

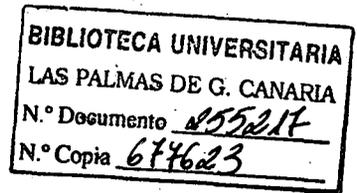
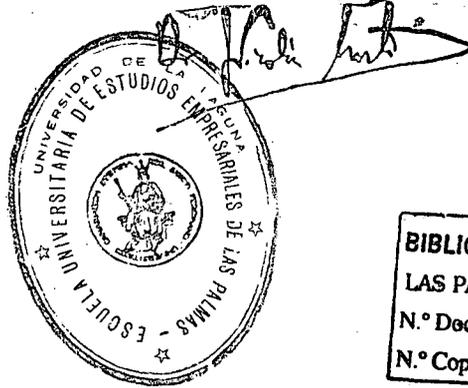
40345

BIG
621.57
GON
mem

Memoria para el examen de
Revalida de Profesorado
Mercantil
"Depósitos Frigoríficos"
Victor González Molina

EXAMEN DE GRADO DE Profesor Mercader
ALUMNO Victor Gonzalez Molina
CALIFICACION Aprobado
FECHA 25 de Febrero de 1977
Las Palmas de G. C. a 8 de Marzo de 1977

El Secretario,



análisis y antecedentes del proyecto

Análisis y antecedentes del proyecto.-

-La elección de una instalación frigorífica industrial-comercial, se fundamenta en sus grandes ventajas prácticas de toda índole que representa para el empresario privado y en general para la economía canaria. Hemos tratado de hacer confluir en ella una serie de peculiares características que de alguna manera la distinguan entre las ya existentes.

Por otro lado, hay que considerar a las instalaciones frigoríficas como elementos valiosos para la economía de las naciones, ya que contribuyen a la mejor y más racional distribución de muchos productos, logrando reducir al mínimo, las pérdidas de numerosos elementos esenciales para la vida del hombre y elevar sensiblemente el nivel de la misma, tanto en los países productores por hacer vendible su excedente de producción, como en los consumidores por hacer posible su conservación, para posterior distribución de los mismos en el mercado.

-----//-----

-Las condiciones particulares que a gróse modo van configurar la empresa y que esperamos le confiera una cierta ventaja comercial sobre las del sector, son entre otras:

Se dedicará a la conservación de fruta y pescado simultáneamente.

En primer lugar funcionará como empresa de depósito, y más adelante y en épocas adecuadas comprará productos por cuenta propia, para su posterior venta. Esta última faceta pudiera resultar la más interesante ya que además de distinguirla, permitirán producir sobre el mercado -actualmente con grandes altibajos-, un efecto regulador que lo equilibre. En tiempos en que la fruta se encuentre en período de abundancia o cosecha se adquirirá a un precio relativamente bajo y directamente a los productores, conservándola por un tiempo que ya el mercado y los costos dictafán, para luego lanzarlas al mercado en el momento que los precios suben por la especulación debido a su escasez.

Por su parte, el mercado del pescado también tiene fluctuaciones notables, registrándose una saturación del mismo en nuestra Capital en ciertas épocas, por lo que se piensa disponer de un camión frigorífico para su distribución en el interior de la isla.

Las tarifas a aplicar por conservación de productos ajenos, se harán por m³ de ocupación y discriminando la clase de producto. Se fundamenta esta separación entre la fruta y el pescado, porque los costos se hallan determinados por elementos de distinta cuantía, en gran parte debido a las diferentes temperatura de conservación.

-----+-----

En cuanto a sus características subjetivas, se ha hecho una selección sobre las formaciones empresariales para esta industria, llegándose a la conclusión de que la parece idónea es la Sociedad anónima, ateniéndonos a las consideraciones que ya se exponen en el apartado de fundamentos jurídicos de este trabajo. Nos interesa destacar aquí, sin embargo, es que nuestra aspiración máxima es la de crear una empresa con la dimensión óptima y con la suficiente flexibilidad estructural, como para que sea posible su adaptación inmediata a la dinámica económica condicionante.

aspecto técnico e industrial

Datos históricos.-

-A pesar de que los habitantes del orbe, se hallan interesados desde épocas muy remotas en lo que atañe al frío y al calor, - podemos afirmar que la "Industria del Frío" tiene una historia muy reciente.

El escritor árabe Ibu-Abi-Usiabia, es posiblemente el primero que hace referencia a las mezclas frigoríficas, en el siglo XIII. Debemos mencionar por otra parte a Zimara (1.530) y Porta (1.589) y Boyle (1.662), que realizaron trabajos con mezclas frigoríficas. En 1.775 Cullen, consigue la congelación del agua bajo una campana, al hacer el vacío con una máquina neumática.

Sin duda alguna, un hecho que indujo al hombre de ciencia a estudiar a fondo el modo de producir frío en forma artificial, - fué el ocurrido al explorador Pallar en las regiones nórdicas el año 1.799, cuando al volver hacia las fozes del río Lena en Siberia, encontró el cuerpo de un mamut conservado en perfecto estado por la nieve.

Algunos autores fijan como punto de partida del desarrollo de esta gran industria, los estudios y experimentos realizados por Faraday, sobre el cambio de estado de los cuerpos gaseosos consiguiendo licuar el gas cloro. Este físico obtuvo también un considerable descenso de temperatura por la vaporización del amoníaco, licuado por compresión. Más la aplicación de esta experiencia a la producción industrial de frío, tarda aún bastante tiempo en realizarse, siendo en la actualidad el sistema más utilizado.

Pasando del campo experimental y científico, al industrial y práctico, podemos decir que fueron muchas las tentativas para traducir el experimento de Faraday en un verdadero sistema práctico para producir frío. El primer inventor de una máquina frigo

rífica que ha servido de prototipo a las demás máquinas utilizadas en nuestros días en la industria, fué Perkins que en 1.834, obtuvo una patente de invención para una máquina frigorífica de compresión de éter.

En realidad, la verdadera industrialización de las instalaciones productoras de frío, se debe a Tellier, el cual modificó en 1.863 la máquina de Carré, sustituyendo el éter sulfúrico por éter metílico y realizó algunos años más tarde con la ayuda de su máquina, el primer transporte de carne desde las costas de Francia al Rio de la Plata. Más tarde Pictet, en 1.875, construye una máquina que funciona con anhídrido sulfuroso y el mismo año, confecciona Linde una a base de amoníaco.

-----/-----

Proceso Técnico.-

-El amoníaco (NH_3), es el fluido utilizado en esta industria, por las razones que se imponen, al compararlo con otros fluidos frigoríficos, como se verá más adelante.

Sus principales características son:

Gas incoloro, punto de ebullición -33° a una atmósfera de presión y 15° a 7 atmósferas de presión. Se evapora rápidamente absorbiendo gran cantidad de calor (calor latente de vaporización = 330 calorías por gramo).

Es el fluido frigorífico que más se utiliza industrialmente, tanto en las instalaciones de afinidad como en las de compresión.

Es el fluido frigorífico por excelencia. A la presión atmosférica y a temperaturas comunes es un gas incoloro de olor penetrante y bien característico, irrespirable, lacrimógeno, produce efectos sobre las mucosas de las vías respiratorias y sobre los ojos. Estas acciones locales no son demasiado graves y la costumbre las hace fácilmente soportables; en dosis elevadas produce graves inflamaciones en las mucosas de las vías inflamatorias que pueden causar la muerte por asfixia. La acción del vapor concentrado sobre los ojos puede producir ceguera.

En disoluciones fuertes y en el estado anhidro ocasiona que maduras químicas al contacto con la piel de cierta gravedad.

El amoniaco comercial no es químicamente puro y para su utilización en las instalaciones frigoríficas conviene que las impurezas (agua, aceite, etc.) contenidas en el fluido no pasen de 0,5 %.

Las fábricas de este amoniaco, establecidas en nuestro país, lo suministran en estado anhidro en envases de acero y en condiciones para ser utilizado con toda confianza.

Camaras frigoríficas.— Son locales destinados a almacenar o elaborar ciertos productos y que se encuentran mantenidas a baja temperatura.

El objetivo principal que se persigue al construir las, es el de aislar térmicamente su interior con respecto al ambiente exterior, evitando de esta forma que el calor exterior llegue hasta los productos almacenados en ellas. Además de esta condición las cámaras deben construirse en forma tal que aseguren unas condiciones higiénicas inmejorables, lo que redundará en beneficio de los productos almacenados en ellas y del personal que trabaja en las mismas.

El proyecto debe atenerse en cada caso al destino que se dará a la cámara frigorífica.

El aislamiento térmico de las paredes, suelo y techo de las cámaras, se consigue revistiéndolas en forma lo más continua posible, con materiales malos conductores del calor; cuanto mejor se haga este aislamiento, menos calor penetrará y se conseguirán las bajas temperaturas deseadas en su interior, sin gasto inútil de frío producido por la instalación.

Cuanto mayor sea el coeficiente de conductibilidad térmica de un aislante, menos apto se hace para su utilización.

Además de este factor, cabe considerar otras propiedades para su elección, como son: Peso específico, higroscopicidad, combustibilidad, resistencia a la putrefacción, facilidad de aplicación, olor, y sobre todo precio adecuado.

El precio del aislante colocado es uno de los factores más importantes; no interesa únicamente el coste de éste en su lugar de adquisición, sino este coste sumado al de transporte, almacenaje y colocación, teniendo en cuenta además, la mayor o menor facilidad de montaje de los revestimientos.

El olor propio de cada aislante también interesa, pues no es raro que se agrieten los revestimientos y den paso a los olores del aislante.

Los aislantes más usados son: corcho, lana de vidrio, plástico, aserrín y otros.

En nuestra industria se utilizará el corcho, por ser el aislante comercial que mejor llena estas condiciones.

-----//-----

Puesta a punto.— Una vez construidas las cámaras frigoríficas, deben ser enfriadas antes de colocar los productos en ellas. Se aprovecha por lo general el período de pruebas de la instalación generadora de frío, para conseguir este enfriamiento; es por lo que al confeccionar las hojas de coste, para el primer ejercicio, consideramos este gasto previo y lo incluimos en los gastos de acondicionamiento de las cámaras (de instalación), y de esta forma repercute indirectamente, por medio de una amortización fraccionada, claro está, en varios ejercicios.

El calor que debe absorber la instalación generadora de frío proviene de:

- 1º) La refrigeración o congelación de los productos.
- 2º) La refrigeración del aire de renovación.
- 3º) Las pérdidas por las paredes, suelo, y techo.
- 4º) Las pérdidas varias ocasionadas por la circulación y trabajo del personal, el funcionamiento de los motores, la iluminación, fermentaciones y desprendimiento de calor por diversas transformaciones químicas.

Con respecto al apartado segundo, la renovación de aire es

necesaria a veces, ya que el aire de las cámaras se vá viciando continuamente, aunque un exceso de renovación trae como consecuencia una pérdida inútil de frío. En nuestra industria no se hace necesario, ya que es suficiente la natural renovación que se produce al abrir y cerrar las puertas con cierta frecuencia, durante las entradas y salidas del personal que trabaja y vigila en las cámaras.

-----+-----

Transportes frigoríficos.- Los productos que se almacenan durante un tiempo más o menos largo en las cámaras frigoríficas con el fin de conservarlos hasta el momento más oportuno. Después de este periodo tienen que ser transportados hasta los lugares de consumo por diferentes medios. En la industria que proyectamos, de momento utilizamos camiones frigoríficos. Se emplearán los del tipo "Termos", es decir cerrados y con aislantes de corcho aglomerado o de lana mineral. Sin producción de frío propio. La carrocería es metálica o de madera dura, ferrada con chapas de acero dulce o de aluminio.

Los camiones frigoríficos con instalaciones productoras de frío, sólo se utilizan en viajes largos o para transportes muy especiales, pues son caros de costo y de entrenamiento.

-----+-----

Temperaturas de conservación.- Según estudios realizados para la conservación de los productos de más movimiento en la presente industria es la siguiente:

PESCADO.- Sistema aconsejado ED (expansión directa) o S (circulación salmuera).

Temperatura de congelación C^o 8 -8 a -10.

El aire para congelarlo de menos 10^o a menos 15^o

Observaciones.- En la compra de pescado de hielo a los barcos, se encuentra de un 30 a un 50% de la pesca que se supone.

Se aconseja depositar para su conservación como máximo 800 kgs. por metro cuadrado, con una introducción diaria de 50kgs. por metro cuadrado.

-FRUTAS-

ED O S

Platanos.-	Temperatura de conservación:	10 a 12º C.
Tomates.-	"	0º C.
Uvas.-	"	4 a 7º C.
Peras.-	"	0 a 2º C.
Patatas.-	"	3 a 5º C.
Limonos.-	"	5 a 10º C.
Manzanas.-	"	0º C.
Naranjas	"	0 a 2º C.
Ciruelas.-	"	0 a 5º C.



La instalación que se proyecta, tendrá dos cámaras y un mismo motor, regulándose las temperaturas dentro de ellas por medio de un termostato, que regulará la apertura de las válvulas de refrigeración.

La temperatura de la distinta clase de fruta, se le proporciona según el lugar que ocupe dentro de la cámara, mientras más cerca de los conductos de refrigeración, más baja la temperatura.

aspecto comercial

Localización geográfica.-

-Al juzgar el emplazamiento de cualquier empresa, hemos de tener en cuenta, que ni los recursos naturales, ni la mano de obra, ni los bienes materiales (capital), se hallan repartidos por la Tierra, de una forma homogénea ni equilibrada, y precisamente por ello la localización constituye un problema, porque en la práctica vemos que en ningún lugar dispondremos con igual abundancia ni calidad de todos los elementos necesarios para producir. Es entonces cuando hay que decidirse entre unos y otros y resignarse a trasladar los restantes. No termina aquí el problema, ya que en nuestro caso, la decisión no está determinada exclusivamente por los costes, sino por los beneficios, o sea la diferencia entre éstos y el precio de venta y por eso al complejo de medios de producción, se superpone el problema de los mercados.

La localización de la industria ha respondido principalmente, a la busca de fáciles vías de comunicación y a las ventajas que implican una comodidad de transporte.

El lugar elegido ha sido la explanada del nuevo dique de ensanche de nuestro Puerto. Como se verá se encuentra en pleno mercado de compra y de venta, con las grandes ventajas de fáciles accesos a través de la Avenida Marítima con las vías de comunicación del interior de la Isla.

Suministros.-

-El suministro de agua no reviste gran importancia, ya que su empleo será el de procurar una mejor higiene, al utilizarla para el lavado de las cámaras, y cuando éstos lo requieran, el de los productos. Está previsto el abastecimiento de modo directo por "Servicio de Abastecimiento de Agua de Las Palmas".

El Suministro de energía eléctrica reviste sin embargo gran importancia. Se ha desechado su producción con motor propio, por diversas razones, entre otras, porque la inversión no es lo suficiente justificable por el excesivo coste de esta maquinaria y

y porque los gastos en materia prima necesaria para transformar la energía térmica en eléctrica son desproporcionados. Ha sido suscrito contrato pues con la "Unión eléctrica de Canarias, S.A."

En lo que se refiere al amoniaco, a pesar de ser básico para el funcionamiento de la instalación, por operarse en circuito cerrado y ser la pérdida de éste de muy poca cuantía, además de tratarse de un producto de gran facilidad de adquisición, no supone un factor de mucha consideración.

Pasando al capítulo de precios de la materias primas, nos resta decir que tanto la fruta como el pescado, debido a las oscilaciones de tipo estacional, en especial en el precio de la fruta, su adquisición se efectuará en la época de cosecha de la primera y en la de saturación de consuma por excesiva oferta, en el otro.

Como se vé, los gastos y dificultades que supone entre otros: la búsqueda de materias primas y mano de obra, se encuentran solucionados, ya que con respecto a las materias primas, los gastos de transporte que suelen incrementar el valor de éstas, están aminorados debido al fácil acceso a los lugares de producción y compra. Con referencia al factor mano de obra, no queda más que decir, que por encontrarse en sitio céntrico y cerca de los principales sectores de expansión demográfica, no resulta difícil, ni la busca de personal, ni el desplazamiento del mismo a la instalación.

Aspecto comercial.-

-La industrialización a gran escala de nuestro tiempo, ha significado un distanciamiento entre el productor y el consumidor, que en la época del artesanado se entendían directamente.

Hoy la Publicidad ha venido a solucionar en parte este problema. Decimos en parte, porque es una relación que sigue la única dirección del productor al consumidor, pero es preciso que se establezca contacto a la inversa, ya que el productor, debe saber la clase de productos, el modo de ofrecerlos al consumidor, el momento y la cuantía, por citar unos aspectos de los muchos que el problema origina. Urge pues, conocer el estado de la demanda principalmente, para saber la cantidad de productos que ésta puede absorber en un momento dado.

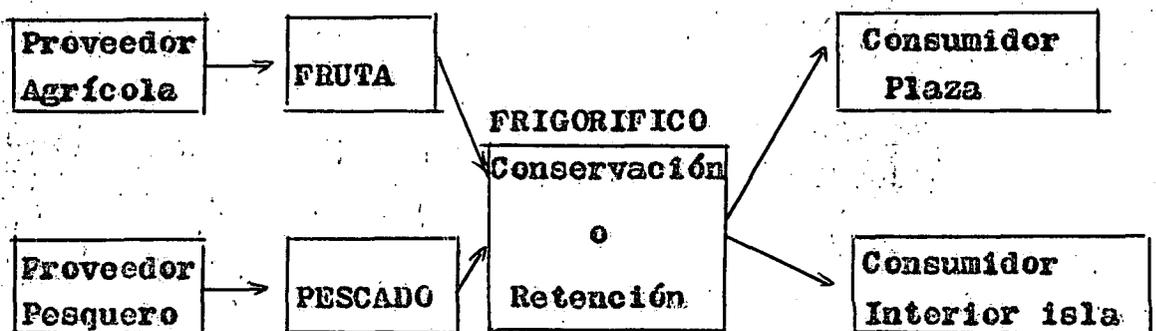
Además para efectuar las compras necesarias de frutas y pescado, a fin de satisfacer esta demanda, es necesario mantenerse en la expectativa del mercado de compras y a la oportunidad o posibilidad de adquirir a un precio competitivo.

Por lo expuesto se ha hecho necesaria la creación en esta empresa de los departamento de compras y ventas, que constituyen el fundamento del éxito de la empresa en el futuro.

Proceso comercial

Mercado compra

Mercado Venta



COMPRAS



Actividades del Departamento de Compras:-

Sus actividades específicas son:

- 1º Conocer y mantener registros que indiquen los productos posibles, las fuentes de abastecimiento y los precios y cantidades disponibles de éstos, o sea, el estudio al día del mercado de compras.
- 2º Revisar el detalle de las necesidades de la empresa, formulas por las distintas secciones.
- 3º Negociar con los proveedores.
- 4º Cursar las ordenes de compra a los suministradores con toda celeridad.
- 5º Acumular y analiza cotizaciones.
- 6º Controlar el cumplimiento de los pedidos.
- 7º Intervenir las facturas, para comprobar el cumplimiento de los términos acordados.
- 8º Mantener el registro de compras.
- 9º Establecer coordinaciones y enlaces con los demás departamentos, a fin de realizar las compras adecuadas (especialmente con el de ventas).

Para realizar estas funciones el departamento de compras puede estar dividido en las secciones siguientes:

- a) Investigación del mercado.
- b) Estudio de ofertas.
- c) Formación de pedidos.
- d) Vigilancia de remesas
- e) Control recepciones y facturas,
- f) determinación de costes de compras.

Varias de estas funciones podrán ser encomendadas a un mismo individuo. Este departamento ha de ser único para la empresa

al mismo cursarán todas las solicitudes las demás. En principio se evitará que cada departamento adquiera por sí lo que pueda necesitar; sin embargo, cuando se considere ventajoso se podrá conceder cierto grado de descentralización en este aspecto.

VENTAS

Actividades del departamento de ventas.-

-Ventas acerca los productos del productor al consumidor, para que éste pueda satisfacer sus necesidades. Como norma, los productos irán directamente del agricultor o pescador al frigorífico, procurando eliminar siempre que sea posible los intermediarios.

Este departamento cuidará de cumplir los siguientes fines:

1º Asegurar un consumo suficiente para cada uno de los productos (salida de existencias).

2º Mantener los gastos de ventas dentro de un nivel razonable y según circunstancias del mercado.

3º Regular las existencias, procurando llegado el momento, de disponer de la suficiente cantidad de mercancías y mantener una constante y satisfactoria relación con el consumidor.

4º Garantizar al cliente el servicio de mercancías y la posterior satisfacción del consumidor.

5º Obtener un margen suficiente entre el coste total y el precio de venta.

Las secciones o servicios del departamento son entre otros:

- a) Estudio del mercado.
- b) Promoción de ventas.
- c) Análisis de ventas.
- d) Publicidad y Propaganda.
- e) Relaciones públicas y servicios complementarios.

Competencia.-

-La competencia en nuestra industria, sólo existe cuando se actúa como empresa de depósito, ya que en el archipiélago, no hay quien opere, con el sistema de compraventa empleado.

Parece ser que a veces y eventualmente, existen ciertos compradores de pescado congelado, que lo conservan hasta el momento oportuno para su venta, pero su efecto en el mercado es nulo. La venta en el interior por nuestra parte es una innovación.

En cuanto a las empresas frigoríficas de depósito, que son casi todas, solo compiten en lo que se refiere al pescado, ya que por regla general no se efectúan depósitos de frutas y cuando se hacen son muy transitorios, debido a que los depositantes se les escapa las posibilidades de conservación de la fruta en cámaras.

Queda aclarada en estas líneas no sólo la competencia, sino la justificación comercial también, ya que se impone una racionalización en el consumo y distribución de los productos, y que duda cabe, nuestra empresa, aporta instrumentos y medios de bastante importancia en este sentido.

---/---

Publicidad.-

-Se impone hacer conocer, principalmente en el interior de la isla, por lo que preferentemente, se realizarán campañas publicitarias radiadas, ya que como se sabe, es el medio mejor para llegar a nuestra gente del interior.

Se piensa crear además un emblema distintivo de la empresa, que hará que sus productos sean reconocidos con facilidad. No se desestima la publicidad por medio de la prensa y televisión, así como anuncios visuales colocados estratégicamente.

-----/-----

Circuito interior y organización del almacén.-

-Como se puede apreciar en los planos de construcción de la instalación, la mercancía sigue una dirección única. En las puertas de entrada y salida se procede a la comprobación, pesaje y clasificación según temperatura. Se adherirán a los embalajes de los productos, unas etiquetas, que indiquen preferentemente la fecha de entrada, para en todo momento conocer su antigüedad, la fecha límite de permanencia en el frigorífico, así como también si son mercancías propias o ajenas en calidad de depósito, en este último caso, también constará el propietario de la misma.

La segunda planta, está destinada a las oficinas de la administración, salvo una parte, independiente por completo, situada directamente encima de la zona del motor y que se destinará a vestuario, botiquín y almacenaje de material diverso, necesarios para el buen funcionamiento de las instalaciones y para la prevención de cualquier emergencia.

Como se observa, se ha situado el departamento de compras directamente encima de la puerta de entrada de mercancía al almacén, y el de ventas también en situación de control directo con la de salida. Este contacto de los departamentos con el almacén, no sólo es visual sino además telefónico. Las razones son obvias, ya que los fines que se persiguen es el de mantener un estrecho contacto entre la realidad y la función administrativa y contable, encargada de recoger esa realidad; son muchas las empresas en las que se adolece de una falta de conexión y distanciamiento, que de ningún modo es aconsejable, ya que las funciones encargadas de controlar y coordinar pierden gran parte de su fuerza.

—+—

hojas de costes

-Determinación de los costes por secciones-

El fin que se persigue es el cálculo del coste total de conservación de los productos. Dado el carácter específico de este comercio-industria, las fluctuaciones en la ocupación de la cámara no afectan a los costes que se mantienen fijos. La consiguiente ausencia de costes variables aumenta la importancia que tienen en nuestro caso la determinación del punto muerto, aspecto que junto con la estructura patrimonial, creemos se encuentran suficientemente detalladas en el aspecto financiero de este trabajo.

Al confeccionar las hojas de coste, se ha procurado hacerlo de modo que los gastos, una vez catalogados adecuadamente, fuesen aplicados con el criterio más real y lógico posible, de ahí la división por secciones. En cada una de éstas se han distribuido los gastos anuales, estratificándolos de acuerdo con los razonamientos más aconsejables.

Se han determinado asimismo las tasas de conservación por día y metro cúbico. Para calcular éstas, no se ha supuesto una ocupación total de los frigoríficos, sino la que se prevee será la media efectiva de ocupación. Al hacerlo de esta forma, pretendemos evitar, la pérdida de parte de nuestro activo circulante, que no se recuperaría debido a la inexacta distribución de los gastos, al no producirse, como es lógico, la máxima ocupación durante todo el año.

Los gastos de publicidad, los generales y todos aquellos que no pertenecen al coste estrictamente industrial, se han aplicado en un 50% a cada sección, por carecer de criterios de imputación precisos. El resto de los indirectos, se han repartido en razón de la superficie ocupada y temperaturas de conservación.

~~-----~~

Amortizaciones.-

Amortización edificio, 50 años	42.000.-
Amortización vehículos, 12 años	116.667.-
Amortización gastos constitución, 10 años	27.810.-
Amortización motores e instalación complementaria, 20 años	100.000.-
Amortización acondicionamiento cámaras (revestimiento paredes), 15 años	16.667.-
Amortización y reposición utensilios diversos, 10 años	10.000.-
Amortización mobiliario y material oficina	9.333.-
TOTAL AMORTIZACIONES	322.477.-

Otros gastos.-

Combustible automoviles (Gas-oil)	35.000.-
Revisión, reposición y engrase motores	15.000.-
Licencia fiscal fruta	2.776.-
Licencia fiscal pescado	4.564.-
Gastos publicidad y propaganda	15.000.-
Gastos generales diversos	20.000.-
TOTAL GASTOS VARIOS	92.340.-

--RESUMEN DE GASTOS SUPUESTOS ANUALES--

MANO DE OBRA DIRECTA	1.553.280.-
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.154.400.-
MATERIAS PRIMAS	63.000.-
SEGUROS	32.000.-
MATERIAS AUXILIARES	3.000.-
AMORTIZACIONES	322.477.-
OTROS GASTOS	92.340.-

Total de gastos supuestos anuales /les. **3.220.497.-**

DETERMIACION DEL COSTE TOTAL

IMPUTACIONES A CADA SECCION

Gastos específicos.-

Sección pescado:

1 Vigilante-encargado almacén de pescado	153.600.-
1 Chofer camión frigorífico	192.000.-
Cargas sociales correspondientes	122.880.-
Amortización camión frigorífico	79.167.-
Póliza seguro camión frigorífico	7.500.-
Combustible camión frigorífico	17.500.-
Licencia fiscal pescado	<u>4.564.-</u>
	577.211.-

Sección fruta.-

1 Vigilante-encargado almacén fruta	153.600.-
1 Chofer camión "Austin"	192.000.-
Amortización camión "Austin"	37.500.-
Cargas sociales	122.880.-
Póliza seguro camión "Austin"	7.500.-
Combustible camión "Austin"	17.500.-
Licencia fiscal fruta	<u>2.776.-</u>
	533.756.-

-CRITERIOS DE IMPUTACION-

A razón de la superficie.- La superficie ocupada por ambas es
la misma, por que la distribución es del 50% a cada sección.

Sección pescado:

3 operarios para carga, descarga y colocación interior almacén. 50%	216.000.-
Póliza seguro instalación, 50%	8.500.-
Agua, 50%	1.250.-
Amortización edificio, 50%	21.000.-
Amortización gastos de constitución, 50%	13.905.-
Amortización utensilios diversos, 50%	5.000.-
1 Administrativo encargado Caja, 50%	96.000.-
1 Jefe de contabilidad	150.000.-
2 Administrativos compraventa	192.000.-
Cargas sociales, 50% s/184.320 \$278.400	231.360.-
Amortización acondicionamiento cámaras, 50%	8.333.-
Amortización mobiliario y material oficina, 50%	4.667.-
Gastos publicidad	7.500.-
Gastos generales diversos, 50%	10.000.-

965.515.-
=====

Sección fruta:

La misma distribución al 50%

965.515.-
=====

-----+-----

A razón de temperaturas de conservación.-

Los promedios de temperatura necesarios para conservar uno y otro, son:

Pescado - 10° C.

Frutas (media) 2,5° C.

Se repartirán estos gastos, inversamente proporcionales a las temperaturas de conservación. Para ello, las convertimos en las equivalentes:

-10° = 10°

2,5° = 22,5° (añadiendo a ambas 20°)

-----/-----

Sección pescado:

Fluido eléctrico, proporcionalmente a $\frac{1}{10}$	41.538.-
Amoniaco, idem.	2.077.-
Grasa motores e instalaciones	346.-
Amortización motores e instalaciones complemen.	69.231.-
Revisión, reposición y engrase motores	<u>10.385.-</u>

123.577.-
=====

Sección fruta:

Fluido eléctrico, proporcionalmente a $\frac{1}{22,5}$	18.462.-
Amoniaco	923.-
Grasa	154.-
Amortización motores e instalación	30.769.-
Revisión, reposición y engrase motores	<u>4.615.-</u>

54.923.-
=====

-----/-----

RESUMEN HOJAS DE COSTO
=====

Gastos sección pescado.-

Específicos	577.211.-
A razón de superficie	965.515.-
A razón de temperaturas conservación	<u>123.577.-</u>
Total gastos en dicha sección	<u>1.666.303.-</u>

Gastos sección fruta.-

Específicos	533.756.-
A razón de superficie	965.515.-
A razón de temperaturas de conservación	<u>54.923.-</u>
Total gastos en dicha sección	<u>1.554.194.-</u>



FIJACIÓN DE TASA DE CONSERVACIÓN
=====

Gastos diarios sección pescado.-

$$\frac{1.666.303.- \text{ (importe anual)}}{365 \text{ (días del año)}} = 4.565,21$$

Gastos diarios sección fruta.-

$$\frac{1.554.194 \text{ (importe anual)}}{365 \text{ (días del año)}} = 4.258,06$$

TASA METROS CUBICOS-DIA

Superficie depósito pescado = 500 m² - 100 m² no útiles = 400 m²

Altura aprovechable = 4 metros.

Metros cúbicos = 400 x 4 = 1.600

Promedio ocupación durante el año = 800 m³

Tasa diaria por m³ conservación pescado:

$$\frac{4.565,21 \text{ (gastos diarios)}}{800 \text{ (m}^3 \text{ ocup. media)}} = 5,70 \text{ Pts./m}^3 \text{/día.}$$

Tasa diaria por m³ conservación fruta:

$$\frac{4.258,06 \text{ (gastos diarios)}}{800 \text{ (m}^3 \text{ ocup. media)}} = 5,30 \text{ Pts/m}^3 \text{/día.}$$

plan financiero

Plan financiero.-

-El problema de las inversiones y sus rendimientos, ha sido y será siempre, para toda empresa consciente, objeto del estudio más detenido, en sus varios aspectos.

Desde su fundación, en que se plantean los primeros problemas de inversión, y que suelen ser los de más transcendencia para la vida de la misma, ya que significa la dotación de los medios-base necesarios, para su posterior funcionamiento.

Paralelamente a este problema de inversión óptima, y nos atrevíamos a decir, supeditando a éste, se encuentra el problema de la financiación, o sea que nos enfrentamos a la insoslayable cuestión de estudiar el capital en su doble aspecto estructural: el económico y el financiero.

El aspecto financiero es en suma, la fuente que vá a proveer de los elementos necesarios para en este comienzo garantizar su puesta en marcha.

En esta unidad económica que presentamos, la financiación inicial, se ha hecho con medios propios, excepto parte del circulante, que procede de compras de mercaderías a crédito a los proveedores.

La conveniencia de las aportaciones ajenas, se deriva de la ventaja que puede suponer en muchos casos, el mantener una inversión más o menos abundante de esta clase de capitales, cuando el costo o interés de estas deudas, es inferior al dividendo que se paga a los capitales propios, y así se incrementan los beneficios de la explotación. No obstante una empresa con deficiente inversión de capitales propios, carece de base para asentar la superestructura crediticia, por lo que constitucionalmente es defectuosa y de supervivencia muy precaria.

Punto muerto.-

-El cálculo del punto crítico de ventas de esta empresa reviste características muy peculiares, debido, por una parte, a la ausencia de costes variables, y, por otra, a que la unidad a considerar, es el m³ de ocupación y no el producto vendido como razonaremos más abajo.

Ausencia de costes variables:

Esto se explica por la necesidad de efectuar todos los gastos, independientemente, del nivel de ocupación del frigorífico. Como se puede apreciar en la confección de las hojas de costo, la puesta en marcha de la instalación, ya exige en un principio, no solo la inversión en bienes de equipo, traducida después en amortizaciones de cuota fija, sino también un costoso poner en marcha traducido en el enfriamiento total de la instalación, que ya se mantiene de "por vida" haciendo trabajar los motores lo necesario para reponer las pérdidas de calor, que como se vieron en la parte técnica, corresponden más a las renovaciones de aire y fugas que a la mercancía depositada, que, que duda cabe también repercuten pero en este caso la única variación, vendría dada en el fluido eléctrico, - que como vimos supone una cifra anual que queda minimizada al hacer la imputación por m³/día. (0,09 pts). El resto de los gastos - permanece inalterable, desde los sueldos fijos al personal, hasta las materias primas (amoníaco, circuito cerrado), seguros, y materias auxiliares.

Unidad de venta a considerar:

Parece claro que en el renglón de empresa de depósito, al no proceder a la compra de la mercancía, ya que esta es depositada en la cámara, sea el m³ ocupado la unidad de explotación.

Donde el criterio es menos convencional, es en el apartado de compra-venta de productos por nuestra cuenta. Si bien la unidad de venta es realmente el kg. de producto vendido, no se puede tomar como punto de referencia para la obtención del punto muerto, ya que todos los costes confluyen en la conservación de los mismos, excepto los de adquisición, que por ser fluctuantes en sobremancha y no supeditan al precio de venta que también es muy coyuntu-

ral (de ahí el riesgo de la empresa), el punto crítico calculado con estas bases, estaría desplazándose constatemente, no sólo por las variaciones de los costes de la materia prima (fruta o pescado), sino por la del margen de beneficio obtenido y que en suma es el condiciona el límite de ventas necesario para cubrir los e costes.

Por todo ello, y con el fin de tener índice suficiente para orientarnos en la marcha de la explotación, hemos fijado las tasas de conservación de la fruta y del pescado. Sobre esta tasa hemos calculado, el margen de beneficio fijo y que en suma constituye en conjunto el coste o valor añadido al producto por el servicio de conservación. Si consideramos además que este valor añadido, es infimo en comparación con las alzas de precio que alcanzan los productos en las épocas de escasez, justifica la creación de una empresa de este tipo, que no especula con los precios del mercado y si por el contrario establece un efecto moderador y equilibrador en el mismo.

Dicho con cifras resulta:

<u>Tasa conservación m³/día</u>		<u>Precio venta compra-v.</u>		<u>P.V. depósito</u>	
Fruta	Pescado	Fruta	Pescado	Fruta	Pescado
5,30	5,70	8,50	9,15	10,60	11,40

-Si consideramos que en un m³ caben de 400 a 600 Kgr. de producto, resulta que cada mes el incremento sobre kg. a vender incluido el 60 % de beneficios, no llegaría a 0,50 cts., cuando las oscilaciones en el mercado en ese período de tiempo son varias veces superiores.

-Cálculo del punto muerto.-

Aunque la superficie total de cada una de las cámaras es de 500 m² que por una altura media de 4 mts. dá un cubicaje de 2.000 m³. Deudicido los espacios para paso y demás, quedan 1600 m³ utiles para cada cámara.

-Para la imputación de costes per m³ hemos considerado que se mantenía un promedio de ocupación durante el año de 800 m³, promedio que una vez en marcha habrá confirmar o rectificar con criterio de extremada prudencia.

Ahora bien, si:

El coste mensual de la sección fruta es de $\frac{1.554.194.-}{12} = 129.516,16$

y con 60% en compraventa resulta $129.516,16 + 77.709,69 = 207.225,85$

$$\text{P.M. compraventa fruta} = \frac{800 \text{ m}^3 \times 129.516,16}{207.225,85} = 500 \text{ m}^3$$

Quiere decir que con una ocupación media de mercancía propia en fruta de 500 m³ estamos cubriendo los costes de conservación, por encima de los cuales cada unidad nos aportará un beneficio neto de 259,25 pts./m³/mes y que hasta alcanzar el promedio estimado de 800 m³ se convierte en 77.700.- pts. de b² mes, Estimación aparte como hemos visto, del b² en la venta del producto.

En la misma sección de fruta y para la mercancía depositada de propiedad ajena:

Coste mensual de conservación & + margen de beneficio 100% (derechos de custodia y conservación) = 259.032,32.

$$\text{P.M. depositos fruta} = \frac{800 \text{ m}^3 \times 259.032,30}{259.032,30} = 400 \text{ m}^3$$

-----//-----

El coste mensual de la sección de pescado es de $\frac{1.666.303.-}{12} = 138.858,58$

más el 60% b² neto = 222.173,72.

$$\text{P.M. compraventa pescado} = \frac{800 \times 138.858,58}{222.173,72} = 500 \text{ m}^3$$

$$\text{P.M. depósitos pescado} = \frac{800 \times 138.858,58}{277.717,16} = 400 \text{ m}^3$$

-----//-----



Capital circulante.-

-Suponemos que el índice de recuperación del capital invertido en el ciclo económico es de dos meses aproximadamente, plazo en que coinciden las variaciones y altibajos del mercado y los límites máximos que estipularemos en los contratos de depósitos que se concierten. Además creemos que hay suficiente base -una vez analizado el mercado- para considerar que la absorción de los productos por la demanda será inmediata, lo que coadyuva a que la proporción entre el activo disponible y realizable a corto con el exigible a corto esté muy igualada, ya que al tener las ventas prácticamente aseguradas, su producto será suficiente para atender los pagos. De cualquier forma, en el comienzo y hasta que la marcha real del negocio no lo ratifique, consideramos que en la provisión de capital circulante debe imperar la prudencia.

La relación entre los plazos de compra y los de venta no afecta el cálculo, puesto que en este tipo de transacciones los pagos y cobros se producen al contado, aunque no se descarte la posibilidad de conseguir para más adelante, dilación en los plazos de pago a los proveedores, sobretodo cuando se traten de cooperativas agrícolas y ciertos provisionistas de pescado.

Cálculo del capital circulante:

Exigible comprometido a dos meses vista:

Mano de obra directa	258.880.-
" " indirecta	192.400.-
Materias primas p ^o refriger.	10.500.-
" " (fruta y pescado para compraventa) (1)	973.550.-
Gastos varios (combustible, revisiones mqnas., gles. etc)	14.670.-
	<u>1.450.000.-</u>
	=====

(1) La cantidad a invertir es indeterminada, ya que depende de la abundancia, precio y condiciones del mercado, aparte del grado de ocupación que le hayamos querido dar al almacén de productos de terceros en depósito. Los departamentos de compras y ventas, al comienzo de cada ciclo bimensual, considerando las variables expuestas determinará las cantidades a invertir, cuidando básicamente que

la superficie ocupada, tanto con mercancías propias como ajenas, cubra, al menos, el promedio estimado de 800 m³ en cada sección, aunque el punto crítico, como hemos visto, está en 400/500 m³.

Si iniciamos nuestras operaciones con la cifra ya apuntada de 1.450.000.- como fondo de funcionamiento, tenemos que dedicados enteramente a empresa de depósito, la relación entre capital circulante y exigible es de 3 a 1.

$$\frac{1.450.000.-}{476.450.-} = 3,04$$

Mientras que dedicando parte al almacenamiento de mercancías propias podemos llegar a una relación de 1 a 1. En la recuperación del efectivo, al final del ciclo, los incrementos del capital por beneficios en ventas, pueden aumentar el fondo permitiendo incluso un incremento en los stocks de mercancías propias.

///

ESTRUCTURA ECONOMICA

-Presupuesto de explotación-

CAPITAL FIJO

Coste solar (1.000 m² a 2000.-Pts) 2.000.000.-

Construcción edificio dos plantas 2.100.000.-

Total inmueble 4.100.000.-

Acondicionamiento cámaras (reves-
timiento y enfriamiento inicial) 250.000.-

Motores e instalaciones complemen. 2.000.000.-

Grúa-puente techo 400.000.-

vehículo montacargas 600.000.-

Motor refrigerador 1000.000.-

Utensilios diversos (herramientas
cajones almacenamiento, carretill.) 100.000.-

Mobiliario y mat. oficina 140.000.- 2.490.000.-

Total instalación frigorífica 6.500.000.-

Camiones 1.400.000.-

"Austin" 450.000.-

Frigorífico 950.000.-

Gastos Constitución 300.000.-

TOTAL INVERSION 8.200.000.-

CAPITAL CIRCULANTE EN COMIENZO

Caja y Bancos 1.800.000.-

TOTAL-CAPITAL . . . 10.000.000.-

|||||

ciclo contable

ORGANIZACIÓN CONTABLE.-

PLAN DE CUENTAS

1º) CUENTAS DE RECURSOS PROPIOS

- 1.1 Capital
- 1.2 Reservas legal
- 1.3 Reserva estatutaria

2º) CUENTAS DE RECURSOS AJENOS

- 2.1 Proveedores
 - 2.1.1. de pescado
 - 2.1.2 de fruta
- 2.2 Efectos a pagar
- 2.3 Acreedores varios

3º) INVERSIONES FIJAS

- 3.1 Solar
- 3.2 Edificio
- 3.3 Maquinaria
 - 3.3.1 Motor refrigerante
 - 3.3.2 Puente-grúa
- 3.4 Mobiliario y enseres
 - 3.4.1 Mobiliario oficina
- 3.5 Gastos de constitución

4º) CUENTAS FINANCIERAS (DE ACTIVO)

- 4.1 Caja
- 4.2 Bancos
- 4.3 Clientes
 - 4.3.1 Mercado plaza
 - 4.3.2 Mercado interior isla
- 4.4 Efectos a cobrar

5º) CUENTAS DE ALMACEN Y APROVISIONAMIENTO

- 5.1 Frutas Pescado
- 5.2 Pescado

6º) CUENTAS DE COSTE

- 6.1 Gastos conservación
 - 6.1.1 Fluido electrico
 - 6.1.2 Mano de obra
 - 6.1.3 Otros
- 6.2 Gastos de administración
- 6.3 Gastos Generales.

72) CUENTAS DE INGRESOS

- 7.1 Ventas**
 - 7.1.1 Contado**
 - 7.1.2 Crédito**

82) CUENTAS DE RESULTADOS

- 8.1 Resultados explotación**
 - 8.1.1 Resultado pescado**
 - 8.1.2 Resultado fruta**
- 8.2 Resultados ejercicio**

~~---~~

Como se puede apreciar, presenta la suficiente elasticidad, como para dar cabida a las cuentas que no se han previsto o se han omitido.

Principales asientos globales numéricos del ciclo contable.-

10.000.000.- ACCIONISTAS A CAPITAL 10.000.000.-

Por suscripción de 1.000 acciones de 10.000 pts. c/u,
como sigue:

D. Víctor Glez. Molina	2.500.000.-
D. Miguel Arnas Rguez.	2.500.000.-
D. Miguel Angel Lopez	2.500.000.-
D. Ervigio Santana Ler.	2.500.000.-

3.500.000.- CAJA

1.500.000.- C.I.A. A ACCIONISTAS 5.000.000.-

Aportación del 50%, hecha por los socios mencionados

300.000.- GASTOS CONSTITUCION

4.100.000.- INMUEBLE A CAJA 4.000.000.-

A C.I.A. 400.000.-

Primeras inversiones

3.500.000.- CAJA

1.500.000.- C.I.A. A ACCIONISTAS 5.000.000.-

Por el resto del compromiso

250.000.- acondicionamiento de CAMARAS

2.000.000.- MOTORES E INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS

100.000.- UTENSILIOS DIVERSOS

140.000.- MOBILIARIO Y MAT. OFICINA

1.400.000.- CAMIONES A CAJA 3.000.000.-

A C.I.A. 890.000.-

Por el resto de la inversión

2.707.680.- MANO DE OBRA Y CARGAS SOCIALES

63.000.- PRIMERAS MATERIAS

3.000.- MATERIAS AUXILIARES

32.000.- SEGUROS

92.340.- GASTOS VARIOS

A ACREEDORES VARIOS 2.898.020.-

Por los elementos que determinan el costo

322.477.- AMORTIZACIONES A FONDO AMORTIZACION VARIOS 294.667.-
 A GASTOS CONSTITUCION 27.810.-

Por las diferentes amortizaciones detalladas como sigue:

a Fdo. amort.	edificio	42.000.-
a " "	vehiculos	116.667.-
a Fdo. amort.	motores	100.000.-
a " "	añond. C.	16.667.-
a " "	utensilios	10.000.-
a " "	mobiliario	9.333.-

2.898.020 ACREEDORES VARIOS A CAJA 2.898.020.-
 Pago a los mismos por nuestros débitos.

3.220.497.- GASTOS CONSERVACION MERCANCIAS

A M MANO DE OBRA	2.707.680.-
A PRIMERAS MATERIAS	63.000.-
A MATERIAS AUXILIARES	3.000.-
A SEGUROS	32.000.-
A AMORTIZACIONES	322.477.-
A GASTOS VARIOS	92.340.-

Asiento originado por la aplicación de los costes.

-En la práctica este asiento se llevará desglosado a gtos.

conservacion fruta y gtos conservacion pescado, aplicando los elementos correspondientes. Se engloban los asientos a fin de evitar la monotonía repetición de procesos idénticos y para que reúna un mínimo de sencillez.

6.300.000.- PESCADO Y FRUTA A PROVEEDORES 6.300.000.-
 Compra durante el año de mercancías.

3.450.000.- PESCADO Y FRUTAS DEPOSITADOS A DEPOSITANTES FR. Y P. 3.450.000.-
 Por los depósitos efectuados durante el año.

2.080.937.- PESCADO Y FRUTA
 1.139.560.- DERECHOS CONSERVACION S/DEPOSITOS A GASTOS CONSERVACION 3.220.497.-

Incorporación de los costes de conservación a la mercancía que se encuentra en almacén. Imputación por ocupación (en este caso se ha hecho proporcionalmente a las cuantías.)

13.409.499.- CLIENTES A PESCADO Y FRUTA 8.380.937.-
 A RDO. VTA/ PESC. Y F. 5.028.562.-

Venta del producto e incorporación al precio del vta. el 60% de margen comercial.

2.279.120.-	DEUDORES POR DERECHOS DEVENGADOS		
		A DERECHOS DE CUSTODIA	1.139.560.-
		A DERECHOS DE CONSERVACION	1.139.560.-

La partida de derechos de conservación es equivalente al gasto de conservación. La de derechos de custodia, es el rendimiento, que como se indicó en los costes, es el doble de la tasa.

2.300.000.-	DEPOSITANTES	A PESCADO Y FRUTAS DEPOSITADOS	2.300.000.-
-------------	--------------	--------------------------------	-------------

Devolución mercancías depositadas.

2.279.120	CAJA	A DEUDORES POR DRCHOS.DEV.	2.279.120.-
-----------	------	----------------------------	-------------

Cobro derechos.

6.300.000.-	PROVEEDORES	A CAJA	6.300.000.-
-------------	-------------	--------	-------------

Pago de mercancía a proveedores.

13.409.499.-	CAJA	A CLIENTES	13.409.499.-
--------------	------	------------	--------------

Cobro de mercancía vendida.

5.028.562.-	RDO/ VENTA FRUTA Y PESCADO		
-------------	----------------------------	--	--

1.139.560.-	DERECHOS DE CUSTODIA		
		A PERDIDAS Y GCIAS.	6.168.122.-

6.168.122.-	PERDIDAS Y GANANCIAS		
		A RESULTADO EJERCICIO 1.976	6.168.122.-

aspecto jurídico

Forma jurídica de la Empresa, -Consideraciones generales y justificación-.

A nuestro criterio, la característica que consideramos más interesante de las S.A., es por llamarla de alguna manera su versatilidad. La rapidez y agilidad para transformarse, absorber y fusionarse son aspectos importantes en los países de estructura capitalista como el nuestro, en los que la iniciativa privada, transformada en competencia viva, exige una dinámica constante, que la Ley, con justa visión, hace posible en la articulación de las sociedades por acciones.

Por otro lado, encontramos otros factores dignos de consideración:

-Riesgo.- En el peor de los casos está delimitado de antemano, circunscrito a la cifra aportada al negocio. No habiendo precedentes ni seguridad de que esta empresa alcance éxito absoluto; favorece la división neta que existe en ella entre empresario y capitalista, permitiendo a éste el seguimiento de la gestión de aquél y en cualquier caso, su responsabilidad no es solidaria ni con los gestores ni con el resto de los socios.

-Gobierno y control.- la no supeditación de antemano y casi por siempre a determinados cerebros regidores, sino que existe una perfecta organización jerárquica e interior, y la movilidad de los gestores que ostentan la representación de la empresa frente a terceros.

-Financiación propia.- Además de las ventajas fiscales para la reinversión de resultados asequibles a cualquier forma subjetiva, las S.A. cuentan con fuentes de financiación propias: obligaciones y aumento de capital.

-Creación no condicionada.- En algún tipo de sociedad (limitada y colectiva) la creación de la nueva empresa en cuanto a dimensión se condiciona a la cifra a aportar por cada uno de sus

componentes. En el caso de la nuestra se proyecta y la fuente de financiación no se hace difícil, ya que por estar constituido el capital por acciones, se favorece la entrada del pequeño ahorro y todas las aportaciones que puedan hacer personas que por sí solas o en pequeño número, no podrían llevar a cabo la financiación de una empresa de cierta envergadura. De este modo se consigue reunir grandes sumas e interesar a muchas personas en el negocio. Aunque lo dicho no es fundamentalmente esencial, ya que de las aportaciones ajenas se deriva la ventaja de un coste o interés del dinero inferior al dividendo que se paga a los capitales propios, incrementando así los beneficios de la explotación.

No obstante una empresa que tenga una base inadecuada de capital propio para asentar en él su superestructura de crédito, es constitucionalmente defectuosa y no puede tener esperanzas de sobrevivir.

-Absentismo.- Este es a nuestro juicio el gran defecto. Sobre todo para un negocio en una línea nueva como es éste y principalmente en su fase de arranque. Sin embargo la Ley deja en nuestro país la puerta abierta: la fundación simultánea, unos estatutos que regularán la enajenación de las acciones, y una única limitación, la de un mínimo de tres socios. Socios que de una manera o de otra dejaremos vinculados al máximo al negocio.

Consideraciones jurídicas sobre las empresas de depósito.-

En razón al objetivo de la explotación, nos parece necesario, recoger aquí, al menos las líneas básicas determinadas por la Ley para las operaciones de depósito.

Queda en primer lugar perfectamente determinado el carácter mercantil de los depósitos de esta empresa ya que se cumplen los requisitos:

- 1) El depositario es comerciante.
- 2) Las cosas depositadas son objeto de comercio.
- 3) El depósito constituye en sí, una operación mercantil.

Por otro lado queda claro el derecho que asiste al depositario a exigir retribución por el depósito.

En contraposición, nos veremos precisados a establecer controles de conservación, dado que de producirse menoscabos, daños y perjuicios que las cosas depositadas sufrieren no sólo por posibles negligencias, sino por los que provengan de la naturaleza o vicio de las cosas, si en estos casos no se hizo lo necesario para evitarlos o remediarlos, dando aviso de ellos, además al depositante, inmediatamente que se manifestaren.

Como consecuencia de lo anterior, los contratos que se suscriban, especialmente en la conservación de frutas, tendrán una fecha de extinción, al cumplimiento de la que se considerará, caso de no haber sido retiradas las mercancías, que cesan los derechos y obligaciones como contrato de depósito, entendiéndose como permiso tácito para proceder si fuese posible a su enajenación por cuenta del depositante, con la percepción por nuestra parte de una comisión sobre la venta. Caso de no ser factible la venta de estos productos ni ser reclamados por el depositante antes de que perezcan, la empresa no se hace responsable de los mismos.

Creo que no contraviene lo dispuesto, puesto que la misma Ley dice "No obstante lo expuesto anteriormente (Disposición del -

objeto por parte del depositario), los depósitos verificados en los Bancos, en los almacenes generales, en las sociedades de crédito o en cualesquiera compañías; se registrarán, en primer lugar, por los estatutos de las mismas; en segundo, por las prescripciones del Código de Comercio, y últimamente, por las reglas de derecho común, que son aplicables a todos los depósitos.

Aspectos específicos a cubrir por la Escritura de Constitución.-

Denominación social.- "Depositos Frigoríficos Yeti, S.A." -Defri-
yesa-

Nacionalidad.- Española.

Domicilio.- Las Palmas. Explanada Muelle Grande.

Objeto.- Será doble, como empresa de depósito, refrigerando y con-
servando los productos alimenticios depositados y como em-
presa comercial, dedicándose a la compraventa por cuenta
propia de los productos mencionados.

Fecha de comienzo.- Las operaciones sociales darán comienzo el -
1º de Enero de 1.977.

Capital Social.- Diez millones de pesetas, representado por mil
acciones de diez mil pesetas cada una, numeradas correla-
tivamente del 1 al 1000 inclusives.

Organos rectores.- El primer consejo de Administración de la So-
ciedad, queda constituido por los señores siguientes:

Presidente: D. Miguel Angel López González

Secretario: D. Miguel Armas Rodríguez.

Consejeros: D. Ervigio Santana Lorenzo y D. Víctor Glez.

-Molina.

Los señores expresados, dándole a este acto caracter de Jun
ta de Consejo de Administración, nombran Director-Gerente a D.
Víctor González Molina, quién acepta el cargo y en quién delegan
todas las facultades propias a su situación.

-----//-----

Aspectos específicos a cubrir por los Estatutos...

-Además de los ya enunciados en la Escritura de Constitución, referentes a la denominación, objeto, personalidad, duración, capital y domicilio social, nos parece conveniente caracterizar nuestra empresa con las siguientes normas:

-Gobierno y administración-

-La Sociedad estará regida por la Junta General de accionistas, por el consejo de Administración y por la Gerencia, que queda investida de las siguientes facultades, derechos y obligaciones:

- Ostentar la representación de la Sociedad, en juicio y fuera de él, y el uso de la firma social
- El uso de la firma social en lo que concierne al giro o tráfico de la empresa: Disposición de fondos depositados en ctas. bancarias, suscripción de contratos de depósito, librar y aceptar efectos originados por transacciones mercantiles, pactar operaciones de préstamos, siempre que no exceda en ningún momento la cifra de riesgo del 20% del activo fijo de la Sociedad.

• Rendición bimensual al Consejo de Administración del balance de situación y cuentas de explotación.

-Podrá el Consejo de Administración, acordar la creación de oficinas, agencias o sucursales, asimismo extender el campo de acción a cualquier punto de España o del Extranjero.

-Queda prohibida la delegación de derechos a representación en Juntas a una misma persona por encima del 5% del total del capital social.

-El accionista que desee ceder a terceros sus acciones, deberá notificarlo por escrito al Consejo de Administración, detallando serie y número de las acciones correspondientes. A partir de 30 días transcurridos desde la recepción de la notificación, podrá libremente enajenar sus acciones a favor de terceros, pero consta que sobre este aspecto tendrá preferencia de adquisición el Consejo.

-Se exige para la toma de los acuerdos que se detallan, la representación de al menos el setenta y cinco por ciento del capital desembolsado en primera convocatoria, para la segunda bastará lo que la Ley estipula. Acuerdos: Reforma de los Estatutos, aumento o disminución del capital social, disolución, cambio de nombre, fines, fusión o anexión de la Sociedad.

-La retribución de los Consejeros y del Secretario, consistirá en

el 10 por ciento de las ganancias, y sólo deberá ser detruida de los beneficios líquidos, después de estar cubiertas las atenciones de la reserva legal y estatutaria y de haberse reconocido a los accionistas un dividendo del 4%.

-Disolución y liquidación-

-Además de las causas contempladas en la Ley, se disolverá cuando las pérdidas alcancen el 25% del capital (desemb) social, bien sea las de un sólo ejercicio o por acumulación de varios. La Junta General podrá acordar lo contrario siempre que esten representados las 4/5 partes del capital desembolsado y se obtenga el consenso de las 3/4 partes del capital presente.

-Los liquidadores estarán formados por el 25% de los componentes del consejo de Admon. elegidos por la Junta General, además de los que la misma designe de otra procedencia.

-Los liquidadores convocaran Junta General con una periodicidad de al menos un mes, a fin de dar cuenta de su gestión y de que se adopten los acuerdos más convenientes. Estas Juntas se registrarán para su convocatoria por lo que dicta la Ley.

-De carácter general-

-La titularidad de una o más acciones, depara la absoluta conformidad con los presentes estatutos y la sumisión a las decisiones de la mayoría, tomadas en la forma prevista en los mismos y en las Leyes.

Normas que regiran los contratos de depósito de esta empresa.-

-Además de las legales ya mencionadas en el aspecto jurídico, se imponen algunas otras, a fin de evitar en la medida de lo posible los trastornos y situaciones anormales en este tipo de relación

-Se rechazarán aquellos productos defectuosos que pudieran significar un perjuicio para la buena higiene y conservación de los restantes productos almacenados.

-Se deduce de lo anterior que estamos derecho de efectuar las selecciones que creamos pertinentes en los productos dados en depósito.

-No se admitirán salvo casos excepcionales, plazos de custodia y conservación inferiores a cinco días.

-La empresa no se responsabiliza, de los daños ocasionados por causas imputables en su origen al depositante: embalajes defectuosos, disparidad de grado de madurez o antigüedad en el mismo lote, etc.

-La fecha de vigencia del contrato tendrá que ajustarse al peritaje que efectúe el depositario, estimando el plazo máximo de permanencia en las cámaras.

-Al cumplimiento de la fecha concertada como de extinción del contrato, se considerará, si no han sido retiradas las mercancías que cesan las obligaciones y derechos del depósito, entendiéndose a las 72 horas como permiso tácito para proceder si fuese posible a la enajenación de las mismas por cuenta del depositante, reservándose la empresa una comisión del 4% sobre la venta.

-----+-----

-Estatutos reguladores internos-

-Los empleados han sido calificados de técnicos (vigilantes-encargados de las cámaras) y obreros, dándole al primero el carácter de capacitado para dirigir al segundo.

-El trabajo a realizar por el asalariado, se consentará solamente a las horas laborales comprendidas entre las 8 y 12 de la mañana y las 3 y 7 de las tarde.

-Tendrán consideración de días festivos solamente aquellos que estén fijados por el Ley, el uso y la costumbre.

-Posibilidad de ejercer por los empleados, trabajos de corta temporalidad, que se salgan de los suyos específicos, si ello es necesario para el normal desenvolvimiento de la empresa.

-Las vacaciones de los empleados son las que la Ley dispone, aunque se podrán ampliar si se estima conveniente, como incentivo o premio del personal por su trabajo.

-Cuando se cree una vacante de rango superior, tendrá preferencia a ella el personal de más antigüedad y que acredite reunir condiciones y preparación suficientes para ello.

-La empresa se obliga con los empleados a emitir un boletín interno informativo, para el conocimientos de los mismos, de la marcha y otros de datos de interés.

-Cada empleado contará con un manual de funciones en las que constarán éstas, perfectamente delimitadas, así como sus jefes y subordinados más inmediatos, para lograr una mejor coordinación.

-----+-----

aspecto fiscal

Aspecto fiscal.-

No es éste lugar para enjuiciar la estructura del sistema tributario español, pero si es de destacar su constante inquietud y evolución, en busca de satisfacer los principios básicos que se persiguen con la imposición.

Una unidad económica está sujeta desde que nace como tal, a impuestos que la gravan y que siguen actuando sobre todo su proceso económico posterior directa o indirectamente.

El impuesto que grava la constitución de esta empresa es el Impuesto General sobre Trasmisiones y Actos Jurídicos documentados.

Los que gravan su proceso económico son:

-Directos:

Licencia Fiscal del Impuesto Industrial.

Impuesto General sobre la renta de las Sociedades y demás entidades jurídicas.

Contribución Territorial Urbana.

Impuesto sobre los Rendimientos del Trabajo Personal.

Impuesto sobre las rentas del Capital.

-Indirectos:

Impuesto general sobre el Tráfico de Empresas.

---/---

Impuesto General sobre Trasmisiones y Actos Jurídicos Documentados.-

Es un impuesto indirecto que grava los documentos en los que consten actos jurídicos. Estos actos vienen detallados por la Ley, y el que liquidamos en esta Sociedad corresponde dentro de la vertiente de actos jurídicos documentados a los documentos notariales. El sujeto pasivo es pues el otorgante de la escritura notarial y la base imponible es la cantidad que constituye el valor declarado, que puede ser sujeto a una comprobación administrativa. En el caso de esta Sociedad, la base imponible la constituye el capital social escriturado, que visto con prisma filosófico, constituye, que duda cabe, una transmisión de patrimonio a favor de la Sociedad por parte de los accionistas.

En el caso concreto de esta Sociedad y dado que no existen aportaciones no dinerarias la liquidación sería como sigue:

Base imponible: Capital escriturado, 10.000.000.-	
Tipo de gravamen: (num. 6 de tarifa, <u>2,70%</u>)	
	<u>Cuota del Tesoro 270.000.-</u>
Honorarios: 3%	8.100.-
Examen y nota:	<u>5.-</u>
	<u>Total a ingresar 278.105.-</u>
	=====

---//---

Licencia Fiscal del Impuesto Industrial.-

Se refiere al permiso que concede Hacienda a quien lo solicite, para poder ejercitar cualquier actividad remuneradora. Es un impuesto directo, real y de "a cuenta". Las actividades constitutivas del hecho imponible están tarifadas.

En nuestro caso particular, corresponde a la Rama de alimentación (fruta y pescado), Sección comercio, Clase Por mayor Base población 2 :

Fruta:

Rama 1ª, Sección 4ª, clase a Por mayor fruta 9, base 2.

Número de actividad: 149-a-2 Cuota: 2.776.- pts.
=====

Pescado:

Rama 1ª, Sección 4ª, clase 6 a, base 2.

Número de actividad: 146-a-2 Cuota: 4.564.- pts.
=====

---//---

Contribución Territorial Urbana.-

Es un impuesto real, directo y de "a cuenta", que grava el importe de la renta producida o susceptible de producir por terrenos urbanos (suelo) y construcciones. El sujeto pasivo de este impuesto es la persona que percibe la renta, alquiler o censo, bien sea el propietario o usufructuario de los bienes urbanos.

En el caso de nuestra empresa, posee el inmueble sobre que se erige por lo que debe tributar, aunque por tratarse de un impuesto "a cuenta" es deducible en la liquidación del impuesto gral. sobre la renta.

Renta catastral	164.000.-
Coeficiente de reducción:	
25% por huecos s/164.000.-	<u>41.000.-</u>
Base imponible y liquidable	123.000.-
Recargo Municipal 10% s/123.000.-	<u>12.300.-</u>
A ingresar	135.300.-
	=====

---+---

Impuesto sobre los rendimientos del trabajo personal.-

-Es un impuesto directo, de producto o real y de "a cuenta". Grava los emolumentos y retribuciones percibido en contraprestación del trabajo o servicios personales y afecta a los obtenidos en territorio nacional y cuando fuesen satisfechos, dentro o fuera del territorio español, por personas o entidades residentes en él.

Los trabajadores de esta empresa, suponiendo que carezcan de familia numerosa quedarían tributando así:

Operarios:

Ingresos anuales fijos	144.000.-
Base imponible	144.000.-
Reducción, mínimo exento	<u>100.000.-</u>
Base liquidable	44.000.-
Cuota al 12%	5.280.-
Premio de cobranza 1%	<u>52,80</u>
Total a ingresar	5.227,20
	=====

Vigilantes-encargados almacén:

Ingresos anuales fijos	153.600.-
Base imponible	153.600.-
Reducción:	
Mínimo exento	<u>100.000.-</u>
Base liquidable	53.600.-
Cuota al 12 %	6.432.-
Premio de cobranza, 1%	<u>- 64,32</u>
Total a ingre.	<u>6.367,68</u>
=====	

Chóferes camión y auxiliares administrativos:

Ingresos anuales fijos	192.000.-
Base imponible	192.000.-
Reducción:	
Mínimo exento	<u>100.000.-</u>
Base liquidable	<u>92.000.-</u>
Cuota 12% s/92.000.-	11.040.-
Premio de cobranza, 1%	<u>110,40</u>
Total a ingresar	<u>10.929,60</u>
=====	

Jefe de Contabilidad:

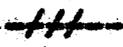
Ingresos anuales fijos	300.001.-
Base imponible	300.001.-
Reducción:	
Mínimo exento	<u>140.000.-</u>
Base liquidable	<u>160.001.-</u>
Cuota al 12%	19.200.-
Premio cobranza, 1%	<u>192.-</u>
Total a ingresar	<u>19.008.-</u>
=====	

---/---

Impuesto sobre las rentas de capital.-

Es un impuesto real, directo y de "a cuenta" y el sujeto pasivo es toda persona natural o jurídica, residente o no en España, por razón de las rentas de capital que haya obtenido dentro o fuera del territorio nacional.

	Rentas de los títulos 43 s/10.000.000.-	
Cuota tributaria .15% s/400.000.-	60.000.-
Premio de cobranza, 1%		<u>600.-</u>
Total a ingresar		59.400.-
	=====	



IMPUESTO GENERAL SOBRE LA RENTA DE LAS SOCIEDADES Y DEMAS ENTIDADES JURIDICAS.-

Es un impuesto directo, personal y general que grava los beneficios empresariales de las entidades jurídicas. El sujeto pasivo el cual empresa residente en España, es decir cuyo domicilio social esté en este territorio e que esté constituida según las leyes españolas. La base imponible se realiza de la aplicación de las normas legales de los resultados que arroje la contabilidad o bien, mediante sistema de evaluación global, el cual no es obligatorio.

El Decreto Ley sobre medidas de política económica y social de 7 de Abril de 1.975, modifica los tipos de gravamen al 32% en general, 36% para las S.A., Colectivas y Comanditarias sin acciones y Cajas Generales de Ahorro Popular el 20%.

Se suprime el gravamen especial del 4% sobre las S.A.

Se establece recargo Transitorio del 10% sobre los beneficios que excedan el 7% del capital fiscal, por un ejercicio económico a partir de la entrada en vigor del Decreto.

Beneficio neto		6.168.122.-
<u>deducción</u>		
Retribución al Consejo		<u>250.000.-</u>
<u>Base imponible</u>		<u>5.9181 22.-</u>

Base imponible	5.918.122.-
<u>Cuota del Tesoro</u>	
36% s/5.918.122	2.130.523,90
<u>Deducciones</u>	
Impuestos a cuenta:	
Licencias fiscales	7.340.-
Cuota Urbana	<u>135.300.-</u>
<u>Total deducciones</u>	<u>142.640.-</u>
Cuota del Tesoro	2.130.523,90
Deducciones	<u>142.640.-</u>
Cuota líquida a ingresar . .	1.987.883,90

ULPGC.Biblioteca Universitaria



677623
BIG 621.57 GON mem