

# Guía de actividad empresarial

## Restaurantes



## Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca

*Las guías de actividad empresarial de la Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca son una serie de manuales teórico-prácticos que la Comarca pone a disposición de las empresas y emprendedores del territorio para ayudarles en el proceso de puesta en marcha de sus proyectos.*

*Las guías de actividad empresarial de la Comarca del Bajo Cinca / Baix Cinca tienen un doble objetivo:*

*1) ofrecer una descripción objetiva de lo que supone iniciar cada tipo de actividad en la Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca, para lo que se analizan estadísticas a nivel de población, cantidad y tipología de las empresas existentes, ofreciendo una fotografía actualizada del contexto sectorial y económico en el que se va a desenvolver la empresa.*

*2) reflejar los pasos y recomendaciones para crear con éxito cada tipo de negocio. Se incide en los aspectos clave a tener en cuenta en el planteamiento del negocio, así como la normativa y trámites necesarios (indicando los contactos y direcciones concretas a las que acudir en la Comarca). Además se plantea un plan de viabilidad de ejemplo de lo que, según las estadísticas históricas de otros proyectos realizados por la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de la provincia de Huesca, podría ser una empresa tipo.*

*La elaboración de estas guías se encuadra dentro del programa de las ayudas convocadas en 2014 por la Consejería de Industria e Innovación, destinadas a la promoción del emprendimiento en el ámbito de las comarcas aragonesas.*

*Estas ayudas están destinadas a las comarcas de la Comunidad Autónoma de Aragón, siempre que presten servicios de apoyo a los emprendedores en su ámbito de actuación, y tienen como finalidad incentivar el desarrollo de aquellas actuaciones encaminadas a mejorar, reforzar y ampliar la cobertura y calidad de los servicios de apoyo que se prestan a los emprendedores en el ámbito comarcal. Las guías han sido desarrolladas por la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de la provincia de Huesca, que ha contado con la colaboración de los servicios técnicos de Comarca para la obtención de los datos y estadísticas necesarios para la elaboración de las mismas.*

*Para mayor información o asesoramiento sobre tu proyecto, no dudes en acudir al Servicio de Desarrollo de la Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca.*

## INDICE DE CONTENIDOS

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>2. ENCUADRE DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>5</b>
<b>3. CONTEXTO SECTORIAL</b>	<b>6</b>
<b>4. CONTEXTO ECONÓMICO: GASTO POR HABITANTE EN RESTAURANTES</b>	<b>10</b>
<b>5. PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE</b>	<b>10</b>
<b>6. REQUISITOS DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS</b>	<b>12</b>
<b>7. REQUISITOS MÍNIMOS DEL LOCAL</b>	<b>21</b>
<b>8. REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS</b>	<b>29</b>
<b>9. REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL</b>	<b>32</b>
<b>10. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>35</b>
<b>11. TRÁMITES LEGALES PARA LA APERTURA</b>	<b>37</b>
<b>12. ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO</b>	<b>46</b>
<b>13. CONSIDERACIONES FINALES</b>	<b>61</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

La actividad de restauración puede resultar una inversión rentable siempre que se elija el lugar y el local adecuado, se tengan unos conocimientos gastronómicos razonables y, sobre todo, se ofrezca un trato y una atención correctos a los clientes.

Si se quiere abrir un restaurante, lo primero que se debe hacer es valorar el potencial de éxito del negocio. La mayoría de las empresas suelen fracasar precisamente por no analizar previamente la viabilidad de la idea (técnica, económica y financiera). Para ello, hay que tener en cuenta las características del sector de la hostelería y, sobre todo, la inversión necesaria para estudiar y decidir la financiación del proyecto. Hacer un plan de negocio, como mínimo a un año, ayudará a establecer las partidas que necesitas para empezar y alcanzar el punto de equilibrio o umbral de rentabilidad.

No menos importante es conocer la normativa vigente, que marcará la inversión inicial y la forma de trabajar. Pasar por alto las exigencias y requisitos estipulados por la normativa puede acarrear serias complicaciones (retrasos en la apertura, cierres, inversiones posteriores para solventar incumplimientos o multas y sanciones).

El convenio de hostelería es el principal referente para la contratación de personal.

En esta guía repasaremos todos estos conceptos y otros también relevantes para plantear correctamente la apertura de un restaurante en la Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca.

## 2. ENCUADRE DE LA ACTIVIDAD

Los restaurantes son establecimientos con cocina especializados en servir comidas y bebidas en comedores interiores o terrazas y veladores habilitados al efecto, recogidas en carta o en menú del día, preparadas en sus propias instalaciones por sus empleados, pudiendo disponer de ambientación y amenización musical que no supere los límites acústicos que se establezcan en las pertinentes licencias de funcionamiento o determine la legislación sobre el ruido.

En Aragón, la normativa básica reguladora es el Decreto 81/1999, de 8 de junio, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, **restaurantes** y cafeterías y establecimientos con música, espectáculos y baile. En el Decreto 13/2006, de 23 de mayo, se aprobó el reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. Con posterioridad, se ha ido desarrollando normativa complementaria que afecta o puede afectar a este tipo de establecimientos (ver anexo Normativa y Requisitos Restaurantes en Aragón).

Los establecimientos de restauración se clasifican en los siguientes grupos y categorías:

- Restaurantes
- Cafeterías
- Establecimientos de bebidas

Los epígrafes de actividad aplicables a este tipo de establecimientos son los siguientes:

CNAE 2009	SIC
Grupo I - Hostelería	
56 Servicios de comidas y bebidas	58 Bares y restaurantes
56.1 Restaurantes y puestos de comida	58.12 Restaurantes

### 3. CONTEXTO SECTORIAL

#### 3.1. CONTEXTO NACIONAL Y REGIONAL

El sector de la hostelería comprende, entre otras, las actividades relacionadas con la restauración, que se desarrolla, principalmente, por hoteles, bares y restaurantes. En este sentido, los nuevos hábitos de vida han motivado un incremento de visitas a este tipo de establecimientos y cada día aumenta el número de personas que se ven obligadas a comer fuera de casa por motivos laborales. Al mismo tiempo, se ha producido un cambio en la valoración del tiempo de ocio: el ritmo de vida que se lleva durante la semana impulsa, cada vez a más personas, a reunirse para comer o cenar fuera de casa los fines de semana. Ahora bien, durante los últimos años se ha reducido considerablemente la capacidad de gasto de las familias y la situación de recesión ha provocado que se dedique una partida mensual al ahorro, lo que ha supuesto una disminución del número de clientes de los restaurantes. Por otro lado, la restauración es un elemento fundamental para el desarrollo de la actividad turística. El número de restaurantes y cafeterías es un índice relevante de la capacidad de asistencia a las personas que nos visitan y supone una aportación considerable y positiva al desarrollo, tanto del turismo exterior como del interior.

En el año 2014 el número total de restaurantes y puestos de comidas en España era de 63.474, de los cuales, **2.905 estaban en Aragón**, siendo 2.274 restaurantes y el resto otros modelos de negocio. Estos restaurantes ofertaban 161.508 plazas.

Volviendo a datos nacionales, el 44 % de las empresas eran Sociedades Limitadas, mientras que el 40 % eran autónomos; prácticamente tenían la misma representación ambas formas jurídicas. Más de la mitad de esos establecimientos son pequeñas empresas de hasta 2 trabajadores, siendo un 20 % las que no tienen ningún asalariado y un 37% las que tienen entre 1 y 2 trabajadores.

## 3.2. CONTEXTO COMARCAL

### 3.2.A). NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS EN LA COMARCA

En la comarca, hay un total de 49 establecimientos repartidos entre las diferentes localidades del territorio, destacando el número de restaurantes en la ciudad de Fraga, con 27 establecimientos. Siguiendo la misma tendencia que a nivel regional, destacan los establecimientos de 1 tenedor.

Entre todos ellos ofrecen una oferta de 2.708 plazas en aproximadamente unos 5.416 m<sup>2</sup> de superficie destinada a la atención de los clientes (teniendo en cuenta comedores, barra y terrazas).

Los establecimientos catalogados en esta comarca se diferencian entre restaurantes y bar-restaurante en función de si cumple una determinada normativa y si sólo abren al público a la hora de las comidas o tienen un horario más amplio en el que se ofrece servicio de bar.

Se debe tener en cuenta la peculiaridad de que en la comarca existen dos áreas de descanso de la autopista AP-2 por lo que existen dos restaurantes con un número de plazas ligeramente superior al habitual.

También se debe apuntar que en Fraga existen dos establecimientos que ofrecen banquetes pero que dichas plazas no han sido incluidas en este estudio ya que no están abiertas de manera habitual sino que son contratados previamente para la organización de eventos. Por tanto, no disponen de la calificación de restaurantes al uso.



Cuadro resumen de establecimientos en la Comarca de Bajo Cinca / Baix Cinca:

LOCALIDAD	PLAZAS	M2	Categoría		Denominación		
			1 TENEDOR	2 TENEDORES	BAR-RTE	SOLO RESTAURANTE	TOTAL CON ACTIVIDAD DE RESTAURANTE
BALLOBAR	50	100	1		1		1
BELVER DE CINCA	82	164	2		2		2
CANDASNOS	288	576	4		2	2	4
CHALAMERA	34	68	1		1		1
FRAGA	1.437	2.874	23	4	14	13	27
MEQUINENZA	567	1.134	6	2	8		8
ONTIÑENA	42	84	1		1		1
OSSO DE CINCA	24	48	1			1	1
TORRENTE DE CINCA	114	228	2		2		2
ZAIDIN	70	140	2			2	2
TOTALES	2.708	5.416	43	6	31	18	49

De los datos anteriores se pueden analizar distintas variables. La primera, es el número de establecimientos por localidad y la representatividad que tiene cada una de ellas según su oferta hostelera. En este caso, tal y como se ha expresado anteriormente, destaca la ciudad de Fraga, que con sus 27 establecimientos abarca un 57 % de la oferta hostelera de la Comarca de Bajo/Baix Cinca.

Otra localidad que dispone de una oferta representativa es Mequinenza, con 8 establecimientos, que alcanzan un 17 % de la oferta. El resto de localidades se reparten el resto de establecimientos en un mayor o menor porcentaje pero todos con una representación reducida respecto la totalidad de ellos.

### 3.2.B) PLAZAS OFERTADAS:

En cuanto a las plazas disponibles en las localidades, el reparto es similar, pero dentro de las principales cifras se puede apreciar que las plazas de **Candasnos y Mequinenza** son ligeramente superiores a la anterior representatividad. La lectura correspondiente a



esta apreciación se desprende de las anteriormente mencionadas **áreas de descanso** en Candanos y el cariz más turístico de Mequinenza que dispone de una mayor oferta.

Se apunta que los metros cuadrados son proporcionales a las plazas por lo que su representatividad será la misma.

---

### 3.2.C) CATEGORÍAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

En cuanto a las categorías de los establecimientos de la comarca, como en las estadísticas a nivel regional, destaca la representatividad de los establecimientos de la categoría de **1 tenedor con un 88 %** de los establecimientos, siendo **el 12% restante establecimientos de 2 tenedores**. No existen en la localidad establecimientos de otras categorías.

Según la denominación de los establecimientos se puede apreciar que el 63 % del total están calificados como bar-restaurante, mientras que el 37 % restante disponen de la denominación de restaurantes ya que sólo ofrecen servicio de comidas.

---

### 3.2.D) OFERTA CLASIFICADA POR MUNICIPIOS

En cuanto a dónde se sitúan los establecimientos según su categoría se puede apreciar que aproximadamente siguen los mismos criterios que la ubicación de los mismos. En cuanto a los de categoría superior se reparten entre **Fraga (4)** y **Mequinenza (2)**.

#### 4. CONTEXTO ECONÓMICO: GASTO POR HABITANTE EN RESTAURANTES

El gasto medio por habitante en Aragón en restaurantes ronda los mil euros anuales. La tabla detalla la evolución del Gasto en nuestra comunidad. Este gasto ha experimentado un decremento desde el año 2009 de más del 25%, si bien la evolución bajista cambió de signo en 2011 y registra una ligera evolución al alza en los últimos años.

*Evolución del gasto por habitante en Restaurantes en Aragón*

Gasto en restaurantes	Años						Variación	
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Variación 2009/2014	Variación 2013/2014
Aragón	1.023 €	685 €	700 €	736 €	764 €	765 €	-25,18%	0,18%

Fuente: informe anual "Líneas perspectivas del gasto anual en España 2014", de la "Ostelea School of Tourism and Hospitality/EAE Business School".

#### 5. PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE

- Decreto 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculos y baile.
- Decreto 247/2008, de 23 de diciembre, del Gobierno de Aragón, de adaptación de diversos procedimientos administrativos competencia del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, al Decreto Ley 1/2008, de 30 de octubre del Gobierno de Aragón de medidas administrativas urgentes para facilitar la actividad económica en Aragón.
- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

- Real Decreto 1420/2006, de 14 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Ley de la C. A. de Aragón 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Decreto 220/2006, de 7 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el catalogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión. Este Reglamento recoge la obligatoriedad que, a partir del 13/12/2014, tienen todos operadores alimentarios (restaurantes, cafeterías, etc.) de facilitar información a sus clientes en materia de alérgenos.
- Ley 11/2014, de 4 de diciembre, de Prevención y Protección Ambiental de Aragón.
- Ordenanza municipal de terrazas (según ayuntamientos). Para el Ayuntamiento de Fraga regirá la Ordenanza municipal reguladora de la ocupación de la vía pública por terrazas de hostelería y expositores, con fecha publicación en BOP Huesca 1 de septiembre de 2014.
- Ordenanza municipal de higiene alimentaria (consultar en cada momento en el ayuntamiento de la localidad donde se vaya a implantar el restaurante).

## 6. REQUISITOS DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS

### 6.1. CLASIFICACIÓN

Los restaurantes se clasifican en función de la calidad de sus servicios, instalaciones, etc. en cinco categorías, que van desde la básica (1 tenedor) a la máxima (5 tenedores):

### 6.2. ASPECTOS COMUNES A TODAS LAS CATEGORÍAS DE RESTAURANTE

Según la normativa que los regula la actividad de los restaurantes, Orden de 17 de marzo de 1965, estos establecimientos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas y contar con unas instalaciones acordes a su categoría:

- Comedor independiente de la cocina;
- Cubertería inoxidable;
- Vajilla de loza o vidrio irrompible;
- Cristalería sencilla en buen estado de conservación;
- Servilletas de tela o papel;
- Servicios sanitarios decorosos;
- Personal perfectamente aseado;
- Carta que ofrezca varios platos.

En todos los establecimientos, la instalación de la maquinaria y útiles relativos a cocinas, refrigeración, calefacción, elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberán reunir las condiciones técnicas exigidas por los

organismos competentes y se instalarán de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones, con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad. Asimismo, dispondrán de aparatos protectores contra incendios e instruirán al personal sobre las medidas a tomar en caso de siniestro.

Con independencia de los elementos de inmovilizado que se necesitarán para la puesta en marcha de un establecimiento, existen una serie de factores comunes a todas las empresas de restauración que variarán cuantitativamente en función de la dimensión y categoría que se pretenda para el restaurante.

La normativa actual exige el cumplimiento de una serie de criterios respecto al almacenamiento y conservación de alimentos. Se sintetizan en los siguientes puntos:

1. Control de temperaturas (sobre todo en el proceso de descongelación).
2. Asegurar el orden y rotación de los productos.
3. Inexistencia de contacto de productos con el suelo.
4. Ubicación asignada a cada producto.
5. Inexistencia de elementos de madera.
6. Cámaras limpias de residuos.

Según el trabajo de campo realizado, el cumplimiento de la norma se sitúa en el 70 % de las empresas, ya que este proceso ha permitido observar los siguientes aspectos negativos:

- Cubos destapados
- Reciclaje incompleto.
- Contenedores no identificados.
- Cruces con zonas de conservación o manipulación de alimentos.

Respecto a la carta, los restaurantes clasificados en las categorías de tres, dos y un tenedor deben ofrecer al público, por lo menos, un menú de la casa, en el que estén incluidos el pan, la bebida y el postre bajo un precio global. Este menú lo deben confeccionar las empresas, libremente, de acuerdo al mercado de cada día y el tipo de cocina al que se dediquen. El menú debe responder, en lo posible, a la cocina típica del lugar o, en su defecto, a las especialidades regionales españolas. El cliente que opte por este menú deberá pagarlo íntegramente, aun cuando renunciara a consumir parte del mismo.

El artículo 10 de la Orden de 17 de marzo de 1965, que regula la normativa vigente, establece que en el impreso de la carta de platos, y destacada dentro de un recuadro, se hará constar la existencia y precio del menú de la casa, así como la circunstancia de que en el precio se verá incluida la bebida, el pan y el postre. La composición del menú se reflejará en una hoja independiente y se incorporará, obligatoriamente, a la carta de platos del establecimiento.

Los restaurantes darán la máxima publicidad a los precios de los platos y bebidas que componen la carta y, en general, a todos los servicios ofrecidos. Además, debe consignarse el precio de cada servicio por separado y de forma clara. La relación de servicios y precios deberá exhibirse tanto en el interior como en el exterior del establecimiento, en lugares y de forma que sean de fácil acceso y lectura.

En todo tipo de restaurantes es obligatoria la expedición de facturas de lectura inteligible en las que figuren, por separado, los distintos conceptos con sus precios.

También, tiene que haber un libro u hojas de reclamaciones que se ajusten al modelo oficial facilitado por las Delegaciones Comarcales de Turismo. Su existencia deberá anunciarse en un lugar de fácil lectura.

Otras consideraciones comunes que se deberá tener en cuenta:

- Los establecimientos son públicos y de libre acceso, por lo que queda prohibida cualquier práctica discriminatoria injustificada.
- Con independencia de su categoría, serán inscritos, de oficio, en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas.

- Todos los establecimientos clasificados como restaurantes habrán de exhibir obligatoriamente una placa de identificación, a efectos de información, de la categoría que ostenta. Las placas identificativas, estarán colocadas en el exterior del mismo, junto a la puerta de entrada.

### 6.3. RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PRINCIPALES DE CADA UNA DE LAS CATEGORÍAS

#### 6.3.A) LUJO (5 TENEDORES)

- Servicios sanitarios independientes y distintos de los del personal, no teniendo acceso directo desde el comedor y siendo preceptivo vestíbulo de acceso.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos. En septiembre de 2010 entró en vigor el "Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad" por el que todos los locales con acceso al público deberán adaptarse para ser accesibles. Es de obligado cumplimiento para nuevos restaurantes, restaurantes que hayan cerrado determinado plazo de tiempo y tengan que volver a solicitar licencia de apertura y situaciones similares. Los que estuvieran funcionando y no cambien el uso del local, siguen igual (generalmente, el aseo de señoras ya existente se adapta para ser empleado igualmente por minusválidos ampliando el marco de la puerta, añadiendo barras de apoyo, etc.).
- Los servicios higiénicos contarán con lavabo dotado de agua fría y caliente, jabón, colonia, peine de un solo uso, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.



- Vestíbulo o sala de espera, con servicio de bar.
- Teléfono con cabina aislada. Contarán, además, con servicio telefónico en todas las mesas.
- Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes con temperatura comprobable visualmente por el cliente.
- La bodega deberá contar con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
- La cocina contará con un office que separará a ésta del comedor.
- El comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación o dependencia y debidamente insonorizado.
- Además del comedor general, deberá contar con algún comedor independiente.
- El mobiliario, lencería y menaje serán de gran calidad.
- El personal habrá de ir debidamente uniformado.
- El responsable del comedor tendrá conocimientos suficientes para una buena atención en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El responsable del servicio de bebidas tendrá los suficientes conocimientos en la materia.
- Habrá a disposición de los clientes cartas de platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El establecimiento dispondrá de parking propio o servicio de guardacoches.

---

### 6.3.B) 4 TENEDORES

- Servicios sanitarios independientes de los del personal que contarán con doble puerta de acceso.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos. En septiembre de 2010 entró en vigor el CTE DB SU A (Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad) por el que todos los locales con acceso al público deberán adaptarse para ser accesibles. Es de obligado cumplimiento para nuevos restaurantes, restaurantes que hayan cerrado determinado plazo de tiempo y tengan que volver a solicitar licencia de apertura y situaciones similares. Los que estuvieran funcionando y no cambien el uso del local, siguen igual (generalmente, el aseo de señoras ya existente se adapta para ser empleado igualmente por minusválidos ampliando el marco de la puerta, añadiendo barras de apoyo, etc.).
- Servicios con agua fría y caliente, dosificador de jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.
- Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Vestíbulo o sala de espera.
- Teléfono con cabina aislada. Servicio telefónico en mesas.
- Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes.
- La bodega deberá contar al menos con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
- El comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación.
- Deberá contar además, con algún comedor independiente.

- El mobiliario, lencería y menaje serán de calidad.
- El personal habrá de ir uniformado.
- El responsable de comedor tendrá conocimiento suficiente para una buena atención en el idioma inglés o francés, además del castellano.
- Habrá a disposición de los clientes cartas de platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El establecimiento dispondrá de parking propio o concertado.

---

### 6.3.C) 3 TENEDORES

- Servicios sanitarios independientes de los del personal.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes. En septiembre de 2010 entró en vigor el CTE DB SU A (Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad) por el que todos los locales con acceso al público deberán adaptarse para ser accesibles. Es de obligado cumplimiento para nuevos restaurantes, restaurantes que hayan cerrado determinado plazo de tiempo y tengan que volver a solicitar licencia de apertura y situaciones similares. Los que estuvieran funcionando y no cambien el uso del local, siguen igual (generalmente, el aseo de señoras ya existente se adapta para ser empleado igualmente por minusválidos ampliando el marco de la puerta, añadiendo barras de apoyo, etc.).
- Servicios con agua fría y caliente, jabón y secamanos.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Teléfono con cabina aislada.

- Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
- La bodega deberá contar con vinos de las denominaciones de origen de Aragón
- El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
- El personal habrá de ir uniformado.
- Habrá a disposición de los clientes cartas de platos en los siguientes idiomas, además del castellano: inglés y francés.
- Dispondrá de un menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida.

---

#### 6.3.D) 2 TENEDORES

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos. En septiembre de 2010 entró en vigor el CTE DB SU A (Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad) por el que todos los locales con acceso al público deberán adaptarse para ser accesibles. Es de obligado cumplimiento para nuevos restaurantes, restaurantes que hayan cerrado determinado plazo de tiempo y tengan que volver a solicitar licencia de apertura y situaciones similares. Los que estuvieran funcionando y no cambien el uso del local, siguen igual (generalmente, el aseo de señoras ya existente se adapta para ser empleado igualmente por minusválidos ampliando el marco de la puerta, añadiendo barras de apoyo, etc.).
- La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- Servicio telefónico a disposición de los clientes.
- Comedor independiente dotado con calefacción.

- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua o botella de agua mineral.
- Asimismo dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de menú del día.

---

#### 6.3.E) 1 TENEDOR

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos. En septiembre de 2010 entró en vigor el CTE DB SU A (Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad) por el que todos los locales con acceso al público deberán adaptarse para ser accesibles. Es de obligado cumplimiento para nuevos restaurantes, restaurantes que hayan cerrado determinado plazo de tiempo y tengan que volver a solicitar licencia de apertura y situaciones similares. Los que estuvieran funcionando y no cambien el uso del local, siguen igual (generalmente, el aseo de señoras ya existente se adapta para ser empleado igualmente por minusválidos ampliando el marco de la puerta, añadiendo barras de apoyo, etc.).
- La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos

dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua.

- Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de menú del día.

## 7. REQUISITOS MÍNIMOS DEL LOCAL

### 7.1. CONDICIONES DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE LAS SALAS Y LOCALES

- Estarán limpios y en buen estado de conservación.
- La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de las salas y locales.
- Permitirán la limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados.
- Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho en las superficies.
- Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el aire, el personal, o fuentes externas de contaminación y en particular la prevención de plagas.
- Impedirán que las salas y locales de servicio de comidas, así como los de elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos comuniquen directamente con los locales de aseos.
- Las paredes, techos y suelos de las salas y locales (incluidos los espacios de los medios de transporte) de almacenamiento, manipulación, elaboración,

preparación y venta de productos alimenticios serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Además los suelos serán antideslizantes.

## 7.2. DIMENSIONES DE LOS LOCALES

- Todos los locales dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
- Las cocinas de todos los establecimientos tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo.
- Las cocinas de todos los establecimientos serán como mínimo de superficie igual al 10 % de la superficie útil total del establecimiento incluyendo todas sus dependencias.
- No obstante, en los establecimientos de más de mil metros cuadrados en total, la cocina podrá ser de superficie igual al 8 %, con un mínimo de cien metros cuadrados.
- A su vez, las cocinas tendrán como mínimo una superficie libre para las manipulaciones de alimentos (encimeras y similares) igual al 10 % de su superficie útil total.
- En cualquier caso, no se autorizarán establecimientos cuyas cocinas sean menores de 6 metros cuadrados, a excepción de establecimientos no permanentes. Las industrias de platos preparados están excluidas de este requisito.



### 7.3. ILUMINACIÓN DE LOS LOCALES

- La iluminación en los locales de elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro y venta, será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen.
- La intensidad lumínica será como mínimo de 150 lux en las zonas de almacenamiento, de 350 lux en las zonas de preparación y de envasado y de 500 lux en las zonas de elaboración y manipulación.
- En los locales donde existan alimentos, los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan aquellos de una posible contaminación en caso de rotura.

### 7.4. SUMINISTRO DE AGUA

- Los establecimientos dispondrán de agua apta para el consumo, según normativa vigente, corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.
- La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades, incluido el aseo personal.
- En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento

## 7.5. CIRCULACIÓN DE AIRE, HUMOS Y GASES

- Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente, natural o forzada, en todos los locales con especial atención a los lugares y maquinaria que emitan calor y humedad.
- Los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.

## 7.6. LAVAMANOS

- Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual.
- Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso.
- Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- Cuando sea necesario, las instalaciones para lavar los útiles y productos alimentarios (fregaderos), serán diferentes de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

## 7.7. VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS

- Todos los establecimientos dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones.
- Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle.
- Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación
- Los locales o instalaciones para cambiarse de ropa y calzado deben estar ubicados en un lugar al que se acceda sin atravesar zonas de manipulación y que permita pasar desde ellos a la zona de trabajo sin salir del establecimiento ni atravesar espacios o zonas sucias o con posibles fuentes de contaminación.
- Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos, debiendo existir un local de aseo previo a la cabina del retrete, con lavabo.
- Los retretes dispondrán de desagüe con sifón, no estando permitidas las llamadas tazas turcas.
- Todos estos locales contarán con ventilación adecuada y suficiente, incluidos los locales de aseo que posean urinario.
- Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico.
- Los lavabos de los servicios higiénicos dispondrán de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- En todos los establecimientos ambulantes o provisionales, así como en aquellos permanentes en los que el número de trabajadores no sea superior a 10, los

servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público del establecimiento.

#### 7.8. DEPENDENCIAS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

- Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran.
- Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.
- Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
- Sin perjuicio de que se sirvan comidas en otras zonas, todas las destinadas específicamente a comedores y las destinadas a la manipulación de alimentos a consumir en aquellos, estarán independizadas de otras ajenas a sus cometidos específicos, aunque podrán comunicarse entre sí mediante aperturas, de tamaño suficiente para el servicio de comidas.

#### 7.9. REQUISITOS DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS.

- Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.
- La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores,

se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.

- Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección

#### 7.10. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y LUCHA CONTRA PLAGAS.

- Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.
- Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

#### 7.11. DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

## 7.12. CONDICIONES DEL TRANSPORTE

- Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las comidas preparadas y sus materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.
- Las comidas preparadas deberán transportarse en receptáculos o contenedores cerrados, reservados para su transporte. En ellos figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización para productos alimenticios.
- Los contenedores se transportarán separados de cualquier posible fuente de contaminación y se higienizarán lo antes posible después de su utilización.
- Se conservarán alejados de fuentes de contaminación.
- Los contenedores permitirán el mantenimiento de los alimentos a la temperatura regulada necesaria para cada uno de ellos y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

## 8. REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

### 8.1. CON INCIDENCIA EN LA SALUD HUMANA

Los establecimientos y empresas tendrán la consideración de empresas con especial incidencia en la salud humana y estarán sometidos a inspección sanitaria con la frecuencia que se establezca.

### 8.2. OBLIGATORIEDAD DE COMUNICACIÓN DE BROTES

Los titulares de todos los establecimientos, ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

### 8.3. MENÚ DE SALVAGUARDA

Aquellos establecimientos que sirvan comidas preparadas a colectividades tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «menú de salvaguarda» para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.

Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el «menú de salvaguarda», para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso



contrario deberán cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

#### 8.4. MUESTRAS TESTIGO

Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente, las residencias de personas mayores con más de cincuenta residentes, los centros hospitalarios y penitenciarios, los centros escolares (infantil, primaria y secundaria), las colonias y campamentos infantiles así como los establecimientos de comidas preparadas para suministro en medios de transporte y para colectividades diversas, dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.

Las muestras testigo deberán:

- Contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.
- Ser mantenidas en recipientes estériles con tape, claramente identificados y fechados, y se conservarán adecuadamente en congelación para poder ser retirados por el personal de inspección.
- Ser almacenadas por un tiempo mínimo de una semana. No obstante, aquellos hospitales que desarrollen un programa de muestreo propio podrán reducir el tiempo de almacenamiento a 5 días si, a juicio de la autoridad competente, tanto el programa de muestreo como el sistema de vigilancia epidemiológica del hospital aportan garantías que lo justifiquen.

El personal inspector y la autoridad competente podrán extender la obligación de conservar muestras testigo a otros establecimientos, en función de su estado sanitario y el posible riesgo asociado al mismo

## 8.5. LISTADO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria

## 8.6. PROHIBICIONES

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, se prohíben las siguientes prácticas:

- La tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no tengan la autorización sanitaria correspondiente.
- El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.
- La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros lazarillo, según se regule en la normativa vigente.
- La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.
- Utilizar serrín en el suelo.

## 9. REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL

### 9.1. PRINCIPIO GENERAL SOBRE AUTOCONTROL

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuado, de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/ HACCP).

### 9.2. PROGRAMA DE AUTOCONTROL

- Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento con el programa de autocontrol según los criterios del artículo 33 y de los documentos y de las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.
- El documento de autocontrol identificará todos los riesgos de la actividad alimentaria, reales o potenciales, adaptados a la realidad de cada establecimiento.
- Determinará los sistemas de control y seguimiento de los peligros asociados a dichos riesgos y la periodicidad de dicho control.
- Establecerá los límites críticos admisibles y las medidas correctoras para los casos en los que tales límites sean superados.
- Establecerá un sistema de documentación de todo lo anterior. Hará una previsión

de algún mecanismo que permita al establecimiento verificar el funcionamiento adecuado de su propio sistema de autocontrol.

- Recogerá necesariamente en un capítulo los prerequisites sanitarios de funcionamiento, que entre otros, deberá incluir un apartado sobre la formación de los manipuladores de alimentos.
- Cuando se superen los límites admisibles establecidos para cada riesgo, se adoptarán las medidas programadas para tales casos, bajo la responsabilidad del titular del establecimiento.

### 9.3. DOCUMENTACIÓN DEL AUTOCONTROL

- Según lo programado en el documento de autocontrol, el establecimiento contará con fichas o documentos donde quedarán recogidas las anotaciones correspondientes al control de los riesgos identificados. En tales fichas el responsable del control de cada riesgo anotará las observaciones realizadas, que deberán coincidir con la realidad del establecimiento.
- Toda la documentación relativa al sistema de autocontrol estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios.
- Revisión y verificación del programa de autocontrol.
- El programa de autocontrol se revisará periódicamente y se actualizará siempre que en el establecimiento se produzcan modificaciones estructurales o de los procesos, adaptándolo a la nueva realidad.
- Con la periodicidad establecida en el documento de autocontrol, se verificará el correcto funcionamiento del sistema, por el mecanismo programado para tal fin.

#### 9.4. LOCAL O ZONA DE VESTUARIO

Todos los establecimientos tendrán al menos una zona de vestuario, de superficie suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene, que podrá estar ubicada en cualquier zona, siempre que se cumplan los requisitos higiénicos generales.

Cuando el número de trabajadores sea superior a 10, deberá existir local de vestuario independiente.

El local o zona de vestuario podrá ser el local de aseo del personal, siempre que en éste no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene. En este caso no puede estar ubicado en el local de aseo de acceso público

#### 9.5. DERECHO DE ADMISIÓN

Como norma general para establecimientos ubicados en Aragón, deberán seguirse las siguientes directrices.

- Los titulares de establecimientos públicos deberán impedir el acceso a personas que manifiesten comportamientos violentos, que produzcan molestias a otros espectadores o usuarios o que dificulten el normal desarrollo del espectáculo o de la actividad.
- Asimismo, los titulares podrán establecer condiciones de admisión, así como instrucciones o reglas particulares para el normal desarrollo del espectáculo o actividad o funcionamiento del establecimiento.
- En el caso de organización de espectáculos o actuaciones en el interior del establecimiento, las condiciones de admisión, cuando difieran de las reglamentariamente autorizadas, así como las reglas particulares e instrucciones

para el normal desarrollo del espectáculo o actividad o funcionamiento del establecimiento, deberán ser visadas y aprobadas por el órgano competente en materia de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Administración de la Comunidad Autónoma.

- El ejercicio del derecho de admisión no podrá implicar ningún tipo de discriminación.

## 10. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS

Los titulares de establecimientos públicos estarán obligados solidariamente a:

- Adoptar las medidas de seguridad, higiene y salubridad dispuestas con carácter general o que se especifiquen en la licencia o autorización, manteniendo en todo momento los establecimientos e instalaciones en perfecto estado de funcionamiento.
- Realizar las inspecciones o comprobaciones periódicas que sean obligatorias de acuerdo con la normativa vigente.
- Permitir y facilitar las inspecciones que acuerden las autoridades competentes.
- Tener a disposición del público y de los servicios de inspección las hojas de reclamaciones.
- Disponer en lugar visible al público y perfectamente legible la información sobre la existencia de hojas de reclamaciones, placa del horario de apertura y cierre, copia de las licencias municipales de establecimiento y de funcionamiento, limitaciones pertinentes de entrada y prohibición de consumo de alcohol y tabaco a menores de edad, de conformidad con la legislación vigente, condiciones de admisión y reglas particulares o instrucciones para el normal desarrollo del espectáculo o actividad.

- Permitir la entrada del público, salvo en aquellos supuestos establecidos legal y reglamentariamente.
  
- Comunicar a las administraciones competentes las modificaciones que se produzcan en relación con la identidad y domicilio de los titulares, en el plazo de un mes a partir de que se produzcan.
  
- Realizar el espectáculo o actividad de acuerdo con las condiciones ofertadas, salvo en caso de fuerza mayor.
  
- Establecer un servicio de admisión y vigilancia en los supuestos señalados reglamentariamente, identificado y registrado en el Registro de empresas y establecimientos, de una manera discreta en su uniformidad y sin portar armas, salvo que sea prestado por vigilantes jurados de seguridad debidamente acreditados según la legislación de seguridad privada.
  
- Informar de las variaciones de orden, fecha o contenido del espectáculo o actividad a realizar, en los lugares en que habitualmente se fije la propaganda y en los despachos de localidades.
  
- Adecuar los establecimientos públicos a las necesidades de las personas discapacitadas, de acuerdo con la legislación vigente.
  
- Concertar y mantener vigente el oportuno contrato de seguro en los términos que se determinen reglamentariamente.
  
- Elaborar el plan de autoprotección y emergencias del espectáculo público, actividad recreativa o establecimiento público, cuando aquél sea de obligado cumplimiento por la normativa de Protección Civil, y comunicarlo a las autoridades de protección civil municipales o comarcales y a la Dirección General de la Administración de la Comunidad Autónoma competente en materia de Protección Civil.
  
- Velar para que los usuarios del local no transmitan molestias por ruidos a dependencias ajenas a la actividad.



## 11. TRÁMITES LEGALES PARA LA APERTURA

### 11.1. ALTA DE LA EMPRESA

Hay que realizar el alta de la empresa con la fórmula jurídica que mejor se adapte a cada caso particular.

Las formas jurídicas más recomendables en función de las características de la actividad serían las de trabajador autónomo o Sociedad Limitada.

#### 11.1.A) EN CASO DE AUTÓNOMOS:

TRÁMITE	LUGAR	DOCUMENTACIÓN	PLAZOS
<b>DECLARACIÓN CENSAL Y SOLICITUD</b>	Administración de Hacienda  Avda. de Lérida, 23 22400 Monzón	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia del DNI</li> <li>• Modelo 037 cumplimentado</li> </ul> (M037 se adquiere en Hacienda en venta de impresos o en <a href="http://www.aeat.es">www.aeat.es</a> )	Previo al inicio de la actividad económica
<b>ALTA EN EL RÉGIMEN DE TRABAJADORES AUTÓNOMOS</b>	Administración de la Tesorería General de la Seguridad Social  C/ Agustina de Aragón, 1 22520 Fraga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia del DNI</li> <li>• Original y copia del M037</li> <li>• Alta en el RETA: modelo TA-521</li> </ul>	Dentro de los 30 días naturales siguientes al inicio de la actividad.

11.1.B) EN EL CASO DE SOCIEDADES LIMITADAS:

<b>TRÁMITE</b>	<b>LUGAR</b>	<b>DOCUMENTACIÓN</b>	<b>PLAZOS</b>
<b>CERTIFICACIÓN NEGATIVA DE NOMBRE</b>	<p>Registro Mercantil Central</p> <p>C/ Príncipe de Vergara, 94 28006 Madrid</p> <p>A través de internet: <a href="http://www.rmc.es">www.rmc.es</a></p>	Solicitud con tres nombres posibles.	Previo al otorgamiento de escritura pública
<b>DEPÓSITO DEL CAPITAL SOCIAL</b>	Entidad Financiera	Capital Social mínimo no inferior a 3.000 euros	Previo al otorgamiento de escritura pública
<b>ESCRITURA PÚBLICA</b>	Notario de su elección	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación Negativa del Nombre</li> <li>• Certificado del Banco de Depósito del capital social.</li> <li>• D.N.I. de los socios fundadores</li> <li>• Datos de la sociedad: Estatutos</li> </ul>	2 meses desde la certificación del nombre

<p><b>DECLARACIÓN CENSAL, SOLICITUD DE CIF Y OPCIÓN DE IVA</b></p>	<p>Administración de Hacienda:  Avda. de Lérida, 23 22400 Monzón</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración Censal. M036</li> <li>• Estatutos y original y copia simple de la escritura</li> <li>• Certificación del registro</li> </ul>	<p>Antes del inicio de las operaciones</p>
<p><b>LIQUIDACIÓN ITP Y AJD (1% del capital social aportado) si hay capital social</b>  <b>SUJETO Y EXENTO</b></p>	<p>Dirección General de Tributos de la D.G.A.  C/ Ricardo Arco, 6 22003 Huesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo 600</li> <li>• Original y copia de la escritura</li> <li>• Original y copia de CIF</li> </ul>	<p>30 días hábiles desde el otorgamiento de escritura</p>
<p><b>INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL</b></p>	<p>Registro Mercantil  Pza. Concepción Arenal, 3  Huesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia del Modelo 600</li> <li>• Copia de la escritura de constitución</li> </ul>	<p>En el mes siguiente al otorgamiento de la escritura</p>
<p><b>LEGALIZACIÓN DE LIBROS</b></p>	<p>Registro Mercantil  Pza. Concepción Arenal, 3  Huesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro Diario</li> <li>• Libro de Inventario y Cuentas Anuales</li> <li>• Libro de Actas</li> <li>• Libro de Socios</li> </ul>	<p>Al inicio de la actividad</p>

<p><b>ALTA DE LOS SOCIOS EN EL RÉGIMEN DE AUTÓNOMOS</b></p> <p>(en los casos en que proceda)</p>	<p>Administración de la Tesorería General de la Seguridad Social</p> <p>C/ Agustina de Aragón, 1</p> <p>22520 Fraga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Original y copia del DNI de los socios</li> <li>• Original y copia del M036</li> <li>• Alta en el RETA: modelo TA-521</li> <li>• Original y Copia de la Escritura de Constitución</li> </ul>	<p>Dentro de los 30 días naturales siguientes al inicio de la actividad.</p>
--	---	---	--

## 11.2. SOLICITUD DE LICENCIA DE OBRAS

Independientemente de su forma jurídica hay que tener en cuenta que si se deben realizar obras en el establecimiento se deberá solicitar la licencia de obras al ayuntamiento correspondiente. Existen modelos formalizados en los ayuntamientos tanto si son obras menores como mayores.

Si hay que realizar obras mayores:

TRÁMITE	LUGAR	DOCUMENTACIÓN	PLAZOS
<p><b>LICENCIA DE OBRAS</b></p>	<p>Dpto. de urbanismo del Ayuntamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia NIF y DNI</li> <li>• Copia del Modelo 037/036</li> <li>• Planos del Local</li> <li>• Licencia de obras (si las ha habido, mayores)</li> <li>• Recibo del ingreso previo</li> </ul>	<p>Antes del inicio de la actividad.</p>

### 11.3. SOLICITUD DE LICENCIA DE ACTIVIDAD

Se deberá solicitar al ayuntamiento de la localidad donde se establezca el restaurante. Se deberá aportar la documentación que cada ayuntamiento considere oportuno. Existen dos tipos de licencias: inocua (actividades que no generan ninguna molestia) o calificada (actividades clasificadas como molestas, insalubres, nocivas o peligrosas).

TRÁMITE	LUGAR	DOCUMENTACIÓN	PLAZOS
<b>LICENCIA DE APERTURA</b> <b>(Para cualquier actividad a desarrollar en un local o establecimiento)</b>	Dpto. de urbanismo del Ayuntamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo Normalizado</li> <li>• Fotocopia CIF</li> <li>• Copia del Modelo 037/036</li> <li>• Planos del Local</li> <li>• Licencia de obras (si las ha habido, mayores)</li> <li>• Recibo del ingreso previo</li> </ul>	Antes del inicio de la actividad.

### 11.4. REGISTRO EN TURISMO

La solicitud de registro de los establecimientos deberá ser dirigida a la técnica de Turismo de la Comarca del Bajo Cinca (C/ Manuel Alabart, 23), acompañada de los siguientes documentos:

- Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.

- Proyecto técnico o memoria descriptiva de la actividad a realizar, en la que se especificará expresamente el nombre comercial que se prevé utilizar y el grupo y categoría que se pretende.
- Planos del local a escala 1:100 o similar, firmados por el titular o técnico competente, que incluya superficies, distribución, puertas de acceso y evacuación como mínimo.
- Licencia municipal de obras o solicitud de la misma.
- Certificación del ayuntamiento que acredite que el establecimiento se encuentra conectado a la red pública de agua y al vertido municipal. En caso contrario deberá aportarse certificado de Sanidad sobre potabilidad del agua y evacuación de residuales.
- Certificado de técnico competente relativo al cumplimiento de la normativa vigente contra incendios.
- Acreditación de la disponibilidad del local para ejercer la actividad (propiedad, alquiler, cesión...).

Recibida la documentación y previa inspección (sobre todo en caso de nueva apertura), el Servicio de Turismo competente resolverá en el plazo de 3 meses, y en caso de autorizarse dará lugar a su inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas. Se entenderá estimada la solicitud de autorización cuando transcurrido el plazo no haya resolución expresa. Las inscripciones serán comunicadas al Registro de Establecimientos Públicos para su inclusión de oficio en éste.

### 11.5. SANIDAD

Requisitos vistos anteriormente. Dirigirse a la Oficina Comarcal Agroambiental (OCA) (C/ San Quintín, 1-3 de Fraga).

### 11.6. HOJAS DE RECLAMACIONES

Todos los establecimientos vendrán obligados a tener a disposición de los clientes "Hojas de reclamaciones oficiales" que se anunciarán de forma visible. Estas hojas serán facilitadas a los establecimientos por los Servicios Provinciales correspondientes.

### 11.7. LIBRO DE INSPECCIÓN

En cada establecimiento existirá un libro de Inspección, según modelo oficial que facilitará la Administración Turística, a fin de que se consignen en él el resultado de cuantas visitas realice al mismo la Inspección Turística.

### 11.8. CONTRATACIÓN DE TRABAJADORES

En el caso de contratar a trabajadores, se deben dar de alta y legalizar su situación.

El siguiente cuadro muestra los trámites, lugar de realización, documentación a aportar y plazos para la contratación de trabajadores:

TRÁMITE	LUGAR	DOCUMENTACIÓN	PLAZOS
<b>RIESGOS LABORALES</b>		Implantación y aprobación de un plan de prevención de riesgos y resto de obligaciones en materia de Riesgos Laborales a realizar por profesionales cualificados.	Previo a la contratación
<b>COMUNICACIÓN DE APERTURA DEL CENTRO DE TRABAJO</b>	<p>INSTITUTO ARAGONES DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL</p> <p>(Gabinete de Seguridad e Higiene)</p> <p>Ricardo del Arco, 6, 4ª planta - Huesca</p>	Modelo oficial por triplicado	Dentro de los 30 días siguientes al inicio de la actividad
<b>INSCRIPCIÓN DE LA EMPRESA (Si se contratan trabajadores)</b>	<p>ADMINISTRACIÓN DE LA TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL</p> <p>C/ Agustina de Aragón, 1 - Fraga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia del DNI</li> <li>• Original y copia del Modelo 036/037</li> <li>• Inscripción de la Empresa: Modelo TA6</li> <li>• Solicitud de alta de Código de Cuenta de Cotización (si es preciso código secundario): Modelo TA7</li> </ul>	Previo al inicio de la actividad



<p><b>AFILIACIÓN Y ALTA DE TRABAJADORES</b></p>	<p>ADMINISTRACIÓN DE LA TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL</p> <p>C/ Agustina de Aragón, 1 - Fraga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alta del trabajador: modelo TA-2 (vía telemática a través del sistema RED de la Seguridad Social)</li> </ul>	<p>Antes de la incorporación al trabajo</p>
<p><b>COMUNICACIÓN DEL CONTRATO</b></p>	<p>Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE)</p> <p>Pº. Constitución, s/n</p> <p>Fraga</p>	<p>Contrato de trabajo</p>	<p>10 días desde alta en Seguridad Social</p>

Las empresas afectadas por el Convenio Colectivo Provincial para las Industrias de Hostelería y Turismo de Huesca quedan obligadas a concertar una póliza de seguros que cubra los riesgos por accidente de los trabajadores a su servicio por incapacidad permanente o muerte en unas cantidades mínimas establecidas.

## 12. ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO

A continuación se desarrolla un ejemplo de plan económico-financiero de lo que podría ser un proyecto tipo de restaurante a abrir en la localidad de Fraga. Los datos de inversión y demás estimaciones se han extraído de otros estudios reales realizados, así como de estadísticas generales (márgenes medios, condiciones de financiación).

Se analizan las características básicas para un restaurante:

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL RESTAURANTE TIPO	
CNAE	56.1
SIC	58.12
IAE	671 Servicios en restaurantes
Condición jurídica	Personas físicas
Ubicación	Fraga
Personal y estructura organizativa	Tres personas: Gerente propietario, personal cocina(1), camareros (1) <i>* La media es de 3,22 trabajadores</i>
Instalaciones	100-150 m <sup>2</sup> , con 10-15 mesas, 40-50 plazas
Clientes	Varía en función del establecimiento
Cartera de productos	Servicio en el establecimiento, reserva telefónica, servicio a domicilio, comida para llevar
Herramientas de promoción	La propia ubicación, folletos o revistas locales, tarjetas de visita
Valor del inmovilizado/inversión	La media de inversión es de unos 83.000 €

*Fuente Datos PAED Huesca 2005-2015*

## 12.1. INVERSIÓN

En este apartado se recogen las partidas necesarias para poder iniciar en la actividad: un local en el que se configurará el emplazamiento de tu restaurante, mobiliario diverso y maquinaria para poder desempeñar tu actividad.

Al abrir un restaurante, se debe valorar el potencial de éxito del negocio teniendo en cuenta las características del sector de la hostelería y, sobre todo, las inversiones necesarias para financiarlo. Una buena práctica sería realizar un plan de negocio como mínimo a un año, ya que ayudaría a establecer las partidas necesarias para empezar y alcanzar el punto de equilibrio.

A continuación se representan las principales partidas de inversión necesarias para este ejemplo:

PLAN DE INVERSIÓN			
	Base Imponible	IVA	Total
<b>INMOVILIZADO</b>			
Construcciones	17.000	3.570	20.570
Instalaciones técnicas	3.000	630	3.630
Maquinaria y herramientas	43.000	9.030	52.030
Mobiliario	15.000	3.150	18.150
Equipos informáticos	1.000	210	1.210
Programas de gestión	1.000	210	1.210
	<b>80.000</b>	<b>16.800</b>	<b>96.800</b>
<b>CIRCULANTE</b>			
Existencias	3.000	390	3.390
	<b>3.000</b>	<b>390</b>	<b>3.390</b>
<b>TOTALES</b>	<b>83.000</b>	<b>17.190</b>	<b>100.190</b>

La principal inversión suele ser la compra de maquinaria. Se necesitan artículos de tipo industrial como cámaras frigoríficas, cocina, congelador, horno, enseres de cocina, cafetera, caja registradora, etc. Es frecuente que los proveedores financien parte de la maquinaria, además de los importantes rappels aplicados por volumen de compra.

Existen otras inversiones que también se deben considerar: las posibles reformas en el local, el mobiliario, las instalaciones técnicas y los equipos informáticos así como el programa de gestión.

Así pues, se calcula una inversión media de unos 80.000 euros teniendo en cuenta que se deberán disponer de unos 3.000 euros en existencias para iniciar la actividad, así pues, el total de la inversión necesaria alcanza unos 100.190 euros.

## 12.2. FINANCIACIÓN

En este supuesto se ha considerado que para financiar la inversión se solicitará un préstamo por el 60 % del total de la inversión, es decir por unos 60.000 €. Se calcula un préstamo a 7 años a un tipo de interés de 5.12 % TAE.

FINANCIACIÓN		
	Importe	% Respecto Total
Recursos Propios	40.190	40%
Préstamo bancario	60.000	60%
<b>TOTALES</b>	<b>100.190</b>	<b>100%</b>

Según esta estimación, se efectúa un cálculo de las cuotas del préstamo por el importe mencionado calculado a su primer año de vida.

En la columna de periodo aparecen los meses de pago de cuotas del préstamo. La columna de "Cuota" contiene la cifra que supondrá la salida efectiva mensual de caja. Esta cifra de cuota, está compuesta por los intereses más la amortización.

En la columna con el título de pendiente, aparece la deuda viva y en la columna de amortizado aparece la cantidad ya devuelta a la entidad financiera.

En los siguientes cuadros se pueden apreciar los diferentes comportamientos del préstamo durante el periodo anteriormente determinado y siempre y cuando se cumplan las condiciones iniciales del mismo.

SIMULACIÓN PRÉSTAMO					
	Cuota	Intereses	Amortización	Pendiente	Amortizado
ene-01	848	250	598	59.402	598
feb-01	848	248	600	58.802	1.198
mar-01	848	245	603	58.199	1.801
abr-01	848	243	605	57.594	2.406
may-01	848	240	608	56.986	3.014
jun-01	848	238	611	56.375	3.625
jul-01	848	235	613	55.762	4.238
ago-01	848	233	615	55.147	4.853
sep-01	848	230	618	54.529	5.471
oct-01	848	228	620	53.909	6.091
nov-01	848	225	624	53.286	6.715
dic-01	848	222	626	52.660	7.341

Conviene informarse sobre la posibilidad de obtener alguna subvención destinada a amortizar parte del préstamo. Para este supuesto, los fondos propios representan en torno al 40 % del activo total, mientras que la financiación ajena representa el 60 %.

Resulta muy complicado determinar el porcentaje de financiación por parte de los proveedores, ya que ésta varía según las necesidades de los mismo (si quieren promocionar un producto, si les quieren dar salida a un stock de producción, etc.) del volumen de compra que les hagás, de tus habilidades comerciales, etc.

Por último, hay que recordar que las subvenciones no se perciben en el momento de la solicitud, sino que lo normal es que se demoren en el tiempo. Por ello, se debe prever ese desfase temporal entre el pago de las inversiones y el cobro de la subvención, ya que es probable se tenga que hacer frente a intereses derivados de un posible crédito bancario.

### 12.3. GASTOS PERIÓDICOS

Esta partida engloba los gastos necesarios anuales para llevar a cabo la actividad, incluso en el supuesto de que no hubiera clientela. Aquí se incluyen los gastos fijos que son independientes del volumen de facturación.

Se debe tener en cuenta que, durante un determinado período de tiempo, es posible que los ingresos sean escasos y difícilmente compensen los gastos.

Mientras no se conozca la existencia del nuevo establecimiento y no acudan clientes, la ocupación será mínima. Es necesario realizar un ejercicio de previsión sobre el número de meses que puede producirse la situación expuesta y, en consecuencia, contar con fuentes de financiación suficientes para afrontar el desfase económico temporal entre ingresos y gastos.

En los primeros meses las expectativas de ingresos son menores porque el porcentaje de ocupación del local es inferior al 50 % y el negocio todavía está en la fase de despegue. Una vez superado el umbral de ocupación del 50 % los ingresos van

aumentando; excepto los meses de pagas extraordinarias del personal, que elevan considerablemente la partida de gastos correspondiente.

En esta simulación se han tenido en cuenta los gastos fijos más habituales, cabe destacar que la principal partida suele ser la correspondiente a personal, teniendo en cuenta tanto al promotor como los diferentes trabajadores, en este caso práctico se ha tenido en cuenta al promotor y dos trabajadores y la partida tiene una representatividad de un 64 % respecto la totalidad de gastos fijos.

Otras partidas de relativa importancia son el alquiler del establecimiento y la dotación a la amortización de la inversión con un 10 % aproximadamente cada una de estas partidas. Le sigue los gastos en suministros que alcanzarían sobre un 7 %.

Completan los gastos fijos el resto de partidas pero con unos porcentajes efímeros respecto la totalidad de los gastos.

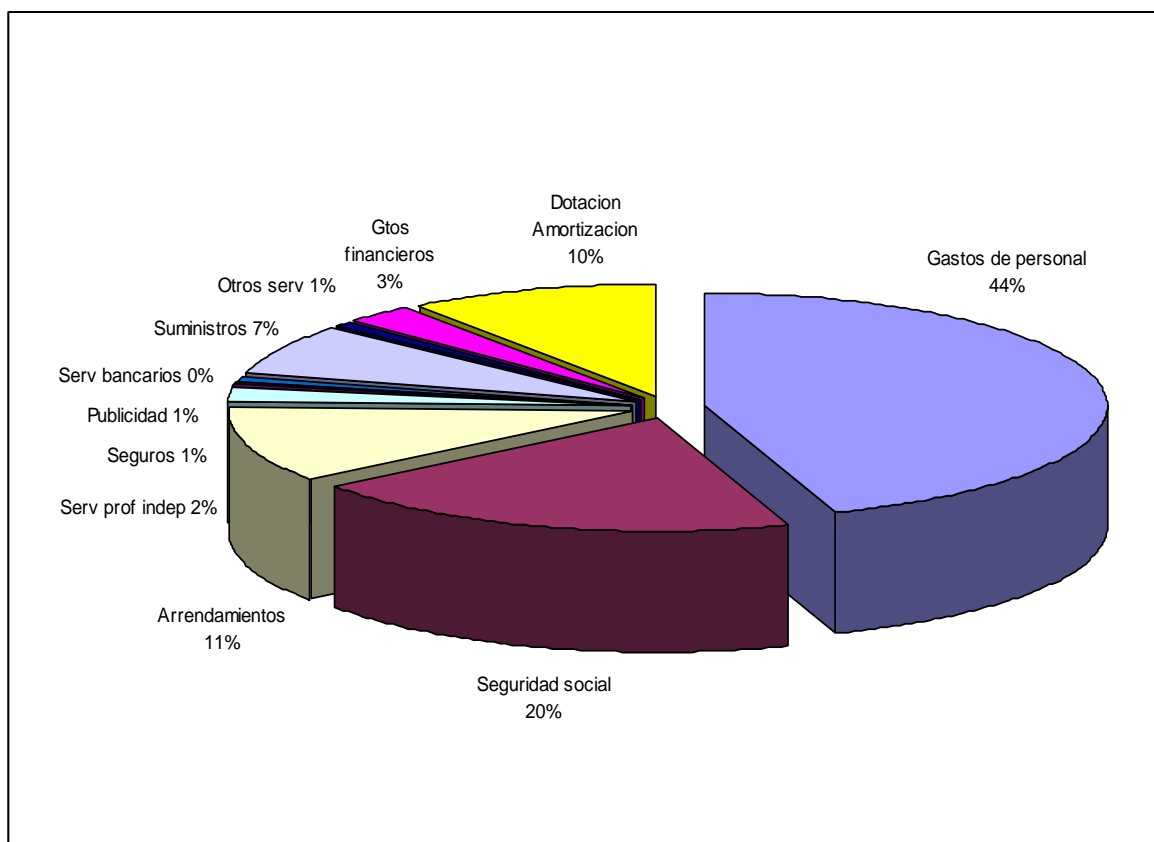


Tabla de previsión de gastos fijos para el primer ejercicio

GASTOS FIJOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTALES
Gastos de personal	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	44.400
Seguridad social	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	19.800
Arrendamientos	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	10.800
Reparaciones y conservación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Servicios profesionales independientes	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800
Transportes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Primas de seguros	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600
Servicios bancarios y similares	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
Publicidad y propaganda	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
Suministros	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7.200
Otros servicios	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
Otros gastos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gastos financieros	250	248	245	243	240	238	235	233	230	228	225	222	2.838
Dotacion Amortizacion Nueva Inversion	823	823	823	823	823	823	823	823	823	823	823	823	9.875
<b>TOTALES</b>	<b>8.823</b>	<b>8.221</b>	<b>8.218</b>	<b>8.216</b>	<b>8.213</b>	<b>8.211</b>	<b>8.208</b>	<b>8.206</b>	<b>8.203</b>	<b>8.200</b>	<b>8.198</b>	<b>8.195</b>	<b>99.113</b>



#### 12.4. MÁRGENES Y GASTOS VARIABLES

Los gastos variables de la actividad son de una gran importancia debido a que suponen, dentro del total de gastos, un porcentaje superior, en algunos casos, al de los fijos. Suelen fluctuar mucho de un establecimiento a otro porque dependen directamente del volumen de clientes del establecimiento y no guardan relación ni con el tamaño ni con la especialidad y, por esto, no tenerlos en cuenta, sería un grave error a la hora de considerar los gastos de la actividad.

Para realizar esta simulación, se determina que el tipo de orientación del restaurante permite tener un margen bruto de un 75 % (ligeramente superior a la media) calculando el 25 % restante como el gasto variable. Así pues, dependiendo de la facturación, la cifra de gastos variables sufrirá variaciones de manera proporcional a la misma.

## 12.5. UMBRAL DE RENTABILIDAD

El umbral de rentabilidad es el punto donde el beneficio de la actividad se iguala a cero. Este cálculo nos indica la facturación mínima para no entrar en pérdidas. Esta situación de beneficio cero considera remunerados los factores de la actividad. La cifra de ventas, determinada como umbral de rentabilidad, es un indicador o un objetivo a alcanzar por lo que habrán de realizarse esfuerzos para lograr superar ese punto.

El umbral de rentabilidad se cifra en aproximadamente 132.150 € de facturación anual el primer año, lo que supone una facturación media mensual de aproximadamente 11.000 €. Para el año siguiente, la cifra a alcanzar sería de unos 133.953 €, lo que supone una facturación mensual de aproximadamente 11.163 €. La cifra va variando ligeramente a lo largo de los diferentes años en función de las diferentes variables.

UMBRAL DE RENTABILIDAD					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>UMBRAL DE RENTABILIDAD</b>	<b>132.150</b>	<b>133.953</b>	<b>135.776</b>	<b>137.726</b>	<b>138.923</b>
Consumos de explotación	33.038	33.488	33.944	34.431	34.731
<b>BENEFICIO BRUTO</b>	<b>99.113</b>	<b>100.465</b>	<b>101.832</b>	<b>103.294</b>	<b>104.193</b>
Gastos de la explotación	86.400	88.128	89.891	91.769	93.604
Dotaciones para amortizaciones	9.875	9.875	9.875	9.875	9.375
B.A.I.T.	2.838	2.462	2.066	1.650	1.213
Resultados financieros	-2.838	-2.462	-2.066	-1.650	-1.213

<b>FACT. NECESARIA MENSUAL</b>	<b>11.013</b>	<b>11.163</b>	<b>11.315</b>	<b>11.477</b>	<b>11.577</b>
<b>FACT. NECESARIA SEMANAL</b>	<b>2.541</b>	<b>2.576</b>	<b>2.611</b>	<b>2.649</b>	<b>2.672</b>

Se procede a desglosar las cifras obtenidas a través del umbral de rentabilidad para una mejor comprensión de las necesidades tanto de facturación que se requiere para alcanzar ese indicador como de posibles ventas o clientes necesarios para obtenerla.

Se establecen dos líneas de actividad, la línea principal que representará el 60 % de la facturación será la línea correspondiente a menú y el 40 % restante corresponderá a la carta. Además, se tendrá en cuenta el importe medio de cada una de las líneas. En este caso serán unos 10 € el precio del menú y unos 25 € el ticket medio de los clientes que elijan la carta.

Teniendo en cuenta estos porcentajes de representatividad de cada una de las líneas de facturación, y considerando un determinado precio medio por venta en cada una de las líneas, se procede a calcular el número de clientes o ventas que serían necesarios para alcanzar el citado umbral de rentabilidad.

DESGLOSE ESCENARIO SUPERIOR UMBRAL DE RENTABILIDAD PRIMER AÑO		
<b>OBJETIVO DE FACTURACION GENERAL (€)</b>		
ANUAL	132.150 €	
MENSUAL	11.013 €	
SEMANAL	2.541 €	
DIARIO	424 €	
<b>LINEAS DE NEGOCIO</b>	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
% DE FACTURACION	60%	40%
IMPORTE MEDIO OR VENTA	10 €	25 €
<b>OBJETIVO DE FACTURACION POR LINEAS (€)</b>		
	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
ANUAL	79.290 €	52.860 €
MENSUAL	6.608 €	4.405 €
SEMANAL	1.525 €	1.017 €
DIARIA	254 €	169 €
<b>OBJETIVO DE CLIENTES MEDIOS PARA ALCANZAR VENTAS</b>		
	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
ANUAL	7.929	2.114
MENSUAL	661	176
SEMANAL	152	41
DIARIO	25	7
<b>OBJETIVO GENERAL DE CLIENTES MEDIOS</b>		
ANUAL	10.043	
MENSUAL	837	
SEMANAL	193	
DIARIO	32	

Cabe destacar que si se tomaran estas cifras como referencia, el resultado de la empresa sería cero puesto que corresponde al punto de equilibrio correspondiente al citado umbral de rentabilidad.

Se estima una facturación hipotética ligeramente superior a ese indicador para poder comprobar el comportamiento de la empresa a esos niveles de actividad y las necesidades de facturación y trabajo que implica dicha cifra. Por este motivo, se parte de una facturación anual de unos 180.000 €.

Se procede a desglosar siguiendo los mismos criterios que en el caso del umbral de rentabilidad.

<b>DESGLOSE ESCENARIO SUPERIOR UMBRAL DE RENTABILIDAD PRIMER AÑO</b>		
<b>OBJETIVO DE FACTURACION GENERAL (€)</b>		
ANUAL	180.000 €	
MENSUAL	15.000 €	
SEMANTAL	3.462 €	
DIARIO	577 €	
<b>LINEAS DE NEGOCIO</b>	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
% DE FACTURACION	60%	40%
IMPORTE MEDIO OR VENTA	10 €	25 €
<b>OBJETIVO DE FACTURACION POR LINEAS (€)</b>		
	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
ANUAL	108.000 €	72.000 €
MENSUAL	9.000 €	6.000 €
SEMANTAL	2.077 €	1.385 €
DIARIA	346 €	231 €
<b>OBJETIVO DE CLIENTES MEDIOS PARA ALCANZAR VENTAS</b>		
	<b>MENU</b>	<b>CARTA</b>
ANUAL	10.800	2.880
MENSUAL	900	240
SEMANTAL	208	55
DIARIO	35	9
<b>OBJETIVO GENERAL DE CLIENTES MEDIOS</b>		
ANUAL	13.680	
MENSUAL	1.140	
SEMANTAL	263	
DIARIO	44	

Tal y como se ha comentado, se debe tener en cuenta que puede tener un comportamiento muy estacional dependiendo de dónde esté situado el establecimiento. Así pues, trasladado a la zona de la Comarca del Bajo Cinca, el comportamiento de los establecimientos situados en el casco urbano de Fraga será diferente al de un establecimiento en Mequinenza, mucho más condicionado por los periodos vacacionales.

## 12.6. TESORERÍA

El presupuesto de tesorería o presupuesto de caja es un instrumento fundamental para la planificación financiera a corto plazo. El presupuesto de tesorería es un documento que adaptado a las características de la empresa permitirá realizar una previsión de los posibles flujos de cobros y pagos para los primeros tres años, así como las diferentes alternativas de inversión o financiación de los superávits o déficits que se produzcan. Para entender y analizar el presupuesto de tesorería se deberán tener claros los siguientes puntos:

Horizonte temporal. Para el caso de esta empresa se consideran como horizonte temporal el primer año de actividad y se analizará mensualmente.

Flujos de entrada o cobro. Para el cálculo de los flujos de cobro se tiene en cuenta una previsión basada en datos aleatorios superiores al umbral de rentabilidad, pero se debe tener en cuenta que no dejan de ser previsiones. El no disponer a priori de una cartera de clientes consolidada que aseguren una determinada facturación provocará que la cifra de negocio parta de cero. Se debe tener en cuenta que es necesario llegar a ciertos niveles para que el negocio no tenga pérdidas. Los cobros por norma general se han considerado al contado. No se incluye ninguna otra línea de entrada de tesorería (subvenciones, anticipos de ventas...) por lo que las entradas serán únicamente por el concepto de facturación a clientes. Todos estos datos quedan reflejados en las tablas que acompañan este estudio.

Flujos de salida o pago. Se han considerado los diferentes pagos a los que la empresa deberá enfrentarse durante el año. Se consideran tanto los gastos fijos como los variables comentados anteriormente.

Tabla de previsión de tesorería para el primer año

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<b>SALDO INICIAL</b>	0	3.622	7.454	9.930	11.056	13.532	17.364	19.846	22.322	24.798	25.924	28.400
<b>COBROS</b>												
Cobros clientes	16.272	16.272	14.464	14.464	14.464	16.272	16.272	14.464	14.464	14.464	14.464	14.464
Recursos propios	40.190	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos ajenos	60.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos ajenos operación 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Subvenciones percibidas												
Liquidación del IVA												
<b>TOTAL COBROS</b>	<b>116.462</b>	<b>16.272</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>	<b>16.272</b>	<b>16.272</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>	<b>14.464</b>
<b>PAGOS</b>												
Proveedores MP	4.068	4.068	3.616	3.616	3.616	4.068	4.068	3.616	3.616	3.616	3.616	3.616
Stock inicial y permanente	3.390	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gastos de personal	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700	3.700
Seguridad social	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650
Arrendamientos	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089	1.089
Reparaciones y cons.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Servicios prof. Indep	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182
Transportes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Primas de seguros	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Servicios bancarios y similares	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Pub., propaganda y R.P.	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
Suministros	726	726	726	726	726	726	726	726	726	726	726	726
Otros servicios	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73
Otros gastos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gastos financieros	250	248	245	243	240	238	235	233	230	228	225	222
Amortización del préstamo	598	600	603	605	608	610	613	616	618	621	623	626
Impuesto sobre beneficios				1.350			1.350			1.350		
Impuesto sobre el Valor Añadido	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago inversion+Ei+D	99.800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL PAGOS EXCP. INVERSION</b>	<b>13.040</b>	<b>12.440</b>	<b>11.988</b>	<b>13.338</b>	<b>11.988</b>	<b>12.440</b>	<b>13.790</b>	<b>11.988</b>	<b>11.988</b>	<b>13.338</b>	<b>11.988</b>	<b>11.988</b>
<b>TESORERIA</b>	<b>3.622</b>	<b>7.454</b>	<b>9.930</b>	<b>11.056</b>	<b>13.532</b>	<b>17.364</b>	<b>19.846</b>	<b>22.322</b>	<b>24.798</b>	<b>25.924</b>	<b>28.400</b>	<b>30.876</b>

## 12.7. PREVISIÓN DE RESULTADOS

La rentabilidad de este negocio viene determinada por la captación y posterior fidelización de los clientes. Esta situación provocará un aumento progresivo de la facturación.

<b>PREVISION DE LA CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS</b>	
	<b>AÑO 1</b>
Umbral de rentabilidad	132.150
	<b>AÑO 1</b>
VENTAS	160.000
CONSUMOS DE EXPLOTACIÓN	40.000
<b>BENEFICIO BRUTO</b>	<b>120.000</b>
GASTOS DE EXPLOTACION	86.400
DOTACION AMORTIZACIONES	9.875
INGRESOS EXTRAORDINARIOS	0
<b>BENEFICIO ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS</b>	<b>23.725</b>
INGRESOS FINANCIEROS	0
GASTOS FINANCIEROS	2.838
RESULTADOS FINANCIEROS	-2.838
<b>BAT</b>	<b>20.887</b>
<b>IMPUESTOS</b>	<b>5.399</b>
<b>BENEFICIO NETO</b>	<b>15.488</b>
<b>RESULTADO MENSUAL</b>	<b>1.291</b>

El negocio resultaría VIABLE siempre y cuando la facturación supere los niveles determinados por el umbral de rentabilidad, si bien hay que insistir en la gestión comercial y la calidad en el servicio será decisiva para obtener o mejorar las cifras aquí expuestas.



### 13. CONSIDERACIONES FINALES

Para finalizar se aportan en formato de pregunta, una serie de puntos importantes a sopesar en el proceso de puesta en marcha de un restaurante y que pueden ayudar a desarrollar la estrategia comercial a llevar a cabo:

- ¿Existen muchos restaurantes en la localidad?, ¿están especializados?, ¿hay muchos restaurantes con características similares al que se pretende abrir?
- ¿Se ha analizado la posibilidad de crear un restaurante innovador?, ¿existe algún nicho de mercado? (Ejemplo: restaurantes de comida vegetariana).
- ¿Existe alguna característica o características que permitan definir un cliente tipo? (Ejemplo: ejecutivos, estudiantes, etc.).
- ¿Se conocen el número de personas que utilizan los servicios de restaurante en esa zona?, ¿se sabe el gasto medio por ciudadano destinado a restaurantes en esa zona?. Se tiene que analizar lo que gastan los clientes que acuden a restaurantes similares. Otra posibilidad es ver lo que gasta el propio promotor cuando utiliza este tipo de establecimientos.
- ¿Se sabe cuáles son los aspectos que los clientes valoran a la hora de elegir un establecimiento?, ¿cuáles son sus preferencias culinarias?, ¿por qué se cree que van a acudir al establecimiento?, ¿cómo se piensa diferenciar el nuevo establecimiento de los demás?, ¿qué servicios complementarios se van a ofrecer?. También se puede hacer un seguimiento de los productos más demandados en este tipo de establecimientos.
- ¿Cómo se va a especializar el restaurante?, ¿cuántos menús va a ofertar?, ¿realizará menús degustación?, ¿y menús de temporada?.
- ¿Es una zona fácilmente accesible con el coche?, ¿es una zona de movimiento de gente?, ¿está muy apartada del centro?.

- ¿Cumple los requisitos asociados a calidad, precio, etc. de los clientes?, ¿se han localizado a los posibles clientes?, ¿qué tipo de persona demanda los productos que se van a ofrecer?, ¿qué necesidades tiene?, ¿cuáles son las razones por las que elige un establecimiento frente a otras alternativas?, ¿se va a dirigir a particulares o también a empresas?.
- ¿Se sabe el precio de este tipo de productos?, ¿se ha determinado los criterios a partir de los que se van a fijar los precios/elaborar los presupuestos?, ¿se va a utilizar el precio como una variable de diferenciación?.
- ¿Cómo se va a promocionar y dar a conocer la imagen del restaurante?, ¿se ha valorado cuánto va a costar en tiempo y dinero?, ¿cuáles se cree que serán las herramientas de promoción más efectivas?.
- ¿Se cuenta con personas que tienen el perfil necesario para poner en marcha la idea comercial del nuevo promotor? Se pueden consultar las demandas de empleo en las oficinas locales del INAEM o en otras agencias de colocación o bolsas de empleo.(Ejemplo: [www.quieroempleo.com](http://www.quieroempleo.com)).
- ¿Se ha analizado cómo financiar las inversiones necesarias para comenzar en la actividad?.
- ¿Se conocen las características de funcionamiento de un local?, ¿se ha calculado el tiempo que transcurrirá entre la apertura del negocio y su funcionamiento normal?, ¿se ha pensado cómo hacer frente, mientras tanto, a los gastos fijos que se van a tener?.
- ¿Se conocen y utilizan los recursos que las administraciones e instituciones (Gobierno de Aragón, Comarca, Ayuntamientos, Inaem, IAF, Cámara de Comercio, etc.), ponen a disposición de los emprendedores de forma gratuita?.

(\*) *Notas sobre los contenidos*

1) *Debido a posibles cambios posteriores en las normativas y trámites que afectan a los distintos tipos de actividades, se recomienda comprobar en cada momento la vigencia de los mismos en las páginas oficiales de las instituciones correspondientes o consultar con los técnicos de su comarca, Cámara de Comercio u otros profesionales del asesoramiento.*

2) *Fuentes y Bibliografía: al margen de las fuentes ya citadas en el texto, la información ha sido extraída de la normativa en vigor y de las páginas web oficiales de la Agencia Tributaria, Tesorería General de la Seguridad Social, Gobierno de Aragón, Ministerio de Industria, Energía y Turismo. Asimismo se han utilizado recursos especializados como guías sectoriales, informes de Cámaras de Comercio y de Asociaciones Empresariales.*

3) *Agradecimientos: a todas aquellas instituciones y entidades consultadas y que han aportado información a la guía, en particular, a la Asociación Empresarial Intersectorial de Bajo Cinca/Baix Cinca, La Comarca de Bajo Cinca/Baix Cinca y al área de urbanismo del Ayuntamiento de Fraga.*