



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS**



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y CONTABLES**

ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA:

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
EMPRESA DE COMIDA NACIONAL E INTERNACIONAL SANA
Y NUTRITIVA**

AUTORA:

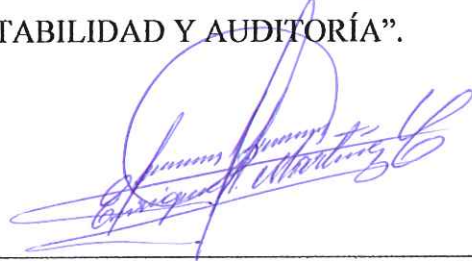
ANA MARIUXI BERNAL PERDOMO

ASESOR:

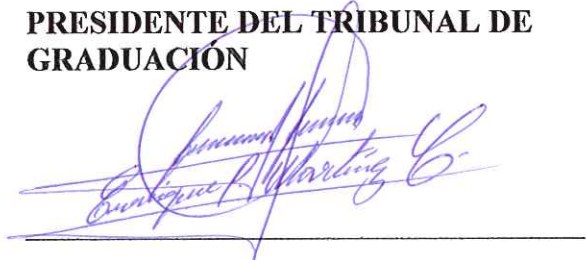
Dr. ANTONIO PALIZ

DICIEMBRE - 2012

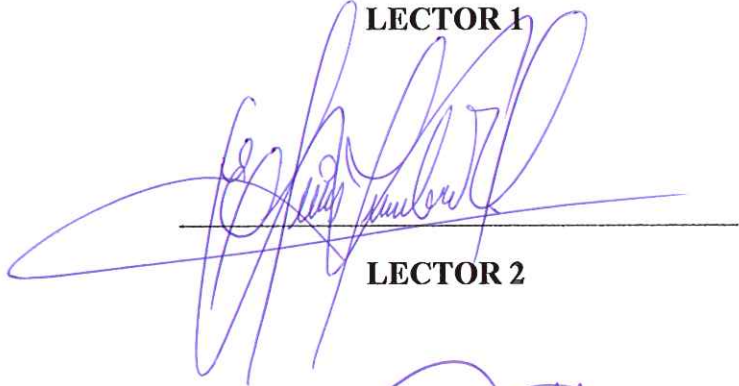
“Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de grado de la PUCESE, previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA”.



PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



LECTOR 1



LECTOR 2



DIRECTOR ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA


Yo, **ANA MARIUXI BERNAL PERDOMO**, declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis, es absolutamente original, auténtica y personal.

En tal virtud, el contenido de esta investigación, es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora.



ANA BERNAL BERDOMO

AUTORA



Dr. ANTONIO PÁLIZ A

ASESOR

AGRADECIMIENTO

Primeramente quiero agradecer a Dios, por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que fueron mi soporte y compañía durante mis años de estudios.

También me gustaría agradecer a mi asesor de tesis, Dr. Antonio Páliz, por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, experiencia y sobre todo paciencia, me ha ayudado a culminar con éxitos mis estudios.

Además me gustaría agradecer de forma especial a mi esposo, por haberme motivado siempre durante mi formación profesional, por su paciencia y apoyo incondicional en todo lo que he necesitado.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a las que me gustaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimos y compañía en los momentos más difíciles de mi vida. Algunos están aquí conmigo, y otras en mis recuerdos y en mi corazón, sin importar a donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mi vida, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones. Para todos ellos, muchas gracias!!

DEDICATORIA

Le dedico a Dios este trabajo por haberme permitido llegar hasta este punto y ayudarme así a lograr mis objetivos, así como también por iluminarme cada día y mantenerme levantada en todo momento.

Ana Bernal Perdomo.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como objetivo el estudio de factibilidad para la creación de una empresa de comida nacional e internacional sana y nutritiva, en la ciudad de Esmeraldas, debido a la ausencia de lugares donde adquirir alimentos preparados con bajos niveles de grasa y al aumento de enfermedades causadas en parte por la mala alimentación.

Es por estas razones que se propuso la creación de una empresa de comida sana exprés, dedicada al expendio de almuerzos bajo pedido que sean entregados en el sitio mismo donde laboran las personas de empresas públicas, privadas y otros, con lo que mantenga una relación comercial, con un menú previamente elaborado, basado en los más altos estándares de calidad y nutrición dando así una alternativa saludable y cómoda para la situación actual.

La Creación de esta empresa, permitirá cubrir la demanda insatisfecha a través de una variedad de productos que cumplan con las exigencias de los consumidores, motivo por el que se efectuó una investigación de mercado, la misma que arrojó los siguientes resultados: que el 77% de los encuestados no come en casa, que el 64% realiza jornada única por lo que tiene que comer en el lugar de trabajo, que el 34% consume algún tipo de comida especial por razones de salud y que el 34% considera que el servicio de comida sana a domicilio es excelente seguido de un 52% que considera este servicio como bueno.

Este estudio evidenció las antes mencionadas necesidades y la viabilidad del proyecto técnico, operativo y financiero, así como definir los procesos que vengán a optimizar los recursos y generar la rentabilidad esperada.

FEASIBILITY STUDY FOR THE ESTABLISHMENT OF A COMPANY OF NATIONAL AND INTERNATIONAL FOOD HEALTHY AND NUTRITIOUS

ABSTRACT

The goal of this project is to study the feasibility of creating a national and international food business that is healthy and nutritious, in the city of Esmeraldas, due to lack of places to obtain food prepared with low levels of fat, and to the increase of diseases caused partially by poor eating habits.

It is for these reasons that the creation of an express healthy food business is proposed, which would be dedicated to preparing lunches ordered upon request, to be delivered at the workplace of employees of public, private, and other companies with which there is a business relationship, based on a previously elaborated menu, based on the highest quality and nutrition standards, thus providing a healthy and convenient alternative for the current situation.

The creation of this company, will cover the unmet demand across a variety of products that meet the demands of consumers, why was conducted market research, the same that produced the following results: that 77% of respondents do not eat at home, that 64% do so only time you have to eat at the workplace, that 34% use some kind of special food for health reasons and that 34% believe that the service healthy food at home is excellent followed by 52% who consider this service as well.

This study showed the aforementioned needs and the viability of the technical, operational, and financial project, as well as defining the processes that will optimize resources and generate the expected profitability.

CONTENIDO O ÍNDICE

Contenido

| | |
|---|-----------|
| CARATULA | i |
| PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADUACIÓN | ii |
| AUTORÍA | iii |
| AGRADECIMIENTO | iv |
| DEDICATORIA | v |
| RESUMEN EJECUTIVO | vi |
| ABSTRACT | vii |
| CONTENIDO O ÍNDICE | viii |
| INTRODUCCIÓN | 13 |
| | |
| CAPÍTULO I | 15 |
| MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN | 15 |
| 1.1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN | 15 |
| 1.2. JUSTIFICACIÓN | 17 |
| 1.3. OBJETIVOS | 18 |
| 1.3.1. GENERAL | 18 |
| 1.3.1. ESPECÍFICOS | 18 |
| | |
| CAPÍTULO II | 19 |
| MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN | 19 |
| 2.1. ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN | 19 |
| 2.1.1. MARCO TEÓRICO | 19 |
| 2.1.1.1. ANTECEDENTES DE ESTUDIO | 19 |
| 2.1.1.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA | 20 |
| 2.1.1.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL | 20 |
| | |
| CAPÍTULO III | 22 |
| METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN | 22 |
| 2.2. MÉTODOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN | 22 |
| 2.2.1. MÉTODO DEDUCTIVO | 22 |

| | |
|--|-----------|
| 2.2.2. MÉTODO INDUCTIVO..... | 22 |
| 2.3. CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN..... | 23 |
| 2.3.1. NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN..... | 23 |
| 2.4. ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO..... | 23 |
| 2.5. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA | 24 |
| 2.5.1. INFORMACIÓN PRIMARIA | 24 |
| 2.5.1.1. OBSERVACIÓN..... | 24 |
| 2.5.1.2. ENTREVISTAS | 24 |
| 2.5.1.3. ENCUESTAS..... | 25 |
| 2.5.2. INFORMACIÓN SECUNDARIA | 25 |
| 2.6. DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA..... | 26 |
| 2.6. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS..... | 26 |
| 2.6.1. POBLACIÓN Y MUESTRA | 27 |
| 2.7. CONSTRUCCIÓN DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN | 27 |
| | |
| CAPÍTULO IV..... | 31 |
| ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS Y/O HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN | 31 |
| 4.1.- ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA | 31 |
| 4.1.1. VISIÓN..... | 31 |
| 4.1.2. OBJETIVOS..... | 31 |
| 4.1.3. ACTIVIDAD | 32 |
| 4.1.4. OPORTUNIDAD DE NEGOCIO DETECTADA | 32 |
| 4.1.5. ORGANIGRAMA FUNCIONAL..... | 33 |
| 4.1.6. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO EMPRENDEDOR..... | 34 |
| 4.1.7. ALIANZAS ESTRATÉGICAS..... | 37 |
| 4.1.8. ANÁLISIS FODA | 38 |
| 4.1.8.1. FORTALEZAS..... | 38 |
| 4.1.8.2. DEBILIDADES..... | 39 |
| 4.1.8.3. OPORTUNIDADES..... | 39 |
| 4.1.8.4. AMENAZAS | 39 |
| 4.1.8.5. ESTRATEGIAS DE DESARROLLO EN BASE AL ANÁLISIS FODA..... | 40 |
| 4.1.9. LEGAL, JURÍDICO Y FISCAL | 41 |
| 4.1.10. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA Y LAS PARTES CONSTITUYENTES..... | 41 |

| | |
|---|----|
| 4.1.11. ASPECTOS LEGALES | 41 |
| 4.1.11.1.1. REQUISITOS PARA OBTENER EL RUC:..... | 43 |
| 4.1.11.2. PATENTE MUNICIPAL | 43 |
| 4.1.11.2.1. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA PATENTE MUNICIPAL: | 44 |
| 4.1.11.3. PERMISO SANITARIO | 44 |
| 4.1.11.3.1. REQUISITOS:..... | 45 |
| 4.1.11.4. PERMISO DEL CUERPO DE BOMBEROS | 45 |
| 4.1.11.4.1. REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO..... | 46 |
| 4.1.11.5. REGISTRO SANITARIO | 46 |
| 4.1.11.5.1. EXENTOS DE REGISTRO SANITARIO..... | 46 |
| 4.1.11.5.2. TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO..... | 47 |
| 4.1.11.5.3. REQUISITOS PARA EL REGISTRO..... | 47 |
| 4.1.11.6. REQUISITOS PARA CONSTITUIR UNA COMPAÑÍA..... | 48 |
| 4.1.12. EQUIPO DIRECTIVO | 48 |
| 4.1.13. MODALIDAD CONTRACTUAL (empleador y empleado)..... | 49 |
| 4.1.14. COBERTURA DE RESPONSABILIDADES (Seguros)..... | 49 |
| 4.2. MERCADEO..... | 50 |
| 4.2.1. EVIDENCIA DE MERCADO | 50 |
| 4.2.2. BINOMIO PRODUCTO MERCADO | 50 |
| 4.2.3. SEGMENTACIÓN DE MERCADO | 51 |
| 4.2.4. PERFIL DEL CONSUMIDOR | 52 |
| 4.2.5. TAMAÑO ACTUAL Y PROYECTADO..... | 53 |
| 4.2.6. TENDENCIA DEL MERCADO..... | 57 |
| 4.2.7. FACTORES DE RIESGO | 57 |
| 4.2.8. INGRESOS EN BASE AL ANÁLISIS DE MERCADO | 57 |
| 4.3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA | 58 |
| 4.3.1. DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA | 58 |
| 4.3.2. COMPARACIÓN CON LA COMPETENCIA..... | 59 |
| 4.3.3. VENTAJAS COMPETITIVAS..... | 59 |
| 4.3.4. BARRERAS DE ENTRADA..... | 60 |
| 4.4. PRECIO..... | 60 |
| 4.4.1. VARIABLES PARA LA FIJACIÓN DEL PRECIO | 61 |
| 4.4.5. DETERMINACIÓN DEL PRECIO | 61 |
| 4.5. DISTRIBUCIÓN Y LOCALIZACIÓN | 62 |

| | |
|--|-----|
| 4.5.1. INSTALACIONES..... | 62 |
| 4.5.2. EMPAQUE..... | 62 |
| 4.6. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN | 63 |
| 4.6.1. CLIENTES CLAVES..... | 63 |
| 4.6.2. ESTRATEGIAS DE CAPTACIÓN DE CLIENTES | 64 |
| 4.7. INGENIERÍA DEL PROYECTO | 66 |
| 4.7.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 66 |
| 4.7.2. DISEÑO DEL PRODUCTO | 70 |
| 4.7.3. ASPECTOS DIFERENCIALES | 72 |
| 4.7.4. PROCESO PRODUCTIVO | 72 |
| 4.7.5. PROCESO DE ELABORACIÓN | 72 |
| 4.4.7.2. CAPACIDAD INSTALADA O TAMAÑO..... | 103 |
| 4.4.7.3. TECNOLOGÍA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN | 103 |
| 4.4.7.4. CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN | 104 |
| 4.4.7.5. CONTROL DE CALIDAD..... | 106 |
| 4.4.7.6. EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA NECESARIAS | 106 |
| 4.4.7.7. REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA | 113 |
| 4.4.7.8. REQUERIMIENTO DE INSUMOS PRODUCTIVOS | 113 |
| 4.4.7.9. SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE..... | 116 |
| 4.7.9.1. NORMATIVA DE PREVENCIÓN Y RIESGOS..... | 116 |
| 4.7.9.2. NORMATIVA AMBIENTAL | 116 |
| 4.8. FINANCIERA..... | 117 |
| 4.8.1. INVERSIONES | 117 |
| 4.8.2. GASTOS DE CONSTITUCIÓN | 120 |
| 4.8.3. RECURSO HUMANO..... | 121 |
| 4.8.4. CAPITAL DE TRABAJO | 125 |
| 4.8.5. RESUMEN DE INVERSIÓN | 126 |
| 4.8.6. PLAN DE FINANCIAMIENTO | 127 |
| 4.8.7. TABLA DE AMORTIZACIÓN..... | 128 |
| 4.8.8. ESTADO FINANCIERO INICIAL | 130 |
| 4.8.9.TABLAS DE DEPRECIACIÓN | 131 |
| 4.8.10. RESUMEN GASTOS OPERATIVOS..... | 134 |
| 4.8.11. CUADRO DE INGRESOS Y COSTOS | 135 |
| 4.8.12. PUNTO DE EQUILIBRIO..... | 137 |

| | |
|--|------------|
| 4.8.13. FLUJO DE CAJA..... | 139 |
| 4.8.14. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO | 143 |
| ANÁLISIS INTERPRETATIVO DE LOS ÍNDICES FINANCIEROS | 147 |
| 4.8.6. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD (OPTIMISTA – PESIMISTA)..... | 149 |
| 4.8.6.1. ESCENARIO OPTIMISTA | 149 |
| 4.8.6.2. ESCENARIO PESIMISTA | 150 |
| 4.8.7. IMPACTOS..... | 151 |
| 4.8.7.1. IMPACTO SOCIO – CULTURAL..... | 152 |
| 4.8.7.2. IMPACTO ECONÓMICO | 153 |
| 4.8.7.3. IMPACTO AMBIENTAL..... | 154 |
| 4.8.7.4. IMPACTO GENERAL..... | 155 |
| CAPÍTULO V | 156 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 156 |
| 5.1. CONCLUSIONES..... | 156 |
| 5.2. RECOMENDACIONES | 157 |
| SECCIÓN REFERENCIAS | 158 |
| GLOSARIO..... | 161 |
| ANEXOS | 162 |
| ANEXOS I. COSTOS UNITARIOS..... | 163 |
| ANEXOS II. PROFORMAS | 180 |
| ANEXOS III. MODELO DE ENCUESTAS..... | 199 |
| ANEXOS IV. MODELO DE ENTREVISTAS..... | 200 |
| ANEXOS V. SOLICITUDES PARA REALIZAR ENCUESTAS..... | 201 |
| ANEXOS VI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES..... | 208 |
| ANEXOS VII. NORMATIVA SANITARIA..... | 209 |
| ANEXOS VIII. CONTRATO DE TRABAJO A PRUEBA..... | 213 |
| ANEXOS IX. CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO | 216 |
| ANEXOS X. MINUTA DE CONSTITUCIÓN | 219 |
| ANEXOS XI. REGISTRO OFICIAL | 226 |
| ANEXOS XII. SEGURO | 233 |
| ANEXOS XIII. DATOS DEL NEC..... | 241 |
| ANEXOS XIV. TABULACIÓN DE ENCUESTAS..... | 242 |
| ANEXOS XV. DATOS ESTADÍSTICOS DE LAS ENCUESTAS | 246 |

INTRODUCCIÓN

Debido a la creciente demanda por parte de un sector de la población de acceder a nuevas alternativas de alimentarse, se ha visto la necesidad de elaborar un proyecto de inversión para la elaboración de comida sana

Tenemos que indicar que Esmeraldas es un mercado atractivo, porque no existen lugares o servicios personalizados donde se expendan comida nutritiva y sana. Si se considera un mercado potencial, se podría indicar que las empresas que existen en el medio, sean estas oficinas o pequeños negocios, mantienen poco tiempo para su alimentación en el espacio de medio día, y los lugares donde estos se abastecen, son pequeños comedores, kioscos o restaurantes con especialidades de platos extranjeros, que no consideran una tabla nutricional para sus clientes, sino que, la comida contiene altos niveles de grasa, carbohidratos, que generan en un mediano tiempo en las personas problemas como: sobrepeso, colesterol y glucosa.

En el primer capítulo del proyecto se puede encontrar el marco contextual de la investigación, en mismo que contiene la problemática de la investigación, la justificación del mismo y los objetivos, tanto generales como específicos.

En el segundo capítulo se encuentra el marco teórico de las empresas de comida sana, así como su fundamentación teórica y legal.

En el tercer capítulo se plantea la metodología a seguir, el tipo de investigación y las técnicas utilizadas para la recolección de la información, para sondear el mercado potencial y la aceptación del servicio a brindar, así como también poder determinar el perfil de los consumidores.

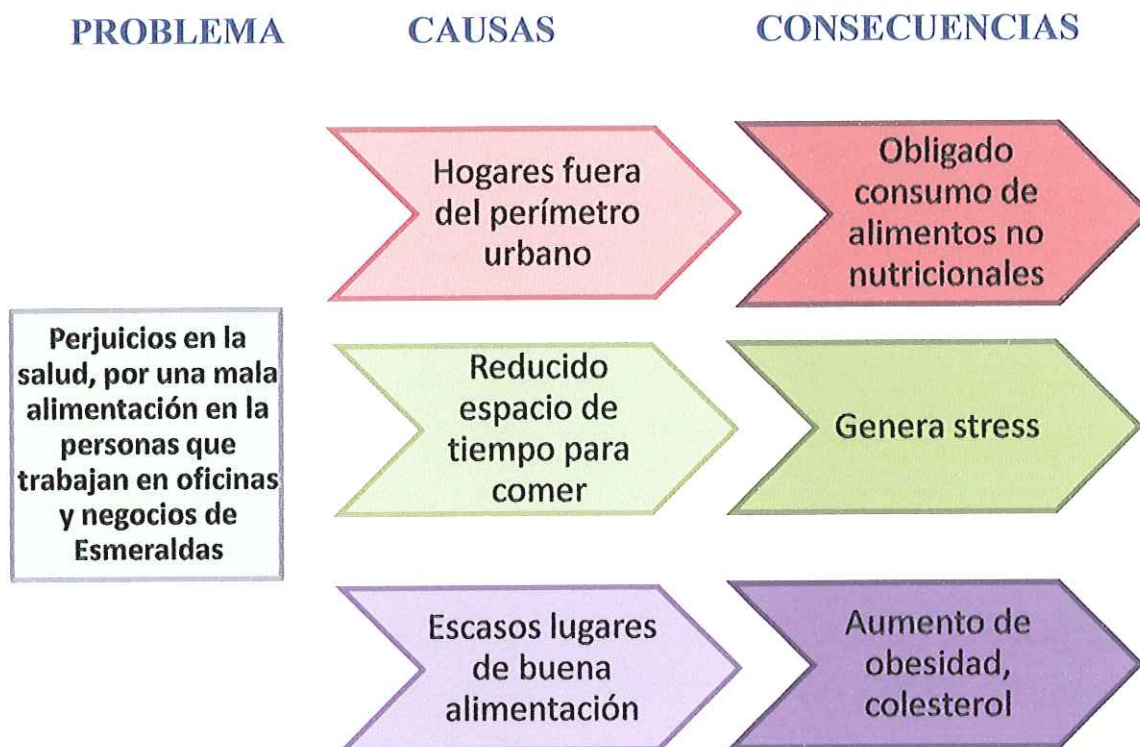
El cuarto capítulo hace referencia a todo el estudio mercado, al análisis e interpretación de los resultados en relación con los objetivos y/o hipótesis de la investigación, a los aspectos legales que requiere cumplir la empresa para su funcionamiento, así como también a toda la parte técnica que conlleva la implementación y funcionamiento del negocio, lo operacional que determina los proceso productivos que se requiere llevar adelante para la producción de los alimentos y por último el estudio financiero que determina la factibilidad de llevar adelante el negocio, como también nos permite conocer la rentabilidad de este proyecto en un mediano plazo.

En el capítulo quinto, finalmente se resumirán las conclusiones y recomendaciones fundamentadas en la investigación realizada para el desarrollo del proyecto.

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN



La ciudad de Esmeraldas, está conformado por una infraestructura de servicios alimenticios muy popular, donde predomina el sabor folklórico de la comida en un gran porcentaje. Otros se dedican a la comida preparada en masa, es decir los almuerzos y desayunos, otros a productos populares y la comida internacional, donde predomina el sabor oriental. Como también existe la comida chatarra o rápida, que satisface la necesidades del consumidor juvenil.

Toda esta manifestación de gustos y sabores en la hora de alimentarse genera una alta concentración de grasas, carbohidratos, exceso de proteínas y calorías, que van a la larga generando problemas en la salud: obesidad, problemas cardiovasculares, diabetes, y otras.

Ninguno de estos lugares donde se expenden estos tipos de alimentos, informan a los consumidores sobre los problemas de salud que pueda implicar el consumo de este tipo de comidas, pero tampoco dan una solución a crear platos, que permitan dar soluciones alimentarias a sus clientes.

Y si se analiza el problema de alimentación en las horas de trabajo, las personas consumen en los diferentes sitios antes enunciados, ya sea por tiempo, distancia del hogar al trabajo, porque no poseen una persona que les pueda cocinar, por no cerrar el negocio porque se pierden los clientes, o por situaciones de desorganización familiar, lo que lleva a generar stress, comer de forma rápida y mal balanceada la dieta, llevando a una desorganización alimentaria, que repercute en la salud de las personas. .

Es por esta razón que se pretende dar una solución, al problema de una buena alimentación que contribuya a mantener una buena salud, a un costo justo y que les permita ocupar su tiempo tranquilamente sin estar ofuscados en el pensar qué voy a comer, pues la variedad de productos a ofrecer será una de las estrategias, que permita que los consumidores potenciales prefieran este tipo de servicio exprés, garantizando la calidad, atención y a tiempo.

1.2. JUSTIFICACIÓN

Tomando en consideración los aspectos antes enunciados podríamos decir que este proyecto permite generar en las personas, la posibilidad de consumir alimentos, que aporten a mantener un buen estado de salud y contribuyan a generar mejores condiciones físicas para la realización de sus trabajos, como también permitirá, a cierto espacio de clientes, que requieren de una alimentación controlada y sana.

La idea de crear una empresa de comida rica, sana y nutritiva, es generar en las personas y sus familias un nuevo estilo de vida, para que mejoren su alimentación, no quiere decir esto, que comer sano, es solo comer productos vegetariano, no, comer sano, es comer productos donde se controlan las calorías, proteínas grasas, carbohidratos, donde se especifican las respectivas proporciones de consumo que requiere el cuerpo en los determinados tiempos donde el ser permanece despierto.

Hay que generar un cambio en la alimentación que mejore su estado de salud y apoye en el desarrollo de sus actividades, consumiendo los alimentos nutritivos, en especial cuando existen enfermedades cardiovasculares, el sobrepeso, y la diabetes que son difíciles de controlar cuando se tiene un exceso de trabajo o estrés. Este negocio atiende la necesidad que tienen estas personas de llevar una alimentación sana, con la entrega diaria de comida saludable en su oficina o casa.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. GENERAL

Crear una empresa de servicio exprés de comidas nutricionales y sanas, para apoyar y generar un cambio en el comportamiento de las personas que necesitan una mejor alimentación.

1.3.1. ESPECÍFICOS

1. Realizar un estudio de mercado para conocer las necesidades de las personas y la opinión respecto a la creación de este tipo de servicio.
2. Realizar un diagnóstico sobre la importancia del cambio cultural en la alimentación de las personas que trabajan en las empresas y otros.
3. Realizar un estudio de inversión, para conocer la factibilidad del Proyecto.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

2.1.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1.1. ANTECEDENTES DE ESTUDIO

“Es importante que el ser humano se alimente en forma balanceada para poder mantener una buena salud. La alimentación balanceada significa ingerir todos los alimentos necesarios para estar sano y bien nutrido pero de forma equilibrada, lo que implica comer porciones adecuadas a la estatura y contextura propia. Es de suma relevancia consumir alimentos de los diferentes grupos para que sea una alimentación balanceada y así poder mantenernos saludables” *Teoría* (Lady Catherine Díaz – 2007) http://www.wikilearning.com/articulo/alimentacion_balanceda-teoria/23787-1

“Hoy, los cambios en los gustos de los consumidores y la preocupación por cuidar la salud ha llevado a que surjan nuevos conceptos: desde los QSR (por su nombre en inglés) para los restaurantes de servicio rápido, hasta los conocidos como fast-good, que combinan la pronta atención en el servicio con una comida sana y nutritiva.

Además de la rapidez en el servicio, este tipo de negocios se caracteriza por ser de fácil acceso, ofrecer precios moderados y manejar una cantidad limitada de alimentos sencillos de preparar. ¿Las ventajas? Tus clientes pagarán el consumo antes de obtener los alimentos y no gastarás en meseros. Eso sí, recuerda que necesitarás una ubicación estratégica, cercana a escuelas y oficinas o en una plaza comercial”. (Por Nora Castaños Rocha 12-08-2008) *Sigue la tendencia del cuidado de la salud e inicia en el sector del fast-food: alimentos sanos a buen precio.*

En el Libro Fundamentos de Nutrición y etiqueta de Zamora Editores se afirma que “La alimentación es un tema que afecta a todo el mundo y por tanto se ha convertido en rutinario, a tal punto que casi todos se consideran expertos en el tema.”

2.1.1.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

La Dieta equilibrada, prudente o saludable

“Alimentarse bien es uno de los caminos más fiables para proteger y mejorar la salud. La Nutrición ha jugado y juega un importante papel en nuestra vida, incluso antes del nacimiento, aunque muchas veces no seamos conscientes de ello. Cada día, y varias veces, seleccionamos y consumimos alimentos que pueden estar condicionando nuestro estado de salud, para bien y, en ocasiones, también para mal.” **Aranceta Bartrina J. *Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas. En: Nutrición Comunitaria (2ª edición). Masson, Barcelona, 2001, p.175-190.***

Nutrición y dieta

“Cada Generación necesita orientación nutricional para el conocimiento de la relación entre una buena dieta y la salud los beneficie. La modificación de la dieta es también un factor importante en la prevención y tratamiento de muchos padecimientos...”
Nutrición y dieta (Cooper 1985)

2.1.1.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.

Tema: Ley de Soberanía Alimentaria en Ecuador

Capítulos IV y V

Artículos del 24 al 35 1

Objetivos:

- ❖ Analizar lo estipulado en la ley desglosando aspectos importantes de dicho decreto.
- ❖ Comprender lo que significa Soberanía Alimentaria.

Marco de referencia: Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, de sus Países o

Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping (práctica de comercio en el que una empresa fija un precio inferior para los bienes exportados que para los mismos bienes vendidos en el país) frente a países terceros. El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir, como y quien se lo produce. La soberanía alimentaria incluye un comercio internacional justo.

La ley de Soberanía Alimentaria contempla lo siguiente:

- ❖ Garantizar la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados en forma permanente, para abastecer la alimentación de los ecuatorianos.
El acceso de los campesinos e indígenas al crédito público, y regulación del seguro y subsidio de alimentos.
- ❖ La creación de un seguro agroalimentario para cubrir la producción de afectados por desastres naturales, plagas, siniestros climáticos, entre otros.
- ❖ Otro punto del estatuto es la condonación de la deuda a los pequeños y medianos productores afectados por desastres naturales y plagas en los últimos cinco años y cuyo monto sea de hasta 5 mil dólares.

Declarar al Ecuador libre de semillas y cultivos transgénicos con excepción del ingreso de semillas y cultivos transgénicos en el país que resultaren casos de interés nacional.

El mecanismo propuesto por el proyecto de Ley es el siguiente: se crea una comisión nacional de bioseguridad; una empresa pide ingresar al país un tipo de semillas transgénicas al país. La Comisión Nacional delega a alguna universidad o centro de investigación que se realice “evaluación del riesgo”.

1 Anexo de los artículos.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.2. MÉTODOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN

Los métodos y técnicas utilizadas en el proceso de investigación fueron las siguientes:

2.2.1. MÉTODO DEDUCTIVO

Este método de razonamiento consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, de aplicación universal y de comprobada validez para aplicarlos a las soluciones o hechos particulares.

Es decir una serie de información que permitirá comprender el enfoque del proyecto, ya que es importante analizar ahora el consumo de alimentos, especialmente a trabajadores debido al stress y carga de trabajo que están sometidos en su jornada de trabajo

2.2.2. MÉTODO INDUCTIVO

Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como principios o fundamentos de una teoría.

Determinar la forma de alimentación de la población, lo que permitirá establecer parámetros de consumo y alimentación, respetando siempre el gusto de cada uno de una de las personas.

2.3. CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN

2.3.1. NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

Es una investigación de tipo explicativo porque parte de la relación causa y efecto sobre un problema seleccionado. Esto permite proyectarse hacia el futuro tomando en consideración, una propuesta que se realizará, en este caso es la de ofrecer comida sana.

Permitirá comprobar las variables planteadas, descubrir las causas y formular alternativas de solución.

2.4. ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO

El marco teórico se ha desarrollado en tres aspectos muy importantes: El primero hace referencia a los antecedentes del estudio de venta comidas sanas, el segundo se refiere a la fundamentación teórica y el tercer punto a la fundamentación legal de este tipo de negocio.

2.5. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA

2.5.1. INFORMACIÓN PRIMARIA

La información primaria se ha obtenido a través de las técnicas de estudio como la encuesta, entrevista y la observación.

2.5.1.1. OBSERVACIÓN

Esta herramienta proporciona mucha información, pues determina por medio de la presencia física y personal, un análisis y comparación valorativa de los hechos y refuerza el contenido de los datos del proyecto.

2.5.1.2. ENTREVISTAS

Se realizaron a personas especializadas en la preparación de alimentos, conocedoras del tema.

Sra. Denis Estupiñán propietaria del restaurante Chillangua y Chirarán

Sra. Rocío Mera, prepara comidas por encargo para bodas, cumpleaños, etc.

Sra. Mónica Said, prepara comida por encargo para bodas, cumpleaños, etc.

Señora Nataly Castillo propietaria de Catherine Service. (Refinería)

2.5.1.3. ENCUESTAS

Para la realización de este estudio, se obtuvo la información tanto social como económica mediante la técnica de recolección de datos, como es el caso de la encuesta, a 200 personas tanto Administradores, empleados del sector público y privado de Esmeraldas, así como también de micro y pequeñas empresas del centro de la ciudad, las mismas que se detallan a continuación:

Banco del Pichincha Sucursal Esmeraldas

Banco del Pichincha Agencia Olmedo

Banco de Fomento Esmeraldas

Banco Bolivariano

Solintel S.A

SEMALOG

Hospital Naval

SUINBA

Capitanía de Puerto Esmeraldas

2.5.2. INFORMACIÓN SECUNDARIA

Se ha recopilado toda la información necesaria en libros, documentos, revistas, folletos, leyes y páginas web, así como también a través de las encuestas, entrevistas y observación.

2.6. DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA

Para el estudio del proyecto se utilizaron fuentes primarias y secundarias:

Para el desarrollo de la información primaria, se tomó como muestra a empleados de algunas empresas tanto del sector público como privado del área urbana de la ciudad de Esmeraldas, y para obtener la información secundaria se han tomado datos de los siguientes lugares:

Datos del INEC del último censo de población y vivienda, páginas web relacionadas con el tema de alimentación sana, libros de la biblioteca de la PUCESE y privados, leyes, etc.

La población del estudio estuvo compuesta por las personas que trabajan en el área urbana de Esmeraldas con ingresos superiores a \$450,00 mensuales, las mismas que de acuerdo a los datos del INEC del VII Censo de Población y VI de Vivienda de nuestro país, realizado el 28 de noviembre de 2010, asciende a 26.797 empleados

2.6. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

| DATOS | | |
|------------------------|---|-------|
| POBLACIÓN | N | 26979 |
| PROBA DE NO OCURRENCIA | Q | 0,5 |
| NIVEL DE CONFIANZA | Z | 1,96 |
| ERROR | e | 0,06 |
| PROBA DE OCURRENCIA | P | 0,377 |

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{Z^2 * P * Q + N * e^2}$$

$$n = \frac{19.536,62}{97,85} \quad 200$$

2.6.1. POBLACIÓN Y MUESTRA

La población total fue de 200 , dando como resultado el total de encuestas a realizar, las mismas que contienen : Nombres y Apellidos, No. De cédula de identidad y/o dirección y teléfono de las personas encuestadas.

2.7. CONSTRUCCIÓN DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN

A continuación se presentan los datos más importantes, obtenidos sobre las encuestas realizadas, los mismos que han ayudado a determinar los gustos, preferencias y capacidad de pago de los encuestados:



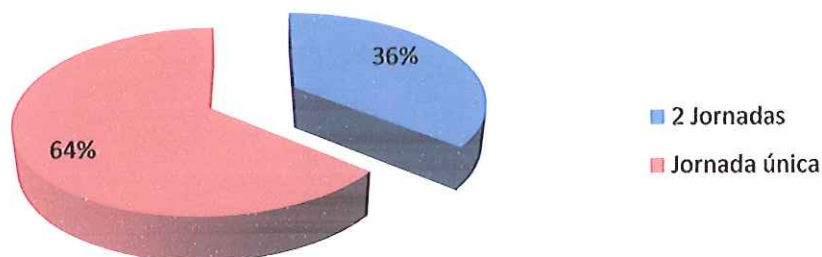
Podemos observar que la gente prefiere acompañar sus platos segundos con arroz, plátano y ensalada con un 44%, seguido de un 28% que prefiere acompañar solo con arroz y plátano.

7.- Consume algún tipo de comida especial por razones de salud o por razones especiales?



Cabe recalcar que existe un alto número de trabajadores de instituciones públicas como privadas que consumen algún tipo de comida especial por razones de salud o por razones especiales, las mismas que suelen ser por cuidar la salud y cuidar su aspecto físico

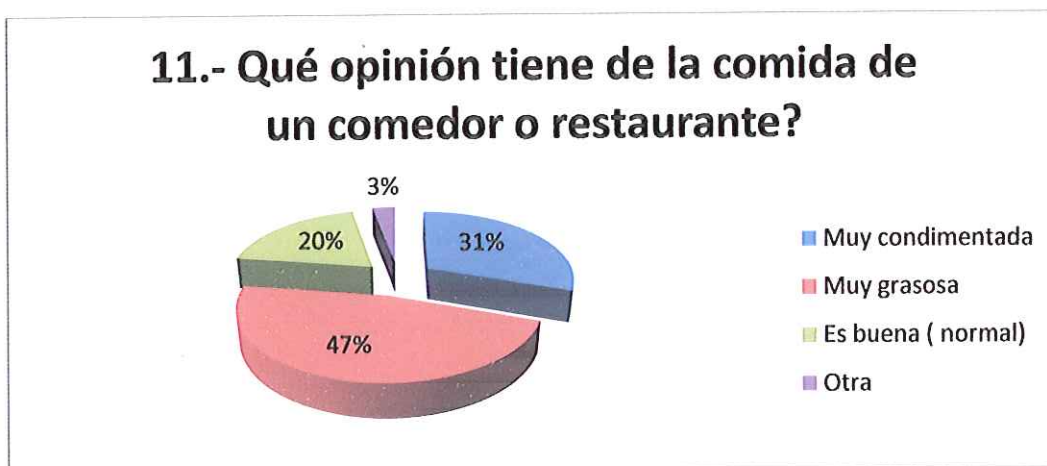
8.- Su horario de trabajo es ?



La mayoría de las personas encuestas que representan el 64% realizan jornada única y comen en el trabajo, frente al 36% que realiza 2 jornadas.



Se determinó que un 77% de la población encuestada no come en su casa, debido a que en los lugares de trabajo les dan la comida, y los que tendrían que ir a comer a casa no hacen por la distancia.



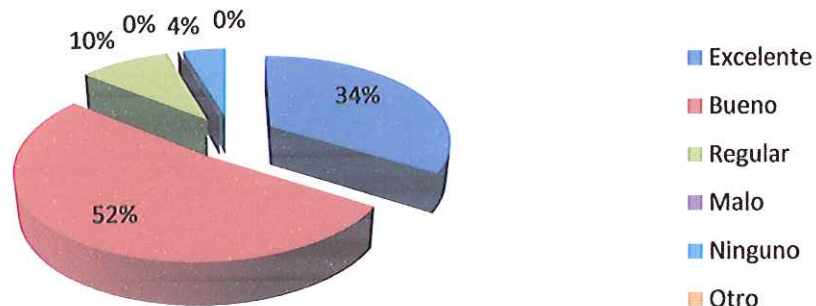
El concepto que se tiene de la comida de los restaurantes es un 47% de los encuestados es que es muy grasosa, seguido de un 30% que piensa que es muy condimentada.

13.- Cuantas veces a la semana come fuera de casa ?



Un gran porcentaje de los encuestados come los 5 días de la semana fuera de casa, los mismos que representan el 69%, seguido de un 17% que lo hace 6 veces.

15.- Qué opina del servicio de comida sana a domicilio?



La población encuestada opina que sería bueno el servicio de comida sana a domicilio en un 52%, frente al 34% que cree que sería excelente.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS Y/O HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1.- ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA

4.1.1. VISIÓN

Ser una empresa reconocida en el campo de transformación alimentaria, que elabora comida nutritiva para brindar a sus clientes una mejor calidad de vida y llegar a ser el líder del Mercado de consumo de alimentos procesados y destacar por la excelencia en el servicio al cliente.

4.1.2. OBJETIVOS

1. Elaborar comidas con una diversificación de menús que permitan equilibrar y contribuir a una seguridad alimentaria de acuerdo a los gustos y preferencias del cliente.
2. Generar una marca local que implique garantizar confianza y seguridad alimentaria con criterio de calidad.
3. Comercializar productos con alta calidad de materia prima.

4.1.3. ACTIVIDAD

El presente proyecto se dedicará a la elaboración de una variedad de menús para contribuir a una alimentación balanceada y equilibrada sin restringir los gustos y placeres del paladar.

Como parte de la promoción, es evidente la necesidad de que la empresa “Más Natural” adopte un logotipo que se convierta en la marca de los productos ofrecidos, el mismo que será la imagen del negocio en rótulos, banners, hojas volantes, etc.



4.1.4. OPORTUNIDAD DE NEGOCIO DETECTADA

El presente negocio parte de la observación de necesidades que son provocadas por situaciones de carácter laboral o de salud, en función de factores conocidos como el tiempo que provoca: stress, desorden alimenticio, y que en algunos casos afecta la

Esto ha permitido identificar un mercado potencial en las personas que laboran en Empresas, Instituciones, Negocios Informales, personas que requieren de una sana alimentación, donde puedan consumir alimentos sin dejar de evitar alguno de ellos, sino

más bien, que su consumo está destinado a regular la cantidad de calorías diarias, y mantener una dieta equilibrada.

Además, hay que considerar que las tendencias sociales nos da la posibilidad de marcar estilos de vida de las personas, y patrones de consumo, que podemos aprovechar para incrustar los productos en ese tipo de grupos, hay que considerar que ciertos grupos tienen necesidades especiales y ese es un segmento que puede ser aprovechado por nuestro producto.

La creciente sensibilidad de la población respecto a la calidad de la alimentación puede hallarse en base a producir alimentos que no se restringen, sino que se los controla en función de su proporción y su afectación a la salud humana, es aquí donde se localiza nuestra oportunidad.

4.1.5. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

ORGANIGRAMA FUNCIONAL



4.1.6. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO EMPRENDEDOR

El personal que trabajará en el negocio estará preparado técnicamente para el proceso de alimentos, controlando el nivel de calorías y proteínas, las cuales están bajo el control de un cocinero/a nutricionista, dos ayudantes de cocina capacitados por la tecnóloga nutricionista, un chofer para la distribución de los alimentos, un administrador, un contador, un cajero/a despachador que se encontrará en el punto de venta, y un auxiliar de servicios que se encargara tanto de la limpieza del local, como de la limpieza e higiene de la cocina

Todo el personal estará capacitado en el concepto de alimentación sana y alta atención a los clientes en un ambiente motivador.

PERFIL PROFESIONAL Y FUNCIONES DEL PERSONAL

| CARGO | PERFIL PROFESIONAL | FUNCIONES GENERALES |
|----------------------------|--|--|
| ADMINISTRADOR | <p>Profesional con título universitario en carrera de Auditoría, Administración, contabilidad o finanzas. Experiencia mínima por lo menos 1 año en administración de restaurantes. Conocimientos de software contable, la ley de régimen tributario actualizados. Edad entre 25 y 45 años.</p> | <p>El Administrador que es el Propietario del Negocio y quien toma las decisiones. El Administrador se encargará de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades dentro y fuera del negocio.</p> |
| CONTADOR | <p>Profesional con título universitario, contador Auditor experto en materias contables, tributarias y de sistemas de información administrativo, además de brindar apoyo a la gestión financiera a través del control relacionado con la gestión empresarial. Experiencia mínima de 2 años. Edad entre 25 y 40 años</p> | <p>Contador se encargará de llevar la contabilidad general con el apoyo del administrador. Será un apoyo para el administrador ya que desarrollará actividades tales como registros contables, manejo de fondos de caja chica</p> |
| NUTRICIONISTA | <p>Hombre o mujer con experiencia de por lo menos 2 años. Actitud de servicio, iniciativa y responsabilidad. Edad entre 30 y 50 años.</p> | <p>El tecnólogo/a nutricionista deberá planificar, dirigir y controlar las operaciones del área de producción (cocina) mediante la creación y renovación de recetas, el mantenimiento de controles de producción y calidad y el rendimiento eficaz de los recursos</p> |
| AYUDANTES DE COCINA | <p>Persona con experiencia mínima de 1 año en cargos similares. Ágil, comunicativo, vocación de servicio. Edad entre 20 y 50 años.</p> | <p>Los ayudantes de cocina deberán apoyar al nutricionista en el desarrollo de los menús, en la limpieza del menaje de cocina y de la vajilla y en la entrega de los pedidos recibidos por los despachadores. La limpieza es fundamental en su área de trabajo.</p> |

PERFIL PROFESIONAL Y FUNCIONES DEL PERSONAL

| CARGO | PERFIL PROFESIONAL | FUNCIONES GENERALES |
|--|---|---|
| <p style="text-align: center;">CAJERO/A RECEPCIONISTA</p> | <p>Bachiller en Contabilidad o estudiante de primeros años de estudios universitarios en áreas administrativas o contables. Experiencia de un año en el desempeño de actividades similares. Capacidad de trabajo bajo presión. Excelente actitud de servicio. Buenas relaciones humanas, facilidad de comunicación, carisma para atender al público. Edad entre 25 y 30 años.</p> | <p>Cajero/a será responsable de la atención telefónica a clientes y recepción de pedidos para entrega a domicilio y de la atención a clientes en caja, contribuyendo a mantener y superar las expectativas de servicio e imagen del negocio.</p> |
| <p style="text-align: center;">CHOFER / REPARTIDOR</p> | <p>Instrucción mínima bachiller. Experiencia en la entrega de pedidos. Responsable, hábil comunicativo, con iniciativa propia. Indispensable con licencia vigente de conducir vehículos. Edad entre 25 y 40 años.</p> | <p>Personal para entrega a domicilio.-la persona encargada de realizar esta función, deberá coordinar la entrega oportuna de los pedidos recibidos en el menor tiempo posible, ayudar en la adquisición de materia prima, ser un apoyo en la búsqueda de clientes, así como encargarse del mantenimiento del vehículo.</p> |
| <p style="text-align: center;">AUXILIAR DE SERVICIOS</p> | <p>Instrucción mínima primaria. Experiencia en limpieza de locales. Responsable. Edad entre 20 y 30 años</p> | <p>El auxiliar de servicios deberá realizar al final de cada jornada laboral, en cocina, oficinas y punto de venta el proceso de limpieza y desinfección, incluyendo todas las superficies en equipos e instalaciones que han sido utilizados o han estado en contacto con los alimentos, en suelos, paredes y en servicios higiénicos utilizados tanto por el personal como por el público. Además se encargará de higienizar, limpiar, lavar, y arreglar la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios, y equipo de cocina, de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria</p> |

4.1.7. ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Se establecerán como alianzas estratégicas las siguientes:

Empleados de las empresas públicas y privadas, que tienen reducidos horarios de receso, o que sus funcionarios se encuentren distantes de sus hogares, como también empresas que mantienen jornadas de trabajo las 24 horas y requieren alimentar a sus empleados y obreros de magnífica forma. (Entidades financieras, Municipio, etc.)

Otros serán las personas que padezcan algún tipo de enfermedad y que requieran una alimentación balanceada. (Clínicas, Personas con enfermedades cardiovasculares, diabetes, presión arterial, etc.)

También estarán las escuelas y colegios, donde se expendan comidas nutricionales, como ya lo establece y exige la nueva Ley de Educación.

Los negocios informales que no cierran sus ventas al medio día y permanecen hasta 14 horas de atención, necesitan poseer una alimentación nutritiva y sin dejar de consumir cualquier tipo de plato o alimento.

Además se ofrecerá el servicio a choferes profesionales que manejan las líneas de buses de pasajeros urbanos en las horas del medio día o en la noche, requieren de buena alimentación, ya que muchos de ellos, en un mediano tiempo sufren de gastritis, riñones, presión alta, obesidad y otros.

Para todos ellos existirá una conferencia, donde se podrá demostrar los beneficios de comer equilibradamente calorías y proteínas, sin dejar de degustar lo que siempre ha apetecido, esto permitirá crear una cultura de consumo nutricional.

Los proveedores del producto estarán en el mercado Mayorista, Supermercados, Proveedores de las diferentes provincias, que vienen a la ciudad de Esmeraldas, agricultores y cualquiera que pueda ofrecer un buen producto.

4.1.8. ANÁLISIS FODA

Para poder delimitar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, se elaboró un FODA, el mismo que es una técnica para el análisis de problemas en el contexto de la planeación y estrategia en las organizaciones. El estudio de estos factores permitirá que la empresa defina con claridad las diferentes actividades y por lo tanto, las metas necesarias que se deberán establecer para alcanzar los objetivos planteados.

4.1.8.1. FORTALEZAS

- Entrega puerta a puerta.
- Poseer conocimientos en nutrición.
- Ofrecer variedad de productos saludables.
- Estar ubicados estratégicamente en la zona centro de la ciudad de Esmeraldas, para beneficio de la empresa y los clientes

4.1.8.2. DEBILIDADES

- Recursos financieros limitados.
- Recursos humanos limitados.
- Poca experiencia en mercadeo.
- Poca cultura de control nutricional de la sociedad

4.1.8.3. OPORTUNIDADES

- La creciente necesidad de un cambio en la alimentación de las personas.
- Campañas escolares alimentarias.
- Instituciones Públicas y Privadas concentradas en el centro de la ciudad.

4.1.8.4. AMENAZAS

- Buen número de comedores y bares, que ofrecen comida tradicional y/o comida rápida.
- Alza desmedida de precios.
- Durabilidad del producto (el clima)

4.1.8.5. ESTRATEGIAS DE DESARROLLO EN BASE AL ANÁLISIS

FODA.

| FACTORES INTERNOS | | FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|--|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega puerta a puerta. ▪ Poseer conocimientos en nutrición. ▪ Ofrecer variedad de productos saludables. ▪ Estar ubicados estratégicamente en la zona centro de la ciudad de Esmeraldas, para beneficio de la empresa y los clientes | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recursos financieros limitados. ▪ Recursos humanos limitados. ▪ Poca experiencia en mercadeo. ▪ Poca cultura de control nutricional de la sociedad |
| FACTORES EXTERNOS | | Estrategias F-O | Estrategias D-O |
| | | OPORTUNIDADES <ul style="list-style-type: none"> ▪ La creciente necesidad de un cambio en la alimentación de las personas. ▪ Campañas escolares alimentarias. ▪ Instituciones Públicas y Privadas concentradas en el centro de la ciudad. | 1. Captar la mayor cantidad de clientes posibles, basándonos en la variedad de productos saludables, la excelencia y calidad de los servicios, y lograr así el liderazgo en el mercado en largo plazo |
| AMENAZAS | | Estrategias F-A | Estrategias D-A |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Buen número de comedores y bares, que ofrecen comida tradicional y/o comida rápida. ▪ Alza desmedida de precios. ▪ Durabilidad del producto (el clima) | | Desarrollar una fuerte campaña publicitaria con el fin de incrementar la clientela | Ofrecer bonos de descuento a los clientes que consuman un número determinado de comidas durante el mes |

Para lograr llevar a cabo las estrategias F-O, D-O y F-A se diseñarán varios spots publicitarios, conociendo que la televisión es el medio publicitario por excelencia, ya que permite mostrar la idea en movimiento, con color y sonido, con la intención de captar la mayor cantidad de clientes posibles, demostrando los beneficios para la salud de comer sano, al igual que la variedad de productos que se ofrecen. Así mismo la publicidad se hará por otros medios como el medio escrito, etc.

El plan de acción para lograr las estrategias D-A se hará en el mismo local en donde se expendan los alimentos, mediante la presentación de tickets de compra de la empresa presentados en caja por 10 consumiciones en el mes de un mismo cliente e incluso a los clientes que realicen pedidos constantes de compra se le regalará un porcentaje adicional.

- **Solicitud de aprobación:** La presentación al Superintendente de Compañías las tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud suscrita por el abogado, requerimiento la aprobación del contrato constitutivo.
- **El objeto social:** La compañía podrá tener como finalidad las realizaciones de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidas por la ley.

La empresa necesita obtener los siguientes aspectos legales para su funcionamiento:

- Obtener el RUC
- Patente Municipal
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Permiso de la Jefatura de Salud
- Afiliación al Seguro Social
- Registro Único de Contribuyentes
- Registrar en el I.E.P.I. (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual)
- Inscripción en el Registro mercantil
- Afiliación a la cámara de comercio

4.1.11.1. EL RUC



El Registro Único de Contribuyentes, corresponde a la identificación de los contribuyentes que realizan una actividad económica lícita, por lo tanto, todas las sociedades, nacionales o extranjeras, que inicien una actividad económica o dispongan de bienes o derechos por los que tengan que tributar, tienen la obligación de acercarse inmediatamente a las oficinas del SRI para obtener su número de RUC, presentando los requisitos para cada caso. El RUC es el número que identifica a cada contribuyente que realiza una actividad económica.

4.1.11.1.1. REQUISITOS PARA OBTENER EL RUC:

Personas Jurídicas

- Original y copia de la cédula de identidad del representante legal.
- Copia del nombramiento.
- Copia de planilla de agua, luz o teléfono.
- Copia de constitución de la compañía.
- Carta de autorización firmada por el representante legal.
- Llenar el formulario RUC 01 y adjuntar firma del representante legal.

4.1.11.2. PATENTE MUNICIPAL

Es un comprobante de pago emitido por el Ilustre Municipio, por la cancelación anual del impuesto por patente municipal, se grava a toda persona natural o jurídica, que ejerza una actividad comercial o industrial y opere en el Cantón Esmeraldas.

4.1.11.2.1. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA PATENTE MUNICIPAL:

En caso de inscripción por primera vez, presentar:

- Formulario de declaración del Impuesto de Patente, original y copia.
- RUC original y copia.
- Copia del acta de constitución de la empresa
- Copia de cédula de ciudadanía.
- Copia de carta de pago del impuesto predial del año en curso.
- Calificación artesanal (en caso de los artesanos).
- Tasa de trámite para patente (depende de las dimensiones del local y del equipo y maquinarias utilizados).

4.1.11.3. PERMISO SANITARIO

Es un documento emitido por el Ministerio de Salud que autoriza el funcionamiento de los siguientes establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario: mercados, supermercados, micro mercados, tiendas de abarrotes y locales de abastos, consignación de víveres, y frutas, vendedores ambulantes y estacionarios, bares-restaurantes, restaurantes, cafeterías, heladerías, fuente de soda, picantería, fondas, comedores populares, y cantinas, escenarios permanentes de espectáculos, salas de cine, casinos, salones de billar, salones de juegos electrónicos, clubes deportivos privados, estudios, coliseos, peluquerías y salones de belleza. (Acuerdo Ministerial RO N°58 de abril del 2003).

4.1.11.4.1. REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO

- Comprar el formulario
- Conducir a los inspectores al local comercial para la verificación.
- Presentar la Patente Municipal
- Presentar original y copia del RUC
- Pagar la tasa respectiva

4.1.11.5. REGISTRO SANITARIO

Es obligatorio obtener el Registro Sanitario cuando se elaboran productos alimenticios procesados y aditivos alimenticios, cosméticos, productos higiénicos o perfumes, productos naturales procesados, plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, que se expenden al consumidor bajo una marca de fábrica o nombres y designaciones determinadas, medicamentos, productos naturales de uso medicinal, dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y toxicología.

4.1.11.5.1. EXENTOS DE REGISTRO SANITARIO

- Productos alimenticios en su estado natural, como frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abeja u otras que no hubieren sido sometidas a proceso de transformación.
- Productos semi-elaborados.
- Granos secos al granel.

- Productos de origen animal, crudos, refrigerados o congelados que no hubieren sido sometidos a proceso alguno de transformación y se presente sin marca comercial.
- Materias primas en general producidas en el país o importadas, destinadas a la elaboración de alimentos.
- Productos de panadería y que se comercializan sin un envase o marca comercial.
- Si bien están exentos de registro sanitario, no lo están del control de la autoridad de salud.

4.1.11.5.2. TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO

El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical “Leopoldo Izquieta Pérez” tienen toda su información en la pág. Web www.inh.gob.ec, sobre el trámite para obtener el Registro Sanitario y las tasas a pagar. De igual manera en ésta página puede encontrar una pestaña donde se encuentran “las tasas del año 2011” y encontrará un listado de más de 1.200 ítems con sus respectivas tasas.

4.1.11.5.3. REQUISITOS PARA EL REGISTRO

- Cédula de identidad, original y copia.
- Papeleta de votación (la última) original y copia.
- Adquirir formulario

4.1.11.6. REQUISITOS PARA CONSTITUIR UNA COMPAÑÍA

1. Aprobación del nombre de la Compañía
2. Apertura cuenta de integración de Capital
3. Solicitar la aprobación de las Escrituras de constitución
4. Obtener la resolución de aprobación de las escrituras de Constitución.
5. Cumplir con las disposiciones de la Resolución.
6. Inscribir las escrituras en el Registro Mercantil.
7. Elaborar nombramientos de la directiva de la Compañía.
8. Inscribir nombramientos en el Registro Mercantil.
9. Reingresar los documentos a la Superintendencia de compañías.
10. Obtener RUC
11. Retirar la cuenta de integración de Capital
12. Aperturar una cuenta Bancaria a nombre de la Compañía.
13. Obtener permiso para imprimir facturas

4.1.12. EQUIPO DIRECTIVO

El equipo directivo está compuesto por:

El Administrador que es el Propietario del Negocio y quien toma las decisiones administrativas, financieras y las políticas de la empresa, es quien realiza los respectivos contactos con los posibles clientes potenciales, además de relacionarse con proveedores, competidores y clientes potenciales.

La Tecnóloga Nutricionista que es la que dirige los procesos de elaboración de alimentos, quien se encargará de preparar los respectivos menús y controla la calidad de los productos.

4.1.13. MODALIDAD CONTRACTUAL (empleador y empleado)

La modalidad legal que tomará la empresa será de Sociedad Anónima, y los contratos como lo indica la Ley, primeramente serán a prueba y luego de un tiempo establecido se decidirá si se le realiza el contrato a plazo fijo. En los dos casos el empleado recibe todos los beneficios de Ley desde que inicia su labor.

Art. 15 Código del Trabajo

4.1.14. COBERTURA DE RESPONSABILIDADES (Seguros)

La empresa por ser un negocio de comida, donde se procesan y cocinan alimentos, está proclive a riesgos de trabajo como son quemaduras, cortes y accidentes eléctricos, además de que puede existir posibles riesgos de incendios por el manejo de equipos que se manejan a gas y con fuego, para lo cual se requiere un seguro contra incendios y daños a terceros.

4.2. MERCADEO

4.2.1. EVIDENCIA DE MERCADO

En la investigación realizada, se pudo constatar en la pregunta número 7, que existe un buen porcentaje de personas que desean consumir productos nutritivos por situaciones de salud, esto representa un 34% de las personas encuestadas, con relación a un 66% que consumen normalmente comidas de casa, de restaurante o de comedores.

Además nos podemos dar cuenta en la pregunta número 9 de las encuestas que hay un 23% de personas que comen en su casa, y un 77% lo hace fuera de ella, esto permite proyectarnos a que existe un mercado potencial para el negocio.

4.2.2. BINOMIO PRODUCTO MERCADO

La investigación también ofrece la posibilidad de diferenciar nuestro producto, con los potenciales clientes que prefieran una alimentación balanceada, sin pretender eliminar el gusto y sabor de las comidas, por esta razón los productos van dirigidos a un mercado que requiere un cambio en los aspectos nutricionales y que le permitan manejar mejor los aspectos de calorías y proteínas, motivados por un proceso de stress laboral, tiempo de retorno a sus trabajos, imposibilidad de cerrar los negocios y en algunos la no existencia de encontrar un lugar donde le provean de una alimentación controlada para su salud, con un sentido de consumo light.

Para influenciar en el mercado, se debe recurrir a situaciones alternativas donde el mercado indique sobre los productos que desea consumir, entonces, existe la posibilidad de la alternativa "CREA TU PROPIO MENÚ", llevando al consumidor o demandante a la máxima satisfacción.

Estos productos tendrán su valor monetario por porciones, como es el caso de las ensaladas, carnes asadas de diversos tipos, pasteles salados de carne y verduras, arroces de diferentes tipos, etc. Permitirá que los clientes elaboren el menú que desean degustar en ese día con su propia combinación de gustos y sabores.

4.2.3. SEGMENTACIÓN DE MERCADO

La segmentación de mercado realizada tiene como objetivo identificar el segmento de clientes con necesidades, deseos y capacidades de adquisición iguales, a los cuales la empresa buscara satisfacer.

PROPO80.INEC

EMPLEADOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL ÁREA URBANA DE ESMERALDAS

| ÁREA URBANA | HOMBRES | MUJERES | TOTAL |
|------------------------------|---------|---------|--------|
| EMPELADOS PÚBLICOS | 7.429 | 6.925 | 14.354 |
| EMPLEADOS Y OBREROS PRIVADOS | 9.722 | 4.863 | 14.585 |
| TOTAL | 17.151 | 11.788 | 28.939 |

NOTA: Se tomara como referencia sólo a las personas mayores de 35 años del área urbana de la ciudad de Esmeraldas con ingresos iguales o superiores a \$450,00 dólares mensuales.

4.2.4. PERFIL DEL CONSUMIDOR

| BASE DE SEGMENTACIÓN | CATEGORÍAS |
|---|---|
| a.) Sexo | masculino / femenino |
| b.) Edad | Desde 35 años en adelante |
| c.) Educación | Todo nivel |
| d.) Ocupación | Profesional, empleados, microempresarios, educadores |
| e.) Clase social | Media alta , Media, Media Baja |
| f.) Responsabilidad familiar y estado civil | Familia, hijos, responsabilidades. |
| g.) Ingresos | De 450 \$ en adelante. |
| h.) Identificación | Personas con empleo en empresa pública o privada, dueños de negocios, educadores de escuelas, colegios y universidad. |

- A. Los servicios que brindará la empresa van dirigidos a hombres o mujeres ya que ambos sexos necesitan de una buena alimentación.
- B. Está segmentado entre una edad de 35 a 65 años considerando que los beneficiarios a los 35 años son personas económicamente activa, y de 65 años porque dentro de este rango de edad la persona puede ser considerada aun como un sujeto de consumo líquido o efectivo.
- C. El nivel de educación de las personas no tiene nivel.
- D. Los servicios de la empresa estarán enfocados a profesionales, empleados y microempresarios, educadores.

- E. Los servicios de la empresa van dirigidos a una clase social media alta, media, media baja.
- F. La empresa se enfoca especialmente a un segmento de grupo familiar o personas comprometidas que tengan como prioridad la solución a una buena alimentación.

Las personas encuestadas fueron 200 dentro de las cuales se encontraban hombres y mujeres que pertenecen a empresas del sector tanto público como privado del centro y noreste de la ciudad.

Se pueden considerar como posibles clientes al sector antes mencionado, al igual que empresas contratistas que mantiene doble jornada, profesores, alumnos de colegios y escuelas, pacientes de clínicas privadas, pacientes de la seguridad social que requieren un tratamiento dietético, etc.

4.2.5. TAMAÑO ACTUAL Y PROYECTADO

Tomando los datos del VII Censo de Población y VI de Vivienda de nuestro país, realizado el 28 de noviembre de 2010, existen 26.979 personas en Esmeraldas mayores de 35 años que tienen ingresos superiores a 450 dólares mensuales.

De acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas, se pudo determinar la población objetivo, la misma que está comprendida por el grupo de personas que cumplen con el nivel de interés por el tipo de comida saludable, ya sea por enfermedad o por cuidar su salud y que se encuentran en capacidad de adquirir los productos.

Se obtuvieron estos datos en las siguientes preguntas:

En la Pregunta número siete se preguntó si se consumía algún tipo de comida especial por su salud o por razones especiales, obteniendo un 34 % que si consumen comida especial baja en grasas, frente a un 66% que no lo consume.

En la pregunta número 8 cuál era su jornada de trabajo, si 2 jornadas o jornada única, conociendo que el 64% de los empleados encuestados realiza jornada única.

En la pregunta numero 9 se preguntó que si el encuestado come en su casa sí o no, lográndose conocer que el 77% de la población encuestada no come en su casa y que un 33% si lo hace a diario

| | | | | | |
|------------------|---|--------------|---|---------------------------|--------------|
| NECESIDAD | | GUSTO | | CAPACIDAD DE PAGAR | TOTAL |
| 64% | * | 34% | * | 77% | = 16,76% |

| Mayores de 35 años con ingresos desde de \$450,00 | % | Total | Capacidad instalada | Total personas |
|---|-------|--------|---------------------|----------------|
| 26.979 | 16,76 | 4521,7 | 6,00% | 271 |

| NÚMERO DE VECES POR SEMANA | NÚMERO DE PERSONAS | CONSUMO TOTAL SEMANAL | PRECIO DEL MENÚ \$3,00 | TOTAL DE INGRESOS SEMANALES |
|----------------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1 | 15 | 15 | 3,00 | 45,00 |
| 2 | 15 | 30 | 3,00 | 90,00 |
| 3 | | 0 | 3,00 | 0,00 |
| 4 | | 0 | 3,00 | 0,00 |
| 5 | 189 | 945 | 3,00 | 2835,00 |
| 6 | 46 | 276 | 3,00 | 828,00 |
| TOTAL | 265 | 1266 | | 3798,00 |
| 7 | 5 | 35 | 3,00 | 105,00 |
| | 270 | 1301 | | 3903,00 |

NOTA: Los datos obtenidos en las encuestas arrojaron información de consumo para los 7 días, pero por situaciones laborales primero y luego por situaciones físicas humanas, se requiere descansar un día para reponer las energías que se han entregado en el transcurso de la semana, esto quiere decir que solamente se trabajará seis días de la semana. Este factor se ha considerado en la proyección de ventas.

PROYECCIÓN DE VENTAS

| NUMERO DE VECES POR SEMANA | PERSONAS POR SEMANA | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 |
|----------------------------|---------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1 | 15 | 780 | 808 | 837 | 867 | 899 | 931 | 964 | 999 | 1035 | 1072 |
| 2 | 30 | 1560 | 1616 | 1674 | 1735 | 1797 | 1862 | 1929 | 1998 | 2070 | 2145 |
| 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 945 | 49140 | 50909 | 52742 | 54640 | 56608 | 58645 | 60757 | 62944 | 65210 | 67557 |
| 6 | 276 | 14352 | 14869 | 15404 | 15958 | 16533 | 17128 | 17745 | 18384 | 19045 | 19731 |
| TOTAL 6 DÍAS | 1266 | 65832 | 68202 | 70657 | 73201 | 75836 | 78566 | 81395 | 84325 | 87360 | 90505 |
| 7 | 35 | 1820 | 1886 | 1953 | 2024 | 2097 | 2172 | 2250 | 2331 | 2415 | 2502 |
| TOTAL 7 DÍAS | 1301 | 67652 | 70087 | 72611 | 75225 | 77933 | 80738 | 83645 | 86656 | 89776 | 93008 |

4.2.6. TENDENCIA DEL MERCADO

De acuerdo a los datos obtenidos del INEC del último censo de población y vivienda, realizado en nuestro país el 28 de noviembre de 2010, la tendencia del crecimiento ocupacional en la provincia de Esmeraldas es del 3,6% anual, es por ello que se tomará este valor como referencia para realizar la proyección de ventas.

4.2.7. FACTORES DE RIESGO

En este caso se han considerado factores de riesgo para el negocio la inestabilidad política del país, los tipos de intereses de los bancos, el alza de los impuestos, la inflación, el desempleo y también los nuevos productos y servicios de la competencia.

4.2.8. INGRESOS EN BASE AL ANÁLISIS DE MERCADO

De acuerdo a la investigación de mercado realizada se pudo determinar que las ventas mensuales ascenderán a 5.064 almuerzos, los mismos que representan \$15.192 dólares mensuales

| DÍAS A LA SEMANA TRABAJADOS | INGRESOS SEMANALES | SEMANAS MES | TOTAL INGRESOS MES | No. PLATOS SEMANALES | No. PLATOS AL MES |
|-----------------------------|--------------------|-------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| 6 | 3798,00 | 4 | 15192 | 1266 | 5064 |

PROYECCIONES DE INGRESOS Y COSTOS

| PRODUCTO | CANTIDAD | COSTO UNITARIO | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL | VENTA TOTAL |
|----------------------|-------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|
| MENÚ 1 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| MENÚ 2 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| MENÚ 3 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| MENÚ 4 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| MENÚ 5 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| MENÚ 6 | 844 | 2,36 | 3 | 1.995,58 | 2.532,00 |
| PLATOS AL MES | 5064 | | TOTAL | 11.973,48 | 15.192,00 |

4.3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

4.3.1. DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA

| ORD | COMPETIDORES CLAVES | DIRECCIÓN | TELÉF. |
|-----|--|------------------------------|-----------|
| 01 | Chillangua y Chirarán de Denisse Estupifán ® | Propicia No. 4 | 069809059 |
| 02 | Marcos Gracia - Autoridad Portuaria | Comedor de APE | 094213862 |
| 03 | Catherine Service de la Sra. Nataly Castillo | 15 de Marzo (vía refinería) | 02779938 |
| 04 | Los Helechos- Sra. Gloria Cisneros (Aduana) | Las Palmas | 062724339 |
| 05 | Sra. Elvira Bolaños | Las Palmas | 062461495 |
| 06 | Sra. Mónica Said | Atacames | 062731093 |
| 07 | Sra. Rocío Mera | Los Almendros | 081348247 |

4.3.2. COMPARACIÓN CON LA COMPETENCIA

Lo que diferencia a la empresa de la competencia es que para la elaboración de la gama de productos a ofertarse se tomará en cuenta la selección de la mejor materia prima, el valor nutricional de los alimentos, preparación higiénica cumpliendo normas y estándares de calidad pre-establecidos, presentación y los principales tipos de comida de los que gusta consumir el segmento al que nos estamos enfocando como lo son: comida tradicional, comida casera y comida internacional para llevar.

4.3.3. VENTAJAS COMPETITIVAS

Con respecto a la competencia, tenemos un producto que está orientado al cliente que desee consumir cualquier tipo de comida, pero manteniendo su aspecto nutricional y calorífico.

Las alianzas estratégicas, que se han planteado, dan la posibilidad de mantener un producto a largo plazo, pero siempre pensando en variedad y productos sustitutos.

Pero para mantener una buena reputación, mucho dependerá de la calidad del producto que se brinde, y del impacto que se logre en el mercado al ofrecer un servicio de primera al cliente, en el lugar que él lo desee.

Los productos que se vayan a vender, poseerán los respectivos registros y permisos sanitarios, que garantizarán la seguridad de los alimentos y sobre todo el poder ganar una imagen de sanidad total en el mercado.

La empresa manejará un producto que no generará en ningún momento, algún tipo de monopolio en el mercado.

Además ser en uno de los negocios que mantendrá un equipo altamente capacitado y competitivo para dar un excelente servicio al mercado consumidor.

4.3.4. BARRERAS DE ENTRADA

La creación de esta empresa tiene dos barreras de entrada: La primera aquella donde tenemos que invertir en equipamiento y costos iniciales de producción y operativo, se requiere de un aporte significativo que tiene que venir de una entidad financiera, y debemos obtener un mercado leal para poder sostener el proyecto. La segunda barrera de entrada la cultural, pues debemos romper una costumbre alimenticia, que se da por mantener lo típico y sumado a esto la cantidad, que representa para las personas el comer bien.

Ciertamente estas dos barreras pueden repercutir en el éxito del proyecto.

4.4. PRECIO

Una vez obtenido los costos unitarios de los platos y los respectivos gastos en los que se incurre en su proceso de elaboración, se ha determinado que el precio del menú sea fijado en \$3,00, tomando en consideración el nivel de clientes a los que se dirigirá el producto.

De acuerdo a la investigación de mercado realizada se pudo determinar que el precio por plato de la competencia oscila entre \$2,50 y \$4,00

4.4.1. VARIABLES PARA LA FIJACIÓN DEL PRECIO

Para la determinación del precio se ha tomado en cuenta principalmente los costos fijos y variables de la producción, la influencia de la competencia en el sector, las características del mercado al que nos encontramos enfocados, ubicación y sectorización, y por último el factor más importante que es la demanda.

| GASTOS FIJOS | COSTOS VARIABLES | COSTOS PRODUC. | PLATOS AL MES |
|--------------|------------------|----------------|---------------|
| 3.698,06 | 8.275,42 | 11.973,48 | 5.064 |

$$\frac{\text{C.Producción}}{\text{No. Platos mes}} = \frac{11.973,48}{5.064} = 2,36$$

4.4.5. DETERMINACIÓN DEL PRECIO

El rendimiento esperado es del 20%

Para determinar el precio se empleó la siguiente fórmula:

$$\text{PRECIO} = \frac{\text{COSTOS UNITARIOS}}{1 - \text{RENDIMIENTO ESPERADO}}$$

| |
|--|
| $\text{PRECIO} = \frac{2,36}{0,8} = 3,0$ |
|--|

4.5. DISTRIBUCIÓN Y LOCALIZACIÓN

La empresa misma será quien distribuya sus productos hasta los consumidores desde su centro de operaciones ubicado en la calle Sucre No. 827 entre 9 de octubre y Piedrahita como parte complementaria del servicio que se está ofertando, lo cual facilita su comercialización y garantiza la seguridad y calidad de los mismos.

Además al momento de la entrega será llevada a cabo por un vehículo que se encuentre respectivamente identificado con el logo de la organización.



4.5.1. INSTALACIONES



4.5.2. EMPAQUE

En lo que se refiere al empaque y presentación del producto, se realizará un empaque novedoso de estilo moderno en bandejas para portar comida y vasos hechas de polipropileno y espuma flex con el logo de la organización que cumplirán con la función de proteger el ya mencionado producto y mantener la temperatura de éste.



comida para llevar



comida para llevar

4.6. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN

4.6.1. CLIENTES CLAVES

| ORD. | CLIENTE | LOCALIZACIÓN |
|------|-------------------------------|--|
| 1 | EMPLEADOS PÚBLICOS | CENTRO CIUDAD |
| 2 | EMPLEADOS PRIVADOS | CENTRO DE LA CIUDAD Y ZONAS PERIFÉRICAS |
| 3 | PERSONAS CON ENFERMEDADES | CLÍNICAS, FAMILIAS |
| 4 | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | PRIVADAS Y FISCO MISIONALES DE LA CIUDAD |
| 5 | EMPRESAS CON TURNOS CONTINUOS | EN LA CIUDAD |
| 6 | EVENTOS SOCIALES | EN LA CIUDAD |

Las estrategias que se tendrá para la promoción del producto vendrá definido por:

Antes del inicio del proyecto:

- Pruebas piloto de consumo

- Conversación con más posibles clientes potenciales

Inicio del proyecto:

- Descuentos a los mejores clientes en función a la cantidad total comprada
- Sobre pedidos constantes de compra se le regalará un porcentaje adicional
- Degustaciones a clientes en centros claves de venta y promociones en escuelas, colegios, jardines.
- El cada diez clientes, el décimo no paga el almuerzo.
- Presentaciones en canales del estado

Cuando el negocio ya está maduro:

- Promociones con estiques en los embases
- Patrocinios de eventos sociales

4.6.2. ESTRATEGIAS DE CAPTACIÓN DE CLIENTES

En este punto se utilizará:

- Publicidad directa: es personal, permite flexibilidad en tiempo y espacio, es económica y permite actuar sobre un sector muy determinado. Hay que realizarla a conciencia para que capte la atención del cliente.



- Publicidad exterior: tiene visibilidad, se puede situar en diferentes lugares. Pero debemos estudiar bien la posición para que sea accesible a la venta y no pase desapercibido



- Publicidad en el punto de venta: Actúa en el mismo establecimiento, mejora la notoriedad de la marca, complementa el trabajo en otros medios, facilita el lanzamiento de nuevos productos como el nuestro, favorece la venta visual, etc.



- Prensa: Nos permite seleccionar el público objetivo lector. Habrá que valorar bien el posicionamiento en función del presupuesto, pues los buenos espacios suelen ser caros.



- Internet: Su alcance es ilimitado, cada usuario puede recibir una oferta personalizada. Aunque debe de usarse como complemento a otras campañas.



- Radio: Permite comodidad de escucha para el cliente, tiene gran frecuencia y los mensajes se pueden repetir. La desventaja de este medio es que es difícil controlar y seleccionar el público objetivo



- Reparto directo de publicidad: Permite un contacto directo con el consumidor, crea la sensación de que el producto es cercano y alcanzable, permite cambiar de estrategia si la campaña no funciona bien, el cliente dispone en forma de papel de nuestra oferta. El problema recurrente es que si el mensaje no interesa acabará probablemente en la papelera.



- Además se había pensado en informar a la comunidad a través de propaganda por televisión y realizando degustaciones, para que conozcan las bondades y el sabor de los productos



Se puede presentar en ciertos programas de televisión el nuevo estilo de comida, sus ventajas y beneficios de este nuevo producto, como también aprovechar para difundir quiénes somos y como nos llamamos. Todo esto puede llevar a generar confianza sobre el producto y servicio a brindar.








Lo bueno de esta captación son los bajos costos con los que cuentan los medios de publicidad del entorno, solamente si hacemos referencia: Un espacio publicitario en un canal de televisión conocido de 12 segundos en la hora de una novela de 19H00 a 20h30, cuesta \$ 185,00, mientras que en un canal de televisión de la localidad, a las mismas horas, los cinco anuncios son \$ 45,00 y el tiempo de la propaganda no tiene límite.






4.7. INGENIERÍA DEL PROYECTO






4.7.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO






La empresa elaborará todo tipo de comida, pero controlando las proporciones de calorías y proteínas que vaya a consumir el cliente, sin eliminar ningún tipo de alimento, es decir que habrá todo tipo de platos y sin perder el sabor de lo que la gente consume, para lo cual se ha pensado en las siguientes variedades que se ofrecerán:






| MENÚ 1 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTO |
|--------------------------------|---|----------|-----------|-------|
| Caldo de pata |  | 54,8 | 4,7 | 0,46 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| pescado frito |  | 71,9 | 5,4 | 0,32 |
| Ensalada de z y remol |  | 12,5 | 0,4 | 0,08 |
| Jugo de maracuyá |  | 30,9 | 1,2 | 0,06 |
| TOTAL | | 251,3 | 13,3 | 1,04 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,28 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

| MENÚ 2 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTO |
|--------------------------------|---|----------|-----------|-------|
| Sopa de legumbres |  | 41,6 | 1,7 | 0,28 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Bistec de hígado |  | 25,2 | 3,4 | 0,37 |
| Ensalada de Z y repo |  | 42,7 | 0,4 | 0,18 |
| Limonada |  | 18,4 | 0,3 | 0,06 |
| TOTAL | | 209,1 | 7,4 | 1,01 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,31 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |





| MENÚ 3 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Crema de espinacas |  | 44,7 | 0,9 | 0,22 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Estofado de carne |  | 46,5 | 5 | 0,48 |
| ensalada pepino, tomate |  | 6,7 | 0,3 | 0,1 |
| jugo de naranja |  | 24,9 | 0,4 | 0,06 |
| TOTAL | | 204 | 8,2 | 0,98 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,34 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

| MENÚ 4 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Caldo de pescado |  | 34,6 | 4,4 | 0,29 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Encocado de camarón |  | 55,9 | 1,5 | 0,38 |
| Ensalada de zanahoria y repo |  | 42,7 | 0,4 | 0,18 |
| Jugo de melón |  | 6,1 | 0,03 | 0,11 |
| TOTAL | | 220,5 | 7,93 | 1,08 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,24 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

| MENÚ 5 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Caldo de pollo |  | 40,5 | 3,4 | 0,3 |
| Arroz con pollo |  | 143,2 | 6,5 | 0,6 |
| Arroz con pollo |  | 0 | 0 | 0 |
| Aguacate |  | 50 | 0,5 | 0,06 |
| Jugo de piña |  | 4,9 | 0,01 | 0,05 |
| TOTAL | | 238,6 | 10,41 | 1,01 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,31 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |






| MENÚ 6 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|--|----------|-----------|--------|
| Locro de papas |  | 45,6 | 10,3 | 0,29 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Estofado de pollo |  | 60,9 | 6 | 0,45 |
| Ensalada de brócoli, papa |  | 40,9 | 1,5 | 0,14 |
| limonada |  | 18,4 | 0,3 | 0,06 |
| TOTAL | | 247 | 19,7 | 1,06 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,26 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |






| MENÚ 7 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Crema de zapallo |  | 38,7 | 0,5 | 0,27 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Encocado de pescado |  | 58,7 | 6,1 | 0,5 |
| Ensalada de pepino, tomate |  | 6,7 | 0,3 | 0,1 |
| Jugo de piña |  | 4,9 | 0,01 | 0,05 |
| TOTAL | | 190,2 | 8,51 | 1,04 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,28 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |






| MENÚ 8 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|--|----------|-----------|--------|
| Caldo de carne |  | 33,5 | 2,9 | 0,35 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Carne apanada |  | 45,7 | 2,8 | 0,29 |
| Ensalada rusa |  | 31,3 | 0,9 | 0,14 |
| Jugo de melón |  | 6,1 | 0,03 | 0,11 |
| TOTAL | | 197,8 | 8,23 | 1,01 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,31 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

| MENÚ 9 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Sopa de fideos |  | 55 | 2,6 | 0,25 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| pescado frito |  | 71,9 | 5,4 | 0,32 |
| Ensalada de pepino, tomate |  | 6,7 | 0,3 | 0,1 |
| Jugo de Maracuyá |  | 30,9 | 1,2 | 0,06 |
| TOTAL | | 245,7 | 11,1 | 0,85 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,47 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

| MENÚ 10 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|--|----------|-----------|--------|
| Sopa de lentejas |  | 50,3 | 3,0 | 0,17 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Estofado de carne |  | 46,5 | 5 | 0,48 |
| Ensalada de z y repollo |  | 42,7 | 0,4 | 0,18 |
| Limón |  | 18,4 | 0,3 | 0,06 |
| TOTAL | | 239,1 | 10,3 | 1,01 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,31 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |
















| MENÚ 11 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|------------------------------------|---|----------|-----------|--------|
| Caldo de bolas |  | 67,7 | 4,5 | 0,43 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Carne apanada |  | 45,7 | 2,8 | 0,29 |
| Ensalada caliente de z y remolacha |  | 27,3 | 2,5 | 0,21 |
| jugo de piña |  | 4,9 | 0,01 | 0,05 |
| TOTAL | | 226,8 | 11,41 | 1,1 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,22 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

| MENÚ 12 | IMAGEN | CALORÍAS | PROTEÍNAS | COSTOS |
|--------------------------------|--|----------|-----------|--------|
| Caldo de pollo |  | 40,5 | 3,4 | 0,3 |
| Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 | 0,12 |
| Pollo asado |  | 62,05 | 6,8 | 0,44 |
| Ensalada rusa |  | 31,3 | 0,9 | 0,14 |
| Jugo de naranja |  | 24,9 | 0,4 | 0,06 |
| TOTAL | | 239,95 | 13,1 | 1,06 |
| COSTO DE TARINAS, VASOS, FUNDA | | | | 0,18 |
| OTROS IMPREVISTOS | | | | 0,26 |
| TOTAL COSTO PRODUCCIÓN | | | | 1,5 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.7.2. DISEÑO DEL PRODUCTO

Las presentaciones del producto serán las siguientes. Los productos además contarán con las siguientes calorías y proteínas:

| CATEGORÍAS | PLATO | IMAGEN | TOTAL CALORÍAS | TOTAL PROTEÍNAS |
|------------------------|------------------------|---|----------------|-----------------|
| CALDOS, SOPAS Y CREMAS | Sopa de legumbres |  | 41,6 | 1,7 |
| | Crema de espinacas |  | 44,7 | 0,9 |
| | Sopa de Lentejas |  | 50,3 | 3,0 |
| | Caldo de pollo |  | 40,5 | 3,4 |
| | Caldo de pata |  | 54,8 | 4,7 |
| | Caldo de hueso y carne |  | 33,5 | 2,9 |
| | Crema de zapallo |  | 38,7 | 0,5 |
| | Locro de papas |  | 45,6 | 10,3 |
| | Sopa de fideos |  | 55,0 | 2,6 |
| | Caldo de bolas |  | 67,7 | 4,5 |
| | Caldo de pescado |  | 34,6 | 4,4 |
| ARROCES | Arroz blanco |  | 81,2 | 1,6 |
| | Arroz verde |  | 97,9 | 2,4 |
| | Arroz tres delicias |  | 96,8 | 2,8 |
| | Arroz con pollo |  | 143,2 | 6,5 |

| | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|---|---|------|-----|
| | Arroz con árabe |  | 116,5 | 1,9 | |
| SEGUNDOS | Estofado de pollo |  | 60,9 | 6,0 | |
| | Encocado de camarón |  | 55,9 | 1,5 | |
| | Encocado de pescado |  | 58,7 | 6,1 | |
| | Estofado de carne |  | 46,5 | 5,0 | |
| | Bistec de hígado |  | 25,2 | 3,4 | |
| | Guatita |  | 49,4 | 8,8 | |
| | Pescado frito |  | 71,9 | 5,4 | |
| | carne apanada |  | 45,7 | 2,8 | |
| | Tallarín de carne |  | 83,3 | 5,4 | |
| | Camarones apanados |  | 35,5 | 0,6 | |
| | Pollo asado entero |  | 744,6 | 81,7 | |
| | Fritada |  | 227,0 | 7,1 | |
| | ENSALADAS | ensalada de zanah. Y remolacha |  | 12,5 | 0,4 |
| | | Ensalada de papa, brocoli |  | 40,9 | 1,5 |
| Estofado zanah y remolacha | |  | 27,3 | 2,5 | |
| Ensalada de repollo y zanahoria | |  | 42,7 | 0,4 | |
| Ensalada rusa | |  | 31,3 | 0,9 | |
| Ensalada de pepino, tomate | |  | 6,7 | 0,3 | |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.7.3. ASPECTOS DIFERENCIALES

Entre los aspectos que hacen la diferencia entre nuestro producto y el resto del mercado encontramos:

La empresa se ha planteado el hecho de preparar productos considerando el tipo de calorías y proteínas, generando un valor agregado en el producto, que es el de conocer los beneficios de comer adecuadamente. Actualmente ninguna empresa en el mercado este tipo de servicios. Este lo encontramos gracias a la calidad en los procesos de elaboración y en la cadena de valor del producto, que lo convierten además de conservar el sabor casero tradicional, en un producto apto para el consumo y que a la vez permita llevar un estilo de vida saludable.

.

4.7.4. PROCESO PRODUCTIVO

4.7.5. PROCESO DE ELABORACIÓN

SOPAS

CREMA DE ESPINACAS

Un manojo de espinacas frescas

Sal

2 puerros

Una patata

100 gr.de mantequilla



Un vaso de agua

Un vaso de leche

Pimienta recién molida

PREPARACIÓN

Lavamos las espinacas y cortamos los tallos, volviendo a lavarlas en agua fría hasta que hayan soltado toda la tierra. Ponemos una cacerola con un poco de agua a fuego medio, para cocer las espinacas al vapor. Picamos las espinacas y las colocamos en la cesta de la cacerola. Cuando estén al dente, las retiramos, sazonamos y reservamos. Lavamos, pelamos y troceamos los puerros y la papa, que ponemos en una cacerola con la mantequilla, el agua indicada y la leche. Salpimentamos y llevamos a ebullición. Cuando hayan cocido unos 10 minutos, añadimos las espinacas. Cocinamos 5 minutos más y lo llevamos a la batidora... Batimos hasta obtener una crema homogénea. Rectificamos de sal y pimienta al gusto y servimos en tazas de consomé.

SOPA DE LENTEJAS

Rinde para 6 personas.

100 gramos de Lentejas limpias.

2 papas, peladas y picadas.

3 zanahorias, peladas y picadas en trocitos.

4 dientes de ajo, grandes, pelados y partidos en mitades.

1 cucharadita de perejil.

2 cucharadas soperas de consomé de Pollo o consomé tradicional.

3 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 litros de Agua.



Sal al gusto (más o menos una cucharada sopera).

PREPARACIÓN

En una olla con capacidad para unos 5 o más litros, se ponen los 2 litros de agua a hervir y se agregan las lentejas, papas, zanahorias, ajos. Una vez que se alcanza la ebullición se reduce el fuego para solo conservar y no quemar, por espacio de 30 minutos. Agregar el consomé de pollo, el perejil, el aceite de olivo y la sal. Dejar hervir por 5 minutos y apagar el fuego. Reposar por 15 minutos y lista para disfrutar!

SOPA DE LEGUMBRES

1 cebolla grande.

1 diente de ajo (opcional)

1 zanahoria grande o dos pequeñas.

2 ramas de apio

1 papa grande.

1 pedazo de zapallo.

Atado de espinaca o acelga.

1 taza de garbanzos

Aceite de oliva, a gusto.

Sal, pimienta y tomillo, a gusto.

PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y el ajo y cortar la zanahoria y el apio en rodajitas finas.

Rehogar la cebolla, el ajo, el apio y la zanahoria, sin dejar dorar. Salar y condimentar con abundante pimienta y tomillo.



Cortar en cubos pequeños todos los demás vegetales. Cortar en juliana (tiras finas) la espinaca o acelga.

Agregar a la olla la papa, el zapallo en cubos y cubrir con agua o caldo. El líquido debe cubrir los vegetales en 1 cm más o menos. Cocinar 20 minutos.

Agregar los garbanzos cocidos y la espinaca. Revolver, probar la sazón y agregar sal y pimienta, si falta. Dejar cocinar 10 minutos más, o hasta que la papa esté bien tierna, pero no desecha.

Servir en platos hondos, rociando con un chorrito de aceite de oliva y agregando unas escamas de queso parmesano.

SOPA DE POLLO

4 presas de gallina

1/2 taza de arroz

1/2 libra de papa o yuca

4 ramas de cebolla blanca

2 cabezas de cebolla colorada

3 dientes de ajo

Cilantro y chillan gua

-Sal y pimienta al gusto.

ELABORACIÓN

Poner a hervir agua, luego agregar la gallina previamente limpia y a continuación ir añadiendo el resto de ingredientes. Dejar hervir hasta que las presas se ablanden, después añadir el arroz lavado y poner las papas cortadas en pedazos. Servir la sopa bien caliente.



CALDO DE PATAS DE RES

3 libras patas de res, lavadas y cortadas

14 tazas de agua

4 dientes de ajo,

½ cebolla, picada en cubitos

3-5 ramitas de cilantro

3-5 ramitas de perejil

20 oz de yuca,

1 cucharadita de orégano seco

4 tazas de mote cocido

½ cebolla, picada en cubitos

2 dientes de ajo machacados

½ manojo de cilantro, finamente picado

1 manojo de cebollitas verdes o cebollines, finamente picados

Sal y pimienta al gusto

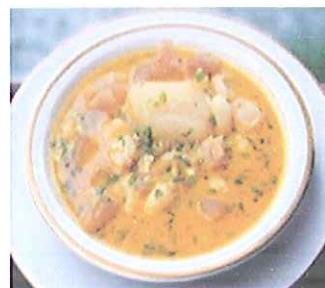
Arroz blanco para acompañar

PREPARACIÓN

Ponga las patas de res una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua.

Haga hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 horas.

Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos.



Quite del fuego y con cuidado cierna el caldo y guardarle para después. Puede sacar un poco de la grasa

Retire los hilitos de la yuca y píquela en trozos medianos.

Añada el caldo, la yuca y el mote cocido. Cocine a fuego lento durante unos 20-25 minutos.

Sirva espolvoreado con el cilantro picado y cebollita verde picada. Acompañe con arroz blanco.

CALDO DE CARNE Y HUESO BLANCO

1lb de hueso blanco

1 zanahoria pequeña

1 taza de choclo cortado en rodajas

1 yuca

2 hojas de col

1 cebolla en rama

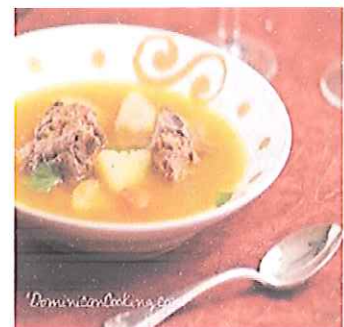
1 pimiento

1 diente de ajo bien machacado

2 cd de cilantro finamente picado

1 cebolla en rama finamente picada

Sal y pimienta



PREPARACIÓN

En una olla grande ponemos a hervir el hueso blanco con suficiente agua, cuando rompa el hervor espumamos y agregamos la cebolla en rama entera, el pimiento entero, limpio y sin semillas y el ajo machacado que hierva unos 10 minutos

Agregamos la zanahoria picada en cuadros o en láminas pequeñas, el choclo, la yuca y la col cortada con las manos

Cuando hayan ablandado las verduras, retiramos la cebolla y el pimiento, salpimentamos; antes de servir espolvoreamos con la cebolla blanca finamente picada y el cilantro picado.

CREMA DE ZAPALLO

1 Kg. de Zapallo

½ litro de caldo de pollo

1 taza de leche.

1 cebolla mediana

Sal

Pimienta.

1 cucharada de mantequilla.



PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla y sofreír la cebolla hasta que esté transparente. Agregar el zapallo y verter el caldo de pollo y dejar hervir hasta que el zapallo esté cocinado. Licuar o triturar todo. Incorporar la leche y calentar 10 minutos a fuego lento.

Agregar sal, pimienta fresca y servir

LOCRO DE PAPAS

10 papas de tamaño mediano, peladas y cortadas en cuadros grandes y pequeños

2 cucharadas de aceite de canola o mantequilla

1 cebolla blanca, picada en cuadritos

2 dientes de ajo, picados finamente

2 cucharaditas de comino

1 cucharadita de achiote molido

7 tazas de agua

1 taza de leche (puede ponerle más si gusta)

1 taza de queso mozzarella rallado o desmenuzado

4 cucharadas de cilantro picado finamente

Sal al gusto



PREPARACIÓN

Prepare un refrito para el locro de papa, caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio en una olla, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos.

Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos.

Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a todas, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trocitos de papa.

Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir más leche o agua si la sopa está muy espesa.

Añada sal al gusto, el queso rallado o desmenuzado y el cilantro.

Sirva el locro de papa caliente con los aguacates, las cebollitas verdes, el queso feta desmenuzado y el ají.

CALDO DE BOLAS

6 tazas de agua

6 verdes (4 cocidos y 2 crudos)

3 dientes de ajo machacados

2 cucharadas de achiote

2 choclos

1 libra de hueso de res

1 libra de pulpa de res

1 cubo de caldo de carne

1 pimiento pequeño,

1 cebolla colorada

1 yuca pequeña

1 zanahoria pequeña cortada en cuadrados

Cilantro

Sal, pimienta y comino

PARA LAS BOLAS DE VERDE:

1 cebolla colorada pequeña, finamente picada



1 pimienta pequeño finamente picado

3 cucharadas de maní molido o mantequilla de maní

3 cucharadas de achiote

2 huevos cocinados

Alverjas

PREPARACIÓN

Licuar la cebolla, el pimienta y los ajos. En una olla poner el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, el licuado anterior, el perejil, las cucharadas de achiote, sal, pimienta y comino; dejar hervir y aumentar los cuatro verdes, la col, la yuca, los choclos y la zanahoria. Rallar los dos verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados, retirarlos del fuego, aplastarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa consistente. Dejar reposar la preparación anterior mientras hace el relleno.

En dos cucharadas de achiote sofreír la cebolla, el pimienta, el diente de ajo machacada, la carne del caldo finamente picada, la mantequilla de maní, las alverjas cocidas, el orégano y condimentar con sal y pimienta, dejar cocinar este refrito. Tomar una porción de verde y rellenar con la preparación anterior. Poner las bolas en el caldo y dejarlas cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.

SOPA DE LECHE CON FIDEOS

4 papas

Fideos finos

1 cebolla picada

Cebolla blanca

Mantequilla

Leche

Agua

Queso picado

PREPARACIÓN

Poner en una olla la mantequilla y añadir la cebolla blanca y la cebolla picada y dorar, luego añadir agua y dejar hervir, agregar las papas cortadas en cuadros y dejar cocer. Añadir el fideo y la leche y dejar hervir 10m, después añadir el queso picado y apagar.

ARROZ

ARROZ BLANCO

Arroz

Aceite

Sal al gusto

Agua

Hojas de laurel



PREPARACIÓN

Lavamos el arroz, luego lo colocamos en la olla arrocera, le añadimos agua sal y aceite al gusto, dejamos que seque y pasados unos 15m lo movemos con un tenedor plástico para evitar que se formen bolas.

ARROZ VERDE

1 taza de arroz

1atado de espinacas

1 manojo de perejil

2 tazas de agua

5 cucharadas de aceite

125 gramos de queso parmesano rayado

Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Lavar bien las espinacas y perejil y licuarlas en las dos tazas de agua, colar y en esta agua se cocina el arroz, se le agrega el aceite y salpimentar a gusto, cocinar de forma habitual, en el momento que se apaga el fuego se le agrega el queso parmesano y se mezcla bien.



ARROZ 3 DELICIAS

350 g. de arroz

200 g. de camarones pelados

2 lonchas de jamón cocido

1 tortilla francesa del1 huevo

100 g. de arvejas

1 zanahoria picada

½ cebolla pequeña



Cucharadas de aceite de oliva...sal

PREPARACIÓN

Cocer el arroz de forma normal como el arroz blanco en la olla arrocera, añadimos a la cocción la zanahoria picada y las arvejas. Cortamos el jamón en tiritas pequeñas, también la tortilla. Ponemos una cazuela al fuego con aceite, cuando esté el aceite templado echamos la cebolla picada, dejamos un par de minutos y añadimos los trocitos de tortilla, el jamón, los camarones y removemos un par de minutos. Finalmente incorporamos el arroz cocido mezclamos bien. Servimos caliente.

ARROZ ÁRABE

3 tazas de arroz

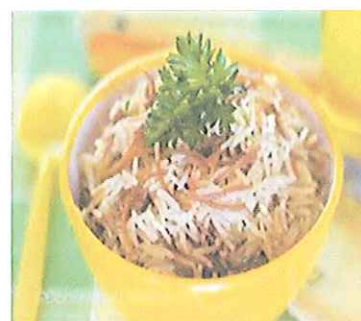
1 taza de fideos finos rotos

6 tazas de agua

5 cucharadas de aceite

1 cubo de caldo de pollo

Sal



PREPARACIÓN

Calienta en una sartén la mitad del aceite y agrega el fideo, dorarlos pero no quemarlos.

Agregar el agua, el cubo de pollo y llevar a ebullición. Agrega todos los ingredientes restantes incluyendo el arroz (reserva la mitad de aceite que dejaste). Revuelve regularmente para evitar que se queme en el fondo. Cuando el agua se ha evaporado

cubre con una tapa y deja a fuego muy bajo por 20m. Destapa, revuelve, agrega el aceite y cubre otra vez por otros 5m. Prueba el arroz, el interior debe estar firme pero blando. Si es necesario, cubre y deja otros 5m en fuego muy bajo.

SECOS

ENCOCADO DE PESCADO

Filetes de pescado limpio y troceado

Cebolla

Tomate

Pimiento

Cilantro

Chirarán

Ajo

Aceite

Zumo de coco

Limón

Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Se ponen a curtir con el zumo del limón y la sal los filetes de pescado y se los reserva en un bol.

Se prepara el sofrito con la cebolla, tomate, pimiento y ajos finamente picados. Una vez listo el sofrito le agregamos los filetes de pescado y el zumo de coco y dejamos hervir

por unos 10m. Añadimos también el cilantro finamente picado y el chirarán. Corregimos de sal y apagamos. Se acompaña con arroz blanco.

ESTOFADO DE POLLO

6 presas de pollo

500 gramos de papa

1 zanahoria en rodajas

250 gramos de tomate

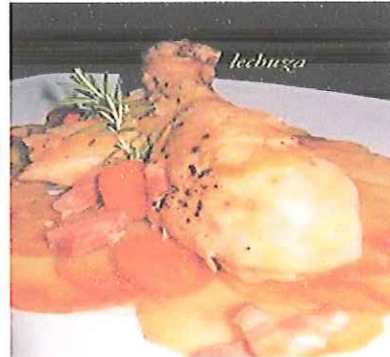
1 cebolla picadita

1/3 taza de aceite vegetal

2 dientes de ajo

Perejil y orégano al gusto

Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Freír el pollo en aceite caliente. Reservar. Aparte, dorar el ajo molido, la cebolla, e orégano, la pimienta y la sal en aceite caliente.

Añadir los tomates pelados, sin semillas y picados. Cocinar. Unir la zanahoria y sudar. Colocar las presas y verter agua hirviendo. Cocer. Agregar las papas en trozos. Terminar la cocción. Esparcir perejil picado. Servir. Puede acompañar con arroz blanco

GUATITA

Para cocinar el mondongo

2 libras de panza de res o mondongo,

Jugo de 1 limón

10 tazas de agua

5 ramitas de cilantro o culantro

4 dientes de ajo, machacados

Para preparar la guatita

½ taza de mantequilla de maní (sin sal)

1 taza de cebolla colorada o roja, picada

2 tazas de cebolla blanca, picada

½ pimiento (rojo o verde), picado

1 tomate, pelado, sin semillas y picado

4 dientes de ajo, picaditos

2 cucharaditas de achiote molido

1 cucharadita de orégano seco

4 papas blancas, peladas y cortadas en cubitos pequeños

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Cubra el mondongo con agua, sal y la mitad del jugo de limón, déjelo reposar durante 10 minutos, lávelo y repita el proceso otra vez. Lávelo bien la segunda vez.



En una olla grande ponga el mondongo lavado con las diez tazas de agua, las ramitas de cilantro, el ajo y la sal. Hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el mondongo se haya suavizado, aproximadamente unas 2 horas.

Retire el mondongo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas del caldo donde se cocino el mondongo.

Mientras tanto diluya la mantequilla de maní con $\frac{1}{2}$ taza de agua.

Cuando el mondongo se haya enfriado píquelo en pedacitos muy pequeños.

Prepare un refrito o sofrito con el achiote, sal, orégano, cebolla, pimiento, tomate y ajo, cocine a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y casi transparentes, unos 5 minutos.

Ponga el refrito, y la mantequilla de maní en la licuadora y licúelos hasta obtener una salsa cremosa.

Ponga la salsa licuada, las 2 tazas de caldo del mondongo, las papas picaditas y el mondongo picado en una olla grande, hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que las papas estén suaves y el líquido se empiece a volver espeso.

Aplaste las papas un poco para espesar la salsa, pruebe y rectifique la sal. Agregue sal y pimienta al gusto.

Sirva la guatita con arroz

POLLO ASADO

1 pollo entero

1 cebolla picada (trozos gruesos)

8 dientes de ajo



1½ taza de jugo de naranja

½ cucharadita de orégano entero

½ cucharadita tomillo

1 cucharada de sal

½ cucharadita de pimienta molida

PREPARACIÓN

Coloca en la licuadora el jugo de naranja con todos los ingredientes menos la cebolla y lícualos bien. Vacía esta mezcla encima del pollo, cubre con una bolsa de plástico y déjalos marinando en el refrigerador por lo menos 4 horas. Lo ideal es dejarlos toda la noche. (No pasa nada si lo dejas un par de días). Hay que voltear el pollo para que la marinada impregne todo el pollo.

Retira el pollo del refrigerador por lo menos ½ antes de que los vayas a asar para que cuando lleguen a la parrilla ya no estén fríos. Se puede hacer en carbón o en el horno previamente calentado a 180 grados. El carbón lo tienes que encender por lo menos unos 45 minutos antes de empezar a asar los pollos. Una vez que este el carbón gris, engrasa bien la parrilla antes de poner los pollos en la parrilla. Vele dando la vuelta a los pollos cada 8 a 10 minutos. Puedes ir barnizando los pollos con la marinada que te haya sobrado.

10 minutos antes de que este el pollo fríe ligeramente la cebolla en una plancha o en un pequeño sartén con un poco de aceite. Vaciar la cebolla encima del pollo antes de servirlo.

ESTOFADO DE CARNE

1 bandeja de carne aprox 1lb

1 cebolla grande

1 pimiento

1 tomate grande pelado

3 papas medianas peladas y cortadas

1 sobrecito de cubito en polvo

2cdas de salsa inglesa

1 taza de vino blanco

1 cucharadita de mostaza

1 cda de ajo

2 cdas. de aceite de oliva

2 tazas de agua caliente

Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Se corta la carne en tiritas, se aliña con el cubito.sal ajo, pimienta, salsa inglesa y mostaza disuelta en el aceite de oliva.

Aparte se corta la cebolla, el pimiento y el tomate y se licua, se le agrega este batido mas una taza de vino a la carne y se pone a cocinar a temperatura baja por 10 min. En una taza de agua hirviendo se disuelve el cubito de pollo y se le agrega a la olla. Se deja cocinar por 15 min más y se le agrega otra taza más de agua y las papas en mitades cuando las papas estén suaves están listas. Yo no agregue más agua ni las papas, le puse las aceitunas y deje cocinar una rato mas y luego servir con arroz blanco

BISTEC DE HÍGADO

4 filetes de hígado

1 cebolla

1 tomate Carrito-mini cortado en juliana

1 pimiento cortado en juliana

1/2 cdta de ajo molido

1 cd de aceite de achiote

Sal al gusto

Comino al gusto

Pimienta al gusto



PREPARACIÓN

En un plato mezclamos el ajo, sal, pimienta, comino y se lo agregamos a los filetes de hígado, reservamos.

En un sartén caliente ponemos el aceite de achiote y salteamos la cebolla y el pimiento por unos 3 minutos.

Encima acomodamos los filetes de hígado y encima de estos el tomate, tapamos, dejamos cocinar por unos 10 minutos a fuego alto.

Una vez que el hígado se haya cocido servimos acompañado de arroz blanco y patacones

PESCADO FRITO

Filetes de pescado

Limón

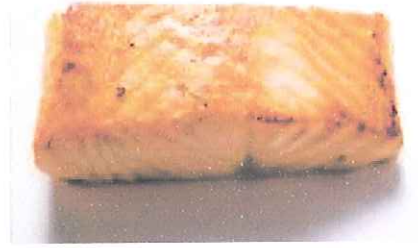
Sal

Pimienta

Aceite

Harina

Ajo



PREPARACIÓN

Limpiar bien los filetes de pescado, añadirles el zumo del limón, la sal, el ajo y la pimienta.

Poner el aceite en una sartén y dejar calentar. Pasar los filetes de pescado por la harina y freír hasta que estén dorados y cocinados. Servir

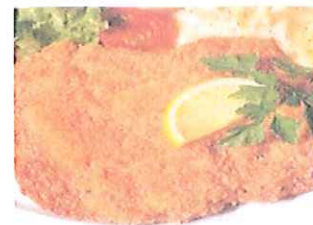
CARNE APANADA

Filetes de carne de res

Pan o galleta picada

Ajo

Aceite



Huevos

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Limpiar los filetes de carne, añadirles ajo molido, sal y pimienta.

En un bol batir los huevos y reservar. Poner la apañadura en una fuente.

Pasar los filetes de carne aliñados por el huevo batido y luego por la galleta o pan rallado.

Poner en una sartén el aceite y calentar. Cuando esté caliente agregar los filetes y freír hasta que estén dorados. Servir

ENSALADAS

ENSALADA NICOISE

5 g de pimienta

8 aceitunas negras descaroizadas

100 g de cebolla morada

5 g de sal

20 c/c de vinagre blanco

220 g de atún al agua

200 g de tomates

150 g de papas

20 c/c de aceite de oliva



4 huevos duros
50 g de remolacha

ELABORACIÓN

Pelar y cortar las papas en cuadros. Cocinarlas en una olla con agua fría y sal hasta que rompa hervor. Luego retirarlas y colarlas. Escurrirlas sobre papel absorbente.

Cortar las remolachas y cocinarlas en agua hirviendo con sal. Retirarlas luego y colocarlas en un recipiente con agua fría. Escurrirlas sobre papel absorbente.

Cortar las aceitunas en juliana, el tomate previamente pelado en bastones muy delgados.

Preparar una vinagreta mezclando el vinagre con la sal y la pimienta e incorporando el aceite de oliva agregándolo en forma de hilo para emulsionar con una cuchara.

Colocar los vegetales en un recipiente. Agregar el atún desmenuzado. Mezclar e integrar el tomate.

Condimentar con la vinagreta e incorporar los huevos duros cortados en cuartos

ENSALADA CÉSAR

La ensalada César se puede preparar con, pollo, camarones o jamón.

1 Lechuga,
2 huevos,
Aceite de oliva,



8 cucharadas,

Pan cortada en cubitos, 1 taza

Sal y pimienta negra recién molida, a gusto.

Tocino ahumado, 100gr.

Una cucharadita de salsa inglesa,

½ taza de queso parmesano rallado

2 cucharadas de jugo de limón

PREPARACIÓN

Separar las hojas de la lechuga, lavarlas y escurrirlas. Cortar las hojas de lechuga, como para hacer una ensalada común, con las manos. Machacar ajos y ponerlos en un recipiente de cristal con el aceite de oliva para que se saborice el aceite. Después de un rato retirarlos. Mezclar el aceite, el jugo de limón y la salsa inglesa.

Cortar la panceta en tiritas y saltearla con poquito aceite. Ir poniendo la lechuga en el bol con la salsa mientras se revuelve de forma envolvente para que se impregnen bien todas las hojas. Agregar la panceta y mezclar. Servir acompañada de queso rallado para que cada uno se sirva a gusto. En realidad la tradicional se condimenta también con el queso rallado pero hay gente que prefiere no mezclar la carne con el queso.

ENSALADA WALDORF

La ensalada Waldorf es una ensalada que consiste en manzanas cortadas, frutos secos (en especial nueces), apio y mayonesa o algún aderezo basado en la mayonesa. Se sirve tradicionalmente con lechuga y algunas pasas que le dan un 'toque' dulce o queso Roquefort para lo contrario.

8 Tallos de Apio
2 Manzanas Verdes
100gr Nueces picadas
½ taza de Mayonesa

½ taza de Leche
Jugo de limón 100cc
1cda de Mostaza



PREPARACIÓN

Cortar los tallos de apio en rodajitas. Luego pelar y cortar las manzanas en dados rociarlas con el jugo del limón. Mezcle las manzanas con el apio y las nueces picadas. Mezclar la mayonesa, la leche, la mostaza, la sal y pimienta, vierta la preparación sobre la mezcla de manzanas, apio y nueces. Esta ensalada es ideal para acompañar carnes o pollo

ENSALADA JARDINERA.

Dos tazas de habas cocidas
Dos choclos cocidos desgranados
Una zanahoria cocida en cuadritos
250 gramos de jamón picado
Un pepino sin semillas y cortado en rodajas delgadas



Para la vinagreta:

Dos tercios de taza de aceite
Un tercio de taza de vinagre blanco
Una cucharadita de edulcorante

Una cucharada de mostaza

Luna cucharadita de sal

Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

En un tazón ponemos el vinagre con sal, pimienta, azúcar y mostaza. Mezclamos bien. Agregamos el aceite, moviendo con un batidor de alambre hasta que emulsione. Se conserva refrigerada y agitamos antes de usarla.

En una ensaladera combinamos todos los ingredientes y añadimos la vinagreta. Servir.

ENSALADA DE MEJILLONES

3 latas de mejillones,

100 g de tomates,

1 cebolla,

2 pimientos verdes,

1 dl de aceite de oliva,

2 cucharadas de vinagre,

Sal, 1 cucharada de cebollino picado.



ELABORACIÓN

Escurrir los mejillones del líquido de conserva. Reservar. Lavar los tomates bajo el chorro de agua fría y cortarlos en cuatro.

Pelar la cebolla y picarla muy menuda.

Lavar los pimientos, secarlos con papel de cocina y abrirlos a lo largo con un cuchillo afilado. Retirarles los filamentos y las semillas y cortarlos en tiras finas, procurando que sean todas del mismo tamaño..

Poner en un recipiente los mejillones, bien escurridos, los tomates partidos, la cebolla picada y las tiras de pimiento.

Para preparar la vinagreta, batir el vinagre con la sal y el aceite. Cuando esté emulsionado, incorporar esta mezcla a los mejillones. Agregar también el cebollino picado y mezclar suavemente, dando vueltas. Meter en la nevera 2 h y servir frío.

Tiempo: De 10 a 20 minutos

Ensalada para 6 personas

Bajo en calorías, vegetarianos, sin azúcar, bajo en colesterol, ligeras, rico en fibra, para niños, 171 Kcal/persona.

ENSALADA RUSA

3 papas medianas,

1 zanahoria,

100 g de arvejas o vainitas tiernas,

500 ml de mayonesa,

2 latas de atún o 1 pechuga de pollo cocinada y



Una pizca de sal.

ELABORACIÓN

Ponemos en una olla las papas previamente limpias, junto con la zanahoria pelada, cubrimos de agua, sazonomos y cocemos hasta que quede tierno. Pelamos las papas, las zanahorias, las cortamos en dados y reservamos. Ponemos una cacerola al fuego con agua y sal, cuando empiece a hervir añadimos las arvejas o vainitas, dejamos cocer durante 10 minutos y escurrimos. Colocamos todos los ingredientes en un recipiente y mezclamos. Añadimos el atún previamente escurrido o la pechuga de pollo desmenuzada y por último la mayonesa.

ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA

200 gramos Zanahorias.

500 gramos de repollo blanco.

1 cucharada de mostaza.

150 gramos de yogurt.

Un toque de azúcar.

1 cucharada de vinagre.

3 cucharadas de mayonesa.

Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Lavar y cortar finamente el repollo blanco. Pelar y cortar en finas tiras las zanahorias. En un bol colocar los demás ingredientes y mezclar bien.



Poner el repollo blanco cortado junto con la zanahoria ya cortada en una ensaladera.

Salpimentar.

ENSALADA DE CHOCLO, PAPAS Y BRÓCOLI

3 tazas de granos de choclo o maíz fresco

3 tazas de papas cocidas picadas en cubos

3 tazas de flores de brócoli, cocidas ligeramente al vapor

1 taza de cebolla roja finamente picada

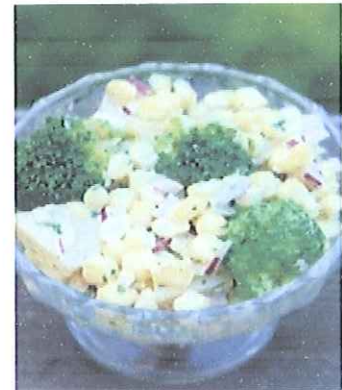
5 cucharadas de mayonesa

2 dientes de ajo, machacados

2 cucharadas de cilantro finamente picado

2 cucharadas de jugo de limón

Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Para preparar el aderezo combine la mayonesa, el ajo machacado, el cilantro picado, el jugo de limón, sal y pimienta en un tazón pequeño y mezcle bien.

En un tazón grande para ensaladas, ponga el choclo o maíz fresco, las papas, el brócoli, y la cebolla picada.

Agregue el aderezo de mayonesa con las especias, mezcle bien y sirva inmediatamente o refrigere hasta la hora de comer.

CALAMARES CON AJO

4 dientes de ajo.

1 cucharada de mantequilla

2 libras de calamares.

Jugo de 1 limón.

1 cucharada de aceite.

3 cucharadas de perejil.

1 vasito de vino blanco.



PREPARACIÓN

Limpiar los calamares sacando la cabeza, separando los tentáculos, sacar el diente central y extraer el saco de tinta y el cartílago transparente.

Pelar los calamares.

Cortar a lo largo los calamares de manera de que queden 2 filetes. Al cocinarlos se enroscarán un poco.

Poner la mantequilla en la sartén con un toque de aceite y los ajos con los calamares dejándolos freír por unos minutos.

Incorporar el vino y dejarlo esfumarse. Por último incorporar el perejil, sal y pimienta. Dejar cocinar unos minutos y servir los Calamares en una fuente para llevar a la mesa.

TORTILLA DE PATATA

3 Papas medianas,

1 Cebolla,

5 Huevos

1 taza de aceite,

Perejil picado, 3 cucharadas.

Sal y pimienta, a gusto



PREPARACIÓN

Pelar las papas, cortarlas al medio a lo largo y luego en medias rodajas muy finas. Pelar y cortar la cebolla de la misma forma un poquito más gruesas. Calentar en una sartén el aceite, incorporar las papas y las cebollas. Dejar cocinar a fuego entre mínimo y mediano.

Cuando las papas estén bien cocidas retirar con una espumadera. Romper los huevos, colocar el contenido dentro de un bol y mezclarlos hasta que queden homogéneos. Incorporar las papas y cebollas a la mezcla de huevos, condimentar con sal pimienta y perejil. Mezclar bien.

Calentar una sartén (preferentemente antiadherente) ponerle un par de cucharadas de aceite dejar calentar bien y echarle la mezcla para la tortilla. En cuanto coagule la parte inferior bajar el fuego. Cuando la parte inferior de la tortilla de papas esté dorada y el interior algo cocido, dar vuelta. Dorar la otra cara de la tortilla, retirar y servir. Se puede comer fría, tibia o caliente, como entrada o cortadita en cubos como parte de aperitivos.

4.4.7.2. CAPACIDAD INSTALADA O TAMAÑO

| MENÚS | CAPACIDAD | UNIDADES POR HORA | CAPACIDAD DIARIA | CANTIDAD A PRODUCIR DÍA | CAPACIDAD INUTILIZADA |
|-----------------------|-----------|-------------------|------------------|-------------------------|-----------------------|
| COCINA INDUSTRIAL | 3 | 50 | 150 | 120 | 30 |
| LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | 15 | 60 | 30 | 15 |
| SARTENES COCINA | 8 | 6 | 120 | 55 | 65 |
| HORNO INDUSTRIAL | 2 | 50 | 120 | 55 | 65 |
| OLLAS INDUSTRIALES | 8 | 60 | 200 | 120 | 80 |
| PROCESADOR INDUSTRIAL | 1 | 15 | 60 | 15 | 45 |

4.4.7.3. TECNOLOGÍA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN

La empresa cuenta con un menaje de equipos de cocina industriales, en acero inoxidable, que permiten mucha higiene y seguridad en la preparación de los alimentos, la cocina tiene un sistema de filtros para mejorar la purificación del agua y un circuito de grifos en cada puesto de operación para facilitar el circuito o movimiento del personal de cocina. Además existe un sistema llamado trampa de grasa para evitar que las grasas contaminen el sistema de alcantarillado.

En cuanto a los equipos industriales tenemos, hornos, cocinas, licuadoras, sartenes, fríos y congeladores, con sistemas de cocción y enfriamiento, que guardan la cadena de frío y de calor de los respectivos alimentos.

4.4.7.4. CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN

ELABORACIÓN DE MENÚS

| SIMBOLOGÍA Y SU SIGNIFICADO | ACTIVIDAD | TIEMPO EN MINUTOS | | | | | | | | | | RESPONSABLE |
|---|---------------------------------|-------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------------|
| | | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 2 minutos | |
| INICIO <input type="checkbox"/> | Inicio | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Selección de ingredientes | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| PREPARACIÓN <input checked="" type="checkbox"/> | Preparación de ingredientes | | | | | | | | | | | Ayudante de cocina |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Parada de ollas | | | | | | | | | | | Ayudante de cocina |
| PREPARACIÓN <input checked="" type="checkbox"/> | Cocción de los alimentos | | | | | | | | | | | Ayudante de cocina |
| PREPARACIÓN <input checked="" type="checkbox"/> | Adicionar condimentos, especias | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Aprobación de la comida | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| APROBACIÓN <input checked="" type="checkbox"/> | ok ? | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| FIN <input type="checkbox"/> | Fin | | | | | | | | | | 42m | Ayudante de cocina |

EMPAQUE

| SIMBOLOGÍA Y SU SIGNIFICADO | ACTIVIDAD | TIEMPO EN MINUTOS | | | | | | | | | | RESPONSABLE |
|--|---------------------------------|-------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|--------------------|
| | | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | 5 minutos | TOTAL | |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Llenado de bandejas expositoras | | | | | | | | | | | Ayudante de cocina |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Empaque de alimentos | | | | | | | | | | | Ayudante de cocina |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Chequeo final del empaque | | | | | | | | | | | Nutricionista |
| DOCUMENTO <input checked="" type="checkbox"/> | Hoja de ruta | | | | | | | | | | | Administrador |
| TRANSPORTE <input checked="" type="checkbox"/> | Despacho | | | | | | | | | | 15-20m | Chofer |

NOTA : Se oscila que el tiempo de entrega es entre 15 y 20 minutos

LIMPIEZA

| SIMBOLOGÍA Y SU SIGNIFICADO | ACTIVIDAD | TIEMPO EN MINUTOS | | | | | | | | | | RESPONSABLE |
|--|---|-------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------------------|
| | | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 10 minutos | 5 minutos | |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Limpieza de utensilios | | | | | | | | | | | Auxiliar de Servicios |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Limpieza de cocina | | | | | | | | | | | Auxiliar de Servicios |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Limpieza general | | | | | | | | | | | Auxiliar de Servicios |
| PROCESO <input type="checkbox"/> | Almacenamiento de productos de limpieza | | | | | | | | | | | Auxiliar de Servicios |
| APROBACIÓN <input checked="" type="checkbox"/> | Verificar que todo esté limpio | | | | | | | | | | | Administrador |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

MENÚ PRIMERA SEMANA

| DESCRIPCIÓN | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| SOPAS- CALDOS- CREMAS | Sopa de legumbres | Crema de Espinacas | Caldo de pollo | Crema de zapallo | Sopa de fideos | Caldo de Bolas |
| | Caldo de Pata | Caldo de pescado | Locro de papas | Caldo de carne | Sopa de lentejas | |
| ARROCES | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz con pollo | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco |
| | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | |
| SEGUNDOS | Bistec de Hígado | Estofado de carne | Arroz con pollo | Encocado de pescado | pescado frito | Carne apanada |
| | Carne Apanada | Encocado de camarón | Estofado de pollo | pollo a la plancha | Estofado de carne | |
| ENSALADAS | Ensalada de Z y Repollo | Pepino, tomate, cebolla | Aguacate | Pepino, tomate, cebolla | Pepino, tomate, cebolla | Caliente de Z y Remolacha |
| | Ensalada de Z y Remolacha | Ensalada de Z y Repollo | Ensalada de brócoli, papa.. | Ensalada rusa | Ensalada de Z y Repollo | |
| JUGOS | Limonada | Naranja | Piña | Papaya | Maracuyá | Piña |
| | Maracuyá | Melón | Limonada | Tomate de árbol | Mango | |

MENÚ SEGUNDA SEMANA

| DESCRIPCIÓN | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO |
|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| SOPAS- CALDOS- CREMAS | Caldo de pollo | caldo de carne | Crema de espinacas | Sopa de lentejas | locro de papas | caldo de pata |
| | Crema de zapallo | sopa de fideos | caldo de bolas | caldo de pescado | sopa de legumbres | |
| ARROCES | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco |
| | Arroz blanco | Arroz verde | Arroz blanco | Arroz blanco | Arroz blanco | |
| SEGUNDOS | pollo asado | Carne apanada | Tallarín de carne | Camarones apanados | Aserrín de pescado | Carne apanada |
| | Estofado de carne | Estofado de pollo | Pescado frito | Guatita | Encocado de camarón | |
| ENSALADAS | Ensalada Rusa | Ensalada de brócoli, papa.. | Ensalada de Z y Remolacha | Ensalada Rusa | ensalada de pepino, tomate | Ensalada de brócoli, papa.. |
| | ensalada de pepino, tomate | Ensalada de Z y Repollo | ensalada de pepino, tomate | ensalada de pepino, tomate | ensalada de pepino, tomate | |
| JUGOS | Naranja | Melón | Mango | Maracuyá | | Naranja |
| | Piña | Tomate de árbol | Limon | papaya | Melón | |












Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.4.7.5. CONTROL DE CALIDAD











En el aspecto legal, las normas sanitarias y de seguridad son disposiciones públicas de cumplimiento obligatorio, susceptibles de fiscalización y sanción por su incumplimiento. Por otra parte, las normas y sistemas de calidad son de adopción voluntaria, y establecen las pautas de identificación y diferenciación de un producto o servicio en el mercado de los consumidores alimentarios, por lo que la empresa se sujetará a todos los controles sanitarios que sean necesarios para cumplir con estos controles.

4.4.7.6. EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA NECESARIAS





MUEBLES, EQUIPOS DE OFICINA REQUERIDOS

| IMAGEN | EQUIPO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|-------------------------------|----------|--------------------|--------------------|---------------------|
|  | Caja registradora electrónica | 1 | \$ 548,00 | \$ 548,00 | Casa Pazmiño S.A |
|  | Teléfono Inalámbrico | 1 | \$ 49,00 | \$ 49,00 | Computron Guayaquil |
|  | Televisor | 1 | \$ 899,00 | \$ 899,00 | Computron Guayaquil |
|  | Mesa para computador | 1 | \$ 35,00 | \$ 35,00 | Computron Guayaquil |
|  | Silla de oficina | 2 | \$ 35,00 | \$ 70,00 | Computron Guayaquil |
|  | Escritorio | 1 | \$ 250,00 | \$ 250,00 | INDUMASTER |
|  | Sillas para espera | 2 | \$ 198,00 | \$ 396,00 | INDUMASTER |
|  | Archivador | 1 | \$ 197,17 | \$ 197,17 | INDUMASTER |
|  | computador de sobremesa | 1 | \$ 514,00 | \$ 514,00 | Computron Guayaquil |
|  | Sumadora Casio | 1 | \$ 76,16 | \$ 76,16 | Casa Pazmiño S.A |
|  | Impresora | 1 | \$ 69,00 | \$ 69,00 | Computron Guayaquil |
| TOTAL | | | \$ 2.870,33 | \$ 3.103,33 | |





MAQUINARIAS Y EQUIPOS REQUERIDOS

| IMAGEN | DESCRIPCION | CARACTERÍSTICAS | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|-------------------------------|---|----------|-----------------|--------------|-----------------------|
|  | Cocina Industrial | 3 quemadores de acero inoxidable | 2 | 930,00 \$ | 1.860,00 \$ | TECMYEQUIPOS |
|  | Refrigerador vertical | 2 puerta en acero inoxidable | 1 | 1.950,00 \$ | 1.950,00 \$ | Metálica Lozada hnos. |
|  | Plancha sobremesa | encendido automático | 1 | 520,00 \$ | 520,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Congelador Horizontal | Acero inoxidable med. 200x70x100 | 1 | 2.350,00 \$ | 2.350,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | expositor caliente | Acero inoxidable con 4 bandejas med. 150 cada | 2 | 1.500,00 \$ | 3.000,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Vitrina expositora de postres | Acero y vidrio. Medidas 150x70x128 | 1 | 1.800,00 \$ | 1.800,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Licuadaora de 8L | Acero inoxidable | 1 | 582,00 \$ | 582,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Olla arrocera industrial | 30 galones Tipo marmita | 1 | 1.200,00 \$ | 1.200,00 \$ | Metálica Lozada hnos. |
|  | Mesa lisa de trabajo | Acero inoxidable Medidas 200x70x90 | 2 | 780,00 \$ | 1.560,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Juguera 2 piezas | 18 L cada una | 1 | 1.100,00 \$ | 1.100,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Trampa de Grasa | 200 platos en acero inoxidable | 1 | 390,00 \$ | 390,00 \$ | Fritega S.A. |
|  | Campana Extractora | En acero inoxidable con filtro . Medida 150x50x50 | 1 | 750,00 \$ | 750,00 \$ | Fritega S.A. |


















MAQUINARIAS Y EQUIPOS REQUERIDOS

| IMAGEN | DESCRIPCION | CARACTERÍSTICAS | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|-------------------------|--------------------------|----------|---------------------|---------------------|-------------------|
|  | Exprimidor | Naranja, toronja y limón | 1 | \$ 220,00 | \$ 220,00 | Fritega S.A. |
|  | Procesador de alimentos | Acero inoxidable | 1 | \$ 1.100,00 | \$ 1.100,00 | Fritega S.A. |
|  | Balanza Eléctrica | 30 kg | 1 | \$ 246,00 | \$ 246,00 | Casa Pazmiño S.A. |
|  | Estanterías | 5 Paneles | 2 | \$ 177,64 | \$ 355,28 | INDUMASTER |
| TOTAL | | | | \$ 15.595,64 | \$ 18.983,28 | |

MAQUINARIAS Y EQUIPOS EXISTENTES

| IMAGEN | DESCRIPCION | CARACTERÍSTICAS | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|-----------------------|---------------------------------|----------|--------------------|--------------------|-----------------------|
|  | Horno de conveccion | En acero inoxidable con 4 latas | 2 | \$ 2.390,00 | \$ 4.780,00 | TECMYEQUIPOS |
|  | Molino eléctrico TG12 | Acero inoxidable | 1 | \$ 680,00 | \$ 680,00 | Fritega S.A. |
|  | Freidora industrial | Acero inoxidable 1575 | 1 | \$ 680,00 | \$ 680,00 | Metálica Lozada hnos. |
|  | Microondas industrial | Acero inoxidable | 1 | \$ 459,00 | \$ 459,00 | Fritega S.A. |
| TOTAL | | | | \$ 4.209,00 | \$ 6.599,00 | |

ENSERES DE COCINA EXISTENTES

| IMAGEN | DESCRIPCION | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|---|----------|-----------------|--------------|-----------|
|  | Olla industrial 36L UMCO | 2 | \$ 43,00 | \$ 86,00 | Pycca |
|  | Olla industrial 50L | 1 | \$ 61,00 | \$ 61,00 | Pycca |
|  | Sarten esmaltado 28cm | 6 | \$ 35,00 | \$ 210,00 | Pycca |
|  | Paeller 32cm | 4 | \$ 48,00 | \$ 192,00 | Pycca |
|  | Olla Presion 10L UMCO | 1 | \$ 61,00 | \$ 61,00 | Pycca |
|  | Olla presion 8L UMCO | 1 | \$ 55,00 | \$ 55,00 | Pycca |
|  | juego de utensillos de cocina metal | 1 | \$ 54,00 | \$ 54,00 | Pycca |
|  | Juego de utensillos de cocina plásticos | 1 | \$ 18,67 | \$ 18,67 | Pycca |
|  | Cucharas de palo | 12 | \$ 2,00 | \$ 24,00 | Pycca |
|  | Juego de cuchillos | 1 | \$ 48,87 | \$ 48,87 | AKI |
|  | Tijera de cocina | 2 | \$ 2,85 | \$ 5,70 | AKI |
|  | Tabla de picar plástica | 3 | \$ 7,60 | \$ 22,80 | Pycca |
|  | Rayador metalico - 4 lados | 2 | \$ 12,00 | \$ 24,00 | Pycca |
|  | Embudo | 1 | \$ 3,00 | \$ 3,00 | Pycca |
|  | Bandeja de acero 60x40 | 2 | \$ 22,00 | \$ 44,00 | Pycca |
|  | Cedazo plástico | 2 | \$ 1,20 | \$ 2,40 | Pycca |
|  | Cedazo metálico | 2 | \$ 4,00 | \$ 8,00 | Pycca |
|  | Jarra de vidrio 2L | 4 | \$ 2,50 | \$ 10,00 | Pycca |
| TOTAL | | | \$ 481,69 | \$ 930,44 | |

ENSERES DE COCINA EXISTENTES

| IMAGEN | DESCRIPCION | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|---|--------------------------------|----------|-----------------|--------------|
|  | Molinillo para pimienta | 2 | \$ 18,00 | \$ 36,00 |
|  | Abrelatas | 2 | \$ 22,00 | \$ 44,00 |
|  | Juego de pyrex con tapa | 1 | \$ 39,00 | \$ 39,00 |
|  | tijera para cortar pollo asado | 2 | \$ 30,00 | \$ 60,00 |
|  | Moldes para horno | 10 | \$ 8,00 | \$ 80,00 |
|  | Pasapurés | 1 | \$ 56,00 | \$ 56,00 |
|  | Mazo para colador chino | 1 | \$ 5,00 | \$ 5,00 |
|  | Colador chino | 1 | \$ 45,00 | \$ 45,00 |
|  | Centrifugador de verduras | 2 | \$ 5,00 | \$ 10,00 |
|  | Corta huevos cero | 1 | \$ 8,00 | \$ 8,00 |
|  | Wok | 1 | \$ 68,00 | \$ 68,00 |
|  | Colador para pasta acero | 2 | \$ 35,00 | \$ 70,00 |
|  | Envases de cristal con tapa | 2 | \$ 45,00 | \$ 90,00 |
|  | Envases plasticos con tapa | 2 | \$ 12,00 | \$ 24,00 |
| TOTAL | | | \$ 396,00 | \$ 635,00 |

ENSERES DE COCINA REQUERIDOS

| IMAGEN | DESCRIPCION | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|----------------------------|----------|-----------------|--------------|-----------|
|  | Olla industrial 23L UMCO | 3 | \$ 34,00 | \$ 102,00 | Pycca |
|  | Olla industrial 16,5L UMCO | 3 | \$ 28,00 | \$ 84,00 | Pycca |
|  | Olla industrial 80L | 3 | \$ 77,00 | \$ 231,00 | Pycca |
|  | Cacerola con tapa 50cm | 1 | \$ 68,00 | \$ 68,00 | Pycca |
|  | Bandeja de acero 50x35 | 4 | \$ 18,00 | \$ 72,00 | Pycca |
|  | Paila 50cm | 1 | \$ 45,00 | \$ 45,00 | Pycca |
|  | Tacho para basura 100L | 1 | \$ 68,00 | \$ 68,00 | Pycca |
|  | Tacho para basura 80L | 2 | \$ 40,00 | \$ 80,00 | |
| TOTAL | | | \$ 378,00 | \$ 750,00 | |

MATERIAL DE LIMPIEZA REQUERIDO

| IMAGEN | DESCRIPCION | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | PROVEEDOR |
|---|------------------------|----------|-----------------|--------------|-----------|
|  | ESCOBA | 2 | \$ 2,50 | \$ 5,00 | AKI |
|  | FREGONA | 2 | \$ 1,90 | \$ 3,80 | AKI |
|  | CUBO PARA FREGAR | 1 | \$ 7,00 | \$ 7,00 | Pycca |
|  | RECOGEDOR | 1 | \$ 5,50 | \$ 5,50 | Pycca |
|  | GUANTES | 2 | \$ 1,22 | \$ 2,44 | AKI |
|  | COLORO | 4 | \$ 2,74 | \$ 10,96 | AKI |
|  | DESINFECTANTE AROMA | 2 | \$ 3,24 | \$ 6,48 | AKI |
|  | PAPEL HIGIENICO | 5 | \$ 2,27 | \$ 11,35 | AKI |
|  | ESTROPAJOS | 4 | \$ 0,20 | \$ 0,80 | AKI |
|  | CREMA LAVAVAJILLAS | 2 | \$ 2,25 | \$ 4,50 | AKI |
|  | FUNDAS PARA BASURA G | 2 | \$ 1,80 | \$ 3,60 | AKI |
|  | SACOS DE BASURA | 2 | \$ 1,96 | \$ 3,92 | AKI |
|  | ESCOBILLA PARA EL BAÑO | 1 | \$ 1,32 | \$ 1,32 | AKI |
| TOTAL | | | \$ 33,90 | \$ 66,67 | |

4.4.7.7. REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA

REQUERIMIENTO DE RECURSO HUMANO

| CANTIDAD | FUNCION | REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT. | HORAS EXTRAS | TOTAL | 10° TERCERO | 10° CUARTO | APORTE PATRONAL | TOTAL BENEFICIO SOCIALES | TOTAL REMUNERAC |
|----------|------------------|---------------------------------|--------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| 1 | ADMINISTRADOR | 360,00 | | 360,00 | 30,00 | 24,33 | 43,74 | 98,07 | 458,07 |
| 1 | CONTADOR | 340,00 | | 340,00 | 28,33 | 24,33 | 41,31 | 93,98 | 433,98 |
| 1 | CHOFER | 300,00 | | 300,00 | 25,00 | 24,33 | 36,45 | 85,78 | 385,78 |
| 1 | COCINERO/NUTRI | 340,00 | | 340,00 | 28,33 | 24,33 | 41,31 | 93,98 | 433,98 |
| 2 | AYUDANTE DE COC | 320,00 | | 640,00 | 53,33 | 48,67 | 77,76 | 179,76 | 819,76 |
| 1 | CAJERO/RECEP | 300,00 | | 300,00 | 25,00 | 24,33 | 36,45 | 85,78 | 385,78 |
| 1 | AUXILIAR DE SERV | 292,00 | | 292,00 | 24,33 | 24,33 | 35,48 | 84,14 | 376,14 |
| | TOTAL | 2252,00 | 0,00 | 2572,00 | 214,33 | 194,67 | 312,50 | 721,50 | 3293,50 |

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| SUELDOS | 2.572,00 |
| APORTE PATRONAL | 312,50 |
| TOTAL REMUNERACIONES | 2.884,50 |

4.4.7.8. REQUERIMIENTO DE INSUMOS PRODUCTIVOS

Entre los principales insumos que intervienen en la preparación de los diversos menús, necesarios para la elaboración de los platos y que forman la estructura básica de la empresa son:

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA PARA COCINA Y PUNTO DE VENTA MENSUAL

| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | VALOR TOTAL |
|--------------------|----------------|----------------|---------------------|-------------|
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 25,00 | 67,50 |
| ACHIOTE | PASTA | 1,60 | 3 | 4,80 |
| AGUA EN BOTELLONES | BOTELLÓN | 1,00 | 82 | 82,00 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 8 | 12,00 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 68 | 17,00 |
| AGUACATE | UNIDADES | 0,25 | 37 | 9,25 |
| APANADURA | FUNDAS | 0,40 | 12 | 4,80 |

| | | | | |
|---------------------|----------|------|-----|--------|
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 450 | 180,00 |
| ARVEJAS | LIBRAS | 1,62 | 18 | 29,16 |
| AZÚCAR | LIBRAS | 0,50 | 380 | 190,00 |
| BRÓCOLI | UNIDADES | 0,75 | 29 | 21,75 |
| CABEZAS DE PESCADO | LIBRAS | 0,50 | 28 | 14,00 |
| CALDO DE POLLO | UNIDADES | 0,50 | 140 | 70,00 |
| CAMARÓN | LIBRAS | 1,00 | 180 | 180,00 |
| CARNE DE RES | LIBRAS | 2,00 | 220 | 440,00 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 40 | 60,00 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 325 | 130,00 |
| CHOCLO TIERNO | UNIDAD | 0,40 | 305 | 122,00 |
| COCO | UNIDADES | 0,60 | 54 | 32,40 |
| COLIFLOR | UNIDADES | 0,35 | 16 | 5,60 |
| COSTILLA DE CHANCHO | LIBRAS | 2,20 | 112 | 246,40 |
| ESPINACAS FRESCAS | MANOJO | 0,50 | 53 | 26,50 |
| GARBANZOS | LIBRAS | 2,00 | 39 | 78,00 |
| HARINA | LIBRAS | 0,30 | 41 | 12,30 |
| HÍGADO DE VACA | LIBRAS | 2,00 | 120 | 240,00 |
| HOJAS DE LAUREL | FUNDAS | 0,40 | 24 | 9,60 |
| HUESO BLANCO | LIBRAS | 0,50 | 192 | 96,00 |
| HUEVOS | UNIDADES | 0,15 | 240 | 36,00 |
| JAMÓN | UNIDADES | 2,30 | 6 | 13,80 |
| NARANJAS | UNIDADES | 0,10 | 100 | 10,00 |
| KÉTCHUP | GALÓN | 4,00 | 4 | 16,00 |
| LECHE | LITROS | 0,65 | 36 | 23,40 |
| LENTEJAS | LIBRAS | 0,80 | 52 | 41,60 |
| LIMÓN | UNIDADES | 0,05 | 360 | 18,00 |
| MAÍZ DULCE | LATA | 1,70 | 16 | 27,20 |
| MANÍ MOLIDO | LIBRAS | 1,80 | 38 | 68,40 |
| MANTEQUILLA | LIBRAS | 1,10 | 40 | 44,00 |
| MARACUYÁ | UNIDADES | 0,05 | 480 | 24,00 |
| MAYONESA | BOTELLAS | 2,00 | 20 | 40,00 |
| MELÓN | UNIDADES | 2,00 | 44 | 88,00 |
| MONDONGO | LIBRAS | 2,00 | 136 | 272,00 |
| MOSTAZA | GALÓN | | 4 | 43,92 |

| | | | | |
|--------------------|----------|-------|-----|-----------------|
| | | 10,98 | | |
| MOTE | LIBRAS | 1,50 | 32 | 48,00 |
| ORÉGANO SECO | FUNDAS | 0,90 | 84 | 75,60 |
| PAPAS | LIBRAS | 0,25 | 390 | 97,50 |
| PATA DE RES | LIBRAS | 1,80 | 192 | 345,60 |
| PEPINO | UNIDADES | 0,25 | 120 | 30,00 |
| PEREJIL | ATADO | 0,50 | 24 | 12,00 |
| PESCADO | LIBRAS | 1,50 | 210 | 315,00 |
| PESCADO TOLLO | LIBRAS | 2,00 | 72 | 144,00 |
| PIMIENTA | FUNDAS | 0,35 | 62 | 21,70 |
| PIMIENTO | UNIDADES | 0,10 | 286 | 28,60 |
| PIÑA | UNIDADES | 0,50 | 20 | 10,00 |
| PLÁTANO | UNIDADES | 0,10 | 192 | 19,20 |
| POLLO | LIBRAS | 1,30 | 426 | 553,80 |
| QUESO | LIBRAS | 2,00 | 152 | 304,00 |
| REMOLACHA | LIBRAS | 0,25 | 118 | 29,50 |
| REPOLLO | UNIDADES | 0,40 | 127 | 50,80 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 20 | 6,00 |
| TALLARÍN | LIBRAS | 1,07 | 76 | 81,32 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 310 | 155,00 |
| TOMILLO O ROMERO | ATADO | 0,25 | 26 | 6,50 |
| VAINITA O VERDURA | LIBRAS | 1,00 | 24 | 24,00 |
| VINO BLANCO | UNIDADES | 2,35 | 6 | 14,10 |
| YOGURT | LITROS | 1,50 | 8 | 12,00 |
| YUCA | LIBRAS | 0,25 | 112 | 28,00 |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 216 | 54,00 |
| ZAPALLO | UNIDADES | 2,00 | 98 | 196,00 |
| TARINA GRANDE | CIENTOS | 7,00 | 51 | 357,00 |
| TARINA PARA SECO | CIENTOS | 9,00 | 51 | 459,00 |
| TARINAS PARA SALSA | CIENTOS | 4,50 | 15 | 67,50 |
| CUCHARAS PLÁSTICAS | CIENTOS | 2,30 | 51 | 117,30 |
| SERVILLETAS | CIENTOS | 0,45 | 51 | 22,95 |
| 10 TANQUES DE GAS | UNIDADES | 2,00 | 10 | 20,00 |
| VASOS | CIENTOS | 2,50 | 51 | 127,50 |
| TOTAL | | | | 6.980,85 |

4.4.7.9. SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE

4.7.9.1. NORMATIVA DE PREVENCIÓN Y RIESGOS

En este caso se aplicará la normativa al respecto del Ministerio del Trabajo y del Riesgos Laborales en la empresa, además de las líneas definidas al respecto por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

También, se pretende que los trabajadores reciban capacitación en seguridad de procesos para evitar cualquier tipo de accidente, para ello se contará con expertos en los procesos y maquinarias a usar para que asesoren en todo el proceso.

4.7.9.2. NORMATIVA AMBIENTAL

Los desechos van a ser reciclados en un gran porcentaje.

Primeramente con el desperdicio de plástico se prevé comercializarlo a compradores de estos residuos

Por lo que respecta a la materia prima que son productos orgánicos, ésta se aprovecha casi en su totalidad, y el resto se colocará fundas plásticas que servirán para realizar el abono orgánico con una empresa de San Mateo.

El resto de desechos serán ubicados en fundas plásticas para que sea llevado por el recolector de basura.

4.8. FINANCIERA

4.8.1. INVERSIONES

EQUIPOS INFORMÁTICOS

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|-----------------------------------|--------|---------------|
| 1 | computador de sobremesa | 514,00 | 514,00 |
| 1 | Impresora | 69,00 | 69,00 |
| | | | - |
| | TOTAL EQUIPOS INFORMÁTICOS | | 583,00 |

EQUIPOS DE OFICINA

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|---------------------------------|--------|-----------------|
| 1 | Sumadora Casio | 76,16 | 76,16 |
| 1 | Teléfono Inalámbrico | 49,00 | 49,00 |
| 1 | Televisor | 899,00 | 899,00 |
| | | | - |
| | TOTAL EQUIPOS DE OFICINA | | 1.024,16 |

MUEBLES Y ENSERES

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|------------------------------------|--------|-----------------|
| 1 | Mesa para computador | 35,00 | 35,00 |
| 2 | Silla de oficina | 35,00 | 70,00 |
| 1 | Escritorio | 250,00 | 250,00 |
| 2 | Sillas para espera | 198,00 | 396,00 |
| 1 | Archivador | 197,17 | 197,17 |
| 2 | Estanterías metálicas | 177,64 | 355,28 |
| | | | - |
| | TOTAL MOBILIARIOS Y ENSERES | | 1.303,45 |

VEHÍCULOS

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|----------------------------|-----------|------------------|
| 1 | Chevrolet Dimax 4x2 Diesel | 25.200,00 | 25.200,00 |
| | | | - |
| | TOTAL VEHÍCULOS | | 25.200,00 |

MAQUINARIA Y EQUIPO

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|-------------------------------|----------|------------------|
| 1 | Caja registradora electrónica | 548,00 | 548,00 |
| 2 | Cocina Industrial | 930,00 | 1.860,00 |
| 1 | Refrigerador vertical | 1.950,00 | 1.950,00 |
| 1 | Plancha sobremesa | 520,00 | 520,00 |
| 1 | Congelador Horizontal | 2.350,00 | 2.350,00 |
| 2 | expositor caliente | 1.500,00 | 3.000,00 |
| 1 | Vitrina expositora de postres | 1.800,00 | 1.800,00 |
| 1 | Licuada de 8L | 582,00 | 582,00 |
| 1 | Olla arrocera industrial | 1.200,00 | 1.200,00 |
| 2 | Mesa lisa de trabajo | 780,00 | 1.560,00 |
| 1 | Juguera 2 piezas | 1.100,00 | 1.100,00 |
| 1 | Trampa de Grasa | 390,00 | 390,00 |
| 1 | Campana Extractora | 750,00 | 750,00 |
| 1 | Procesador de alimentos | 1.100,00 | 1.100,00 |
| 1 | Balanza Eléctrica | 246,00 | 246,00 |
| 2 | Extintores | 30,02 | 60,04 |
| 10 | Tanques de gas | 55,00 | 550,00 |
| | TOTAL MAQUINARIA | | 19.566,04 |

SUMINISTROS DE OFICINA

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U | TOTAL |
|----------|-------------------------------------|-------|--------------|
| | NO FUNGIBLES | | |
| 1 | Porta libreta | 5,00 | 5,00 |
| 1 | Perforadora | 10,00 | 10,00 |
| 1 | Grapadora | 8,00 | 8,00 |
| | TOTAL NO FUNGIBLES | | 23,00 |
| | FUNGIBLES | | |
| 10 | Clips | 0,60 | 6,00 |
| 2 | Grapas | 1,60 | 3,20 |
| 1 | Hojas A4 | 4,00 | 4,00 |
| 5 | Esferos | 0,25 | 1,25 |
| 2 | Marcadores | 0,60 | 1,20 |
| 1 | Cinta scotch | 1,40 | 1,40 |
| 5 | Carpetas Folder | 4,30 | 21,50 |
| 1 | cartuchos de tinta | 15,00 | 15,00 |
| | TOTAL FUNGIBLES | | 53,55 |
| | TOTAL SUMINISTROS DE OFICINA | | 76,55 |

MENAJE DE COCINA

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|-------------------------------|-------|---------------|
| 2 | Olla industrial 23L UMCO | 34,00 | 68,00 |
| 3 | Olla industrial 16,5L UMCO | 28,00 | 84,00 |
| 3 | Olla industrial 80L | 77,00 | 231,00 |
| 1 | Cacerola con tapa 50cm | 68,00 | 68,00 |
| 1 | Paila 50cm | 45,00 | 45,00 |
| | | | - |
| | TOTAL MENAJE DE COCINA | | 496,00 |

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U | TOTAL |
|----------|---|-------|---------------|
| | NO FUNGIBLES | | |
| 2 | Escobas | 2,50 | 5,00 |
| 2 | Trapeador (fregona) | 1,90 | 3,80 |
| 1 | Pala recogedora de basura | 5,50 | 5,50 |
| 1 | Tacho para basura 100L | 68,00 | 68,00 |
| 2 | Tacho para basura 80L | 40,00 | 80,00 |
| 2 | Aseo total dispensador PH Jumbo 500m | 12,00 | 24,00 |
| 2 | Escobilla para baño | 1,32 | 2,64 |
| 1 | Cubo para fregar | 7,00 | 7,00 |
| | TOTAL NO FUNGIBLE | | 195,94 |
| | FUNGIBLES | | |
| 2 | Fundas de basura grandes | 1,96 | 3,92 |
| 2 | Fundas de basura pequeñas | 1,96 | 3,92 |
| 5 | Papel higiénico | 2,27 | 11,35 |
| 2 | Guantes de goma | 1,22 | 2,44 |
| 4 | Cloro | 2,74 | 10,96 |
| 4 | Estropajos | 0,20 | 0,80 |
| 3 | Crema lava vajillas | 2,25 | 6,75 |
| | | | - |
| | TOTAL FUNGIBLE | | 40,14 |
| | | | |
| | TOTAL DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA | | 236,08 |

VESTUARIO

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|---------------------------|------|---------------|
| 20 | Camisetas | 8,50 | 170,00 |
| 10 | Gorras | 6,00 | 60,00 |
| 6 | Mandiles | 6,00 | 36,00 |
| | | | - |
| | TOTAL DE VESTUARIO | | 266,00 |

SUMINISTROS MÉDICOS

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | P.U. | TOTAL |
|----------|----------------------------------|------|--------------|
| 1 | Alcohol | 4,50 | 4,50 |
| 10 | Gasa estéril | 0,50 | 5,00 |
| 1 | Esparadrapo | 3,50 | 3,50 |
| 1 | Termómetro digital | 8,35 | 8,35 |
| 20 | Tabletas de tempra | 0,10 | 2,00 |
| 1 | Agua oxigenada | 0,35 | 0,35 |
| 10 | Jeringas de 3cc | 0,10 | 1,00 |
| 10 | Jeringas de 5cc | 0,15 | 1,50 |
| 10 | Sobres suero oral | 0,30 | 3,00 |
| 1 | Caja de tiritas | 2,00 | 2,00 |
| 1 | Caja de aspirinas | 2,00 | 2,00 |
| | | | - |
| | TOTAL SUMINISTROS MÉDICOS | | 33,20 |

4.8.2. GASTOS DE CONSTITUCIÓN

| GASTO DE CONSTITUCIÓN | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Honorarios de abogado | 850,00 |
| Constitución Notaría pública | 327,04 |
| Permisos contra incendio | 15,00 |
| Gasto de publicidad | 330,00 |
| Afiliación a La Cámara de comercio | 250,00 |
| Inscripción en el Registro Mercantil | 158,40 |
| Permisos municipales | 991,50 |
| TOTAL GASTOS DE CONSTITUCIÓN | 2.921,94 |

| | |
|---------------------------|------------------|
| TOTAL DE INVERSIÓN | 51.706,42 |
|---------------------------|------------------|

4.8.3. RECURSO HUMANO

NOMINA LABORAL

| CANTIDAD | FUNCIÓN | REMUNERA UNIFICADA TABLA SECT. | HORAS EXTRAS | TOTAL | 10º TERCERO | 10º CUARTO | APORTE PATRONAL | LIQUIDACIÓN AÑOS DE SERVICIOS | VACACIONES | TOTAL BENEFICIOS SOCIALES | TOTAL REMUNERACIÓN |
|----------|----------------------|--------------------------------|--------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|-------------------------------|--------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | ADMINISTRADOR | 360,00 | | 360,00 | 30,00 | 24,33 | 43,74 | | 15,00 | 113,07 | 473,07 |
| 1 | CONTADOR | 340,00 | | 340,00 | 28,33 | 24,33 | 41,31 | | 14,17 | 108,14 | 448,14 |
| 1 | CHOFER | 300,00 | | 300,00 | 25,00 | 24,33 | 36,45 | | 12,50 | 98,28 | 398,28 |
| 1 | CAJERO/DESPACHADOR | 300,00 | | 300,00 | 25,00 | 24,33 | 36,45 | | 12,50 | 98,28 | 398,28 |
| 1 | AUXILIAR DE SERVICIO | 292,00 | | 292,00 | 24,33 | 24,33 | 35,48 | | 12,17 | 96,31 | 388,31 |
| 5 | TOTAL | 1592,00 | 0,00 | 1592,00 | 132,67 | 121,67 | 193,43 | 0,00 | 66,33 | 514,09 | 2106,09 |

| MENSUAL | ANUAL |
|---------|----------|
| 193,43 | 2321,136 |

TOTAL IESS PATRONAL

| REMUNERACIÓN ANUAL |
|--------------------|
| 27594,272 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

NOMINA LABORAL (a partir 2do año)

| CANTIDAD | FUNCION | REMUNERA UNIFICADA TABLA SECT. | TOTAL | TOTAL | 10º TERCERO | APORTE PATRONAL | 10º CUARTO | FONDO DE RESERVA | LICUADACION AÑOS DE SERVICIOS | VACACIONES | TOTAL BENEFICIOS SOCIALES | TOTAL REMUNERACION |
|----------|----------------------|--------------------------------|-------|---------|-------------|-----------------|------------|------------------|-------------------------------|------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | ADMINISTRADOR | 363,96 | | 363,96 | 30,33 | 44,22 | 24,33 | 30,33 | 7,58 | 15,17 | 151,96 | 515,92 |
| 1 | CONTADOR | 343,74 | | 343,74 | 28,65 | 41,76 | 24,33 | 28,65 | 7,16 | 14,32 | 144,87 | 488,61 |
| 1 | CHOFER | 303,30 | | 303,30 | 25,28 | 36,85 | 24,33 | 25,28 | 6,32 | 12,64 | 130,69 | 433,99 |
| 1 | CAJERO/RECEPCIONISTA | 303,30 | | 303,30 | 25,28 | 36,85 | 24,33 | 25,28 | 6,32 | 12,64 | 130,69 | 433,99 |
| 1 | AUXILIAR DE SERVICIO | 295,21 | | 295,21 | 24,60 | 35,87 | 24,33 | 24,60 | 6,15 | 12,30 | 127,85 | 423,07 |
| 5 | TOTAL | 1609,51 | 0,00 | 1609,51 | 134,13 | | 121,67 | 134,13 | 33,53 | 67,06 | 686,07 | 2295,58 |

| MENSUAL | ANUAL |
|---------|---------|
| 195,56 | 2346,67 |

TOTAL IESS PATRONAL

| REMUNERACION ANUAL |
|--------------------|
| 29893,64 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

RECURSO HUMANO COSTO

| CANTIDAD | FUNCIÓN | REMUNERA UNIFICADA TABLA SECT. | HORAS EXTRAS | TOTAL | 10º TERCERO | 10º CUARTO | APORTE PATRONAL | LIQUIDACIÓN AÑOS DE SERVICIOS | VACACIONES | TOTAL BENEFICIOS SOCIALES | TOTAL REMUNERACIÓN |
|----------|------------------------|--------------------------------|--------------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-------------------------------|--------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | COCINERO/NUTRICIONISTA | 340,00 | | 340,00 | 28,33 | 24,33 | 41,31 | | 14,17 | 108,14 | 448,14 |
| 2 | AYUDANTE DE COCINA | 320,00 | | 640,00 | 53,33 | 48,67 | 77,76 | | 26,67 | 206,43 | 846,43 |
| 3 | TOTAL | 660,00 | 0,00 | 980,00 | 81,67 | 73,00 | 119,07 | 0,00 | 40,83 | 314,57 | 1294,57 |

| MENSUAL | ANUAL |
|---------|---------|
| 119,07 | 1428,84 |

TOTAL IESS PATRONAL

| REMUNERACIÓN ANUAL |
|--------------------|
| 16963,68 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

RECURSO HUMANO COSTO (a partir 2do año)

| CANTIDAD | FUNCIÓN | REMUNERA UNIFICADA TABLA SECT. | HORAS EXTRAS | TOTAL | 10º TERCERO | 10º CUARTO | APORTE PATRONAL | FONDO DE RESERVA | LIQUIDACIÓN AÑOS DE SERVICIOS | VACACIONES | TOTAL BENEFICIOS SOCIALES | TOTAL REMUNERACIÓN |
|----------|------------------------|--------------------------------|--------------|--------|-------------|------------|-----------------|------------------|-------------------------------|------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | COCINERO/NUTRICIONISTA | 343,74 | | 343,74 | 28,65 | 24,33 | 41,76 | 28,65 | 7,16 | 14,32 | 144,87 | 488,61 |
| 2 | AYUDANTE DE COCINA | 323,52 | | 647,04 | 53,92 | 48,67 | 78,62 | 53,92 | 13,48 | 26,96 | 275,56 | 922,60 |
| 3 | TOTAL | 667,26 | 0,00 | 990,78 | 82,57 | 73,00 | 120,38 | 82,57 | 20,64 | 41,28 | 420,43 | 1411,21 |

| MENSUAL | ANUAL |
|---------|------------|
| 120,38 | 1444,55724 |

TOTAL IESS PATRONAL

| REMUNERACIÓN ANUAL |
|--------------------|
| 18379,119 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.4. CAPITAL DE TRABAJO

CUADRO DE CAPITAL DE TRABAJO

| DESCRIPCIÓN | SUBTOTAL | TOTAL |
|--|----------|-----------------|
| GASTOS DE CONSTITUCIÓN | | 2.921,94 |
| SUELDOS Y REMUNERACIONES | | 2.106,09 |
| Sueldos y salarios del personal fijo | 2.106,09 | |
| Sueldos y salarios del personal eventual | | |
| SERVICIOS BÁSICOS | | 83,20 |
| Energía Eléctrica | 43,20 | |
| Agua | 15,00 | |
| Telecomunicación | 25,00 | |
| SUMINISTROS DE OFICINA | | 53,55 |
| SUMINISTROS DE LIMPIEZA | | 40,14 |
| PUBLICIDAD Y PROPAGANDA | | 230,00 |
| SUMINISTROS DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO | | 60,00 |
| SERVICIO BANCARIO | | 15,00 |
| OTROS Y EFECTIVO | | 350,00 |
| SUBTOTAL | | 5.859,92 |
| TOTAL DE CAPITAL DE TRABAJO | | 5.859,92 |

Nota: El capital de trabajo ha sido provisionado para dos meses

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.5. RESUMEN DE INVERSIÓN

RESUMEN DE INVERSIÓN TOTAL

| DESCRIPCIÓN | MESES REQUERIDOS | CANTIDAD MENSUAL | INVERSIÓN | TOTAL |
|--------------------------------|------------------|------------------|-----------|------------------|
| Recursos materiales y equipos | | | 48.784,48 | 48.784,48 |
| Recurso Humano | 3 | 2.106,09 | | 6.318,28 |
| Gastos de Constitución | | | | 2.921,94 |
| Capital de Trabajo | 3 | | | 2.495,67 |
| Materia Prima | 2 | 6.980,85 | | 13.961,70 |
| TOTAL INVERSIÓN INICIAL | | | | 74.482,07 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.6. PLAN DE FINANCIAMIENTO

FUENTES DE FINANCIAMIENTO COSTO DE CAPITAL

| INVERSIÓN INICIAL | 74.482,07 | 100% | TASA SISTEMA FINANCIERO | TASA DEL SISTEMA FINANCIERO | TASA APLICADA AL PROYECTO |
|------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| TOTAL APORTE | 15.000,00 | 0,20139074 | Tasa Pasiva | 4,25 | 0,00856 |
| DEUDA | 59.482,07 | 0,79860926 | TASA ACTIVA | 11,20 | 0,08944 |
| | | 0 | Tasa Activa | 0 | 0,00000 |
| TOTAL INVERSIÓN | 74.482,07 | 1,00000000 | TASA DE RENTABILIDAD | | 0,098003 |
| | | | | | 9,80% |

El proyecto para la creación de la empresa, será financiado por un aporte de la sociedad de \$15.000,00 y para cubrir el total de la inversión se realizará un préstamo en el Banco del Pichincha sucursal Esmeraldas, el mismo que será amortizado a 5 años con una tasa activa del 11,20%.

4.8.7. TABLA DE AMORTIZACIÓN

TABLA DE AMORTIZACIÓN GRADUAL CRÉDITO BANCARIO

| MÉTODO | | CUOTA FIJA | | 12 |
|-----------------------|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| CAPITAL | 59.482,07 | PAGO CADA | 1 | MESES |
| TASA DE INTERÉS ANUAL | | 12,56% | PERIODOS | 60 |
| PLAZO | | 5 | AÑOS | |
| PAGOS ANUALES | | 12 | | |
| INTERÉS | 1,05% | PAGO PERIÓDICO | | 1.340,04 |
| PERIODO | PAGO PERIÓDICO | INTERÉS PAGADOS | CAPITAL PAGADO | SALDO INSOLUTO |
| 0 | | | | 59.482,07 |
| 1 | 1.340,04 | 622,58 | 717,46 | 58.764,61 |
| 2 | 1.340,04 | 615,07 | 724,97 | 58.039,64 |
| 3 | 1.340,04 | 607,48 | 732,56 | 57.307,08 |
| 4 | 1.340,04 | 599,81 | 740,23 | 56.566,86 |
| 5 | 1.340,04 | 592,07 | 747,97 | 55.818,88 |
| 6 | 1.340,04 | 584,24 | 755,80 | 55.063,08 |
| 7 | 1.340,04 | 576,33 | 763,71 | 54.299,37 |
| 8 | 1.340,04 | 568,33 | 771,71 | 53.527,66 |
| 9 | 1.340,04 | 560,26 | 779,78 | 52.747,88 |
| 10 | 1.340,04 | 552,09 | 787,95 | 51.959,93 |
| 11 | 1.340,04 | 543,85 | 796,19 | 51.163,74 |
| 12 | 1.340,04 | 535,51 | 804,53 | 50.359,21 |
| TOTAL | 16.080,48 | 6.957,62 | 9.122,86 | |
| 13 | 1.340,04 | 527,09 | 812,95 | 49.546,27 |
| 14 | 1.340,04 | 518,58 | 821,46 | 48.724,81 |
| 15 | 1.340,04 | 509,99 | 830,05 | 47.894,76 |
| 16 | 1.340,04 | 501,30 | 838,74 | 47.056,02 |
| 17 | 1.340,04 | 492,52 | 847,52 | 46.208,50 |
| 18 | 1.340,04 | 483,65 | 856,39 | 45.352,11 |
| 19 | 1.340,04 | 474,69 | 865,35 | 44.486,75 |
| 20 | 1.340,04 | 465,63 | 874,41 | 43.612,34 |
| 21 | 1.340,04 | 456,48 | 883,56 | 42.728,77 |
| 22 | 1.340,04 | 447,23 | 892,81 | 41.835,96 |
| 23 | 1.340,04 | 437,88 | 902,16 | 40.933,81 |
| 24 | 1.340,04 | 428,44 | 911,60 | 40.022,21 |
| TOTAL | 16.080,48 | 5.743,47 | 10.337,01 | |

| | | | | |
|--------------|------------------|-----------------|------------------|-----------|
| 25 | 1.340,04 | 418,90 | 921,14 | 39.101,07 |
| 26 | 1.340,04 | 409,26 | 930,78 | 38.170,28 |
| 27 | 1.340,04 | 399,52 | 940,52 | 37.229,76 |
| 28 | 1.340,04 | 389,67 | 950,37 | 36.279,39 |
| 29 | 1.340,04 | 379,72 | 960,32 | 35.319,07 |
| 30 | 1.340,04 | 369,67 | 970,37 | 34.348,71 |
| 31 | 1.340,04 | 359,52 | 980,52 | 33.368,18 |
| 32 | 1.340,04 | 349,25 | 990,79 | 32.377,40 |
| 33 | 1.340,04 | 338,88 | 1.001,16 | 31.376,24 |
| 34 | 1.340,04 | 328,40 | 1.011,64 | 30.364,61 |
| 35 | 1.340,04 | 317,82 | 1.022,22 | 29.342,38 |
| 36 | 1.340,04 | 307,12 | 1.032,92 | 28.309,46 |
| TOTAL | 16.080,48 | 4.367,73 | 11.712,75 | |
| 37 | 1.340,04 | 296,31 | 1.043,73 | 27.265,73 |
| 38 | 1.340,04 | 285,38 | 1.054,66 | 26.211,07 |
| 39 | 1.340,04 | 274,34 | 1.065,70 | 25.145,37 |
| 40 | 1.340,04 | 263,19 | 1.076,85 | 24.068,52 |
| 41 | 1.340,04 | 251,92 | 1.088,12 | 22.980,39 |
| 42 | 1.340,04 | 240,53 | 1.099,51 | 21.880,88 |
| 43 | 1.340,04 | 229,02 | 1.111,02 | 20.769,86 |
| 44 | 1.340,04 | 217,39 | 1.122,65 | 19.647,21 |
| 45 | 1.340,04 | 205,64 | 1.134,40 | 18.512,81 |
| 46 | 1.340,04 | 193,77 | 1.146,27 | 17.366,54 |
| 47 | 1.340,04 | 181,77 | 1.158,27 | 16.208,27 |
| 48 | 1.340,04 | 169,65 | 1.170,39 | 15.037,88 |
| TOTAL | 16.080,48 | 2.808,90 | 13.271,58 | |
| 49 | 1.340,04 | 157,40 | 1.182,64 | 13.855,23 |
| 50 | 1.340,04 | 145,02 | 1.195,02 | 12.660,21 |
| 51 | 1.340,04 | 132,51 | 1.207,53 | 11.452,68 |
| 52 | 1.340,04 | 119,87 | 1.220,17 | 10.232,51 |
| 53 | 1.340,04 | 107,10 | 1.232,94 | 8.999,57 |
| 54 | 1.340,04 | 94,20 | 1.245,84 | 7.753,73 |
| 55 | 1.340,04 | 81,16 | 1.258,88 | 6.494,85 |
| 56 | 1.340,04 | 67,98 | 1.272,06 | 5.222,79 |
| 57 | 1.340,04 | 54,67 | 1.285,37 | 3.937,41 |
| 58 | 1.340,04 | 41,21 | 1.298,83 | 2.638,58 |
| 59 | 1.340,04 | 27,62 | 1.312,42 | 1.326,16 |
| 60 | 1.340,04 | 13,88 | 1.326,16 | -0,00 |
| TOTAL | 16.080,48 | 1.042,60 | 15.037,88 | |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.8. ESTADO FINANCIERO INICIAL

BALANCE DE SITUACIÓN FINANCIERA

| ACTIVO | PASIVO |
|---------------------------------------|------------------------------|
| ACTIVOS CORRIENTES | PASIVO CORRIENTE |
| Bancos 8.813,95 | 9.122,86 |
| Inventarios 13.961,70 | 9.122,86 |
| Suministros de oficina 76,55 | |
| Suministros de limpieza 236,08 | |
| Suministros medicos 33,20 | |
| Vestuario 266,00 | |
| TOTAL ACTIVOS CORRIENTES | |
| ACTIVOS NO CORRIENTES(FIJOS) | |
| Muebles y enseres 1.303,45 | 50.359,21 |
| Vehiculos 25.200,00 | 50.359,21 |
| Equipos de oficina 1.024,16 | 59.482,07 |
| Equipos de computación 583,00 | |
| Maquinaria y equipos 19.566,04 | |
| Menaje de cocina 496,00 | 15.000,00 |
| TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES | |
| OTROS ACTIVOS | TOTAL PATRIMONIO |
| | 15.000,00 |
| TOTAL OTROS ACTIVOS | |
| TOTAL ACTIVO | PASIVO MAS PATRIMONIO |
| | 74.482,07 |
| CAPITAL DE TRABAJO | |
| ACTIVO CORRIENTE - PASIVOS CORRIENTES | - |
| | |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.9 TABLAS DE DEPRECIACIÓN

| DEPRECIACIÓN ANUAL VEHÍCULO | | | |
|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| NOMBRE DEL ACTIVO | | VEHÍCULO | |
| COSTO | | 25.200,00 | |
| VIDA ÚTIL | | 5 AÑOS | |
| VALOR RESIDUAL | | 10% | 2.520,00 |
| DEPRECIACIÓN ANUAL | | 4.536,00 | |
| V.U. | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN ACUMULADA | VALOR EN LIBROS |
| 0 | | | 25.200,00 |
| 1 | 4.536,00 | 4.536,00 | 20.664,00 |
| 2 | 4.536,00 | 9.072,00 | 16.128,00 |
| 3 | 4.536,00 | 13.608,00 | 11.592,00 |
| 4 | 4.536,00 | 18.144,00 | 7.056,00 |
| 5 | 4.536,00 | 22.680,00 | 2.520,00 |
| | | | |
| | 22.680,00 | | |

| DEPRECIACIÓN ANUAL EQUIPOS DE COMPUTACIÓN | | | |
|--|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| NOMBRE DEL ACTIVO | | EQUIPOS DE COMPUTACIÓN | |
| COSTO | | 583,00 | |
| VIDA ÚTIL | | 3 AÑOS | |
| VALOR RESIDUAL | | 10% | 58,30 |
| DEPRECIACIÓN ANUAL | | 174,90 | |
| V.U. | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN ACUMULADA | VALOR EN LIBROS |
| 0 | | | 583,00 |
| 1 | 174,90 | 174,90 | 408,10 |
| 2 | 174,90 | 349,80 | 233,20 |
| 3 | 174,90 | 524,70 | 58,30 |
| | | | |
| | 524,70 | | |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

| DEPRECIACIÓN ANUAL MUEBLES Y ENSERES | | | |
|---|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| NOMBRE DEL ACTIVO | | MUEBLES Y ENSERES | |
| COSTO | | 1.303,45 | |
| VIDA ÚTIL | | 10 AÑOS | |
| VALOR RESIDUAL | | 10% | 130,35 |
| DEPRECIACIÓN ANUAL | | | 117,31 |
| V.U. | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN ACUMULADA | VALOR EN LIBROS |
| 0 | | | 1.303,45 |
| 1 | 117,31 | 117,31 | 1.186,14 |
| 2 | 117,31 | 234,62 | 1.068,83 |
| 3 | 117,31 | 351,93 | 951,52 |
| 4 | 117,31 | 469,24 | 834,21 |
| 5 | 117,31 | 586,55 | 716,90 |
| 6 | 117,31 | 703,86 | 599,59 |
| 7 | 117,31 | 821,17 | 482,28 |
| 8 | 117,31 | 938,48 | 364,97 |
| 9 | 117,31 | 1.055,79 | 247,66 |
| 10 | 117,31 | 1.173,11 | 130,35 |
| | 1.173,11 | | |

| DEPRECIACIÓN ANUAL EQUIPOS DE OFICINA | | | |
|--|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| NOMBRE DEL ACTIVO | | EQUIPOS DE OFICINA | |
| COSTO | | 1.024,16 | |
| VIDA ÚTIL | | 10 AÑOS | |
| VALOR RESIDUAL | | 10% | 102,42 |
| DEPRECIACIÓN ANUAL | | | 92,17 |
| V.U. | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN ACUMULADA | VALOR EN LIBROS |
| 0 | | | 1.024,16 |
| 1 | 92,17 | 92,17 | 931,99 |
| 2 | 92,17 | 184,35 | 839,81 |
| 3 | 92,17 | 276,52 | 747,64 |
| 4 | 92,17 | 368,70 | 655,46 |
| 5 | 92,17 | 460,87 | 563,29 |
| 6 | 92,17 | 553,05 | 471,11 |
| 7 | 92,17 | 645,22 | 378,94 |
| 8 | 92,17 | 737,40 | 286,76 |
| 9 | 92,17 | 829,57 | 194,59 |
| 10 | 92,17 | 921,74 | 102,42 |
| | 921,74 | | |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

| DEPRECIACIÓN ANUAL MAQUINARIAS Y EQUIPOS | | | |
|---|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| NOMBRE DEL ACTIVO | | MAQUINARIA Y EQUIPOS | |
| COSTO | | 19.566,04 | |
| VIDA ÚTIL | | 10 AÑOS | |
| VALOR RESIDUAL | | 10% | 1.956,60 |
| DEPRECIACIÓN ANUAL | | | 1.760,94 |
| V.U. | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN ACUMULADA | VALOR EN LIBROS |
| 0 | | | 19.566,04 |
| 1 | 1.760,94 | 1.760,94 | 17.805,10 |
| 2 | 1.760,94 | 3.521,89 | 16.044,15 |
| 3 | 1.760,94 | 5.282,83 | 14.283,21 |
| 4 | 1.760,94 | 7.043,77 | 12.522,27 |
| 5 | 1.760,94 | 8.804,72 | 10.761,32 |
| 6 | 1.760,94 | 10.565,66 | 9.000,38 |
| 7 | 1.760,94 | 12.326,61 | 7.239,43 |
| 8 | 1.760,94 | 14.087,55 | 5.478,49 |
| 9 | 1.760,94 | 15.848,49 | 3.717,55 |
| 10 | 1.760,94 | 17.609,44 | 1.956,60 |
| | 17.609,44 | | |

RESUMEN DE DEPRECIACIONES

| NOMBRE DEL ACTIVO | VIDA UTIL | COSTO DEL ACTIVO | DEPRECIACIÓN MENSUAL | DEPRECIACIÓN ANUAL | VALOR DE RESCATE |
|--------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| MUEBLES Y ENSERES | 10 | 1.303,45 | 9,78 | 117,31 | 130,35 |
| VEHÍCULO | 5 | 25.200,00 | 378,00 | 4.536,00 | 2.520,00 |
| EQUIPOS DE OFICINA | 10 | 1.024,16 | 7,68 | 92,17 | 102,42 |
| EQUIPOS DE COMPUTACIÓN | 3 | 583,00 | 14,58 | 174,90 | 58,30 |
| MAQUINARIA Y EQUIPOS | 10 | 19.566,04 | 146,75 | 1.760,94 | 1.956,60 |
| TOTAL | | 47.676,65 | 556,78 | 6.681,33 | 4.767,67 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

4.8.11. CUADRO DE INGRESOS Y COSTOS

| PRONÓSTICO DE COMPRAS Y VENTAS | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------|
| VENTAS MENSUALES PROMEDIO | | | INCREM. COSTOS Y GASTOS | | |
| 15.192,00 | | | 3,11% | | |
| | | | INCREMENTO DE LAS VENTAS | | |
| | | | 3,60% | | |
| AÑOS | VENTAS | COSTOS | UTILIDAD BRUTA EN VENTAS | GASTOS OPERACIONALES | UTILIDAD NETA OPERACIONAL |
| | VALOR | VALOR | | | |
| 1 | 182.304,00 | 99.305,04 | 82.998,96 | 48.699,57 | 34.299,39 |
| 2 | 188.866,94 | 102.393,43 | 86.473,52 | 50.214,13 | 36.259,39 |
| 3 | 195.666,15 | 105.577,86 | 90.088,29 | 51.775,79 | 38.312,51 |
| 4 | 202.710,14 | 108.861,33 | 93.848,80 | 53.386,01 | 40.462,79 |
| 5 | 210.007,70 | 112.246,92 | 97.760,78 | 55.046,32 | 42.714,46 |
| 6 | 217.567,98 | 115.737,80 | 101.830,18 | 56.758,26 | 45.071,92 |
| 7 | 225.400,42 | 119.337,25 | 106.063,18 | 58.523,44 | 47.539,74 |
| 8 | 233.514,84 | 123.048,63 | 110.466,21 | 60.343,52 | 50.122,69 |
| 9 | 241.921,37 | 126.875,45 | 115.045,93 | 62.220,20 | 52.825,73 |
| 10 | 250.630,54 | 130.821,27 | 119.809,27 | 64.155,25 | 55.654,02 |
| TOTAL | 2.148.590,09 | 1.144.204,99 | 1.004.385,11 | 139.819,88 | 443.262,63 |

| PLATOS | VENTA MENSUAL | VENTA ANUAL |
|--------|---------------|-------------|
| MENÚS | 15.192,00 | 182.304,00 |

| PRESUPUESTO DE COSTOS VARIABLES | |
|--|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | VALOR |
| Materia Prima | 6.980,85 |
| Mano de Obra Directa | 1.294,57 |
| TOTAL COSTOS | 8.275,42 |
| | |

4.8.12. PUNTO DE EQUILIBRIO

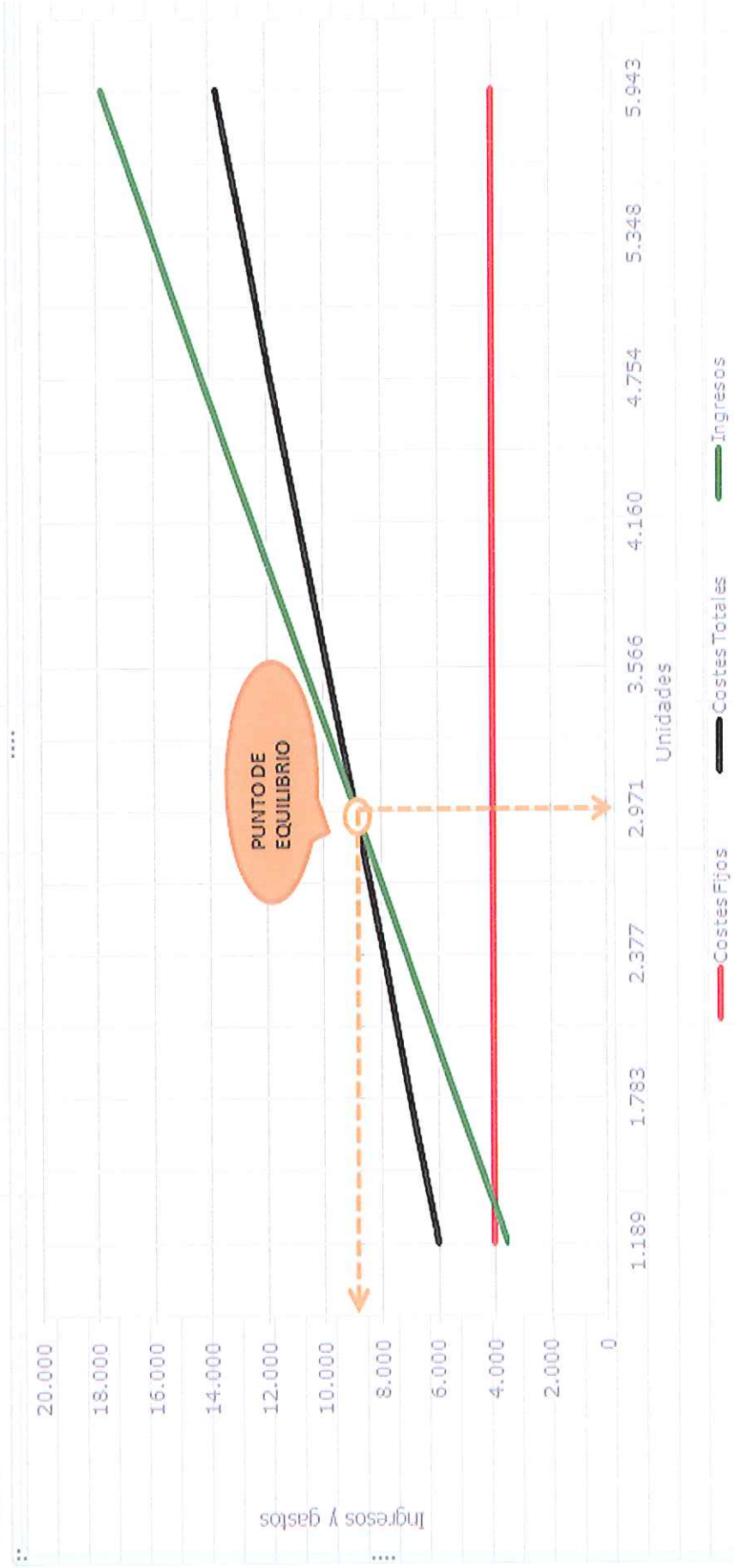
CUADRO DE RESUMEN DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES
PARA CALCULO DE PUNTO DE EQUILIBRIO

| DESCRIPCIÓN | MENSUALES | | TOTAL MENSUAL | ANUALES | | TOTAL ANUAL |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| | FIJOS | VARIABLES | | FIJOS | VARIABLES | |
| | Sueldos | 1.592,00 | | 1.592,00 | 19.104,00 | |
| Luz | 43,20 | | 43,20 | 518,40 | | 518,40 |
| Agua | 15,00 | | 15,00 | 180,00 | | 180,00 |
| Teléfono | 25,00 | | 25,00 | 300,00 | | 300,00 |
| Publicidad | 230,00 | | 230,00 | 2.760,00 | | 2.760,00 |
| Pago de intereses crédito | 579,80 | | 579,80 | 6.957,62 | | 6.957,62 |
| Útiles de Aseo y Limpieza | 40,14 | | 40,14 | 481,68 | | 481,68 |
| Útiles de Oficina | 53,55 | | 53,55 | 642,60 | | 642,60 |
| Manten. De Maquinarias y equipos | 40,00 | | 40,00 | 480,00 | | 480,00 |
| Manten. De Instalaciones | 20,00 | | 20,00 | 240,00 | | 240,00 |
| Depreciación de Activos Fijos | 556,78 | | 556,78 | 6.681,33 | | 6.681,33 |
| Servicios Bancarios | 15,00 | | 15,00 | 180,00 | | 180,00 |
| Décimo Tercer Sueldo | 132,67 | | 132,67 | 1.592,00 | | 1.592,00 |
| Décimo Cuarto Sueldo | 121,67 | | 121,67 | 1.460,00 | | 1.460,00 |
| Provisión Años de Servicio y Vaca. | - | | - | - | | - |
| Fondo de Reserva | - | | - | - | | - |
| Gastos de Constitución | 243,50 | | 243,50 | 2.921,94 | | 2.921,94 |
| Arriendo de local | 350,00 | | 350,00 | 4.200,00 | | 4.200,00 |
| Mano de Obra Directa | | 1.294,57 | | | 15.534,84 | |
| Materia Prima | | 6.980,85 | 6.980,85 | | 83.770,20 | 83.770,20 |
| TOTAL | 4.058,30 | 8.275,42 | 12.333,72 | 48.699,57 | 99.305,04 | 148.004,61 |

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

Ventas mínimas (unds.) para alcanzar el Punto de Equilibrio **2.972**

Facturación mínima para alcanzar el Punto de Equilibrio **8.916,00**



4.8.13. FLUJO DE CAJA

ESTADO DE RESULTADOS DEL PROYECTO

| INGRESOS | AÑO 0 | VIDA UTIL DEL PROYECTO | | | | | | | | | | TOTAL |
|----------------------------------|-----------|------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 | |
| VENTAS | 15192.00 | 182.304,00 | 188.866,94 | 195.666,15 | 202.710,14 | 210.007,70 | 217.567,98 | 225.400,42 | 233.514,84 | 241.921,37 | 250.630,54 | 2.148.590. |
| Recursos materiales y equipos | 48.784,48 | | | | | | | | | | | |
| Recurso Humano | 6.318,28 | | | | | | | | | | | |
| Gastos de Constitución | 2.921,94 | | | | | | | | | | | |
| Capital de Trabajo | 2.495,67 | | | | | | | | | | | |
| Materia Prima | 13.991,70 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL INGRESOS | | 182.304,00 | 188.866,94 | 195.666,15 | 202.710,14 | 210.007,70 | 217.567,98 | 225.400,42 | 233.514,84 | 241.921,37 | 250.630,54 | 2.148.590. |
| COSTO DE VENTA | | | | | | | | | | | | |
| Costo de producción | 8.275,42 | 99.305,04 | 102.393,43 | 105.577,86 | 108.861,33 | 112.246,92 | 115.737,80 | 119.337,25 | 123.048,63 | 126.875,45 | 130.821,27 | 1.144.204. |
| TOTAL COSTO DE VENTA | | 99.305,04 | 101.787,67 | 104.332,36 | 106.940,67 | 109.644,18 | 112.354,54 | 115.163,40 | 118.042,49 | 120.993,55 | 124.018,39 | 1.112.552. |
| UTILIDAD BRUTA EN VENTAS | | 82.998,96 | 85.073,93 | 87.200,78 | 89.380,80 | 91.615,32 | 93.905,71 | 96.233,35 | 98.659,68 | 101.126,17 | 103.654,33 | 929.869. |
| GASTOS OPERACIONALES | | | | | | | | | | | | |
| Gastos de Administración | | | | | | | | | | | | |
| Suebsos | 1.592,00 | 19.104,00 | 21.014,40 | 23.115,84 | 25.427,42 | 27.970,17 | 30.767,18 | 33.843,90 | 37.228,29 | 40.951,12 | 45.046,23 | 304.468. |
| Luz | 43,20 | 518,40 | 531,36 | 544,64 | 558,26 | 572,22 | 586,52 | 601,19 | 616,21 | 631,62 | 572,22 | 5.732. |
| Agua | 15,00 | 180,00 | 184,50 | 189,11 | 193,84 | 198,69 | 203,65 | 208,74 | 213,96 | 219,31 | 198,69 | 1.990. |
| Teléfono | 25,00 | 300,00 | 307,50 | 315,19 | 323,07 | 331,14 | 339,42 | 347,91 | 356,61 | 365,52 | 331,14 | 3.317. |
| Publicidad | 230,00 | 2.760,00 | 2.829,00 | 2.899,73 | 2.972,22 | 3.046,52 | 3.122,69 | 3.200,75 | 3.280,77 | 3.362,79 | 3.046,52 | 30.621. |
| Pago de intereses crédito | 579,80 | | | | | | | | | | | |
| Utiles de Aseo y Limpieza | 40,14 | 481,68 | 493,72 | 506,07 | 518,72 | 531,68 | 544,98 | 558,60 | 572,57 | 586,88 | 591,68 | 5.326. |
| Utiles de Oficina | 53,55 | 642,60 | 658,67 | 675,13 | 692,01 | 709,31 | 727,04 | 745,22 | 763,85 | 782,95 | 709,31 | 7.106. |
| Manten. De Maquinarias y equipos | 40,00 | 480,00 | 492,00 | 504,30 | 516,91 | 529,83 | 543,08 | 556,65 | 570,57 | 584,83 | 529,83 | 5.308. |
| Manten. De instalaciones | 20,00 | 240,00 | 246,00 | 252,15 | 258,45 | 264,92 | 271,54 | 278,33 | 285,28 | 292,42 | 264,92 | 2.654. |
| Depreciación de Activos Fijos | 556,78 | 6.681,33 | 6.681,33 | 6.681,33 | 6.506,43 | 6.506,43 | 1.970,43 | 1.970,43 | 1.970,43 | 1.970,43 | 6.506,43 | 47.444. |
| Servicios Bancarios | 15,00 | 180,00 | 184,50 | 189,11 | 193,84 | 198,69 | 203,65 | 208,74 | 213,96 | 219,31 | 198,69 | 1.990. |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Décimo Tercer Sueldo | 132.67 | 1.592.00 | 1.751.20 | 1.926.32 | 2.118.95 | 2.330.85 | 2.552.93 | 2.820.33 | 3.102.96 | 3.412.59 | 3.753.85 | 25.372.38 |
| Décimo Cuarto Sueldo | 121.67 | 1.460.00 | 1.605.00 | 1.766.90 | 1.943.26 | 2.137.59 | 2.351.34 | 2.599.48 | 2.845.13 | 3.129.64 | 3.442.60 | 23.268.64 |
| Fondo de Reserva | - | - | 1.751.20 | 1.794.96 | 1.839.85 | 1.885.85 | 1.933.00 | 1.981.32 | 2.030.96 | 2.081.63 | 1.885.85 | 17.184.54 |
| Gastos de Constitución | 243.50 | 2.921.94 | | | | | | | | | | 2.921.94 |
| TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION | | 37.541.95 | 38.731.38 | 41.360.50 | 44.063.23 | 47.213.88 | 46.128.46 | 49.908.59 | 54.050.85 | 58.591.04 | 67.017.97 | 484.607.93 |
| Gastos Financieros | | | | | | | | | | | | |
| Intereses Bancarios | | 6.957.62 | 5.743.47 | 4.367.73 | 2.808.90 | 1.042.60 | | | | | | 20.920.32 |
| TOTAL GASTOS FINANCIEROS | | 6.957.62 | 5.743.47 | 4.367.73 | 2.808.90 | 1.042.60 | | | | | | 20.920.32 |
| TOTAL GASTOS OPERACIONALES | | 44.499.57 | 44.474.85 | 46.728.23 | 46.872.13 | 48.256.48 | 46.128.46 | 49.908.59 | 54.050.85 | 58.591.04 | 67.017.97 | 505.528.16 |
| UTILIDAD OPERACIONAL | | 38.499.39 | 39.461.88 | 40.448.42 | 41.459.63 | 42.496.12 | 43.558.53 | 44.647.49 | 45.763.88 | 46.907.77 | 42.496.12 | 425.739.03 |
| 15% Participación trabajadores | 15% | 5.774.91 | 5.919.28 | 6.067.26 | 6.218.94 | 6.374.42 | 6.533.78 | 6.697.12 | 6.864.55 | 7.036.17 | 6.374.42 | 63.860.86 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | | 32.724.48 | 33.542.59 | 34.381.16 | 35.240.69 | 36.121.71 | 37.024.75 | 37.950.37 | 38.899.33 | 39.871.60 | 36.121.71 | 361.878.18 |
| 23% Impuesto a la Renta | 23% | 7.526.33 | 7.714.80 | 7.907.67 | 8.105.36 | 8.307.69 | 8.515.69 | 8.726.58 | 8.946.30 | 9.170.47 | 8.307.69 | 83.231.98 |
| UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS | | 25.197.85 | 25.827.80 | 26.473.49 | 27.135.33 | 27.813.71 | 28.509.06 | 29.221.78 | 29.952.33 | 30.701.14 | 27.813.71 | 278.646.20 |
| Pago de cuota bancaria | | 9.122.66 | 10.337.01 | 11.712.75 | 13.271.58 | 15.037.88 | | | | | | 59.482.07 |
| Depreciación de Activos fijos | | 6.681.33 | 6.681.33 | 6.681.33 | 6.506.43 | 6.506.43 | 1.970.43 | 1.970.43 | 1.970.43 | 1.970.43 | 6.506.43 | 47.444.59 |
| APORTE PROPIO | | 15.000.00 | | | | | | | | | | - |
| PRESTAMO BANCARIO | | 59.482.07 | | | | | | | | | | - |
| UTILIDAD ANTES DE RESERVAS | | 22.756.32 | 22.172.12 | 21.442.07 | 20.370.18 | 19.282.26 | 30.479.48 | 31.192.21 | 31.922.76 | 32.671.66 | 34.320.14 | 266.609.11 |
| FLUJO NETO | | 22.756.32 | 22.172.12 | 21.442.07 | 20.370.18 | 19.282.26 | 30.479.48 | 31.192.21 | 31.922.76 | 32.671.66 | 34.320.14 | 266.609.11 |

RENTABILIDAD = 182.304,00 22.756,32 12,48% 1ER. AÑO

En la construcción del flujo anual se ha considerado el gasto mensual, y éste se lo multiplica por doce, el cual constituye este flujo

Se ha considerado para el flujo, la inversión de inventarios y recurso humano, como todo los ingresos, costos y gastos operacionales que genera el proyecto.

ESTADO DE FLUJOS CON INVERSIÓN EXISTENTE

ESTADO DE RESULTADOS DEL PROYECTO

| INGRESOS | AÑO 0 | VIDA UTIL DEL PROYECTO | | | | | | | | | | TOTAL |
|----------------------------------|-----------|------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| | | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 | |
| Ventas | 15.192.00 | 182.304,00 | 188.866,94 | 195.666,15 | 202.740,14 | 210.007,70 | 217.567,98 | 225.400,42 | 233.514,84 | 241.921,37 | 250.630,54 | 2.148.590,09 |
| Recursos materiales y equipos | 8.232,44 | | | | | | | | | | | |
| Recurso Humano | 6.318,28 | | | | | | | | | | | |
| Gastos de Constitución | 2.921,94 | | | | | | | | | | | |
| Capital de Trabajo | 1.901,67 | | | | | | | | | | | |
| Materia Prima | 14.746,30 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL INGRESOS | | 182.304,00 | 188.866,94 | 195.666,15 | 202.740,14 | 210.007,70 | 217.567,98 | 225.400,42 | 233.514,84 | 241.921,37 | 250.630,54 | 2.148.590,09 |
| COSTO DE VENTA | | | | | | | | | | | | |
| Costo de producción | 8.234,59 | 98.815,04 | 101.888,19 | 105.056,91 | 108.324,18 | 111.693,06 | 115.166,72 | 118.748,40 | 122.441,48 | 126.249,41 | 130.175,76 | 1.138.559,15 |
| TOTAL COSTO DE VENTA | | 98.815,04 | 101.888,19 | 105.056,91 | 108.324,18 | 111.693,06 | 115.166,72 | 118.748,40 | 122.441,48 | 126.249,41 | 130.175,76 | 1.138.559,15 |
| UTILIDAD BRUTA EN VENTAS | | 83.488,96 | 86.978,75 | 90.609,24 | 94.415,96 | 98.314,64 | 102.401,26 | 106.652,02 | 111.073,36 | 115.671,96 | 120.454,78 | 999.030,94 |
| GASTOS OPERACIONALES | | | | | | | | | | | | |
| Gastos de Administración | | | | | | | | | | | | |
| Sueldos | 1.592,00 | 19.104,00 | 21.014,40 | 23.115,84 | 25.427,42 | 27.970,17 | 30.767,18 | 33.843,90 | 37.228,29 | 40.951,12 | 45.046,23 | 304.468,56 |
| Luz | 43,20 | 518,40 | 591,36 | 644,64 | 688,26 | 722,22 | 756,52 | 801,19 | 816,21 | 831,82 | 872,22 | 5.732,64 |
| Agua | 15,00 | 180,00 | 184,50 | 189,11 | 193,84 | 198,69 | 203,65 | 208,74 | 213,96 | 219,31 | 198,69 | 1.990,50 |
| Teléfono | 25,00 | 300,00 | 307,50 | 315,15 | 323,07 | 331,14 | 339,42 | 347,91 | 356,61 | 365,52 | 331,14 | 3.317,50 |
| Publicidad | 330,00 | 3.960,00 | 4.059,00 | 4.160,48 | 4.264,49 | 4.371,10 | 4.480,38 | 4.592,39 | 4.707,20 | 4.824,88 | 4.371,10 | 43.790,99 |
| Pago de intereses crédito | 165,79 | | | | | | | | | | | |
| Utilidades de Aseo y Limpieza | 40,14 | 481,68 | 493,72 | 506,07 | 518,72 | 531,68 | 544,98 | 558,60 | 572,57 | 586,86 | 531,68 | 5.326,58 |
| Utilidades de Oficina | 55,55 | 666,60 | 683,27 | 700,35 | 717,86 | 735,80 | 754,20 | 773,05 | 792,38 | 812,19 | 795,80 | 7.371,48 |
| Manten. De Maquinarias y equipos | 140,00 | 480,00 | 492,00 | 504,30 | 516,91 | 529,83 | 543,08 | 556,65 | 570,57 | 584,63 | 529,83 | 5.308,00 |
| Manten. De Instalaciones | 20,00 | 240,00 | 246,00 | 252,15 | 258,45 | 264,92 | 271,54 | 278,33 | 285,28 | 292,42 | 264,92 | 2.654,00 |

4.8.14. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

| INVERSIÓN INICIAL | -74.482,07 | | TASA MENOR DEL PROYECTO | | TASA MAYOR DE INCERTIDUMBRE | | FLUJO PRESENTE NETO |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------|------------------------------|--------|---------------------|
| | TASA PASIVA REFERENCIAL | 4,25% | PROYECTO | 0,0980 | INCERTIDUMBRE | 0,1980 | |
| TASA ACTIVA REFERENCIAL | 11,20% | | FLUJO PRESENTE NETO | | FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE | | FLUJO PRESENTE NETO |
| VIDA ÚTIL PROYECTO | 10 AÑOS | | | | 0,1 | | |
| VIDA ÚTIL PROYECTO | FLUJO NETO | FACTOR TASA DE RENTABILIDAD | FLUJO PRESENTE NETO | | FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE | | |
| 0 | -74.482,07 | | | | | | |
| 1 | 22.756,32 | 0,9107440 | 20.725,18 | 0,8347 | 18.995,21 | | |
| 2 | 22.172,12 | 0,8294547 | 18.390,77 | 0,6968 | 15.448,67 | | |
| 3 | 21.442,07 | 0,7554209 | 16.197,79 | 0,5816 | 12.470,75 | | |
| 4 | 20.370,18 | 0,6879951 | 14.014,58 | 0,4855 | 9.889,23 | | |
| 5 | 19.282,26 | 0,6265874 | 12.082,02 | 0,4052 | 7.813,90 | | |
| 6 | 30.479,48 | 0,5706608 | 17.393,45 | 0,3383 | 10.310,02 | | |
| 7 | 31.192,21 | 0,5197259 | 16.211,40 | 0,2824 | 8.807,24 | | |
| 8 | 31.922,76 | 0,4733373 | 15.110,23 | 0,2357 | 7.523,78 | | |
| 9 | 32.671,56 | 0,4310891 | 14.084,35 | 0,1967 | 6.427,58 | | |
| 10 | 34.320,14 | 0,3926118 | 13.474,49 | 0,1642 | 5.635,97 | | |
| | 192.127,03 | | | | | | |
| TOTAL FLUJO PRESENTE NETO | | | 157.684,27 | | 103.322,36 | | |
| INVERSIÓN INICIAL | | | 74.482,07 | | 74.482,07 | | |
| VAN | | | 83.202,20 | | 28.840,29 | | |
| PRC | | | 3,8767 | | | | |
| TIR | | | 25,11% | | | | |
| R.C.B. | | | 2,58 | | | | |
| RENTABILIDAD SIMPLE | | | 25,80 | | | | |

| EXPLICACIÓN DE LOS RESULTADOS FINANCIEROS | | TRAIDO EL DINERO DE LOS FLUJOS DE LOS 10 AÑOS A LA ACTUALIDAD EL PROYECTO GANARÍA EL VALOR SEÑALADO |
|---|------------------------------|---|
| VAN | VALOR ACTUAL NETO | 83.202,20 |
| PRC | RECUPERACIÓN DE CAPITAL | 3.8767 |
| TIR | TASA INTERNA DE RETORNO | 25,11% |
| RCB | RECUPERACIÓN COSTO BENEFICIO | 2,58 |
| RENTAB. | ÍNDICE DEL MERCADO | 25,80 |

| ÍNDICE DEL MERCADO | |
|--------------------|-------|
| TASA ACTIVA | 11,20 |
| SERV.BANCARIO | 3,00 |
| RIESGO PAÍS | 7,90 |
| TOTAL | 22,10 |

Al analizar los índices financieros, se puede establecer que el Proyecto es viable y factible, por tanto, dependerá de los socios que puedan llevar adelante este proyecto financiero.

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

INDICADOR DE INVERSIÓN EXISTENTE

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

| INVERSIÓN INICIAL | TASA PASIVA REFERENCIAL | TASA ACTIVA REFERENCIAL | VIDA ÚTIL PROYECTO | FLUJO NETO | 10 AÑOS | | TASA MENOR DEL PROYECTO | TASA MAYOR DE INCERTIDUMBRE | FLUJO PRESENTE NETO | FLUJO PRESENTE NETO |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| | | | | | FACTOR TASA DE RENTABILIDAD | FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE | | | | |
| 0 | | | | -34.120,63 | | | | | | |
| 1 | 29.525,04 | | 0,0814466 | | 0,9246873 | | 27.301,43 | 0,8464 | | 24.990,59 |
| 2 | 29.967,47 | | 0,0814466 | | 0,8550466 | | 25.623,58 | 0,7164 | | 21.469,49 |
| 3 | 30.387,83 | | 0,0814466 | | 0,7906508 | | 24.026,16 | 0,6064 | | 18.427,11 |
| 4 | 30.781,67 | | 0,0814466 | | 0,7311048 | | 22.504,62 | 0,5133 | | 15.799,22 |
| 5 | 31.143,96 | | 0,0814466 | | 0,6760433 | | 21.054,67 | 0,4344 | | 13.530,17 |
| 6 | 36.746,14 | | 0,0814466 | | 0,6251287 | | 22.971,06 | 0,3677 | | 13.512,23 |
| 7 | 37.649,94 | | 0,0814466 | | 0,5780486 | | 21.763,50 | 0,3112 | | 11.718,33 |
| 8 | 38.576,34 | | 0,0814466 | | 0,5345142 | | 20.619,60 | 0,2634 | | 10.162,68 |
| 9 | 39.525,91 | | 0,0814466 | | 0,4942585 | | 19.536,01 | 0,2230 | | 8.813,63 |
| 10 | 36.524,28 | | 0,0814466 | | 0,4570346 | | 16.692,86 | 0,1887 | | 6.893,51 |
| | 306.707,94 | | | | | | | | | |
| TOTAL FLUJO PRESENTE NETO | | | | | | | 222.093,50 | | | 145.316,96 |
| INVERSIÓN INICIAL | | | | | | | 34.120,63 | | | 34.120,63 |
| VAN | | | | | | | 187.972,87 | | | 111.196,33 |
| PRC | | | | | | | 1,1125 | | | |
| TIR | | | | | | | 32,63% | | | |
| R.C.B. | | | | | | | 8,99 | | | |
| RENTABILIDAD SIMPLE | | | | | | | 89,89 | | | |

| EXPLICACIÓN DE LOS RESULTADOS FINANCIEROS | | TRAÍDO EL DINERO DE LOS FLUJOS DE LOS 10 AÑOS A LA ACTUALIDAD EL PROYECTO GANARÍA EL VALOR SEÑALADO |
|---|------------------------------|---|
| VAN | VALOR ACTUAL NETO | 187.972,87 |
| PRC | RECUPERACIÓN DE CAPITAL | 1,1125 |
| TIR | TASA INTERNA DE RETORNO | 32,63% |
| RCB | RECUPERACIÓN COSTO BENEFICIO | 8,99 |
| RENTAB. | ÍNDICE DEL MERCADO | 89,89 |

| ÍNDICE DEL MERCADO | |
|--------------------|-------|
| TASA ACTIVA | 11,20 |
| SERVICIOS | 3,00 |
| RIESGO PAÍS | 3,81 |
| | 18,01 |

Al analizar los índices financieros, se puede establecer que el Proyecto es viable y factible, por tanto, dependerá de los Socios que puedan llevar adelante este proyecto financiero.

Elaborado por el autor: Ana Bernal Perdomo

**ANÁLISIS INTERPRETATIVO DE LOS ÍNDICES FINANCIEROS
DEL PRODUCTO CON RECURSOS PROPIOS Y RECURSOS
AJENOS**

| INDICADORES FINANCIEROS | CON RECURSOS PROPIOS | CON RECURSOS FINANCIADOS |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| VAN | 187.972,87 | 83.202,00 |
| P.R.C | 1,11 | 3,87 |
| T.I.R | 32,63% | 25,11% |
| R.C.B. | 8,99 | 2,58 |
| RENTABILIDAD SIMPLE | 89,89 | 25,80 |

El V.A.N., que es el valor actual neto que recibe el proyecto por utilidades de los 10 años, al momento actual, en el primer caso, ya restada la inversión inicial, ésta generaría un valor \$ 187.972,87 y si se relaciona con el V.A.N., que se realiza con recursos financiados nos daría el valor de \$83.202, esto se da por el hecho de poseer la mayor parte de la inversión fija que es propia y solamente solicitar la parte para gastos operativos. Para la realización de un proyecto, es indispensable que exista una contraparte considerable, lo que repercutirá en mejores resultados a favor del inversionista.

El T.I.R., que es la tasa interna de retorno, y que es la referencia por la cual se determina el interés al que retorna mi dinero en función de trabajarlo en el proyecto, se podría decir que según la tasa del proyecto o tasa menor, se presta al 8,14% y retorna al 32,63%, quiere decir que la inversión produjo un diferencial de 24,49 puntos a favor del proyecto, en el primer caso, y si analizamos el segundo caso con financiamiento, disminuye la tasa de retorno a 25,11% , por el mismo aspecto anterior, pero, sin embargo, existe un diferencial entre la tasa del proyecto que es 9,78 y la tasa que retorna de 15,33%, que no se consideraría malo para el inversionista.

El P.R.C., que es el período de recuperación del capital, también es afectado cuando la mayor parte de la inversión es prestada, pues cuando se presta, la carga de intereses y la devolución del capital afecta a los flujos y disminuyen las utilidades, como es demostrado en el cuadro comparativo, con inversión propia, se tardaría en recuperar un año un mes, porque pago menos cuota y menos interés, mientras que en el otro caso, lo hago en tres años 4 meses, por pagar mayor capital y mayor interés.

La R.C.B., que es la recuperación del costo beneficio, ésta es la mayor rotación del dinero que se realiza en el proyecto, y está en función del mayor alcance que pueda obtener cuando los resultados o utilidades sean siempre mayores, de lo esperado, y estará en función siempre del aumento de ventas que pueda realizar durante el proceso del proyecto, como también de un estricto control de costos que permita siempre obtener mejores utilidades, entonces la inversión por cada dólar siempre repercutirá en obtener más dólares por la rotación del capital. En el primer caso existe un valor de \$ 8,99, es decir por cada dólar invertido se obtiene \$ 7,99 de beneficio, siempre señalando que es con inversión propia, en cambio en el segundo caso cuando se realizó el préstamo para la inversión, se aumentan los costos financieros lo que produce una baja de los beneficios a 2,58, es decir que por cada dólar invertido apenas se recupera \$ 1.58dólares.

La Rentabilidad Simple, demuestra la rentabilidad del proyecto, es decir cuan rentable es el proyecto en función de la utilidad comparada con el nivel de ventas, en este caso con inversión casi propia la rentabilidad es del 89,89%, , mientras que con inversión financiada el nivel es del 25,80%, que para un negocio de servicios no es mala, pero tampoco es la óptima.

4.8.6. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD (OPTIMISTA – PESIMISTA)

A través del análisis de sensibilidad, se pueden contemplar escenarios pesimistas y optimistas, que pueden darse al aumentar o disminuir las variables escogidas, que en este caso son el precio y los costos.

4.8.6.1. ESCENARIO OPTIMISTA

Se ha considerado como escenario optimista, el incremento en la variable precios en un 10%, mientras que los costos se los ha mantenido iguales.

| DATOS | TIR | VAN | RCB |
|-------------------------|--------|------------|------|
| Resultado normal | 25,11% | 83.202,00 | 2,58 |
| Resultado sensibilizado | 30,30% | 176.129,27 | 4,72 |

La comparación entre el análisis original y lo sensibilizados, determinan que un incremento en el precio del 10% ocasionaría resultados excelentes, ya en cuanto a la relación costo – beneficio, la inversión de 1 dólar ocasionaría la ganancia de 3,72, además las ventas se verían afectadas de la siguiente manera

| PLATOS | VENTA MENSUAL | VENTA ANUAL | COSTOS ANUALES | GASTOS OPERACIONALES | UTILIDAD NETA OPERACIONAL |
|----------------------|---------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------|
| DATOS SENSIBILIZADOS | 16.711,20 | 200.534,40 | 99.305,04 | 44.376,75 | 56.852,61 |
| DATOS ORIGINALES | 15.192,00 | 182.304,00 | 99.305,04 | 48.699,57 | 34.299,39 |

4.8.6.2. ESCENARIO PESIMISTA

Para este escenario se ha considerado la disminución del precio en un 10% y los costos se han mantenido iguales.

| DATOS | TIR | VAN | RCB |
|-------------------------|--------|-----------|------|
| Resultado original | 25,11% | 83.202,00 | 2,58 |
| Resultado sensibilizado | 14,25% | 14.702,21 | 1,12 |

Como se puede observar, a pesar de encontrarnos en un escenario pesimista debido al incremento de las variables escogidas, el VAN y la TIR son positivas y la relación costo beneficio nos dice que por cada dólar invertido se ganaría tan solo 0,12 centavos de dólar

Con la finalidad de observar el efecto que tendrían dentro del proyecto, se ha determinado cómo los resultados sensibilizados afectarían a las ventas.

| PLATOS | VENTA MENSUAL | VENTA ANUAL | COSTOS ANUALES | GASTOS OPERACIONALES | UTILIDAD NETA OPERACIONAL |
|----------------------|---------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------|
| DATOS SENSIBILIZADOS | 13.672,00 | 164.064,00 | 99.305,04 | 44.376,75 | 20.382,21 |
| DATOS ORIGINALES | 15.192,00 | 182.304,00 | 99.305,04 | 48.699,57 | 34.299,39 |

4.8.7. IMPACTOS

Cuando se crea un nuevo proceso, o una nueva forma de comportamiento humano, se podría decir, que, se está generando una nueva cultura de consumo, que es la de mejorar la alimentación en prevención de mantener un cuerpo sano y una posibilidad, de disminuir las enfermedades modernas, es decir se provoca impactos tanto cultural, social, económico y ambiental. A continuación se presenta la matriz de impactos, la misma que contiene la siguiente estructura y metodología:

| NIVEL DE IMPACTO | INTERPRETACIÓN |
|------------------|----------------|
| -3 | Alto negativo |
| -2 | Medio negativo |
| -1 | Bajo negativo |
| 0 | No hay impacto |
| 1 | Bajo positivo |
| 2 | Medio positivo |
| 3 | Alto positivo |

Para determinar el impacto se desarrolló una fórmula matemática en la que se divide la sumatoria de los niveles de impactos de cada indicador para el número de indicadores.

Para cada matriz se realiza un breve análisis, en donde se explican los motivos o las razones por los que se asignó determinado nivel de impacto de cada indicador.

4.8.7.1. IMPACTO SOCIO – CULTURAL

| INDICADORES | NIVEL DE IMPACTOS | | | | | | |
|---|-------------------|----|----|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Mejora alimentación personal y familiar | | | | | | | X |
| Mayor comodidad al adquirir los alimentos a domicilio | | | | | | | X |
| Mejora la cultura de alimentación | | | | | | | x |
| TOTAL | | | | | | | 9 |

$$\Sigma = 9$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{9}{3} = 3 \quad \text{Alto positivo}$$

ANÁLISIS

El proyecto para la creación de una empresa de comida sana nacional e internacional, provocará un impacto socio-cultural en ciudad de Esmeraldas alto positivo, ya que permitirá mejorar la calidad en la alimentación del grupo familiar, así como también mejorará la condición de adquirir alimentos a domicilio. Sin embargo hay que considerar que el cambio cultural siempre será un factor de barrera, que se puede ir superando a medida que las personas se den cuenta que no hay cambio de platos, sino, cambio en el balanceo de la alimentación.

4.8.7.2. IMPACTO ECONÓMICO

| INDICADORES | NIVEL DE IMPACTOS | | | | | | |
|---|-------------------|----|----|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Genera fuentes de empleo | | | | | | | x |
| Mejora calidad de vida de empleados y familia | | | | | | x | |
| Nuevos estratos económicos de consumo | | | | | | | x |
| TOTAL | | | | | | | |

$\Sigma = 8$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{8}{3} = 2,7 \quad \text{Alto positivo}$$

ANÁLISIS

El Impacto económico que generará el presente proyecto será alto positivo, ya que permitirá aprovechar la capacidad del mercado laboral existente en Esmeraldas y así crear plazas de trabajo para profesionales, tecnólogos y técnicos de la ciudad en la especialidad de la nutrición, el mismo que conlleva a mejorar las condiciones de vida de las personas y sus familias, también podemos indicar que a este segmento de mercado se abrirá una posibilidad para ciertos sectores económicos de ingresos altos.

4.8.7.4. IMPACTO GENERAL

| INDICADORES | NIVEL DE IMPACTOS | | | | | | |
|------------------------|-------------------|----|----|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Impacto Socio cultural | | | | | | | X |
| Impacto Económico | | | | | | | X |
| Impacto ambiental | | | | | | x | |
| TOTAL | | | | | | | |

$\Sigma = 8$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{8}{3} = 2,7 \quad \text{Alto positivo}$$

ANÁLISIS

La implementación de este proyecto tendrá un impacto alto positivo, tanto en el aspecto socio cultural, como en el económico y ambiental ya que permitirá generar fuentes de trabajo, contribuir a la mejor alimentación de los esmeraldeños y disminuir la generación de residuos tanto orgánicos como inorgánicos.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

De acuerdo a la investigación de mercado realizada, se pudo determinar que existe un alto porcentaje de aceptación por la comida elaborada con bajos niveles de grasas, ya que el número de personas interesadas en cuidar su salud está en aumento, debido a la constante aparición de enfermedades producidas por este motivo.

Sin embargo, aunque el proyecto se muestra rentable, es necesario tener en cuenta el incremento de lugares donde expenden comidas tradicionales, la fuerte cultura de consumo existente en nuestro medio, así como también el acceso restringido a fuentes de financiamiento o el acceso al mismo pero a un elevado costo, los mismos que pueden hacer detener el crecimiento de una empresa si no se toman medidas oportunas.

Evaluando los resultados que se obtuvieron de los estudios realizados para la realización de este proyecto, se ha llegado a la conclusión que la empresa de comida sana, nacional e internacional en la ciudad de Esmeraldas cuenta con grandes posibilidades de aceptación en el mercado, la misma que se ve reflejada en el nivel de ventas proyectadas y en el significativo VAN y TIR que se obtuvieron una vez realizado el estudio financiero y que por lo tanto demuestran su viabilidad.

5.2. RECOMENDACIONES

Se recomienda poner en marcha la ejecución del proyecto de elaboración de comida sana, nacional e internacional en la ciudad de Esmeraldas, para poder aprovechar las oportunidades con las que cuenta este tipo de negocios actualmente en el sector.

Una vez establecida la empresa, se recomienda elaborar una planificación estratégica de la misma con el objetivo de optimizar los procesos y recursos de la organización.

Además se recomienda que cuando esté en marcha la empresa, se controle la rotación en la variedad de los menús, ya que uno de los objetivos de la empresa es la variedad de los productos ofrecidos, así como también innovar constantemente los servicios que se ofrecen, para logra satisfacer las necesidades de los consumidores.

SECCIÓN REFERENCIAS

BIBLIOGRAFÍA

- Certo, Samuel c., dirección estratégica, barcelona: editorial irwin, 1996.
- Daft, R., teoría y diseño organizacional, bogotá: editorial thomson, 2004.
- Harrington, J., mejoramiento de los procesos de la empresa, méxico: mcgraw-hill, 1998.
- Hill, Charles W., administración estratégica un enfoque integrado, bogotá: mcgraw-hill, 1996.
- Mintzberg, H., el proceso estratégico, méxico: prentice hall, 1998.
- Porter, M., estrategia y ventaja competitiva, barcelona: editorial deusto, 2005.
- Potts, R., Lamarsh, J., como gestionar el cambio con éxito, barcelona: empresa blume, 2004.
- Qubecor World, Fundamentos de Nutrición y Etiqueta, Bógota: Zamora Editores, 2002.
- Nutricion y Dieta de Cooper
- Kotler, Philip (2003). Fundamentos de Marketing, 6ª edición edición, Pearson Educación de México, S.A. de C.V, pp. 712 páginas. ISBN 970-26-0400-1.
- Muñiz, Rafael (2008). Marketing en el siglo XXI, 2ª edición edición, Centro de Estudios Financieros, S.A., pp. 424 páginas. ISBN 978-84-454-1403-3.
- Cuervo, Álvaro (2008). Introducción a la administración de empresas, 6ª edición edición, Civitas, pp. 449 páginas. ISBN 978-84-470-2867-2
- Bourre JM. De la dietética al placer. Madrid: Mondadori; 1991
- Vázquez C, Cos Ana I, López Nomdedeu C.
Alimentación y Nutrición: manual teórico práctico.
Madrid: Díaz De Santos; 1998
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L. Tablas de
Composición de alimentos. Madrid: Pirámide; 1998
- Sanz Pérez B. Alimentos y Salud. Madrid: Real

Academia de Farmacia; 2000.

Ballabriga A, Carrascosa A. Nutrición en la infancia y Adolescencia. Madrid: Ergon; 1998.

Contreras J. Antropología de la alimentación. Madrid: EUDEMA; 1993.

Brewster L, Jacobson HF. The changing american diet. Washintong: Center for Science in the Public Interest; 1978.

Harris M. Bueno para comer. Madrid: Alianza. Editorial; 1989.

Aranceta Bartrina J. Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas. En: Nutrición Comunitaria. (2ª edición). Masson, Barcelona, 2001, p.175-190.

Educación dietética Dra. Carolina Puiggrós i LLop

WEB SITE

http://www.sba.gov/espanol/Biblioteca_en_Linea/restaurante_kit.pdf

<http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>

<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/restaurante.html>

<http://apendicedelaescueladelchef.blogspot.com/2009/05/historia-del-primer-restaurante.html>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Marketing>

<http://www.fisterra.com/material/dietetica/GruposAlimentos.asp>

<http://www.antiguasexi.es/departamentos/edufisica/nutricion.pdf>

http://www.wikilearning.com/articulo/alimentacion_balanceda-teoria/23787-1

http://www.publicaciones-isp.org/productos/1._la_dieta_equilib._baja.pdf

<http://www.fundaciondelcorazon.com/nutricion/biblioteca.html>

<http://www.vidaysalud.com/category/daily/dieta-y-nutricion/?gclid=CIWm4rm3lq4CFQyc7QoduTEpKQ>

http://www.publicaciones-isp.org/detalle_producto.asp?id=212

<http://www.vidaysalud.com/daily/dieta-y-nutricion/hacer-dieta-no-comer-bien-para-vivir-mejor/>

<http://www.otavaloempresarial.com/servicios-de-la-vue/requisitos-para-constituir-una-compania>

http://www.mrl.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=223&Itemid=213

<http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/codigo-de-trabajo/>

<http://www.mujeractual.cl/?p=6212>

<http://laylita.com/recetas/2008/01/08/locro-de-papa/>

<http://ecuador.pordescubrir.com/caldo-de-bolas-de-verde.html>

<http://saboresysabores.blogspot.com/2009/02/estofado-de-pollo.html>

<http://laylita.com/recetas/2008/06/02/guatita/>

<http://cocinachic.net/recetas/imagenes-de-ensalada-jardinera/page/2/>

<http://cocinachic.net/recetas/imagenes-de-ensalada-jardinera/page/25/>

[ic.net/recetas/imagenes-de-ensalada-jardinera/page/25/](http://cocinachic.net/recetas/imagenes-de-ensalada-jardinera/page/25/)

http://www.mujerdeelite.com/guia_de_alimentos/297/perejil

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/portal%20nuevo/actualizaciones/tabladecalorias.htm>

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/portal%20nuevo/actualizaciones/seccioncalorias.htm>

http://www.pulevasalud.com/ps/subcategoria.jsp?ID_CATEGORIA=103895

<http://www.fatsecret.com.ar/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/pan-rallado>

http://www.mujerdeelite.com/guia_de_alimentos/763/cazon

<http://www.eluniverso.com/2012/01/06/1/1356/ecuador-registra-inflacion-541-2011.html>

<http://es.thefreedictionary.com/saludable>

GLOSARIO

ALIMENTO: Producto de origen natural o elaborado, sólidos o líquidos que proporcionarán al organismo materias y energía. Contienen diferente variedad de nutrientes según su composición química.

ALIMENTACIÓN: Es el proceso de selección de alimentos de acuerdo con patrones culturales, socio-económicos, disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permite componer su ración diaria y fraccionaria a lo largo del día según sus hábitos y condiciones personales.

COMIDA NACIONAL: Comida propia de algún sector geográfico determinado, ej. Ecuador.

COMIDA INTERNACIONAL: Recetas ajenas a un sector geográfico determinado.

COSTO: Valor monetario que indica la inversión que una organización ha realizado en un proceso, producto, bien o servicio.

NUTRICIÓN: Es el proceso por el cual el organismo toma de los alimentos los nutrientes indispensables para desarrollar su actividad vital y mantener una buena salud.

MENÚ: Impresión detallada de los platos que se encuentra ofertando.

PROCESO: Cualquier actividad o grupo de actividades que emplee un insumo, le agregue valor a éste y suministre un producto a un cliente externo o interno.

SANO: Se aplica al ser vivo u órgano que se encuentra físicamente bien y que ejerce normalmente todas sus funciones. Enfermo.

SALUDABLE: Que sirve para conservar o recuperar la salud física

GASTO: un gasto es un egreso o salida de dinero que una persona o empresa debe pagar para un artículo o por un servicio

VAN: Valor actual neto

T.I.R.: Tasa interna de retorno

ANEXOS

ANEXOS I. COSTOS UNITARIOS

PRODUCTO: SOPA DE LEGUMBRES
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PAPAS | LIBRA | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 80 | 6,4 | 2,10 | 0,17 |
| VAINITA | LIBRA | 1,00 | 0,030 | 0,03 | 40 | 1,2 | 2,02 | 0,06 |
| ZANAHORA | LIBRA | 0,25 | 0,020 | 0,01 | 37 | 0,7 | 1,00 | 0,02 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,010 | 0,02 | 26 | 0,3 | 2,10 | 0,02 |
| COLIFLOR | UNIDAD | 0,35 | 0,015 | 0,01 | 25 | 0,4 | 3,20 | 0,05 |
| CHOCLO | UNIDAD | 0,40 | 0,100 | 0,04 | 96 | 9,6 | 3,50 | 0,35 |
| SAL | FUNDA | 0,30 | 0,050 | 0,02 | - | - | - | - |
| LECHE | LITRO | 0,65 | 0,050 | 0,03 | 49 | 2,5 | 3,50 | 0,18 |
| REFOLLO | UNIDAD | 0,40 | 0,030 | 0,01 | 19 | 0,6 | 2,10 | 0,06 |
| ALÍOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| AJO | LIBRA | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACEITE | LITRO | 2,70 | 0,019 | 0,05 | 860 | 16,3 | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,28 | CALORIAS | 41,6 | PROTEINAS | 1,7 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CREMA DE ESPINACAS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ESPINACAS FRESCAS | MANUJO | 0,50 | 0,10 | 0,05 | 31 | 3,1 | 3,40 | 0,34 |
| CEBOLLA BLANCA | PAQUETE | 1,50 | 0,03 | 0,05 | 26 | 0,8 | 2,10 | 0,06 |
| PAPA | LIBRA | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 80 | 6,4 | 2,10 | 0,17 |
| MANTEQUILLA | LIBRA | 1,10 | 0,04 | 0,04 | 750 | 30,0 | 0,60 | 0,02 |
| LECHE DESLACTOSADA | LITRO | 1,00 | 0,05 | 0,05 | 33 | 1,7 | 3,40 | 0,17 |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,22 | CALORIAS | 44,7 | PROTEINAS | 0,9 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: SOPA DE LENTEJAS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| LENTEJAS | LIBRA | 0,80 | 0,10 | 0,08 | 325 | 32,5 | 25,00 | 2,50 |
| PAPAS | LIBRAS | 0,25 | 0,05 | 0,01 | 80 | 4,0 | 2,10 | 0,11 |
| ZANAHORIAS | LIBRAS | 0,25 | 0,03 | 0,01 | 37 | 1,1 | 1,00 | 0,03 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| PEREJIL | ATADO | 0,50 | 0,02 | 0,01 | 59 | 1,2 | 4,40 | 0,09 |
| REPOLLO | UNIDADES | 0,40 | 0,030 | 0,01 | 19 | 0,6 | 2,10 | 0,06 |
| CALDO POLLO | UNIDADES | 0,50 | 0,03 | 0,02 | 208 | 6,2 | 1,60 | 0,05 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMNETA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,17 | CALORIAS | 50,3 | FROTEINAS | 3,0 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CALDO DE POLLO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| POLLO | LIBRAS | 1,30 | 0,13 | 0,16 | 170 | 21,3 | 18,20 | 2,28 |
| YUCA | LIBRAS | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 148 | 11,8 | 1,10 | 0,09 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,030 | 0,05 | 26 | 0,8 | 2,10 | 0,06 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ALINOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,012 | 0,00 | 21 | 0,3 | 0,70 | 0,01 |
| OREGANO SECO | FUNDA | 0,90 | 0,010 | 0,01 | 278 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,30 | CALORIAS | 40,5 | FROTEINAS | 3,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CALDO DE PATA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PATA CERES | LIBRAS | 1,40 | 0,20 | 0,28 | 102 | 20,4 | 16,60 | 3,32 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,030 | 0,01 | 24 | 0,7 | 1,00 | 0,03 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,020 | 0,01 | 12 | 0,2 | 8,60 | 0,17 |
| YUCA | LIBRAS | 0,25 | 0,060 | 0,02 | 148 | 8,9 | 1,10 | 0,07 |
| OREGANO SECO | FUNDA | 0,90 | 0,020 | 0,02 | 278 | 5,6 | 11,00 | 0,22 |
| MOTE | LIBRAS | 1,50 | 0,020 | 0,03 | 363 | 7,3 | 9,20 | 0,18 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,020 | 0,03 | 26 | 0,5 | 2,10 | 0,04 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,030 | 0,00 | 21 | 0,6 | 0,70 | 0,02 |
| GARBANZOS | LIBRAS | 2,00 | 0,031 | 0,06 | 338 | 10,6 | 21,80 | 0,68 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,46 | CALORIAS | 54,8 | PROTEINAS | 4,7 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CALDO DE CARNE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| HUESO BLANCO | LIBRAS | 0,50 | 0,020 | 0,01 | 5 | 0,1 | 1,20 | 0,02 |
| CARNE CERES | LIBRAS | 2,00 | 0,050 | 0,10 | 148 | 7,4 | 20,70 | 1,04 |
| ZANAHORIA | LIBRA | 0,25 | 0,030 | 0,01 | 37 | 1,1 | 1,00 | 0,03 |
| CHOCLO | UNIDAD | 0,40 | 0,080 | 0,03 | 96 | 7,7 | 3,22 | 0,26 |
| YUCA | LIBRAS | 0,25 | 0,030 | 0,01 | 148 | 4,4 | 1,10 | 0,03 |
| REFOLLO | UNIDAD | 0,40 | 0,060 | 0,02 | 19 | 1,1 | 2,10 | 0,13 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,040 | 0,00 | 21 | 0,8 | 7,00 | 0,28 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,060 | 0,09 | 26 | 1,6 | 2,10 | 0,13 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,020 | 0,01 | 280 | 5,6 | 11,00 | 0,22 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,35 | CALORIAS | 33,5 | PROTEINAS | 2,9 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CREMA DE ZAPALLO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ZAPALLO | UNIDADES | 2,00 | 0,080 | 0,16 | 26 | 2,1 | 1,00 | 0,08 |
| CALDO DE FOLLO | UNIDADES | 0,50 | 0,050 | 0,03 | 208 | 10,4 | 1,60 | 0,08 |
| LECHE | LITRO | 0,65 | 0,020 | 0,01 | 63 | 1,3 | 3,20 | 0,06 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| PAPAS | LIBRAS | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 80 | 6,4 | 2,10 | 0,17 |
| MANTEQUILLA | LIBRA | 1,10 | 0,020 | 0,02 | 750 | 15,0 | 0,60 | 0,01 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,010 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,27 | CALORIAS | 38,7 | PROTEINAS | 0,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: LOCRO DE PAPAS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PAPAS | LIBRAS | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 80 | 8,0 | 2,10 | 0,21 |
| MANTEQUILLA | LIBRAS | 1,10 | 0,02 | 0,02 | 750 | 15,0 | 0,60 | 0,01 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,060 | 0,09 | 26 | 1,6 | 2,10 | 0,13 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| LECHE | LITRO | 0,65 | 0,010 | 0,01 | 63 | 0,6 | 3,20 | 0,03 |
| QUESO | LIBRAS | 2,00 | 0,050 | 0,10 | 300 | 15,0 | 24,00 | 1,20 |
| ALÍÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,010 | 0,00 | 12 | 0,1 | 860,00 | 8,60 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,29 | CALORIAS | 45,6 | PROTEINAS | 10,3 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: SOPA DE FIDEOS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA

| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PAPAS | LIBRAS | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 80 | 6,4 | 2,10 | 0,17 |
| FIDEOS FINOS | FUNDA | 0,40 | 0,050 | 0,02 | 343 | 17,2 | 11,00 | 0,55 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,040 | 0,06 | 26 | 1,0 | 2,10 | 0,08 |
| MANTEQUILLA | LIBRAS | 1,10 | 0,02 | 0,02 | 750 | 15,0 | 0,60 | 0,01 |
| QUESO | LIBRAS | 2,00 | 0,046 | 0,09 | 300 | 13,8 | 24,00 | 1,10 |
| LECHE | LITRO | 0,65 | 0,010 | 0,01 | 63 | 0,6 | 3,20 | 0,03 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,25 | CALORIAS | 55,0 | PROTEINAS | 2,6 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CALDO DE BOLAS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| HUESO BLANCO | LIBRAS | 0,50 | 0,010 | 0,01 | 5 | 0,1 | 1,20 | 0,01 |
| CARNE DE RES | LIBRAS | 2,00 | 0,050 | 0,10 | 148 | 7,4 | 20,70 | 1,04 |
| ZANAHORIA | LIBRA | 0,25 | 0,040 | 0,01 | 37 | 1,5 | 1,00 | 0,04 |
| CHOCLO | UNIDAD | 0,40 | 0,080 | 0,03 | 96 | 7,7 | 3,22 | 0,26 |
| YUCA | LIBRAS | 0,25 | 0,050 | 0,01 | 148 | 7,4 | 1,10 | 0,06 |
| REPOLLO | UNIDAD | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 19 | 0,4 | 2,10 | 0,04 |
| RIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,025 | 0,00 | 21 | 0,5 | 0,70 | 0,02 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,050 | 0,08 | 26 | 1,3 | 2,10 | 0,11 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,090 | 0,02 | 12 | 1,1 | 8,60 | 0,77 |
| MANI MOLIDO | LIBRA | 1,80 | 0,020 | 0,04 | 452 | 9,0 | 20,40 | 0,41 |
| ACHIOTE | PASTA | 1,60 | 0,010 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| PLATANO | UNIDADES | 0,10 | 0,100 | 0,01 | 110 | 11,0 | 1,00 | 0,10 |
| ARVEJAS | LIBRA | 1,62 | 0,016 | 0,03 | 84 | 1,3 | 63,00 | 0,98 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,010 | 0,03 | 860 | 8,6 | - | - |
| HUEVO | UNIDADES | 0,15 | 0,030 | 0,00 | 53 | 1,6 | 11,00 | 0,33 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| RIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,43 | CALORIAS | 67,7 | PROTEINAS | 4,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ARROZ BLANCO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 0,20 | 0,08 | 362 | 72,4 | 7,00 | 1,40 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,010 | 0,03 | 860 | 8,6 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| HOJAS DELAURES | FUNDA | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 12 | 0,2 | 8,60 | 0,17 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,12 | CALORIAS | 81,2 | PROTEINAS | 1,6 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ARROZ VERDE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 0,20 | 0,08 | 362 | 72,4 | 7,00 | 1,40 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,010 | 0,03 | 860 | 8,6 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| ESPINACAS | MANOJO | 0,50 | 0,01 | 0,01 | 31 | 0,3 | 3,40 | 0,03 |
| PEREJIL | ATADO | 0,50 | 0,01 | 0,01 | 33 | 0,3 | 3,00 | 0,03 |
| MAIZ | LATAS | 1,70 | 0,02 | 0,03 | 363 | 7,3 | 9,20 | 0,18 |
| QUESO | LIBRAS | 2,00 | 0,03 | 0,06 | 300 | 9,0 | 24,00 | 0,72 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,22 | CALORIAS | 97,9 | PROTEINAS | 2,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ARROZ TRES DELICIAS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 0,20 | 0,08 | 362 | 72,4 | 7,00 | 1,40 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,010 | 0,03 | 860 | 8,6 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| JAMON | UNIDADES | 2,30 | 0,03 | 0,07 | 126 | 3,8 | 20,00 | 0,60 |
| HUEVO | UNIDADES | 0,15 | 0,050 | 0,01 | 162 | 8,1 | 12,00 | 0,60 |
| ARVEJAS | LIBRA | 1,62 | 0,020 | 0,03 | 84 | 1,7 | 6,30 | 0,13 |
| ZANAHORIA | LIBRA | 0,25 | 0,040 | 0,01 | 37 | 1,5 | 1,00 | 0,04 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,25 | CALORIAS | 96,8 | PROTEINAS | 2,8 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ARROZ ARABE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 0,20 | 0,08 | 362 | 72,4 | 7,00 | 1,40 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,020 | 0,05 | 860 | 17,2 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| FIDEOS FINOS | FUNDA | 0,40 | 0,030 | 0,01 | 343 | 10,3 | 11,00 | 0,33 |
| CALDO DE POLLO | UNIDADES | 0,50 | 0,08 | 0,04 | 208 | 16,6 | 1,60 | 0,13 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,20 | CALORIAS | 116,5 | PROTEINAS | 1,9 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ESTOFADO DE POLLO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| POLLO | LIBRAS | 1,30 | 0,25 | 0,33 | 170 | 42,5 | 18,20 | 4,55 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,020 | 0,01 | 16 | 0,3 | 1,00 | 0,02 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,020 | 0,00 | 21 | 0,4 | 7,00 | 0,14 |
| ALÍOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,010 | 0,00 | 80 | 0,8 | 2,10 | 0,02 |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 0,04 | 0,01 | 37 | 1,5 | 1,00 | 0,04 |
| OREGANO | FUNDA | 0,90 | 0,020 | 0,02 | 278 | 5,6 | 11,00 | 0,22 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,45 | CALORIAS | 60,9 | PROTEINAS | 6,0 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENCOCCADO DE PESCADO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PESCADO | LIBRAS | 1,50 | 0,25 | 0,38 | 90 | 22,5 | 19,30 | 4,83 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,030 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| FIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,020 | 0,00 | 21 | 0,4 | 0,70 | 0,01 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 10 | 0,2 | 0,69 | 0,01 |
| COCO | UNIDADES | 0,60 | 0,040 | 0,02 | 633 | 25,3 | 5,60 | 0,22 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,50 | CALORIAS | 58,7 | PROTEINAS | 6,1 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ESTOFADO DE CARNE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CARNE DE RES | LIBRAS | 2,00 | 0,18 | 0,36 | 148 | 26,6 | 20,70 | 3,73 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,030 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| FIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 0,70 | 0,01 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,10 | 0,03 | 80 | 8,0 | 2,10 | 0,21 |
| VINO BLANCO | UNIDADES | | 0,016 | - | 85 | 1,3 | 0,20 | 0,00 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,48 | CALORIAS | 46,5 | PROTEINAS | 5,0 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: BISTEC DE HIGADO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| HIGADO | LIBRAS | 2,00 | 0,13 | 0,25 | 134 | 16,8 | 19,80 | 2,48 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,020 | 0,01 | 16 | 0,3 | 1,00 | 0,02 |
| PIMIENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 0,70 | 0,01 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| KETCH-UP | GALON | 4,00 | 0,010 | 0,04 | 150 | 1,5 | 2,00 | 0,02 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,37 | CALORIAS | 25,2 | PROTEINAS | 3,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: GUATITA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| MONDONGO | LIBRAS | 2,00 | 0,13 | 0,25 | 90 | 11,3 | 14,00 | 1,75 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,031 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| PIMIENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 7,00 | 0,07 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,20 | 0,05 | 80 | 16,0 | 2,10 | 0,42 |
| MANI MOLIDO | LIBRAS | 1,80 | 0,020 | 0,04 | 581 | 11,6 | 278,00 | 5,56 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,43 | CALORIAS | 49,4 | PROTEINAS | 8,8 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: PESCADO FRITO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PESCADO | LIBRAS | 1,00 | 0,200 | 0,20 | 90 | 18,0 | 19,30 | 3,86 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,020 | 0,00 | 10 | 0,2 | 0,60 | 0,01 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| HARINA | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | 343 | 10,3 | 11,00 | 0,33 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,016 | 0,04 | 860 | 13,4 | - | - |
| FIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,10 | 0,04 | 280 | 28,0 | 11,00 | 1,10 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,32 | CALORIAS | 71,9 | PROTEINAS | 5,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CARNE APANADA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CARNE | LIBRAS | 2,00 | 0,10 | 0,20 | 148 | 14,8 | 20,70 | 2,07 |
| APANADURA | FUNDAS | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 395 | 7,9 | 10,42 | 0,21 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| HUEVO | UNIDADES | 0,15 | 0,030 | 0,00 | 162 | 4,9 | 12,00 | 0,36 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,016 | 0,04 | 860 | 13,4 | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,29 | CALORIAS | 45,7 | PROTEINAS | 2,8 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 37 | 3,7 | 1,00 | 0,10 |
| REMOLACHA | LIBRAS | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 42 | 4,2 | 1,50 | 0,15 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,020 | 0,00 | 29 | 0,6 | 0,60 | 0,01 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,050 | 0,02 | 24 | 1,2 | 1,00 | 0,05 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,08 | CALORIAS | 12,5 | PROTEINAS | 0,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CHOCLOS, PAPA Y BROCOLI
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CHOCLO | UNIDADES | 0,40 | 0,100 | 0,04 | 96 | 9,6 | 3,22 | 0,32 |
| BROCOLI | UNIDADES | 0,75 | 0,031 | 0,02 | 31 | 1,0 | 3,30 | 0,10 |
| MAYONESA | LITRO | 2,00 | 0,008 | 0,02 | 400 | 3,3 | 1,00 | 0,01 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 80 | 8,0 | 2,10 | 0,21 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,020 | 0,00 | 29 | 0,6 | 0,60 | 0,01 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,050 | 0,02 | 24 | 1,2 | 1,00 | 0,05 |
| HUEVO | UNIDADES | 0,15 | 0,020 | 0,00 | 162 | 3,2 | 12,00 | 0,24 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 14,0 | 11,00 | 0,55 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,14 | CALORIAS | 40,9 | PROTEINAS | 1,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENSALADA CALIENTE DE ZANAHORIA Y REMOLACHA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 0,050 | 0,01 | 37 | 1,9 | 1,00 | 0,05 |
| REMOLACHA | LIBRAS | 0,25 | 0,050 | 0,01 | 42 | 2,1 | 1,50 | 0,08 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,020 | 0,01 | 16 | 0,3 | 1,00 | 0,02 |
| FUMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,020 | 0,00 | 21 | 0,4 | 7,00 | 0,14 |
| ALÍÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,030 | 0,01 | 24 | 0,7 | 1,00 | 0,03 |
| QUESO | LIBRAS | 2,00 | 0,050 | 0,10 | 300 | 15,0 | 24,00 | 1,20 |
| LECHE | LITRO | 0,65 | 0,050 | 0,03 | 63 | 3,2 | 3,20 | 0,16 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,21 | CALORIAS | 27,3 | PROTEINAS | 2,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| REPOLLO | UNIDAD | 0,40 | 0,063 | 0,03 | 19 | 1,2 | 2,10 | 0,13 |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 37 | 3,7 | 1,00 | 0,10 |
| MAYONESA | LITRO | 2,00 | 0,008 | 0,02 | 400 | 3,3 | 1,00 | 0,01 |
| YOGURT | LITRO | 1,50 | 0,008 | 0,01 | 61 | 0,5 | 3,30 | 0,03 |
| MOSTAZA | GALON | 10,98 | 0,005 | 0,05 | 75 | 0,4 | 4,70 | 0,02 |
| AZUCAR | LIBRAS | 0,50 | 0,080 | 0,04 | 385 | 30,8 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,18 | CALORIAS | 42,7 | PROTEINAS | 0,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: FRITADA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|------------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| COSTILLAS DE CHANCHITO | LIBRAS | 2,20 | 0,250 | 0,55 | 276 | 69,0 | 16,70 | 4,18 |
| CEBOLLA BLANCA | ATADO | 1,50 | 0,070 | 0,11 | 26 | 1,8 | 2,10 | 0,15 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,070 | 0,03 | 24 | 1,7 | 1,00 | 0,07 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,500 | 0,03 | 29 | 14,5 | 0,60 | 0,30 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,070 | 0,04 | 16 | 1,1 | 1,00 | 0,07 |
| MOTE | LIBRAS | 1,50 | 0,031 | 0,05 | 363 | 11,3 | 9,20 | 0,29 |
| HIERVITA | ATADO | 0,25 | 0,050 | 0,01 | 12 | 0,6 | 8,60 | 0,43 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,125 | 0,03 | 80 | 4,0 | 2,10 | 0,11 |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,10 | 0,04 | 280 | 35,0 | 11,00 | 1,38 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,125 | 0,34 | 860 | 86,0 | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 1,24 | CALORIAS | 227,0 | PROTEINAS | 7,1 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: POLLO ASADO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| POLLO ENTERO | LIBRAS | 1,30 | 4,00 | 5,20 | 170 | 680,0 | 18,20 | 72,80 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,050 | 0,02 | 24 | 1,2 | 1,00 | 0,05 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| JUGO DE NARANJA | UNIDADES | 0,10 | 1,000 | 0,10 | 42 | 42,0 | 8,00 | 8,00 |
| OREGANO SECO | FUNDA | 0,90 | 0,030 | 0,03 | 278 | 8,3 | 11,00 | 0,33 |
| TOMILLO O ROMERO | | 0,25 | 0,030 | 0,01 | 276 | 8,3 | 9,10 | 0,27 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 5,39 | CALORIAS | 744,6 | PROTEINAS | 81,7 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CALDO DE PESCADO

PRECIO DE COSTO

PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CABEZAS DE PESCADO | LIBRAS | 1,00 | 0,20 | 0,20 | 78 | 15,6 | 16,20 | 3,24 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,031 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| FUMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 7,00 | 0,07 |
| ALIÑO | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,030 | 0,00 | 29 | 0,9 | 0,60 | 0,02 |
| FLÁTANO | UNIDADES | 0,10 | 0,100 | 0,01 | 110 | 11,0 | 1,00 | 0,10 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FUMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,29 | CALORIAS | 34,6 | PROTEINAS | 4,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENCOCADO DE CAMARÓN

PRECIO DE COSTO

PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CAMARÓN | LIBRAS | 1,00 | 0,25 | 0,25 | 65 | 16,3 | 0,60 | 0,15 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,030 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| FUMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,020 | 0,00 | 21 | 0,4 | 0,70 | 0,01 |
| ALIÑOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,03 | 0,00 | 29 | 0,9 | 0,60 | 0,02 |
| COCO | UNIDADES | 0,60 | 0,040 | 0,02 | 633 | 25,3 | 5,60 | 0,22 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| FUMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,02 | 0,01 | 280 | 5,6 | 11,00 | 0,22 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,38 | CALORIAS | 55,9 | PROTEINAS | 1,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ARROZ CON POLLO
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| FOLLO | LIBRAS | 1,30 | 0,20 | 0,26 | 170 | 34,0 | 18,20 | 3,64 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,060 | 0,03 | 16 | 0,8 | 1,00 | 0,05 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,020 | 0,00 | 21 | 0,4 | 7,00 | 0,14 |
| ALÍOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| KETCH-UP | GALON | 4,00 | 0,010 | 0,04 | 150 | 1,5 | 2,00 | 0,02 |
| ZANAHORIA | LIBRAS | 0,25 | 0,07 | 0,02 | 37 | 2,6 | 1,00 | 0,07 |
| ARVEJAS | LIBRA | 1,62 | 0,020 | 0,03 | 84 | 1,7 | 6,30 | 0,13 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,02 | 0,01 | 280 | 5,6 | 11,00 | 0,22 |
| ARROZ | LIBRAS | 0,40 | 0,20 | 0,08 | 362 | 72,4 | 7,00 | 1,40 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,020 | 0,05 | 860 | 17,2 | - | - |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,60 | CALORIAS | 143,2 | PROTEINAS | 6,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: TALLARIN DE CARNE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CARNE DE RES | LIBRAS | 2,00 | 0,15 | 0,30 | 148 | 22,2 | 20,70 | 3,11 |
| CEBOLLA | LIBRA | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 24 | 0,5 | 1,00 | 0,02 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,030 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| PIMENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 0,70 | 0,01 |
| ALÍOS | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| ACHOTE | PASTA | 1,60 | 0,01 | 0,02 | 336 | 3,4 | 6,60 | 0,07 |
| TALLARINES | LIBRA | 1,07 | 0,100 | 0,11 | 359 | 35,9 | 12,70 | 1,27 |
| MANTEQUILLA | LIBRAS | 1,10 | 0,02 | 0,02 | 760 | 15,0 | 0,60 | 0,01 |
| SAL | LIBRA | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,52 | CALORIAS | 83,3 | PROTEINAS | 5,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: CAMARONES APANADOS
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| CAMARONES | LIBRAS | 3,00 | 0,13 | 0,38 | 65 | 8,1 | 0,60 | 0,08 |
| APANADURA | FUNDAS | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 395 | 7,9 | 10,42 | 0,21 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| HUEVO | UNIDADES | 0,15 | 0,020 | 0,00 | 162 | 3,2 | 12,00 | 0,24 |
| ACEITE | LITROS | 2,70 | 0,016 | 0,04 | 860 | 13,4 | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,44 | CALORIAS | 35,5 | PROTEINAS | 0,6 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PEPINO | UNIDADES | 0,25 | 0,100 | 0,03 | 15 | 1,5 | 0,70 | 0,07 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,100 | 0,05 | 16 | 1,6 | 1,00 | 0,10 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,030 | 0,00 | 10 | 0,3 | 0,69 | 0,02 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,020 | 0,01 | 24 | 0,5 | 1,00 | 0,02 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,030 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,10 | CALORIAS | 6,7 | PROTEINAS | 0,3 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: AGUACATE
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| AGUACATE | UNIDADES | 0,25 | 0,250 | 0,06 | 200 | 50,0 | 1,80 | 0,45 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,06 | CALORIAS | 50,0 | PROTEINAS | 0,5 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ASERRÍN DE PESCADO

PRECIO DE COSTO

PRECIO DE VENTA

| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PESCADO (tuyo) | LIBRAS | 2,00 | 0,20 | 0,40 | 82 | 16,4 | 18,70 | 3,74 |
| CEBOLLA | LIBRAS | 0,40 | 0,031 | 0,01 | 24 | 0,8 | 1,00 | 0,03 |
| TOMATE | LIBRAS | 0,50 | 0,031 | 0,02 | 16 | 0,5 | 1,00 | 0,03 |
| FIMIENTO | UNIDADES | 0,10 | 0,010 | 0,00 | 21 | 0,2 | 7,00 | 0,07 |
| ALIÑO | PAQUETE | 0,25 | 0,080 | 0,02 | 12 | 1,0 | 8,60 | 0,69 |
| AJO | LIBRAS | 1,50 | 0,016 | 0,02 | 124 | 1,9 | 6,00 | 0,09 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,020 | 0,00 | 29 | 0,6 | 0,60 | 0,01 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,48 | CALORIAS | 24,1 | PROTEINAS | 4,8 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: JUGO DE NARANJA

PRECIO DE COSTO

PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| NARANJAS | UNIDADES | 0,05 | 0,50 | 0,03 | 42 | 21,0 | 0,80 | 0,40 |
| AZUCAR | FUNDAS | 1,72 | 0,010 | 0,02 | 385 | 3,9 | - | - |
| AGUA | BOTELLONES | 1,00 | 0,020 | 0,02 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,06 | CALORIAS | 24,9 | PROTEINAS | 0,4 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: JUGO DE LIMON

PRECIO DE COSTO

PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,50 | 0,03 | 29 | 14,5 | 0,60 | 0,30 |
| AZUCAR | FUNDAS | 1,72 | 0,010 | 0,02 | 385 | 3,9 | - | - |
| AGUA | BOTELLONES | 1,00 | 0,020 | 0,02 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,06 | CALORIAS | 18,4 | PROTEINAS | 0,3 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: JUGO DE MARACUYÁ
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| MARACUYÁ | UNIDADES | 0,05 | 0,50 | 0,03 | 54 | 27,0 | 2,30 | 1,15 |
| AZUCAR | FUNDAS | 1,72 | 0,010 | 0,02 | 385 | 3,9 | - | - |
| AGUA | BOTELLONES | 1,00 | 0,020 | 0,02 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,06 | CALORIAS | 30,9 | PROTEINAS | 1,2 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: JUGO DE PIÑA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| PIÑA | UNIDAD | 0,50 | 0,02 | 0,01 | 51 | 1,0 | 0,44 | 0,01 |
| AZUCAR | FUNDAS | 1,72 | 0,010 | 0,02 | 385 | 3,9 | - | - |
| AGUA | BOTELLONES | 1,00 | 0,020 | 0,02 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,05 | CALORIAS | 4,9 | PROTEINAS | 0,01 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: JUGO DE MELON
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| MELON | UNIDADES | 1,50 | 0,05 | 0,08 | 44 | 2,2 | 0,60 | 0,03 |
| AZUCAR | FUNDAS | 1,72 | 0,010 | 0,02 | 385 | 3,9 | - | - |
| AGUA | BOTELLONES | 1,00 | 0,020 | 0,02 | - | - | - | - |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,11 | CALORIAS | 6,1 | PROTEINAS | 0,03 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

PRODUCTO: ENSALADA RUSA
 PRECIO DE COSTO
 PRECIO DE VENTA



| PRODUCTO | MODO DE COMPRA | VALOR UNITARIO | PESO/ LITROS /UNIDADES | VALOR TOTAL | CUADRO DE PROTEINAS Y CALORIAS | | | |
|---------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | | | CALORIAS | CANTIDAD CALORIAS | PROTEINAS | CANTIDAD PROTEINA |
| ZANAHORA | LIBRAS | 0,25 | 0,07 | 0,02 | 37 | 2,6 | 1,00 | 0,07 |
| ARVEJAS | LIBRA | 1,62 | 0,020 | 0,03 | 84 | 1,7 | 6,30 | 0,13 |
| MAYONESA | LITRO | 2,00 | 0,008 | 0,02 | 400 | 3,3 | 1,00 | 0,01 |
| PAPA | LIBRAS | 0,25 | 0,250 | 0,06 | 80 | 20,0 | 2,10 | 0,53 |
| LIMON | UNIDADES | 0,05 | 0,030 | 0,00 | 29 | 0,9 | 0,60 | 0,02 |
| SAL | LIBRAS | 0,30 | 0,020 | 0,01 | - | - | - | - |
| PIMENTA | FUNDAS | 0,35 | 0,01 | 0,00 | 280 | 2,8 | 11,00 | 0,11 |
| COSTO DE PRODUCCION | | | | 0,14 | CALORIAS | 31,3 | PROTEINAS | 0,9 |
| PRECIO DE VENTA | | | | | | | | |

ANEXOS II. PROFORMAS



RUC: 0992573805001

Matriz: Pedro Menéndez Gilbert, Solar 1, Km. 1,5
 vía Durán Tambo (esq.) a una cuadra de la entrada Divino Niño
 Telf.: 2861285 - Fax: 2863574 • Durán - Ecuador
 Sucursal 1: Machala y Primero de Mayo (esq.)
 Telf.: 2290479 • Guayaquil
 Sucursal 2: Lorenzo de Garaicoa 833 y Luis
 Urdaneta (esq.) • Telf.: 2305055 • Guayaquil
 Sucursal 3: Av. 7 de Octubre y Ira. • Telf.: 2760935
 (frente al Parque de la Madre) • Quevedo

PROFORMA N° 000004331

Fecha: 26-06/2012

Cliente: Amc. Basmal. Pindamo Ciudad: Guil.

Dirección: _____ Telf.: 089336780

R.U.C. / Céd. Ident. _____ Gufa de Remisión: _____

| Cant. | DESCRIPCION | V. Unit. | Valor de Venta |
|-------|--|----------|----------------|
| 1 | Horno. Gas. de trabajo en acero 900 X 0,70 X 0,90 | | \$ 780,00 |
| 1 | Tijeras. 2 pzas. 18 kilos clo. | | \$ 1100,00 |
| 1 | Tarompa de gesso 200 platos en acero | | \$ 390,00 |
| 1 | Caldero eléctrico. TC 12. en acero para carne, Verde y yuca | | \$ 680,00 |
| 1 | Compostera en acero. incluye Teltio 150 X 0,50 X 0,50 | | \$ 750,00 |
| 1 | Exprimidor de aburuga. Limón Tambora | | \$ 220,00 |
| 1 | Extinción de gomahurca. WPI 3000. | | \$ 350,00 |

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías de su almacén. Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.

SUBTOTAL 16332,00
 I.V.A. 1959,84
 TOTAL \$ 18291,84

VENDEDOR: Amc. Pindamo 2290-479
093009344



RUC: 0992573805001

Matriz: Pedro Menendez Gilbert, Solar 1, Km. 1.5
 vía Durán Tambo (esq.) a una cuadra de la entrada Divino Niño
 Telf.: 2861285 - Fax: 2863574 • Durán - Ecuador
 Sucursal 1: Machala y Primero de Mayo (esq.)
 Telf.: 2290479 • Guayaquil
 Sucursal 2: Lorenzo de Garaicoa 833 y Luis
 Urdaneta (esq.) • Telf.: 2305055 • Guayaquil
 Sucursal 3: Av. 7 de Octubre y Ira. • Telf.: 2760935
 (frente al Parque de la Madre) • Quevedo

PROFORMA N° 000004330

Fecha: 26-06-2012
 Cliente: Ara Bernal Perdomo Ciudad: Guayaquil
 Dirección: _____ Telf.: 089336720
 R.U.C. / Céd. Ident. _____ Guía de Remisión: _____

| Cant. | DESCRIPCION | V. Unit. | Valor de Venta |
|-------|---|------------|----------------|
| 1 | Cocina industrial 3 quemadores con horno incorporado. Medidas 150x0,70. | | \$ 1350,00 |
| 1 | Vertical refrigerante de una puerta Medidas 70x70x200. en acero | | \$ 1950,00 |
| 1 | Peladoras GT 750. sobre mesa. y esmaltado automático | | \$ 520,00 |
| 1 | Congelador horizontal de 2.00x0,70x1.00. en acero. | | \$ 2350,00 |
| 2 | Sonachs de 4 bombas. 4" de diámetro en acero inoxidable. Medidas 150 | \$ 1500,00 | \$ 3000,00 |
| 1 | Utensilios exhibidos de platos en acero y aluminio pulido. 150x0,70x128. | | \$ 1800,00 |
| 1 | Almuerzo de 8 platos en acero inoxidable. | | \$ 582,00 |
| 1 | Olla a vapor. 20 libras a gas. | | \$ 480,00 |

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías de su almacén. Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.

VENDEDOR:

SUBTOTAL

I.V.A.

TOTAL \$



CLIENTE: Ana. Bernal Pedronis.
 FECHA: 26 - Junio - 2012 TELÉFONO: 092348118
 VENDEDOR: Johanna Pazmiño MAIL: _____

PROFORMA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|--------|----------------------------------|----------|-------------|-------------|
| | Equipo de sonido | | | |
| | Panasonic | | | |
| | SC - AR X14 | | 229.00 | |
| | 320w RMS | | | |
| | Reproduce CD - DVD - MP3 | | | |
| | USB | | | |
| | Radio FM y AM. | | | |
| | | | | |
| | Precios Incluyen IVA. | | | |
| | | | | |
| | Efectivo - 50% Dcto. | | | |
| | | | | |
| | Cheque a nombre de CARTAMEX S.A. | | | |
| | | | | |

Horario de Atención de Lunes a Domingo de 09H30 a 20H00

Local 1: Av. Francisco de Orellana Mz. 110 Solar 31 Diagonal al Hilton Colón PBX: 2681003
 Local 2: Av. Rodolfo Baquerizo Nazur y Benjamín Carrión C.C. Gran Albocentro Local 1 Telf: 2274248 - 2274247
 Local 3: C.C. LA PIAZZA frente a RIOCENTRO LOS CEIBOS PBX: 3812112
 Local 4: RIOCENTRO SUR: Telfs: 2496148 - 2496147
 Local 5: RIOCENTRO NORTE: Telfs: 2243664 - 2243659
 Local 6: PASEO SHOPPING DAULE: Telfs: 2113223 - 2113224
 Local 7: CENTRO, Chimborazo 203 y Vélez esquina Telfs: 2324467 - 2320040
 Local 8: MACHALA PASEO SHOPPING Telf: (07) 2981900 - (07) 2981943
 Local 9: C.C. Victoria Ventura Plaza Telf: (05) 2755211

| | |
|----------|--|
| SUBTOTAL | |
| 12% IVA | |
| TOTAL | |

EDICTALE08775



CLIENTE: Ana Bernal Pedrono .
 FECHA: 26-junio-2012 TELÉFONO: 092348118
 VENDEDOR: Johanna Pazmiño MAIL: _____

PROFORMA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|--------|----------------------------------|----------|-------------|--------------------|
| | Equipo de sonido | | | |
| | Panasonic | | | |
| | SC - AR-X14 | | \$ | 229. ⁰⁰ |
| | 320w RMS | | | |
| | Reproduce CD-DVD-MP3 | | | |
| | USB | | | |
| | Radio FM y AM. | | | |
| | | | | |
| | Precios Incluyen IVA. | | | |
| | | | | |
| | Efectivo - 5% Desc. | | | |
| | | | | |
| | Cheque a nombre de CARTIMEX S.A. | | | |
| | | | | |

Horario de Atención de Lunes a Domingo de 09H30 a 20H00

Local 1: Av. Francisco de Orellana Mz. 110 Solar 31 Diagonal al Hilton Colón PBX: 2681003

Local 2: Av. Rodolfo Baquerizo Nazur y Benjamín Carrión C.C. Gran Albocentro Local 1 Telf: 2274248 - 2274247

Local 3: C.C. LA PIAZZA frente a RIOCENTRO LOS CEIBOS PBX: 3812112

Local 4: RIOCENTRO SUR: Telfs: 2496148 - 2496147

Local 5: RIOCENTRO NORTE: Telfs: 2243664 - 2243659

Local 6: PASEO SHOPPING DAULE: Telfs: 2113223 - 2113224

Local 7: CENTRO, Chimborazo 203 y Vélaz esquina Telfs: 2324467 - 2320040

Local 8: MACHALA PASEO SHOPPING Telf: (07) 2981900 - (07) 2981943

Local 9: C.C. Victoria Ventura Plaza Telf: (05) 2755211

SUBTOTAL

12% IVA

TOTAL

EDITALD/P7/S



CLIENTE: Ana Bernal Pedrono.
 FECHA: 26 - Junio 2012 TELÉFONO: 092348118
 VENDEDOR: Shanna Pazmiño MAIL: _____

PROFORMA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|--------|-----------------------------|----------|-------------|-------------|
| - | CPU Atratech | | | |
| | AMD Dual core 2,60 | | | |
| | 2GB memoria | | | |
| | 500GB Disco Duro | | | |
| | Licencia Windows 7 | | | |
| | Software | | | |
| | lector de memoria | | | |
| | 2 años Garantia | | | |
| | mouse / teclado / parlantes | | | |
| - | Monitor LED BENQ 15.6" | | | |
| - | Impresora Canon | | | |
| | MP-280 | | | |
| | Scanner / copia | | | |
| | inyección tinta | | | |

Horario de Atención de Lunes a Domingo de 09H30 a 20H00

- Local 1: Av. Francisco de Orellana Mz. 110 Solar 31 Diagonal al Hilton Colón PBX: 2681003
- Local 2: Av. Rodolfo Baquerizo Nazur y Benjamín Carrión C.C. Gran Albocentro Local 1 Telf: 2274248 - 2274247
- Local 3: C.C. LA PIAZZA frente a RIOCENTRO LOS CEIBOS PBX: 3812112
- Local 4: RIOCENTRO SUR: Telfs: 2496148 - 2496147
- Local 5: RIOCENTRO NORTE: Telfs: 2243664 - 2243659
- Local 6: PASEO SHOPPING DAULE: Telfs: 2113223 - 2113224
- Local 7: CENTRO, Chimborazo 203 y Vélez esquina Telfs: 2324467 - 2320040
- Local 8: MACHALA PASEO SHOPPING Telf: (07) 2981900 - (07) 2981943
- Local 9: C.C. Victoria Ventura Plaza Telf: (05) 2755211

| | |
|--------------|--|
| SUBTOTAL | |
| 12% IVA | |
| TOTAL | |

EDICTALEDP775



COTIZACION

C 0505379

Piensa en Chevyplan y haz realidad tu Chevrolet 0Km.

DATOS BÁSICOS

Cliente Ano Bernal Fecha _____
 Teléfono _____ Celular 089336780
 Dirección _____ Ciudad _____
 Correo Electrónico _____ Fecha próxima de llamada _____

Alternativas para adquirir su Chevrolet 0 Km.

A Contado Cuenta con \$ _____ Si _____ No _____ No se descapitalice y aproveche las cuotas más bajas del mercado.

| SECTOR FINANCIERO | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| | Tasa de Interés promedio Ecuador..... |
| Valor vehículo | |
| B Cuota inicial | |
| Valor Cuota Mensual | |
| Total pagado al final del plazo | |
| Diferencia total pagado | |

Handwritten: 4.48%

| ChevyPlan | | | | | | |
|--------------------------------|------|--------|-------------------|-------|-------------|---------------|
| MODELO | Plan | Precio | % de amortización | Plazo | inscripción | Cuota mensual |
| D'no x 4x2 Diesel 25.200 | | 25.000 | 25% | 72 | 1120 | 291,67 |
| | | | 6.250 | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Handwritten: 1411,67

Handwritten: copia de cupulos y Notacion

Nota: Esta cotización es solo una proyección y no compromete a Chevyplan en el comportamiento futuro de las cuotas. La proyección está sujeta a la variación de acuerdo a los incrementos de los vehículos Chevrolet, a excepción de chevexacto que sus cuotas son fijas por todo el plazo.

COMERCIAL KYWI S.A. AUTOIMPRESORES AUTORIZACION S.R.L. 1110650908 DEL 27/ENE/2012
 RUC 1790041220001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL-RESOL. SRI 5368
 Matriz : AV. 10 DE AGOSTO N24-59 Y LUIS CORDERO
 QUITO Telf: 023987900

PROFORMA DOLARES
 DOCUMENTO SIN VALOR COMERCIAL
 ESMERALDAS

AGENCIA 18 (ESMERALDAS) 062710658
 Sucursal : AV. PEDRO VICENTE HALDONADO S/N Y JULIO ESTUPINAN
 Senor(es): ANA BERNAL
 Código: 888885-000000
 Dirección: ATACAMES
 Ciudad : ESMERALDAS Telf. : 0002731690

RUC : 801772401
 Vend: USUARIO DE CONSULTA
 Fecha de Emisión 17/AGO/2012 PAG. 1/1

| CODIGO | DESCRIPCION | CANT. | P.UNITARIO | TOTAL |
|--------|--------------------------------------|-------|------------|-------|
| 584177 | EXTINTOR 4,5KG POS ABC SUPREM RECARG | 2 | 30,52 | 61,04 |

| | |
|-----------|---------|
| SUBTOTAL | \$61,04 |
| DESCUENTO | \$0,00 |
| TOTAL | \$61,04 |

| | | | | | |
|---------------|--------------|----------------|-------------|------------|---------------|
| Vta.tarifa 12 | Vta.tarifa 0 | Total Vta.Neta | IVA Tar. 12 | IVA Tar. 0 | TOTAL A PAGAR |
| \$54,50 | \$0,00 | \$54,50 | \$6,54 | \$0,00 | \$61,04 |

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de COMERCIAL KYWI S.A.
 En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias
 oficiales que afecten al costo de la mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el
 momento de la facturación previo su conocimiento.

Los precios unitarios de esta proforma ** SI incluyen I.V.A. **
 ESMERALDAS, 17 de AGO 2012

ANA BERNAL

Ident: 2218

FIRMA : _____
 ESTABLECIMIENTO

FIRMA : _____
 CLIENTE

CORPORACION FAVORITA C.A. - 542 ESMERALDAS

Ruc: 1790016919001

COTIZACIÓN (Válida por 5 días)

No de Pedido: 542391220710991

Datos del Contacto:

CI/Pasaporte: 0801772401
 Nombre: BERNAL PERDOMO ANA MARIUXI
 Teléfono: 089336780
 Email:

Lugar y Fecha: ESMERALDAS, 2012-07-25

Elaborado en: 542 - ESMERALDAS

Teléfono Local: 062715077

Administrador Local: Christian Bolaños A.

Detalle del Pedido (I: valor aplicado el IVA)

| No | Código barras | Artículo | Cant. | Peso Kg | V.Unit | Tot. Bruto Inc. IVA | Tot. Neto Inc. IVA |
|----|---------------|--|-------|---------|--------|---------------------|--------------------|
| 1 | 259759 | ARROZ PREMIUM, 45.45 kg , 1 | 1 | | 51.99 | 51.99 | 51.99 |
| 2 | 7861001267129 | MAGGI MOSTAZA, 4k , 1 | 1 | | 10.98 | 10.98 | 10.98 |
| 3 | 7861001403756 | BONELLA VITAL BALDE, 3 kg , 4 | 1 | | 10.83 | 10.83 | 10.83 |
| 4 | 7861018200270 | ANDES SALSA TOMATE., 4k , 4 | 1 | | 4.86 | 4.86 | 4.86 |
| 5 | 7861042519232 | AK.CLORO NATURAL, 4000cc , 4 | 1 | | 2.74 | 2.74 | 2.74 |
| 5 | 51048690126 | FAVORITA, 2 l , 8 | 8 | | 4.97 | 39.76 | 37.76 |
| 7 | 7861051500177 | OZZ DESINFECTANTE EUCALIPTO, 1 gl , 6 | 1 | | 4.68 | 4.68 | 4.68 |
| 8 | 7861051520373 | BIO SOLUTIONS FH JUMBO, 200 mts. , 12 | 1 | | 2.27 | 2.27 | 2.27 |
| 9 | 7862100120797 | ASEOTOTAL DISPENSADOR P.H.JUMBO, 500 m , 6 | 1 | | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 10 | 7862100730804 | MARCELLO S MAYONESA, 3.8k , 4 | 1 | | 10.42 | 10.42 | 10.42 |
| 11 | 90388000341 | REAL ATUN LOMITOS ACTE, 950 g , 12 | 12 | | 6.26 | 75.12 | 71.28 |

(-) El descuento se aplica sobre el precio del artículo sin IVA

SUBTOTAL BRUTO: 225.65
 (-)DESCUENTO: 5.84
 SUBTOTAL NETO: 219.81
 TARIFA 0%: 171.86
 TARIFA 12%: 42.81
 12% IVA: 5.14
 COSTO FLETE: 0.00
 TOTAL: 219.81

NOTAS:

- Los artículos que están marcados con un (*) no tienen suficiente stock.
- Le recordamos que el archivo del beneficiario debe tener la siguiente información: Cédula, nombre, teléfono, local o dirección de domicilio, fecha de entrega.

OBSERVACIONES:

- El pago podrá ser: Efectivo, Tarjeta de Crédito, Cheque, etc.
- En caso de efectuarse Retención a la fuente deberá registrarse a nombre de Corporación Favorita C.A.
- Si se va a requerir la factura debe canjearse la Nota de Venta, acercándose a Servicios al Cliente y presentar el RUC y la Razón Social.
- La confirmación del Cliente para surtir esta Proforma, debe ser con un mínimo de 72 Horas de anticipación.
- Al confirmar debe ser cancelado el valor total de la Proforma.
- La mercadería está sujeta a disponibilidad.
- Al confirmar, el valor total de la proforma puede variar debido a un posible costo de flete si existen entregas a domicilio.
- Al confirmar, el valor total de la proforma puede variar si existen artículos de peso variable ya que estos se reservan con el peso medio y en el momento de ser pesados puede variar el costo.
- Los precios serán ajustados a favor del cliente.

Firma y Sello:



Elaborado por: SUB JEFE DE ALMACEN ESMERALDAS

Sleeq Comercial CNET CNET - Esmeraldas

| | |
|---|--|
| Tarifa : 715 Comercial sin Demanda Periodo del 31/07/12 al 31/07/12 Punto de entrega: Baja Tension Demanda Contratada : 0.00 Carga Instalada : 3.00 KW Promedio penalizacion: KWH Modalidad aplicacion pliego: <input type="checkbox"/> | Provincia: 3 ESMERALDAS Cantón: 1 ESMERALDAS Zona: Parroquia: Centro Poblado: Suministro: - |
|---|--|

| Demanda Maxima: 0 AT Activa Trifásica 400 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>CONS</th> <th>UNID</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>400</td> <td>USD</td> <td>29.90</td> </tr> <tr> <td>COMERCIALIZACION</td> <td>400</td> <td>USD</td> <td>1.41</td> </tr> <tr> <td>SERV. ALUM. PUB. GEN</td> <td>0</td> <td>USD</td> <td>4.38</td> </tr> <tr> <td>IMPUESTO BOMBEROS</td> <td>0</td> <td>USD</td> <td>4.38</td> </tr> <tr> <td>TASA RECOLECCION BAS</td> <td>0</td> <td>USD</td> <td>3.13</td> </tr> <tr> <td>TOTAL:</td> <td></td> <td></td> <td>43.20</td> </tr> </tbody> </table> | CONCEPTO | CONS | UNID | VALOR | | 400 | USD | 29.90 | COMERCIALIZACION | 400 | USD | 1.41 | SERV. ALUM. PUB. GEN | 0 | USD | 4.38 | IMPUESTO BOMBEROS | 0 | USD | 4.38 | TASA RECOLECCION BAS | 0 | USD | 3.13 | TOTAL: | | | 43.20 |
|---|--|----------|-------|------|-------|--|-----|-----|-------|------------------|-----|-----|------|----------------------|---|-----|------|-------------------|---|-----|------|----------------------|---|-----|------|--------|--|--|-------|
| CONCEPTO | CONS | UNID | VALOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 400 | USD | 29.90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMERCIALIZACION | 400 | USD | 1.41 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SERV. ALUM. PUB. GEN | 0 | USD | 4.38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IMPUESTO BOMBEROS | 0 | USD | 4.38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TASA RECOLECCION BAS | 0 | USD | 3.13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL: | | | 43.20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--------------|-------------------|
|  | METALICAS LOZADA HNOS | | Orden N° | 20120601 |
| | Fabrica : Autopista Gral Rumiñahui Km 4 1/2 Afincación : Ulloa y Mercadillo CG Santa Clara local #13 e-mail : metalicaslozada@gmail.com Tlf : 2656-480 -2903725 093471165 Equipos para Hoteles y Restaurantes RUC 1708050230001 | | Empresa | SRTA JENNIFER SAA |
| | | | Telefono | |
| | | | Fecha | 28-jun-12 |
| ESPECIFICACIONES | | | PRECIO UNIT. | CANT |
| | | | TOTAL | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. COCINA INDUSTRIAL 4 QUEMADORES EN ACERO INOXIDABLE 132 2. ESTRUCTURA FABRICADA EN PERFLERÍA ESTRUCTURAL REFORZADA PARA TRABAJO PESADO 3. MONTADA SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO REDONDO DIÁMETRO 1.25 PLG. CON PERNOS 4. PARA LA REGULACIÓN DE ALTURA. LATERALES EN ACERO INOXIDABLE 5. BOCEL SUPERIOR EXTRA RESISTENTE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON 6. EL PROCESO TIG .FRENTE DEL MISMO MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y MAL TRATO 7. PARRILLAS FULL SICE DE 40X40cm FABRICADAS EN HIERRO FUNDIDO QUE SOPORTAN TEMPERA- 8. TURAS SUPERIORES A LOS 1200°C. QUEMADORES DEL MISMO MATERIAL CON CAPACIDAD 9. CALORICA DE 30.0000 A 40.000 BTU/HORA. VÁLVULAS DE CONTROL ITALIANAS IMPORTADAS 10. MEDIDAS: FRENTE 95 ANCHO 95 ALTO 85 CM. | \$750,00 | 2 | \$1.500,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> 1. HORNO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE 990 2. ESTRUCTURA FABRICADA EN PERFLERÍA ESTRUCTURAL REFORZADA PARA TRABAJO PESADO 3. MONTADA SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO REDONDO DIÁMETRO 1.25 PLG. CON PERNOS 4. PARA LA REGULACIÓN DE ALTURA LATERALES EN ACERO INOXIDABLE 5. BOCEL SUPERIOR EXTRA RESISTENTE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON 6. EL PROCESO TIG .FRENTE DEL MISMO MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y MAL TRATO 7. AISLAMIENTO EN LANA DE VIDRIO QUEMADORES TUBULARES DE 30.000 BTU/H LÍNEA DE GAS EN 8. TUBO ISO 2 DE 1/2 PLG. VÁLVULA DE CONTROL ITALIANA IMPORTADA. 9. MEDIDAS: FRENTE 90 FONDO 70 ALTO 65 CM. | \$550,00 | 2 | \$1.100,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> 1. SELF SERVICE DE 3 BANDEJAS 1145 2. CUERPO EXTERIOR FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE EQUIPADO CON 3. TINA DEL MISMO MATERIAL SOLDADO POR MEDIO DEL PROCESO TIG . 4. CORREDERA EN ACERO INOXIDABLE Y TORRE PARA DESPACHO DEL 5. MISMO MATERIAL PISO EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE. 6. VIDRIO FRONTAL DE 6 mm PANORÁMICO. 7. SISTEMA DE CALENTAMIENTO A GAS SISTEMA DE QUEMADORES TIPO 8. FLAUTA DE 3000 BTU/H VÁLVULA DE CONTROL ITALIANA. 9. MEDIDAS: FRENTE 120 FONDO 93 ALTO 115 CM. | \$750,00 | 2 | \$1.500,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> 1. REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE 2 PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE 1248 2. CUERPO EXTERIOR FABRICADO EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE 3. PUERTAS SÓLIDAS FABRICADAS EN EL MISMO MATERIAL EQUIPADAS CON 4. HERRAJES CROMADOS SISTEMA DE CERRADO CON EMPAQUE MAGNÉTICO. 5. CUERPO INTERIOR EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE 430 CON DIVISIONES 6. PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS. 7. ESTRUCTURA DE LA BASE EN TUBO CUADRADO DE 40X40X1.5 mm EQUIPADA 8. CON GARRUCHAS. SISTEMA DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL AISLAMIENTO 9. A 110 VOLTIOS AISLAMIENTO EN POLIURETANO DE 12 CM. DE ESPESOR. 10. MEDIDAS: FRENTE 140 FONDO 70 ALTO 185 CM. | \$1.950,00 | 1 | \$1.950,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> 1. REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE 1 PUERTA EN ACERO INOXIDABLE 1239 2. CUERPO EXTERIOR FABRICADO EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE 3. PUERTAS SÓLIDAS FABRICADAS EN EL MISMO MATERIAL EQUIPADAS CON 4. HERRAJES CROMADOS SISTEMA DE CERRADO CON EMPAQUE MAGNÉTICO. | \$1.450,00 | 1 | \$1.450,00 |

| | | | | |
|--|-----|------------|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ESTRUCTURA DE LA BASE EN TUBO CUADRADO DE 40X40X1.5 mm EQUIPADA CON GARRUCHAS. SISTEMA DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL AISLAMIENTO EN POLIURETANO DE 12 CM. DE ESPESOR. MEDIDAS: FRENTE 90 FONDO 70 ALTO 185 CM. | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> COCINA INDUSTRIAL 2 QUEMADORES CON PLANCHA ASADORA EN ACERO INOXIDABLE 295 ESTRUCTURA FABRICADA EN PERFILERÍA ESTRUCTURAL REFORZADA PARA TRABAJO PESADO MONTADA SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO REDONDO DIÁMETRO 1.25 PLG. CON PERNOS PARA LA REGULACIÓN DE ALTURA. LATERALES EN ACERO INOXIDABLE BOCEL SUPERIOR EXTRA RESISTENTE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON EL PROCESO TIG. FRENTE DEL MISMO MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y MALTRATO PARRILLAS FULL SICE DE 40X40cm FABRICADAS EN HIERRO FUNDIDO QUE SOPORTAN TEMPERA- TURAS SUPERIORES A LOS 1200°C. QUEMADORES DEL MISMO MATERIAL CON CAPACIDAD CALORICA DE 30.0000 A 40.000 BTU/HORA. VÁLVULAS DE CONTROL ITALIANAS IMPORTADAS PLANCHA ASADORA CONSTRUIDA EN LAMINA DE ACERO AL BAJO CARBONO ESPESOR 1/2 PULGADA EQUIPADA CON MARCO PROTECTOR DE ACERO INOXIDABLE 304. SISTEMA DE CALENTAMIENTO QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 25.000 BTU/HORA MEDIDAS: FRENTE 170 ANCHO 55 ALTO 85 CM. | 295 | \$750,00 | 1 | \$750,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> SELF SERVICE FRIO ELECTRICO DE 3 BANDEJAS CUERPO EXTERIOR FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE EQUIPADO CON TINA DEL MISMO MATERIAL SOLDADO POR MEDIO DEL PROCESO TIG. CORREDERA EN ACERO INOXIDABLE Y TORRE PARA DESPACHO DEL MISMO MATERIAL PISO EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE. VIDRIO FRONTAL DE 6 mm PANORÁMICO. SISTEMA DE REFRIGERACIÓN PARA ENFRIAMIENTO CON MOTOR DE 1/3 DE HP. MEDIDAS: FRENTE 120 FONDO 93 ALTO 115 CM | | \$1.050,00 | 1 | \$1.050,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> LICUADORA INDUSTRIAL DE 5 LITROS 1094 VASO DE ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON PROCESO TIG MONTADO SOBRE UNA ESTRUCTURA FABRICADA EN TUBO CUADRADO DE 1 PULGADA CON SISTEMA DE REBATIMIENTO CUCHILLAS HEAVY DUTTY EN ACERO INOXIDABLE DE 1.5 mm. MOTOR DE 1/2 HP DE PROCEDENCIA BRASILEÑO QUE GIRA A 3600 RPM BASE DE SUSTENTACION DEL MOTOR EN ALUMINIO FUNDIDO TAPA EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 5 LTS | | \$380,00 | 1 | \$380,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> LICUADORA INDUSTRIAL DE 10 LITROS 1110 VASO DE ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON PROCESO TIG MONTADO SOBRE UNA ESTRUCTURA FABRICADA EN TUBO CUADRADO DE 1 PULGADA CON SISTEMA DE REBATIMIENTO CUCHILLAS HEAVY DUTTY EN ACERO INOXIDABLE DE 1.5 mm. MOTOR DE 3/4 HP DE PROCEDENCIA BRASILEÑO QUE GIRA A 3600 RPM BASE DE SUSTENTACIÓN DEL MOTOR EN ALUMINIO FUNDIDO TAPA EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 10 LTS | | \$450,00 | 1 | \$450,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> OLLA TIPO MARMITA 1182 FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 304 2B DE 1.5 mm FORRO EXTERIOR EN LAMINA DE ACERO DE 1 mm AISLAMIENTO CON LANA DE VIDRIO BASE EN ACERO INOXIDABLE DE 2 mm EQUIPADA CON 4 QUEMADORES DE HIERRO FUNDIDO DE 30.000 A 40.000 BTU/HORA LÍNEA DE GAS EN TUBERÍA ISO 2 DE 1/2 PLG. VÁLVULA DE DESFOGUE DE 1/1,2 PULGADAS ESTRUCTURA DE SUSTENTACIÓN EN TUBO GALVANIZADO DE 2 PULGADAS CAPACIDAD 30 GALONES | | \$1.200,00 | 1 | \$1.200,00 |

C/METRO

| | | | |
|--|----------|---|----------|
| CON PERNOS PARA REGULACIÓN DE ALTURA ENTREPAÑO EN TOOL GALVANIZADO COSTO POR CADA METRO | | | |
| FREIDORA DE 25 LIBRAS 972 | \$270,00 | 1 | \$270,00 |
| ESTRUCTURA FABRICADA EN PERFILERÍA ESTRUCTURAL REFORZADA PARA TRABAJO PESADO MONTADA SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO REDONDO DIÁMETRO 1.25 PLG. CON PERNOS PARA LA REGULACIÓN DE ALTURA. BOCEL SUPERIOR EXTRA RESISTENTE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON EL PROCESO TIG .FRENTE DEL MISMO MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y MAL TRATO FREIDORA TINA DE ACEITE CONSTRUIDA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON EL PROCESO TIG SISTEMA DE CALENTAMIENTO A GAS POR MEDIO DE QUEMADOR DE HIERRO DE 25.000 BTU/HORA EQUIPADA CON 2 CANASTILLAS | | | |
| FREIDORA DE PAPAS 1575 | \$680,00 | 1 | \$680,00 |
| ESTRUCTRA FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE 304 DE MONTADA SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO REDONDO DIAMETRO 1.25 PLG. CON PERNOS PARA LA REGULACION DE ALTURA. ESTRUCTURA EXTRA RESISTENTE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON EL PROCESO TIG .FRENTE DEL MISMO MATERIAL FREIDORA TINA DE ACEITE CONSTRUIDA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304 SOLDADO CON EL PROCESO TIG SISTEMA DE CALENTAMIENTO A GAS POR MEDIO DE QUEMADORES DE 25.000 BTU/HORA FREIDORA DE 50 LIBRAS | | | |
| BANDEJAS NACIONALES | \$50,00 | 3 | \$150,00 |
| BANDEJAS IMPORTADAS | \$60,00 | 3 | \$180,00 |

| | | | | |
|---|---------------------|------------------------------------|------------|-------------|
|  | TIEMPO DE ENTREGA : | 20 DIAS LABORABLES | | |
| | GARANTIA : | 1 AÑO CONTRA FALLAS DE FABRICACION | | |
| | FORMA DE PAGO : | 50% ANTICIPO | | |
| | | 50% CONTRAENTREGA | | |
| | | | SUBTOTAL 1 | \$12.800,00 |
| | | | IVA | \$1.536,00 |
| | | | TOTAL | \$14.336,00 |

PROFORMA No. 2403 - 12

Fecha: Quito, 28 de junio de 2012

Señores

GLOBALELECTRIC S.A.

Presente

Teléfono: 2270-336

Direccion:

Email: recepcion@globalelectric.com.ec

| ITEM | CANT. | DETALLE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|-------|---|-------------|-------------|
| 1 | 1 | COCINAS DE 3 QUEMADORES | 245,00 | 245,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable parte superior | | |
| | | * Fabricada en tol negro pintado parte inferior | | |
| | | * Quemadores con tapa en hierro fundido base en aluminio | | |
| | | * Funcionamiento a gas | | |
| | | * Parrillas en varilla | | |
| | | * Llaves en aluminio fundido | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.23m. Largo X 0.50m. Fondo X 0.80m. Alto | | |
| 2 | 1 | COCINAS DE 3 QUEMADORES ACERO | 930,00 | 930,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable parte superior | | |
| | | * Con entrepaño en acero inoxidable | | |
| | | * Con patas en tubo de acero de 2" | | |
| | | * Con espaldar sanitario de 15 cm. En acero | | |
| | | * Quemadores importados en hierro | | |
| | | * Parrillas Reforzadas en Hierro fundido | | |
| | | * Llaves en aluminio fundido | | |
| | | * Tubería y llaves de alta presión | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.50m. Largo X 0.70m. Fondo X 0.80m. Alto | | |
| 3 | 1 | HORNO INDUSTRIAL DE 4 LATAS | 840,00 | 840,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricado el frente en acero inox. brillante de 0.70mm de espesor | | |
| | | * Interior en toll galvanizado de 0.80mm de espesor | | |
| | | * Exterior en toll pintado | | |
| | | * Gaveta especial de 2 latas (Para hornar alimentos altos) | | |
| | | * Sistema de quemadores en flautas | | |
| | | * Incluye 4 latas (0.70mm x 0.40mm) en toll galvanizado | | |
| | | * Incluye termómetro (control de temperatura manual) | | |
| | | * Tuberías y llaves de alta presión | | |
| | | * Funcionamiento a gas | | |
| | | Medidas | | |
| | | 0.69m. Largo X 0.95m. Fondo X 1.57m. Alto | | |
| 4 | 1 | HORNO DE CONVECCION PARA 4 LATAS | 2.390,00 | 2.390,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricado el interior y exterior en acero inoxidable | | |
| | | * Motor ventilador de 1/2HP Weg Brasilerio | | |

| | | | | |
|---|---|--|----------|----------|
| | | * Funcionamiento a gas | | |
| | | * Se entregan 4 latas en aluminio importadas | | |
| | | * Control de temperatura automático | | |
| | | * Posibilidad para trabajar al vapor | | |
| | | * Puerta con doble vidrio templado | | |
| | | Medidas | | |
| | | 0.90m. Largo X 0.92m. Fondo X 1.30m. Alto | | |
| 5 | 1 | FRIGORIFICO HORIZONTAL DE 4 BANDEJAS CON CONGELADOR | 1.390,00 | 1.390,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable el interior y el tablero del equipo | | |
| | | * Exterior en galvanizado pintado | | |
| | | * Consta de 2 puertas abatible en acero inoxidable en la parte posterior del equipo | | |
| | | * Vitrina exhibidora mixta (congela y refrigera) | | |
| | | * Inyectados con poliuretano. | | |
| | | * Motor Tequmse Brasiero de 1/3hp a 110v. | | |
| | | * Gas 134 ecológico | | |
| | | * Incluye iluminación | | |
| | | * Fabricación Nacional | | |
| | | * Incluyen 4 bandejas medianas | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.95m. Largo X 0.65m. Fondo X 1.30m. Alto | | |
| 6 | 1 | PLANCHA Y DOS QUEMADORES | 650,00 | 650,00 |
| | | Características | | |
| | | * Forrada en acero inoxidable la parte superior y el frente del equipo. | | |
| | | * Patas y entrepaño en toll pintado | | |
| | | * Plancha Industrial de 8mm. En hierro dulce | | |
| | | * Quemadores con tapa en hierro fundido base en aluminio | | |
| | | * Parrillas en varilla | | |
| | | * Llaves en aluminio fundido | | |
| | | * Funcionamiento a gas | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.40m. Largo X 0.50m. Fondo X 0.80m. Alto | | |
| 7 | 1 | PLANCHA Y DOS QUEMADORES ACERO | 1.030,00 | 1.030,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable parte superior | | |
| | | * Fabricada en tol negro pintado parte inferior | | |
| | | * Quemadores con tapa en hierro fundido base en aluminio | | |
| | | * Funcionamiento a gas | | |
| | | * Parrillas en varilla | | |
| | | * Llaves en aluminio fundido | | |
| | | * Plancha en hierro dulce de 12mm de espesor con recogedor de grasa, ocupa el espacio de un quemador | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.50m. Largo X 0.70m. Fondo X 0.80m. Alto | | |
| 8 | 1 | VERTICAL FRIGORIFICO DE 2 PUERTAS MIXTO | 2.100,00 | 2.100,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable el interior y el frente del equipo | | |
| | | * Fabricación exterior en galvanizado pintado | | |
| | | * Inyectados con poliuretano. | | |
| | | * Vitrina Exhibidora (enfriante y congelante) | | |
| | | * Puertas Abatibles con doble vidrio | | |
| | | * Incluye iluminación | | |
| | | * Fabricación Nacional | | |
| | | * Motor Tequmse Barsiero de 3/8hp a 110v. | | |
| | | Medidas | | |
| | | 1.67m. Largo X 0.70m. Fondo X 2.00m. Alto | | |
| 9 | 1 | LICUADORA INDUSTRIAL | 490,00 | 490,00 |
| | | Características | | |
| | | * Fabricada en acero inoxidable | | |



MATRIZ: QUITO
 DIRECCION: AV. CÓRNUA 1123 Y COLON
 TELEFONOS: 2503398 / 2504675 / 2557512
 HORARIO: LUNES A VIERNES 8:30 A 18:30
 SABADOS 9:00 A 13:00

PROFORMA

| | | | |
|------------|--|------------|------------|
| Cliente: | SR EDUARDO BUENO | ANA BERNAL | |
| Atención: | ANA BERNAL | TELÉFONO: | 3430731 |
| Ciudad: | ESMERALDAS | FECHA: | 18/07/2012 |
| Dirección: | LA PROPICIA DOS | VENDEDOR: | JENNY |
| Mail: | aniuxibk@hotmail.com | PROFORMA: | 1633 |

CAJA REGISTRADORA

| CANT. | DESCRIPCION | PRECIO UNIT | TOTAL SIN IVA | TOTAL USD INCLUYE IVA |
|-------|-----------------------------------|-------------|---------------|-----------------------|
| 1 | CAJA REGISTRADORA SAM 4S 350II | \$ 490,00 | \$ 490,00 | \$ 548,80 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

GARANTIA

UN AÑO POR DEFECTO DE FABRICA

CONDICIONES DE PAGO:

CONTADO CONTRA ENTREGA / TRANSFERENCIA

TIEMPO DE ENTREGA

INMEDIATO SALVO PEDIDO INTERMEDIO HASTA LA FECHA DE SU ORDEN

PROFORMA VALIDA

10 DIAS PRORROGABLES PREVIA CONSULTA

INSTALACIÓN Y ENTRENAMIENTO SIN COSTO EN LA CIUDAD DE QUITO

INFORMACION ADICIONAL

ventas@casapazmino.com.ec

servicioalcliente@casapazmino.com.ec

2557461 2557523 095286785

ATENTAMENTE
 LCDO. JOSÉ LUIS
 PAZMIÑO
 GERENTE

www.casapazmino.com.ec



MATRIZ: QUITO
 AV. CORUÑA 1123
 Y COLON
 2503398 / 2504675
 2557512
DIRECCION:
TELEFONOS:
HORARIO: LUNES A VIERNES 8:30 A 18:30
 SABADOS 9:00 A 13:00

PROFORMA

| | | | |
|------------|----------------------|------------|------------|
| Cliente: | SR. EDUARDO BUENO | ANA BERNAL | |
| Atencion: | ANA BERNAL | TELEFONO: | 3430731 |
| Ciudad: | ESMERALDAS | FECHA: | 18/07/2012 |
| Dirección: | LA PROPICIA DOS | VENDEDOR: | JENNY |
| Mail: | aniuxibk@hotmail.com | PROFORMA: | 1633 |

SUMADORA CASIO

| CANT | DESCRIPCION | PRECIO UNIT | TOTAL SIN IVA | TOTAL USD INCLUYE IVA |
|------|--------------------------|-------------|---------------|-----------------------|
| 1 | Sumadora casio HR-150 TM | \$ 68,00 | \$ 68,00 | \$ 76,16 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



GARANTIA
 UN AÑO POR DEFECTO DE FABRICA
CONDICIONES DE PAGO:
 CONTADO CONTRA ENTREGA / TRANSFERENCIA
TIEMPO DE ENTREGA
 INMEDIATO SALVO PEDIDO INTERMEDIO HASTA LA FECHA DE SU ORDEN
 PROFORMA VALIDA
 10 DIAS PRORROGABLES PREVIA CONSULTA
 INSTALACIÓN Y ENTRENAMIENTO
 INFORMACION ADICIONAL
ventas@casapazmino.com.ec

servicioalcliente@casapazmino.com.ec

LCDO

ATENTAMENTE
 JOSÉ LUIS
 PAZMIÑO
 GERENTE

2557461 2557523 095286785

www.casapazmino.com.ec

