

# TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

Bite

## **Autor/es:**

Della Torre Guillermina - LU: 1151754

Aramayo Mateo - LU: 1151108

Gonzalez Presta Valentina - LU: 1146679

## **Carrera:**

Licenciatura en gastronomía

## **Tutor/es:**

Sagala Luciana Andrea y Cejas Jorge David

## **Año:**

2025



# UADE

Licenciatura en Gastronomía

## TRABAJO INTEGRADOR FINAL

### PRIMERA ENTREGA

#### Integrantes

Aramayo, Mateo (LU: 1151108, 4to año)

Della Torre, Guillermina (LU: 1151754, 4to año)

Gonzalez Presta, Valentina (LU: 1146679, 4to año)

#### Nº de grupo

12

#### Profesores

Sagala, Luciana Andrea.

Cejas, Jorge David.



## ÍNDICE

<b>1. Resumen ejecutivo.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Descripción del negocio/ Conceptos y objetivos SMART.....</b>	<b>3</b>
2.1 Concepto de negocio .....	4
2.2 Misión, Visión y Valores .....	4
2.3 Objetivos del negocio: .....	5
2.4 Propuesta de valor:.....	6
<b>3. Análisis de Pre-Factibilidad del Negocio.....</b>	<b>6</b>
3.1 Marco legal y habilitaciones:.....	6
3.2 Análisis de la competitividad del sector (5 fuerzas): .....	8
3.3 Análisis PESTEL (fuentes al final del documento).....	9
3.4 Análisis FODA.....	13
<b>4. Plan de Marketing.....</b>	<b>14</b>
4.1 Investigación de mercado .....	14
4.2 Ventaja competitiva y diferenciación .....	17
4.3 Posicionamiento .....	18
4.4 Estrategia y políticas de Marketing .....	19
<b>5. Plan de Operaciones .....</b>	<b>28</b>
5.1 Estandarización y Determinación de la Oferta: .....	29
5.2 Análisis de Carga de Trabajo y Capacidad Productiva: .....	30
5.3 Dotación de Empleados .....	31
5.4 Políticas de Capacitación y Reclutamiento: .....	34
5.5 Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Paramentos e Instalaciones: Facultad de Comunicación Departamento de Hospitalidad .....	36
5.7 Determinación de Proveedores Esenciales: .....	39
<b>6. Plan de Implementación y Cronograma .....</b>	<b>39</b>
6.1 Resumen Explicativo de tiempos .....	39
6.2 Grafico de Gantt .....	41
<b>7. Plan Económico Financiero .....</b>	<b>41</b>
ANEXO:.....	42

**BIBLIOGRAFÍA:.....87**

## **1. Resumen ejecutivo**

BITE es una propuesta gastronómica innovadora que redefine el concepto de postre mediante la elaboración de alfajores helados modernos, prácticos y alineados con los nuevos hábitos de consumo. Su oferta se compone de tres productos principales macahelados, Alfacookies y Stroopwafels helados elaborados con diferentes masas, rellenos y toppings, combinando procesos artesanales con una estética contemporánea para ofrecer una experiencia de sabor versátil y orientada al disfrute compartido.

El proyecto se sostiene en ventajas competitivas claras como la innovación del producto y su carácter personalizable; la diversificación de canales de venta, que incluye tanto la participación en eventos como el formato take away; la versatilidad de consumo que permite su integración en distintos contextos gastronómicos; un portafolio distintivo difícil de encontrar en el mercado local; y un entorno competitivo reducido que posiciona a BITE dentro de una categoría emergente.

La inversión inicial requerida para poner en marcha el emprendimiento asciende a USD 43.011,23, destinada principalmente a la adquisición de equipamiento, adecuación del espacio de producción y capital de trabajo. Las proyecciones a tres años muestran resultados favorables: la TIR alcanza el 10,19%, superando la tasa de exigibilidad del 5%; el VAN es positivo en USD 6.637,66, lo que evidencia la capacidad del proyecto para generar valor; y el análisis del período de recupero confirma que la inversión inicial se recupera dentro del horizonte estimado. Estos indicadores reflejan la solidez y viabilidad del proyecto, respaldando su implementación y potencial crecimiento en el mercado.

## **2. Descripción del negocio/ Conceptos y objetivos SMART**

### **2.1 Concepto de negocio**

BITE nace como una propuesta gastronómica innovadora que busca reinterpretar el concepto de postre adaptándolo a los nuevos hábitos de consumo. Surge del deseo de crear un producto que combine practicidad, diseño y sabor, ofreciendo una alternativa moderna dentro del universo de los helados y la pastelería.

Su principal producto será la producción de alfajores helados con variedad en masas, rellenos y toppings. Nos enfocamos en crear tres productos principales: Macahelados, Alfacookies y Stroopwafel helados. Creamos productos de fácil consumo e innovadores para complementar la oferta gastronómica en diferentes contextos. Ideales para compartir siendo una propuesta moderna y práctica.

El negocio contará con dos bocas de ingreso. Principalmente se enfocará en la producción y venta en el local físico en formato Take Away, donde también tendremos opción Delivery. La segunda boca de ingreso será la participación en eventos para lo cual necesitaremos de crear alianzas con empresas o salones que busquen otras opciones para servir en mesas dulces y/o de postre.

“BITE” se posicionará como una marca que busca transmitir cercanía, disfrute y diseño en cada producto, generando experiencias que van más allá del sabor. Su propuesta invita a transformar lo cotidiano en un momento especial, combinando lo artesanal con la estética contemporánea y el espíritu de compartir algo rico.

### **2.2 Misión, Visión y Valores**

#### **Misión:**

Ofrecer postres y helados artesanales con una pastelería sofisticada, práctica e innovadora, que transforme lo cotidiano en un momento para disfrutar y compartir.

#### **Visión:**

Ser la marca líder en postres y helados artesanales en Argentina, reconocida por su innovación, excelencia y capacidad de crear experiencias únicas.

#### **Valores:**

- **Inocuidad:** Asegurar y transmitir la máxima seguridad alimentaria en cada proceso de producción y servicios. Comprometidos a cumplir cada norma de higiene y manipulación de alimentos vigente, así poder transmitir confianza y tranquilidad a nuestros clientes y comensales.
- **Adaptabilidad:** Siendo una empresa brindadora de servicios en eventos, nos ajustaremos a las necesidades de cada uno de los mismos, ofreciendo así

soluciones flexibles y las ofertas gastronómicas adecuadas. Creemos que cada ocasión debe ser única por lo tanto la diseñaremos a medida. Además, crear y ofrecer productos a nuestras alianzas que concuerden con su carta de producto.

- **Pasión por el detalle:** Buscando un producto que transmita excelencia desde la selección de ingredientes hasta la presentación final.
- **Sustentabilidad y compromiso con el medio ambiente:** Realizaremos prácticas responsables en toda la cadena de valor desde la elección de insumo y proveedores hasta el uso del material de empaque tanto para trasladarlos y entregarlos a los comensales. Creemos que la gestión de residuos es un paso fundamental para el cuidado del medio ambiente por lo tanto lo incluiremos en cada uno de nuestros stands, foodtruck o local. Tendremos como compromiso reducir el impacto ambiental.
- **Inclusión alimentaria:** Incluiremos productos para las diversas necesidades y restricciones alimentarias ofreciendo alternativas seguras y de calidad (sin TACC, veganas/vegetarianas, sin lactosa, etc.) para que así cada comensal pueda disfrutar sin limitaciones.

### 2.3 Objetivos del negocio:

- Conseguir al menos 10 clientes corporativos o sociales para servicios de catering en los primeros 6 meses mediante estrategias de marketing directo, alianzas con organizadores de eventos y participación en ferias del rubro, con el fin de posicionar la marca como una opción premium y original dentro del sector de postres para eventos.
- Establecer y poner en funcionamiento el local equipado con herramientas y personal entrenado capaz de elaborar más de 500 alfajores helados por semana al cabo de tres meses.
- Llegar al final del primer año realizando al menos 4 eventos mensuales, incluyendo ferias gastronómicas, eventos privados, festivales y caterings corporativos, con el fin de aumentar la exposición de marca y generar ventas directas.
- Alcanzar los 10.000 seguidores en Instagram en un plazo de 3 meses mediante una estrategia intensiva de contenido visual atractivo, colaboraciones con influencers del rubro gastronómico, campañas pagadas de segmentación local y generación de contenido viral relacionado con la elaboración artesanal y el consumo de alfajores helados.
- Recuperar la inversión inicial necesaria para el desarrollo del negocio al cabo de 2 años.

## 2.4 Propuesta de valor:

En BITE ofrecemos alfajores helados únicos, prácticos y personalizables, pensados para adaptarse a cualquier momento: como postre, snack o antojo. Incorporamos al mercado dos productos innovadores (el Alfacookie y el Stroopwafel helado) que, junto al Macahelado, conforman una propuesta original y versátil. Nuestros productos se destacan por su facilidad de consumo: se disfrutan en movimiento, en eventos, al aire libre o donde sea, siempre con la opción de sumar toppings a gusto para hacerlos aún más tuyos.

## 2.5 Estructura legal:

Decidimos establecernos bajo una SRL (sociedad de responsabilidad limitada) dada su gran cantidad de ventajas y el tipo de negocio con el que planeamos comenzar.

- El capital mínimo para establecer la sociedad es de \$12.000.
- Puede tener de 2 a 50 socios.
- El capital societario se divide en cuota-parte (te da derecho a votar en las asambleas, división de dividendos y te da derecho a donar o heredar el capital).
- Los socios solo responden hasta el capital que aportaron, no con su patrimonio personal (salvo casos de fraude o dolo).
- Una SRL transmite más seriedad y confianza frente a proveedores, clientes e inversores que un emprendimiento unipersonal.
- Una SRL tiene requisitos más simples que una SA: menor capital inicial, menos controles legales y administrativos.

## 3. Análisis de Pre-Factibilidad del Negocio

### 3.1 Marco legal y habilitaciones:

[\*\[Proceso de inscripciones se puede ver en Anexo\]\*](#)

Primero para realizar las habilitaciones e inscripciones correspondientes debemos hacer un **Estatuto**, donde se va a establecer:

- Tipo de sociedad que elegimos (SRL)
- Nombre de los asociados
- El aporte de cada uno y valor de cuotas partes
- Periodicidad de reuniones
- Domicilio legal de la empresa el cual es Lautaro 841, CABA (residencia de uno de los socios).
- El objeto societario, es decir, la actividad de la empresa.

Para la **inscripción en el IGJ** debemos presentar el estatuto y constancia de pago del trámite.

Para la **inscripción al ARCA** necesitaremos:

- Estatuto Inicial
- DNI de uno de los socios
- Constancia de domicilio fiscal
- Constancia de pago de trámite

Para la **inscripción en la AGIP** necesitaremos:

- CUIT de la SRL
- Estatuto inicial
- Domicilio fiscal
- Datos de los socios
- Constancia de pago de trámite

#### **Registro de marca:**

Documentación necesaria:

- Datos de la SRL
- Logo/ Nombre de la marca
- Clase Niza correspondiente
- Comprobante de pago de tasa

#### **Habilitación comercial del establecimiento (habilitación municipal):**

Documentación necesaria:

- Factibilidad de la ubicación
- Estatuto inicial: habilitado por IGJ y firmado por escribano
- CUIT de la SRL emitido por el ARCA
- Título de propiedad o contrato de alquiler
- Constancia de Ingresos Brutos
- Plano del establecimiento
- Certificado de seguridad y manipulación de alimentos de trabajadores
- Constancia de pago de trámite

#### **RNE:**

Los requisitos que se necesitan:

- Tener un establecimiento habilitado con habilitación según uso del suelo de tu municipio, con instalaciones acordes (higiene, ventilación, agua potable, control de plagas, superficies lavables, vestuarios),
- Tener una habilitación municipal.
- Contar con un responsable técnico con título habilitante (bromatólogo, bioquímico, tecnólogo en alimentos, ingeniero) para firmar y acompañar el trámite.
- Formulario de solicitud de RNE (según modelo de cada provincia o de ANMAT).

- Habilitación municipal
  - Plano del establecimiento con ubicación de sectores y circuitos de producción,
  - Contrato de alquiler o escritura del lugar
  - Certificado de saneamiento (agua potable, control de plagas, residuos)
  - Memoria descriptiva de la actividad: qué productos se elaboran, cómo, con qué equipos y Datos del responsable técnico (matrícula, CV, título, DNI).
- Constancia de pago de trámite

### **RNPA**

La documentación que se necesita para realizar el trámite es:

- El Formulario de Solicitud de RNPA
- Rótulo o etiqueta del producto
- Fórmula cualitativa y cuantitativa del producto
- Proceso tecnológico de elaboración
- Análisis microbiológico y fisicoquímico realizado por laboratorio habilitado
- Habilitación del establecimiento (RNE), Certificación de materias primas
- Constancia de pago de trámite

### **Habilitación de transporte de alimentos:**

Debemos tener:

- Habilitación para comercializar alimentos y bebidas
- Estar inscriptos en la AFIP
- Contar con el carnet de manipulador de las personas físicas que trabaje
- Documento que demuestre la propiedad del vehículo
- Contar con requisitos de infraestructura y equipamiento necesarios según el Código.
- Constancia de pago de trámite

### **3.2 Análisis de la competitividad del sector (5 fuerzas):**

#### **Poder de negociación del precio con los proveedores:**

Esta fuerza es BAJA, existe amplia oferta de proveedores de insumos básicos de fácil acceso, lo que nos permite tener una amplia lista de proveedores con los cuales contar y así también, negociar las condiciones de las materias primas.

#### **Poder de negociación con los compradores:**

Consideramos que esta fuerza es MEDIA/ALTA, ya que ciertos locales o empresas de catering cuentan con diversas alternativas para incorporar el postre en su menú. Sin embargo, al ser una propuesta innovadora y no muy vista, quienes consumen el producto apuestan por esta idea de necesidad de tenerlo en el evento o consumirlo.

**Poder de grado de rivalidad:**

Esta fuerza es MEDIA, ya que nuestros productos no están totalmente instalados en el mercado y menos en servicios para eventos. Por otro lado, el mercado “heladero” en Argentina es grande y hay muchos competidores indirectos.

**Poder de productos sustitutos:**

Esta es ALTA, ya que como se mencionó anteriormente existen otros productos que pueden satisfacer la misma necesidad que nuestros productos como golosinas, helados, tortas, etc.

**Poder de competidores entrantes:**

Esta fuerza es MEDIA/ALTA ya que la inversión necesaria para desarrollar este negocio contempla la maquinaria, herramientas de producción, la ambientación del local y también una inversión grande en un foodtruck.

### **3.3 Análisis PESTEL (fuentes al final del documento)**

**Ámbito político:**

1. El riesgo país es aumentado por la incertidumbre política.
2. El comercio es desregularizado por el gobierno.
3. Baja de impuestos a importaciones de tecnologías de industria.

1. *Incertidumbre política y financiera enerva a los mercados en Argentina [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: <https://www.swissinfo.ch/spa/la-incertidumbre-pol%C3%ADtica-y-financiera-enerva-a-los-mercados-en-argentina/89899304>*
2. *El gobierno de Argentina elimina normas de control de precios para desregularizar el comercio [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [El Gobierno de Argentina elimina normas de control de precios para desregularizar el comercio - Infobae](#)*
3. *El Gobierno Nacional baja impuestos a la importación de maquinarias y herramientas industriales. [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-gobierno-nacional-baja-impuestos-la-importacion-de-maquinarias-y-herramientas>*

**Ámbito económico:**

4. Marco tributario de las sociedades en Argentina.
5. Pérdida de poder adquisitivo de la demanda.
6. Programa “Emprendimiento argentino” de créditos para emprendedores.

7. Dependencia de las industrias a insumos importados.
4. *Fiscalidad en Argentina [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [Fiscalidad en Argentina - Santandertrade.com](https://www.infobae.com/economia/2025/08/11/inflacion-dolar-y-salarios-como-evoluciono-el-poder-adquisitivo-durante-la-gestion-milei-segun-un-informe-provado/)*
5. *Inflación, dólar y salarios: como evolucionó el poder adquisitivo durante la gestión Milei, según un informe provado. [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: <https://www.infobae.com/economia/2025/08/11/inflacion-dolar-y-salarios-como-evoluciono-el-poder-adquisitivo-durante-la-gestion-milei-segun-un-informe-provado/>*
6. *Presentar la rendición del Programa Emprendimiento Argentino [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/servicio/presentar-la-rendicion-del-programa-emprendimiento-argentino>*
7. *La industria reveló que tiene una fuerte dependencia de los insumos importados [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [La industria reveló que tiene una fuerte dependencia de los insumos importados](https://www.infobae.com/economia/2025/08/11/la-industria-revelo-que-tiene-una-fuerte-dependencia-de-los-insumos-importados/)*

#### **Ámbito social:**

8. Tendencias de consumo de alimentos orientadas a las ofertas y oportunidades en mercados.
9. Desarrollo de eventos sociales con foco en la gastronomía.
10. Baja del nivel de pobreza.
8. *El consumo masivo reboto en el primer semestre de 2025, pero sigue hasta 40% por debajo de 2017 [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [El consumo masivo rebotó en el primer semestre de 2025, pero sigue hasta 40% por debajo de 2017](https://www.infobae.com/economia/2025/08/11/el-consumo-masivo-reboto-en-el-primero-semestre-de-2025-pero-sigue-hasta-40-por-debajo-de-2017/)*
9. *Eventos gastronómicos en Argentina en este 2025: Un recorrido por las fechas y lugares más disponibles [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025] Disponible en: <https://bistrosoft.com/eventos-gastronomicos-en-argentina/>*
10. *En el trimestre la pobreza se ubicó en 31,7% según una proyección oficial [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025] Disponible en: [En el primer trimestre la pobreza se ubicó en 31,7% según una proyección oficial](https://www.infobae.com/economia/2025/08/11/en-el-primero-trimestre-la-pobreza-se-ubico-en-31-7-segun-una-proyeccion-oficial/)*

#### **Ámbito tecnológico:**

11. Baja de impuestos a importaciones de tecnologías de industria.
12. Aumento de consumo de internet (publicidad)
13. Principales redes sociales de impacto en la sociedad
14. Aumento del uso de pagos digitales por sobre los físicos.
11. *Gobierno Nacional baja impuestos a la importación de maquinarias y herramientas industriales [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025] Disponible en [El Gobierno Nacional baja impuestos a la importación de maquinarias y herramientas industriales | Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/gobierno/nacional-baja-impuestos-a-la-importacion-de-maquinarrias-y-herramientas-industriales)*
12. *Accesos a internet [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/internet\\_09\\_2572133D99B6.pdf](https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/internet_09_2572133D99B6.pdf)*

13. *Hiperconectados: 9 de cada 10 argentino utilizan redes sociales [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [Hiperconectados: 9 de cada 10 argentinos utilizan redes sociales](#)*
14. *En la batalla contra el efectivo, cuánto terreno ganaron los pagos digitales [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [En la batalla contra el efectivo, cuánto terreno ganaron los pagos digitales](#)*

### **Ámbito Ecológico:**

15. Conciencia ambiental de las nuevas generaciones.
  16. Importancia de regulaciones nacionales para el cuidado del medio ambiente y prácticas más sustentables.
  17. Escasez hídrica en el país
15. *Centennials y cambio climático: por qué es la generación que impone conciencia ambiental [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025] [Centennials y cambio climático: por qué es la generación que impone conciencia ambiental - Infobae](#)*
  16. *Bares y Pubs sustentables: Guía nacional de buenas prácticas ambiental [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual\\_baressust\\_digital\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_baressust_digital_1.pdf)*
  17. *Crisis de agua en Argentina: posibles riesgos y soluciones [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [https://www.eldestapeweb.com.cdn.ampproject.org/v/s/www.eldestapeweb.com/sociedad/crisis-hidrica/crisis-del-agua-en-argentina-posibles-riesgos-y-soluciones-202528131525?amp\\_gsa=1&amp\\_js\\_v=a9&usqp=mq331AQIUAKwASCAAgM%3D#amp\\_ct=1756379789798&amp\\_tf=De%20%251%24s&aoh=17563797810582&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&ampshare=https%3A%2F%2Fwww.eldestapeweb.com%2Fsociedad%2Fcrisis-hidrica%2Fcrisis-del-agua-en-argentina-posibles-riesgos-y-soluciones-202528131525](https://www.eldestapeweb.com.cdn.ampproject.org/v/s/www.eldestapeweb.com/sociedad/crisis-hidrica/crisis-del-agua-en-argentina-posibles-riesgos-y-soluciones-202528131525?amp_gsa=1&amp_js_v=a9&usqp=mq331AQIUAKwASCAAgM%3D#amp_ct=1756379789798&amp_tf=De%20%251%24s&aoh=17563797810582&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&ampshare=https%3A%2F%2Fwww.eldestapeweb.com%2Fsociedad%2Fcrisis-hidrica%2Fcrisis-del-agua-en-argentina-posibles-riesgos-y-soluciones-202528131525)*

### **Ámbito legal:**

18. La ley 19.550 de sociedades comerciales establece el marco regulatorio.
  19. Código Alimentario Argentino (ley 18.284) regula la elaboración de alimentos.
  20. Ley 27.642 de etiquetado frontal
18. *Ley de sociedades comerciales [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: [Ley 19.550](#)*
  19. *Código Alimentario Argentino [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841/texto>*
  20. *Ley de promoción de la alimentación saludable [en línea] [fecha de consulta: 28/08/2025]. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable#:~:text=Promueve%20el%20derecho%20a%20la,envasados%20y%20bebidas%20sin%20alcohol.&text=La%20Ley%20N%C2%B0%2027.642,como%20Ley%20de%20Etiquetado%20Frontal>*

### 3.4 Análisis FODA

#### FORTALEZAS

- Servicio ágil para eventos.
- Facilidad para adaptar sabores y versatilidad de rellenos.
- Manipulación y consumo simples y cómodos para el cliente
- Producto fácil de estandarizar.

#### OPORTUNIDADES

- Difusión en redes sociales.
- Posibilidad de alianza estratégica con otros negocios.
- Falta de competidores en el mundo de alfajores helados.

#### DEBILIDADES

- Servicio con estacionalidad marcada (eventos).
- Dificultad para proyectar la demanda de sabores.
- Producto no tan instalado y conocido en el mercado (mercado latente).

#### AMENAZAS

- Líder de mercado muy fuerte, Laban (en Macahelados)
- La fluctuación de la economía perjudica el consumo de bienes normales.
- Tendencias de consumo hacia lo saludable y bajo en azúcares.

### Análisis cruzado

- Para afrontar la amenaza de un fuerte competidor como Laban, desarrollamos un servicio innovador en eventos, un mercado que no ha sido explotado con este producto.
- Dada la incertidumbre económica del país, la estandarización del producto nos ayudaría a poder mantener costos bajos y colocar precios que sean accesibles para gran parte de la sociedad.
- Las tendencias de consumo saludable y bajo en azúcares nos desafían a desarrollar productos de ese estilo para acaparar mayor cantidad de demanda, la fácil adaptación del producto a cambios de tendencias nos permitirá modificar recetas y satisfacer las necesidades del mercado.
- Los eventos tienen una estacionalidad marcada ya que se concentran desde agosto a diciembre, por lo que sería fundamental aprovechar la oportunidad de generar alianzas con diferentes empresas que aseguren el consumo anual.
- La demanda de sabores en eventos es difícil de proyectar al comienzo ya que no hay registros que nos indiquen qué sabores elige el consumidor, por eso es

importante captar esa información a través de las redes sociales con encuestas y comentarios.

- La entrada a un mercado latente nos da la oportunidad de ganar una cuota de mercado con rapidez sin estar presionado por otras marcas como también ser pioneros en el desarrollo de nuestro producto en eventos y locales de comida rápida.

## **4. Plan de Marketing**

### **4.1 Investigación de mercado**

#### **Análisis de los resultados de la encuesta**

#### **(Resultados de la encuesta se pueden ver en Anexo)**

Para planificar de manera efectiva la estrategia del emprendimiento, se realizó un estudio del mercado mediante una encuesta la que nos llevó a conocer preferencias, hábitos y expectativas de los consumidores. Esta encuesta, también permitió identificar el segmento estratégico al cual nos enfocaremos y así determinar criterios claves como los horarios y formatos de atención adecuados, así como establecer estrategias de producto, comunicación y precio.

Los resultados obtenidos brindan información clave para diseñar nuestra propuesta de valor, priorizar productos, optimizar canales de venta y explorar nuevas oportunidades de ingreso, como la participación en eventos. Asimismo, nos permiten comprender mejor el comportamiento del consumidor y adaptar nuestro negocio a sus preferencias, garantizando una oferta más atractiva y alineada con el mercado.

En primer lugar, el segmento estratégico al que apuntaremos será: jóvenes entre 18 y 25 años. Si bien nuestro rubro tiene un alcance amplio, este grupo concentra gran parte del consumo y será nuestro público objetivo principal.

En relación con los horarios de atención, la encuesta mostro que el consumo se da especialmente en fines de semana, es por eso que decidimos tener un horario de atención de miércoles a domingos entre las 18hs y las 00 hs, coincidiendo con momento posterior a cena o como un snack de tarde. Además, la mayoría manifestó consumir productos durante todo el año, por lo que el local funcionará tanto en verano como en invierno.

En cuanto a los métodos de pago, la preferencia está orientada hacia el uso de billeteras virtuales, lo que convierte a estas plataformas en aliados estratégicos para facilitar la compra y adaptarnos a los hábitos y preferencias de los clientes.

Una de las preguntas le muestras a los encuestados foto de los tres productos principales. Le preguntamos cuál de las opciones le parece más tentadora y gran cantidad respondió "Alfacookie helado". Este resultado nos orienta sobre que producto entrar a la mente del consumidor, priorizando su calidad y presentación. También nos brinda na guía para la creación de contenido en redes sociales, principalmente Tik Tok e Instagram, que resultaron ser las plataformas más utilizadas por nuestro segmento.

Por otra parte, identificamos un gran interés en consumir en eventos, lo cual nos abre la gran oportunidad de difusión y expansión de esta segunda boca de ingreso mediante su promoción y comunicación.

Finalmente, la encuesta nos permitió conocer cuánto están dispuestos a pagar nuestros consumidores, información clave para definir nuestra política de precios.

Para analizar el segmento de los eventos sociales y corporativos entrevistamos a una organizadora de eventos para que nos guíe en el método de contratación, políticas de precios y operatividad del foodtruck/stand. Con esa información desarrollamos los próximos puntos del trabajo.

### **Segmentación del mercado**

Implementaremos una estrategia de segmentación diferenciada, ya que nuestra propuesta de valor se dirige a dos públicos claramente definidos, con necesidades y expectativas distintas. Por un lado, nos enfocaremos en consumidores finales; por el otro, en el segmento de eventos, que abarca eventos corporativos y sociales. A cada uno de estos públicos les ofreceremos estilos de venta, comunicación y servicio adaptados específicamente a sus características y demandas.

En primer lugar, nuestra atención estará centrada en los consumidores finales. Nuestro público objetivo se encuentra dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con un rango etario que va de los 18 a los 25 años. Apuntamos a un perfil de consumidor con un nivel socioeconómico C1, que valore las experiencias gastronómicas innovadoras, se interese por las últimas tendencias en el mundo foodie y tenga una fuerte inclinación hacia el consumo de productos dulces con materias primas de primer nivel.

Este segmento está compuesto por personas que consumen helados de manera habitual, tanto en su vida cotidiana como en momentos especiales. Son consumidores que buscan constantemente nuevas propuestas y sabores, y que están altamente influenciados por las redes sociales, las recomendaciones digitales y el marketing de contenido. Nuestro objetivo es construir una comunidad activa y participativa en torno a la marca "Bite", donde los clientes no solo disfruten del producto, sino que también se sientan parte de una experiencia compartida. Queremos que nos acompañen en cada nuevo lanzamiento, edición limitada, reforzando así su vínculo con la marca.

Por otro lado, destinamos una parte significativa del negocio al desarrollo de propuestas específicas para el segmento de eventos corporativos y sociales, con el objetivo de brindar una experiencia dulce, distinta e innovadora, que se diferencie claramente de las opciones tradicionales disponibles en el mercado.

Esta parte del segmento al que nos dirigimos está compuesto principalmente por empresas, ubicadas en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y alrededores, que suelen organizar eventos institucionales, lanzamientos de productos, celebraciones internas, after office y/o activaciones de marca. Estas organizaciones valoran proveedores que comprendan la importancia de la estética, la presentación personalizada y la coherencia

de marca, y que sean capaces de ofrecer un servicio integral, flexible y adaptado a la identidad de cada evento.

A través de esta doble estrategia de segmentación, buscamos maximizar el alcance de nuestra marca, adaptando nuestros canales, mensajes y propuestas a las particularidades de cada audiencia, fortaleciendo así nuestra presencia en el mercado y asegurando una experiencia personalizada y memorable para cada tipo de cliente.

### **Análisis de competencia**

**Laban Patisserie:** es una pastelería francesa la cual fue la pionera en traer los macahelados a Argentina. El principal canal de comunicación que tienen es TikTok ya que son muy famosos y originales con sus videos, lo cual les permitió viralizarse en el mundo de los jóvenes. Laban participa de diferentes ferias gastronómicas con sus macahelados pero no tiene servicio para eventos.

**Betular Patisserie:** con una larga carta de productos dentro de ella poseen los macarons glasé, si bien no son muy famosos por este producto el mismo se mantiene en la carta desde la apertura del local. En su oferta cuentan con 5 sabores que son fijos. El producto llega al cliente a partir de Instagram, tanto de su cuenta oficial como de su principal embajador y dueño, Damián Betular.

**Luccianos:** es una heladería artesanal que cuenta con más de 100 sucursales a nivel mundial, se destacan por su excelente materia prima y sus sabores originales. Fue pionero en argentina en crear paletas heladas con diferentes diseños y sabores, hoy en día se sigue expandiendo y siguen buscando nuevos productos para seguir acaparando mercado.

**Dpop-postres:** es una marca de postres premium que posee un local muy pequeño en Palermo donde tienen venta al público de sus productos. Además, cuenta con un stand para ofrecer caterings para eventos corporativos. Sus productos no son masivos si no que se especializan en la personalización para marcas reconocidas.

MARCA	PRODUCTO DESTACADO	SABORES	PRECIO	CANAL PRINCIPAL DE COMUNICACIÓN	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Laban Patisserie	macahelados	Pistacho, vainilla, frambuesa, sniker	\$8.000	Tik tok	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pionera de macahelados en Argentina</li> <li>- Producto de excelente calidad</li> <li>- Viral entre jóvenes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo ofrece macahelados</li> <li>- Local pequeño en Cañitas</li> <li>- Stock limitado</li> <li>- No tiene servicio para eventos</li> </ul>
Betular Patisserie	Macarons glasé	Banana, pistacho, mascarpone, chocolate, flat white	\$12.000	Instagram (pastelería y particular de Betular)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marca prestigiosa</li> <li>- Alta calidad</li> <li>- Buena ubicación</li> <li>- Gran alcance por la figura de Betular</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poca visibilidad del producto</li> <li>- No se incluye en colaboraciones con marcas reconocidas</li> </ul>

<b>Lucciano´s</b>	Paletas heladas	Limón, mandarina, frutilla, pistacho, mascarpone, dulce de leche, triple chocolate	\$3.500	Instagram	Marca líder en helados y paletas - Gran expansión global - Servicio de eventos (Il-Carretino) - Alta innovación	- No es un producto "estrella" - No tienen alfajores helados - Enfocados más en helado que en pastelería
<b>Dpop-postres</b>	Paletas bañadas	Mani, brownie, frambuesa, maracuyá, dulce de leche, banana, café, chocolate	\$5.900	Instagram, eventos con marcas reconocidas	- Alianzas estratégicas - Buena ubicación (Palermo) - Diversificación de canales de venta	- Producción limitada por personalización - Falta de promoción de productos.

## 4.2 Ventaja competitiva y diferenciación

Bite se posiciona en el mercado gracias a una serie de ventajas competitivas que lo diferencian claramente de otras propuestas en el rubro de postres y helados artesanales.

Una de las principales fortalezas es la innovación del producto. Bite introduce al mercado una línea de alfajores helados únicos, con la posibilidad de combinar diferentes tipos de masas, rellenos y toppings. Esta variedad no solo enriquece la experiencia del consumidor, sino que también rompe con el esquema tradicional del postre helado, ofreciendo una propuesta moderna, versátil y visualmente atractiva. Otra ventaja es la diversificación de los canales de venta. Actualmente, Bite contempla dos grandes bocas de ingreso: por un lado, el segmento de eventos y catering, dirigido a empresas, salones que buscan ofrecer postres originales y de calidad y por otro la venta directa al público a través del formato *take away*, operado desde nuestro local ubicado en el centro de la Ciudad de Buenos Aires. Esta diversificación permite alcanzar públicos diferentes y mantener una fuente constante de ingresos a lo largo del año.

Nuestro producto es muy versátil ya que los alfajores helados de Bite pueden adaptarse a múltiples contextos de consumo como parte de una mesa dulce en eventos, como una opción de antojo diario o como un postre en formato *para llevar*. Esta flexibilidad permite que los productos se integren fácilmente en diversas propuestas gastronómicas, tanto formales como informales.

Además, Bite presenta una oferta única conformada por un trío de productos distintivos que enriquecen su carta de productos en primer lugar los Macahelados, una fusión original entre macarons y helado, que remite a la pastelería francesa con un toque lúdico. Luego los alfacoookies, que combinan la estructura del clásico alfajor con la textura y sabor de las cookies y por último los Stroopwafel helados, una opción

poco frecuente en el mercado local, que incorpora sabores y formas de consumo con fuerte atractivo internacional.

Finalmente, Bite opera en un mercado con bajo nivel de competencia directa ya que actualmente son muy pocas las marcas argentinas que ofrecen un producto que combine de manera creativa elementos del alfajor, el helado artesanal y la personalización mediante toppings y rellenos. Esta situación posiciona a Bite como una propuesta pionera en una categoría emergente, con alto potencial de crecimiento y diferenciación.

### 4.3 Posicionamiento

Queremos posicionar a Bite como una marca confiable para el cliente, con un servicio ágil, y un producto atractivo y personalizado. Buscamos que el público asocie a Bite con practicidad y buen sabor, que puedan disfrutar de un producto dulce único donde quieran, en un parque, caminando, con amigos o en un evento.

Para posicionarnos con relación a nuestros principales competidores utilizamos 6 atributos. Con Bite aspiramos a lograr estos 6 atributos para diferenciarnos de la competencia y posicionarnos en la mente del consumidor.

**Variedad de canales de distribución:** aplicaciones de pedidos, venta al público, servicios en eventos. Cuantas vías de llegada al cliente tiene el producto.

**Productos únicos en el mercado:** productos que no se encuentren en otro negocio al que pueda llegar el segmento. Productos nuevos.

**Comunidad marcada y participativa:** incluir al público en decisiones de nuevos productos, sabores e integración al proceso de desarrollo del negocio en redes sociales.

**Personalización de producto:** posibilidad de que el cliente pueda modificar o adicionar toppings al producto libremente.

**Enfoque en packaging:** diseño, variedad, diferenciación en estética de la marca. Variedad de productos complementarios diseñados especialmente para la empresa (bandejas, cajas, tote bags, foodtrucks, uniformes).

**Agilidad del consumo:** rotación de clientes y velocidad del servicio.

MARCA	VARIEDAD DE CANALES DE DISTRIBUCIÓN	COMUNIDAD MARCADA Y PARTICIPATIVA	PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTO	ENFOQUE EN PACKAGING	AGILIDAD DEL CONSUMO	PRODUCTOS ÚNICOS EN EL MERCADO
Laban Patisserie	Medio a bajo. No están presentes en	Núcleo pequeño de	Media a baja. El cliente no decide	Medio a alto. Tienen packaging	Baja. Poca rotación.	Creadores del macahelado.

	aplicaciones de pedidos.	clientes fieles marcado.	casi nada sobre el producto.	distintivo, pero no lo muestran mucho.		
<b>Betular Patisserie</b>	Bajo. No están en apps de pedidos, ubicación difícil de llegar, no hacen eventos fuera del local.	Núcleo de clientes fieles muy marcado.	Media a baja. El cliente no decide casi nada sobre el producto.	Alto. Diferencial de la marca.	Baja. Poca rotación.	Innovación constante en pastelería.
<b>Lucciano's</b>	Alto alcance, varias sucursales, aplicaciones de pedidos.	No tiene una comunidad de clientes participativa e interactiva	Baja. El cliente no puede modificar el producto.	Alto. Presente en cada producto que desarrollan.	Media a baja. Algunos clientes no consumen el producto en el local.	No tienen productos únicos del mercado.
<b>Dpop-postres</b>	Bajo alcance, productos a demanda, no están en aplicaciones de pedidos.	Intermedia, no tiene una comunidad activa en redes.	Alta. Los clientes diseñan su producto a gusto.	Intermedio. No es un diferencial de la marca.	Media a alta. Los productos de eventos son ágiles de consumir.	No tienen productos únicos del mercado.



Imagen más clara en anexo

En el primer cuadro, Bite se diferencia de su competencia con un producto personalizable a gusto por el cliente y una comunidad participativa en redes y con influencia en las decisiones del negocio, ambos ejes representan la importancia del cliente en el producto final.

En el segundo cuadro, Bite combina una alta variedad de canales de distribución entre venta presencial, aplicaciones de pedidos y servicios en eventos, con productos únicos del mercado como los alfacoookies y stroopwaffels helados.

En el tercer cuadro, Bite se distingue con un servicio ágil y de alta rotación de manera presencial sumado a la variedad de packaging a la hora de presentar el producto con cajas, bandejas, tote bags, uniformes y foodtruck/stand también.

#### **4.4 Estrategia y políticas de Marketing** **Producto/Servicio**

##### ***Descripción del producto***

Bite se especializa en la elaboración y venta de alfajores y productos helados artesanales. La oferta inicial se centra en tres tipos: Macahelados, Alfacookies heladas y Srtoopwafels helados.

**Los Macahelados** constan de dos tapas de 7 cm de diámetros hechas tal cual un Macaron clásico y sus ingredientes: harina de almendras, clara de huevo y azúcar impalpable. Estas tapas, de textura ligera y crocante en su superficie, aportan la estructura externa del producto, mientras que el relleno de helado de elaboración propia introduce una sensación de **frescura, cremosidad y suavidad**.

En esta propuesta se busca generar un contraste armónico de **texturas y temperaturas**, en el que la ligereza del macaron se complementa con la untuosidad del helado. Cada variedad fue desarrollada considerando el equilibrio de sabores, la armonía visual y la coherencia entre los ingredientes seleccionados, priorizando materias primas de calidad.

La presentación elegida (individual y circular) responde a criterios de funcionalidad y presentación, facilitando su conservación, manipulación y consumo. Además, la homogeneidad en tamaño y peso permite estandarizar el producto dentro de un proceso productivo artesanal controlado.

Para el desarrollo de esta línea se definieron **tres variedades principales**, cada una con un relleno de **70 g de helado artesanal** y un **centro de 10 g** de preparación complementaria (curd o ganache), pensadas para aportar contraste y complejidad sensorial. Cada producto se guardará en una bolsa termosellada personalizada de la marca.

Los 3 principales sabores de los macahelados serán:

- **Macahelado de vainilla y limón:** perfil fresco, aromático y equilibrado. Está compuesta por dos tapas de macaron de color amarillo claro, El relleno consiste en 70 g de helado artesanal de vainilla natural, de textura cremosa, complementado con un centro de 10 g de curd de limón elaborado a base de

jugo y ralladura natural.

El componente cítrico aporta acidez contrarrestando la dulzura de la vainilla y generando un balance gustativo armónico.

- **Macahelado de chocolate y frutos rojos:** Este Macahelado se presenta como un sabor intenso y contrastante, en el que se combinan la profundidad del cacao con la acidez natural del bosque. Está conformado por dos tapas de macaron de color marrón claro, de 7 cm de diámetro. En su interior contiene 70 g de helado de chocolate semiamargo, elaborado con cacao al 60%, que proporciona cuerpo, textura densa y notas tostadas.

El corazón central está compuesto por 10 g de curd de frutos rojos, elaborado con frambuesas, moras y arándanos, que aportan acidez, color y aroma. Esta combinación genera una experiencia equilibrada entre lo dulce, lo ácido y lo amargo.

- **Macahelado de dulce de leche y café:** Buscando estar un poco más del lado argentino, creamos este sabor, el cual se compone de dos tapas de macaron de color marrón oscuro, de 7 cm de diámetro. El relleno consiste en 70 g de helado artesanal de dulce de leche, que aporta dulzura y notas caramelizadas, acompañado por un centro de 10 g de ganache de café espresso, elaborado con cobertura de chocolate y café intenso.

El equilibrio entre ambos componentes da como resultado un perfil gustativo persistente, en el que la intensidad aromática del café contrasta y equilibra la dulzura del dulce de leche.

Por otro lado, las **Alfacookies heladas** se compone de dos clásicas cookies horneada de 7 cm con un relleno (70 gr) de helado artesanal que aporta textura, temperatura y cremosidad. Cada producto se guardará en una bolsa termosellada personalizada de la marca. Cada variedad fue desarrollada considerando la compatibilidad de sabores. Los primeros sabores de las alfacookies serán:

- **Alfcookie de triple chocolate con helado de vainilla:** Cookie elaborada por chocolate semiamargo, chocolate cobertura blanco y cacao en polvo que aportan profundidad de sabor y una textura crujiente pero tierna al morder, cada una de 7 cm. El relleno, 70 gr, consiste en helado artesanal de vainilla natural con textura cremosa y aroma delicado equilibrado con la intensidad de cacao.
- **Alfcookie de naranja con helado de chocolate:** Se distingue por su sabor fresco y contrastante. La cookie de naranja caracterizada por colores anaranjados se elabora con ralladura de naranja aportando acidez y aroma cítrico, cada una de 7 cm. El relleno, de 70 gr, compuesto por helado artesanal de chocolate semiamargo, de textura cremosa y sabor profundo, que equilibra la acidez y dulzura de la masa. Las notas frutales y cítricas se integran bien con la intensidad del cacao.

- **Alfcookie chips de chocolate con helado de dulce de leche:** Alineada con el macahelado de dulce de leche, nos acercamos a lo clásico argentino. Compuesto por 2 cookies con chips de chocolate de 7 cm con relleno de dulce de leche artesanal, de 70 gr. La combinación genera perfil gustativo cálido, dulce y persistente en el que el carácter del helado se complementa con el aroma tostado de las galletas.

Por último, los **Stroopwafle helados** son una elaboración inspirada en la galleta tradicional neerlandesa stroopwafel. El producto está compuesto por dos discos finos de masa especiada de 7 cm, realizadas con una barquillera. Estas dos tapas estarán unidas con un relleno de helado artesanal (70 gr). Además este producto también contará con centro de diferentes sabores según queden armoniosos con los sabores principales.

Cada tapa se elabora con harina, manteca, azúcar y huevo. Con la barquillera, se realiza una textura fina y crocante. El relleno y el núcleo aporta temperatura, cremosidad y contraste.

Al igual que los otros dos productos, considerando las características para que quede un producto armónico, se crearon principalmente 3 sabores:

- **Stroopwafle con helado de vainilla y centro de pistacho:** Las tapas en este producto se presentan con un color dorado y textura crujiente de 7 cm. El relleno consta de helado artesanal de vainilla, 70 gr, de textura cremosa y sabor delicado, completando por un centro de pasta de pistacho natural. Se genera un balance entre la dulzura del helado y el carácter tostado de los pistachos.
- **Stroopwafle con helado de chocolate y centro de dulce de leche:** Este Stroopwafel propone una combinación clásica, donde la intensidad del cacao se une con la dulzura caramelizada del dulce de leche. Las tapas, de color marrón claro/dorado y aroma especiado, cada una de 7cm aportan una base crocante. El relleno está compuesto por helado artesanal de chocolate semiamargo, 70 gr, que aporta amargor y profundidad, acompañado de un centro de dulce de leche artesanal, de textura blanda y notas lácteo-caramelizadas.
- **Stroopwafle con helado de dulce de leche y centro de banana:** Esta variedad presenta una reinterpretación de sabores tradicionales argentinos. Las tapas de stroopwafel finas y doradas, de 7cm, contienen un relleno de helado artesanal de dulce de leche (70gr), de textura cremosa y complementado con un centro de banana caramelizadas, que aporta humedad, dulzura natural y notas frutales. El resultado es un producto de textura equilibrada y sabor reconocible, que combina tradición local y técnica internacional.

Adicionalmente, tanto en el local como en eventos, el consumidor podrá personalizar el producto elegido con diferentes toppings. Las opciones de toppings serán:

- **Almendras caramelizadas y trituradas**

- **Garrapiñada de pistachos trituradas**
- **Frutos rojos deshidratados**

Esta experiencia adiciona un valor agregado al consumo ya que el producto se adapta al gusto individual de cada cliente y generar la posibilidad en el consumidor de poder personalizar su producto.

El horario de atención del local será de **miércoles a domingos de 18 a 00 hs.** Los lunes y martes el local estará cerrado para dedicarse a la producción únicamente. Ya que, según la encuesta realizada la concentración de ventas estará en los fines de semana.

La presentación y forma de entrega, será un aspecto fundamental dentro de la propuesta, dado que garantizará la seguridad alimentaria y, al mismo tiempo, reforzar la identidad visual y experiencia de la marca.

Tanto en punto de venta físico como en los eventos, se mantendrá la uniformidad en la forma de entrega para así conservar la estética, lo funcional e inocuo del producto. Cada alfajor será envasado de manera individual en una bolsa termosellada transparente, impresa con el logotipo de “Bite”. Este tipo de envase fue elegido para que cumpla con lo mencionado anteriormente (preservar calidad y propiedades organolépticas, evitando contacto directo con ambiente y riesgo de contaminación cruzada, más que nada por los macahelados que serán sin TACC).

El sistema termosellado garantiza el aislamiento hermético, la conservación de frío y estabilidad del producto durante su almacenamiento y transporte. Al ser transparente, permite exhibir el producto en su totalidad, favoreciendo apreciación visual de color, textura y formato sin necesidad de manipulación.

Al momento del servicio, el personal, utilizando guantes descartables y siguiendo las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), abrirá el envase frente al cliente, garantizando la manipulación higiénica y segura del producto. Se consultará la preferencia de topping y el producto será cuidadosamente pasado por dicho topping, permitiendo su adherencia uniforme y ofreciendo así una instancia de personalización del consumo. Este procedimiento busca generar una experiencia participativa, donde el cliente pueda adaptar el producto a sus preferencias dentro de un marco controlado de seguridad alimentaria.

Posteriormente, el producto se colocará sobre una bandeja de cartón rígido de uso individual, diseñada con la identidad visual de la marca *Bite*. Este elemento de presentación contribuye a reforzar la coherencia estética y la percepción de valor agregado, además de brindar practicidad y contención al momento del consumo. Las bandejas serán reciclables, resistentes al frío y de origen sustentable, lo que refleja el compromiso ambiental y funcional asumido por la marca en todos los aspectos del servicio.

En el caso particular de los Macahelados, al tratarse de un producto libre de gluten (sin TACC), se implementarán medidas específicas para prevenir la contaminación

cruzada. Se dispondrá de recipientes de toppings exclusivos, identificados y separados de los utilizados para otros productos, asegurando que únicamente el personal los manipule con utensilios exclusivos. Esta práctica permitirá mantener la integridad del producto y cumplir con los estándares de inocuidad alimentaria.

En cuanto a la oferta complementaria, el cliente tendrá la posibilidad de acompañar el consumo con bebidas frías embotelladas, tales como agua mineral y jugos frutales naturales, que serán tercerizados y previstos por distribuidores habilitados. La elección de bebidas simples y frescas responde a criterios de armonía con el producto principal, promoviendo una experiencia equilibrada y práctica, tanto en el consumo dentro del local como servicios de take away.

Para la conservación de los productos en la zona de atención al cliente y venta, se dispondrá de un freezer de conservación y exhibición, a una temperatura aproximada de  $-4^{\circ}\text{C}$ . Esta temperatura se selecciona estratégicamente para mantener los productos en condiciones óptimas de textura y consumo, evitando que se encuentren completamente congelados y permitiendo que el helado conserve una estructura cremosa y maleable al momento del servicio.

Para los servicios take away, cada producto será presentado en una caja blanca, diseñada de acuerdo con la estética e identidad visual de la marca “Bite” y con su respectiva bolsa termosellada. Este tipo de empaque cumple una doble función: garantizar la protección e inocuidad del producto durante su transporte y mantener una presentación coherente con la imagen de la empresa. Las cajas estarán confeccionadas en cartón rígido de grado alimenticio, resistente al frío y a la humedad, y contarán con el logotipo impreso junto a los colores representativos de la marca, reforzando la coherencia estética y la percepción de calidad.

Con el objetivo de preservar la experiencia de personalización que caracteriza al servicio en el local, se entregará junto a cada producto un pequeño pote plástico con tapa de seguridad, que contendrá el topping elegido por el cliente. Este envase permitirá que el consumidor pueda aplicar la decoración al momento del consumo, manteniendo el concepto de participación y frescura del producto recién servido.

En caso de que el cliente desee adquirir una mayor cantidad del producto para llevar, dispondremos de cajas blancas con el logotipo de “Bite”. envase fue seleccionado por su resistencia al frío, su capacidad de protección y su presentación estética, que refuerza la imagen de marca y permite una experiencia coherente tanto en el local como en el ámbito doméstico. Cajas estarán disponibles en dos formatos:

- **Caja de 6 unidades:** contendrá 2 alfajores helados de cada línea de producto (sabores a elegir por el cliente)
- **Caja de 12 unidades:** contendrá 4 alfajores helados de cada línea de producto (sabores a elegir por del cliente)

Cada uno de los alfajores se conservará en su respectiva bolsa termosellada, lo que garantiza su conservación y presentación. Esta opción ofrece una presentación

distintiva, ideal para llevar como postre a reuniones u otros eventos. Para esta, también, los toopings se le otorgarán en potes pequeños para que puedan seguir personalizando su alfajor helado en donde lo consuman.

Por otro lado, para eventos, Bite estará presente con expendio del producto de dos formas: mediante un foodtruck o un stand de la marca. La forma que se seleccione estará influenciada por el tipo de evento, necesidad del cliente, el tamaño y la accesibilidad del lugar en el cual se realice. Ambas opciones serán de color beige y estarán personalizadas con el nombre de la marca en violeta. Esta combinación fue elegida para que fuera más neutra y así combinar en la mayoría de los eventos y espacios donde participe “Bite”.

El producto se elabora 100% en nuestro local y se transportarán en las bolsas termosellados. Para transportarlos se mantendrán en heladeras para las cuales el producto estará a la temperatura de consumo. Los toppings estarán en cambros transparentes con sus respectivas tapas, manteniendo la misma dinámica de personalización que en el local.

Con respecto a los servicios para eventos sociales y corporativos la modalidad consistirá en abonar un monto fijo que corresponderá al transporte del foodtruck/stand y el costo del servicio de este en el evento (empleados necesarios). Además, el cliente deberá abonar un mínimo de 50 alfajores helados y en caso de consumir más se abonará la diferencia al finalizar el servicio.

El desarrollo del branding de “Bite” se fundamenta en la construcción de una identidad visual coherente con los valores y la filosofía de la marca. A partir de una estrategia integral de diseño, se buscó transmitir la esencia de un producto actual, creativo y diferenciado, capaz de reflejar innovación y autenticidad dentro del mercado de los alfajores helados. La propuesta visual y conceptual tiene como objetivo destacar una experiencia sensorial única, asociada al momento de disfrutar cada bocado.

“Bite” fue elegido por su brevedad, facilidad de pronunciación y recordación. Además, hace referencia directa a la acción inmediata de dar un “bocado”, resaltando el instante en el que el cliente experimenta el placer de probar el producto. Cada alfajor se convierte así en ese *bocado especial* que la marca promete ofrecer. Este concepto se extiende a todos los elementos visuales y de comunicación: desde el packaging como bolsas, cajas y bandejas personalizadas hasta el menú impreso y la ambientación del foodtruck o stand.

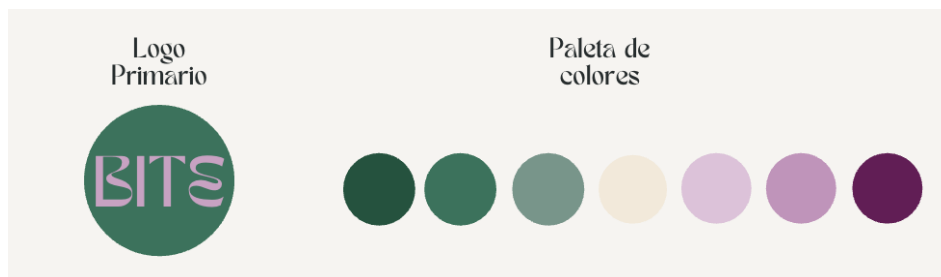
El logo fue diseñado con el objetivo de ser simple, moderno y fácil de reconocer, garantizando una identificación visual clara y coherente con la personalidad de la marca. La paleta de colores seleccionada combina tonos de verde y violeta, sobre una base beige. Los verdes remiten a lo natural y artesanal de los productos, transmitiendo frescura y autenticidad. Los violetas, por su parte, aportan un toque de

sofisticación e innovación, reforzando el carácter distintivo de Bite. La tipografía elegida acompaña esta intención, equilibrando elegancia y modernidad.

En cuanto al espacio físico, el diseño del local está pensado de manera reducida y funcional: destinado exclusivamente a la venta y entrega del producto, sin espacio para consumo en el lugar. La fachada contará con una vidriera amplia y atractiva, junto con una marquesina beige que permitirá una rápida identificación en la vía pública.

La ambientación interior se basa en tonos crema y claros de la paleta, complementados con detalles en los tonos más intensos (verdes y violetas). Esta combinación busca transmitir simplicidad, calidez y modernidad. El foodtruck y el stand replicarán la misma estética: una base beige sobria con el logo destacado, adaptable a distintos eventos y espacios.

La indumentaria del personal serán chombas blancas bordadas con la palabra “bite” en violeta y por debajo llevarán pantalones negros. El personal de cocina contará con delantales con la misma estética.



[\[En Anexo se puede ver la estética, branding y diseño del local, foodtruck y stand\]](#)

### **Políticas de Precio**

Dentro de las dos grandes estrategias de fijación de precios realizaremos la de penetración de mercado. Con esta estrategia buscamos acortar el tiempo de introducción al mercado de los productos. Esta estrategia también causa un impacto en la mente del consumidor ya que este tiene como precio de referencia a otras marcas por lo que verá en Bite una oportunidad de consumo. Con el paso de los meses buscaremos asimilar el precio a nuestros competidores.

En Bite, los precios de los productos estarán fijados por línea, es decir, que los macalados tendrán un precio, las cookies heladas otro y los stroopwaffel helados otro. El precio no variará según el sabor del relleno que el cliente elija. También tendremos fijaciones de precios por conjunto de productos, donde el cliente podrá llevar cajas con 6 y 12 unidades. Estos conjuntos tendrán límite de cada línea de producto dada su diferencia de costos.

### **Políticas de distribución**



El negocio de Bite estará ubicado en el barrio de Recoleta, más precisamente en Juan María Gutiérrez 2696. Elegimos esta ubicación ya que es un barrio que se asemeja al perfil de cliente que buscamos para Bite. La zona es muy transitada a cualquier hora del día, no solo por los porteños sino también por muchos turistas dada su cercanía con el cementerio de la Recoleta y otros lugares de encuentro como el parque Las Heras, la plaza Francia, la plaza Emilio Mitre y la estación Las Heras del Subte.

Este punto de la ciudad reúne distintos tipos de públicos, desde adolescentes y jóvenes que visitan la Biblioteca Nacional y los espacios verdes de la zona, hasta familias que buscan pasar el fin de semana conociendo el barrio.

El segmento al que apuntamos estará presente, entre otros barrios de CABA, en Recoleta ya que es de clase media alta y, en caso de no residir allí, se encontrará en barrios aledaños o buscará pasar su tiempo libre cerca de nuestro negocio.

Dentro de la red de valor, ofrecemos nuestro producto directamente al consumidor final. En este negocio se venderán los productos al público a través del take away para que puedan disfrutarlo en cualquier lugar de manera ágil y práctica. También contaremos con sistema de delivery a través de aplicaciones de pedidos para que el público pueda consumir los alfajores helados sin moverse de donde esté. Por otro lado, tendremos un tercer canal de venta, los eventos sociales. En ellos estaremos presentes con un stand o foodtruck para el expendio de los alfajores helados, ya sean fiestas, reuniones, capacitaciones, eventos de fin de año, entre otros.

### **Políticas de Promoción, Comunicación y Lanzamiento**

Bite es un negocio que buscará ganar presencia rápidamente en la vida de su segmento estratégico. La penetración en redes será fundamental ya que hoy en día es el medio más importante para que el mercado te conozca.

A través de Instagram y TikTok comenzaremos publicitando el proceso de armado de la marca desde 0 mostrando el paso a paso para la construcción del local y marca.

De esta manera podemos humanizar la marca y los futuros clientes habrán sido parte del crecimiento del start up antes incluso de su inauguración. Con esta estrategia podremos crear una comunidad fiel que esté pendiente a nuevos lanzamientos y tenga a Bite como parte de su rutina. Nosotros seremos quien le den cara al video así también poder crear cercanía, confianza y conectar.

Los videos que se elaboren para generar expectativa serán subidos en ambas plataformas para captar mayor cantidad de personas. El mantenimiento de las redes de la marca será una de nuestras actividades clave y con este contenido podremos establecer rápidamente nuestro branding.

En la etapa de lanzamiento, optaremos por invertir en publicidad de Instagram paga ya que es una de las aplicaciones más consumidas y donde mayor tiempo pasa el público al que apuntamos. Además, contrataremos a una comunicadora llamada Irina Widuczynski la cual cuenta con su cuenta de Instagram y TikTok llamada @buenospaladaires. Ella es fotógrafa gastronómica e influencer . La elegimos debido a que sus reseñas son 100% reales, no acepta canjes para no estar “condicionada” a la hora de forjar una opinión sobre un local. Visitas locales que tengan una propuesta innovadora y salga de la manada del mercado. Que será la embajadora de la marca quien dará un perfil del estilo de consumidor que buscamos captar. Por otro lado, en los primeros meses de funcionamiento del local será clave el SEO (search engine optimization), una herramienta paga de las aplicaciones de pedidos que posiciona a las marcas en la plana principal de la aplicación y las ofrece como las mejores opciones para consumir.

Para el día de inauguración del local realizaremos un evento en la puerta de nuestro local con un dj para cautivar la atención del barrio e invitaremos a diferentes personas reconocidas en el mundo de TikTok e Instagram. Regalaremos macahelados en versión mini a las personas que sean parte del evento. Los invitados deberán hacer contenido para sus redes sociales para poder visibilizar nuestra marca

Una vez pasado el lanzamiento de la marca, seremos constantes con el uso de las redes sociales con 4 publicaciones semanales (reels, historias, fotos, videos), interacciones con el público a través de comentarios y reseñas. Dentro de posibles ideas de contenido para redes están los videos de procesos productivos, imágenes de participaciones en eventos, fotos de “clientes felices”, entrevistas y juegos a consumidores habituales, que vengan a comprar al local así de esta manera los hacemos parte de nuestra comunidad.

<b>DEFINICIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IDENTIDAD DE MARCA</b>	U\$D 1200	U\$D 600	U\$D 600	U\$D 2400
<b>EVENTO DE LANZAMIENTO</b>	U\$D 2500	U\$D 1500	U\$D 1500	U\$D 5500
<b>INFLUENCERS</b>	U\$D 3000	U\$D 2500	U\$D 2500	U\$D 8000
<b>PUBLICIDAD EN REDES SOCIALES</b>	U\$D 1000	U\$D 800	U\$D 1000	U\$D 2800
<b>CONTENIDO</b>	U\$D 900	U\$D 900	U\$D 900	U\$D 2700

## **5. Plan de Operaciones**

El método de producción en Bite será centralizado, la totalidad de la producción se realiza en un único espacio de cocina, bajo la supervisión del jefe de producción. Este método nos permite mantener control sobre los procesos, la calidad de los productos, los tiempos de producción y controlar eficientemente el stock.

La producción de Bite se hará en el establecimiento el cual también será el punto de venta, lo que facilita la coordinación entre las áreas. Los días de lunes y martes estarán dedicados exclusivamente a la producción; luego de miércoles a viernes se hará producción dependiendo de la demanda y lo que este faltante en stock.

El lunes se hará la producción de únicamente los alfajores de Macarons ya que al ser un producto sin TACC, evitaremos cualquier tipo de contaminación que pueda suceder. El mismo día se elaborarán todos los gustos de helados, ya que también son sin TACC. Una vez que el helado esté terminado, se separa con una etiqueta la parte que se utilizara para los Macarons y cual se usara para los Stropwaffles y las Aflacookies.

Los Macahelados una vez terminados se guardan en una bolsa termosellada y se etiqueta con la fecha tanto de empaque como de vencimiento. Además, se realizarán tapas de Macarons las cuales se guardarán en un recipiente hermético con la fecha en la cual se realizó y se congelarán para su posterior uso.

Por otro lado, los martes se hará la producción de los Stoopwaffles y las Alfacookies. Se harán las tapas y congelarán en recipientes herméticos con fecha de producción. Los alfajores terminados se envasarán en bolsas termoselladas, usando siempre las tapas y helado más antiguos para mantener una adecuada rotación de stock.

El área de producción contará con cámaras de frío y freezers para el almacenamiento tanto de tapas congeladas como de helados.

Para el servicio al cliente, vamos a tener freezers donde se mantendrán los productos a la temperatura correcta de consumo. Para luego prepararlo y cumplir con todo el servicio al momento de entrega al cliente.

En cuanto el equipo de trabajo estará conformado la dirección general, luego el personal de producción: jefe de producción, 2 pasteleros y personal de servicio: un cajero y un mozo; al tener solo un turno de atención no precisaremos más personal para esta área. Por último, contaremos con un equipo de marketing el cuál será contratado particularmente y estará presente en la generación del contenido en redes sociales diariamente.

También contaremos con un mozo el cual será contratado eventualmente para eventos.

### **5.1 Estandarización y Determinación de la Oferta:**

Estandarizamos cada uno de los productos de nuestra carta. Para ello, desarrollamos un POE (Procedimiento Operativo Estandarizado) para cada masa, helado y relleno, ya que cada componente se elabora por separado.

De esta manera, podemos analizar con mayor precisión los tiempos de producción de cada parte del producto, y al mismo tiempo, facilitar el trabajo del personal, que solo debe seguir la receta específica asignada. Una vez integradas todas las partes, calculamos el costo total por porción, incluyendo los tiempos de despacho correspondientes.

Posteriormente, a partir del análisis de costos de cada POE, determinamos un promedio entre las tres variedades de cada línea de producto para establecer los precios de venta finales.

Macahelados: \$5.000

Alfacookies helados: \$4.500

Stroopwafles helados: \$4.500

Box x6 unidades: \$28.000 (el box incluirá dos alfajores helados de cada variedad)

Box x12 unidades: \$ 56.000 (el box incluirá 4 alfajores helados de cada variedad)

Jugos frutales: \$5.000 (tercerizados)

### **5.2 Análisis de Carga de Trabajo y Capacidad Productiva:**

Estimación de cuánto se puede producir/atender en el establecimiento.

El tiempo promedio de producción por porción es de 3,5 minutos. Este tiempo fue calculado en las POEs de acuerdo con los tiempos de producción de cada una de las partes del alfajor helado sumado el tiempo de ensamblado. Este tiempo no incluye el despacho del producto.

Capacidad de diseño: tiempo total de producción / tiempo por porción.

Capacidad efectiva: cap. Diseño \* (1-%merma)

Capacidad real: cap. efectiva \* (1-%tiempo muerto)

Capacidad diseño = 60min (1h) / 3,5min = 17 unidades.

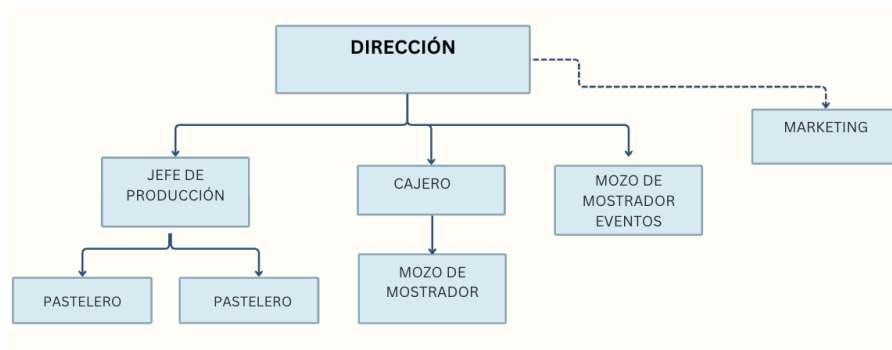
Capacidad efectiva = 17 \* 90% = 15 unidades.

Capacidad real = 15 \* 90% = 13 unidades.

El 10% de merma representa aquellos productos que pueden romperse, caerse o dorarse de más en cocción. El 10% de tiempos muertos representan demoras, interrupciones y pausas para ir al baño.

En conclusión, un empleado puede producir 13 alfajores helados por hora. Los tres empleados de producción (tres empleados) trabajan 48hs cada uno por semana, por ende, la capacidad productiva por semana es de 2000 alfajores helados.

### 5.3 Dotación de Empleados



El **organigrama de BITE** representa la estructura organizativa de la empresa y refleja las distintas áreas y jerarquías que la componen. En la parte superior se encuentra la **Dirección**, conformada por **Aramayo Mateo, Della Torre Guillermina y González Valentina**, quienes tienen la responsabilidad de tomar decisiones estratégicas, definir los lineamientos generales y supervisar el funcionamiento integral de la empresa. Bajo la Dirección se ubican tres áreas principales: **jefe de Producción**,

**Cajero y Marketing**, cada una con funciones específicas que contribuyen al desarrollo y sostenimiento de la marca.

**El jefe de producción (maestro pastelero):** es el responsable de organizar, coordinar y supervisar todos los procesos productivos dentro del área de elaboración. Su función principal es garantizar que la fabricación de los productos se realice de manera eficiente, segura y cumpliendo con los más altos estándares de calidad. Se encarga de verificar que se respeten los POE (Procedimientos Operativos Estandarizados) en cada etapa del proceso, asegurando la uniformidad y excelencia del producto final. Además, controla y optimiza los tiempos de producción, capacita al equipo de pasteleros, corrige errores y fomenta buenas prácticas de trabajo. También se ocupa de verificar el uso adecuado de las materias primas y materiales, asegurando su correcta manipulación y conservación. Es el encargado de solicitar la materia prima necesaria a la Dirección, manteniendo actualizado el inventario y anticipándose a las necesidades de compra. Bajo su supervisión directa se encuentran los pasteleros, quienes tienen la responsabilidad de la preparación, cocción, armado y decoración de todos los productos de la carta, siguiendo estrictamente las recetas y procedimientos establecidos.

**Cajero:** depende directamente de la Dirección y tiene a su cargo la gestión administrativa y financiera en el punto de venta. Es quien atiende al cliente durante el proceso de cobro, garantizando una atención cordial, eficiente y personalizada. Además, se encarga de registrar las operaciones de venta, gestionar el dinero en caja y asegurar su correcta contabilización al cierre de la jornada. Entre sus tareas también se incluye la emisión de comprobantes y el mantenimiento del orden en la documentación contable diaria. Asimismo, colabora con la Dirección en el control de ingresos y egresos y puede brindar apoyo en tareas operativas menores cuando el flujo de clientes lo permite.

**Mozo de mostrador:** cumple un rol fundamental en la atención al cliente y en la presentación de los productos dentro del local. Es la cara visible de la marca en el punto de venta, por lo que debe transmitir una imagen positiva, amable y coherente con los valores de la empresa. Su función es recibir y atender a los clientes, asesorarlos sobre los productos disponibles y realizar sugerencias en función de sus preferencias. También se encarga de entregar los pedidos, mantener el orden y la limpieza en el área de atención y colaborar con la organización del espacio de venta para garantizar una experiencia de compra satisfactoria. Trabaja en comunicación constante con el área de producción para asegurar que los pedidos se despachen correctamente y en tiempo. Además, la empresa contará con un mozo de mostrador

destinado exclusivamente a eventos, quien será responsable del despacho y la presentación de los productos en cada ocasión especial. En estos eventos también participará una persona de Dirección, quien se encargará de asistir y brindar apoyo operativo en caso de ser necesario.

**Empleado de marketing y ventas:** que será tercerizado, depende de la Dirección y tiene como objetivo planificar, diseñar y ejecutar estrategias comerciales y de comunicación que permitan posicionar la marca **BITE**, atraer nuevos clientes y fidelizar a los actuales. Este rol implica el desarrollo de campañas publicitarias y promocionales en distintos medios, la gestión de redes sociales y de la comunicación digital, así como la creación de contenido atractivo que refleje la identidad y los valores de la marca. También analiza el comportamiento del consumidor y las tendencias del mercado con el fin de proponer acciones que impulsen las ventas y fortalezcan el vínculo con el público. Además, coordina las acciones de marketing en puntos de venta y eventos especiales, procurando mantener la coherencia en la imagen institucional. Finalmente, evalúa los resultados de las estrategias implementadas a través de indicadores de rendimiento y reporta a la Dirección los avances, métricas y propuestas de mejora de manera periódica.

El personal en el local va a estar dividido en dos áreas: producción y servicio con sus respectivos días y horarios.

En cuanto el área de producción que está conformado por 1 jefe de producción y 2 pasteleros los días de trabajo serán:

- Lunes de 8 a 16 hs
- Martes a viernes de 11 a 18

Esto permite comenzar la semana con una jornada más extensa para preparar bases y mise en place, mientras que los días siguientes se mantienen ritmos de producción y reposición.

Por otro lado, El local abrirá al público de miércoles a domingos de 18:00 a 00:00. El equipo estará conformado por 1 mozo de mostrador y 1 cajero, quien además cumplirá el rol de encargado del local.

Para el personal de servicio, la jornada incluirá tareas de apertura y cierre, por lo que trabajarán de 17:00 a 01:00.

Si bien los días miércoles a sábado el local permanecerá abierto desde antes por cuestiones operativas, el sector de atención al público comenzará a funcionar exclusivamente en el horario mencionado.

Durante las horas previas, el cajero y el mozo se encargarán de reposición de productos, limpieza, orden del salón, apertura de caja y preparación del sector.

Para eventos externos se contará con un empleado eventual encargado del despacho. En caso de requerirse mayor asistencia, se incorporará personal adicional también bajo modalidad eventual, adaptándose a la magnitud y tipo de evento.

[\[En Anexo se encuentra tabla de horarios\]](#)

#### **5.4 Políticas de Capacitación y Reclutamiento:**

Para llevar a cabo el proceso de selección de personal, en primer lugar, es necesario identificar las necesidades específicas del puesto que se desea cubrir. Esto incluye: La descripción del cargo, el perfil del candidato ideal, un análisis del puesto y el tipo de jornada laboral requerida. Una vez definido el perfil, se procede a identificar las fuentes de reclutamiento. En nuestro caso, se utilizarán los siguientes canales: LinkedIn, La bolsa de trabajo de la Universidad Argentina de la Empresa (UADE), La bolsa de trabajo de la Universidad de Belgrano, Publicaciones en institutos gastronómicos reconocidos, como el IAG (Instituto Argentino de Gastronomía) y el Gato Dumas.

Con las postulaciones recibidas, se realiza una preselección, donde se evalúa si los candidatos cumplen con los requisitos de conocimientos, habilidades y aptitudes establecidos. También se tiene en cuenta la manera en que se expresan, cómo se comunican y su actitud general durante la entrevista.

Los postulantes que superen esta etapa serán convocados a una entrevista con el jefe de producción, quien evaluará si poseen las aptitudes técnicas y personales necesarias para el puesto. Posteriormente, se procederá a la verificación de referencias laborales y se coordinará la realización del examen preocupacional. Una vez cumplidas todas estas etapas, se avanza con la firma del contrato de trabajo. Finalmente, el proceso concluye con una inducción inicial y un seguimiento para asegurar una adecuada integración del nuevo empleado a la organización.

La incorporación de un nuevo colaborador a nuestra empresa es una etapa fundamental para asegurar su integración y el buen desempeño en sus funciones. Por ello, hemos diseñado un plan de inducción que permite conocer nuestra historia, cultura organizacional, procesos productivos y normas de seguridad e higiene, con el fin de que el empleado se adapte rápidamente y trabaje con confianza y responsabilidad.

En el primer día de inducción, se realiza una bienvenida al nuevo integrante, presentándolo al equipo de trabajo y entregándole el uniforme y materiales necesarios para su labor. Se realiza una introducción general sobre la empresa, su misión y visión, así como los productos principales que serían los alfajores helados, y la estructura organizacional para que el empleado conozca las funciones de cada área. Luego se realiza un recorrido por las instalaciones, mostrando las zonas de producción, almacenamiento y oficinas. Se explica el proceso de producción de los alfajores helados. Se detalla cada etapa, desde la preparación de la masa, la cocción de las tapas, la elaboración del relleno helado, el montaje, congelado, hasta el empaque y almacenamiento final.

Durante el segundo día, se enfatiza en la seguridad e higiene, fundamentales en la manipulación de alimentos. Se capacita al nuevo empleado sobre el correcto uso del uniforme y los equipos de protección personal como guantes y gorros. Además, se explican los protocolos de higiene y los procedimientos a seguir en caso de emergencias, como incendios o accidentes. Por último, se profundiza en el control de calidad y las normas internas se le enseña a manejar adecuadamente los insumos y materias primas, registrando y controlando los lotes para garantizar la trazabilidad del producto.

Finalmente, se presenta formalmente al encargado el cual supervisara al nuevo empleado realiza su trabajo. Se resuelven dudas, se corrigen posibles errores y se realiza una evaluación inicial del desempeño para asegurar que el empleado está listo para desempeñarse con autonomía. Al concluir los días de inducción, se realiza una evaluación para medir la comprensión y satisfacción del empleado respecto al proceso. Además, se recogen sugerencias para mejorar el plan, asegurando así una mejora continua en la integración de nuevo personal.

Para complementar esta estructura organizativa y garantizar el óptimo desempeño de todos los empleados, hemos implementado un programa de capacitaciones que se especializa en la producción de alfajores helados. Es importante reconocer que, en ocasiones, los empleados pueden no poseer todas las habilidades técnicas, operativas o administrativas necesarias para desarrollar su trabajo al máximo nivel. Por ello, este programa de capacitación busca fortalecer y desarrollar dichas habilidades en todos los niveles del personal, desde los encargados de producción hasta el personal de atención y administración.

Las capacitaciones son esenciales para el crecimiento tanto individual como organizacional, ya que contribuyen a mejorar la comunicación entre los miembros del

equipo y fomentan un ambiente de trabajo colaborativo. Además, facilitan la integración y orientación de los nuevos empleados, quienes reciben formación específica para adaptarse rápidamente a las políticas y procedimientos de la empresa. Este proceso de aprendizaje continuo también ayuda a minimizar errores, lo que incrementa la eficiencia operativa y la calidad de los productos.

En el caso específico de BITE, se realizarán capacitaciones enfocadas en el manejo correcto de la maquinaria especializada que utilizamos para la elaboración de nuestros alfajores helados, tales como las máquinas de helado, máquinas de termosellado y los hornos. Estas formaciones no solo serán para los nuevos empleados al momento de su ingreso, sino que también se programarán actualizaciones cada seis meses para todo el personal, con el fin de garantizar que cada colaborador esté capacitado para operar al 100% y se mantenga al día con cualquier innovación o cambio en los procesos.

De esta manera, aseguramos que nuestra empresa no solo mantenga altos estándares de calidad en sus productos, sino que también fortalezca su equipo humano, elemento fundamental para el éxito y crecimiento sostenido de BITE.

## **5.5 Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Paramentos e Instalaciones: Facultad de Comunicación Departamento de Hospitalidad**

[\*\[En Anexo se encuentran los links de los productos\]\*](#)

### ***Layout***

[\*\[En Anexo se encuentran los links de cada Layout\]\*](#)

El local de Bite cuenta con una superficie total de 70m<sup>2</sup>, distribuida en dos niveles: un primer piso y un subsuelo. El primer piso se divide en dos, el área de atención al público, donde se encuentra la vitrina de exhibición y venta, el sector caja y el espacio destinado a la atención al cliente, por otro lado, detrás de esta área se encuentra el área de apoyo operativo que incluye los baños y vestuarios del personal, la oficina administrativa, un freezer para productos terminados (destinados a reponer la vitrina de exhibición), el depósito de residuos, un armario para productos de limpieza y el depósito de insumos secos.

El subsuelo está destinado exclusivamente al sector de producción, donde se disponen las maquinarias, equipamiento y mobiliario necesarios para las tareas de

elaboración, en un diseño que permite un flujo de trabajo eficiente, evitando cruces indebidos o interferencias entre procesos.

### ***Flujo de residuos:***

En cuanto a la gestión de residuos, contaremos con la clasificación diferenciada conforme a las políticas de sostenibilidad y buenas prácticas de manufactura. Se dispondrán los recipientes de diferentes colores según el tipo de residuo: *tacho azul para orgánicos, tacho verde para residuos y tacho negro para la basura.*

En zona de producción estarán presentes los tres tachos, mientras que, en el área de servicio, se ubicará únicamente los residuos reciclables (verde) y generales (negro)

La recolección de residuos y de orgánicos será de forma diaria, para esto coordinaremos con el organismo de la Ciudad de Buenos Aires correspondiente a la colecta de residuos no reciclables. Por su parte, los reciclables se almacenarán en el depósito de basura y así coordinar con el programa de BA recicla para que retiren las bolsas, con el fin de garantizar una gestión ambiental responsable.

### ***Flujo de personal:***

Para el flujo del personal, cada empleado ingresará al establecimiento por la puerta principal del local. Una vez dentro, deberán dirigirse a los vestuarios para realizar el cambio de ropa por el uniforme correspondiente, cumpliendo con las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Cada empleado contará con un locker individual destinado al resguardo de sus pertenencias personales, favoreciendo el orden y la organización dentro del área de apoyo operativo.

### ***Flujo de producto terminado:***

El flujo del producto terminado se organiza en 3 etapas de almacenamiento.

Una vez finalizada la elaboración, los productos son empaquetados, termosellados y etiquetados dentro del área de producción. Luego se conservan en un freezer vertical ubicado en el mismo sector, donde permanecen hasta su traslado al freezer del área de apoyo operativo, ubicado en el primer piso.

Este segundo punto de almacenamiento permite disponer de stock inmediato para la reposición de la vitrina de venta, manteniendo la cadena de frío y la trazabilidad del producto.

### ***Flujo de cliente y servicio:***

El área de servicio fue diseñada con un espacio reducido, dado que la modalidad principal de atención es para consumo inmediato o take away.

El cliente ingresa por la puerta principal, elige el producto seleccionado: tipo de alfajor, sabor y toppings, y posteriormente se dirige a caja para efectuar el pago. El diseño busca prioridad la rapidez y fluidez del servicio, optimizando la circulación y evitando interferencias entre el público y el personal operativo.

### ***Flujo de Insumos:***

Los insumos se clasifican en secos y refrigerados, estableciendo recorridos y áreas de almacenamiento diferenciadas. La recepción de insumos se realiza por la puerta principal del local, en horarios preestablecidos en los que el establecimiento permanece cerrado al público (lunes y martes de 7:00 a 15 hs).

Los insumos secos se almacenan en el depósito del primer piso, en estanterías debidamente identificadas y protegidas en la humedad. En tanto, los insumos refrigerados se guardan en la heladera almacenadora ubicada en el subsuelo, garantizando la correcta conservación y rotación de los productos perecederos.

### **5.6 Sistemas de Gestión Operativa e Inocuidad:**

[\*\[En Anexo se encuentran los flujogramas correspondientes\]\*](#)

Al momento de recepción de las materias primas, es fundamental verificar las condiciones del transporte y su conservación asegurando que los insumos mantengan su inocuidad y calidad hasta su ingreso al establecimiento.

Se debe asegurar que los vehículos cuenten con una adecuada limpieza y condiciones de higiene, una temperatura de conservación correcta y un cierre hermético que garantice la integridad de los productos transportados.

Posteriormente, se debe realizar un control de temperaturas de los productos recibidos, verificando que se encuentren dentro del rango adecuado según el tipo de alimento. Refrigerados: 0 °C a 5 °C, Congelados: -18 °C o menor, Secos: ambiente seco, < 25 °C y sin humedad visible. Asimismo, se debe revisar el estado general de los productos, asegurándose de que no presenten signos de descongelación, que los envases estén en buen estado (sin roturas ni deformaciones) y que las fechas de vencimiento se encuentren vigentes y legibles.

Los productos deben ser organizados bajo el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), priorizando el uso de los insumos con fechas de vencimiento más próximas para garantizar la rotación adecuada y evitar pérdidas por caducidad.

En cuanto al proceso de limpieza y desinfección del local se realizará diariamente al finalizar el servicio, incluyendo también la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios empleados durante la jornada. Este procedimiento se llevará a cabo de acuerdo con un plan de saneamiento interno, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los lineamientos según el capítulo 2 del CAA.

### **5.7 Determinación de Proveedores Esenciales:**

Nuestros principales proveedores serán CAMI Distribuidora (productos de pastelería) y Edeal (frutas y huevos). Ambos fueron elegidos por su variedad de materias primas, la cercanía y disponibilidad de envío a locales gastronómicos. También tendremos proveedores sustitutos en caso de que los principales no puedan enviar la materia prima, estos serían El granate Distribuidora (pastelería) y La bella Palta (frutas y huevos).

Los productos secos y de larga duración llegarán los lunes a la mañana mientras que los de vida útil corta como crema y frutas ingresarán dos veces por semana para que la rotación sea más alta y no tengamos que desechar por vencimiento o alteración. Solicitaremos a los proveedores Factura A y plazos de pago que favorezcan al ciclo operativo y efectivo del negocio.

Para las bebidas, que serán tercerizadas tendremos jugos y aguas minerales. Los jugos se los compraremos a Gregal y las aguas minerales las compraremos en Maxiconsumo.

*[\(En Anexo se puede ver el listado de precios del proveedor\)](#)*

## **6. Plan de Implementación y Cronograma**

### **6.1 Resumen Explicativo de tiempos**

#### *Fase de Pre-apertura:*

Durante este periodo, que durara un aproximado de 3 meses se realizaran todas las actividades relacionadas con la confección y reparación del local. Incluye adecuación de local como la instalación eléctrica (colocación de enchufes y luminarias faltantes), trabajos de pintura de paredes en general. También se realizada la adquisición del equipamiento e insumos necesarios para la producción,

entre ellos la máquina de helados, hornos, campana, anafes eléctricos, heladeras. Además, se diseñará la marquesina del exterior y diseño interior y se gestionaran las habilitaciones comerciales, legales y bromatológicas.

A su vez, se trabajará con el carrito y foodtruck destinado para eventos. Al ser obtenidos sin instalaciones previas, se realizarán las refacciones necesarias,

incluyendo instalación eléctrica, colocación de freezers y diseño estético acorde al branding de la marca

Respecto al menú, se harán las pruebas de recetas y proveedores, definición de las recetas estandarizadas, tiempos de producción y del menú. Se hará la búsqueda del personal y se seguirán los pasos del proceso de selección y capacitación mencionados en el punto 4.4.

En simultáneo, el área de marketing desarrollara la identidad visual, diseño del packaging y la planificación de la estrategia de lanzamiento. Como se mencionó anteriormente, este proceso de preparación del local e identidad de marca lo estaremos compartiendo por redes sociales, con el objetivo de que generen interés y un lazo de pertenencia con nuestro público. Este interés u curiosidad lo fomentaremos en el local tapando las vidrieras y colocando carteles alusivos a la próxima apertura.

Por otro lado, empezaremos la búsqueda de las alianzas para nuestros eventos corporativos y sociales enviando vía mail o algún medio de comunicación nuestra propuesta de alfajores helados a organizadores de eventos o salones así empezamos con la difusión en este segmento.

#### *Fase Lanzamiento:*

En esta etapa, de aproximadamente un mes, haremos las actividades de comunicación y apertura al público. Las redes sociales, principalmente Instagram y TikTok serán los canales principales para mostrar todo el proceso previo y promocionar la inauguración.

Para el evento de apertura se buscará que varios influencers asistan; entre los cuales estará Irina Widuczynski quien será nuestra embajadora desde el comienzo. Ese día se realizarán juegos, sorteos, y la presencia de un DJ así podremos llamar la atención de las personas del barrio o de quienes estén de paso por la zona. Estaremos regalando muestras de nuestros productos en versión mini a las personas que sean parte del evento. Los influencers invitados, deberán de hacer contenido para sus redes sociales y así visibilizar la marca.

Durante los siguientes días se seguirán con publicaciones en las redes, como un video mostrando el evento de apertura o historias de Instagram mostrando el local e invitando a las personas a pasar por el local o pedir por aplicación.

#### *Fase de Operación inicial:*

Durante los primeros 3 a 6 meses trataremos de consolidarnos y posicionarnos dentro del mercado local. Se hará una evaluación de desempeño y analizarán niveles de ventas, aceptación del producto y proceso productivo. Se corroborará si la cantidad de producción es adecuada a la demanda.

## **6.2 Grafico de Gantt**

Se encuentra en solapa 15 del Excel]

## **7. Plan Económico Financiero**

La tasa interna de retorno proyectada es de 10,19% siendo esta la rentabilidad máxima esperada para nuestro proyecto.

El valor actual neto proyectado es de \$6.637,66, esto quiere decir que, al término de los primeros tres años de Bite, habremos recuperado la inversión inicial, la tasa de rentabilidad exigida del 5% y obtendremos una plusvalía igual al VAN. El recupero de la inversión inicial está proyectado para el mes 8 del año 3.

## **8. Conclusiones y recomendaciones**

## **ANEXO:**

### **ANEXO 3.1:**

Para la creación de un Estatuto, necesitaremos la contratación de un escribano el cual va a ser Escribanía Comas con este haremos la inscripción de la sociedad y realización del estatuto. Dentro de este aclaramos la actividad de la empresa la cual consta de la elaboración, comercialización, distribución y venta de productos de pastelería, repostería y heladería, centrándose en alfajores helados (Stroopwafel, Macahelados y Alfacookies heladas). Se venderá por mayor y menor, a través de la forma take away , salones y/o empresas que busquen otras opciones dulces para los caterings de sus eventos (sociales y corporativos).

Luego de realizar el estatuto, lo debemos presentar a la IGJ dentro de los 20 días para luego poder hacer las inscripciones tributarias necesarias. Para poder confeccionar este debemos realizar el pago de inscripción

Una vez ya inscriptos en la IGJ, seguirán las inscripciones tributarias en el ARCA (AFIP) el cual nos dará el CUIT, la posición ante el IVA para poder facturar y el impuesto a las ganancias y la inscripción a cargas sociales. Luego seguiremos con la AGIP, para el control de Ingresos Brutos y ABL ya que es el organismo que nos corresponde porque nos ubicamos en CABA.

Seguiremos con la rúbrica de libros contables, para esto contrataremos a SMG Contable.

Una vez realizadas las inscripciones continuaremos con las habilitaciones:

**Habilitación comercial del establecimiento (habilitación municipal):**

La habilitación de un local comercial gastronómico en la Ciudad de Buenos Aires se gestiona ante la AGC (Agencia Gubernamental de Control). En primer lugar, hay que definir el rubro y la actividad que se va a desarrollar. Luego debemos verificar la factibilidad de la ubicación, que se puede hacer desde la web oficial del Gobierno de la Ciudad.

Luego se reúne la documentación necesaria, que incluye el título de propiedad o contrato de alquiler, la constancia de CUIT, el plano del local firmado por un profesional matriculado (arquitecto o ingeniero) y el certificado de uso conforme. Además, el local debe cumplir con una serie de requisitos técnicos y de seguridad establecidos en el Código de Habilitaciones: instalaciones de gas y electricidad con certificados profesionales, baños en cantidad adecuada, ventilación y extracción en la cocina, salidas de emergencia señalizadas, matafuegos, accesibilidad para personas con movilidad reducida y condiciones de higiene generales.

El trámite de habilitación se realiza de manera online a través de la plataforma de TAD (Trámites a Distancia). Una vez presentada la solicitud y cargada la documentación, la AGC agenda una inspección en el local para verificar que se cumplan las condiciones declaradas y las normas bromatológicas. Todo el personal que manipule alimentos debe contar con el certificado de manipulador de alimentos. Una vez que está todo en regla, la AGC otorga el Certificado de Habilitación Comercial. El mismo debe estar visible dentro del local.

**Registro de marca:**

Para realizar un registro de marca el primer paso es registrarla en el INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial). Este trámite protege el nombre y/o logo que se va a utilizar en los alfajores helados. Dentro de la clasificación de Niza nos corresponde la clase 29 (productos lácteos, helados, postres congelados). Luego se completa la solicitud online a través de la plataforma TAD de ARCA, abonando la tasa correspondiente. El proceso incluye un examen formal, la publicación en el Boletín de Marcas durante 30 días para posibles oposiciones, el examen de fondo y la concesión del título de marca con vigencia por 10 años renovables.

**RNE:**

El registro nacional de establecimientos es el registro que habilita la cocina como un establecimiento productor, fraccionador o importador de alimentos. Los requisitos que se necesitan:

Tener un establecimiento habilitado con habilitación según uso del suelo de tu municipio, con instalaciones acordes (higiene, ventilación, agua potable, control de plagas, superficies lavables, vestuarios),

Tener una habilitación municipal.

Contar con un responsable técnico con título habilitante (bromatólogo, bioquímico, tecnólogo en alimentos, ingeniero) para firmar y acompañar el trámite.

Por último, la documentación que se necesita es Formulario de solicitud de RNE (según modelo de cada provincia o de ANMAT).

Habilitación municipal

Plano del establecimiento con ubicación de sectores y circuitos de producción,

Contrato de alquiler o escritura del lugar

Certificado de saneamiento (agua potable, control de plagas, residuos)

Memoria descriptiva de la actividad: qué productos se elaboran, cómo, con qué equipos y Datos del responsable técnico (matrícula, CV, título, DNI).

El mismo se tramita por un sistema 100% online que

es TAD: [tramitesadistancia.gob.ar](http://tramitesadistancia.gob.ar). el trámite tarda entre 30 y 60 días hábiles.

## **RNPA**

Para poder comercializar los alfajores helados necesitamos realizar un Registro nacional de productos alimenticios en Argentina para poder producir, fraccionar o comercializar alimentos y bebidas elaborados. La documentación que se necesita para realizar el trámite es:

El Formulario de Solicitud de RNPA

Rótulo o etiqueta del producto

Fórmula cualitativa y cuantitativa del producto

Proceso tecnológico de elaboración

Análisis microbiológico y fisicoquímico realizado por laboratorio habilitado

Habilitación del establecimiento (RNE), Certificación de materias primas

El trámite se realiza en el ANMAT ya que será un producto de alta complejidad porque necesitará refrigeración. El trámite puede demorar entre 30 y 90 días.

## **Habilitación de transporte de alimentos:**

Para nuestro vehículo gastronómico como foodtruck y stands móviles estamos regulados por la Ley 5707y el Código de Tránsito y Transporte (Ley 2148). Para poder utilizarlo, debemos tener la habilitación para comercializar alimentos y bebidas, estar inscriptos en la AFIP, contar con el carnet de manipulador de las personas físicas que trabaje y documento que demuestre la propiedad del vehículo. Además, el vehículo

gastronómico, debe contar con requisitos de infraestructura y equipamiento necesarios según el Código.

La habilitación tiene vigencia de un año, se debe renovar dentro de los 15 días previos a vencimiento y requiere contar con certificado de Aptitud ambiental.

**ANEXO: LEY 5707 CABA. MARCO REGULATORIO DE LOS VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS**

**Artículo 4°.-** Para la obtención de la habilitación general del vehículo gastronómico o del permiso particular de uso precario, los postulantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

**1. Personas humanas**

- a. Poseer capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos;
- b. Ser responsable inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;
- c. Contar con Libreta Sanitaria expedida por la Ciudad Autónoma de Buenos Aires;
- d. Ser propietario del vehículo gastronómico.

**2. Personas Jurídicas**

- a. Poseer capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos;
- b. Encontrarse inscripta ante el registro pertinente;
- c. Ser responsable inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;

**Artículo 11.-** Requisitos para la obtención de la habilitación general de vehículos gastronómicos:

1. Módulo:

- a. Mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable;
- b. Pisos construidos en material lavable con protección antideslizante;
- c. Iluminación con protección antiestallido;
- d. Mallas metálicas en ventilaciones de los depósitos;
- e. Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas;
- f. En caso de usar sistema de extracción de uso y olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos;
- g. Trampa de grasa en el sector de lavado que permita separar líquidos de sólidos para su mejor evacuación;
- h. Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes y cables empotrados;
- i. Sistema de ventilación que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo;
- j. Se prohíbe el uso de materiales de superficie porosa en el módulo.
- k. Contar con un espacio de acopio de aceite vegetal usado, tomando lo dispuesto en Ley 3166 # de Regulación control y gestión de aceites vegetales y grasas de frituras usados.

2. Equipamiento del módulo:

- a. Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 50 (cincuenta) litros;
- b. Agua caliente;

- c. Tanque de almacenamiento de líquido del desagüe de las piletas de al menos cincuenta (50) litros;
- d. Equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas con interiores de materiales lavables y no porosos;
- e. Equipo de cocción y calentamiento de alimentos eléctrico;
- f. Pileta con desagüe para el lavado de alimentos y utensilios, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general;
- g. Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público;
- h. Extintores de incendio con certificación IRAM 3517;
- i. Un mínimo de dos receptáculos para almacenamiento y separación de residuos que permita la separación de residuos, conforme lo estipulado en la Ley 1854 #.

**Artículo 13.-** La Habilitación general de Vehículos Gastronómicos tendrá una vigencia de 1 (un) año pudiéndose renovar dentro del plazo de quince (15) días antes del vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado. El vehículo gastronómico deberá tramitar un Certificado de Aptitud Ambiental (CAA) para poder obtener esta habilitación.

**ANEXO: ENCUESTA:**

# Bite

Hola! Somos estudiantes de 4to año de la carrera de Licenciatura en Gastronomía. Estamos realizando el Trabajo Final y necesitamos de tu ayuda para que nos respondas algunas preguntas.

La idea del proyecto consiste en un emprendimiento gastronómico ubicado en CABA, que ofrece diferentes variedades de 3 postres helados: Macahelados, Alfacookies helados y Stoopwafels helados con diferentes toppings a elección. Nos serviría saber tu opinión así poder diseñar productos y servicios que realmente se adapten a tus preferencias.

Muchas gracias por tu tiempo!

\* Indica que la pregunta es obligatoria

1. ¿Consumís productos helados? (helado por peso, bombones, postres, paletas de helado)? \*

Marca solo un óvalo.

- Sí  
 No

2. ¿Con qué frecuencia lo hacés? \*

Marca solo un óvalo.

- Más de una vez por semana  
 Una vez por semana  
 Dos veces al mes  
 Una vez al mes  
 Menos de una vez al mes  
 Otros: \_\_\_\_\_

3. ¿En qué momento de la semana preferís hacerlo? \*

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Durante la semana (lunes a jueves)  
 Fines de semana (viernes a domingo)

4. ¿En qué momento del día consumís productos helados? \*

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Medio día y post almuerzo (12 hs a 15 hs)  
 Media tarde (15hs a 17 hs)  
 Cena (20hs a 22 hs)  
 Post cena (22 hs- 00hs)

5. ¿En qué situación preferís consumirlo? \*

*Selecciona todas las opciones que correspondan.*

- Como postre
- Como snack de tarde
- En reuniones sociales
- Eventos especiales
- Otros: \_\_\_\_\_

6. ¿Qué es lo que mas valoras a la hora de comprar productos helados? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Sabor
- Precio
- Presentación (packaging)
- Marca
- Creatividad en los gustos

7. ¿Consumís productos helados durante todas las estaciones el año? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Si, en todas (verano, otoño, invierno y primavera)
- Solo cuando hace más calor (primavera- verano)

8. ¿Cómo preferís comprarlos? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Voy al local
- Pido por aplicación

9. Si comprás en el local, ¿lo consumís ahí o te llevas para comerlo en otro lugar? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Consumo en el local
- Lo consumo en otro lugar
- Consumo en camino

10. ¿Con qué medio de pago los comprás? \*

*Selecciona todas las opciones que correspondan.*

- Efectivo
- Billeteras virtuales (Mercado pago/ Modo/Naranja X)
- Tarjeta de débito
- Tarjeta de crédito

11. ¿Conocés el concepto de alfajores helados? \*



1. Maca helado. 2. Alfacookie helado. 3. Stroopwafle helado

Marca solo un óvalo.

- Sí, los conozco y probé
- Sí, los conozco, pero nunca los probé
- No, no lo conozco y no probé

12. ¿Cuál opción te parece más tentadora? \*

Marca solo un óvalo.

- Maca helado (1)
- Alfacookie helado (2)
- Stroopwafle helado (3)

13. ¿Te gustaría probar los alfajores helados? \*

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

14. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por cada alfajor helado individual? \*

Marca solo un óvalo.

- Menos de \$4.000
- Entre \$4.000 y \$6.000
- Entre \$6.000 y \$8.000
- Entre \$8.000 y \$10.000
- Más de \$10.000

15. ¿Solés ir a eventos sociales/ corporativos? (Festivales, fiestas sociales, fiestas de fin de año, ferias gastronómicas) \*

Marca solo un óvalo.

- Sí  
 No

16. Del 1 al 10, ¿qué tan importante es para vos la comida (en general) en estos eventos? \*

Marca solo un óvalo.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

17. ¿Creés que es una buena propuesta que los alfajores helados estén en estos eventos? \*

Marca solo un óvalo.

- Sí  
 No

18. ¿Te gustaría consumir los Alfajores Helados en esos eventos? \*

Marca solo un óvalo.

- Sí  
 No

19. ¿Qué medios de comunicación consumís habitualmente? \*

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Instagram  
 Tiktok  
 Canales de streaming  
 Youtube  
 Faebook  
 Television, radios, periódicos

20. ¿En qué zona residís? (Aclarar barrio o municipio) \*

\_\_\_\_\_

21. ¿Cuántos años tenés? \*

Marca solo un óvalo.

Menos de 18

18 a 25

26 a 35

35 a 50

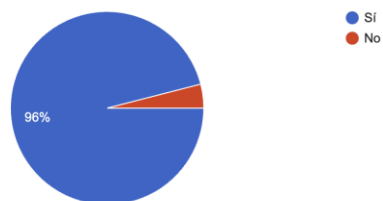
50 a 65

Más de 60

### Respuestas encuesta:

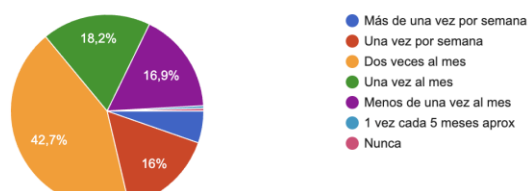
¿Consumís productos helados? (helado por peso, bombones, postres, paletas de helado)? [Copiar gráfico](#)

225 respuestas



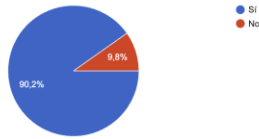
¿Con qué frecuencia lo hacés? [Copiar gráfico](#)

225 respuestas



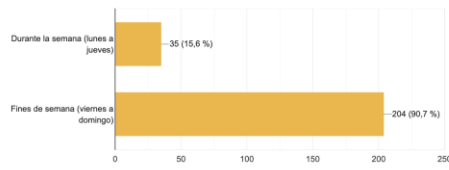
¿Crees que es una buena propuesta que los alfajores helados estén en estos eventos?

225 respuestas



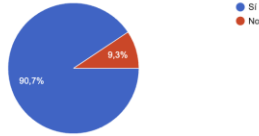
¿En qué momento de la semana preferís hacerlo?

225 respuestas



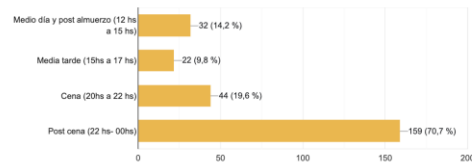
¿Te gustaría consumir los Alfajores Helados en esos eventos?

225 respuestas



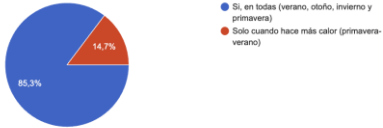
¿En qué momento del día consumís productos helados?

225 respuestas



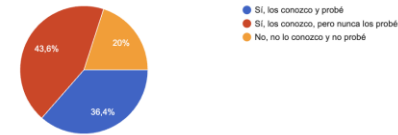
¿Consumís productos helados durante todas las estaciones el año?

225 respuestas



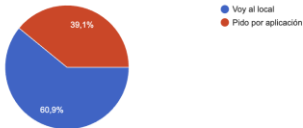
¿Conocés el concepto de alfajores helados?

225 respuestas



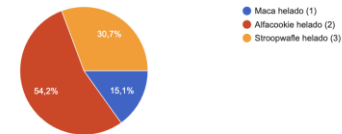
¿Cómo preferís comprarlos?

225 respuestas



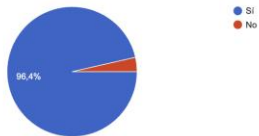
¿Cuál opción te parece más tentadora?

225 respuestas



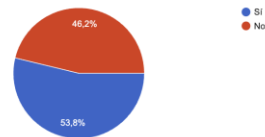
¿Te gustaría probar los alfajores helados?

225 respuestas



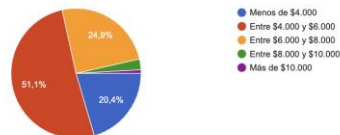
¿Solés ir a eventos sociales/ corporativos? (Festivales, fiestas sociales, fiestas de fin de año, ferias gastronómicas)

225 respuestas



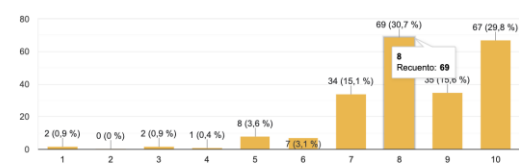
¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por cada alfajor helado individual?

225 respuestas



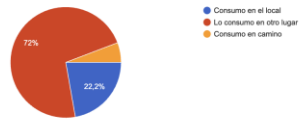
Del 1 al 10, ¿qué tan importante es para vos la comida (en general) en estos eventos?

225 respuestas



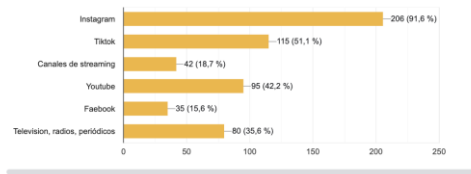
Si comprás en el local, ¿lo consumís ahí o te llevas para comerlo en otro lugar?

225 respuestas



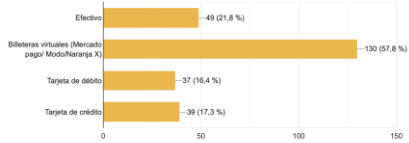
¿Qué medios de comunicación consumís habitualmente?

225 respuestas



¿Con qué medio de pago los comprás?

225 respuestas



¿En qué zona residís? (Aclarar barrio o municipio)

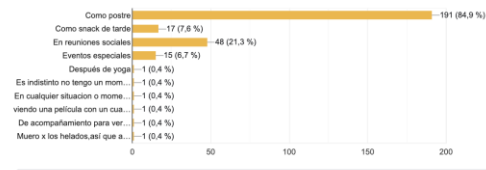
225 respuestas

- Caballito
- Flores
- caballito
- Lomas de Zamora
- Lanus
- Boedo
- Palermo

- Banfield
- Floresta
- Caba
- Caballito, CABA
- Temperley
- Recoleta
- Remedios de Escalada
- San Cristóbal
- Flores CABA

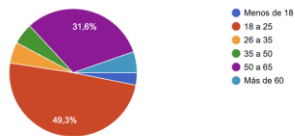
¿En qué situación preferís consumirlo?

225 respuestas



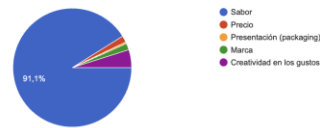
¿Cuántos años tenés?

225 respuestas



¿Qué es lo que mas valoras a la hora de comprar productos helados?

225 respuestas



**ANEXO: BRANDING Y ESTÉTICA**



*La fachada*



*Indumentaria de personal*



*Diseño del carrito*



Diseño de Foodtruck



<b>MACAHELADOS \$5.000</b>		
		
<small>Helado base de vainilla de leche con relleno de mermelada de fresas</small>	<small>Helado base de vainilla con centro limon</small>	<small>Helado base de chocolate con centro frutos rojos</small>
<b>ALFACOOKE HELADAS \$4.500</b>		
		
<small>Helado base de vainilla de leche cookie de vainilla y chips de chocolate</small>	<small>Helado base de vainilla cookie de triple chocolate</small>	<small>Helado base de chocolate cookie de vainilla</small>
<b>STROOPWAFLES HELADOS \$4.500</b>		
		
<small>Helado base de chocolate con centro de dulce de leche</small>	<small>Helado base vainilla con centro de pistachos</small>	<small>Helado base de vainilla de dulce de leche con centro de banana</small>
<b>BOX 6 UNIDADES \$28.000</b> <small>(2 UNIDADES DE 3 VARIEDADES ELECCIONALES)</small>		
<b>BOX 12 UNIDADES \$56.000</b> <small>(4 UNIDADES DE 3 VARIEDADES ELECCIONALES)</small>		

Menú



Packaging de entrega de alfajor



Diseño de Totes bags

## Cuadro de horarios de RRHH

Torno	Horario	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sabado		Domingo	
		Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio	Área producción	Área servicio
Mañana/tarde	8:00	■													
	9:00	■													
	10:00	■													
	11:00	■		■		■		■		■		■			
	12:00	■		■		■		■		■		■			
	13:00	■		■		■		■		■		■			
	14:00	■		■		■		■		■		■			
	15:00	■		■		■		■		■		■			
Tarde/noche	16:00														
	17:00					■		■		■		■		■	
	18:00					■		■		■		■		■	
	19:00					■		■		■		■		■	
	20:00					■		■		■		■		■	
	21:00					■		■		■		■		■	
	22:00					■		■		■		■		■	
	23:00					■		■		■		■		■	
0:00															
1:00															

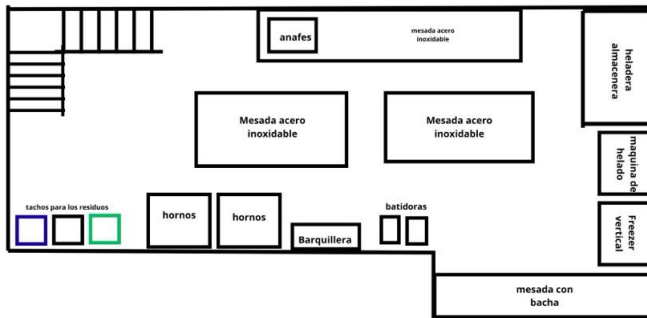
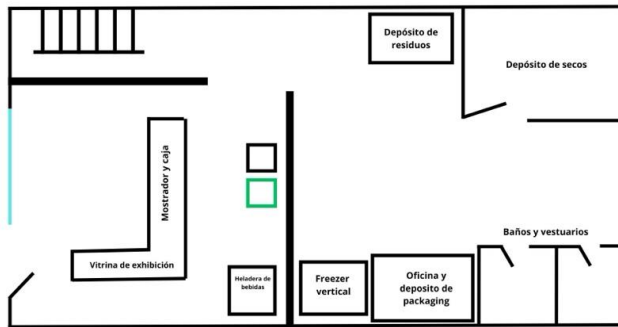
## ANEXO: LISTADO DE EQUIPAMIENTO

- Heladera Almacenera 44 Teora 1,36x0,80x1,90pg (sin Equipo):  
[https://www.mercadolibre.com.ar/heladera-almacenera-44-4-puertas-acero-inoxidable/p/MLA27153912?pdp\\_filters=item\\_id%3AMLA1513337630&from=gshop&mattool=27864672&matword=&matsource=google&matcampaign\\_id=22107887025&matad\\_group\\_id=171942179645&matmatch\\_type=&matnetwork=g&matdevice=c&matcreative=729634814783&matkeyword=&matad\\_position=&matad\\_type=pla&matmerchant\\_id=735111307&matproduct\\_id=MLA27153912-product&matproduct\\_partition\\_id=2393213635817&mattarget\\_id=aud-2430760955230:pla-2393213635817&cq\\_src=google\\_ads&cq\\_cmp=22107887025&cq\\_net=g&cq\\_plt=gp&cq\\_med=pla&gad\\_source=1&gad\\_campaignid=22107887025&gbraid=0AAAAAD01zQbgmMUPBShL-XlgP89seb-7l&gclid=Cj0KCQjwo63HBhCKARIsAHOHV\\_V4t4CQhibpwFGoi6e-TeBHRJi8rgmZZEaHoOHTgK8BZtHOyQvrv8gaAjuEEALw\\_wcB](https://www.mercadolibre.com.ar/heladera-almacenera-44-4-puertas-acero-inoxidable/p/MLA27153912?pdp_filters=item_id%3AMLA1513337630&from=gshop&mattool=27864672&matword=&matsource=google&matcampaign_id=22107887025&matad_group_id=171942179645&matmatch_type=&matnetwork=g&matdevice=c&matcreative=729634814783&matkeyword=&matad_position=&matad_type=pla&matmerchant_id=735111307&matproduct_id=MLA27153912-product&matproduct_partition_id=2393213635817&mattarget_id=aud-2430760955230:pla-2393213635817&cq_src=google_ads&cq_cmp=22107887025&cq_net=g&cq_plt=gp&cq_med=pla&gad_source=1&gad_campaignid=22107887025&gbraid=0AAAAAD01zQbgmMUPBShL-XlgP89seb-7l&gclid=Cj0KCQjwo63HBhCKARIsAHOHV_V4t4CQhibpwFGoi6e-TeBHRJi8rgmZZEaHoOHTgK8BZtHOyQvrv8gaAjuEEALw_wcB)
- Freezer Vertical Industrial:
- [https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1464577331-freezer-industrial-inoxidable-forzador-gran-capacidad-\\_JM?searchVariation=182482350588#polycard\\_client=search-nordic&searchVariation=182482350588&search\\_layout=stack&position=8&type=item&tracking\\_id=6e804b09-8348-4673-b31e-54d7ecffd1f6](https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1464577331-freezer-industrial-inoxidable-forzador-gran-capacidad-_JM?searchVariation=182482350588#polycard_client=search-nordic&searchVariation=182482350588&search_layout=stack&position=8&type=item&tracking_id=6e804b09-8348-4673-b31e-54d7ecffd1f6)

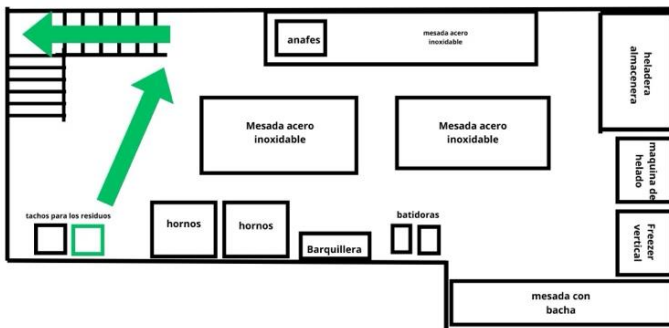
- Batidoras planetarias Industrial Moretti:  
[https://www.mercadolibre.com.ar/batidora-planetaria-industrial-moretti-ultra40-bx40/up/MLAU3021998807?has\\_official\\_store=false&highlight=false&headerTopBrand=true#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=stack&position=16&type=product&tracking\\_id=1c8eb797-eaed-44d9-8f51-c954f219bdc8&wid=MLA2018261072&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/batidora-planetaria-industrial-moretti-ultra40-bx40/up/MLAU3021998807?has_official_store=false&highlight=false&headerTopBrand=true#polycard_client=search-nordic&search_layout=stack&position=16&type=product&tracking_id=1c8eb797-eaed-44d9-8f51-c954f219bdc8&wid=MLA2018261072&sid=search)
- **Barquillera Segva: Esta es importante para la producción de stroopwafles**  
<https://www.lvequipamiento.com/productos/barquillera-segva/?srsltid=AfmBOopfZWR9eC97a9exS2f2c-lH1OVvfb1u6yCMng4JwhTfguOS7irE>
- **Máquina de hacer helado:**  
[https://www.mercadolibre.com.ar/maquina-fabricadora-helado-artesanal/up/MLAU183592118?has\\_official\\_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=grid&position=3&type=product&tracking\\_id=8691fabcd424f-4432-a61c-7c27d38c128d&wid=MLA1402364292&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/maquina-fabricadora-helado-artesanal/up/MLAU183592118?has_official_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard_client=search-nordic&search_layout=grid&position=3&type=product&tracking_id=8691fabcd424f-4432-a61c-7c27d38c128d&wid=MLA1402364292&sid=search)
- **Horno convector para pastelería:** <https://www.turboblender.com/product-page/horno-convector-profesional-tb-hcon4p-plus>
- **Anafes eléctricos:** <https://www.turboblender.com/product-page/anafe-vitroceramico-tb-anav4>
- **Vitrina para venta al público:** [https://www.mercadolibre.com.ar/heladera-batea-confitera-frider-dulcenea-1200--120m/up/MLAU290060030?has\\_official\\_store=false&highlight=false&headerTopBrand=true#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=grid&position=8&type=product&tracking\\_id=6c82a64c-e5b8-4811-af73-be7dc59107c2&wid=MLA838591768&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/heladera-batea-confitera-frider-dulcenea-1200--120m/up/MLAU290060030?has_official_store=false&highlight=false&headerTopBrand=true#polycard_client=search-nordic&search_layout=grid&position=8&type=product&tracking_id=6c82a64c-e5b8-4811-af73-be7dc59107c2&wid=MLA838591768&sid=search)
- **Foodtruck:**  
[https://rhapsody.com.ar/nosotros/?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=22593671933&gbraid=0AAAAA\\_H2ENq4X1NBWT25Nlt08V9ypHoKG&gclid=CjwKCAjwxrLHBhA2EiwAu9EdM6qOKbeHaK4jJIH1vHz-6BMsv0Lv6mngmcYXf01ePh26c2PhJ7iOhoC6gAQAvD\\_BwE](https://rhapsody.com.ar/nosotros/?gad_source=1&gad_campaignid=22593671933&gbraid=0AAAAA_H2ENq4X1NBWT25Nlt08V9ypHoKG&gclid=CjwKCAjwxrLHBhA2EiwAu9EdM6qOKbeHaK4jJIH1vHz-6BMsv0Lv6mngmcYXf01ePh26c2PhJ7iOhoC6gAQAvD_BwE)
- **Freezer foodtruck:** [https://ral-kar.com.ar/?srsltid=AfmBOorDAOuAZWfJnH\\_BcljZUqak166pneRLagGUvd4V492UIYByyHhE&gad\\_source=1&gad\\_campaignid=21865206157&gbraid=0AAAAACs12GRDREZyu-G8f9k3bvrddz39a&gclid=Cj0KCQjwo63HBhCKARIsAHOHV\\_XtwJLFriORyS6LHX5FS1QShaiZzu8izMa3J6vFZUIhZ4\\_kYpsACcaAj7HEALw\\_wcB#!/producto/1594/](https://ral-kar.com.ar/?srsltid=AfmBOorDAOuAZWfJnH_BcljZUqak166pneRLagGUvd4V492UIYByyHhE&gad_source=1&gad_campaignid=21865206157&gbraid=0AAAAACs12GRDREZyu-G8f9k3bvrddz39a&gclid=Cj0KCQjwo63HBhCKARIsAHOHV_XtwJLFriORyS6LHX5FS1QShaiZzu8izMa3J6vFZUIhZ4_kYpsACcaAj7HEALw_wcB#!/producto/1594/)

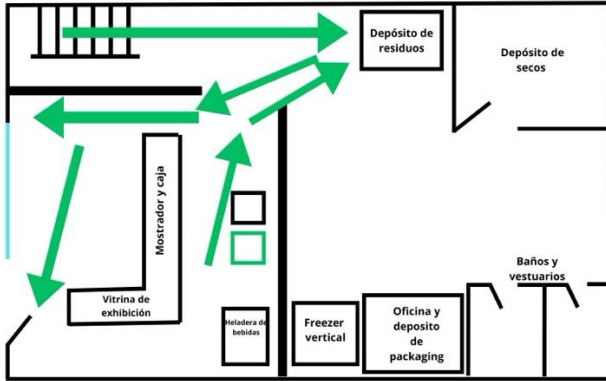
- Mesada con bacha: [https://www.mercadolibre.com.ar/mesadamesa-con-bacha-150-mts-acero-inoxidable-201-panetti/up/MLAU3481110492?has\\_official\\_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=grid&position=8&type=product&tracking\\_id=6a29f531-c13f-40fd-94ba-c42bb2ec5b4e&wid=MLA1554114009&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/mesadamesa-con-bacha-150-mts-acero-inoxidable-201-panetti/up/MLAU3481110492?has_official_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard_client=search-nordic&search_layout=grid&position=8&type=product&tracking_id=6a29f531-c13f-40fd-94ba-c42bb2ec5b4e&wid=MLA1554114009&sid=search)
- Mesada de acero inoxidable con estante: [https://www.mercadolibre.com.ar/mesa-de-trabajo-de-acero-inoxidable/up/MLAU306145852?has\\_official\\_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=grid&position=27&type=product&tracking\\_id=95dbab9b-1290-4a8b-9381-8f17170899dd&wid=MLA908599301&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/mesa-de-trabajo-de-acero-inoxidable/up/MLAU306145852?has_official_store=false&highlight=false&headerTopBrand=false#polycard_client=search-nordic&search_layout=grid&position=27&type=product&tracking_id=95dbab9b-1290-4a8b-9381-8f17170899dd&wid=MLA908599301&sid=search)
- Heladera para bebidas: [https://www.defrancesco.com.ar/DETALLE/Heladera-Vertical-296-Lts-Mod-3000/ITEM\\_ID=2507/OR=/H=/CANT=//Defrancesco.aspx](https://www.defrancesco.com.ar/DETALLE/Heladera-Vertical-296-Lts-Mod-3000/ITEM_ID=2507/OR=/H=/CANT=//Defrancesco.aspx)
- Computación para sistema operativo e impresora: [https://menu.fu.do/fudohardwarearg?\\_gl=1\\*17tqu46\\*\\_gcl\\_aw\\*R0NMLjE3NjAwNDMzMTQuQ2p3S0NBand1cDNIQmhBQUVpd0E3ZXVadXMyS2VwZThfOGdEUzRlVURlbENWbWVUbVM2YkdwbHk2T0xvUkFpVFR4eWlDb0Q3cHY5MW5Sb0NlcVVRQXZEX0J3RQ..\\*\\_gcl\\_au\\*ODc3MzAwNTA5LjE3NjAwNDMzMTQ.\\*\\_ga\\*MTg5MTMzMTMxNy4xNzYwMDQzMzE0\\*\\_ga\\_LQFN9Z92M6\\*cze3NjAwNDMzMTQkbzEkZzAkDE3NjAwNDMzMTkajUyJGwwJGgyMDQxNzY1NTM0](https://menu.fu.do/fudohardwarearg?_gl=1*17tqu46*_gcl_aw*R0NMLjE3NjAwNDMzMTQuQ2p3S0NBand1cDNIQmhBQUVpd0E3ZXVadXMyS2VwZThfOGdEUzRlVURlbENWbWVUbVM2YkdwbHk2T0xvUkFpVFR4eWlDb0Q3cHY5MW5Sb0NlcVVRQXZEX0J3RQ..*_gcl_au*ODc3MzAwNTA5LjE3NjAwNDMzMTQ.*_ga*MTg5MTMzMTMxNy4xNzYwMDQzMzE0*_ga_LQFN9Z92M6*cze3NjAwNDMzMTQkbzEkZzAkDE3NjAwNDMzMTkajUyJGwwJGgyMDQxNzY1NTM0)
- Mostrador : [https://www.mercadolibre.com.ar/mostrador-ciego-comercial-para-local-funcional/up/MLAU3129029340#polycard\\_client=recommendations\\_vip-v2p&reco\\_backend=base&reco\\_model=rk\\_online\\_v4\\_retsys\\_vpp\\_v2p%2C+coldstart\\_low\\_exposition%2C+coldstart\\_high\\_exposition&reco\\_client=vip-v2p&reco\\_item\\_pos=2&reco\\_backend\\_type=low\\_level&reco\\_id=c89ad9b8-9e29-4e52-b963-1be5f9633abc&wid=MLA2053935708&sid=recos](https://www.mercadolibre.com.ar/mostrador-ciego-comercial-para-local-funcional/up/MLAU3129029340#polycard_client=recommendations_vip-v2p&reco_backend=base&reco_model=rk_online_v4_retsys_vpp_v2p%2C+coldstart_low_exposition%2C+coldstart_high_exposition&reco_client=vip-v2p&reco_item_pos=2&reco_backend_type=low_level&reco_id=c89ad9b8-9e29-4e52-b963-1be5f9633abc&wid=MLA2053935708&sid=recos)
- Balanza de acero: [https://www.mercadolibre.com.ar/novel-eco-2-30-kg-con-mastil-color-blanco-kretz-aun-eb30p/p/MLA15157963?has\\_official\\_store=false&highlight=true&headerTopBrand=true#polycard\\_client=search-nordic&search\\_layout=stack&position=5&type=product&tracking\\_id=fd938811-4cd8-47a0-9f58-c1ac3353e8b8&wid=MLA1470239001&sid=search](https://www.mercadolibre.com.ar/novel-eco-2-30-kg-con-mastil-color-blanco-kretz-aun-eb30p/p/MLA15157963?has_official_store=false&highlight=true&headerTopBrand=true#polycard_client=search-nordic&search_layout=stack&position=5&type=product&tracking_id=fd938811-4cd8-47a0-9f58-c1ac3353e8b8&wid=MLA1470239001&sid=search)
- Balanza chica: [https://www.mercadolibre.com.ar/balanza-de-cocina-digital-pesa-de-1gr-hasta-5-kilos-spica-lbal-40-precision-color-plateado-y-negro/p/MLA19842710?pdp\\_filters=item\\_id:MLA1250453140#is\\_advertising=true&searchVariation=MLA19842710&backend\\_model=search-backend&position=2&search\\_layout=stack&type=pad&tracking\\_id=c3032062-6ad8-4152-8d9f-31939f7be766&ad\\_domain=VQCATCORE\\_LST&ad\\_position=2&ad\\_click\\_id=NzK4YzBkYmYtNWQxNy00OGI3LWlzNTAtZDNhNTNjY2ZlZGEz](https://www.mercadolibre.com.ar/balanza-de-cocina-digital-pesa-de-1gr-hasta-5-kilos-spica-lbal-40-precision-color-plateado-y-negro/p/MLA19842710?pdp_filters=item_id:MLA1250453140#is_advertising=true&searchVariation=MLA19842710&backend_model=search-backend&position=2&search_layout=stack&type=pad&tracking_id=c3032062-6ad8-4152-8d9f-31939f7be766&ad_domain=VQCATCORE_LST&ad_position=2&ad_click_id=NzK4YzBkYmYtNWQxNy00OGI3LWlzNTAtZDNhNTNjY2ZlZGEz)

## ANEXO LAYOUT Y FLUJOS

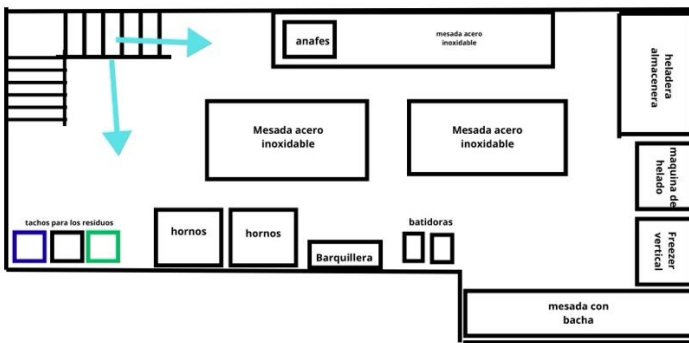
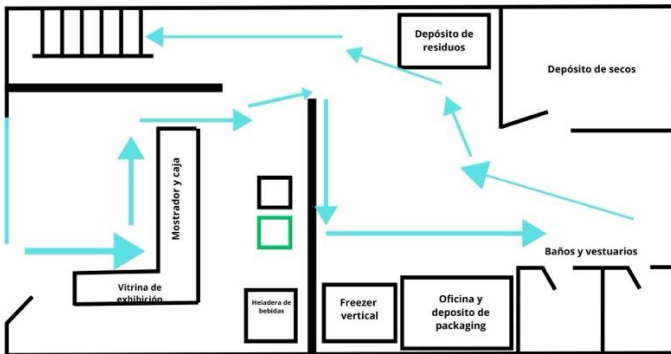


### Flujo de Residuos:

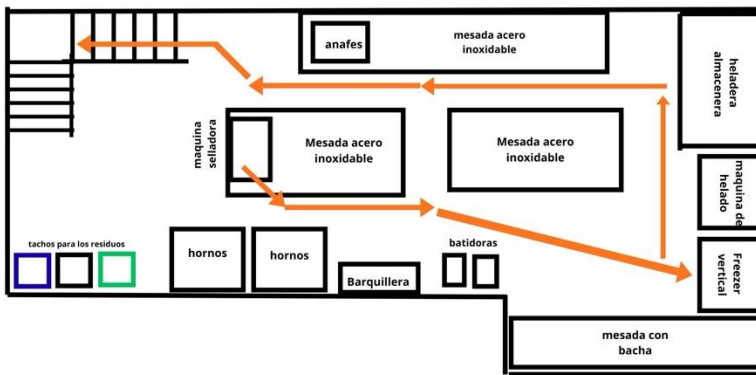
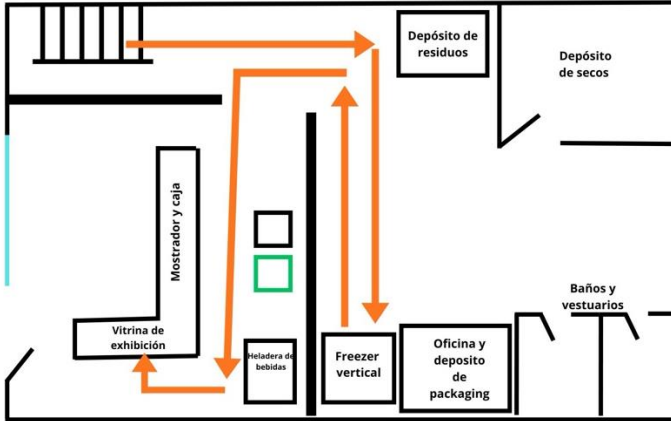




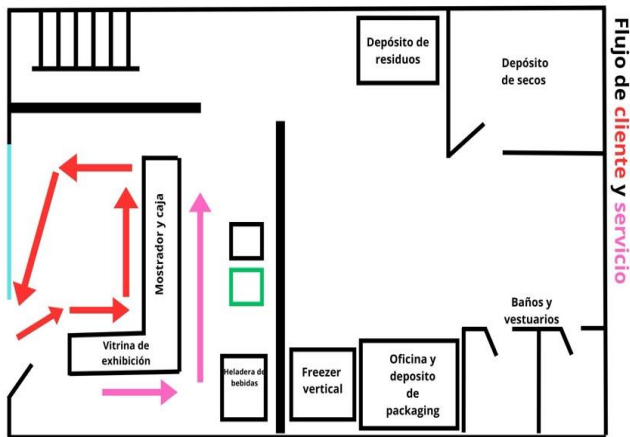
**Flujo de personal:**



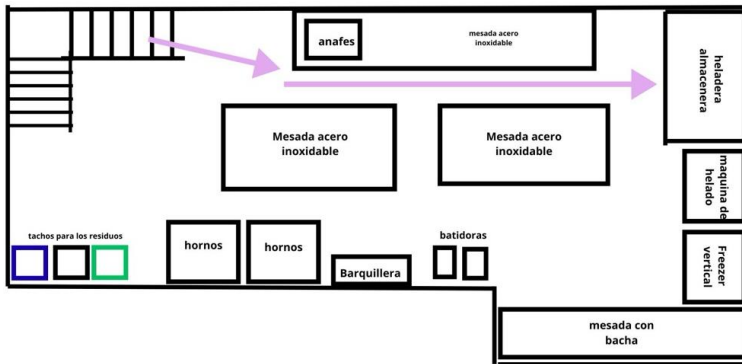
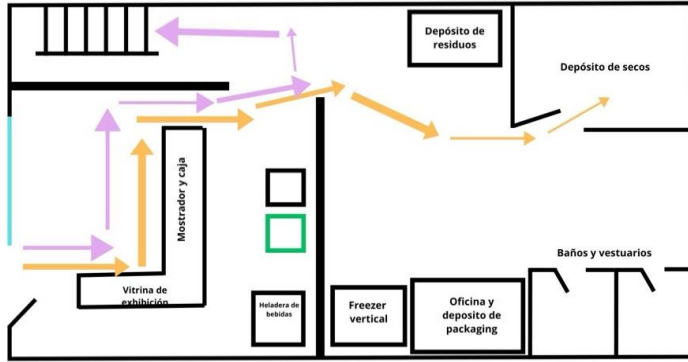
**Flujo de producto terminado:**



**Flujo de cliente y servicio:**



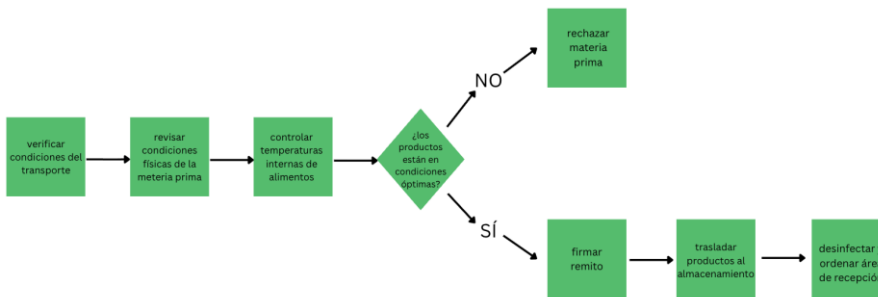
**Flujo de Insumos:**



**ANEXO DE FLUJOGRAMAS:**

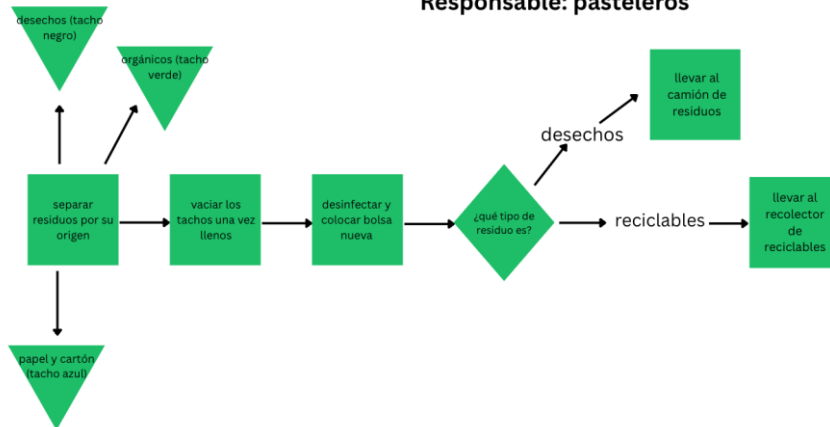
**Recepción de mercadería**

Responsable: Jefes de producción



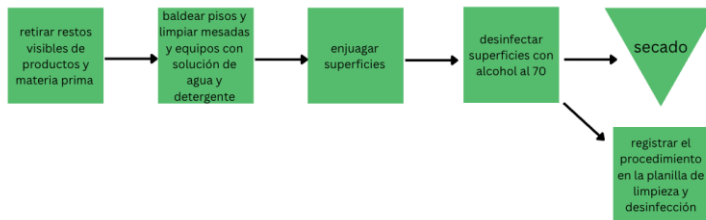
## Gestión de residuos

Responsable: pasteleros



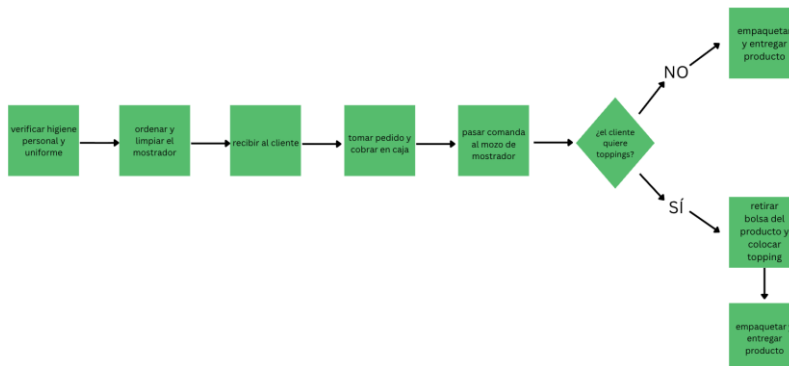
## Limpieza y desinfección

Responsable: Jefes de producción



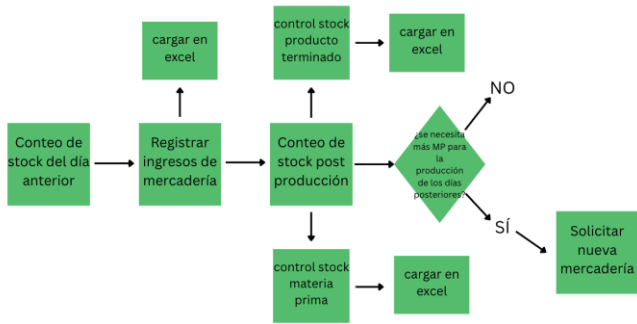
## Atención al cliente

Responsable: Cajero y mozo de mostrador



## Control de inventarios

Responsables: Pasteleros y jefes de producción



***ANEXO: Listado de precios de proveedor- CAMI***

Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
<b>HARINAS 000</b>			
CLELIA	HARINA 000 X 25 KG CLELIA	14000	25/09/2025
CUSPIDE	HARINA 000 X 25 KG CUSPIDE	14000	25/09/2025
SICSA	HARINA 000 X 25 KG NUEVA PLANTA	SIN STOCK	25/09/2025
CHACABUCO	HARINA 000 X 10 KG CHACABUCO		
CHACABUCO	HARINA 000 X 25 KG CHACABUCO	15000	25/09/2025
CLABECQ	HARINA 000 CLABECQ	14500	25/09/2025
COOP SALADILLO	HARINA 000 SICSA 000 X 10 X 1 KG	-	-
CAÑUELAS	HARINA 000 CAÑUELAS X 5 KG	3999	25/09/2025
CAÑUELAS	HARINA 000 CAÑUELAS X 25KG	13500	3/10/2025
LAGOMARSINO	HARINA 000 CARLOS CASARES X 25KG	15000	25/09/2025
COOP SALADILLO	HARINA 000 SICSA X 25KG	14000	25/09/2025
CAMPONDONICO	HARINA 000 CAMPONDONICO X 25KG	15000	25/09/2025
CABODI	HARINA 000 CABODI X 25KG	15000	25/09/2025
GUGLIELMETTI	HARINA 000 GUGLIELMETI X 25KG	15000	25/09/2025
CAMPONDONICO	HARINA 000 CAMPONDONICO X 10 KG	6400	25/09/2025
TASSARA	HARINA 000 X10KG TASSARA	6930	25/09/2025
<b>HARINAS 0000 Y TAPERAS</b>			
CHACABUCO	HARINA 0000 X 25 KG CHACABUCO	19200	
CUSPIDE	HARINA 0000 X 25 KG CUSPIDE PREMIUM	17900	26/09/2025
CUSPIDE	HARINA 0000 X 10 X 1 KG CUSPIDE	7700	26/09/2025
TASSARA	HARINA 0000 X 25 KG TAPERA	18400	26/09/2025
TASSARA	HARINA 0000 X 10 KG TASSARA	8000	26/09/2025
CLELIA/ REBIEN	HARINA 0000 X 25 KG CLELIA	18000	26/09/2025
CLABECQ	HARINA 0000 X 25 KG CLABECQ	17000	26/09/2025
CLABECQ	HARINA 0000 X 25 KG CLABECQ TAPERA	18500	26/09/2025
CABODI	CABODI 0000 X 25	SIN STOCK	
CABODI	CABODI MIGA X 26	20500	26/09/2025
MOL CHABAS	SIRETH 0000 X 25	17300	26/09/2025
CAÑUELAS	HARINA 0000 X 5 KG	4650	26/09/2025
CAÑUELAS	CAÑUELAS 0000 X 25 KG	18000	26/09/2025
CAÑUELAS	CAÑUELAS 0000 REAL X 25	21000	26/09/2025
CN	CENTRAL NORTE 0000 X 25	SIN STOCK	26/09/2025
COOP SALADILLO	SICSA X 25 0000	17800	1/10/2025
CAMPONDONICO	CAMPONDONICO HARINISIMA X 25	19600	26/09/2025
<b>HARINAS ESPECIALES - PREMEZCLAS - LEUDANTES -REBOZADORES</b>			
CAÑUELAS	PREMEZCLA CENTENO C/ MASA MADRE X 5 KG	14700	22/09/2025
CAÑUELAS	PREMEZCLA C/ SEMILLA MASA MADRE X 5 KG	14700	22/09/2025
CAÑUELAS	PREMEZCLA PAN RUSTICO C/ MASA MADRE X 5 KG	14700	22/09/2025
BLANCAFLOR	PACK HARINA LEUDANTE X 15 UNIDADES X 1 KG	24000	22/09/2025
BLANCAFLOR	HARINA LEUDANTE X 1 KG	1750	22/09/2025
MONTESITO	HARINA DE ALMENDRAS X KG	7290	22/09/2025
FLOR DE JARDIN	HARINA DE MANDIOCA X25KG	33500	22/09/2025
3/10	HARINA DE FUERZA X 25 KG	20500	26/09/2025
MACIA	PREMEZCLA FACTURA X 10 KG	30100	9/08/2025
MACIA	PREMEZCLA PAN MULTISEMILLA X 10 KG	SIN STOCK	9/08/2025
TASSARA	HARINA LEUDANTE X 10 X 1 KG	10200	9/08/2025
TASSARA	INTEGRAL X 10 X 1 KG	10300	9/08/2025
CUSPIDE	HARINA LEUDANTE X 10 X 1 KG CUSPIDE	10750	19/09/2025
MAMA COCINA	PAN RALLADO X 5 KG	7500	11/08/2025
MOL BOMBAL	PAN RALLADO X 25 KG "SB" CUSPIDE	22900	19/09/2025
MOL BOMBAL	REBOZADOR X 25 KG "SB" CUSPIDE	22900	19/09/2025
MOL BOMBAL	REBOZADOR X 10 KG CUSPIDE	9500	19/09/2025
SOL DE CAMPO	PAN RALLADO X 20 KG	SIN STOCK	
SOL DE CAMPO	REBOZADOR X 25 KG	SIN STOCK	
SICSA	SICSA LEUDANTE X 10KG (10 X 1KG)	12650	9/08/2025
CAÑUELAS	PREMEZCLA CHIPA X 4 KG	18700	9/08/2025
CAÑUELAS	HARINA LEUDANTE X 5 KG	5600	6/10/2025
CAÑUELAS	SEMOLIN X 25 KG	19600	26/09/2025
CAÑUELAS	HARINA TERMINADA X 25 KG	16500	26/09/2025
CAÑUELAS	ACONDICIONADA PARA PIZZA X 25	19500	26/09/2025
CAMPONDONICO	HARINA CAMPONDONICO 5 ESTRELLAS X 25 FERM LARGA	19600	26/09/2025
CAMPONDONICO	HARINA FUERZA X 25 PIZZA NAPOLITANA	23000	26/09/2025

CAMPODONICO	SEMOLIN CAMPODONICO X 25	19600	26/09/2025
FAINALIND	HARINA DE GARBANZO FAINALIND X 10KG	21190	9/08/2025
FAINALIND	HARINA DE GARBANZO FAINALIND X 5 KG	11800	9/08/2025
NOSTRAFAINA	HARINA DE GARBANZO NOSTRA FAINA X 5KG	9900	3/09/2025
NOSTRAFAINA	HARINA DE GARBANZONOSTRA FAINA X 10kg	18200	3/09/2025
SICSA	HARINA SALVADO X 20 KILOS	15500	9/08/2025
SICSA	HARINA INTEGRAL X 25 KG	18500	9/08/2025
SICSA	INTEGRAL x 10 kg		
LAGOMARSINO	PREMEZCLA BISCOCHUELO ARTESANA VAINILLA X 5 KG	13770	11/08/2025
LAGOMARSINO	PREM BISCOCH, ARTESANA CHOCOLATE X 5KG	26000	11/08/2025
LESAFFRE	PREMEZCLA PAN DULCE Y ROSCA X 5KG	-	
CAÑUELAS	PREMEZCLA BUDIN INGLES X 5KG	10900	28/08/2025
CAÑUELAS	PREMEZCLA SANDWICHERA DE MIGA X 25KG		
<b>LISTA PANADERIAS / CONFITERIAS / REPOSTERIA</b>			
<b>Marca</b>	<b>Producto</b>	<b>Precio Final</b>	<b>Ult. Actual.</b>
<b>ADITIVOS</b>			
DANICA	MEJORADOR DANPAN X 10KG		
LAGOMARSINO	POTENTINO ADITIVO MEJORADOTR ROJO X 10 KG	SIN STOCK	
PURATOS	SATIN CAKE VAINILLA X 10 KG	65000	23/09/2025
PURATOS	SATIN CAKE CHOCOLATE X 10 KG	85000	23/09/2025
PURATOS	MEJORADOR PARA MEDIALUNAS X 3 KG	28000	11/08/2025
PURATOS	EASY PANETTONE X 5 KG		
<b>MIEL</b>			
DULCE JORGITO	MIEL X 500 GRS	3570	1/09/2025
DULCE JORGITO	MIEL X 1 KG	6750	1/09/2025
DULCE JORGITO	MIEL X 4 KG		
<b>PRODUCTOS NUEVOS - NOVEDADES</b>			
SELVA MISION.	PULPA DE FRUTILLA X 6 KG	44350	14/08/2025
<b>DECORACIONES - SPRINKLES - GRANAS</b>			
SABORSUR	GRANAS (BOLSAS) X 80 GRS	1120	11/08/2025
SABORSUR	MIX (BOLSAS) X 80 GRS	1340	11/08/2025
SABORSUR	ESENCIA VAINILLA X 110	1120	11/08/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA AMARILLO X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA AZUL X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA CELESTE X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA LILA X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA MULTICOLOR X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA ROJO X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA ROSA PASTEL X 1KG	6100	3/09/2025
DECORMAGIC	GRAGEAS N2 BOLSA MIX CELESTE Y BLANCO X 1KG	6675	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS AMARILLAS X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS AZULES X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS CELESTES X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS MULTICOLOR AMERICANO X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS MULTICOLOR X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS ROJAS X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS ROSAS X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS VERDES CLARAS X 1KG	3300	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS STICK AMARILLAS Y AZULES X 1KG	5900	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS STICK BLANCO Y ROJO X 1KG	5900	3/09/2025
DECORMAGIC	GRANAS STICK BLANCO, ROJO Y ROSA X 1KG	5900	3/09/2025
<b>GALLETITAS &amp; REPOSTERIA</b>			
PALMESANO	HUESITOS FRUTALES X KG	3700	1/09/2025
PALMESANO	CONFITES FRUTALES X KG	3700	1/09/2025
PALMESANO	LENTEJAS CHOCOLATES X KG	9900	1/09/2025
PALMESANO	MINI LENTEJAS CHOCOLATE X KG	9900	1/09/2025
PALMESANO	CORAZONCITO DE CHOCOLATE X KG	9900	1/09/2025
PALMESANO	MICROGALLETITAS BLANCO X KG	SIN STOCK	
PALMESANO	MICROGALLETITAS NEGRO X KG	SIN STOCK	
NUTELLA	NUTELLA X 3 KG	49900	23/09/2025

NUTELLA	NUTELLA X 350 GRS	7800	23/09/2025
OREO	OREO CAJA X 5 KG	38000	26/09/2025
OREO	CAJA OREO X 36 U. X 118 GRS	47000	11/08/2025
OREO	OREO ROTOS	7350	11/08/2025
OREO	OREO PAQUETE 3U X 118 GRS	3680	11/08/2025
BAGLEY	CHOCOLINAS 262 gr	1850	12/09/2025
<b>AYEPALE</b>			
AYEPALE	GANACHE X 800 GRS CHOCOLATE NEGRO	9400	24/09/2025
AYEPALE	GANACHE X 800 GRS CHOCOLATE BLANCO	8900	24/09/2025
<b>PASTA BALLINA</b>			
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR TORTA 500gr CHOCO	2800	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR TORTA 500gr VAINILLA	2800	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR TORTA 3KG CHOCO	15000	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR TORTA 3KG VAINILLA	15000	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR TORTA CON CACAO 500gr	3400	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA FORMULA H X 3 KG	15000	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA CUBRIR FORMULA H COLORES	3400	24/09/2025
PASTABALLINA	PASTA FORMULA H DDL X 500 GRS	2800	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA DE GOMA 500gr	3450	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA PARA FLORES 500gr	4000	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTILLAJE 500gr	3050	24/09/2025
PASTA BALLINA	FONDANT 500gr	3250	24/09/2025
PASTA BALLINA	PASTA DE MODELAR X 500 GR	3400	24/09/2025
<b>PASTA BALLINA PRECIO X CAJA</b>			
X20 UNID	PASTA CUBRIR TORTA X 500GR (VAI/CHOCO)	54800	24/09/2025
X20 UNID	PASTA BALLINA FORMULA H X 500GR	66000	24/09/2025
<b>CREMUCCINO SALSAS Y PREMEZCLAS</b>			
DULKRE	EDULCORANTE LIQUIDO X 500 ML	2800	16/09/2025
CREMUCCINO	SYRUP SALSA SABOR VAINILLA X 1000 CC	10400	16/09/2025
CREMUCCINO	SYRUP SALSA SABOR AVELLANA X 1000 CC	9250	16/09/2025
CREMUCCINO	SYRUP SALSA SABOR CARAMELO X 1000 CC	15200	23/09/2025
CREMUCCINO	SALSA PREMIUM SABOR DULCE DE LECHE X 830 G	15600	16/09/2025
CREMUCCINO	SALSA PREMIUM SABOR CHOCOLATE X 830 G	13200	16/09/2025
CREMUCCINO	BASE YOGURT TIPO GRIEGO DOYPACK X 280 GR	20500	16/09/2025
CREMUCCINO	BASE YOGURT TIPO GRIEGO DOYPACK X 1120 G	54000	16/09/2025
CREMUCCINO	BASE WAFFLE DOYPACK X 225 GR	8450	16/09/2025
CREMUCCINO	BASE WAFFLE DOYPACK X 1035 G	16700	16/09/2025
CREMUCCINO	SALSA DE PISTACHO X 1 KG	15500	16/09/2025
CREMUCCINO	PURE DE DURAZNO Y NARANJA X 1KG	10200	16/09/2025
CREMUCCINO	PURE DE MARACUYA X 1KG	13500	16/09/2025
CREMUCCINO	PURE DE FRUTOS ROJOS X 1KG	13500	16/09/2025
CREMUCCINO	PURE DE FRUTILLA X 1KG	10500	16/09/2025
CREMUCCINO	BOMBA DOSIFICADORA PARA PURE DE FRUTA	9500	22/09/2025
CREMUCCINO	BOMBA DOSIFICADORA PARA SYRUP	5700	22/09/2025
<b>COLORANTES EN PASTA Y LIPOSOLUBLES</b>			
BLOCH	COL. PASTA X UNIDAD 15 gr	1150	15/08/2025
BLOCH	COL. LIPOSOLUBLES COMUN	SIN STOCK	
BLOCH	COL. LIPOS. DORADO/ COBRE	SIN STOCK	
FLEIBOR	COLORANTE PASTA X 15 GRS	1680	30/09/2025
FLEIBOR	COLORANTE PASTA 12U X 15 GRS	19750	30/09/2025
FLEIBOR	COLORANTE LIPOSOLUBLE DORADO X 4 GR	3990	30/09/2025
FLEIBOR	COLORANTE LIPOSOLUBLE X 4 GR	1980	30/09/2025
FLEIBOR	COLORANTE PASTA X 250 GRS	21500	30/09/2025
<b>AZUCAR NEGRO - IMPALPABLES - AZUCARES Y EDULCORANTES - ALMIDONES- CALDO</b>			
MAIZENA	ALMIDÓN DE MAIZ X 15 KG	SIN STOCK	
	CREMOR TARTARO X 1 KG	12500	15/08/2025
YAMOA	GELATINA DE FRUTILLA	5100	15/08/2025
GLUTAL	ALMIDON X 10 KG	14600	1/10/2025
MAYANA	ALMIDON DE MAIZ x 1 KG	1980	26/09/2025
MAYANA	AZUCAR IMPALPABLEX10	9890	26/09/2025
MAYANA	IMPALPABLE X 1 KG	1320	26/09/2025
MAYANA	AZUCAR NEGRO X 10KG	SIN STOCK	

MAYANA	AZUCAR NEGRO X 10KG	SIN STOCK	
MAYANA	AZUCAR NEGRO X 1KG	1320	26/09/2025
MAYANA	AZUCAR RUBIA X 1 KG	1300	26/09/2025
MAYANA	GELATINA S/SABOR X 1 KG	17300	26/09/2025
FUGAZ	AZUCAR NEGRA X 10 KG	8950	3/09/2025
FUGAZ	AZUCAR IMPALPABLEX10	8950	3/09/2025
FUGAZ	AZUCAR X 1 KG	720	3/09/2025
FUGAZ	AZUCAR X 10 KG	6900	3/09/2025
CHASQUI	AZUCAR X 10 KG	6900	3/09/2025
CHASQUI	AZUCAR X 1 KG	720	3/09/2025
NATIVA	AZUCAR X 25 KG		
LEACH	AZUCAR X 50 KG	40700	15/08/2025
	AZUCAR X 50 KG	33500	3/10/2025
LEDESMA	AZUCAR CAJA SOBRE X 1500 U X 5 GRS	19990	15/08/2025
HILERET	HILERET SOBRES X CAJA	7140	15/08/2025
HILERET	HILERET LIQUIDO X 500CC	2420	4/09/2025
<b>BARI -FRUCOR</b>			
FRUCOR	GUINDA ARTIFICIALES x 5 KG balde	16850	8/09/2025
FRUCOR	PULPA X 10	15600	8/09/2025
FRUCOR	Membrillo x 10 kg	18700	8/09/2025
FRUCOR	CEREZAS x 3.1 kg	23550	8/09/2025
FRUCOR	FRUTA ABRILLANTADA CAJA X 10KG	31000	8/09/2025
<b>CACAO</b>			
YAMOA	CACAO DULCE X 1 KG	3400	26/09/2025
BARRY	CACAO AMARGO IMPORTADO X KG	14500	3/09/2025
BARRY	CACAO ALCALINO BLACK X KG		
MAYANA	CACAO ALCALINO X 1 KG	16800	26/09/2025
<b>CHOCOLATES MAPRICOA</b>			
MAPRICOA	CHOCOLATE ALFAJORERO SEMIAMARGO X 1 KG	10800	17/09/2025
MAPRICOA	CHOCOLATE ALFAJORERO BLANCO X 1 KG	8400	17/09/2025
MAPRICOA	CHIP CHOCOLATE SEMIAMARGO X 500 GRS	4980	17/09/2025
<b>CHOCOLATES CHI CHOCOLART</b>			
CHOCOLART	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO X KG	21100	16/09/2025
CHOCOLART	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO X KG	25700	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE MOLDEO BLANCO X 500 GRS	4100	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE MOLDEO NEGRO X 500 GRS	4100	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE MOLDEO LECHE X 500 GRS	4100	16/09/2025
CHOCOLART	CHIPS CHOCOLATE SEMIAMARGO X KG	6650	16/09/2025
CHOCOLART	CAJA CHOCOLATE SEMIAMARGO X 5 KG	40300	16/09/2025
CHOCOLART	CHIP CHOCOLATE BLANCO X 500 GRS	3550	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE REPOSTERO BLANCO X 500 GRS	4200	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE REPOSTERO NEGRO X 500 GRS	4200	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE SEMIAMARGO X KG	7850	16/09/2025
CHOCOLART	CHOCOLATE BLANCO X KG	7450	16/09/2025
CHOCOLART	BOLSA CHOCOLATE CHIP. SEMIAM. X 20 KG	130000	16/09/2025
CHOCOLART	BOLSA CHOCOLATE. SEMIAM X 20 KG	153000	16/09/2025
CHOCOLART	BOLSA CHOCOLATE BLANCO. X 20 KG	146000	16/09/2025
<b>CALSA</b>			
CALSA	PREMEZCLA PAN DULCE / ROSCA X 10 KG	SIN STOCK	
CALSA	PREMEZCLA PAN DE QUESO 2KG	12770	15/08/2025
CALSA	MEJORADOR FORMULA UNO X 20 KG	120360	26/09/2025
CALSA	MEJORADOR FORMULA UNO X 10 KG	62200	26/09/2025
CALSA	FORMULA N X 1.5 KG	101700	26/09/2025
CALSA	MEJORMIGA X 10 KG	SIN STOCK	
CALSA	EMULSIONANTE X 4KG		
CALSA	KOLAROMA CHOCOLATE X 1 LT	27500	26/09/2025
CALSA	KOLAROMA FRUTILLA x 1 lt	27500	26/09/2025
CALSA	KOLAROMA MANTECA X 1 lt	27500	26/09/2025
CALSA	KOLAROMA LIMON X 1 lt	27500	26/09/2025
CALSA	KOLAROMA NARANJAX 1 lt	27500	26/09/2025
CALSA	KOLAROMA VAINILLA x 1 lt	SIN STOCK	26/09/2025
<b>POSTRES Y MANI CAVIWA</b>			
ARGENFRUT	MANI CROCANTE CON CHOCOLATE X 1 KG	6630	16/08/2025

MAIWA	MANI CROCANTE A 1 KG	4300	19/09/2025
CAVIWA	CROCANTE DE MANI X 1 KG	5000	16/08/2025
CAVIWA	CROCANTE MANI CON CHOCOLATE X 1 KG	5500	16/08/2025
CAVIWA	MANI FILETEADO X 1 KG	5200	16/08/2025
CAVIWA	MANI GRANA X 1 KG	4800	16/08/2025
CAVIWA	MANI BLANCHEADO X 1 KG	4600	16/08/2025
CAVIWA	PASTA MANI X 440 GRS	SIN STOCK	
CAVIWA	PASTA MANI X 5KG GRS		
CAVIWA	POSTRE DE MANI X 1 KG	8700	16/08/2025
CAVIWA	POSTRE DE MANI X 3 KG	22500	16/08/2025
<b>CAYFAR</b>			
CAYFAR	BATATA C/CACAO X 5 LATA	10150	5/09/2025
CAYFAR	BATATA X 5 KG CAJON	7950	5/09/2025
CAYFAR	BATATA X 5 KG LATA	10150	5/09/2025
CAYFAR	MEMBRILLO X 5 KG LATA	13250	5/09/2025
CAYFAR	BATATA C/CHOCOLATE CAJON X 5 KG	7950	5/09/2025
CAYFAR	MEMBRILLO X 5 KG CAJON	10300	5/09/2025
<b>COCO RALLADO INDONESIA</b>			
COCO	COCO RALLADO X KG	6850	2/10/2025
<b>CEREZAS E HIGOS EN LATA</b>			
SAN SIMON	HIGOS EL LATA X 3.1 KG	23970	16/08/2025
CARLETTI	CEREZA PARTIDA AL MARRASC. X 10 KG	65200	16/08/2025
CARLETTI	CEREZA AL MARRASCHINO X 3.1 KG	22200	16/08/2025
ABETO	CEREZAS EN FRASCO X 3.1 KG	24990	16/08/2025
ABETO	CEREZA CONFITADAS ENTERAS X 2.1 KG		
<b>CAÑUELAS</b>			
CAÑUELAS	MAYONESA SACHET X 2.9 KG	SIN STOCK	
CAÑUELAS	MAYONESA SANDWICHERA MAYOLEICO X 2.9 KG	5200	28/08/2025
<b>DANICA</b>			
DANICA	DANASWEET X 14 KG GELANTE	-	SIN STOCK
DANICA	BUDIN INGLES VAINILLA DANMIX X 5 KG	9900	5/09/2025
DANICA	pan de queso CHIPA X 5 KG	23000	19/09/2025
DANICA	MAYONESA CAJA SOBRES X 8 GRS	6200	16/08/2025
DANICA		SIN STOCK	
DANICA		6800	19/09/2025
DANICA	BARBACOA X 2.9 KG	SIN STOCK	
DANICA	MAYONESA X 2.9 KG	5950	16/08/2025
DANICA	MOSTAZA X 2.9 KG	5400	16/08/2025
DANICA	KETCHUP X 2.9 KG	7750	19/09/2025
DANICA	SALSA GOLF X 2.9 KG	7300	19/09/2025
<b>NATURA</b>			
NATURA	MAYONESA X 2.9 KG	9600	8/09/2025
NATURA	KETCHUP X 2.9 KG		
NATURA	MOSTAZA X 2.9 KG		
<b>HELLMANS</b>			
HELLMANS	MAYONESA X 2.9 KG	9900	13/09/2025
SAVORA	MOSTAZA X 2.9 KG	8999	7/10/2025
HELLMANS	BARBACOA X 2.9 KG	13600	8/09/2025
HELLMANS	KETCHUP X 2.9 KG	12500	8/09/2025
HELLMANS	KETCHUP CAJA SOBRE X 8 GRS	13900	8/09/2025
HELLMANS	MAYONESA CAJA SOBRES x 8 grs	14000	7/10/2025
HELLMANS	MOSTAZA CAJA SOBRES x 8 grs	11100	8/09/2025
<b>DEWEY - PRINWEY - PRINDAL</b>			
DEWEY	CHOCOLATE REPOSTERIA X 1 KG		
DEWEY	AZUCAR IMPALPABLE TALCO X 1 KG	3450	6/09/2025
DEWEY	JALEA BALDE X 13 KG	28700	8/09/2025
DEWEY	MERM. BATATA X 10 KG	SIN STOCK	
DEWEY	MEMBRILLO X 5 KG CAJON	SIN STOCK	
DEWEY	MEMBRILLO X 10 KG	18100	6/09/2025
Prindal	Aditivo por 800 grs	10700	8/09/2025
Prindal	aditivo x 10 kg azul	26100	8/09/2025
PRINDAL	PREMEZCLA BUDIN X 5 KG	SIN STOCK	

Prindal	aditivo x 10 kg azul	26100	8/09/2025
PRINDAL	PREMEZCLA BUDIN X 5 KG	SIN STOCK	
PRINDAL	AZ. NEGRA X 10	--	
<b>DULCE DE LECHE</b>			
VACALIN	DULCE DE LECHE BALDE REPOSTERO X 10 KG	38550	18/08/2025
VACALIN	DULCE DE LECHE CARTON PANADERO X 10 KG	-	-
VACALIN	DULCE DE LECHE BALDE PANADERO X 10 KG	35700	18/08/2025
VACALIN	DULCE DE LECHE BALDE REP. X 4KG	18150	18/08/2025
MORITANES	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10KG	29400	18/08/2025
DON BENITO	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10KG	18310	2/09/2025
TANTO	DULCE DE LECHE X 1 KG REPOSTERO	3720	2/09/2025
TANTO	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10KG	25150	2/09/2025
TANTO	D. DE LEC. REPOST. TANTO PREMIUM X 10 KG	28310	2/09/2025
LANFIELD	DULCE X 10 KG REPOSTERO	25520	18/08/2025
EL MUNDO	BALDE DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10 KG	29900	18/08/2025
EL MUNDO	D. LECHE REPOSTERO X 4 KG	13970	18/08/2025
DOBLE A	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 1 KG	4130	18/08/2025
DOBLE A	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10 KG	31110	18/08/2025
DOBLE A	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 3 KG	10300	18/08/2025
DOBLE A	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 5 KG	16350	27/08/2025
MILKAUT	DULCE DE LECHE PASTELERO X 10 KG BALDE	36500	28/08/2025
MILKAUT	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 1 KG	5920	18/08/2025
SANTA MARIA	DULCE DE LECHE REPOSTERO X 10 KG	28310	29/08/2025
<b>EMETH - DULFIX</b>			
EMETH	ACIDO ACETICO 1 LTR	5500	20/08/2025
EMETH	ALMENDRA 1 LTR	4600	20/08/2025
EMETH	COLORANTE AMARILLO X 5 LTR	-	20/08/2025
EMETH	COLORANTE AMARILLO X 2 LTR	4000	20/08/2025
EMETH	ANANA X 1 LTR		20/08/2025
EMETH	ANIS X 1 LTR	6000	20/08/2025
EMETH	AROMA M X 5 LTR	9700	20/08/2025
EMETH	AROMA M X 2 LTR	4800	20/08/2025
EMETH	AZAHAR X 1 LTR	5000	20/08/2025
EMETH	AZUL X 1 LTR	-	20/08/2025
EMETH	BANANA X 1 LTR	3600	20/08/2025
EMETH	COLORANTE CAMELO X 5 LTR	-	20/08/2025
EMETH	COLORANTE CAMELO X 1 LT	3570	20/08/2025
EMETH	COCO X 1 LTR	4500	20/08/2025
EMETH	LIMON X 2 LTR	4300	20/08/2025
EMETH	NARANJA X 1 LTR	8950	20/08/2025
EMETH	PAN DULCE X 1 LTR	4590	20/08/2025
EMETH	ESENCIA DE QUESO X 1 LTR		20/08/2025
EMETH	RHUM X 1 LTR		20/08/2025
EMETH	ROJO X 1 LTR	-	20/08/2025
EMETH	SORBATO LIQ X 1 LTR	7700	20/08/2025
EMETH	VAINILLA X 5 LTR	5250	20/08/2025
EMETH	VAINILLA X 2 LTR	3100	20/08/2025
EMETH	VERDE X 1 LTR	-	20/08/2025
EMETH	BAÑO BLANCO X 5 KG	25200	20/08/2025
EMETH	BAÑO BLANCO BOTONES	5050	20/08/2025
EMETH	BAÑO MARRON X 5 KG	25200	20/08/2025
EMETH	BAÑO MARRON BOTONES	5050	20/08/2025
EMETH	EXTRACTO MALTA X 6 KG	16600	20/08/2025
EMETH	MERM. BATATA X 10 KG	21000	20/08/2025
EMETH	GUINDAS ARTIF ROJAS / VERDES X 5 KG	15300	20/08/2025
EMETH	MERMELADA MEMBRILLO X 10 KG	16980	20/08/2025
EMETH	POLVO DE HORNEAR 3 KG	12500	20/08/2025
EMETH	PROP. DE CALCIO/ANTIMOHO X 5 KG	25000	20/08/2025
EMETH	BIC. AMONIO X 1 KG	3500	20/08/2025
EMETH	BICARBONATO AMONIO X 2 KG	6600	20/08/2025
EMETH	BIC. SODIO X 1 KG	3300	20/08/2025
EMETH	CAMELO LIQ X 1,25 LTR	3500	20/08/2025
EMETH	MARRASCH LA TRIESTINA 1 LTR	4000	20/08/2025

EMETH	RHUM LA TRIESTINA 1 LTR	4000	20/08/2025
EMETH	POLVO HORNEAR 500 GR	2600	20/08/2025
EMETH	DULCE BATATA CAJON X 5 KG	8260	20/08/2025
EMETH	DULCE MEMBRILLO CAJON X 5 KG	9790	20/08/2025
EMETH	HARINA MALTA 10 KG	11900	20/08/2025
EMETH	GLUCOSA X 6 KG	-	20/08/2025
EMETH	JALEA FANTASIA BALDE X 10 KG	-	20/08/2025
EMETH	BICARBONATO SODIO X 2 KG	-	20/08/2025
EMETH	HIGOS EMETH 3,1 KG		20/08/2025
EMETH	CACAO DULCE X 1 KG	SIN STOCK	
EMETH	CACAO AMARGO X 1 KG		20/08/2025
<b>FRUTOS SECOS</b>			
MANIC	MANI TOSTADO PELADO SIN SAL X KG	\$ 2.650,00	5/09/2025
MANIC	MANI TOSTADO PELADO CON SAL X KG	\$ 2.650,00	5/09/2025
MANIC	MANI CON CASCARA X KG	\$ 3.750,00	5/09/2025
MONTESITO	MANI SALADO X KG	\$ 3.370,00	5/09/2025
BAVOSI	PISTACHOS CON CASCARA X KG	\$ 40.750,00	5/09/2025
BAVOSI	PISTACHOS PELADOS X KG	\$ 65.000,00	5/09/2025
PARRAL	PASAS DE UVA SULTANINA X KG	4150	5/09/2025
PARRAL	PASAS DE UVA flame CAJA X 10 KG PREMIUM	40250	5/09/2025
TUPUNGATO	NUECES CUARTILLOS EXTRALIGHT X KG	9150	5/09/2025
TUPUNGATO	NUECES CUARTOS EXTRALIGHT X KG	SIN STOCK	25/06/2025
PECAN	NUECES COMBINADAS X KG	13770	5/09/2025
NUECES PREMIUM	NUECES MARIPOSA EXTRALIGHT AMBER X KG	14790	5/09/2025
AGRICOLA FF	ALMENDRAS GUARA X KG	16320	5/09/2025
AGRICOLA FF	ALMENDRA GUARA CHICA FETEADA X KG	15810	5/09/2025
AGRICOLA FF	ALMENDRA NONPAREI X KG	18870	5/09/2025
CASTAÑAS	castañas de caju	16000	5/09/2025
MONTESITO	MIX FRUTAS X KG	-	-
MONTESITO	MIX FRUTAS PREMIUM X KG	10900	8/09/2025
MONTESITO	MIX ESPECIAL SIN PASAS UVA X KG		-
	COPOZ DE MAIZ X KG	2950	8/09/2025
DEL ABUELO	MANI CROCANTE X 1 KG	5100	11/08/2025
	ALMENDRAS ESPECIALES GRANDE X KG	17700	4/10/2025
	ALMENDRAS MEDIANAS X KG	15500	4/10/2025
<b>GELBRIX</b>			
GELBRIX	JALEA X 10 KG GELBRIX	15500	11/08/2025
GELBRIX	PULPA FRIO X 4,4 KG	-	-
GELBRIX	CREMA Pastelera x 3.kg gelbrix	15300	11/08/2025
GELBRIX	Esencia vainilla x 5 lt	4500	12/08/2025
GELBRIX	Es. Manteca x 5 lt	8260	8/09/2025
GELBRIX	ESENCIA AZAHAR X 1 LT	3800	8/09/2025
GELBRIX	ES. COCO X 1 LT	4000	11/08/2025
GELBRIX	ES. NARANJA X 1 LT	6630	8/09/2025
GELBRIX	es. limón x 2 lt	3770	8/09/2025
GELBRIX	COL. AMARILLO X 2 LT	3370	8/09/2025
GELBRIX	ES. VAINILLA x 2 lt	2400	12/08/2025
GELBRIX	ESENCIA PAN DULCE X 1 LT	3720	8/09/2025
GELBRIX	es. Manteca x 2 lt	3900	8/09/2025
MORENO	GRANAS COLORES SURTIDOS X 1 KG	3400	29/08/2025
GELBRIX	GRANAS MULTICOLORES X 1 KG	3400	29/08/2025
GELBRIX	MIEL BALDE x 5.7 kg	11800	12/08/2025
<b>GHELCO/ AGUILA/ SALSA SAN CARLINA</b>			
ARCOR	CHIP CHOCOLATE NEGRO X KG	8370	9/09/2025
ARCOR	CHIP CHOC BLANCO X KG	-	-
ARCOR	CHIP CHOC NEGRO CAJA X 10KG	81200	9/09/2025
ARCOR	ROCKLETS X KG	19280	20/08/2025
ARCOR	MINI ROCKLETS X KG	19250	20/08/2025
ARCOR	CACAO SOLUBLE X 5 KG		
AGUILA	CHOC X KG AGUILA BOMBON NEGRO	9050,0	19/09/2025
AGUILA	CHOC X 1 KG AGUILA BOMBON BLANCO	9300,0	9/09/2025

AGUILA	CHOC X 1 KG AGUILA BOMBON NEGRO	9300,0	19/09/2025
AGUILA	CHOC X 1 KG AGUILA BOMBON BLANCO	9300,0	9/09/2025
AGUILA	CHOCOLATE TABLETA NEGRO X KG	23300	9/09/2025
AGUILA	CHOCOLATE TABLETA BLANCO X KG	27000	9/09/2025
SIROPI	SIROPI CHOCO/DLECHE	7610	14/08/2025
SIROPI	SIROPI FRUTILLA/CARAMELO	7020	14/08/2025
SAN CARLINA	SALSA PARA HELADOS X 840 GRS CHOCOLATE	3600	19/07/2025
SAN CARLINA	SALSA PARA HELADOS X 840 GRS FRUTILLA	3600	19/07/2025
SAN CARLINA	SALSA PARA HELADOS X 840 GRS DUL. DE LECHE	3600	19/07/2025
GHELCO	CHOC X 1 KG NEGRO	7700	24/09/2025
GHELCO	CHOC X 1 KG ROSA	7700	24/09/2025
GHELCO	CHOC X 1 KG BLANCO	7000	24/09/2025
<b>HUEVOS</b>			
GRANJA DEL SUR	HUEVO X CAJON NUMERO 2	61200	10/09/2025
GRANJA DEL SUR	HUEVOS NUMERO 2 X 6 MAPLES	30600	10/09/2025
GRANJA DEL SUR	HUEVO NUMERO 2 MAPLE	5300	10/09/2025
<b>LEDEVIT</b>			
LEDEVIT	CREMA PARIS BALDE X 4KG	36000	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA CHANTY/VAINILLA X 4,7 LTR	29300	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA CHOCOLATE X 4,7 LTR	33000	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA VAINILLA/ CHANTI X 1 LT	6600	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA CHOCOLATE X 1 LTR	7900	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA FRUTILLA X 1 LTR	6600	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA FRUTILLA X 500 GRS	3650	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA CHANTY/ VAINILLA X 500 GRS	3650	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA CHOCOLATE X 500 GRS	4300	19/09/2025
LEDEVIT	PULPA FRIO GELBRILLO NEUTRO BALDE X 4.4 KG	20500	19/09/2025
LEDEVIT	PULPA FRIO GELBRILLO FRUTILLA BALDE X 4.4 KG	21300	19/09/2025
LEDEVIT	PULPA FRIO DESTELLO BALDE NEUTRO X 4.4 KG	SIN STOCK	19/09/2025
LEDEVIT	PULPA FRIO DESTELLO BALDE FRUTILLA X 4.4 KG	SIN STOCK	19/09/2025
LEDEVIT	DESTELLO NEUTRO X 310 GRS	1700	19/09/2025
LEDEVIT	DESTELLO FRUTILLA X 310	1750	19/09/2025
LEDEVIT	PARIS CHICO X 280 GRS	3150	19/09/2025
LEDEVIT	DULCE DE LECHE X 5 KG	17250	19/09/2025
LEDEVIT	CREMA BASE NO LACTEA X 500G	4700	19/09/2025
<b>LEDEVIT POLVOS</b>			
LEDEVIT	CREMA LEMON X 250 GRS	3100	19/09/2025
LEDEVIT	CHEESECAKE X 250 GR	2500	19/09/2025
LEDEVIT	MACARONS X 250 GRS	3000	19/09/2025
LEDEVIT	MOUSSE FRUTILLA X 250 GRS	3200	19/09/2025
LEDEVIT	POLVO CHANTILLY X 1 KG	-	-
LEDEVIT	PASTELERA X 4 KG ESPECIAL	27000	19/09/2025
LEDEVIT	PASTELERA FACTURERA X 4 KG	22000	
LEDEVIT	POLVO PASTELERA 250 GR	2250	19/09/2025
LEDEVIT	POLVO CHANTILLY 250 GR	3100	19/09/2025
LEDEVIT	POLVO MERENGUE 250 GR	2100	19/09/2025
LEDEVIT	POLVO MOUSSE 250 GR	3250	19/09/2025
LEDEVIT	COMBO MERENGUE Y LEMON X 250G	4400	19/09/2025
LEDEVIT	COMBO MERENGUE Y LEMON X 1KG	17000	19/09/2025
LEDEVIT	PREMEZCLA CUPCAKE VAINILLA X 500 GRS	2350	19/09/2025
LEDEVIT	BROWNIE X 470 GRS	2650	19/09/2025
<b>MAYANA</b>			
MAYANA	LATA HIGOS X 3.1KG	22000	26/09/2025
MAYANA	ANTIMOHO/ PROP. CALCIO X 1 KG	9150	26/09/2025
MAYANA	ESC. VAINILLA INCOLORA X 1L	1650	26/09/2025
MAYANA	ESC. VAINILLA INCOLORA X 110CC	860	26/09/2025
MAYANA	MINIGRAGEAS X 1KG	6250	26/09/2025
MAYANA	GRANAS BOCA X 1KG	3990	26/09/2025
MAYANA	GRANAS RIVER X 1KG	3990	26/09/2025
MAYANA	GRANAS CHOCOLATE X 1KG	5820	26/09/2025
MAYANA	GRANAS PLATEADAS X 1KG	5890	26/09/2025
MAYANA	GRANAS NEGRAS X 1KG	4350	26/09/2025
<b>LODISER</b>			

LODISER	TRONADOR AMARGO 71% X 1 KG	30000	4/09/2025
LODISER	BIZCOCHUELO VAINILLA X 3 KG	10400	4/09/2025
LODISER	BIZCOCHUELO CHOCOLATE X 3 KG	15000	4/09/2025
LODISER	PREMEZCLA PAN DE QUESO X 3 KG	sin stock	4/09/2025
LODISER	MIX BROWNIE X 3 KG	15000	4/09/2025
LODISER	MIX CAKE VAINILLA X 3 KG	9500	4/09/2025
LODISER	MIX CAKE CHOCOLATE X 3 KG	16780	6/10/2025
LODISER	IMPALPABLE X 5 KG	5850	3/09/2025
LODISER	Azucar negra x 10 kg	13350	4/09/2025
LODISER	CACAO AMARGO X 3 KG	68000	8/10/2025
LODISER	CACAO LODISER SOBRE X 180 GRS	4350	8/10/2025
LODISER	BIZCOCHUELO X 500 GRS VAINILLA	1990	4/09/2025
LODISER	BIZCOCHUELO X 500 GRS CHOCOLATE	2700	3/09/2025
LODISER	BROWNIE X 500 GRS	2530	4/09/2025
LODISER	CUPCAKE X 500 GRS VAINILLA		4/09/2025
LODISER	CUPCAKE CHOCOLATE X 500 GRS	2860	4/09/2025
LODISER	SOBRE MOUSE CHOCOLATE X 500 GRS	6750	3/09/2025
LODISER	SOBRE MOUSE X 500 GR DULCE DE LECHE	4700	4/09/2025
LODISER	BUDIN X 500 GRS	1300	4/09/2025
LODISER	CHIP CHOCO BLANCO/NEGRO X KG	7400	8/10/2025
LODISER	ALPINO CHIP X 6 KG BLANCO/NEGRO	44000	8/10/2025
LODISER	CHOCOLATE ALPINO REPOSTERO X KG	10200	8/10/2025
LODISER	CHOCOLATE ALPINO REPOSTERO X CAJA	59900	8/10/2025
LODISER	ALPINO CHOCOLATE BOLSA REPOSTERO BLANCO X 20 KG	143000	8/10/2025
LODISER	ALPINO CHOCOLATE BOLSA REPOSTERO SEMIAMARGO X 20 KG	198000	8/10/2025
LODISER	ALPINO CHOCOLATE MOLDEO X KG	9700	8/10/2025
LODISER	ALPINO CHOCOLATE MOLDEO X CAJA	57000	8/10/2025
LODISER	CHOCO BARRA ALPINO X 500 GRS	5100	8/10/2025
LODISER	ALPINO CAJA DE BARRAS 500GR	30000	8/10/2025
LODISER	GANACHE SEMIAMARGO X 2.5 KG BALDE	SIN STOCK	
LODISER	GANACHE BLANCO x 2.5 KG BALDE	19300	8/10/2025
LODISER	POLVO PARA HORNEAR X 3 KG		
LODISER	VARIEGATO FRUTOS ROJOS X 2.5 KG	27750	8/10/2025
LODISER	GANACHE MANI C/CHOC - MARROC X 2.5 KG		
LODISER	GANACHE MANI X 2.5 KG BALDE	-	-
LODISER	VARIEGATO DE FRUTILLA X 5 KG		
LODISER	VARIEGATO DE FRUTOS ROJOS X 5 KG		
LODISER	VARIEGATO FRAMBUESA X 2.5 KG	-	-
LODISER	VARIEGATO MARACUYA X 2.5 KG		
<b>MACIA</b>			
MACIA	PREMEZCLA PARA FACTURAS X 10 KG	30100	3/10/2025
MACIA	PREMEZCLA MUFFIN VAINILLA X 10 KG	15300	3/10/2025
MACIA	PREMEZCLA BIZCOCHUELO VAINILLA X 10 KG		
MACIA	PREMEZCLA PAN DE QUESO X 5 KG	22950	3/10/2025
MACIA	POLVO DE HORNEAR X 1 KG	7400	3/10/2025
MACIA	PREMEZCLA PAN MULTISEMILLA X 10 KG	27450	3/10/2025
MACIA	PREMEZCLA NUCLEO PAN DE VIENA X 10 KG		
MACIA	HARINA DE MALTA X 10 KG	-	-
<b>PASTA RELLENOS Y VARIEGATOS TOP CLASS</b>			
TOP CLASS	VARIEGATO PISTACHO X 1.25 KG	74870	21/08/2025
TOP CLASS	VARIEGATO PISTACHO X 250 GRS	14800	3/09/2025
TOP CLASS	VARIEGATO PISTACHO X 4 KG	211700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA PISTACHO X 4 KG	131100	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA PISTACHO X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA NUTECHOC X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR ARANDANO X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR FERROCHER X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR FRAMBUESA X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR FRUTILLA X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR FRUTOS DEL BOSQUE X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	PASTA SABOR MARROC X 250 GRS	9700	3/09/2025
TOP CLASS	VARIEGATO PISTACHO DUBAI X 4 KG	222250	25/08/2025

TOP CLASS	VARIEGATO PISTACHO CROCK X 250G	16350	3/09/2025
<b>MISKY/ PASTAS RELLENOS</b>			
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 FRUTILLA	3200	2/09/2025
MICKY	PASATA DE UNTAR AVELLANA X 4 KG	51200	2/09/2025
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 CHOCOLATE	4390	6/09/2025
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 MENTA	3400	6/09/2025
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 AVELLANA	6070	6/09/2025
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 GRS MANI	SIN STOCK	
MICKY	PASTA DE UNTAR X 450 BANANITA	3100	2/09/2025
<b>PULPABRIL</b>			
PULPABRIL	MEMBRILLO X 10 KG POTE	SIN STOCK	
PULPABRIL	PULPA X 10 KG AMARILLO	SIN STOCK	
<b>RICH</b>			
RICH	CREMA X 4 KG CHANTILLY	22440	10/09/2025
RICH	CREMA X 1 LT CHANTI/ VAINILLA	6170	10/09/2025
RICH	CREMA X 1 LT TRES RICHES	6250	10/09/2025
RICH	CREMA X 500 CHANTY	3450	10/09/2025
RICH	CREMA X 1 KG CHOCOLATE	6550	10/09/2025
RICH	CREMA X 1 LT VERSATIE PARA COCINAR (NO BATIR)	5300	9/09/2025
RICH	CREMA X 1 LT DULCE DE LECHE	-	-
RICH	CREMA X 500 CHOCO		
RICH	MERM. RELLENO MANZANA X 1KG	7990	10/09/2025
RICH	MERMELADA RELLENO X 1 KG LIMON	7990	10/09/2025
RICH	MERM. X 1 KG ANANA	5999	10/09/2025
RICH	MERM. X 1 KG DURAZNO	6240	10/09/2025
RICH	MERM. X 1 KG MARACUYA	6240	10/09/2025
RICH	MERMELADA X 1 KG FRUTILLA	6780	10/09/2025
RICH	MERMELADA X 1 KG FRUTO ROJOS	7340	10/09/2025
RICH	CREMA EUROPA TOPPING X 907 CM3	5300	9/09/2025
<b>SAL</b>			
DOS ANCLAS	CAJA DE SAL FINA EN SOBRE X 0.5 GRS	SIN STOCK	
INYSA	CAJA DE SAL FINA EN SOBRE X 0.5 GRS	7960	20/08/2025
DOBLE VIA	PACK SAL FINA X 500X 20 UNID	11590	25/09/2025
DOBLE VIA	PACK SAL GRUESA X 10 X 1 KG	11300	4/09/2025
DOBLE VIA	SAL FINA X 25 DOBLE VIA	9800	4/09/2025
DOBLE VIA	SAL ENTREFINA SECA X 25 DOBLE VIA	9800	4/09/2025
CELUSAL	SAL CELUSAL FINA X 25	21000	4/09/2025
<b>TAXONERA</b>			
TAXONERA	AZUCAR ANTIHUMEDAD IMPALPABLE X 5 KG	17400	9/09/2025
TAXONERA	LATA KINOTO X 2.9 KG	11730	9/09/2025
TAXONERA	LATA HIGO X 2.9	14280	9/09/2025
TAXONERA	POLVO DE HORNEAR X 4 KG	-	
TAXONERA	FRUTA ABRILLANTADA PREMIUM X 10	32250	9/09/2025
TAXONERA	FRUTA ABRILLANTADA MEZCLADA X 10	24450	9/09/2025
TAXONERA	PULPA C X 14 kg	34500	9/09/2025
TAXONERA	PULPA FRIO X 5 KG CRISTAL	17100	2/09/2025
TAXONERA	PULPA FRIO X 5 FRUTILLA	SIN STOCK	
TAXONERA	pastelera x 5 kg		
TAXONERA	membrillo 10 kg	20910	12/08/2025
TAXONERA	ADITIVO TAXOPAN x 500	29450	9/09/2025
TAXONERA	taxopastry x 10 kg	SIN STOCK	
TAXONERA	taxopastry x 3 kg DULCE	19200	9/09/2025
TAXONERA	TAXOPASTRY X 3 KG SALADO	-	
TAXONERA	GUINDA CAJA	15000	9/09/2025
TAXONERA	guindas artificiales x 1 kg	3100	9/09/2025
TAXONERA	merm. frambuesa X 5 KG	37100	9/09/2025
TAXONERA	merm. fruto bosque x 5 kg	26850	9/09/2025
TAXONERA	merm. durazno x 5 kg	20500	9/09/2025
TAXONERA	merm. frutilla x 5 kg	20000	9/09/2025
TAXONERA	merm. manzana x 5 kg	16830	9/09/2025
TAXONERA	BATATA X 10 KG	23500	9/09/2025

TAXONERA	granela x 5 kg	15900	9/09/2025
TAXONERA	GRANELA X KG	3800	9/09/2025
<b>LECHE EN POLVO</b>			
	LECHE EN POLVO X 25 KG	86700	1/08/2025
SANTA ELENA	LECHE EN POLVO X KG		
MARCA	PRODUCTO	PRECIO	ULT ACTUALIZ
<b>MARGARINAS MASAS Y HOJALDRES</b>			
CALSA	MARGARINA MTK MASAS X 5 KG	25000	17/09/2025
CALSA	MARGARINA MTK MASAS X20KG	98000	17/09/2025
CORDOBESA	HOJ. CORDOBESA X 5 KG	17000	25/09/2025
CORDOBESA	HOJALDRE CORDOBESA X 20	65000	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. BELTRAN ROJA X 20 KG		
CORDOBESA	HOJ. BELTRAN ROJA X 10 KG	29500	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. BELTRAN ROJA X 5 KG		
CORDOBESA	BELTRAN NARANJA X 20 KG	68800	25/09/2025
CORDOBESA	BELTRAN NARANJA X 5 KG	17500	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. REVECA VERDE X 20 KG (COD. 1320)	68800	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. REVECA VERDE X 5 KG (COD. 1320)	17500	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. REVECA X 20 KG AMARILLA	84000	25/09/2025
CORDOBESA	HOJ. REVECA X 5 KG AMARILLA	22000	25/09/2025
CORDOBESA	MASA REVICEN.X 20 KG	65000	25/09/2025
CORDOBESA	MASA REVICEN X 5 KG	17000	25/09/2025
CORDOBESA	REVECA BLEND 1210 MASA X 20 KG	68800	25/09/2025
CORDOBESA	REVECA BLEND 1210 MASA X 5 KG	17500	25/09/2025
CORDOBESA	MASA REVECA X 20 KG	84000	25/09/2025
CORDOBESA	MASA REVECA X 5 KG	22000	25/09/2025
CORDOBESA	MASA Y BATIDO X 10 KG CORD	SIN STOCK	
ROLIDAR	ASTRA X 20 KG MASA		
ROLIDAR	ASTRA X 5 KG MASA		
ROLIDAR	GRAN HOJALDRE X 20 KG	79000	2/09/2025
ROLIDAR	GRAN HOJ. X 10 KG	39500	2/09/2025
DANICA	PRIMOR MASA X 5 KG VEGETAL	17550	20/08/2025
DANICA	PRIMOR MASA X 20 KG VEGETAL	68700	20/08/2025
DANICA	PRIMOR HOJALDRE X 5 KG		
DANICA	MANTERINA HOJALDRE X 10 KG	43750	20/08/2025
DANICA	MANTERINA MASA X 20 KG	85650	20/08/2025
DANICA	MANTERINA X 5 KG	21880	20/08/2025
DANICA	PRIMOR MASA BOVINA X 20 KG	SIN STOCK	20/08/2025
DANICA	PRIMOR MASA BOVINA X 5 KG	SIN STOCK	20/08/2025
DANICA	DANESA MARGARINA HOJALDRE BOVINA X 20KG	-	20/08/2025
RAMGRAS	OLEOMARGARINA X 20	65000	27/09/2025
FRIDA	MANTEQUERA FRIDA X 20 KG	70900	27/09/2025
FRIDA	MANTEQUERA FRIDA X 5 KG	18000	27/09/2025
FRIDA	HOJALDRE X 20 kg	70900	27/09/2025
FRIDA	HOJALDRE X 5 kg	18000	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA MASA Y BATIDO X 10 KG	32500	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA MASA X 20 KG	65000	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA MASA X 10 KG	32500	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA HOJALDRE X 20 KG	65000	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA HOJALDRE X 10 KG	32500	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA TAPERA X 20 KG	60000	27/09/2025
ERIKA	MARGARINA TAPERA X 10 KG	30000	27/09/2025
DANICA	MARGARINA HOJALDRE DANESA X 20KG	67000	23/08/2025
DANICA	MARGARINA HOJALDRE DANESA X 5KG	17000	23/08/2025
<b>GRASAS</b>			
REGITECA	GRASA REFINADA X 20 KG	SIN STOCK	
RAMGRAS	GRASA X 20 KG	62000	7/10/2025
RAMGRAS	GRASA X 10 KG	31000	7/10/2025
RECIENTO	GRASA BOVINA X 500	SIN STOCK	
RECIENTO	CAJA GRASA BOVINA 500 X 10 U	SIN STOCK	
CORDOBESA	GRASA X 1 KG REFINADA	3400	25/09/2025
CORDOBESA	GRASA CAJA 12 U. X 1 KG REFINADA	39500	25/09/2025
CORDOBESA	GRASA X 10 KG REFINADA	28000	25/09/2025

CORDOBESA	GRASA X 1 KG REFINADA	3400	25/09/2025
CORDOBESA	GRASA CAJA 12 U. X 1 KG REFINADA	39500	25/09/2025
CORDOBESA	GRASA X 10 KG REFINADA	28000	25/09/2025
CORDOBESA	GRASA X 20 KG	56000	25/09/2025
CALSA	GRASA LIBERTINA X20KG	77500	26/09/2025
CALSA	GRASA PASTELGRAS	-	
<b>LACTEOS</b>			
Marca	Producto	Precio Final x KG	Ult. Actual.
<b>MUZZARELLAS</b>			
BARI	MUZZARELA X KG	6400	24/09/2025
CAMI	MUZZARELA X KG	6420	18/08/2025
VIDAL	MUZZARELA PRESENTACION X 25 KG	198900	15/08/2025
VIDAL	MUZZARELA PRESENTACION X KG	8160	15/08/2025
NAPOLI	MUZZARELA X KG	7150	2/09/2025
COSA NOSTRA	MUZZARELA X KG	7090	18/08/2025
COSA NOSTRA	MUZZARELA X 10 KG	70900	18/08/2025
DON MATEO	MUZZARELA DON MATEO X10 KG	65000	16/09/2025
Maria Florencia	Queso Muzzarella Cilindro x Kg.	7700	7/10/2025
Maria Florencia	Queso Muzzarella Plancha x 10 Kg.	77000	7/10/2025
<b>QUESOS TYBOS Y DAMBOS</b>			
RONDO	QUESO TYBO X KG	6500	19/09/2025
TRES NIÑAS	DAMBO X KG	7480	13/09/2025
EL PRADO	DAMBO X KG		
VIDAL	QUESO TYBO X KG	9790	18/08/2025
LACTEO AA	Queso Barra Tybo GOLACTEO x Kg	7050	12/09/2025
GAUCHITO	QUESO TYBO X KG	8730	18/09/2025
PUNTA DE AGUA	TYBO X KG	8710	11/09/2025
PUNTA DE AGUA	DAMBO X KG	8710	13/09/2025
VERONA	QUESO TYBO X KG		
<b>QUESOS DE PASTA DURA Y SEMIDURA</b>			
VERONA	HOLANDA X KG	11000	3/09/2025
VERONA	SARDO SEMIEST. X KG		
VERONA	PROVOLONE HILADO	10150	3/09/2025
EL PRADO	SARDO SIN PINTAR AL VACIO X KG	9000	18/09/2025
VACARAY	SARDO FRESCO SIN PINTAR X KG	sin stock	18/09/2025
ESTANCIA DE ORO	SARDO SEMIESTACIONADO X KG	9530	25/09/2025
SANTA ELENA	SARDO ESTACIONADO SIN PINTAR X KG	9500	7/10/2025
SANTA ELENA	SARDO ESTACIONADO PINTADO X KG	10000	7/10/2025
SANTA ROSA	PROVOLETA PÁRRILLERA EN BARRA X KG	23460	18/09/2025
VAQUERO	PARMESANO X KG	15700	6/10/2025
VAQUERO	REGIANITO X KG	14700	6/10/2025
VAQUERO	SARDO ESTACIONADO X KG	14380	6/10/2025
VAQUERO	PROVOLETA X KG	12500	6/10/2025
VAQUERO	ROQUEFORT X KG	12800	6/10/2025
VAQUERO	PROVOLONE ESTACIONADO X KG	19150	6/10/2025
DOBLE A	SARDO GOLACTEO X KG	6890	15/09/2025
DOBLE A	PROVOLIN X KG	8480	12/09/2025
GAUCHITO	Sardo Semi Estacionado x kg	12670	25/08/2025
GAUCHITO	Reggianito Negro X kg	15720	18/08/2025
GAUCHITO	Provoleta X kg	14780	18/08/2025
GAUCHITO	PROVOLONE ESTACIONADO X KG	16700	18/08/2025
<b>QUESOS DE PASTA BLANDA- QUESOS CREMA - CREMOSOS - AZULES</b>			
VERONA	QUESO CREMOSO X KG		
ESTANCIA DE ORO	CREMOSO X KG	5300	25/09/2025
TONADITA	QUESO CREMA CREMETTE X 3KG	17900	27/09/2025
TONADITA	CHEDAR POUCH X 3 KG	20500	19/09/2025
TONADITA	CHEDAR EN FETAS X 168 AMERICANO	24850	19/09/2025
MELINCUE	QUESO CREMOSO PORT SALUT X KG	10100	29/08/2025
TREMBLAY	PATEGRAS	11500	14/08/2025
LA PAULINA	QUESO CREMA X 290 GRS	SIN STOCK	15/09/2025

TONADITA	QUESO CREMA CREMETTE X 3KG	17900	27/09/2025
TONADITA	CHEDAR POUCH X 3 KG	20500	19/09/2025
TONADITA	CHEDAR EN FETAS X 168 AMERICANO	24850	19/09/2025
MELINCUE	QUESO CREMOSO PORT SALUT X KG	10100	29/08/2025
TREMBLAY	PATEGRAS	11500	14/08/2025
LA PAULINA	QUESO CREMA X 290 GRS	SIN STOCK	15/09/2025
LA PAULINA	CHEDAR X 3.7 KG LA PAULINA	22800	13/09/2025
LA PAULINA	Queso Crema x 4Kg.	23000	13/09/2025
LA PAULINA	CREMOSO X KG	SIN STOCK	
PUNTA DE AGUA	Queso Cremoso x Kg	6750	27/09/2025
PUNTA DE AGUA	Queso Cremoso Caja x Kg	6700	27/09/2025
EMPERADOR	ROQUEFORT X KG	9750	19/08/2025
MILKAUT	QUESO CHEDDAR X 3.5 KG pouch	24000	1/09/2025
MILKAUT	Queso Cheddar 192 Fetas CLASICO	36500	19/08/2025
MILKAUT	Queso crematto x 3.5 kg	19850	15/09/2025
MILKAUT	Cremato QUESO CREMA X 290	2680	3/09/2025
MILKAUT	CREMATTO QUESO CREMA X 450	4150	19/08/2025
<b>RICOTAS                      PRECIO X KG</b>			
VIDAL	RICOTA PRESENTACIO X 6 KG (PESABLE)	4070	6/10/2025
VIDAL	RICOTA PRESENTACION X 2 KG (PESABLE)	4180	6/10/2025
Tarantella	Ricota Kg.	3880	6/10/2025
Silvia	Ricota Kg.	2620	6/10/2025
SILVIA	RICOTA X 500GR	1750	6/10/2025
<b>LECHES LARGA VIDA</b>			
MILKAUT	LECHE LARGA VIDA UAT DESCREMADA X 12 LT	15800	15/09/2025
MILKAUT	LECHE LARGA VIDA UAT X 12 LT	15800	15/09/2025
TREGAR	LECHE LARGA VIDA UAT X 12 LT	15500	1/09/2025
SILVIA	LECHE LARGA VIDA sachet X 1 LT X CAJA POR 18 UNID.	18650	6/10/2025
SILVIA	LECHE LARGA VIDA sachet X 1 LT	1150	6/10/2025
NESTLE	LECHE CONDENSADA X 395 GRS	3580	19/08/2025
VERONICA	LECHE LARGA VIDA X 1 LT		
VERONICA	LECHE ENTERA PACK X 12 UNID	SIN STOCK	
LA SERENISIMA	LECHE ENTERA PACK X 12 UNID	SIN STOCK	
LA SERENISIMA	LECHE LARGA VIDA X 1 LT	SIN STOCK	
<b>CREMAS</b>			
TONADITA	CREMA DE LECHE X 1 LT SACHET	SIN STOCK	26/09/2025
TONADITA	CREMA LECHE EN BALDE X 4 LT	SIN STOCK	19/09/2025
TONADITA	CREMA DE LECHE X 350 CM3	SIN STOCK	3/10/2025
PRIMER PREMIO	CREMA SACHET X 5 LT	30860	6/10/2025
DOPPA VIA	CREMA LECHE SACHET X 10 LT 39%	45750	19/08/2025
MILKAUT	CREMA X 350 CM3	3160	19/08/2025
MILKAUT	CREMA X 5 LT BALDE	43650	19/08/2025
MILKAUT	CREMA X 5 LT SACHET	36720	19/08/2025
PAULINA	CREMA X 350GR	sin stock	15/09/2025
TARANTELA	CREMA LECHE EN SACHET X 5LT AL 45 %	SIN STOCK	
<b>MANTECAS</b>			
MILKAUT	MANTECA X 5 KG	65600	28/08/2025
TONADITA	MANTECA INDIVIDUAL X 10G X 1 KG	12050	19/09/2025
TONADITA	MANTECA X 100 GRS	1320	18/08/2025
TONADITA	MANTECA X 200 GRS	2550	19/09/2025
TONADITA	MANTECA X 500 GRS	6250	19/09/2025
TONADITA	MANTECA X 2.5 KG	30900	25/09/2025
TAMBO	MANTECA X5KG	39500	11/08/2025
LA PAULINA	MANTECA X 5 KG	66600	13/09/2025
LA PAULINA	MANTECA X 25 KG	299600	13/09/2025
PRINCIPAL	MANTECA X 100 GRS	870	6/10/2025
PRINCIPAL	MANTECA X 200 GRS	1740	6/10/2025
PRINCIPAL	MANTECA X 500 GRS	4350	6/10/2025
TANTO	MANTECA X 5 KG	49250	2/09/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 100 GRS	1180	19/08/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 200 GRS	SIN STOCK	19/08/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 2.5 KG	21850	1/09/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 500 GR	SIN STOCK	23/08/2025

TANTO	MANTECA X 5 KG	49250	2/09/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 100 GRS	1180	19/08/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 200 GRS	SIN STOCK	19/08/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 2.5 KG	21850	1/09/2025
PRIMER PREMIO	MANTECA X 500 GR	SIN STOCK	23/08/2025
VIDAL	MANTECA X 5 KG	56100	19/08/2025
CLUCELAT	MANTECA X 100 GRS	SIN STOCK	19/08/2025
CLUCELAT	MANTECA X 200 GRS	SIN STOCK	19/08/2025
CLUCELAT	MANTECA X 2,5 KG	21850	23/08/2025
<b>LEVADURAS FRESCAS Y SECAS</b>			
GLORIPAN	LEVADURA SECA X 500 GR PARA MASAS DULCES	3660	14/08/2025
GLORIPAN	LEVADURA SECA X 500 GR PARA MASAS SALADAS	3660	14/08/2025
REKORD	LEVADURA X 500GR	SIN STOCK	
LEVINA	LEVADURA X 500 GR	2570	12/09/2025
CORDOBESA	LEVADURA X 500GR	3200	19/08/2025
VIRGEN	LEVADURA X 500GR	3700	19/08/2025
LEVAPAN	LEVADURA X 500GR	2360	24/09/2025
LEVAPAN	LEVADURA SECA EN POLVO X 500	5100	19/08/2025
LEVEX	LEVADURA LEVEX SECA X CAJA X8 BLISTER X 25U	127500	19/08/2025
LEVEX	LEVADURA LEVEX SECA X 8 BLISTER X 25U	16320	19/08/2025
LEVEX	LEVADURA LEVEX SECA 2 SOBRES X 10G	720	19/08/2025
<b>CONGELADOS Y PAN DE HAMBURGUESAS</b>			
Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>			
GREEN LIFE	FRUTILLAS X 400 GRS GREEN LIFE	SIN STOCK	
GREEN LIFE	ESPINACA X 500 GRS		
GREEN LIFE	ESPINACA X 2.5 KG	12625	27/08/2025
GREEN LIFE	CHAUCHAS X 2.5 KG		
GREEN LIFE	ACELGA X2.5KG		
FRESH	ESPINACA X 1 KG	5750	23/08/2025
FRESH	MIX FRUTOS ROJOS SIN FRUTILLAS X 1 KG	12100	7/08/2025
FRESH	ARANDANOS X 1 KG	11220	26/09/2025
FRESH	MIX FRUTOS ROJOS CON FRUTILLAS X 1 KG	10800	22/08/2025
FRESH	MORRON ROJO CUBETEADO X 1KG	6860	23/08/2025
FRESH	CHOCLO EN GRANO X 1KG	4250	23/08/2025
FRESH	CEBOLLA CUBETEADA X 1KG	4250	26/09/2025
<b>RIOSMA 214</b>			
214	HAMBURGUESA X 24 x 4U. X 112 GRS		
214	HAMBURGUESA X 4 U. CAJA X 220 GRS		
<b>PATY</b>			
214	PAQUETE SALCHICHA X 6 UNID	SIN STOCK	
214	PAQUETE SALCHICHA X 12 UNID	SIN STOCK	
PATY	COMERCIAL SUPER X 40UNIDADES	52950	19/09/2025
PATY	CLÁSICO X 60 UNIDADES	51600	19/09/2025
<b>PAPAS CONGELADAS Y NUGGETS</b>			
SADIA	BOLSA NUGGETS X 3 KG	26300	2/09/2025
LAMBWESTON	BOLSA PAPAS CONGEL. X 2,5 KG	8600	25/09/2025
LAMBWESTON	PAPAS X CAJA X 15 KG	50600	25/09/2025
SIMPLOT	BOLSA PAPAS CONGEL. X 2 KG	6820	27/08/2025
SIMPLOT	PAPAS CONGEL CAJA X 7 X 2 KG	46300	27/08/2025
BUTLER	PAPAS X 2,5 KG	7280	1/09/2025
BUTLER	PAPAS CAJA X 15 KG	42900	1/09/2025
<b>PAN HAMBURGUESAS</b>			
FARGO	PACK PAN PAPA SUPER X 20	12300	7/09/2025
FARGO	PACK PAN HAMBURGUESA BIMBO CLASICO X 30	10700	2/09/2025
MTZ	PACK PAN HAMBURGUESA MTZ SUPER X 20	13000	27/08/2025
PI			
LA MERCED	PAN DE MANTECA CON QUESO X 4U	1700	4/10/2025
LA MERCED	PAN DE MANTECA X 4U	2000	4/10/2025
LA MERCED	PAN DE MANTECA CON SEMILLAS X 4U	2250	4/10/2025
LA MERCED	PAN DE MANTECA CON QUESO X 4U	2450	4/10/2025

SUPER COMBOS			
PATY	HAMBURG. PATY SUPER X 40 U. + 40 PANES	79000	19/09/2025
PATY	HAMBURG. PATY X 60 U. + 60 PANES	74500	19/09/2025
BARK	COMBO SUPER PANCHO X 6U	2800	14/08/2025
UTILES Y MAQUINARIAS			
SILCOOK	HORNO CONVECTOR SIN VAPOR / 4 BANDEJAS 40X30	1320000	20/09/2025
SILCOOK	HORNO CONVECTOR - 3 BANDEJAS 60X40	2250000	20/09/2025
SILCOOK	BATIDORA INDUSTRIAL X 10 LT DIGITAL	1990000	20/09/2025
MZ	AMASADORA CADENA Y CORREA DE 20 KG	590000	1/09/2025
MZ	GRISINERA MANUAL		
MZ	LATERO TRANSPORTE 70X45X15 DIV	250000	1/09/2025
MZ	SOBADORA DE MESA MINI ROLO	680000	1/09/2025
MZ	BATIDORA 10LT		
SUONO	BATIDORA X 4.5 L	125000	1/09/2025
PAUNA	HORNO CONV. MONOFASICO CON BASE		
MZ	MANGAS NRO 40	1800	23/08/2025
MZ	MANGAS NRO 50	1800	23/08/2025
MZ	MANGAS NRO 60	2200	23/08/2025
MZ	MANGAS NRO 70	2520	23/05/2025
MZ	ROLLO MANGA DESCARTABLE X 20 UNID NUMERO 50	7200	20/09/2025
COOPER	ROLLO MANGA DESCARTABLE X 50 UNID. NUMERO 40	11000	20/09/2025
MZ	PICOS	2400	30/08/2025
	PICOS PARA PASTO	-	

(LAS MAQUINARIAS SE TRABAJAN POR PEDIDO EN 7 DIAS )

FIAMBRES			
Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
BOCATTI	JAMON COCIDO NATURAL X KG	15500	2/10/2025
BOCATTI	MORTADELA CON PISTACHO X KG	10500	2/10/2025
DON ELSIO	PANCETA AHUMADA X KG	9890	2/10/2025
DON PINO	JAMON CRUDO X KG	15300	19/08/2025
JERONA	LONGANIZA BASTON X KG	10450	6/09/2025
JERONA	CANDELARIO X KG	9900	18/08/2025
SELLO DE ORO	PEPERONI X KG	14999	3/10/2025
EL VIALERO	MATAMBRE CARNE X KG	13450	9/09/2025
EL VIALERO	MATAMBRE DE POLLO X KG	SIN STOCK	
1284	PANCETA AHUMADA X KG	11860	19/09/2025
HAM CHEFF	PANCETA X KG AHUMADA	9050	5/09/2025
ORFEBRE	PALETA COCIDA X KG	3280	28/08/2025
MONTESANO	MORTADELA CON PISTACHO X KG	9580	9/09/2025
266	PATA DE CERDO 266	6350	16/09/2025
266	Master 266 OVAL	4700	2/10/2025
266	MASTER 266 CHICO	4700	2/10/2025
266	BONDIOLA 266	16150	16/09/2025
266	PANCETA AHUMADA TIERNIZADA X KG	10500	2/10/2025
266	JAMON COCIDO NATURAL X KG	10290	2/10/2025
EL ARTESANO	JAMON CRUDO X KG	15000	25/08/2025
COLIQUEO	JAMON CRUDO X KG	14080	20/08/2025
EL PARMESANO	JAMON CRUDO X KG	10200	20/08/2025
AMANECER	JAMON CRUDO X KG	10400	13/09/2025
SAN DIEGO	JAMON CRUDO X KG	SIN STOCK	
DON JOSE	JAMON CRUDO X KG	SIN STOCK	
CASUARINA	LOMITO C/ HIERBAS	11950	2/09/2025
CASUARINA	LOMITO	11500	2/09/2025
SAN CRISTOBAL	JAMON COCIDO X KG MINI	7220	26/09/2025
DUJAM	PANCETA AHUMADA X KG	11400	26/09/2025
DUJAM	FIAMBRE PALETA AZUL RECTANGULAR	3760	26/09/2025
DUJAM	PATA ROJO CON GRASA	4280	26/09/2025
DUJAM	Pata Bombon Mini con Cuero Verde	4800	26/09/2025
DUJAM	Fiambre de Paleta Azul Mini	3760	26/09/2025

DUJAM	Fiambre de Paleta Azul Mini	3760	26/09/2025
DUJAM	Fiambre piemp Mariscal	3330	26/09/2025
DUJAM	Pata cerdo PONTI	4800	26/09/2025
EL BIERZO	MORTADELA X KG	-	-
EL BIERZO	Salamin Picado Fino	-	-
EL BIERZO	Longaniza	16070	20/08/2025
EL BIERZO	Pata de cerdo chico Plateado	8620	20/08/2025
EL BIERZO	PALETA DE CERDO	5750	8/08/2025
EL BIERZO	SALAME MILAN "1154"	9340	20/08/2025
Leopardo	Longaniza estrella Baston xkg	9850	16/09/2025
Leopardo	JAMON COCIDO LEOPARDO	-	-
Leopardo	PANCETA X KG AHUMADA	10650	13/09/2025
Piamontesa	Cocido de Paleta de Cerdo 131 Verde	5150	4/09/2025
RIOSMA 214	BONDIOLA 214 AL VACIO X KG	SIN STOCK	
Riosma 214	SALAME MILAN 214 X KG	15770	26/09/2025
Riosma 214	longaniza calabresa	16750	26/09/2025
Riosma 214	SALAME MILAN CHAMPION X KG	13420	26/09/2025
Riosma 214	Salamin Picado Fino	16440	26/09/2025
Riosma 214	SALAMIN PICADO GRUESO	SIN STOCK	
Riosma 214	Pata de Cerdo Cocido	10250	26/09/2025
CHAMPION	Mortadela Bocha Champion	6690	26/09/2025
Riosma 214	Paleta Especial	8999	26/09/2025
Riosma 214	Chorizo Colorado Candelario	17330	26/09/2025
RIOSMA 214	Salchichon Primavera 214	5645	26/09/2025
Tronconi	PERNIL COCIDO 22	4970	2/10/2025
Tronconi	SALAMIN X KG	14200	2/10/2025
Tronconi	SALAME MILAN X KG	11250	18/09/2025
Tronconi	PALETA PAMPA X KG	6600	28/09/2025
CAMPO AUSTRAL	MORTADELA MINI X KG	6300	24/09/2025
CAMPO AUSTRAL	SALAME MILAN IMPERIALE X KG	7400	24/09/2025
CAMPO AUSTRAL	PALETA DE CERDO X KG	7070	18/09/2025
CAMPO AUSTRAL	PATA DE CERDO X KG	7270	18/09/2025
CAMPO AUSTRAL	PEPPERONI X KG	13850	18/09/2025
<b>ENLATADOS--ACEITES--TOMATE--ACEITUNAS--COND.</b>			
Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
<b>SEMILLAS</b>			
MONTESITO	SESAMO BLANCO	8860	26/08/2025
MONTESITO	SESAMO NEGRO	9240	26/08/2025
MONTESITO	SESAMO INTEGRAL	4350	26/08/2025
MONTESITO	CHIA	7150	1/10/2025
MONTESITO	GRANOLA X KG	4400	1/10/2025
MONTESITO	LINO	2950	1/10/2025
MONTESITO	MIX SEMILLAS	3660	1/10/2025
<b>SALSAS Y ADEREZOS</b>			
METTI	BARBACOA X 1 KG	4500	17/09/2025
DARAMA	SALSA TABASCO X 100 GRS	6700	22/08/2025
SAN GIORGIO	ADEREZO DE HUMO X 930	19000	6/09/2025
<b>ENLATADOS</b>			
LA VICTORIA	TOMATE PERITA ITALIANO X 2.5 KG	10200	3/09/2025
ABETO	DURAZNO EN MITADES X 820G	1800	2/10/2025
ABETO	DURAZNO EN MITADES CAJA X 12U X 820G	21200	2/10/2025
COMAI	DURAZNO EN MIRADES X 820G	\$ 1.450,00	3/10/2025
COMAI	PERAS EN MITADES X 820 GR	\$ 1.950,00	3/10/2025
COMAI	COCTEL 4 FRUTAS X 820G	\$ 2.730,00	3/10/2025
LA CONFIANZA	PALMITO RODAJA X 800 GRS	3150	4/10/2025
LA CONFIANZA	PALMITO ENTERO X 800 GRS	SIN STOCK	4/10/2025
LA CONFIANZA	PALMITO TROZOS X 800 GRS	3100	4/10/2025
LA CONFIANZA	ANANA RODAJA X 850 GRS	5050	4/10/2025
DE LA COSTA	ANCHOAS X 750 GRS	SIN STOCK	
ELISA	DURAZNO X 2.9 KG TROZOS	6200	2/10/2025
ELISA	DURAZNO X 2.9 KG MITADES	6200	2/10/2025
ELISA	TOMATE PERITA PELADO X 3KG		
CONFIANZA	MORRON X 750 GR	3300	4/10/2025

CONFIANZA	MORRON X 750 GR	3300	4/10/2025
CONFIANZA	CAJA MORRON X 750 GR	38800	4/10/2025
SALVITA	MORRON SAVITA X 800	3520	4/10/2025
SALVITA	MORRON SAVITA X 800 X CAJA 12 UN.	41390	4/10/2025
REY DE REYES	MORRON REY DE REYES 780 gr	3210	4/10/2025
REY DE REYES	CAJA MORRON REY DE REYES 780 gr	37700	4/10/2025
SIETE LAGOS	ALCAPARRAS EN VINAGRE 7 LAGOS 700 gr	18500	10/08/2025
SIETE LAGOS	PALMITO ENTERO X 800		
SIETE LAGOS	PALMITO RODAJAS X 800 GRS	\$ 5.350,00	10/08/2025
SIETE LAGOS	ESPARRAGOS X 800 GR	12081	10/08/2025
Morando	Pepinos agrdulces x 3 kg	8900	3/09/2025
MORANDO	ALCAPARRAS X 500 GRS	18000	26/07/2025
MORANDO	PEPINILLOS EN VINAGRE X 300G	SIN STOCK	
MORANDO	PEPINILLOS EN VINAGRE X 1 KG	SIN STOCK	
Morando	ANCHOA X 500	21600	10/08/2025
Morando	ANCHOA X 1.1 kg	35400	10/08/2025
Morando	CEREZAS X 330 GR	6500	10/08/2025
MORANDO	CEREZAS FRASCO VIDRIO CALIBRE GRANDE X 3 KG	STOCK	
LODISER	LOMO ATUN NATURAL X 1.8 KG	\$ 23.000,00	4/10/2025
INALPA	CHOCLO CREMOSO AMARILLO X 300	\$ 580,00	4/10/2025
INALPA	CHOCLO AMARILLO X 2.950 KG	SIN STOCK	
INALPA	CHOCLO GRANO AMARILLO X 300	\$ 1.070,00	4/10/2025
CHECK	ATUN LOMITO NATURAL X170 GRS	SIN STOCK	
VIA PAVON	ARVEJAS X 300 GRS	\$ 490,00	4/10/2025
CUMANA	ATUN LOMITO 170 GR	\$ 2.340,00	24/09/2025
CUMANA	TOMATE PERITA ITALIANO X 2.5 KG	\$ 7.000,00	24/09/2025
CUMANA	CHAMPIÑON LAMINADO X 850 GRS	\$ 4.720,00	24/09/2025
CUMANA	CHAMPIÑON LAMINADO X 400 GRS	\$ 2.250,00	24/09/2025
CUMANA	PALMITO TROZO X 396 GR	\$ 1.580,00	24/09/2025
CUMANA	PALMITO TROZO X 800 GR	\$ 2.560,00	24/09/2025
CUMANA	CHOCLO GRANO AMARILLO X 820 GRS	\$ 2.700,00	24/09/2025
CUMANA	CHOCLO GRANO/CREMOSO X 330 GRS	\$ 1.180,00	24/09/2025
CUMANA	PALMITOS ENTEROS 800GR	\$ 6.460,00	24/09/2025
CUMANA	PALMITO ENTERO X 396GRS	\$ 3.390,00	24/09/2025
<b>FIDEOS Y ARROCES</b>			
DON MARCOS	ARROZ PARBOIL X 5 KG	\$ 5.400,00	10/08/2025
SANTA ISABEL	FIDEOS TIRABUZON X PACK X 12		
DON VICENTE	FIDEOS DON VICENTE CASERITO X 500 PACK X 20 U	\$ 43.450,00	10/08/2025
DON VICENTE	FIDEOS DON VICENTE FETTUCCINI X 500 PACK X 20 U	\$ 43.800,00	10/08/2025
LUCCHETTI	FIDEOS SPAGHETTI N°7 X 500 GR PACK X 20 U	\$ 20.500,00	10/08/2025
LUCCHETTI	FIDEOS MOSTACHOL X 500 GRS PACK X 15 U	\$ 15.400,00	10/08/2025
LUCCHETTI	FIDEOS TALLARIN X 500 GRS PACK X 20 U		
LUCCHETTI	FIDEOS TIRABUZON X 500 GRS PACK X 15 U		
SOL PAMPEANO	FIDEOS CODITOS X 500 GRS PACK X 15 U	\$ 8.910,00	10/08/2025
SOL PAMPEANO	FIDEOS MOSTACHOL X 500 GRS PACK X 15 U	\$ 8.910,00	10/08/2025
SOL PAMPEANO	FIDEOS TIRABUZON X 500 GRS PACK X 15 U	\$ 8.910,00	10/08/2025
LUCCHETTI	ARROZ PARBOIL 10 X 500G KG		
GALLO DE ORO	ARROZ CARNAROLI X PACK X 10 X 500 GRS	\$ 22.440,00	10/08/2025
<b>TOMATES TRITURADOS</b>			
ARCOR	PACK PURE TOMATE CAJA X 520 GRS	8190	15/09/2025
DE LA HUERTA	PACK PURE TOMATE CAJA 12 X 530GRS	7400	14/08/2025
CAYFAR	TOMATE TRITURADO EN LATA X 8 KG	9650	20/08/2025
NCA DE SANTIAGO	SACHET TOMATE X 2 KG	1750	11/09/2025
NCA DE SANTIAGO	CAJA SACHET TOMATE X 2 KG	6700	11/09/2025
LA ALDEA	TOMATE X 8 KG LATA	7700	1/09/2025
PERLA DE NIEVE	PACK BOTELLA TOMATE X 950 GR X 8 U.	10200	1/09/2025
PERLA DE NIEVE	TOMATE BOTELLA X 1 LT	1350	1/09/2025
IVARES DEL CESAR	TOMATE BOTELLA X 1 LT X PACK X 8	10200	11/08/2025
IVARES DEL CESAR	TOMATE BOTELLA X 1 LT X PACK X 8	1350	11/08/2025
ACALAR/SALSITA	BIDON SALSAX 9.5 KG	7200	30/08/2025
<b>SOJA- ACETO- VINAGRE-JUGO DE LIMON</b>			
INYSA	JUGO DE LIMON X 8 CC X 200 SOBRES	9400	25/08/2025
INYSA	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 8 CC X 200 SOB.	36000	25/08/2025

INYSA	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 8 CC X 200 SOB.	36000	25/08/2025
INYSA	ACEITE DE MAIZ X 8 CC X 200 SOBRES	15850	11/08/2025
GREEN OLIVE	JUGO LIMON X 1 LT	1850	20/08/2025
GREEN OLIVE	VINAGRE X 1 LT	1800	24/08/2025
OLEOVITA	ACETO BALSAMICO X 250 ML X 6 UNID	13000	8/08/2025
DI MODENA	ACETO BALSAMICO X 250 ML X 12 UNID	19500	22/08/2025
DI MODENA	ACETO BALSAMICO X 250 ML	1650	22/08/2025
ANDREOLI	SALSA DE SOJA X 5 LTS	7700	23/08/2025
ANDREOLI	ACETO X 5 LTS	6500	23/08/2025
ANDREOLI	JUGO DE LIMON X 1 LT	SIN STOCK	
ANDREOLI	VINAGRE X 5 LTS	3600	22/08/2025
<b>ESNAOLA- DULCOR LATAS</b>			
ESNAOLA	BATATA 5KG LATA		
ESNAOLA	BATATA CON CHOCOLATE 5KG LATA		
ESNAOLA	MEMBRILLO 5KG LATA		
DULCOR	BATATA X 5 KG LATA		
<b>ACEITUNAS</b>			
OLIFAZA	ACEITUNA VERDE NRO 1 X 5 KG	22000	10/08/2025
LIVARES DEL CESAR	ACEITUNA VERDE NRO 0 X 5 KG BALDE	21600	1/09/2025
Morando	ACEITUNA N°0 5KG VERDE	27500	10/08/2025
Morando	ACEITUNA N°2 5KG VERDE	25000	3/09/2025
Morando	ACEITUNA N°3 5KG VERDE	23400	3/09/2025
Morando	ACEITUNA N°0 1KG VERDE	8160	10/08/2025
Morando	ACEITUNA N°0 2KG VERDE	14400	10/08/2025
Morando	ACEITUNA N°0 5KG NEGRA	44000	10/08/2025
Morando	ACEITUNA N°0 1KG NEGRA	12600	10/08/2025
Morando	ACEITUNA N°0 2KG NEGRA	21600	10/08/2025
Morando	ACEITUNA RODAJAS 2KG VERDE	15000	10/08/2025
Morando	ACEITUNA RODAJAS 5KG VERDE	30400	10/08/2025
Morando	ACEITUNAS RODAJA NEGRA X 5.KG	44500	10/08/2025
Morando	ACEITUNA DESCAROZADA NEGRA 5KG	46500	10/08/2025
MORANDO	ACEITUNA RODAJAS X 2 KG NEGRA	18000	10/08/2025
MORANDO	ACEITUNA DESCAROZADA NEGRA X 1 KG	12300	10/08/2025
MORANDO	ACEITUNA DESCAROZADA X 2 KG NEGRA	21600	10/08/2025
Morando	ACEITUNA DESCAROZADA X 5 KG VERDE	35600	10/08/2025
MORANDO	ACEITUNA VERDE DESCAROZ. X 2 KG	18000	10/08/2025
MORANDO	ACEITUNA VERDE DESCAROZADA X 1	9350	10/08/2025
SAN CAYETANO	ACEITUNA NRO 2 X 5 KG	SIN STOCK	
SAN CAYETANO	ACEITUNA NRO 3 X 5 KG	19200	6/08/2025
SAN CAYETANO	ACEITUNA VERDE RODAJAS X 5	SIN STOCK	
SAN CAYETANO	ACEITUNAS DESCAROZADAS X 5 KG	SIN STOCK	
<b>CONDIMENTOS</b>			
MONTECITO	SOBRE DOYPACK PIMENTON X 50 GRS	\$ 630,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK PROVENZAL X 30 GR	\$ 630,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK AJI MOLIDO X 50 GRS	\$ 580,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK ADOBO PIZZA X 30 GR	\$ 540,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK COMINO X 50 GRS	\$ 700,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK NUEZ MOSCADA X 50 GR	\$ 960,00	25/08/2025
MONTECITO	SOBRE DOYPACK OREGANO X 25 GR	\$ 540,00	25/08/2025
MELAR	TOMATES SECOS DESHIDRATADOS X KG	\$ 17.848,00	25/08/2025
BAVOSI	HONGOS SECOS X KG	\$ 12.300,00	25/08/2025
MONTECITO	PIMENTON AHUMADO X 1 KG	\$ 4.780,00	1/10/2025
MONTECITO	CURCUMA X 1 KG	\$ 3.750,00	25/08/2025
MONTECITO	ROMERO X 1 KG	\$ 10.000,00	1/10/2025
MONTECITO	COMINO MOLIDO X 1 KG	\$ 3.930,00	1/10/2025
MONTECITO	CANELA MOLIDA X KG	\$ 9.980,00	1/10/2025
MONTECITO	PIMIENTA BLANCA MOLIDA X 1 KG	\$ 3.950,00	25/08/2025
MONTECITO	CURRY X KG	\$ 3.750,00	25/08/2025
MONTECITO	LAUREL X 500G		
MONTECITO	ALBAHACA DESHIDR. X KG	\$ 11.200,00	25/08/2025
MONTECITO	CONDIMENTO DE ARROZ X 1 KG	\$ 3.100,00	1/10/2025
MONTECITO	OREGANO X 1 KG	\$ 3.800,00	1/10/2025
MONTECITO	PROVENZAL X 1 KG	\$ 3.930,00	1/10/2025

MONTECITO	PIMENTON X 1 KG	\$ 4.000,00	1/10/2025
MONTECITO	AJI MOLIDO X 1 KG	\$ 3.750,00	1/10/2025
MONTECITO	CONDIMENTO DE PIZZA X 1 KG	\$ 3.540,00	1/10/2025
MONTECITO	Nuez moscada molida x 1 kg	\$ 4.850,00	25/08/2025
MONTECITO	Ajo en polvo x 1kg	\$ 5.150,00	1/10/2025
MONTECITO	cebolla deshidratado x 1 kg	13200	25/08/2025
MONTECITO	TOMATE DESHIDRATADO X KG	17850	25/08/2025
MONTECITO	ANIS en grano x 1 kg	11460	1/10/2025
<b>ACEITES</b>			
ULLUM	ACEITE OLIVA X 5 LTS	26400	22/09/2025
GREEN OLIVE	ACEITE GIRASOL X 5 LTS	10950	22/09/2025
GREEN OLIVE	ACEITE GIRASOL X 10 LTS	SIN STOCK	
CAÑUELAS	ACEITE X 5 LTS	SIN STOCK	
NATURA	ACEITE X 3 LTS	SIN STOCK	
NATURA	ACEITE X 5 LTS	SIN STOCK	
CORAZON	ACEITE X 5 LTS	9760	22/09/2025
GREEN	OLIVA MEZCLAX 5 LTS	26500	4/10/2025
FRITOMAC	ACEITE X 5 LTS P/FREIR	17850	22/09/2025
REINO	ACEITE OLIVA MEZCLA X 500 ML	2900	22/09/2025
REINO	ACEITE OLIVA BLEND X 2 LTR	9850	22/09/2025
REINO	ACEITE OLIVA BLEND X 5 LTR	20200	22/09/2025
REINO	ACEITE OLIVA VIRGEN X 5 L NOGADA	76500	22/09/2025
FRUTOS MENDOC.	ACEITE GIRASOL X 5 LTS	13900	22/09/2025
<b>TAPAS DE EMPANADAS Y PASCUALINAS</b>			
Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
<b>EMPANADAS Y PASCUALINAS</b>			
DELICIA DORADA	DELICIA DORADO TUBO EMPANADA X 4 DOC ROTI	5960	22/08/2025
DELICIA DORADA	CUNEO TUBO EMPANADA ROTISERA X 5 DOC	5250	22/08/2025
DELICIA DORADA	PASCUALINA MEDIANA CUNEO	1230	22/08/2025
SOL DORADO	TUBO ROTISERO X 5 DOC	5600	19/09/2025
SOL DORADO	TUBO ROTISERO X 2,5 DOC	3260	3/09/2025
ANGEL	COPETIN X DOC	1520	25/09/2025
ANGEL	PASTELITO X DOC	1520	25/09/2025
ANGEL	TUBO X 5 DOC ROTISERA	6500	25/09/2025
ANGEL	PASCUALINA XXL	2450	25/09/2025
ANGEL	PASCUALINA MEDIANA	1500	25/09/2025
ANGEL	PASCUALINA INDIVIDUAL	1250	25/09/2025
PROVINCIAN	TUBO X 5 DOC ROTISERA	5500	1/09/2025
PROVINCIAN	DOCENA COMUN HORNO/FREIR	860	1/09/2025
PROVINCIAN	PASCUALINA INDIVIDUAL	S/S	-
PROVINCIAN	PASCUALINA MEDIANA	990	1/09/2025
EL LUI	TUBO X 5 DOC ROTISERA	5200	15/08/2025
<b>PRODUCTOS DE COCINA</b>			
Marca	Producto	Precio Final	Ult. Actual.
ALIEN TECH	BALANZA DIGITAL COMERCIAL 30K 220V	85000	10/09/2025
ALIENTECH	LICUADORA ELECTRICA JARRA 2 VELOCIDADES X 1,25LT	49000	10/09/2025
ORYX	MAQUINA PARA PASTAS CON RAVIOLERA	75000	10/09/2025
ORYX	MICROONDAS DIGITAL 20L 1000W	179000	10/09/2025
ORYX	SANDWICHERA DONERA WAFLERA 3 EN 1	54000	10/09/2025
ORYX	HORNO ELECTRICO 13L 1400W	99000	10/09/2025
ORYX	LICUADORA 1.5L 400W	59000	10/09/2025
ORYX	MAQUINA PARA HACER MINI DONAS 700W	40000	10/09/2025
STAR TRAK	PAVA ELECTRICA ACERO INOX 1.8L	20000	10/09/2025
MAGICCLICK	HORNO ELECTRICO 30L 1600W	129000	10/09/2025
MAGICCLICK	FREIDORA DE AIRE 5L 1450W	74000	10/09/2025
MAGICCLICK	FREIDORA DE AIRE 1300W 3,2L	75000	10/09/2025
SOKANY	MINI PIMER MIXER BATIDORA DE INMERSION 4 EN 1	55000	10/09/2025
	SOPLETE DE GAS PARA SOLDADURA	5900	10/09/2025
	SET PARRILLERO JUEGO CUCHILLO ASADOR 2 PZS	10000	10/09/2025

Proveedor Edeal:



Banana Ecuador Por Kg

\$ 2.299,00

Agregar al carrito



Naranja Ombligo Por Kg

\$ 1.433,00

Agregar al carrito



\$ 6.000,00

ATENCIÓN - Hay una cantidad mínima de 1 para los productos de las categorías

Compra máxima: 2

Cantidad

Añadir al carrito



Limon Jugo Por Kg

\$ 2.211,00

Agregar al carrito



Jugos frutilla y frambuesa con  
azúcar x 500ml x 12 unidades

Jugos Naturales

**\$ 24000**



AGUA GLACIAR SIN GAS 500 cc

**En stock** SKU 27113

Precio unitario por bulto cerrado:

**\$ 879,90**

## BIBLIOGRAFÍA:

- *Registrar una Marca- Página del Gobierno argentino [en línea] [fecha de consulta: 15/08/2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inpi/marcas/registrar-una-marca>*
- *Capítulo 2 del Código Alimentario Argentino [en línea] [fecha de consulta 15/08/2025]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ii\\_establecactualiz\\_2025-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ii_establecactualiz_2025-04.pdf)*

- Como construir una SRL- Página del Gobierno argentino [en línea] [fecha de consulta 15/08/2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/servicio/constituir-una-sociedad-de-responsabilidad-limitada-srl>

Detalle de Inversiones		Total sin IVA:	38043694
Instalaciones y Bienes de Uso		Total con IVA:	36924275,3

Inversión en Obra / Remodelación						
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Observaciones
				21%	Total con IVA: \$ 1.859.823,24	Total sin IVA: \$ 1.537.044,00
						Total amortizaciones: \$ 45.283,50
tezca	pintura	1	\$ 81.961,00	17211,81	\$ 99.172,81	\$ 81.961,00
	pinor	1	\$ 80.000,00	16800	\$ 96.800,00	\$ 80.000,00
	conexiones electricas	1	\$ 200.000,00	42000	\$ 242.000,00	\$ 200.000,00
spositline	tubo led	1	\$ 150.000,00	31500	\$ 181.500,00	\$ 150.000,00
jeluz	enchufes x30	1	\$ 38.402,00	8064,42	\$ 46.466,42	\$ 38.402,00
	instalación de campana	1	\$ 80.000,00	16800	\$ 96.800,00	\$ 80.000,00
	conexion del aire	1	\$ 80.000,00	16800	\$ 96.800,00	\$ 80.000,00
Zingueria Emar	campana gastronomica	1	\$ 214.433,00	45030,93	\$ 259.463,93	\$ 214.433,00
universal	rejillas para ventilación	1	\$ 42.975,00	9024,75	\$ 51.999,75	\$ 42.975,00
factory shop	rejilla para piso x3	1	\$ 39.273,00	8247,33	\$ 47.520,33	\$ 39.273,00
	carro gastronomico	1	\$ 50.000,00	10500	\$ 60.500,00	\$ 50.000,00
	refacciones carro gastronomico	1	\$ 80.000,00	16800	\$ 96.800,00	\$ 80.000,00
	refacciones food truck	1	\$ 400.000,00	84000	\$ 484.000,00	\$ 400.000,00

Equipamiento de cocina		Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$ 19.289.621,56	\$ 23.469.600,00

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Observaciones
				21%	Total con IVA: \$ 19.289.621,56	Total sin IVA: \$ 23.469.600,00
						Total amortizaciones: \$ 1.680.764,55
Moretti	Batidora planetaria industrial	2	\$ 3.763.882,00	790415,22	\$ 4.554.297,22	\$ 3.763.882,00
Segva	Barquitera	2	\$ 239.204,00	50232,84	\$ 289.436,84	\$ 239.204,00
Caffetovending	Maquina de hacer helado	1	\$ 3.950.000,00	829500	\$ 4.779.500,00	\$ 3.950.000,00
Turboblender	Horno convector	2	\$ 1.303.499,00	273734,79	\$ 1.577.233,79	\$ 1.303.499,00
Turboblender	Anafe eléctrico	1	\$ 260.699,00	54746,79	\$ 315.445,79	\$ 260.699,00
Bercomar	Freezer vertical Industrial	1	\$ 1.800.000,00	378000	\$ 2.178.000,00	\$ 1.800.000,00
Gastroquil	Heladera almacenera	1	\$ 3.289.620,00	690820,2	\$ 3.980.440,20	\$ 3.289.620,00
Panetti	Mesada con bacha	1	\$ 671.500,00	141015	\$ 812.515,00	\$ 671.500,00
Hernan Lalarga	Mesada con estante	1	\$ 544.310,00	114305,1	\$ 658.615,10	\$ 544.310,00
Kretz	Balanza 30kg	1	\$ 217.784,00	45734,64	\$ 263.518,64	\$ 217.784,00
Libercam	Balanza 5kg	1	\$ 9.400,00	1974	\$ 11.374,00	\$ 9.400,00
tramontina	set de cuchillas	1	\$ 22.741,00	4775,61	\$ 27.516,61	\$ 22.741,00
Kankley	Set de 3 sartenes	1	\$ 109.091,00	22909,11	\$ 132.000,11	\$ 109.091,00
el nuevo emporio	bowl	3	\$ 77.278,00	16228,38	\$ 93.506,38	\$ 77.278,00
parpen	mangas	20	\$ 55.665,00	11693,85	\$ 67.358,85	\$ 55.665,00
nene	espatulas de goma	6	\$ 17.260,50	3624,705	\$ 20.885,205	\$ 17.260,50
Samsung	Microondas grill	1	\$ 274.241,00	57950,61	\$ 332.191,61	\$ 274.241,00
Smartlife	minipimer	1	\$ 144.709,00	30388,89	\$ 175.097,89	\$ 144.709,00
enesa	Tabla de corte	3	\$ 28.248,00	5932,08	\$ 34.180,08	\$ 28.248,00
tramontina	set de cucharas x12	1	\$ 11.842,00	2486,82	\$ 14.328,82	\$ 11.842,00
tramontina	set de tenedores x12	1	\$ 8.472,00	1779,12	\$ 10.251,12	\$ 8.472,00
patagonia home	batidores de alambre x4	1	\$ 8.180,00	1717,8	\$ 9.897,80	\$ 8.180,00

\$ 14.672.730,00  
\$ 10.480,52

Equipamiento de Salón							
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Total sin IVA:	
				21%	\$	\$	
					Importe Total (sin IVA)	Observaciones	
						Amortización	
Friosur	Vitrina refrigerada	1	1.900.000,00	399000	2.299.000,00	1.900.000,00	\$ 481.753,12
De Francesco	Heladera de bebidas	1	703.456,00	147725,76	851.181,76	703.456,00	\$
Fudo	Computación	1	380.000,00	79800	459.800,00	380.000,00	\$ 70.345,60
Fudo	Impresora tickets	1	101.120,00	21235,2	122.355,20	101.120,00	\$ 125.400,00
daihatu	aire acondicionado 6200 w	1	889.999,00	186899,79	1.076.898,79	889.999,00	\$ 7.007,62
							\$ 88.999,90

Mobiliario y Decoración							
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Total sin IVA:	
				10,50%	\$	\$	
					Importe Total (sin IVA)	Observaciones	
						Amortización	
Juiltonluxury	Mostrador ciego	2	103.622,00	21760,62	250.765,24	207.244,00	\$ 10.362,20
innograf	cartel para pared personalizado	1	140.496,00	29504,16	170.000,16	140.496,00	\$ 14.049,60
valyria home	planta artificial 80cm	1	50.705,00	10648,05	61.353,05	50.705,00	\$
							\$

Equipos de Oficina/IT							
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Total sin IVA:	
				21%	\$	\$	
					Importe Total (sin IVA)	Observaciones	
						Amortización	
home collection	mesa de trabajo con cajon	1	53.395,00	11212,95	64.607,95	53.395,00	\$ 5.339,50
smart tech	Silla Ergonómica	1	47.850,00	10048,5	57.898,50	47.850,00	\$ 4.785,00
intel	computadora portatil	1	333.330,00	69999,3	403.329,30	333.330,00	\$ 109.998,90
bigger srl	estanteria 4 estantes de acero	1	46.545,00	9774,45	56.319,45	46.545,00	\$ 4.654,50
							\$

Otros							
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Total sin IVA:	
				21%	\$	\$	
					Importe Total (sin IVA)	Observaciones	
						Amortización	
Megatrail	Foodtruck	1	7.433.110,00	1560953,1	8.994.063,10	7.433.110,00	\$ 1.486.622,00
Ral-Kar	Freezer foodtruck	1	654.559,00	137457,39	792.016,39	654.559,00	\$ 65.455,90
	Armatos articulos de limpieza	1	95.241,00	20000,61	115.241,61	95.241,00	\$ 9.524,10
							\$

TOTAL AMORTIZACIONES \$ 3.918.592,87 \$ 2.798,99 \$ 326.549,41 \$ 233,25



Incluye el diseño de elementos visuales (logo, paleta de colores, tipografía), la creación de la presencia digital inicial (web básica, perfiles en redes sociales) y la producción de materiales gráficos y fotográficos profesionales.

**Diseño de Identidad Visual:**  
 Creación de Logo: El diseño del emblema o símbolo que representará tu marca.  
 Paleta de Colores: Definición de los colores corporativos que se usarán en el local, uniformes, menú, web, etc.  
 Tipografía: Elección de las fuentes de letra que se utilizarán para la comunicación de la marca.  
 Manual de Marca (Brand Guidelines): Un documento que establece cómo se debe usar el logo, los colores, las tipografías y otros elementos visuales para asegurar coherencia en todas las comunicaciones.  
 Diseño de Menús y Cartelería:  
 Diseño Gráfico de la Cartera de Menús: Como se ve y se presentará tu oferta gastronómica. Esto incluye la diagramación, las fotos (si las hay), los materiales.  
 Diseño de Cartera Exterior e Interior: Letreros, pizarras, señalética dentro del local.  
 Presencia Digital Inicial:  
 Creación de Página Web Básica: Un sitio web informativo inicial con menú, horarios, ubicación, contacto y quizás un sistema de reservas simple.  
 Configuración de Perfiles en Redes Sociales: Establecer la presencia inicial en plataformas como Instagram, Facebook, Google My Business, con diseño de perfil y primeros publicaciones.  
 Fotografía Profesional (Inicial):  
 Sesiones de fotos de los platos, el local, el ambiente, el equipo. Estas imágenes son vitales para la web, redes sociales y material publicitario.  
**Ejemplos:**  
 Materie Prima: Alimentos perecederos (frutas, verduras, carnes, lácteos), no perecederos (harinas, aceites, especias), productos de panadería y pastelería.  
 Bebidas: Gaseosas, jugos, aguas, cervezas, vinos, licres (el stock inicial para la barra y el salón).  
 Insumos de Limpieza y Desinfección: Productos para la higiene del local, cocina, baños, vajilla.  
 Insumos de Empaque/Packaging: Si hay servicio de delivery o take-away (envases, bolsas, servilletas de papel, etc.).  
 Utensilios Menores: Pequeños elementos de cocina que se gastan o reponen con frecuencia (ej., esponjas, trapos, papel film, etc.).

Se refiere al stock inicial de todos los insumos necesarios para empezar a producir y vender desde el primer día. Es lo que necesitas comprar antes de abrir para tener tus platos y bebidas listos. Se suele calcular para cubrir un periodo determinado (ej., 1 mes de operación) antes de que las ventas comiencen a generar flujo de caja.

Desarrollo de Marca			
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
			0-21
			\$
			Total com IVA:
			\$ 475.430,76
			Total sin IVA:
			\$ 382.918,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 134.9315,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 111.500,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 89.798,94
			Importe Total (con IVA)
			\$ 74.214,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 69.424,96
			Importe Total (con IVA)
			\$ 57.376,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 181.291,88
			Importe Total (con IVA)
			\$ 149.828,00

Inventario Inicial			
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
			0-21
			\$
			Total com IVA:
			\$ 1.644.570,41
			Total sin IVA:
			\$ 1.359.149,10
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 18.331,50
			Importe Total (con IVA)
			\$ 15.150,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 88.209,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 72.900,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 72.600,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 60.000,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 20.872,50
			Importe Total (con IVA)
			\$ 17.250,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 39.629,09
			Importe Total (con IVA)
			\$ 32.816,60
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 135.762,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 112.200,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 6.037,90
			Importe Total (con IVA)
			\$ 6.500,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 140.965,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 116.500,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 16.361,62
			Importe Total (con IVA)
			\$ 14.330,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 50.638,50
			Importe Total (con IVA)
			\$ 41.850,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 39.639,25
			Importe Total (con IVA)
			\$ 32.925,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 211.796,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 174.600,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 6.776,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 24.500,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 28.645,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 140.000,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 169.400,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 11.055,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 7.820,50
			Importe Total (con IVA)
			\$ 6.050,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 9.450,10
			Importe Total (con IVA)
			\$ 12.245,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 3.962,15
			Importe Total (con IVA)
			\$ 3.274,50
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 122.833,15
			Importe Total (con IVA)
			\$ 101.515,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 21.973,60
			Importe Total (con IVA)
			\$ 186.400,50
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 46.797,96
			Importe Total (con IVA)
			\$ 20.890,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 20.001,30
			Importe Total (con IVA)
			\$ 16.530,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 6.435,99
			Importe Total (con IVA)
			\$ 5.319,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 12.000,00
			Importe Total (con IVA)
			\$ 8.992,21
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 10.398,20
			Importe Total (con IVA)
			\$ 8.520,00
			IVA
			Importe Total (con IVA)
			\$ 406.005,00



**Dólar** **1400**

IVA II

\$ 40.389,80

\$ 41.815,02 neto Iva

Inversión Inicial			
Total Inversión Inicial		Total sin IVA: \$ 56.545.719,86	
		Total con IVA: \$ 58.541.025,55	
Amortizaciones		Total sin IVA: \$ 3.918.592,87	
Bienes de uso		Total sin IVA: \$ 38.043.694,00	
Concepto de Inversión	Importe Total (sin IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones / Proveedor
<b>Instalaciones y Bienes de Uso</b>			
Obra /Remodelación	\$ 1.537.044,00	\$ 1.859.823,24	
Equipamiento de Cocina	\$ 23.469.600,00	\$ 19.289.621,56	
Equipamiento de Salón	\$ 3.974.575,00	\$ 4.809.235,75	
Mobiliario y Decoración	\$ 398.445,00	\$ 482.118,45	
Equipos de Oficina/TI	\$ 481.120,00	\$ 582.155,20	
Otros (si aplica)	\$ 8.182.910,00	\$ 9.901.321,10	
<b>**Activos Intangibles**</b>			
Licencias y Permisos	\$ 5.671.018,00	\$ 6.861.931,78	
Gastos de Constitución	\$ 1.053.727,00	\$ 1.275.009,67	
Desarrollo de Marca	\$ 392.918,00	\$ 475.430,78	
<b>Capital de Trabajo Inicial</b>			
Inventario Inicial	\$ 1.359.149,10	\$ 1.644.570,41	Estimación para X días/semanas
Caja Inicial	\$ 3.670.005,00	\$ 3.670.005,00	
<b>Otros Gastos Pre-Operativos</b>			
Capacitación de Personal	\$ 340.208,76	\$ 411.652,61	
Publicidad Pre-Apertura	\$ 6.015.000,00	\$ 7.278.150,00	





Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			Costo por porción		Food Cost		Precio de Venta (sin IVA)		tipo	Tiempo total por Lote		Tiempo por porción
	Ingrediente	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Mermas	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	30%	Costo unitario	\$	556,93		Lote	Tiempo	
pastelería	macaron de vainilla																
		azúcar impalpable	0,600	kg	0%	0%	100%	0,600	\$	707,05	\$	424,23		Inocuidad, seguridad e Higiene: Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta.	4	0	0
		harina de almendras	0,600	kg	0%	0%	100%	0,600	\$	5.759,10	\$	3.455,46		MEP:	0	0	0
		clara	0,220	kg	45%	20%	44%	0,500	\$	2.872,44	\$	1.436,22		Pesar todos los ingredientes.	3	3	0
		azúcar	0,600	kg	0%	0%	100%	0,600	\$	545,10	\$	327,06		Preparar placas con silpat y mangas con pico n12	3	3	0
		colorante vegetal amarillo	0,012	kg	0%	0%	100%	0,012	\$	86.680,38	\$	1.040,16		Tamizar 2 veces harina de almendras y azúcar impalpable	2	2	0
														Mezlar mitad de las claras con la harina de almendras y la azúcar impalpable (A)	2	2	0
														Realizar un merengue italiano con las claras restantes y la azúcar	0	7	7
														Precalentar el horno a 150	1	1	0
														Mezclar el merengue con la preparación (A)	1	1	0
														Agregar el colorante deseado a la mezcla	1	1	0
														Introducir la mezcla en una manga	1	1	0
														Mangear macarons de 7cm	6	6	0
														Llevar las placas al horno	1	1	0
														Horneado a 150°C	0	8	8
		2,032							costo por lote	\$	6.683,13		Tiempo Total	25	15	15	



Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción		Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote		Tiempo por porción
	Peso Neto	Un. de Medida	Porciones	% Desperdicio	% Mermas	% Incremento	Rendimiento	\$	Peso Bruto	%	\$	Costo unitario		Lote	Tiempo	
pastelería	Ingredientes		40		0,04845			\$ 358,32	Costo por kg MP (sin IVA)	30%	\$ 1.194,42		<b>Inocuidad, seguridad e Higiene:</b> Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta. Pesarse los ingredientes. Picar finamente el chocolate Mezclar con lira la manteca pomada con los azúcares hasta lograr una crema. Tamizar sobre un papel manteca la harina con el cacao amargo, el bicarbonato y la sal. Agregar los secos a la manteca y mezclar hasta integrar perfectamente. Incorporar el chocolate picado e integrar con espátula rígida. Estirar da a poco la masa entre dos papeles plásticos, hasta conseguir un espesor de 4 mm. Llevar al frío durante una hora y cortar círculos de 7cm de diámetro. Disponer los discos de masa sobre una placa con papel siliconado o papel manteca y llevar a heladera Precalentar el horno a 180°C Cocinar las cookies	21	0,5	
	harina 0000	0,514	kg	0%	0%	100%	0,514	\$ 606,72	\$ 311,85	4						
	azucar rubio	0,143	kg	0%	0%	100%	0,143	\$ 1.027,00	\$ 146,86	3						
	manteca pomada	0,443	kg	0%	15%	85%	0,521	\$ 8.863,80	\$ 4.619,60	1						
	azucar negro	0,357	kg	0%	0%	100%	0,357	\$ 1.042,80	\$ 372,28		3					
	sal	0,014	kg	0%	0%	100%	0,014	\$ 5.755,94	\$ 80,58	2						
	chocolate semi amargo	0,221	kg	0%	0%	100%	0,221	\$ 18.407,00	\$ 4.067,95	1	2					
	bicarbonato de sodio	0,005	kg	0%	200%	300%	0,002	\$ 10.682,38	\$ 17,80	1						
	chocolate cobertura blanco	0,221	kg	0%	0%	100%	0,221	\$ 20.303,00	\$ 4.486,96	8						
	cacao en polvo	0,020	kg	0%	0%	100%	0,020	\$ 11.455,00	\$ 229,10	1						
											8					
											10					
	<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>											<b>21</b>		<b>23</b>		



Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción		Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Tiempo total por lote		Tiempo por porción
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Mermas	% Incremento	Rendimiento	\$	Peso Bruto		Costo por kg MP (sin IVA)	\$	Costo unitario	Lote	
pastelería	alfacookie		40	Porciones	0,0487			Kg	\$ 123,16	30%	\$ 410,52	18	0,5	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>  <b>Inocuidad, seguridad e Higiene:</b> Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta. Pesarse los ingredientes. Mezclar con lira la manteca pomada con los azúcares hasta lograr una crema. Agregar el huevo Tamizar sobre un papel manteca la harina, la sal y la canela Agregar los secos a la manteca y mezclar hasta integrar perfectamente. Agregar los chips de chocolate Estirar da a poco la masa entre dos papeles plásticos, hasta conseguir un espesor de 4 mm. Llevar al frío durante una hora y cortar círculos de 7cm de diámetro. Disponer los discos de masa sobre una placa con papel siliconado o papel manteca y llevar a heladera Precalentar el horno a 180°C Cocinar las cookies	
	harina 0000	0,738	kg	0%	0%	0%	100%	0,738	\$ 606,72	\$ 447,76	4	0			
	azucar	0,292	kg	0%	0%	0%	100%	0,292	\$ 545,10	\$ 159,17	3	0			
	manteca pomada	0,246	kg	0%	15%	0%	85%	0,289	\$ 8.863,80	\$ 2.565,29	1	4			
	huevo	0,185	kg	17%	0%	0%	83%	0,223	\$ 2.872,44	\$ 640,24	1	1			
	sal	0,015	kg	0%	0%	0%	100%	0,015	\$ 5.755,94	\$ 86,34	1	0			
	canela en polvo	0,012	kg	0%	0%	0%	100%	0,012	\$ 1.132,07	\$ 13,58	1	2			
	chips chocolate semi amargo	0,460		0%	0%	200%	300%	0,153	\$ 6.612,30	\$ 1.013,89	1	1			
												6	0		
												4	0		
												3	0		
												0	10		
												18	18		
<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>															
<b>1,948</b>															
<b>cookie chips de chocolate</b>															
<b>Tiempo Total</b>															

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción		Food Cost		Precio de Venta (sin IVA)		Tiempo total por Lote		Tiempo por porción	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento	Kg	\$	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	30%	\$	Costo unitario	Tiempo	Lote	Tiempo por porción
pastelería	helado de vainilla		40	0%	0	0%	165,16	\$	550,54		30%	\$	550,54		42	1,1	
	Ingredientes		Peso Neto	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento	Kg	\$	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	30%	\$	Costo unitario	Tiempo	Lote	Tiempo por porción
	yemas	0,400	kg	30%	0%	0%	70%	0,571	\$	2.872,44	\$	1.641,39	\$	1.641,39	4	0	0
	azucar	0,416	kg	0%	0%	100%	100%	0,416	\$	545,10	\$	226,76	\$	226,76	3	0	0
	leche	1,668	kg	0%	0%	100%	100%	1,668	\$	1.040,43	\$	1.735,44	\$	1.735,44	1	20	20
	crema de leche	0,336	kg	0%	0%	100%	100%	0,336	\$	6.896,70	\$	2.317,29	\$	2.317,29	10	10	10
	esencia de vainilla	0,032	kg	0%	0%	100%	100%	0,032	\$	884,80	\$	28,31	\$	28,31	3		
	estabilizante	0,012	kg	0%	0%	100%	100%	0,012	\$	28.969,30	\$	347,63	\$	347,63	20		
	emulsionante	0,016	kg	0%	0%	100%	100%	0,016	\$	19.355,00	\$	309,68	\$	309,68	1	720	720
															0	0	0
										<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>			\$	6.606,51	42	751	751
<b>Tiempo Total</b>																	
pastelería	helado de chocolate		40	0%	0	0%	403,37	\$	1.344,58		30%	\$	1.344,58		46	1,2	
	Ingredientes		Peso Neto	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento	Kg	\$	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	30%	\$	Costo unitario	Tiempo	Lote	Tiempo por porción
	yemas	0,344	kg	30%	0%	0%	70%	0,491	\$	2.872,44	\$	1.411,60	\$	1.411,60	4	0	0
	azucar	0,356	kg	0%	0%	100%	100%	0,356	\$	545,10	\$	194,06	\$	194,06	3	0	0
	leche	1,428	kg	0%	0%	100%	100%	1,428	\$	1.040,43	\$	1.485,73	\$	1.485,73	1	20	20
	crema de leche	0,280	kg	0%	0%	100%	100%	0,280	\$	6.896,70	\$	1.931,08	\$	1.931,08	10	10	10
	chocolate semi amargo	0,568	kg	0%	0%	100%	100%	0,568	\$	18.407,00	\$	10.455,18	\$	10.455,18	3		
	estabilizante	0,012	kg	0%	0%	100%	100%	0,012	\$	28.969,30	\$	347,63	\$	347,63	25		
	emulsionante	0,016	kg	0%	0%	100%	100%	0,016	\$	19.355,00	\$	309,68	\$	309,68	0	720	720
															0	0	0
										<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>			\$	16.134,95	46	750	750
<b>Tiempo Total</b>																	



Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción		Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Tiempo total por Lote		Tiempo por porción
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Membr Ingremento	% Ingremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)		Costo unitario	Costo unitario	Lote	Porción	
pastelería	curd de limon		40		0			\$ 82,97	30%	\$ 276,57		20	1		
	Ingredientes								Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario					
	mantequilla	0,240	kg	0%	0%	92%	0,261	\$ 8.863,80	\$ 2.312,30			4	0		
	raladura de limon	0,004	kg	0%	0%	100%	0,004	\$ 1.746,69	\$ 6,99			3	0		
	yemas	0,120	kg	30%	0%	100%	0,120	\$ 2.872,44	\$ 344,69			5	5		
	azucar	0,24	kg	0%	0%	100%	0,240	\$ 545,10	\$ 130,82			2	0		
	jugo de limon	0,12	kg	60%	0%	40%	0,300	\$ 1.746,69	\$ 524,01			1			
												3	3		
												2	40		
												20	48		
<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>											<b>Tiempo Total</b>				
pastelería	centro de frutos rojos		40		0			\$ 114,04	30%	\$ 380,14		18	0,5		
	Ingredientes								Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario					
	frutos rojos	0,400	kg	0%	15%	92%	0,435	\$ 9.559,00	\$ 4.156,09			4	0		
	azucar	0,200	kg	0%	0%	100%	0,200	\$ 545,10	\$ 109,02			3	0		
	jugo limon	0,050	kg	60%	0%	40%	0,125	\$ 1.746,69	\$ 218,34			2			
	almidon de maiz	0,05	kg	0%	0%	100%	0,050	\$ 1.564,20	\$ 78,21			1	5		
	agua	0,04	kg	0%	80%	100%	0,040		\$ -			1			
												5	5		
												2	40		
												18	50		
<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>											<b>Tiempo Total</b>				

**Inocuidad, seguridad e Higiene:** Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta.

Pesar los ingredientes.

Calentar jugo de limón hasta hervir

Integrar el resto de los ingredientes.

Mezclar jugo de limón con los demás ingredientes.

Llevar a baño maría hasta que espese.

Reservar en un recipiente hermético en la heladera.

**Inocuidad, seguridad e Higiene:** Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta.

Pesar los ingredientes.

Integrar los ingredientes

Llevar a fuego bajo

agregar el almidon

Mantener en el fuego hasta que espese.

Reservar en un recipiente hermético en la heladera.



Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Tempo total por Lote	Tempo por porción
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Mermas	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario			
pastelería	garrapiñada de pistachos		40		0			\$ 281,80	30%	\$ 939,34	19	0,5	
	Ingredientes												
	pistachos	0,200	kg	0%		0%	92%	0,217	\$ 51.350,00	\$ 11.163,04	4	0	
	azucar	0,200	kg	0%	0%	100%	0,200	\$ 545,10	\$ 109,02		3	0	
	agua	0,100	kg	0%	0%	100%	0,100	\$ -	\$ -		2	0	
											3	3	
											2	0	
											4	4	
											1	0	
											19	7	
								<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>		\$ 11.272,06			
<b>Inocuidad, seguridad e Higiene:</b> Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta. Pesar los ingredientes. poner en un sartén el azúcar y el agua hacer un caramelo a fuego bajo cuando empiece a burbujear tirar los frutos secos volver al fuego, sin parar de mezclar hasta obtener un color garrapiñado Reservar en un recipiente hermético en la heladera.													

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Tempo total por Lote	Tempo por porción
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Mermas	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario			
pastelería	garrapiñada de almendras		40		0			\$ 165,16	30%	\$ 550,54	19	0,5	
	Ingredientes												
	almendras	0,200	kg	0%		0%	92%	0,217	\$ 12.892,80	\$ 2.802,78	4	0	
	azucar	0,200	kg	0%	0%	100%	0,200	\$ 545,10	\$ 109,02		3	0	
	agua	0,100	kg	0%	0%	100%	0,100	\$ -	\$ -		2	0	
											3	3	
											2	0	
											4	4	
											1	0	
											19	7	
								<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>		\$ 2.911,80			
<b>Inocuidad, seguridad e Higiene:</b> Chequear que su uniforme este completo, limpio y desinfectado. Corroborar que su mesada de trabajo se encuentre limpia y sin residuos. Chequear que todos los ingredientes que estén en la receta estén en perfecto estado, que estén limpios y desinfectados y que hayan sido guardados de forma correcta. Pesar los ingredientes. poner en un sartén el azúcar y el agua hacer un caramelo a fuego bajo cuando empiece a burbujear tirar los frutos secos volver al fuego, sin parar de mezclar hasta obtener un color garrapiñado Reservar en un recipiente hermético en la heladera.													

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción		Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote		Tiempo por porción
	Ingredientes	Peso Neto	Un. de Medida	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)		Costo unitario	Lote		Porción		
pastelería	macahelado de vainilla y limón		40	Porciones	1	Kg	\$ 516,21	\$ 5,162,11	10%			225	25	5,6		
	Ingredientes	Peso Neto	Un. de Medida	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario						
	tapas de macaron vainilla	2,032	kg	0%	0%	100%	2,032	\$ 6.683,13				25	15			
	helado de vainilla	2,880	kg	0%	0%	100%	2,880	\$ 6.606,51				20	751			
	curd de limón	0,724	kg	0%	0%	100%	0,724	\$ 3.318,81				20	48			
	bolsa	40 un		0%	0%	100%	40,000	\$ 1.400,00				20	0			
	bandeja	40,000		0%	0%	100%	40,000	\$ 2.640,00				20	0			
	DES P:															
	El mozo de mostrador retira el alfajor helado de la bolsa termosellada												40			
	Coloca el topping deseado por el cliente												40			
Sirve el alfajor helado en la bandeja												40				
Tiempo Total											225		814			
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA																
pastelería	macahelado de chocolate y frutos rojos		40	Porciones	0	Kg	\$ 552,42	\$ 4,249,35	13%			268	268	6,7		
	Ingredientes	Peso Neto	Un. de Medida	% Desperdicio	% Mema	% Incremento	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario						
	tapas de macaron chocolate	2,032	kg	0%	0%	100%	2,032	\$ 6.683,13				24	15			
	helado de chocolate	3,004	kg	0%	0%	100%	3,004	\$ 16.134,95				46	750			
	centro de frutos rojos	0,740	kg	0%	0%	100%	0,740	\$ 4.561,65				18	50			
	bolsa	40 un		0%	0%	100%	40,000	\$ 1.400,00				20	0			
	bandeja	40,000	un	0%	0%	100%	40,000	\$ 2.640,00				20	0			
	DES P:															
	El mozo de mostrador retira el alfajor helado de la bolsa termosellada												40			
	Coloca el topping deseado por el cliente												40			
Sirve el alfajor helado en el recipiente correspondiente												40				
Tiempo Total											268		835			
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA																

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:			costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)		Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	Peso Neto	Un.de Medida	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento			\$	Costo unitario		
pastelería	macahelado de dulce de leche y café		40	Porciones	0	Kg		\$ 554,72	13%	\$ 4.267,11		253	6,3
	Ingredientes												
	Tapas de macaron dulce de leche	2,032	kg	0%	0%	100%	2.032			\$ 6.683,13	25	15	
	Helado de dulce de leche	3,004	kg	0%	0%	100%	3.004			\$ 8.820,82	46	750	
	Leche												
	ganache de café	0,395	kg	0%	0%	100%	0,395			\$ 5.285,01	2	2	
	bolsa	40,000	un	0%	0%	100%	40,000	\$ 35,00	\$ 1.400,00		20	0	
	bandeja	40,000	un	0%	0%	100%	40,000	\$ 66,00	\$ 2.640,00		20	0	
											20	20	
macahelado de dulce de leche y café										Tiempo Total		253	787
pastelería	alfacookie de triple chocolate con base de vainilla		40	Porciones	2,12045	Kg		\$ 523,49	13%	\$ 4.026,83		223	5,6
	Ingredientes												
	cookie triple chocolate	1,938	kg	0%	0%	100%	1,938			\$ 14.333,00	21	23	
	helado de vainilla	2,880	kg	0%	0%	100%	2,880			\$ 6.606,51	42	751	
	bolsa	40,000	un	0%	0%	100%	40,000	\$ 35,00	\$ 1.400,00		20	0	
	bandeja	40,000	un	0%	0%	100%	40,000	\$ 66,00	\$ 2.640,00		20	20	
alfacookie de triple chocolate con base de vainilla										Tiempo Total		223	794

**COSTO TOTAL MATERIA PRIMA**

**COSTO TOTAL MATERIA PRIMA**







## Proyección Gastos Fijos

**Dólar**      **1400**

Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente
Alquiler del Local	\$ 1.264.000,00		\$ 1.264.000,00	
Servicios (Luz, Agua, Gas)	\$ 350.000,00	Estimación promedio	\$	\$ 350.000,00
Marketing	\$ 400.000,00	Contenido en redes, publicidad.	\$	\$ 400.000,00
Seguros	\$ 55.000,00	Seguro de incendio, responsabilidad civil	\$ 55.000,00	
Gastos Bancarios	\$ 54.500,00		\$ 54.500,00	
Impuestos y Tasas Fijas	\$ 20.224,00	ARBA, ABL, etc.	\$ 20.224,00	
Gastos de Administración	\$ 100.000,00	Material de oficina, contaduría, legales	\$	\$ 100.000,00
<b>**TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES**</b>	\$ 2.243.724,00			
\$	\$ 2.243.724,00		\$ 1.393.724,00	\$ 850.000,00
USD	\$ 1.602,66		\$ 995,52	\$ 607,14

Dólar

1400

## CCT - Sindicato trabajadores pasteleros

Operativo - Administrativo	Puesto laboral	Puesto CCT	S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	AD. 47% (CABA - ZN)	S. Bruto	Cont. (28%)	Costo total mensual	Vac. Bruto	SAC. Bruto	Cont. Vac. (28%)	Cont. SAC (28%)	Costo laboral anual total
0	Pastelero	Ayudante pastelero	\$ 1.299.822,00	48	\$ 1.299.822,00	\$ 0,00	\$ 1.299.822,00	\$ 363.950,16	\$ 1.663.772,16	\$ 727.900,32	\$ 1.299.822,00	\$ 203.812,09	\$ 363.950,16	\$ 22.560.750,49
0	Pastelero	Ayudante pastelero	\$ 1.299.822,00	48	\$ 1.299.822,00	\$ 0,00	\$ 1.299.822,00	\$ 363.950,16	\$ 1.663.772,16	\$ 727.900,32	\$ 1.299.822,00	\$ 203.812,09	\$ 363.950,16	\$ 22.560.750,49
0	jefe de producción	Maestro pastelero	\$ 2.172.693,00	48	\$ 2.172.693,00	\$ 0,00	\$ 2.172.693,00	\$ 608.354,04	\$ 2.781.047,04	\$ 1.216.709,08	\$ 2.172.693,00	\$ 310.676,26	\$ 608.354,04	\$ 37.710.997,66
0	mozo de mostrador empleado eventos	camarero	\$ 1.299.822,00	48	\$ 1.299.822,00	\$ 0,00	\$ 1.299.822,00	\$ 363.950,16	\$ 1.663.772,16	\$ 727.900,32	\$ 1.299.822,00	\$ 203.812,09	\$ 363.950,16	\$ 22.560.750,49
0	ayudante de svy eventos	ayudante de svy eventos	\$ 1.299.822,00	8	\$ 216.637,00	\$ 0,00	\$ 216.637,00	\$ 60.658,36	\$ 277.295,36	\$ 121.316,72	\$ 216.637,00	\$ 33.968,68	\$ 60.658,36	\$ 3.760.125,08
0	cajero	cajero	\$ 1.484.491,00	48	\$ 1.484.491,00	\$ 0,00	\$ 1.484.491,00	\$ 415.657,48	\$ 1.900.148,48	\$ 831.314,96	\$ 1.484.491,00	\$ 232.768,19	\$ 415.657,48	\$ 25.766.013,39
TOTALES			\$ 6.072.153,00		\$ 7.773.287,00	\$ 0,00	\$ 7.773.287,00	\$ 2.176.520,36	\$ 9.949.807,36	\$ 4.353.040,72	\$ 7.773.287,00	\$ 1.218.851,40	\$ 2.176.520,36	\$ 134.919.387,80

TOTAL

\$ 134.919.387,80

\$ 96.370,99

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 4*	
						*Fuera del horizonte temporal.	SUELDOS A PAGAR
ENERO		ENERO	\$ 9.949.807,36	ENERO	\$ 9.949.807,36	ENERO año 4	\$ 9.949.807,36
FEBRERO	\$ 9.949.807,36	FEBRERO	\$ 9.949.807,36	FEBRERO	\$ 9.949.807,36	TOTAL PAGOS USD AÑO 4	USD 7.107,01
MARZO	\$ 9.949.807,36	MARZO	\$ 9.949.807,36	MARZO	\$ 9.949.807,36		
ABRIL	\$ 9.949.807,36	ABRIL	\$ 9.949.807,36	ABRIL	\$ 9.949.807,36		
MAYO	\$ 9.949.807,36	MAYO	\$ 9.949.807,36	MAYO	\$ 9.949.807,36		
JUNIO	\$ 14.924.711,04	JUNIO	\$ 14.924.711,04	JUNIO	\$ 14.924.711,04		
JULIO	\$ 9.949.807,36	JULIO	\$ 9.949.807,36	JULIO	\$ 9.949.807,36		
AGOSTO	\$ 9.949.807,36	AGOSTO	\$ 9.949.807,36	AGOSTO	\$ 9.949.807,36		
SEPTIEMBRE	\$ 9.949.807,36	SEPTIEMBRE	\$ 9.949.807,36	SEPTIEMBRE	\$ 9.949.807,36		
OCTUBRE	\$ 9.949.807,36	OCTUBRE	\$ 9.949.807,36	OCTUBRE	\$ 9.949.807,36		
NOVIEMBRE	\$ 9.949.807,36	NOVIEMBRE	\$ 9.949.807,36	NOVIEMBRE	\$ 9.949.807,36		
DICIEMBRE	\$ 20.496.603,16	DICIEMBRE	\$ 20.496.603,16	DICIEMBRE	\$ 20.496.603,16		
TOTAL PAGOS AÑO 1	\$ 124.969.580,44	TOTAL PAGOS AÑO 2	\$ 134.919.387,80	TOTAL PAGOS AÑO 3	\$ 134.919.387,80		
TOTAL PAGOS USD AÑO 1	USD 89.263,99	TOTAL PAGOS USD AÑO 2	USD 96.370,99	TOTAL PAGOS USD AÑO 3	USD 96.370,99		



macheado de ddf y cañe	azúcar imitable	0.015	kg	\$	707.05	\$ 5.500	\$ 677	\$ 5.500	18	\$ 96.316,00	6%	0.26	kg	\$ 185,73	\$ 1.926.320,00	20	kg	\$ 1.512,80
	harina de almendras	0.015	kg	\$	5.759,10								kg	\$ 5,28				
	clara	0.013	kg	\$	2.872,44								kg	\$ 143,19				
	azúcar	0.015	kg	\$	545,10								kg	\$ 455,38				
	colorante vegetal	0.000	kg	\$	86.680,38								kg	\$ 617,46				
	yemas	0.012	kg	\$	2.872,44								kg	\$ 84,96				
	azúcar	0.009	kg	\$	545,10								kg	\$ 650,45				
	leche	0.036	kg	\$	1.040,43								kg	\$ 845,43				
	crema de leche	0.007	kg	\$	6.896,70								kg	\$ 152,19				
	estabilizante	0.000	kg	\$	28.969,30								kg	\$ 177,56				
	emulsificante	0.000	kg	\$	19.355,00								kg	\$ 516,05				
	dulce de leche heladero	0.014	kg	\$	\$ 14.541,53								kg	\$ 320,96				
	café instantáneo	0.004	kg	\$	19.449,80								kg	\$ 851,51				
	chocolate semi amargo	0.005	kg	\$	6.896,70								kg	\$ 603,88				
	manteca	0.002	kg	\$	8.863,80								kg	\$ 232,83				
	bolsa	1.000	un	\$	35,00								un	\$ 612,92				
	bandeja	1.000	un	\$	66,00								un	\$ 1.155,79				
	harina 0000	0.013	kg	\$	5.759,10								kg	\$ 4.182,43				
azúcar rubio	0.004	kg	\$	1.027,00	kg	\$ 207,50												
manteca pomada	0.013	kg	\$	545,10	kg	\$ 403,26												
azúcar negro	0.009	kg	\$	1.042,60	kg	\$ 525,99												
azúcar	0.000	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 156,82												
chocolate semi amargo	0.006	kg	\$	18.407,00	kg	\$ 5.762,60												
chocolate blanco	0.000	kg	\$	10.682,58	kg	\$ 3.301,19												
blanco	0.006	kg	\$	20.303,00	kg	\$ 6.639,63												
cajao en polvo	0.001	kg	\$	11.455,00	kg	\$ 323,70												
yemas	0.013	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 2.098,23												
azúcar	0.010	kg	\$	545,10	kg	\$ 320,39												
leche	0.042	kg	\$	1.040,43	kg	\$ 2.452,00												
crema de leche	0.008	kg	\$	6.896,70	kg	\$ 3.274,10												
esencia de vainilla	0.001	kg	\$	884,80	kg	\$ 40,00												
estabilizante	0.000	kg	\$	28.969,30	kg	\$ 491,17												
emulsificante	0.000	kg	\$	19.355,00	kg	\$ 437,55												
bolsa	1.000	un	\$	35,00	un	\$ 1.978,06												
bandeja	1.000	un	\$	66,00	un	\$ 1.730,06												
harina 0000	0.027	kg	\$	5.759,10	kg	\$ 8.804,50												
azúcar	0.010	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 1.563,94												
manteca pomada	0.009	kg	\$	545,10	kg	\$ 293,66												
huevo	0.007	kg	\$	86.680,38	kg	\$ 35.892,54												
sal	0.001	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 82,31												
café	0.001	kg	\$	1.132,07	kg	\$ 519,05												
galleta de maníaja	0.012	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 2.020,78												
yemas	0.009	kg	\$	545,10	kg	\$ 278,04												
leche	0.036	kg	\$	1.040,43	kg	\$ 2.128,76												
crema de leche	0.007	kg	\$	6.896,70	kg	\$ 2.766,85												
estabilizante	0.000	kg	\$	28.969,30	kg	\$ 498,09												
emulsificante	0.000	kg	\$	19.355,00	kg	\$ 443,71												
chocolate semi amargo	0.014	kg	\$	\$ 18.407,00	kg	\$ 14.980,18												
bolsa	1.000	un	\$	35,00	un	\$ 2.005,92												
bandeja	1.000	un	\$	66,00	un	\$ 3.782,59												
harina 0000	0.018	kg	\$	28.969,30	kg	\$ 30.206,87												
azúcar	0.007	kg	\$	19.355,00	kg	\$ 7.885,73												
manteca pomada	0.006	kg	\$	5.759,10	kg	\$ 2.351,60												
huevo	0.006	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 905,04												
sal	0.000	kg	\$	615,10	kg	\$ 11,55												
café en polvo	0.000	kg	\$	86.680,38	kg	\$ 1.469,65												
chips chocolate semi	0.004	kg	\$	6.612,30	kg	\$ 1.429,41												
amargo	0.012	kg	\$	2.872,44	kg	\$ 1.992,71												
yemas	0.009	kg	\$	545,10	kg	\$ 274,18												
leche	0.036	kg	\$	1.040,43	kg	\$ 2.099,19												
crema de leche	0.007	kg	\$	6.896,70	kg	\$ 2.728,42												
estabilizante	0.000	kg	\$	28.969,30	kg	\$ 491,17												
emulsificante	0.000	kg	\$	19.355,00	kg	\$ 437,55												
dulce de leche heladero	0.014	kg	\$	\$ 14.541,53	kg	\$ 5.116,99,97												
bolsa	1.000	un	\$	35,00	un	\$ 1.978,06												
bandeja	1.000	un	\$	66,00	un	\$ 1.730,06												
alfaricoke de naranja y helado de chocolate						\$ 5.000	\$ 1.327	\$ 5.000	57	\$ 286.560,00	18%	0.23	kg	\$ 323,70	\$ 5.651.600,00	20	kg	\$ 5.419,64,58
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.73	kg	\$ 2.098,23	\$ 5.407,83			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.59	kg	\$ 3.200,39	\$ 5.49.039,99			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	2.36	kg	\$ 2.452,00	\$ 6.65.482,01			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.47	kg	\$ 3.274,10	\$ 8.800,09			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.05	kg	\$ 40,00	\$ 9.823,37			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 491,17	\$ 8.750,94			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 437,55	\$ 9.561,20			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	56.52	un	\$ 1.978,06	\$ 74.601,12			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	1.53	kg	\$ 8.804,50	\$ 1.76.089,97			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.54	kg	\$ 1.563,94	\$ 31.278,80			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.54	kg	\$ 293,66	\$ 5.873,26			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.41	kg	\$ 35.892,54	\$ 717.850,85			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.03	kg	\$ 82,31	\$ 1.646,25			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.46	kg	\$ 519,05	\$ 10.380,99			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.70	kg	\$ 2.020,78	\$ 40.415,51			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.51	kg	\$ 278,04	\$ 5.560,86			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	2.05	kg	\$ 2.128,76	\$ 42.575,19			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.40	kg	\$ 2.766,85	\$ 55.336,91			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 498,09	\$ 9.861,73			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 443,71	\$ 8.874,19			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	57.31	un	\$ 14.980,18	\$ 2.99.603,52			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	57.31	un	\$ 2.005,92	\$ 40.118,40			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	57.31	un	\$ 3.782,59	\$ 75.651,84			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	1.04	kg	\$ 30.206,87	\$ 604.137,49			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.41	kg	\$ 7.885,73	\$ 159.709,63			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.41	kg	\$ 2.351,60	\$ 47.032,05			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.32	kg	\$ 905,04	\$ 18.100,28			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 11,55	\$ 231,05			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 1.469,65	\$ 29.392,97			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.22	kg	\$ 1.429,41	\$ 28.588,11			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.69	kg	\$ 1.992,71	\$ 39.854,18			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.50	kg	\$ 274,18	\$ 5.483,62			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	2.02	kg	\$ 2.099,19	\$ 41.983,87			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.40	kg	\$ 2.728,42	\$ 54.588,35			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 491,17	\$ 9.823,37			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.02	kg	\$ 437,55	\$ 8.750,94			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	0.80	kg	\$ 5.116,99,97	\$ 233.399,47			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	56.52	un	\$ 1.978,06	\$ 99.561,20			
						\$ 5.000	\$ 577	\$ 5.000	57	\$ 282.580,00	18%	56.52	un	\$ 1.730,06	\$ 74.601,12			

Descripción	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Costo Total	Porcentaje	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Costo Total	Porcentaje	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Costo Total	Porcentaje
stroopwaffle helado de vainilla y centro de pistacho	harina 0.000	kg	\$ 606.72												
	azúcar	kg	\$ 19,355.00												
	mantequilla	kg	\$ 8,863.80												
	mantequilla pomada	kg	\$ 28,969.30												
	huevo	kg	\$ 5,755.94												
	sal	kg	\$ 2,872.44												
	canela en polvo	kg	\$ 545.10												
	yemas	kg	\$ 1,040.43												
	azúcar	kg	\$ 6,896.70												
	leche	kg	\$ 884.80												
	crema de leche	kg	\$ 28,969.30												
	esencia de vainilla	kg	\$ 19,355.00												
	estabilizante	kg	\$ 20,303.00												
	emulsionante	kg	\$ 28,969.30												
	chocolate cobertura	kg	\$ 35.00												
	jabón	kg	\$ 66.00												
	glucosa	kg	\$ 8,863.80												
	crema de leche	kg	\$ 8,863.80												
	pasta de pistachos	kg	\$ 19,355.00												
	mantequilla	kg	\$ 28,969.30												
	bolsa	un	\$ 35.00												
	bandeja	un	\$ 66.00												
	harina 0.000	kg	\$ 606.72												
	azúcar	kg	\$ 8,863.80												
	mantequilla pomada	kg	\$ 8,863.80												
	huevo	kg	\$ 19,355.00												
	sal	kg	\$ 5,755.94												
	canela en polvo	kg	\$ 7,884.20												
	yemas	kg	\$ 2,872.44												
	azúcar	kg	\$ 545.10												
	leche	kg	\$ 1,040.43												
	crema de leche	kg	\$ 6,896.70												
	esencia de vainilla	kg	\$ 884.80												
estabilizante	kg	\$ 28,969.30													
emulsionante	kg	\$ 19,355.00													
dulce de leche	kg	\$ 14,541.53													
bolsa	un	\$ 35.00													
bandeja	un	\$ 66.00													
harina 0.000	kg	\$ 606.72													
azúcar	kg	\$ 12,245.00													
mantequilla pomada	kg	\$ 8,863.80													
huevo	kg	\$ 5,755.94													
sal	kg	\$ 5,755.94													
canela en polvo	kg	\$ 7,884.20													
azúcar	kg	\$ 2,872.44													
yemas	kg	\$ 545.10													
leche	kg	\$ 1,040.43													
crema de leche	kg	\$ 6,896.70													
estabilizante	kg	\$ 28,969.30													
emulsionante	kg	\$ 19,355.00													
dulce de leche heladero	kg	\$ 14,541.53													
bannans	kg	\$ 1,816.21													
azúcar	kg	\$ 8,863.80													
agua	kg	\$ -													
crema de leche	kg	\$ 8,863.80													
bolsa	un	\$ 35.00													
bandeja	un	\$ 66.00													
agua	l	\$ 1,338.00	\$ 669	\$ 4,000	83%	16	kg	\$ 10,650.48	\$ 169,627.82	5%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
jugos embotallado	l	\$ 3,160.00	\$ 1,580	\$ 5,000	68%	6	kg	\$ 1,061.44	\$ 6,368.64	2%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
jugos embotallado	l	\$ 3,160.00	\$ 1,580	\$ 5,000	68%	4	kg	\$ 2,288.40	\$ 9,153.60	1%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
jugos embotallado	l	\$ 3,160.00	\$ 1,580	\$ 5,000	68%	4	kg	\$ 2,288.40	\$ 9,153.60	1%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
jugos embotallado	l	\$ 3,160.00	\$ 1,580	\$ 5,000	68%	4	kg	\$ 2,288.40	\$ 9,153.60	1%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
jugos embotallado	l	\$ 3,160.00	\$ 1,580	\$ 5,000	68%	8	kg	\$ 12,576.80	\$ 101,414.40	2%	20	kg	\$ 2,133.009.60	\$ 422,601.92	20%
transporte de maquinaria	un	\$ 40,000.00	\$ 79,368	\$ 420,000	81%		un	\$ 6,800.00	\$ 68,000.00	0.22	20	un	\$ 1,760,000.00	\$ 352,000.00	20%
costo promedio afijar	un	\$ 787.26													

CM Promedio	70%
Precio Promedio Ponderado	\$ 5.033

Memorial	\$ 38,018,240.00
Mensual USD	USD27,155.89

Estacionalidad de	\$ 25,483,913.73
Estacionalidad de	USD18,202.80

Estacionalidad de	\$ 31,247,407.51
Estacionalidad de	USD22,319.58

Memorial	\$ 6,751,761.38
Mensual USD	USD4,822.69

Estacionalidad de	\$ 4,525,756.70
Estacionalidad de	USD3,235.68

67,03%

82,19%

Sept. -dici.

mayo -agosto

2024				
Periodo	Indice	Variación intermensual	Variación intranual	
Enero	177,8	-11,4	2,4	
Febrero	164	-7,7	-7,2	
Marzo	161,1	-1,8	-12	
Abril	153,5	-4,8	-15,7	
Mayo	157,5	0	-17	
Junio	172,9	2,6	-18,1	
Julio	177,7	9,8	-19,1	
Agosto	168,6	-5,1	-15,9	
Septiembre	177,7	1,7	-17,2	
Octubre	171,5	3,6	-16,6	
Noviembre	183,5	3,3	-8,5	
Diciembre				

2023				
Periodo	Indice	Variación intermensual	Variación intranual	
Enero	173,6	-0,6	58,9	
Febrero	176,7	1,8	44,5	
Marzo	183,2	3,6	26,7	
Abril	182,1	-0,6	11	
Mayo	184,8	1,5	14,2	
Junio	192,2	4	19	
Julio	213,8	11,2	23,7	
Agosto	212,9	-0,4	22,6	
Septiembre	200,5	-5,8	15,7	
Octubre	207,1	3,3	17	
Noviembre	213,2	2,9	17,4	
Diciembre	200,6	-5,9	14,9	

2026 BITE estacionalidad de industria		
Indice	Variación intermensual	
Enero	177,8	-11,37%
Febrero	164	-7,76%
Marzo	161,1	-1,77%
Abril	153,5	-4,72%
Mayo	157,5	0,00%
Junio	172,9	2,61%
Julio	177,7	9,78%
Agosto	168,6	-2,78%
Septiembre	177,7	-5,12%
Octubre	171,5	1,72%
Noviembre	183,5	3,62%
Diciembre	183,5	3,26%

77,80%

Indice de ocupación	
82,19%	Mayo-Ago
67,03%	Sept-Abr

OCUPACIÓN EMPLEO FEBR		ANO 1- 2025	ANO 2026	ANO 3- 2027
		61,54%	86,54%	100,00%
		\$ 365.385,00	\$ 468.731,00	\$ 593.750,00
			25,00%	

Productos	100%		65%		75%		85%		90%		83%	
	Cantidat maximo (Real)	Dierp	Cantidat	\$	Cant	\$ prom.	Cant	\$ prom.	Cant	\$ prom.	Cant	\$ prom.
Micahelado de vainilla y limón	20		13	5.900,0	15	5.900,0	17	5.900,0	18	5.900,0	17	5.900,0
Micahelado de chocolate y limón	22		14	5.900,0	17	5.900,0	19	5.900,0	20	5.900,0	18	5.900,0
Micahelado de dulce de leche y café	22		14	5.900,0	17	5.900,0	19	5.900,0	20	5.900,0	18	5.900,0
Alfajor de triple chocolate con helado de vainilla	71		46	5.000,0	53	5.000,0	60	5.000,0	64	5.000,0	59	5.000,0
Alfajor de naranja y helado de chocolate	72		47	5.000,0	54	5.000,0	61	5.000,0	65	5.000,0	60	5.000,0
Alfajor de chips de chocolate y helado de dulce de leche	71		46	5.000,0	53	5.000,0	60	5.000,0	64	5.000,0	59	5.000,0
Stroopwaffle con helado de vainilla y centio de pistacho	40		26	5.000,0	30	5.000,0	34	5.000,0	36	5.000,0	33	5.000,0
Stroopwaffle helado de chocolate y dulce de leche	41		27	5.000,0	31	5.000,0	35	5.000,0	37	5.000,0	34	5.000,0
Stroopwaffle helado de dulce de leche y banana	40		26	5.000,0	30	5.000,0	34	5.000,0	36	5.000,0	33	5.000,0
Agua sin gas	20		13	4.000,0	15	4.000,0	17	4.000,0	18	4.000,0	17	4.000,0
Jugo de fambuesa	8		5	5.000,0	6	5.000,0	7	5.000,0	7	5.000,0	7	5.000,0
Jugo mix de berries	5		3	5.000,0	4	5.000,0	4	5.000,0	5	5.000,0	4	5.000,0
Jugo de manzana y limón	5		3	5.000,0	4	5.000,0	4	5.000,0	5	5.000,0	4	5.000,0
Jugo de arañitas	5		3	5.000,0	4	5.000,0	4	5.000,0	5	5.000,0	4	5.000,0
Imonada	10		7	5.000,0	8	5.000,0	9	5.000,0	9	5.000,0	8	5.000,0
<b>Total</b>	<b>452</b>		<b>294</b>	<b>459.550</b>	<b>339</b>	<b>530.250</b>	<b>384</b>	<b>600.950</b>	<b>407</b>	<b>696.300</b>	<b>375</b>	<b>586.810</b>

Promedio (5 días laborales)

Cant.	
16	
18	
18	
57	
57	
57	
32	
33	
32	
16	
6	
4	
4	
4	
8	
360	

## PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)

AÑO	E. Inrd Al 100%	E. Marca		
		1 62%	2 87%	3 100%
ENERO	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
FEBRERO	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
MARZO	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
ABRIL	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
MAYO	USD 22.319,58	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
JUNIO	USD 22.319,58	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
JULIO	USD 22.319,58	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
AGOSTO	USD 22.319,58	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
SEPTIEMBRE	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
OCTUBRE	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
NOVIEMBRE	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
DICIEMBRE	USD 18.202,80	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
TOTAL	USD 234.900,67	USD 144.554,41	USD 203.279,42	USD 234.900,67

CALCULO IIBB 5%

CALCULO IVA VENTAS 21%

USD 7.227,72	USD 10.163,97	USD 11.745,03
USD 30.356,43	USD 42.688,68	USD 49.329,14

## PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)

AÑO	1	2	3
ENERO	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
FEBRERO	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
MARZO	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
ABRIL	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
MAYO	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
JUNIO	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
JULIO	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
AGOSTO	USD 13.735,14	USD 19.315,02	USD 22.319,58
SEPTIEMBRE	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
OCTUBRE	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
NOVIEMBRE	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
DICIEMBRE	USD 11.201,73	USD 15.752,42	USD 18.202,80
TOTAL	USD 144.554,41	USD 203.279,42	USD 234.900,67

## PROYECCION VENTAS ANUALES

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 144.554,41	USD 203.279,42	USD 234.900,67
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.	USD 582.734,50		

## Estacionalidad Marca

Año 1	62%
Año 2	87%
Año 3	100%

## PRESUPUESTO DE COMPRAS (ECONOMICO)

AÑO	E. Ind			E. Marca			
	Al 100%	1	2	3	1	2	3
ENERO	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	62%	87%	100%
FEBRERO	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
MARZO	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
ABRIL	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
MAYO	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
JUNIO	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
JULIO	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
AGOSTO	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
SEPTIEMBRE	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
OCTUBRE	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
NOVIEMBRE	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
DICIEMBRE	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
<b>TOTAL</b>	<b>USD 41.716,64</b>	<b>USD 25.671,81</b>	<b>USD 36.100,94</b>	<b>USD 41.716,64</b>			

IVA COMPRAS

USD 5.391,08

USD 7.581,20

USD 8.760,49

## PRESUPUESTO DE PAGO DE COMPRAS (FINANCIERO)

AÑO	1	2	3
ENERO	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
FEBRERO	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
MARZO	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
ABRIL	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
MAYO	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
JUNIO	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
JULIO	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
AGOSTO	USD 2.439,26	USD 3.430,21	USD 3.963,79
SEPTIEMBRE	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
OCTUBRE	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
NOVIEMBRE	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
DICIEMBRE	USD 1.989,35	USD 2.797,51	USD 3.232,68
<b>TOTAL</b>	<b>USD 25.671,81</b>	<b>USD 36.100,94</b>	<b>USD 41.716,64</b>

## PROYECCION COMPRAS ANUALES

POR AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.	USD 25.671,81	USD 36.100,94	USD 41.716,64
		USD 103.489,39	

## Estacionalidad Marca

Año 1	62%
Año 2	87%
Año 3	100%



**PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)**

	1	2	3	Total Horizonte
AÑOS				
Ventas	USD 144.354,41	USD 203.279,42	USD 234.900,67	USD 582.734,50
- Costo de Ventas	USD 25.671,81	USD 36.100,94	USD 41.716,64	USD 103.489,39
- COSTO de RRRH	USD 96.370,99	USD 96.370,99	USD 96.370,99	USD 289.112,97
Resultado Bruto	USD 22.511,61	USD 70.807,49	USD 96.813,04	190.132,14 USD

**- GASTOS FIJOS**

GASTOS FIJOS	USD 19.231,92	USD 19.231,92	USD 19.231,92	USD 57.695,76
IIBB	USD 7.227,72	USD 10.163,97	USD 11.745,03	USD 29.136,73
TOTAL GASTOS EROGABLES	USD 26.459,64	USD 29.395,89	USD 30.976,95	USD 86.832,49
AMORTIZACIONES	USD 2.798,99	USD 2.798,99	USD 2.798,99	USD 8.395,98
Total GASTOS	USD 29.258,64	USD 32.194,89	USD 33.775,95	USD 95.229,47

Resultado antes de impuesto a las ganancias

Resultado antes de impuesto a las ganancias	-USD 6.747,02	USD 38.612,60	USD 63.037,09	USD 94.902,67
- Impuesto a la ganancia	-USD 1.686,76	USD 10.344,37	USD 17.671,72	USD 26.329,33
Resultado neto	-USD 5.060,27	USD 28.268,23	USD 45.365,37	USD 68.573,34

EBIT

EBT

TOTAL COSTOS (EN %)	84,43%	65,17%	58,79%
Mg. Bruto	15,57%	34,83%	41,21%
Mg. Neto	-3,50%	13,91%	19,31%
Ventas Equilibrio	\$ 187.879,24	\$ 92.427,48	\$ 81.951,70
\$ promedio	\$ 3,60	\$ 3,60	\$ 3,60
Unidades de Eq	52.257,80	25.708,31	22.794,51

Ganancia Neta Imponible Acumulada		Pagarán \$	Más el %	Sobre el excedente de \$
Más de \$	A \$			
\$ 0,00	\$ 34.703.523,08	\$ 0,00	25%	\$ 0,00
\$ 34.703.523,08	\$ 347.035.230,79	\$ 8.675.880,77	30%	\$ 34.703.523,08
	En adelante	\$ 102.375.393,08	35%	\$ 347.035.230,79

	GANANCIAS		
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
USD	\$ -6.747,02	\$ 38.612,60	\$ 63.037,09
PESOS	\$ -9.445.830,24	\$ 54.057.844,73	\$ 88.251.926,40
EXCEDENTE	\$ -	\$ 19.354.121,65	\$ 53.548.403,32
FIJO	\$ -	\$ 8.675.880,77	\$ 8.675.880,77
VARIABLE	\$ -2.361.457,56	\$ 5.806.236,50	\$ 16.064.521,00
	25%	30%	30,00%
TOTAL A PAGAR	\$ -2.361.457,56	\$ 14.482.117,27	\$ 24.740.401,77
EN DOLARES	\$ -1.686,76	\$ 10.344,37	\$ 17.671,72

## Presupuesto Financiero - (Cash Flow)

AÑOS	1	2	3	TOTAL
<b>Ingresos:</b>				
Saldo Inicial Caja	USD 2.621,43	USD 6.947,64	USD 48.586,77	
Totales de Cobranzas	USD 144.554,41	USD 203.279,42	USD 234.900,67	USD 582.734,50
<b>Total Ingresos</b>	<b>USD 147.175,84</b>	<b>USD 210.227,06</b>	<b>USD 283.487,44</b>	USD 640.890,35
<b>Egresos:</b>				
Tot. Pago a Proveedores	USD 25.671,81	USD 36.100,94	USD 41.716,64	USD 103.489,39
Tot. Pagos de Gastos + iibb	USD 25.292,41	USD 29.168,36	USD 30.854,43	USD 85.315,20
Tot. Pago sueltos + C. sociales	USD 89.263,99	USD 96.370,99	USD 96.370,99	USD 282.005,97
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG			USD 8.657,61	USD 8.657,61
<b>Total Egresos:</b>	<b>USD 140.228,20</b>	<b>USD 161.640,29</b>	<b>USD 177.599,68</b>	USD 479.468,17
<b>Saldo de Caja:</b>	<b>USD 6.947,64</b>	<b>USD 48.586,77</b>	<b>USD 105.887,76</b>	

**BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO**

Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025

<b>Activo</b>		<b>Pasivo</b>	
Caja	USD 2.621,43		
Bs. De Uso original	USD 27.174,07		
<b>Total Activo</b>	<b>USD 29.795,50</b>	<b>Total Pasivo</b>	USD 0,00
		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	USD 29.795,50
		Reservas	USD 0,00
		Resultados	USD 0,00
		<b>Total PN</b>	USD 29.795,50
		<b>Total Pasivo + PN</b>	<b>USD 29.795,50</b>

USD 0,00

# BALANCE PROYECTADO

## Estado de Situación Patrimonial Proyectado

<b>Activo</b>		<b>Pasivo</b>	
Caja	USD 105.887,76	Proveedores	USD 607,14
Créditos		Gastos a pagar	USD 7.107,01
Bs. De Uso original	USD 27.174,07	Sueldos a pagar	USD 910,14
amort acum	-USD 8.396,98	Ingresos Brutos a pagar	
		Imp. Ganancias	USD 17.671,72
		<b>Total Pasivo</b>	<b>USD 26.296,00</b>
		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	USD 29.795,50
		Reservas	USD 0,00
		Resultados	USD 68.573,34
		<b>Total Patr. Neto</b>	<b>USD 98.368,84</b>
<b>Total Activo</b>	<b>USD 124.664,85</b>	<b>Total Pasivo+P. Neto</b>	<b>USD 124.664,85</b>

## FREE CASH FLOW

	1	2	3
ii			
DEL PRESUP. ECONOMICO E ii ----->	-\$43.011,23	USD 38.612,60	USD 63.037,09
IIGG	USD 1.686,76	-USD 10.344,37	-USD 17.671,72
AMORTIZACIONES	USD 2.798,99	USD 2.798,99	USD 2.798,99
CAPEX	-USD 6.000,00	-USD 6.000,00	-USD 6.000,00
<b>FCF</b>	<b>-USD 8.261,27</b>	<b>USD 25.067,23</b>	<b>USD 42.164,37</b>

Tasa de exigibilidad 5%

5,00%

**VAN**

**\$8.280,77**

**TIR**

**11,64%**

**PAYBACK**

**-\$43.011,23**

**FF MES**

**\$15.959,10**

**MES RECUPERO**

**3.513,70 \$**

**-7,46**

## Posicion frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	USD 30.356,43	USD 6.816,30	USD 23.540,13	USD 0,00
AÑO 2	USD 42.688,68	USD 7.581,20	USD 35.107,48	USD 0,00
AÑO 3	USD 49.329,14	USD 8.760,49	USD 40.568,65	USD 0,00

