

**PREMIO Iniciativa Empresarial Joven
ASEMAR 2013
En la Formación Profesional
Curso Escolar 12 – 13**



**CENTRO CONCERTADO
ICEDE**

PLAN DE EMPRESA DE UN MESÓN TÍPICO ARANDINO

TUTOR DEL PROYECTO

Profesor del centro ICEDE en la FP Grado Medio Auxiliar
Administrativo:

Raúl

ALUMNOS PARTICIPANTES EN EL PROYECTO.

ALUMNO 1

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos:

Domicilio:

N.I.F:

Fecha de nacimiento:

Teléfonos:

Formación:

ALUMNO 2

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos:

Domicilio:

D.N.I.:

Fecha de nacimiento:

Teléfonos:

Formación: Técnico en Gestión Administrativa

ALUMNO 3

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos:

Domicilio:

D.N.I.:

Fecha de nacimiento:

Teléfonos:

Formación: Técnico en Gestión Administrativa

INDICE

1. <u>INTRODUCCIÓN AL PROYECTO.</u>	Pág. 6 - 7
2. <u>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.</u> <u>OBJETIVOS.</u>	Pág. 8 - 10
3. <u>ANÁLISIS DE MERCADO.</u> <u>ANÁLISIS DEL ENTORNO Y DE LA COMPETENCIA.</u> <u>ANÁLISIS DAFO.</u>	Pág. 11 - 17
4. <u>PUBLICIDAD y MARKETING.</u>	Pág. 18 - 23
5. <u>LOCALIZACIÓN E INSTALACIONES.</u>	Pág. 24 - 26
6. <u>ESTRUCTURA LEGAL DE LA EMPRESA.</u>	Pág. 27 - 29
7. <u>ORGANIZACIÓN INTERNA Y RRHH</u>	Pág. 30 - 31
8. <u>TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.</u>	Pág. 32 - 33
9. <u>PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO.</u>	Pág. 34 - 35
10. <u>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.</u>	Pág. 36

ANEXOS

ANEXO I: COMPRAS DE MATERIALES	Pág. 37 - 63
ANEXO II: Convenio Colectivo Hostelería	Pág. 64 - 86
ANEXO III: Reglamento funcionamiento bares	Pág. 87 - 111
ANEXO IV: ESTATUTOS SL GASTOS CONSTITUCIÓN SOCIEDAD.	Pág. 111 - 119 Pág. 120
ANEXO V: EJEMPLO DE CUADRANTE DE TRABAJO.	Pág. 121
<u>ANEXO VI: CUENTAS ANUALES.</u>	Pág. 122 - 124
ANEXO VII: FUENTES CONSULTADAS PARA EL PROYECTO.	Pág. 125

1. INTRODUCCIÓN AL PROYECTO.

Somos un grupo de estudiantes de auxiliar administrativo, que hemos tenido durante años contacto con el mundo de la hostelería, ya que hemos trabajado en diferentes bares como camareros, por lo que la idea de montar nuestro propio negocio hostelero sería una solución para buscar una salida laboral en estos tiempos que corren.

Este plan desarrolla la creación un mesón típico arandino, donde se combine la comida con los excelentes vinos de la zona, contara con un amplio local, con excelente situación, con un panorama acogedor y agradable para el deleite de toda la familia. Es notorio la cantidad de bares y restaurantes que existen en la Aranda pero ninguno con las características que el nuestro ofrecerá lo que nos hace únicos en nuestra clase.

Realizar un plan de negocio es un paso importante para cualquier empresario o persona que tiene en su mente un proyecto por desarrollar, ya que le permite evaluar todos los aspectos de la empresa, que tengo y que necesito para empezar a ejecutar mis ideas; que es lo que realmente el cliente necesita..etc. Es una excelente herramienta la cual le ayudara a extender el panorama organizacional, con el que podrá definir y enfocar cuales son los objetivos de la empresa haciendo uso de información y análisis adecuados. Tener un plan de negocio previene cualquier inconveniente que pueda surgir. Este plan incluye las cuatros partes fundamentales de un negocio; que son la administrativa, la financiera, la operativa y la de marketing.

En cuanto a lo financiero, la implementación de un plan de negocios le dará una visión clara de la disponibilidad que tendrá de efectivo en un momento determinado, si necesitara financiamiento en algún momento, cuando el negocio alcanzara su punto de equilibrio, reconociendo que en los primeros meses o incluso hasta años de cualquier proyecto los empresarios obtienen perdidas en vez de ganancias, y por medio a este plan el empresario se preparara para poder subsistir en el mercado, aún con esas dificultades.

Breve justificación del proyecto.

Por el ritmo de vida tan acelerado que se está llevando en los últimos tiempos, las personas siempre necesitan un momento para el disfrute, donde puedan compartir en familia y entre amigos un buen momento disfrutando de algo tan sencillo como degustar de un buen aperitivo y al mismo tiempo sentirse como en casa, en el lugar donde se encuentra.

Con este proyecto se busca satisfacer las necesidades de un segmento amplio de clientes que abarque a personas de todas las edades, que buscan en la propia tradición de la zona, su ambiente para disfrutar de los productos típicos de Aranda y alrededores, no está restringido solo a jóvenes, sino que es un mesón en el que se sentirán como en casa todo tipo de cliente.

Por todo lo expuesto hasta ahora, es que se realiza una investigación orientada hacia la creación de un nuevo Mesón Arandino que les permita a las personas disfrutar de un ambiente acogedor y de una gran variedad de bebidas y alimentos y punto de encuentro para familiares y amigos.



Fotografía del lugar elegido para localizar nuestro proyecto

OBJETIVOS.

ECONÓMICOS

- Conseguir una gran cifra de ingresos.
- Reducción de gastos
- En el menor tiempo posible, amortizar los gastos empleados al emprender el negocio.
- Obtener una gran rentabilidad de las instalaciones.

SISTEMÁTICOS

- Uso de procesos informáticos para la gestión del negocio y el personal.
- Atracción del mercado actual y aproximación hacia las nuevas demandas.

DE IMAGEN

- Mostrar una buena imagen de nuestro negocio.
- Ofrecer un servicio de productos típicos de Aranda.
- Mantener una buena comunicación con nuestros clientes.
- Diferenciación positiva en el Sector.
- Colaboración en acontecimientos especiales, patrocinios y esponsorización.

PUBLICIDAD

- Que atraiga a todo tipo de clientela.
- Que transmita confianza.
- Que promocióne y de a conocer nuestro negocio.

FORMACIÓN Y EMPLEO

- Continúo aprendizaje en todas las áreas.
- Reuniones entre los componentes del negocio para que expresen sus opiniones.
- Dar empleo a promotores y personal necesario para la puesta en marcha del negocio en tiempos tan difíciles.

3. ANALISIS DE MERCADO.

ANALISIS DEL ENTORNO.

En primer lugar vamos a analizar los factores que envuelven a la empresa, en su entorno general y como se debe reaccionar ante ellos. Estos factores se pueden clasificar en:

Políticos y legales. Nos encontramos en una economía de mercado, lo que permite el libre juego de la oferta y la demanda. En una etapa de crisis económica, lo cual es un importante obstáculo para el éxito de muchas empresas. Pero el mayor problema en esta crisis está en el sector industrial, con la deslocalización de la mano de obra, de países desarrollados a otros en vías de desarrollo (sudeste asiático, Latinoamérica, África del norte,..).

Demográficos. Va dirigido a todas las personas que poseen un animal doméstico en sus hogares y que en algunas ocasiones puedan ocasionar problemas a la hora de viajar o en cualquier otra situación. Proporcionamos alojamiento para sus mascotas en unas instalaciones totalmente acondicionadas, junto con otras actividades de entretenimiento y estética.

Factores tecnológicos. En estos tiempos para que una empresa prospere, se debe adaptar a las nuevas tecnologías, como Internet y para ello nos adaptaremos a los nuevos tiempos, utilizando Internet para así darnos a conocer, y además estar más cerca de nuestros futuros clientes.

Factores económicos. Los más significativos son:

Política fiscal. Es la actuación del Estado sobre la economía mediante las decisiones referentes al gasto público y los impuestos. La actual subida de impuestos por parte del gobierno ante la crisis, hace que la empresa tenga menos beneficios.

Política monetaria. Es el control que hace el Banco Central Europeo sobre la cantidad de dinero en circulación, mediante el control de tipos de interés, cuyo aumento provocaría el encarecimiento de los préstamos necesarios para nuestra empresa.

La inflación. Es el aumento sostenido y generalizado del nivel de precios de bienes y servicios, lo cual aumentaría los costes.

Ciclo económico. En el ciclo económico actual, el mercado empresarial funciona con muchos problemas. En un ciclo económico en recesión, el mercado empresarial obtendrá pérdidas, lo que provocara problemas en nuestra empresa

CLIENTES POTENCIALES

Vamos a realizar un análisis de los posibles clientes: ¿a quién nos dirigimos? ¿Cuál es el perfil de los clientes potenciales? Razones por las que consideramos que van a demandar nuestro producto o servicio.

Con la apertura del local queremos atraer a todo tipo de personas de la localidad y sus alrededores.

PERFIL DE CLIENTES POTENCIALES

- Gente joven, este público suele ser joven de ambos sexos y con un nivel adquisitivo bajo-medio y que suele asistir al local por la tarde.
- Para mas adentrada la noche para un público más mayor de 18 años adelante con un adquisitivo medio.

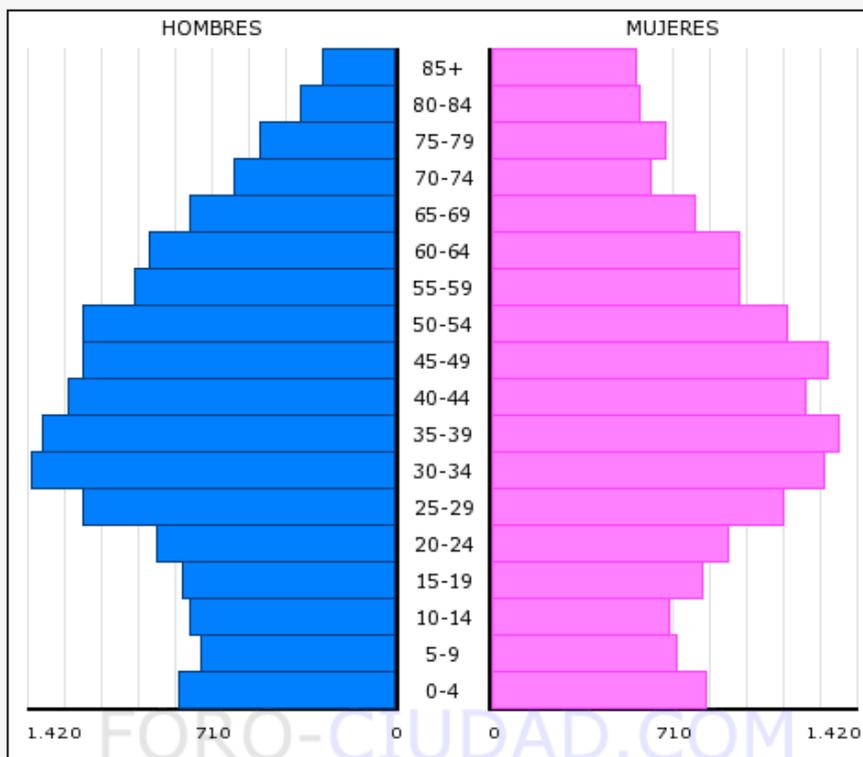
AMBITO DE VENTAS (barrio, a nivel local, provincial, etc.).

El ámbito de ventas es local porque reside en Aranda de Duero. También vamos a poner a disposición del público la página web del local que tendrá información sobre los distintos acontecimientos que se realicen en el local. También mediante publicidad por cartelería en distintos bares de la ciudad y a través de publicidad en la radio y televisión local.

Demografía de Aranda De Duero.

ARANDA DE DUERO - Pirámide de población - Censo 2011

POBLACION - ARANDA DE DUERO - 2011



Poblacion Total en el Municipio: 33.229

Poblacion Hombres: 16.460

Poblacion Mujeres: 16.769

Fuente: INE , Grafico elaborado por FORO-CIUDAD.COM para todos los municipios de España

Población de ARANDA DE DUERO por sexo y edad 2011 (grupos quinquenales)

EDAD	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
0-4	842	849	1.691
5-9	763	732	1.495
10-14	802	707	1.509
15-19	825	830	1.655
20-24	925	928	1.853
25-29	1.212	1.137	2.349
30-34	1.414	1.299	2.713
35-39	1.369	1.353	2.722
40-44	1.269	1.229	2.498
45-49	1.213	1.317	2.530
50-54	1.217	1.161	2.378
55-59	1.015	966	1.981
60-64	957	977	1.934
65-69	809	797	1.606
70-74	629	635	1.264
75-79	534	691	1.225
80-84	378	583	961
85-	287	578	865
TOTAL	16.460	16.769	33.229

COMPETENCIA

Vamos a realizar un estudio de la competencia: analizar los posibles competidores, indicar las diferencias entre nuestro producto o servicio y el que ellos ofrecen (precio, servicio, calidad, etc.)

En la actualidad en la localidad Aranda de Duero contamos con unos 200 establecimientos tipo bares, restaurantes. Pero ningún local encargado de dar a conocer los productos ribereños como el nuestro.

Aquí le agregamos los bares y restaurantes más importantes de Aranda de Duero y la Ribera

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	TIPO	DIRECCIÓN
Bola Ocho	Café / Bar	C/ Pedrote
Restaurante Miguel	Bar /Restaurante	C/ Pedrote
Arandos	Bar /Restaurante	C/ Pedrote
Rastatoo	Bar	Sol de las Moreras 29
Silviano	Bar	Plaza Arco Isilla
Restaurante Cordero	Bar /Restaurante	Plaza Arco Isilla
Peche	Pub	Josefina Aria de Miranda 4
Restaurante Aitana	Bar /Restaurante	San Gregorio
Restaurante La Raspa	Bar	San

	/Restaurante	Gregorio
La Taberna Julia	Bar /Restaurante	San Gregorio
El Ciprés	Bar /Restaurante	Jardines de Don Diego
El Roble	Bar /Restaurante	Jardines de Don Diego
Cruz Blanca	Cervecería	Jardines de Don Diego
Moderno	Bar	Plaza Virgencilla
Pastor	Bar /Restaurante	Plaza Arco Isilla
Perla	Bar /Restaurante	Plaza Arco Isilla
Santos	Bar	Plaza Arco Isilla
Casanova	Bar	Rica posada

ANÁLISIS D.A.F.O.

INTERNO

Debilidades:

- Nueva empresa.
- Gran inversión de inicio.

Fortalezas:

- Espíritu emprendedor.
- Juventud.
- Preparados y cualificados.

EXTERNO

Amenazas:

- Mucha competencia de bares y pubs.
- Aumento de los tipos de interés.
- Crisis mundial.

Oportunidades:

- Conocimiento de la empresa por carcerería y por los anuncios de la radio local.
- Publicidad por Internet mediante nuestra pagina Web.
- Aumento de la diversión tanto para gente menor de 16 años, y para la gente mayor a estos.

4. PUBLICIDAD Y MARKETING.

El elemento diferenciador o ventaja competitiva frente a la competencia, que ofrecemos que haga que el cliente se decida por nosotros, será la gran carpa exterior ya que nuestros clientes gozaran de unos sabrosos manjares disfrutando de las vistas y del aire de la calle, ya que este es un clima “fresquito” la ventaja que nos da la carpa es que se podrá acondicionar para estas inclemencias con estufas y tapando laterales. Así la personas fumadoras podrán disfrutar sin pasar frío.

Una posible razón de éxito será la centralización de los productos típicos de la zona ribereña para conseguir así una mejor calidad, a buen precio ya que en estos tiempos de crisis hay que ajustar los precios.

Como hemos explicado en el punto anterior nuestro elemento diferenciador es la gran carpa para disfrute de nuestros clientes.

Publicidad y Promoción:

Aquí analizamos los medios que se van a usar para dar a conocer el negocio, acciones de promoción y presupuesto de publicidad.

Puesto que la comunicación no simplemente es visual, intentaremos promocionarnos con diferentes campañas publicitarias y anunciarnos en distintos medios, como: publicaciones, tv local, cartelera, Web, buzoneo, etc. Para que el público objetivo se sienta identificado con nuestro negocio y podamos captar su atención con distintos descuentos y promociones.

Por lo tanto hará falta hacer un esfuerzo en publicidad bastante grande para dar a conocer en sus inicios el negocio y algunas de las acciones que podríamos llevar a cabo para ello son:

- Uso de las técnicas de comunicación a través de publicidad mediante buzoneo, anuncios en prensa y radio locales, así como en prensa especializada sobre animales.
- Uso de las técnicas de marketing realizando promociones.

- Otra opción posible es darse a conocer a través de Internet, bien con anuncios en páginas Web relacionadas con el sector o con una página propia.

La imagen de la empresa debe de estar muy bien cuidada, que sea capaz de transmitir limpieza, profesionalidad, respeto hacia los animales y hacia el medio ambiente.

Es muy importante también el trato profesional y el cuidado que se les da a los animales, para que los dueños queden contentos y satisfechos. Esto ayudará a otro tipo de publicidad muy efectiva y gratuita, el “boca a boca”, que hará que los clientes vuelvan a requerir nuestros servicios y den a conocer su experiencia a sus conocidos.

A través de la publicidad, hemos analizado los distintos medios y precios de los mismos, de los cuales haremos uso para promocionarnos. Entre ellos destacamos:

BUZONEO

Reparto de correspondencias y folletos informativos sobre nuestra empresa.

REGALOS PUBLICITARIOS

Los cuales repartiremos a clientes diferentes y preferentes, en función del conocimiento y trato de cada uno, además de a conocidos, proveedores y demás clientes potenciales que podamos estimar estén interesados en conocernos.

ANUNCIOS EN PRENSA

Nos anunciaremos en la Cartelera Arandina. Sobre todo es importante realizarlo durante los primeros meses para que todos puedan conocerlo, y que junto con las promociones realizadas esos días, se consiga atraer al máximo público posible. La principal ventaja es que alcanzan una audiencia diversa y amplia.

Precios de los anuncios en la Cartelera Arandina:

1 MÓDULO	Por cada vez que sale la cartelera (sale 3 veces al mes)	36 EUROS
2 MÓDULOS	Por cada vez que sale la cartelera (sale 3 veces al mes)	72 EUROS
0,5 MÓDULOS	Por cada vez que sale la cartelera (sale 3 veces al mes)	20 EUROS

Nota: Los módulos se refieren al espacio que ocupa cada anuncio

Presupuesto de Marketing:

La cantidad asignada irá dirigida a los siguientes conceptos y repartidos de la siguiente manera:

Publicidad: Es una de las herramientas mas importantes de cara a la comunicación con el publico que nos interesa a través de diversos medios con el objetivo de reconocimiento de la discoteca.

Relaciones Públicas: Serian acciones encaminadas a establecer la comunicación con los demás de clientes y proveedores de la zona.

Marketing Directo: A través de la página Web www.mesonsolete.es, con el previo registró a esta de nuestros clientes. Mandamos e-mail con los próximos eventos.

Esponsorización o patrocinio: Mediante anuncios en las zonas deportivas como polideportivos (Príncipe de Asturias), circuito de motocross (La Calabaza) y circuito de velocidad (Tubilla de Lago)

	1ª año	2ª año	3ª año
publicidad	200€	300 €	300 €
Relaciones Publicas	300 €	350 €	350 €
Marketing directo	100 €	150 €	200 €
Esponsorización	150€	250 €	250 €
Otros gastos	100 €	100 €	100 €
TOTAL PRESUPUESTO	850 €	1150 €	1200 €

TARIFAS DE TELEARANDA



	durante		
TV ARANDA	informativos	deportes	magacines
precio	31 €	19 €	22 €

TARIFAS RADIO IRIS 7



modulo	Tiempo/cuña	Precio /€
1	Cuñas 10 seg	13,00 €
2	Cuñas 15 seg	17,00 €
3	Cuñas 20 seg	25,00 €
4	Cuñas 60 seg	35,00 €
5	Cada seg de mas	1,00 €
6	Micro de 3 min	60,00 €
7	Escuela	25,00 €

Nuestra publicidad será por medio de comunicación a nivel regional y provincial por los siguientes medios:

- Televisión: Tele Aranda, Tele Castilla y León y Canal 8.
- Radio: Radio Iris, Cadena Ser y los 40 Principales.
- Pagina Web: www.soletetapas.com
- Videos en la pagina youtube
- Vallas publicitarias

- Videos y opiniones en Tuenti, Facebook, Twiter ...
- Carteles en la zona y ciudades próximas.

Todas estas formas de publicidad son para captar clientes, reconozcan nuestro bar y dar opinión de lo que le ha parecido. Otro sistema de publicidad y de dar a conocer el bar es oral a través de nuestros clientes que es uno de los más importantes.

Identificación de la empresa.

- **Elección de la identificación de la empresa:**

Los nombres que barajamos fueron:

“Mesón la tapiería Arandina”

“Mesón el alegre Arandino”

“Mesón El Solete”

Al final nos hemos decantado por “El Solete” porque nos pareció un nombre bastante llamativo y que en sí mismo es un nombre muy publicitario.

- **Selección del logotipo, signos y símbolos representativos.**

El logotipo fue escogido después de muchas deliberaciones. Al final optamos por “El Solete” con un sol con un amarillo vivo que simboliza la alegría, con la que recibiremos a nuestros clientes en nuestro mesón.



5. LOCALIZACION E INSTALACIONES DE LA EMPRESA.

Emplazamiento: C/Sol de las Moreras Nº 37

Razones por las cuales hemos escogido esta zona:

- Está en una zona céntrica que favorece a la relación con los Arandinos.
- Es un local amplio y que sería alquilado.
- Además hay gran posibilidad de aparcamiento.
- Existen políticas municipales de ayudas a la instalación de nuevas empresas.
- Los suministros y servicios existentes en la zona son adecuado para nuestro negocio.
- La posibilidad de abastecerse en la zona de materias primas y otros productos.

Características básicas de las instalaciones:

Zona de atención al público: comprende el espacio del local destinado al servicio de los clientes. Esta zona debe disponer de dos áreas correspondientes a la barra y una zona donde se distribuirán las mesas y sillas; además se deben adecuar aseos para el público.

Zona de trabajo: esta zona se divide en el espacio que queda detrás de la barra y otra zona reservada de la vista del público para la cocina, almacén, vestuario y aseo del personal. Estas áreas deberán estar dotadas del material que se especifica en los apartados de equipamiento y material, y su extensión dependerá de las posibilidades del local.

Además de lo anterior, el local deberá disponer de licencia municipal de apertura y reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente. Entre estas condiciones destacan:

El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la correcta utilización de la maquinaria.

Habrà que instalar todos los elementos que garanticen la seguridad del local, salida de emergencias, luces de emergencias, extintores.

Iluminación: Natural y artificial, según Reglamento de luminotecnica vigente.

Ventilación: lo más indicado es la ventilación normal con temperatura ambiente adecuada (en torno a los 25 - 30° C) y extractores de vapor y humo. Serà necesario instalar aire acondicionado y calefacción.

Habrà que habilitar un àrea de lavado de loza, cubertería y cristalería, provista de fregaderos de doble seno con agua fría/caliente.

Los pavimentos de la cocina y almacén serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotàndoles de los sistemas de desagües precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueado o pintura.

Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

Las instalaciones deben estar adecuadas a la normativa de accesibilidad para personas con discapacidad: disponer de servicio para minusválidos, rampas de acceso para sillas de rueda, puertas amplias...

Costes por acondicionamiento del local:

Aquí se incluyen los conceptos relativos a:

- Acondicionamiento externo: Rótulos, lunas del escaparate, cierres...
- Acondicionamiento interno: Hay que adecuar el local para que se encuentre en perfectas condiciones para el desarrollo de la actividad. Habrá que considerar aspectos tales como:
 - Aseos para el personal y aseos para los clientes.
 - Instalación de potencia eléctrica.
 - Instalación eléctrica para la iluminación general.
 - Instalación de agua (para el lavavajillas, fregadero, aseos...), alimentación y desagües.
 - Instalación de aire acondicionado.

Para el acondicionamiento del local habrá que realizar una serie de obras que dependerán del estado en el cuál se encuentre el mismo. De este modo también supondrán un coste, a la hora de iniciar la actividad, la licencia de obra, la obra y los costes del proyecto.

Según conversaciones mantenidas con las siguientes empresas de reformas, tenemos el siguiente presupuesto para la reforma del local:

<i>Empresa</i>	<i>Precio</i>
Construcciones Paipesa	10.000 € sin IVA
Decoración & Interiorismo S.L	7.000 € sin IVA
Instalaciones y Reformas Juresa	15.000 € sin IVA
Total	32.000 €
IVA	6.720 €
Precio con IVA	38.720 €

6. ESTRUCTURA LEGAL DE LA EMPRESA.

Una decisión importante que debemos tomar es el tipo de empresa que constituimos, esta decisión está condicionada por:

- El número de promotores que integren el proyecto.
- El tipo de actividad de la empresa.
- La limitación de responsabilidad frente a terceros.
- Los aspectos fiscales.
- El capital para iniciar la actividad.
- Las ventajas e inconvenientes de cada una de las formas legales

Determinación de la forma jurídica de la empresa.

Para decidir la forma jurídica que íbamos a adoptar tuvimos en cuenta el número de socios y la financiación propia aportada, eligiendo constituir una La forma jurídica que hemos escogido es la Sociedad Limita Nueva Empresa que está formando por los tres promotores que estamos realizando el proyecto.

Los motivos a elegir la Sociedad Limitada Nueva Empresa son los siguientes:

- Se trata de crear un régimen más sencillo que el actual, reducir el tiempo para construir nuestra sociedad.
- Capital Social dividido en participaciones, indivisibles y acumulables, no inferior a 3.012€ ni superior a 120.202€, desembosado mediante aportaciones dinerarias.
- No existe un número mínimo de socios, pudiendo constituir con un único socio y con un máximo limitado a cinco. Nosotros somos 3 socios.
- La responsabilidad de sus propietarios esta limitada al capital aportado.

La razón principal es debida sobre todo a la limitación de responsabilidades, inscribiéndola posteriormente en el Registro Mercantil y cumpliendo los requisitos y trámites pertinentes.

Los requisitos para constituir la S.L. son:

- Las aportaciones pueden ser en dinero, bienes o derechos. También se pueden establecer prestaciones, pero en este caso su valor no aparecerá incluido en el capital social.
- Esta es una sociedad capitalista con el capital dividido en participaciones, que no podrán incorporarse a títulos negociables ni denominarse acciones.
- El capital social no puede ser inferior a 3.000,00 € y tiene que estar totalmente desembolsado en el momento de la constitución.
- La denominación o razón social no puede coincidir con ninguna otra.
- Deberá ir acompañada de las iniciales S.L. o S.R.L.
- El socio que se proponga transmitir sus participaciones deberá comunicarlo por escrito a los administradores. La sociedad, a través de su Junta General, autorizará y denegará la transmisión si hay socios que quieran adquirir participaciones.
- Los órganos de la sociedad también son la Junta General y los administradores.
- Libros contables necesarios: Libro Diario y Libro de Inventario y de Cuentas y Anuales.
- Otros libros obligatorios: Libro de Actas y Libro de Registro y de Participación.
- Libros Fiscales. Con carácter general tributará I.V.A. e Impuesto de Sociedades.
- El tratamiento y régimen fiscal aplicable en éste tipo de sociedades es más favorable que la actividad como empresario individual o cualquier otra asociación de personas, ya que está sometida a un tipo de gravamen impositivo inferior.
- Cuentas anuales:
 - Formulario de las cuentas anuales.
 - Aprobación de éstas en la Junta General de la Sociedad y depósito en el Registro Mercantil.

- Reservas. Reserva legal de al menos el 10 % de los beneficios de cada ejercicio.
- Órganos de gobierno:
 - Junta General de socios.
 - La administración.
- Las responsabilidades: los socios responden de forma limitada al capital aportado.
- Disolución / liquidación: trámites formales y administrativos.

Ver anexo estatutos de la Sociedad.

7. ORGANIZACIÓN INTERNA Y RECURSOS HUMANOS.

Personal y tareas

Este negocio requiere un horario de trabajo muy amplio de lunes a domingo que permita satisfacer al mayor número posible de clientes y así conseguir un buen nivel de ocupación.

En el bar deberán operar un número de personas suficiente que permita la realización de turnos, de modo que puedan tomar su día de descanso.

En cuanto al perfil requerido para los trabajadores, este depende de las tareas que vaya a desarrollar:

Tareas de elaboración de productos: para la realización de estas tareas nos encontramos con dos tipos de puestos:

- *Cocinero/a:* Se encarga fundamentalmente de organizar la cocina y elaborar los productos.
- *Pinche:* Se encarga de ayudar al cocinero encargándose de la primera fase de la cadena: pelar patatas, limpiar verdura, carne, etc.

Tareas de atención al cliente: aquí nos encontramos con:

- *Camarero:* Realiza labores de servir mesas y en la mayoría de los casos, sobre todo en los bares pequeños, lo combinan con atender la barra.

HORARIOS

Se hará un cuadrante mensual de servicio, ([consultar anexo cuadrante](#)).

SALARIO

Este coste de personal se distribuirá mensualmente del modo siguiente:

Puesto de trabajo	Sueldo / Mes	S.S. a cargo de la empresa	Coste mensual
Cocinero	1200€	376€	1576€
Camarrera	800€	250€	1050€
camarrera	650€	203€	853€
TOTAL	3550€	1054€	4604€

8. TRAMITES DE CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.

TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN

TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN				
TRÁMITE	CONCEPTO	LUGAR	DOCUMENTACIÓN A APORTAR	PLAZO O VALIDEZ
CERTIFICACIÓN NEGATIVA DEL NOMBRE	Certificación acreditativa de que el nombre elegido por la sociedad o cooperativa no coincide con el de otra existente	- Sociedades mercantiles: Registro Mercantil Central - Cooperativas: Registro de Cooperativas del la Dirección General de Fomento de la Economía Social.	- Instancia con el nombre escogido (hasta 3 nombres)	Validez: - Sociedades Mercantiles: 2 meses - Cooperativas 4 meses
ESCRITURA PÚBLICA	Acto por el que los socios fundadores proceden constitución de la sociedad.	Notario	- Certificación Negativa del nombre. - Estatutos.	Validez: inmediata
IMPUESTO DE TRANSMISIONES PATRIMONIALES Y ACTOS JURÍDICOS DOCUMENTADO	Impuesto que grava la constitución de la sociedad (1% del capital social)	Consejerías de Hacienda de las Comunidades Autónomas correspondiente al Domicilio social de la empresa.	- Impreso modelo 600. - Primera copia y copia simple de la escritura de constitución.	Plazo: 30 días hábiles a partir del otorgamiento de la escritura.
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL	Identificación de la sociedad a efectos fiscales	Delegación de Hacienda correspondiente al domicilio social de la empresa.	- Impreso modelo 036. - Copia escritura de constitución. - Fotocopia del DNI del solicitante si es socio ó poder notarial del apoderado.	Plazo: 30 días a partir del otorgamiento de la escritura. Validez: 6 meses hasta que se retire la definitiva.
REGISTROS	Publicidad de la situación jurídica mercantil	- Sociedades Mercantiles: Registro Mercantil provincial correspondiente al domicilio social de la empresa. - Sociedades laborales: Registro de Soc. Lab. De la CCAA que se trate, ó Registro del Ministerio si es a nivel nacional. - Cooperativas: Registro de Cooperativas.	- Primera copia de la escritura de constitución. - Liquidación del Impuesto de Transmisiones Patrimoniales. - Cooperativas: + 3 copias simples y una autorizada. - SAL: Acreditación Inscripción en el Registro.	Plazo: - Soc. Mercantiles: Dentro del mes siguiente al otorgamiento de la escritura. - Cooperativas: 2 meses desde el otorgamiento de la escritura.

TRÁMITES DE PUESTA EN MARCHA

TRÁMITES EN HACIENDA				
TRÁMITE	CONCEPTO	LUGAR	DOCUMENTACIÓN A APORTAR	PLAZO O VALIDEZ
ALTA EN IMPUESTO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS	Tributo local que grava el ejercicio de actividades empresariales o profesionales.	Administración de Hacienda correspondiente al domicilio fiscal de la empresa.	- Impreso cumplimentado. - D.N.I. para autónomos. - C.I.F. para sociedades. - D.N.I. del apoderado.	Plazo: 10 días hábiles antes del inicio de la actividad. Validez: 1 año natural.
DECLARACIÓN CENSAL	Declaración censal de comienzo, modificación o cese de actividad.	Administración de Hacienda correspondiente al domicilio fiscal de la empresa.	- Fotocopia D.N.I. ó C.I.F. - Alta en el I.A.E.	Plazo: Antes del inicio de la actividad.
LIBROS DE HACIENDA (empresarios individuales y profesionales)	Libros	- Libros Hacienda: Administración de Hacienda correspondiente al domicilio fiscal de la empresa. - Libros IVA: Los registros auxiliares no es necesario sellarlos.	No es necesario presentar los libros físicamente, sólo una comunicación (modelo 04)	Plazo: Entre el cierre del período impositivo y la finalización del plazo de presentación de declaraciones por IRPF.

TRÁMITES EN EL MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL			
TRÁMITE	A QUIÉN VA DIRIGIDO	LUGAR	DOCUMENTACIÓN A APORTAR
INSCRIPCIÓN DE LA EMPRESA EN LA SEGURIDAD SOCIAL	A empresarios que vayan a contratar trabajadores.	Delegación de la Tesorería de la Seguridad Social correspondiente al domicilio de la empresa.	- Copia escritura constitución. - Fotocopia D.N.I. - Contrato de asociación a Mutua de Accidentes de Trabajo.
ALTA EN RÉGIMEN DE AUTÓNOMOS	Empresarios individuales, Com. de bienes y sociedades. Plazo: 30 días desde el alta en I.A.E.	Delegación de la Tesorería de la Seguridad Social Correspondiente al domicilio de la empresa.	- I.A.E. - D.N.I. - C.I.F.
ALTA EN EL RÉGIMEN GENERAL	Trabajadores por cuenta ajena.	Delegación de la Tesorería de la Seguridad Social Correspondiente al domicilio de la empresa.	- D.N.I. del trabajador. - Fotocopia documento afiliación trabajador.
COMUNICACIÓN DE APERTURA DEL CENTRO DE TRABAJO	Empresas que inicien su actividad. Plazo: 30 días inicio actividad.	Dirección Provincial de Trabajo.	- Datos empresa, centro trabajo, plantilla, actividad.

TRÁMITES EN EL AYUNTAMIENTO				
TRÁMITE	CONCEPTO	LUGAR	DOCUMENTACIÓN A APORTAR	PLAZO O VALIDEZ
LICENCIA DE OBRAS	Licencia ejecución obras y reformas.	Junta Municipal de Distrito Ayuntamiento.	- Presupuesto. - Planos. - Memoria descriptiva	Obras hasta 6 meses después de la licencia.

11. PLAN ECONOMICO-FINANCIERO.

INVERSIONES INICIALES (IVA INCLUIDO)

Concepto	Artículos	Fecha Gasto	Importe
Edificios, terrenos y locales	Coste de alquiler del local.		1000,00€
Maquinaria	Inversión en la compra de máquinas para la realización de la actividad		13330.18€
Obra e instalaciones	Inversión necesaria en la obra (Instalación eléctrica, fontanería, pintura, etc.)		38720.00€
Equipos para el proceso de la información	Presupuesto para la adquisición de ordenadores, impresoras y otro hardware		700.00€
Aplicaciones informáticas	Inversión en programas informáticos (software)		100.00€
Mobiliario y enseres	Presupuesto en muebles (estanterías, mostrador, mesas, sillas, etc.) y otros elementos decorativos		10722.25€
Otro inmovilizado material	Coste de rótulos, herramientas, útiles, etc.		280.00€
Fianzas a largo plazo	Fianzas requeridas (por ejemplo, la fianza del alquiler del local).		1000.00€
Existencias	Producto necesario para el inicio de la actividad ("producto para llenar la tienda").		5903.01€
Permisos de apertura	Coste de la licencia de apertura, licencia de obras...		5000,00€
Provisión de fondos	Cuantía en cuenta corriente para hacer frente a los primeros pagos.		60945,26€
TOTAL			137700,067€

GASTOS CORRIENTES (IVA INCLUIDO)

Arrendamientos	Alquiler del establecimiento	1000,00€/mes
Reparaciones	De maquinas, local, etc.	38720.00€/mes
Seguros	Gasto mensual en seguro de responsabilidad civil.	1200,00€/año
Publicidad	Gasto mensual en publicidad (tarjetas de presentación, anuncios en prensa, inauguración, páginas amarillas)	982,00€/mes
Gas		100,00€/mes
Agua y tasa de basuras		100,00€/mes
Electricidad		300,00€/mes
Teléfono	Tanto fijo como móvil internet	60,00€/mes
Gestoría	Gasto mensual de asesorías/gestorías para la elaboración de contabilidad y nóminas de la empresa.	50,00 €/mes
Limpieza	Limpieza y productos de limpieza	935,00€/mes
Gastos de constitución y puesta en marcha	Creación de la sociedad mercantil (notario, inscripción en el Registro Mercantil), gastos de formalización de préstamos.	3150,00€ iniciales

VER ANEXOS PLAN DE TESORERIA Y CUENTA DE RESULTADOS

12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

La prevención de riesgos laborales es la disciplina que busca promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo, además de fomentar el desarrollo de actividades y medidas necesarias para prevenir los riesgos derivados del trabajo.

Si bien es un ámbito que, por lo menos en España, tiene una historia de más de 100 años, esta denominación ha sido relativamente reciente, a raíz de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.

DECÁLOGO DE PREVENCIÓN

- Actuar de forma segura en todas las actividades de la vida debe constituirse como un hábito.
- Evita los riesgos o núcleos al mínimo.
- Presta atención al trabajo que realizas. La prisa es el peor aliado del accidente.
- Sigue las instrucciones y cumple las normas.
- Infórmate y fórmate en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Avisa de cualquier anomalía a tus superiores y a tus compañeros.
- Ningún accidente ocurre por casualidad, todos pueden evitarse.
- La seguridad y la salud es tarea de todos.
- Tu trabajo es importante, disfruta de la tarea bien hecha.
- Con la prevención ganas tú.

ANEXOS

ANEXO I: PREVISIÓN DE COMPRAS PRODUCTOS

Estimación de las compras de productos o materia prima que tengo que adquirir o de los servicios que tengo que contratar para poder llevar a cabo la actividad:

Los precios nos lo proporcionan los distribuidores de la zona:

- Carlos de Pedro San Miguel
- José María (Coca Cola)
- Vinos Hermanos Cuesta
- Pipas Facundo
- Heineken
- Hermanos Pascual

Todos los distribuidores son residentes de Aranda de Duero.

- Precio bebidas alcohólicas

PRODUCTO Y SERVICIO	UNIDADES COSTE POR PRODUCTO	PLAZOS DE PAGO: CONTADO 30,60,90 DÍAS
Whisky DYC Reserva 5 años	6.95€/u 2u	12.19
Whisky DYC Reserva 8 años	10.95€/u 2u	21.90
Whisky J&B Reserva 5 años	8.45€/u 2u	16.90
Whisky JAMESON Reserva 5 años	9.30€/u 2u	18.60

Whisky JACK DANIEL'S Reserva 5 años	9.30€/u 2u	18.60
Whisky BALLANTINES Reserva 5 años	10.35€/u 2u	20.70
Whisky CHIVAS REGAL Reserva 12 años	23.95€/u 2u	47.90
Whisky FOUR ROSES (BOURBON)	11.95€/u 2u	23.90
Whisky CUTY SHARK	10.80€/u 2u	21.60

Ron Barcelo Añejo	9.50€/u 2u	19.00
Ron Santa Teresa Añejo	15.90€/u 2u	31.80
Ron Brugal Añejo	11.35€/u 2u	22.70
Ron Legendario Añejo	11.25€/u 2u	22.50
Ron Matusalen 7 años	16.15€/u 2u	32.30
Ron Bacardi	8.40€/u 2u	16.80

Ron Habana Club 5 años	10.80€/u 2u	21.60
Ron Cacique	10.70€/u 2u	21.40
Ron Cacique 500	16.80€/u 2u	33.60
Ron Pampero	12.10€/u 2u	24.20
Ron Negrita	6.95€/u 2u	13.90
Ron Coco Malibú	9.60€/u 2u	19.20
Ron Bacardi	11.30€/u 2u	22.60

Ginebra Larios (1litro)	10.25€/u 2u	20.50
Ginebra Bombay	16.50€/u 2u	33.00
Ginebra Bombay Sappihire	20.10€/u 2u	40.20
Ginebra Beefeater	11.95€/u 2u	23.90
Ginebra Tanqueray	13.28€/u 2u	26.56
Ginebra Seagram`s	14.85€/u 2u	29.70

Vermouth Rosso Martini	7.15€/u 2u	14.30
Vermouth Bianco Martini	7.15€/u 2u	14.30
Ponche Caballero	9.00€/u 2u	18.00

Licor de hierbas Ruavieja	8.85€/u 2u	17.70
Pacharán La Navarra	7.75€/u 2u	15.50
Pacharán Zoco	6.31€/u 2u	12.62
Pacharán Etxeko	11.40€/u 2u	22.80
Crema de Ron Baileys	8.97€/u 2u	17.94
Licor 43	12.15€/u 2u	24.30

Vodka Eristoff	7.45€/u 2u	14.90
Vodka Eristoff Black	8.50€/u 2u	17.00
Vodka Absolut	12.15€/u 2u	24.30

- Otras bebidas Alcohólicas

Cerveza Coronita	0.65€/u 30u	19.50
Cerveza Mahou	0.41€/u 10cajas 25ud	102.50
Cerveza Shandy	0.42€/u 30u	12.60
Cerveza Franciskaner	0.75€/u 30u	22.50
Cerveza Voll Damn Doble Malta	0.60€/u 30u	18.00

- Refrescos

Refresco Coca-cola	0.30€/u 25ud	10cajas	75.00
Refresco Fanta Limón/Naranja	0.30€/u 25ud	10cajas	75.00
Refresco Nestea	0.33€/u 25ud	10cajas	82.50
Refresco Seven Up	0.30€/u 25ud	10cajas	75.00
Refresco Aquarius	0.33€/u 25ud	10cajas	82.50
Mosto blanco	1.00€/u	5u	5.00
Mosto tinto	1.00€/u	5u	5.00

Leche Pascual	0.80€/l	5 cajas 6ud	24.00
Zumo Pascual Funciona	0.32€/u	4 cajas 6ud	7.78
Batido Pascual (Todos los sabores)	0.27€/u	4 cajas 6ud	6.48
Zumo Zumosol	0.29€/u	4 cajas 6ud	6.96

Agua mineral Aquabona (33cl)	0.29€/u 10cajas 25ud	72.50
Agua mineral aquabona (1,5l)	0.50€/u 6 cajas 6 ud	13.00

Gaseosa La Casera (1l)	0.63€/u 3 cajas 6ud	11.34
Casera limón	0.62€/u 3 cajas 6ud	11.16
Red bull	0.92€/u 5 caja 25ud	115.00

- Otros productos

Café Fortaleza	9.33€/Kg 5 kg	46.65
Cola-cao	6.86€/50u 100ud	13.72
Azúcar "La Azucarera"	4.96€/100u 200ud	9.92

- Vinos

Vino Tinto Coop. Virgen de las Viñas	0.60€/l 5 cajas 6ud	18.00
Vino Claro Coop. Virgen de las Viñas	0.50€/l 5 cajas 6ud	15.00
Vino Blanco Pesquera	0.75€/l 5 cajas 6ud	22.50

- Aperitivos

Pipas Facundo	9.87€/20u 2 cajas	19.74
Chaskis Facundo	9.83€/20u 2 cajas	19.66
Palomitas Facundo	9.80€/20u 2 cajas	19.60
Patatas fritas Ranchis	9.30€/20u 2 cajas	18.60

PRECIO TOTAL BEBIDAS	1942.12€ sin IVA
PRECIO CON IVA	407.85€
TOTAL	2349.97€

- La carne nos la administra la carnicería Rodríguez, aquí ponemos un listado el cual habla de la carne utilizada al mes

Morcilla: 7,50 €/kg= 112.50€/mes

Panceta: 8.90€/kg=133.50€/mes

Chorizo: 10.00€/kg = 150.00€/mes

Chuletas: 16.00€/kg= 480.00€/mes

Solomillo: 11.90€/kg= 397.00€/mes

Secreto: 16.00€/kg= 480.00€/mes

TOTAL 1752.50€

- El pan nos lo proporciona Panadería Arrabal

Pan: 0.60cents x 5ud/dia x 30dias/mes= 90.00€

- El pescado nos lo proporcionará la pescadería Armando Castro, también hablamos de los kilos al mes.

Lubina: 45.00€/kg= 450.00€/mes

Bacalao:18.00€/kg= 180.00€/mes

Merluza: 35.00€/kg= 350.00€/mes

Salmón: 14.00€/kg= 140.00€/mes

Calamares:5.25€/kg=26.25€/mes

TOTAL 1146.25€

- Futas y hortalizas, suministradas por frutas López

Patatas: 3€x5kg=15€/mes

Cebollas: 2.49€/kg=37.35€/mes

Pimiento rojo: 1.99€/kg=19.90€/mes

Pimiento verde: 2.50€/kg=37.50€/mes

Naranjas: 1.00€/kg= 15.00€/mes

Limonas: 1.65€/kg=8.25€/mes

Tomate: 1.59€/kg=23.85€/mes

Lechugas: 1.00€/ud= 10.00€/mes

Canónigos: 13.33€/kg= 26.66€/mes

Ajos: 1.00bolsa= 7.00€/mes

TOTAL 200.56€

- Otros productos suministrados por Isaías de Blas

Huevos: 2.10€ docena:136.50€/mes

Sal:0.40€/kg=1.20€/mes

Aceite de oliva: 23.50€/garrafa=117.50€/mes

Vinagre:1.63€/l=4.89€/mes

Harina: 1.30€/kg= 6.50€/mes

Aceitunas:3.99€/kg=59.89€/mes

Mahonesa:1.45€/kg=7.25€/mes

Croquetas:3.00€/kg=18.00€/mes

Empanadillas:2.00€/kg=12.00€/mes

TOTAL 363.73€

TOTAL COMIDA 3553.04€

MOVILFRIT BOTELLERO 2000 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POTENCIA (KW) 300 VOLTAJE (V) 230
CAPACIDAD (L) 580 DIMENSIONES - L 2000 - P 550 - H 850 PUERTAS 4
TEMPERATURA (°C) +2°C/+8°C PESO (KG) 84



El precio de un botellero en CORINCA	600€
--------------------------------------	------

Para el bar hemos elegido seis botelleros con un presupuesto de 3600€.

Máquina de hacer hielos



- Ice cube machine Model ZB 50
- 50 kg / 24 h
 - Storage bin: 10 kg
 - Housing: stainless steel
 - 4 adjustable feet
 - Energy saving insulation
 - Paddle system with air cooling
 - Without FCKW
 - Weight: 45 kg
 - Dim.: W 572 x D 674 x H 810 mm
 - Power con.: 230 V / 1 Ph / 0,28 kW

El precio de una maquina de hacer hielos en CORINCA	500€
--	------

Para el bar hemos elegido tres maquinas de hacer hielos con un presupuesto de 1500€.

Cafetera semiautomática Mod. Café-M

Marca: LaPavoni

Características: Prepara café americano, capuchino y express. Incluye 2 grupos de servicio, 1 llave de salida de agua, 2 llaves de vapor. En condiciones ideales la producción será de hasta 900 tazas al día, con un promedio de 150 tazas por hora, dependiendo del tipo de café a preparar. Incluye superficie caliente tazas, molino para grano de café con capacidad de 1000 grs y caldera de acero inoxidable con capacidad de 10 Lts., nivelador de agua automático, bomba de agua incorporada a la máquina. Requisitos para instalación: alimentación eléctrica de 110 volts, drenaje y agua.



Producción/Capacidad: 900 tazas/día; 150 tazas/hr; 1000 grs café; 10 Lts agua.

Medidas: frente: 0.70, alto: 0.50, fondo: 0.52 mts.

Peso: 60 Kgs.

El precio de una cafetera en CORINCA	1400€
---	-------

Para el bar hemos elegido una cafetera con un presupuesto de 1400€.

PLANCHA INDUSTRIAL AC.INOX PG-3



DISEÑADAS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LAS COCINAS MÁS EXIGENTES, YA QUE CUENTAN CON CARACTERÍSTICAS EJEMPLARES DE DISEÑO. • QUEMADORES DE FUNDICIÓN DE FIERRO GRIS DE 15,000 BTU/HR CADA UNO. • FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304. • PLANCHA DE ACERO TIPO A-36 CON MARCO DE ACERO INOXIDABLE EN CALIBRE 16.

2000

El precio de una plancha en CORINCA	1050€
--	-------

Para el bar hemos elegido una plancha con un presupuesto de 1050€.

Cocina de gas



DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox. 18/10 AISI-304. Modelo S3SB/2 con gratinador. Grifos individuales con válvula de seguridad, con termopar (sin piloto). Todos los quemadores de plano son iguales, con una potencia unitaria de 4,5 Kw. Estos 2 modelos de cocinas por su diseño y características no van a juego con el resto de la gama 600 de EURAST.

Cocina de acero 3fuegos con horno	1700,00 €
--------------------------------------	-----------

Campana industrial



BASICA—Campana comercial bien proyectada y construida con pendientes para drenaje y colector de filtros con depósitos de recogidas ideal para pequeñas y mediana instalación. Soporta altas temperaturas

Campana extractora	1300.00€
--------------------	----------

Arcón congelador

Congelados horizontal, con capacidad de 100l, con profundidad de 52 cm, color blanco, energía A+.



Arcón congelador Benavent BCH-100	199.00€
--------------------------------------	---------

Cámara frigorífica

Cámara frigorífica rt medidas aproximadas 2m alto x 1. 80 ancho x 0. 70 de fondo. Tiene 4 puertas, 3 son de mantenimiento y 1 de congelado.



Cámara frigorífica	800€
--------------------	------

Freidora

Excelente freidora que destaca por su robustez y fiabilidad



Freidora	481.18 €
----------	----------

Vitrina expositora

Mueble en metal cristal curvo color negro
termostato de seguridad iluminación interior
puerta correderas 6 bandejas



Vitrina expositora (2 uds)	1300.00 €
----------------------------	-----------

Mod. MARCUS

El precio de un pack de 10 sillas en Muebles Gormaz es de:	300€
--	------



Para el bar hemos elegido 7 pack de sillas con un presupuesto de 2100€

Mesa mod. Oriental

El precio de un pack de una mesa	75€
----------------------------------	-----



Para el bar hemos elegido cinco mesas con un presupuesto de 375€.

Conjunto sofá y mesa

El precio de un conjunto de sofá y mesa en Muebles Gormaz es de:	400€
--	------



Para el bar hemos elegido cinco conjuntos de sofá y mesa con un presupuesto de 2000€.

VASOS DE DISTINTOS TAMAÑOS

El precio de un pack de vasos en La Cocina económica es	50€
---	-----



Para el bar hemos elegido diez unidades de cincuenta vasos por 500€.

Tazas de café, café con leche y cortado

El precio de un pack de quince tazas con plato en La Cocina económica es de:	50€
--	-----



Para el bar hemos elegido cinco pack de quince tazas de distintos tamaños por **250€.**

Cucharillas de café

El precio de un pack de veinticinco cucharillas en La	25€
---	-----



Para el bar hemos elegido dos pack de cucharillas por 50€.

Cuchillo Tenedor y Cuchara

Precio unidad.....1,25 €

Para el bar hemos comprado 100 unidades de cada que
eso suma un precio de.....375€



Tijeras de acero inoxidable

Tijeras perfectas para cortar y picar alimentos. Punta de
precisión y control, con suave al tacto, con ergonomía y confort.



Tijeras cocina (pack 3 ud. a 10€)	30.00€
-----------------------------------	--------

COPAS VINO

Copas de cristalino con capacidad de 46cl.

En caja de 6 unidades.



Copa de vino 1.20/ud. (80ud. cada una)	384.00€
--	---------

PLATOS

Máxima rigidez, aptos para uso de microondas, elaborado con un 96% fibra natural y 2,3% de agua y mezcla biodegradable



Plato llano (50 uds)	109.50 €
Plato hondo (50 uds)	198.50 €
Plato postre (50 uds)	83.50 €

MANTELES

El precio de 2,5 kg de manteles
de polipropileno es de 1,75 €



Pinza sujeta



50 unidades sale a 2,5 €



Carpa para terraza



Lona del Techo: Fuerte PVC 500 gr./m², M2 certificado, 100% Impermeable

- Lona de los laterales: Fuerte PVC 500 gr./m², M2 certificado, 100% Impermeable
- Estructura: Tubos de acero galvanizado
- Tubos / racores: 50x1,5mm, 38x1,1mm / 54x1,5mm
- Anchura: 7 m.
- Longitud: 14 m.
- Altura lateral: 2.3 m.
- Altura Máxima: 3.6 m.
- Peso: 1 kg.

Carpa para fiestas Semi PRO Plus 7x14 m PVC

- Alternativa de precio razonable a las carpas de alquiler profesionales
- **La tela PVC ha sido probada según: M2, B1/B2 y DIN 4102**
- Los lados vienen a secciones de 2 metros con ventanas
- Ventanas rústicas en ambos lados longitudinales para buena luminosidad
- Entrada en ambos extremos de fachada
- Armazón de acero galvanizado (50x1,5 mm, 54x1,5 mm 38x1,1 mm)
- Se suministran armazón de fundamento y picas de tierra para mayor estabilidad
- Montaje fácil con tornillos de mariposa

Accesorios

Se recomienda pensar en la conveniencia de correas para el viento y picas de tierra extra largas, para mayor estabilidad y montaje seguro en caso de viento.

Descripción

Línea Dancover de carpas de armazón de acero galvanizado, tela de PVC y un gran número de detalles elaborados como, p. ej., montaje con tornillos de mariposa, lo que hace esta línea idónea para asociaciones, clubs, mercadillos, bodas, cumpleaños, primeras comuniones, banquetes de estudiantes u otras actividades festivas donde se necesite una alternativa de precio razonable a las carpas de alquiler profesionales.

Construcción

El sólido armazón de acero (50x1,5 mm, 54x1,5 mm 38x1,1 mm) de las carpas ha sido cuidadosamente tratado y galvanizado, y es de fácil montaje con tornillos de mariposa. La carpa es fácil de transportar, debido al fuerte armazón de peso ligero. Se entrega con armazón de fundamento y pica de tierra para mayor estabilidad.

Tela.

Ha sido cuidadosamente tratada, y está provista de función anti desgarro, que protege contra rasgaduras. Está fabricada en una calidad de resistencia extraordinaria. Las ventanas rústicas a ambos lados longitudinales aportan una luminosidad agradable y una apariencia acogedora. Hay entradas en ambos extremos de fachada.

Carpa 7 x 14	2550.00€
--------------	----------

Estufa terraza



Estufas de gas "calienta-patios", disponible en color gris antique (gris texturado tipo forja antigua), diseñadas para calentar espacios exteriores, terrazas, jardines etc. Siempre deben ser utilizadas en espacios abiertos. Estas estufas van provistas de un quemador diseñado para emitir calor por radiación a baja temperatura y con encendido piezo-eléctrico.

Resulta ideal para terrazas, patios, porches, cenadores, así como, para espacios exteriores de bares, restaurantes etc.

Resistente al viento y a la intemperie.

Para usar con gas butano o propano indistintamente.

Encendido por pulsador piezoeléctrico.

Muy fácil de montar.

El acabado en gris forja texturado o Antique; mas duradero y limpio que otras pintadas.

Sistema de seguridad antivuelco (se apaga si cae). Se puede tocar sin quemarse.

Calienta áreas de 20-25m² en exterior. Con dos pequeñas ruedas para su fácil transporte.

La potencia regulable mas alta de su gama (13kw). Certificación europea CE y Garantía dos años.

Sin duda la mejor estufa tipo seta del mercado al mejor precio.

Descuentos por cantidad: 2-5uds = 93

Datos técnicos:

Potencia: regulable (de 5 a 13Kw)

Dimensiones: altura: 2,22m, diámetro sombrerete: 81cm

Seguridad: se apaga si cae

Área de calor: calienta zonas de 20-25m² en exterior

Gas: butano o propano

Consumo: 0,8 kg/h al máximo y 0,45 kg/h al mínimo

Garantía: 2 años

Dimensiones embalaje:

45cm (ancho), 47cm (prof.), 89cm (alto)

TOSHIBA SATELITE A300 228 T6600 15.4 3GB320

Para el bar hemos elegido un ordenador

Con un presupuesto de 700€



PANASONIC Pantalla plasma TH-50PZ800E

Para el bar hemos elegido una televisión con un presupuesto de 1000€



ANEXO I: REVISIÓN SALARIAL CONVENIO COLECTIVO

BURGOS. Revisión salarial del Convenio colectivo para **INDUSTRIA DE HOSTELERÍA.** [BOP 9/4/2010.]

IL: 1438/2010

Código de Convenio: 0900345

Visto el acuerdo de fecha 5 de marzo de 2010, recibido en esta Oficina el día 12 de marzo de 2010 suscrito por la representación empresarial y las Centrales Sindicales CC.OO., **USO** y UGT, por el que se establece la publicación de las tablas salariales y otros conceptos retributivos actualizados por el incremento salarial para el año 2010, del Convenio Colectivo citado, que fue inscrito reglamentariamente en el Registro de esta Entidad el día 9 de junio de 2007, publicado en el «Boletín Oficial» de la provincia, número 185, de fecha 26 de septiembre de 2007, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2 y 3 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y en el Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo (BOE 6-6-1981) sobre Registro y Depósito de Convenios Colectivos, teniendo en cuenta lo previsto en el RD 831/1995, de 30 de mayo (BOCyL 6-7-1995), el Decreto 120/1995, de 11 de julio, de atribución de funciones y servicios en materia de trabajo y la Orden de 12 de septiembre de 1997, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, sobre creación del Registro de los Convenios Colectivos de Trabajo de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (BOCyL n.º 183, de 24-9-1997).

Esta Oficina Territorial de Trabajo acuerda:

Primero: Ordenar su inscripción en el Registro de Convenios de este Organismo, con notificación a las partes interesadas.

Segundo: Disponer su publicación obligatoria y gratuita en el «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos.

TABLAS SALARIALES PARA EL AÑO 2010 DEL CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE HOSTELERÍA DE BURGOS

ÁREA FUNCIONAL PRIMERA

(Recepción, Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión)

Categorías del Acuerdo laboral	Categorías del Convenio de Hostelería de Burgos	Grupo del establecimiento					
		1.º Grupo		2.º Grupo		3.º Grupo	
		Mensual	Anual	Mensual	Anual	Mensual	Anual
GRUPO PROFESIONAL I							
Jefe de Recepción	Jefe de Recepción	1.394,91	19.528,74	1.280,09	17.921,26	1.225,73	17.160,22
2.º Jefe de Recepción	2.º Jefe de Recepción	1.206,72	16.894,08	1.126,44	15.770,16	1.078,76	15.102,64
Jefe de Administración	Contable General	1.394,91	19.528,74	1.280,09	17.921,26	1.225,73	17.160,22
Jefe Comercial		1.394,91	19.528,74	1.280,09	17.921,26	1.225,73	17.160,22
Primer Conserje	1.º Conserje de día	1.206,72	16.894,08	1.126,44	15.770,16	1.078,76	15.102,64
	2.º Conserje de día	1.061,99	14.867,86	1.026,45	14.370,30	983,05	13.762,70
GRUPO PROFESIONAL II							
Recepcionista	Recepcionista	1.061,99	14.867,86	1.026,45	14.370,30	983,05	13.762,70
Conserje Administrativo	Conserje de noche	1.016,09	14.225,26	978,04	13.692,56	936,58	13.112,12
	Interventor	1.206,72	16.894,08	1.126,44	15.770,16	1.078,76	15.102,64
	Facturista de Primera	1.061,99	14.867,86	1.026,45	14.370,30	983,05	13.762,70
Relaciones Públicas		1.061,99	14.867,86	1.026,45	14.370,30	983,05	13.762,70
Comercial		1.206,72	16.894,08	1.126,44	15.770,16	1.078,76	15.102,64
GRUPO PROFESIONAL III							
Ayudante de Recepción y/o Conserjería		1.016,09	14.225,26	978,04	13.692,56	936,58	13.112,12
Ayudante Administrativo	Auxiliar Administrativo	1.061,99	14.867,86	1.026,45	14.370,30	983,05	13.762,70
	Oficial de Contabilidad	1.206,72	16.894,08	1.126,44	15.770,16	1.078,76	15.102,64

ANEXOII: CONVENIO COLECTIVO PARA LA INDUSTRIA DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE BURGOS

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Ámbito territorial.—Las normas del presente convenio serán de aplicación en toda la provincia de Burgos.

Art. 2. Partes contratantes.—El presente convenio se concierta, de una parte, entre la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos y de la otra parte, la representación de los trabajadores del sector a través de las Centrales Sindicales Comisiones Obreras (CC.OO.), Unión General de Trabajadores (UGT) y **Unión Sindical Obrera (USO).**

Art. 3. Ámbito funcional y personal.—El convenio colectivo es de aplicación a las empresas y trabajadores del sector de hostelería. Se incluyen en él todas las empresas que, independientemente de su titularidad y fines perseguidos realicen en instalaciones fijas o móviles, y tanto de manera permanente como ocasional, actividades de alojamiento en hoteles, hostales, residencias, exceptuadas las geriátricas y las de la tercera edad, apartamentos que presten algún servicio hostelero, balnearios, albergues, pensiones, moteles, alojamientos rurales, campings y todos aquellos establecimientos que presten servicios de hospedaje en general; asimismo, se incluyen las empresas que presten servicio de productos listos para su consumo, tales como: Restaurantes, establecimientos de catering, colectividades (en comedores de enseñanza, hospitales, empresas, etc.), de comida rápida, hamburgueserías, creperías, etc., cafés, bares, cafeterías, cervecerías, heladerías, chocolaterías, degustaciones, salones de té, ambigús y similares, además de las salas de baile y discotecas, cafés–teatro, tablaos y similares, así como los servicios de comidas y/o bebidas en casinos y bingos; asimismo billares, parques infantiles cubiertos y toda clase de salones recreativos u otros servicios de ocio u esparcimiento incluidos los cibercafés.

La citada relación no es exhaustiva, por lo que es susceptible de ser ampliada o complementada con actividades no incluidas en ella, que figuren en la clasificación de actividades económicas actual o futura. La inclusión requerirá dictamen previo de la Comisión Paritaria de este convenio.

Art. 4. Vigencia.—El presente convenio tendrá una vigencia de 3 años y se extenderá desde la fecha 1 de enero de 2007 **a 31 de diciembre del año 2009.**

Los trabajadores afectados que hubieran causado baja en la empresa antes de su publicación tendrán derecho al percibo de las cantidades que en concepto de atrasos pudiera corresponder.

El presente convenio mantendrá su vigencia hasta que sea sustituido por otro.

Art. 5. Denuncia y prórroga.—El presente convenio queda denunciado desde el momento de su firma. Las partes contratantes se comprometen a iniciar las negociaciones el día 1 de diciembre del año 2009. En el supuesto de no haber llegado a un acuerdo el día 15 del citado mes, se suspenderán las mismas hasta el día 10 de enero del año 2010.

Art. 6. Compensación y absorción.—Las condiciones económicas establecidas en este convenio, consideradas en su conjunto, podrán ser compensadas con las ya existentes a su entrada en vigor, cualquiera que sea el origen o causa de las mismas, a excepción del Plus de Transporte al no considerarse salario. Asimismo, podrán ser absorbidas por cualesquiera otras condiciones superiores que, fijadas por disposición legal, convenio colectivo, contrato individual, concesión voluntaria, etc., pudieran aplicarse en lo sucesivo.

Art. 7. Garantía *ad personam*.—Se respetarán las situaciones personales que con carácter global excedan del convenio, manteniéndose estrictamente *ad personam*. Empresa y trabajadores no podrán pactar condiciones inferiores a las recogidas en el presente convenio.

Art. 8. Comisión Paritaria.—Se crea una Comisión Mixta de interpretación y vigilancia de este convenio que estará integrada, de un lado, por un representante por cada una de las Centrales Sindicales CC.OO., UGT y USO y por el mismo número de representantes de la parte económica, designados en cada momento por la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería.

Las reuniones de esta Comisión serán trimestrales, en ellas no sólo se discutirán los temas que se presenten a la misma (cuyas decisiones serán vinculantes para todas las empresas y trabajadores del sector, o para el caso concreto de que se trate), sino que igualmente se analizará la situación del sector de hostelería de Burgos. Las actas de la Comisión serán depositadas en el UMAC y cuando su vinculación sea general, remitidas a la Oficina Territorial de Trabajo para su ulterior publicación en el «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos.

Con el fin de armonizar las distintas propuestas existentes con respecto al Acuerdo Estatal en el sector, ambas partes se comprometen a mantener abierta la mesa de negociación para negociar durante la vigencia de este convenio, en los términos que

determine la Comisión Paritaria en una reunión a tal fin. Los acuerdos que se pudieran obtener durante el período de negociación serán llevados al convenio del año 2010.

Art. 9. Legislación general.—En todo lo no previsto en el presente convenio se estará a lo dispuesto en el Acuerdo Laboral Estatal del Sector de Hostelería, y especialmente en lo que se refiere al contenido íntegro en materia de subrogaciones convencionales y garantías por cambio de empresario en colectividades, clasificación profesional y demás disposiciones generales en vigor.

En materia de clasificación profesional y adaptación de categorías se estará a lo dispuesto en el artículo 39 del presente convenio colectivo.

Derogada que ha sido la Ordenanza del Sector se pacta la cualidad de la misma como derecho supletorio durante el plazo máximo de vigencia del presente convenio. Asimismo si durante la vigencia del presente convenio se suscribieran nuevos Acuerdos Estatales o Regionales del Sector se dará a éstos un mayor rango jerárquico que a la citada ordenanza.

TÍTULO II

JORNADA Y DESCANSO

Art. 10. Jornada laboral.—Se establece una jornada máxima anual **de 1.774 horas**, ya **deducidos los días de asuntos propios recogidos** en el artículo 17 del convenio.

La duración máxima de la jornada de trabajo ordinaria será de 40 horas semanales de trabajo efectivo.

La jornada laboral se atenderá a las siguientes características:

- a) La jornada no podrá ser dividida en más de dos períodos.
- b) El descanso dentro de la jornada entre período y período será, como mínimo, de dos horas.
- c) Entre jornada y jornada no deberá existir un período de descanso inferior a doce horas.
- d) En los supuestos de contratos de trabajo a tiempo parcial de cuatro horas diarias de jornada o inferior no se podrá pactar la realización de una jornada de trabajo partida.

Art. 11. Descanso semanal.—El trabajador tendrá derecho a un descanso semanal de un día y medio continuado.

Se respetará el día de cierre semanal en las empresas que lo tengan establecido.

Las empresas que no tengan establecido este día de cierre y lo quieran establecer, lo podrán hacer, de acuerdo con sus trabajadores.

El resto de empresas establecerán el día y medio continuado de descanso semanal de mutuo acuerdo con sus trabajadores.

En las empresas cuya plantilla sea superior a cinco trabajadores éstos tendrán derecho a descansar al menos una tarde del domingo al mes, dentro del descanso semanal, salvo que dicha tarde dominical sea coincidente con puentes, meses de julio y agosto y desde el día de la Constitución al día de Reyes.

Art. 12. Vacaciones.—Todo el personal afectado por el presente convenio tendrá derecho a 30 días naturales ininterrumpidos de vacaciones anuales, preferentemente en verano, sin distinción de antigüedad. En cualquier caso en las empresas con diez o más trabajadores éstos tendrán derecho a disfrutar la mitad de sus vacaciones entre los meses de junio y septiembre, ambos inclusive, salvo en aquellas empresas que cierren sus establecimientos en cualquier época del año.

En los casos en que el trabajador lleve menos de un año en la empresa, disfrutará de los días que le correspondan en prorrateo con arreglo a su tiempo de permanencia en la misma.

En ningún caso el inicio del período vacacional podrá coincidir con días de descanso del trabajador ni con otro día que por cualquier motivo no le correspondiera trabajar.

El trabajador conocerá la fecha de disfrute de sus vacaciones, al menos, con tres meses de antelación, pudiéndose variar la misma en casos de fuerza mayor. En caso de existir discrepancias sobre la fecha de disfrute de vacaciones se seguirán los trámites que marca el Estatuto de los Trabajadores y demás leyes de aplicación.

Cuando los trabajadores se encuentren en situación de Incapacidad Temporal antes de comenzar su período de vacaciones, tendrán derecho a su disfrute, una vez sean dados de alta médica, siempre dentro del año natural en que hubiera acaecido alguna de las contingencias citadas. Si durante el disfrute del período vacacional el trabajador resultare hospitalizado, los días de hospitalización no se computarán como vacaciones en ningún caso, y estos días se disfrutarán antes del 31 de diciembre de cada año natural.

La situación de Riesgo durante el Embarazo y el Descanso por Maternidad que se

inicien antes o durante el período de disfrute de vacaciones, interrumpirá el cómputo de las mismas, pudiéndose disfrutar posteriormente incluso si tales situaciones superan el año natural.

A las vacaciones anuales podrán acumularse los festivos trabajados, de común acuerdo con la empresa conforme refleja el párrafo a) del artículo siguiente.

Art. 13. Festivos.—Los días festivos abonables y no recuperables de cada año natural, siempre que el empleado los trabaje y, de común acuerdo con la empresa, podrán compensarse de una de estas maneras:

a) Acumularlos a las vacaciones anuales. En este caso los trabajadores que hubieran prestado sus servicios para la empresa durante los festivos señalados en el Calendario de Fiestas adicionarán a su período de disfrute de vacaciones los días festivos trabajados.

b) Percibirlos en metálico, como si fueran horas extraordinarias, con independencia del salario del día a que tienen derecho. Este módulo será de aplicación cuando los festivos no se compensen con tiempo de descanso o de vacaciones.

c) Disfrutarlos como descanso continuado en períodos distintos. En este caso se sumarán a los mismos los días de descanso incluidos en este período.

Si el día de descanso semanal coincidiera con día festivo, la empresa vendrá obligada a compensar al trabajador con un día más de descanso durante la semana.

Art. 14. Calendario laboral.—El calendario laboral comprenderá el horario de trabajo y la distribución anual de los días de trabajo, festivos, descansos semanales o entre jornadas y días inhábiles a tenor, todo ello, de la jornada máxima legal o, en su caso, de la pactada. El calendario deberá exponerse en sitio visible en cada centro de trabajo antes del 31 de enero de cada año.

Art. 15. Horas extraordinarias.—Con objeto de fomentar una política social solidaria que favorezca la creación de empleo, ambas partes acuerdan reducir al máximo indispensable las horas extraordinarias habituales.

La dirección de la empresa informará mensualmente al Comité de Empresa o Delegado de Personal, a requerimiento de los mismos sobre el número de horas extraordinarias realizadas, especificándose las causas y, en su caso, la distribución por secciones.

Las horas extraordinarias se abonarán con un incremento del 75% sobre el salario que corresponda a cada hora ordinaria o mediante compensación con descanso en la misma proporción, esto es, una hora y cuarenta y cinco minutos por cada hora extraordinaria realizada.

La prestación de trabajo en horas extraordinarias será voluntaria, salvo las motivadas por causa de fuerza mayor y las justificadas por las necesidades del servicio.

$$\text{Hora extraordinaria} = \frac{[(\text{Salario Mensual} + \text{Antigüedad}) \times 14 \text{ Pagas}] + \text{Paga del Sector}}{\text{Jornada de Trabajo Ordinaria anual}} \times 1,75$$

TÍTULO III

CONDICIONES SOCIALES

Art. 16. Permisos retribuidos.—El personal de las empresas afectadas por el presente convenio tendrá derecho a licencia con sueldo en cualquiera de los casos que se señalan y con la duración que se establece.

1. Por matrimonio del trabajador, diecisiete días, a contar desde el día de la boda, o a su elección el día anterior.

2. Por nacimiento de hijo tres días, permiso que se ampliará dos días más cuando el trabajador necesite efectuar un desplazamiento.

3. Por fallecimiento, accidente o enfermedad grave u hospitalización del cónyuge o pareja de hecho o parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, **tres días si es dentro** de la misma localidad, **cuatro si hay que desplazarse a menos de 300 km** y **cinco si** el desplazamiento lo es a partir de 300 km. Este permiso lo podrá disfrutar, de forma ininterrumpida el trabajador mientras subsista la causa que lo motivó y no necesariamente desde el primer día en que el suceso tenga lugar.

4. Por matrimonio de padres, de un hijo o hermano del trabajador, uno, dos o tres días según que la boda tenga lugar en la ciudad de residencia del trabajador, en otra localidad de la provincia o fuera de los términos de la misma respectivamente. Por matrimonio de padres y hermanos políticos tendrá derecho a un día si la boda tiene lugar en la misma provincia y a dos si se celebra en otra distinta. Este permiso podrá ser anticipado al día anterior a la boda.

5. Los trabajadores por lactancia de un hijo menor de doce meses tendrán derecho a una hora de ausencia del trabajo, que podrán dividir en dos fracciones. Este derecho podrá ser sustituido a voluntad del trabajador, por una reducción de la jornada normal en una hora con la misma finalidad, al inicio o al final de su jornada de trabajo. En todo caso aquel

trabajador que solicite esta licencia tendrá que justificar a la empresa que su cónyuge no disfruta del mismo derecho en la empresa donde trabaja. A voluntad de las trabajadoras, este derecho de lactancia lo podrán acumular al período de baja por maternidad en número de 17 días naturales.

6. Los trabajadores dispondrán del tiempo necesario para acompañar a los hijos menores o discapacitados, tanto naturales como adoptivos o de acogida, al médico, justificando la visita y, a ser posible, avisando a la empresa con la antelación suficiente.

7. Los trabajadores tendrán derecho a permiso retribuido para asistencia a las consultas de médicos de cabecera y especialistas, debiendo mediar preaviso y posterior justificación.

8. Los trabajadores tendrán derecho a un día de permiso retribuido por comunión o bautizo de hijos, hermanos o nietos.

9. Los trabajadores tendrán derecho a un día de asuntos generales que se considerará como de trabajo efectivo y por ello no recuperable. Para su disfrute deberá el trabajador preavisar con 10 días de antelación. La empresa excluirá en el calendario laboral, previsto en el art. 14, los períodos de mayor actividad y necesidad de la empresa en que no se podrá disfrutar este día. Este derecho entrará en vigor a partir del año 2008.

Todos los permisos recogidos en este artículo y en equivalencia con el cónyuge, se extenderán a las parejas de hecho debidamente registradas o que pasen a serlo.

Art. 17. Asuntos propios.—Los trabajadores tendrán derecho a cuatro días de licencia con sueldo para asuntos propios. Los citados días se solicitarán a la empresa con antelación suficiente concediéndose su disfrute salvo coincidencia con períodos de mayor actividad en la empresa, en cuyo caso la empresa señalará al trabajador cuáles sean las épocas de menor actividad. El disfrute de estos días de asuntos propios no necesitará de justificación posterior.

Art. 18. Excedencias y permisos parentales y maternidad a tiempo parcial.—En lo referente a excedencias no reguladas en el presente artículo se estará a lo dispuesto en las disposiciones legales vigentes.

Permisos parentales.

1. Excedencia por cuidado de familiares.—a) Los trabajadores tendrán derecho a un período de excedencia no superior a tres años para atender al cuidado de cada hijo, tanto cuando lo sea por naturaleza como por adopción, o en los supuestos de acogimiento, tanto

permanente como preadoptivo, a contar desde la fecha de finalización del descanso de maternidad en su caso, o de la resolución judicial o administrativa. Tanto la solicitud del inicio de excedencia como la reincorporación al puesto de trabajo se deberá efectuar con un mes de antelación.

b) También tendrán derecho a un período de excedencia, de duración no superior a un año para atender al cuidado de un familiar, hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, que por razones de edad, accidente o enfermedad no pueda valerse por sí mismo, y no desempeñe actividad retribuida.

En ambos casos el trabajador tiene derecho a reserva de puesto de trabajo propio y a que el período de excedencia se compute a efectos de antigüedad.

2. Reducción de jornada por motivos familiares.—Quienes por razón de guarda legal tengan a su cuidado directo algún menor de seis años o un minusválido físico, psíquico o sensorial, que no desempeñe una actividad retribuida, tendrán derecho a una reducción de jornada de trabajo, con la disminución proporcional del salario, al menos un tercio y un máximo de la mitad de la duración de aquélla. La concreción horaria y la determinación del período de reducción, dentro de la jornada ordinaria, corresponderán al trabajador o trabajadora.

Se amplía hasta un máximo de 8 años la posibilidad de reducción de la jornada por razones de guarda legal de algún menor de 8 años, si bien dicha reducción de jornada será del 50% de la misma.

3. Maternidad a tiempo parcial.—Mediante acuerdo previo entre empresa y trabajadora, y conforme a la disposición adicional primera del Real Decreto 1251/2001, de 16 de noviembre de 2001, el período de disfrute del permiso de maternidad lo podrá ser a tiempo parcial.

Art. 19. Ascensos.—Las vacantes que se produzcan en la empresa se cubrirán por los trabajadores de la categoría inmediata inferior siempre que lleven desempeñándola un mínimo de seis meses, y por orden de antigüedad, teniendo en cuenta su formación y méritos así como las facultades organizativas del empresario.

En dicho proceso será oída la representación legal de los trabajadores.

Art. 20. Incapacidad temporal por enfermedad o accidente.—En casos de incapacidad temporal derivada de accidente de trabajo, accidente no laboral o enfermedad profesional, el trabajador percibirá el 100% del salario desde el primer día.

Cuando la incapacidad temporal derive de enfermedad común el 100% del salario se

percibirá a partir del día 10 de la baja médica.

Y a partir de la publicación del presente convenio, los trabajadores tendrán derecho, en una sola baja al año, a percibir durante los tres primeros días de incapacidad temporal por enfermedad, el 50% del salario.

Lo pactado anteriormente no surtirá efectos sobre las situaciones de incapacidad temporal iniciadas antes de la publicación del presente convenio.

Art. 21. Jubilación a los 64 años.—El trabajador que cumpla 64 años de edad podrá jubilarse, al amparo de lo previsto en el Real Decreto 1194/1985, percibiendo el 100% de su jubilación, comprometiéndose la empresa a no amortizar el puesto de trabajo, contratando en su lugar a un joven demandante de primer empleo o a trabajadores titulares del derecho a cualquier prestación económica de desempleo, con un contrato de igual naturaleza y a mantener ese puesto de trabajo.

Tal posibilidad será solicitada por el trabajador a la empresa y al INSS con seis meses de antelación a la fecha de cumplimiento de los 64 años de edad.

Art. 22. Indemnización por vinculación al sector.—Con el fin de premiar la permanencia y fidelidad a la empresa, se establece una indemnización a favor de aquellos trabajadores que cesen en la empresa antes de los 64 años y que lleven como mínimo en la empresa 8 años. Esta compensación seguirá los siguientes criterios:

Cese a los 60 años: 5 mensualidades.

Cese a los 61 años: 4 mensualidades.

Cese a los 62 años: 3 mensualidades.

Cese a los 63 años: 1 mensualidad.

Aquellos trabajadores que lleven como mínimo 20 años al servicio de la empresa recibirán una indemnización consistente en 3 mensualidades, la cual se incrementará con todos los emolumentos inherentes a las mismas y una mensualidad más por cada 5 años que excedan de los 20 años de referencia.

Ambas indemnizaciones serán incompatibles entre sí, optando el trabajador por la más beneficiosa.

La indemnización por la que haya optado el trabajador se percibirá junto a las cantidades que, a la fecha del cese, pudieran corresponder al trabajador por cualquier otro concepto.

Art. 23. Salud laboral. Prevención de riesgos.—Todos los trabajadores que

manipulen alimentos o estén en contacto con ellos, deberán proveerse todos los años del «carné de manipulador», cuyos gastos correrán a cargo de la empresa.

La legislación de Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral, y Seguridad e Higiene en el Trabajo es de obligada aplicación a las empresas, con la participación de los Delegados de Prevención, Comité de Seguridad e Higiene o representaciones sindicales.

Las empresas velarán por la realización de reconocimientos médicos iniciales y anuales a sus trabajadores conforme a lo establecido en las disposiciones vigentes.

Las partes se comprometen a desarrollar la protección y la seguridad en el trabajo, al amparo de la Ley de Prevención Laboral. El derecho de los trabajadores a un medio de trabajo seguro y saludable se tiene que articular, a través de la integración de la seguridad y salud laboral en todos los estamentos de empresa del sector.

Se garantizará a todos los trabajadores del sector una vigilancia de su salud, acorde al artículo 22 de la Ley de Prevención realizada a través del servicio de prevención de riesgos laborales, respetándose la confidencialidad de los datos obtenidos.

Todas las empresas del sector tendrán realizada, documentada y actualizada la Evaluación de Riesgos, el Plan de Prevención y haber adoptado una forma de servicio de prevención cuando legalmente corresponda.

La empresa que cambie de Mutua Patronal informará de ello a los representantes de los trabajadores.

TÍTULO IV

CONTRATACIÓN

Art. 24. Servicios extras.—Las empresas contratarán su personal de «extras» en las Oficinas de Empleo entre el personal desempleado del sector y dentro de las categorías profesionales que en cada momento se soliciten o la más próxima. En todo caso, los «extras» serán todos ellos del sector.

Se acuerda que una Comisión Paritaria realice las gestiones oportunas con el Director Provincial del INEM con el fin de buscar una fórmula de contratación eficaz para todas las partes implicadas.

Para el año 2007 se establece la cantidad mínima de 32,40 euros para el abono de los

servicios extras. Para los años 2008 y 2009 dicha cantidad será revisada conforme a los incrementos y revisiones previstos en el artículo 40.

Art. 25. Contrato en prácticas.—Los trabajadores contratados en prácticas conforme al artículo 11.1 del texto refundido del Estatuto de los Trabajadores y disposiciones concordantes se regirán por las mismas y su retribución no será inferior al 75 u 85% durante el primero o segundo año de vigencia del contrato, respectivamente, del salario fijado en el convenio para el trabajador que desempeñe el mismo o equivalente puesto de trabajo.

Art. 26. Contrato de formación.—El contrato para la formación se regirá por lo dispuesto en el artículo 11.2 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y disposiciones de desarrollo y concordantes.

Se establece para los mismos una duración máxima de tres años. Transcurridos los dos primeros años con esta modalidad contractual, las empresas podrán suscribir dos prórrogas más de seis meses de duración cada una de ellas y en el supuesto de agotamiento de los citados tres años, la última de las empresas estará obligada a transformar los contratos en indefinidos con acceso a las subvenciones, ayudas y bonificaciones que legalmente pudieran corresponder.

A estos efectos se podrá suscribir Contrato de Formación respecto a las categorías previstas en los grupos profesionales I, II y III.

Retribuciones contratos de formación:

a) Formación 16 años: Mensual 527,01 euros; anual 7.378,14 euros.

b) Formación 17 años: Primer año, mensual 527,01 euros; anual 7.378,14 euros.

Segundo año: Mensual 535,99 euros; anual 7.503,86 euros.

c) Formación 18 o más años: Primer año, mensual 544,99 euros; anual 7.629,86 euros.

Segundo año: Mensual 553,97 euros; anual 7.755,58 euros.

El salario durante el tercer año de los contratados en formación, será el 85% del señalado para la categoría objeto de la formación. El salario de los contratados en formación es igual para los tres grupos de establecimientos y está fijado con independencia de la jornada efectiva que se preste.

También tendrán derecho los trabajadores contratados en formación a la paga del artículo 41 (paga de sector) en la cuantía prevista en dicho artículo.

Art. 27. Contratación indefinida y temporal.—De común acuerdo empresas y trabajadores podrán convertir los contratos de duración determinada, eventual, interinos, prácticas, formación y todos aquellos suscritos al amparo de cualquier modalidad y naturaleza, en indefinidos, formalizando el contrato por escrito en modelo oficial y siempre de conformidad con la legislación vigente en cada momento, así como de conformidad con el resto de disposiciones sobre contratación indefinida y conversión o transformación de contratos en indefinidos, con acceso a las ayudas, subvenciones y modificaciones que por tal contratación esté legalmente establecida.

Los contratos de trabajo temporales se harán por escrito, entregándose una copia al trabajador. El trabajador será asegurado desde el primer día en que entre en la empresa.

El trámite de visado de los contratos por las respectivas oficinas de empleo será preceptivo, y hasta tanto se formalice, el trabajador no podrá ser admitido. Así pues, la prestación de los servicios se iniciará el día siguiente a la fecha en que se produzca este visado.

Para los demás tipos de contratación se estará a la legislación vigente.

Art. 28. Período de prueba.—El período de prueba que pueda concertarse en los contratos de trabajo, de cualquier modalidad, no podrá exceder de seis meses para los técnicos titulados ni de dos meses para el resto de trabajadores.

En los contratos de aprendizaje o para la formación, el período de prueba no podrá superar el período de un mes.

Será nulo el pacto que establezca un período de prueba cuando el trabajador haya desempeñado las mismas funciones con anterioridad en la empresa bajo cualquier modalidad contractual.

Art. 29. Formación.—Las partes firmantes del presente convenio valoran positivamente y asumen, por tanto, el contenido íntegro del III Acuerdo Nacional de Formación Continua.

Queda facultada la Comisión Mixta del convenio para desarrollar cuantas iniciativas sean necesarias conducentes a la aplicación de dicho acuerdo.

Art. 30. Plazo de preaviso.—Cuando algún trabajador desee cesar voluntariamente en la empresa, una vez superado el período de prueba, deberá notificar a ésta su decisión con una antelación mínima de diez días.

Por su parte, la empresa, en los supuestos de contratos de duración determinada, de formación y de prácticas, deberá notificar la extinción del contrato con un preaviso de

quince días de antelación, siempre que el trabajador lleve más de un año en la empresa y además presentarle al trabajador, con siete días de antelación, una propuesta de finiquito.

En caso de incumplimiento por parte de los trabajadores, la sanción económica, por el importe de los días que hubiera dejado de hacer la notificación con relación al plazo marcado, se hará efectiva deduciendo la cantidad correspondiente en la liquidación de las gratificaciones extraordinarias y vacaciones que le correspondan.

En caso de incumplimiento de la empresa se hará efectiva la sanción económica añadiendo a la liquidación del trabajador la cantidad correspondiente.

TÍTULO V

VARIOS

Art. 31. Cotización y nóminas.—Las empresas cotizarán a la Seguridad Social por todas las percepciones salariales que estén legalmente preceptuadas, debiendo dar conocimiento mensual de dichas cotizaciones a los Comités de Empresa o Delegados de Personal. Igualmente están obligadas a colocar en el tablón de anuncios del centro los impresos TC/1 y TC/2 para la información general. La empresa deberá consignar en nómina todos los conceptos económicos que perciba el trabajador.

Los salarios serán abonados a los trabajadores el último día de cada mes, recargándose en caso contrario con el interés por mora que marca la Ley.

Art. 32. Ropa de trabajo.—Las empresas vendrán obligadas a proporcionar a sus trabajadores dos uniformes, así como ropa de trabajo que no sea de uso común en la vida ordinaria de sus empleados, especialmente en lo referente al calzado, en el mismo número que los uniformes.

Art. 33. Útiles y herramientas.—Las empresas facilitarán a sus trabajadores todos los útiles y herramientas necesarios para el desempeño de sus actividades.

Art. 34. Seguro de accidentes.—Los trabajadores afectados por el presente convenio dispondrán de un seguro para los casos de muerte, invalidez absoluta y gran invalidez derivados de accidente de trabajo e incluidos los denominados *in itinere* por un importe de 18.000,00 euros para los años de vigencia del presente convenio. La citada póliza y cuantía seguirá en vigor, pasado el año 2009, en tanto no sea modificada.

Art. 35. Conductas de acoso.—Las conductas de acoso sexual en el trabajo serán

consideradas como ataques a la libertad y dignidad de la persona y sancionables como faltas muy graves.

Art. 36. Mujer embarazada.—Las empresas procederán al cambio de puesto de trabajo de la mujer embarazada en los casos de incompatibilidad de las funciones con su estado gestante y siempre que exista en el centro de trabajo otro puesto compatible con el embarazo.

Las trabajadoras embarazadas tendrán derecho a ausentarse del trabajo, con derecho a remuneración, para la realización de exámenes prenatales y técnicas de preparación al parto, previo aviso al empresario y justificación de la necesidad de su realización dentro de la jornada de trabajo.

TÍTULO VI

DERECHOS SINDICALES

Art. 37. Organización sindical de los trabajadores en las empresas.—Las empresas considerarán a los sindicatos debidamente implantados en la plantilla como elementos básicos y consustanciales para afrontar a través de ellos las necesarias relaciones entre trabajadores y empresarios.

Las empresas respetarán el derecho de todos los trabajadores a sindicarse libremente, no podrán sujetar el empleo de un trabajador a la condición de que no se afilie o renuncie a su afiliación sindical.

Las empresas no podrán despedir a un trabajador ni perjudicarlo de cualquier otra forma a causa de su afiliación o actividad sindical. Las empresas reconocerán el derecho de los trabajadores afiliados a un sindicato a celebrar reuniones, recaudar cuotas y distribuir información sindical fuera de las horas de trabajo y sin perturbar la actividad normal de las empresas. Los sindicatos podrán emitir información a todas aquellas empresas en las que dispongan de suficiente y apreciable afiliación, a fin de que ésta sea distribuida fuera de las horas de trabajo, y sin que, en todo caso, el ejercicio de tal práctica pueda interrumpir el desarrollo del proceso productivo.

Los trabajadores podrán contar con el asesoramiento de la Central Sindical a la que pertenezcan o soliciten, a la hora de negociar o debatir cuestiones laborales.

TÍTULO VII

CONDICIONES ECONÓMICAS

Art. 38. Sueldos iniciales y fijos.—Los sueldos iniciales y fijos para el año 2007 serán los vigentes al 31 de diciembre de 2006. Para el año 2008 los vigentes al 31 de diciembre de 2007 y para el año 2009 los vigentes al 31 de diciembre de 2008.

Art. 39. Salarios garantizados: Nuevo sistema de clasificación profesional.—En el presente convenio colectivo se acuerda sustituir el sistema de clasificación profesional de la extinta ordenanza laboral para la Industria de Hostelería y convenios colectivos provinciales, hasta ahora vigentes, con el fin de adaptar dicho sistema a los Acuerdos Laborales de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería y con las finalidades recogidas en el mismo.

A tal fin se acuerda que los trabajadores afectados por el presente convenio queden clasificados en grupos profesionales, asignándoles una determinada categoría profesional y encuadramiento en una determinada área funcional.

Las áreas funcionales están determinadas por el conjunto de actividades profesionales que tienen una base profesional homogénea o que corresponden a una función homogénea de la organización del trabajo. Así los trabajadores serán encuadrados en las siguientes áreas funcionales:

Área 1.^a Recepción–Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión.

Área 2.^a Cocina y Economato.

Área 3.^a Restaurante, Bar y similares, Pista para Catering.

Área 4.^a Pisos y Limpieza.

Área 5.^a Mantenimiento y Servicios Auxiliares.

Área 6.^a Servicios complementarios.

Al respecto se mantienen las actuales categorías para los trabajadores con contrato en vigor y cualquier contratación que las empresas realicen lo será conforme al nuevo sistema de clasificación profesional del 2.^o Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería.

Para las categorías profesionales que a continuación se relacionan encuadradas en los

grupos que se citan, los sueldos garantizados para 2007 son los siguientes:

Establecimientos incluidos en el primer grupo:

- Hoteles y Hoteles–Residencias de 5 y 4 estrellas.
- Apartamentos que presten algún servicio hostelero de 5 y 4 llaves.
- Balnearios de 5 y 4 estrellas.
- Restaurantes de 4 y 3 tenedores.
- Servicios de comidas y bebidas en Casinos.
- Cafeterías y cafés–bares de Categ. Especial, Cafés–Teatro.
- Salas de Fiesta, Discotecas y Pubs.

Establecimientos incluidos en el segundo grupo:

- Hoteles, Hoteles–Residencias y Hostales de 3 estrellas.
- Apartamentos que presten algún servicio hostelero de 3 y 2 llaves.
- Balnearios de 3 y 2 estrellas.
- Moteles de 3 y 2 estrellas.
- Hoteles de 2 estrellas.
- Campings de 1.^a categoría.
- Cafeterías y cafés–bares de 1.^a categoría.
- Residencias.

Establecimientos incluidos en el tercer grupo:

- Los establecimientos que no han sido incluidos en los grupos anteriores.

Si con motivo de la equiparación el trabajador realizara funciones distintas de la que viene desempeñando, tendrá derecho a la retribución de la categoría profesional correspondiente.

En cualquier caso la movilidad en el seno de la empresa no tendrá otras limitaciones que las previstas en los artículos 22 y 39 del Estatuto de los Trabajadores y artículo 19 del II

Acuerdo Laboral Estatal para el Sector de Hostelería.

1. En el supuesto que dicho IPC real más el incremento del 0,70% fuese inferior al incremento salarial inicial, no procederá revisión alguna.

2. En el supuesto que dicho IPC real más el incremento del 0,70% fuese superior al incremento salarial inicial, se aplicará como revisión salarial la diferencia que resulte de sumar dicho IPC real más el 0,70%, menos el incremento salarial del 2,70% ya practicado.

— Años 2008 y 2009: Tan pronto se constaten oficialmente los IPC resultantes al 31 de diciembre de estos años, se procederá a efectuar una revisión salarial que garantice un porcentaje del 0,70% de incremento sobre dicho IPC resultante, con igual criterio que el configurado en el apartado a).

De proceder dichas revisiones, las bases de cálculo sobre las que deberán realizarse estarán constituidas por las tablas salariales vigentes al 31 de diciembre del año anterior y la cantidad resultante será sumada a las tablas salariales del año que se revisa. Tales incrementos se abonarán con efectos retroactivos de 1 de enero de cada año.

Las cantidades que por revisión podrían proceder cada uno de los años de vigencia del convenio se abonarán de una sola vez dentro del primer trimestre del año siguiente.

Art. 41. Paga del sector.—Los trabajadores afectados por el presente convenio percibirán anualmente y para el año 2013 la cantidad de 879,10 euros para todas las categorías profesionales y 601,13 euros para los Botones, Pajes y Pinches de 16 a 18 años y contratados en formación.

Dichas cantidades podrán ser prorrateadas en las catorce pagas a razón de 62,79 euros y 42,92 euros por paga respectivamente, de acuerdo entre ambas partes a nivel de empresa.

En caso de optar por el pago de una sola vez, deberá ser satisfecha antes del 30 de septiembre.

Las cantidades señaladas en el presente artículo serán incrementadas, inicialmente, en los años 2012 y 2013 en un 1% más que el resto de conceptos salariales de forma que durante los tres años de vigencia del presente convenio se garantiza un incremento del 1,70% sobre el IPC resultante, realizándose el resto de previsiones revisoras conforme al artículo anterior.

Art. 42. Plus de transporte.—Se establece para todos los trabajadores afectados por

el presente convenio, sin distinción de categorías profesionales, un plus de transporte en una cuantía de 43,19 euros mensuales que se abonará exclusivamente en las doce pagas ordinarias.

Dicha cantidad será incrementada y revisada en igual forma que lo previsto en el artículo 40.

Art. 43. Gastos de locomoción.—Los trabajadores del sector que presten servicios en áreas de servicio, caterings y colectividades de autopistas, autovías y carreteras que estén situas a más de ocho kilómetros del límite del casco urbano de la localidad donde habite el trabajador y siempre que para dicho desplazamiento utilicen los trabajadores medios propios de desplazamiento, percibirán en concepto de gastos de locomoción la cantidad de 0,1639 céntimos de euro durante el año 2007. La cantidad establecida será objeto de incrementos y revisiones en la misma medida que los salarios fijados en el artículo 40.

Art. 44. Gratificaciones extraordinarias.—Las gratificaciones extraordinarias de verano y Navidad serán de una mensualidad de salario garantizado cada una de ellas, incrementadas con el complemento de antigüedad en los casos que procedan, y con la prorrata de la paga del artículo 41 si así se hubiera convenido.

Serán abonadas antes del 15 de julio y 22 de diciembre respectivamente.

Art. 45. Antigüedad.—El complemento personal de antigüedad se calculará sobre los sueldos garantizados del artículo 39 y tendrá las cuantías siguientes:

- Un 3% al cumplirse tres años efectivos de servicio en la empresa.
- Un 8% al cumplirse los seis años.
- Un 16% al cumplirse los nueve años.
- Un 26% al cumplirse los catorce años.
- Un 38% al cumplirse los diecinueve años.
- Un 45% al cumplirse los veinticuatro años.
- Un 52% al cumplirse los veintinueve años.

Dentro de la Comisión Mixta de interpretación y vigilancia del convenio prevista en el artículo 8 se analizará y discutirá en las reuniones a tal efecto convocadas sobre la problemática y efectos del concepto antigüedad y con el objeto de buscar las partes intervinientes fórmulas de entendimiento, beneficiosas para ambas partes, sobre su congelación.

Art. 46. Manutención y alojamiento.—Los trabajadores que se señalan en el anexo tercero de la Ordenanza Laboral tendrán derecho a percibir con cargo a la empresa como complemento salarial en especie durante los días en que presten sus servicios, la manutención y el alojamiento.

Los complementos señalados se pueden sustituir o compensar en la forma determinada en el artículo 72 de la Ordenanza Laboral.

Art. 47. Horas nocturnas.—A partir de las 22 horas de la noche, las horas trabajadas se abonarán con un incremento del 25%, siempre que se trabajen más de cuatro a partir de la citada hora.

Art. 48. Cláusula de descuelgue.—Los aumentos pactados en el presente convenio no serán de aplicación en las empresas que acrediten situaciones de pérdidas en los ejercicios de los dos años anteriores. Dicha situación tendrá en cuenta los ingresos y gastos reflejados en los datos fiscales y contables de las empresas ante la Hacienda Pública, y en su defecto, caso de estar acogidas las empresas al sistema fiscal de módulos se oirá, oralmente y por escrito, a las partes afectadas.

Para usar de este derecho, se solicitará ante la Comisión Paritaria del Convenio en un plazo de un mes desde la publicación del Convenio Colectivo y dicha Comisión, examinada la documentación y oídas las partes, autorizará o no la desvinculación, la cual tendrá una duración máxima de un año sin perjuicio de volver a instarla en próximos convenios en caso de persistir los resultados negativos de la empresa.

La decisión de la Comisión será inapelable y en el supuesto de no alcanzar la citada Comisión un acuerdo, se designará por la misma un árbitro que resuelva el conflicto, cuya decisión será igualmente definitiva.

Art. 49. Publicidad del convenio.—Las empresas afectadas por el presente convenio colectivo habrán de tener a disposición de sus trabajadores un ejemplar del mismo para conocimiento de la plantilla.

TABLAS SALARIALES

GRUPO PROFESIONAL I					
Jefe de Restaurante o Sala	Jefe de Sala	Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
		Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26
	1.º Jefe de Comedor	Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
		Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26
	Encargado de Mostrador	Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
		Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26
	1.º Encargado de Barman	Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
		Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26
Jefe de Operaciones de Catering		Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
		Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26
2.º Jefe de Restaurante o Sala	2.º Jefe de Comedor	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
	2.º Encargado de Mostrador	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
	2.º Jefe de Sala	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
	Mayordomo de Pisos	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
	2.º Encargado de Barman	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
GRUPO PROFESIONAL II					
Jefe de Sector		Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
Jefe de Sala de Catering		Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
Camarero	Camarero	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
	Dependiente de 1.ª	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
	Cafetero	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Cajero de Comedor	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
	Cajero de Mostrador	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
	Planchista	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
Barman	Barman	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
Sumiller	Sumiller	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
Supervisor de Catering		Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
Supervisor de Colectividades		Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82

		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
GRUPO PROFESIONAL III					
Ayudante de Camarero	Ayudante de Camarero	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Ayudante de Barman	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Dependiente de 2. ^a	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Ayudante de Dependiente	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
Preparad. o Montad. de Catering		Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
Conductor Equipo de Catering		Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36
Ayudante Equipo de Catering		Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
GRUPO PROFESIONAL IV					
Auxiliar de Colectividades		Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
Aux. Preparac. Montaje Catering		Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44

Área funcional tercera: Restaurante, Bar y Similares, Pista para Catering

Área funcional cuarta: Pisos y limpieza

GRUPO PROFESIONAL II

Encargado General	Encarg. Gener. o Gobernanta	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
Encargado de Sección	Encarg. de Lencería y Lavado	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36

GRUPO PROFESIONAL III

Camarero de Pisos	Camarero de Pisos	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Planchad., Costur., Lavand.	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44

GRUPO PROFESIONAL IV

Auxiliar de Pisos y Limpieza	Limpiadora	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44
	Mozo de Limpieza	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44

Área funcional quinta: Servicios de Mantenimiento y Servicios auxiliares

GRUPO PROFESIONAL I

Jefe de Servicios de Catering	Mensual	1.283,79	1.178,11	1.128,09
	Anual	17.973,06	16.493,54	15.793,26

GRUPO PROFESIONAL II

Encarg. de Mantenim. y Servicios Auxiliares	Encargado de Trabajos	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82
		Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49
Enc. Mantenim. y Servic., Técnico de Catering o de flota o de instalac. y edificios	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82	
	Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49	
Encargado de Sección	Mensual	1.110,58	1.036,71	992,82	
	Anual	15.548,12	14.513,94	13.899,49	

GRUPO PROFESIONAL III

Mecánico o calefactor, ebanista, electricista, carpintero, albañil, pintor, conductor, fontanero, jardinero	Mecánico o Calefactor fontanero	Mensual	977,40	944,69	904,74
		Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36

Espec. Mantenim. y Serv. Técnicos de Catering (de flota y de instalac. y edificios)	Mensual	977,40	944,69	904,74
	Anual	13.613,60	13.225,66	12.666,36

GRUPO PROFESIONAL IV

Ayudante mecánico o calefactor Ayudante de ebanista, de carpintero, de electricista, de albañil y pintor, mozo de billar o salón de recreo, guarda del exterior	Ayde. Manten. o Calefactor	Mensual	935,15	900,12	861,96
		Anual	13.092,10	12.601,68	12.067,44

ANEXO III: Reglamento para el control de venta y funcionamiento de restaurantes, fondas, cantinas, bares, cervecerías, discotecas, piano-bar, cabarets, centros turísticos y demás locales donde se expendan y consuman bebidas alcohólicas en Castilla y León. 1

CAPITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- El presente Ordenamiento es reglamentario de la Ley para el Control de Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas en el Estado de Quintana Roo, de conformidad a dicha Ley.

Artículo 2.- Las disposiciones del presente Reglamento son aplicables a todos los establecimientos y locales donde se expendan y consuman bebidas alcohólicas en la circunscripción territorial de Castilla y León.

Artículo 3.- En cuanto a las disposiciones contenidas en la Ley para el Control de Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas, en el Estado de Quintana Roo que sean omisas en el presente Reglamento, se considerarán reproducidas de dicha Ley.

Artículo 4.- Los establecimientos y locales a que se refiere el presente Reglamento se sujetarán a las disposiciones que sobre construcciones, zonificación, planificación urbana y demás similares señale la Secretaría Estatal de Obras Públicas y Desarrollo Urbano y a las disposiciones de carácter sanitario y de medidas de seguridad e higiene que estén vigentes en materia estatal y federal.

CAPITULO

SEGUNDO

DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES

Artículo 5.- Para los efectos de este Reglamento, los establecimientos y locales se clasificarán en:

- a) Establecimientos específicos para la venta y consumo de bebidas alcohólicas: cantinas, bares, cervecerías, cabarets, discotecas, piano-bar.
- b) Establecimientos no específicos donde podrán venderse y consumirse bebidas alcohólicas en forma accesoria: centros turísticos, casinos, centros sociales, restaurantes, fondas, loncherías y coctelerías.
- c) Lugares en donde se puede autorizar en forma eventual y transitoria, a la venta y consumo de bebidas alcohólicas: bailes públicos, ferias y kermeses.
- d) Establecimientos donde pueden venderse, más no consumirse bebidas alcohólicas, previa licencia y patente de la autoridad competente: depósito, sub-agencias, tiendas de abarrotes, vinaterías, licorerías y similares.

Artículo 6.- Se entiende por CANTINA los establecimientos puestos al público, dedicados a la venta y consumo de bebidas alcohólicas de cualquier graduación, sin ser obligatorio el consumo de alimentos.

Artículo 7.- BAR es el lugar donde se venden y consumen bebidas que generalmente suelen tomarse en el mismo mostrador, sin que sea indispensable el expendio o consumo de alimentos.

Artículo 8.- La CERVECERIA es el establecimiento dedicado única y exclusivamente a la venta de cervezas al menudeo, y siempre que este líquido no contenga más de un 5% de alcohol, calculado por su peso.

Artículo 9.- La DISCOTECA, es el centro de reunión y esparcimiento sano, con

espacio destinado para bailar, que debe contar con música continúa, bien sea a través de discos, tocadiscos o cualquier otro procedimiento similar que no implique la obligación de una orquesta o conjunto musical.

Artículo 10.- PIANO-BAR, es el centro de reunión y esparcimiento sano con música para escuchar de una manera permanente, con o sin bailar.

Artículo 11.- Para los efectos del presente Reglamento se entiende por CABARET, los centros de diversión y esparcimiento sano que reúnan los requisitos y condiciones siguientes:

- a) Tener servicio completo de restaurante.
- b) Tener orquesta o conjunto musical de manera permanente.
- c) Disponer de un espacio para pista de baile, con las características que señala este Reglamento.
- d) Que esté decorado decentemente.
- e) Que tenga periódicamente, a juicio de la autoridad municipal, alguna diversión de las llamadas "variedad", que no sea contraria a la moral y a las buenas costumbres, evitando siempre que los espectáculos sean denigrantes.
- f) Que no tenga vista directa a la calle, ocultándose el interior del salón por medio de cancelas fijas, colocados en tal forma que aún abiertas las puertas que dan acceso al local siempre oculte el interior .
- g) Deben tener servicios sanitarios, en los términos de este Reglamento.

Artículo 12.- En las DISCOTECAS y PIANO-BAR podrán venderse y consumirse bebidas alcohólicas de cualquier graduación, sin ser obligatorio el consumo de alimentos.

Artículo 13.- Se entiende por lugar transitorio o eventual los BAILES PÚBLICOS, KERMESSES o FERIAS.

Artículo 14.- Son CENTROS TURISTICOS aquellos que por sus bellezas naturales, adaptaciones arquitectónicas, tradición folklore u otras circunstancias semejantes a juicio de la Autoridad Municipal constituyen sitios de descanso o atractivo para los turistas. Durante los días y horas en que ofrezcan servicios o atracciones propias de sus condiciones naturales o artificiales, podrán funcionar un departamento de cantina, cervecería, cabaret u otros similares, con la autorización correspondiente de la autoridad municipal.

Artículo 15.- Los RESTAURANTES, FONDAS y LONCHERÍAS, son aquellos en que previa autorización de la autoridad municipal, podrá consumirse cerveza, vinos de mesa y licores, exclusivamente con las comidas. En los Restaurantes de primera categoría podrá funcionar un anexo de Bar, durante los días y horas en que preste el servicio principal.

Para estimar si es un Restaurante de primera categoría, se tomará en cuenta su ubicación, capital invertido, presentación y calidad del servicio principal y siempre que se pague al Estado y al Municipio la cuota máxima que para estos giros comerciales autoricen las Leyes Fiscales.

Artículo 16.- Para los efectos del presente Reglamento son COCTELERIAS los establecimientos dedicados a la venta y consumo de cervezas, siempre acompañado de alimentos que provengan en su mayoría del mar y denominado para éste Ordenamiento cocteles.

Artículo 17.- Las SUB-AGENCIAS, VINATERIAS, LICORERÍAS, TIENDAS DE ABARROTES, son establecimientos donde puede venderse en envase cerrado más no el consumo de bebidas alcohólicas.

Artículo 18.- Son CASINOS, CLUBES O CIRCULOS SOCIALES, aquellos centros de reunión que se sostienen con la cooperación de sus socios y para la

recreación de los mismos y únicamente se podrá autorizar el funcionamiento de un departamento de Bar, siempre que este servicio sea para los propios socios y sus invitados.

Contarán con Restaurante y los demás servicios propicios, pero para la celebración de banquetes o fiestas de carácter social en que se haga necesario el consumo de bebidas alcohólicas la Autoridad Municipal deberá expedir el permiso correspondiente para cada celebración, previa solicitud del interesado.

CAPÍTULO TERCERO

DE LOS PERMISOS Y LICENCIAS

Artículo 19.- Para los efectos de este Reglamento se consideran como: Permiso, el documento expedido por la Presidencia Municipal, con carácter provisional, por tiempo determinado o en sitio específico; podrá ser revocado por violaciones a este ordenamiento o porque así lo requiera el buen gobierno de la ciudad.

Licencia, es el documento expedido por la Presidencia Municipal que permite el funcionamiento de los giros y establecimientos regulados por este ordenamiento, de manera permanente.

Artículo 20.- Los permisos y licencias para el funcionamiento de los establecimientos y lugares a que se refiere este Reglamento, deberán ser expedidos precisamente por el Presidente Municipal y ninguna otra autoridad podrá conceder permiso y licencia para esta clase de negocios.

Artículo 21.- Es requisito indispensable para la expedición de los permisos y licencias a que se refiere este Capítulo, que el solicitante cuente con la Patente expedida por el C. Gobernador del Estado.

Artículo 22.- Los interesados en obtenerla licencia de funcionamiento a que se

refiere el artículo 20 de este Ordenamiento, deberán presentar solicitud por escrito ante la Presidencia Municipal, con los siguientes datos:

I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. Si es extranjero deberá comprobar que está autorizado por la Secretaría de Gobernación para dedicarse a esta actividad. Si se trata de persona moral, su representante legal acompañará testimonio o copia certificada de la escritura constitutiva y en su caso, del acta en que conste la designación de administrador o apoderado general para acreditar su personalidad.

II.- Licencia sanitaria.

III.- Certificado de residencia en el Municipio de cuando menos tres años.

IV.- Presentar certificado de no antecedentes penales.

V.- Ubicación del local donde pretenda establecerse.

VI.- Clase de giro y nombre del mismo.

VII.- Actividad o actividades que se pretendan proporcionar en el establecimiento, así como información del capital invertido en muebles y enseres.

VIII.- Fotocopia de la cédula de empadronamiento expedida por la Tesorería Municipal.

IX.- Autorización relativa al destino y uso del predio, así como a la ocupación y uso del local.

X.- Comprobante de propiedad del inmueble o copia del contrato en el que se acredite el derecho al uso del mismo.

XI.- Constancia expedida por la Secretaría Estatal de Obras Públicas, relativas a que el local satisface las condiciones de seguridad y que cuenta con el equipo necesario contra incendio.

XII.- La lista de precios autorizados por la Secretaría de Turismo.

XIII.- Acompañar el depósito que para garantizar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, se deberá exhibir ante la Tesorería Municipal y.

XIV.- Los demás que la Autoridad Municipal estime pertinente y señalen las leyes estatales y federales.

Artículo 23.- La Tesorería Municipal integrará el expediente con la solicitud del interesado y con los demás documentos reglamentarios, en un plazo que no excederá de quince días hábiles. Para verificar los hechos, ordenarán las inspecciones procedentes, y en el supuesto de que algún requisito no se satisfaga, se dará plazo para su cumplimiento.

Artículo 24.- Integrado el expediente, se dictará la determinación que proceda en diez días hábiles, la que se notificará personalmente al interesado.

Artículo 25.- Para asegurar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, se deberá depositar en efectivo, ante la Tesorería Municipal, la garantía con base en la siguiente tarifa:

Cabarets o Centros Nocturnos..... 25,000€

Discotecas..... 20,000€

Piano-Bar..... 15,000€

Bar, Cantina o Cervecería, y 10,000€

Licorerías..... 5,000€

Tiendas de Abarrotes de 3,000€ a 5,000€

Artículo 26.- La licencia se expedirá a nombre del propietario del negocio, quien estará obligado a velar por el orden y compostura que deba haber en esos sitios, así como el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 27.- Los Restaurantes que no son de primera categoría, las fondas y demás establecimientos autorizados por esta Ley, necesitarán de licencia especial distinta a la de un giro principal para vender cerveza, vino de meza y licores.

Artículo 28.- Nunca se otorgarán las licencias o permisos a personas que no acrediten debidamente, antecedentes de moralidad y buena conducta. También serán canceladas las licencias que por causas imputables al propietario dejen de funcionar por más de sesenta días.

Artículo 29.- No se concederá licencia para el consumo de bebidas alcohólicas en Kermeses y Bailes Públicos, cuando se realicen en algún establecimiento educativo, cultura y cívico.

Artículo 30.- Quienes pongan en servicio público establecimientos de expendios y consumo de bebidas alcohólicas, sin obtener previamente la patente y licencia municipal, requerida por esta Ley, serán sancionados en los términos previstos en este Reglamento.

Artículo 31.- Los establecimientos y locales a que se refiere el presente Reglamento, estarán en todo tiempo bajo la vigilancia de las Autoridades Municipales; los dueños y encargados de dichos establecimientos tienen la obligación de facilitar el acceso de la policía y de los inspectores municipales, cualquiera que sea la hora y la oportunidad con que esto ocurra.

Artículo 32.- La Tesorería del Ayuntamiento llevará un registro de las licencias de funcionamiento que hubiere expedido.

Artículo 33.- El registro de la licencia deberá revalidarse anualmente, ante la Tesorería Municipal.

Al efecto, los interesados, dentro de los tres primeros meses de cada año,

deberán presentar solicitud, por escrito, acompañada de los siguientes documentos:

I.- Fotocopia de la licencia de funcionamiento, y

II.-Fotocopia del comprobante de la Tesorería Municipal que acredite haber cubierto los derechos correspondientes al período anterior. Una vez recibidos dichos documentos, si procede, se autorizará la revalidación solicitada previo el pago de los derechos que correspondan.

Artículo 34.- Sólo con autorización del C. Presidente Municipal podrá efectuarse el traspaso de estos establecimientos, quedando perfectamente establecido, en consecuencia de que si tuviere conocimiento de que por virtud de actos o contratos simulados se hubiere hecho traspaso, será motivo suficiente para la cancelación del permiso o licencia de funcionamiento correspondiente.

Artículo 35.- Cuando se realice el traspaso de alguno de los giros comprendidos en este ordenamiento, dentro de los ocho días hábiles siguientes a la fecha en que se haya efectuado, deberá solicitar el adquiriente la expedición de la licencia a su nombre, presentando al efecto el contrato de compraventa y los documentos que acrediten el funcionamiento del giro de que se trate.

Artículo 36.- Las licencias que se hayan otorgado conforme a este Reglamento, dejarán de surtir sus efectos cuando el titular no inicie la operación de su negocio o giro en un plazo de noventa días contados a partir de la fecha de expedición de la licencia, o bien deje de ejercer las actividades amparadas por la misma durante un lapso mayor de ciento ochenta días.

Artículo 37.- Las licencias dejarán de surtir sus efectos, por cancelación, de conformidad con los términos prescriptos en este Ordenamiento.

Artículo 38.- Es facultad absoluta del Presidente Municipal la cancelación

correspondiente de los permisos o licencias de funcionamiento para los establecimientos y locales materia del presente Reglamento. En consecuencia, éstos no constituyen ningún derecho absoluto o patrimonial para sus tenedores o beneficiarios y se podrá decretar la cancelación de los mismos y la causa definitiva de estos establecimientos, cuando así se haga necesario para la conservación del orden público el interés social preponderante o la violación de los Bandos de Policía y Gobierno, a juicio de la autoridad municipal.

CAPITULO CUARTO

DE LOS HORARIOS

Artículo 39.- Los horarios de funcionamiento a que se sujetarán los giros que regula este Ordenamiento, serán establecidos por acuerdo del ayuntamiento el cual deberá publicarse en el periódico de mayor circulación en el municipio.

Artículo 40.- De conformidad con el Artículo 20 de la Ley para el Control de Venta y Consumo de Bebidas Alcohólica, en el Estado de Quintana Roo y con el artículo anterior, en el presente Reglamento se fijan los horarios para los expendios de bebidas alcohólicas.

Artículo 41.- Los BARES, CANTINAS y CERVECERÍAS, tendrán como horario de funcionamiento: de lunes a sábado de 10:00 a las 17:00 horas y los domingos permanecerán cerrados invariablemente.

Artículo 42.- Las DISCOTECAS tendrán como horario de funcionamiento, de lunes a domingo inclusive, de las 21:00 a las 2 horas.

Artículo 43.- El PIANO-BAR, funcionará de lunes a domingo inclusive de las 21:00 a las 3:00 horas.

Artículo 44.- Los CABARETS o CENTROS NOCTURNOS: de lunes a sábado funcionaran de la 20:00 a las 3:00 horas y los domingos permanecerán

cerrados invariablemente.

Artículo 45.- Los RESTAURANTES, FONDAS y LONCHERÍAS, tendrán con horario: de lunes a domingo inclusive, de las 10:00 a las 20:00 horas.

Artículo 46.- Las COCTELERÍAS funcionarán de lunes a sábado de las 10:00 a las 17:00 horas, permaneciendo cerradas invariablemente los domingos.

Artículo 47.- Los CENTROS TURÍSTICOS: de lunes a domingo, tendrán horario de 8:00 a 17:00 horas.

Artículo 48.- Las SUB-AGENCIAS, VINATERIAS, LICORERÍAS Y TIENDAS DE ABARROTES, tendrán horario discontinuado, de las 8:00 a las 13:00 horas y de las 17:00 a las 20:00 horas, de lunes a sábado. Los domingos únicamente de las 10:00 a las 13:00 horas.

Artículo 49.- Este Reglamento concede una tolerancia de 15 minutos para el cierre de los establecimientos a que se refiere este capítulo, después de los horarios señalados. El cierre posterior dará lugar a las infracciones y sanciones que en este Reglamento se señalan.

Artículo 50.- La Presidencia Municipal tendrá la facultad exclusiva de otorgar permiso para el funcionamiento fuera de los horarios establecidos, mediante el pago de cuotas extraordinarias que para el efecto fijará, tomando en cuenta la opinión del Tesorero Municipal.

CAPÍTULO

QUINTO

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS

Artículo 51.- Los locales destinados al funcionamiento de los giros regulados en este ordenamiento, deberán reunir las siguientes condiciones: I.- Exhibir a la entrada el nombre del giro y el número de la licencia de funcionamiento.

II.- Contar con los implementos, instalaciones y enseres necesarios para el

funcionamiento del giro de que se trate.

III.- No tener comunicación interior con habitaciones o cualquier otro local ajeno al establecimiento, y

IV.- Contar con el servicio sanitario, ajustándose a lo establecido por el Reglamento de Ingeniería Sanitaria, separados para cada sexo en los giros en donde sea conducente.

Artículo 52.- Los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos, tendrán las siguientes obligaciones:

I.- Cuidar que el exterior e interior de los locales se conserven en buenas condiciones de limpieza.

II.- Exhibir con caracteres legibles la lista de precios que corresponda a los servicios que se proporcionen o a los espectáculos que se presenten.

Tratándose de establecimientos que vendan diferentes artículos, se marcarán los precios en cada uno de ellos.

III.- Exhibir en lugar visible la licencia de funcionamiento o copia certificada de la misma.

IV.- Destinar exclusivamente el local para la actividad o actividades a que se refiere la licencia.

V.- Contar con el personal necesario para el funcionamiento eficiente de cada giro.

VI.- Contar con libro de visitas de inspección, debidamente autorizado por la Tesorería del Ayuntamiento en el que los inspectores deberán anotar las síntesis de las visitas realizadas.

VII.- Impedir el acceso y la utilización de las instalaciones a personas en estado de ebriedad o bajo el influjo de estupefacientes.

VIII.- Impedir el acceso, el uso de las instalaciones y la ocupación de menores.

IX.- Impedir que en el interior de los establecimientos se fijen leyendas, anuncios impresos o propagandas de carácter político o religioso.

X.- Prevenir las conductas que tiendan a la mendicidad y a la prostitución.

XI.- Impedir que el pago de los servicios se haga en especie o se reciban bienes en prenda.

XII.- Prohibir que se crucen apuestas en el interior de los establecimientos.

XIII.- Respetar el aforo autorizado a los locales en los que se presentan espectáculos públicos, y

XIV.- Cumplir además con las disposiciones específicas que para cada giro señalan en este ordenamiento.

CAPITULO

SEXTO

DE LAS INSPECCIONES

Artículo 53.- Las Autoridades Municipales ejercerán las funciones de vigilancia e inspección que correspondan y aplicarán las sanciones que en este ordenamiento se establecen, sin perjuicio de las facultades que confieren a la Secretaría de Salubridad y Asistencia los ordenamientos respectivos.

Artículo 54.- Las inspecciones se sujetarán a las siguientes bases:

I.- El inspector deberá contar con orden por escrito que contendrá la fecha, ubicación del establecimiento por inspeccionar, el objeto de la visita, el fundamento legal, así como el nombre y la firma de la autoridad que expida la orden.

II.- Los inspectores practicarán la visita dentro de las veinticuatro horas

siguientes a la expedición de la orden.

III.- El inspector deberá identificarse con el propietario, encargado o su representante y mostrar la orden de inspección.

IV.- De toda visita se levantará acta circunstanciada por triplicado, en forma numerada y foliadas en las que se expresará lugar , fecha y nombre de la persona con quien se entienda la diligencia, así como el resultado de la misma; el acta deberá ser firmada por el inspector, por la persona con quien se sentenció la diligencia, se desea hacer lo, y por dos testigos de asistencia quienes estarán presentes durante el desarrollo de la diligencia, propuestos por ésta o en su rebeldía por el inspector.

V.- El inspector comunicará al interesado, haciéndole constar en el acta, que cuenta con tres días hábiles para presentar ante la autoridad, las pruebas y alegatos que a su derecho convengan.

VI.- Uno de los ejemplares legibles del acta quedará en poder de la persona con la que se entendió la diligencia; el original y la copia restante se entregará a la autoridad que giró la orden, y

VII.- El inspector, una vez terminada la diligencia, anotará en el libro de visitas del establecimiento una síntesis de la diligencia que practicó.

Artículo 55.- Transcurrido el plazo a que se refiere la fracción V del artículo anterior, el Secretario del Ayuntamiento calificará las actas dentro de un término de tres días hábiles, considerando la gravedad de la infracción; si existe reincidencia, las circunstancias que hubieren concurrido, las pruebas aportadas y los alegatos formulados en su caso y dictará la resolución que proceda debidamente fundada y motivada, notificándola al interesado.

CAPITULO SEPTIMO

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 56.- La contravención a las disposiciones que señalan en este ordenamiento, se sancionará con multa, clausura del establecimiento o cancelación de las licencias de funcionamiento.

Artículo 57.- Para la imposición de una sanción pecuniaria, deberá fijarse ésta entre el mínimo y el máximo que para cada caso se indique, tomando en consideración la gravedad de la infracción concreta, las condiciones económicas, la disposición que contraviene, el giro o establecimiento y demás circunstancias que sirvan de base para individualizar la sanción.

Artículo 58.- Son responsables de las infracciones al presente Reglamento, los propietarios de los establecimientos, a falta de ellos sus administradores y sus representantes legales.

Artículo 59.- Se sancionarán con multa de 1,000 a 5,000€ según la gravedad de la falta de las infracciones de este Reglamento contenidas en los artículos 3, 45, 46, 48 y 51 respectivamente.

Artículo 60.- Se sancionarán con multa de \$2,000.00 a \$20,000.00 y arresto hasta por 15 días, según la gravedad de la falta, a las infracciones contenidas en los artículos 41, 42, 43, 44, 49, 52 y 54 de este Ordenamiento.

Artículo 61.- Los casos de reincidencia se sancionarán aplicando el doble de la multa que se hubiera impuesto con anterioridad al infractor, en su caso clausura del establecimiento y cancelación de la licencia respectiva.

Artículo 62.- La acción administrativa para las sanciones del presente Reglamento prescriben en un plazo de 5 años que contarán a partir de la fecha en que sea impuesta la sanción.

Artículo 63.- La falta de licencia de funcionamiento, traslado o de la autorización correspondiente de cualquiera de los giros, establecimientos o espectáculos públicos a que se refiere este Reglamento, se sancionará con la clausura del mismo.

Artículo 64.- El monto de las sanciones previstas en este Reglamento, se incrementarán anualmente con el mismo porcentaje que tenga de incremento el salario mínimo general aplicable en el Municipio.

Artículo 65.- En los casos de incumplimiento a los plazos establecidos en el artículo 36 de este ordenamiento, la Presidencia Municipal procederá a la cancelación de la licencia en los términos prescritos en este ordenamiento.

CAPITULO OCTAVO

DEL PROCEDIMIENTO DE CANCELACION

Artículo 66.- Para cancelar una licencia, el ayuntamiento requerirá substanciar un procedimiento en el que se lame al propietario del negocio o su representante, mediante notificación personal, haciéndole saber las causas que han originado la instauración del trámite, citándole para que comparezca dentro de los tres días siguientes a la cita e instándolo para hacer valer lo que a su derecho convenga y presente las pruebas que considere necesarias.

Artículo 67.- El Secretario del Ayuntamiento mandará recibir las pruebas que presente el interesado, señalando al efecto día y hora para su desahogo y podrá citar al propietario para contestar las preguntas pertinentes que le formule en la diligencia que al efecto se señale, apercibido de que si dejara de comparecer sin causa justa se tendrán por ciertas las imputaciones que se le hagan, y haciéndole saber que se recibirá su declaración bajo protesta de decir verdad.

Artículo 68.- Concluida la recepción de pruebas, el interesado podrá alegar verbalmente lo que a su derecho convenga y el Secretario del Ayuntamiento, dentro del término de tres días hábiles, dictará la resolución que corresponda. En caso de que proceda la cancelación se ordenará la clausura del establecimiento.

CAPITULO NOVENO

DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CLAUSURA

Artículo 69.- Tratándose de infracciones graves el Ayuntamiento, por conducto de la Tesorería Municipal, podrá clausurar provisionalmente, hasta por quince días, los giros a los que se refiere el presente Reglamento, en relación con los cuales se hubieran cometido las infracciones. En casos de reincidencia la clausura podrá ser definitiva.

Artículo 70.- Las clausuras que aquí se establecen, se considerarán como actos administrativos requeridos por el interés público.

Artículo 71.- Las clausuras a que se refiere el presente Reglamento, deberán ordenarse por escrito motivándose y fundándose y serán sin perjuicio de las clausuras que con el carácter de sanciones se autoricen en otras leyes o reglamentos locales o federales.

Artículo 72.- Si en el momento de practicarse la diligencia apareciere que la orden de clausura afectará a un establecimiento cuyo personal exceda de veinte trabajadores, no se ejecutará dicha orden, pero si podrá poner la multa máxima.

Artículo 73.- Si dentro del establecimiento que debe ser clausurado se encuentran mercancías de fácil descomposición, serán extraídas y depositadas en el almacén de la Tesorería Municipal y se apercibirá al interesado para que

las recoja en un término no mayor de cinco días siguientes a la fecha de la clausura. Si no fueren recogidas, la Tesorería podrá destruirlas sin que los propietarios tengan derecho a reclamación alguna; esta diligencia se hará constar en acta circunstancial.

Artículo 74.- Si los bienes a que se refiere el artículo anterior no son de fácil descomposición, de todas maneras quedarán a disposición de la Tesorería para que en caso de que existan adeudos a cargo del ejecutado, el producto de la venta de los mismos se aplique a tales adeudos a los que por cualquier concepto exista a cargo del establecimiento.

Artículo 75.- Las clausuras podrán ser ejecutadas a cualquier hora del día que mejor convenga a los intereses de la Tesorería Municipal, pero de preferencia se efectuarán en el tiempo que exista el menor número de personas dentro del establecimiento.

Artículo 76.- Toda clausura deberá hacerse constar en acta pormenorizada, indicándose, en todo caso, el motivo y fundamento de la clausura. El acta deberá ser firmada por el empleado que la levante y por el interesado a quien lo represente. Si el interesado o quien se negase a firmar, el acta deberá ser firmada por dos testigos, haciéndose constar esa negativa. También se hará constar al final del acta la circunstancia de haberse dejado al interesado o a la persona que lo substituya. Copia de la misma.

Artículo 77.- Una vez clausurado un establecimiento, ninguna autoridad distinta a la Tesorería Municipal podrá levantar la clausura.

Artículo 78.- En ningún caso la Tesorería será responsable por daños a los bienes que hubiesen quedado en el interior del establecimiento clausurado.

Artículo 79.- Las clausuras a que se refiere este Capítulo, se practicarán

mediante fajillas que se adherirán en las entradas o salidas del establecimiento. Estas fajillas deberán estar selladas por la Tesorería Municipal.

CAPITULO DECIMO

DEL RECURSO DE RECONSIDERACIÓN

Artículo 80.- El recursos de reconsideración tiene por objeto que el Ayuntamiento confirme, revoque o modifique los actos administrativos que se reclaman.

Artículo 81.- La reconsideración debe interponerse y pedirse por escrito dentro de los tres días siguientes al acto que se reclama, ante el Secretario del Ayuntamiento, quien ordenará los efectos de la resolución, cuando estos no se hayan consumado, siempre que se garantice el interés fiscal. No procede la suspensión en los casos a que se refiere el párrafo segundo, fracción II del artículo 124 de la Ley de Amparo.

Artículo 82.- En el escrito de inconformidad se expresarán: El nombre y domicilio de quien promueve, los agravios que considere se le causan, la resolución impugnada y la mención de la autoridad que haya dictado el acto reclamado. En el mismo escrito deberán ofrecerse las pruebas, especificando los puntos sobre los que deba versar, mismos que en ningún caso serán extraños a la cuestión debatida.

Artículo 83.- Las pruebas deberán desahogarse en un término improrrogable de 5 días y sólo podrán recibirse aquellas que:

- I.- Si hubiesen desestimado en la resolución recurrida.
- II.- No se hayan practicado por causa inimputable al interesado, y
- III.- Cuando exista un hecho superveniente.

Artículo 84.- El Secretario del Ayuntamiento dictará la resolución que

corresponda debidamente fundada y motivada en un plazo de quince días.

Artículo 85.- Contra la resolución dictada en este procedimiento administrativo, cabe el recurso de revisión ante la Presidencia Municipal sin más formalidad de que sea presentada por escrito dentro de los cinco días siguientes a la notificación de la Resolución.

CAPITULO DECIMO PRIMERO

ESPECIFICACIONES GENERALES

Artículo 86.- El cupo de los giros a que se refiere este Reglamento, se calculará a razón de un metro cuadrado por persona. Si en ellos hubiere pista de baile, ésta deberá tener una superficie mínima de veinte decímetros cuadrados por persona, de acuerdo con el cupo total, la cual será independiente del área por concurrente especificada en el párrafo anterior.

Artículo 87.- Los escenarios, vestidores, bodegas, talleres, cuartos de máquinas, casetas de proyección, baños y cocinas de los establecimientos o locales, deberán aislarse del área destinada a los concurrentes mediante elementos o materiales que impidan la transmisión del ruido o de las vibraciones y de toda clase de olores.

Artículo 88.- En los centros de reunión donde la capacidad del local sea menor de 60 concurrentes, se deberá proporcionar como mínimo en los servicios sanitarios un baño para hombres y un baño para mujeres, con los señalamientos respectivos. En este caso, los baños deberán contar, por lo menos, el de hombres con un excusado, un mingitorio y un lavabo y el de mujeres con un excusado y un lavabo.

Cuando los locales presten servicios a más de 60 concurrentes, el número de

muebles se incrementará, con respecto a lo señalado en el párrafo anterior, en el departamento para hombres con excusado y mingitorio por cada sesenta concurrentes o fracción y en el departamento de mujeres, con un excusado. Para ambos departamentos con un lavabo por cada cuatro excusados.

Artículo 89.- Estos tendrán además servicios sanitarios suficientes para empleados y actores, en locales separados de los destinados a uso del público.

Artículo 90.- Los locales en que se instalen los bares, deberán ser parte de las construcciones destinadas a los giros principales y reunir las condiciones que exijan los reglamentos aplicables.

Artículo 91.- El servicio de bar se prestará en una o más áreas delimitadas mediante desniveles, muros, cancelas o mamparas.

Artículo 92.- Los cabarets de primera deberán presentar espectáculos o variedades en forma permanente y tener como mínimo una orquesta o conjunto musical. Los cabarets de segunda deberán contar con orquesta o conjunto musical para baile.

Artículo 93.- En los cabarets de primera y segunda categoría, la inversión por asiento debe ser de 15% y de 10%, respectivamente, sin tomar en consideración el importe del inmueble, o el precio de la renta, el valor de la inversión se determinará por los Peritos del Ayuntamiento.

Artículo 94.- El monto de la inversión por asiento en los Piano-Bar deberá ser de 15% de la inversión y con las condiciones que señalan en el artículo anterior.

Artículo 95.- El monto de la inversión en las Discotecas deberá ser como mínimo de 10,000€ y contar con aparatos apropiados para la reproducción de la música grabada.

Artículo 96.- Las agrupaciones de propietarios legalmente constituidas afiliadas

a la Cámara de Comercio y Servicios Turísticos y aquellas específicas que existan para cada uno de los giros que este ordenamiento se regulan, presentarán al Ayuntamiento propuestas tendientes a adecuar este Ordenamiento, debiéndose reunir para discutir las por lo menos una vez al año.

DÍAS QUE PERMANECERÁN CERRADOS LOS ESTABLECIMIENTOS

SUJETOS A ESTE REGLAMENTO:

1º de enero, 5 de febrero, el primer domingo del mes de marzo cuando corresponda a la elección de Gobernador, Presidente Municipal y Diputados a la Legislatura del Estado, 21 de marzo, 1 de mayo, el primer domingo del mes de julio, cuando corresponda a la elección del Presidente de la República, Senadores y Diputados al Congreso de la Unión, 16 de septiembre, 20 de noviembre, 5 de abril cada seis años, cuando corresponda a la transmisión del Poder Ejecutivo Estatal, 1º de diciembre, cada seis años cuando corresponda a la transmisión del Poder Ejecutivo Federal y los días que a consideración del Ayuntamiento y previa notificación, se estimen preeminentes.

T R A N S I T O R I O S

PRIM ERO.- Este Reglamento entrará en vigor a partir de la fecha en que se publique en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

SEGUNDO.- Se derogan las disposiciones dictadas con anterioridad que se opongan al presente Reglamento.

TERCERO.- El Reglamento presente, fue aprobado en lo general y en lo particular en Sesión Ordinaria de Cabildo el día viernes cuatro del mes de septiembre del año de mil novecientos ochenta y uno e inscrito en el Libro de Actas del Ayuntamiento

ANEXO IV: ESTATUTOS SOCIALES

TITULO I. DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1.- DENOMINACION. La sociedad se denomina "MESÓN RESTAURANTE EL SOLETE S.L.". Se regirá por lo dispuesto en estos estatutos, y en lo no previsto en ellos, por la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada de 23 de marzo de 1.995 y demás disposiciones complementarias.

ARTÍCULO 2.- DOMICILIO. El domicilio social se fija en la calle Sol de las Moreras Nº 37 Aranda de Duero (Burgos).

El cambio de domicilio dentro del mismo término municipal, así como la creación, supresión o traslado de sucursales, agencias o delegaciones, será acordado por el órgano de administración.

ARTÍCULO 3.- OBJETO SOCIAL. La sociedad tendrá por objeto la actividad de Hostelería de bar restaurante.

Si las disposiciones legales vigentes exigiesen para el ejercicio de algunas de las actividades comprendidas en el objeto social delimitado en este artículo, estar en posesión de un título profesional determinado, dichas actividades deberán realizarse por medio de persona que ostente la titulación profesional requerida para la actividad de que se trate. Por otra parte, si esas mismas disposiciones legales exigiesen para el desarrollo de la actividad de que se trate contar con autorización administrativa o la inscripción en determinados Registros Públicos, no podrá iniciarse el ejercicio de dicha actividad hasta que se hayan cumplido los requisitos administrativos exigidos para la misma.

ARTÍCULO 4.- COMIENZO DE OPERACIONES. La sociedad se constituye por tiempo indefinido, y da comienzo a sus operaciones el mismo día del otorgamiento de la escritura de constitución de la sociedad.

TITULO II. CAPITAL SOCIAL

ARTÍCULO 5.- CAPITAL SOCIAL. El capital social se fija en 30000 EUROS, y está íntegramente desembolsado mediante aportaciones dinerarias de los socios.

Dicho capital social se divide en 3 PARTICIPACIONES SOCIALES de 10000 EUROS cada una de ellas, iguales, acumulables e indivisibles, numeradas correlativamente del uno al cinco, ambos inclusive.

TITULO III. REGIMEN DE LAS PARTICIPACIONES SOCIALES

ARTICULO 6.- TRANSMISION DE PARTICIPACIONES SOCIALES Y DERECHOS SOBRE LAS MISMAS.

Las participaciones sociales serán transmisibles en la forma prevista por la Ley y por estos Estatutos.

La copropiedad, el usufructo, la prenda, el embargo y transmisiones forzosas de participaciones sociales, así como la adquisición por la Sociedad de sus propias participaciones se regirán por lo dispuesto en la Ley

La adquisición por cualquier título de participaciones sociales deberá ser comunicada de manera fehaciente al Órgano de Administración de la Sociedad, indicando nombre o denominación social, nacionalidad y domicilio, dentro del territorio nacional, del nuevo socio, así como el título, material y formal, de su adquisición.

En todo documento de enajenación de participaciones sociales, el transmitente deberá hacer constar la obligación que tiene el adquirente de hacer la comunicación a que se refiere el párrafo anterior.

Hasta tanto no se realice la indicada comunicación, y no haya transcurrido, en su caso, el plazo para el ejercicio de los derechos de preferente adquisición, no podrá el adquirente ejercitar los derechos que le correspondan en la Sociedad.

ARTÍCULO 7.- COMUNICACIONES A LOS SOCIOS. En todos aquellos supuestos en que la Ley exija la publicación de actos o acuerdos sociales en un periódico en cualquier Boletín Oficial, el contenido de la publicación o anuncio deberá ser individualmente notificado por el Órgano de Administración a todos los socios, excepto a aquéllos que asistieran a la Junta General en que se adoptó el acuerdo.

Se considerará domicilio de los socios a efectos de tales notificaciones el que conste en el Libro Registro de socios a cargo de la sociedad.

El incumplimiento de este deber de comunicación por el Órgano de Administración no afectará a la validez de los actos o acuerdos, ni alterará las normas y plazos sobre su impugnación, en su caso.

ARTICULO 8.- DERECHOS DE ADQUISICION PREFERENTE EN LAS TRANSMISIONES NO LIBRES.

1.- Transmisión voluntaria inter vivos:

La transmisión voluntaria inter vivos de participaciones sociales, fuera de los casos en que dicha transmisión es libre conforme a lo dispuesto en la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada de 23 de marzo de 1.995, se registrará por lo dispuesto en el artículo 29, punto 2, de la citada Ley.

2.- Transmisiones hereditarias:

La adquisición de alguna participación social por sucesión hereditaria confiere al heredero o legatario del fallecido la condición de socio.

Esto no obstante, si el heredero no es un descendiente, un ascendiente o el cónyuge del socio fallecido, los socios sobrevivientes tendrán derecho a adquirir las participaciones sociales del socio difunto, apreciadas en el valor que tuvieren el día del fallecimiento del socio, pagándose el precio al contado. La valoración se hará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada, y el derecho de adquisición habrá de ejercitarse en el plazo máximo de tres meses desde la comunicación a la sociedad de la adquisición hereditaria.

TITULO IV. ORGANOS DE LA SOCIEDAD

ARTÍCULO 9.- ORGANOS DE LA SOCIEDAD. La sociedad se registrará por:

- a) La Junta General de Socios.
- b) Los Administradores Mancomunados.

ARTICULO 10.- JUNTAS GENERALES. La voluntad de los socios, expresada por mayoría de votos, registrará la vida de la Sociedad con arreglo a la Ley.

A) CONVOCATORIA: La convocatoria de la Junta General habrá de hacerse por el Órgano de Administración, o por los Liquidadores en su caso, mediante el envío de carta certificada con acuse de recibo a través de Notario al domicilio de cada socio que conste en el Libro Registro de socios.

La convocatoria deberá hacerse con quince días naturales de antelación a la fecha fijada para su celebración, computándose dicho plazo desde la fecha en que se hubiere remitido el anuncio de la convocatoria al último de los socios.

A tal efecto, los socios podrán pedir, en cualquier tiempo, que se actualicen o cambien los datos relativos a su domicilio que figuren en el Libro Registro de Socios.

Los socios residentes en el extranjero deberán designar un domicilio dentro del territorio nacional para recibir las notificaciones, el cual se hará constar en el Libro Registro de socios. En otro caso, se entenderán genéricamente convocados por el anuncio que a tal fin se exponga en el domicilio social.

B) CONVOCATORIA A INSTANCIA DE LOS SOCIOS: El Órgano de Administración convocará necesariamente la Junta cuando se lo solicite en virtud de requerimiento notarial, un número de socios que represente, al menos, el cinco por ciento del capital social.

Si el Órgano de Administración incumple esta obligación, la Sociedad podrá repetir contra ellos los gastos que se deriven de la convocatoria judicial prevista por la Ley, incluidos honorarios de Letrado y Procurador, aunque no sea preceptiva su intervención.

C) REPRESENTACION EN LA JUNTA: El socio podrá hacerse representar en las reuniones de la Junta General, además de por las personas expresadas en la Ley, por medio de Letrados, Economistas y, en general, cualquier tipo de Asesores Profesionales con autorización especial para cada Junta conferida por escrito.

D) PRESIDENCIA: Actuarán como Presidente y Secretario de la Junta los elegidos por la misma al comienzo de la reunión.

E) DELIBERACION Y TOMA DE ACUERDOS: La Junta General de Socios deliberará sobre los asuntos comprendidos en el orden del día establecido en la convocatoria, y se levantará acta de la misma en la forma prevista por la Ley, haciendo constar en ella las intervenciones de los socios que lo soliciten.

Los acuerdos de adoptarán con las mayorías previstas en el artículo 53 de la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada.

ARTICULO 11.- JUNTA UNIVERSAL.

La Junta General quedará válidamente constituida en cualquier lugar del territorio nacional o del extranjero para tratar cualquier asunto, sin necesidad de previa convocatoria, siempre que esté presente o representado todo el capital

social y los concurrentes acepten por unanimidad la celebración de la Junta y el orden del día de la misma.

ARTÍCULO 12.- ORGANO DE ADMINISTRACION.

La gestión y el ejercicio de la representación de la sociedad corresponderán a los Administradores Mancomunados nombrados por la Junta General de socios, debiendo ser un mínimo de dos Administradores y un máximo de siete.

El Órgano de Administración ejercerá su cargo por tiempo indefinido.

El cargo de Administrador será gratuito.

ARTICULO 13.-FACULTADES DEL ADMINISTRADOR.

La representación de la Sociedad en juicio y fuera de él corresponderá a todos los Administradores Mancomunados nombrados en la forma prevista por la Ley y estos estatutos.

La representación se extenderá a todos los actos comprendidos en el objeto social, incluidos aquellos que tengan carácter complementario o accesorio.

En aquellos supuestos en los que no haya una clara conexión entre el acto o negocio jurídico que se pretende realizar y el objeto social de la sociedad, los Administradores Mancomunados manifestarán la relación con el objeto social de la sociedad del acto o negocio que pretenden realizar.

A efectos meramente enunciativos, se hace constar que los Administradores podrán realizar, entre otros, los siguientes actos y negocios jurídicos:

- a) Adquirir, disponer, enajenar y gravar toda clase de bienes muebles e inmuebles, así como constituir, aceptar, modificar y extinguir toda clase de derechos personales y reales incluida la hipoteca.
- b) Dirigir la organización empresarial de la Sociedad y sus negocios.
- c) Otorgar toda clase de actos, contratos o negocios jurídicos, con los pactos, cláusulas y condiciones que estimen oportunos disponer; transigir y pactar arbitrajes; tomar parte en concursos y subastas, hacer propuestas y aceptar adjudicaciones. Adquirir, gravar y enajenar por cualquier título, y en general realizar cualesquiera operaciones sobre acciones, obligaciones u otros títulos valores, así como realizar actos de los que resulte la participación en otras sociedades, bien concurriendo a su constitución o suscribiendo acciones en aumentos de capital u otras emisiones de títulos valores.

- d) Administrar bienes muebles e inmuebles; hacer declaraciones de obra nueva, división horizontal, deslindes, amojonamiento, modificaciones hipotecarias y, en general, cualquier acto de riguroso dominio; convenir, modificar y extinguir arrendamientos rústicos o urbanos, convenir traspasos de locales comerciales y formalizar cualesquiera otras cesiones de uso y disfrute de bienes; retirar y cobrar cualquier cantidad o fondos a favor de la sociedad de cualquier organismo público o privado en que estuvieren depositados.
- e) Girar, aceptar, endosar, intervenir y protestar letras de cambio y cualesquiera otros documentos de giro.
- f) Tomar dinero a préstamo o crédito, reconocer deudas y créditos; prestar avales en interés de la Sociedad o de terceros, o a favor de los propios accionistas.
- g) Abrir y cancelar, disponiendo de sus fondos, cuentas y depósitos de cualquier tipo en cualesquiera Bancos, Cajas de Ahorro o Entidades de Crédito o financieras en general. Así como suscribir contratos de alquiler de cajas de seguridad.
- h) Nombrar y despedir empleados y representantes, firmar contratos de trabajo y de transporte.
- i) Comparecer ante toda clase de Juzgados y Tribunales de cualquier jurisdicción y ante toda clase de organismos públicos en cualquier concepto, y en toda clase de juicios y procedimientos, incluidos los arbitrales; interponer recursos de cualquier tipo, incluido los de casación, revisión o nulidad; ratificar escritos y desistir de las actuaciones, ya directamente o por medio de Abogados y Procuradores, otorgando al efecto poderes de representación procesal.
- j) Otorgar y firmar toda clase de documentos públicos y privados en ejercicio de sus facultades, incluidos cartas de pago, recibos o facturas.
- k) Ejecutar y elevar a públicos cuando fuera necesario los acuerdos adoptados por la Junta General.
- l) Otorgar poderes de todas clases y modificar o revocar los apoderamientos conferidos.

TITULO V. ASPECTOS CONTABLES

ARTÍCULO 14.- AUDITORIAS DE CUENTAS.

A) POR EXIGENCIA LEGAL: Si fuera necesario, por incurrir en causa de exigencia legal, la Junta General designará auditores de cuentas, antes del cierre del ejercicio a auditar.

B) POR ACUERDO SOCIAL: Con el voto favorable de la mayoría necesaria para la modificación de estatutos, podrá acordar la Junta General la obligatoriedad de que la Sociedad someta sus cuentas anuales de forma sistemática a la revisión de auditores de cuentas, aunque no lo exija la Ley. Con los mismos requisitos se acordará la supresión de esta obligatoriedad.

C) POR EXIGENCIA DE LA MINORIA: La Sociedad someterá sus cuentas a verificación por un auditor nombrado por el Registrador Mercantil, aun cuando no lo exija la ley ni lo haya acordado la Junta General, si lo solicitan los socios que representen al menos el cinco por ciento del capital social, y siempre que no hayan transcurrido tres meses desde la fecha de cierre del ejercicio que se pretenda auditar. Los gastos de esta auditoría serán satisfechos por la Sociedad.

ARTÍCULO 15.- NORMAS ECONOMICAS.

A) EJERCICIO ECONOMICO: Cada ejercicio social comenzará el día 1 de enero de cada año, y terminará y se cerrará el día 31 de Diciembre del mismo año.

B) LIBROS SOCIALES Y CUENTAS ANUALES: El Órgano de Administración deberá llevar los libros sociales y de contabilidad, así como redactar las cuentas anuales y el informe de gestión con arreglo a lo previsto en la Ley. Las cuentas anuales y el informe de gestión deberán ser firmados por todos los Administradores Mancomunados.

Dentro del mes siguiente a la aprobación de las cuentas anuales se presentará, mediante los correspondientes impresos oficiales, salvo en las excepciones previstas en la Ley, para su depósito en el Registro Mercantil del domicilio social, certificación de los acuerdos de la Junta general de aprobación de las cuentas anuales y de aplicación del resultado, a la que se adjuntará un ejemplar de cada una de dichas cuentas y los demás documentos previstos en la Ley. Si alguna de las cuentas anuales se hubiere formulado de forma abreviada, se hará constar así en la certificación, con expresión de la causa.

Si el Órgano de Administración incumple esta obligación incurrirá en la responsabilidad prevista en la Ley.

Mientras el incumplimiento subsista, se producirá además el cierre del Registro Mercantil, para la inscripción de los documentos señalados en la Ley.

C) INFORMACION A LOS SOCIOS: A partir de la convocatoria de la Junta General, cualquier socio podrá obtener de la Sociedad de forma inmediata y gratuita los documentos que han de ser sometidos a la aprobación de la misma y el informe de los auditores de cuentas y el de gestión en su caso. En la convocatoria se hará expresión de este derecho.

Durante el mismo plazo el socio o socios que representen el cinco por ciento del capital social podrán examinar en el domicilio social, por sí o en unión de experto contable, los documentos que sirvan de soporte y de antecedente de las cuentas anuales.

D) REPARTO DE BENEFICIOS: Los beneficios líquidos obtenidos después de deducir Impuestos y reservas legales o voluntarias, se distribuirán entre los socios en proporción al capital desembolsado por éstos.

TITULO VI. LIQUIDACION DE LA SOCIEDAD

ARTICULO 16.- La Junta General designará a los liquidadores, cuando corresponda, señalando la duración de su mandato y el régimen de su actuación, solidaria o conjunta.

A falta de tales nombramientos, ejercerán el cargo de liquidador los mismos Administradores de la sociedad.

Los socios que hubiesen aportado bienes inmuebles a la sociedad, tendrán derecho preferente a recibirlos en pago de su cuota de liquidación en la forma prevista por la Ley.

TITULO VII. OTRAS DISPOSICIONES

ARTÍCULO 17.- ARBITRAJE. Todas las dudas y conflictos que surjan en orden a la interpretación de estos estatutos se someterán a un arbitraje de equidad.

ARTÍCULO 18.- INCOMPATIBILIDADES. No podrán ocupar ni ejercer cargos en esta Sociedad las personas comprendidas en alguna de las prohibiciones o incompatibilidades establecidas en el Ordenamiento Jurídico Español.

Cuánto cuesta crear una sociedad limitada.

Los gastos de los trámites son aproximadamente:

Certificación negativa de denominación social cuesta aprox. 20 euros.

La escritura pública de constitución de la sociedad aprox. 320 euros.

La autoliquidación del Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados, I.T.P/A.J.D. cuesta 1% del capital social, 10 euros por cada 1000 euros del capital social.

La inscripción en el Registro Mercantil de la Provincia cuesta está en función del capital social (si es inferior a 6010.12 de euros, pagaréis aprox. 130 euros; si es entre 6010.12 y 30050.61 de euros, serán aprox. 160 euros).

La legalización de los libros oficiales de comercio os costará alrededor de 20 euros.

Adquisición y sellado de los libros de visita y de matrícula de los trabajadores el coste de los libros es de aprox. 35 euros.

Aproximadamente todo 2000 Euros.

ANEXO XI EJEMPLO DE CUADRANTE DE TRABAJO.

Ejemplo para el mes de junio de 2013

	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
	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
Jhony	8h	8h				8h	8h	8h	4h				8h	8h	8h	8h			8h	8h	8h	8h	8h		4h	8h	8h	8h	8h	8h
Rosa	8h	8h		4h	4h			8h	4h		8h	8h			4h	4h		8h	8h	4h	4h	8h			8h	4h	4h	4h	4h	4h
Lidia		4h		8h	8h	8h	8h		8h		4h	4h	8h	8h	4h	4h				4h	4h	4h	8h			4h	4h	4h	8h	8h

Los lunes será día de descanso semanal, el local abrirá a las 12 y cerrara a las 24 horas

ANEXO VI: CUENTAS ANUALES.

PLAN DE TESORERIA

PLAN DE TESORERÍA													
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
ENTRADAS													
Aportac socios	30000												30000
Préstamos	120000												120000
Ventas	200	300	300	250	300	450	1500	600	200	800	1550	2345	8795
Subvenciones													0
Intereses CC													0
Otros ingresos													0
TOTAL ENTRADAS	150200	300	300	250	300	450	1500	600	200	800	1550	2345	158795
SALIDAS													
Compras act. no corriente	3000		2300	5678			4780		2589	234		4000	22581
Compras mercaderías		500			500	500		500			500		2500
Compras Materias primas													0
Alquileres	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	1512
Seguros							1345						1345
Devolución de préstamo	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
Intereses préstamo	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
Salarios	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
Seguridad Social	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	6720
Suministros	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Publicidad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
Impuestos			500			500			500			500	2000
TOTAL SALIDAS	6436	3936	6236	9114	3936	4436	9561	3936	6525	3670	3936	7936	69658
Entradas - Salidas	143764	-3636	-5936	-8864	-3636	-3986	-8061	-3336	-6325	-2870	-2386	-5591	89137
Saldo acumulado en CC	143764	140128	134192	125328	121692	117706	109645	106309	99984	97114	94728	89137	89137
Saldo cuenta de crédito	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CUENTA DE RESULTADOS PREVISIONAL

CUENTA DE RESULTADO PREVISIONAL	1º AÑO	2º AÑO	3º AÑO
INGRESOS			
Ingresos de explotación			
Ventas	100800	110000	120000
Subvenciones			
Ingresos financieros			
Intereses bancarios cuenta corriente	400	600	700
Descuento por pronto pago			
GASTOS			
Gastos de explotación			
Compra de existencias	5903,01		
Compra de mercaderías	5903,01		
Alquileres	1000		
Reparaciones			
Servicios de profesionales			
Seguros	3200	3200	3200
Transporte			
Publicidad	850 €	867 €	884 €
Suministros			
Impuestos	3600	3600	3600
Salarios	3.550 €		
Seguridad social	1054		
Amortizaciones			
Gastos financieros			
Intereses de préstamo	120	200	300
Gastos de letra de cambio.			
Gastos por transferencias			
Resultado de explotación= I explotación - G explotación	63836	69726	74476
Resultado financiero = I financiero - G financiero.	280	400	400
Resultado ordinario = Rstdo explotación + Rstdo Financiero	34116	70126	74876

FUENTES CONSULTADAS PARA EL PROYECTO.

- Ventanilla única empresarial.
- Asemar y Jearco.
- Junta de Castilla y León.
- Páginas amarillas para información pagina web.
- Medios de comunicación de Aranda de Duero.
- Páginas web de distribuidores productos para bares y restaurantes.
- Catálogos de Merkamueble, Ikea y App Informática.
- Páginas web de empresas de suministro de aguas, eléctrico y telefónico.
- Profesores del ICEDE de FOL y Contabilidad.
- Ley de prevención de Riesgos Laborales.
- Normativa específica a la que se hace referencia en la documentación.
- <http://www.dancovershop.com/es/products/carpas-para-fiestas.aspx?gclid=>
- http://www.alredordelvino.com/juego-6-cucharillas-cafe-bistro-de-wmf.htmllemu4Wj_rQCFSbMtAodllkAr
- <http://www.dancovershop.com/es/product/carpas-fiestas-pvc/carpa-para-fiestas-semi-pro-plus-7x14-m-pvc.aspx>