

CASA UNIFAMILIAR DE PLANTA BAJA CON GARAJE ANEXO (CHALET)

Superficie aproximada: 146,25 m²

DESCRIPCIONES

98543 Calidad sencilla

Estructura: Enanos y muretes de obra apoyo forjado sanitario y pilares y jácenas planas de hormigón armado en resto. Forjado: viguetas autoportantes pretensadas y bovedillas cerámicas en forjado sanitario y de hormigón en resto. Cerramientos: Fábrica de Termoarcilla para revestir con mortero monocapa, con cámara de aire y trasdosado de cartón yeso autoportante. Distribuciones: tabiques de cartón yeso de distinta composición según locales. Cubierta: Teja árabe sobre solera de machihembrado con doblado y colocada sobre tabiques conejeros. Solados: Terrazo de 30x30 cm en toda la vivienda, chapa de mortero CP abujardada en garaje. Revestimientos: azulejo cerámico 20x20 cm sobre paneles de cartón-yeso en aseo, baño, cocina y lavadero. Yestería: falso techo de cartón yeso. Carpintería taller: puertas de pino pintado. Metalistería: aluminio en exteriores. Persianas: enrollables de aluminio o PVC. Vidriería: exteriores vidrio antitérmico y antirreflexo y seguridad en puerta entrada; puertas vidrieras vidrio impreso incoloro. Pintura: plástica mate en paredes y techos. Fontanería: redes agua fría y caliente con tubería de cobre, producción agua caliente por termo eléctrico de 200 l, 2 grifos de riego en jardín. Electricidad: todo eléctrico, 15.200 w con nueve o diez circuitos, portero eléctrico, timbre, antena parabólica mecanismos calidad sencilla. Sanitarios: porcelana blanca calidad sencilla, bañera plancha esmaltada, fregadero de acero inoxidable, lavadero de gres, grifería monobloque calidad sencilla, encimera de mármol en baño. Desagües: PVC, canalones y bajantes cubierta de PVC. Calefacción: Calienta toallas eléctrico en baño y placas eléctricas en el resto de la vivienda. Cocina: muebles altos y bajos calidad sencilla, encimera granito nacional 3 cm, placa cocción, horno eléctrico, extractor con bandeja de recogida de grasas, frigorífico, lavadora, lavavajillas calidad sencilla y previsión para secadora. Varios: pavimento exterior de gres 40x40 cm

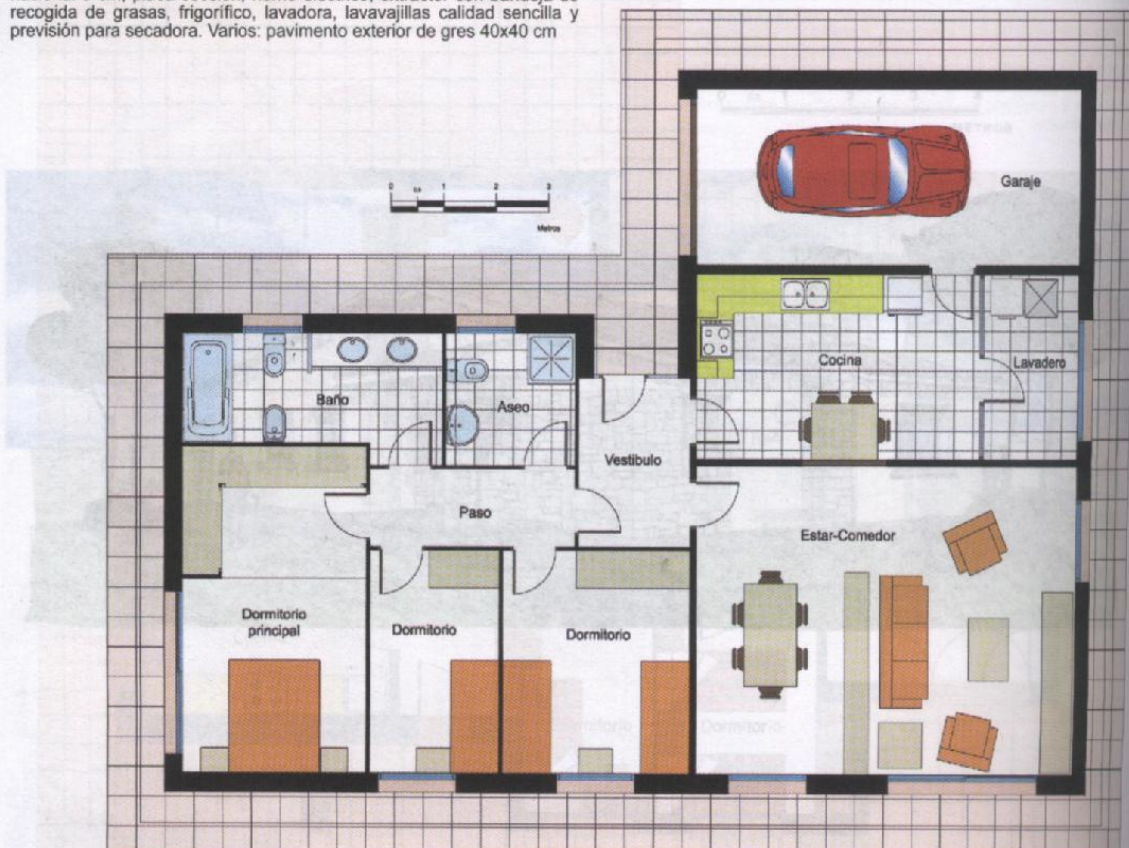
RESÚMENES PRESUPUESTOS

Porcentajes por partidas sobre el presupuesto de ejecución material y valor en euros por m² construido.

Calidad sencilla	CAT	CENT	NOR	LEV	PVAS	ANO
Movimiento de tierras	2,85	3,06	2,96	3,04	3,03	2,85
Sanearios horizontales	1,70	1,67	1,76	1,76	1,71	1,70
Cimentaciones	2,35	2,16	2,39	2,22	2,22	2,35
Estructuras	24,87	23,93	24,36	25,12	24,92	24,87
Albañilería	9,28	8,95	9,00	8,86	9,07	9,28
Cubiertas	14,92	14,82	14,29	14,69	15,90	14,92
Solados	3,29	3,21	2,89	3,38	3,36	3,29
Chapados y alicatados	2,33	2,16	2,25	2,14	2,40	2,33
Estucos y pinturas exteriores	2,91	2,81	2,70	2,70	3,07	2,91
Yestería y falsos techos	2,47	2,38	2,40	2,31	2,51	2,47
Aparatos sanitarios	1,87	1,87	1,94	1,86	1,85	1,87
Carpintería de madera	3,08	3,11	2,83	3,14	2,93	3,08
Carpintería exte. y persianas	4,21	4,09	4,35	4,05	4,34	4,21
Fontanería	4,86	5,25	5,14	5,25	5,25	4,86
Electricidad y audiovisuales	6,84	7,97	7,64	7,48	6,76	6,84
Calefacción	1,95	2,53	2,19	1,99	1,76	1,95
Muebles de cocina y electrod.	3,51	3,97	3,98	4,13	3,48	3,51
Vidriería	1,48	1,11	1,33	0,97	0,80	1,48
Pinturas interiores y empapel.	1,35	1,96	2,32	1,67	1,56	1,35
Varios	3,88	3,00	3,27	3,24	3,07	3,88

Total %	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
---------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Ejecución material	876,01	870,34	810,34	866,69	934,96	876,01
20% gastos y B.I.	175,20	174,07	162,07	173,34	186,99	175,20
COSTE TOTAL EUROS/M2	1.051,21	1.044,41	972,41	1.040,03	1.121,95	1.051,21



Cocina 4 fuegos + horno. Gran potencia



Magnífica cocina de máxima calidad, en promoción, garantiza una alta relación calidad/precio convirtiéndose en la mejor apuesta del mercado. Compacta en acero inoxidable y quemadores de calidad. Homologación europea.

1.302,00

€

Cocina gran poder calorífico

Acabado exterior: acero inoxidable.

-Encimera compuesta de 4 fuegos abiertos de 8 kw en latón de doble corona y llamas uniformes, equipada con válvula de seguridad.

-Horno de acero inoxidable con dimensiones interiores: GN 2/1 aislado térmicamente, pies regulables.

-Potencia: 40. Kw.

-Dimensiones ext.: 800 x 750 x 850 mm.

-Peso (neto / bruto): 160 / 172 kg

Colector de gases

Construidas en acero inox con acabado satinado, cantos doblados y chafados, colectores recoge grasas, filtros de láminas de 490x490x50. **Provistos de luminaria de gran rendimiento encastrada.** Este modelo integra un ventilador rotax IP54, regulables de 0-100 de bajo nivel sonoro y alto rendimiento. *Para otro tipo de motor consultar. Para otras medidas de campana consultar.*

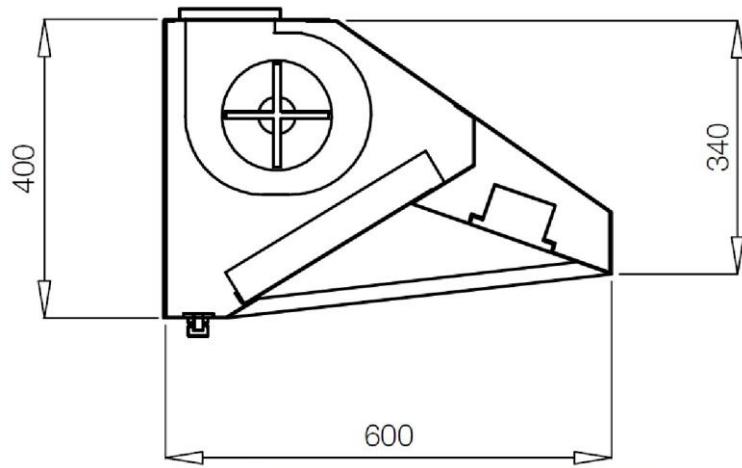
La restauración está presente en numerosos lugares y en numerosas formas. Nos encontramos instalaciones donde los techos son extremadamente bajos, lugares donde el único sitio posible donde albergar la turbina es en el interior de la campana, aplicaciones donde no existe cocción, simplemente una pequeña preparación, cocinas de demostración, cocinas domésticas, etc.

La serie Fan es una serie pensada para albergar un ventilador en su interior. Estos ventiladores se presentan en dos versiones: **Uno preparado para trasegar aire a 400° durante 2 horas y el ventiladores de rotor exterior con niveles acústicos bajos.**

Pensamos que una buena solución no es sinónimo de soluciones complejas. Con esta serie Fan la campana y extractor quedan en un solo bloque.

Campanas Serie FAN con motor incorporado

Dimensiones campana	Ventilador	Potencia	Precio	Comprar
Campana 1200x600x400	Rotex	164	826	



Lavavajillas industrial 50x50



Lavavajillas industrial diseñado para cafeterías, bares y restaurantes, fabricado en acero inox, brazos lavado y aclarado independientes y en acero inox, doble pared con aislante de calor para ahorro de energía y menor ruido, válvula anti-retorno en cumplimiento normativas. [Accesorios de lavado de su interés](#)

1.414,00 €

Dimensiones: 580 x 610 x 830
Cesta: 50 x 50 (1 platos +1 vasos + cubiertos)
Potencia: 4500w
Altura puerta: 31 cm(Platos máxima altura)
Ciclo: 180 seg

Freidora industrial a gas 8 lts



Construcción en acero inox. Válvula termostática y termostato de seguridad. Grifo de vaciado. Mandos de regulación en baquelita de alta calidad. Piezo eléctrico para el encendido. Quemadores en el interior de la cuba. Soporte para cesta en malla de acero inox.

854,00 €

Largo: 450/ Ancho: 600/ Alto: 340

Capacidad: 8 lts

Potencia: 6,3 kw

Preparadas para gas butano o natural (indicar en pedido)

Plancha PGF 300



Excelente plancha a gas, gran calidad por la robustez de sus componentes como son sus grifos, válvulas de seguridad y quemadores de aleación de titanio.

169,00 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placa en chapa de acero: 6mm

Nº de quemadores en acero inox: 1

Potencia: 2,35 Kw

Dimensiones de la placa: 300 x 400mm (largo x fondo)

Dimensiones de la máquina: 330 x 490 x 230mm (largo x fondo x alto)

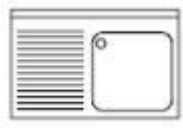
Encendido electrónico: 1 piezo eléctrico

Peso neto: 11 Kg

Peso Bruto: 13 Kg

Dimensiones embalaje: 490 x 575 x 290

Fregadero

Freg 5	Fregadero ind 1300 x 600	500 x 500 x 300	513		
-----------	-----------------------------	--------------------	-----	--	---

Arcón congelador tapa abatible THC 150 SL



Excelente congelador horizontal económico con esquinas redondeadas, evaporador sobredimensionado, aislamiento de pentano, termómetro y cuadro de mandos.
277,00 €

• El cuadro de mandos incorpora los siguientes elementos:

- Piloto verde indicador de encendido.
- Interruptor amarillo de congelación rápida.
- Piloto rojo de alarma (sobreelevación temperatura)
- Aislamiento de pentano de 70mm de espesor (libre de CFC) lo que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Tapa y cuba exterior en chapa galvanizada. Interior en aluminio estuco.
- Optimización de la distribución interior del producto mediante la utilización de cestas.
- Evaporador sobredimensionado para conseguir una mayor rapidez de congelación.
- Esquinas redondeadas (estética soft-line) evitan golpes además de embellecer el físico del mueble.

Características

Volumen l: 145

Gama temperatura °C: -18/-24

Capacidad máxima cestas nº: 1

Capacidad congelación kg/24h: 10

Desescarche MAN/AUT:Man

Tensión/Fases V/nº:220

Potencia eléctrica W:98

Consumo eléctrico kWh/24h: 0.58

Refrigerante tipo: R134A

Control evaporador CP/VE: CP

Condensación ST/AF/W:ST

Evaporador ST/AF:ST

Ancho mm:550

Fondo mm:630

Alto mm:900

Peso neto/bruto kg: 34/39

Nevera

Frigorífico de 1 puerta integrable VitaFresh
Sistema de puerta fija

EAN: 4242002526980

Precio referencia 1.819,00 €

Coste de reciclado 22,00 €

Precio referencia final 1.841,00 €

Características de producto

Clase de eficiencia energética A++

Antibacterias

Indicador luminoso de la temperatura

Funcionamiento totalmente electrónico.

Sistema de iluminación interior mediante LEDs

Refrigeración "Super" con autodesconexión

Descongelación automática refrigerador

Alarma acústica de puerta abierta.

4 bandejas de cristal de seguridad regulables en altura, una de ellas EasyLift.

2 bandejas de cristal totalmente extraíbles.

Zona húmeda 0°C VitaFresh, Zona seca 0° VitaFresh con regulador de humedad

Apertura y cierre de la puerta con amortiguación Soft.

Ventilación a través del zócalo inferior del aparato

Consumo eléctrico: 113 kWh/año

Capacidad bruta/útil total: 244/233 litros

Capacidad útil refrigerador: 233 l

Dimensiones: 140 x 56 x 60 cm

Medidas encastre (alto X ancho X fondo): 140 cm x 56 cm x 55 cm.

Apertura de puerta a la derecha. Puertas reversibles

Botellero industrial inox 1000



Botellero industrial diseñado para bares y restaurantes. PRESENTACIÓN EXTERIOR Frente exterior y laterales de chapa de acero inoxidable AISI 304 (18/8) en combinación con una nueva perfilaría, resultando un aspecto exterior de gran belleza.
640,46 €

Cortadora fiambre 220



Excelente cortadora de embutido con la mejor relación calidad/precio. Maquinaria y estructura profesional al mejor precio. Transmisión por correa, patas regulables y limpieza rápida dentro del conjunto...
285,00 €

Microondas industrial 900-INOX



Recomendado



Modelo profesional totalmente construido en acero inoxidable. Básico para los bares, restaurantes o establecimientos que hagan un uso importante del microondas.

170,59 €

Informació extreta de: www.hosteleria-online.com

CALDERAS DE CHAPA DE ACERO PARA LEÑA

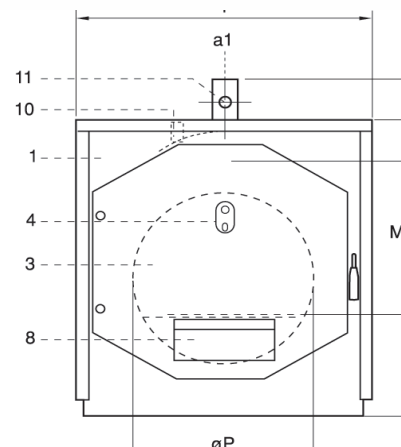
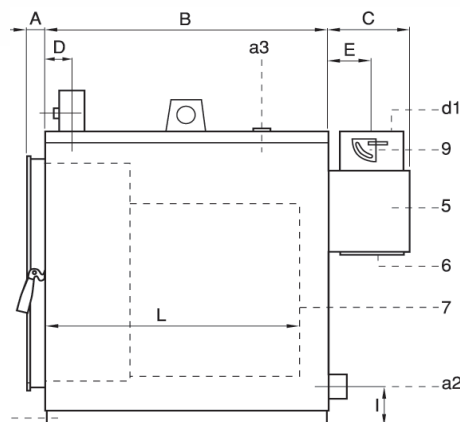
TL-16 • TL-19

DESCRIPCION:

- 1 Cuerpo de caldera
- 2 Base de caldera
- 3 Puerta de hogar
- 4 Mirilla
- 5 Cámara de humos
- 6 Registro para limpieza cámara de humos
- 7 Envoltantes exteriores
- 8 Puerta de regulación del aire de combustión
- 9 Regulación de tiro
- 10 Conexión para regulador automático de tiro 3/4"
- 11 Conexión para termómetro 1/2"

a1 Ida calefacción

a2 Retorno calefacción



Las calderas TL disponen de dos conexiones de 3/4" y 1/2" respectivamente para el montaje del regulador termostático de tiro y del termómetro (no suministrados).

TL			19- 20	16- 30	16- 50
Potencia útil		kcal/h	20.000	30.000	50.000
		kW	23,26	34,88	58,14
Dimensiones	A	mm	40	115	115
	B	mm	669	928	1.208
	C	mm	190	250	250
	D	mm	65	120	120
	E	mm	100	125	125
	F	mm	699	1.040	1.040
	G	mm	100	150	150
	H	mm	733	1.000	1.000
	I	mm	100	90	90
Volumen	Hogar	dm3	82	225	286
	Agua	dm3	94	297	394
Presión timbre		kg/cm2	3	3	3
Conexiones	a1-a21		1/2"	DN-B-40	DN-B-40
	a3		3/4"	1"	1"
Salida humos	Ø d1	mm	147	195	195
Dimensiones útiles hogar	Longitud L	mm	600	785	1.065
	Altura M	mm	300	430	430
	Ancho Ø P	mm	430	606	606
Peso		kg	175	445	525
CODIGO			119000207	116000307	116000507
€			1.724	2.374	3.120

Ferrolli



Sede Central y Fábrica

Polígono Industrial de Villayuda
Apartado de Correos 267 - 09007 Burgos
Tel. 947 48 32 50 • Fax 947 48 56 72
e.mail: ferrolli@ferrolli.es
<http://www.ferrolli.es>

Dirección General

Edificio FERROLI
Avda. de Italia, 2
28820 Coslada (Madrid)
Tel. 91 661 23 04 • Fax 91 661 09 91
e.mail: marketing@ferrolli.es

Jefaturas Regionales de Ventas

CENTRO

Centro: Madrid,
Castilla-La Mancha,
Avila y Extremadura

Tel.: 91 661 23 04
Fax: 91 661 09 73
e.mail: madrid@ferrolli.es

CENTRO-NORTE

Castilla-León (excepto
Avila y León) y Cantabria

Tel.: 947 48 32 50
Fax: 947 48 56 72
e.mail: burgos@ferrolli.es

NOROESTE

Galicia, León y Asturias

Tel.: 981 79 50 47
Fax: 981 79 57 34
e.mail: coruna@ferrolli.es

LEVANTE-CANARIAS

Tel.: 963 78 44 26
Fax: 961 39 12 16
e.mail: delegacion.valencia@ferrolli.es

NORTE

País Vasco, Aragón,
La Rioja, Soria y Navarra

Tel.: 947 475 171
Fax: 976 351 526
e-mail: delegacion.norte@ferrolli.es

CATALUÑA-BALEARES

Tel.: 93 729 08 64
Fax: 93 729 12 55
e.mail: barna@ferrolli.es

ANDALUCÍA

Tel.: 955 60 03 12
Fax: 954 18 17 76
e.mail: sevilla@ferrolli.es



Juny 2010

PROPOSTA PUBLICITÀRIA

Tot seguit els hi presentem una proposta publicitària per tal que puguin valorar la possibilitat de promocionar el seu restaurant mitjançant el setmanari **La Veu de l'Ebre**, publicació líder en difusió a les comarques de l'Ebre i **Imagina Radio 103.9 FM**, emissora líder d'audiència a les Terres de l'Ebre amb més de 21.000 oients diaris.

PROPOSTA

La Veu de l'Ebre

- Format de l'anunci: **1x2 mòduls b/n (4,8x6,7)**
- Preu tarifa per inserció: 52 € (IVA no inclòs)
- Data de publicació: **A determinar pel client (Quinzenal)**
- Número d'insercions: **25**
- **Preu final per inserció: 35 € (IVA no inclòs)**

Imagina Radio

- Durada Campanya: **A determinar**
- Número de falques: **100**
- Freqüència d'emissió : **A determinar pel client**
- Data de publicació: **A determinar pel client**
- Preu tarifa falca 10": 8 €
- Producció i realització de falca: 30 €
- **Preu final campanya: 450 € (IVA no inclòs)**

Salutacions

Hilari Rodríguez
Dept. comercial – 607 087 470

La Veu de L'EBRE
C/ Rosa Mª Molas, 2 baixos.
Telf. 977 44 87 57
Fax. 977 51 06 01
43500 TORTOSA
E-mail: hilari@ebredigital.cat

www.ebredigital.cat

Imagina Ràdio

C/ Despuig, 23-25
Telf. 977 44 92 10
43500 TORTOSA
www.imaginaradio.com

Pa

1 pa de ½ Kg per 8 menús → consum anual: 1875 pans * 1,30 = 2435

Oli d'oliva

Considerarem el consum d'una garrafa d'oli d'oliva de 5l. per cada 200 menús i per tant 75 garrafes d'oli anuals per als menús.

D'altra banda, afegirem 5 garrafes d'oli per a les conserves.

En total, 80 garrafes o, el que és el mateix, 400l. d'oli d'oliva.

Oli de girasol

Fregidora de 8l. es farà un canvi d'olis cada 6 dies d'ús. Durant els primers quatre dies s'utilitzarà per fregir patates – embruten poc l'oli, els dos següents per fregir carn, especialment corquetes casolanes. Amb la qual cosa, tenim 25 canvis d'oli anuals i per tant, consum de 8 garrafes de 25 litres d'oli.

Vi

Tenint en compte que tots dels menús es serviran amb vi de la taula i que s'estima un litre per cada 6 persones tenint en compte que part dels menús es serveixen a nens, s'estima un consum anual de 2500 litres de vi de la casa a 0,94€/l.

SEGONS PLATS

40 dinars amb carn

20 dinars amb peix

20 sopars amb carn

20 sopars amb peix

Amb la qual cosa obtenim 60 menús diaris de carn i 40 de peix i 9.000 menús anuals de carn i 6.000 de peix.

Carn

Els càlculs al respecte del consum de carn s'han fet segons cada tipus de carn:

Tot i que a l'hora d'elegir les carns o peixos influiran diferents factors, temporada, preu, possibilitat d'aconseguir productors, etc., aquí estimem que les carns servides es distribuiran equitativament pel que fa a conill, pollastre, vedella o corder. En definitiva, un 25% dels 9000 menús de carn, 2250 es basaran en cada tipus de carn.

Pollastre

D'un pollastre surten 4 racions, per tant necessitarem 563 pollastres anuals.

Pollastre ecològic a quarts 9€

Conill

D'un conill surten 4 racions, per tant necessitarem 563 conills anuals.

Conill ecològic a quarts 8,5€

Corder

Un corder brut 20 → 10 kg de carn, dels quals 8 aprofitables, d'un quilogram podem traure'n 8 racions i per tant d'un corder sencer 64 menús.

A 15 euros el quilogram net

A 12 euros amb rebuig

De les dos maneres surt lo corder sencer a 120 euros, però en el segon cas obtenim carn pel bullit.

Vedella

La vedella es consumirà en forma de bistecs i d'hamburgueses.

Així seran 1125 plats de bistec i 1125 d'hamburguesa, però cada plat portarà dos hamburgueses.

Bistec: peixet, surten 10 bistecs per quilogram i per tant necessitem 113Kg de peixet a un cost de 16€/kg.

Hamburgueses: surten 6 hamburgueses per quilogram i per tant 3 plats d'hamburgueses, necessitem 375Kg d'hamburguesa a 8€/kg.

Peix

Calcularem els costos aproximats dels 6000 plats de peix repartint-los en 3000 de lluç del palangre i 3000 de llenguado

Lluç

Un peix d'un 1Kg. obtenim 4 racions i per tant necessitem 750 Kg. anuals a 7€/Kg.

Llenguado

18 euros /Kg

Obtenim 8 racions en un 1Kg. de llenguado, per tant necessitem 375 Kg de llenguado anuals a 18€/Kg.

Ous

El consum d'ous serà de ½ ous per menú, ja que hi haurà menús que en portaran i n'hi haurà que no. Així el consum serà de 625 dotzenes a 4,5€ la unitat.

Ous → 4,30

Productes làctics

Llet sencera:

100 menús → 40 cafès i 40 tallats

40tallats x 60ml/tallat = 2.400ml, és a dir, 2,5 litres diaris de llet

2,5l/100menús = 0,025 l/menú

0,025l/menú x 15.000menús/any = 375l.

Llet sencera Granja Laya Brick 1,5l UHT → 2,40 €

375l. / 1,5l./unitat = 250 unitats

60 unitats per cuina

Unitats total: 310

Iogurt natural 740grs. BIO → 4 €

D'un iogurt natural d'aquest pes en podem extraure 6 racions.

60 dinars = 60 iogurts mensuals → 10 unitats mensuals i 120 anuals (sobre lo 5%)

PRIMERS PLATS

30% **amanides**

15% **verdura**

15% **arròs**
15% **pasta**
25% **llegum**

Arròs

15% **arròs** de 9.000 dinars → 1350 dinars x 0,120Kg./dinar → 162 kg., arrodonint a l'alça 175 Kg. → 7 paquets de 25 kg.

Pasta

15% **pasta**, tenint en compte sopes → 1350 dinars x 0,080Kg/dinar → 108, arrodonint a l'alça 120kg. → 22 paquets de 5 kg.
Riet vell

Llegums

25% **llegum** → 2250 dinars x 0,200Kg/dinar → 450 Kg de llegum.

D'aquests 450kg. el 50% seran fesols de l'hort i la resta es repartiran entre cigrons i lleties equitativament.

113Kg. de cigrons a 2,48€/Kg.
113Kg. de lleties a 4,72€/Kg.

Edulcorants

Les racions de sucre solen ser de 10g. en el cas del sucre de canya, per tant per cada quilogram n'obtenim 100 "racions". Per l'elaboració de 12.000 cafès o tallats, necessitarem 120Kg.

En necessitarem uns tres-cents quilos més per a l'elaboració de dolçaina i mermelades.

Un total de 450 quilos de sucre moreno de comerç just a 3,89€/kg.

Altres edulcorants com l'estevia o la mel s'obtindran autònomament.

Cafè

100 menús → 40 cafès i 40 tallats, és a dir, el 80% de menús portaran cafè, sumant un total de 12.000 cafès anuals

Si elaborem 40 cafès per quilogram de cafè, necessitarem 3.000 Kg. de cafè de comerç just a 2,60 €/Kg.

2.60 per paquet



VIABILITAT ECONÒMICA

1. INVERSIÓ TOTAL

1.1. ADEQUACIÓ RESTAURANT

OBRA

Faena	%		Preu
Sanejament horitzontal	1,7	1051,21	1787,057
Paleta	4,64	1051,21	4877,6144
Estocats i pintures exteriors	1,87	1051,21	1965,7627
Aparells sanitaris	3,08	1051,21	3237,7268
Fontaneria	4,86	1051,21	5108,8806
Electricitat	6,84	1051,21	7190,2764
Calefacció	1,95	1051,21	2049,8595
TOTAL	24,94	1051,21	26217,1774

ELECTRODOMÈSTICS

Electrodomèstic	Preu
Cuina (4fogons + forn)	1302
Extractor	826
Rentavaixelles	1414
Fregidora de gas	854
Planxa de gas	169
Pica	513
Congelador	277
Talladora embotits	285
Microones	170,59
Nevera	1819
Boteller	640,46
TOTAL	8270,05

TOTAL ADEQUACIÓ RESTAURANT

Obra	26217,1774
Electrodomèstics	8270,05
Bomba i filtre	3000
Pintura	400
TOTAL	37887,2274

1.2. AVITUALLAMENT TAULA

Producte	Preu
Cuberts	50,97
Mantels	119,04
Plats	150
Gots	75
Copes	225
Tovallons	30
TOTAL	650,01

1.3. AVITUALLAMENT SALA

Taules	1252
Cadires	2227,2
Decoració	300
TOTAL	3779,2

1.4. INVERSIÓ INICIAL TOTAL

ACTUACIÓ	COST
Adequació restaurant	37217,2274
Caldera biomassa	3120
Estris cuina	1000
Avituallament sala	3779,2
Avituallament taula	650,01
Adequació hort	4821
Màrqueting	1563,5
TOTAL	52150,9374

Tenint en compte l'amortització a deu anys i sense tindre en compte variacions en el preu del diner, canvis en l'IPC, canvis en els interessos, ni altres aspectes econòmics, farem un càlcul aproximat dividint la inversió inicial entre aquests deu anys. Aquest valor es transformarà, doncs, en un cost de funcionament.

2. Costos de funcionament

2.1. Imputs alimentaris

PRODUCTE	Unitats anuals	Preu unitat	Cost 100%	Cost 80%	Cost 60%	Cost 40%	Cost 20%
Pa	1875	1,3	2437,5	1950	1462,5	975	487,5
Oli d'oliva	75	17,71	1328,25	1062,6	796,95	531,3	265,65
Oli de girasol	8	28,07	224,56	179,648	134,736	89,824	44,912
Vi de la casa	2500	0,94	2350	1880	1410	940	470
Pollastre	563	9	5067	4053,6	3040,2	2026,8	1013,4
Conill	563	8,5	4785,5	3828,4	2871,3	1914,2	957,1
Corder	36	120	4320	3456	2592	1728	864
Vedella bistec	113	16	1808	1446,4	1084,8	723,2	361,6
Vedella	375	8	3000	2400	1800	1200	600

hamburguesa							
Peix (lluç)	750	7	5250	4200	3150	2100	1050
Peix (llenguado)	375	18	6750	5400	4050	2700	1350
Ous	625	4,5	2812,5	2250	1687,5	1125	562,5
Làctics (llet)	310	2,4	744	595,2	446,4	297,6	148,8
Làctics (iogurts)	120	4	480	384	288	192	96
Arròs	175	2,95	516,25	413	309,75	206,5	103,25
Pasta	120	1,89	226,8	181,44	136,08	90,72	45,36
Llegums (cigrans)	113	2,48	280,24	224,192	168,144	112,096	56,048
Llegums (llenties)	113	4,72	533,36	426,688	320,016	213,344	106,672
Espècies i sal	100	0,2	20	16	12	8	4
Sucre	450	3,89	1750,5	1400,4	1050,3	700,2	350,1
Cafè	3000	2,6	7800	6240	4680	3120	1560
TOTAL			52484,46	41987,568	31490,676	20993,784	10496,892

2.2. HORT

DESPESA	COST
Aigua	21,6
Tractaments fitosanitaris	800
Gasoil	150
Manteniment	500
TOTAL	1471,6

TOTAL COSTOS DE FUNCIONAMENT (tenint en compte l'amortització de la inversió)

mà d'obra (cuiner)	21476,16
Mà d'obra (cambrer a temps parcial)	9492,21
impostos:	
Autònoms	3000
Brossa	68
Pòlissa de protecció civil	700
Imputs alimentaris	49390,6
Electricitat	500
Consum aigua	1500
Consum llenya	100
Consum gas	56
Manteniment instal·lacions	2000
Manteniment hort	1471,6
Amortització inversió	5215,09374
Total	94969,6637