	876,54	876,54	1.174,20	1.416,20	1.416,20	1.416,20	876,54	876,54	1.416,20	13.272,44
Lloguer	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	363,00	4.356,00
Gestoria	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
Publicitat i propaganda	0,00	0,00	399,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399,30
Sous i salaris	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	6.004,22	6.004,22	6.004,22	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	45.430,20
Seguretat Social	639,48	811,74	811,74	811,74	811,74	811,74	1.798,18	1.904,82	1.904,82	918,38	918,38	918,38	13.061,16
Capital amortitzat préstec	205,30	205,48	205,65	205,82	205,99	206,16	206,33	206,51	206,68	206,85	207,02	207,19	2.474,98
Interessos préstecs	7,31	7,14	6,97	6,80	6,62	6,45	6,28	6,11	5,94	5,76	5,59	5,42	76,39
Assegurança	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	522,76
Impostos (IVA)	251,63			186,83			271,18			708,36			1.418,01
<b>TOTAL PAGAMENTS (c)</b>	<b>9.273,06</b>	<b>8.648,37</b>	<b>8.524,47</b>	<b>9.119,83</b>	<b>7.649,30</b>	<b>11.580,31</b>	<b>14.342,18</b>	<b>15.406,89</b>	<b>13.274,06</b>	<b>10.459,82</b>	<b>8.673,18</b>	<b>8.509,13</b>	<b>125.460,60</b>
<b>DIFERÈNCIA (a+b-c)</b>	<b>21.761,52</b>	<b>1.148,37</b>	<b>2.325,53</b>	<b>-2.159,83</b>	<b>1.350,70</b>	<b>1.244,69</b>	<b>2.207,82</b>	<b>3.643,11</b>	<b>-274,06</b>	<b>-727,32</b>	<b>-1.073,18</b>	<b>5.890,87</b>	<b>33.041,48</b>

Font: Elaboració pròpia



### 4.3. Compte de resultats: Pèrdues i Guanys

Figura 10:

	Obertura												
1r any	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
<b>INGRESSOS</b>													
Vendes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.818,18	13.613,64	10.022,73	7.806,82	5.772,73	10.581,82	61.615,91
Prestació de serveis													0,00
<b>TOTAL INGRESSOS</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>13.818,18</b>	<b>13.613,64</b>	<b>10.022,73</b>	<b>7.806,82</b>	<b>5.772,73</b>	<b>10.581,82</b>	<b>61.615,91</b>
<b>DESPESES</b>													
Aprovisionaments	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.000,00	4.145,45	4.084,09	3.006,82	2.342,05	1.731,82	3.174,55	21.484,77
Variació Existències						-3.000,00							-3.000,00
Subministraments	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	505,60	719,59	1.165,60	1.165,60	719,59	719,59	719,59	5.715,14
Lloguer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	2.100,00
Publicitat i propaganda	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	740,00	956,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.696,00
Despeses creació empresa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.814,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.814,30
Sous i salaris treballadors	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.046,39	6.004,22	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	21.236,19
Seguretat social treballadors	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	645,78	1.632,22	645,78	645,78	645,78	639,48	4.854,83
Interessos préstecs	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,33	8,16	7,99	7,82	7,65	7,48	47,44
Assegurança	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	253,26
Amortitzacions dels actius	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	117,08
<b>TOTAL DESPESES</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6.359,90</b>	<b>9.883,28</b>	<b>13.256,01</b>	<b>8.234,31</b>	<b>7.123,36</b>	<b>6.512,96</b>	<b>7.949,21</b>	<b>59.319,02</b>
<b>BENEFI. O PÈRDUES</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-6.359,90</b>	<b>3.934,91</b>	<b>357,63</b>	<b>1.788,42</b>	<b>683,46</b>	<b>-740,23</b>	<b>2.632,61</b>	<b>2.296,89 €</b>

Font: Elaboració pròpia



Figura 11:

2n any	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
<b>INGRESSOS</b>													
Vendes	9.079,55	6.818,18	9.863,64	6.327,27	8.181,82	11.659,09	15.045,45	17.318,18	11.818,18	8.847,73	6.909,09	13.090,91	124.959,09
Prestació de serveis													0,00
<b>TOTAL INGRESSOS</b>	<b>9.079,55</b>	<b>6.818,18</b>	<b>9.863,64</b>	<b>6.327,27</b>	<b>8.181,82</b>	<b>11.659,09</b>	<b>15.045,45</b>	<b>17.318,18</b>	<b>11.818,18</b>	<b>8.847,73</b>	<b>6.909,09</b>	<b>13.090,91</b>	<b>124.959,09</b>
<b>DESPESES</b>													
Aprovisionaments	2.723,86	2.045,45	2.959,09	1.898,18	2.454,55	3.497,73	4.513,64	5.195,45	3.545,45	2.654,32	2.072,73	3.927,27	37.487,73
Subministraments	724,41	724,41	970,42	724,41	724,41	970,42	1.170,42	1.170,42	1.170,42	724,41	724,41	1.170,42	10.968,96
Lloguer	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3.600,00
Gestoria	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
Publicitat i propaganda	0,00	0,00	330,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	330,00
Despeses creació empresa	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
Renting	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 viatges	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
Sous i salaris treballadors	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	6.004,22	6.004,22	6.004,22	3.046,39	3.046,39	3.046,39	3.046,39	45.430,20
Seguretat social treballadors	811,74	811,74	811,74	811,74	811,74	1.798,18	1.904,82	1.904,82	918,38	918,38	918,38	918,38	13.340,06
Interessos préstecs	7,31	7,14	6,97	6,80	6,62	6,45	6,28	6,11	5,94	5,76	5,59	5,42	76,39
Assegurança	42,21	42,21	42,21	42,21	42,21	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	44,53	522,76
Amortitzacions dels actius	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	234,17
<b>TOTAL DESPESES</b>	<b>7.675,44</b>	<b>6.996,86</b>	<b>8.486,34</b>	<b>6.849,25</b>	<b>7.405,44</b>	<b>12.641,04</b>	<b>13.963,42</b>	<b>14.645,06</b>	<b>9.050,63</b>	<b>7.713,31</b>	<b>7.131,55</b>	<b>9.431,93</b>	<b>111.990,27</b>
<b>BENEFI. O PÈRDUES</b>	<b>1.404,10</b>	<b>-178,68</b>	<b>1.377,30</b>	<b>-521,98</b>	<b>776,38</b>	<b>-981,95</b>	<b>1.082,04</b>	<b>2.673,12</b>	<b>2.767,55</b>	<b>1.134,41</b>	<b>-222,46</b>	<b>3.658,98</b>	<b>12.968,82 €</b>

Font: Elaboració pròpia



#### 4.4. Balanç de situació

**Figura 12: 31-12-2017 1r any**

<b>ACTIU</b>			<b>%</b>	<b>PATRIMONI NET I PASSIU</b>			<b>%</b>
<b>ACTIU NO CORRENT</b>	<b>1.753,88</b>		6,80%	<b>PATRIMONI NET</b>	<b>12.296,89</b>		47,66%
Immobilitzat material:	1.870,96		7,25%	Capital social	<b>10.000,00</b>		38,76%
Mobiliari i decoració	1.400,27		5,43%	Resultat de l'exercici	2.296,89		8,90%
Eines i utilatge	0,00		0,00%	<b>PASSIU NO CORRENT</b>	<b>6.296,78</b>		24,41%
Elements de transport	0,00		0,00%	Deutes a ll/t	6.296,78		24,41%
Ordinadors i similars	470,69		1,82%	<b>PASSIU CORRENT</b>	<b>7.207,29</b>		27,93%
Immobilitzat intangible:	0,00		0,00%	Deutes a c/t	2.474,98		9,59%
Programes informàtics	0,00		0,00%	Proveïdors	3.841,20		14,89%
Drets de traspàs	0,00		0,00%	HP creditora per IVA	251,63		0,98%
(Amortització)	117,08		0,45%	Seguretat Social creditora	639,48		2,48%
<b>ACTIU CORRENT</b>	<b>24.047,08</b>		93,20%	<b>TOTAL PN I P</b>	<b>25.800,96 €</b>		100,00%
Existències	3.000,00		11,63%				
Tresoreria	21.047,08		81,57%				
Clients	0,00		0,00%				
<b>TOTAL ACTIU</b>	<b>25.800,96 €</b>		100,00%				

Font: Elaboració pròpia

**Figura 13: 31-12-2018 2n any**

<b>ACTIU</b>			<b>%</b>	<b>PATRIMONI NET I PASSIU</b>			<b>%</b>
<b>ACTIU NO CORRENT</b>	<b>1.519,71</b>		4,05%	<b>PATRIMONI NET</b>	<b>25.265,71</b>		67,27%
Immobilitzat material:	1.870,96		4,98%	Capital social	<b>10.000,00</b>		26,62%
Mobiliari i decoració	1.400,27		3,73%	Reserves	2.296,89		6,12%
Eines i utilatge	0,00		0,00%	Resultat de l'exercici	12.968,82		34,53%
Elements de transport	0,00		0,00%	<b>PASSIU NO CORRENT</b>	<b>3.796,93</b>		10,11%
Ordinadors i similars	470,69		1,25%	Deutes a ll/t	3.796,93		10,11%
Immobilitzat intangible:	0,00		0,00%	<b>PASSIU CORRENT</b>	<b>8.498,55</b>		22,63%
Programes informàtics	0,00		0,00%	Deutes a c/t	2.499,84		6,66%
Drets de traspàs	0,00		0,00%	Proveïdors	4.752,00		12,65%
(Amortització)	351,25		0,94%	HP creditora per IVA	328,33		0,87%
<b>ACTIU CORRENT</b>	<b>36.041,48</b>		95,95%	Seguretat Social creditora	918,38		2,45%
Existències	3.000,00		7,99%	<b>TOTAL PN I P</b>	<b>37.561,20 €</b>		100,00%
Tresoreria	33.041,48		87,97%				
Clients	0,00		0,00%				
<b>TOTAL ACTIU</b>	<b>37.561,20 €</b>		100,00%				

Font: Elaboració pròpia



#### 4.5. Anàlisi del balanç de situació

Pel que fa l'Actiu No Corrent cal dir que el seu percentatge i imports són molt reduïts perquè amb el lloguer del local s'inclou l'arrendament dels estris i aparells, ja que anteriorment era un antic restaurant, això ens ha facilitat obtenir una menor despesa de creació per tal de dur a terme aquest projecte endavant.

Observant les partides més rellevants del nostre balanç ens trobem amb una Tresoreria – Actiu Corrent que representa el 81.59% al primer any<sup>59</sup> i un 87.99% al segon any. Aquest augment és degut al increment de les vendes que ens ha permès gaudir d'una major caixa, conseqüentment de una bona campanya publicitària i una bona introducció al mercat.

Amb el Patrimoni Net hi ha un augment de 20% aproximadament respecte l'any anterior, aquest és degut a l'augment del Resultat de l'Exercici que ha passat de 2312,58.-€ a 13015,86.-€

Analitzant el Passiu No Corrent, evidentment es redueix perquè un cop liquidades les quotes pertinents es disminueix el deute. I amb el Passiu Corrent veiem que no s'estableixen canvis amb els deutes a curt termini, perquè les quotes a pagar l'any vinent són les mateixes als dos períodes, i en referència als Proveïdors augmenten simultàniament amb les compres a causa de l'ampliació de la cartera de clients, òbviament el deute amb Hisenda per IVA a final de l'any també és major; per últim, la Seguretat Social creditora també ha sofert un canvi ja que la Seguretat Social de les Gerents ha passat de pagar 101,78.-€ a 374,38.-€; això és degut a que som joves emprenedores i gaudim d'un descompte a les quotes inicials per facilitar-nos la posada en marxa del negoci.

En darrer lloc, el Total del nostre Balanç, també s'ha vist beneficiat de la bona introducció al mercat de *Cerendipia*, atès que a passat de 25.800,96.-€ a 37.561,20.-€.

#### 4.6. Anàlisi de pèrdues i guanys

En primer lloc, cal destacar el resultat de l'exercici que ha crescut de 2.312,58.-€ a 13.015,86.-€, tal i com hem dit anteriorment a l'anàlisi del balanç de situació, és en efecte de la millora de les vendes.

Aprofundint els càlculs del Pèrdues i Guanys són:

---

<sup>59</sup> Cal tenir present durant tot l'anàlisi que aquest primer any està compost només per 6 mesos laborals



Les Vendes s'han estimat de forma conservadora en base a consultes realitzades a Restaurants de la zona de característiques similars al nostre<sup>60</sup>. I a més, hem tingut en compte: la temporada alta i baixa, els mesos amb festius i els dies de cap de setmana de cada mes. Per calcular els ingressos hem considerat aquestes variables i les hem multiplicat pel preu del menú en dies entre setmana i una mitjana de 20,00.-€ per persona els caps de setmana segons la carta.

=((12,5.-€/menú diari \*26 clients al dia)\*16 dies)+((20.-€\* 50 clients al dia)\*10 dies de cap de setmana) = 15.200.-€ el mes de Juliol de l'any 2017

Amb els *Aprovisionament* s'ha establert un 30% de les Vendes, perquè és així tal i com s'han desglossat els preus del menú i de la carta.

En referència al càlcul dels *Subministraments* ens fonamentem: per al telèfon, l'aigua i gas en factures mostrades per restaurants de la zona. I per a l'electricitat ens hem informat del cost que tenim per contractar la potencia que ens ha indicat l'arquitecte. I amb les escombraries municipals hem repartit la quota pertinent des de la posada en marxa del local amb la subvenció aplicada explicada anteriorment<sup>61</sup>.

Amb relació al *lloguer* tenim un cost mensual de 300.-€ detallat al precontracte i contracte de l'Annex XXXI del Pla legal.

Respecte a la partida de *Publicitat i propaganda*, segons el calendari d'emissió i taula de costos de l'Annex XX ens mostra el desgloss per mesos la despesa corresponent.

Per poder iniciar el nostre negoci ens ha suposat unes *Despeses de creació de l'empresa* de: 1037,60.-€ [430.60.-€ + (100m<sup>2</sup> \*2.17€/m<sup>2</sup>) + 390.00.-€ activitats sense visita a l'establiment ] import per llicència d'obertura del restaurant *Cerendipia* que ha estat subvencionada al 50% amb un preu final de **518.8.-€**.

Els Sous i Salaries dels treballadors es comencen a pagar des de l'obertura del restaurant al públic. Aquest import està explicat a l'apartat 2.1 a la política de Retribució.

I amb la Seguretat Social dels treballadors, tenim contractat un cuiner, ajudant de cuina, cambrer i nosaltres, les gerents que som autònomes. Per tal de veure de veure els costos de forma exhaustiva cal anar-hi a l'Annex XII.

<sup>60</sup> Hem visitat el Restaurant Can Paqueta, La Mar del Delta, Tasca 3cantons i Vintastik, entre d'altres.

<sup>61</sup> Subvenció explicada al punt 1.1.2.1. *Els factors polítics legals*



Per tal de fer front a les despeses per dur a terme aquest restaurant hem realitzat un préstec familiar, el qual el compte d' *Interessos de préstec*, reflecteix l'1% d'aquest en cada quota mensual.

Respecte a l'*Assegurança del local* l'hem establert en la companyia Allianz que amb els béns que hem assegurat i les cobertures contractades ascendeix al import de 42.21.-€ al mes.

I, per últim, les *Amortitzacions dels actius* consta de 19.51.-€ calculat amb el percentatge corresponent depenen de l'actiu de que es tracta.

#### 4.7. Anàlisi de la correlació entre les masses patrimonials i fons de maniobra

**Figura 14:** Fons de Maniobra

ACN	
AC	PN
	PNC
	PC

**Font:** Elaboració pròpia

Observant la correlació de les masses patrimonials veiem que la estructura econòmica que predomina és l'Actiu Corrent que té un pes del 93.21% sobre l'Actiu Total. Això és degut a el local que arrendem era un antic el restaurant, per tant, la inversió en Actiu no Corrent ha estat irrellevant. A més, les existències tenen un valor reduït ja que es tracta de productes alimentaris en caducitat i pel que fa als clients, tenen un valor nul perquè aquests paguen al moment. En definitiva, la partida que adopta rellevància en el nostre actiu és la Tresoreria

Passant a analitzar l'estructura financera veiem que el Patrimoni Net i el Passiu estan equilibrats (PN= 47,69% i Passiu No Corrent= 24.39% i Passiu Corrent= 27.92%). La importància la tenen el Capital Social i el préstec familiar.

Si observem el nostre balanç de forma global tenim un fons de maniobra molt positiu (FM= 16.855,47), el qual ens mostra que amb tot l'Actiu Corrent podem amortitzar els deutes tant a ll/t com a c/t. És a dir, comptem amb una estructura del balanç molt líquida que és beneficiosa i aporta estabilitat a l'economia del negoci.



Cal dir que aquest tipus de balanç és difícil veure-ho en altres restaurants ja que normalment el seu Actiu No Corrent és una forta inversió en milers d'euros i, conseqüentment, un deute al respecte.

Però en el nostre cas ens trobem davant una situació òptima d'equilibri financer per tractar-se d'una empresa nova al mercat, ja que quan el fons de maniobra és tan elevat ens indica que s'està perdent rendibilitat al disposar de recursos econòmics ociosos. En el futur un cop superada la fase d'introducció al mercat invertirem aquests recursos excedents per poder gaudir de majors beneficis.

Per acabar, fer un incís sobre el segon any, el qual té la mateixa estructura econòmica i financera, però d'una banda la Tresoreria i el Resultat de l'exercici més elevats ja que l'exercici contable aquest cop és de 12 mesos a diferència de l'any anterior que és de 6 mesos. I al mateix temps, tenim un deute inferior ja que hem pagat les quotes pertinents. Tot junt, fa que el total de l'actiu i del Patrimoni Net i Passiu sigui major que l'any anterior, però conservant la correlació de les masses patrimonials i la tipologia del Fons de Maniobra.

#### 4.8. Anàlisi patrimonial

**Figura 15:** Períodes mitjans de cobrament i pagament

Any	PMC	PMP
2017	0	26,966
2018	0	38,238

Font: Elaboració pròpia

L'empresa presenta un  $PMP > PMC$  durant els ambdós anys, el qual és positiu perquè té un marge de dies d'autofinançament per poder usar els diners dels clients per pagar als proveïdors. D'aquí sorgeix el fet de poder gaudir d'una elevada tresoreria.

#### **Flux de caixa econòmic: Benefici net d'explotació + Amortitzacions**

$FC_1 = 2.413,97$

$FC_2 = 13.202,98$

No és res més que l'efectiu que és capaç de generar l'empresa durant un exercici. S'utilitza per tenir una estimació de la capacitat d'autofinançament de l'empresa, així doncs es tracta d'un indicador important de la liquiditat d'un negoci.



El increment entre exercicis evidentment és degut al increment de les vendes i dels beneficis en conseqüència. A més el primer any només consta de sis mesos i el segon ja és una anualitat completa amb una major quota de mercat.

**(Amortització econòmica / Amortització Financera)\*100**

$$A1= 0,095$$

$$A2= 0,095$$

L'ídoni és que l'amortització financera sigui major que l'econòmica. La depreciació dels béns ha de ser més lenta que la liquidació del préstec que s'ha realitzat precisament per a la seva adquisició. No té sentit està pagant una cosa que ja ha finalitzat la seva vida útil.

**4.9. Anàlisi dels ratis financers**

**- ENDEUTAMENT**

**Coefficient d'endeutament = Passiu Total/P.Net**

$$CE_1= 1,097$$

$$CE_2= 0,485$$

Aquest coeficient mesura l'apalancament financer, és a dir, la proporció de deute que suporta l'empresa en front als seus recursos propis. En definitiva, especifica el grau en que l'empresa depèn financerament de tercers.

Un rati baix indica autonomia financera i a l'empresa li serà més fàcil obtenir nous fons aliens perquè té un baix risc financer.

Al primer any hi ha menys fons propis que al segon ja que es tracta del inici de l'activitat i només hi ha capital aportat pels socis, el qual conté el resultat de l'exercici anterior com a reserves. Degut a aquest increment el rati es veu disminuït i l'empresa amb una situació més favorable en quant a la proporció de deutes i fons propis.

**Autonomia financera = P.Net/Passiu Total**

$$Af_1= 0,91$$

$$Af_2= 0,48$$

Aquest càlcul mostra el euros que aporten els socis per cada euro aportat pels creditors. Tal i com es redueix el rati significa que la capacitat d'endeutament és major perquè el patrimoni net augmenta i, per tant, hi ha recursos per satisfer els deutes.

En definitiva, la variació decreixent d'un any a l'altre es deu un altre cop al fet de no distribuir els beneficis del primer any entre els socis i que aquests passin a formar part de les reserves (patrimoni net) i a més el passiu s'ha reduït perquè les quotes pertinents de l'any inicial han estat ateses satisfactòriament.



**Rati d'endeutament c/t = Passiu Corrent/P.Net**

$$Re_1 = 0,58$$

$$Re_2 = 0,33$$

**Rati d'endeutament a ll/t = Passiu no Corrent/P.Net**

$$Re_1 = 0,51$$

$$Re_2 = 0,149$$

Els resultats del primer any es troben dins al interval idoni ja que el Patrimoni Net > Passiu Corrent i No Corrent respectivament. Amb l'Actiu Corrent seria capaç de pagar els deutes a curt termini i a llarg. I respecte el segon any els valors són inferiors al 40% en ambdós casos, per tant, podríem estar incorrent un excés de capitals ociosos; fet a corregir, en els següents anys, com ja hem dit anteriorment.

**- ANÀLISI FINANCIACIÓ ACTIU FIX**

**Coefficient de finançament AF = 1 + 2**

1 Passiu no Corrent/Actiu no Corrent

$$1_1 = 3,59$$

$$1_2 = 2,49$$

2 P.Net/Actiu no Corrent

$$2_1 = 7,02$$

$$2_2 = 16,66$$

$$AF_1 = 10,61$$

$$AF_2 = 19,16$$

1 En principi ens indicaria que hi ha una correlació de masses desequilibrada; que hi ha un excés de passiu a ll/t per a l'actiu no corrent. Però en el nostre cas és resultat de la ínfima inversió que hem hagut de fer, que dóna lloc a un actiu no corrent de molt poc pes que es veu superat pel crèdit familiar amb el que comptem, tot i que aquest fet es veu compensat per l'elevat actiu corrent que ens proporciona liquiditat immediata.

2. Ens indica que el nostre patrimoni és molt més elevat que l'actiu no corrent. De fet, al segon any incrementa el rati per què les reserves són majors gràcies a l'exercici anterior. En definitiva, no és res més que un indicador de solvència en el nostre cas.

Pel que fa al coeficient de finançament L'AF és el conjunt de la situació que ens indicaven els dos altres ratis, per tant, podem dir que tot i no ser l'habitual en empreses d'aquesta tipologia gaudim d'una bona salut financera.

**- GARANTIA**

**Rati de consistència = Actiu no Corrent / Passiu no Corrent > 1**

$$RC_1 = 0,28$$

$$RC_2 = 0,40$$

Tot i ser valors inferiors a 1 podem assistir al pagament del Passiu No corrent amb l'Actiu No Corrent ja que és la partida més elevada. De nou, els valors tant reduïts són conseqüència del petit valor que té l'Actiu no corrent.



**Coefficient de garantia = Actiu Total / Passiu Total > 1**

$$CG_1 = 1,912$$

$$CG_2 = 3,059$$

Que aquest valor sigui superior a 1 ens indica seguretat per a que els creditors puguin cobrar els seus crèdits. Com més gran, més garantia té el creditors i major solvència representa el negoci.

**- LIQUIDITAT:**

**Rati de liquides c/t = Actiu Corrent / Passiu Corrent > 1**

$$RL_1 = 3,338$$

$$RL_2 = 4,248$$

Aquest és un indicador més de la capacitat que té un negoci per fer front les seves obligacions a curt termini. En el nostre cas, és major que 1 el qual assenyala "salut" financera, però com és molt superior a 1 ens torna a mostrar que existeix un excés de recursos actius que no s'estan explotant.

**Àcid test = Realitzable (existències) + Disponible(tresoreria) / Passiu Corrent > 1**

$$At_1 = 3,338$$

$$At_2 = 4,248$$

Aquest rati ens valora el mateix que l'anterior, però afegint el que podria atendre si es parés la producció, tot el que puc atendre amb el que tinc ja generat o produït i la tresoreria. Veiem que els resultats són exactament els mateixos, per tant, la nostra lectura és la mateixa que a l'anterior rati.

**Rati de tresoreria = Tresoreria / Passiu Corrent**

$$Rt_1 = 2,92$$

$$Rt_2 = 3,89$$

En aquest cas, l'anàlisi que hi podem fer és el mateix que amb els dos anteriors, però considerant només al tresoreria per fer front als deutes a curt termini. Per tant, són resultats favorables.

#### **4.9. Anàlisi econòmic-financer (ROA i ROE)**

<b>Rendibilitat Econòmica = ROA</b>	<b>Re<sub>1</sub>=</b>	<b>8,96 %</b>	<b>Re<sub>2</sub>=</b>	<b>34,53 %</b>
<b>Marge econòmic</b>	<b>Me<sub>1</sub>=</b>	<b>3,73 %</b>	<b>Me<sub>2</sub>=</b>	<b>10,38 %</b>
<b>Rotació econòmica</b>	<b>Rot econ<sub>1</sub>=</b>	<b>2,38</b>	<b>Rot econ<sub>2</sub>=</b>	<b>3,33</b>

En quant a la rendibilitat econòmica assenyala que de cada euro invertit en l'actiu de la nostra empresa obtenim 8.96% de productivitat. L'augment del segon any a 35% és perquè el primer any són només sis mesos i al següent obtinc major proporció de beneficis durant un any sencer. En definitiva, el ROA és el rendiment del nostre l'actiu.



Relatiu al marge podem veure el que ens queda de marge de benefici de cada euro que hem venut. Al primer any són 0,03 cèntims per euro, i al següent 0,10 cèntims.

La rotació mesura quantes vegades s'ha generat l'actiu en vendes assolides, per tant, l'augment d'un exercici a l'altre és obvi que és a causa del major nombre de vendes.

**Rendibilitat Financera = Benefici Net / Fons propis = %**

**ROE<sub>1</sub>= 18,68 %**

**ROE<sub>2</sub>= 51,33 %**

El ROE ens mostra la rendibilitat dels fons propis; quant obtenen els socis per cada euro invertit a *Cerendipia*.

Per exemple, el ROE el podem comparar amb el tipus d'interès oficial ofert per l'emissió de deute públic a cinc anys, com alternativa d'inversió sense risc. Actualment, els Bons a cinc anys de l'estat espanyol presenten un 0,369%, per tant, com la nostra rendibilitat financera és molt major podem dir que ens compensa totalment haver arriscat el capital econòmic en el projecte empresarial.

**Endeutament = Passiu / Patrimoni Net**

**E<sub>1</sub>= 1,097**

**E<sub>2</sub>= 0,485**

Pel que fa al primer càlcul, s'observa que el deute és major que el patrimoni net ja que aquest últim només el forma el capital aportat pels socis (10.000€) i el petit resultat d l'exercici dels primers sis mesos de *Cerendipia* (2.296,89€), en canvi el passiu està format pel préstec familiar (10.000€), els deutes amb proveïdors (3.841,20€), HP creditora per IVA (251,63€) i Seguretat Social creditora (639,48€).

En canvi, al següent any les proporcions s'inverteixen i el patrimoni net és major que el passiu degut al increment del resultat de l'exercici.

**Ki: cost del finançament = Interessos / Recursos aliens = %**

**Ki<sub>1</sub>= 0,35 %**

**Ki<sub>2</sub>= 0,62 %**

Tot i que el nostre interès de finançament és només un 1% corresponent al préstec familiar. Aquest rati ens mesura el cost que té endeutar-nos per cada any, ja que com tots sabem un préstec es retorna mitjançant quotes compostes per una part d'amortització del deute i l'altra de interès. Aquest últim incrementa amb el progrés de l'element financer, així com l'altra part de la quota redueix la seva proporció amb el curs de la vida del deute. En altres paraules, les quotes amb les que es liquida el deute tenen més proporció de retorn del propi deute i menys del interès d'aquest al inici, i al finalitzar és totalment el contrari; la quota té més part d'interès i menys del propi deute.



**Marge financer (Re - Ki) = %     $Mf_1 = 8,55\%$      $Mf_2 = 33,91\%$**

El marge financer és la diferència entre els ingressos obtinguts dels diversos productes financers en propietat i el cost que suposen els recursos aliens, podríem dir que és una mena de rendibilitat neta.

Per acabar, comparem ROA i ROE per determinar la forma més convenient de finançar l'actiu total o la inversió de l'empresa, és a dir, per establir l'estructura financera més adequada per al creixement.

En finances, aquesta diferència rep el nom d'efecte apalancament.

**Efecte apalancament = ROE- ROA:**

<b>2017</b>	<b>9,72%</b>
<b>2018</b>	<b>16,80%</b>

En el nostre cas és positiu ambdós anys, el qual significa que el finançament de part de l'actiu ha fet possible el creixement de la rendibilitat financera, ja que el cost del deute és inferior a la rendibilitat econòmica que ha permès obtenir.

Cal tenir present que l'augment del ROA sempre ha de poder compensar el increment del cost mitjà del deute. Per aquest motiu, l'empresa només s'hauria d'apalancar en ocasions puntuals per assolir un creixement o una evolució positiva del negoci, però mai ha de seguir l'apalancament com una constant en la forma de gestionar-lo.

#### **4.10. Anàlisi viabilitat i rendibilitat    VAN: 90067,25    TIR: 48,73%**

Donant per acabat aquest pla financer, podem concloure d'aquesta forma que la inversió posada en marxa en aquest negoci està sent viable i rendible, ja que els dos paràmetres són positius.

D'una banda, el valor actual net és major que zero, i per tant, es recuperarà la inversió inicial posada per a la creació del negoci; i d'altra banda, el percentatge donat per la taxa interna de retorn, està afirmant que està sent rendible sense posar en risc la inversió inicial ni el projecte en si.

Finalment, el període de recuperació de la inversió estimem que serà de dos anys, ja que amb l'any i mig que portem amb el negoci ja hem recuperat 15.265'71€ dels 20.000€ de finançament inicials, per tant, la resta en breus mesos també serà possible

A més, després de realitzar tot aquest anàlisi financer **determinem que Cerendipia és factible a nivell econòmic-financer**, ja que disposem de suficient liquiditat per fer front als deutes i obligacions a curt termini i solvència per poder satisfer-los també a llarg, i per últim s'ha mostrat que generem guanys envers les inversions realitzades.



## 5. PLA D'OPERACIONS

En aquest punt s'exposarà tot el transcurs de l'elecció de la ubicació de *Cerendipia*. Així com també es detallarà tot el funcionament intern del nostre restaurant, contemplant aspectes com l'organització dels recursos humans, l'aprovisionament o tot el procés de servei i producte que oferirem.

Per a qualsevol negoci l'organització de totes les operacions que el formen són de gran importància, per això tot està elaborat cuidant cada detall a fi de poder assolir uns resultats eficients que mantinguin la satisfacció de clients i empleats a un nivell òptim.

### 5.1. Ubicació

La localització és un factor determinant al moment d'atreure els clients, és per això, que ens situarem al centre comercial i residencial de la població de Deltebre, concretament al C/ Cervantes, nº 16, referència cadastral: 8799322CF0089N → Annex XXIV.

Si ens preguntem el motiu de l'elecció d'una banda, ens hem basat en informacions d'ajuntaments de les Terres de l'Ebre, amb l'objectiu d'escollir el municipi amb major nombre de turistes que venen a visitar-nos; tal i com ens mostra l'Annex XXV.

Però, d'altra banda hem pensat en el públic que ens pot "visitar" la resta d'any fora del període turístic. Per tant, hem seleccionat un municipi amb un nombre d'habitants considerable i proper a la majoria de poblacions de les nostres terres.

Dins de la població hem decidit ubicar-nos a un local que antigament era un restaurant, el qual ens redueix el cost de forma substancial, i a més s'ubica a una zona transitada i comercial, paral·lela a l'Av.Goles de l'Ebre; avinguda principal de la població, amb una part de passeig de vianants on circulen els ciutadans que compren habitualment a diferents comerços i els vehicles es veuen obligats a reduir la velocitat, el qual serà un factor positiu ja que tenen més temps per poder fixar-se en la senyalització que indica el nostre restaurant.

També atrau la Plaça Coliseum, antic cine Coliseum, situat a la cantonada de l'avinguda principal i C/ Cervantes, el qual està condicionat per a que els nens puguin anar amb les famílies a divertir-se. A més, un element clau en aquests negocis és que hi hagi lloc per poder aparcar el vehicle, i nosaltres proporcionarem aquesta facilitat ja que existeix una bona zona d'aparcament al darrere del local.

En afegitó, comptem amb l'avantatge que molts visitants venen a descobrir *EbreTerra*, centre d'inspiració turística, proper al nostre restaurant i amb aquesta avinguda com a trajecte principal per poder-hi arribar.



## 5.2. Layout

Figura 16: Plànol de Cerendipia



restaurant a Deltebre  
PLANTA INSTAL·LACIONS **A-03** e: 1/100  
abril 2017

Font: Elaboració realitzada per Ferran Torta; arquitecte



### 5.2.1. Mobiliari i decoració

Com que el local on ens ubicarem ja compta amb tota la infraestructura pròpia d'un restaurant dedicarem aquest estalvi en cost a decorar l'interior i exterior seguint uns paràmetres que ens aportaran un toc diferent i juvenil que captarà l'atenció.

El sostre el formen unes bigues transversals antigues, que aporten un toc *vintage* acord amb la temàtica de decoració que tenim. D'aquesta estaran suspeses diverses llums per a cada taula i altres de major tamany per donar il·luminació general al local.

Si descendim per les parets, seran de colors clars per generar sensació d'amplitud i tranquil·litat, i estaran ornamentades amb prestatgeries elaborades amb palets de fusta reciclats que contindran plantes i vinils que tindran la funció de fer-ho més juvenil.

En quant a la barra i tot el seu conjunt serà de palets de fusta, gaudirà de cinc tamborets que la rodejaran i tindrà un fons tapiat d'aquests amb prestatgeries del mateix material al cap davant en diferents ampolles d'alcohol.

Fent referència a l'amplia zona de menjador, al centre hi trobarem diverses taules rodones per facilitar la comunicació als menjars de grup i algunes altres quadrades per a menys persones.

A més, hem pensat amb els pares de família i hem habilitat una petita zona, que serà visible des de tots els punts del restaurant, per a que els seus nens estiguin distrets i els permetin gaudir d'una bona menjada. Estarà decorada amb colors i vinils alegres i abastida de diversos jocs de taula, pissarra i una petita tauleta amb cadiretes.

Així mateix, els serveis també estaran decorats amb l'estil que ens caracteritza i sobre tot habilitats per a persones amb discapacitat.

Per últim, la cuina de *Cerendipia* compta amb tots els utensilis, refrigeradors, magatzem i maquinària necessaris per assegurar un bon treball i conseqüent servei.

Podreu veure en detall aquesta inversió a l'Annex XXVI i el seu el cost al Pla Legal amb el pressupost al Pla financer a la Figura 8.

### 5.2.2. Diagrama de flux

A més a més, hem elaborat un **diagrama de flux**<sup>62</sup> on podem veure de forma gràfica l'estructura dels diferents processos i fases, de forma que ens permet obtenir una visió global del funcionament de *Cerendipia*. Podem dir que aquests procediments estan connectats entre si, el qual proporciona eficiència en dur a terme el nostre servei.

<sup>62</sup> Cal anar-hi a l'Annex XXVII: Diagrama de flux.



### 5.3. Proveïdors

L'aprovisionament d'un negoci d'hostaleria és un factor preat que s'ha d'elegir pensant amb una bona relació entre cost i qualitat, ja que influirà directament a la satisfacció dels consumidors i conseqüentment al volum d'ingressos. El terme qualitat per a nosaltres contemplarà evidentment l'aliment en si que ens proporcionen, però també elements de certa rellevància com pot ser comptar amb proveïdors de proximitat, amb experiència i flexibilitat dels terminis de lliurament o el tracte personalitzat.

Per això, hem optat per proveïdors pròxims a les nostres terres per impulsar l'economia regional i també hem considerat paràmetres com l'elaboració tradicional per garantir la satisfacció dels clients quan degustin els nostres plats, i a la vegada, aconseguir que els clients tinguin un lligam a la zona i les seves característiques úniques. Podreu observar tot el detall (empresa, producte, preu, terminis de lliurament i pagament) dels nostres proveïdors a l'Annex XXIV.

### 5.4. Carta i menú

Pel que fa la carta i menú<sup>63</sup> és la part més tangible del servei que oferim en el nostre bar-restaurant. És per això, que l'hem realitzat de forma acurada, analitzant la necessitat no coberta que tenen els celíacs i al mateix temps oferint un producte de les nostres terres amb una bona relació qualitat – preu .

Per aquest motiu, hem tingut en compte les respostes obtingudes de l'enquesta<sup>64</sup>; per majoria absoluta prefereixen el menjar de km0, i al mateix temps hi predominen altres opcions, com; plats combinats, entrepans, tapes i pizzeria.

A més, hem comptat amb els suggeriments d'un consultor especialitzat amb menjar sense gluten; *Paco Brocal Rubio*.

Degut a aquesta diversitat de menjar hem dividit el nostre restaurant amb dues parts; la de sopars i dinars, amb opció a menú diari o carta amb moltes possibilitats d'elecció, i una altra adreçada més a consum típic del moment de fer un refrigeri o tal i com diem aquí "Vermouth" o "anar a prendre algo", on apareixeran els entrepans entre d'altres.

El menú diari, que comentàvem abans, l'hem elaborat per tal d'aproximar-nos als treballadors o famílies que visiten les nostres terres amb una opció econòmica de 12'50€, però sense prescindir de la qualitat. A més, no ens oblidem dels més petits de la casa i els elaborem la seva pròpia carta fet a mida per a ells.

<sup>63</sup> S'han elaborat mitjançant la pàgina web gratuïta: Canva. Veure Annex XIII.

<sup>64</sup> Veure pregunta 17 de l'Annex I.



Com a constant en l'elaboració de la nostra carta i menús, hem seguit la filosofia d'aportar un valor afegit a cada plat per dirigir-nos al cellíacs amb condiments i aliments que normalment no hi són presents a la competència. N'és un exemple cuinar pizzes, ja que és una necessitat no coberta per a aquest nínxol als restaurants de la zona.

Per tal de fixar els preus de la carta i menú hem determinat uns percentatges que corresponen als costos; personal, matèria prima, arrendament, subministraments...

Com que la nostra matèria prima té data de caducitat i també ens pot arribar amb alguns desperfectes, contemplem un 6% de *merma* que se sostraurà de la quantitat d'estoc d'aliments amb que contem.

Figura 17:

	Matèria Prima	Costos Varis	Personal	Beneficis	Total
<b>PERCENTATGE</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>40%</b>	<b>10%</b>	<b>100%</b>
<b>PREU/ menú</b>	<b>3,75€</b>	<b>2,50€</b>	<b>5,00€</b>	<b>1,25€</b>	<b>12,50€</b>

Font: Elaboració pròpia

Destinarem un 30% per a la **matèria prima** que es tradueix en 3,75€ per menú diari o plats de la carta en correlació, cosa que veiem possible ja que els aliments els obtenim en grans quantitats i aleshores no tindran un cost d'adquisició molt elevat.

Per cobrir els **costos varis**; arrendament, subministraments i assegurança, hem establert un 20% del guany que obtindrem amb els menús i plats:

Per exemple, aquest percentatge es tradueix amb 2.5€ dins del menú diari, el qual ens suposarà haver de fer un mínim de 21 menús al dia en temporada baixa<sup>65</sup> i 30 en temporada alta<sup>66</sup> per tal de cobrir aquestes despeses satisfactòriament, sense tenir en compte els refrigeris i el cap de setmana; on no hi haurà opció a menú i podrem obtenir majors ingressos mitjançant la carta.

Pel que fa al **personal**, reservem un 35% que s'expressa en 5,00€ del menú o de la despesa per persona que es faci en caps de setmana. I en temporada alta seran 5,50€ per què comptarem amb un treballador més; l'ajudant de cuiner.

Finalment, estimem un 10% als beneficis que equival a 1,25 euros per menú. A simple vista, si observem aquesta xifra és molt petita, però cal dir que ja és una rendibilitat

<sup>65</sup> Total costos varis d'un mes de Temporada Baixa= 200 (gas) + 60 (telèfon) + 110 (aigua) + 320.66 (llum) + 300 (arrendament) + 42.21 (assegurança) = 1032.87€  
 N° Menús al mes= 1032.87€ / 2.5€ per menú= 430 menús al mes  
 N° Menús diaris= 430 / 18 dies entre setmana oberts al públic de mitjana= 21 menús diaris

<sup>66</sup> Total costos varis d'un mes de Temporada Alta= 400 (gas) + 60 (telèfon) + 220 (aigua) + 567 (llum) + 300 (arrendament) + 42.21 (assegurança) = 1589.21€  
 N° Menús al mes= 1589.21€ / 2.5€ per menú= 636 menús al mes  
 N° Menús diaris= 636 / 18 dies entre setmana oberts al públic de mitjana= 30 menús diaris



major que la que et dóna el mercat i al tractar-se d'un negoci en fase d'introducció al mercat l'objectiu és aconseguir bona cartera de clients que si s'amplia amb el pas del temps també ens permetrà incrementar els beneficis.

A més, cal tenir en compte que les despeses de personal i d'alguns subministres augmenten en temporada alta, però al mateix temps cal ser conscients que aquest increment és degut al major nombre d'hores oberts al públic i, conseqüentment de clients. Per tant, el benefici també serà major i ens permetrà cobrir tots els costos mantenint els percentatges però augmentat considerablement els menús diaris servits.

Si observem el **menú** i la **carta** veiem que hi ha una gran diferència de preu degut a que amb el menú diari oferim aliments de més baix cost i de menys quantitat, el qual ens farà més propers al públic i ens adequarà al preu dels diferents establiments de la competència. Per tal d'observar aquestes característiques i els plats que donen imatge al nostre restaurant ho podrem visualitzar a l'Annex XIII.

### **5.5. Horaris i Tornos**

Som un establiment que està obert al públic, és per això que tenim una normativa que ens regeix l'horari d'obertura basat en l'*Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre*.

#### **El nostre horari en temporada baixa serà:**

##### **Dimarts - Dijous de 09:00 – 19:00h**

Durant el període d'hores de 9:00h – 12:30h i de 15:30h – 19:00h serem nosaltres, dues, les sòcies, les que ens encarregarem de cuinar els petits refrigeris i servir-los als clients. Així com també, els dies que hi hagi partits rellevants obrirem al públic de la mateixa forma i ho informarem via *Facebook*. Evidentment, de 12:30h – 15:30h comptarem amb el cuiner, però seguirem exercint nosaltres la funció del cambrer.

Aquesta elecció l'hem pres per què l'etapa d'introducció al mercat és difícil i aleshores hem d'intentar estar a disposició de qualsevol client a qualsevol moment per tal de fidelitzar-los i poder aconseguir una bona cartera de clients. Però, això resultaria molt costós, per tant, és una bona opció per aconseguir-ho reduint costos.

##### **Divendres – Dissabte - Diumenge de 09:30 – 23:00h**

Seguirem el mateix procediment que la resta de dies encarregant-nos nosaltres dues de cuina i servei des de les 09:00h – 12:30h i de 15:30 – 21:00h. De 12:30h – 15:30h i de 21:00h – 23:00h serà el cuiner qui s'encarregui de l'elaboració dels plats elaborats, però degut a que són dies festius i creiem que hi haurà més aflluència de clients comptarem també amb un cambrer per reforçar la funció de servei i atenció al públic.



Com veiem el Dilluns serà el dia que romandrem tancats al públic per tal de cuidar els nostres operaris.

**Temporada alta ampliarem l'horari i serà el següent:**

**Dimarts – Dijous de 09:00h – 23:00h**

**Divendres – Dissabte - Diumenge de 09:00h – 01:00h**

Acomplirem el mateix sistema que a la temporada baixa en quant a suplir la feina dels nostres operaris, per tal de reduir costos de personal i poder atribuir l'estalvi a beneficis o a suplir altres costos.

Entre setmana estarem treballant al nostre restaurant de 09:00h – 12:30h i de 16:30 – 21:00h. Per tant, el nostre personal, tant cuiners com cambrers, hi seran al restaurant de 12:30h – 16:30h i de 21:00h – 23:00h.

En canvi, els caps de setmana els substituïrem a ambdós de 09:00h – 12:30h i per la tarda de 16:30h – 22:00h. Aleshores, tots treballaran de 12:30h – 16:30h, però els cuiners faran un altre torn de 21:00h – 24:00h i els cambrers 22:00h – 01:00h.

Com veiem el Dilluns serà de nou el dia que romandrem tancats al públic.



## 6. PLA LEGAL

Com tots sabem és necessari acomplir tots els tràmits legals i registrals establerts en legislació vigent per tal de dur a terme qualsevol tipus de negoci.

La forma jurídica de la nostra empresa serà una Comunitat de Béns (CB), és a dir, la unió de dos autònoms que decideixen associar-se per afrontar un projecte empresarial en comú. Veure Annex XXIX: contracte de la constitució

Les dues sòcies fundadores d'aquest restaurant; Sabina Ripollès i Núria Tomàs, aportaran el seu treball, béns i diners i respondran de forma il·limitada i solidària amb els seus béns presents i futurs. Tot estarà declarat als estatuts de l'empresa.

Altres característiques rellevants que ens han dirigit a escollir aquesta forma legal per al nostre negoci són: l'inexistència d'un capital inicial, tributar mitjançant IRPF que és un 5% més econòmic que el Impost de Societats que ens comportaria un SL, per tant, no tindrem personalitat jurídica pròpia i ens regirem pel codi de comerç i codi civil.

Per poder observar tots els tràmits per procedir a donar-se d'Alta al Règim Especial de Treballadors Autònoms cal anar-hi a l'Annex XXX.

D'altra banda, per poder continuar amb tot el procés legal es requereix un precontracte amb l'arrendador, i posteriorment el contracte definitiu. Cal anar a l'Annex XXXI.

Per al següent pas ens regim a la **LLEI 16/2015, del 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica**. Veure Annex XXXII

Per això, el procediment administratiu serà sol·licitar al consistori la *Sol·licitud llicència d'obres*; Veure Annex XXXIII *Sol·licitud llicència d'activitats*; Veure Annex XXXV i *Control en matèria de sanitat*; perquè ens trobem dintre d'una àmplia normativa de seguretat alimentària, Veure Annex XXXVII.

El procés anterior va acompanyat de la documentació tècnica per a l'obertura del local, per a la qual hem establert la contractació d'un arquitecte; Ferran Torta Navarro que ens ha permès establir una **Memòria Tècnica sobre les Obres de rehabilitació local per a restaurant – bar**. Veure Annex XXXIV. **I també el projecte tècnic acompanyat de la seva memòria, plànols i pressupost**. Veure Annex XXXVI.

I per últim, altres dades necessàries per obtenir plena legalitat a l'hora de donar el nostre servei com és el: Full d'horari de funcionament, Informació a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, Dret d'admissió i Reclamacions. Veure Annex XXXVIII.



## CONCLUSIÓ

Responent a la pregunta plantejada a l'inici d'aquest projecte empresarial, tot i que crear un negoci no és fàcil i té el seu risc associat. Realitzar acuradament un pla d'empresa facilita el procés d'emprenedoria i et reflecteix de forma explícita la viabilitat real d'aquest, i els beneficis que ens pot aportar a nivell econòmic i personal.

La idea de crear *Cerendipia* sorgeix amb l'objectiu de satisfer les necessitats dels clients que sofreixen aquest trastorn, ja que fins ara no estan degudament atesos. Com a experiència personal, creiem que és rellevant oferir aquest tipus d'iniciativa empresarial a efecte de millorar la vida quotidiana d'una minoria afectada. A la vegada, pretenem complaure als seus acompanyants en el moment de consumir productes adaptats, permetent així la gratificació de tot el grup. Possiblement a un altre lloc l'afectat no podria ingerir i s'hauria d'abstenir. Així, ningú ha de rebutjar al sabor i al preu just. En efecte, trenquem estàndards socials sobre el trastorn alimentari.

Així mateix, és significatiu que l'establiment sempre doni una imatge de tu mateix de forma clara; per transmetre confiança als clients i fer que l'estància sigui gratificant, degut a la inseguretat vinculada al trastorn present en els 1.307 enquestats. Prosseguint sobre aquesta temàtica, s'entén el motiu de l'especialització en cuinar plats únicament sense gluten. Per tant, haurà d'anar acompanyat d'una missió, visió i valors que reflecteixin la idea de negoci en tot el procés per tal de fidelitzar-los. Assolint al mateix temps un avantatge competitiu respecte la resta de restaurants de la zona, que no compten amb la mateixa varietat ni singularitat envers el trastorn.

D'altra banda, nosaltres hem apostat per orientar el restaurant per a celíacs i no celíacs, és a dir, per a tot aquell que vulgui gaudir d'un bon àpat típic del Delta de l'Ebre. De manera que podem potenciar el reclam turístic, que suposa la zona per si sola, clamant a tots els celíacs i en conseqüència els seus familiars i acompanyants.

A més, durant la fase d'investigació de la idea del restaurant per a celíacs, ens vam adonar que seria una bona oportunitat a explotar ja que serem el primer restaurant únicament per a celíacs a les Terres de l'Ebre. Comptem amb suficient públic objectiu; un 1% de la població és celíaca i un 6% és sensible al gluten, i aquestes xifres estan en augment tal i com mostren els diferents estudis analitzats.

Cal dir, que la zona on ens ubicarem gaudeix d'un gran nombre de turistes i d'una reputació de la gastronomia com a cuina tradicional i de qualitat. I en afegitó, les enquestes ens han mostrat que un 71,9% tenen algun membre afectat pel trastorn i la majoria estarien disposats a recórrer quilòmetres per a visitar-nos.



En definitiva, *Cerendipia* té factors molt favorables i positius; a fi de poder dur a terme satisfactòriament la idea de negoci prèvia i suplir la demanda del públic objectiu, i en especial, la del col·lectiu afectat.

A continuació, plantejem un resum dels plans que donen estructura a *Cerendipia*:

En primer lloc, és imprescindible realitzar un anàlisi intensiu de l'entorn i de les fortaleses i debilitats que pot presentar l'empresa. Aquesta investigació ha determinat que l'economia espanyola ja s'està recuperant de la crisi, el sector serveis té rellevància dins al sistema i augmenta el consum de la població. Tot i haver un gran nombre de restaurants a la zona, no ens suposaran un inconvenient per què comptem amb factors diferencials, suficient públic i qualitat, per superar amb èxit la fase d'introducció al mercat. Així com, és necessari crear unes estratègies avinents amb la situació que es presenta i elaborar una bona organització per al negoci.

Referent a l'equip humà i la legislació vigent, primerament és indispensable proveir-nos del personal que compleixi els requeriments d'aquest tipus d'establiment, així com també ens hem de formar constantment sobre les al·lèrgies alimentàries i ha d'estar tot el local correctament condicionat per a complir la normativa.

En referència al màrqueting hem decidit crear dues campanyes publicitàries; una per al públic global i l'altra més específica als celíacs. Respecte la viabilitat comercial podem dir que *Cerendipia* té moltes possibilitats de captar clients i fer-los fidels, degut a la necessitat dels celíacs i l'entorn i aptituds que captaran a la resta.

Tot seguit, cal detallar aspectes bàsics sobre el funcionament diari; com la ubicació, la distribució, el flux d'operacions, els proveïdors, la carta, entre d'altres. Tots han estat elaborats i seleccionats cuidant fins al mínim detall per proporcionar el millor servei possible, i així aconseguir amb el pas del temps la lleialtat cada cop de més clients.

En relació als factors d'inversió i finançament, cal posar-hi molta atenció ja que és l'estudi que ens proporciona els indicadors clau sobre el funcionament del restaurant. Tal i com mostra l'anàlisi dels ratis, *Cerendipia* és una empresa amb una bona situació financera respecte els deutes i també sobre la rendibilitat. Així es mostra amb el període de recuperació que és de solament dos anys. Podem gaudir d'aquestes circumstàncies gràcies a la petita inversió que hem hagut d'efectuar al comptar amb un local que ja disposava de les condicions necessàries. Conseqüentment, sorgeix un



aspecte a millorar al futur si l'evolució segueix positivament, el qual és invertir els recursos econòmics ociosos de la tresoreria per tal d'aconseguir major rendibilitat.

Ara per ara preferim ser conservadores i estalviar per invertir-ho en afavorir el pròxim progrés de l'empresa.

En darrer terme, sabem que és primordial i per això acomplim la llei i els reglaments referents a la nostra tipologia d'empresa; tant per dur a terme l'obertura com per estar al corrent a diari de la normativa legal. A fi d'evitar incidències i controvèrsies de tot tipus, ja que estem tractant amb la salut i integritat física dels nostres clients.

A banda dels evidents coneixements adquirits gràcies al desenvolupament d'aquest projecte, és important destacar la viabilitat d'aquesta iniciativa. És evident, que aquest negoci té assegurat l'èxit, ja que superem les expectatives de la població aportant un aire fresc i innovador a l'àmbit de la restauració.

És així com de forma inesperada hem anat descobrint els valors propicis que volem transmetre al consumidor, a fi de que aquests sentin el significat real de *Cerendipia*.



## WEBGRAFIA

'Cafés y bares'. (2016, 13 de gener) *Com va ser el 2015 i com serà el 2016 per a l'hostaleria?*. Recuperat el dia 9 de novembre de 2016, de <http://cafesybares.com/como-fue-el-2015-y-como-sera-el-2016-para-la-hostaleria/>

Wikipedia. (2017, 5 de febrer) *Significat de Serendipitat*. Recuperat el dia 15 de febrer de 2017, de <https://ca.wikipedia.org/wiki/Serendipitat>

Canal empresa. (2017) *Gestions de restauració*. Recuperat el dia 10 de novembre de 2017 de <https://canalempresa.gencat.cat/>

Deltebre.cat. (2017) *Gestions*. Recuperat el dia 15 de desembre de 2017 <http://deltebre.cat/gestions/>

Wikipedia. (2017, 5 de febrer) *Significat de Ceres*. Recuperat el dia 15 de febrer de 2017, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Ceres\\_\(mitolog%C3%ADa\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Ceres_(mitolog%C3%ADa))

Reglament (UE) N° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell. (2011, 25 d'octubre). *Informació alimentària per al consumidor*. Recuperat el dia 12 de gener de 2017, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1418805859788&from=ES>

Etimologies. (2017, 9 de juny) *Etimologia de cereal*. Recuperat el dia 15 de febrer de 2017, de <http://etimologies.dechile.net/?cereal>

'Infoautónomos el economista.es'. (2017). *Informació sobre la Comunitat de Béns*. Recuperat el dia 11 d'abril de 2017, de <http://infoautonomos.eleconomista.es/tipos-de-sociedades/comunidad-de-bienes/>

'Infoautónomos el economista.es'. (2017). *Tràmits d'Alta i Baixa en el Règim Especial d'Autònoms*. Recuperat el dia 11 d'abril de 2017, de <http://infoautonomos.eleconomista.es/seguridad-social/tramites-de-alta-baja-en-el-regimen-especial-autonomos/>

'Infoautónomos el economista.es'. (2017). *Passos a seguir per contractar un treballador*. Recuperat el dia 11 d'abril de 2017, de <http://infoautonomos.eleconomista.es/contratar-trabajadores/contratar-trabajadores/>

Catalunya emprèn. (2012, 27 de novembre) *Les ràtios financeres*. Recuperat el dia 20 de maig de 2017, de

[http://inicia.gencat.cat/inicia/images/cat/Ratis%20financers\\_CAT\\_tcm124-44487\\_tcm124-44487.pdf](http://inicia.gencat.cat/inicia/images/cat/Ratis%20financers_CAT_tcm124-44487_tcm124-44487.pdf)

'Wiley Online Library'. (2010, 19 de desembre). *Informe AP&T*. Recuperat el dia 10 d'octubre de 2016, de <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2036.2010.04543.x/full>

5 Forces de Porter. (2017) *Rivalitat entre els competidors*. Recuperat el dia 3 de gener de 2017, de <http://www.5fuerzasdeporter.com/rivalidad-entre-los-competidores/>

AOECS, Associació Europea de Societats celiaques (2017) *Informació sobre eles cellacs*. Recuperat el dia 10 de novembre de 2017, de <http://www.aoecs.org/>



'Ciberehd Iscii'. (2017, 27 de maig) *Notícies CIBEREHD, dia nacional del celíac*. Recuperat el dia 30 de maig de 2017, de <http://boletin.ciberisciii.es/ciberehd/ciberdetalles-subnotica.php?notiID=64&boletinID=14&ciberID=3>

Ceina (2016) *Certificat oficial de manipulador d'aliments de la Generalitat de Catalunya*. Recuperat el dia 13 de desembre de 2016, de

[http://www.ceina.com/articles-mostra-1404-catcertificat\\_oficial\\_de\\_manipulador\\_dyaliments\\_de\\_la\\_generalitat\\_de\\_catalunya.htm](http://www.ceina.com/articles-mostra-1404-catcertificat_oficial_de_manipulador_dyaliments_de_la_generalitat_de_catalunya.htm)

Federació d'Associació de celíacs d'Espanya. (2017) *APP de FACE*. Recuperat el dia 13 de desembre de 2016, de <http://www.celiacos.org/blog/noticias-face-2016/item/1044-facemovil-la-app-de-face-para-buscar-restaurantes-con-menu-sin-gluten.html>

'Ciberobn Iscii'. (2017) *Centre d'Investigació Biomèdica a la red. Obesitat i Nutrició*. Recuperat el dia 20 de desembre de 2016, de <http://www.ciberobn.es/>

'Ciberehd Iscii' (2017) *Enfermetats Hepàtiques i Digestives* Recuperat el dia 22 de desembre de 2016, de <http://www.ciberehd.org/>.

'Ciberehd Iscii'. (2017) *La prevalença de la celiàquia augmenta amb l'edat, el que apunta a la inducció de fenòmens de tolerància amb els anys*. Recuperat el dia 22 de desembre de 2016, de <http://www.ciberisciii.es/noticias/la-prevalencia-de-la-celiàquia-aumenta-con-la-edad-lo-que-apunta-a-la-induccion-de-fenomenos-de-tolerancia-con-los-anos>

'Ciberehd Iscii'. (2017) *La dieta dels celíacs és més desequilibrada pel que fa als sucres afegits, el greix i el contingut de micronutrients*. Recuperat el dia 27 de desembre de 2016, de <http://www.ciberisciii.es/noticias/la-dieta-de-los-celiacos-es-mas-desequilibrada-en-cuanto-a-los-azucars-anadidos-la-grasa-y-el-contenido-de-micronutrientes>

'Ciberehd Iscii'. (2017) *Més de 100.000 intolerants al gluten (celíacs) no estan diagnosticats a Espanya*. Recuperat el dia 27 de desembre de 2016, de [http://www.cmed.es/actualidad/mas-de-100-000-intolerantes-al-gluten-celiacos-no-estan-diagnosticado-en-espana\\_310.html](http://www.cmed.es/actualidad/mas-de-100-000-intolerantes-al-gluten-celiacos-no-estan-diagnosticado-en-espana_310.html)

'Consumoteca'. (2010, 23 d'abril) *Obligacions de bars i restaurants del sector de restauració a Catalunya*. Recuperat el dia 27 de desembre de 2016, de <http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/obligaciones-de-los-bares-restaurantes-y-cafeterias-en-cataluna>

'Servicio de creación de empresas. Cámara Santa Cruz de Tenerife' (2017) *Organització i Recursos Humans*. Recuperat el dia 25 de març de 2017, de <http://www.creacionempresas.com/plan-de-viabilidad/que-es-un-plan-de-empresa-viabilidad/organizacion-y-recursos-humano>

Diari expansió, datos macro.com (2017) *Indicadors econòmics i soci-demogràfics*. Recuperat el dia 18 de desembre de 2016, de <http://www.datosmacro.com>

'Diego Coquillat, Tecnologia i innovació per a restaurants'. (2015, 23 de desembre) *2016 any de recuperació del sector de l'hosteleria*. Recuperat el dia 15 de desembre



de 2016, de <http://www.diegocoquillat.com/2016-el-ano-de-la-recuperacion-en-el-sector-de-la-hosteleria/>

El confidencial. (2016, 16 de febrer). *Espanya és un bar: 1,54 M de treballadors viuen ja de l'hostaleria*. Recuperat el dia 12 de desembre de 2016, de [http://www.elconfidencial.com/economia/2016-02-16/espana-es-un-bar-1-54-millones-de-trabajadores-viven-ya-de-la-hosteleria\\_1152629/](http://www.elconfidencial.com/economia/2016-02-16/espana-es-un-bar-1-54-millones-de-trabajadores-viven-ya-de-la-hosteleria_1152629/)

El Periòdic, Societat. (2015, 27 de març). *Els celíacs augmenten cada any un 15% a Espanya i ja representen l'1% de la població*. Recuperat el dia 5 de desembre de 2016 de <http://www.elperiodico.com/es/noticias/sociedad/los-celiacos-aumentan-cada-ano-espana-representan-poblacion-4055324>

Empresa actual. (2016, 16 de maig) *El rati d'endeutament*. Recuperat el dia 17 de maig de 2017 de <http://www.empresaactual.com/escuela-financiera-ratio-de-endeudamiento/>

Federació Espanyola d'Hosteleria. (2016) *Àrees de treball*. Recuperat el dia 5 de maig de 2017 de <http://www.fehr.es/que-es-fehr.html>

Guia d'estalvi energètic en empreses de restauració. (2006) *Eficiència energètica*. Recuperat el dia 6 d'abril de 2017 de <https://www.fenercom.com/pdf/publicaciones/guia-de-ahorro-energetico-empresas-de-restauracion-fenercom.pdf>

Gremi restauració. (2014, 23 de desembre) *Conveni d'Hosteleria per a la contractació de personal*. Recuperat el dia 12 de febrer de 2017 de [http://www.gremirestauro.com/noticies/CONVENI\\_HOSTELERIA\\_15-16\\_CAT.pdf](http://www.gremirestauro.com/noticies/CONVENI_HOSTELERIA_15-16_CAT.pdf)

Hosteleria digital. (2017, 23 de gener) *La xifra de negocis hostalera segueix en augment*. Recuperat el dia 20 de febrer de 2017 de <http://www.hosteleriadigital.es/2017/01/23/la-cifra-de-negocios-hostelera-sigue-en-ascenso/>

Generalitat de Catalunya, Institut d'Estadística de Catalunya. (2017) *Dades sobre el sector serveis*. Recuperat el dia 20 de desembre de 2017 de <http://www.idescat.cat/>

Institut Nacional d'Estadística. (2017) *Índex de preus de consum*. Recuperat el dia 22 de desembre de 2017 de [http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica\\_C&cid=1254736176802&menu=ultiDatos&idp=1254735976607](http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176802&menu=ultiDatos&idp=1254735976607)

'Infoceliaco, notícies para celíacos'. (2017, 1 de març) *Sobre la presència de la celiaquia als països desenvolupats*. Recuperat el dia 25 de març de 2017 de <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2579-karelia-o-como-la-celiaquia-esta-mas-presente-en-los-paises-desarrollados>

'Infoceliaco, notícies para celíacos'. (2017, 1 de febrer) *La meitat dels nous casos de celiaquia en persones majors de 50 anys*. Recuperat el dia 9 de febrer de 2017 de <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2546-la-mitad-de-los-nuevos-casos-de-celiaquia-se-diagnostican-en-personas-mayores-de-50-anos>

'Infoceliaco, notícies para celíacos'. (2016, 1 de maig) *Descobreixen un nou factor de risc per a ser celíac*. Recuperat el dia 9 de febrer de 2017 de



<http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2355-descubren-un-nuevo-factor-de-riesgo-para-ser-celiacos>

Infosalus. (2016, 26 de setembre) *L'1% de la població espanyola és celíaca, però fins un 6% és sensible al gluten*. Recuperat el dia 9 d'octubre de 2017 de <http://www.infosalus.com/salud-investigacion/noticia-poblacion-espanola-celiaca-sensible-gluten-20120926185112.html>

'Infoceliaco, notícies para celíacos'.(2016, 1 de maig) *Un estudi conclou que la dieta dels celíacs s'ha de controlar en quantitat i qualitat*. Recuperat el dia 9 de gener de 2017 de <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/2423-un-estudio-concluye-que-la-dieta-de-los-celiacos-debe-controlarse-en-cantidad-y-calidad>

Centre de Formació Nacional. (2017) *Normativa de Manipulador d'Aliments*. Recuperat el dia 13 de gener de 2017 de <http://www.manipulador-de-alimentos.es/normativa>

El blog Salmón, BBVA. (2014, 23 de febrer) *Relació amb el ROA i ROE* . Recuperat el dia 1 de maig de 2017 de <https://www.pymesya autonomos.com/administracion-finanzas/que-mide-la-relacion-entre-roa-y-roe>

Knowi, el portal global de la salut. (2015, 3 de juny) *Entrevista Luján Soler, Directora de FACE*. Recuperat el dia 5 de febrer de 2017 de <http://knowi.es/entrevista-face-enfermedad-celiaca/>

Societat espanyola d'infermetat celíaca (2017) *Últimes notícies*. Recuperat el dia 6 de febrer de 2017 de <http://www.seec.es>

'Osalan Servicios Centrales'. (2016, Gener) *Manual de prevenció de Riscos Laborals*. Recuperat el dia 17 de març de 2017 de <https://sepra.es/wp-content/uploads/2016/11/guiabuensaspracticasprrhosteleria.pdf>

'Gobierno de Espanya, Ministerio de Economía, Industria i competitividad. *Tresor Públic*. Recuperat el dia 9 de gener de 2017 de <http://www.tesoro.es/>

Treball Gencat. (2017) *Equips de Protecció Individual*. Recuperat el dia 20 d'abril de 2017 de [http://treball.gencat.cat/ca/ambits/seguretat\\_i\\_salut\\_laboral/recursos/faq/equips\\_proteccio\\_individual/](http://treball.gencat.cat/ca/ambits/seguretat_i_salut_laboral/recursos/faq/equips_proteccio_individual/)

Universitat Rovira i Virgili. (2017) *Com citar documents*. Recuperat el dia 10 gener de 2017 de <http://www.urv.cat/media/upload//arxiu/crai/Com%20citar.pdf>



## BIBLIOGRAFIA

Navas, J. E. i Guerras, L. A., *La direcció estratègica de la empresa. Teoria y aplicacions.*, 200, Madrid: Thomson-Civitas.

Dolan, S.L.; Valle, R.; Jackson, S.E. y Schuler, R.S., *La Gestión de los Recursos Humanos: Cómo atraer, retener y desarrollar con éxito el capital humano en tiempos de transformación*, 3ra edición, McGrawHill: Madrid

Bohlander, G.; Sherman, A. y Snell, S., *Administración de recursos humanos*, 12ª edición, Madrid: Thomson

Vidal, A; Albesa, M.; Amigó J.; Astruc, L; Palau, N; Poblet, T; Vas, A., *Pla d'empresa, Guia Pràctica per a la creació d'empreses*, 1997, Tarragona: Desenvolupament del territori.

Kotler, P. et al, 2012. *Dirección de marketing*, México: Pearson Educación de México ISBN 9786073212458

BREALEY, R.; MYERS, S.C.; MARCUS, A.J, *Fundamentos de finanzas corporativas*, 2007

## ANNEX

### ANNEX I) Enquesta Cerendipia

1.- Sexe

- Home
- Dona

2.-Edat

- 0-15
- 16-30
- 30-45
- +45

3.- Ets de les Terres de l'Ebre?

- Sí
- No

4.- Coneixes el poble de Deltebre?

- Sí, hi visc
- Sí, hi he estat de vacances
- Sí, n'he sentit a parlar
- No

5.- Selecciona el motiu pel qual l'has visitat o el visitaries:

- Gastronomia
- Natura
- Cultura
- Esports (kitesurf, paddlesurf, escalada, barranquisme...)
- Altres

6.- Valora el grau d'interès que tens per aquest entorn:

- Molt alt
- Alt
- Mitjà
- Poc
- Nul

7.- N'has sentit parlar mai de la celiàquia?

- Sí
- No

8.- Com va ser el primer cop que en vas sentir parlar?

- amistat
- familiars
- televisió
- xarxes socials
- diaris
- altres...

9.- En quina freqüència mensual surts a menjar fora de casa?

- 1 vegada al mes
- 2 vegades al mes
- 3 vegades al mes
- 4 vegades al mes
- +4 vegades al mes

10.-A través de què o quin mitjà escolleixes un restaurant de qualsevol tipus

- Opinió de clients anteriors
- Facebook
- Twitter
- Instagram
- App:Tripadvisor o similars
- Internet.
- Altres

11.- Què és el que valores al moment d'escollir un restaurant

Preu	Molt	Poc	Nul
Qualitat del menjar	Molt	Poc	Nul
Decoració	Molt	Poc	Nul
Atenció al Client	Molt	Poc	Nul
Rapidesa a l'hora de servir	Molt	Poc	Nul
Opinions dels altres	Molt	Poc	Nul
Seguretat i/o tranquil·litat	Molt	Poc	Nul
Llocs per visitar després de la menjada	Molt	Poc	Nul
Higiene	Molt	Poc	Nul

12.- Ets celíac, intolerant o sensible al gluten?

- Sí
- No

### (Preguntes de celíacs)

13.- Et trobes en algun inconvenient al moment de menjar fora?

- Sí
- No

14.- Perquè es va produir aquest inconvenient?

- Manca d'oferta
- Poca confiança
- Altres

15.- Quina distància estàs disposat a desplaçar-te per arribar al Restaurant sense gluten

- 0-10km
- 10-20km
- 20-30km
- 30-40km
- 40-50km
- 50-60km
- +60km

16.- Si ets pare/mare de família visitaries el nostre restaurant amb els teus fills?

- Sí, per conèixer les possibles diferències d'aquest menjar
- Sí, ja que tinc un fill/a afectat i és un lloc idoni per a ell i per a la nostra tranquil·litat
- Sí, ja que el Delta és un lloc de turisme familiar
- No, no m'interessa

17.- Com t'agradaria que fos el menjar del restaurant?

- Selecte
- De plats combinats i entrepants
- Menjar de km0 (paelles, marisc, peix de la zona, carn...)
- Tapes
- Pizzeria
- Altres

18.- Estaries interessat en un servei de menjar sense gluten a domicili?

- Sí, crec que seria una bona idea
- No, prefereixo anar a l'establiment a recollir-ho personalment
- No, prefereixo anar al restaurant a menjar-ho allí mateix.

19.- Penses que el sector de la restauració està ben informat la celiàcia; els aliments aptes i la seva manipulació?

- Sí
- No

20.- T'has trobat amb algun restaurant que no et vulgui atendre per ser celíac, ja que desconeix aquest trastorn i el que pot oferir?

- Sí, un cop
- Sí, més d'un cop
- Sí, molts cops
- No, mai

21.- T'has trobat amb algun restaurant que et serveixi un plat erroni degut a la seva desconeixença?

- Sí
- No

22.- En pots explicar el teu cas?

23.- Creus que és certa l'afirmació sobre que el sabor és diferent?

- Sí, que és diferent, però igualment és bo
- Sí, que és diferent, però no m'agrada
- No és diferent, ja que hi ha plats que són iguals

24.- Fins quin preu estaries disposat a pagar per persona per menjar al nostre restaurant?

- Menys de 10€
- 10-20€
- 20-30€
- Més de 30€

25.- Que prefereixes?

- Desplaçar-te menys i anar a un restaurant que no és específic per a celíacs i triar els plats que creus que no porten gluten
- Desplaçar-te més a un lloc on puguis menjar de tot amb garantia que és apte per celíacs

26.- Per finalitzar l'enquesta, com creus que ha evolucionat l'oferta al mercat per a la vostra necessitat?

**(Preguntes per a no celiacs)**

13.- Tens algun familiar/amic proper afectat per aquest trastorn?

- Sí  
 No

14.- T'has trobat amb algun restaurant que no us vulgui atendre per tenir un company/ familiar que és celiac, ja que desconeix aquest trastorn i el que pot oferir?

- Sí, un cop  
 Sí, més d'un cop  
 Sí, molts cops  
 No, mai

15.- T'has trobat amb algun restaurant que li serveixi un plat erroni degut a la seva desconeixença?

- Sí, una vegada  
 Sí, més d'una vegada  
 Sí, moltes vegades  
 No, mai

16.- En pots explicar el teu cas?

17.-Tot i no tenir cap conegut/a celiac, estaries disposat a venir al nostre Restaurant?

- Sí, considero que el menjar és el mateix i puc anar-hi igualment  
 Sí, m'agradaria provar-lo per curiositat  
 No, no m'agrada

18.- Que n'opines de la seva problemàtica a l'hora de menjar?

- Tenen manca d'oferta  
 Alguns els generen manca de confiança  
 Ambdós

19.- Has provat mai el menjar de celiacs?

- Sí  
 No

20.-Ens podries dir el que vas provar?

21.- Et va agradar el menjar?

- Sí  
 No

22.- Tornaries a provar el mateix plat?

- Sí  
 No

23.- Creus que és cert el rumor sobre el sabor diferent?

- Sí, que és diferent, però igualment és bo  
 Sí, que és diferent, però no m'agrada  
 No és diferent, ja que hi ha plats que són iguals

24.- Fins quin preu estaries disposat a pagar per menjar al nostre restaurant?

- Menys de 10€  
 10-20€  
 20-30€  
 Més de 30€

25.- Que prefereixes?

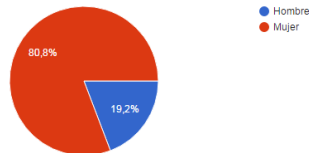
- Desplaçar-te menys i anar a un restaurant que no és específic per a celiacs  
 Desplaçar-te més a un lloc on puguin menjar de tot amb tranquil·litat els teus acompanyant/s afectat/s.

26.- Afegeix un comentari si ho creus oportú

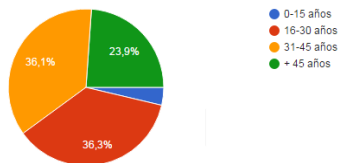
---

Després de fer una difusió a diferents portals de *Facebook* hem arribat a obtenir a 1.307 respostes el qual ens ha permès poder conèixer les necessitats no cobertes d'un celíac, així com també els seus inconvenients a l'hora de menjar fora de casa i. També hem pogut veure que avui en dia, tothom té un conegut/amic que és intolerant al gluten o celíac el qual ens ha permès conèixer les preferències de la resta de públic a la que ens dirigim, és per això, que hem tingut una àmplia visió per poder oferir-nos al públic i al mateix moment cobrint aquesta demanda que es troba en el món de la restauració.

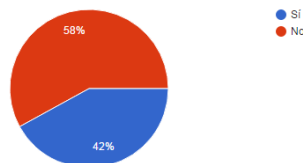
1.- Sexo (1307 respuestas)



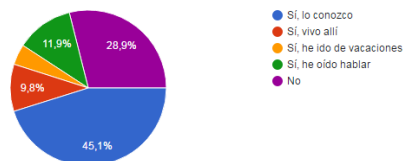
2.- Edad (1307 respuestas)



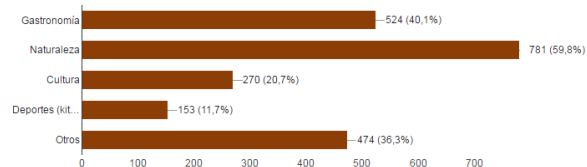
3.- ¿Eres de las Tierras del Ebro? (1307 respuestas)



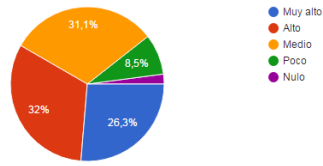
4.- ¿Conoces el pueblo de Deltebre? (1307 respuestas)



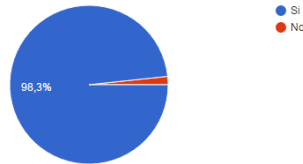
5.- Selecciona el motivo por el cual lo has visitado o visitarías: (1307 respuestas)



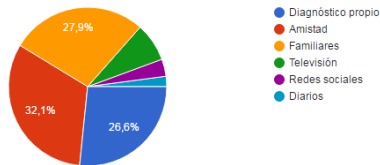
6.- Valora el grado de interés que tienes por este entorno: (1307 respuestas)



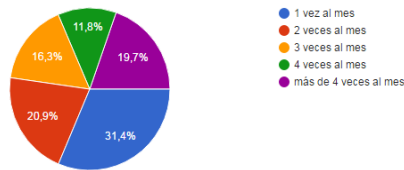
7.- ¿Has oído hablar de la celiacía? (1307 respuestas)



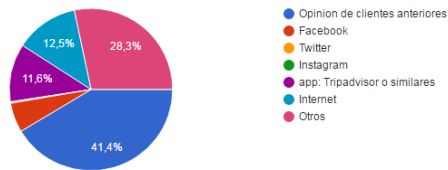
8.- ¿Cómo fue la primera vez que oíste hablar? (1285 respuestas)



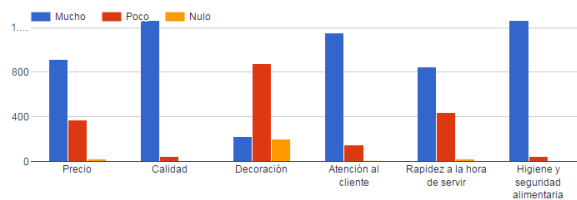
9.- ¿En qué frecuencia mensual sales a comer fuera de casa? (1307 respuestas)



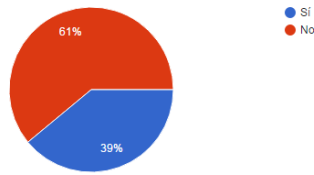
10.- ¿A través de qué medio eliges un restaurante de cualquier tipo? (1307 respuestas)



11.- ¿Qué es lo que valoras al momento de escoger un restaurante?

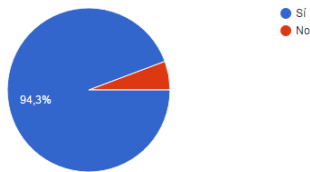


12.- ¿Eres celíaco, intolerante o sensible al gluten? (1307 respuestas)



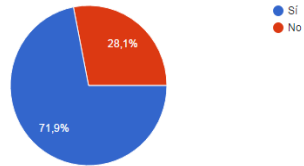
**CELÍACS (respuesta Si)**

13.- ¿Te encuentras en algún inconveniente al momento de comer fuera de casa? (510 respuestas)

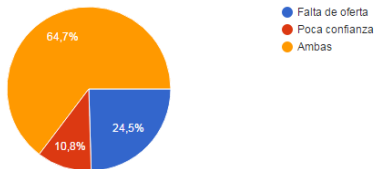


**NO CELÍACS (respuesta No)**

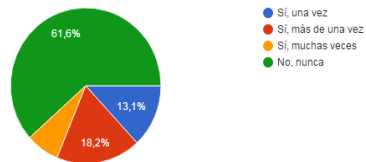
13.- ¿Tienes algún familiar / amigo cercano afectado por este trastorno? (797 respuestas)



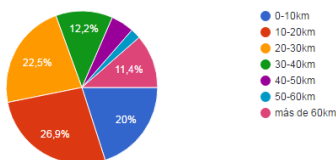
14.- ¿Porque se produjo este inconveniente? (481 respuestas)



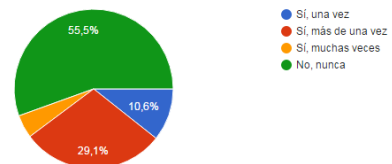
14.- ¿Te has encontrado con algún restaurante que no te quiera atender por tener un compañero / familiar que es celíaco, ya que desconoce este trastorno y lo que puede ofrecer? (573 respuestas)



15.-¿Qué distancia estás dispuesto a desplazarte por llegar al Restaurante sin gluten? (510 respuestas)



15.- Te has encontrado con algún restaurante que le sirva un plato erróneo debido a su desconocimiento? (573 respuestas)



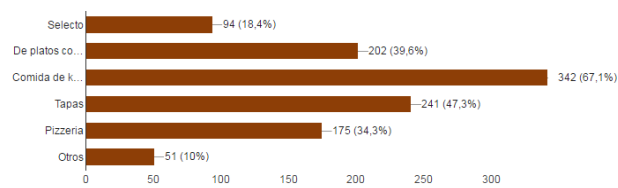
16.- ¿Si eres o fueras padre/madre de familia visitarías nuestro restaurante con tus hijos? (510 respuestas)



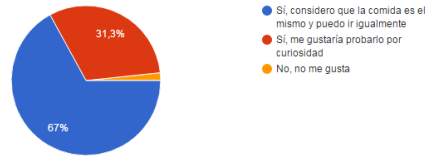
16.- ¿Nos puedes contar tu caso? (107 respuestas)

Novia celíaca, tenemos muchos problemas para ir a comer fuera y a veces nos hemos quedado sin poder ir porque hay mucha incompetencia.

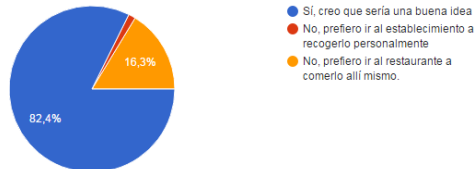
17.- ¿Cómo te gustaría que fuera la comida del restaurante? (510 respuestas)



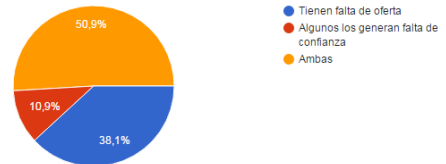
17.- ¿Aunque no tengas ningún conocido/a celiaco, estarías dispuesto a venir a nuestro restaurante? (479 respuestas)



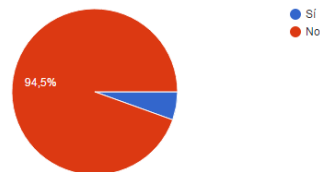
18.- ¿Estarías interesado en un servicio de comida sin gluten a domicilio? (510 respuestas)



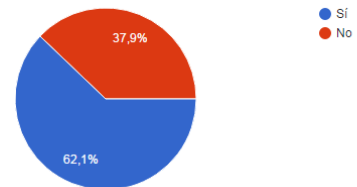
18.- ¿Que opinas de su problemática a la hora de comer? (797 respuestas)



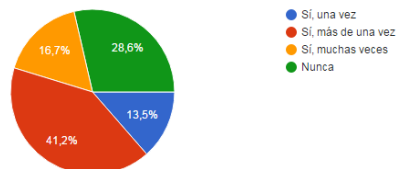
19.- ¿Piensas que el sector de la restauración está bien informado la celiacía; los alimentos aptos y su manipulación? (510 respuestas)



19.- ¿Alguna vez has probado la comida de celiacos? (797 respuestas)



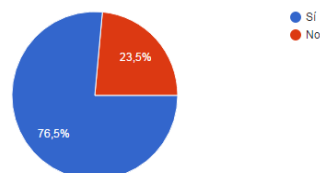
20.- ¿Te has encontrado con algún restaurante que no te quiera atender por ser celiaco, ya que desconoce este trastorno y lo que puede ofrecer? (510 respuestas)



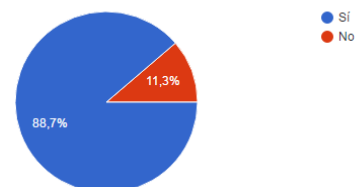
20.- ¿Nos podrías explicar lo que degustaste? (363 respuestas)

Como muchas cosas sin gluten, ya que no siempre separamos las comidas en casa. Hojaldre, pan (lo hacemos en casa), pasta, pizza...

21.- ¿Te has encontrado con algún restaurante que te sirva un plato erróneo debido a su desconocimiento? (510 respuestas)



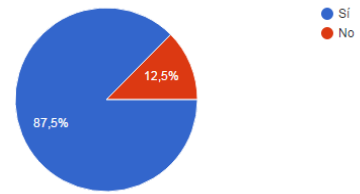
21.- ¿Te gustó la comida? (495 respuestas)



22.- ¿Nos puedes explicar tu caso? (208 respuestas)

En un restaurant de Manresa (Cal Spagetthi) tenen una carta on els plats que contenen gluten estan marcats, dir que causa desconfiança ja que hi ha plats (com una fideuà) que no estan marcats com que porta gluten i realment en porta. Normalment es marquen els productes que un celiac pot menjar i no els que no poden menjar. En aquest restaurant el menjar es molt bo, pero només tenen en compte que el plat que serveixen, els seus ingredients no portin gluten (es pensen que nomes porten gluten els productes que tenen farina), d'aquesta manera no tenen en compte la contaminació creuada i a més hi posen espècies de decoració, que aquestes porten gluten.

22.- ¿Volverías a comer el mismo plato? (495 respuestas)



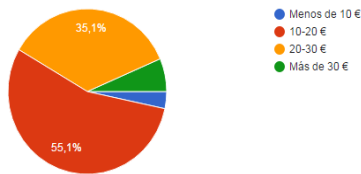
23.- ¿Crees que es cierta la afirmación acerca de que el sabor es diferente? (510 respuestas)



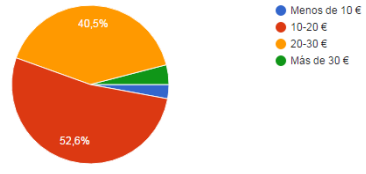
23.- ¿Crees que es cierto el rumor sobre el sabor diferente? (797 respuestas)



24.- ¿Hasta qué precio estarías dispuesto a pagar por persona para comer en nuestro restaurante? (510 respuestas)



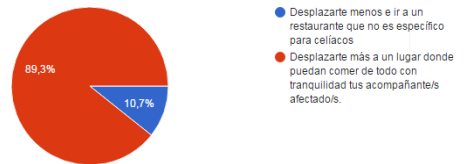
24.- ¿Hasta qué precio estarías dispuesto a pagar para comer en nuestro restaurante? (797 respuestas)



25.- ¿Que prefieres? (510 respuestas)



25.- ¿Que prefieres? (797 respuestas)



26.- ¿Para finalizar la encuesta, como crees que ha evolucionado la oferta en el mercado para su necesidad? (238 respuestas)

receta

Ha evolucionado mucho y muy rapido, hace pocos años la oferta era casi nula. Hoy en día se encuentran muchos restaurantes con menu apto para celiacos incluso las grandes cadenas.

Va mejorando poco a poco.

26.-Añade un comentario si lo crees oportuno (108 respuestas)

Creo que aún se ha de trabajar mucho en las ofertas gastronómicas para celiacos. Como afectada indirectamente y persona que trabaja en un restaurante me doy cuenta que uno, o ofreces una carta más extensa de platos sin gluten o dos, utilizas materias primas donde todos o la mayoría de tus productos son sin gluten y así pueden llegar a más tipos de comensales sino un celiaco no puede ir a un restaurante. Por otra parte esta el problema del precio de los productos sin gluten que son bastante mas caros por lo que muchas veces un plato de pasta ya ni se ofrece en una carta o resulta el doble de cara que un plato de pasta normal, sería interesante que el sector gastronómico uniera fuerzas en este aspecto y pidiera reducción de impuestos en alimentos sin gluten.

**ANNEX II) Associació Celíacs de Catalunya. (2016, 21 d'octubre).** *Comunicat Alerta alimentaria.* Recuperat el 22 d'octubre del 2016, de:  
<https://outlook.live.com/owa/?path=/mail/search/rp>



Benvolgut/da soci/a,

CONDIS (Condis Supermercats S.A.) ens comunica que aquests productes de la seva marca **deixen de ser aptes per possible presència de traces de gluten.**

- Aperitivos - Patatas chips 170 grs
- Aperitivos - Patatas fritas churrería 170 grs
- Aperitivos - Patatas fritas onduladas 170 grs
- Aperitivos - Patatas fritas onduladas sabor jamón
- Aperitivos - Patatas fritas tradicionales 300 grs
- Bombones, Chocolates y derivados - Crema de cacao 1 sabor 500 grs
- Bombones, Chocolates y derivados - Crema de cacao 2 sabores 500 grs

Contínuament aquesta Associació comunica als seus socis els canvis soferts en diferents tipus de productes i si segueixen sent lliures de gluten.

### **ANNEX III) Requeriments per obtenir el logotip de restaurant sense gluten**

En primer lloc, vam rebre resposta per part de **Vilchez. E. de l'Associació de Celíacs de Catalunya, del Departament tècnic.** (2017, 09 de gener) *Icona restaurant sense gluten.* Recuperat de (correu personal):

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/15922225e064235e>.

A grans trets el procés consta de:

- Autoavaluació per part de l'establiment mitjançant un qüestionari.
- Revisió documental de: sol·licitud d'establiment, protocol d'elaboració i declaració d'al·lèrgens.
- Visita a les instal·lacions.

D'altra banda, ens vam posar en contacte amb *la Federació d'Associacions de Celíacs d'Espanya, Departamento de Restauración.* (2017, 10 de gener) *Icona para certificar restaurantes sin gluten.* Recuperat de (correu personal): <https://outlook.office.com/owa/>

#### **Requisitos para otorgar el logo de restauración:**

**1. Por parte de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).**

*FACE se encarga de aquellas empresas de restauración.*

- *Firmar un convenio en el que ambas partes (empresa de restauración y FACE) se comprometan para colaborar a que el colectivo celiaco pueda salir a comer fuera de casa de forma segura.*
- **Formación obligatoria** a todo el personal involucrado se les forma en:
  - o Enfermedad celiaca*
  - o Dieta sin gluten*
  - o Operativa en cocina*
- *Revisión de fichas técnicas, fichas de declaración de alérgenos del proveedor.*
- *Productos específicos (aquellos que se elaboran específicamente para personas celiacas, ya que se han sustituido aquellos cereales con gluten por otros que no lo tengan). Es indispensable que las empresas de restauración con las que tenemos convenio tengan estos productos específicos, certificados, o bien con la **Marca de Garantía controlado por FACE** (nivel máximo permitido de gluten 10 ppm), o bien por el **Sistema de Licencia Europeo-ELS** o Espiga barrada-, (nivel máximo permitido de gluten 20 ppm).*
- *Visitar las instalaciones o cocinas para verificar que la operativa en cocina sea la correcta (manipulación, almacenamiento, evitar la contaminación cruzada, uso exclusivo de utensilios, etc.).*
- *Asesoramiento continuo por parte de FACE a la empresa de restauración.*
- *Tramitación de **quejas/incidencias** de nuestros socios para ir mejorando y aclarando dudas.*
- *Cualquier alta nueva de producto, debe en primer lugar ser avisado a FACE (para revisar que sea correcto para el colectivo celiaco) y poder ofertarlo con seguridad o en caso contrario (baja de algún producto) también debe ser avisado a FACE.*
- *Por último, facilitar a todos los establecimientos que hayan sido formados y que tengan convenio con FACE el **logo de restauración**, que aunque no es una certificación como tal, avala el correcto funcionamiento dando la seguridad de que el colectivo celiaco puede ir a comer fuera de casa de manera segura. (\* Es importante recalcar que la responsabilidad final queda en manos de la persona que elabora el plato o que informa a los clientes de las opciones sin gluten que poseen, siendo el último eslabón de un largo y minucioso trabajo que hay detrás por parte de la empresa de restauración y de FACE).*



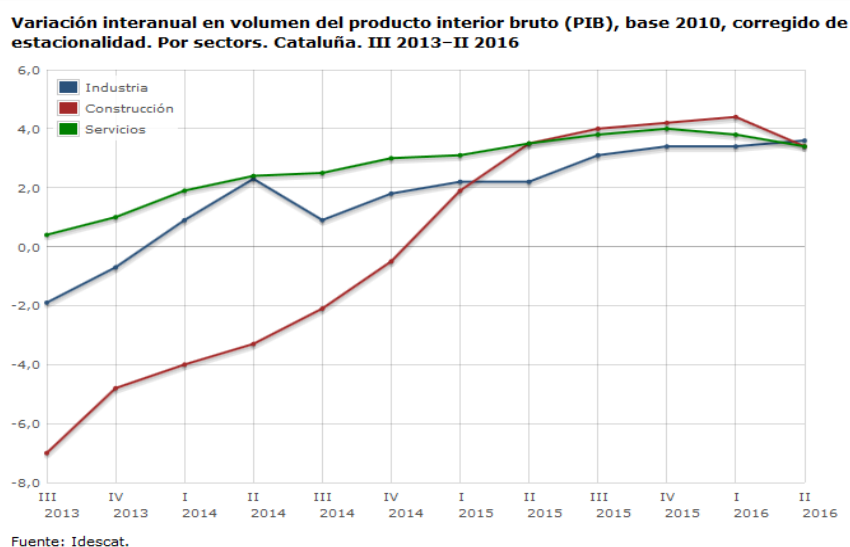
Logo de restauración otorgado por FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España).

## 2. Por parte de Asociaciones de Celiacos miembros de FACE (<http://www.celiacos.org/nosotros/asociaciones.html>).

Las **Asociaciones de Celiacos** de España se encargan de aquellos restaurantes que están presentes en su Comunidad Autónoma.

- El protocolo es como el descrito anteriormente para FACE, sólo que puede variar dependiendo de algunas Comunidades Autónomas.
- Una vez realizado el protocolo de las Asociaciones, el logo de restauración que otorgan puede ser o bien el de FACE, o bien el propio de cada Asociación.

**ANNEX IV) IDESCAT.** *Gràfic producte interior brut (PIB) per sectors des de el tercer trimestre del 2013 fins al segon del 2016.* Recuperat el 28 d'Octubre del 2016, de: <http://www.idescat.cat/economia/inec?tc=3&id=0008&lang=es>



**ANNEX V) IDESCAT.** *Taules producte interior brut (PIB) de Catalunya i Espanya del segon trimestre del 2016.* Recuperat el 28 d'Octubre del 2016, de:  
<http://www.idescat.cat/economia/inec?tc=3&id=0008&lang=es>

### **Cataluña. II trimestre 2016**

	<b>Trimestre actual</b>
	<b>corregido de estacionalidad</b>
<b>PIB. Variación interanual</b>	<b>3,4</b>
Agricultura	1,4
Industria	3,6
Construcción	3,4
Servicios	3,4
Impuestos netos sobre productos	2,5
<b>PIB. Variación intertrimestral</b>	<b>0,8</b>

Unidades: % en volumen.

Fuente: Idescat.

### **España. II trimestre 2016**

	<b>Trimestre actual</b>
	<b>corregido de estacionalidad</b>
<b>PIB. Variación interanual</b>	<b>3,2</b>
Agricultura	3,5
Industria	2,6
Construcción	2,2
Servicios	3,6
Impuestos netos sobre productos	2,2
<b>PIB. Variación intertrimestral</b>	<b>0,8</b>

Unidades: % en volumen.

Fuente: INE.

**ANNEX VI) IDESCAT.** Taula renda mitjana neta anual per persona d'Espanya i Catalunya des de l'any 2013 fins al 2015. Recuperat el 29 d'Octubre del 2016 de: <http://www.idescat.cat/economia/inec?tc=3&id=D619&dt=201500&x=12&y=5>

	2013 Espanya	2013 Catalunya	2014 Espanya	2014 Catalunya	2015 Espanya	2015 Catalunya
<b>Homes</b>	10.576	11.954	10.469	12.271	10.479	12.468
<b>Dones</b>	10.488	12.263	10.315	12.141	10.361	12.104
<b>Total</b>	10.531	12.111	10.391	12.205	10.419	12.283

**ANNEX VII) IDESCAT.** Taula de les activitats de temps lliure per grups d'edat i sexe. Recuperat el 29 d'Octubre del 2016 de: <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=798>.

Activitats de temps lliure. 2006 Per grups d'edat i sexe							
	Per grups d'edat				Per sexe		Total
	15-29	30-44	45-64	65 i més	homes	dones	
<b>Activitats realitzades(1)</b>							
passejar	11,8	20,7	26,1	34,3	23,9	21,5	22,7
mirar TV o video	15,3	15,8	15,8	17,2	15,7	16,2	15,9
reunions de família/amics	28,4	20,6	15,2	18,1	20,5	20,5	20,5
llegir	5,6	12,9	14,7	10,4	10,6	11,7	11,2
feines de la llar/cuinar	1,6	3,9	5,5	5,3	2,4	5,7	4,1
dormir/reposar	4,9	6,6	6,4	4,2	6,2	5,2	5,7
fer esport	16,5	10,6	9,6	4,8	13,8	7,5	10,6
sortida a bars	10,0	3,7	2,2	1,1	4,4	4,1	4,3
estudiar/classes	14,6	3,2	1,5	1,3	4,3	5,8	5,1
ordinador	10,0	4,6	3,4	1,2	7,4	2,4	4,9

Unitats: Tant per cent.  
Font: Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació i Idescat.  
(1) Activitats realitzades durant el temps lliure el dia laborable i el cap de setmana anteriors al dia de l'entrevista. Es poden donar fins a deu respostes.

**ANNEX VIII) IDESCAT.** Taula de la distribució de la despesa familiar a nivell català i nacional de l'any 2013 fins al 2015. Recuperat el 29 d'Octubre del 2016 de: <http://www.idescat.cat/economia/inec?tc=3&id=d602>

## Espanya. 2015

	Despesa total			Percentatge (%)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Aliments i begudes no alcohòliques	74.639,9	73.729,0	75.802,1	15,1	14,9	15,1
Begudes alcohòliques, tabac i narcòtics	9.722,0	9.331,9	9.603,2	2,0	1,9	1,9
Articles de vestir i calçat	24.556,9	25.180,5	25.637,2	5,0	5,1	5,1
Habitatge, aigua, electricitat i altres combustibles	163.245,3	160.097,1	160.038,4	33,1	32,4	31,8
Mobiliari, equipament de la llar i conservació de l'habitatge	20.894,5	20.133,3	21.405,1	4,2	4,1	4,3
Salut	15.843,1	17.474,9	17.859,5	3,2	3,5	3,5
Transports	56.833,1	59.065,4	58.027,4	11,5	11,9	11,5
Comunicacions	14.993,2	14.518,7	14.552,2	3,0	2,9	2,9
Oci, espectacle i cultura	27.990,1	28.055,3	29.271,8	5,7	5,7	5,8
Educació	6.568,0	6.756,6	6.986,2	1,3	1,4	1,4
Hotels, cafès i restaurants	40.993,2	42.725,0	46.811,8	8,3	8,6	9,3
Altres béns i serveis	37.234,3	37.808,9	37.820,9	7,5	7,6	7,5

Unitats: Milions d'euros.

Font: Idescat, a partir de dades de l'Enquesta de pressupostos familiars, base 2006.

## Catalunya. 2015

Altres anys

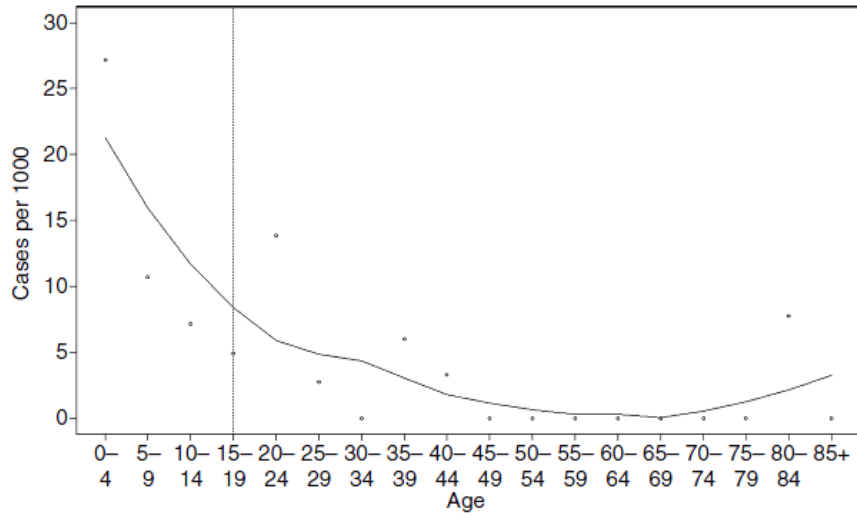
	Despesa total			Percentatge (%)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Aliments i begudes no alcohòliques	12.940,9	12.732,0	13.028,7	15,0	14,5	14,6
Begudes alcohòliques, tabac i narcòtics	1.576,5	1.499,3	1.500,9	1,8	1,7	1,7
Articles de vestir i calçat	4.346,1	4.453,7	4.585,6	5,0	5,1	5,2
Habitatge, aigua, electricitat i altres combustibles	28.819,8	28.189,4	28.004,6	33,4	32,2	31,5
Mobiliari, equipament de la llar i conservació de l'habitatge	3.511,5	3.428,6	3.581,5	4,1	3,9	4,0
Salut	2.991,5	3.388,3	3.367,7	3,5	3,9	3,8
Transports	9.848,4	10.312,3	10.346,0	11,4	11,8	11,6
Comunicacions	2.534,7	2.539,9	2.504,0	2,9	2,9	2,8
Oci, espectacle i cultura	5.040,5	5.468,0	5.623,8	5,8	6,2	6,3
Educació	1.486,1	1.630,3	1.618,8	1,7	1,9	1,8
Hotels, cafès i restaurants	6.677,2	7.030,6	7.837,5	7,7	8,0	8,8
Altres béns i serveis	6.543,3	7.006,4	7.006,6	7,6	8,0	7,9

Unitats: Milions d'euros.

Font: Idescat, a partir de dades de l'Enquesta de pressupostos familiars, base 2006.

**ANNEX IX) Gràfica sobre l'evolució de la prevalença de la celiàquia a Catalunya.**  
*Recuperat l'11 de Novembre del 2016 de: l'Estudi Alimentary Pharmacology and Therapeutics*

Changing prevalence of coeliac disease in Catalonia



## ANNEX X) Fitxa lloc de treball

### ANÀLISI DEL LLOC DE TREBALL - CAMBRER

Lloc de treball	<b>CAMBRER</b>	Grup
Departament	Departament de menjador	Banda /Nivell
Superior directe	Gerent	Valoració
Subordinats directes	Ajudant de cuina	

#### Responsabilitats

Rebre als clients i indicar-los on es poden seure  
 Organitzar les taules que servirà cadascú  
 Garantir que el client està satisfet en tot el que ens demani  
 Servir les taules  
 Cuidar que hi hagi un bon clima i evitar mal entesos  
 Comunicar a cuina les peticions alimentàries dels clients  
 Cuidar que la imatge que reben els clients sobre l'empresa és favorable  
 i acord amb el que volem transmetre amb els nostres valors

#### Requeriments específics

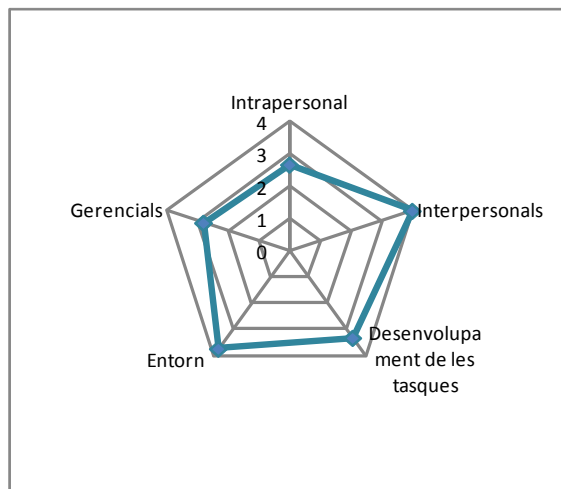
Grau mitjà de serveis en restauració 4  
 Curs de manipulador d'aliments 4

#### Competències Tècniques

Responsabilitat en el treball realitzat	4
Responsabilitat sobre la imatge de l'empresa	3
Responsabilitat sobre la feina d'altres	3
Formació requerida	3
Formació adicional	3
Formació d'actualització	3
Experiència	2
Idiomes	3

#### Competències genèriques (directives)

Intrapersonals	Estabilitat emocional	3
	Confiança en si mateix	3
	Resistència a l'adversitat	2
Interpersonals	Comunicació	4
	Facilitat de relació	4
	Treball en equip	4
Desenvolupament de les tasques	Iniciativa	3
	Orientació als resultats	3
	Presa de decisions	4
Entorn	Coneixement de l'org.	4
	Visió i anticipació	4
	Orientació al client	3
	Identificació amb l'empresa	4
Gerencials	Planificació i org Organització	3
	Obedient	3
	Lideratge	3
	Eficiència	3
	Submissió	2



#### Condicions laborals

Esforç físic	3	
Esforç mental	2	
Risc l'ús de productes de neteja	2	
Risc Condicions del centre de treball	4	
Risc Condicions ambientals	2	
Risc Ergònomic	3	
Risc Psicosocials	4	
Risc de Manipulació d'aliments	4	
Horari	Flexible	3
Vacances	50% lliure i 50% condicionat	3

## ANÀLISI DEL LLOC DE TREBALL - AJ. CUINA

<b>Lloc de treball</b>	<b>Ajudant de Cuina</b>	<b>Grup</b>
<b>Departament</b>	Departament de cuina	<b>Banda /Nivell</b>
<b>Superior directe</b>	Cuiner	<b>Valoració</b>
<b>Subordinats directes</b>	Cambrer	

### Responsabilitats

Col·laboració amb el cuiner superior en l'elaboració dels plats que se li indiqui

Netejar les eines i la cuina quan sigui necessari i possible

Manteniment de l'ordre i neteja a la cuina i magatzem

Cuidar la possible contaminació de gluten o altres al·lèrgies o intoleràncies

Aportar idees al cuiner superior en quan a innovació per a la nostra carta

Cuidar que la imatge que reben els clients sobre l'empresa és favorable

i acord amb el que volem transmetre amb els nostres valors

### Requeriments específics

Grau mitjà d'hoteleria i turisme 4

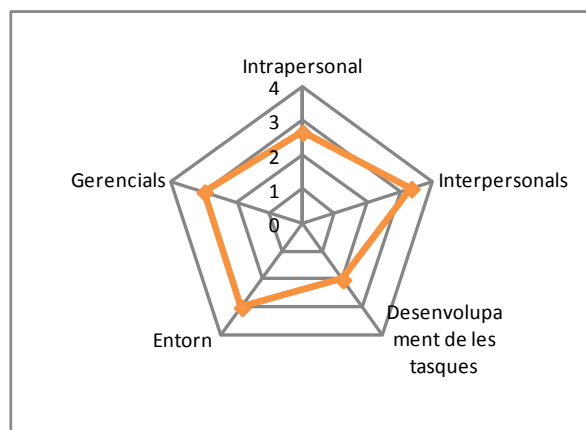
Curs de manipulador d'aliments 4

### Competències Tècniques

Responsabilitat en el treball realitzat	3
Responsabilitat sobre la imatge de l'empresa	3
Responsabilitat sobre la feina d'altres	2
Formació requerida	3
Formació adicional	3
Formació d'actualització	3
Experiència	2
Idiomes	1

### Competències genèriques (directives)

Intrapersonals	Estabilitat emocional	3
	Confiança en si mateix	3
	Resistència a l'adversitat	2
Interpersonals	Comunicació	4
	Facilitat de relació	3
	Treball en equip	3
Desenvolupament de les tasques	Iniciativa	2
	Orientació als resultats	2
	Presca de desicions	2
Entorn	Coneixement de l'org.	4
	Visió i anticipació	2
	Orientació al client	2
	Identificació amb l'empresa	4
Gerencials	Planificació i org Organització	2
	Obedient	3
	Eficiència	3
	Submissió	4



### Condicions laborals

Esforç físic	2
Esforç mental	3
Risc l'ús de productes de neteja	4
Risc Condicions del centre de treball	4
Risc Condicions ambientals	3
Risc Ergònomic	3
Risc Psicosocials	4
Risc de Manipulació d'aliments	4
Horari	Flexible
Vacances	50% lliure i 50% condicionat

## ANÀLISI DEL LLOC DE TREBALL - CUINER

<b>Lloc de treball</b>	<b>Cuiner</b>	<b>Grup</b>
<b>Departament</b>	Departament de cuina	<b>Banda /Nivell</b>
<b>Superior directe</b>	Gerent	<b>Valoració</b>
<b>Subordinats directes</b>	Ajudant de Cuina	

### Responsabilitats

Elaboració i presentació dels plats  
 Gestió i organització de la cuina  
 Netejar les eines i la cuina quan sigui necessari i possible  
 Assessorament als gerents, en quant al món de l'alimentació  
 Manteniment de l'ordre i neteja a la cuina i magatzem  
 Garantir eficiència en l'elaboració dels plats per minimitzar el temps d'espera al client  
 Assegurar-se que la qualitat que percebran els consumidors sigui el millor possible  
 Cuidar la possible contaminació de gluten o altres al·lèrgies o intoleràncies  
 Estar al dia sobre els possibles canvis dels productes i marques sense gluten  
 Innovar contínuament a la cuina  
 Cuidar que la imatge que reben els clients sobre l'empresa és favorable  
 i acord amb el que volem transmetre amb els nostres valors

### Requeriments específics

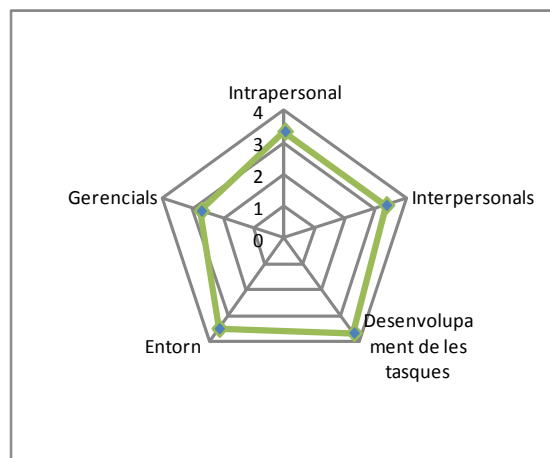
Tècnic superior en direcció de cuina (grau superior de FP) 4  
 Curs de manipulador d'aliments 4

### Competències Tècniques

Responsabilitat en el treball realitzat	4
Responsabilitat sobre la imatge de l'empresa	4
Responsabilitat sobre la feina d'altres	3
Formació requerida	4
Fomació adicional	3
Formació d'actualització	4
Experiència	3
Idiomes	1

### Competències genèriques (directives)

Intrapersonals	Estabilitat emocional	3
	Confiança en si mateix	4
	Resistència a l'adversitat	3
Interpersonals	Comunicació	4
	Facilitat de relació	3
	Treball en equip	3
Desenvolupament de les tasques	Iniciativa	4
	Orientació als resultats	3
	Presca de desicions	4
Entorn	Coneixement de l'org.	4
	Visió i anticipació	3
	Orientació al client	3
	Identificació amb l'empresa	4
Gerencials	Planificació i org Organització	3
	Lideratge	3
	Eficiència	3
	Submissió	2



### Condicions laborals

Esforç físic	2
Esforç mental	3
Risc l'ús de productes de neteja	2
Risc Condicions del centre de treball	4
Risc Condicions ambientals	3
Risc Ergònomic	3
Risc Psicosocials	2
Risc de Manipulació d'aliments	4
Horari Flexible	2
Vacances 50% lliure i 50% condicionat	3

# ANNEX XI) Nòmines

**TEMPORADA BAIXA**

TREBALLADOR:  
 EMPRESA: CERENDIPIA CB  
 CENTRE DE TREBALL:  
 DATA DE LIQUIDACIÓ:

<b>NOM DE L'EMPRESA</b> CERENDIPIA CB	<b>NIF/CIF</b>	<b>TREBALLADOR</b>				
<b>DOMICILI</b>	<b>CTE.COTITZACIÓ</b>	<b>CATEGORIA</b> Nivell VII	<b>Nº AFILIACIÓ S.S.</b>	<b>D.ANTIGUITAT</b>	<b>GRP.</b>	
<b>POBLACIÓ</b> <b>DELTEBRE</b>	<b>C.T.</b>	<b>LLOC DE TREBALL</b> CUINER	<b>CONTRACTE</b>	<b>OCUP.</b>	<b>DIES</b>	

CONCEPTE	QUANTITATS	DIES/HORES	PREU	MERITACIONS	DEDUCCIONS
Sou Base	803,97			803,97	
Paga Extra Estiu prorratejada	803,87			66,99	
Paga Extra Nadal prorratejada	803,97			66,9975	
Plus conservació roba	12,32			12,32	
Plus de nocturnitat	50,69			50,69	
Plus mantenició	0,00			0	
Dte. SS Form. Prof. + Desoc		1000,97	1,70%		17,02
Aportac. Contingències Comuns		1000,97	4,70%		47,05
IRPF Compte Aliena Dineraris		1000,97	12,53%		125,42
				<b>TOTAL MERITAT</b>	<b>TOTAL A DEDUIR</b>
				1.000,97 €	189,48 €

Segell de l'Empresa

**LÍQUID A PERCEBRE** 811,48 €

DATA

HE REBUT

Banc:  
 Compte:

## DETERMINACIÓ DE LES BASES DE COTITZACIÓ DE LA SEGURETAT SOCIAL I CONCEPTES DE RECAPTACIÓ CONJUNTA I DE LA BASE SUBJECTA A RETENCIÓ DE L'IRP I APORACIÓ DE L'EMPRESA

	BASE	TIPUS	APORT.EMPRESA
<b>1. Contingències comunes</b>			
Import remuneració mensual	1000,97		
Import prorratejada pagues extraordinàries			
Base incapacitat temporal / ERO / Mater			
<b>TOTAL</b>	<b>1000,97</b>	<b>23,60%</b>	<b>236,23</b>
<b>2. Contingències professionals i conceptes de recaptació conjunta</b>			
AT i EP	1000,97	1,25%	12,51
Des+For. Prof+ Fogasa	1000,97	8,50%	85,08
<b>3. Cotització addicional hores extraordinàries</b>			
<b>4. Solidaritat</b>			
<b>5. Base subjecta a retenció de l'IRPF</b>	<b>1000,97</b>	<b>12,53%</b>	
<b>6. Total aportació empresa</b>			<b>333,82</b>

\*1.Cotitz.Seguretat Social, 2.Cotiz. Desocupació, 3. Cotiz. H.E. Estructur., 4. Cotiz. H.E. No Estructur., 5. Cotiz. Accident, 6. Tribut IRPF, 7. Concepte Intern

TREBALLADOR:  
 EMPRESA: CERENDIPIA CB  
 CENTRE DE TREBALL:  
 DATA DE LIQUIDACIÓ:

NOM DE L'EMPRESA CERENDIA CB	NIF/CIF	TREBALLADOR			
DOMICILI	CTE.COTITZACIÓ	CATEGORIA Nivell VII	Nº AFILIACIÓ S.S.	D.ANTIGUITAT	GRP.
POBLACIÓ DELTEBRE	C.T.	LLOC DE TREBALL CAMBRER	CONTRACTE	OCUP.	DIES

CONCEPTE	QUANTITATS	DIES/HORES	PREU	MERITACIONS	DEDUCCIONS
Sou Base	502,48			502,48	
Paga Extra Estiu prorratejada	502,48			41,87	
Paga Extra Nadal prorratejada	502,48			41,87	
Plus conservació roba	12,32			12,32	
Plus de nocturnitat	31,68			31,68	
Plus mantenció	0,00			0	
Dte. SS Form. Prof. + Desoc		630,23	1,70%		10,714
Aportac. Contingències Comuns		630,23	4,70%		29,621
IRPF Compte Aliena Dineraris		630,23	2,00%		12,605
				TOTAL MERITAT	TOTAL A DEDUIR
				630,23 €	52,94 €

Segell de l'Empresa

<b>LÍQUID A PERCEBRE</b>	<b>577,29 €</b>
--------------------------	-----------------

DATA

HE REBUT

Banc:  
Compte:

DETERMINACIÓ DE LES BASES DE COTITZACIÓ DE LA SEGURETAT SOCIAL I CONCEPTES DE RECAPTACIÓ			
CONJUNTA I DE LA BASE SUBJECTA A RETENCIÓ DE L'IRP I APORACIÓ DE L'EMPRESA			
	BASE	TIPUS	APORT.EMPRESA
1. Contingències comunes			
Import remuneració mensual	630,23		
Import prorrate pagues extraordinàries			
Base incapacitat temporal / ERO / Mater			
<b>TOTAL</b>	<b>630,23</b>	<b>23,60%</b>	<b>148,73</b>
2. Contingències professionals i conceptes de recaptació conjunta			
AT I EP	630,23	1,25%	7,88
Des+For. Prof+ Fogasa	630,23	8,50%	53,57
3. Cotització addicional hores extraordinàries			
4. Solidaritat			
5. Base subjecta a retenció de l'IRPF	630,23	2,00%	
6. Total aportació empresa			210,18

\*1.Cotitz.Seguretat Social, 2.Cotiz. Desocupació, 3. Cotiz. H.E. Estructur., 4. Cotiz. H.E. No Estructur., 5. Cotiz. Accident, 6. Tribut IRPF, 7. Concepte Intern

**TEMPORADA ALTA**

TREBALLADOR:  
 EMPRESA: CERENDIPIA CB  
 CENTRE DE TREBALL:  
 DATA DE LIQUIDACIÓ:

<b>NOM DE L'EMPRESA</b> CERENDIPIA CB	<b>NIF/CIF</b>	<b>TREBALLADOR</b>			
<b>DOMICILI</b>	<b>CTE.COTITZACIÓ</b>	<b>CATEGORIA</b> Nivell VII	<b>Nº AFILIACIÓ S.S.</b>	<b>D.ANTIGUITAT</b>	<b>GRP.</b>
<b>POBLACIÓ</b> DELTEBRE	<b>C.T.</b>	<b>LLOC DE TREBALL</b> CUINER	<b>CONTRACTE</b>	<b>OCUP.</b>	<b>DIES</b>

CONCEPTE	QUANTITATS	DIES/HORES	PREU	MERITACIONS	DEDUCCIONS
Sou Base	1.306,45			1.306,45	
Paga Extra Estiu prorratejada	1.306,45			108,87	
Paga Extra Nadal prorratejada	1.306,45			108,87	
Plus conservació roba	12,32			12,32	
Plus de nocturnitat	50,69			82,28	
Plus manutenció	0,00			0,00	
Dte. SS Form. Prof. + Desoc		1618,79	1,70%		27,52
Aportac. Contingències Comuns		1618,79	4,70%		76,08
IRPF Compte Aliena Dineraris		1618,79	12,53%		202,83
				<b>TOTAL MERITAT</b>	<b>TOTAL A DEDUIR</b>
				1.618,79 €	306,44 €

Segell de l'Empresa

<b>LÍQUID A PERCEBRE</b>	1.312,35 €
--------------------------	------------

DATA

HE REBUT

Banc:  
 Compte:

DETERMINACIÓ DE LES BASES DE COTITZACIÓ DE LA SEGRETAT SOCIAL I CONCEPTES DE RECAPTACIÓ CONJUNTA I DE LA BASE SUBJECTA A RETENCIÓ DE L'IRP I APORACIÓ DE L'EMPRESA				
		BASE	TIPUS	APORT.EMPRESA
1. Contingències comunes				
Import remuneració mensual	1618,79			
Import prorrate pagues extraordinàries				
Base incapacitat temporal / ERO / Mater				
<b>TOTAL</b>	<b>1618,79</b>	<b>1618,79</b>	<b>23,60%</b>	<b>382,03</b>
2. Contingències professionals i conceptes de recaptació conjunta				
AT i EP		1618,79	1,25%	20,23
Des+For. Prof+ Fogasa		1618,79	8,50%	137,60
3. Cotització addicional hores extraordinàries				
4. Solidaritat				
5. Base subjecta a retenció de l'IRPF				
		1618,79	12,53%	
6. Total aportació empresa				
				539,87

\*1.Cotitz.Seguret Social, 2.Cotiz. Desocupació, 3. Cotiz. H.E. Estructur., 4. Cotiz. H.E. No Estructur., 5. Cotiz. Accident, 6. Tribut IRPF, 7. Concepte Intern

TREBALLADOR:  
 EMPRESA: CERENDIPIA CB  
 CENTRE DE TREBALL:  
 DATA DE LIQUIDACIÓ:

<b>NOM DE L'EMPRESA</b> CERENDIPIA CB	<b>NIF/CIF</b>	<b>TREBALLADOR</b>			
<b>DOMICILI</b>	<b>CTE.COTITZACIÓ</b>	<b>CATEGORIA</b> Nivell VII	<b>Nº AFILIACIÓ S.S.</b>	<b>D.ANTIGUITAT</b>	<b>GRP.</b>
<b>POBLACIÓ</b> DELTEBRE	<b>C.T.</b>	<b>LLOC DE TREBALL</b> AJUDANT DE CUINA	<b>CONTRACTE</b>	<b>OCUP.</b>	<b>DIES</b>

CONCEPTE	QUANTITATS	DIES/HORES	PREU	MERITACIONS	DEDUCCIONS
Sou Base	1.120,66			1.120,66	
Paga Extra Estiu prorratejada	1.120,66			93,39	
Paga Extra Nadal prorratejada	1.120,66			93,39	
Plus conservació roba	12,32			12,32	
Plus de nocturnitat	50,69			82,28	
Plus mantenició	0,00			0	
Dte. SS Form. Prof. + Desoc		1402,04	1,70%		23,83
Aportac. Contingències Comuns		1402,04	4,70%		65,90
IRPF Compte Aliena Dineraris		1402,04	2,00%		28,04
				<b>TOTAL MERITAT</b>	<b>TOTAL A DEDUIR</b>
				1.402,04 €	117,77 €

Segell de l'Empresa

<b>LÍQUID A PERCEBRE</b>	<b>1.284,27 €</b>
--------------------------	-------------------

DATA

HE REBUT

Banc:  
 Compte:

DETERMINACIÓ DE LES BASES DE COTITZACIÓ DE LA SEGRETAT SOCIAL I CONCEPTES DE RECAPTACIÓ			
CONJUNTA I DE LA BASE SUBJECTA A RETENCIÓ DE L'IRP I APORACIÓ DE L'EMPRESA			
1. Contingències comunes		BASE	TIPUS
Import remuneració mensual	1402,04		
Import prorratejada pagues extraordinàries			
Base incapacitat temporal / ERO / Mater			
<b>TOTAL</b>	<b>1402,04</b>	<b>1402,04</b>	<b>23,60%</b>
<b>2. Contingències professionals i conceptes de recaptació conjunta</b>			
AT I EP		1402,04	1,25%
Des+For. Prof+ Fogasa		1402,04	8,50%
<b>3. Cotització addicional hores extraordinàries</b>			
<b>4. Solidaritat</b>			
<b>5. Base subjecta a retenció de l'IRPF</b>			
		1402,04	2,00%
<b>6. Total aportació empresa</b>			
			<b>467,58</b>

\*1.Cotitz.Seguret Social, 2.Cotiz. Desocupació, 3. Cotiz. H.E. Estructur., 4. Cotiz. H.E. No Estructur., 5. Cotiz. Accident, 6. Tribu IRPF, 7. Concepte Intern

TREBALLADOR:  
 EMPRESA:  
 CENTRE DE TREBALL:  
 DATA DE LIQUIDACIÓ:

<b>NOM DE L'EMPRESA</b> CERENDIPIA CB	<b>NIF/CIF</b>	<b>TREBALLADOR</b>			
<b>DOMICILI</b>	<b>CTE.COTITZACIÓ</b>	<b>CATEGORIA</b> Nivell VII	<b>Nº AFILIACIÓ S.S.</b>	<b>D.ANTIGUITAT</b>	<b>GRP.</b>
<b>POBLACIÓ</b>	<b>C.T.</b>	<b>LLOC DE TREBALL</b> CAMBRER	<b>CONTRACTE</b>	<b>OCUP.</b>	<b>DIES</b>

CONCEPTE	QUANTITATS	DIES/HORES	PREU	MERITACIONS	DEDUCCIONS
Sou Base	1.306,45			1.306,45	
Paga Extra Estiu prorratejada	1.306,45			108,87	
Paga Extra Nadal prorratejada	1.306,45			108,87	
Plus conservació roba	12,32			12,32	
Plus de nocturnitat	31,68			31,68	
Plus mantenició	0,00			0	
Dte. SS Form. Prof. + Desoc		1568,19	1,70%		26,66
Aportac. Contingències Comuns		1568,19	4,70%		73,71
IRPF Compte Aliena Dineraris		1568,19	2,00%		31,36
				<b>TOTAL MERITAT</b>	<b>TOTAL A DEDUIR</b>
				1.568,19 €	131,73 €

Segell de l'Empresa

<b>LÍQUID A PERCEBRE</b>	1.436,46 €
DATA	HE REBUT

Banc:  
 Compte:

DETERMINACIÓ DE LES BASES DE COTITZACIÓ DE LA SEURETAT SOCIAL I CONCEPTES DE RECAPTACIÓ				
CONJUNTA I DE LA BASE SUBJECTA A RETENCIÓ DE L'IRP I APORACIÓ DE L'EMPRESA				
		BASE	TIPUS	APORT.EMPRESA
1. Contingències comunes				
Import remuneració mensual	1568,19			
Import prorrate pagues extraordinàries				
Base incapacitat temporal / ERO / Mater				
<b>TOTAL</b>	<b>1568,19</b>	<b>1568,19</b>	<b>23,60%</b>	<b>370,09</b>
2. Contingències professionals i conceptes de recaptació conjunta				
AT I EP		1568,19	1,25%	19,60
Des+For. Prof+ Fogasa		1568,19	8,50%	133,30
3. Cotització addicional hores extraordinàries				
4. Solidaritat				
5. Base subjecta a retenció de l'IRPF		1568,19	2,00%	
6. Total aportació empresa				522,99

\*1.Cotitz.Seguretat Social, 2.Cotiz. Desocupació, 3. Cotiz. H.E. Estructur., 4. Cotiz. H.E. No Estructur., 5. Cotiz. Accident, 6. Tribu IRPF, 7. Concepte Intern

## ANNEX XII) Càlculs cost de personal

### Temporada BAIXA

Seguretat Social		
<b>Cuiner</b>		
Brut Nòmina	1.000,97 €	
Contingències comuns	23,6 %	236,23 €
Accident de Treball	1,25 %	12,51 €
Des+Fogfasa+F.prof	8,5 %	85,08 €
<b>Quota empresarial</b>	<b>33,35 %</b>	<b>333,82 €</b>
<b>Cambrer</b>		
Brut nòmina	630,23 €	
Contingències comuns	23,60 %	148,73 €
Accident de Treball	1,25 %	7,88 €
Des+Fogfasa+F.prof	8,5 %	53,57 €
<b>Quota empresarial</b>	<b>33,35 %</b>	<b>210,18 €</b>
<b>Gerents</b>		
<u>QUOTA AUTÒNOMS</u>	1 autònom	2 autònoms
Primers 6 mesos	50,89 €	101,78 €
següents 6 mesos	133,87 €	267,74 €
següents 12 mesos	187,19 €	374,38 €
<b>Salari</b>	<b>707,60 €</b>	<b>1.415,20 €</b>
Cost juliol-desembre 1r any		1.516,98 €
Cost gener-juny 2n any		1.682,94 €
Cost a partir juliol 2n any		1.789,58 €

Costos personal juliol, setembre-desembre 1r any				
	cuiner	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.000,97 €	630,23 €	1.415,20 €	<b>3.046,39 €</b>
<b>SS</b>	333,82 €	210,18 €	101,78 €	<b>645,78 €</b>
<b>Total mensual</b>	<b>1.334,79 €</b>	<b>840,41 €</b>	<b>1.516,98 €</b>	<b>3.692,18 €</b>

Costos personal gener-maig 2n any				
	cuiner	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.000,97 €	630,23 €	1.415,20 €	3.046,39 €
<b>SS</b>	333,82 €	210,18 €	267,74 €	811,74 €
<b>Total mensual</b>	<b>1.334,79 €</b>	<b>840,41 €</b>	<b>1.682,94 €</b>	<b>3.858,14 €</b>

Costos personal setembre-desembre 2n any				
	cuiner	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.000,97 €	630,23 €	1.415,20 €	3.046,39 €
<b>SS</b>	333,82 €	210,18 €	374,38 €	918,38 €
<b>Total mensual</b>	<b>1.334,79 €</b>	<b>840,41 €</b>	<b>1.789,58 €</b>	<b>3.964,78 €</b>

## Temporada ALTA

Seguretat Social		
<b>Cuiner</b>		
Brut Nòmina	1.618,79 €	
Contingències comuns	23,6 %	382,03 €
Accident de Treball	1,25 %	20,23 €
Des+Fogfasa+F.prof	8,5 %	137,60 €
<b>Quota empresarial</b>	<b>33,35 %</b>	<b>539,87 €</b>
<b>Ajudant de cuina</b>		
Brut nòmina	1.402,04 €	
Contingències comuns	23,6 %	330,88 €
Accident de Treball	1,25 %	17,53 €
Des+Fogfasa+F.prof	8,5 %	119,17 €
<b>Quota empresarial</b>	<b>33,35 %</b>	<b>467,58 €</b>
<b>Cambrer</b>		
Brut nòmina	1.568,19 €	
Contingències comuns	23,6 %	370,09 €
Accident de Treball	1,25 %	19,60 €
Des+Fogfasa+F.prof	8,5 %	133,30 €
<b>Quota empresarial</b>	<b>33,35 %</b>	<b>522,99 €</b>
<b>Gerents</b>		
<b>QUOTA AUTÒNOMS</b>	1 autònom	2 autònoms
Primers 6 mesos	50,89 €	101,78 €
següents 6 mesos	133,87 €	267,74 €
següents 12 mesos	187,19 €	374,38 €
<b>Salari</b>	<b>707,60 €</b>	<b>1.415,20 €</b>
Cost juliol-desembre 1r any		1.516,98 €
Cost gener-juny 2n any		1.682,94 €
Cost a partir juliol 2n any		1.789,58 €

Costos personal agost 1r any					
	cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.618,79 €	1.402,04 €	1.568,19 €	1.415,20 €	<b>6.004,22 €</b>
<b>SS</b>	539,87 €	467,58 €	522,99 €	101,78 €	<b>1.632,22 €</b>
<b>Total mensual</b>	<b>2.158,66 €</b>	<b>1.869,62 €</b>	<b>2.091,18 €</b>	<b>1.516,98 €</b>	<b>7.636,44 €</b>

Costos personal juny 2n any					
	cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.618,79 €	1.402,04 €	1.568,19 €	1.415,20 €	6.004,22 €
<b>SS</b>	539,87 €	467,58 €	522,99 €	267,74 €	1.798,18 €
<b>Total mensual</b>	<b>2.158,66 €</b>	<b>1.869,62 €</b>	<b>2.091,18 €</b>	<b>1.682,94 €</b>	<b>7.802,40 €</b>

Costos personal juliol i agost 2n any					
	cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer	Gerents	
<b>Salari</b>	1.618,79 €	1.402,04 €	1.568,19 €	1.415,20 €	6.004,22 €
<b>SS</b>	539,87 €	467,58 €	522,99 €	374,38 €	1.904,82 €
<b>Total mensual</b>	<b>2.158,66 €</b>	<b>1.869,62 €</b>	<b>2.091,18 €</b>	<b>1.789,58 €</b>	<b>7.909,04 €</b>








# *Cerendipia*












*La qualitat i el gust del Delta Free Gluten.*



- BENVINGUTS -

- ENTRE DOS PANS SENSE GLUTEN -

<b>Pernil dolç i formatge.</b> 	1.20 / 2.40 €
<b>Pernil salat.</b>	1.30 / 2.60 €
<b>Formatge.</b> 	1.20 / 2.40 €
<b>Tonyina.</b> 	1.40 / 2.80 €
<b>Vegetal de tonyina</b>  	1.80 / 3.20 €
<b>Truita a la francesa.</b> 	1.60 / 2.80 €
<b>Truita de patata.</b> 	1.60 / 2.80 €
<b>Llonganissa.</b>	1.40 / 2.80 €
<b>Baldana.</b>	2.10 / 3.20 €
<b>Llom.</b>	2.10 / 3.60 €
<b>Bacon.</b>	1.60 / 2.80 €
<b>Frankfurt.</b>	1.80 / 3.20 €

<b>La Cèsar.</b>   	4.80 €
Pa rústic, pollastre, enciam mixt, formatge parmesà i salsa de anxoves	
<b>Biquini.</b> 	2.40 €
Pa de sandvitch, pernil dolç i formatge	
<b>Especial de formatge.</b> 	4.80 €
Pa de sandvitch, formatge de cabra, semi i brie	
<b>Sandvitch del terreny.</b>   	4.40 €
Pa de sandvitch, albergínia, anxoves, tomàquet confitat i formatge de cabra	
<b>Sandvitch extra</b> 	4.70 €
Pa de sandvitch, bacon, pernil dolç, ou, ceba confitada i tomàquet a la planxa	
<b>Vegetarià.</b> 	4.00 €
Pa de sandvitch, enciam mixt, tomàquet madur, espàrrecs verds, ceba i ou	
<b>Chicken Little</b>	4.40 €
Pa de sandvitch, pit de pollastre, enciam mixt, ceba, tomàquet i salsa rosa	
<b>El mexicà.</b> 	4.40 €
Pa de sandvitch, bacon, guacamole, formatge cheddar i semi.	





















- HO TROBARÀS NOMÉS AQUÍ:  
LA PIZZA -

<b>Pizza de la setmana</b> .....	7.00 €
<b>Pizza de muntanya</b>  .....	9.00 €
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons i bacon	
<b>Pizza de mar</b>      .....	9.00 €
Tomàquet, tonyina, delícies de mar, musclos i gamba	
<b>Pizza quatre estacions</b>     .....	8.50 €
Tomàquet, mozzarella, orenga, xampinyons, carxofa, pernil dolç, ou i anxova	
<b>Pizza vegetariana</b>  .....	7.50 €
Tomàquet, mozzarella, orenga i verdures de temporada	
<b>Pizza carbonara</b>  .....	8.50 €
Tomàquet, mozzarella, orenga, nata, bacon i pebre negre	
<b>Pizza quatre formatges</b>  .....	8.50 €
Tomàquet, mozzarella, orenga, quatre formatges i especialitat del xef	
<b>Pizza margarita</b>  .....	6.50 €
Tomàquet, mozzarella i orenga	

## - DE L'HORT EN FORA -

<b>Ensalada de la setmana</b> .....	5.20 €
<b>Ensalada Cèsar</b>  .....	6.40 €
Enciam romà, condimentat amb suc de llimona, oli d'oliva, ou, salsa Worcestershire, all, pebre negre, guarnit amb crostons de pa i formatge parmesà.	
<b>Ensalada del Delta</b>  .....	8.50 €
Pollastre, foie, pernil d'ànec i crema de formatge de cabra.	
<b>Ensalada Mozzarella</b>  .....	6.00 €
Mozarella, mesclum, alfàbrega, pinyons	
<b>Ensalada templada de fulles fresques i gules</b>   ..	8.50 €
Enciam llombarda, enciam romà, ruca, gula saltejada i fruits secs	









## - LO TÍPIC D'AQUÍ -

<b>Croquetes de pernil salat, carn o rovellons</b>   .....	7.60 €
<b>Bunyols casolans de bacallà</b>    .....	7.80 €
<b>Esqueixada de bacallà</b>    .....	8.00 €
<b>Calamars a la romana</b>    .....	7.50 €
<b>Ortigues de mar arrebossades</b>   .....	10.00 €
<b>Anques de granota arrebossades</b>   .....	8.00 €
<b>Musclos amb salsa de la casa</b>  .....	6.00 €
<b>Xipirons</b>  .....	9.00 €
<b>Caragolss a la "llauna"</b> .....	11.70 €
<b>Polp a la gallega amb patata</b> .....	10.00 €
<b>Baldana amb all i oli</b>  .....	8.50 €
<b>Empanada de la setmana</b> .....	7.50 €
<b>Truita de patata</b>  .....	6.80 €
<b>Pataques braves</b>  .....	5.00 €
<b>Embotits ibèrics amb pa i tomàquet</b> .....	12.00 €

## - ARRÒS -

Paella mixta.   	10.00€
Paella de marisc.   	11.00€
Arròs negre.   	11.00€
Arròs pelat.   	9.50€
Arròs d'ànec...   	12.00€
Arròs melòs amb carxofa i bacallà.   	12.00€
Arròs melòs de carn.   	11.00€


















## - DE L'ESTABLE, CARNS! -

Steak Tartar de vedella. 	7.60€
Xai amb guarnició. 	7.80€
Magret d'ànec. 	8.00€
Confit d'ànec. 	7.50€
Bistec al roquefort o al cava 	10.00€
Pollastre al forn. 	8.00€
"Botifarra" amb guarnició. 	6.00€
Llom a la nata. 	9.00€

## - SABORS DEL MAR, PEIX! -

Llenguado amb calamarses y gambas.   	12.00€
Lluç amb guarnició.   	11.00€
Bacallà a la nata.   	10.50€
Moixarra a la planxa.   	10.50€
Fritada de peix.   	7.60€
Sèpia amb guarnició.   	9.50€
Rapa la marinera.     	13.00€

## - UN PECAT DOLÇ! -

Postre de la setmana.....	4.00 €
Tiramisú.  .....	6.00 €
Pastís de formatge.   .....	4.00 €
Crema catalana.   .....	3.50 €
'Menjar blanc'  .....	3.50 €
Flam de la casa.   .....	3.50 €
Sorbet de llimona  .....	3.20 €
Milfulles de crema.  .....	3.70 €
Fruita de la temporada.....	3.00 €
Gelats.  .....	
	1 bola: 3.00 €
	2 boles: 5.00 €
Pastissets.   .....	3.00 €
Paracotes.   .....	3.00 €
Coulant.  .....	4.00 €
Crêpe.  .....	4.50 €

Dolç: xocolata, plàtan, canella, mermelada de fresa i préssec

Salat: pernil dolç i formatge

- ELS NOSTRES VINS -

BLANCS

Vi Lacrima Baccus.....	9.00€
Vi Legaris Verdejo (D.O. Rueda).....	13.00€
Vi Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

ROSATS

Vi Lacrima Baccus.....	9.00€
Vi Raimat fruital.....	10.00€
Vi Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

NEGRES

Vi Lacrima Baccus.....	9.00€
Vi Llagrimes de tardor (Terra Alta).....	13.00€
Vi Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

CAVA

Ana de Codorniu Brut Nature.....	13.00€
Roger de Flor Semi Sec.....	9.00€
Juve y Camps Reserva Família.....	19.00€

## MENÚ

### Entrants

Amanida mozzarella

Entremés amb pa tomàquet

Musclos amb salsa de la casa

### 1r Plat

Arròs pelat

Pollastre al forn

Sèpia amb guarnició

Sopa de peix

### Pastre

Coulant

Menjar Blanc

Fruita de la temporada

\* Cafè, aigua i pa inclòs \*



# CARTA

## ENTRANTS

Embotit amb pa i tomàquet.....	5.00 €
Nuggets i croquetes.....	3.50 €

## PASTA

Espaguetis a la Bolonyesa o la Carbonara.....	5.50 €
Macarrons a la Bolonyesa o la Carbonara.....	5.50 €
Raviolis.....	5.50 €

## PIZZA

Margarita.....	5.20 €
Quatre Formatges.....	5.50 €
Pernil Dolç amb Formatge.....	5.50 €

## CARN

Pollastre amb patata.....	5.80 €
Hamburguesa amb patata.....	5.80 €

## POSTRE

Fruita de la temporada.....	1.50 €
2 boles de gelat.....	3.00 €



*Coronària*  
La qualitat i el gust del Delta Fresc Unitat



## PEL MATÍ

Cafè + croissant .....	1.50€
Cafè + croissant de xocolata.....	1.80€
Cafè.....	1.00€
Cafè amb llet.....	1.20€
Capuccino.....	1.80€
Suc de taronja + torrada.....	1.50€

\* VÀLID PEL MATÍ DE 9:00-11:30 \*








# Coronina












*La qualitat i el gust del Delta Free Gluten.*



- BENVENIDOS -

- ENTRE DOS PANES SIN GLUTEN -






Jamón dulce y queso. 	1.20 / 2.40 €
Jamón Serrano.....	1.30 / 2.60 €
Queso. 	1.20 / 2.40 €
Atún. 	1.40 / 2.80 €
Vegetal de atún.  	1.80 / 3.20 €
Tortilla a la francesa. 	1.60 / 2.80 €
Tortilla de patata. 	1.60 / 2.80 €
Longaniza.....	1.40 / 2.80 €
Baldana.....	2.10 / 3.20 €
Lomo.....	2.10 / 3.60 €
Bacon.....	1.60 / 2.80 €
Frankfurt.....	1.80 / 3.20 €

<b>El César.</b>   	4.80 €
Pan rústico, pollo, lechuga mixta, queso parmesano y salsa de anchoas	
<b>Bikini.</b> 	2.40 €
Pan de sándwich, jamón dulce y queso	
<b>Especial queso.</b> 	4.80 €
Pan de sándwich, queso de cabra, semi y brie	
<b>Sándwich del terreno.</b>   	4.40 €
Pan de sándwich, berenjena, anchoas, tomate confitado y queso de cabra	
<b>Sándwich extra.</b> 	4.70 €
Pan de sándwich, bacon, jamón dulce, huevo, ceba confitada y tomate a la plancha	
<b>Vegetariano.</b> 	4.00 €
Pan de sándwich, lechuga mixta, tomate maduro, espárragos verdes, cebolla y huevo	
<b>Chicken Little</b> .....	4.40 €
Pan de sándwich, pechuga de pollo, lechuga mixta, cebolla, tomate y salsa rosa	
<b>El mexicano.</b> 	4.40 €
Pan de sándwich, bacon, guacamole, queso cheddar y semi.	


















- LO ENCONTRARÁS SÓLO AQUÍ:  
PIZZA -

<b>Pizza de la semana</b> .....	7.00 €
<b>Pizza de montaña</b>  .....	9.00 €
Tomate, mozzarella, jamón, champiñones y bacón	
<b>Pizza del mar</b>      .....	9.00 €
Tomate, atún, delicias de mar, mejillones y gamba	
<b>Pizza cuatro estaciones</b>     .....	8.50 €
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, alcachofa, jamón dulce, huevo y anchoas	
<b>Pizza vegetariana</b>  .....	7.50 €
Tomate, mozzarella, orégano y verduras de temporada	
<b>Pizza carbonara</b>  .....	8.50 €
Tomate, mozzarella, orégano, nata, bacón y pimienta negra	
<b>Pizza cuatro quesos</b>  .....	8.50 €
Tomate, mozzarella, orégano, cuatro quesos y especialidad del chef	
<b>Pizza margarita</b>  .....	6.50 €
Tomate, mozzarella y orégano	

## - DEL HUERTO EN FUERA -

<b>Ensalada de la semana</b> .....	5.20 €
<b>Ensalada Cesar</b>  .....	6.40 €
Lechuga romana, condimentado con jugo de limón, aceite de oliva, huevo, salsa Worcestershire, ajo, y pimienta negra, y adornado con picatostes de pan y queso parmesano	
<b>Ensalada del Delta</b>  .....	8.50 €
Pollo, foie, jamón de pato y crema de queso de cabra.	
<b>Ensalada Mozzarella</b>  .....	6.00 €
Mozarella, mesclún, albahaca y piñones	
<b>Ensalada templada de hojas frescas y gulas</b>   .....	8.50 €
Lechuga lombarda, lechuga romana, rúcula, gula salteada y frutos secos	









## - LO TÍPICO DE AQUÍ -

<b>Croquetas caseras de jamón, carne o setas</b>   .....	7.60 €
<b>Buñuelos caseros de bacalao</b>   .....	7.80 €
<b>Esqueixada de bacalao</b>   .....	8.00 €
<b>Calamares a la romana</b>   .....	7.50 €
<b>Ortigas de mar rebozadas</b>   .....	10.00 €
<b>Ancas de rana rebozadas</b>   .....	8.00 €
<b>Mejillones con salsa de la casa</b>  .....	6.00 €
<b>Chipirones</b>  .....	9.00 €
<b>Caracoles a la "llauna"</b> .....	11.70 €
<b>Pulpo a la gallega con patata</b> .....	10.00 €
<b>Baldana con ajo y aceite</b>  .....	8.50 €
<b>Empanada de la semana</b> .....	7.50 €
<b>Tortilla de patata</b>  .....	6.80 €
<b>Patatas bravas</b>  .....	5.00 €
<b>Embutidos ibéricos con pan con tomate</b> .....	12.00 €

## - ARROZ -

Paella mixta.   	10.00€
Paella de marisco.   	11.00€
Arroz negro.   	11.00€
Arroz pelado.   	9.50€
Arroz de pato.   	12.00€
Arroz meloso con alcachofa y bacalao.   	12.00€
Arroz meloso de carne.   	11.00€


















## - DEL ESTABLO, CARNES! -

Steak Tartar de ternera. 	7.60€
Costillas de cordero con guarnición. 	7.80€
Magro de pato. 	8.00€
Pato confitado. 	7.50€
Bistec al roquefort o al cava. 	10.00€
Pollo al horno. 	8.00€
Morcilla con guarnición. 	6.00€
Lomo a la nata. 	9.00€

## - SABORES DEL MAR, PESCADO! -

Lenguado con calamares y gambas.   	12.00€
Merluza con guarnición.   	11.00€
Bacalao a la nata.   	10.50€
Dorada a la plancha.   	10.50€
Frito de pescado.   	7.60€
Sepia con guarnición.   	9.50€
Rape a la marinera.     	13.00€

- UN PECADO DULCE! -

Postre de la semana.....	4.00 €
Tiramisú. 	6.00 €
Pastel de queso  	4.00 €
Crema catalana.  	3.50 €
'Menjar blanc' 	3.50 €
Flan de la casa.  	3.50 €
Sorbete de limón 	3.20 €
Milhojas de crema 	3.70 €
Fruta de la temporada.....	3.00 €
Helados. 	
	1 bola: 3.00 €
	2 bolas: 5.00 €
Pastissets.  	3.00 €
Paracotes.  	3.00 €
Coulant. 	4.00 €
Crêpe 	4.50 €

Dulce: chocolate, platano, canela, mermelada de fresa y melocotón  
 Salado: jamón dulce y queso

## - NUESTROS VINOS -

### BLANCOS

Vino Lacrima Baccus.....	9.00€
Vino Legaris Verdejo (D.O. Rueda).....	13.00€
Vino Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

### ROSADOS

Vino Lacrima Baccus .....	9.00€
Vino Raimado frutal.....	10.00€
Vino Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

### TINTOS

Vino Lacrima Baccus.....	9.00€
Vino Llagrimes de tardor (Terra Alta).....	13.00€
Vino Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

### CAVA

Ana de Codorniu Brut Nature.....	13.00€
Roger de Flor Semi Seco.....	9.00€
Juve y Camps Reserva Familia.....	19.00€

# Coronidia

La qualitat i el gust del **Deliciós** 'Free' Gluten.

## MENÚ

---

### Entrantes

Ensalada mozzarella

Entremés con pan y tomate

Mejillones con salsa de la casa

### 1<sup>ra</sup> Plata

Arroz pelado

Pollo al horno

Sepia con guarnición

Sopa de pescado

### Pastre

Coulant

'Menjar Blanc'

Frutade la temporada

\* Café, aguay pan incluido\*



# CARTA

## ENTRANTES

Embotido con pan y tomate.....	5.00 €
Nuggets y croquetas.....	3.50 €

## PASTA

Espaguetis a la Boloñesa o la Carbonera.....	5.50 €
Macarrones a la Boloñesa o la Carbonera.....	5.50 €
Raviolis.....	5.50 €

## PIZZA

Margarita.....	5.20 €
Cuatro Quesos.....	5.50 €
Jamón Dulce con Queso.....	5.50 €

## CARNE

Pollo con patatas.....	5.80 €
Hamburguesa con patatas.....	5.80 €

## POSTRE

Fruta de la temporada.....	1.50 €
2 bolas de helado.....	3.00 €



*Coroná*  
La qualitat i el gust del Delta Fresc Unitat



## POR LA MAÑANA

Café + croissant .....	1.50€
Café + croissant de chocolate.....	1.80€
Café.....	1.00€
Café con leche.....	1.20€
Capuccino.....	1.80€
Zumo de naranja + tostada.....	1.50€

\* VÁLIDO POR LAS MAÑANAS DE 9:00-11:30 \*








# Coronina

*La qualitat i el gust del Delta Free Gluten.*








- WELCOME -

- BETWEEN TWO BREADS WITHOUT  
GLUTEN -





















York ham and cheese 	1.20 / 2.40 €
Serrano ham.....	1.30 / 2.60 €
Cheese 	1.20 / 2.40 €
Tuna. 	1.40 / 2.80 €
Tuna vegetable.  	1.80 / 3.20 €
French omelette. 	1.60 / 2.80 €
Spanish omelette. 	1.60 / 2.80 €
Longaniza.....	1.40 / 2.80 €
'Baldana'.....	2.10 / 3.20 €
Loin.....	2.10 / 3.60 €
Bacon.....	1.60 / 2.80 €
Frankfurt.....	1.80 / 3.20 €

<b>El César.</b>   	4.80 €
Rustic bread, chicken, mixed lettuce, parmesan cheese and anchovy sauce	
<b>Bikini.</b> 	2.40 €
Sandwich bread, ham and cheese	
<b>Cheese especial.</b> 	4.80 €
Sandwich bread, ham and cheese	
<b>Sandwich</b>   	4.40 €
Sandwich bread, aubergine, anchovies, confit tomato and goat cheese	
<b>Extra Sandwich</b> 	4.70 €
Sandwich bread, bacon, york ham, egg, confit corn and grilled tomato	
<b>Vegetarian.</b> 	4.00 €
Sandwich bread, mixed lettuce, tomato, green asparagus, onion and egg	
<b>Chicken Little</b> .....	4.40 €
Sandwich bread, chicken breast, mixed lettuce, onion, tomato and pink sauce	
<b>Mexican.</b> 	4.40 €
Sandwich bread, bacon, guacamole and cheddar and semi cheese.	






















## - VEGETABLE GARDEN TO OUTSIDE -

<b>Salad of the week</b> .....	5.20 €
<b>Cesar salad</b>  .....	6.40 €
Lettuce, seasoned with lemon juice, olive oil, egg, Worcestershire sauce, garlic, and black pepper and garnished with croutons and parmesan cheese	
<b>Delta salad</b>  .....	8.50 €
Chicken, foie, duck ham and goat cheese cream.	
<b>Mozzarella salad</b>  .....	6.00 €
Mozzarella, mesclun, basil and pine nuts	
<b>Temperate salad of fresh leaves and gulas</b>   .....	8.50 €
Lettuce red cabbage, romaine lettuce, arugula and gula sautéed and nuts	









## - THE TYPICAL OF HERE -

<b>Croquettes with ham, meat or mushrooms</b>   .....	7.60 €
<b>Domestic buns of cod</b>    .....	7.80 €
<b>Codfish</b>    .....	8.00 €
<b>Squids</b>    .....	7.50 €
<b>Weels</b>   .....	10.00 €
<b>Frogs legs</b>   .....	8.00 €
<b>Steamed mussels</b>  .....	6.00 €
<b>Baby squids</b>  .....	9.00 €
<b>Snails</b> .....	11.70 €
<b>Octopus with potatoe</b> .....	10.00 €
<b>Longaniza</b>  .....	8.50 €
<b>Turnover of the week</b> .....	7.50 €
<b>Spanish omelette</b>  .....	6.80 €
<b>Spicy potatoes</b>  .....	5.00 €
<b>Iberian sausages with bread and tomatoe</b> .....	12.00 €

## - RICE -

Mixed Paella.   	10.00€
Seafood Paella.   	11.00€
Black Rice.   	11.00€
Rice.   	9.50€
Rice with duck.   	12.00€
Rice with artichoke and cod.   	12.00€
Rice with meat.   	11.00€


















## - FROM THE STABLE, MEAT! -

Steak Tartar for beef. 	7.60 €
Lamb cutlets with garnish. 	7.80 €
Duck magret. 	8.00 €
Duck confit. 	7.50 €
Steak with roquefort or cava. 	10.00 €
Baked chicken. 	8.00 €
Longaniza with garnish. 	6.00 €
Loin with milk skin. 	9.00 €

## - SEA FLAVORS, FISH! -

Sole with squids and prawns.   	12.00 €
Hake with garnish.   	11.00 €
Cod with milk skin.   	10.50 €
Grilled gilthead bream.   	10.50 €
Variety of fried fish.   	7.60 €
Cuttlefish with garnish.   	9.50 €
Monkfish in typical sauce.     	13.00 €

- A SWEET SIN! -

Dessert of the week.....	4.00 €
Tiramisú. 	6.00 €
Cheesecake.  	4.00 €
Catalan cream.  	3.50 €
'Menjar blanc'. 	3.50 €
Egg flan.  	3.50 €
Lemon sorbet. 	3.20 €
Millefeuille cream. 	3.70 €
Fruit of the season.....	3.00 €
Ice cream. 	
	1 scoop: 3.00 €
	2 scoop: 5.00 €
'Pastissets'  	3.00 €
'Paracotes'  	3.00 €
Coulant. 	4.00 €
Crêpe. 	4.50 €

Sweet: chocolate, banana, cinnamon, strawberry jam and peach  
 Salted: sweet ham and cheese

- OUR WINES -

WHITE WINE

Wine Lacrima Baccus.....	9.00€
Wine Legaris Verdejo (D.O. Rueda).....	13.00€
Wine Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

ROSÉ WINE

Wine Lacrima Baccus .....	9.00€
Wine Raimat fruital.....	10.00€
Wine Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

RED WINE

Wine Lacrima Baccus.....	9.00€
Wine Llagrimes de tardor (Terra Alta).....	13.00€
Wine Vall de Vinyes (Terra Alta).....	6.00€

CAVA

Ana de Codorniu Brut Nature.....	13.00€
Roger de Flor Semi Seco.....	9.00€
Juve y Camps Reserva Familia.....	19.00€

# Coroncina

La qualitat i el gust del Delta Free Gluten

## MENU

### Starters

Mozzarella salad

Cold meat with bread and tomato

Mussels with typical sauce

### First course

Rice

Baked chicken

Sepia with garnish

Fish soup

### Pastre

Coulant

'Menjar Blanc'

Fruit of the season

\*Coffee, water and bread  
included\*



# MENU

## STARTER

Cold meat with bread and tomatoe.....	5.00€
Nuggets and croquette.....	3.50€

## PASTA

Spaghetti with bolognese sauce or Carbonara sauce....	5.50€
Macaroni with bolognese sauce or Carbonara sauce....	5.50€
Raviolis.....	5.50€

## PIZZA

Margarita.....	5.20€
Four Chess.....	5.50€
Ham with Chess.....	5.50€

## MEAT

Chicken with potatoe.....	5.80€
Burguer with potatoe.....	5.80€

## DESSERT

Fruit of period of time.....	1.50€
2 scoops of ice cream.....	3.00€



*Corendina*  
La qualitat i el gust del *Dato* Free Gluten



IN THE MORNING

Coffe + croissant .....	1.50€
Coffe + croissant with chocolate.....	1.80€
Coffe.....	1.00€
Coffe with milk.....	1.20€
Capuccino.....	1.80€
Fruit juice + toast.....	1.50€

\* VALID IN THE MORNING DURING 9:00-11:30 AM \*

## Annex XIV) Mapa de posicionament



En aquest mapa ens trobem el primer quadrant (amb gluten – més pròxim), i tercer quadrant (amb gluten- menys pròxims) on es reflectiran tots aquells restaurants de la zona o fora d'aquesta sense cap especificació per als afectats pel trastorn.

Al segon quadrant (sense gluten – més pròxim) principalment destaquem que el més proper a nosaltres i amb les característiques d'oferta de producte similars es troba el de Reus anomenat "No diguis blat". Evidentment, també hi és present (nom del nostre), situat a l'extrem superior dret ja que compleix al màxim les característiques dels paràmetres. I per últim, hi podem trobar quatre restaurants (Viena, el Caçador, Diego i Lo Lledoner) amb oferta d'alguns plats per a celíacs i pròxims a la nostra zona.

Cal dir, que coneixem més restaurants que poden resultar-nos del mateix tipus de competència que els últims, però no es troben com a establiments afiliats a l'associació de celíacs de Catalunya

Finalment, al quart quadrant (sense gluten – menys pròxim) hi trobem la resta d'empreses que no són pròximes a la nostra zona, però serveixen certs productes aptes per a ells.

És per això, que em dissenyat el nostre restaurant pensant en aquest buit de mercat a la zona i especialitzat en l'elaboració d'aliments lliures de gluten i així aconseguir diferenciar-nos de la competència amb èxit.

#### **Annex XV) Anuncis als suports de premsa**

Concretament serà un exemple d'anunci que publicarem a les revistes Estel i Sobremesa, i al diari Més Ebre.



**Cerendipia**  
Le qualitat i el gust del Delta Free Gluten

**Propera obertura el dia 1 DE JULIOL  
d'un Restaurant que no deixarà a  
ningú indiferent**

**ESTEU TOTS INVITATS A GAUDIR-NE!**

**TOTS ELS DIJOUS  
LA 1ª TAPA GRATUÏTA  
I LES SEGÜENTS A 1€ !!**

Esmorzars, dinars, berenars, sopars, tot tipus de refrigeris de qualitat a un preu per TOTHOM!

C/Cervantes nº 16, Deltebre  
977480048 -    Cerendipia  
<https://nuriatomasd.wixsite.com/cerendipia>

## Annex XVI) Comunicacions d'obertura de *Cerendipia*

-Comunicació mitjançant l'Associació de Celiacs als seus socis:



*Cerendipia*  
La qualitat i el gust del Delta Free Gluten




Propera obertura el dia 1 DE JULIOL d'un Restaurant que no deixarà a ningú indiferent

ESTEU TOTS INVITATS A GAUDIR-NE!



Esmorzars, dinars, berenars, sopars, tot tipus de refrigeris de qualitat a un preu per TOTHOM!

Benvolgut/da soci/a,

C/Cervantes nº 16, Deltebre  
977480048 -    Cerendipia  
<https://nuriatomasd.wixsite.com/cerendipia>

Us escrivim perquè no em pogut evitar comunicar-vos la propera obertura d'un **restaurant futur líder en el mercat sense gluten**. Es tracta d'una empresa compromesa amb els consumidors i preocupada per la qualitat dels productes, ja que ofereixen una gran varietat de plats i menjars totalment lliures de gluten.

La podreu trobar al municipi de Deltebre (Província de Tarragona) just al cor del Delta de l'Ebre, per tant, podreu gaudir amb total confiança de la seva gastronomia particular i exquisida, i al mateix temps, sentireu l'essència del territori que els caracteritza.

Esperem el feedback de la vostra experiència!

-Comunicació d'obertura de *Cerendipia* mitjançant *Facebook*:



### Annex XVII) Anunci de “Bando”

“El proper dissabte inauguració del restaurant *Cerendipia* al Carrer Cervantes, on es veurà reflectit la qualitat i el gust del Delta, free gluten. Esteu invitats a la degustació dels nostres plats particulars!”

### ANNEX XVIII) Anunci pack especial d'un dia al Delta

An advertisement for a special pack at Cerendipia. The top part features the restaurant's logo 'Cerendipia' in orange script, with the tagline 'La qualitat i el gust del Delta - Free Gluten' and a wheat icon. Below the logo is a large plus sign, followed by the text 'Passeig pel Riu Ebre' in a light blue, outlined font. Underneath this is an equals sign. The bottom half of the image shows a scenic view of the Ebro river with several boats docked at a pier. In the foreground, there is a large, golden martini glass. A bright orange starburst graphic in the bottom right corner contains the price '20€' in white.

ANNEX XIX) Pantalla publicitària del Canal 21



**Cerendipia**  
Le qualitat i el gust del **Delta** *Free Gluten*

TOTS ELS DIJOUS  
LA 1ª TAPA GRATUÏTA  
I LES SEGÜENTS A 1€ !!

C/Cervantes nº 16, Deltebre - 977480048 -  
Cerendipia - <https://nuriatomasd.wixsite.com/cerendipia>

Veu en off: [El restaurant *Cerendipia* ha obert les seves portes, un restaurant on es veuen reflectits la qualitat i el gust del Delta, *Free Gluten*. ]

**Annex XX) Taula de costos i Calendari d'emissió**

<b>PUBLICITAT</b>	<b>DESCRIPCIÓ</b>	<b>TARIFES</b>
<b>Estel</b>	4 mòduls	145.00.-€
<b>Més Ebre</b>	¼ de pàgina ( 255 x 80,5 mm)	350.00.-€
<b>Canal Terres de l'Ebre</b>	Publireportatge	165.00.-€
<b>Canal 21</b>	Pantalla publicitària	160.00.-€
<b><i>Festast</i></b>	Estand Modular (3x2)	330.00.-€
<b>RAC 1</b>	Tot és possible	0.00.-€
<b>RAC 1</b>	Amb molt de gust	0.00.-€
<b>RAC 105</b>	Fricandó Matiner	96.00.-€
<b>Ajuntament de Deltebre</b>	Tanca publicitària	20.00.-€
<b>Ajuntament de Deltebre</b>	"Bando" publicitari	60.00.-€
<b>Revista <i>Sobremesa</i></b>	1/3 de pàgina ( 220 x 95 mm)	700.00.-€
	<b>TOTAL:</b>	<b>1.966.00.-€</b>

Juny	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Estel																															
Més Ebre																															
Publicació obertura																															
Canal Terres de l'Ebre																															
Màrqueting online																															

Juliol	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Sobremesa																															
Canal 21																															
"Bando"																															
RAC 105																															
Nota de premsa																															
Màrqueting online																															

Agost	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge	dilluns	dimarts	dimecres	dijous							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Pack dia especial al Delta de l'Ebre																															
RAC 1																															
Màrqueting online																															

9 de juliol de 2017

## Obertura del primer restaurant free gluten a les Terres de l'Ebre que manté el sabor de la cuina deltaica per tothom

El model de negoci que aporta *Cerendipia* es caracteritza per oferir una amplitud de plats de proximitat amb un sabor de qualitat acompanyat d'un ambient juvenil i familiar apropant-se a tota la població amb uns preus competitius sense excloure els celíacs.

Davant la recent obertura el dia 1 de juliol del *Bar - Restaurant Cerendipia* a la localitat de Deltebre, creat per dos joves emprenedores les quals han aportat una idea de negoci innovadora al territori; que tenen en compte principalment els celíacs i altres al·lèrgens donant-los solució a la seva problemàtica al moment de sortir a menjar fora de casa, però sense deixar de banda la resta de la població ja que el sabor és una constant en el procés d'elaboració.

Per tant, aposten per trencar els estàndards socials de la celiaquia lligada a l'encariment de preus i amb un menjar poc deliciós, ja que s'encarreguen d'oferir un servei de qualitat a l'abast de tothom mitjançant una cuina de km0 caracteritzada per la tradició gastronòmica del Delta i gratificant per a tots aquells que la degustin.

Les gerents de *Cerendipia* -Núria i Sabina-, certifiquen l'èxit en la ràpida introducció i acceptació del mercat. Fet que s'ha vist reflectit amb el gran nombre de clients, tan celíacs com no celíacs, en els seus primers dies al sector. Les opinions apunten cap a un local complet que ofereix passar una estona agradable i, a més, satisfer l'apetit de tothom amb nota.

La satisfacció dels seus clients és el més important per al món de la restauració el seu objectiu és atendre'ls a qualsevol moment del dia complaent tots els seus desitjos. Per això, proposen tan l'opció d'esmorzar, berenar o fer un tast com d'anar a gaudir un bon àpat mitjançant la seva carta variada (menjar de proximitat, pizzes, diversitat de postres) o el seu menú diari.

Davant la innovació i l'excel·lència que presenta *Cerendipia* estem convençuts que serà un restaurant referent al territori, en part, gràcies a una bona relació qualitat-preu. Per això, us ho recomanem com una bona alternativa per a totes les famílies i joves que vulguin conèixer l'entorn esplèndid i la gastronomia que caracteritzen el Delta de l'Ebre. Per tant, us animem a gaudir d'aquesta experiència que ben segur que voldreu repetir.

Departament de comunicació – *Cerendipia* [info@cerendipia.cat](mailto:info@cerendipia.cat) - 977 481 211 Pàgina 1 de 1

ANNEX XXII) Pàgina web *Cerendipia*



Esmorzars, dinars, berenars, sopars, tot tipus de refrigeris de qualitat a un preu per TOHOM!

C/ Cervantes nº 16, Deltebre 977.600.048 Cerenòpia <https://www.restaurantcerenopia.com/> cerenopia

[Crea un sítio WIX](#)

INICI  
SOBRE NOSALTRES  
ESDEVENIMENTS  
MENÚ  
RESERVES

Dinar a **Corenòpia**  
*de qualitat i al gust del Delta. Free Gluten*

+  
Passeig pel Riu Ebre  
=  
20€

[Crea un sítio WIX](#)

INICI  
SOBRE NOSALTRES  
ESDEVENIMENTS  
MENÚ  
RESERVES

**Corenòpia**  
*de qualitat i al gust del Delta. Free Gluten*

**CARTA**

- ENTRE DOS PANS SENSE GLUTEN -

Pernil dolç i formatge @.....	1,20 / 2,40 €
Pernil salat.....	1,30 / 2,60 €
Formatge @.....	1,20 / 2,40 €
Tonyina @.....	1,40 / 2,80 €
Vegetal de tonyina @.....	1,80 / 3,20 €
Truita a la francesa @.....	1,60 / 2,80 €
Truita de patata @.....	1,60 / 2,80 €
Llonganissa.....	1,40 / 2,80 €
Baldana.....	2,10 / 3,20 €
Llom.....	2,10 / 3,60 €
Bacon.....	1,60 / 2,80 €

[Crea un sítio WIX](#)

INICI  
SOBRE NOSALTRES  
ESDEVENIMENTS  
MENÚ  
RESERVES

**RESERVA EL TEU LLOC!**

Nom i telèfon

Data

Tamany del grup

Horari

**Corenòpia**  
*de qualitat i al gust del Delta. Free Gluten*

cerenopiarestaurant.cat

**XARXES SOCIALS**

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

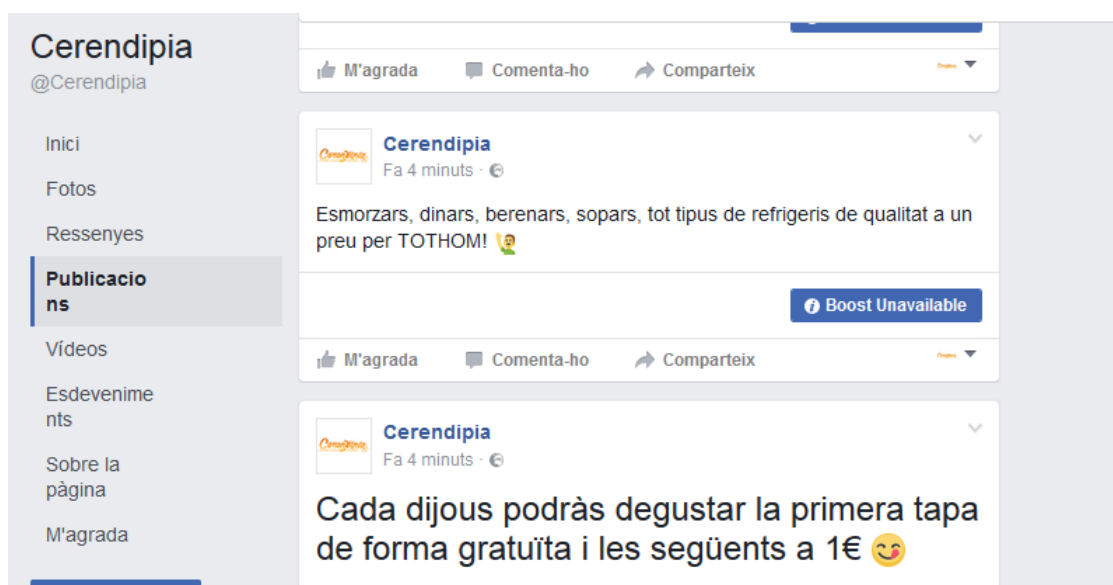
[f](#) [t](#) [i](#)

## ANNEX XXIII) Exemples de publicacions a les xarxes socials

- Exemples publicacions a *Twitter*: @CerendipiaDelta



- Exemples publicacions a *Facebook*: @Cerendipia



f Cerendipia

Pàgina Missatges Avisos Anàlisi Eines de publicació

**Cerendipia**  
@Cerendipia

Inici  
Fotos  
Resenyes  
**Publicacions**  
Vídeos  
Esdeveniments  
Sobre la pàgina  
M'agrada

M'agrada Segueix Comparteix

Help people find your business Crea un esdeveniment Create an offer Escrivu una nota

**Cerendipia**  
Ara mateix ·

**CERENDIPIA, La qualitat i el gust del Delta - Free gluten**

Boost Unavailable

M'agrada Comenta-ho Comparteix

**Cerendipia**  
Ara mateix ·

T'esperem amb una degustació gratuïta a partir de les 19:00h! No esperis a sentir-ne parlar, vine a gaudir-ne tu mateix 🍷🍴🍽️

Boost Unavailable

M'agrada Comenta-ho Comparteix

f Cerendipia

Pàgina Missatges Avisos Anàlisi Eines de publicació

**Cerendipia**  
@Cerendipia

Inici  
Fotos  
Resenyes  
**Publicacions**  
Vídeos  
Esdeveniments

M'agrada Segueix Comparteix

Boost Unavailable

M'agrada Comenta-ho Comparteix

**Cerendipia**  
20 h ·

El dia 1 de juliol no hi pots faltar a la degustació gratuïta per a que tots coneguis les nostres particularitats exquisites 😊

Boost Unavailable

M'agrada Comenta-ho Comparteix

**Cerendipia**  
20 h ·

**Proximament ens podem conèixer!!** 🍷➡️🍽️ SOON 😊

- Exemples publicacions a *Instagram*: @Cerendipia

9 publicacio... 0 seguidores 0 seguidos






Editar tu perfil

Cerendipia

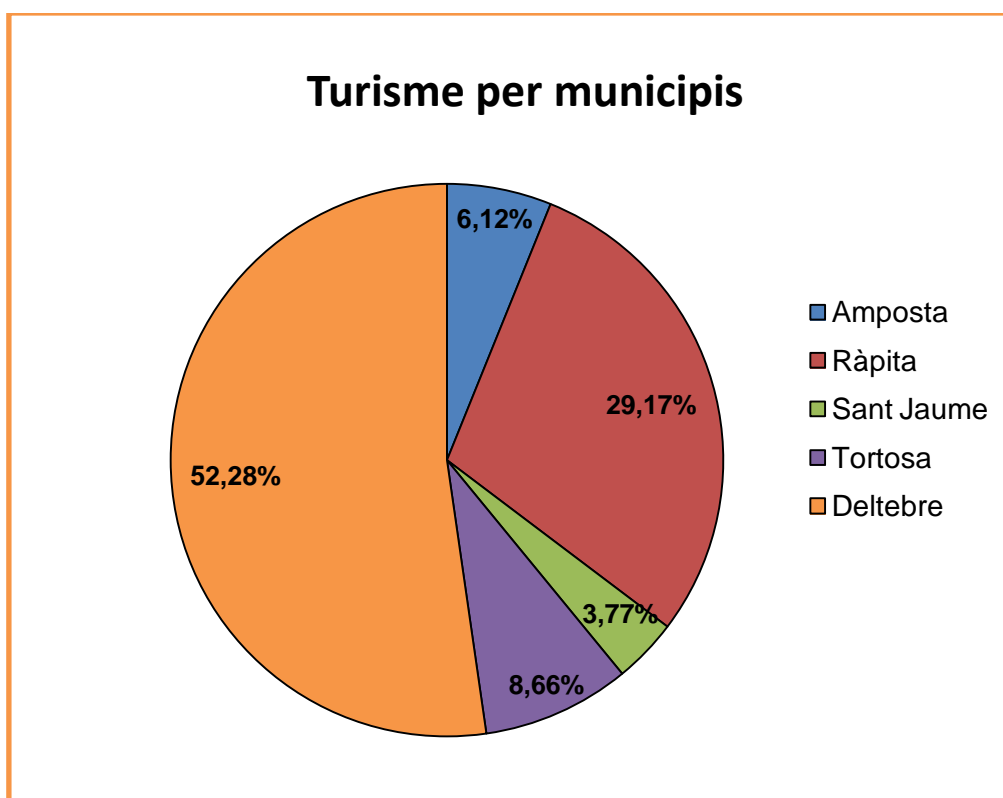
Grid of 9 images:

- Top-left: Burger and bowl of food.
- Top-middle: Pizza.
- Top-right: Cup of coffee.
- Middle-left: Plate of fried food with sauce.
- Middle-middle: Bowl of seafood.
- Middle-right: Plate of rice with spices.
- Bottom-left: Restaurant interior with a fireplace.
- Bottom-middle: Plate of donuts.
- Bottom-right: Pizza on a table.

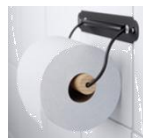
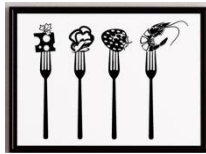
## ANNEX XXIV) Referència cadastral

 GOBIERNO DE ESPAÑA	 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FUNCIÓN PÚBLICA	 SECRETARÍA DE ESTADO DE HACIENDA	 DIRECCIÓN GENERAL DEL CATASTRO	 Sede Electrónica del Catastro
HASTA EL 30/07/2017, EL PROCEDIMIENTO DE REGULARIZACIÓN CATASTRAL ES DE APLICACIÓN EN EL MUNICIPIO EN EL QUE SE ENCUENTRA ESTE INMUEBLE				
<b>Fecha y hora</b>				
Fecha 15/12/2016				
Hora 07:45:08				
<b>DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE</b>				
Referencia catastral 8799322CF0089N0001DR				
Localización CL CERVANTES 16 43580 DELTEBRE (TARRAGONA)				
Clase Urbano				
Uso principal Residencial				
Superficie construida(*) 461 m <sup>2</sup>				
Año construcción 1968				

ANNEX XXV) Estudi turisme municipis Terres de l'Ebre



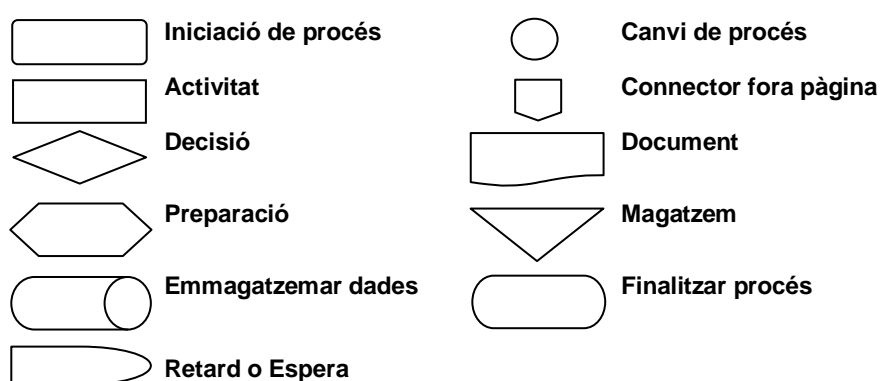
ANNEX XXVI) Detall mobiliari i decoració



## ANNEX XXVII) Diagrama de Flux

Per tal de fer més fàcil la comprensió del diagrama hem diferenciat clarament entre un client que desitgi anar a la zona de bar i el que vulgui anar a la de restaurant ja que suposen processos diferents. Per això, la primera pàgina correspon al procés del bar, mentre que la segona i tercera pertanyen al de restaurant.

Cal dir que està expressat en diferents formes tal i com mostren les eines de progrés del diagrama de flux<sup>67</sup>, el qual cada procés està sotmès a una figura segons el criteri si és d'iniciació, activitat, decisió, preparació, emmagatzematge de dades, canvi de procés, connector fora de pàgina, document, magatzem i finalitzar procés.



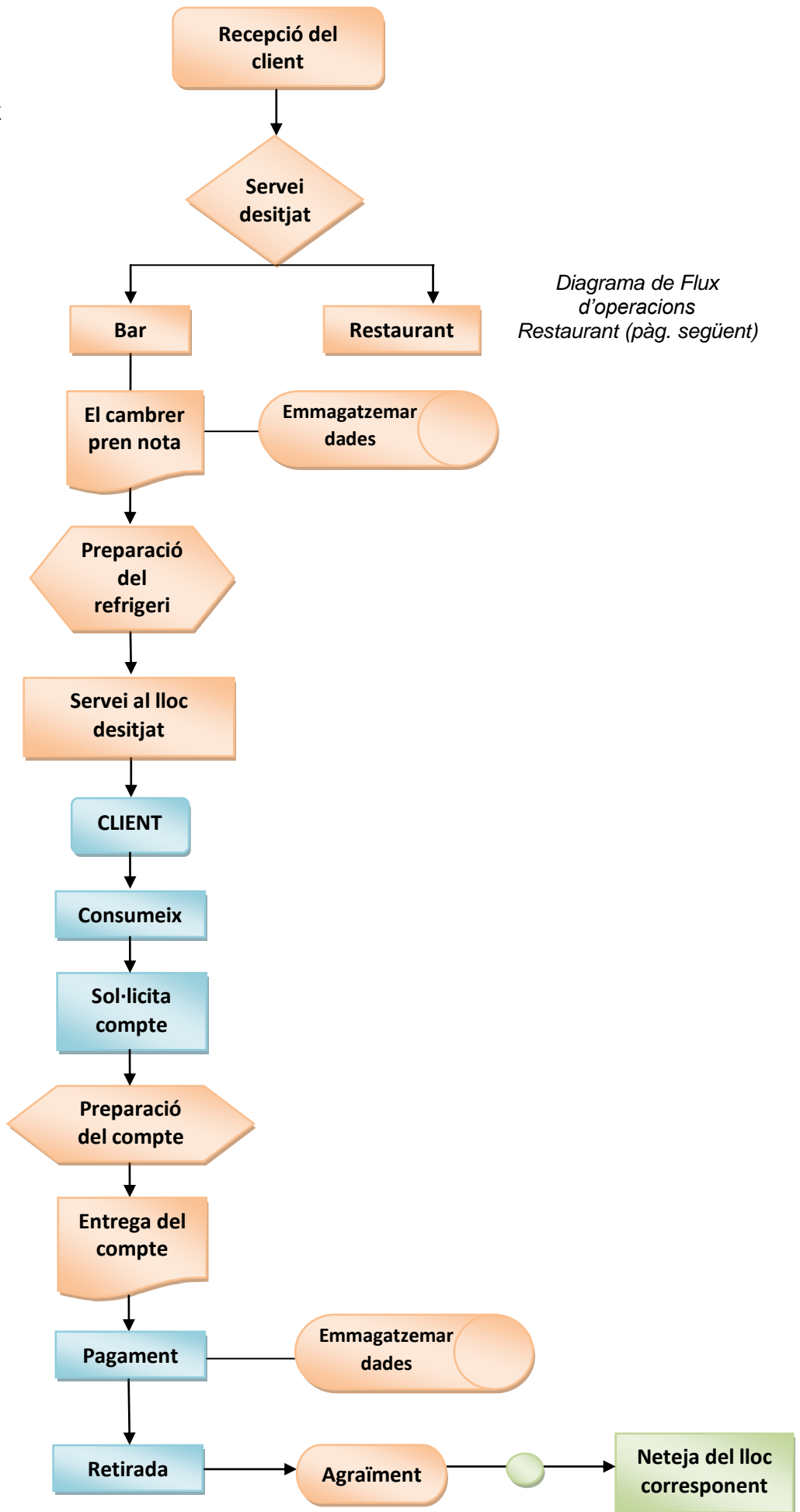
Per tal de facilitar la visió hem establert diferents colors i cadascun ens mostra el procés al qual pertany l'activitat. De forma més visual hem establert la següent llegenda:



<sup>67</sup> Informació extreta de: 07/03/2017

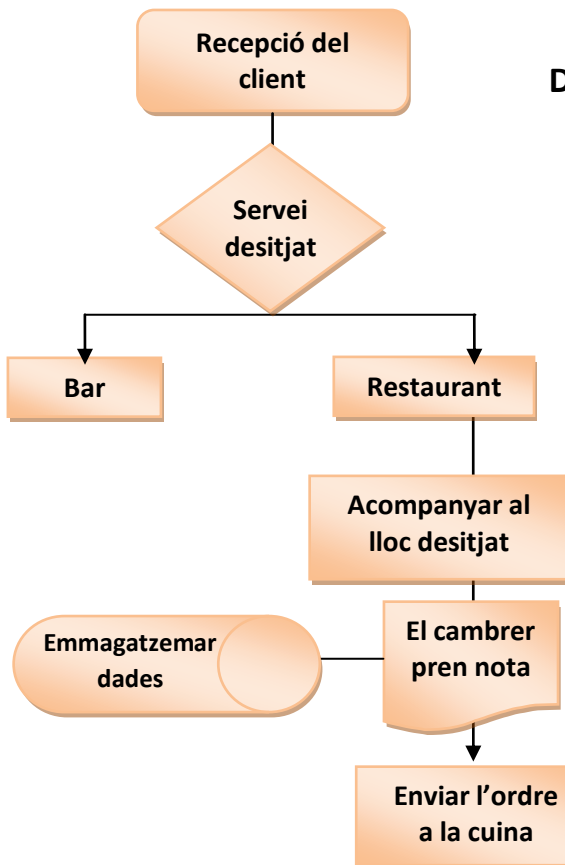
[http://coneixement.accio.gencat.cat/eines/-/custom\\_publisher/6UgO/27049754/Diagrama-de-flux](http://coneixement.accio.gencat.cat/eines/-/custom_publisher/6UgO/27049754/Diagrama-de-flux)

**Diagrama de Flux d'operacions del Bar**

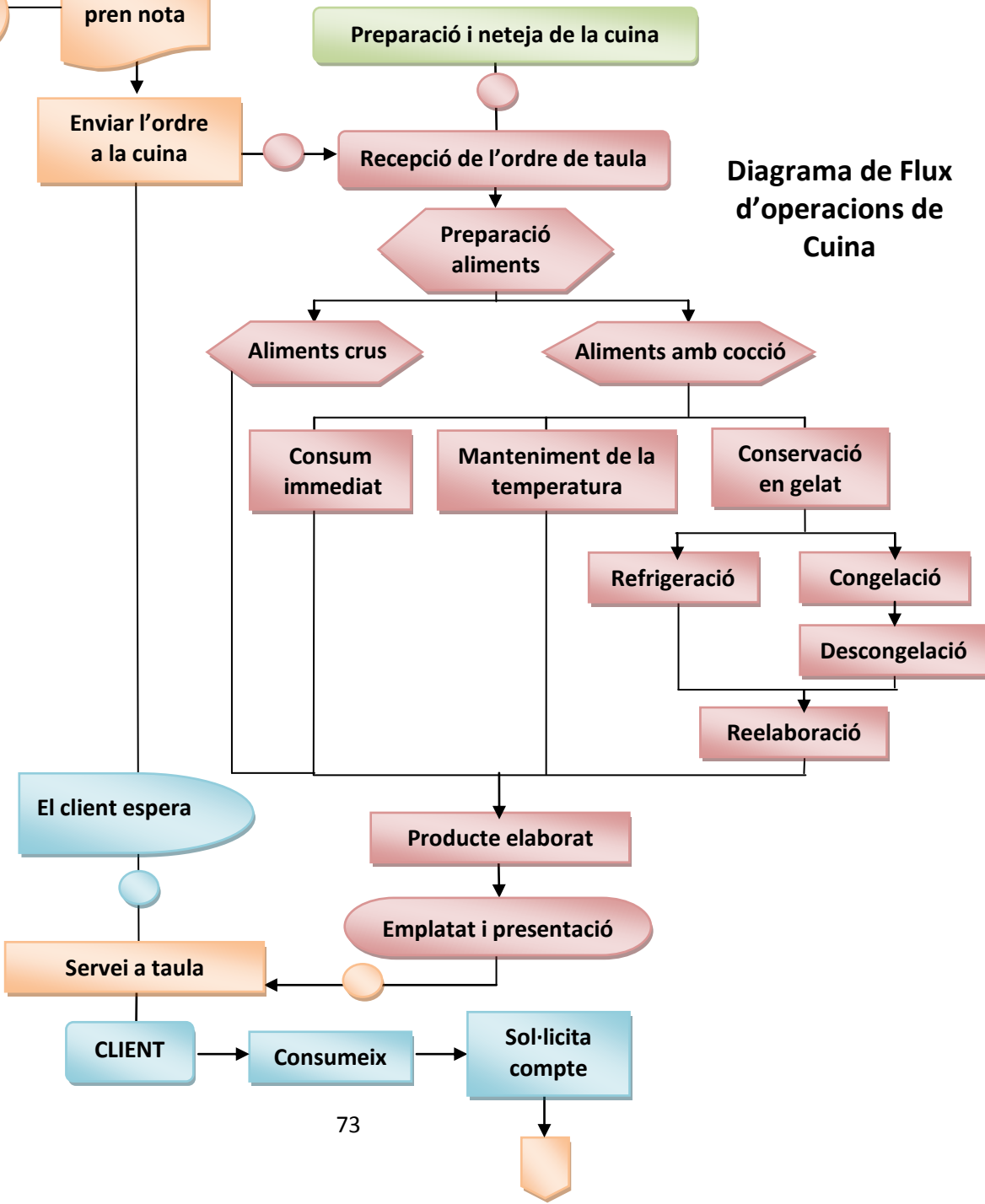


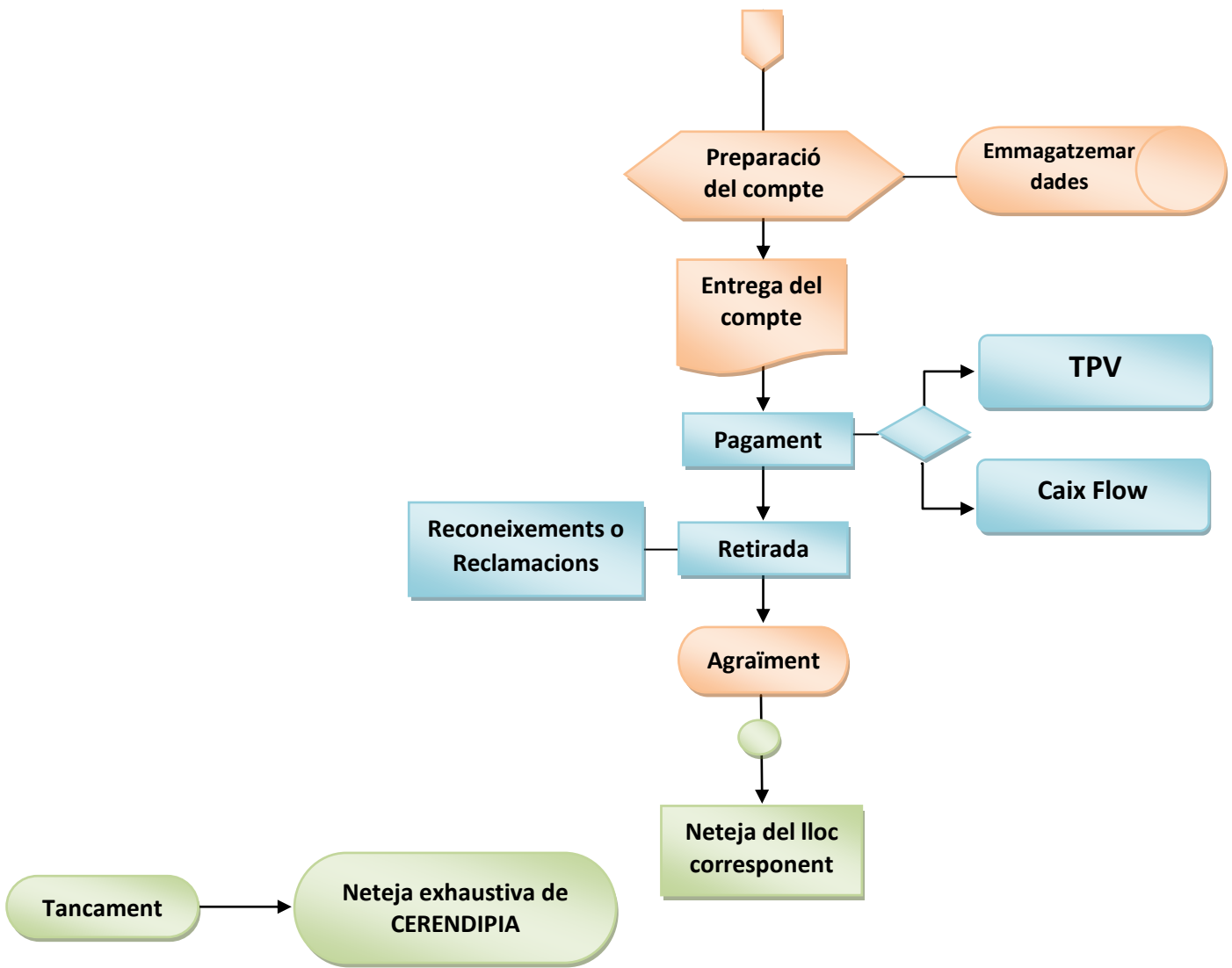
*Diagrama de Flux d'operacions Restaurant (pàg. següent)*

### Diagrama de Flux d'operacions del Restaurant

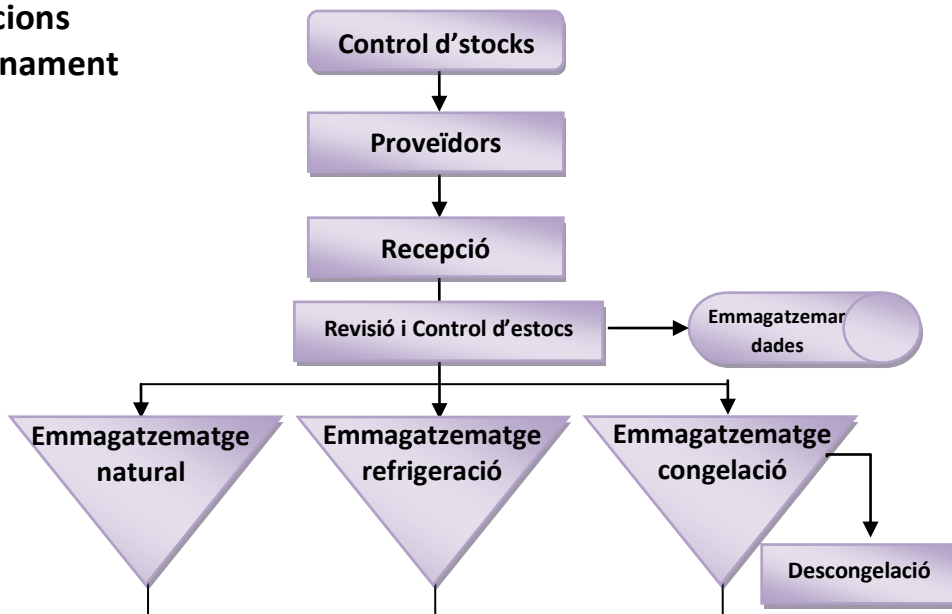


### Diagrama de Flux d'operacions de Cuina






**Diagrama de Flux d'operacions d'Aprovisionament**



## ANNEX XXVIII) Proveïdors

Begudes:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Colomines, S.L.</b>	San Miguel sin gluten	44.94 €/30L	1 dia	30 dies
	Mahou Cinco Estrellas sin gluten	37,35 €/20L	1 dia	30 dies
	Tubo de gas	28.25€/8kg	1 dia	30 dies
	Tonica Scheppes S.R.	13.54€/24 u	1 dia	30 dies
	Cafè Mocay etiqueta roja descafeinado	15.88 €/1kg	1 dia	30 dies
	Cafè Mocay natural supremo	14.97€/1kg	1 dia	30 dies
	Menta Poleo Mocay	5.55€/100sobres de 1.5 g	1 dia	30 dies
	Nescafe deiscafeinat sob.	12.90€/100u 2g	1 dia	30 dies
	Te verd	2.50€/25sobres	1 dia	30 dies
	Sucre Mocay sob.	15.75€/1000u 8g	1 dia	30 dies
	Leche condensada- la Lechera sin gluten	3.68€/kg	1 dia	30 dies
	Batido pascual- chocolate vidrio	11.92€/12u 200cc	1 dia	30 dies
	Sifó geiser	1.32€/1.5L	1 dia	30 dies
	Vila- Closa Negre, Blanc o Rosat	31.20€/12u de L	1 dia	30 dies
	Vi Viuda Negra- crianza	4.68€/1.5L	1 dia	30 dies
Licor crema d'arròs dels segadors	5.71€/0.70cl	1 dia	30 dies	
<b>Coca-Cola Iberian Partners, S.A.</b>	Tonica Nordic Mis	17.52€/24u	1 dia	30 dies
	Coca- Cola	17.76€/24u	1 dia	30 dies
	Minute Maid	25.20€/24u	1 dia	30 dies
	Aquarius Taronja	24.72€/24u	1 dia	30 dies


	Nestea de Llima	24.48€/24u	1 dia	30 dies
	Aquabona	4.98€/5L	1 dia	30 dies
	Fanta Taronja	14.40€/24u	1 dia	30 dies
	Bitter Mare Rosso	20.64€/24u	1 dia	30 dies
	Fanta de Llima	14.40€/24u	1 dia	30 dies
<b>Licovin del Mediterraneo, S.L.</b>	Martini Blanc	5.975€/1L	1 dia	30 dies
	Martini Roig	5.975€/1L	1 dia	30 dies
	Vi Lacrima Baccus Rosat	1.99€/u	1 dia	30 dies
	Vi Lacrima Baccus Blanc	1.99€/u	1 dia	30 dies
	Vi Lacrima Baccus Negre	1.99€/u	1 dia	30 dies
	Vi blanc Legaris Verdejo	5.67€/u	1 dia	30 dies
	Vi blanc Vall de vinyes	3.50€/u	1 dia	30 dies
	Vi rosat Vall de vinyes	3.50€/u	1 dia	30 dies
	Vi negre Vall de vinyes	3.50€/u	1 dia	30 dies
	Vi Raimat rosat fruital	4.20€/u	1 dia	30 dies
	Vi negre llàgrimes de tardor	7.46€/u	1 dia	30 dies
	Cava Ana de Codorniu brut nature	7.24€/u	1 dia	30 dies
	Roger de Flor semi sec	3.09€/u	1 dia	30 dies
	Crema de cafè Bardinet	5.99€/0,7cl	1 dia	30 dies
	Whisky J&B	12.232€/1L	1 dia	30 dies
	Moscatel Artesan	3.04€/u	1 dia	30 dies
	Bailey's	11.87€/u	1 dia	30 dies
	Centenario Terry	7.19€/u	1 dia	30 dies
Gin Beefeater	13.99€/1L	1 dia	30 dies	

	Gin Bombay	15.39€/0.7cl	1 dia	30 dies
	Aguardiente Hierbas Castillo	15.69€/3L	1 dia	30 dies
	Whisky Ballantine's	12.79€/1L	1 dia	30 dies
	Whisky Peche Yachting	4.98€/0.7cl	1 dia	30 dies
	Ron Negrita	7.99€/1L	1 dia	30 dies
	Ron Brugal	14.09€/1L	1 dia	30 dies
	Casera Gasosa	11.41€/24u 1/2L	1 dia	30 dies

Alimentació varia:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Pepsico Foods, AIE</b> 	Lays Campesinas o salades	0.66€/u	1 dia	30 dies
	Patates Cheetos	0.66€/u	1 dia	30 dies
	Ruffles de pernil salat	0.66€/u	1 dia	30 dies
<b>Alimentación JJ, S.L.</b> 	Tomàquet trossejat	0.79€/kg	1 dia	30 dies
	Blat de moro dolç	1.19€/250g	1 dia	30 dies
	Pebrot	1.34€/1/2kg	1 dia	30 dies
<b>Ous Ferré – José Antonio Ferré Felipo</b> 	Lot L Ous grans	1.28€/dotzena	1 dia	30 dies
<b>Gros Mercat – Miquel alimentació grup S.A.U.</b> 	Salami	1.059€/150gr	1 dia	30 dies
	Sobrassada	1.22€/250gr	1 dia	30 dies
	Pernil dolç	0.90€/150gr	1 dia	30 dies
	Formatge	5.35€/1kg	1 dia	30 dies
	Pernil salat	7€/1kg	1 dia	30 dies
	Bacon	4.20€/1kg	1 dia	30 dies
	Llom embotit	9€/1kg	1 dia	30 dies
<b>Distribuciones</b>	Bloc de Foie	26.900€/1kg	1 dia	30 dies



<b>Alimenticias Salom</b>  <b>SALOM</b> quality food	Mozzarella	5.18€/9kg	1 dia	30 dies
	Tonyina	4.98€/6kg	1 dia	30 dies
	Formatge de Cabra	9.06€/2kg	1 dia	30 dies
	Pernil ibèric	39.865€/6kg	1 dia	30 dies
	Pernil d'ànec	8.44€/kg	1 dia	30 dies
	Oli	2.175€/1L	1 dia	30 dies
<b>Distribucions Garcia Moreno</b> 	Mozzarella ratllada	4.95€/1kg	1 dia	30 dies
	Gallo Spaguetti	5.20€/3kg	1 dia	30 dies
	Gallo Fideu	5.20€/3kg	1 dia	30 dies
	Esqueixat de Bacallà	3.50€/1kg	1 dia	30 dies
	Parmesà Regiano	3.17€/500gr	1 dia	30 dies
	Oli Verge	15.30€/5l	1 dia	30 dies
	Xarop de carmel líquid	3.75€/1.2kg	1 dia	30 dies
	Mascarpone cirera	2.15€/500gr	1 dia	30 dies
	Colorant	3.16€/900gr	1 dia	30 dies
	Orenga fulla	2.50€/1.80kg	1 dia	30 dies
	Oliva negra llescada	5.20€/3kg	1 dia	30 dies
	Xoriço extra	7.80€/1.250gr	1 dia	30 dies
	Saltxitxo bellota campanya Leoncio	8.75€/1.5kg	1 dia	30 dies
	Frankfurt Heidelb	7.40/6kg	1 dia	30 dies
	Esparrecs Blancs Extra	3.75€/1kg	1 dia	30 dies
	Panís Dolç	0.70/500gr	1 dia	30 dies
Vinagre Modena	9.12€/10l	1 dia	30 dies	
Oli Girasol	5.98€/5l	1 dia	30 dies	
<b>Proceli</b> 	Farina	4.63€/2kg	3 dies	30 dies
	Pa rallat	2.29€/200gr	3 dies	30 dies
	Base per a pizza	3.19€/u	3 dies	30 dies
	Vienes baguette	2.88€/7u	3 dies	30 dies
	Pa de burger	2.29€/8u	3 dies	30 dies

	Pa sense cortesa	5.34€/12u	3 dies	30 dies
	Cookies cacao	4.89€/10u	3 dies	30 dies
	Choco Croissant	3.42€/8u	3 dies	30 dies
<b>Forn Estrada</b> 	Pa mitjà	1€/u	7 dies	30 dies
	Magdalenes	0.44€/u	7 dies	30 dies
	Pastís d'aniversari	23,00€	7 dies	30 dies
<b>FRAGADIS, S.L.</b> 	Farina d'arròs Nomen	0.49€/250gr	1 dia	30 dies
<b>Toscà VIDAL SABATÉ, S.L.</b>  VIDAL SABATÉ, S.L.	Salsa brava	1.46€/u 250ml	1 dia	30 dies
	Ketchup	0.74€/250ml	1 dia	30 dies
	Mostassa	0.71€/250ml	1 dia	30 dies
	Maionesa	1.06€/250ml	1 dia	30 dies

Congelats:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Frigorífics Lluís S.A.</b> 	Bombó Nestlé <i>White o Almendrado</i>	27.36€/caixa 20x70cm	2 dies	30 dies
	Maxibon Nata	33.21€/ caixa 24x10cm	2 dies	30 dies
	<i>Vasito Premium</i> Vainilla/xocolata o nata/fresa	13.33€/24u	2 dies	30 dies
	Mikolapiz	17.25€/ caixa 24x88cm	2 dies	30 dies
	Fantasmikos	20€/ caixa 18x80cm	2 dies	30 dies
	Cool Pirulo Llimona o fresa	17.10€/ caixa 24x10 cm	2 dies	30 dies
	Granel Vainilla/ Xocolata/Fresa/etc	22.80€/6l	2 dies	30 dies
	Glaçons de gel	5.10€/10kg	2 dies	30 dies
	Gambes	9.25€/1kg	2 dies	30 dies

Marisc i Peix:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Marisc Català S.L.</b> 	Musclo <i>del Terreno</i>	2.10€/1kg	1 dia	30 dies
<b>Bacallà Santi</b> 	Sípia neta artesanal	13.50€/2kg	1 dia	30 dies
	Anguila Fumada	4.75€/1kg	1 dia	30 dies


Fruites i Verdures:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Fruites i Verdures David Querol Tomàs</b> 	Melo	0.85€/1kg	1 dia	30 dies
	Patata	0.95€/1kg	1 dia	30 dies
	Alberginia	2.10€/1kg	1 dia	30 dies
	Enciam	1.20€/1kg	1 dia	30 dies
	Packs Enciam	1.95€/1kg	1 dia	30 dies
	Carbassó	1.65€/1kg	1 dia	30 dies
	Tomàquet	1.95€/1kg	1 dia	30 dies
	Ceba	0.85€/1kg	1 dia	30 dies
	Alls	4.20€/1kg	1 dia	30 dies
	Pebrot ver o vermell	2.65€/1kg	1 dia	30 dies
	Pepino	1.20€/1kg	1 dia	30 dies
	Llimona	3.75€/1kg	1 dia	30 dies
	Sandia	0.60€/1kg	1 dia	30 dies
	Poma	1.45€/1kg	1 dia	30 dies
Pinya	3.10€/1kg	1 dia	30 dies	

Carn:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Carns Agustí Querol S.L.</b> 	Burger Meat Mixt	3.90€/1kg	1 dia	30 dies
	Entrecot	10.42€/1kg	1 dia	30 dies
	Picolat mixt	4.47€/1kg	1 dia	30 dies
	Costellam de vedella	7.90€/1kg	1 dia	30 dies
	Llom	5.50€/1kg	1 dia	30 dies
<b>Granja Luisiana</b> 	Bloc de Foia gras	4.70€/150gr	1 dia	30 dies
	Magret d'ànec	7€/400gr	1 dia	30 dies
	Cuixes d'ànec confitades	3.25€/u	1 dia	30 dies
<b>Mulet &amp; Hidalgo S.L.</b> 	Bistec tallat	9€/1kg	1 dia	30 dies
	Llom tallat	4.90€/1kg	1 dia	30 dies
	Cuixa de xai tallada	6.90€/1kg	1 dia	30 dies
	Pit de pollastre	4.99€/1kg	1 dia	30 dies
	Cuixa de pollastre	5.70€/1kg	1 dia	30 dies
	Baldana de carn	4.50€/1kg	1 dia	30 dies
	Baldana d'arròs	3.78€/1kg	1 dia	30 dies
	Llonganissa de porc	4.55€/1kg	1 dia	30 dies
<b>Distribuciones F. Molina, S.L.</b> 	Llonganissa pagès	3.50€/1kg	1 dia	30 dies
	Pintxo Donostiarra	6.75€/1kg	1 dia	30 dies
	Xoriç picant	1.95€/1kg	1 dia	30 dies

Neteja i estovalles, entre d'altres:

EMPRESA	PRODUCTE	PREU PER QUANTITAT	TERMINI DE LLIURAMENT	TERMINI DE PAGAMENT
<b>Delta Prodenet-M<sup>a</sup> Teresa Casanova Pagà</b> 	Mantel Novotex Colors 100x100cm	0.33€/150u	1 dia	30 dies
	Servilleta 33x33 cm	0.60€/100u	1 dia	30 dies
	Servilleta mini Serveis 17x17cm	0.40€/100u	1 dia	30 dies

Eixugamans Tulipan	2.91€/150mts	1 dia	30 dies
<i>Roll Drap 40x60cm</i>	1.31€/u	1 dia	30 dies
<i>Palillos redondos</i>	1.50€/1000u	1 dia	30 dies
Paper d'alumini 30x300cm	14€/u	1 dia	30 dies
Mocho micro negre	2.07€/u	1 dia	30 dies
Caixa guants	4.50€/100u	1 dia	30 dies
Baieta	3.25€/50u	1 dia	30 dies
<i>Higienico Jumbo</i>	0.99€/35u	1 dia	30 dies
Tensomac 25 <i>Aguas duras</i>	1.99€/6kg	1 dia	30 dies
Bio-14 Limp.Bioal. <i>Secado Rapido</i>	1.90€/5l	1 dia	30 dies
Bril Aquadur <i>Abrillantador</i>	2.50€/5l	1 dia	30 dies
Lleixiu ( <i>lejía</i> )	0.86€/5l	1 dia	30 dies
Suny Plus <i>Lavavajillas Manual Concentrado</i>	1.37€/3l	1 dia	30 dies
Bossa nansa 45x55cm	2.75€/500u	1 dia	30 dies
Sac d'escombraries 90x120cm	1.97€/500u	1 dia	30 dies

## **ANNEX XXIX) Contracte de constitució de comunitat de béns**

**A Deltebre, a 07 d'abril de 2017.**

### **REUNITS**

**Senyora Núria Tomàs Donador**, de nacionalitat espanyola, amb D.N.I. -----, veïna de Deltebre

**Senyora Sabina Ripollès Llorach**, de nacionalitat espanyola, amb D.N.I -----, veïna de Sant Jaume

### **ACTUEN**

Tots ells en el seu propi nom i representació del Bar - *Restaurant de Cerendipia*.

Es reconeixen recíprocament amb capacitat legal suficient per al present atorgament, de les seves lliures i espontànies voluntats.

### **Exposen**

Que és la seva intenció la de constituir una comunitat de béns, que es registrarà per les següents

### **CLÀUSULES**

#### **1ª.- Denominació**

La societat es denomina "*Cerendipia*, C.B ".

#### **2º Domicili**

El domicili de la comunitat de béns es situa a la ciutat de Deltebre, C / Cervantes, 22

#### **3ª.- Objecte social**

L'objecte de la comunitat de béns serà l'exercici de restauració del bar-restaurant.

#### **4ª.- Data de l'inici de les operacions**

La comunitat de béns donarà començament a les seves operacions el dia 01 de juliol 2017.

#### **5ª.- Durada**

La durada de la comunitat de béns és de caràcter indefinit.

#### **6ª.- Capital social**

El capital social es fixa en mil euros (10.000.- €), dels quals:

Senyora Núria Tomàs Donador aporta cinc-cents euros (5.000.-€) equivalents al 50% del capital social.

Senyora Sabina Ripollès Llorach, aporta cinc-cents euros (5.000.-€), equivalents al 50% del capital social.

Els compareixents manifesten a l'efecte que consti en la present que l'import de les seves respectives aportacions ha estat ingressat en euros a la caixa social.

#### **7ª.- Administració i representació**

Es confereix la gestió i direcció de la comunitat de béns així com l'ús de la firma social, i la representació de la mateixa, tant en judici com fora d'ell, per a qualsevol classe d'actes o contractes a la senyora Núria Tomàs Donador i senyora Sabina Ripollès Llorach, amb caràcter mancomunat.

El càrrec de gestor serà gratuït.

Els gestors accepten, en aquest mateix acte, el seu càrrec manifestant no trobar-se sotmesos a cap causa d'incompatibilitat establerta a la legislació vigent.

#### **8ª.- Distribució de pèrdues i guanys**

La distribució de guanys i pèrdues entre els socis s'efectuarà de manera proporcional a la seva participació en el capital social.

#### **9ª.- Normes sobre dissolució**

La comunitat de béns es dissoldrà per les causes legalment establertes.

Així mateix els compareixents pacten expressament que en cas de mort d'un dels socis, la comunitat continuarà amb els hereus del difunt.

#### **10ª.- Normes sobre liquidació**

Per procedir a la liquidació, ja sigui total o parcial, de la comunitat se al que determinat mitjançant acord per la reunió dels socis que hagi de decidir sobre la dissolució de la comunitat.

I perquè així consti i tingui els efectes oportuns, subscriuen el present contracte de comunitat de béns, en tres exemplars hi ha un sol efecte, al lloc i data a l'encapçalament indicats.

**Sra. Núria Tomàs Donador**

**D.N.I. -----**

**Sra. Sabina Ripollès Llorach**

**D.N.I. -----**

## **ANNEX XXX) Passos a seguir per tal de ser autònom**

**Font:** [https://canalempresa.gencat.cat/ca/01\\_que\\_voleu\\_fer/02\\_comencar\\_un\\_negoci/crear-empresa-constitucio-tramits/autonom-empresari-individual/](https://canalempresa.gencat.cat/ca/01_que_voleu_fer/02_comencar_un_negoci/crear-empresa-constitucio-tramits/autonom-empresari-individual/)

### **Autònom (empresari individual)**

L'empresari individual, conegut com a treballador autònom, és la persona física que realitza en nom propi una activitat econòmica de forma habitual amb finalitat de lucre. En aquests casos, l'activitat empresarial adopta el nom de la persona física titular del negoci, tot i que també és possible actuar amb un nom comercial.

### **Característiques**

Segons el Codi Civil, l'empresari individual (autònom) ha de reunir les condicions següents:

- **Capacitat legal.** Cal ser major d'edat (o menor emancipat) i tenir la lliure disposició dels seus béns.
- **Habitualitat.** Els actes empresarials aïllats no impliquen la condició d'empresari o empresària individual.
- **Actuar en nom propi.** Ha d'assumir els drets i obligacions derivats de l'activitat empresarial.
- D'altra banda, el treball autònom es caracteritza pels aspectes següents:
- 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 de l'autònom s'estén a tot el seu patrimoni personal i és il·limitada. En cas de matrimoni, els béns del cònjuge només poden quedar afectats si l'empresari està casat 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 no afecten els béns de l'altre.
- Si el volum del seu benefici és significatiu, pot estar sotmès a tipus impositius elevats. Les societats tributen a un tipus fix sobre els beneficis (aproximadament entre el 25 i el 30 per cent), mentre que els empresaris individuals tributen per l'IRPF que aplica un tipus progressiu (aproximadament entre el 24 i el 52 per cent).

## **Servei d'alta**

Una vegada us heu decidit a donar-vos d'alta com a autònom, es pot realitzar telemàticament des de l'Oficina de Gestió Empresarial (OGE) els tràmits d'alta en el Cens d'Empresaris, Professionals i Retenidors, d'obtenció del NIF, d'inscripció de l'empresari en la Tresoreria General de la Seguretat Social i d'alta en el règim especial d'autònoms de la Seguretat Social, necessaris per a la posada en funcionament.

### **Passos a seguir:**

Primer de tot, heu de **sol·licitar cita prèvia** a l'OGE per internet o al 012 des d'on us podem ajudar a realitzar els passos següents:

- Baixar i omplir els formularis corresponents.
- Fotocòpia del vostre número d'identificació fiscal (NIF).
- Un cop disposeu de tota la informació i tota la documentació requerida, realitzarem la tramitació definitiva.

La realització d'aquestes gestions des de l'OGE us estalviarà:

- Anar a l'Agència Tributària a sol·licitar la declaració censal d'alta i l'obtenció del NIF.
- Anar al Registre Mercantil Provincial a fer la inscripció de l'empresa (amb caràcter voluntari).
- Anar a la Seguretat Social a donar-te d'alta en el Règim Especial de Treballadors Autònoms (RETA) de la Seguretat Social i a gestionar l'alta dels socis i persones treballadores.

En la mateixa visita també podreu fer altres tràmits necessaris per realitzar l'activitat: la comunicació d'obertura de centre de treball en cas que tingueu treballadors, tràmits específics relacionats amb l'activitat que desenvolupareu, el registre de marca o nom comercial, etc. Si ho voleu, podeu veure la tramitació relacionada amb l'activitat que dureu a terme des de la **Cerca**

**Guiada de Tràmits.**



### Comunicació d'inici d'activitat

---

**1. Realitzareu compres de materials o serveis per desenvolupar l'activitat ?**

- Abans d'iniciar l'activitat (504)  
 A la vegada o després d'iniciar l'activitat (502)

**2. Realitzareu operacions comercials amb altres països de la CE ?**

- SI  
 NO

### IVA

---

**1. Realitzareu operacions comercials exemptes d' IVA ?**

- SI  
 NO

**2. Esteu inclòs en el règim general o ordinari?**

- SI  
 NO

**3. Esteu inclòs en el règim especial simplificat?**

- SI  
 NO

**3. Esteu inclòs en el règim especial "recargo de equivalencia"?**

- SI  
 NO

### IRPF

---

**Mètodes d'estimació**

- OBJECTIVA  
 DIRECTA NORMAL  
 DIRECTA SIMPLIFICADA

### Documentació que cal portar al punt PAIT en el moment de la tramitació

---

1. **Fotocòpia i original del DNI del titular:** (Estrangers: NIE comunitari, o NIE i permís de residència i treball per compte propi).
2. **Fotocòpia i original del DNI dels treballadors:** (Estrangers: NIE comunitari o NIE i permís de residència i treball).
3. **Fotocòpia i original de la Targeta de la Seguretat Social del titular o altre document que acrediti el número d'afiliació a la Seguretat Social.**
4. **Fotocòpia i original de la Targeta de la Seguretat social dels treballadors,** o altre document que acrediti el número d'afiliació a la Seguretat Social.
5. **Epígraf IAE (Impost d'Activitats Econòmiques) i de CNAE (Classificació Nacional d'Activitats Econòmiques).** Aquestes classificacions es poden consultar a qualsevol Delegació de l'Agència Tributària.
6. **Dades del domicili de l'empresa i de l'activitat** (incloent metres quadrats del lloc a on es desenvolupa l'activitat, codi postal i telèfon).
7. **En el cas de contractació de treballadors:** contracte, acord de contractació o autorització per a cursar l'alta a la Seguretat Social.
8. **Si s'ha sol·licitat la llicència municipal d'obertura,** és necessari el número de referència.

### **Centre de treball**

- Comunicació d'obertura d'un centre de treball o represa d'activitats. Les empreses amb treballadors/ores a càrrec que procedeixin a l'obertura d'un centre de treball o reprenguin les activitats després d'alteracions, ampliacions o transformacions importants, han de comunicar-ho a les Oficines de Gestió Empresarial.
- Amb la Llei 23/2015, de 21 de juliol, Ordenadora de la Inspecció de Treball i Seguretat Social, les empreses **ja NO estan obligades** a legalitzar i tenir un **llibre de visites** a cada centre de treball.

### **Contractació**

Un cop presa la decisió de contractar un nou treballador, i abans que aquest s'incorpori a l'empresa, us heu d'adreçar a l'oficina de la Tresoreria de la Seguretat Social que correspongui al domicili de l'empresa per a regularitzar el contracte davant l'administració a través dels tràmits que es descriuen a continuació:

- Si és el primer cop que contracteu, heu de sol·licitar la inscripció de l'empresa a la seguretat social.
- Si el treballador és la primera vegada que treballa, l'heu d'afiliar.
- En tots els casos, heu de donar d'alta al treballador en el règim general de la seguretat social.

## **ANNEX XXXI) Precontracte I Contracte**

### **PRECONTRACTE:**

#### **REUNITS**

D'una banda, en concepte d'arrendador **Cerendipia CB**, les senyores major d'edat; d'estat civil solteres de professió autònomes amb domicili **C/Cervantes,22** en N.I.F. núm. -----

D'una altra, en concepte d'arrendatari, senyor *Nom i Cognoms*. Major D'edat; d'estat civil; **casat** de professió jubilat; amb domicili a-----i D.N.I./N.I.F. núm ----- .

Ambdues parts es reconeixen capacitat jurídica per celebrar aquest contracte, intervenint en nom i dret propi, sent responsables de la veracitat de les seves manifestacions. De mutu acord

#### **Exposen**

I. Que Don NOM és (propietari, usufructuari, etc..) D'un local, situat a la planta baixa de l'edifici núm. 22 del carrer Cervantes de la ciutat de Deltebre amb una superfície de 150 metres quadrats, que es descriu de la següent manera: Bar- Restaurant *Cerendipia*.

II. Ambdues parts contractants han concertat l'arrendament de dit local d'acord amb les següents.

#### **CLÀUSULES**

##### **Primera.**

Don. NOM, cedeix en arrendament a les senyores ----- l'ús del local descrit, pel termini de 10 anys, a comptar des del dia de la data del present contracte, en què aquest local es posa a disposició de l'arrendatari, qui el rep, així com les claus.

##### **Segon**

Una vegada transcorri el termini concertat, si cap de les parts hagués notificat a l'altra, almenys amb un mes d'antelació a aquesta data, la seva voluntat de no renovar-lo, el contracte quedarà prorrogat per anualitats successives i fins a un màxim d'anys.

##### **Tercera**

Un cop hagi transcorregut el termini de durada del contracte i, si escau, de les pròrrogues de referència, l'arrendatari haurà de deixar a disposició de l'arrendador la totalitat de l'immoble l'ús del qual cedeix en aquest contracte.

##### **Quarta**

L'arrendatari rep l'immoble en perfecte estat i útil per a la seva fi. El local es destinarà al sector de la restauració sense que hi pugui haver canvi de destinació.

##### **Cinquena**

Atés que era un antic restaurador i que li agrada la iniciativa que li plantegem accepta fer un tracte especial el primer any consisten en:

Fer pagar un arrendament de 300 euros mensuals que equivalen a la capitalització del 3% deute de l'estat a mig i ll/t.

Es fixa en concepte de renda mensual la suma de 300 euros, que es pagarà dins dels cinc primers dies de cada mes, mitjançant ingrés en el compte corrent de l'arrendador n<sup>a</sup> XXXX XXXX .., obert al seu nom en el Banc CAIXABANK. L'arrendatari farà efectiu conjuntament amb la renda l'import de l'impost de valor afegit, distingint ambdós conceptes.

S'inclouran així mateix les despeses a què es refereix la clàusula 8a del present contracte, que a tots els efectes tindran el mateix tractament jurídic que la renda pròpiament dita.

### **Sisena**

L'arrendatari podrà realitzar al local llogat les obres que consideri necessàries per a la instal·lació del negoci que pretén obrir al públic, però, en cap cas, podrà provocar o contribuir a disminuir la seva estabilitat o seguretat, per les obres necessitarà consentiment exprés i per escrit l'arrendador.

Un cop conclouï el període de durada del contracte, i, si escau, les pròrrogues que puguin seguir-se, l'arrendatari deixarà totes les instal·lacions fixes que hagi realitzat al local en perfecte estat d'utilització, a favor de l'amo del local, sense que aquest hagi d'abonar per aquestes instal·lacions cap quantitat de diners.

### **Setena**

La renda s'actualitzarà en la data en què es compleixi cada any de vigència del contracte, aplicant a la renda corresponent a l'anualitat anterior la variació percentual experimentada parell l'índex general nacional del sistema d'índexs de preus de consum (IPC) en un període de dotze mesos immediatament anteriors a la data d'actualització, prenent com a referència per a la primera actualització el que correspongui a l'últim índex que estigues publicat en la data de celebració del contracte, i en les successives el que correspongui a l'últim aplicat.

Per al següent any l'import de lloguer s'incrementarà amb l'augment corresponent al increment de IPC de la comunitat catalana.

### **Vuitena**

Les despeses ocasionades per serveis amb què compta la finca i que s'individualitzen mitjançant aparells comptadors, així com els generats per l'adequat sosteniment de l'immoble, els seus serveis, tributs, càrrecs i responsabilitats que no siguin susceptibles d'individualització i que corresponguin al local arrendat i seus accessoris, que es computaran en funció de la quota de participació del que arrendat a l'edifici on es troba, seran abonats, s'ajunta amb la renda deguda parell l'arrendatari. (Cap qualsevol altre pacte com que l'arrendatari només es faci càrrec dels consums que tinguin comptador individual)

### **Novena**

L'arrendatari lliura a l'arrendador, en concepte de fiança, la quantitat de 600 euros, equivalent a dues taules de renda, que haurà de ser retornada dins el mes següent al dia en què es reintegrin les claus a l'arrendador. Constituïnt la signatura d'aquest document prova acreditativa d'aquest lliurament.

Si es produís la pròrroga a què es refereix la clàusula segona d'aquest contracte, la quantitat de la fiança s'actualitzarà i s'equipararà al que importin en el seu moment dues mensualitats de renda. Els contractants utilitzaran referent a això la mateixa via operativa que, per a l'actualització de rendes, segons la Llei de Arrendatari.

### **Desena**

D'acord amb l'article 1.279 del Codi Civil i a petició de qualsevol dels contractants, aquest document podrà ser elevat a escriptura pública, i inscrit, si s'escau, en el Registre de la Propietat.

### **Onzena**

En tot el no expressament previst en aquest contracte serà d'aplicació la normativa de l'arrendament d'immobles destinats a ús d'habitatge que s'estableix a la Llei d'Arrendaments Urbans i en el Codi Civil.

**Tretzena**

Les parts se sotmeten per imperatiu de la Llei als Jutjats i Tribunals de Tortosa

I perquè consti i tingui els efectes oportuns, els contractants signen el present contracte en el lloc i data indicats.

Signat: L'ARRENDATARI

Signat: L'ARRENDADOR

En Deltebre a 1 de març de 2017

## **CONTRACTE D'ARRENDAMENT DE LOCAL DE NEGOCI**

En Deltebre, a 01 de juny 2017.

### **REUNITS**

D'una banda, com ARRENDADOR, D / D<sup>a</sup>. *Cerendipia* CB major d'edat, Comunitat de Béns, amb NIF -----, i amb domicili a C/ Cervanes, 22 -43580, Deltebre

D'altra banda, com ARRENDATARI, D / D<sup>a</sup>. NOM I COGNOMS, major d'edat, amb DNI -----  
- i amb domicili a ----- 43580 de Deltebre

Ambdues parts intervenen en el seu propi nom i dret, tenint segons correspon la capacitat legal necessària per a l'atorgament del present contracte, el que porten a efecte en base a les següents:

### **CLÀUSULES**

**PRIMERA:** TITULARIDAD.- Que D / D<sup>a</sup>. NOM I COGNOMS és amo en ple domini de l'immoble situat en C/ Cervantes, 22 amb una superfície de 152,50 metres quadrats construïts.

L'immoble pertany al seu amo segons escriptura, la còpia exhibeix i retira, de data (01, d'Abril, 2000 atorgada davant el Notari de Tortosa D / D<sup>a</sup>. (NOM I COGNOMS) amb el número (XIFRA) d'ordre del seu protocol, immoble que figura inscrit en el Registre de la Propietat (NUMERO) (CIUTAT), en el Tom (NUMERO), Llibre (NUMERO), Foli (NUMERO) , Finca (NUMERO), Inscripció (NUMERO).

**SEGONA:** OBJECTE.- D / D<sup>a</sup>. NOM I COGNOMS arrenda el immoble descrit en la clàusula primera d'aquest contracte a D / D<sup>a</sup>. *Cerendipia* C.B per a local de negoci destinat a la restauració.

El destí del local no podrà ser alterat sense consentiment escrit de l'arrendador, donant lloc a la resolució del contracte en cas d'incompliment.

**TERCERA:** ESTAT D'ÚS.- L'arrendatari declara rebre el local en bon estat d'ús i conservació i es compromet a tornar-lo en el mateix estat a la finalització de contracte.

**QUARTA:** DURADA.- La durada de l'arrendament serà de 10 anys.

(L'EXTINCIÓ DEL CONTRACTE PER TRANSCURS DEL TERMINI PACTAT L'ARRENDAMENT I AL QUE DURANT ELS ÚLTIMS 5 ANYS S'HAGI EXERCIT UNA ACTIVITAT COMERCIAL DE VENDA AI PÚBLIC, ES DONARÀ A L'ARRENDATARI DRET A UNA INDEMNITZACIÓ A CÀRREC DE L'ARRENDADOR, sempre que el ARRENDATARI HAGI MANIFESTAT AMB 4 MESOS D'ANTELACIÓ A LA FINALIZACIÓ DEL TERMINI LA SEVA VOLUNTAT DE RENOVAR EL CONTRACTE PER UN MÍNIM DE 5 ANYS MÉS I PER UNA RENDA DE MERCAT, CONSIDERANT RENDA DE MERCAT, LA QUAL ACORDIN LES PARTS O LA QUAL DETERMINI UN ÀRBITRE DESIGNAT DE COMÚ ACORD. )

**CINQUENA:** RENDA I REVISIONS.- La renda és de 300€ mensuals.

El pagament s'efectuarà en els primers 10 dies de cada mes mitjançant transferència al compte bancari obert a nom de l'arrendador a l'entitat CAIXABANK

L'arrendador queda obligat a lliurar a l'arrendatari rebut de pagament.

La renda s'actualitzarà anualment aplicant en el període d'un any comptat des de la data d'inici del contracte, i així successivament, la variació experimentada per l'IPC, Índex de Preus de Consum publicat per l'INE, Institut Nacional d'Estadística.

**SISENA:** fiança.- A la signatura d'aquest contracte l'arrendatari lliura a l'arrendador en concepte de fiança de la quantitat de 600 euros, equivalent a dues mensualitats de renda, quantitat que s'abona en metàl·lic pel que l'arrendador mitjançant el present document la declara rebuda i atorga formal carta de pagament.

L'arrendador ha de dipositar aquesta fiança davant l'Organisme competent de la comunitat autònoma on radica l'immoble objecte d'arrendament.

El saldo de la fiança que en el seu cas hagi de ser retornada a l'arrendatari en finalitzar l'arrendament produeix d'interès legal a partir del transcurs d'1 mes des del lliurament de les claus si no s'hagués tornat la mateixa.

**SETENA:-** Es prohibeix l'arrendatari el subarrendament o cessió del present contracte.

**VUITENA:** OBRES.- L'arrendatari no podrà realitzar sense el consentiment escrit de l'arrendador obres que modifiquin la configuració del local, o que provoquin una disminució en l'estabilitat o seguretat.

**NOVENA:** DESPESES.- Les despeses per serveis de què disposa el local arrendat que s'individualitzen mitjançant aparells comptadors (aigua, llum, gas, telèfon etc.) seran de compte de l'arrendatari.

**DESENA:** DOMICILI A EFECTES DE NOTIFICACIONS.- Arrendador i arrendatari fixen com a domicili el que figura respectivament a l'encapçalament del contracte, tot això a l'efecte de rebre qualsevol notificació derivada del conjunt de drets i obligacions derivats d'aquest contracte.

**ONZENA:** LEGISLACIÓ APLICABLE.- En tot el no previst en el present contracte el mateix es regirà pel que disposa la Llei 29 / 1.994, de 24 de Novembre, d'Arrendaments Urbans, i supletòriament pel que disposa el Codi Civil.

Com a prova d'acceptació i conformitat de tot això, i perquè així consti, les parts signen el present contracte per duplicat exemplar en el lloc i data ressenyats a l'encapçalament.

Signatura  
(CERENDIPIA, CB.)

Signatura  
(NOM I COGNOMS)

## **Llistat del mobiliari**

### **Maquinària de Cuina**

Focs  
Planxa  
Moble escalfaplats  
Microones de doble nivell  
Salamandra  
Fregidora 6 litres  
2 batidores  
Campana extractora  
Neveres baixes sota mostrador  
Congelador expositor gelats  
Talladora d'embotits  
Rentavaixelles de campana  
1 congelador industrials  
1 refrigerador industrial

### **Maquinaria barra bar i restaurant**

Cafetera  
Molinet de cafè  
Nevera d'ampolles  
Màquina de suc  
Màquina granitzadora  
Renta gots  
Glaçonera  
Expositor refrigerat  
Bomba de calor per climatització local  
200 plats (grans)  
150 plats (petits)  
100 gots  
150 copes (mitjanes)  
200 forquilles  
200 ganivets  
200 culleres (grans)  
150 culleres petites

## **ANNEX XXXII) Declaració responsable i procediment de legalització**

**Font:** <https://canalempresa.gencat.cat> i  
[https://web.aoc.cat/.../4\\_Fitxes\\_de\\_tramits\\_i\\_models\\_formularis\\_FUE\\_Local\\_febrer2...](https://web.aoc.cat/.../4_Fitxes_de_tramits_i_models_formularis_FUE_Local_febrer2...)

### **Declaració responsable d'obertura d'establiment**

#### **Classificació de l'activitat de bar – restaurant**





Grup 0: Aquest grup recull les activitats regulades en la **Llei de 16/2015, de 21 de juliol de simplificació de l'activitat administrativa** de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica:

- Sotmeses al règim de declaració responsable i comunicació prèvia, segons els annexos I i II.
- Sotmeses a informe previ en matèria de bombers

*Veure quadres següents:*

0	Nota explicativa CCAE	Declaració responsable <b>Annex I</b>	Comunicació prèvia <b>Annex II</b>	Informe previ en matèria d'incendis (*)	Observacions
<b>d'allotjament</b>	<p>Nota: aquestes unitats només poden oferir allotjament, o, a més de l'allotjament, menjars i serveis recreatius. Aquesta divisió no comprèn: - Les activitats relacionades amb la provisió de residències principals per a estades llargues, com ara en apartaments, que poden llogar-se per mesos o anys (vegeu L).</p>				
<b>551 Hotels i allotjaments similars</b>	<p>Comprèn les activitats de: <a href="#">5510 Hotels i allotjaments similars</a></p>		<p>Si el nombre de places disponibles ≤ 20.</p>	<p>Si el nombre de places &gt; 20.</p>	<p>(***)</p>
<b>552 Allotjaments turístics i altres de curta durada</b>	<p>Comprèn les activitats de: <a href="#">5520 Allotjaments turístics i altres de curta durada</a></p>	<p>Aplicable als establiments de turisme rural i als habitatges d'ús turístic i, en general, a tota modalitat d'allotjament turístic que es pugui dur a terme en edificis o establiments amb ús característic residencial d'habitatge.</p>	<p>Si el nombre de places disponibles &lt; 20.</p>	<p>Si el nombre de places ≥ 20.</p>	<p>Si disposen de l'informe emès pel tècnic competent per a obtenir la cèdula d'habitabilitat, aquest pot esdevenir el certificat tècnic necessari en aquestes instal·lacions.</p>
<b>56 Serveis de menjar i begudes</b>	<p>Aquesta divisió comprèn: - Les activitats de venda de menjars i begudes aptes per al consum immediat, bé en restaurants tradicionals, autoserveis o de menjar per emportar-se'n, en llocs permanents o temporals amb o sense places per a seure. El més important és que ofereixin menjars aptes per al consum immediat i no el tipus d'instal·lació que presta aquest servei. Aquesta divisió no comprèn: - La producció de menjars no aptes per al consum immediat o de productes alimentaris preparats per a menjar (vegeu 10 i 11). - La venda de productes alimentaris que no siguin de producció pròpia i no constitueixin un menjar o de menjars no aptes per al consum immediat (vegeu G).</p>				
<b>561 Restaurants i establiments de menjar</b>	<p>Comprèn les activitats de: <a href="#">5610 Restaurants i establiments de menjars</a></p>		<p>Si la superfície construïda ≤ 500 m<sup>2</sup> i l'aforament ≤ 500 persones.</p>	<p>Si la superfície construïda &gt; 500 m<sup>2</sup> o amb un aforament de més de 500 persones <b>Vegeu columna "Observacions"</b></p>	<p>Cal recordar que estan subjectes a règim de Llicència les activitats regulades per la normativa sobre espectacles públics i activitats recreatives de restaurants, bar, restaurant bar i saló de banquets si la superfície construïda és &gt; 500 m<sup>2</sup> o amb un aforament de més de 500 o persones. El control preventiu en matèria d'incendis sobre aquestes activitats s'integrarà en el tràmit de llicència corresponent Vegeu <a href="#">nota interpretativa</a> de la Subdirecció General d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives</p>

A partir de la entrada en vigor de la Llei de simplificació, el titular de l'activitat assumeix la responsabilitat de complir els requisits necessaris per mitjà d'una declaració responsable o una comunicació prèvia davant l'Administració i assegura que no és necessària cap llicència.

<b>Activitats innòcues</b>	<p>Presentació d'una <b>Declaració responsable d'obertura</b></p>  <p>Declareu sota la vostra responsabilitat que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compliu la normativa per a l'activitat.</li> <li>✓ Disposeu d'un Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat signat per un/a tècnic/a competent.</li> <li>✓ Us comprometeu a mantenir-ne el compliment.</li> </ul>
<b>Activitats de baix risc</b>	<p>Presentació d'una <b>Comunicació prèvia d'obertura</b></p>  <p>Comuniqueu l'inici de l'activitat i <b>adjunteu-hi</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📎 El <b>Projecte tècnic</b> justificatiu dels requisits normatius signat per un/a tècnic/a competent.</li> <li>📎 El <b>Certificat tècnic</b> d'adequació de l'activitat al projecte presentat signat per un/a tècnic/a competent.</li> </ul>
<b>Activitats amb risc d'incendi</b>	<p>1. Sol·licitud d'un <b>Informe previ d'incendis</b></p>  <p><b>Adjuntant-hi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📎 L'apartat del <b>Projecte tècnic</b> que afecta en matèria d'incendis.</li> </ul> <p>2. Sol·licitud de l'<b>Acta de comprovació d'incendis</b> a un organisme de control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtenir l'<b>Acta de comprovació d'incendis</b> emesa per un organisme de control.</li> </ul> <p>3. Comunicació de l'<b>Acta de comprovació d'incendis</b></p>  <p><b>Adjuntant-hi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📎 La documentació que estableixi la normativa sectorial en matèria d'activitats i les ordenances municipals.</li> </ul>



En el cas de les activitats i instal·lacions de l'annex II de la Llei de prevenció i control ambiental (activitats subjectes al règim de llicència ambiental), el titular ha de sol·licitar l'informe de prevenció d'incendis, per les activitats de l'annex I de la Llei 3/2010, a l'ajuntament. Un cop resolta la llicència, el titular ha de presentar davant l'ajuntament l'acte de comprovació favorable emès per una entitat col·laboradora. Si les activitats no estan compreses a l'annex I de la Llei 3/2010, però apareixen a l'annex V de l'ordenança tipus (i el municipi l'ha aprovada), l'acte de comprovació es pot substituir per la seva referència si aquesta ha estat emesa pels serveis tècnics municipals.

## **2.- Legislació aplicable a l'obertura de l'establiment i de l'activitat**

LLEI 16/2015, del 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica.

Capítol II. Activitats econòmiques innòcues i activitats econòmiques de baix risc

Article 12. Activitats econòmiques regulades en aquest capítol

1. Les disposicions contingudes en aquest capítol són aplicables a les activitats econòmiques innòcues i a les activitats econòmiques de baix risc que es desenvolupen en un establiment. La resta d'activitats econòmiques es continuen regint per la legislació sectorial corresponent.

2. Als efectes d'aquesta llei, s'entén per:

**a) Activitat econòmica innòcua:** l'activitat que, amb caràcter general, per les seves característiques no produeix molèsties significatives ni cap afectació considerable al medi ambient, la seguretat de les persones ni els béns. Les activitats econòmiques innòcues són les incloses en l'annex I.

**b) Activitat econòmica de baix risc:** l'activitat que, per les seves característiques, pot produir alguna molèstia poc significativa o té una incidència molt baixa sobre el medi ambient, la seguretat de les persones o els béns. Les activitats econòmiques de baix risc són les incloses en l'annex II.

Article 13. Règims d'intervenció aplicable a les activitats econòmiques innòcues i a les activitats econòmiques de baix risc que es desenvolupen en un establiment

1. Els règims d'intervenció de les activitats econòmiques objectes d'aquesta llei són els següents:

a) Les activitats econòmiques innòcues estan subjectes a declaració responsable. El titular, o la persona que el representi, ha de posar en coneixement de l'Administració pública competent l'inici d'una determinada activitat mitjançant la presentació d'una declaració responsable en la qual ha de declarar, sota la seva responsabilitat, que compleix els requisits establerts per la

normativa vigent per a accedir a l'exercici de l'activitat, que disposa d'un certificat tècnic justificatiu de complir-los i que es compromet a mantenir-ne el compliment durant la vigència de l'exercici de l'activitat.

b) Les activitats econòmiques de baix risc estan subjectes al règim de comunicació prèvia. El titular, o la persona que el representi, ha de posar en coneixement de l'Administració pública competent l'inici de l'activitat mitjançant una comunicació prèvia, en els termes establerts per la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, que ha d'anar acompanyada del projecte tècnic justificatiu del compliment dels requisits establerts per la normativa vigent per a accedir a l'exercici de l'activitat signat per un tècnic competent, i del certificat del tècnic competent que sigui responsable de la posada en funcionament de l'activitat.

2. La declaració responsable o la comunicació prèvia a què fa referència l'apartat 1 ha de contenir una manifestació explícita sobre la conformitat de l'activitat econòmica amb el règim urbanístic del sòl.

3. La presentació de la declaració responsable o la comunicació prèvia a què fa referència l'apartat 1 habilita de manera immediata per a l'exercici de l'activitat sota la responsabilitat del seu titular, i alhora faculta l'Administració per a dur a terme qualsevol actuació de comprovació.

4. Les administracions públiques no poden introduir el règim d'autorització en el desplegament reglamentari de les normes sectorials que afecten les activitats econòmiques regulades per aquest capítol.

5. Les activitats descrites en els annexos I i II que estiguin connectades al sistema públic de sanejament no requereixen permís d'abocament previ ni informe de compatibilitat urbanística, sens perjudici de les actuacions de comprovació i inspecció posteriors.

6. En el cas que les obres de condicionament dels locals per a dur a terme una activitat econòmica descrita en els annexos I i II estiguin subjectes al règim de comunicació prèvia establert per la legislació urbanística, aquesta comunicació habilita el titular per a iniciar l'activitat si compleix els requisits que exigeix l'apartat 1.

7. Els certificats tècnics a què fa referència aquest article s'han de limitar a constatar els requeriments exigibles a l'activitat determinada.



#### AFECTACIÓ I APLICACIÓ DE LA LLEI DE SIMPLIFICACIÓ

Per una part, des de l'entrada en vigor de la Llei de simplificació i d'acord amb els preceptes establerts en aquesta:

• **El grup d'activitats d'establiments d'espectacles cinematogràfics de:**

$\leq 500 \text{ m}^2$  restaran sotmesos al règim de Declaració Responsable.  
 $> 500 \text{ m}^2$  restaran sotmesos al règim de Comunicació prèvia.

Sempre que, en el cas de realitzar-se obres, s'hagi efectuat el control preventiu en matèria d'incendis en el decurs de la seva tramitació administrativa.

• **El grup d'activitats vinculades a establiments de restauració de:**

$\leq 500 \text{ m}^2$  i  $\leq 500$  persones d'aforament restaran sotmesos al règim de Comunicació prèvia.

$> 500 \text{ m}^2$  o  $> 500$  persones d'aforament restaran sotmesos al règim de Llicència.

• **El grup d'activitats d'establiments de begudes, fent-se extensiu a tots els establiments destinats a activitats recreatives musicals, de:**

$\leq 500 \text{ m}^2$  i  $\leq 500$  persones d'aforament restaran sotmesos al règim de Comunicació prèvia.

$> 500 \text{ m}^2$  o  $> 500$  persones d'aforament restaran sotmesos al règim de Llicència.

Per l'altra:

• D'acord amb la disposició derogatòria de la Llei de simplificació queden **derogats els apartats b) i d) de l'article 124 del Decret 112/2010**, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives; **l'apartat c)** d'aquest article es deroga parcialment pel que fa als establiments destinats a activitats recreatives musicals, quedant vigent per als establiments destinats a espectacles públics.

• Queden fora de la Llei de simplificació les **activitats que tinguin caràcter extraordinari**, les quals no admeten un control a posteriori perquè s'exhaureixen amb la seva pròpia realització; per tant, no es podria aplicar ni tan sols el règim de comunicació prèvia, el qual implica la immediata realització de l'activitat des de la presentació de la comunicació a l'òrgan competent, en aquests supòsits continuen vigents els preceptes de la Llei d'espectacles.

• Així mateix, també resten fora **els establiments de règim especial, les de fires d'atraccions i els circs, i els establiments públics amb reservats annexos on es realitzen activitats de naturalesa sexual**, que continuen sotmesos al règim de licència de conformitat també amb la normativa d'espectacles.

• Per últim, igualment resten fora **els establiments destinats a espectacles teatrals, a espectacles d'audició i a espectacles musicals**, ja que en no estar inclosos en els annexos de la Llei de simplificació continuen sotmesos a la normativa d'espectacles.

## Local o establiment

En el cas que vulgueu desenvolupar la vostra activitat en un local o establiment, cal que comproveu prèviament si l'activitat és compatible amb els usos urbanístics determinats en el pla d'usos del municipi on la vulgueu dur a terme.

Un cop que heu comprovat que l'activitat s'hi pot dur a terme, cal que sol·liciteu la llicència municipal a l'ajuntament. Si hi heu de realitzar obres, haureu de demanar-hi també la llicència d'obres corresponent.

## Medi ambient

Per identificar si la vostra activitat té alguna incidència ambiental cal que consulteu la Llei 20/2009, de prevenció i control ambiental de les activitats. Aquesta determina quines activitats en tenen i les classifica en tres grups:

- Activitats de **major incidència ambiental**. Estan recollides a l'annex I de la Llei 20/2009. El tipus d'intervenció al que estan subjectes aquestes activitats és el d'autorització ambiental i la Generalitat és l'administració competent per atorgar-la.
- Activitats amb una **incidència ambiental mitjana**. Apareixen a l'annex II de la Llei 20/2009. Estan subjectes a llicència ambiental i els ajuntaments són els competents per atorgar-la.
- Activitats amb **menor incidència ambiental**. Són les activitats de l'annex III de la Llei 20/2009. Estan subjectes al règim d'intervenció de comunicació ambiental i la competència sobre aquestes activitats recau en els ens locals.

## PROCEDIMENT DE LEGALITZACIÓ DE BARS I RESTAURANTS

El procediment de legalització és el conjunt d'actuacions a realitzar davant de l'ajuntament per justificar que l'activitat compleix els requisits legals aplicables, i les accions de control: la legalització de les instal·lacions (seguretat industrial) i la regulació sanitària.

El control en matèria de sanitat és independent del de l'activitat i té un caràcter més continu. Es van rebent visites del tècnic de zona. En el condicionament de l'activitat s'haurà de proporcionar la infraestructura i les característiques que més endavant podrà requerir l'inspector de sanitat.

Els bars i restaurants, per la seva condició de ser simultàniament llocs de treball i establiments oberts al públic, han de complir unes condicions específiques del seu sector. A més, pel fet d'oferir productes comestibles i begudes alcohòliques estan sotmesos a una sèrie de normatives que vetllen pel benestar i la salut públiques.

## **Procediment administratiu**

### **A) Sol·licitud llicència d'obres**

- Presentació a l'Ajuntament de Deltebre, de la sol·licitud de llicència d'obres en règim de comunicació
- Presentació de la documentació requerida per formalitzar les sol·licituds; amb la seva memòria tècnica
- Pagament de les taxes
- Atorgament de la llicència per part de l'Ajuntament

### **B) Sol·licitud llicència d'activitats**

- Presentació a l'Ajuntament de Deltebre, de la sol·licitud de llicència d'activitats en règim de comunicació
- Presentació de la documentació requerida per formalitzar les sol·licituds:
  - Qüestionari de l'activitat
  - Imprès sol·licitud llicència ambiental (annex >II)
  - Imprès sol·licitud informe previ en matèria d'incendis
  - Projecte d'obertura activat restaurant
  - Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat
  - Acta comprovació: prevenció i seguretat en cas d'incendi
  - Comunicació prèvia d'obertura
- Pagament de les taxes
- Atorgament de la llicència per part de l'Ajuntament

### **C) Control en matèria de sanitat**

- Recull de la normativa en seguretat alimentària
- Declaració responsable en matèria de salut alimentària
- Presentació de la declaració complimentada

## ANNEX XXXIII)

### A) Sol·licitud llicència d'obres

FONT: <http://deltebre.cat/gestions/>



## COMUNICACIÓ PRÈVIA PER A LA REALITZACIÓ D'OBRES

### SOL·LICITANT

Nom:		NIF:	
------	--	------	--

### REPRESENTANT

Nom:		NIF:	
------	--	------	--

### DADES PER A NOTIFICACIONS:

Titular de l'adreça:			
Adreça:			
Municipi:		CP:	
Telèfon fix:		Fax:	
Telèfon mòbil:			
Adreça electrònica:			

### ASSUMPTE/DEMANO

--

### DADES DEL CONSTRUCTOR/CONTRACTISTA (Si cal, podeu utilitzar el revers o un full addicional)

Nom:		NIF:	
------	--	------	--

El contractista de les obres manifesta estar donat d'alta de la Declaració Censal per a exercir l'activitat.

Deltebre,            d                            de 20

Signatura,

### ALCALDIA PRESIDÈNCIA DE L'AJUNTAMENT DE DELTEBRE

De conformitat amb la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades d'identificació personal que heu d'incloure en aquest formulari són de caràcter obligatori d'acord amb l'art. 70 de la Llei 30/1992 de 26 de novembre, en cas de no consignar-les, us podrem tenir per desistits de la vostra petició, previ requeriment d'acord amb l'art. 71 de la Llei citada. Les vostres dades s'incorporaran en un fitxer automatitzat i/o manual del qual n'és titular l'Ajuntament de Deltebre i seran tractades per a alguna de les finalitats esmentades o per a totes elles. També us informem que podeu exercir en qualsevol moment els drets d'acòs, rectificació, cancel·lació i oposició en els termes establerts a la legislació vigent sobre protecció de dades, mitjançant escrit presentat en el Registre de l'Ajuntament de Deltebre.

## COMUNICACIÓ PRÈVIA PER A LA REALITZACIÓ D'OBRES

### DADES DE L'OBRA

Emplaçament:	
Ref. Cadastral:	
Descripció actuació:	

### PRESSUPOST I SUPERFÍCIE

Pressupost:		Superfície actuació(ml/m2/m3)	
-------------	--	-------------------------------	--

### DOCUMENTACIÓ QUE S'ADJUNTA:

<input type="checkbox"/>	Pressupost	<input type="checkbox"/>	Descripció d'obres
<input type="checkbox"/>	Plànol	<input type="checkbox"/>	Altres

### Condicions per la realització d'obres en règim de comunicació:

- 1.- Les actuacions sotmeses a comunicació s'hauran d'iniciar en el termini de 2 mesos des de la seva presentació al registre general de l'Ajuntament, i **el termini per acabar-les serà de 6 mesos**, a comptar des de l'anterior data. Finalitzats aquests terminis sense que les obres s'hagin començat o acabat, es considerarà caducat el dret, circumstància que l'Ajuntament haurà de declarar mitjançant resolució expressa.
- 2.- La present autorització s'entén atorgada **salvat el dret de propietat i sense perjudici del de tercers**, i no cal acreditar la titularitat de l'immoble davant l'Administració, tret que es pugui afectar la protecció i la garantia de béns de titularitat pública.
- 3.- D'acord amb l'article 11 del Decret 89/2010, de 29 de juny, pel qual s'aprova el Programa de gestió de residus de la construcció de Catalunya (PROGROC), i article 5 de l'Ordenança Municipal d'ocupació a la via pública, un cop acabada l'obra, caldrà presentar davant aquesta Corporació, el certificat emès per l'entitat gestora, acreditatiu de la **gestió dels residus rebuts**.
- 4.- Tots els treballs es realitzaran de conformitat amb les mesures de **seguretat i salut per a les obres de construcció** en general que defineix el R.D. 1627/97, de 24 d'octubre.
- 5.- L'Ajuntament podrà portar a terme, conforme l'establert a la legislació vigent **inspeccions** per comprovar l'estat de les instal·lacions i la realització de les obres conforme a les condicions establertes en el document de la comunicació prèvia.
- 6.- Amb caràcter previ a l'inici de les obres se'n donarà coneixement a l'Àrea de Dinamització Territorial i Imatge de Poble de l'Ajuntament per tal de que aquest fixi, sobre el terreny, les **alineacions de vialitat**.
- 7.- No està permès dipositar àrids i terres d'escombraries sense envasar a la via pública.

## COMUNICACIÓ PRÈVIA PER A LA REALITZACIÓ D'OBRES

8- Es comunicarà prèviament 2 dies abans de començar l'obra i 2 dies després com a màxim de finalitzar-la.

9- Sol·licitar per escrit les alineacions i rasants.

10- Autoritzar l'accés de l'inspector durant la realització de l'obra i després de finalitzar-la.

### TIPUS D'OBRES A REALITZAR (MARQUI AMB UNA CREU)

#### **Obres a l'interior d'habitatges que no modifiquen distribució, estructures ni façanes:**

<input type="checkbox"/>	Repicar, enguixar i pintar parets i sostres (sense enderroc).
<input type="checkbox"/>	Substitució d'elements de <b>fusteria</b> o serralleria (portes i finestres existents).
<input type="checkbox"/>	Substitució o reparació de <b>paviments</b> .
<input type="checkbox"/>	Substitució o reparació de <b>cels rasos</b> .
<input type="checkbox"/>	Actuació en <b>instal·lacions existents</b> interiors (electricitat, instal·lació d'aigua, etc.)
<input type="checkbox"/>	Modernització o reforma de la <b>cuina</b> d'un habitatge/alicatats.
<input type="checkbox"/>	Modernització o reforma de <b>bany</b> o rentador/alicatats.

#### **Obres a l'interior de locals existents i interior de vestíbuls:**

<input type="checkbox"/>	Obres i actuacions a l'interior de locals <b>que no modifiquin distribució, estructures ni façana</b> , sense canvi d'ús i que no pressuposin cap afectació mediambiental per a l'activitat vigent ja autoritzada.
<input type="checkbox"/>	Obres de <b>millora a l'interior de vestíbuls i escales</b> comunitàries que no modifiquin distribució ni estructura.

#### **Actuacions parcials a façanes i celoberts:**

<input type="checkbox"/>	Reparació de façanes fins a una alçada màxima de planta baixa i planta primera.
<input type="checkbox"/>	Reparació, substitució o neteja de canals, canaleres/baixants, ràfecs, cornises, dentells, brancals, gàrgoles i acroteris.
<input type="checkbox"/>	Reposició d'elements alterats per accidents o pel deteriorament de la façana.
<input type="checkbox"/>	Eliminació d'elements sobreposats sense nova col·locació.

## COMUNICACIÓ PRÈVIA PER A LA REALITZACIÓ D'OBRES

<input type="checkbox"/>	Reparació puntual de terrasses, llosanes de balcons i baranes.
<input type="checkbox"/>	Reparació puntual o substitució de fusteries exteriors, balconeres, persianes o reixes.
<input type="checkbox"/>	Reparació o substitució de persianes o tancaments.
<input type="checkbox"/>	Col·locació de reixes en obertures.

### Reparació parcial de cobertes:

<input type="checkbox"/>	Neteja i substitució de teules trencades.
<input type="checkbox"/>	Refer minvell, buneres, aiguafons i canals interiors
<input type="checkbox"/>	Pavimentació i/o impermeabilització de terrats.
<input type="checkbox"/>	Reparació de xemeneies o d'altres ventilacions.
<input type="checkbox"/>	Reparació de claraboies o lluernes.

### Enderrocs parcials:

<input type="checkbox"/>	Enderroc de coberts d'una planta i de superfície màxima de 20m <sup>2</sup> , sense afectació estructural ni moviment de terres, quedant exclosos els coberts de fibrociment.
--------------------------	---

### Actuacions a jardins i solars que no impliquin tala d'arbrat ni moviment de terres:

<input type="checkbox"/>	Substitució o reparació de paviments.
<input type="checkbox"/>	Reparació o pintat de tanques.
<input type="checkbox"/>	Reparació d'instal·lacions.
<input type="checkbox"/>	Construcció de tanques metàl·liques.
<input type="checkbox"/>	Construcció de tanques massisses.
<input type="checkbox"/>	Canalitzacions i regadores.

Deltebre,            d                            de 20

Signatura,

**ANNEX XXXIV)**

**MEMÒRIA TÈCNICA OBRES DE REHABILITACIÓ**

**Memòria Tècnica**

**Obres rehabilitació local  
per a restaurant – bar**

***CERENDIPIA***

FERRAN TORTA NAVARRO

ARQUITECTE

## **1.- ANTECEDENTS**

Aquesta memòria tècnica es redacta en tot seguint l'encàrrec formulat per les promotores de la iniciativa d'obertura d'una activitat destinada a Restaurant – Bar.

L'objectiu d'aquesta documentació és la de concretar les obres a realitzar al local per a rehabilitar-lo i habilitar-lo per ser destinat a l'activitat de restaurant, així com obtenir la llicència d'obres menors de l'Ajuntament de Deltebre

## **2.- OBJECTE DEL PROJECTE I DADES DE LES SOL-LICITANTS**

### **OBJECTE**

L'objecte del present projecte és la obtenció de la llicència d'obres de rehabilitació d'un local per destinar-lo a l'activitat del Restaurant - Bar,

### **DADES DE LES SOL-LICITANTS**

Núria Tomàs Donador, domiciliada al carrer \_\_\_\_\_ de Deltebre , amb DNI,  
núm. \_\_\_\_\_ telèfon \_\_\_\_\_

Sabina Ripolles Llorach, domiciliada al carrer \_\_\_\_\_ de Sant Jaume, amb DNI,  
núm. \_\_\_\_\_ telèfon \_\_\_\_\_

## **3.- AUTOR DE LA DOCUMENTACIÓ TÈCNICA**

El tècnic redactor d'aquesta memòria tècnica, és l'arquitecte Ferran Torta Navarro, col·legiat al Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya, amb el número 52892-7, amb domicili professional al carrer Holanda, 13 - 15, baixos, local B, de la ciutat d'Amposta (Montsià).

## **4.- SITUACIÓ I ESTAT ACTUAL DE L'EDIFICACIÓ.**

### **SITUACIÓ**

Carrer Cervantes, núm. 16 del municipi de Deltebre  
Classificació i qualificació del sòl: Sòl urbà,  
Referència cadastral: 8799322CF0089N  
Any de construcció: 1968

### **SUPERFÍCIES**

Superfície del solar: 297 m<sup>2</sup>  
Superfície construïda planta baixa: 257 m<sup>2</sup>  
Superfície construïda plantes primera i segona: 204 m<sup>2</sup>

### **DOTACIONS I INSTAL·LACIONS**

L'immoble situat en sòl urbà, disposa de tots els serveis urbanístics existents: abastament, sanejament, accés rodat, subministrament elèctric, enllumenat públic, servei de telecomunicacions.

## 5.- JUSTIFICACIÓ DE LA MEMÒRIA TÈCNICA

### 5.1.- JUSTIFICACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA URBANÍSTICA

Segons la Normativa Urbanística Municipal de Deltebre, el solar està situat en zona de sòl Urbà, on està admès l'ús de restaurant – bar.

De fet en aquet mateix local, és va autoritzar un local de restaurant - bar, “Can Cadell” que ha tancat recentment, per qüestions de jubilació del seu titular.

### 5.2.- CARACTERÍSTIQUES DE LA PLANTA BAIXA.

L'edificació en planta baixa ocupa una gran proporció de la superfície del solar, concretament dels 297 m<sup>2</sup> de la parcel·la, l'edificació n'ocupa 257 m<sup>2</sup>, la resta és un pati, situat junt a la mitgera.

La planta baixa, està desenvolupada en tres zones: el local destinat a la futura activitat, un magatzem d'ús privat, i l'accés a l'habitatge de la planta superior:

- La zona destinada a restaurant té una superfície construïda de 164 m<sup>2</sup>.
- La zona de magatzem privat té una superfície construïda de 70 m<sup>2</sup>
- Els accessos a la planta superior ocupen una superfície construïda de 23 m<sup>2</sup>

### 5.3.- DESCRIPCIÓ DE L'EDIFICI EXISTENT

#### Usos actuals

L'edifici està construït sobre una parcel·la solar d'una superfície de: 297 m<sup>2</sup>, es desenvolupa en tres plantes:

- La planta baixa ocupa la pràctica totalitat de la parcel·la, amb una superfície construïda de baixa: 257 m<sup>2</sup>. Esta destinada a local restaurant, magatzem particular independent, i accessos a les plantes superiors.
- La superfície construïda de plantes primera i segona, destinades a habitatge, és de 204 m<sup>2</sup>

### 5.4.- ACTUACIONS A REALITZAR

Les obres previstes en la present fase són les mínimes per poder rehabilitar el local a la llicència de funcionament de l'activitat, tenint en compte que l'edifici i activitat són existents, i s'emmarquen en la tipificació municipal de: Obres i actuacions a l'interior de locals, que no modifiquen distribució, estructures, ni façana, sense canvi d'ús i que no pressuposin cap afectació mediambiental per a l'activitat vigent ja autoritzada.

Són les següents :

- Es desmuntaran els elements que no tinguin una utilitat directa en la utilització de l'activitat o sigui necessària la seva substitució.
- Es dotarà als espais interiors amb unes considerables condicions de confort i funcionalitat.
- Instal·lació elèctrica: S'adoptaran les consideracions establertes tant en la memòria tècnica, com en la documentació gràfica a realitzar
- S'estudiarà la reubicació de les lluminàries en funció de la disposició de mobiliari pretesa en aquesta activitat. La instal·lació d'enllumenat existent és amb tubs fluorescents i compleix la normativa vigent.
- Es procedirà a efectuar un revestiment de pintura general a tot el local.

### 5.5.- JUSTIFICACIÓ DE LA SOLUCIÓ ADOPTADA

L'edifici és un local que fins fa uns anys estava destinat a restaurant, per la qual cosa les intervencions a realitzar són mínimes, i consistiran bàsicament en la millora de les instal·lacions d'enllumenat, i la implementació d'una nova decoració, més acollidora, al tipus d'activitat de restaurant per a cel·facs, potenciant el confort i benestar dels usuaris per davant de la hipotètica ocupació màxima possible

L'accessibilitat al local per a persones de mobilitat reduïda, està ajustada al Decret 135/1995 de desplegament de la Llei 20/1991, de promoció de l'accessibilitat i de supressió de les barreres arquitectòniques. (article 19 i apartat 2.1 de l'Annex 2).

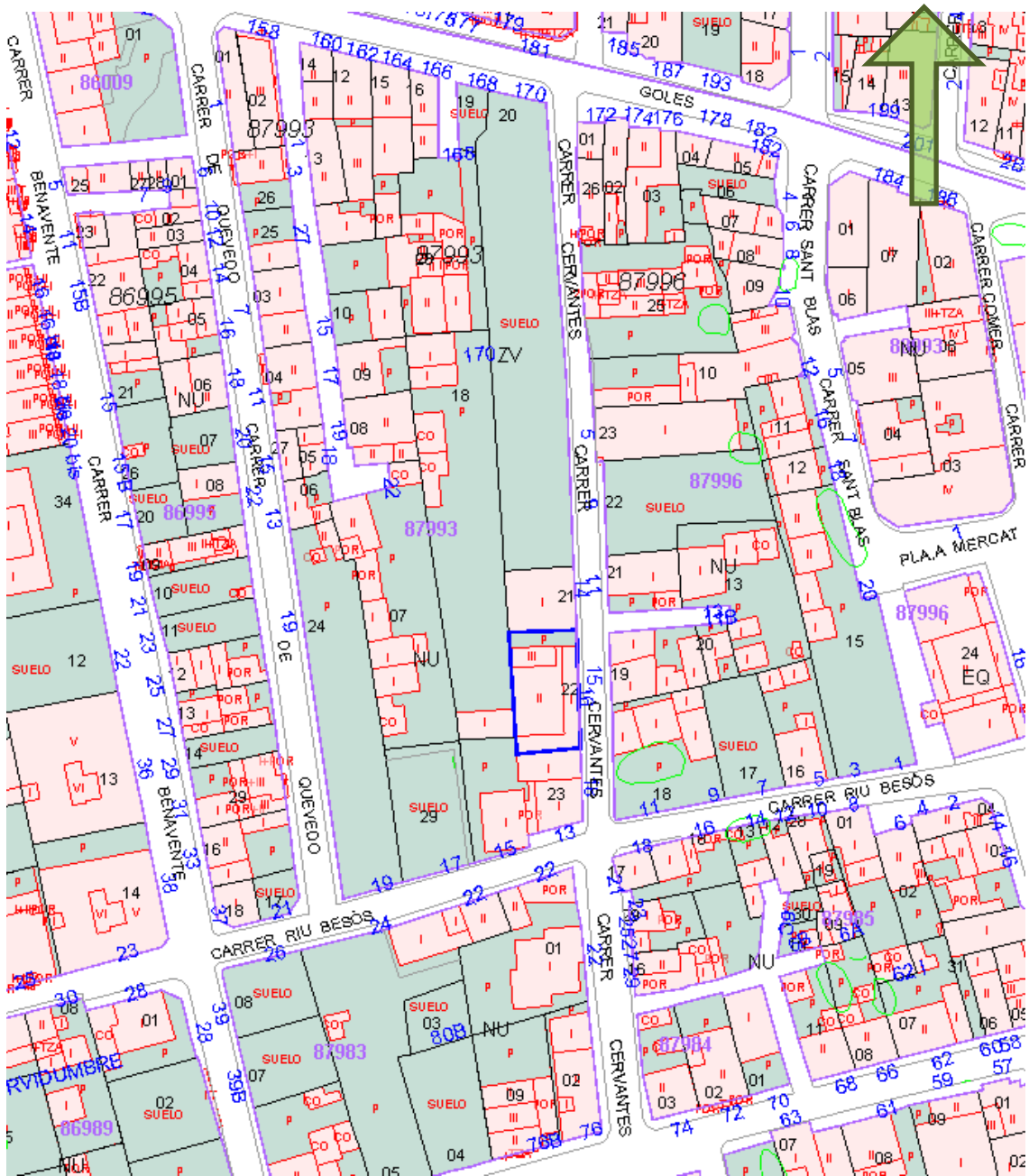
### 6.- PRESSUPOST DE LES OBRES DE REHABILITACIÓ

U.O.	DESIGNACIÓ DE L'OBRA	MIDES	IMPORT
1	Desmuntatge dels elements que no tinguin una utilitat directa en la utilització de l'activitat o sigui necessària la seva substitució.	P.A.	125
2	Adequació dels espais interiors per aconseguir unes considerables condicions de confort i funcionalitat.	P.A.	620
3	Adopció de les mesures establertes tant en la memòria tècnica, com en la documentació gràfica a realitzar, per a la millora de l'enllumenat del local.	P.A.	495
4	Reubicació de les lluminàries en funció de la disposició de mobiliari pretesa en aquesta activitat	P.A.	260
5	Millora del revestiment de pintura general a tot el local.	P.A.	2050
	<b>total pressupost execució material</b>		<b>3.550</b>
	El pressupost d'execució material ascendeix a la quantitat de tres mil cinc-cents cinquanta euros		

Deltebre, març de 2017

L'arquitecte

Ferran Torta Navarro



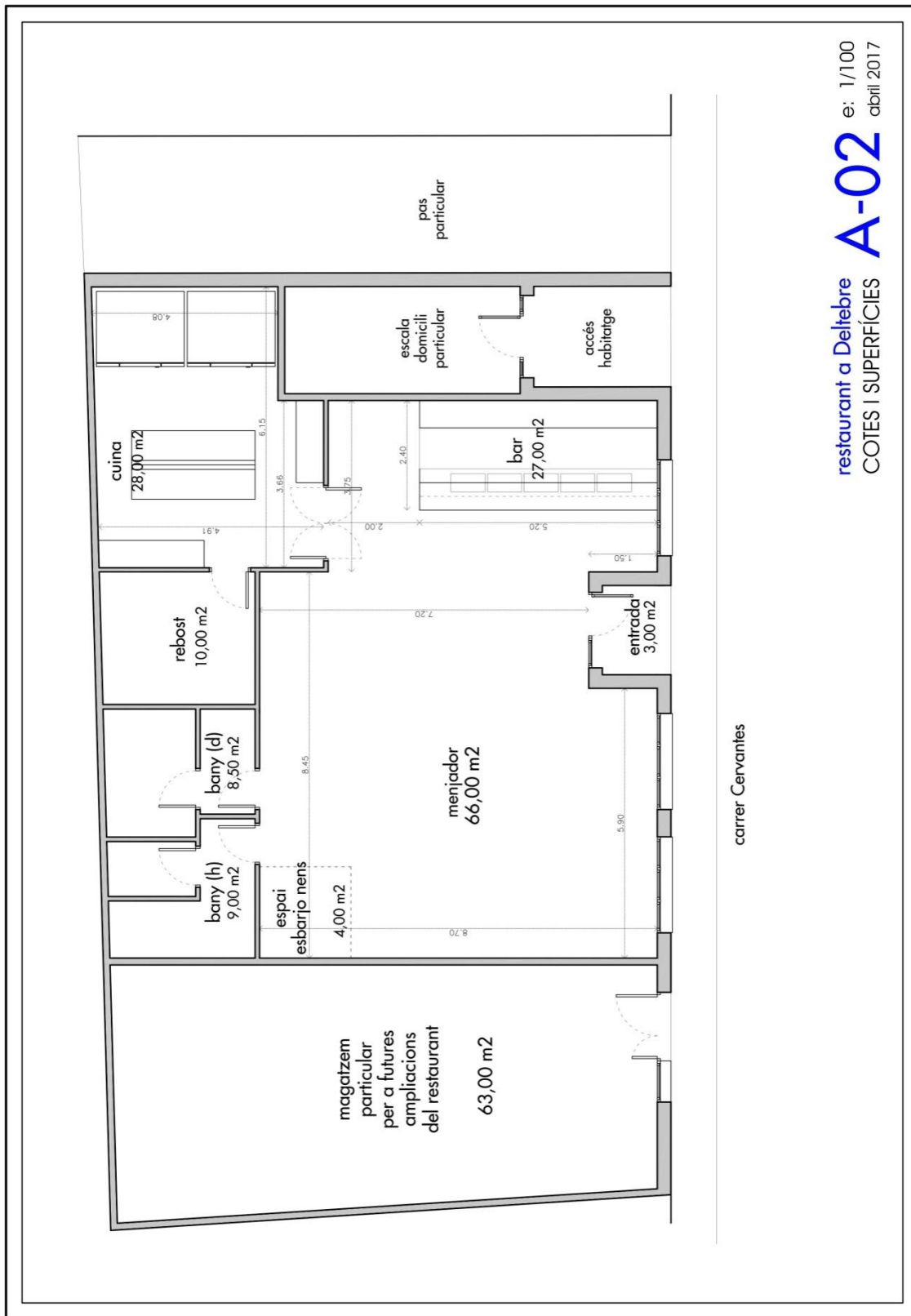
SITUACIÓ SOBRE PLÀNOL DEL CADASTRE D'URBANA



**IMATGE DE LA FAÇANA DE L'EDIFICI**



**IMATGE DE LA FAÇANA DEL LOCAL PREEXISTENT**



PLANTA LOCAL RESTAURANT – BAR

## ANNEX XXXV)

### B) SOL·LICITUD L·LICÈNCIA D'ACTIVITATS

Font: <http://deltebre.cat/gestions/> i Arquitecte: Ferran Torta Navarro

#### QÜESTIONARI DE L'ACTIVITAT

##### Paràmetres generals:

Superfície total (m <sup>2</sup> ): <sup>1</sup>	Superfície útil (m <sup>2</sup> ):
Potència elèctrica contractada (kW):	Aforament (si escau) (persones):
Nombre plantilla (persones):	Horari de funcionament:
L'activitat està inclosa en espais protegits (PEIN, Espais naturals de protecció especial, Zones humides, Xarxa Natura, etc.)? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No En cas afirmatiu, indiqueu quin: _____	

##### Paràmetres urbanístics:

Classificació del sòl:	Qualificació urbanística:
Coordenades de l'establiment: UTMx _____	UTMy _____

##### Paràmetres ambientals:

<b>AIGÜES RESIDUALS</b>	
Genera aigües residuals diferents a sanitàries:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Disposa d'autorització d'abocaments d'aigües residuals:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> En tràmit
Organisme emissor:	_____
Data sol·licitud:	Data resolució:
<b>RESIDUS</b>	
Genera residus municipals:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Genera o gestiona residus industrials:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Codi productor de residus:	Codi gestor de residus:
<b>CONTAMINACIÓ ATMOSFÈRICA</b>	
Potencialment contaminant de l'atmosfera:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>SOROLL I VIBRACIONS</b>	
Nivells d'immissió dins del recinte de l'activitat > 70 dBA:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>CONTAMINACIÓ LUMÍNICA</b>	
Potencialment contaminant del medi nocturn:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

##### Paràmetres comerç

Superfície sala de venda (m <sup>2</sup> ):	Tipus activitat comercial (ECS/ECNS): <sup>2</sup>
---	--

##### Paràmetres ramaderes

URP (unitats ramaderes procedimentals):
---

<sup>1</sup> Equivalent a superfície construïda.

<sup>2</sup> D'acord amb el Decret Llei 1/2009, de 22 de desembre, d'ordenació dels equipaments comercials

Establiments comercials singulars (ECS): Venda a l'engròs, venda d'automodò i carburants; d'embarcacions i altres vehicles, de maquinària, de materials per a la construcció i articles de sanejament i els centres de jardineria i vivers.

Establiments comercials no singulars (ECNS): La resta, inclosos els establiments de venda de mobles i les ferreteria i els de venda de productes de bricolatge.

### Paràmetres incendis:

<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús docent</b> Alçada d'evacuació (m): _____ Superfície total (m <sup>2</sup> ): _____ Escola bressol: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús sanitari de caràcter ambulatori</b> Superfície per planta (m <sup>2</sup> ): _____ Alçada d'evacuació (m): _____
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús hospitalari</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús residencial públic</b> Número de places: _____
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús comercial i de serveis</b> Superfície total sota edificis amb altres usos(m <sup>2</sup> ): _____ Superfície total (m <sup>2</sup> ): _____
<input type="checkbox"/>	<b>Càmping</b> Distància a terreny forestal (m): _____
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'ús industrial</b> Superfície total (m <sup>2</sup> ): _____ Configuració de l'edifici Tipus <input type="checkbox"/> Av <input type="checkbox"/> Ah <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E Nivell de risc intrínsec d'acord amb el Reglament de seguretat contra incendis, aprovat pel Decret 2267/2004: <input type="checkbox"/> Baix <input type="checkbox"/> Mitjà <input type="checkbox"/> Alt
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment subjecte a normativa d'accidents greus en els que intervinguin substàncies perilloses</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'espectacle públic</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'activitat recreativa o de pública concurrència, d'acord amb CTE</b> Superfície total (m <sup>2</sup> ): _____ Aforament segons CTE (persones): _____
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment d'aparcament de vehicles</b> Superfície total (m <sup>2</sup> ): _____ Superfície sota rasant (m <sup>2</sup> ): _____ Número de plantes sota rasant: _____ Sota edifici d'altres usos: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment penitenciari</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Establiment i instal·lació subjecte a la normativa d'accidents greus en els quals intervinguin substàncies explosives</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Altres usos no especificats anteriorment</b> Alçada d'evacuació (m): _____

### Paràmetres salut:

Requereix d'intervenció sanitària municipal <sup>3</sup> :	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Disposa de piscina d'ús públic:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Establiment de tatuatge o piercing (Decret 90/2008):	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Requereix d'altres intervencions sanitàries <sup>4</sup> :	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
És d'aplicació el Decret de prevenció i control de la legionel·losi (Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Està previst instal·lar o hi ha instal·lades torres de refrigeració i/o condensadors evaporatius:	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Signat:

Nom, cognoms o raó social: \_\_\_\_\_

<sup>3</sup> Ex: Bar, restaurant, camisseria, etc.

<sup>4</sup> Ex: Registre Sanitari (RGS) o Registre Sanitari Indústria i Productes Alimentaris (RSIPAC), Bronzejat (TIC/202/2000), etc.

## LLICÈNCIA AMBIENTAL (Annex II)

### DADES DEL SOL·LICITANT / INTERESSAT

Nom i cognoms / Raó Social			DNI / NIF / NIE/ Passaport
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms			DNI / NIF / NIE/ Passaport
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

- Les del Sol·licitant     Les del Representant     Altres (Omplir el següent formulari)

### ALTRES DADES

Nom i cognoms			DNI / Passaport
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

- Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud**

Podeu consultar les condicions detallades del servei de comunicacions i notificacions electròniques a l'[annex 1](#) d'aquest formulari.

### + DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

Nom comercial	
Referència cadastral (Mes informació a: <a href="http://www.sedecatastro.gob.es">http://www.sedecatastro.gob.es</a> )	
Adreça	
Telèfon	Adreça electrònica
Activitat principal	
Codi CCAE:	
Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)	
Apartat o apartats de l'annex II de la Llei 20/2009, de 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats, en el que es classifica l'activitat	

## **DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL·LICITANT**

---

- Projecte bàsic amb estudi ambiental, signat pel personal tècnic competent.
- Si l'interessat no ha sol·licitat informe urbanístic abans de sol·licitar la llicència ambiental, el projecte haurà de contenir, de manera diferenciada, la informació següent:
  - 1.- Plànol d'emplaçament de l'activitat projectada que permeti la identificació de la finca.
  - 2.- Explicació sintètica de l'activitat projectada que detalli la seva naturalesa i característiques principals.
  - 3.- Necessitats d'ús i aprofitament del sòl i del subsòl.
  - 4.- Requeriments respecte la disponibilitat i la suficiència dels serveis públics municipals que exigeixi l'activitat.
  - 5.- En els casos d'activitats que, tot i que no estan incloses en la legislació d'accidents greus projecten tenir alguna de les substàncies químiques o categoria de substàncies tòxiques o molt tòxiques, de conformitat amb els llindars que s'estableixen a la normativa de seguretat industrial, s'ha d'aportar la normativa que determina aquesta legislació.
- Estudi geològic de les característiques del sòl en el qual s'emplaça l'activitat projectada, sempre que la normativa específica aplicable defineixi aquesta activitat com a potencialment contaminant del sòl.
- Estudi d'impacte ambiental, o document ambiental, si és necessari.
- Document acreditatiu de la designació de la persona que assumirà la responsabilitat tècnica de l'execució del projecte i que expedirà la certificació acreditativa de l'adequació de l'activitat i de les instal·lacions a la llicència atorgada.
- El sistema i procediment per a la verificació del funcionament dels autocontrols de l'activitat proposats per la persona sol·licitant, amb indicació del tècnic o de la tècnica amb qualificació adequada responsable de la seva aplicació (És voluntari aportar aquest document).
- Documentació preceptiva en matèria d'incendis d'acord a la Llei 3/2010, del 18 de febrer, i la normativa sectorial aplicable.
- Pla de gestió de les dejeccions ramaderes, si és el cas.
- Declaració, si cal, de les dades contingudes en el projecte que gaudeixen de confidencialitat d'acord amb la legislació, amb especificació de la Llei en la qual s'empara.
- Declaració responsable en matèria de salut alimentària, si és el cas.
- Qualsevol altra documentació que sigui exigible per la legislació ambiental aplicable a l'activitat.
- Altra documentació:

## **DOCUMENTACIÓ QUE OBRA EN PODER DE L'AJUNTAMENT**

---

- Justificació acreditativa que s'ha realitzat el pagament de la corresponent taxa. Identificada amb la liquidació núm.:
- Informe urbanístic quan s'ha presentat prèviament. Núm. expedient:
- Altra documentació: (Llicències d'obres, aprofitament de béns del domini públic municipal,...):

## **DECLARO RESPONSABLEMENT**

---

- Que, en cas d'actuar com a representant legal, disposo de tots els poders necessaris per a tramitar aquesta sol·licitud i rebre, si escau, les corresponents comunicacions i/o notificacions.
- Que disposo de la pòlissa o el contracte d'assegurances o altres garanties que donen cobertura a la responsabilitat de l'activitat, si escau.

## **AUTORITZO**

---

L'Ajuntament a verificar les meves dades a altres administracions o organismes.

## **TERMINI DE RESOLUCIÓ I EFECTES DE LA FALTA DE RESOLUCIÓ DINS DE TERMINI**

---

- El termini per resoldre aquesta sol·licitud és de sis mesos comptats des de la data de la seva entrada al registre general de l'Ajuntament.  
Aquest termini restarà interromput si s'ha de requerir el titular perquè esmeni la sol·licitud o perquè aporti documentació addicional, entre la data de rebuda del requeriment i la data de presentació de l'esmena o documentació complementària, d'acord amb allò que estableix l'article 42.5 de la Llei 30/1992, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.
- Si un cop transcorregut el termini de sis mesos l'Ajuntament no ha notificat la resolució, el sol·licitant podrà entendre desestimada la sol·licitud.

## **SOL·LICITO**

---

Que tingueu per presentada aquesta sol·licitud i que, un cop seguits els tràmits previstos a la Llei, m'atorgueu la llicència ambiental sol·licitada.

\_\_\_\_\_,    de/d'    de 20

Signatura,

---

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de Desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades en el fitxer \_\_\_\_\_ per a la gestió específica de la seva sol·licitud. El Responsable del Fitxer és l'Ajuntament de \_\_\_\_\_ i podrà dirigir-se personalment o per correu convencional al \_\_\_\_\_, per exercir el seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals.

---

**IL·LM. SR./SRA. ALCALDE/SSA DE L'AJUNTAMENT DE \_\_\_\_\_**

# SOL·LICITUD INFORME PREVI EN MATÈRIA D'INCENDIS

## DADES DEL SOL·LICITANT / INTERESSAT

Nom i cognoms / Raó Social		DNI / NIF / NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

## DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms		DNI / NIF / NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

## ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

- Les del Sol·licitant     Les del Representant     Altres (Omplir el següent formulari)

## ALTRES DADES

Nom i cognoms		DNI / Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

- Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud**

Podeu consultar les condicions detallades del servei de comunicacions i notificacions electròniques a l'[Annex 1](#) d'aquest formulari.

## DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

Nom comercial	
Referència cadastral (Més informació a: <a href="http://www.sedecatastro.gob.es">http://www.sedecatastro.gob.es</a> )	
Adreça	
Telèfon	Adreça electrònica
Activitat principal	
Codi CCAE:	
Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)	

## DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL·LICITANT

- Portada de la documentació tècnica (formulari SP01 del Departament d'Interior de la Generalitat de Catalunya)
- Certificat de coincidència entre el suport electrònic i el suport paper (formulari SP02 del Departament d'Interior de la Generalitat de Catalunya)
- Projecte tècnic descriptiu i justificatiu del compliment de la reglamentació tècnica aplicable en matèria d'incendis
  
- Altra documentació:

### **DOCUMENTACIÓ QUE ES TROBA EN PODER DE L'AJUNTAMENT**

---

- Justificació acreditativa que s'ha realitzat el pagament de la corresponent taxa. Identificada amb la liquidació núm.:

### **DECLARO RESPONSABLEMENT**

---

Que en cas d'actuar com a representant legal, disposo de tots els poders necessaris per a tramitar aquesta sol·licitud i rebre, si escau, les corresponents comunicacions i/o notificacions.

### **SOL·LICITO**

---

Que es tingui per presentada aquesta sol·licitud i que l'Ajuntament la remeti a la Generalitat per a l'emissió del corresponent informe previ en matèria d'incendis.

\_\_\_\_\_,  de/d'  de 20

Signatura,

---

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de Desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal, informem que les seves dades seran incorporades en el fitxer \_\_\_\_\_ per a la gestió específica de la seva sol·licitud. El Responsable del Fitxer és l'Ajuntament de \_\_\_\_\_. I podrà dirigir-se personalment o per correu convencional al \_\_\_\_\_, per exercir el seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals.

---

**IL·LM. SR./SRA. ALCALDE/SSA DE L'AJUNTAMENT DE \_\_\_\_\_**

## COMUNICACIÓ PRÈVIA D'OBERTURA

### DADES DEL SOL-LICITANT / INTERESSAT

Nom i cognoms / Raó Social		DNI / NIF / NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms / Raó social		DNI / NIF / NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

- Les del Sol·licitant       Les del Representant       Altres (Omplir el següent formulari)

### ALTRES DADES

Nom i cognoms / Raó social		DNI / Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

- Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud**

Podeu consultar les condicions detallades del servei de comunicacions i notificacions electròniques a l'[Annex 1](#) d'aquest formulari.

### TIPOLOGIA

- Inici d'una nova activitat
- Modificació d'una activitat existent
- Canvi de titularitat de l'activitat (no serà necessari adjuntar de nou la documentació tècnica associada)

### DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

---

Nom comercial

---

Referència cadastral (Més informació a: <http://www.sedecatastro.gob.es> )

---

Adreça

---

Telèfon	Adreça electrònica
---------	--------------------

---

Activitat principal

---

Codi CCAE:

---

Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)

---

#### **DADES TÈCNIQUES DE L'ACTIVITAT**

##### **PARÀMETRES GENERALS**

Superfície total (m <sup>2</sup> )	Superfície útil (m <sup>2</sup> )	Alçada (m)
Superfície magatzem (m <sup>2</sup> )	Alçada (m)	
Potència contractada(kW)	Horari de funcionament	Aforament estimat (num. Usuaris)

##### **RELACIÓ DE MAQUINÀRIA**

Descripció, unitats, potència (kW)

---

#### **DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL·LICITANT**

- Projecte tècnic signat per un tècnic competent.
- Certificat del tècnic competent responsable de la posada en funcionament de l'activitat.
- Acta de comprovació favorable en matèria d'incendis en cas que l'activitat a desenvolupar es consideri de risc important en matèria d'incendis, segons el que preveu la Llei 3/2010 (Vegeu quadre tècnic d'activitats, columna "Informe previ en matèria d'incendis").
- Llicències, autoritzacions o concessions relatives a utilització o aprofitament de béns del domini públic no municipal, si escau.
- Autorització d'abocaments d'aigües residuals a la llera pública o al mar, només en el cas que no estiguin connectades al sistema públic de sanejament.

#### **DOCUMENTACIÓ QUE APORTA L'INTERESSAT**

- Declaració responsable en matèria de salut alimentària, si es tracta d'un establiment afectat pel Real Decret Llei 191/2011 (si escau segons [taula adjunta](#))

### **DOCUMENTACIÓ QUE ES TROBA EN PODER DE L'AJUNTAMENT**

---

- Llicència o comunicació prèvia d'obres (si és el cas).  
Referència acreditativa d'haver-la obtingut:
- Llicències, autoritzacions o concessions relatives a utilització o aprofitament de béns del domini públic municipal (per exemple, guals, terrasses, etc.), si és el cas.  
Referència acreditativa d'haver-la obtingut:
- Justificació acreditativa que s'ha realitzat el pagament de la taxa corresponent a aquesta *Comunicació prèvia*.  
Referència identificativa núm.:

### **DECLARO RESPONSABLEMENT**

---

- Que l'activitat compleix els requisits establerts per la normativa vigent per a accedir al seu exercici, i que se'n mantindrà el compliment durant l'exercici de l'activitat.
- Que en cas d'actuar com a representant legal, es disposa de tots els poders necessaris per a presentar la comunicació i rebre, si escau, les corresponents comunicacions i/o notificacions.
- Que l'activitat és compatible amb el planejament urbanístic
- Que les dades consignades en la comunicació són certes, així com tota la documentació que s'adjunta.

### **AUTORITZO**

---

- A l'Ajuntament a verificar les meves dades a altres administracions o organismes per comprovar el compliment de les condicions requerides per a l'exercici de l'activitat, i que pugui verificar-les durant la seva vigència.

### **EFFECTES DE LA PRESENTACIÓ DE LA COMUNICACIÓ PRÈVIA**

---

- Un cop efectuada la comunicació prèvia, l'exercici de l'activitat es pot iniciar sota l'exclusiva responsabilitat de les persones titulars i tècniques que hagin realitzat certificacions, i alhora facultats a l'administració per a dur a terme qualsevol actuació de comprovació.
- La comunicació no atorga a la persona o empresa titular de l'activitat, facultats sobre el domini públic, el servei públic o els béns col·lectius, ni dóna cobertura a efectes contraris a l'ordenament vigent.
- La inexactitud, falsedat o ommissió de qualsevol dada consignada en aquest document serà posada en coneixement de la persona titular que disposarà del termini d'un mes per corregir-la i/o perfeccionar-la, sens perjudici del dret a presentar al·legacions en el termini de 15 dies a comptar de la notificació i de les responsabilitats a les quals s'hagués de fer front.
- L'Ajuntament podrà incorporar l'activitat en un pla d'inspecció per a verificar el compliment dels requisits i la normativa sectorial aplicable. En cas que es constati algun incompliment s'iniciarà un procediment d'esmena d'una durada màxima de dos mesos, que no comportaria la suspensió de l'activitat, tret que hi hagués risc per a les persones, els béns o el medi ambient.

Aquest procediment d'esmena és independent i compatible amb un possible procediment sancionador, i supletori en els casos en què la normativa sectorial de l'activitat no estableixi un procediment específic.



Àrea de Dinamització Territorial i Imatge de Poble  
Gestió territorial

\_\_\_\_\_, de/d' \_\_\_\_\_ de 20

Signatura,

---

*D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de Desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades en el fitxer \_\_\_\_\_ per a la gestió específica de la seva sol·licitud. El Responsable del Fitxer és l'Ajuntament de \_\_\_\_\_ i podrà dirigir-se personalment o per correu convencional al \_\_\_\_\_, per exercir el seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals.*

---

**IL·LM. SR./SRA. ALCALDE/SSA DE L'AJUNTAMENT DE \_\_\_\_\_**

**ANNEX XXXVI)**

**PROJECTE LEGALITZACIÓ ACTIVITAT**

**Projecte tècnic**

**Obertura del restaurant – bar**

FERRAN TORTA NAVARRO

ARQUITECTE

**Memòria**

## 1.- ANTECEDENTS

Aquest projecte es redacta en tot seguint l'encàrrec formulat per les promotores de la iniciativa d'obertura d'una activitat destinada a Restaurant – Bar.

L'objectiu d'aquesta documentació és la legalització de l'activitat de restaurant i de tots els elements que es descriuen en els plànols adjunts, local i instal·lacions, que faran possible el funcionament i l'exercici de l'activitat de Restaurant – Bar, en la planta baixa de l'edificació existent a l'immoble del carrer Cervantes, núm. 16, de la ciutat de Deltebre.

## 2.- OBJECTE DEL PROJECTE I DADES DE LES SOL·LICITANTS

### OBJECTE

L'objecte del present projecte és la obtenció de la llicència d'activitat del Restaurant - Bar, i permetre l'obertura del local,

El programa es desenvolupa únicament en planta baixa. i disposa d'accés directe des del carrer Cervantes

### DADES DE LES SOL·LICITANTS

Núria Tomàs Donador, domiciliada al carrer \_\_\_\_\_ de Deltebre , amb DNI, núm. \_\_\_\_\_ telèfon \_\_\_\_\_

Sabina Ripolles Llorach, domiciliada al carrer \_\_\_\_\_ de Sant Jaume, amb DNI, núm. \_\_\_\_\_ telèfon \_\_\_\_\_

## 3.- AUTOR DE LA DOCUMENTACIÓ TÈCNICA

El tècnic redactor d'aquest projecte, és l'arquitecte Ferran Torta Navarro, col·legiat al Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya, amb el número 52892-7, amb domicili professional al carrer Holanda, 13 - 15, baixos, local B, de la ciutat d'Amposta (Montsià).

## 4.- CLASSIFICACIÓ DE L'ACTIVITAT

Grup 0: Recull les activitats regulades en la **Llei de 16/2015, de 21 de juliol de simplificació de l'activitat administrativa** de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica:

- Sotmesa al règim de declaració responsable i comunicació prèvia, segons els annexos II. (Bars i Restaurants amb superfície inferior a 500 m<sup>2</sup>), conseqüentment es conceptua com una activitat de risc baix.
- Numero classificació 561
- Sotmesa a informe previ en matèria de bombers.

## 5.- SITUACIÓ I ESTAT ACTUAL DE L'EDIFICACIÓ.

### SITUACIÓ

Carrer Cervantes, núm. 16 del municipi de Deltebre

Classificació i qualificació del sòl: Sòl urbà,

Referència cadastral: 8799322CF0089N

Any de construcció: 1968

Usos actuals segons cadastre: Planta baixa.- Oci Hostaleria 257 m<sup>2</sup>

Planta primera .- Habitatge 171 m<sup>2</sup>

### SUPERFÍCIES

Superfície del solar: 297 m<sup>2</sup>

Superfície construïda planta baixa: 257 m<sup>2</sup>

Superfície construïda plantes primera i segona: 204 m<sup>2</sup>

### DOTACIONS I INSTAL·LACIONS

L'immoble situat en sòl urbà, disposa de tots els serveis urbanístics existents: abastament, sanejament, accés rodat, subministrament elèctric, enllumenat públic, servei de telecomunicacions.

## 6.- JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE

### 6.1.- JUSTIFICACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA URBANÍSTICA

Segons la Normativa Urbanística Municipal de Deltebre, el solar està situat en zona de sòl Urbà, on està admès l'ús de restaurant – bar.

De fet en aquet mateix local, és va autoritzar un local de restaurant - bar "Can Cadell", que ha tancat recentment, per qüestions de jubilació del seu titular.

### 6.2.- CARACTERÍSTIQUES DE LA PLANTA BAIXA.

L'edificació en planta baixa ocupa una gran proporció de la superfície del solar, concretament dels 297 m<sup>2</sup> de la parcel·la, l'edificació n'ocupa 257 m<sup>2</sup>, la resta és un pati, situat junt a la mitgera (pas particular)

La planta baixa, està desenvolupada en tres zones: el local destinat a la futura activitat, un magatzem d'ús privat, i l'accés a l'habitatge de la planta superior:

- La zona destinada a restaurant té una superfície construïda de 164 m<sup>2</sup>.
- La zona de magatzem privat té una superfície construïda de 70 m<sup>2</sup>

- Els accessos a la planta superior ocupen una superfície construïda de 23 m<sup>2</sup>

### 6.3.- DESCRIPCIÓ DE L'EDIFICI EXISTENT

#### Usos actuals

L'edifici està construït sobre una parcel·la solar d'una superfície de: 297 m<sup>2</sup>, es desenvolupa en tres plantes:

- La planta baixa ocupa la pràctica totalitat de la parcel·la, amb una superfície construïda de baixa: 257 m<sup>2</sup>. Esta destinada a local restaurant, magatzem particular independent, i accessos a les plantes superiors.
- La superfície construïda de plantes primera i segona, destinades a habitatge, és de 204 m<sup>2</sup>

#### Sistema estructural

- L'estructura de l'edifici existent està formada per una fonamentació mixta de fonaments correguts i sabates aïllades. L'estructura és a base de per parets de carrega i pilars de formigó. Els sostres són unidireccionals
- Tots els elements estructurals no presenten cap patologia visible, es considera que reuneix les condicions adequades per a la utilització com a restaurant en la planta.

#### Sistema envolvent

- Parets de murs de fàbrica de maó, amb revestiment superficial.
- La fusteria exterior metàl·lica, sense trencament de pont tèrmic i envidrament sense cambra d'aire.
- Distribució interior a base d'envans ceràmic, amb revestiment a ambdues cares
- Els revestiment dels paraments verticals son Enguixat a bona vista pintat amb pintura plàstica en paraments verticals, a excepció dels banys, i cuina que estan enrajolats.
- Els revestiments horitzontals, són plaques d'escaiola,
- Els paviments, són de plaqueta ceràmica.
- La fusteria interior es de fusta xapada tipus DM lacat de color marró o laminat de fusta natural.

#### Instal·lacions

El local disposa dels subministraments d'aigua, electricitat, telecomunicacions, gas i clavegueram.

- La instal·lació de fontaneria donar servei a les necessitats del local i de l'edifici. El subministrament és directe de la xarxa pública. La instal·lació garanteix les exigències bàsiques HS-4 del CTE i d'altres reglamentacions, en quant a: o qualitat de l'aigua o

proteccions contra retorns o condicions mínimes de subministrament als punts de consum (cabal i pressió)

- La instal·lació d'evacuació d'aigües recull de forma separativa les aigües residuals de l'edifici, conduint-les a la xarxa municipal i evitant l'entrada dels gasos de la instal·lació als espais interiors amb la col·locació de taps hidràulics. La instal·lació compleix les exigències bàsiques HS-5 del CTE
- La instal·lació d'electricitat dona servei als diferents usos de l'edifici, de forma independent. El subministrament és directe de la xarxa pública amb potència suficient, en Baixa Tensió, la instal·lació s'ajusta a la normativa vigent, de forma que garanteixi la potència i estabilitat necessària pel correcte funcionament dels diferents usos de l'edifici en condicions de seguretat
- L'enllumenat serà millorat per tal d'adequar-lo a la nova distribució del mobiliari serà en tot moment de caràcter funcional: i es garantiran els nivells mínims d'il·luminació que s'especifiquen al DB SU-4. Es garantiran els nivells d'il·luminació.
- Es disposarà d'enllumenat d'emergència al recorregut d'evacuació des del punt més desfavorable fins a la sortida a l'exterior, tot complint així com les directives de la ITC-28 del REBT que fan referència a l'enllumenat d'evacuació.
- El local preexistent disposa d'una màquina de condicionament de l'ambient (tipus bomba de calor), amb la potencia suficients per condicionar el local i assolir uns nivells de temperatura de confort necessari.
- El local preexistent disposa d'extintors portàtils, caldrà revisar-los i si s'escau substituir-los.

#### 6.4.- ACTUACIONS A REALITZAR

Les obres previstes en la present fase són les mínimes per poder readequar el local a la llicència de funcionament de l'activitat, tenint en compte que l'edifici i activitat són existents:

- Es desmuntaran els elements que no tinguin una utilitat directa en la utilització de l'activitat o sigui necessària la seva substitució.
- Es dotarà als espais interiors amb unes considerables condicions de confort i funcionalitat.
- Instal·lació elèctrica: S'adoptaran les consideracions establertes tant en la memòria tècnica, com en la documentació gràfica a realitzar
- S'estudiarà la reubicació de les lluminàries en funció de la disposició de mobiliari pretesa en aquesta activitat. La instal·lació d'enllumenat existent és amb tubs fluorescents i compleix la normativa vigent.
- Es procedirà a efectuar un revestiment de pintura general a tot el local

## 6.5.- JUSTIFICACIÓ DE LA SOLUCIÓ ADOPTADA

L'edifici és un local que fins fa uns anys estava destinat a restaurant, per la qual cosa les intervencions a realitzar són mínimes, i consistiran bàsicament en la millora de les instal·lacions d'enllumenat, i la implementació d'una nova decoració, més acollidora, al tipus d'activitat de restaurant per a celíacs, potenciant el confort i benestar dels usuaris per davant de la hipotètica ocupació màxima possible

L'accessibilitat al local per a persones de mobilitat reduïda, està ajustada al Decret 135/1995 de desplegament de la Llei 20/1991, de promoció de l'accessibilitat i de supressió de les barreres arquitectòniques. (article 19 i apartat 2.1 de l'Annex 2).

## 6.6.- SEGURETAT DEL LOCAL

### **Protecció contra incendis**

S'ha comprovat que el local reuneix les condicions de seguretat en cas d'incendi de l'edifici, complint les exigències bàsiques SI del CTE. Tanmateix es dona compliment al Decret 241/94 de "Condicions urbanístics i de protecció contra incendis complementaris de la NBE CPI/91."

#### Propagació interior

- El local es desenvolupa únicament en planta baixa, i no té cap accés directe al magatzem adossat ni a la planta primera habitatge.
- Els elements estructurals i de tancament de la planta baixa destinada a local de pública concurrència, així com les diferents sales son locals de risc d'incendi baix, són tancaments del tipus EI-60.
- L'ocupació total de l'edifici no supera les 65 persones
- Els recorreguts d'evacuació són inferiors a 25 m, només hi ha una única sortida

#### Propagació exterior

- La tipologia i característiques constructives del local limiten suficientment les condicions per impedir el risc de propagació exterior d'un hipotètic incendi pel forjat del local dels baixos i, també, superficialment pel seu acabat exterior.

#### Resistència al foc

La resistència al foc de l'estructura, és en tot cas superior a R 60, en general a tot l'edifici.

#### Sectorització de la cuina

No és necessari sectoritzar la cuina, doncs la potència de cocció es inferior a 20 kW, (veure justificació apartat 6.7)

## Protecció contra incendis

Es col·locaran extintors, a menys de 15m de la sortida d'evacuació, en :

Zona	Lloc	Extintors
Pública	Restaurant	1 ut de 6 kg, de pols polivalents, d'eficàcia 21 A – 113 B
	Quadres elèctrics	1 ut de 5 kg de CO <sub>2</sub> , eficàcia 34 B
Privada	Cuina	1 ut de 6 kg, de pols polivalents, d'eficàcia 21 A – 113 1 ut de 5 kg de CO <sub>2</sub> , eficàcia 89 B
	Rebost	1 ut de 6 kg, de pols polivalents, d'eficàcia 21 A – 113

- Els extintors es situaran de forma tal que puguin ser utilitzats de manera ràpida i fàcil. Es situaran en els paraments, de forma que l'extrem superior de l'extintor es trobi a una altura sobre el sòl inferior a 1,70 metres.
- Es disposarà d'un sistema d'extinció automàtica sobre la campana extractora de la cuina.

Reacció al foc dels elements constructius, decoratius i mobiliari.

Classes de REACCIÓ al FOC: CORRESPONDÈNCIES ENTRE LES DIFERENTS CLASSIFICACIONS			
<b>REVESTIMENTS</b> - de parets i sostres, - d'aïllaments tèrmics o acústics i - de conductes	Classe exigida conforme a la norma: <b>UNE 23727:1990</b>	Classe que cal acreditar segons la norma <b>UNE-EN 13501-1:2002<sup>(1)</sup></b>	
		<b>Revestiments de parets o sostres, Aïllaments tèrmics (no lineals) o acústics i Conductes</b>	<b>Productes lineals per a aïllament tèrmic en canonades</b>
	<b>M0</b>	<b>A1 o A2-s1,d0</b>	<b>A1<sub>L</sub> o A2<sub>L</sub>-s1,d0</b>
	<b>M1</b>	<b>B-s3,d0</b>	<b>B<sub>L</sub>-s3,d0</b>
	<b>M2</b>	<b>C-s3,d0<sup>(2)</sup></b>	<b>C<sub>L</sub>-s3,d0<sup>(2)</sup></b>
	<b>M3</b>	<b>D-s3,d0</b>	<b>D<sub>L</sub>-s3,d0</b>
<b>REVESTIMENTS</b> - de terres	<b>M0</b>	<b>A1<sub>FL</sub> o A2<sub>FL</sub>-s1</b>	
	<b>M1</b>	<b>A2<sub>FL</sub>-s2</b>	
	<b>M2</b>	<b>B<sub>FL</sub>-s2</b>	
	<b>M3</b>	<b>C<sub>FL</sub>-s2</b>	
<b>ELEMENTS TÈXTILS SUSPESOS</b>	<b>M1</b>	<b>Classe 1 segons norma UNE-EN 13773:2003 "Textiles y productos textiles. Comportamiento al fuego. Cortinas y cortinajes. Esquema de clasificación"</b>	
<b>BUTAQUES I SEIENTS TAPISSATS</b>	a les que s'exigeixi classe de reacció al foc	Hauran d'acreditar haver passat l'assaig segons les normes següents: a) UNE EN 1021-1:1994, "Valoración de la inflamabilidad del mobiliario tapizado. Parte 1. Fuente de ignición: cigarrillo de combustión" b) UNE EN 1021-2:1994, "Valoración de la inflamabilidad del mobiliario tapizado. Parte 1. Fuente de ignición: llama equivalente a una cerilla"	

(1) S'admet que tota classe, amb índexs iguals o més favorables que els índexs corresponents d'una altra classe, satisfà les condicions d'aquesta. Tant els índexs principals (A1, A2, B, C, D o E) i (A1<sub>FL</sub>, A2<sub>FL</sub>, B<sub>FL</sub>, C<sub>FL</sub>, D<sub>FL</sub> o E<sub>FL</sub>), com el de producció de fum (s1, s2 o s3) i el de caiguda de gotes/partícules inflamades (d0, d1 o d2) són més desfavorables en sentit creixent. (E més desfavorable que A; s3 més desfavorable que s1; d2 més desfavorable que d0)

(2) Quant aquesta classe pertanyi a un material de gruix inferior a 1,0 mm i de massa inferior a 1,0 kg/m<sup>2</sup>, també serà vàlida per a aquelles aplicacions a les que s'exigeixi classe M1.

## Evacuació

L'evacuació del local es fa a través d'un recorregut que no supera els 20 m fins a la sortida del local que dona directament a la via pública.

Càlcul de l'ocupació del local, tot considerant el màxim d'ocupació factible, d'acord a les taules de càlcul de l'aforament.

DEPENDENCIA	SUPERFÍCIE UTIL	OCUPACIÓ	PERSONES
Restaurant	66	1,5 m <sup>2</sup> / persona	44
barra bar	27	1 m <sup>2</sup> / persona	6
zona de jocs infants	4	2 m <sup>2</sup> / persona	2
cuina i cambres	28	10 m <sup>2</sup> / persona	3
serveis sanitaris	17,50	3 m <sup>2</sup> / persona	6
Rebost	10	40 m <sup>2</sup> / persona	1
<b>Total</b>	152,50 m <sup>2</sup>		62 persones

### Protecció de les escales

No n'hi ha escales en el local

### Portes de sortida en els recorreguts d'evacuació

- Totes les portes del local (cuina, magatzem i serveis higiènics), són practicables d'eix vertical, i obren en sentit d'evacuació, amb un sistema de fàcil obertura des del costat on s'hauria de produir la hipotètica evacuació.
- Les sortides del local disposaran d'un senyal amb la llegenda SORTIDA
- El senyal amb la llegenda sortida d'emergència, ha d'utilitzar-se en tota sortida prevista per aquest tipus d'ús exclusiu d'emergència
- Hi hauran senyals indicatius de la direcció, sentit i recorregut visibles des de qualsevol punt del local.

### **Facilitat d'accessibilitat dels bombers**

El local satisfà els requisits, SI 5, que regula la intervenció de bombers segons la secció SI 5 del DB.

### **Seguretat d'utilització i d'ús**

Les condicions de seguretat d'utilització del local compleixen els requisits bàsics, especificats en el capítol SU del CTE, i al decret 135/1995 "Codi d'Accessibilitat", per tal de garantir l'ús de l'edifici en condicions necessàries de seguretat, als efectes de limitar, el risc d'accidents i danys als usuaris.

### Risc de caigudes (SU 1)

- En tot el local no hi ha discontinuïtats en els paviments.

### Impactes o enganxades (SU 2)

- El disseny, les característiques constructives del local, dels elements fixes i practicables susceptibles de produir impactes, gaudeixin de la protecció adient
- Aquells elements fràgils que puguin rebre impactes, amb conseqüències negatives per las usuaris, estaran en tot moment protegits.
- Els elements d'obertures i tancaments automàtics, disposaran d'una protecció específica contra les enganxades.
- L'alçada lliure de pas en zones de circulació serà superior a 2,10 metres en espais d'ús restringit, i de 2,10 metres, en al resta. En tots els casos cas els llindars de les portes disposar d'una alçada lliure superior a 2 metres.
- Els elements fixes que sobresurtin dels paraments verticals, situats en zones de circulació estaran a una altura superior a 2,20 metres.
- En zones de circulació, no hi hauran elements sortints fixats a les parets, que sobresurtin més de 15 cm. a una alçada inferior a 2,20 metres.

### Immobilització (SU 3)

- Es disposaran en les portes dels serveis sanitaris, sistemes de desbloqueig del pany des de l'exterior.

### Il·luminació (SU 4)

Es previst la millora dels sistema d'enllumenat del bar restaurant, als efectes de garantir, l'enllumenat funcional del local, amb el següents graus d'il·luminació:

- zona d'accés al local (exterior)  $E \geq 15$  lux
- zones d'accés i interiors  $E \geq 50$  lux
- enllumenat d'emergència en tots els recorreguts d'evacuació,  $E \geq 1$  lux

### Protecció contra llamps (SU 8)

Considerada i avaluada la conveniència d'instal·lar protecció contra llamps, i essent el risc dintre dels límits de la no obligatorietat d'aquesta instal·lació, no es preveu disposar d'instal·lació protectora davant els al llamps

### Cuines Industrials (SI 4)

- Atès que cal col·locar un sistema automàtic d'extinció, per ser la potencia instal·lada  $P > 50$  kW. no és necessari instal·lar un sistema automàtic de detecció a la cuina.
- La campana d'extracció de fums estarà separada 50 cm, com a mínim, de qualsevol material que no sigui A1. Estarà situada com a màxim a 2 metres del nivell del pis i ha de sortir, almenys, 15 cm pels costats accessibles de la projecció en planta dels aparells de cocció. La ventilació de la cuina és de 10 l/s.m<sup>2</sup>.

- Els conductes d'evacuació de fums són independents de tota altra extracció o ventilació i exclusius per a cada cuina. Disposen de registres per a inspecció i neteja en els canvis de direcció amb angles més grans de 30° i cada 3 m com a màxim de tram horitzontal. Tindran una classificació EI 30 quan discorrin per l'interior de l'edifici o per façanes a menys d'1,50 m de distància.
- Els filtres, estaran separats dels focus de calor > 1,20 m si són de graella o de gas, i > 0,50 m si són d'altres tipus. Han de ser fàcilment accessibles i desmuntables per a la seva neteja. Han de tenir una inclinació més gran de 45° y disposar d'una safata de recollida de greixos que condueixi aquestes fins a un recipient tancat la capacitat del qual ha de ser inferior a 3 litres
- Les emissions de fums a l'atmosfera seran exclusivament les generades per la cuina, les quals seran filtrades prèviament a la seva emissió. Els filtres seran inspeccionats quinzenalment per tal que es mantingui la seva eficàcia.
- Els ventiladors, compliran la norma UNE EN 12101-3: 2002, i tindran una classificació F400-90.
- La fregidora, se situarà en un lloc accessible i reconegut per el personal.
- No és necessari sectoritzar la cuina, doncs la potència de cocció és inferior a 20 kW.

### Salubritat

El local reuneix tots els requisits i exigències bàsiques regulades en matèria de salubritat (HS) garantint la protecció enfront de la humitat (que afecta bàsicament al disseny dels tancaments).

- Es disposa d'un recinte per a la recollida selectiva de residus. Els residus sòlids s'aniran acumulant al llarg del dia i seran traslladats i dipositats en la forma adequada, al final de la jornada als contenidors de carrer de gestió municipal, situats a les rodalies del local.
- La recollida i evacuació de residus (HS 2), es a través del sistema municipal de recollida d'escombraries, mitjançant contenidors de carrer.
- Dels residus que s'originin en l'activitat de restaurant, la majoria són els envasos procedents dels diferents productes de menjar i begudes. Els quals els poden classificar segons es concreta en la següent taula.

Codi residu	Classificació	Descripció	T/any	VAL	TDR
		<i>Procés on s'originen</i>			
200109	NE	Residus orgànics	8	V 83	T-21
		<i>Menjars</i>			T-12
200110	NE	Olis vegetals	0,4	V 33	T-21
		<i>Fregidores</i>			
200111	NE	Productes de neteja	1	V 41	T-21

		<i>Residus neteja dependències</i>			T-31
200302	NE	Envasos i embalatges de plàstic	0,3	V 51	T -11
		<i>Condiments envasats</i>		V 12	T- 11
200306	NE	Llaunes d'alumini	0,4	V 41	T- 11
		<i>Envasos refrescs</i>			
200307	NE	Envasos tetra-brik	0,3	V 51	T-21
		<i>Envasos de líquids</i>			T-12

- Sistema de selecció i gestió externa dels residus

<b>Residus</b>	<b>Selecció</b>	<b>Gestor</b>
<i>Procés on s'originen</i>		
Residus orgànics	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals d'orgànica
<i>Menjars</i>		
Olis vegetals	Recipient especial	Empresa gestora a contractar
<i>Fregidores</i>		
Productes de neteja	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals de resta
<i>Residus neteja dependències</i>		
Envasos i embalatges de plàstic	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals d'envasos
<i>Condiments envasats</i>		
Llaunes d'alumini	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals d'envasos
<i>Envasos refrescs</i>		
Envasos tetra-brik	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals d'envasos
<i>Envasos de líquids</i>		
Ampolles de vidre	Recipient adequat	Contenidors municipals de vidre
<i>Begudes</i>		
Papers i cartrons	Bosses, en interior cubell	Contenidors municipals de paper i cartró
<i>Servei de taula, i envasos menjar</i>		

- Es garanteix la qualitat de l'aire interior i de l'entorn exterior. El local gaudeix de ventilació natural en totes les dependències, i de ventilació forçada en els serveis i la cuina. (campana extractora en la cuina).
- El subministrament d'aigua potable (HS 4), es procedent de la xarxa municipal d'abastament
- Les aigües residuals del local (HS 5), s'aboquen directament a la xarxa municipal de sanejament. No rebran tractament previ a la connexió al clavegueram, ja que es tracta d'aigües equiparables a les domèstiques. Les úniques aigües residuals que generarà l'activitat seran les procedents de les aigües fecals produïdes en els lavabos, les aigües resultants de la neteja de l'establiment i les aigües procedents de la cuina, aigües totalment equiparables a les domèstiques.

- Les característiques constructives de l'edifici, confereixen al local la necessària protecció enfront de la humitat (HS 1)

#### Climatització

El local disposa d'una màquina de condicionament de l'ambient (tipus bomba de calor), amb la potencia suficients per condicionar el local i assolir uns nivells de temperatura de confort necessari.

#### Protecció acústica

Les característiques constructives del local garanteixen l'exigència de protecció enfront del soroll mitjançant el DB HR. L'activitat es situa en un edifici entre mitgeres, en una zona de sensibilitat acústica moderada,

- Els mapes de capacitat acústica estableixen la zonificació acústica del territori i els valors límit d'immissió d'acord amb les zones de sensibilitat acústica, és a dir, fixen els objectius de qualitat acústica del territori per a cada zona, per a tres períodes temporals diferenciats: dia, vespre i nit, on també s'incorporen els usos del sòl. Els límits que haurà de complir l'activitat seran, segons el mapa corresponent al municipi de Deltebre

#### Estalvi d'energia

Donat que l'edifici es anterior a l'aprovació del CTE l'edifici preexistent no satisfà totalment les exigències bàsiques d'estalvi d'energia (HE).

- Es garantirà la limitació de la demanda energètica, incorporant instal·lacions tèrmiques amb el rendiment adequat.
- Es disposaran de sistemes d'il·luminació eficient
- No incorpora energia solar tèrmica per a la producció d'aigua calenta sanitària.

#### Eficiència energètica (HE 3)

Els valors d'eficiència energètica de la instal·lació d'il·luminació (VEEI) serà:

- de 10 W/m<sup>2</sup> (per a cada 100 lux) per a les zones de restaurant, bar i cuina
- de 5 W/m<sup>2</sup> (per a cada 50 lux) per a la magatzems i banys.

### 6.7.- MAQUINARIA CUINA I BARRA DEL BAR

#### **Maquinaria cuina**

DESIGNACIÓ	APARELLS	POTENCIA en Kw
Focs	2 ut	3,5
Planxa	1 ut	4,0

Moble escalfaplats	1 ut	2,0
Microones de doble nivell	1 ut	1,5
Salamandra	1 ut	3,0
Fregidora 6 litres	1 ut	4,0
Campana extractora	1 ut	1,2
Neveres baixes sota mostrador	2 ut	1,6
Congelador expositor gelats	1 ut	1,0
Talladora d'embotits	1 ut	0,5
Rentavaixelles de campana	1 ut	5,0
<b>Potència total</b>		<b>27,3</b>

### Maquinaria barra bar i restaurant

DESIGNACIÓ	APARELLS	POTENCIA en Kw
Cafetera	1 ut	2,5
Molinet de café	1 ut	0,4
Nevera d'ampolles	2 ut	1,2
Màquina de suc	1 ut	0,4
Màquina granitzadora	1 ut	0,3
Renta gots	1 ut	2,8
Glaçonera	1 ut	0,8
Expositor refrigerat	1 ut	0,3
Bomba de calor per climatització local	1 ut	6,0
<b>Potència total</b>		<b>14,7</b>

**Potencia elèctrica total maquinaria 42 Kw**

### Previsió potencia total instal·lada

- Enllumenat 2,5 Kw
  - Enllumenat d'emergència 0,5 kw
  - Maquinària 42,0 kw
  - Preses de corrent 3,0 kw
- Potència total instal·lada 48,0 kw**

La instal·lació es dimensionarà per una potencia màxima admissible de 35 kw, amb el qual serà previst la redacció d'un projecte elèctric per la seva legalització

### Potència de cocció de la cuina

DESIGNACIÓ	APARELLS	POTENCIA en Kw
Focs	2 ut	3,5
Planxa	1 ut	4,0
Fregidora 6 litres	1 ut	4,0
<b>Potència total</b>		<b>11,50</b>

Compliment de la taula 2.1 de la DB SI 1, sense classificació de risc, doncs  $P < 20$  kw

### Subministrament elèctric

La instal·lació d'electricitat dona servei al les diferents estances interiors. El subministrament és directe de la xarxa pública amb potència suficient, en Baixa Tensió. El comptador s'ubica en un armari existent, la instal·lació s'adequa a la normativa vigent, de forma que garanteixi la potència i estabilitat necessària pel correcte funcionament dels diferents usos del local en condicions de seguretat.

### Enllumenat

Enllumenat funcional: El local disposarà en les zones comunes d'enllumenat funcional i es garantiran els nivell mínims d'il·luminació que s'especifiquen al DB SU-4 i que es concreten en els següents valors:

- $E \geq 50$  lux zona interior
- $E \geq 15$  lux zona d'accés al local (exterior)

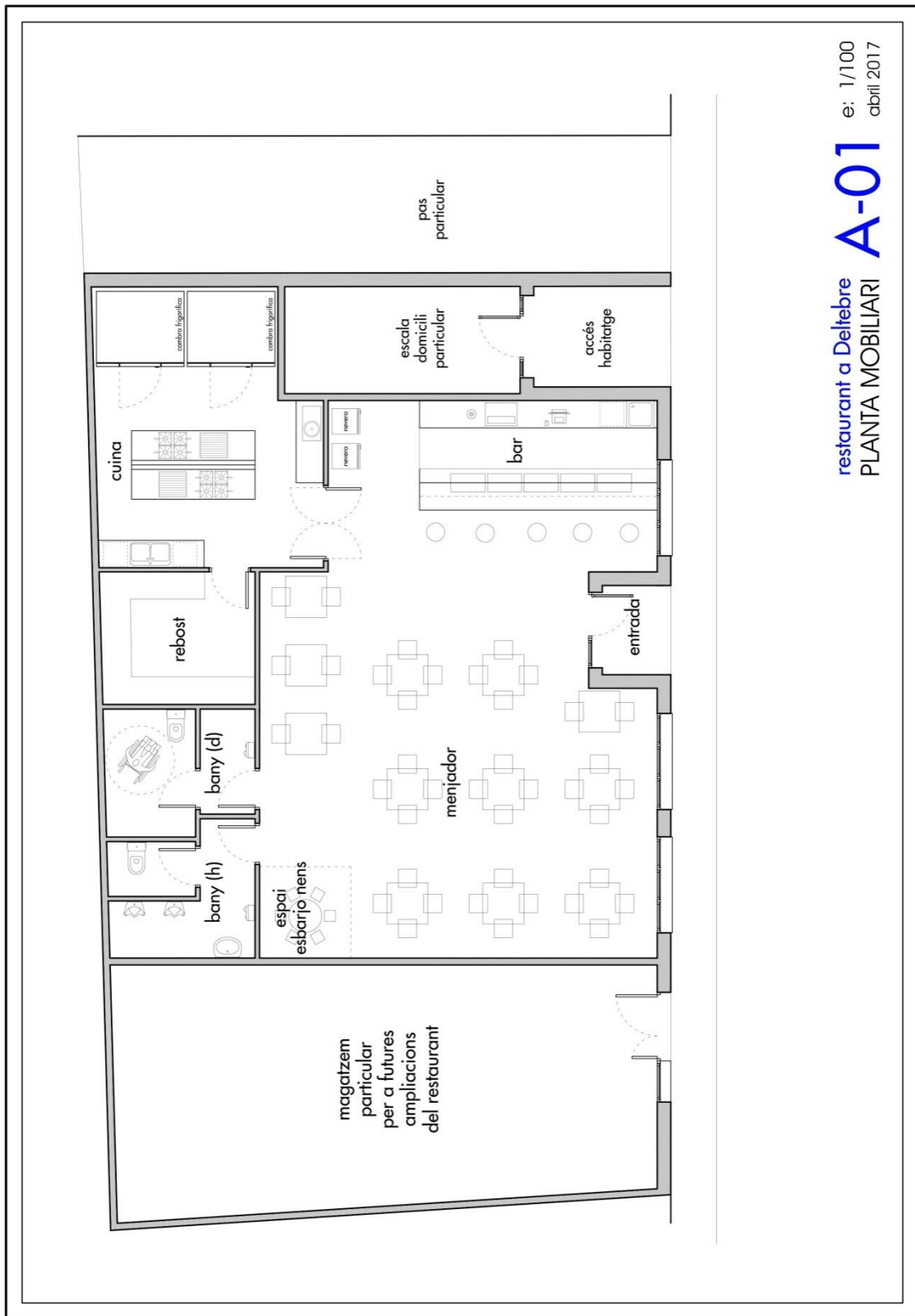
Enllumenat d'emergència Es disposarà d'enllumenat d'emergència al recorregut d'evacuació des del punt més desfavorable fins a la sortida a l'exterior, locals d'instal·lacions. Es garantiran els nivells d'il·luminació  $E \geq 1$  lux recorreguts d'evacuació. Pel que fa a l'enllumenat d'emergència es dissenyarà segons les especificacions fixades en el DB SU- 4, així com les de la ITC-28 del REBT que facin referència a l'enllumenat d'evacuació.

Deltebre, març de 2017

L'arquitecte

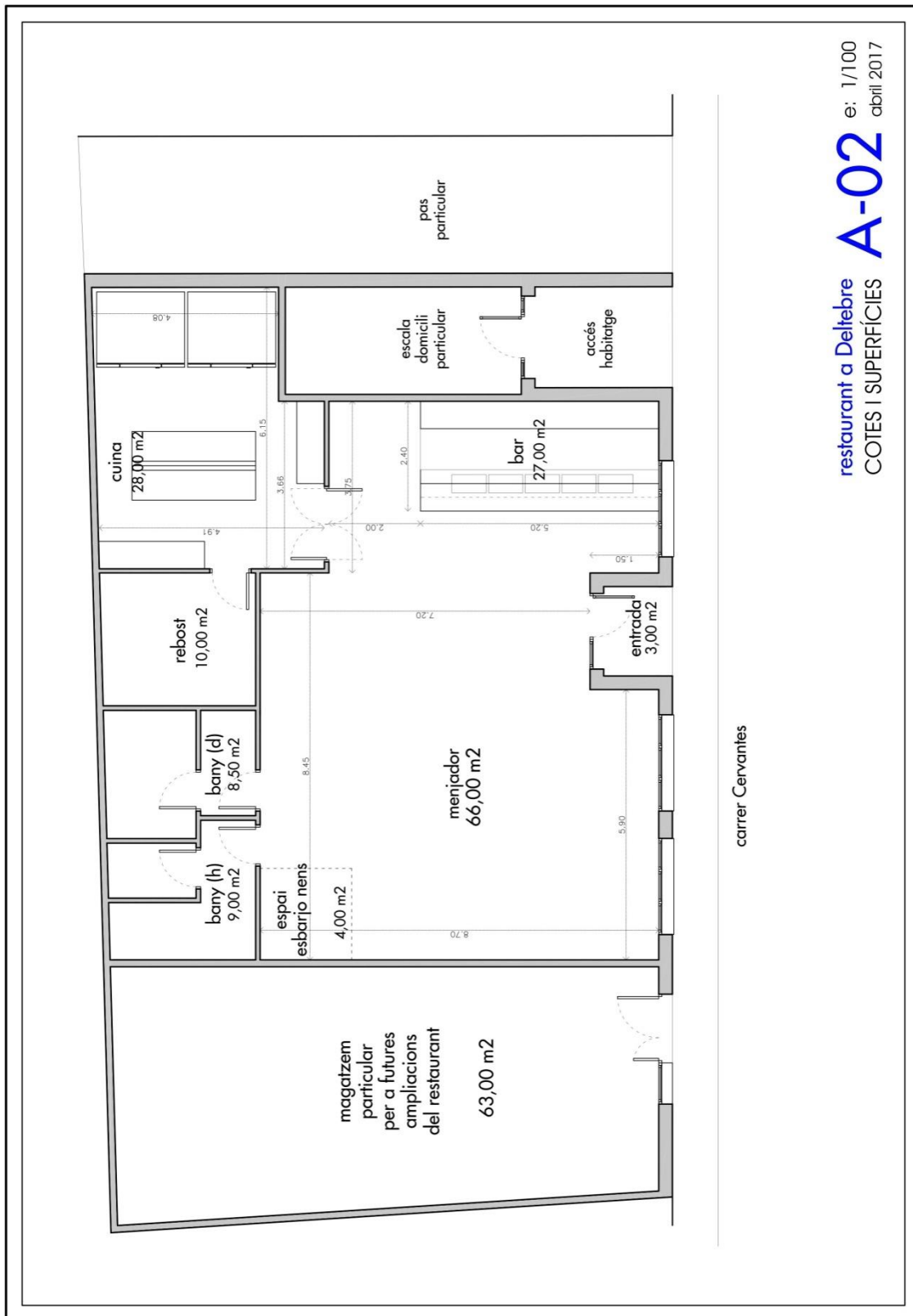
Ferran Torta Navarro

**Plànols**

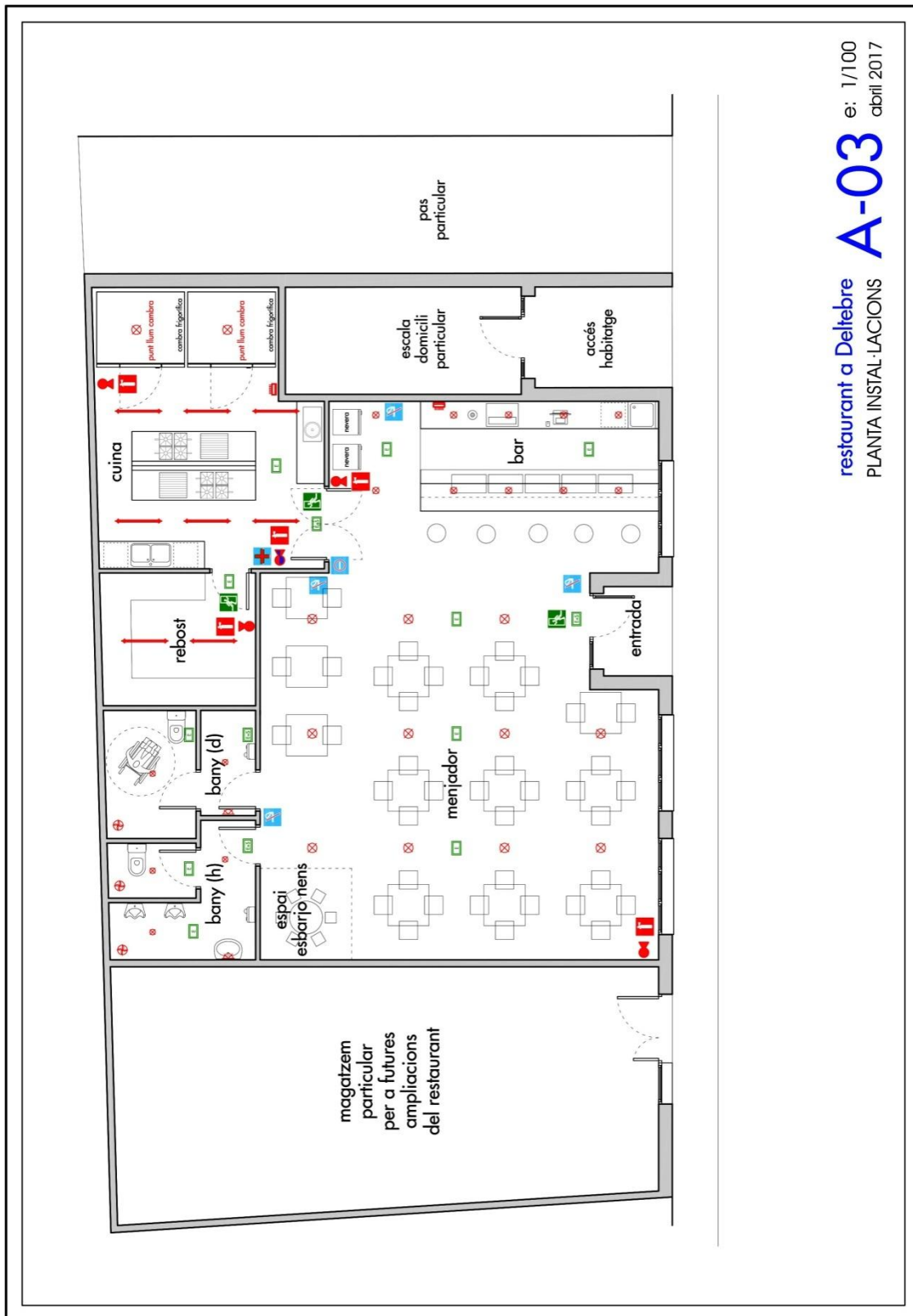


restaurant a Deltebre  
 PLANTA MOBILIARI **A-01**  
 e: 1/100  
 abril 2017

Planta mobiliari



Planta distribució, cotes i superfícies



restaurant a Dellebre  
 PLANTA INSTAL·LACIONS  
**A-03**  
 e: 1/100  
 abril 2017

Planta instal·lacions

**Pressupost**

Pressupost de les obres de rehabilitació del local, per habilitar-lo per a l'activitat de restaurant – bar

U.O.	DESIGNACIÓ DE L'OBRA	MIDES	IMPORT
1	<b>Desmuntatge dels elements que no tinguin una utilitat directa en la utilització de l'activitat o sigui necessària la seva substitució</b>		
1.1	Desmuntatge elements innecessaris	P.A.	75
1.2	Transport fina abocador municipal, inclòs taxes de gestió residus	P.A.	50
	<b>Total</b>		<b>125</b>
2	<b>Adequació dels espais interiors per aconseguir unes condicions de confort i funcionalitat.</b>	P.A.	
2.1	Treballs de ram de paleta	P.A.	200
2.2	Treballs d'altres oficis	P.A.	60
2.3	Treballs de decoració interior del local, per adaptar-lo a les necessitats de disseny	P.A.	300
2.4	Revisió i retimbrat dels extintors, inclòs completar la dotació dels mateixos, segons les determinacions d'aquest projecte.		60
	<b>Total</b>		<b>620</b>
3	<b>Adopció de les mesures establertes tant en la memòria tècnica, com en la documentació gràfica a realitzar, per a la millora de l'enllumenat del local.</b>		
3.1	Revisió de la instal·lació elèctrica preexistent	P.A.	60
3.2	Adequació dels quadres elèctrics a les noves prestacions	P.A.	130
3.3	Adequació del cablejat a les noves prestacions	P.A.	150
3.4	Instal·lació de nous mecanismes, inclòs ajudes de ram de paleta	10 ut.	155
	<b>total</b>		<b>495</b>
4	<b>Reubicació de les lluminàries en funció de la disposició de mobiliari pretesa en aquesta activitat</b>		
4.1	Reubicació de lluminàries	4	60
4.2	Instal·lació noves lluminàries	4	200
	<b>total</b>		<b>260</b>

U.O.	DESIGNACIÓ DE L'OBRA	MIDES	IMPORT
5.	<b>Millora del revestiment de pintura general a tot el local.</b>		
5.1	Repicat de les zones afectades per despreniments del material de suport, i posterior aplicació d'una capa de morter monocapa	3 m <sup>2</sup>	90
5.2	Eliminació de les zones amb despreniment del revestiment	15 m <sup>2</sup>	30
5.3	Neteja de les parets de tot el local	240 m <sup>2</sup>	240
5.4	Massillat de les parets	240 m <sup>2</sup>	60
5.5	Pintura decorativa, color i tonalitat a elegir per la propietat, en paraments interiors	200 m <sup>2</sup>	600
5.6	Revestiment dels paraments de la cuina, amb pintura sintètica, per permeti la seva neteja periòdica	40 m <sup>2</sup>	280
5.7	Lacat de totes les portes de fusta	5 ut	250
5.8	Pintura amb estuc, de diverses tonalitat en façanes	40 m <sup>2</sup>	400
5.9	Repintat de tots els elements metàl·lics.	P.A.	100
	<b>total</b>		<b>2.050,00</b>
	<b>total pressupost execució material</b>		<b>3.550,00</b>
	Iva 21 %		745,50
	<b>Pressupost total contracta</b>		<b>4.295,50</b>

### Pressupost de contracta

El pressupost de contracta per la rehabilitació del local ascendeix a la quantitat de **quatre mil dos-cents noranta-cinc euros amb cinquanta cèntims**.

### Conclusions

Atès que el local reuneix les condicions de seguretat i solidesa necessàries per l'establiment de l'activitat de restaurant – bar, i que les instal·lacions projectades compleixen els requisits exigibles per aquest tipus d'activitat.

Es considera que en base a tot l'exposat, en la: memòria, estudi econòmic i documentació gràfica que conforma aquesta documentació tècnica, i complimentada la documentació reglamentàriament sigui aplicable, s'estima haver complert l'objecte proposat per al present expedient, sotmetent-lo a l'aprovació de la propietat i posterior tramitació a les institucions pertinents, per l'obtenció de les llicències i autoritzacions necessàries dels organismes competents.

Deltebre, març de 2017

L'arquitecte

Ferran Torta Navarro

**Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat, o modificació substancial, sotmesa a Declaració responsable**

ESBORRANY

**Dades del/de la tècnic/a competent**

Nom i cognoms		NIF
Telèfon	Adreça electrònica	
Adreça	Municipi	Codi postal
Titulació	Col·legi professional	Número de col·legiat/ada

**Activitat / Establiment**

Titular de l'activitat o establiment ( <i>persona física o jurídica, segons escaigui</i> )		NIF
Adreça	Municipi	Codi postal
Referència cadastral	Adreça electrònica	Telèfon
Descripció de l'activitat		Codi CCAE
Tipus d'actuació		Lloc d'implantació de l'activitat
<input type="radio"/> Implantació de nova activitat <input type="radio"/> Modificació substancial d'activitat existent		<input type="radio"/> Edificació de nova construcció <input type="radio"/> Edificació existent
Superfície total construïda (m <sup>2</sup> )		Alçada lliure mínima
Nombre de plantes soterrani ocupades per l'activitat		Nombre de plantes sobre rasant ocupades per l'activitat
Ocupació màxima persones		
Instal·lacions i subministraments		
<input type="checkbox"/> Electricitat <input type="checkbox"/> Gasoil <input type="checkbox"/> Altra instal·lació: <input type="checkbox"/> Aigua <input type="checkbox"/> Dipòsit de gas propà o GNL <input type="checkbox"/> Gas canalitzat <input type="checkbox"/> Instal·lació tèrmica en local		
Maquinària instal·lada	Nombre d'unitats	Potència <sup>1</sup>

**Sistema de sanejament d'aigües residuals**

Connexió al sistema públic     
  Abocament directe a llera amb permís     
  Fosa sèptica pròpia estanca

<sup>1</sup> La potència s'ha d'expressar en les unitats més adequades, en funció de la tipologia de la maquinària. Per exemple: la potència frigorífica total d'equips d'aire condicionat o de càmeres, en fg/h o kW tèrmics; la potència calorífica, en kcal/h o kW tèrmics; la potència de resistències elèctriques, en kW; la potència de motors, en kW.

**Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat, o modificació  
substancial, sotmesa a Declaració responsable****Certificació**

Jo,  
actuant com a

amb NIF

**CERTIFICO**

1. Que l'activitat està sotmesa a un règim de declaració responsable i, d'acord amb la normativa vigent, per a posar-la en funcionament no és necessària cap intervenció administrativa prèvia.
2. Que l'activitat o establiment és compatible amb el planejament urbanístic respecte del seu emplaçament.
3. Que, en el cas d'haver-se dut a terme obres o un canvi d'ús, s'han complert les condicions tècniques i administratives determinades al Codi Tècnic de l'Edificació, d'acord amb el seu àmbit d'aplicació i el dels Documents Bàsics que corresponguin, i a les normes urbanístiques del municipi.
4. Que es compleixen els requisits mínims exigibles d'accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques, d'acord amb la normativa d'aplicació.
5. Que tots els subministraments i instal·lacions que s'indiquen en aquest certificat s'han legalitzat d'acord amb la seva reglamentació específica, i el titular disposa de tots els butlletins, autoritzacions i/o actes de posada en funcionament i de revisió que corresponguin.
6. Que l'activitat compleix tots els requisits exigibles en matèria de medi ambient, i en concret:
  - No produeix molèsties per olors.
  - Compleix els requisits referents a la contaminació lumínica.
  - Compleix els requisits referents a la contaminació acústica, de sorolls o vibracions, d'acord amb la normativa municipal.
  - Compleix els requisits referents a les condicions de salubritat i de renovacions d'aire.
  - Té convenientment previst l'emmagatzematge i la gestió dels residus generats, o bé en contenidors municipals o per mitjà d'un gestor autoritzat contractat.
  - No té processos que facin necessari el tractament d'aigües residuals.
7. Que es compleixen els requisits mínims de seguretat en cas d'incendi, conforme al Codi Tècnic de l'Edificació o la normativa d'aplicació a l'establiment, i a les Instruccions Tècniques Complementàries i a les ordenances municipals d'aplicació, i en concret:
  - La limitació de la propagació d'incendis, segons s'escaigui.
  - L'adequada reacció al foc dels materials constructius, decoratius i de mobiliari incorporats a l'establiment.
  - La idoneïtat del nombre i característiques dels elements d'evacuació, i la seva correcta funcionalitat.
  - La disponibilitat d'enllumenat d'emergència suficient.
  - La correcta senyalització dels mitjans d'evacuació i dels mitjans de protecció contra incendis d'ús manual.
  - La disponibilitat a l'establiment o activitat del nombre d'extintors suficients i el seu correcte estat de manteniment, així com de totes les instal·lacions de protecció contra incendis exigibles a l'establiment.
  - L'adequada resistència davant l'acció del foc dels elements constructius incorporats, modificats, rehabilitats, reparats o substituïts al local.
8. Que l'activitat compleix amb les ordenances municipals, o altra normativa específica d'aplicació.

La persona titular disposa dels butlletins, autoritzacions, actes de posada en funcionament, certificacions i altres documents tècnics relatius a les instal·lacions, als materials, als productes de la construcció i també als aparells, equips i sistemes de protecció contra incendis, segons correspongui. En el cas de realització d'obres de condicionament del local per implantar-hi l'activitat objecte del present certificat, es disposa de la documentació tècnica i administrativa corresponent, d'acord amb el CTE i les normes urbanístiques del municipi, relacionada a l'Annex 1 d'aquest certificat.

Observacions

El/la tècnic/a competent,

[Signatura]

Localitat i data:

**Annex 1. Relació de documents, en el supòsit de realització d'obres de  
condicionament de l'establiment per exercir-hi l'activitat****ESBORRANY****Dades de la documentació tècnica i administrativa****Dades del tràmit administratiu**

Núm. expedient	Data de resolució	Administració emissora	Tipus de règim d'intervenció
			<input type="radio"/> Comunicació d'obres
			<input type="radio"/> Llicència d'obres

**Dades del projecte, memòria o document tècnic**

Títol del document tècnic

Autor/a	NIF	Col·legi professional	Núm. de col·legiat/da
---------	-----	-----------------------	-----------------------

Titulació	Núm. visat / certificació / registre (si en disposa)	Data de visat / certificació / registre
-----------	--	---

**Dades del certificat final d'obra**

Autor/a	NIF	Col·legi professional	Núm. de col·legiat/da
---------	-----	-----------------------	-----------------------

Titulació	Núm. visat / certificació / registre (si en disposa)	Data de visat / certificació / registre
-----------	--	---

Repetiu aquest annex tantes vegades com expedients d'obres hi hagi hagut per condicionar el local per tal d'exercir-hi l'activitat.

## Instruccions

---

### 1. Model de certificat

La utilització d'aquest model de certificat tècnic queda circumscrita en l'àmbit de les activitats i els establiments sotmesos a un règim de declaració responsable davant l'administració, per la seva posada en funcionament, o bé per la seva modificació substancial. En concret, el model de certificat respon al que s'estableix a l'article 13.1.a) de la Llei 16/2015, del 21 de juliol, en relació al règim d'intervenció sobre les activitats econòmiques innòcues subjectes a declaració responsable.

En cas de dubte en la seva elaboració, es pot realitzar la consulta als serveis tècnics municipals corresponents.

### 2. Dades del/de la tècnic/a competent

Cal consignar totes les dades referides al tècnic o tècnica competent que signa el certificat tècnic i es responsabilitza de la seva actuació professional.

### 3. Activitat / establiment

Cal consignar totes les dades referides a l'activitat que es posa en funcionament. En particular, cal considerar que:

- L'ocupació màxima es referirà al càlcul de l'ocupació segons el CTE o bé al nombre de places màxim segons normativa específica, si s'escau.
- La relació de maquinària instal·lada es refereix a màquines de climatització, aparells frigorífics, elements de cocció, etc. amb potència significativament.

### 4. Certificació

- 4.1. Cal verificar que l'activitat no es troba subjecte a un règim d'intervenció administrativa superior al de la declaració responsable.
- 4.2. Cal verificar la compatibilitat urbanística de l'activitat respecte de les normes de planejament urbanístic municipals. No és necessari un informe previ de compatibilitat urbanística.
- 4.3. En el cas que prèviament a l'inici de l'activitat s'hagin de realitzar obres o un canvi d'ús característic, cal que es procedeixi a donar compliment a les condicions tècniques i administratives del Codi Tècnic de l'Edificació (CTE), tenint en compte l'àmbit d'aplicació d'aquest Codi Tècnic segons el seu article 2, i d'acord amb l'abast de les obres realitzades i els elements constructius objectes d'actuació o intervenció.

A aquests mateixos efectes, i d'acord amb l'article 13.6 de la Llei 16/2015 del 21 de juliol, cal considerar que en el supòsit que les obres de condicionament del local per dur a terme l'activitat econòmica es trobin subjectes al règim de comunicació prèvia establert per la legislació urbanística, aquesta comunicació habilita el titular per a iniciar l'activitat si es compleixen els requisits de l'article 13.1, presentant simultàniament una declaració responsable, i disposant prèviament a l'inici de l'activitat del certificat tècnic acreditatiu del compliment dels requisits exigibles a l'activitat.

- 4.4. Cal considerar l'aplicació de la reglamentació en el cas d'obres a l'establiment o canvis d'ús del mateix, així com els criteris d'aplicació d'aquesta normativa en edificis existents donats per la Taula d'Accessibilitat a les Activitats a Catalunya (TAAC).
- 4.5. Cal verificar la correcta legalització de tots els subministres i instal·lacions de l'activitat o establiment, d'acord amb les regulacions sectorials corresponents. Cal comprovar l'existència de tots els butlletins, autoritzacions, certificats o actes de posada en funcionament o revisió.
- 4.6. Cal verificar el compliment de les exigències en matèria de protecció del medi ambient aplicables a l'activitat.
- 4.7. Respecte de les condicions de seguretat en cas d'incendi, cal comprovar els requisits mínims indicats, d'acord amb el que determina el Document Bàsic de Seguretat en cas d'Incendi del CTE, o bé la normativa que hi sigui d'aplicació, les Instruccions Tècniques Complementàries i l'ordenança municipal si s'escau, considerant també els que hi puguin ser exigits en el supòsit de realització d'obres o a raó d'un canvi d'ús característic, o d'haver-hi modificacions significatives en matèria d'incendis, tot d'acord amb l'àmbit d'aplicació del CTE.

En relació a la reacció al foc dels materials de revestiment, decoratius o de mobiliari, i a la resistència al foc dels elements estructurals, caldrà a més que el tècnic, sota el seu criteri i la seva responsabilitat, adopti les solucions que permetin el grau més elevat possible d'adequació efectiva, considerant la possible inviabilitat o incompatibilitat d'aplicació o les limitacions derivades de raons tècniques, econòmiques o urbanístiques.

- 4.8. Cal observar el compliment de les ordenances municipals que siguin d'aplicació a l'activitat.

### 5. Documentació a adjuntar

El tècnic competent ha d'adjuntar al certificat tècnic còpia de tots els documents que s'han utilitzat per tal d'emetre'l i el croquis de cada planta, i també, si es fa necessària per suportar també l'actuació professional duta a terme, la informació gràfica que hagi hagut d'utilitzar (fotografies, plànols, etc.).

Aquesta documentació restarà sempre disponible per poder ser examinada en cas d'inspecció.

### 6. Observacions

A més de la documentació de suport que s'hagi pogut utilitzar per l'elaboració del certificat, el tècnic pot constatar aspectes rellevants respecte de la seva certificació, ja siguin descriptius de l'activitat o bé justificatius del compliment dels requisits exigibles a l'activitat.

### 7. Signatura

Cal que el tècnic competent signi degudament el certificat, indicant també la localitat i la data corresponent a l'acte d'extensió del certificat.

---



Identificació de l'establiment

### Certificat d'acte de comprovació: prevenció i seguretat en cas d'incendi

#### Dades de l'establiment, activitat o edifici

Denominació de l'establiment, activitat o edifici <sup>1</sup>		Núm. Epígraf <sup>2</sup>	Certificació corresponent a: <input type="checkbox"/> Tot l'establiment <input type="checkbox"/> Zona d'ampliació, modificació o reforma
Titular de l'establiment, activitat o edifici		NIF	
Nom de l'establiment, activitat o edifici		NIF	
Adreça	Municipi	Població	
Codi postal	Coordenada UTM (X)	Coordenada UTM (Y)	
Telèfon	Fax	Adreça electrònica	

#### Dades de la documentació tècnica i administrativa

Núm. expedient llicència o autorització	Data de resolució	Administració emissora	Tipus de llicència o autorització
---	-------------------	------------------------	-----------------------------------

#### Dades de l'autor/a del projecte tècnic

Nom i cognoms	NIF	Col·legi professional (si en disposa)	Número de col·legiat/da (si en disposa)
Titulació		Núm. visat (si en disposa)	Data visat (si en disposa) o redacció

#### Dades de l'autor/a del certificat final d'obra o instal·lació

Nom i cognoms	NIF	Col·legi professional (si en disposa)	Número de col·legiat/da (si en disposa)
Titulació		Núm. visat (si en disposa)	Data visat (si en disposa) i Data d'expedició

#### Identificació de l'acte de comprovació

Data	Hora d'inici	Hora de finalització
Representants de l'establiment presents		NIF
Tècnic habilitat/ada	Codi d'habilitació <sup>3</sup>	
Entitat col·laboradora	Codi d'entitat <sup>4</sup>	



### Certificat d'acte de comprovació: prevenció i seguretat en cas d'incendi

#### Dades de l'establiment, activitat o edifici

Denominació de l'establiment, activitat o edifici <sup>1</sup>		Núm. Epígraf <sup>2</sup>	Certificació corresponent a:	
[ ]		[ ]	<input type="checkbox"/> Tot l'establiment <input type="checkbox"/> Zona d'ampliació, modificació o reforma	
Titular de l'establiment, activitat o edifici		NIF		
[ ]		[ ]		
Nom de l'establiment, activitat o edifici		NIF		
[ ]		[ ]		
Adreça	Municipi	Població		
[ ]	[ ]	[ ]		
Codi postal	Coordenada UTM (X)	Coordenada UTM (Y)		
[ ]	[ ]	[ ]		
Telèfon	Fax	Adreça electrònica		
[ ]	[ ]	[ ]		

#### Dades de la documentació tècnica i administrativa

Núm. expedient llicència o autorització	Data de resolució	Administració emissora	Tipus de llicència o autorització	
[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

#### Dades de l'autoria del projecte tècnic

Nom i cognoms	NIF	Col·legi professional (si en disposa)	Número de col·legiat/da (si en disposa)	
[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
Titulació	Núm. visat (si en disposa)		Data visat (si en disposa) o redacció	
[ ]	[ ]		[ ]	

#### Dades de l'autoria del certificat final d'obra o instal·lació

Nom i cognoms	NIF	Col·legi professional (si en disposa)	Número de col·legiat/da (si en disposa)	
[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
Titulació	Núm. visat (si en disposa)	Data visat (si en disposa)	Data d'expedició	
[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

#### Identificació de l'acte de comprovació

Data	Hora d'inici	Hora de finalització		
[ ]	[ ]	[ ]		
Representants de l'establiment presents			NIF	
[ ]			[ ]	
Tècnic habilitat/ada		Codi d'habilitació <sup>3</sup>		
[ ]		[ ]		
Entitat col·laboradora		Codi d'entitat <sup>4</sup>		
[ ]		[ ]		

## **ANNEX XXXVII)**

### **C) CONTROL EN MATÈRIA DE SANITAT**

*FONT: <https://canalempresa.gencat.cat/> i <http://deltebre.cat/gestions/>*

#### **Normativa en seguretat alimentària**

##### **Recull de la normativa en seguretat alimentària, agost 2016**

##### **Materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments.**

- Reglament (UE) 2016/1416 de la Comissió de 24 d'agost de 2016 que modifica i corregeix el Reglament (UE) 10/2011 sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments.

##### **Plaguicides**

- Reglament d'execució (UE) 2016/1414 de la Comissió de 24 d'agost de 2016 pel qual s'aprova la substància activa ciantraniliprol, conforme al Reglament (CE) 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris, i es modifica l'annex del Reglament d'Execució (UE) 540/2011 de la Comissió.
- Correcció d'errors del Reglament d'Execució (UE) 540/2011 de la Comissió, de 25 de maig de 2011, pel qual s'aplica el Reglament (CE) nº 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la llista de substàncies actives autoritzades.
- Reglament d'Execució (UE) 2016/1313 de la Comissió, d'1 d'agost de 2016, que modifica el Reglament d'Execució (UE) 540/2011 pel que fa a les condicions d'aprovació de la substància activa glifosat.

##### **Declaracions nutricionals i de salut**

- Reglament (UE) 2016/1413 de la Comissió de 24 d'agost de 2016 que modifica el Reglament (UE) 432/2012, pel qual s'estableix una llista de declaracions autoritzades de propietats saludables dels aliments diferents de les relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens.
- Reglament (UE) 2016/1412 de la Comissió de 24 d'agost de 2016 pel qual es denega l'autorització d'una declaració de propietats saludables en els aliments relativa a la reducció del risc de malaltia.
- Reglament (UE) 2016/1411 de la Comissió de 24 d'agost de 2016 pel qual es denega l'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments diferents de les relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut de els nens.

- Reglament (UE) 2016/1390 de la Comissió de 17 d'agost de 2016 pel qual es denega l'autorització d'una declaració de propietats saludables dels aliments relativa al desenvolupament i la salut dels nens.
- Reglament (UE) 2016/1389 de la Comissió de 17 d'agost de 2016 pel qual s'autoritza una declaració de propietats saludables dels aliments relativa al desenvolupament i la salut dels nens.
- Reglament (UE) 2016/1381 de la Comissió de 16 d'agost de 2016 pel qual es denega l'autorització d'una declaració de propietats saludables dels aliments relativa al desenvolupament i la salut dels nens.
- Reglament (UE) 2016/1379 de la Comissió de 16 d'agost de 2016 pel qual es denega l'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments diferents de les relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut de els nens.

#### **Encefalopaties espongiformes transmissibles**

- Reglament (UE) 2016/1396 de la Comissió de 18 d'agost de 2016 que modifica alguns annexos del Reglament (CE) 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i la eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles

#### **Laboratoris de referència**

- Decisió d'execució (UE) 2016/1365 de la Comissió de 9 agost 2016 per la qual es modifica la Decisió 98/536/CE pel que fa a la llista de laboratoris nacionals de referència.

#### **Límits màxims de residus plaguicides**

- Reglament (UE) 2016/1355 de la Comissió, de 9 d'agost de 2016, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a l'tiacloprid.

#### **Normes generals d'additius**

- Correcció d'errors del Reglament (UE) 1131/2011 de la Comissió, d'11 de novembre de 2011, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als glucòsids d'esteviol.

- Correcció d'errors del Reglament (UE) 1129/2011 de la Comissió, d'11 de novembre de 2011, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell per a establir una llista d'additius alimentaris de la Unió.
- Correcció d'errors del Reglament (UE) 497/2014 de la Comissió, de 14 de maig de 2014, pel qual es modifiquen l'annex II del Reglament (CE) 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell i l'annex del Reglament (UE) 231/2012 de la Comissió pel que fa a l'ús de Advantame com edulcorant.

### **Complements alimentosos**

- Decisió d'Execució (UE) 2016/1344 de la Comissió, de 4 d'agost de 2016, per la qual s'autoritza la comercialització del silici orgànic (monometilsilanotriol) com a nou ingredient alimentari conforme al Reglament (CE) 258/97 del Parlament Europeu i del Consell.

### **Recull de la normativa en seguretat alimentària, setembre-octubre 2016**

#### **Additius**

- Reglament (UE) 2016/1776 de la Comissió, de 6 d'octubre de 2016, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la utilització de la sucralosa (E 955) com a potenciador de sabor al xiclet amb sucres afegits o polialcohols.
- Reglament (UE) 2016/1814 de la Comissió, de 13 d'octubre de 2016, que modifica l'annex del Reglament (UE) núm. 231/2012 de la Comissió, pel qual s'estableixen especificacions per als additius alimentaris que figuren en els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, pel que fa a les especificacions per als glicòsids d'esteviol (E 960).
- Correcció d'errors del Reglament (UE) núm. 1129/2011 de la Comissió, d'11 de novembre de 2011, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell per establir una llista d'additius alimentaris de la Unió (DO L 295, de 12.11.2011) C/2016/6974.

#### **Plaguicides**

- Decisió d'execució de la Comissió, de 28 de setembre de 2016, relativa a l'establiment d'un programa de treball per a l'avaluació de les sol·licituds de renovació de l'aprovació de les substàncies actives que expiren el 2019, 2020 i 2021 d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell.

- Reglament (UE) 2016/1726 de la Comissió, de 27 de setembre de 2016, pel qual es modifica l'annex IV del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la carvona, el fosfat diamònic, el llevat *Saccharomyces cerevisiae* (cep LAS02) i el lactosèrum.
- Correcció d'errors del Reglament (CE) núm. 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris i pel qual es deroguen les directives 79/117/CEE i 91/414/CEE del Consell (DO L 309, de 24.11.2009).
- Reglament (UE) 2016/1785 de la Comissió, de 7 d'octubre de 2016, pel qual es modifiquen els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell quant als límits màxims de residus de cimoxanil, fosfina i sals de fosfur, i 5-nitroguaiacolat de sodi, o-nitrofenolat de sodi i p-nitrofenolat de sodi en determinats productes.
- Reglament (UE) 2016/1822 de la Comissió, de 13 d'octubre de 2016, que modifica els annexos II, III i V del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell quant als límits màxims de residus d'aclonifè, deltametrín, fluazinam, metomil, sulcotriona i tiodicarb en determinats productes.
- Reglament d'execució (UE) 2016/1826 de la Comissió, de 14 d'octubre de 2016, pel qual s'estableix la no-aprovació de la substància activa triclazole, de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris (text pertinent a l'efecte de l'EEE).

#### **Organismes modificats genèticament**

- Decisió d'execució (UE) 2016/1685 de la Comissió, de 16 de setembre de 2016, per la qual s'autoritza la comercialització de productes que continguin, es componguin o s'hagin produït a partir de blat de moro modificat genèticament Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21 i de blats de moro modificats genèticament que combinin dos o tres dels esdeveniments Bt11, MIR162, MIR604 i GA21, i per la qual es deroguen les decisions 2010/426/UE, 2011/892/UE, 2011/893/UE i 2011/894/UE [notificada amb el número C (2016) 5746] (text pertinent a l'efecte de l'EEE).

#### **Codi aranzelari**

- Reglament d'execució (UE) 2016/1821 de la Comissió, de 6 d'octubre de 2016, pel qual es modifica l'annex I del Reglament (CEE) núm. 2658/87 del Consell, relatiu a la nomenclatura aranzelària i estadística i l'aranzel duaner comú.

#### **Dissolvents d'extracció**

- Directiva (UE) 2016/1855 de la Comissió, de 19 d'octubre de 2016, per la qual es modifica la Directiva 2009/32/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre els dissolvents d'extracció utilitzats en la fabricació de productes alimentaris i dels seus ingredients (text pertinent a l'efecte de l'EEE).

#### **Control oficial de pinsos i aliments**

- Reglament d'execució (UE) 2016/1843 de la Comissió, de 18 d'octubre de 2016, pel qual s'estableixen mesures transitòries d'aplicació del Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a l'acreditació dels laboratoris oficials que realitzen assajos oficials de *Trichinella*.

#### **Medicaments veterinaris**

- Reglament d'execució (UE) 2016/1834 de la Comissió, de 17 d'octubre de 2016, pel qual es modifica el Reglament (UE) núm. 37/2010 pel que fa a la substància «monepantel».

#### **Encefalopaties espongiformes transmissibles**

- Correcció d'errors del Reglament (UE) 2016/1396 de la Comissió, de 18 d'agost de 2016, que modifica alguns annexos del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles (DO L 225, de 19.8.2016).

#### **Olis vegetals**

- Reglament d'execució (UE) 2016/1784 de la Comissió, de 30 de setembre de 2016, que modifica el Reglament (CEE) núm. 2568/1991, relatiu a les característiques dels olis d'oliva i dels olis de sansa d'oliva i sobre els seus mètodes d'anàlisi.

#### **Països tercers. Peix i productes de la pesca**

- Decisió d'execució (UE) 2016/1774 de la Comissió, de 4 d'octubre de 2016, per la qual es modifica la Decisió 2010/381/UE, relativa a les mesures d'urgència aplicables a partides de productes de l'aqüicultura importats de l'Índia i destinats al consum humà [notificada amb el número C (2016) 6280].
- Decisió d'execució (UE) 2016/1781 de la Comissió, de 5 d'octubre de 2016, per la qual es modifica l'annex II de la Decisió 2007/777/CE pel que fa a la inserció d'una entrada relativa a Saint Pierre i Miquelon en la llista de països tercers o parts de països tercers des d'on està autoritzada la introducció a la Unió de productes carnis i estòmacs, bufetes i intestins tractats [notificada amb el número C (2016) 6287].

- Reglament d'execució (UE) 2016/1832 de la Comissió, de 17 d'octubre de 2016, pel qual es modifiquen els models de certificats per a les importacions en la Unió de preparats de carn, productes carnis i estòmacs, bufetes i intestins tractats, així com de carn fresca de peu rodó domèstics establerts en les decisions 2000/572/CE i 2007/777/CE i el Reglament (UE) núm. 206/2010 pel que fa als requisits de salut pública en relació amb els residus.

### **Recull de la normativa en seguretat alimentària, novembre 2016**

#### **TRACES**

Decisió d'execució (UE) 2016/1917 de la Comissió, de 27 d'octubre de 2016, per la qual es modifica la Decisió 2009/821/CE pel que fa a les llistes de llocs d'inspecció fronterers i d'unitats veterinàries de traces.

#### **EET**

Decisió d'execució (UE) 2016/1918 de la Comissió, de 28 d'octubre de 2016, relativa a determinades mesures de salvaguarda davant de la caquèxia crònica [notificada amb el número C (2016) 6815].

#### **Radiacions ionitzants**

2016/C 405/05. Llista d'instal·lacions autoritzades per al tractament d'aliments i ingredients alimentaris amb radiacions ionitzants en els estats membres, de conformitat amb l'article 7, apartat 4, de la Directiva 1999/2/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre aliments i ingredients alimentaris tractats amb radiacions ionitzants.

#### **Plaguicides**

Reglament (UE) 2016/1902 de la Comissió, de 27 d'octubre de 2016, que modifica els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell quant als límits màxims de residus d'acetamiprid, ametoctradina, azoxistrobín, ciflutrín, àcid difluoroacètic, dimetomorf, fenpirazamina, flonicamid, fluazinam, fludioxonil, flupiradifuró, flutriafol, fluxapiroxad, metconazole, proquinazid, protioconazole, piriproxifèn, espiroclorfen i trifloxistrobina en determinats productes.

Reglament d'execució (UE) 2016/1978 de la Comissió, d'11 de novembre de 2016, pel qual s'aprova l'oli de gira-sol com a substància bàsica d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris, i es modifica l'annex del Reglament d'execució (UE) núm. 540/2011 de la Comissió.

Reglament d'execució (UE) 2016/2035 de la Comissió, de 21 de novembre de 2016, pel qual es modifica el Reglament d'execució (UE) núm. 540/2011 quant als períodes d'aprovació de les substàncies actives fipronil i maneb.

Reglament d'execució (UE) 2016/2016 de la Comissió, de 17 de novembre de 2016, pel qual es modifica el Reglament (UE) núm. 540/2011 pel que fa a la pròrroga dels períodes d'aprovació de les substàncies actives acetamiprid, àcid benzoic, flazasulfuron, mecoprop-p, mepanipirim, mesosulfuron, piraclostrobina, propiconazole, propineb, propizamida, propoxicarbazona, *Pseudomonas chlororaphis*, cep MA 342, quinoxifèn, tiacloprid, tiram, ziram i zoxamida.

#### **Medicaments veterinaris**

Reglament d'execució (UE) 2016/2045 de la Comissió, de 23 de novembre de 2016, pel qual es modifica el Reglament (UE) núm. 37/2010 pel que fa a la substància «gamitromicina».

Reglament d'execució (UE) 2016/2074 de la Comissió, de 25 de novembre de 2016, que modifica el Reglament (UE) núm. 37/2010 pel que fa a la substància «salicilat d'alumini bàsic».

#### **Organismes modificats genèticament**

Decisió d'execució (EU) 2016/2050 de la Comissió, de 22 de novembre de 2016, sobre la comercialització d'un clavell modificat genèticament (*Dianthus caryophyllus L.*, línia SHD-27.531-4).

#### **Contaminants COP**

Correcció d'errors del Reglament (CE) núm. 850/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre contaminants orgànics persistents i pel qual es modifica la Directiva 79/117/CEE.

#### **Plans de vigilància de residus exigits als països tercers autoritzats per importar**

##### **animals i productes animals**

Decisió d'execució (UE) 2016/2092 de la Comissió, de 28 de novembre de 2016, per la qual es modifica la Decisió 2011/163/UE, relativa a l'aprovació dels plans enviats per països tercers de conformitat amb l'article 29 de la Directiva 96/23/CE del Consell.

## DECLARACIÓ RESPONSABLE EN MATÈRIA DE SALUT ALIMENTÀRIA

### DADES DEL SOL·LICITANT /INTERESSAT

Nom i cognoms / Raó Social		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

### ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

- Les del Sol·licitant     Les del Representant     Altres (Omplir el següent formulari)

### ALTRES DADES

Nom i cognoms		DNI / Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

- Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud**

Podem consultar les condicions detallades del servei de comunicacions i notificacions electròniques a l'[annex 1](#) d'aquest formulari.

### DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

Nom comercial	
Referència cadastral (Mes informació a: <a href="http://www.sedecatastro.gob.es">http://www.sedecatastro.gob.es</a> )	
Adreça	
Telèfon	Adreça electrònica
Activitat principal	
Codi CCAE:	
Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)	

**Altres dades de l'establiment / activitat**

Nom del centre comercial (En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial):

Horari d'obertura al públic (mesos/dies/hores):

Domicili de l'establiment central (empleneu-ho només en cas de sucursals de carnisseria o d'obradors amb adreça diferent del punt de venda):

**TIPUS D'ESTABLIMENT** (marqueu tantes caselles com calgui)

(Exemple, si es tracta d'un establiment de queviures amb secció de peixateria, carnisseria i venda de pa, marqueu les quatre caselles corresponents (queviures, peixateria, carnisseria i forn de pa))

**Carn i derivats:**  carnisseria  cansaladeria  xarcuteria  obrador

**Peix i derivats:**  peixateria  bacallaneria (pesca salada)

**Pa i pastisseria:**  fleca o forn  pastisseria  amb obrador  xurreria

**Vegetals i derivats:**  fruiteria i verduleria  envinagrats  venda de llegums cuits

**Menjars preparats:**  bar  bar restaurant  restaurant  sala de banquets  
 venda de menjar per emportar  
 establiment de temporada (guinguetes)

**Polivalents:**  congelats  queviures  supermercats/hipermercats  
 sala màquina expenedora

**Altres:**  ovateria  gelateria/orxateria  herbodietètica, parafarmàcia, estètica  
 màquina venda llet  cereals/farines  xocolata, cafè, te, infusions  
 lleteria  celler  molins d'oli amb botiga  
 formatgeria  pastes alimentàries  
 l·laminadures, torrons, mel i mermelades

**NOMBRE DE TREBALLADORS**

< 10  > 10

**NOMBRE DE TORNOS**

1  2

**TIPUS D'ACTIVITAT** (*marqueu tantes caselles com calgui*)

---

- Venda exclusiva de productes envasats.
- Venda exclusiva de productes sense envasar no sotmesos a manipulacions.
- Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets, trossos, vísceres, envasaments, envasaments al buit, fraccions, picats, processos mecànics i manuals combinats, etc.).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres preelaborades (p. ex., terminals de cocció).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada. Per exemple, afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang (entre els quals s'inclouen els botifarrons i la botifarra negra), plats cuinats o precuinats conservats en fred, etc.
- Degustació o servei de productes no elaborats a l'establiment (subministrament extern). Especifiqueu el subministrament:
- Degustació o servei de productes comercialitzats (comerç especialitzat en alimentació amb degustació; per exemple, degustació dels embotits destinats a la venda).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits, etc.).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (menú, plats combinats i tapes).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i menú).
- Altres. Especifiqueu:

**PRODUCCIÓ I ÀMBIT DE DISTRIBUCIÓ**

---

**Quantitat setmanal**

(*especifiqueu: kg, t, unitats, comensals, etc.*)

**- Volum estimat de producció TOTAL:**

**- Volum estimat de distribució dins del municipi:**

Exclusiu al mateix establiment:

Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular  
dins del municipi:

A altres establiments minoristes:

A establiments de restauració:

A menjadors socials (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):

Repartiment a domicili a particulars o celebracions:

**- Volum estimat de distribució fora del municipi però dins de Catalunya:**

Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular:

**Àrea de Dinamització Territorial i Imatge de Poble**  
Gestió territorial

A altres establiments minoristes:

A establiments de restauració:

A menjadors institucionals (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):

Repartiment a domicili a particulars o celebracions:

- **Distribució fora de Catalunya:**  SÍ  NO

**DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL·LICITANT**

---

Altra documentació:

**DECLARO RESPONSABLEMENT**

---

Que les dades consignades en aquesta declaració són exactes i que:

- L'establiment del qual sóc titular/representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat.
- Em comprometo a complir els abans esmentats requisits mentre exerceixi l'activitat.
- Em comprometo a comunicar a l'Ajuntament totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
- Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/da que l'Ajuntament pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

**AUTORITZO**

---

L'Ajuntament a verificar les meves dades a altres administracions o organismes per comprovar el compliment de les condicions requerides per a l'exercici de l'activitat, i que pugui verificar-les durant la seva vigència.

\_\_\_\_\_, de/d' \_\_\_\_\_ de 20

Signatura,

---

*D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de Desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades en el fitxer \_\_\_\_\_ per a la gestió específica de la seva sol·licitud. El Responsable del Fitxer és l'Ajuntament de \_\_\_\_\_ i podrà dirigir-se personalment o per correu convencional al \_\_\_\_\_, per exercir el seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals.*

---

**IL·LM. SR./SRA. ALCALDE/SSA DE L'AJUNTAMENT DE \_\_\_\_\_**

## **ANNEX XXXVIII) Altra documentació necessària**

**FONT:** <https://canalempresa.gencat.cat/> i [http://consum.gencat.cat/temes\\_de\\_consum/bars\\_i\\_restaurants/](http://consum.gencat.cat/temes_de_consum/bars_i_restaurants/)

### **Horaris de bars, restaurants**

ORDRE INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic,

#### Article 5

Horari general per a les activitats de restauració

5.1 Per a les activitats de restauració, entre les que s'inclouen el restaurant, el bar, el restaurant bar i el saló de banquets, els horaris generals d'obertura i tancament són els següents:

- a) Horari d'obertura: a partir de les 6.00 hores, llevat que la normativa específica o l'autorització corresponent estableixi un altre horari.
- b) Horari de tancament: fins a les 2.30 hores com a màxim, llevat que la normativa específica o l'autorització corresponent estableixi un altre horari.

5.2 Les activitats a què fa referència l'apartat anterior poden perllongar l'horari de tancament per un període de trenta minuts la nit del divendres a la matinada del dissabte, la nit del dissabte a la matinada del diumenge i la nit de la vigília dels festius a la matinada dels festius.

#### Article 6

Horari especial per a la nit de Cap d'any

Els espectacles públics, els bars musicals, els restaurants musicals, les sales de concert, els cafès teatre, els cafès concert, els bars, els restaurants, els restaurants bar i els salons de banquets poden perllongar l'horari de tancament durant la nit de Cap d'any en seixanta minuts sobre l'horari màxim de tancament a què fan referència els articles 3 a 5. Així mateix, en les discoteques, les sales de ball i les sales de festes amb espectacles, la prolongació horària pot ser de noranta minuts sobre l'horari màxim de tancament que preveu l'article 4.

#### Article 7

Horaris especials en períodes de vacances i en determinades festivitats

7.1 Les activitats recreatives de bar musical, restaurant musical, sala de concert, cafè teatre, cafè concert, restaurant, bar, restaurant bar i saló de banquets poden perllongar l'horari màxim de tancament en trenta minuts sobre l'horari general de tancament, i les discoteques, sales de ball i sales de festes amb espectacle en quaranta-cinc minuts sobre l'horari general de tancament, en els períodes següents:

- a) De dijous a dilluns de Setmana Santa.
- b) De dijous a dimarts de Carnestoltes.

- c) Del 21 de desembre al 6 de gener, llevat la nit de Cap d'any.
- d) De l'1 de juny al 15 de setembre.
- e) Amb motiu de les festes locals o patronals de cada municipi. Aquestes ampliacions no es podran efectuar en els períodes a què fan referència les lletres a) a d), ni la nit de Cap d'any.
- f) Amb ocasió d'altres esdeveniments de caràcter firal, certàmens, exposicions, revetlles populars o anàlegs, que hagin estat qualificats com d'interès turístic pel propi ajuntament o per l'òrgan competent de la Generalitat de Catalunya, amb el límit màxim de sis dies per any natural. Aquestes ampliacions no es podran efectuar en els períodes a què fan referència les lletres a) a d), ni la nit de Cap d'any.

### **Informació a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies**

**Els establiments que venen aliments han d'informar sobre els productes que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.**



### **AVÍS a les persones amb AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES**



#### **Consulteu el nostre personal**

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix



Cartell elaborat per l'Oficina de Gestió Empresarial a partir de les recomanacions de l'Agència Catalana de Consum

## **Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores**

**Pel que fa al nou** Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, **l'Agència Catalana del Consum fa les recomanacions següents:**

Establiments i/o punts de venda que posin a disposició dels consumidors plats preparats: En aquest cas, el criteri de l'Agència Catalana del Consum és que caldria col·locar un o diversos **cartells, plafons o rètols** en un o diversos indrets de l'establiment i que sigui fàcilment perceptible per a les persones consumidores (per exemple, a la zona de recepció de l'establiment o a la caixa).

### **Dret d'admissió**

El propietaris de bars, restaurants i altres establiments oberts al públic poden, dins el marc de la legalitat vigent, determinar les condicions d'accés als seus locals. En tot cas, aquest fet s'ha de comunicar a l'Administració.

El dret d'admissió és una facultat diferent de l'obligació que tenen d'impedir l'accés en determinades circumstàncies que així ho requereixin, com per exemple un cop s'ha superat l'aforament, o l'accés dels menors d'edat, de les persones que es comportin de manera agressiva.

### **Condicions**

1. L'exercici del dret d'admissió no pot comportar, en cap cas, discriminació per raó de naixement, raça, sexe, religió, opinió, discapacitat, orientació sexual, identitat de gènere o qualsevol altra condició o circumstància personal o social de les persones.
2. Les condicions d'accés sobre les quals es pot basar l'exercici del dret d'admissió han de ser concretes i objectives i en cap cas no poden ser arbitràries ni improcedents. Tampoc poden ser contràries als costums vigents a la societat.
3. Les condicions del dret d'admissió han de constar en rètols plenament visibles, dels quals cal trametre còpia a l'autoritat competent.
4. Qualsevol modificació de les condicions del dret d'admissió han de ser informades a l'Administració.

### **Rètol informatiu**

El full on consten les condicions d'accés, en virtut de les quals es pot exercir el dret d'admissió, ha d'estar degudament segellat per l'Administració i ha de romandre obligatòriament a l'establiment o lloc on es desenvolupi l'espectacle públic o l'activitat recreativa.

El rètol on consten les condicions ha d'estar col·locat en un lloc visible a la zona d'accés de l'establiment i ha de tenir les característiques següents:

- Les plaques o rètols han de ser de com a mínim 30 centímetres d'amplada i 20 d'alçada, i la lletra de caixa alta, de 36 punts com a mínim.
- Han d'estar col·locades en els accessos del local o recinte, plenament visibles des de l'exterior. Si hi ha taquilles, s'han de col·locar en tot cas a les taquilles. També es poden col·locar, a més, a l'interior del local.

### **Reclamacions**

Els establiments públics han de tenir fulls de reclamació a disposició dels clients i han de mostrar cartells on s'informi d'aquest fet.

**FULL OFICIAL DE QUEIXA/RECLAMACIÓ/DENÚNCIA / HOJA OFICIAL DE QUEJA/  
RECLAMACIÓN/DENUNCIA / OFFICIAL COMPLAINT FORM**

**ATENCIÓ: Llegiu les instruccions abans d'emplenar el full / ATENCIÓN: Leer las instrucciones antes de rellenar la hoja / NOTE: Please read the instructions before filling in this form**

**1.- Identificació de l'establiment / Identificación del establecimiento / Details of the establishment**

Dia dels fets / Día de los hechos / Date of occurrence	Hora / Hora / Time	Establiment / Establecimiento / Establishment
Adreça / Dirección / Address	Població / Población / Village/Town/City	Codi postal / Código postal / Postcode
Nom de l'empresa o raó social / Nombre de la empresa o razón social / Name of company or trade name		CIF / Tax number (NIF/CIF)
Telèfon / Teléfono / Phone	Adreça electrònica / Dirección electrónica / E-mail	

**2.- Dades de la persona consumidora / Datos de la persona consumidora / Details of the consumer making the complaint**

Nom i cognoms / Nombre y apellidos / Name and surname		DNI / Passport or national identity card number
Adreça / Dirección / Address	Població / Población / Village/Town/City	Codi postal / Código postal / Postcode
País / País / Country	Telèfon / Teléfono / Phone	Adreça electrònica / Dirección electrónica / E-mail

Autoritzo les comunicacions per mitjans electrònica / autorizo las comunicaciones por medios electrónicos / I authorize electronic communications.

**3.- Fets de la queixa/reclamació/denúncia / Hechos de la queja/reclamación/denuncia / Details of the complaint**

**4.- Petició de la persona consumidora / Petición de la persona consumidora / Desired solution**

**5.- Documents que s'adjunten (factures, contractes, publicitat, etc.) / Documentos que se adjuntan (facturas, contratos, publicidad, etc.) / Attached documents (Invoices, contracts, advertising, etc.)**

a)	b)	c)
----	----	----

Altres / Otros / Other

**6.- Observacions de l'establiment / Observaciones del establecimiento / Remarks by the establishment**

La persona consumidora/usuario / La persona consumidora/usuario / Consumer or user

L'establiment / El establecimiento / Establishment

Lloc i data / Lugar y fecha / Place and date

Lloc i data / Lugar y fecha / Place and date

Per assessorar-vos sobre consum, truqueu al/ Para asesorarse sobre consumo, llame al/ For advice on consumer issues, please call

**012**  
gencat.cat

- Els **preus** anunciats han de ser totals. No s'admet la nota informativa "no s'inclou IVA".
- Els establiments de restauració no poden cobrar conceptes com ara **coberts, taula o similars**.
- En cap cas es poden cobrar **serveis o** conceptes no sol·licitats expressament pel consumidor en el moment de fer la comanda del servei, com ara, per exemple, **entrants**.

- Els establiments de restauració no poden cobrar cap import als seus clients pel fet d'utilitzar els **serveis-wc**.
- L'establiment no té cap obligació d'oferir “**menú**” i és lliure d'incloure el pa, la beguda i les postres, tot i que ha d'anunciar els conceptes que inclou.
- Tots els establiments han d'exhibir el seu **horari d'atenció al públic** i ha de ser visible fins i tot quan l'establiment està tancat.
- Les persones consumidores tenen dret a rebre en català les **cartes**, les **factures** i els **tiquets de caixa**.
- Han de trobar-se en condicions de poder atendre els clients en la **llengua oficial** que aquests últims escullin: en català o bé en castellà.
- Tots els establiments de restauració han de disposar de **fulls oficials de queixa/reclamació/denúncia** a disposició de les persones consumidores i usuàries.
- És una garantia contractar amb un establiment adherit al **sistema arbitral de consum**.

### Preus

Els **establiments de restauració** han d'exhibir el **preu de venda** dels menjars i begudes que es troben en condicions de servir a les persones consumidores.

El preu es pot informar a través d'una **carta, rètol o fullet** i haurà de ser accessible o visible al consumidor immediatament abans que aquest faci la corresponent consumició.

El preu ha d'indicar l'**import total** que s'ha de satisfer i ha d'incloure els impostos.

En el cas que l'establiment cobri un preu diferent en funció del lloc on se serveixin els plats o les begudes, caldrà indicar el preu complet per a cada cas, com ara, per exemple, el preu cobrat a la **barra**, el preu cobrat a les **taules** i el preu cobrat a la **terrasa**.

Els **establiments de restauració no poden cobrar conceptes com ara coberts, taula o similars**.

En el cas que l'establiment cobri algun import en concepte de **reserva anticipada del servei**, cal informar el client del preu complet del servei de reserva, amb independència de quin sigui el mitjà emprat per fer-la efectiva.

En cap cas es poden cobrar **serveis o conceptes no sol·licitats expressament** pel consumidor en el moment de fer la comanda del servei, com ara, per exemple, **entrants**.

Els establiments de **restauració no poden cobrar cap import als seus clients pel fet d'utilitzar els serveis-wc**.

En el cas que el restaurant o el bar facin **menús** per a la clientela hauran d'informar pels mitjans esmentats del seu preu global i dels conceptes que inclou aquest servei, indicant, per exemple, si s'inclou la beguda.

El consumidor que sol·liciti un menú estarà obligat al **pagament íntegre** del preu establert encara que renunciï a consumir algun dels seus components.

### **Tiquet de caixa o factura**

Els establiments de restauració han de lliurar una **factura o tiquet de caixa** un cop finalitzat l'àpat o consumició i l'han de presentar al consumidor per tal que aboni el preu del servei.

Les **factures o tiquets** que s'expedeixin han de fer constar els diferents conceptes amb els respectius preus per separat de forma desglossada amb inclusió dels impostos aplicables i d'altres despeses addicionals.

En les **factures o tiquets dels menús** s'ha de consignar únicament la seva identificació i el seu preu global sense necessitat de desglossar cada concepte ni el seu import. En el cas que la persona consumidora hagi sol·licitat algun servei no inclòs en el menú, la factura o tiquet haurà d'incloure aquest concepte i el seu preu.

Els preus facturats en cap cas poden ser superiors als **preus exhibits o publicitats al consumidor**.

### **Pagament amb targeta de crèdit o dèbit**

Les targetes bancàries constitueixen un avançat mitjà de pagament electrònic. Les targetes bancàries permeten als consumidors pagar compres dels productes i contractar determinats serveis.

En el cas que l'establiment de restauració admeti el **pagament amb targeta de crèdit o dèbit**, no es poden incrementar els preus ni cobrar cap tipus de comissió per al seu ús, llevat les targetes anomenades "**trilaterals**" (American Express o Diners Club), en que sí que es pot fer, però en quantitats no superiors a les despeses que l'empresari hagi de suportar de forma directa com a conseqüència de l'admissió d'aquest mitjà de pagament. En tot cas, caldrà informar les persones consumidores de l'import de la comissió aplicable o del seu mètode de càlcul. Les taxes d'intercanvi (comissions que cobra l'emissor de la targeta a l'establiment comercial o beneficiari) **no poden superar el 0,2 % en targetes de dèbit i el 0,3 % en targetes de crèdit**.

L'establiment ha de comprovar que la persona que utilitza la targeta és el titular de la mateixa i que la utilitza correctament. També ha de pagar a l'emissor la comissió pactada.

L'establiment ha de disposar del terminal electrònic en el punt de venda que hagi estat subministrat per l'emissor de la targeta. Aquest terminal ha de trobar-se en condicions d'ús adequades.

## **Higiene a bars i restaurants**

### Condicions dels locals

Els locals on es preparen menjars han de complir les exigències i característiques assenyalades en la legislació vigent: **Reglament (CE) núm. 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris, annex II.

- Els materials dels terres, sostres i parets han de ser **impermeables, absorbents, fàcils de netejar i desinfectar, i no tòxics**.
- Si no hi ha una **bona ventilació** natural, cal instal·lar un sistema eficaç de renovació d'aire. Els extractors són una bona solució.
- Les finestres o obertures practicables per a la ventilació, a la cuina i el magatzem, han de tenir teles mosquiteres per evitar-hi l'entrada d'insectes.
- Queda prohibida l'entrada i la permanència d'animals domèstics als locals on es prepara i serveix menjar.
- En la lluita contra les **plagues**, la persona responsable de l'establiment contractarà o elaborarà i aplicarà un programa de desinsectació i desratització basat en l'anàlisi de perills. S'aplicarà d'acord amb la legislació vigent.
- Els locals han d'estar dotats **d'aigua corrent potable**, freda i calenta.
- Els serveis higiènics (WC, lavabo, etc.) han d'estar aïllats de la cuina i el menjador, i han de disposar de ventilació suficient. L'aspecte d'aquesta zona és un indicador fiable de la higiene de tot el local. Els serveis higiènics dels manipuladors han de ser diferents dels habilitats per als clients.

**El magatzem** ha de tenir les condicions adequades per a la conservació correcta dels aliments. A més del magatzem, es disposarà d'una instal·lació frigorífica capaç de contenir el volum habitual de consum d'aliments.

**És indispensable que tot manipulador mantingui una higiene personal estricta**, per evitar que els microorganismes dels quals pugui ser portador contaminin els aliments.

Tot el personal ha d'utilitzar roba neta i d'ús exclusiu.

La higiene de les mans és la més important, perquè són les parts del cos que estan en contacte directe amb els aliments. Les mans s'han de rentar a consciència amb sabó, aigua calenta i

raspall d'ungles, esbandir-les i eixugar-les perfectament (les tovalloles de paper d'un sol ús són el sistema d'eixugada més recomanable). Les mans s'han de rentar inexcusablement en les circumstàncies següents:

- En començar la feina i cada vegada que es produeixi una interrupció.
- Després de tocar aliments crus i abans de tocar aliments cuinats.
- Després d'utilitzar el mocador per tossir, esternudar o mocar-se.
- Després d'utilitzar el lavabo.

Si es produeix una ferida a les mans, després de curar-la, es protegirà amb un apòsit impermeable que es mantindrà sempre net. Quan el manipulador pateixi diarrea, angines, febre, refredats, ferides, infeccions cutànies mucoses o icterícia, ho ha de comunicar tot seguit a la direcció de l'establiment que haurà de decidir, mitjançant consulta mèdica, si ha de suspendre la seva feina habitual fins que es recuperi, aconsellar-li que sol·liciti tractament o canviar-lo a una feina que no comporti la manipulació d'aliments.

Als locals on es manipulen aliments no s'hi fumarà, es menjarà ni es mastegarà xiclet. Aquestes accions augmenten la insalivació i els moviments de les mans, i faciliten la possibilitat de transferir microorganismes de la boca als aliments.

### **Requisits lingüístics**

Les persones consumidores tenen dret a rebre **en català les cartes, les factures i els tiquets de caixa**, així com qualsevol altre document comercial relacionat amb l'activitat de restauració prestada a l'establiment en concret.

Igualment, també ha de constar en català la **informació de caràcter fix** entre la qual s'hi inclouen els cartells o rètols dels establiments de restauració, tant si es troben a l'interior de l'establiment com aquells que es col·loquen a l'exterior del local.

Finalment, els cambrers i altre personal que mantingui un tracte directe amb les persones consumidores **han de trobar-se en condicions de poder atendre els clients** en la llengua oficial que aquests últims escullin: en català o bé en castellà.

