

### 3.SOCIEDADES CLAVE

#### A. Agentes, proveedores o socios para llevar a cabo el proyecto.

Nuestros **proveedores ecológicos y principales clientes** serán de nuestro entorno, personas que trabajan cerca de nosotros y producen alimentos de calidad con certificación ecológica y luchan por la agricultura tradicional, minimizando la huella ecológica y promocionando el producto de **Km0 en Alava**

Productos de huerta, legumbres y hortalizas, cultivados por personas comprometidas y concienciadas con otro tipo agricultura, familiar, ayudándoles a lo que puede ser un problema, los excedentes, pasen de ser una materia prima sin aprovechar a un nuevo recurso en su cartera de productos, dando opción a satisfacer las necesidades de sus clientes y sumar nuevos , poniendo en valor el producto ecológico del territorio Alavés

En el proceso de implantación y desarrollo vamos guiados por **KonfeKoop**  
[KonfeKoop Confederación de cooperativas agrarias del País Vasco](#)

**Entre los siguientes socios: Mónica, Leire, Endika, Ilazkine y Raquel. Constituiremos una cooperativa dando los siguientes pasos.**

- Solicitud de certificación negativa de denominación social:
- Para ello redactamos los estatutos de la cooperativa.
- Celebraremos la asamblea constitutiva de la cooperativa.
- Realizaremos la escritura pública de la constitución de la cooperativa.
- Solicitud del CIF.
- Liquidación del impuesto de transmisiones patrimoniales (ITP) y actos jurídicos documentados (AJD)
- Inscripción en el registro de cooperativas.
- Alta Impuesto Actividades Económicas.
- Alta Seguridad Social.

#### **-Solicitud de certificación negativa de denominación social:**

Es una certificación acreditativa que el nombre elegido para la sociedad no coincide con otra existente. La denominación debe incluir necesariamente las palabras **Sociedad Cooperativa** o su abreviatura **S.Coop**.

Para ello entregamos este documento

[https://www.crear-empresas.com/wp-content/uploads/2013/06/certificado\\_cooperativa.pdf](https://www.crear-empresas.com/wp-content/uploads/2013/06/certificado_cooperativa.pdf)

#### **-Redactamos los estatutos de la cooperativa:**

En el acta se recogen los acuerdos que se toman a la asamblea constitutiva, en la cual, entre otras cosas, se aprueban los estatutos sociales. La ley de cooperativas establece el contenido mínimo de los estatutos sociales (Ley 12/2015, del 9 de Julio, de cooperativas, art. 16)

#### **-Celebraremos la asamblea constitutiva de la cooperativa:**

El primer paso para la constitución de la cooperativa, es la celebración de la asamblea constitutiva, que es la reunión de socios y socias.

El contenido mínimo de los acuerdos del acta de constitución son:

- La declaración de la voluntad constitutiva.
- La designación de los representantes por la tramitación. Personas con facultades para realizar los actos necesarios durante la constitución de la cooperativa hasta el momento de la inscripción al Registro de Cooperativas.
- La aprobación de los estatutos sociales.
- El nombramiento del primer Consejo Rector.
- El nombramiento de interventores de cuentas (en caso de que se prevea la figura del texto estatutario).

#### **-Realizaremos la escritura pública de la constitución de la cooperativa:**

Todos los socios y las socias constituyentes firman la escritura pública de constitución delante del notario.

- El acta de la Asamblea Constitutiva.
- La relación nominal de los socios.
- Los estatutos sociales.
- La manifestación de la voluntad de constitución.
- La manifestación de la suscripción y desembolso de las aportaciones sociales.
- Las aportaciones sociales suscritas por cada socio.
- En el caso de aportaciones no dinerarias con los datos registrales, si procede, y la valoración en euros que se les atribuye. (El consejo rector tiene que fijar la valía bajo su responsabilidad y responde solidariamente de la valía dictada y de su realidad. Obstante esto, el Consejo Rector queda exento de esta responsabilidad si somete la valoración de las aportaciones no dinerarias a informe de una persona experta independiente).
- El certificado de ingreso de las aportaciones dinerarias en una entidad financiera.
- Certificación vigente de denominación social de cooperativa, emitida por la persona encargada del Registro Central de Cooperativas de Cataluña.
- Las cooperativas integradas por personas jurídicas tendrán que anexar a la escritura pública una certificación del acuerdo de la Asamblea General o bien del órgano equivalente en el cual se apruebe la integración en la cooperativa.

#### **-Solicitud del CIF:**

Una vez el notario entrega una copia simple de la escritura de constitución de la sociedad, el paso siguiente es dirigirse a la Agencia Tributaria para obtener el código de identificación fiscal (CIF), mediante el impreso 036. Inicialmente, la Agencia Tributaria nos entregará un CIF provisional hasta que la sociedad esté inscrita en el Registro de Cooperativas.

#### **-Liquidación del impuesto de transmisiones patrimoniales (ITP) y actos jurídicos documentados (AJD):**

Es un impuesto de naturaleza directa que grava, entre otras, las operaciones de constitución de las sociedades, pero las cooperativas protegidas (es decir las que se ajusten a la Ley de cooperativas y por lo tanto, en el momento de la constitución son todas) están exentas. (Ley 20/1990, de 19 de Diciembre, de régimen fiscal de cooperativas, art. 33.1).

A pesar de estar exentas, se debe solicitar a la Oficina Liquidadora del Departamento de la Vicepresidencia, Economía y Hacienda la exención del impuesto de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados con la presentación de los documentos siguientes:

- La escritura de constitución (original y copia).
- El impreso 600 indicando en el cuadro "Exento o sujeto bonificado" el código "215" (régimen fiscal de cooperativas).
- El CIF de la cooperativa.

#### **-Inscripción en el registro de cooperativas:**

Una vez efectuados estos pasos, si se trata de la constitución de una cooperativa se tiene que inscribir en la Delegación Territorial del Registro de Cooperativas correspondiendo a su domicilio social. Y si se trata de una cooperativa de segundo grado la inscripción corresponde al Registro Central de Cooperativas de Cataluña.

La documentación que hay que presentar al Registro es la siguiente:

- La escritura pública de constitución auténtica.
- La autoliquidación del ITP y del AJD.
- El código de identificación fiscal (CIF).
- La solicitud de calificación y de inscripción al registro de cooperativas

#### **-Alta Impuesto Actividades Económicas:**

Para operar en el mercado y para iniciar la actividad empresarial, hay que darse de alta en este impuesto. La declaración de alta se presenta a Hacienda o al ayuntamiento del municipio donde se llevará a cabo la actividad principal.

Actualmente, se exime del pago de los 2 primeros periodos impositivos del IAE los que inician su actividad. Asimismo, están exentas las cooperativas que tengan un volumen de operaciones inferior a 1 millón de euros anuales. Además, las cooperativas tienen una bonificación de hasta el 95% de la cuota después de los ejercicios en que se disfruta de la exención, como consecuencia de lo que establece la Ley 20/1990, de 19 de diciembre, de régimen fiscal de cooperativas.

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1990-30735>

#### **-Alta Seguridad Social:**

Se trata de un acto administrativo por el cual la Tesorería General de la Seguridad Social asigna al empresario un número (Código de Cuenta de Cotización) que identifica y controla sus obligaciones ante el sistema de la Seguridad Social. La solicitud se realizará en el modelo TA.6.

[https://treball.gencat.cat/es/ambits/economia\\_social/vols\\_crear\\_una\\_cooperativa\\_o\\_una/com\\_constituir\\_una\\_cooperativa\\_o/constitucio\\_de\\_cooperatives/tramits\\_per\\_crear\\_una\\_cooperativa/](https://treball.gencat.cat/es/ambits/economia_social/vols_crear_una_cooperativa_o_una/com_constituir_una_cooperativa_o/constitucio_de_cooperatives/tramits_per_crear_una_cooperativa/)

Vidrala S.A. es una herramienta de comunicación constante y de difusión de información actualizada de interés para accionistas e inversores. Es una empresa situada en Llodio en Barrio Munegazo 22.

El vidrio es la mejor opción para preservar el sabor y la calidad de los productos, es la solución para conservarlas durante más tiempo. Es reconocido como inerte y seguro por las autoridades legislativas internacionales. Estos están exentos de las regulaciones EU REACH. Es el único material conocido generalmente como seguro por la Administración de Drogas y Alimentos de EE. UU.

Llaman la atención por su transparencia, el vidrio se fusiona a la perfección con los ingredientes naturales de los productos en su interior y permite que brille la propia identidad de la marca.

- Es digno de una mesa y es fácil de servir directamente del tarro.
- El vidrio es la preferencia de los consumidores.



## B. Papel a desarrollar por cada socio o productor.

**Socios:** Cooperativa, agentes encargados de la elaboración y gestión de la empresa. Los 5 socios disponemos de carnet de carretillero, manipulador de alimentos y titulación de producción agroecológica. Con lo cual estamos capacitados para realizar de manera polivalente todas las actividades necesarias dentro de la cooperativa.

Dentro de los servicios que ofrece la cooperativa, entra el asesoramiento sobre mercados, lotes, nutrición, gestiones reglamentarias de sanidad, diseño de etiquetas y la relación constante entre productores.

**Logística:** Las **entregas en el local** son por cuenta de los productores, *(pudiendo solicitar estos la recogida en la explotación agraria tras concretar los presupuestos)*, entregas semanales en las que se concretan fechas y horas para evitar retraso de transportistas o la acumulación de productos en cámara en espera de ser transformados.

La zona de recepción de mercancías con espacio para 3 vehículos es gestionada por 2 de los socios cooperativistas. Zona de pesaje con una **báscula** y **espacio para el almacén**. Habilitamos una pequeña **oficina** donde atendemos y cumplimentamos los albaranes de recepción para transportistas y productores.

Tras las labores de recepción y pesaje los productos pasan a la sala de almacenamiento de materias primas habilitada con 2 **cámaras frigoríficas** a espera de su transformación. Limpieza y orden de las zonas de carga/descarga y frío, siempre que se acaban las tareas.

**Selección, elaboración y transformación:** En la zona de elaboración se reparten las tareas según orden del día, repartiendo el trabajo entre 2 o 3 cooperativistas. Selección de la materia prima adecuada en la **zona sucia** donde se lavan, secan y trocean de las verduras y hortalizas, tras este proceso continuamos en la zona de cocina/elaboración; **zona caliente** donde se transforman los productos en cocina, horno y batidora/picadora, tras la transformación se continúa en la **zona de llenado** de botes donde se ubica la máquina de envasado, autoclave para pasteurización y esterilización del producto dando paso al trabajo de etiquetado. Disponemos de 2 salas, la **sala de envases**, donde se almacenan los palés con los envases y tapas y la **sala de producto terminado**, espacio refrigerado donde esperan las conservas a su momento de reparto.

**Distribución:** La distribución del producto final listo para su logística a los productores es por nuestra cuenta, gestionando horas y fechas con los receptores que dependiendo del volumen de materia prima transformada y del tipo de elaboración que han solicitado será concretado con antelación.

**Formación y encuentros:** Para este tipo de eventos, en colaboración con diferentes entidades(HAZI, LANBIDE, UAGA, ESCUELAS DE HOSTELERÍA,

BIONEKAZARITZA) presentan el cuadro de eventos que prevén y que se adapta a nuestras instalaciones y trabajamos para que se lleve a cabo.

Cada cooperativista según el planning semanal de elaboración y tipo de evento estará presente para la recepción de los asistentes, colaboración y asistencia técnica con el responsable de impartir la formación. En este punto es fundamental crear un ambiente distendido y cómodo donde los asistentes puedan ampliar sus conocimientos y disfrutar de un pequeño aperitivo de los productos que realizamos; esta es una vía para dar a conocer nuestro trabajo con los productores, la calidad del producto y sumar posibles clientes tanto para los agricultores y hortelanos como para la cooperativa.

