



## **Facultad de Administración y Ciencias**

### **TESIS DE GRADO PARA LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERO COMERCIAL**

Proyecto de creación de una empresa proveedora de servicios de catering y almuerzos  
ejecutivos al por mayor y menor.

Autor:

**Juan Fernando Amador Gómez**

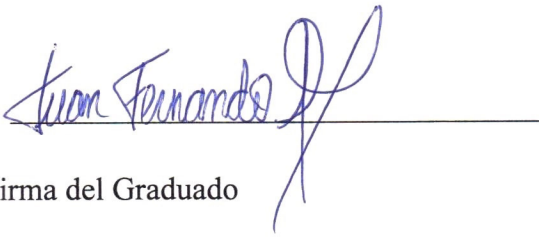
**Director:** Ing. Johnny Chong-Qui Salazar

2013

Guayaquil, Ecuador

## CERTIFICACIÓN

Yo, Juan Fernando Amador Gómez, declaro que soy el autor exclusivo de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal mía. Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación serán de mi exclusiva responsabilidad.

A handwritten signature in blue ink, reading "Juan Fernando Amador Gómez", is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

Firma del Graduado

**Juan Fernando Amador Gómez**

**CI: 0925842932**

Yo, Johnny Chong-Qui Salazar, declaro que, en lo que yo personalmente conozco, el señor, Juan Fernando Amador Gómez, es el autor exclusivo de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal suya.

---

Firma del Director Técnico de Trabajo de Grado

**Ing. Johnny Chong-Qui Salazar**

**CI: 0914413851**

**Director**

## DECLARACIÓN EXPRESA

La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en este trabajo de grado, corresponden exclusivamente a su autor, y el patrimonio intelectual del trabajo de Grado corresponde a la “Universidad Internacional del Ecuador”.

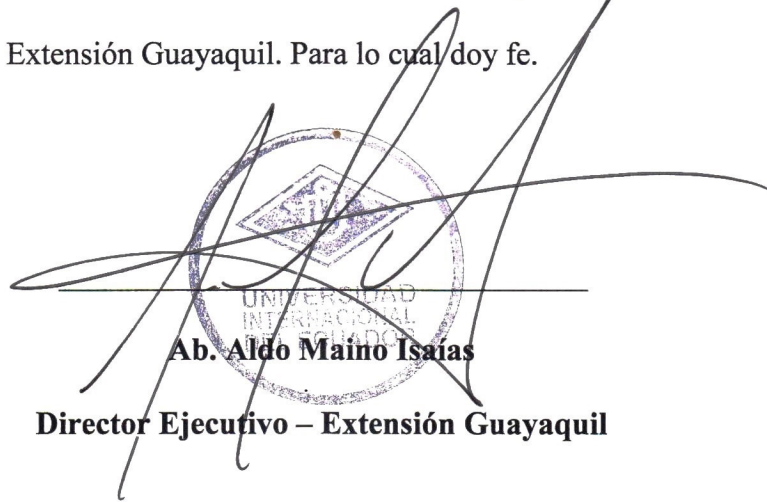
A handwritten signature in blue ink, reading "Juan Fernando Amador Gómez", is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

**Juan Fernando Amador Gómez**

**Autor del trabajo de grado**

## AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

En la ciudad de Guayaquil, a los 10 días del mes enero de 2013, se suscribe la siguiente acta de Defensa de Grado, del estudiante, Juan Fernando Amador Gómez, de la carrera de Ingeniería Comercial, siendo las principales autoridades: el Ec. Marcelo Fernández Sánchez, Rector de universidad Internacional del Ecuador, Ing. Xavier Fernández Orrantía, Vicerrector de la Universidad Internacional del Ecuador y el Ab. Aldo Maino Isaías, Director Ejecutivo – Extensión Guayaquil. Para lo cual doy fe.



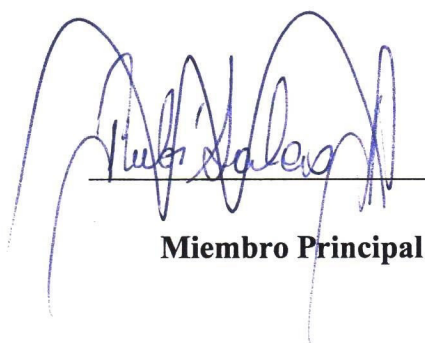
**Ab. Aldo Maino Isaías**  
**Director Ejecutivo – Extensión Guayaquil**

**MIEMBROS DEL TRIBUNAL DE GRADO**



---

**Miembro Principal**



---

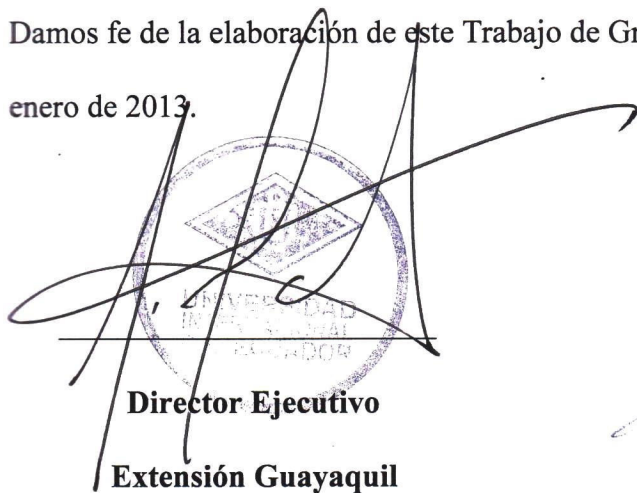
**Miembro Principal**



---

**Miembro Principal**

Damos fe de la elaboración de este Trabajo de Grado, que fue presentado en la fecha: 10 de enero de 2013.



---

**Director Ejecutivo**  
**Extensión Guayaquil**



---

**Asesor del Trabajo de Grado**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a todos los miembros de mi familia que me han apoyado en las diversas circunstancias que se me han presentado, dándome el soporte que necesite en momentos cruciales de mi vida.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco inmensamente a mi padrino Joaquín Martínez Amador, a mi gran amigo Ernesto Varas Valdez y a mi amigo y tutor Johnny Chong-Qui por guiarme y ayudarme a tomar las decisiones correctas durante toda mi carrera universitaria y profesional. Un agradecimiento especial para mis Padres y para Dios por darme serenidad en los momentos que mas he necesitado.

## **INDICE**

<b><i>Capítulo 1: Análisis de la empresa</i></b>	<b>1</b>
1.1 Introducción	2
1.2 Misión	2
1.3 Visión	2
1.4 Objetivos Generales	3
1.5 Objetivos Específicos	3
1.6 Antecedentes	3
1.7 Justificación	4
1.8 Delimitación	5
1.9 Impacto Social	5
1.10 Matriz PEST	7
1.11 F.O.D.A	11
1.12 Fuerzas de Porter	13
1.13 Marco lógico	18
<b><i>Capítulo 2: Creación de la empresa</i></b>	<b>19</b>
2.1 Constitución de la Compañía	20
2.1.1 Aspectos legales de constitución	26
2.1.1.1 RUC	27
2.1.2 Requisitos para obtención de permisos	27
2.1.2.1 Municipales	27
2.1.2.2 Cuerpo de Bomberos	27
2.1.2.3 Cámara de Comercio de Guayaquil	27
2.1.2.4 Ministerio de Gobierno y Policía Nacional	27



2.1.2.5	Dirección Provincial de Salud	28
<b>Capítulo 3: Estudio organizacional</b>		<b>29</b>
3.1.	Organigrama	30
3.2.	Detalle de funciones	31
3.2.1.	Perfiles de selección	33
3.3.	Flujograma de procesos	37
<b>Capítulo 4: Estudio de mercado</b>		<b>41</b>
4.1	Población y Muestreo	42
4.1.1	Segmentación y estratificación de la muestra	42
4.1.2	Diseño de la encuesta	43
4.1.3	Tabulación de la encuesta	45
4.2	Proveedores	50
4.3	Convenios	51
<b>Capítulo 5: Plan de marketing</b>		<b>53</b>
5.1	Marketing MIX	54
5.1.1	Producto y Servicios	54
5.1.1.1	Menús	54
5.1.2	Precio	63
5.1.2.1	Análisis de costos por producto	63
5.1.3	Plaza	97
5.1.4	Promoción	98
5.2	Estrategias publicitarias	99
5.3	Línea grafica	100

5.3.1	Logos	100
5.3.2	Hoja membretada	101
5.3.3	Tarjeta de presentación	102
5.3.4	Sobres	102
5.3.5	Funda	103
5.3.6	Obsequios	103
5.4	Plan de comercialización	105
 <b>Capítulo 6: Flujo del proyecto</b>		108
6.1	Cuadro de inversión	109
6.2	Depreciación de activos	110
6.3	Inversión de intangibles	111
6.4	Amortización de intangibles	112
6.5	Inversión Capital de Trabajo	113
6.6	Resumen de Inversión	114
6.7	Clasificación de costos	115
6.8	Proyección de ingresos	116
6.9	Flujo de caja de proyecto	117
6.10	Índices	118
6.11	Amortización de la inversión	119
6.12	Simulación del valor presente de los flujos	120
6.13	Simulación de la tasa interna de retorno de los flujos	121
 <b>Capítulo 7: Conclusiones</b>		122
7.1	Conclusiones	123

7.2	Recomendaciones	124
7.3	Bibliografía	125
7.4	Formulario de resumen de tesis	126

## **INDICE DE GRAFICOS**

### ***Capitulo 1: Análisis de la empresa***

1.12 Fuerzas de Porter	14
------------------------	----

### ***Capitulo 3: Estudio organizacional***

3.1. Organigrama	30
3.2. Detalle de funciones	31
3.2.1. Perfiles de selección	33
3.3. Flujograma de procesos	37
Compra de insumos	37
Compra de frutas y vegetales	38
Compra de productos cárnicos y mariscos	39
Pedido de almuerzos	40

### ***Capitulo 4: Estudio de mercado***

4.1 Población y Muestreo	
4.1.3 Tabulación de la encuesta	45 - 49
4.2 Proveedores	50

### ***Capitulo 5: Plan de marketing***

5.1.2 Precio	
5.1.2.1 Análisis de costos por producto	63 - 97
5.2 Estrategias publicitarias	
Redes sociales	99
5.3 Línea grafica	
5.3.1 Logos	100

5.3.2	Hoja membretada	101
5.3.3	Tarjeta de presentación	102
5.3.4	Sobres	102
5.3.5	Funda	103
5.3.6	Obsequios	103 - 104
5.4	Plan de comercialización	105 - 107

***Capítulo 6: Flujo del proyecto***

6.1	Cuadro de inversión	109
6.2	Depreciación de activos	110
6.3	Inversión de intangibles	111
6.4	Amortización de intangibles	112
6.5	Inversión Capital de Trabajo	113
6.6	Resumen de Inversión	114
6.7	Clasificación de costos	115
6.8	Proyección de ingresos	116
6.9	Flujo de caja de proyecto	117
6.10	Índices	118
6.11	Amortización de la inversión	119
6.12	Simulación del valor presente de los flujos	120
6.13	Simulación de la tasa interna de retorno de los flujos	121

## **DESARROLLO**

## **CAPITULO 1: ANALISIS DE LA EMPRESA**

## **1.1 INTRODUCCION**

El siguiente proyecto de tesis consiste en la creación de una empresa encargada de la elaboración, distribución y comercialización de almuerzos ejecutivos para empresas y hogares, y la prestación de servicios de catering para eventos al por mayor y menor. El sector de elaboración y comercialización de productos alimenticios diarios es sumamente cambiante y esta sujeto a opiniones diversas, gustos, preferencias y costumbres, razón por la cual debe haber un estudio constante, de la mano de análisis de satisfacción a través de encuestas y testimonios de los consumidores, de modo que así, haya una mejora continua y un desarrollo sostenible en el tiempo, de esta manera transformando el negocio en una necesidad y una alternativa de calidad versus una fuerte oferta de precio en vez de calidad, basándonos en la cultura “come bien, come sano” y “eres lo que comes”, tendencias en boga y practicadas mas y mas con el pasar del tiempo.

## **1.2 MISION**

Atender las necesidades alimenticias de los consumidores y satisfacerlas manteniendo una armonía entre precio, calidad y cantidad, ofreciendo mejores estándares de vida a las personas.

## **1.3 VISION**

Educar la cultura alimenticia de la población guayaquileña, llegando a ser la mejor opción para domicilios, organizaciones y personas naturales, pensando en llegar a brindar asesorías y cubrir cada rama del negocio alimenticio.



#### **1.4 OBJETIVO**

Satisfacer las necesidades alimenticias de las personas, brindando alternativas económicas y variadas. Con diferentes servicios complementarios que ayudarán a captar un mayor número de clientes y poco a poco ir ganando nuevos nichos de mercados.

#### **1.5 OBJETIVO ESPECÍFICOS:**

- Ofrecer buenos productos y servicios de alta calidad a precios asequibles.
- Alternativas innovadoras en servicios y productos.
- Servicio personalizado.
- Mantener un personal altamente capacitado en el arte culinario y servicio al cliente.

#### **1.6 ANTECEDENTES**

En la actualidad las personas debido a diferentes circunstancias de escasez de tiempo y distancia optan por alimentarse fuera de casa o de sus trabajos y en otros casos no tienen un cocinero/a que pueda hacerlo en sus domicilios, por ende necesitan una alternativa económica y saludable.

La mayoría de restaurantes solo presentan menús variados de comida que puede consumirse fácilmente por personas con una salud óptima, pero no se enfocan en brindar un servicio que lo pueda disfrutar los comensales que necesitan un tipo de comida sana y saludable baja en grasas y calorías.

## **1.7 JUSTIFICACION**

El mercado alimenticio y de proveeduría de alimentos y sus servicios derivados no dejara de existir, al contrario, es un medio que se acrecienta con el pasar de los años y se vuelve mas y mas exclusivo cuando de satisfacer necesidades se trata.

Todas las personas son clientes potenciales ya que es un bien necesario, sea con la proveeduría de los servicios prestados o únicamente el consumo de los productos a ofrecer.

La empresa tendría dos frentes de ataque para darse a conocer con el mercado y satisfacer sus necesidades:

- Servicios de Catering: Organización, proveeduría, y administración de eventos al por mayor y menor, sean estos cócteles, desayunos, piqueos, almuerzos, cenas e incluso buffets.
- Almuerzos ejecutivos: Comercialización de almuerzos para oficinas y hogares a domicilio, clasificados en menú light y menú normal, sean estos compuestos por una sopa/crema, plato fuerte y jugo.

El mercado de los negocios alimenticios y sus derivados es sumamente sacrificado, en cuanto a que se debe satisfacer necesidades de gustos y usualmente de manera urgente, se debe tener gusto por la cocina y sus similares, razón por la cual decidí optar por la creación de esta empresa.

## **1.8 DELIMITACION**

La ubicación elegida para montar el desarrollo del proyecto en mención sería un galpón en la zona de Mapasingue y Vía Daúle, ya que esta es una zona industrial con un alto número de empleados y es un sitio céntrico hacia los mercados que pretendemos explotar inicialmente, sectores como Miraflores, Mapasingue, Los Ceibos, Úrdesa, Vía a la Costa y Vía a Samborondón.

El galpón inicialmente será alquilado ya que no contamos con el capital necesario para comprarlo, pero en un transcurso de 3-5 años se analizará la posibilidad de comprar el lugar e incluso ampliarnos para poder suplir sectores como el centro y sur de la ciudad.

## **1.9 IMPACTO SOCIAL**

En un negocio de contacto directo con los consumidores y más aun donde el cliente final consume un producto perecibles, donde su salud puede ser beneficiada o perjudicada se debe manejar con pinzas y al detalle cada proceso, desde la adquisición de la materia prima hasta el canal y la presentación en la que se entrega el producto.

Directamente se atacará a la cultura de las personas, se pretende educar las costumbres de los consumidores, mejorando los hábitos alimenticios para una mejor salud y un digno estilo de vida, evitando enfermedades mortales o transitorias, pero que al fin y al cabo brindarán una mejor calidad de vida a todos los consumidores de nuestras plazas, sin discriminación alguna.

Alimentarse mal, acarrea muchas consecuencias de suma importancia, ya que afecta directamente al metabolismo de las personas, haciendo que tengan un mejor o peor desempeño en las facetas de su vida diaria, trabajo, familia, etc.

En el ámbito de plazas de trabajo, habrá directos e indirectos. Los directos son los trabajadores que mueven la empresa, cocineros, encargados de limpieza, administrador, etc., e indirectamente como son los proveedores y prestadores de servicios, como, transportistas, seguridad, etc. Se quiere brindar un trabajo digno, donde las personas estén a gusto, para que se enamoren de su trabajo y ejecuten sus funciones de la mejor manera posible, un producto es bueno no solo por su composición sino también por quien lo compone, para obtener productos de calidad se necesitan personas de calidad.

## **1.10 MATRIZ PEST**

### ***POLÍTICO***

En la actualidad no hay política que impida realizar el negocio.

### ***Barreras de Entrada.***

Las empresas poseen una preferencia de sus clientes, es decir que un consumidor ya tiene una marca establecida de lo quiere, debemos mencionar también como punto importante es que el cliente no es fiel y puede llegar a probar otras marcas, con quien se quede dependerá mucho del producto y de la empresa, haciendo que cambie su preferencia.

Existen barreras de entrada en la parte económica dependiendo de la magnitud del negocio a emprender y lógicamente de la Empresa que lo intentará. No es lo mismo hablar de una Empresa transnacional, que por la imagen de marca tendrá que invertir un capital más alto, que un pequeño negocio familiar o unipersonal. Estas barreras se vuelven subjetivas debido a lo expuesto anteriormente.

Existen algunas barreras de costos debido a que las existentes empresas dentro del mercado, ya conocen los mejores proveedores y por la experiencia que estos han adquirido en la distribución de sus costos. Esto no se aplica a empresas que está en su etapa de lanzamiento, introducción o empezando su crecimiento o bien la ventaja de costos que tienen aquellas empresas que poseen una red comercial/industrial constituida, entiéndase, elaboración de materia prima, transformación de materia, creación de productos, distribución y comercialización.

### ***Barreras de Salida.***

La industria de los almuerzos en general no tiene barreras de salida establecidas puntualmente, pero debemos hablar de las empresas que están obligadas a quedarse dentro del mercado por imagen internacional, que tienen como política no ceder en aquellos mercados donde ya se establece.

### ***ECONÓMICO***

El sector comercial de alimentos hasta el momento no ha considerado darles alternativas a las personas que quieren escoger a su gusto los diferentes tipos de menú, por esta razón se investigará con encuestas que es lo que requieren los comensales que visitan los restaurantes y sitios web para poder hacer una propuesta de menú y darles alternativas cuando decidan consumir nuestros servicios y poder degustar su comida.

### ***SOCIAL***

El ambiente socio cultural que afecta el entorno del mercado de almuerzos, lo podemos denotar como:

- Las culturas organizacionales de las empresas dentro de este mercado muchas veces no se adecuan a la población que va dirigida.
- La cultura laboral de algunas empresas choca con la de los empleados.
- El horario discontinuo que se da en las empresas permite a los empleados asistir a sus hogares y no consumir buena comida.
- La mayoría de la población no tiene la costumbre de consumir comida rápida especialmente en los horarios de almuerzo por lo que estos prefieren acudir a restaurantes si es que no van a sus hogares.

- Recientemente los medios de comunicación están influenciando al consumidor a adquirir este tipo de productos.
- Sanidad
- Carnet sanitario de la empresa y de todos sus empleados, imprescindible para todos los que están en contacto directo con el producto.
- Los lugares de expendio de comida deben ser limpios e higiénicos.
- El proceso de elaboración de los productos deberá ser marcado por la limpieza y el esmero de la empresa.
- Las materias primas a utilizarse deben ser debidamente inspeccionadas y esterilizadas, en el caso de los proveedores locales. Si fuera importada deberá tener las normas de calidad vigentes.

### ***TECNOLÓGICO***

La tecnología en la industria, por lo general no es de punta y se usan medios de producción muy domésticos o tradicionales. Este mercado, por las características del mismo, se torno muy dinámicamente en un sector que se desarrolla rápidamente, lo cual llevo a la inclusión de grande empresas que trajeron consigo tecnología de punta, pero son muy pocas con relación al vasto mercado.

### ***Innovación***

La industria de la comida rápida, por su carácter, constantemente va innovando en sus productos o lanzando al mercado nuevos productos de consumo. Esto se puede ver por la diversidad de alternativas que se presentan en el mercado. No hablamos de la variedad de precios sino más bien de la amplia gama de productos que se pueden consumir; en este

mercado encontramos desde platos exóticos (restaurantes) hasta bocadillos o golosinas (kioscos o ambulante) fáciles de encontrar.



## **1.11 ANALISIS FODA**

### ***FORTALEZAS***

- Contar con un personal altamente capacitado tanto en el área alimenticia, nutricional, financiera y tecnológica.
- Experiencia en el medio.
- Móxico precio.

### ***OPORTUNIDADES***

- Captar una gran parte del mercado a través de la fidelización de nuestros consumidores, enamorándolos de nuestros servicios.
- Ser uno de los pioneros en la ciudad en prestar servicio de menú variado bajo en grasas y calorías a un grupo de personas a los cuales se le restringía el consumo de ciertos alimentos y a domicilio.
- Posicionarnos en el mercado mediante estrategias publicitarias y utilizar el marketing de boca a boca como impulso del negocio.
- En la actualidad el número de personas que están interesadas en mejorar su estilo de alimentación está en crecimiento.
- Innovación de platos y variación constante del menú.

### ***DEBILIDADES***

- Ser un negocio nuevo y con capacidad de producción limitada.
- Dificultad de crear una cultura de alimentación a la sociedad.
- Resistencia de las personas a la culturización de alimentarse sanamente.

## ***AMENAZAS***

- Nuevos competidores que deseen incursionar en el mercado al ver que este ha sido rentable y que tiene una buena aceptación.
- Carencia de interés por parte de los consumidores potenciales debido a las costumbres de comer comida grasosa, etc.
- Inestabilidad económica en el país.

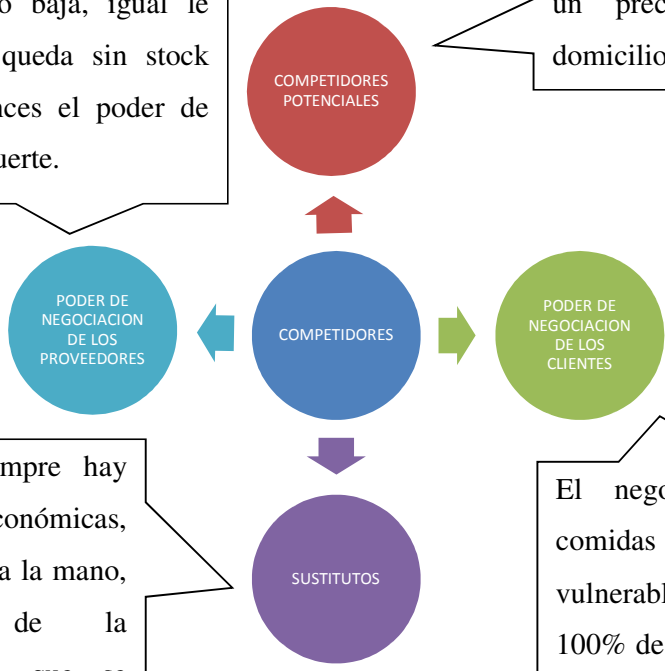
## **1.12 FUERZAS DE PORTER**

En la ciudad de Guayaquil podemos considerar aquellos Restaurantes que cuentan con un servicio a domicilio personalizado de puerta a puerta, sean empresas u hogares. Sin embargo no hay que descuidar a los vendedores ambulantes que recorren la ciudad vendiendo comidas en vehículos o a pie y también a los locales que sirven comida a los ejecutivos que tienen sus oficinas alrededor, ya que estos abaratan sus costos al no tener que distribuirlos.

Cada uno tiene su mercado, mientras los competidores no adquieran nuestras fortalezas, no serán potenciales, al igual que nosotros frente a los grandes proveedores de almuerzos y servicios de catering, etc., debemos compararnos con nuestros semejantes, no con los que no tienen nuestros servicios y tampoco con los que están en otro nivel económico, hablando de posicionamiento, en relación a nosotros.

El proveedor es mi fuente de materia prima, si el sube el precio igual tengo que comprarle, si lo baja, igual le compro pero si se queda sin stock entro en caos, entonces el poder de negociación es bien fuerte.

Competidores que ofrezcan el mismo producto de calidad a un precio asequible y a domicilio.



Con la comida siempre hay alternativas, más económicas, más saludables, más a la mano, etc., depende de la circunstancia en la que se encuentre el comensal, su capacidad económica, etc.

El negocio de proveeduría de comidas es bien complejo y vulnerable, ya que es difícil tener al 100% de los clientes satisfechos con el sabor o sazón.

### ***PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS PROVEEDORES***

La materia prima que vamos a utilizar será la normalmente utilizada en nuestro país y fácil de encontrar en los supermercados y mercados mayoristas donde nos abasteceremos de frutas, vegetales y en los supermercados nos abasteceremos del resto de productos como los importados, las carnes, etc.

Los proveedores serán:

- Productos Alegría, marca que se comprara para los insumos y envases donde distribuiremos los alimentos. En caso de no tener stock tendremos que buscar otro proveedor que cumpla o se asemeje en su mayoría a las mismas cualidades de calidad y precios.
- Mercados o Plazas cercanas al local donde se comprarán las frutas, hortalizas y vegetales.
- Supermaxi, Mi Comisariato, La Española y Avícola Fernández donde nos abasteceremos de productos cárnicos, etc. A los cuales compramos a precio de mayoristas.

### ***PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS CLIENTES***

Es la fácil aceptación del cliente a la hora de escoger en que sitio puede adquirir el producto que comercializamos ya que los precios son fijos y frente a la competencia el cliente tendrá que elegir calidad o precio, y como se trata algo delicado como los alimentos sabemos que los clientes que buscan alimentos sanos nos buscaran, muchos irán por precio pero otros se preocupan mucho mas por la salud y lo que meten a su estomago, con un menú variado y equilibrado, el éxito está seguro.

## ***SUSTITUTOS***

El mercado de la comida es bastante extenso debido a que existen una gran cantidad de Restaurantes y sitios web que ofrecen servicios de proveeduría de alimentos para todas las ocasiones, los sustitutos son los cientos de locales de comidas rápidas, las carretillas ambulantes que con sus bajos precios y ubicación logran acaparar a los clientes, se trata de estar en el momento y el lugar indicado.

Tomando en cuenta el análisis de las fuerzas de Porter se puede concluir que la implementación de una empresa comercializadora de almuerzos de calidad con menús variados tiene altas posibilidades de ser rentable por que este segmento de mercado está insatisfecho y existe la posibilidad de recuperar la inversión en un corto plazo.

Nuestro trabajo comenzara de menos a más, de los más pequeños a los más grandes, es decir, comenzando a distribuir los alimentos en hogares, pequeños negocios, bancos, etc., para que con el tiempo nos posicionemos y llamemos la atención de las grandes empresas, teniendo la oportunidad de proveerles almuerzos para sus colaboradores y así arrancar a toda máquina, pudiendo incursionar en nuevos servicios a ofrecer.

Por último debemos recordar que nuestros competidores siempre estarán presentes, si no nos enfocamos en brindar ese plus sobre la competencia a los consumidores, no lograremos nada y venderemos almuerzos para cubrir nuestros propios almuerzos día a día.

**COMPETIDORES POTENCIALES**

<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>NOSOTROS</b>	<b>D' NELSON</b>	<b>NEGOCIOS SIMILARES</b>	<b>LOCALES INFORMALES</b>	<b>VENEDORES INFORMALES</b>
Servicio a domicilio	Ceibos, Úrdesa, Samborondón, Miraflores, San Felipe y al rededores.	Vía a Samborondón	Empresas con un número superior a 10 personas por día, no entregan individualmente.	No	Recorren la ciudad
Servicio de llamadas telefónicas	Si (llamamos a los clientes y ellos nos llaman para conocer el menú)	Si (solo llaman los clientes para conocer el menú)	No	No	No
Servicio de SMS	Envió del menú a los clientes	No	Si	No	No
Servicio de mails	Envió del menú a los clientes	No	No	No	No
Comida saludable (+) o grasosa (-)	Comida hecha en casa con excelentes productos, sin colorantes, ni edulcorantes, etc.	Comida con mucho achiote, grasa, aceite, cubitos, etc.	Comida hecha en casa con buen sabor y sazón. Grasosa y con productos de bajos costos.	Comida muy grasosa.	Comida muy grasosa.
Crédito; pago quincenal y mensual	Crédito quincenal y mensual dependiendo del cliente.	Pagos de contado.	Crédito semanal.	Pagos de contado.	Pagos de contado.
Opciones de almuerzo, normal + sopa y light + sopa con jugo	2 opciones.	2 opciones.	2 opciones.	2 opciones.	1 opción.
Precio	\$3.00 - \$3.50 (\$4.00 únicamente a vía a Samborondón).	\$3.00 (Almuerzo) + \$1.00 (Envío)	\$ 3.00	\$2.00 - \$2.50	\$1.50 - \$1.75
Opción de Catering	Si	No	No	No	No

## **1.13 MARCO LÓGICO**

### ***OBJETIVO***

Satisfacer las necesidades alimenticias de las personas, brindando alternativas económicas y variadas. Con diferentes servicios complementarios que ayudarán a captar un mayor número de clientes y poco a poco ir captando nuevos nichos de mercados.

### ***PROPÓSITO***

Diferenciar los almuerzos ejecutivos de las demás empresas y competencia.

### ***FIN***

Satisfacer las necesidades alimenticias de las personas.

### ***ACTIVIDADES***

- Envío del menú semanal o diario a través de SMS y Mails.
- Cuenta de Facebook y Twitter donde se exhibirá el menú y posibles promociones que se presenten.
- Promoción por teléfono.
- Feedback a los consumidores al azar, para averiguar cómo están siendo tratados y si la comida está acorde a sus gustos y necesidades.
- Recepción de mails e inbox en Facebook para sugerencias de clientes.



## **CAPITULO 2: CREACION DE LA EMPRESA**

## **2.1 CONSTITUCIÓN DE LA COMPAÑÍA**

Señor Notario.- Sírvase autorizar en el Registro de Escrituras Públicas a su cargo, una por la cual conste la CONSTITUCIÓN DE UNA COMPAÑÍA ANÓNIMA que se otorga al tenor de las cláusulas siguientes:

PRIMERA: PERSONAS QUE INTERVIENEN.- Concurren a la celebración de éste contrato, y manifiestan expresamente su voluntad de constituir la Compañía Anónima que se denominará LA SAZÓN S.A; las siguientes personas: CARLOS JOSE FREIRE SALCEDO; ANTONIO EMANUEL GARAY HEREDIA y DANIELA MARIA RODRIGUEZ RIVADENEIRA, por sus propios derechos, domiciliados en la ciudad de Guayaquil y de nacionalidad ecuatoriana. SEGUNDA.- La compañía que se constituye mediante éste contrato se registrará por las disposiciones de la Ley de Compañías, las normas del derecho adjetivo ecuatoriano que le fueren aplicables y por los estatutos sociales que se insertan a continuación: ESTATUTOS DE LA COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD ANÓNIMA DENOMINADA LA SAZÓN S.A. CAPÍTULO PRIMERO.- DENOMINACIÓN, FINALIDAD, DURACIÓN Y DOMICILIO.- ARTÍCULO PRIMERO: Constituyese en esta la ciudad la compañía que se denominará LA SAZÓN S.A.; la misma que se registrará por las Leyes del Ecuador, los presentes Estatutos y los Reglamentos que se expidieren.- ARTÍCULO SEGUNDO.- La compañía tendrá por objeto dedicarse a: la compra y venta de alimentos, a la comercialización de alimentos, servicio de catering para fiestas, matrimonios, eventos, la importación de materiales para el servicio de catering, importación de herramientas, utensilios de cocina, hornos que sirvan para el proceso de cocción de los alimentos, etc. ARTÍCULO TERCERO.- PLAZO.- El plazo por el cual se constituye la sociedad es de CINCUENTA AÑOS que se contarán a partir de la fecha de inscripción de ésta escritura en el Registro Mercantil.- ARTÍCULO CUARTO: DOMICILIO.- El domicilio principal de la compañía es la ciudad de Guayaquil, y podrá establecer sucursales o agencias en cualquier lugar del Ecuador o el

exterior.- CAPÍTULO SEGUNDO.- CAPITAL, ACCIONISTAS Y ACCIONES.-  
ARTÍCULO QUINTO.- El capital autorizado de la compañía será de OCHOCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, el capital suscrito es de OCHOCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA en OCHOCIENTAS acciones ordinarias y nominativas de un dólar estadounidense cada una de ellas, capital que podrá ser aumentado por resolución de la Junta General de Accionistas.-  
ARTÍCULO SEXTO.- Las acciones estarán numeradas del cero cero uno a la OCHOCIENTAS y serán firmadas por el Gerente General y Presidente de la Compañía.-  
ARTÍCULO SÉPTIMO.- Si una acción o certificado provisional se extraviare, deteriorare o destruyere, la compañía podrá anular el título, previa publicación efectuada por la compañía por tres días consecutivos, en unos de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la misma.- Una vez transcurridos treinta días a partir de la fecha de la última publicación se procederá a la anulación de títulos, habiéndose conferir uno nuevo al accionista, la anulación extinguirá todos los derechos inherentes al título o certificado anulado.-  
ARTÍCULO OCTAVO.- Cada acción es ordinaria y nominativa y da derecho a voto en proporción a su valor pagado, en las juntas generales, en consecuencia cada acción liberada da derecho a un voto en las juntas generales.-  
ARTÍCULO NOVENO.- Las acciones se anotaran en el Libro de acciones y accionistas donde se registraran también los traspasos de dominio o pignoración de las mismas.-  
ARTÍCULO DÉCIMO.- La compañía no emitirá los títulos definitivos de las acciones mientras estas no estén totalmente pagadas, entre tanto sólo se les dará a los accionistas certificados provisionales de aportación.-  
ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO.- En la suscripción de nuevas acciones por aumento de capital se preferirá a los accionistas existentes en proporción a sus acciones.-  
ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO.- La compañía podrá según los casos y atendiendo a la naturaleza de la aportación no efectuada proceder de conformidad con lo dispuesto en el Artículo doscientos diecinueve de la Ley de Compañías.-

CAPÍTULO TERCERO.- DEL GOBIERNO Y DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMPAÑÍA.- ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO.- El gobierno de la compañía corresponde a la Junta General de Accionistas que constituye su órgano supremo. La administración de la compañía se ejecutará a través del Presidente, y del Gerente General, de acuerdo a los términos que se indican en los presentes estatutos.- ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO.- La Junta General la componen los accionistas legalmente convocados y reunidos.- ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO.- La Junta General se reunirá ordinariamente una vez al año dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía previa convocatoria efectuada por el Presidente o el Gerente General a los socios, por la prensa en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio principal de la sociedad, con ocho días de anticipación por lo menos al fijado para la reunión, las convocatorias deberán expresar el lugar, día, hora y objeto de la reunión.- ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO.- La Junta General se reunirá extraordinariamente en cualquier tiempo, previa la convocatoria del Presidente o del Gerente General, por su iniciativa o a pedido de un número de accionistas que represente por lo menos el veinticinco por ciento del capital social. Las convocatorias deberán ser hechas en la misma forma que las ordinarias.- ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO.- Para constituir quórum en una Junta General, se requiere si se trata de primera convocatoria la concurrencia de un número de accionistas que represente por lo menos la mitad del capital pagado. De no conseguirlo se hará una nueva convocatoria de acuerdo con el artículo doscientos treinta y siete de la Ley de compañías, la misma que contendrá la advertencia de que habrá quórum con el número de accionistas que concurrieren.- ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO.- Los accionistas podrán concurrir a las Juntas Generales por medio de representantes acreditados mediante carta- poder.- ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO.- En las Juntas Generales Ordinarias luego de verificar el quórum se dará lectura y discusión de los informes del administrador y comisarios. Luego se conocerá y aprobará el balance general y el estado de

pérdidas y ganancias y se discutirá sobre el reparto de utilidades liquidas, constitución de reservas, proposiciones de los accionistas y por último se efectuarán las elecciones si es que corresponde hacerlas en éste período, según los estatutos.- ARTÍCULO VIGÉSIMO.- Presidirán las Juntas Generales el Presidente y actuará de Secretario el Gerente General, pudiendo nombrarse si fuere necesario un Director o secretario ad- hoc.- ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO.- En las Juntas Generales Ordinarias y Extraordinarias se tratarán los asuntos que específicamente se hayan puntualizado en la convocatoria.- ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO.- Todos los acuerdos y resoluciones de la Junta General Ordinaria se tomarán por simple mayoría de votos en relación al capital pagado concurrente a la reunión. Salvo aquellos casos en que la Ley o estos estatutos exigieren una mayor proporción, las resoluciones de la Junta General son obligatorias para todos los accionistas. ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO.- Al terminarse la Junta General Ordinaria o Extraordinaria, se concederá un receso para que el Gerente General, como secretario redacte un acta, resumen de las resoluciones o acuerdos tomados con el objeto de que dicha acta-resumen puede ser aprobada por la Junta General, y tales resoluciones o acuerdos entrarán de inmediato en vigencia. Todas las actas de Junta General serán firmadas por el Presidente y el Gerente General- Secretario, o por quienes hayan hecho sus veces en la reunión y se elaborarán de conformidad con el respectivo reglamento.- ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO.- Las Juntas Generales Universales o Extraordinarias podrán realizarse sin convocatoria previa, si se hallare presente la totalidad del capital social pagado, de acuerdo a lo que dispone el Artículo doscientos treinta y ocho de la Ley de compañías.- ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO.- Para que la Junta General Ordinaria o Extraordinaria pueda acordar válidamente la transformación, la fusión, la disolución anticipada de la compañía, la reactivación de la compañía en proceso de liquidación, la convalidación y en general cualquier modificación de los estatutos, habrá de concurrir a ella la mitad del capital pagado, en segunda convocatoria bastará la representación

de la tercera parte del capital pagado. Si luego de la segunda convocatoria no hubiere quórum requerido, se procederá a efectuar una tercera convocatoria, la que no podrá demorar más de sesenta días contados a partir de la fecha fijada para la primera reunión, no modificar el objeto de ésta.- La Junta General así convocada se constituirá con el número de accionistas presentes para resolver uno más de los puntos antes mencionados, debiendo expresarse estos particulares, en la convocatoria que se haga.- **ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO.-** Atribuciones de la Junta General Ordinaria o Extraordinaria: a) Elegir al Presidente y al Gerente General, quienes durarán cinco años en el ejercicio de sus funciones, quienes para ejercer dichos cargos, podrán o no ser accionistas de la compañía pudiendo ser reelegidos indefinidamente; b) Elegir uno o más comisarios, quienes duraran dos años en sus funciones; c) Aprobar los estados financieros, los que deberán ser presentados con el informe del comisario, en la forma establecida en el artículo doscientos setenta y nueve de la Ley de compañías vigente; d) Resolver acerca de la distribución de los beneficios sociales; e) Acordar el aumento o disminución del capital social de la compañía; f) Acordar la disolución o liquidación de la compañía antes del vencimiento del plazo señalado o del prorrogado, en su caso de conformidad con la Ley; g) Elegir al liquidador de la Sociedad; h) Conocer de los asuntos que se sometan a su consideración de conformidad con los presentes estatutos; e, i) Resolver los asuntos que le corresponden por la Ley, por los presentes estatutos o reglamentos de la compañía. **ARTÍCULO VIGÉSIMO SÉPTIMO.-** Son atribuciones y deberes del **PRESIDENTE Y GERENTE GENERAL:** a) Ejercer individual o conjuntamente la representación Legal, Judicial y Extrajudicial de la Compañía; b) Administrar con poder amplio, general y suficiente los establecimientos, empresas, instalaciones y negocios de la compañía. c) Dictar el presupuesto de ingresos y gastos; d) Manejar los fondos de la sociedad bajo su responsabilidad, abrir, manejar cuentas corrientes y efectuar toda clase de operaciones bancarias, civiles y mercantiles; e) Suscribir pagarés, letras de cambio, y en general todo

documento civil y comercial que obligue a la compañía; f) Nombrar y despedir trabajadores, previa las formalidades de la Ley, constituir mandatarios generales y especiales; g) Cumplir y hacer cumplir las resoluciones de la Junta General de Accionistas; h) Súper vigilar la contabilidad, archivo y correspondencia de la sociedad y velar por una buena marcha de sus dependencias; i) Las demás atribuciones que le confieran los estatutos; y, j) Suscribir conjuntamente los títulos de acciones de la compañía.- En los casos de ausencia o impedimento para actuar del Gerente General y Presidente, será reemplazado por el Vicepresidente quién tendrá las mismas facultades que el reemplazado.- ARTÍCULO VIGÉSIMO OCTAVO.- Son atribuciones y deberes del o de los comisarios, lo dispuesto en el artículo doscientos sesenta y nueve de la Ley de Compañías.- CAPÍTULO CUARTO: ARTÍCULO VIGÉSIMO NOVENO.- La compañía se disolverá por las causas determinadas en la Ley de compañías, en tal caso, entrará en liquidación, la que estará a cargo del Gerente General y Presidente.- TERCERA: DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CAPITAL SOCIAL.- El capital de la Compañía ha sido suscrito y pagado de la manera siguiente: El señor CARLOS JOSE FREIRE SALCEDO, ha suscrito cuatrocientas acciones ordinarias y nominativas de un dólar de los Estados Unidos de América, y ha pagado el 25% del valor de cada una de ellas, el señor ANTONIO EMANUEL GARAY HEREDIA, ha suscrito trescientos veinte acciones ordinarias y nominativas de un dólar de los Estados Unidos de América, y ha pagado el 25% del valor de cada una de ellas, y, la señorita DANIELA MARIA RODRIGUEZ RIVADENEIRA, ha suscrito ochenta acciones ordinarias y nominativas de un dólar de los Estados Unidos de América, y ha pagado el 25% del valor de cada una de ellas. Conforme consta del Certificado de Cuenta de Integración de Capital otorgado por el BANCO PICHINCHA.-

### **2.1.1 ASPECTOS LEGALES DE CONSTITUCIÓN**

1. Carta dirigida a la Súper Intendencia de Compañías, solicitando el nombre de la empresa que se desea constituir.
2. Apertura de una CUENTA DE INTEGRACIÓN DE CAPITAL a nombre de la compañía en cualquier banco, debe estar conformado por 2 o más accionistas y depositar en esa cuenta el 25% del capital suscrito mínimo de la misma, si es sociedad anónima es el 25 % de 800 y si es de responsabilidad limitada se aporta con el 50%.
3. Para abrir la cuenta de integración necesitas llevar una carta solicitando la apertura, hacer el depósito, las firmas de los socios, y un cuadro que especifique cual es el aporte de cada socio en porcentaje y en dinero.
4. Una vez que tienes la cuenta, y la aprobación del nombre de la empresa, copia de cédulas y certificados de votación de accionistas, llevas todo a la Notaría donde se la eleva a escritura pública, la firma un abogado y te entregan 4 testimonios
5. Con carta firmada por el abogado, ingresan las escrituras a la Súper Intendencia de Compañías, donde las estudian, de estar todo correcto, la aprueban.
6. Luego deberás cumplir con la resolución que te emita la Súper Intendencia de Compañías.
7. Luego se inscribe los nombramientos de Gerente y Presidente.
8. Se solicita a la Súper Intendencia de Compañías que entreguen la HOJA DE REGISTRO DE SOCIEDADES que las vas a necesitar para obtener el RUC en el SRI.



### **2.1.1.1 REQUISITOS PARA EL RUC (REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES)**

- Original y copia de la constitución de la compañía inscrita.
- Original y copia de nombramiento de representante legal.
- Copia de cédulas.
- Formulario 01A Y 01B.
- Planilla de servicios básicos donde funcione la compañía a nombre de algún accionista o representante legal.
- Patente Municipal y Permiso de Bomberos.
- El extracto deberá ser publicado por la prensa y la constitución de la compañía se la inscribe en el Registro Mercantil ES OBLIGATORIO.

### **2.1.2 REQUISITOS PARA OBTENCIÓN DE PERMISOS**

#### ***2.1.2.1 MUNICIPALES***

- RUC original y copia.
- Cancelación de impuesto a la renta copia.

#### ***2.1.2.2 CUERPO DE BOMBEROS***

- RUC original y copia.
- Inspección del local donde se trabajara.

#### ***2.1.2.3 MINISTERIO DE GOBIERNO Y POLICIA NACIONAL***

- RUC original y copia.

#### ***2.1.2.4 CÁMARA DE COMERCIO DE GUAYAQUIL***

- RUC original y copia.

#### **2.1.3.5 DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE SALUD**

- RUC original y copia.
- Exámenes generales de salud.

### **CAPITULO 3: ESTUDIO ORGANIZACIONAL**

# ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

## 3.1 ORGANIGRAMA



### 3.2 DETALLE DE FUNCIONES

<b>CARGO</b>	<b>DETALLE DE FUNCIONES</b>
<b>GERENTE / ADMINISTRADOR</b>	<p>Supervisar inventarios.</p> <p>Realizar las compras de insumos, materia prima, etc.</p> <p>Realizar los pagos de servicios básicos del negocio.</p> <p>Manejo de las cuentas por pagar y cobrar de clientes y proveedores.</p> <p>Envío de los menús semanales.</p> <p>Promoción y Publicidad de la empresa.</p>
<b>NUTRICIONISTA</b>	<p>Supervisar que el menú sea equilibrado.</p> <p>Revisar los niveles de sal y azúcar en las comidas.</p> <p>Comprobar el estado de los alimentos perecibles.</p> <p>Asesorar sobre consejos en la preparación de los productos.</p> <p>Realizar una encuesta, a título de retroalimentación, con clientes</p>
<b>JEFE DE COCINA</b>	<p>Supervisar inventarios de insumos y productos perecibles.</p> <p>Creación de los menús.</p> <p>Innovar en platos, sugerencias al administrador.</p> <p>Supervisar la cocina, probar los platos, etc.</p> <p>Supervisar el despacho y empaque de las comidas.</p> <p>Control de pedidos anotados vs pedidos realizados.</p>
<b>COCINA</b>	<p>Realizar inventarios de insumos y productos perecibles.</p> <p>Preparar los platos indicados por el Jefe de Cocina.</p> <p>Probar los platos realizados previa la prueba del Jefe de Cocina.</p> <p>Sugerir platos nuevos o ingredientes para variar el menú.</p>

<p><b>LIMPIEZA</b></p>	<p>Limpieza a fondo previa preparación de alimentos y post preparación de alimentos.</p> <p>Ayudar al despachador a empacar los pedidos.</p>
<p><b>DESPACHO</b></p>	<p>Empacar los pedidos.</p> <p>Control de pedidos anotados vs pedidos realizados.</p> <p>Anotar en las fundas el nombre del cliente.</p> <p>Entregar los pedidos a los repartidores.</p>
<p><b>REPARTIDOR EXTERNO</b></p>	<p>Realizar el recorrido de entrega de pedidos de acuerdo al orden de entrega detallado por el Administrador.</p>

### 3.2.1 PERFILES DE SELECCIÓN

<b>CARGO</b>	<b>EDAD</b>	<b>PERFIL ACADEMICO Y EXPERIENCIA LABORAL</b>
	<b>SEXO</b>	
	<b>ESTADO CIVIL</b>	
<b>GERENTE / ADMINISTRADOR</b>	30 Años en adelante	Instrucción Superior.  Titulo en Ingeniería Comercial,  Administración de Empresas, Economía, o carreras afines.  Experiencia en administración de una empresa, preferiblemente de alimentación. Mínimo 3 años de experiencia.
	Masculino o Femenino	
	Soltero o Casado	
<b>NUTRICIONISTA</b>	30 Años en adelante	Instrucción Superior.  Ingeniería o Licenciatura en Nutrición, o carreras afines. Experiencia maneja del área de nutrición de Restaurants,  Colegios, Universidades, etc. Mínimo 2.5 años de experiencia.
	Masculino o Femenino	
	Soltero o Casado	
<b>JEFE DE COCINA</b>	30 Años en adelante	Instrucción Superior.

		Ingeniería o Licenciatura en Alimentación, Cocina, Gastronomía, o carreras afines. Experiencia en manejo de Cocinas, en Restaurants, Hoteles, Patios de comidas, etc. Manejo de personal de cocina. Mínimo 2.5 años de experiencia.
	Masculino o Femenino	
	Soltero o Casado	
<b>COCINA</b>	25 años en adelante	Estudios primarios o secundarios. Cursos de Gastronomía, Alimentación, Cocina, o cursos afines.
	Masculino o Femenino	Experiencia en cocinas de Restaurants, Hoteles, Patios de Comidas, etc.
	Soltero o Casado	Mínimo 2 años de experiencia.
<b>LIMPIEZA</b>	18 años en adelante	Estudios primarios o secundarios. Experiencia en el área de limpieza en Restaurants, Hoteles, Patios de Comidas, etc.
	Masculino o Femenino	Mínimo 1 año de experiencia preferiblemente.
	Soltero o Casado	** Capacitación obligatoria.
<b>DESPACHO</b>	18 años en adelante	Estudios primarios o secundarios.



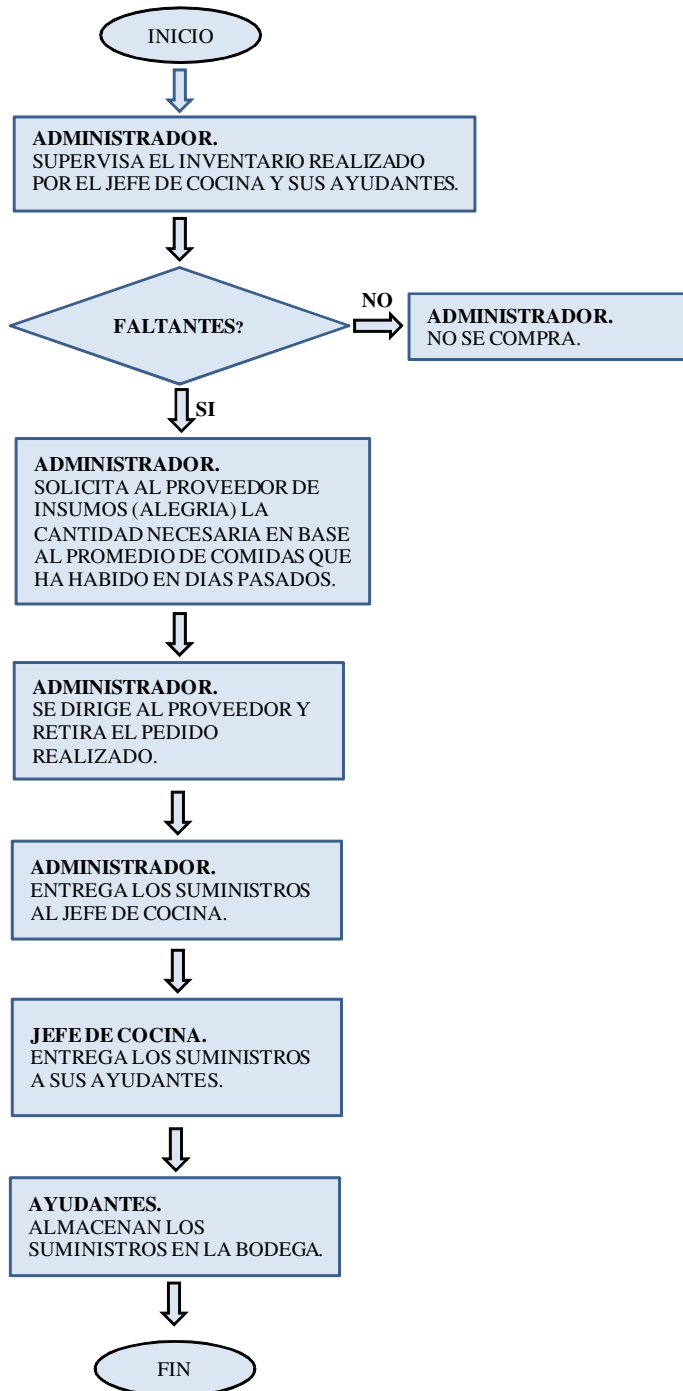
		Experiencia laboral no indispensable.
	Masculino o Femenino	
	Soltero o Casado	** Capacitación obligatoria.
<b>REPARTIDOR EXTERNO</b>	25 años en adelante	Estudios primarios o secundarios.
	Masculino	Licencia tipo B (Vehículo propio).
	Soltero o Casado	Licencia tipo A (Vehículo propio).

<b>CARGO</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>ACTITUDES</b>
<b>GERENTE / ADMINISTRADOR</b>	Liderazgo. Manejo de personal. Habilidad numérica. Toma de decisiones. Manejo de utilitarios Office. Pro actividad.	Disposición de servicio. Espíritu comercial. Sociabilidad. Responsabilidad. Buena presencia.
<b>NUTRICIONISTA</b>	Liderazgo. Manejo de utilitarios Office. Pro actividad. Toma de decisiones.	Sociabilidad. Responsabilidad. Buena presencia. Disposición de servicio.
<b>JEFE DE COCINA</b>		Disposición de servicio.

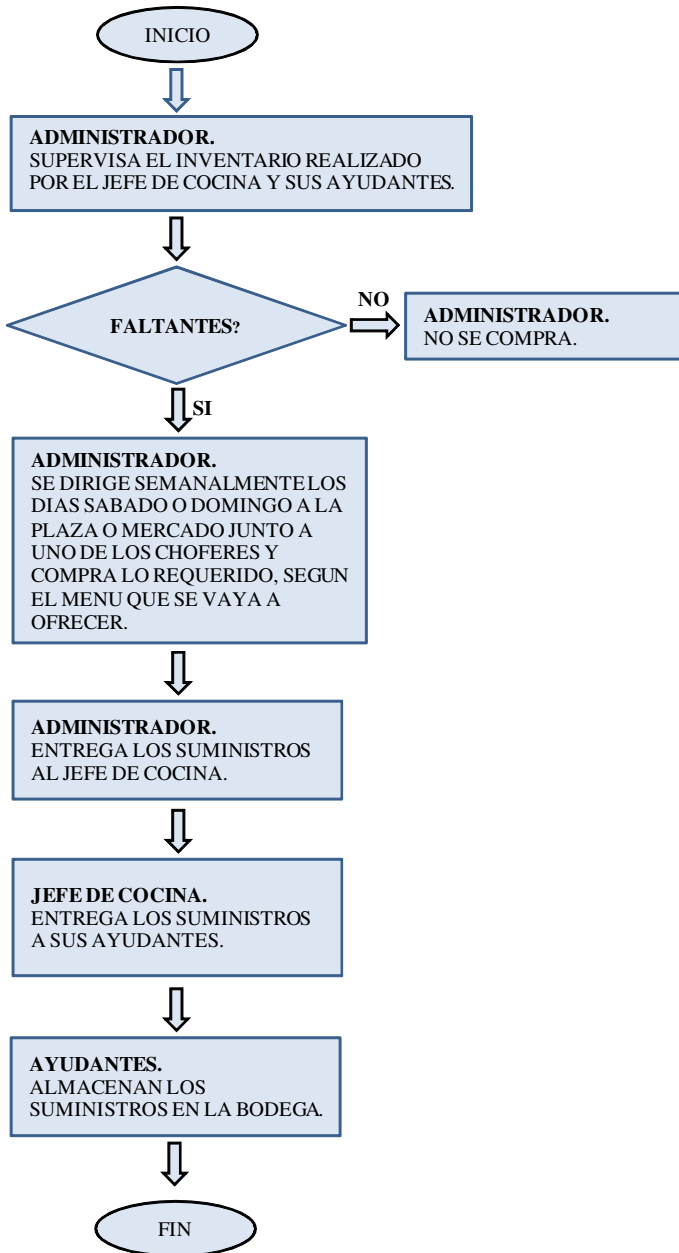
	<p>Pro actividad.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Proactividad.</p> <p>Habilidad numérica.</p> <p>Destrezas culinarias.</p>	<p>Responsabilidad.</p> <p>Buena presencia.</p> <p>Planificación.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p>
<b>COCINA</b>	<p>Trabajo en equipo.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Destreza manual.</p> <p>Destrezas culinarias.</p>	<p>Disposición de servicio.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p>
<b>LIMPIEZA</b>	<p>Iniciativa.</p> <p>Proactividad.</p> <p>Trabajo en equipo.</p>	<p>Disposición de servicio.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p>
<b>DESPACHO</b>	<p>Iniciativa.</p> <p>Proactividad.</p> <p>Trabajo en equipo.</p>	<p>Disposición de servicio.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p>
<b>REPARTIDOR EXTERNO</b>	<p>Iniciativa.</p> <p>Proactividad.</p> <p>Trabajo en equipo.</p>	<p>Disposición de servicio.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Honestidad.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p>

### 3.3 FLUJOGRAMA DE PROCESOS

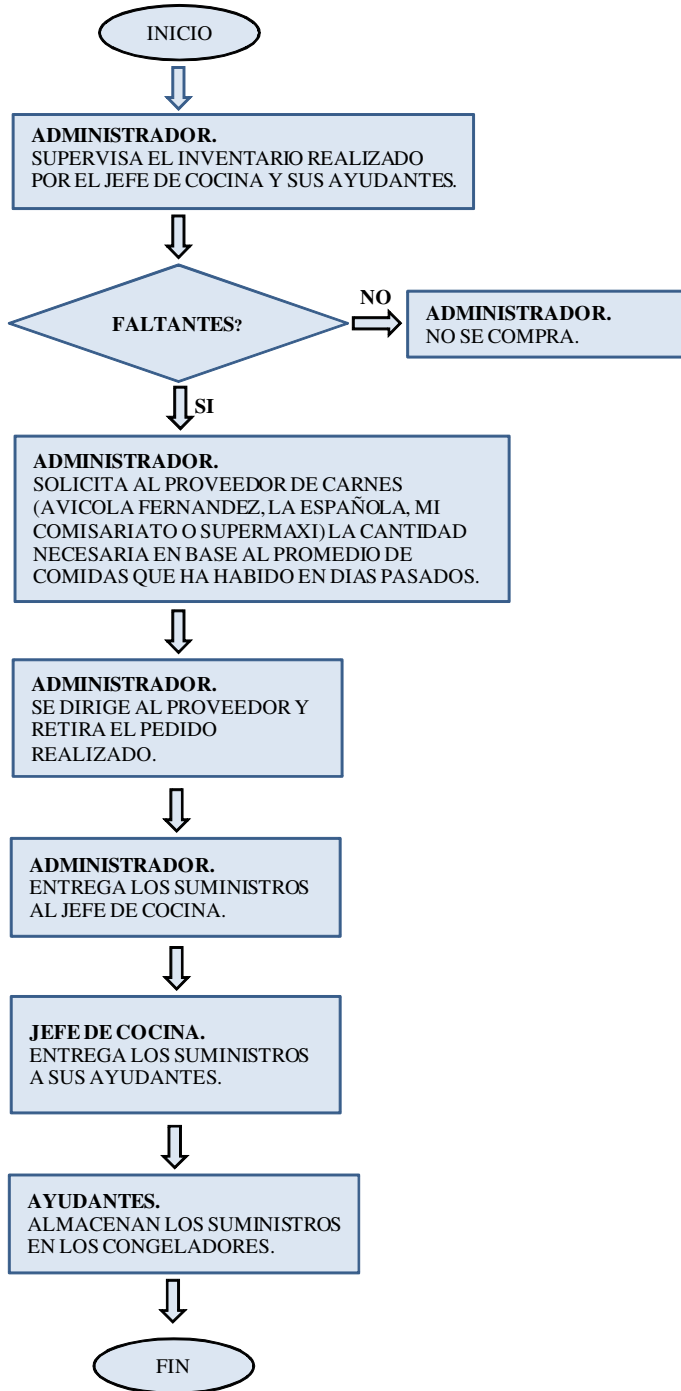
#### COMPRA DE INSUMOS PLASTICOS



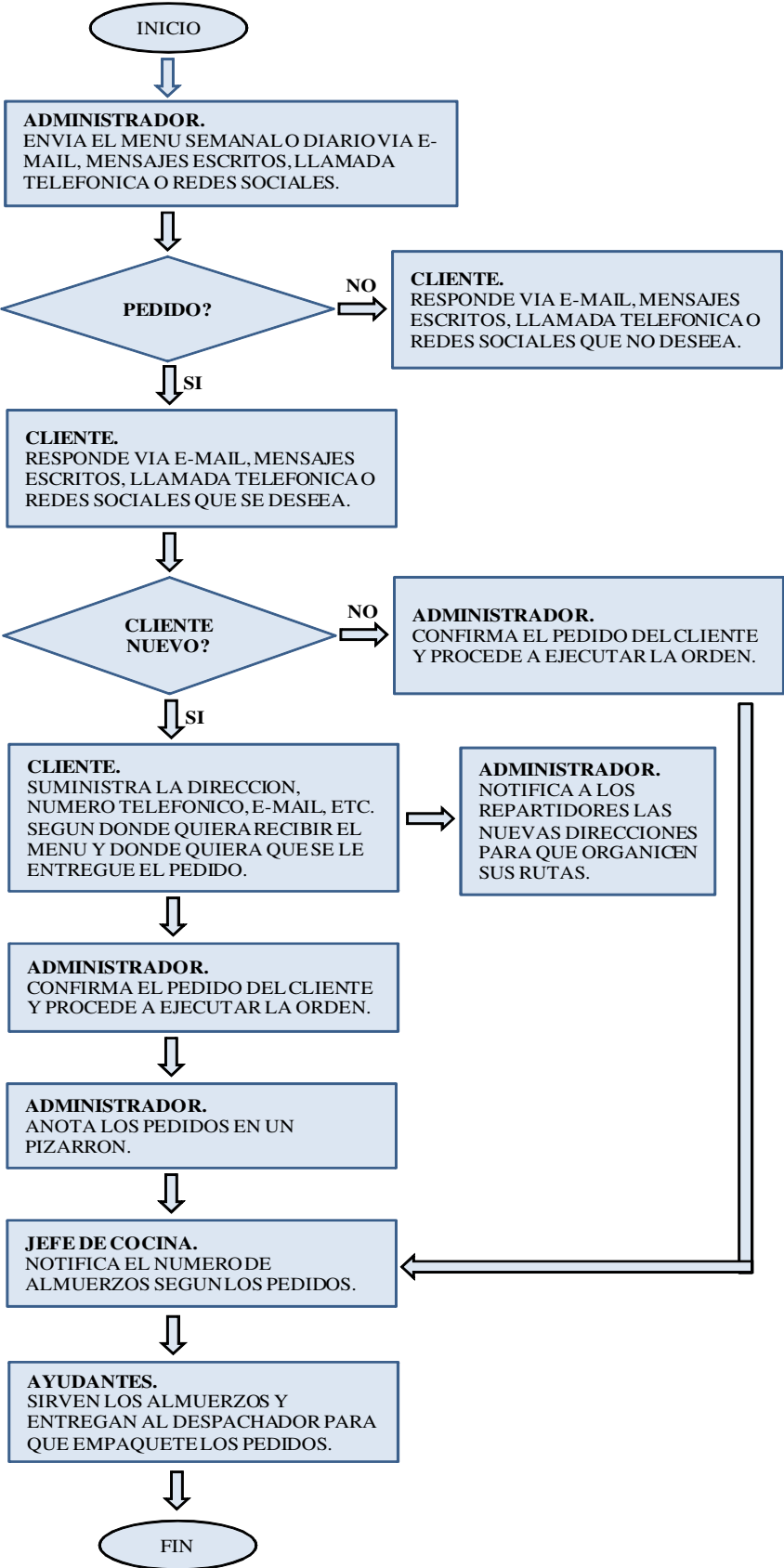
## COMPRA DE FRUTAS Y VEGETALES



## COMPRA DE PRODUCTOS CARNICOS Y MARISCOS



# PEDIDO DE ALMUERZOS



## **CAPITULO 4: ESTUDIO DE MERCADO**

## **4.1 POBLACIÓN Y MUESTREO**

### ***4.1.1 SEGMENTACIÓN Y ESTRATIFICACIÓN DE LA MUESTRA***

“GRUPO DE CLIENTES ¿A QUIÉN SE QUIERE SATISFACER?”

- Hombres y mujeres.
- Población económicamente activa que pertenezcan a un estrato medio en adelante.
- Grupo de edad entre 18 y 80 años.
- Estilo de vida (ejecutivos, deportistas, adultos, o personas con sobrepeso preocupados por su alimentación).
- Personas que guste de comida a su elección.
- Personas con poder adquisitivo para comprar comida de calidad a diario.



#### **4.1.2 DISEÑO DE LA ENCUESTA**

**1. ¿Dónde almuerza a diario? Domicilio, Lugar de trabajo o en otro sitio. Ejemplo:**

**Ceibos, Úrdesa, Vía a Samborondón, Miraflores, Vía a la Costa, etc. Completar.**

DOMICILIO (Colocar sector): \_\_\_\_\_

LUGAR DE TRABAJO (Colocar sector): \_\_\_\_\_

OTROS (Colocar sector): \_\_\_\_\_

**2. ¿Qué actividad económica realiza, en su hogar o en su lugar de trabajo? Completar.**

\_\_\_\_\_

**3. Encierre como está compuesto su almuerzo normalmente.**

JUGO + SOPA

JUGO + PLATO FUERTE O LIGHT

JUGO + SOPA + PLATO FUERTE O LIGHT

OTROS: \_\_\_\_\_

**4. ¿En su almuerzo prefiere tener cantidad de comida o calidad de comida? Encierre.**

CANTIDAD // CALIDAD // AMBAS

**5. ¿Le gustaría recibir a domicilio en la comodidad de su hogar o su lugar de trabajo su almuerzo a diario? Encierre.**

SI // NO

**6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo de calidad y a domicilio que incluya: Jugo + Sopa + Plato Fuerte o Light? Encierre.**

\$3 // \$3.50 // \$4 // \$4.50

OTROS: \_\_\_\_\_

**7. ¿De qué manera le gustaría hacer su pedido de almuerzos? Encierre.**

E-MAIL // TELEFONO FIJO // CELULAR // MENSAJE TEXTO

OTROS: \_\_\_\_\_

**8. ¿Con que frecuencia prefiere recibir el menú de almuerzos? Encierre.**

SEMANAL // DIARIO

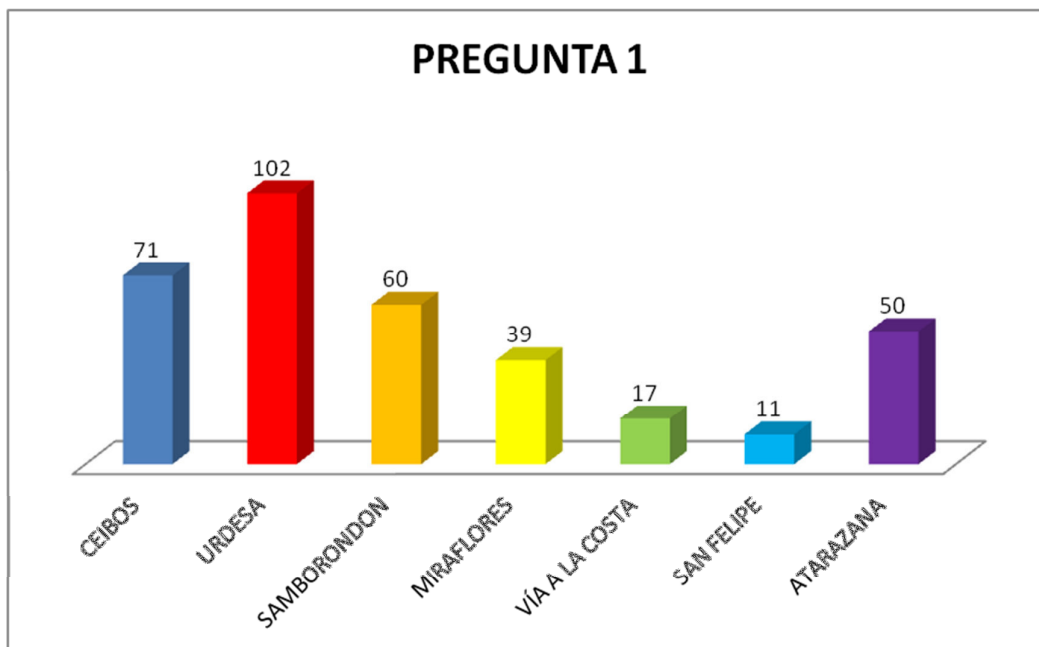
OTROS: \_\_\_\_\_

**9. ¿Le gustaría tener una opción de Catering para eventos y reuniones familiares y/o empresariales, más selectas y personalizadas?**

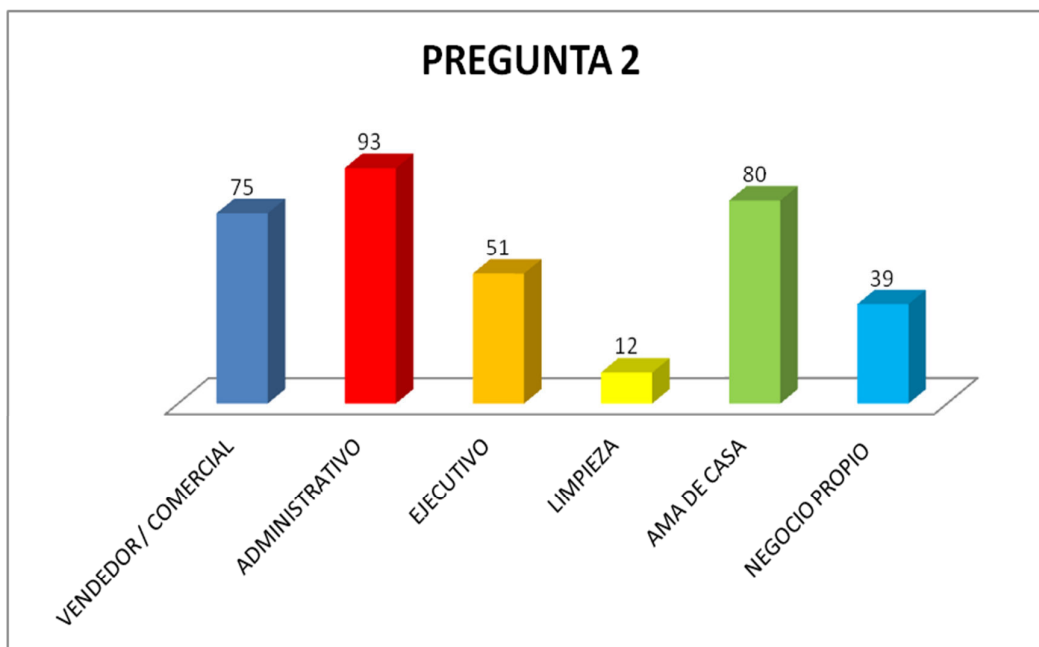
SI // NO

### 4.1.3 TABULACIÓN DE LA ENCUESTA

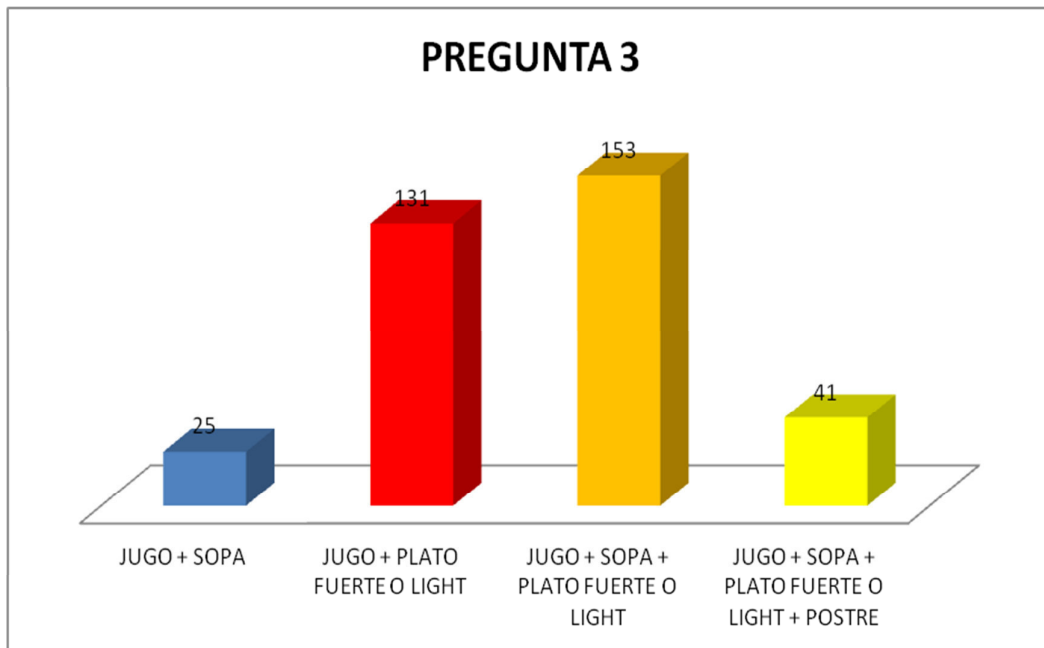
1. ¿Dónde almuerza a diario? Domicilio, Lugar de trabajo o en otro sitio. Ejemplo: Ceibos, Úrdesa, Vía a Samborondón, Miraflores, Vía a la Costa, etc. Completar.



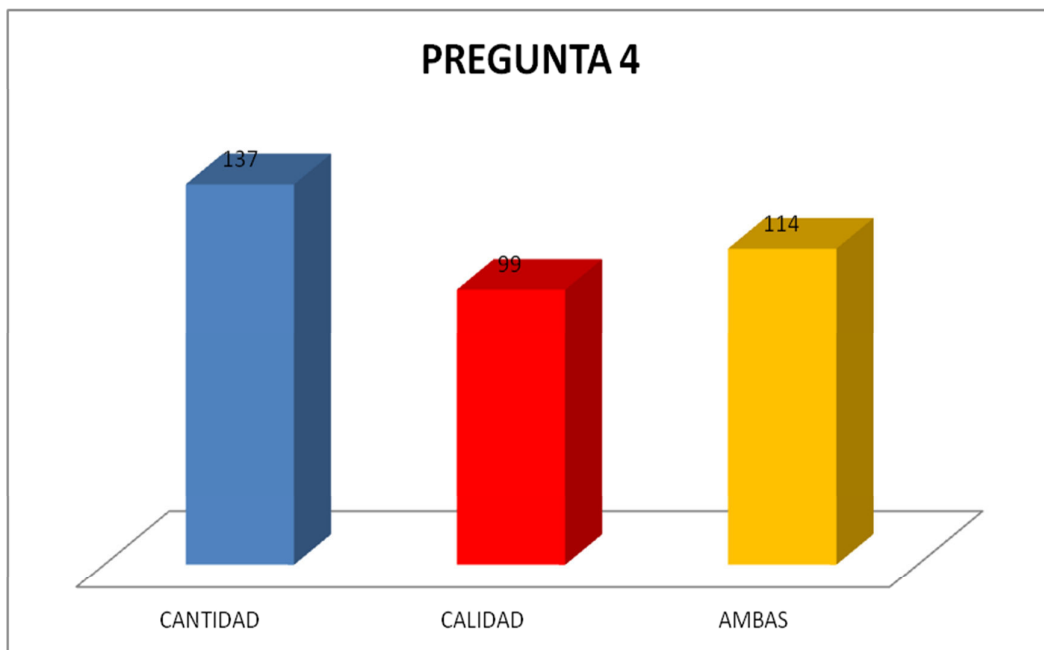
2. ¿Qué actividad económica realiza, en su hogar o en su lugar de trabajo? Completar.



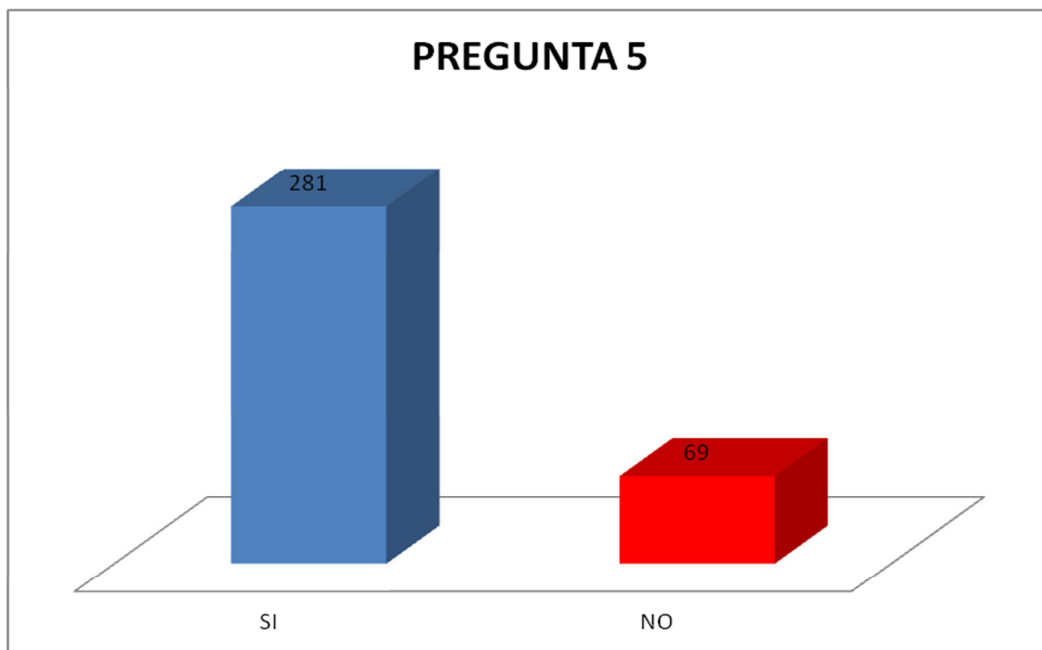
**3. Encierre como está compuesto su almuerzo normalmente.**



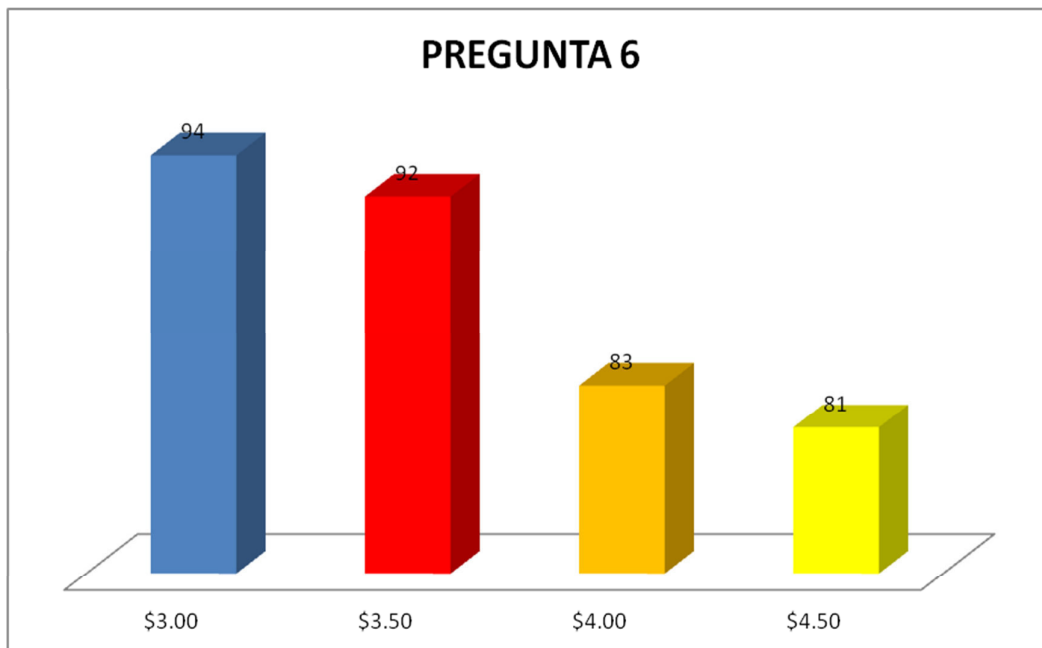
**4. ¿En su almuerzo prefiere tener cantidad de comida o calidad de comida? Encierre.**



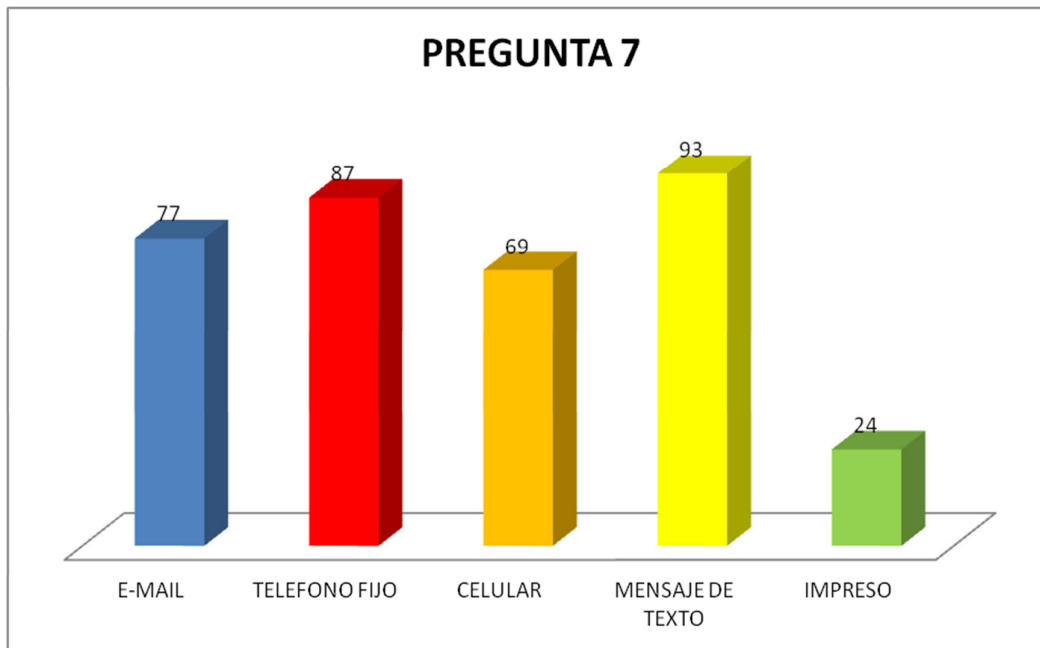
5. ¿Le gustaría recibir a domicilio en la comodidad de su hogar o su lugar de trabajo su almuerzo a diario? Encierre.



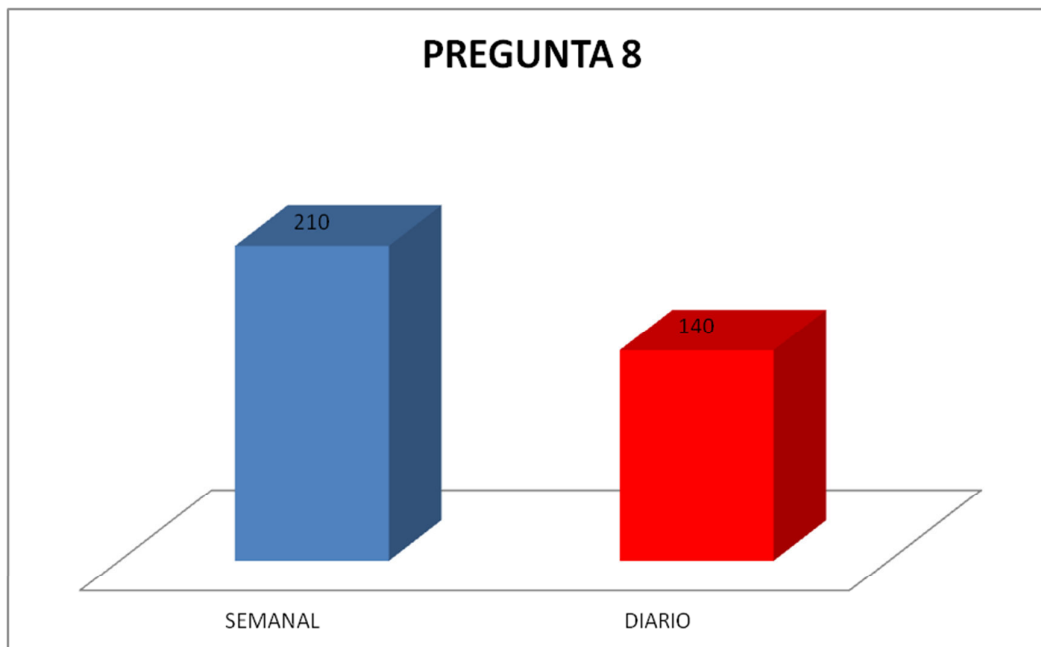
6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo de calidad y a domicilio que incluya: Jugo + Sopa + Plato Fuerte o Light? Encierre.



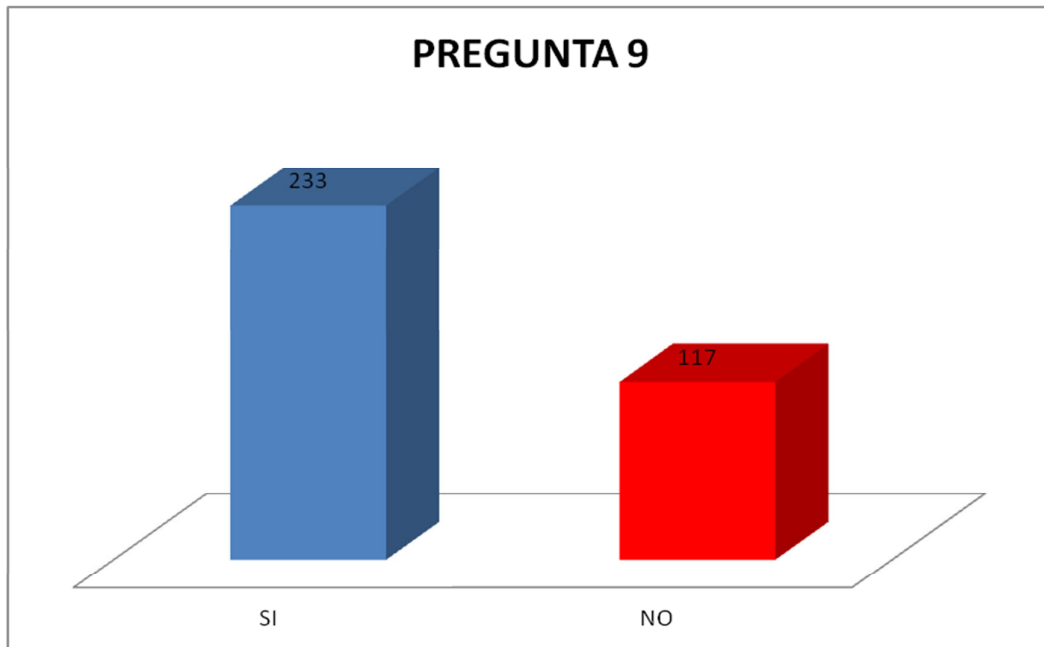
7. ¿De qué manera le gustaría hacer su pedido de almuerzos? Encierre.



8. ¿Con que frecuencia prefiere recibir el menú de almuerzos? Encierre.



9. ¿Le gustaría tener una opción de Catering para eventos y reuniones familiares y/o empresariales, más selectas y personalizadas?



## 4.2 PROVEEDORES

<b>PROVEEDORES / PRODUCTOS</b>	<b>SUPERMAXI</b>	<b>MI COMISARIATO</b>	<b>MERCADOS MAYORISTAS</b>	<b>AVICOLA FERNANDEZ</b>	<b>ALEGRIA</b>
Enlatados	X	X			
Frutas	X	X	X		
Vegetales	X	X	X		
Granos	X	X	X		
Carnes	X	X		X	
Mariscos	X	X		X	
Embutidos	X	X		X	
Desechables Plásticos	X	X		X	X
Limpieza	X	X		X	X



### 4.3 CONVENIOS

Aprovechando el auge y crecimiento impresionante que está teniendo la cultura deportista, más conocida como “Cultura Fit”, ofreceremos nuestros servicios de almuerzos para los centros donde se practican los diferentes deportes, artes marciales, etc., sea para sus empleados como para sus clientes, enviando las comidas a las casas o a sus lugares de trabajo.

Todo buen deportista, sea competidor o solo por mantener su salud, tiene que alimentarse con productos de calidad, baja en grasas saturadas, baja en azúcares, baja en sal, comida sana para un cuerpo sano, es aquí donde aparecemos nosotros con nuestra alternativa.

En la actualidad está en pleno apogeo la conocida dieta Paleolítica, basada en el consumo de proteínas animales altas, vegetales, frutas, mariscos, etc., todo lo proveniente de la tierra y no donde el ser humano haya tenido participación activa. Se evita comer carbohidratos de almidón como arroz, papa, pasta, también se evitan los granos, lácteos, etc., es una dieta, mejor dicho, un estilo de vida para atletas elite.

Luego de varios estudios hemos decidido que si la demanda de este tipo de alimentos es considerable lanzaremos una nueva opción de alimentos basada en la dieta paleolítica, los costos de esta deberán ser analizados al detalle, tentativamente la ofreceríamos a \$4.00.

En cuanto a los convenios con los centros, ofreceremos nuestros servicios como proveedores aliados, utilizando nuestros productos para promocionar los servicios de ellos a través de flyers y publicidad escrita, de modo que en los insumos plasticos que entregamos los almuerzos puede ir pegada la publicidad del lugar, a cambio de esto nosotros podremos

ofrecer nuestros servicios en sus locales y colocar publicidad en las carteleras de ellos, resumiéndolo en un trade publicitario. Dependiendo de la demanda podremos analizar la posibilidad de otorgarles algún descuento de clientes nuevos referidos.

## **CAPITULO 5: PLAN DE MARKETING**

## **5.1 MARKETING MIX**

### **5.1.1 PRODUCTOS Y SERVICIOS**

- PRODUCTO (Almuerzos ejecutivos y servicio de catering).

Nuestra empresa ofrecerá un servicio de comidas sanas y saludables que estarán supervisadas por un especialista en gastronomía y alimentación.

Se diseñara un menú semanal con sopa, plato fuerte, plato light y jugo, el pedido será armado según el gusto y preferencia del cliente.

Todos nuestros platos serán preparados con productos frescos y saludables.

En lo que se refiere a carnes tendremos una gran diversidad para ofrecer (res, pollo, cerdo, pescado, camarón, etc.)

Por otro lado, ofreceremos el servicio complementario de catering para eventos, entiéndase, buffets, cocteles, ceremonias, etc., con una gama amplia de piqueos, entre pies, bocaditos, etc., de igual modo proveyendo personal de saloneros, mesas y demás.

#### **5.1.1.1 MENÚS**

Una de las principales fortalezas del negocio es las variedad de alternativas en las comidas, alargandose hasta 8 semanas hasta que se repita algun plato, a continuacion detallo el menu de 8 semanas corridas.

## **SEMANA 1**

### **Lunes**

- Locro de acelgas
- Arroz con choclo, filete de carne y zanahorias con vainitas salteadas
- Ensalada nicoisse

### **Martes**

- Sopa de pollo, zanahorias, zapallo y frejoles
- Pollo a la marengo con papitas y perejil
- Ensalada de manzana con filete de carne

### **Miércoles**

- Crema de zapallo
- Ensalada rusa con carne al jugo y arroz
- Ensalada de aguacate con mango y filete de pollo

### **Jueves**

- Sopa hortelana
- Arroz con camarones
- Ensalada griega con filete de pollo

### **Viernes**

- Sopa de torrejas
- Churrasco montado o
- Ensalada de papas con jamón (papas, apio, huevos duros, pimientos)

## **SEMANA 2**

### **Lunes**

- Sopa de garbanzos
- Arroz campesino de chorizo con espinaca o
- Ensalada de macarrones con jamón y salsa francesa

### **Martes**

- Sopa ajiaco de pollo
- Estofado de carne con arroz y maduros o
- Ensalada de melón con filete de pollo

### **Miércoles**

- Caldo de bolas
- Fideos chinos con filete de pollo
- Ensalada de fiesta con filete de carne

### **Jueves**

- Sopa verde
- Pescado apanado con salsa de cebolla y papas doradas o
- Ensalada colorida con filete de pollo

### **Viernes**

- Sopa de papas con habas
- Cariucho
- Ensalada maison con atún

## **SEMANA 3**

### **Lunes**

- Sopa de fideos con pollo
- Estofado de cerdo con frejoles rojos o
- Ensalada francesa de espinaca con jamón

### **Martes**

- Sopa de zapallo y choclos
- Arroz con pollo y maduros o
- Legumbres al vapor con vinagreta y carne

### **Miércoles**

- Crema de verde con salsa de cebolla
- Lomito salteado con papitas fritas o
- Aguacates rellenos con atún

### **Jueves**

- Sopa de cebolla
- Pollo al curry, arroz con vainitas y zanahorias
- Ensalada sabrosa con filete de pollo

### **Viernes**

- Sopa de lentejas con queso o
- Cazuela de atún
- Ensalada Tiger con pollo

## **SEMANA 4**

### **Lunes**

- Sopa de pollo con fideo conchitas
- Ensalada de col, zanahorias, manzanas y pasas con filete de carne o
- Ensalada cesar y pollo

### **Martes**

- Caldo de pata
- Arroz con carne a la campesina
- Legumbres gratinadas con filete de pollo

### **Miércoles**

- Crema de coliflor con zanahorias
- Espagueti a la boloñesa o
- Ensalada de choclos con carne

### **Jueves**

- Sopa de albóndigas
- Ají de gallina con papitas doradas o
- Ensalada de manzana, papas, apio sobre lechuga con filete de carne

### **Viernes**

- Menestrón
- Encebollado de papa con pollo o
- Ensalada de pasta primavera



## **SEMANA 5**

### **Lunes**

- Sopa de pollo, choclos con papas
- Moros de lentejas con carne y maduros o
- Ensalada de col con pasas y con filete de pollo

### **Martes**

- Sopa de verduras
- Torta de choclos con salón y arroz o
- Ensalada de pollo

### **Miércoles**

- Crema de brócoli con zanahorias
- Pollo a la barbacoa con papitas doradas y arroz o
- Ensalada de Zuchinis, zanahorias y choclos con carne

### **Jueves**

- Sopa de lentejas y verde
- Enrollado de atún o
- Ensalada waldorf con pollo

### **Viernes**

- Sancocho blanco
- Lasaña de pollo o
- Ensalada de primavera con atún

## **SEMANA 6**

### **Lunes**

- Sopa de pollo con papas y zanahorias
- Arroz con frejoles a la mejicana
- Ensalada de rábanos con pollo

### **Martes**

- Sopa chilena
- Ensalada de papas, zanahorias, apio con cerdo al jugo y arroz o
- Ensalada de valenciana de atún

### **Miércoles**

- Crema de lentejas con crotones
- Canelones de acelga y pollo o
- Ensalada de manzanas

### **Jueves**

- Sopa de legumbres
- Pollo a la cerveza con arroz y papitas doradas
- Ensalada de aguacates y pepinos con pollo y salsa de yogurt

### **Viernes**

- Caldillo de huevo
- Cazuela de pescado y arroz o
- Zuchini a la provenzal con filete de carne

## **SEMANA 7**

### **Lunes**

- Sopa de lentejas con salchichas
- Ensalada de invierno con filete de carne
- Ensalada de pollo con mayonesa de soya

### **Martes**

- Sopa de quinua
- Lasaña de carne
- Hongos a la griega con filete de carne

### **Miércoles**

- Crema de espinaca con huevo duro
- Arroz con maduro, cebolla, ajo y culantro, papitas doradas con cerdo
- Ensalada de lechuga con higo y jamón

### **Jueves**

- Sopa de arroz con zapallo
- Huevos fritos con picadillo de carne papas fritas y arroz
- ensalada de coliflor con mostaza y miel con filete de pollo

### **Viernes**

- Sopa de verduras
- Arroz con calamares y maduros
- Hamburguesas de atún con ensalada de papas, coliflor y zanahorias

## **SEMANA 8**

### **Lunes**

- Sopa ajiaco al estilo chileno
- Arroz con frejoles rojos, tortitas de verde y carne o
- Ensalada fría con jamón

### **Martes**

- Mole a la olla
- Cacerola de papas con atún
- Ensalada de otoño con filete de pollo

### **Miércoles**

- Crema de apio con canguil
- Cerdo al horno, mote, arroz y maduros o
- Ensalada de atún con tomate

### **Jueves**

- Sopa de zanahorias al curry
- Gallo pinto montado
- Ensalada de fiesta con filete de pollo

### **Viernes**

- Sopa de achochas
- Pollo al vino con papitas doradas y arroz amarillo
- Ensalada de choclos con carne

### 5.1.2 PRECIO

De acuerdo con los resultados obtenidos en la investigación de mercados y las encuestas se determinó que el rango de precios a cobrar a nuestros clientes está entre \$3.50 a \$4.50 se ha escogido el precio de \$3.50 por que la mayoría de precios de nuestra competencia bordea de \$1.75 a \$3 dólares pero nosotros contamos con una diferencia que ofrecemos platos nutritivos y bajos en grasas.

Además del servicio a domicilio que ofrecemos se determinó que nuestros clientes estarían dispuestos a pagar \$1,00 adicional por el servicio a domicilio por lo cual el precio sería de \$4.50 por cada pedido, en caso que se encuentren fuera de la ruta de entregas.

#### 5.1.2.1 ANALISIS DE COSTOS POR PRODUCTO

<b>CHURRAZCO MONTADO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Arroz</b>	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
<b>Huevos</b>	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
<b>Tomate</b>	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
			<b>\$1,13746</b>
<b>LOCRO DE ACELGAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Acelga</b>	\$0,50000	\$0,80000	\$0,40000
<b>Queso</b>	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
<b>Leche</b>	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217

Cebolla blanca	\$0,00333	\$4,00000	\$0,01333
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,56930</b>
<b>ARROZ CON CHOCLO, FILETE DE CARNE Y ZANAHORIAS CON VAINITAS SALTEADAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,81093</b>
<b>ENSALADA NICOISSE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
			<b>\$2,00938</b>
<b>SOPA DE POLLO, ZANAHORIAS, ZAPALLO Y FREJOL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Zapallo	\$0,01667	\$1,50000	\$0,02500
Frejol Blanco	\$0,07692	\$1,98000	\$0,15231
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,96338</b>
<b>POLLO A LA MARENGO CON PAPITAS Y PEREJIL</b>			

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Aceitunas verdes	\$0,03333	\$5,06000	\$0,16867
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Vino	\$0,01667	\$4,75000	\$0,07917
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
			<b>\$1,36363</b>
<b>ENSALADA DE MANZANA CON FILETE DE CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Pimienta	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,75973</b>
<b>CREMA DE ZAPALLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zapallo	\$0,01667	\$1,50000	\$0,02500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,09546</b>
<b>ENSALADA RUSA CON CARNE AL JUGO Y ARROZ</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100

Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Remolacha	\$0,05000	\$0,44000	\$0,02200
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,78499</b>
<b>ENSALADA DE AGUACATE CON MANGO Y FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Mango	\$0,33333	\$2,50000	\$0,83333
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Aguacate	\$0,33333	\$5,00000	\$1,66667
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Miel	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$3,38131</b>
<b>SOPA HORTELANA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Acelga	\$0,50000	\$0,80000	\$0,40000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Fideo Tirabuzón	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
			<b>\$0,78161</b>
<b>ARROZ CON CAMARONES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Camarón	\$0,12500	\$8,80000	\$1,10000
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,50371</b>
<b>ENSALADA GRIEGA CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500



Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Aceitunas negras	\$0,03333	\$5,50000	\$0,18333
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,53736</b>
<b>SOPA DE TORREJAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,96859</b>
<b>ENSALADA DE PAPAS CON JAMÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,91780</b>
<b>SOPA DE GARBANZOS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Garbanzo	\$0,07692	\$2,86000	\$0,22000
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,30650</b>
<b>ARROZ CAMPESINO DE CHORIZO CON ESPINACA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367

Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Chorizo	\$0,10000	\$4,07000	\$0,40700
Espinaca	\$0,50000	\$1,32000	\$0,66000
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,23738</b>
<b>ENSALADA DE MACARRONES CON JAMÓN Y SALSA FRANCESA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
FIDEO macarrones	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,93655</b>
<b>SOPA AJIACO DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Yuca	\$0,12500	\$1,60000	\$0,20000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Alverjas	\$0,01667	\$2,20000	\$0,03667
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,96249</b>
<b>ESTOFADO DE CARNE CON ARROZ Y MADUROS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Maduro	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Alverjas	\$0,01667	\$2,20000	\$0,03667
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,84115</b>
<b>ENSALADA DE MELÓN CON FILETE DE POLLO</b>			

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Pepino	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Melón	\$0,03333	\$2,20000	\$0,07333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,51271</b>
<b>CALDO DE BOLAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Verde	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Maní	\$0,01667	\$3,52000	\$0,05867
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Pasas	\$0,01667	\$3,30000	\$0,05500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,98475</b>
<b>FIDEO CHINOS CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Fideo spaguetti	\$0,12500	\$2,50000	\$0,31250
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Salsa de Soya	\$0,00417	\$5,00000	\$0,02083
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,16874</b>
<b>ENSALADA DE FIESTA CON FILETE DE CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000

Pina	\$0,01667	\$5,00000	\$0,08333
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Pasas	\$0,01667	\$3,30000	\$0,05500
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,70296</b>
<b>SOPA VERDE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,74630</b>
<b>PESCADO APANADO CON SALSA DE CEBOLLA Y PAPAS DORADAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pescado	\$0,12500	\$8,80000	\$1,10000
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Apanadura	\$0,03333	\$2,00000	\$0,06667
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Limón	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,49680</b>
<b>ENSALADA COLORIDA CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Pepino	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198

Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,11938</b>
<b>SOPA DE PAPAS CON HABAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Habas	\$0,07692	\$2,20000	\$0,16923
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,25216</b>
<b>CARIUCHO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Maní	\$0,01667	\$3,52000	\$0,05867
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,73780</b>
<b>ENSALADA MAISON CON ATÚN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,89688</b>
<b>SOPA DE FIDEO CON POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Fideo cabello de ángel	\$0,01667	\$2,50000	\$0,04167
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286

Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,76749</b>
<b>ESTOFADO DE CERDO CON FREJOL ROJO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Cerdo	\$0,12500	\$6,29000	\$0,78625
<b>FREJOL ROJO</b>	\$0,07692	\$2,42000	\$0,18615
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Pimienta	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,20945</b>
<b>ENSALADA FRANCESA DE ESPINACA CON JAMÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Espinaca	\$0,50000	\$1,32000	\$0,66000
Crotones de pan	\$0,03333	\$6,67000	\$0,22233
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$2,11388</b>
<b>SOPA DE ZAPALLO Y CHOCLOS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Zapallo	\$0,01667	\$1,50000	\$0,02500
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,51796</b>
<b>ARROZ CON POLLO Y MADUROS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500

<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Maduro</b>	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
<b>Zanahoria</b>	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
<b>Pimienta</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,95490</b>
<b>LEGUMBRES AL VAPOR CON VINAGRETA Y CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Zanahoria</b>	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Brócoli</b>	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
<b>Choclo</b>	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
<b>Vinagre</b>	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,54396</b>
<b>CREMA DE VERDE CON SALSA DE CEBOLLA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Verde</b>	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
<b>Limón</b>	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,15521</b>
<b>LOMITO SALTEADO CON PAPITAS FRITAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Arroz</b>	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
<b>Pimienta</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,74580</b>
<b>AGUACATES RELLENOS CON ATÚN</b>			

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Aguacate	\$0,33333	\$5,00000	\$1,66667
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$2,25224</b>
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Pan Baguette	\$0,05000	\$0,50000	\$0,02500
Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,82755</b>
<b>POLLO AL CURRY, ARROZ Y VAINITAS CON ZANAHORIAS</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Curry	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,19593</b>
<b>ENSALADA SABROSA CON FILETE DE POLLO</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Manzana Verde	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Queso	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Aceite	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Rábano	\$0,02500	\$2,20000	\$0,05500
Nuez	\$0,01667	\$15,40000	\$0,25667
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250



Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,84081</b>
<b>SOPA DE LENTEJAS CON QUESO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lenteja	\$0,07692	\$1,54000	\$0,11846
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,71663</b>
<b>CAZUELA DE ATÚN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Verde	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Maní	\$0,01667	\$3,52000	\$0,05867
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Limón	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,83055</b>
<b>ENSALADA TIGGER WOODS CON POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Frejol negro	\$0,07692	\$1,93000	\$0,14846
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Riscos	\$0,01667	\$4,40000	\$0,07333
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,81737</b>
<b>SOPA DE POLLO CON FIDEO CONCHITAS</b>			

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
FIDEO conchita	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,92971</b>
<b>ENSALADA DE COL, ZANAHORIAS, MANZANAS Y PASAS CON FILETE DE CARNE</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Pasas	\$0,01667	\$3,30000	\$0,05500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,16447</b>
<b>ENSALADA CESAR Y POLLO</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Queso parmesano	\$0,00417	\$9,00000	\$0,03750
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Crotones de pan	\$0,03333	\$6,67000	\$0,22233
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,94469</b>
<b>CALDO DE PATA</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Pata de Res	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Garbanzo	\$0,07692	\$2,86000	\$0,22000
Mote	\$0,07692	\$2,42000	\$0,18615
Cebolla blanca	\$0,00333	\$4,00000	\$0,01333
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250

Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,93397</b>
<b>ARROZ CON CARNE A LA CAMPESINA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Hongos	\$0,12500	\$7,04000	\$0,88000
Queso Parmesano	\$0,00417	\$9,00000	\$0,03750
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,63121</b>
<b>LEGUMBRES GRATINADAS CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,07346</b>
<b>CREMA DE COLIFLOR CON ZANAHORIAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,21049</b>
<b>SPAGUETTI A LA BOLOÑESA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
FIDEO	\$0,12500	\$2,50000	\$0,31250

<b>Spaguetti</b>			
Carne molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Vino	\$0,01667	\$4,75000	\$0,07917
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,45171</b>
<b>ENSALADA DE CHOCLOS CON CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,65355</b>
<b>SOPA DE ALBÓNDIGAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,10925</b>
<b>AJÍ DE GALLINA CON PAPITAS DORADAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217

Ají	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Pan baguette	\$0,05000	\$0,50000	\$0,02500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,87046</b>
<b>ENSALADA DE MANZANA, PAPAS, APIO SOBRE LECHUGA CON FILETE DE CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,30153</b>
<b>MENESTRÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Fideo tirabuzón	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
Frejol rojo	\$0,07692	\$2,42000	\$0,18615
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Queso Parmesano	\$0,00417	\$9,00000	\$0,03750
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,05724</b>
<b>ENCEBOLLADO DE PAPA CON POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Limón	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,81763</b>
<b>ENSALADA DE PASTA PRIMAVERA CON JAMÓN</b>			

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Garbanzo	\$0,07692	\$2,86000	\$0,22000
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Fideo Tirabuzón	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Aceitunas verdes	\$0,03333	\$5,06000	\$0,16867
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,44288</b>
<b>SOPA DE POLLO, CHOCLOS CON PAPAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,49296</b>
<b>MOROS DE LENTEJAS CON CARNE Y MADUROS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lenteja	\$0,07692	\$1,54000	\$0,11846
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Maduro	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,87468</b>
<b>ENSALADA DE COL CON PASAS Y CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Pasas	\$0,01667	\$3,30000	\$0,05500
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,68268</b>

<b>SOPA DE VERDURAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Alverjas	\$0,01667	\$2,20000	\$0,03667
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,34086</b>
<b>TORTA DE CHOCLOS CON SALÓN Y ARROZ</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,68721</b>
<b>ENSALADA DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Alverjas	\$0,01667	\$2,20000	\$0,03667
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,12125</b>
<b>CREMA DE BRÓCOLI CON ZANAHORIAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500

Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,20832</b>
<b>POLLO A LA BARBACOA CON PAPITAS DORADAS Y ARROZ</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Salsa de tomate	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Mostaza	\$0,00167	\$7,00000	\$0,01167
Miel	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,06790</b>
<b>ENSALADA DE ZUCHINIS, ZANAHORIAS Y CHOCLOS CON CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Zuchinis	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Orégano	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,63438</b>
<b>SOPA DE LENTEJAS Y VERDE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lenteja	\$0,07692	\$1,54000	\$0,11846
Verde	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,68553</b>
<b>ENROLLADO DE ATÚN</b>			



INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,78432</b>
<b>ENSALADA WALDORF CON POLLO</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Nuez	\$0,01667	\$15,40000	\$0,25667
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,72348</b>
<b>SANCOCHO BLANCO</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Yuca	\$0,12500	\$1,60000	\$0,20000
Verde	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Limón	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,62738</b>
<b>LASAÑA DE POLLO</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Fideo Lasagna	\$0,10000	\$4,00000	\$0,40000
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217

Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,34638</b>
<b>ENSALADA DE PRIMAVERA CON ATÚN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Rábano	\$0,02500	\$2,20000	\$0,05500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Mostaza	\$0,00167	\$7,00000	\$0,01167
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,83345</b>
<b>SOPA DE POLLO CON PAPAS Y ZANAHORIAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,72582</b>
<b>ARROZ CON FREJOL A LA MEJICANA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Frejol NEGRO	\$0,07692	\$1,93000	\$0,14846
Carne Molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Pan baguette	\$0,05000	\$0,50000	\$0,02500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,36901</b>

<b>ENSALADA DE RÁBANOS CON POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Rábano</b>	\$0,02500	\$2,20000	\$0,05500
<b>Pollo</b>	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
<b>Zanahoria</b>	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
<b>Manzana</b>	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
<b>Cebolla perla</b>	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
<b>Lechuga</b>	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
<b>Apio</b>	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Vino</b>	\$0,01667	\$4,75000	\$0,07917
<b>Vinagre</b>	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,67398</b>
<b>SOPA CHILENA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Choclo</b>	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
<b>Frejol blanco</b>	\$0,07692	\$1,98000	\$0,15231
<b>Alverjas</b>	\$0,01667	\$2,20000	\$0,03667
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,47236</b>
<b>ENSALADA DE PAPAS, ZANAHORIAS, APIO CON CERDO AL JUGO Y ARROZ</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Zanahoria</b>	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
<b>Apio</b>	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
<b>Cerdo</b>	\$0,12500	\$6,29000	\$0,78625
<b>Arroz</b>	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Mayonesa</b>	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
<b>Salsa de Soya</b>	\$0,00417	\$5,00000	\$0,02083
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,19540</b>
<b>ENSALADA DE VALENCIANA DE ATÚN</b>			

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Rábano	\$0,02500	\$2,20000	\$0,05500
Aceitunas verdes	\$0,03333	\$5,06000	\$0,16867
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Miel	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,27796</b>
<b>CREMA DE LENTEJAS CON CROTONES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lenteja	\$0,07692	\$1,54000	\$0,11846
Crotones de pan	\$0,03333	\$6,67000	\$0,22233
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,41126</b>
<b>CANELONES DE ACELGA Y POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Fideo Lasagna	\$0,10000	\$4,00000	\$0,40000
Acelga	\$0,50000	\$0,80000	\$0,40000
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,60471</b>
<b>ENSALADA DE MANZANAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067

Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$2,15131</b>
<b>SOPA DE LEGUMBRES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,17979</b>
<b>POLLO A LA CERVEZA CON ARROZ Y PAPITAS DORADAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Cerveza	\$0,03333	\$1,00000	\$0,03333
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,05682</b>
<b>ENSALADA DE AGUACATES Y PEPINOS CON POLLO Y SALS A DE YOGURT</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Aguacate	\$0,33333	\$5,00000	\$1,66667
Pepino	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$2,48688</b>
<b>CALDILLO DE HUEVO</b>			

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,99638</b>
<b>CAZUELA DE PESCADO Y ARROZ</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Pescado	\$0,12500	\$8,80000	\$1,10000
Maní Verde	\$0,01667	\$3,52000	\$0,05867
Arroz	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Perejil	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Cebolla colorada	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Pimiento	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Limón	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Sal	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,49305</b>
<b>ZUCHINIS A LA PROVENZAL CON FILETE DE CARNE</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Zuchinis	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Queso parmesano	\$0,00417	\$9,00000	\$0,03750
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,82921</b>
<b>SOPA DE LENTEJAS CON SALCHICHAS</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Lenteja	\$0,07692	\$1,54000	\$0,11846
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Salchicha	\$0,10000	\$4,07000	\$0,40700
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027

Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,66905</b>
<b>ENSALADA DE INVIERNO CON FILETE DE CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Pepinillos	\$0,01667	\$5,06000	\$0,08433
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,82012</b>
<b>ENSALADA DE POLLO CON MAYONESA DE SOYA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Salsa de Soya	\$0,00417	\$5,00000	\$0,02083
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Brócoli	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Zuchinis	\$0,04000	\$2,00000	\$0,08000
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,82771</b>
<b>SOPA DE QUINUA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Quinua	\$0,03333	\$3,96000	\$0,13200
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,71559</b>
<b>LASAÑA DE CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>

Fideo Lasagna	\$0,10000	\$4,00000	\$0,40000
Carne molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Vino	\$0,01667	\$4,75000	\$0,07917
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171

**\$1,76738**

**HONGOS A LA GRIEGA CON FILETE DE CARNE**

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Hongos	\$0,12500	\$7,04000	\$0,88000
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Salsa de Soya	\$0,00417	\$5,00000	\$0,02083
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171

**\$1,57588**

**CREMA DE ESPINACA CON HUEVO DURO**

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Espinaca	\$0,50000	\$1,32000	\$0,66000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171

**\$0,95546**

**ARROZ CON MADURO, CEBOLLA, AJO Y CULANTRO, PAPITAS DORADAS CON CERDO O**

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Maduro	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Ajo	\$0,07692	\$2,20000	\$0,16923
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Cerdo	\$0,12500	\$6,29000	\$0,78625



Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,31095</b>
<b>ENSALADA DE LECHUGA CON HIGO Y JAMÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Higo	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Jamón	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,75662</b>
<b>SOPA DE ARROZ CON ZAPALLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Zapallo	\$0,01667	\$1,50000	\$0,02500
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,21721</b>
<b>Huevos FRITOS CON PICADILLO DE CARNE PAPAS FRITAS Y ARROZ</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,17413</b>
<b>ENSALADA DE COLIFLOR CON MOSTAZA Y MIEL CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>

Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Mostaza	\$0,00167	\$7,00000	\$0,01167
Miel	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,90548</b>
<b>SOPA DE FIDEO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Fideo cabello de ángel	\$0,01667	\$2,50000	\$0,04167
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Queso	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,19763</b>
<b>ARROZ CON CALAMARES Y MADUROS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Calamar	\$0,10000	\$5,50000	\$0,55000
Maduro	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Salsa de Soya	\$0,00417	\$5,00000	\$0,02083
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Pimienta	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,90705</b>
<b>HAMBURGUESAS DE ATÚN CON ENSALADA DE PAPAS, COLIFLOR Y ZANAHORIAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Apanadura	\$0,03333	\$2,00000	\$0,06667
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Coliflor	\$0,05000	\$1,50000	\$0,07500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Cebolla colorada	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Pimienta	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167

<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Huevos</b>	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
<b>Mayonesa</b>	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,31882</b>
<b>SOPA AJIACO AL ESTILO CHILENO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Huevos</b>	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
<b>Apio</b>	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Cebolla perla</b>	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
<b>Orégano</b>	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,59030</b>
<b>ARROZ CON FREJOL ROJO, TORTITAS DE VERDE Y CARNE O</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Arroz</b>	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Frejol rojo</b>	\$0,07692	\$2,42000	\$0,18615
<b>Verde</b>	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Queso</b>	\$0,03333	\$2,50000	\$0,08333
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
<b>Tomate</b>	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,17570</b>
<b>ENSALADA FRÍA CON JAMÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Fideo tirabuzón</b>	\$0,10000	\$2,50000	\$0,25000
<b>Cebolla perla</b>	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Jamón</b>	\$0,06667	\$6,91000	\$0,46067
<b>Apio</b>	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Mayonesa</b>	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
<b>Yogurt</b>	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250

Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,09386</b>
<b>MOLE A LA OLLA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Carne	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,70476</b>
<b>CACEROLA DE PAPAS CON ATÚN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Leche	\$0,00333	\$0,65000	\$0,00217
Harina	\$0,01667	\$2,00000	\$0,03333
Pimienta	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,70930</b>
<b>ENSALADA DE OTOÑO CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Palmito	\$0,01667	\$10,00000	\$0,16667
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Yogurt	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Mayonesa	\$0,00333	\$6,30000	\$0,02100
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,73400</b>
<b>CREMA DE APIO</b>			

INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Apio	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,26232</b>
<b>CERDO AL HORNO, MOTE, ARROZ Y MADUROS</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Cerdo	\$0,12500	\$6,29000	\$0,78625
Mote	\$0,07692	\$2,42000	\$0,18615
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Maduro	\$0,06250	\$1,00000	\$0,06250
Cebolla blanca	\$0,00333	\$4,00000	\$0,01333
Maní	\$0,01667	\$3,52000	\$0,05867
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,27728</b>
<b>ENSALADA DE ATÚN CON TOMATE</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Atún	\$0,06667	\$7,50000	\$0,50000
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
Lechuga	\$0,02500	\$1,00000	\$0,02500
Choclo	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
Vainitas	\$0,07692	\$4,00000	\$0,30769
Mostaza	\$0,00167	\$7,00000	\$0,01167
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Vinagre	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,90838</b>
<b>SOPA DE ZANAHORIAS AL CURRY</b>			
INGREDIENTES	CANTIDAD EN KG / LT	PRECIOS POR KG / LT	COSTO
Curry	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Cebolla perla	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167

Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,45499</b>
<b>GALLO PINTO MONTADO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Arroz	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Frejol NEGRO</b>	\$0,07692	\$1,93000	\$0,14846
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Pimiento	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
Tomate	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
<b>Cebolla colorada</b>	\$0,08333	\$0,66000	\$0,05500
Perejil	\$0,02500	\$2,50000	\$0,06250
Aceite	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
Limón	\$0,04000	\$0,90000	\$0,03600
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$0,87568</b>
<b>ENSALADA DE FIESTA CON FILETE DE POLLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Pollo	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
Col morada	\$0,00667	\$1,87000	\$0,01247
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Aceitunas verdes	\$0,03333	\$5,06000	\$0,16867
Pepinillos	\$0,01667	\$5,06000	\$0,08433
Manzana	\$0,14286	\$4,00000	\$0,57143
Naranja	\$0,02000	\$5,00000	\$0,10000
Miel	\$0,04000	\$5,09000	\$0,20360
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,74498</b>
<b>SOPA DE ACHOCHAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
Carne molida	\$0,12500	\$6,60000	\$0,82500
Huevos	\$0,05000	\$4,50000	\$0,22500
Achochas	\$0,12500	\$1,00000	\$0,12500
Col blanca	\$0,00667	\$1,54000	\$0,01027
Pasas	\$0,01667	\$3,30000	\$0,05500
Zanahoria	\$0,14286	\$0,44000	\$0,06286
Papa	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
Sal	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,37359</b>

<b>POLLO AL VINO CON PAPITAS DORADAS Y ARROZ AMARILLO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Pollo</b>	\$0,12500	\$4,74000	\$0,59250
<b>Papa</b>	\$0,12500	\$0,55000	\$0,06875
<b>Arroz</b>	\$0,12500	\$0,84000	\$0,10500
<b>Tomate</b>	\$0,06667	\$2,50000	\$0,16667
<b>Cebolla perla</b>	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Vino</b>	\$0,01667	\$4,75000	\$0,07917
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,18080</b>
<b>ENSALADA DE CHOCLOS CON CARNE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD EN KG / LT</b>	<b>PRECIOS POR KG / LT</b>	<b>COSTO</b>
<b>Carne</b>	\$0,06667	\$6,60000	\$0,44000
<b>Choclo</b>	\$0,12500	\$6,64000	\$0,83000
<b>Apio</b>	\$0,03333	\$3,87000	\$0,12900
<b>Pimiento</b>	\$0,00833	\$1,40000	\$0,01167
<b>Cebolla perla</b>	\$0,08333	\$1,10000	\$0,09167
<b>Vinagre</b>	\$0,00250	\$0,79000	\$0,00198
<b>Aceite</b>	\$0,03333	\$1,91000	\$0,06367
<b>Sal</b>	\$0,00286	\$0,60000	\$0,00171
			<b>\$1,56969</b>

### 5.1.3 PLAZA

Para nuestro servicio a domicilio se contará con 2 repartidores externos para que nuestros clientes disfruten en la comodidad de sus hogares nuestros platos. El servicio a domicilio solo será para zonas urbanas. Para las empresas se contará con un vehículo que repartirá por toda la ciudad los almuerzos en un solo recorrido. Por esto los pedidos solo pueden hacerse hasta las 10:30 AM en caso de no realizar el pedido de manera semanal.

A las personas que cancelen por adelantado el mes de consumo se les dará un descuento del 10% en el consumo mensual, pero sin opción a modificar el pedido en cuanto a cantidad se

refiere pero el menú si lo pueden cambiar, en caso de cancelar el pedido algún día, no se les cobrara el pedido pero se recargara un 5% al siguiente pedido.

El canal de distribución es directo entre el negocio y los consumidores, no hay intermediarios, y si algún día llegase a ver será cuando se inaugure un local donde los clientes podrán ir a degustar de nuestras delicias.

#### **5.1.4 PROMOCIÓN**

Inicialmente el marketing de boca a boca irá haciendo su parte, seguido de una campaña de marketing donde pautaremos en revistas y periódicos como la nueva alternativa de almuerzos ejecutivos para empresas y hogares.

Aprovechando el Internet y las redes sociales, pautaremos en todas las páginas web posibles que estén a nuestro alcance, creando usuarios del negocio, blogs, etc., de modo que nos demos a conocer con los cibernautas, permitiendo a las personas postear acerca de nosotros.

En un negocio como el nuestro los comentarios de las personas valen 100 veces más que una foto que podamos colocar en el afiche publicitario, ya que se basan en testimonios.

Nos encantaría aplicar la siguiente idea “si no te gusto, no lo pagas”, pero lamentablemente la sociedad guayaquileña es desleal y oportunista, entonces no podríamos hacer esto, ya que muchas personas se aprovecharían de este beneficio con la finalidad de no pagar lo consumido.



## **5.2 ESTRATEGIAS PUBLICITARIAS**

### ***PUBLICIDAD EN REDES SOCIALES***

Aprovechamos las redes sociales más frecuentadas para crear usuarios y paginas grupales dándonos a conocer en el mercado ahorrando costos exacerbados en publicidad, llegando a todos los cibernautas.



[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

[www.twitter.com](http://www.twitter.com)

[www.instagram.com](http://www.instagram.com)

### ***PUBLICIDAD EN PRENSA ESCRITA***

Tras un convenio con el Universo semanalmente saldrá una “nota” sobre nosotros, donde mencionaran las cualidades de nuestros servicios y varios consumidores podrán publicar sus testimonios, esta información será posteada en las redes sociales.

## 5.3 LINEA GRAFICA

### 5.3.1 LOGOS



### 5.3.2 HOJA MEMBRETADA



---

**Contacto:**

María Mercedes Zambrano C.

Móvil: +593997233451

Fijo: 042351700

E-mail: [lasazon@hotmail.com](mailto:lasazon@hotmail.com)

Web: [www.lasazon.com.ec](http://www.lasazon.com.ec)

### 5.3.3 TARJETA DE PRESENTACION

**María Mercedes Zambrano C.**  
**Jefa de Cocina**

Móvil: +593997233451  
Fijo: 042351700  
E-mail: [lasazon@hotmail.com](mailto:lasazon@hotmail.com)  
Web: [www.lasazon.com.ec](http://www.lasazon.com.ec)



### 5.3.4 SOBRES



**JUAN CAICEDO CHALEN**  
Plásticos Ecuatorianos  
Km 1,5 Via a Daule  
Ecooooo Guayaquil / Guayas / Ecuador

### 5.3.5 FUNDAS



### 5.3.6 OBSEQUIOS



*Imán para refrigeradora*



*Jarros personalizados*

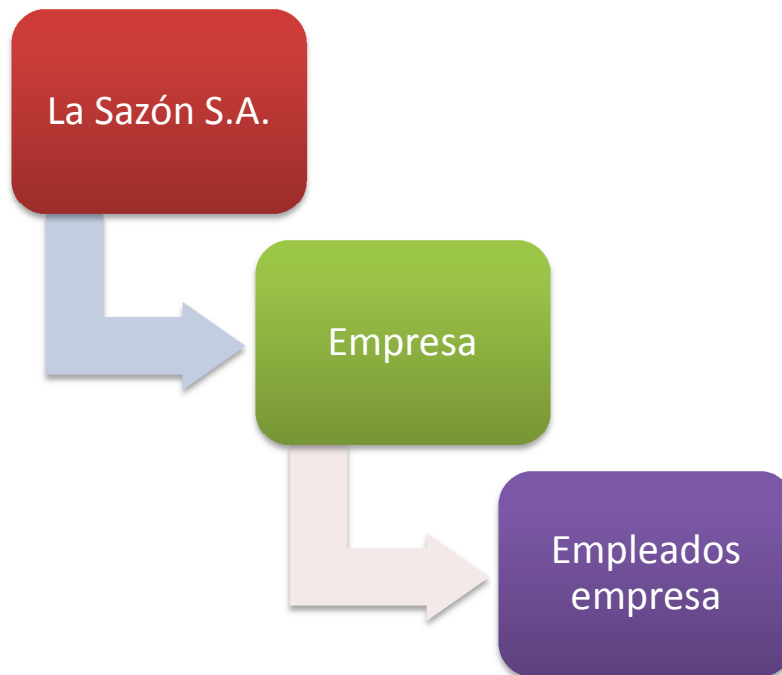
## 5.4 PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

El plan de comercialización de los productos y servicios de la empresa se enfocaran principalmente bajo los canales de distribución o los escenarios detallados a continuación:

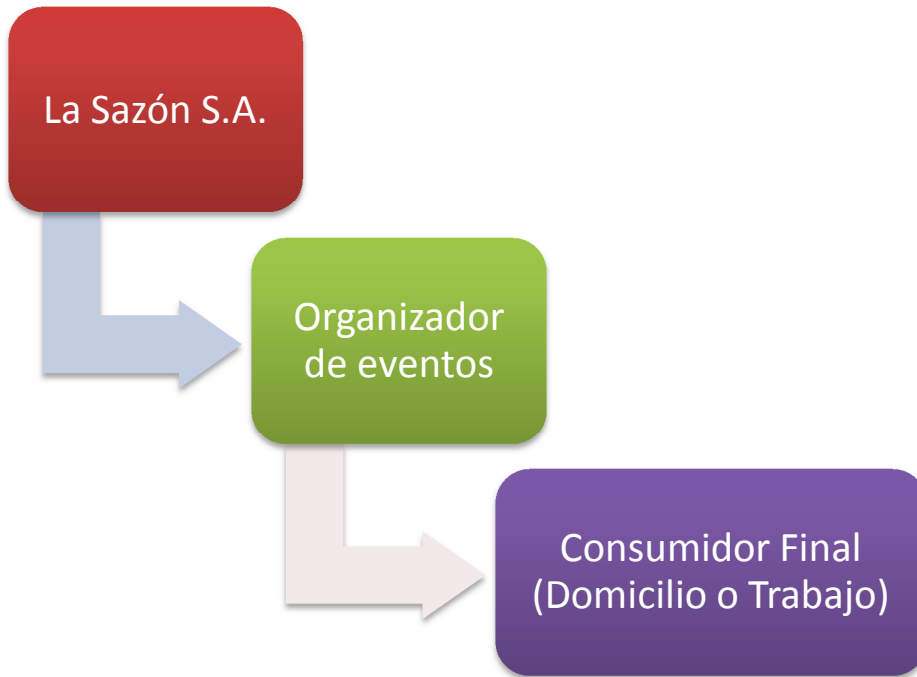
### Personas naturales:



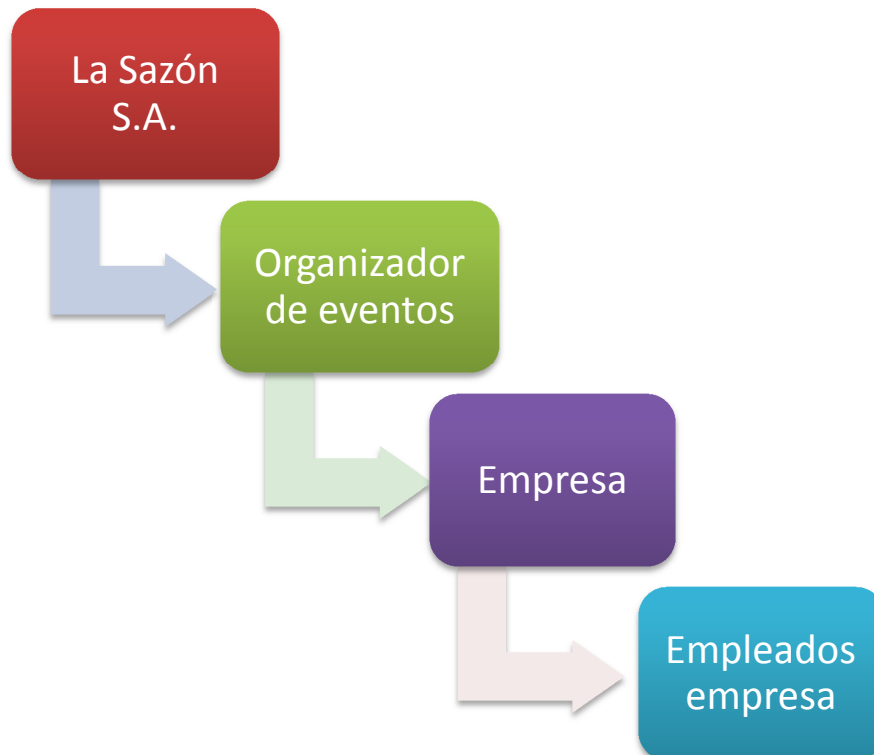
### Personas jurídicas:



**Organizador de eventos de personas naturales:**

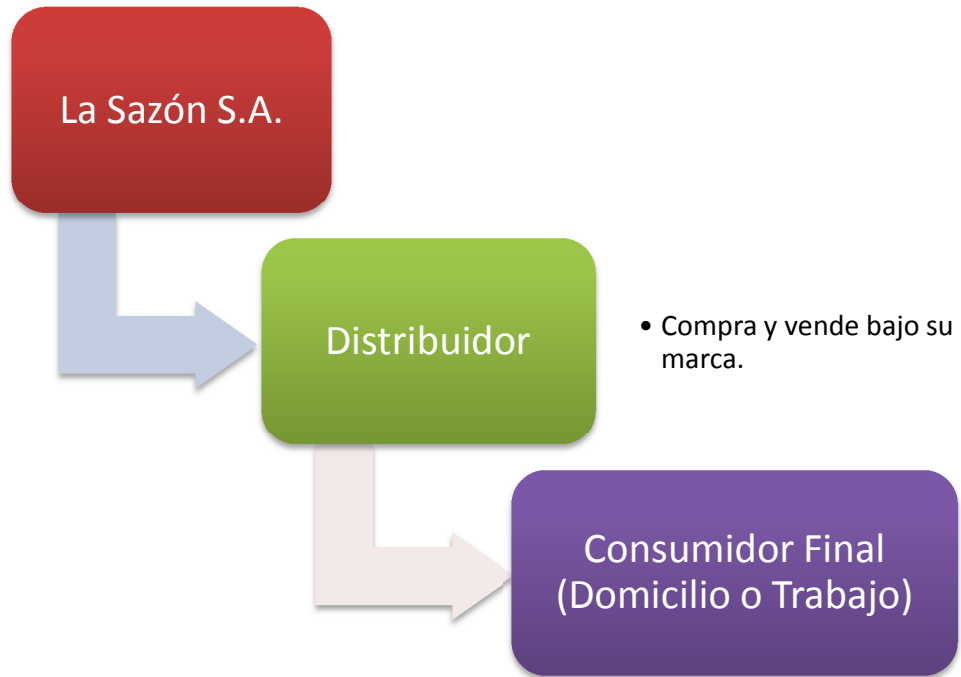


**Organizador de eventos de personas jurídicas:**

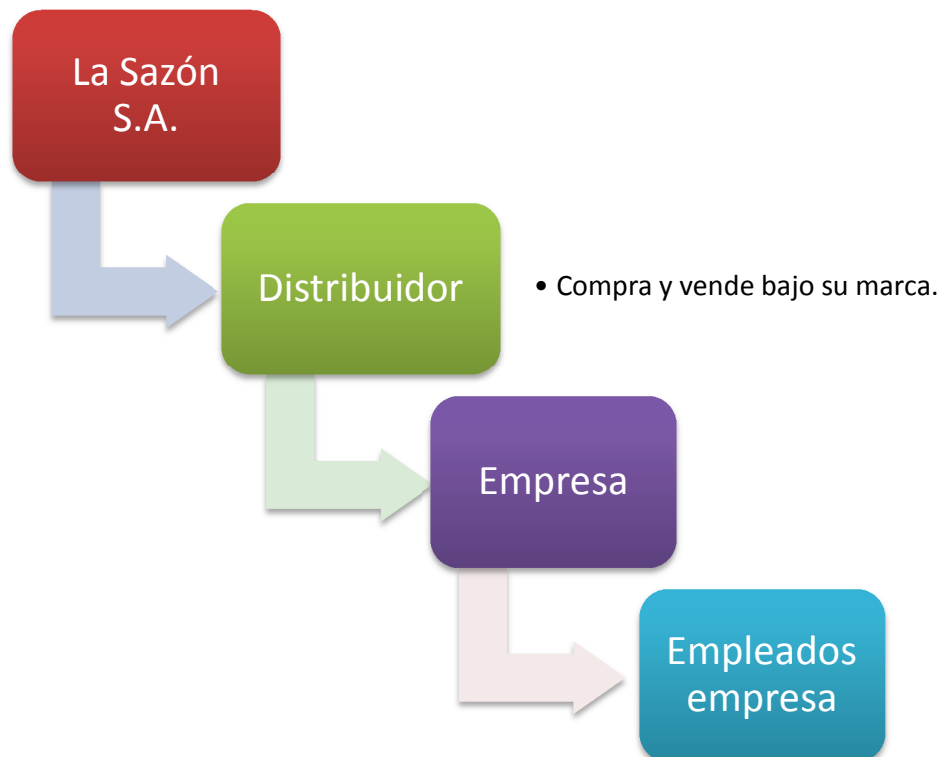




**Distribuidores de alimentos de personas naturales:**



**Distribuidores de alimentos de personas jurídicas:**



## **CAPITULO 6: FLUJO DEL PROYECTO**

## 6.1 CUADRO DE INVERSIÓN

### INVERSIÓN FIJA

1.1 VEHÍCULOS	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	Monto (U.S. Dólares)
Furgoneta	\$ 16.000,00	3	\$ 48.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 16.000,00</b>		<b>\$ 48.000</b>
1.2 EQUIPO Y MAQUINARIA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	Monto (U.S. Dólares)
Cocina Industrial	\$ 1.200,00	3	\$ 3.600,00
Licuada Industrial	\$ 900,00	2	\$ 1.800,00
Batidora Industrial	\$ 900,00	2	\$ 1.800,00
Ollas Industriales	\$ 660,00	3	\$ 1.980,00
Refrigeradora	\$ 600,00	3	\$ 1.800,00
Congelador	\$ 1.000,00	3	\$ 3.000,00
Implementos varios	\$ 2.500,00	1	\$ 2.500,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 7.760,00</b>		<b>\$ 16.480</b>
1.3 EQUIPO DE COMPUTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	Monto (U.S. Dólares)
Computadoras portátiles (Laptop)	\$ 1.200,00	3	\$ 3.600
Impresora multifunción	\$ 200,00	1	\$ 200
Teléfonos inalámbricos	\$ 80,00	2	\$ 160
Fax	\$ 220,00	1	\$ 220
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.700,00</b>		<b>\$ 4.180</b>
1.4 EQUIPO DE OFICINA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	Monto (U.S. Dólares)
Mesa de cocina de acero inoxidable	\$ 600,00	2	\$ 1.200,00
Mesón de cocina de acero inoxidable	\$ 800,00	2	\$ 1.600,00
Ventiladores industriales	\$ 200,00	4	\$ 800,00
Balanza industrial	\$ 300,00	1	\$ 300,00
Escritorios	\$ 300,00	2	\$ 600,00
Sillas	\$ 70,00	5	\$ 350,00
Basurero	\$ 50,00	3	\$ 150,00
Archivador	\$ 30,00	3	\$ 90,00
Implementos varios	\$ 600,00	1	\$ 600,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.950,00</b>		<b>\$ 5.690,00</b>
1.5 OBRAS CIVILES	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	Monto (U.S. Dólares)
Edificaciones	\$ 0,00	0	\$ 0,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 0,00</b>
1.6 IMPREVISTOS			Monto (U.S. Dólares)
5% del total de inversión fija			\$ 3.717,50

## 6.2 DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS

### DEPRECIACIÓN DEL ACTIVO FIJO

ACTIVO FIJO	VALOR (U.S.\$)	1	2	3	4	5
Vehículos	\$ 48.000,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00
Equipo y maquinaria	\$ 16.480,00	\$ 3.296,00	\$ 3.296,00	\$ 3.296,00	\$ 3.296,00	\$ 3.296,00
Equipo de computo	\$ 4.180,00	\$ 1.393,33	\$ 1.393,33	\$ 1.393,33	\$ 0,00	\$ 0,00
Equipo de oficina	\$ 5.690,00	\$ 1.422,50	\$ 1.422,50	\$ 1.422,50	\$ 1.422,50	\$ 0,00
Imprevistos (5% del sub-total)		\$ 785,59	\$ 785,59	\$ 785,59	\$ 715,93	\$ 644,80
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 16.497,43</b>	<b>\$ 16.497,43</b>	<b>\$ 16.497,43</b>	<b>\$ 15.034,43</b>	<b>\$ 13.540,80</b>

**VALOR:** valor total del activo fijo en el momento cero.

(1) Vehículos se deprecia en 5 años.

(2) Equipo y maquinaria se deprecia en 5 años.

(3) Equipo de computo se deprecia en 3 años.

(4) Equipo de oficina se deprecian en 4 años.

Imprevistos del 5% de totalizado durante cada año.

## 6.3 INVERSIÓN DE INTANGIBLES

### INVERSIÓN EN INTANGIBLES

<b>2.1 ESTUDIO DE PRE-INVERSIÓN</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Investigación de mercado	\$ 1.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.000,00</b>

<b>2.2 ADQUISICIÓN DE NORMAS Y CERTIFICACIONES</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Certificaciones y Permisos	\$ 1.800,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.800,00</b>

<b>2.3 GASTOS DE ORGANIZACIÓN Y CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Gastos de constitución	\$ 1.500,00
Marcas y Patentes	\$ 2.500,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 4.000,00</b>

## 6.4 AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES

### AMORTIZACIÓN DE LA INVERSIÓN EN INTANGIBLES

INVERSIÓN DIFERIDA	VALOR	1	2	3	4	5
DETALLE	7.140	1.428	1.428	1.428	1.428	1.428
<b>TOTAL</b>		<b>1.428</b>	<b>1.428</b>	<b>1.428</b>	<b>1.428</b>	<b>1.428</b>

La inversión diferida se amortiza en 5 años.

## 6.5 INVERSIÓN CAPITAL DE TRABAJO

### INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO

#### 3.1 DESEMBOLSOS EN SUELDOS Y SALARIOS

Cargo	Cantidad	Monto/ mes (S/.)	Total/mes (U.S. \$)	Total inicial (U.S. \$)
<b>Personal Administrativo</b>				
Gerente	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 30.000,00
Nutricionista	1	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 12.750,00
Jefe de Cocina	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 15.000,00
Cocineros/as	3	\$ 350,00	\$ 1.050,00	\$ 15.750,00
Limpieza	1	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 4.500,00
Despacho	1	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 4.500,00
Repartidor/Chofer	3	\$ 400,00	\$ 1.200,00	\$ 18.000,00
<b>TOTAL SUELDOS Y SALARIOS</b>			<b>\$ 6.700,00</b>	<b>\$ 100.500,00</b>

#### 3.2 DESEMBOLSOS DIVERSOS

Rubro	Cantidad/mes	Precio Unitario	Total/mes (U.S. \$)	Total/año (U.S. \$)
Energía	1	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00
Agua	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Internet	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Teléfono	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Combustible	1	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 6.000,00
Insumos de limpieza	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Publicidad	1	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 6.000,00
Carnes	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 24.000,00
Embutidos	1	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 3.600,00
Mariscos	1	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 8.400,00
Vegetales, Arroz, Azúcar, Frutas, Sal, etc.	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 21.600,00
Insumos plásticos (Desechables)	1	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00
Varios	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
Alquiler	1	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 9.600,00
<b>TOTAL MATERIA PRIMA INSUMOS</b>			<b>\$ 8.800,00</b>	<b>\$ 105.600,00</b>

Provisiones	2	meses
-------------	---	-------

## 6.6 RESUMEN DE INVERSIÓN

### RESUMEN DE INVERSIÓN TOTAL

<b>INVERSIÓN FIJA</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Vehículos	48.000
Equipo y maquinaria	16.480
Equipo de computo	4.180
Equipo de oficina	5.690
Obras civiles (edificaciones)	0
<b>Sub-total</b>	<b>74.350</b>
Imprevistos (5% del sub-total)	3.718
<b>TOTAL</b>	<b>78.068</b>

<b>INVERSIÓN EN INTANGIBLES</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Estudio de Pre-Inversión	1.000
Normas y Certificaciones	1.800
Gastos de organización y constitución	4.000
<b>Sub-total</b>	<b>6.800</b>
Imprevistos (5% del sub-total)	340
<b>TOTAL</b>	<b>7.140</b>

<b>INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Sueldos y salarios	13.400
Materia prima e insumos	17.600
<b>Sub-total</b>	<b>31.000</b>
Imprevistos (5% del sub-total)	1.550
<b>TOTAL</b>	<b>32.550</b>

<b>INVERSIÓN TOTAL</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>
Inversión Fija	78.068
Inversión en Intangibles	7.140
Inversión en Capital de Trabajo	32.550
<b>TOTAL</b>	<b>117.757,50</b>



## 6.7 CLASIFICACIÓN DE COSTOS

### CLASIFICACIÓN DE COSTOS AÑO 2012

<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>Monto anual (U.S. \$)</b>
Depreciación del activo fijo	\$ 15.311,83
Mano de obra indirecta	\$ 48.750,00
Imprevistos (5%)	\$ 3.203,09
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 67.264,93</b>

<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>Monto anual (U.S. \$)</b>
Materia prima e insumos	\$ 105.600,00
Mano de obra directa	\$ 39.000,00
Imprevistos (5%)	\$ 7.230,00
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 151.830,00</b>

**Nota: Se consideran 15 sueldos al año para la mano de obra directa e indirecta.**

## 6.8 PROYECCIÓN DE INGRESOS

### PROYECCIÓN DE INGRESOS, COSTOS Y BENEFICIOS

	<b>Precio</b>	<b>Cantidad mes</b>	<b>Total mes</b>	<b>Total año</b>
Almuerzo completo	\$ 3,50	5000	\$ 17.500,00	\$ 210.000,00
Almuerzo sin sopa	\$ 3,00	3000	\$ 9.000,00	\$ 108.000,00
<b>Total de ingresos mes</b>			<b>\$ 26.500,00</b>	<b>\$ 318.000,00</b>

<b>DIARIOS</b>	<b>ALMUERZO COMPLETO</b>	250
	<b>ALMUERZO SIN SOPA</b>	150
	<b>TOTAL DIARIO</b>	<b>400</b>

## 6.9 FLUJO DE CAJA DE PROYECTO

### FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO

DETALLE	0	1	2	3	4	5
Almuerzo completo		210.000	220.500	231.525	243.101	255.256
Almuerzo sin sopa		108.000	113.400	119.070	125.024	131.275
<b>Ingresos Totales</b>		<b>318.000</b>	<b>333.900</b>	<b>350.595</b>	<b>368.125</b>	<b>386.531</b>
Costos variables		151.830	159.422	167.393	175.762	184.550
Costos fijos (*)		51.188	51.188	51.188	51.188	51.188
Depreciación		16.497	16.497	16.497	15.034	13.541
Amortización Intangibles		1.428	1.428	1.428	1.428	1.428
Intereses		9.183	8.555	7.870	7.125	6.312
<b>Egresos Totales</b>		<b>230.126</b>	<b>237.089</b>	<b>244.376</b>	<b>250.537</b>	<b>257.018</b>
<b>Utilidad antes Imp.</b>		<b>87.874</b>	<b>96.811</b>	<b>106.219</b>	<b>117.588</b>	<b>129.513</b>
Impuestos		31.854	35.094	38.504	42.626	46.948
<b>Utilidad neta</b>		<b>56.020</b>	<b>61.717</b>	<b>67.715</b>	<b>74.962</b>	<b>82.564</b>
Depreciación		16.497	16.497	16.497	15.034	13.541
Amortización Intangibles		1.428	1.428	1.428	1.428	1.428
Inversión inicial (**)	85.208					
Inversión de reemplazo		0	0	0	0	0
Inversión capital trabajo	32.550					
Valor residual						
<b>Flujo de Caja</b>	<b>-117.758</b>	<b>73.945</b>	<b>79.642</b>	<b>85.640</b>	<b>91.425</b>	<b>97.533</b>
<b>Flujo acumulado</b>	<b>-117.758</b>	<b>-43.812</b>	<b>35.830</b>	<b>121.470</b>	<b>212.895</b>	<b>310.428</b>
<b>Flujo de caja libre</b>	<b>-117.758</b>	<b>83.128</b>	<b>88.197</b>	<b>93.511</b>	<b>98.549</b>	<b>103.845</b>

Impuestos = 36,25% de la utilidad antes de impuestos 36,25%	Valor residual = Utilidad neta en el año 10/Costo de oportunidad del capital propio (* ) No incluye la depreciación (** ) No incluye capital de trabajo
--	---

INDICADORES ECONÓMICOS	
VAN	\$186.157,49
TIR	62,24%

Tasa de descuento utilizada para calcular el VAN = Costo de oportunidad del capital propio :	12%
--	-----

## 6.10 ÍNDICES

<b>PAY BACK</b>	1 AÑOS	6 MESES	1 SEMANA
-----------------	--------	---------	----------

<b>TASA DE RENDIMIENTO PROMEDIO</b>		36,36%
Σ FLUJOS	\$ 428.185,74	
TIEMPO (AÑOS)	10	
INVERSIÓN INICIAL	\$ 117.757,50	

### ÍNDICES DESCONTADOS

VAN	\$ 186.157,49
TASA DE DESC.	12,00%
ÍNDICE DE RENTABILIDAD	3,64
ÍNDICE DE RENTABILIDAD REAL	263,62%
TIR	62,24%

### EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO	\$188.080,19
% DE CAPACIDAD DE EQUILIBRIO	59,14%

## 6.11 AMORTIZACIÓN DE LA INVERSIÓN

<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>		\$ 117.757,50
<b>MONTO DEL PRÉSTAMO</b>	<b>90%</b>	\$ 105.981,75
<b>APORTE PROPIO</b>	<b>10%</b>	\$ 11.775,75
<b>TASA DE INTERÉS</b>		9,00%
<b>TASA semestral</b>		4,40%
<b>TIEMPO semestres</b>		20
<b>PAGO</b>		(\$ 8.079,18)

PERIODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO	SALDO
0				\$ 105.981,75
1	\$ 3.412,73	\$ 4.666,45	\$ 8.079,18	\$ 102.569,02
2	\$ 3.563,00	\$ 4.516,18	\$ 8.079,18	\$ 99.006,02
3	\$ 3.719,88	\$ 4.359,30	\$ 8.079,18	\$ 95.286,14
4	\$ 3.883,67	\$ 4.195,51	\$ 8.079,18	\$ 91.402,48
5	\$ 4.054,67	\$ 4.024,51	\$ 8.079,18	\$ 87.347,81
6	\$ 4.233,20	\$ 3.845,98	\$ 8.079,18	\$ 83.114,62
7	\$ 4.419,59	\$ 3.659,59	\$ 8.079,18	\$ 78.695,03
8	\$ 4.614,18	\$ 3.464,99	\$ 8.079,18	\$ 74.080,84
9	\$ 4.817,35	\$ 3.261,83	\$ 8.079,18	\$ 69.263,50
10	\$ 5.029,46	\$ 3.049,72	\$ 8.079,18	\$ 64.234,03
11	\$ 5.250,91	\$ 2.828,27	\$ 8.079,18	\$ 58.983,12
12	\$ 5.482,11	\$ 2.597,07	\$ 8.079,18	\$ 53.501,01
13	\$ 5.723,49	\$ 2.355,68	\$ 8.079,18	\$ 47.777,52
14	\$ 5.975,50	\$ 2.103,68	\$ 8.079,18	\$ 41.802,02
15	\$ 6.238,61	\$ 1.840,57	\$ 8.079,18	\$ 35.563,41
16	\$ 6.513,30	\$ 1.565,88	\$ 8.079,18	\$ 29.050,11
17	\$ 6.800,08	\$ 1.279,10	\$ 8.079,18	\$ 22.250,03
18	\$ 7.099,49	\$ 979,68	\$ 8.079,18	\$ 15.150,54
19	\$ 7.412,09	\$ 667,09	\$ 8.079,18	\$ 7.738,45
20	\$ 7.738,45	\$ 340,73	\$ 8.079,18	\$ 0,00

## 6.12 SIMULACIÓN DEL VALOR PRESENTE DE LOS FLUJOS

SIMULACIÓN DEL VALOR PRESENTE DE LOS FLUJOS		INGRESOS				
INVERSIÓN	COSTOS VARIABLES	INGRESOS -10%	INGRESOS -5%	INGRESOS NORMAL	INGRESOS +5%	INGRESOS +10%
INVERSIÓN -10%	COSTOS V -10%	\$ 159.043,37	\$ 198.980,71	\$ 238.918,05	\$ 278.855,39	\$ 318.792,73
	COSTOS V -5%	\$ 139.975,17	\$ 179.912,51	\$ 219.849,85	\$ 259.787,20	\$ 299.724,54
	COSTOS V NORMAL	\$ 120.906,98	\$ 160.844,32	\$ 200.781,66	\$ 240.719,00	\$ 280.656,34
INVERSIÓN -5%	COSTOS V +5%	\$ 101.838,78	\$ 141.776,12	\$ 181.713,46	\$ 221.650,80	\$ 261.588,14
	COSTOS V +10%	\$ 82.770,58	\$ 122.707,92	\$ 162.645,26	\$ 202.582,61	\$ 242.519,95
	COSTOS V -10%	\$ 153.307,74	\$ 193.245,08	\$ 233.182,42	\$ 273.119,76	\$ 313.057,10
INVERSIÓN NORMAL	COSTOS V -5%	\$ 134.239,54	\$ 174.176,88	\$ 214.114,22	\$ 254.051,57	\$ 293.988,91
	COSTOS V NORMAL	\$ 115.171,35	\$ 155.108,69	\$ 195.046,03	\$ 234.983,37	\$ 274.920,71
	COSTOS V +5%	\$ 96.103,15	\$ 136.040,49	\$ 175.977,83	\$ 215.915,17	\$ 255.852,51
INVERSIÓN +5%	COSTOS V +10%	\$ 77.034,95	\$ 116.972,29	\$ 156.909,63	\$ 196.846,98	\$ 236.784,32
	COSTOS V -10%	\$ 147.572,12	\$ 187.509,46	\$ 227.446,80	\$ 267.384,14	\$ 307.321,48
	COSTOS V -5%	\$ 128.503,92	\$ 168.441,26	\$ 208.378,60	\$ 248.315,95	\$ 288.253,29
INVERSIÓN +10%	COSTOS V NORMAL	\$ 109.435,73	\$ 149.373,07	\$ 189.310,41	\$ 229.247,75	\$ 269.185,09
	COSTOS V +5%	\$ 90.367,53	\$ 130.304,87	\$ 170.242,21	\$ 210.179,55	\$ 250.116,89
	COSTOS V +10%	\$ 71.299,33	\$ 111.236,67	\$ 151.174,01	\$ 191.111,36	\$ 231.048,70
INVERSIÓN -10%	COSTOS V -10%	\$ 141.836,49	\$ 181.773,83	\$ 221.711,17	\$ 261.648,51	\$ 301.585,85
	COSTOS V -5%	\$ 122.768,29	\$ 162.705,63	\$ 202.642,97	\$ 242.580,32	\$ 282.517,66
	COSTOS V NORMAL	\$ 103.700,10	\$ 143.637,44	\$ 183.574,78	\$ 223.512,12	\$ 263.449,46
INVERSIÓN +5%	COSTOS V +5%	\$ 84.631,90	\$ 124.569,24	\$ 164.506,58	\$ 204.443,92	\$ 244.381,26
	COSTOS V +10%	\$ 65.563,70	\$ 105.501,04	\$ 145.438,38	\$ 185.375,73	\$ 225.313,07
	COSTOS V -10%	\$ 136.100,87	\$ 176.038,21	\$ 215.975,55	\$ 255.912,89	\$ 295.850,23
INVERSIÓN +10%	COSTOS V -5%	\$ 117.032,67	\$ 156.970,01	\$ 196.907,35	\$ 236.844,70	\$ 276.782,04
	COSTOS V NORMAL	\$ 97.964,48	\$ 137.901,82	\$ 177.839,16	\$ 217.776,50	\$ 257.713,84
	COSTOS V +5%	\$ 78.896,28	\$ 118.833,62	\$ 158.770,96	\$ 198.708,30	\$ 238.645,64
	COSTOS V +10%	\$ 59.828,08	\$ 99.765,42	\$ 139.702,76	\$ 179.640,11	\$ 219.577,45

## 6.13 SIMULACIÓN DE LA TASA INTERNA DE RETORNO DE LOS FLUJOS

SIMULACIÓN DE LA TASA INTERNA DE RETORNO DE LOS FLUJOS		INGRESOS				
INVERSIÓN	COSTOS VARIABLES	INGRESOS -10%	INGRESOS -5%	INGRESOS NORMAL	INGRESOS +5%	INGRESOS +10%
INVERSIÓN -10%	COSTOS V -10%	60,92%	71,85%	82,54%	93,05%	103,41%
	COSTOS V -5%	55,59%	66,67%	77,46%	88,05%	98,48%
INVERSIÓN -5%	COSTOS V NORMAL	50,17%	61,42%	72,34%	83,02%	93,52%
	COSTOS V +5%	44,64%	56,10%	67,16%	77,95%	88,52%
INVERSIÓN NORMAL	COSTOS V +10%	38,98%	50,69%	61,92%	72,83%	83,50%
	COSTOS V -10%	57,13%	67,60%	77,82%	87,86%	97,75%
INVERSIÓN +5%	COSTOS V -5%	52,02%	62,64%	72,97%	83,09%	93,04%
	COSTOS V NORMAL	46,81%	57,61%	68,07%	78,28%	88,30%
INVERSIÓN +10%	COSTOS V +5%	41,50%	52,50%	63,11%	73,43%	83,54%
	COSTOS V +10%	36,06%	47,31%	58,09%	68,53%	78,73%
INVERSIÓN NORMAL	COSTOS V -10%	53,67%	63,73%	73,54%	83,15%	92,61%
	COSTOS V -5%	48,76%	58,97%	68,88%	78,58%	88,11%
INVERSIÓN +5%	COSTOS V NORMAL	43,75%	54,13%	64,18%	73,97%	83,58%
	COSTOS V +5%	38,63%	49,22%	59,42%	69,32%	79,01%
INVERSIÓN +10%	COSTOS V +10%	33,38%	44,22%	54,59%	64,63%	74,41%
	COSTOS V -10%	50,51%	60,19%	69,62%	78,85%	87,93%
INVERSIÓN -5%	COSTOS V -5%	45,77%	55,60%	65,15%	74,46%	83,61%
	COSTOS V NORMAL	40,93%	50,95%	60,62%	70,04%	79,26%
INVERSIÓN -10%	COSTOS V +5%	35,99%	46,22%	56,04%	65,57%	74,88%
	COSTOS V +10%	30,91%	41,39%	51,39%	61,05%	70,46%
INVERSIÓN +5%	COSTOS V -10%	47,59%	56,94%	66,02%	74,91%	83,64%
	COSTOS V -5%	43,01%	52,51%	61,71%	70,69%	79,49%
INVERSIÓN NORMAL	COSTOS V NORMAL	38,34%	48,02%	57,35%	66,43%	75,31%
	COSTOS V +5%	33,55%	43,45%	52,93%	62,12%	71,09%
COSTOS V +10%	28,63%	38,78%	48,45%	57,77%	66,83%	

## **CAPITULO 7: CONCLUSIONES**



## 7.1 CONCLUSIONES

El mercado alimenticio de proveeduría de comidas es sumamente competitivo en Guayaquil, en muchas ocasiones no se puede competir contra los precios y deberás hacer prevalecer la calidad sobre la cantidad y el precio, comer saludable no es barato, mantener una buena alimentación tiene un costo adicional, ya que para todo se utilizan productos de mejor calidad, bajos en grasas saturadas que solo engordan a las personas y poco a poco generan malos hábitos alimenticios en las personas. Se deberá hacer prevalecer la calidad en los productos porque ese es el valor diferenciador del negocio, que no flote la grasa en las sopas y las carnes no sean sobre condimentadas, de manera que el cliente este a gusto, sin la necesidad de rebosar el plato, si el cliente busca únicamente comer incansablemente sin tener consideración por la calidad pues este no será un cliente potencial a explotar.

Es un medio en el cual la cultura social aun tiene varios tabúes sobre la buena y sana alimentación, en donde mas importante es obtener gran cantidad de arroz en vez de un equilibrio entre proteína animal, carbohidratos de almidón y carbohidratos vegetales, una barrera que poco a poco el tiempo ira limando y se podrá sacar el mejor de los provechos en negocios como este. Por el momento se debe ajustar a las demandas del mercado y tratar de ir posesionando la nueva ideología de la comida sana y equilibrada, hasta lograr educar poco a poco a los consumidores, haciéndoles entender que necesitan alimentarse equilibrada y sanamente para que su estilo de vida sea mejor y no tengan problemas comunes de salud a causa del alza del colesterol u otros parámetros que acarrear enfermedades.

## **7.2 RECOMENDACIONES**

En lo personal este negocio y este medio es únicamente para quien disfruta de la gastronomía, ya que es un trabajo sumamente sacrificado, en donde, hasta el último centavo afecta directa e inmensamente en los precios de los productos, precios que fluctúan por decisiones del gobierno, subsidios, suposiciones económicas, etc.

Un negocio rentable, con un retorno de inversión alto, en donde el servicio y la calidad de los productos es la única arma, la más importante, y la que se mantiene en la mente de los consumidores, nunca se podrá satisfacer a todos, colocar la cantidad exacta de sal, la medida precisa de azúcar o de vinagre, pero si se puede llegar a un equilibrio y educar a tu nicho de consumidores para tener a todo contentos y puedan estar en la capacidad de recomendar los productos a seres queridos o conocidos, al fin y al cabo, la reputación es todo lo que se tiene en medios como este.

### **7.3 BIBLIOGRAFIA**

CHIAVENATO, Adalberto.- “INTRODUCCIÓN A LA TEORÍA GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN”.- Editorial McGraw – Hill, 7ma Edición, 2005.

DUBOFF, Robert.- “LA IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACION DE MERCADOS”.- Editorial John Wiley & Sons, 2000

KOONTZ Y WEIHRICH.- “ADMINISTRACION – UNA PERSPECTIVA GLOBAL”.- Editorial McGraw – Hill, 11va Edición, 2008.

KOTLER, Philip.- “LOS 10 PECADOS CAPITALES DEL MARKETING”.- Editorial John Wiley & Sons, 2004.

ROBBINS.- “ADMINISTRACION”.- Editorial Pearson, 8va Edición, 2005.

SERNOVITZ, Andy. GODIN, Seth. KAWASAKI, Guy.- “EL MARKETING DE BOCA A BOCA”.- Editorial Kaplan, 2009.

ROSS, Stephen. WESTERFIELD, Randolph. JORDAN, Jeffrey.- “FUNDAMENTOS DE FINANZAS CORPORATIVAS”.- Editorial McGraw-Hill, 7ma Edición, 2005.

## 7.4 FORMULARIO DE RESUMEN DE TESIS

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRAFICO DE TESIS**

**FACULTAD DE ADMINISTRACION**

**ESCUELA DE ADMINISTRACION**

**TITULO:** “PROYECTO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA PROVEEDORA DE SERVICIOS DE CATERING Y ALMUERZOS EJECUTIVOS AL POR MAYOR Y MENOR.”

**AUTOR:** JUAN FERNANDO AMADOR GÓMEZ

**DIRECTOR:** ING. JOHNNY CHONG-QUI SALAZAR

**ENTIDAD QUE AUSPICIO LA TESIS:** N/A

**FINANCIAMIENTO:** N/A

**FECHA DE LA ENTREGA DE LA TESIS:** 10 DE ENERO DE 2013

**GRADO ACADEMICO OBTENIDO:**

**No. Págs.:** 137

**No. Ref. Bibliográfica:** 7

**No. Anexos:** +30

**RESUMEN:**

El siguiente proyecto de tesis consiste en la creación de una empresa encargada de la elaboración, distribución y comercialización de almuerzos ejecutivos para empresas y hogares, y la prestación de servicios de catering para eventos al por mayor y menor. El sector de elaboración y comercialización de productos alimenticios diarios es sumamente cambiante y esta sujeto a opiniones diversas, gustos, preferencias y costumbres, razón por la cual debe haber un estudio constante, de la mano de análisis de satisfacción a través de encuestas y testimonios de los consumidores, de modo que así, haya una mejora continua y un desarrollo sostenible en el tiempo, de esta manera transformando el negocio en una necesidad y una alternativa de calidad versus una fuerte oferta de precio en vez de calidad, basándonos en la cultura “come bien, come sano” y “eres lo que comes”, tendencias en boga y practicadas mas y mas con el pasar del tiempo.

El mercado alimenticio y de proveeduría de alimentos y sus servicios derivados no dejara de existir, al contrario, es un medio que se acrecienta con el pasar de los años y se vuelve mas y mas exclusivo cuando de satisfacer necesidades se trata.

Todas las personas son clientes potenciales ya que es un bien necesario, sea con la proveeduría de los servicios prestados o únicamente el consumo de los productos a ofrecer.

La empresa tendría dos frentes de ataque para darse a conocer con el mercado y satisfacer sus necesidades:

- Servicios de Catering: Organización, proveeduría, y administración de eventos al por mayor y menor, sean estos cócteles, desayunos, piqueos, almuerzos, cenas e incluso buffets.

- Almuerzos ejecutivos: Comercialización de almuerzos para oficinas y hogares a domicilio, clasificados en menú light y menú normal, sean estos compuestos por una sopa/crema, plato fuerte y jugo.

El mercado de los negocios alimenticios y sus derivados es sumamente sacrificado, en cuanto a que se debe satisfacer necesidades de gustos y usualmente de manera urgente, se debe tener gusto por la cocina y sus similares, razón por la cual decidí optar por la creación de esta empresa.

**PALABRAS CLAVES:** Alimento, comida, almuerzo, buffet, catering, eventos, salud, nutrición.

**MATERIA PRINCIPAL:** PLANIFICACION, EVALUACION Y DESARROLLO DE PROYECTOS.

**MATERIA SECUNDARIA:** GERENCIA ESTRATEGICA

## **TRADUCCION AL INGLES**

### **TITLE: CREATION OF A COMPANY FOCUSED ON THE SUPPLY OF CATERING SERVICES AND LUNCHES WHOLESALE AND RETAIL:**

The following thesis project is the creation of a company responsible for the development, distribution and marketing executive lunches to businesses and homes, and the provision of catering services for events at wholesale and retail. The sector in charge of the processing and marketing of food products is extremely changing daily and is subject to different opinions, tastes, preferences and habits, which is why there must be a constant study of hand analysis of satisfaction through surveys and testimonials consumers, so well, there is continuous improvement and sustainable development over time, thereby transforming the business into a need and a quality alternative versus a strong bid price instead of quality, based on culture " eat well, eat healthy "and" you are what you eat ", trends in fashion and practiced more and more with the passage of time.

The food market and food suppliers and services derived of food will never perish, in contrast, is a market that grows with the passing of time and becomes more and more unique when it comes to meeting needs.

All people are potential customers as it is a necessary, either with the commissary of services or only the consumption of products to offer.

The company would have two pronged attack to be released to the market and meet their needs:

- Catering Services: Organization, procurement, event management and wholesale and retail, are these cocktails, breakfast, snacks, lunch, dinner and even buffets.
- Executives Packed Lunches: For home, offices and who ever needing the service, ranked light menu and regular menu, whether they consist of a soup / cream, entree and juice.

The food business market or their derivatives is extremely sacrificed, in that it must satisfy tastes and usually needs urgently, you must have a taste for the kitchen and the like, which is why I decided to opt for the creation of this company.

**KEYS WORDS: Food, lunch, buffet, catering, events, health, nutrition.**

**FIRMAS:**

DIRECTOR

  
GRADUADO

**NOTAS:**