

# TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

## Trabajo Integrador Final Forage

### **Autor/es:**

Milagros Pachmann - LU: 1131320

Valentina Malatto - LU: 1155687

Martina Ravetti Caminero - LU: 1149041

Sofia Suarez Abriola - LU: 1148871

### **Carrera:**

Licenciatura en gastronomía

### **Tutor/es:**

Sagala Luciana Andrea, Cejas Jorge David

### **Año:**

2025

# UADE

## **TRABAJO INTEGRADOR FINAL**

Licenciatura en Gastronomía.

### **Integrantes Grupo N° 3:**

- Malatto, Valentina. Legajo 1155687
- Pachmann, Milagros. Legajo 1131320
- Ravetti Caminero, Martina. Legajo 1149041
- Suarez Abriola, Sofía. Legajo 1148871

**Docentes:** Sagala Luciana y Cejas David.

**Curso y año:** Jueves - TM - 2025.

**ÍNDICE.**

**RESUMEN EJECUTIVO.....**

**1. DESCRIPCIÓN DEL CONCEPTO DE NEGOCIO Y OBJETIVOS.....**

    1.1. Concepto del negocio:.....

    1.2. Misión, visión y valores.....

    1.3. Objetivos del negocio (SMART):.....

    1.4. Propuesta de valor:.....

    1.5. Tipo de estructura legal:.....

**2. ANÁLISIS DE PRE-FACTIBILIDAD DEL NEGOCIO.....**

    2.1. Marco Legal y Habilitaciones (Anexo I):.....

    2.2. Análisis de la Competitividad del Sector:.....

    2.3. Análisis PESTEL (Político, Económico, Social, Tecnológico, Ecológico, Legal):.....

    2.4. Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas):.....

**4. PLAN DE MARKETING.....**

    4.1. Investigación de mercado.....

        • Demanda y oferta:.....

        • Segmentación del mercado:.....

        • Análisis de la competencia.....

    4.2. Ventajas Competitivas y Diferenciación.....

    4.3. Posicionamiento.....

    4.4. Estrategias y políticas de Marketing.....

        • Políticas de Precio:.....

        • Políticas de Distribución.....

**5. PLAN DE OPERACIONES.....**

    5.1. Estandarización y determinación de la oferta.....

    5.2. Análisis de Carga de Trabajo y Capacidad Productiva.....

    5.4. Políticas de Capacitación y Reclutamiento.....

    5.5. Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Paramentos e Instalaciones.....

**8. Conclusiones y Recomendaciones.....**

**ANEXOS.....**

    ANEXO: Proyección de Ventas.....

    ANEXO: Análisis de Costos Operativos.....

    ANEXO: Determinación del Punto de Equilibrio.....

    FORAGE UADE - DEFINITIVO.xlsx / HOJA - PRESUPUESTO ECONÓMICO.....

    ANEXO: Flujo de Fondos Proyectado.....

## RESUMEN EJECUTIVO.

Hemos identificado la falta de establecimientos que ofrecen opciones gastronómicas saludables, accesibles y sabrosas. Frente a esta necesidad, nace Forage un concepto de gastronomía *fast casual* saludable donde nuestro objetivo es demostrar que es posible comer rico y equilibrado en cualquier momento del día, sin resignar tiempo ni calidad.

El proyecto se desarrollará en Ramallo 1720, barrio de Núñez (CABA), una zona con alto flujo de personas y gran diversidad de público, impulsada por la presencia de oficinas, instituciones educativas y gimnasios. Forage estará orientado principalmente a trabajadores, estudiantes, deportistas y grupos de amigos que buscan una alimentación consciente y práctica. Contaremos con un menú flexible que permitirá combinar diferentes proteínas, guarniciones y aderezos, adaptándose tanto a preferencias individuales como a necesidades nutricionales específicas.

La inversión inicial requerida alcanza los USD 196.999,40, de los cuales USD 60.000 serán aportados por los socios como capital, lo que representa un 30,45 % del total.

Según las proyecciones financieras, Forage recupera su inversión inicial y comienza a generar ganancias netas a partir del mes seis del tercer año de operación. La proyección de venta total a tres años es de USD 1.210.203,88. Con una rentabilidad estimada antes del cálculo de impuestos de:

- Año 1: USD 10.344,62
- Año 2: USD 115.288,57
- Año 3: USD 196.152,21

El punto de equilibrio (break-even) representa el nivel mínimo de ingresos necesarios para cubrir la totalidad de los costos y gastos, sin generar pérdidas ni ganancias. En nuestro caso, el nivel de ventas requerido para alcanzar el equilibrio anual es de:

- Año 1: USD 187.019,00
- Año 2: USD 121.750,45
- Año 3: USD 105.903,63

El equipo fundador está integrado por cuatro socias inversoras: Valentina Malatto, Milagros Pachmann, Martina Ravetti Caminero y Sofía Suarez Abriola, todas con formación universitaria en gastronomía y experiencia comprobable en el ámbito laboral. Esta combinación de conocimientos técnicos y práctica profesional nos permite garantizar estándares elevados de calidad en producto, operación y servicio.

Consideramos que Forage tiene un alto potencial de éxito porque se alinea con tendencias globales de alimentación saludable, responde a una demanda local insatisfecha y se apoya en un menú flexible pensado para distintos momentos del día. La ubicación estratégica en Núñez nos brinda acceso a múltiples segmentos de clientes y refuerza la oportunidad de consolidar el modelo. Además, el diseño operativo del

negocio es altamente franquiciable, lo que abre la posibilidad de una expansión escalable en el mediano plazo.

DÓLAR		1400			
<b>PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)</b>					
	<b>AÑOS</b>		1	2	3
	Ventas		USD 284.699,67	USD 413.185,30	USD 512.318,91
	- Costo de Ventas		USD 38.061,84	USD 55.239,24	USD 68.492,53
	- COSTO de RRHH		\$ 156.093,52	\$ 156.093,52	\$ 156.093,52
EBIT DA	Resultado Bruto		USD 90.544,31	USD 201.852,54	USD 287.732,86
	- GASTOS FIJOS				
	GASTOS FIJOS		USD 59.478,49	USD 59.478,49	USD 59.478,49
	IIBB		USD 14.234,98	USD 20.659,26	USD 25.615,95
	TOTAL GASTOS EROGABLES		USD 73.713,47	USD 80.137,76	USD 85.094,44
	AMORTIZACIONES		USD 6.486,22	USD 6.486,22	USD 6.486,22
	Total GASTOS		USD 80.199,69	USD 86.623,97	USD 91.580,65
EBIT	Resultado antes de impuesto a las ganancias		USD 10.344,62	USD 115.228,57	USD 196.152,21
	- Impuesto a la ganancia	25%	USD 2.586,16	USD 30.937,16	USD 55.214,25
EBT	Resultado neto		USD 7.758,47	USD 84.291,41	USD 140.937,96
	TOTAL COSTOS (EN %)		68,20%	51,15%	43,84%
	Mg. Bruto		31,80%	48,85%	56,16%
	Mg. Neto		2,73%	20,40%	27,51%
	Ventas Equilibrio		187.019,00	121.750,45	105.903,63
	\$ Promedio		\$6,37	\$6,37	\$6,37
	Unidades de Eq		29.341	19.101	16.615
Dólar 1400					
<b>Presupuesto Financiero - (Cash Flow)</b>					
	<b>AÑOS</b>		1	2	3
	<b>Ingresos:</b>				
	Saldo Inicial Caja		USD 60.000,00	USD 91.090,05	USD 210.772,25
	Totales de Cobranzas		USD 284.699,67	USD 413.185,30	USD 512.318,91
	<b>Total Ingresos</b>		<b>USD 344.699,67</b>	<b>USD 504.275,35</b>	<b>USD 723.091,15</b>
	<b>Egresos:</b>				
	Tot. Pago a Proveedores		USD 38.061,84	USD 55.239,24	USD 68.492,53
	Tot. Pagos de Gastos + iibb		USD 71.047,88	USD 79.584,19	USD 84.667,33
	Tot. Pago sueldos + C. sociales		USD 144.499,91	USD 156.093,52	USD 156.093,52
	Tot. Imp. 25% pagos - IIGG			USD 2.586,16	USD 30.937,16
	<b>Total Egresos:</b>		<b>USD 253.609,62</b>	<b>USD 293.503,10</b>	<b>USD 340.190,54</b>
	<b>Saldo de Caja:</b>		<b>USD 91.090,05</b>	<b>USD 210.772,25</b>	<b>USD 382.900,62</b>
<b>FREE CASH FLOW</b>					
	<b>II</b>		1	2	3
	DEL PRESUP. ECONOMICO E II ---->	-\$196.999,40	USD 10.344,62	USD 115.228,57	USD 196.152,21
	IIGG		-USD 2.586,16	-USD 30.937,16	-USD 55.214,25
	AMORTIZACIONES		USD 6.486,22	USD 6.486,22	USD 6.486,22
	CAPEX		USD 3.000,00	USD 3.000,00	USD 3.000,00
	<b>FCF</b>	-\$196.999,40	USD 17.244,68	USD 93.777,63	USD 150.424,18
	<b>TASA DE EXIGIBILIDAD</b>	5,00%			
	VAN	\$34.425,24			
	TIR	12,05%			
	PAYBACK	-\$196.999,40	-\$179.754,72	-\$85.977,09	\$64.447,09
					FF MES 12535,35
					MES DE RECUPERO 6,86

## 1. DESCRIPCIÓN DEL CONCEPTO DE NEGOCIO Y OBJETIVOS.

### 1.1. Concepto del negocio:

En Forage buscamos ofrecer una propuesta gastronómica saludable, rápida y flexible, diseñada para adaptarse a distintos momentos del día y a un público diverso. Nuestra idea es que cualquier persona pueda disfrutar de un plato rico y equilibrado, sin que lo saludable implique resignar sabor, variedad ni practicidad. El local permanecerá abierto de 11hs a 24hs, de lunes a sábado. Los

pedidos se realizan en caja y el cliente podrá optar por take away o consumo en el salón.

El formato será de fast casual saludable, pensado para trabajadores, estudiantes, deportistas y grupos de amigos en la zona de Nuñez, un barrio con gran movimiento gracias a la presencia de oficinas, instituciones educativas y gimnasios.

El menú será diseñado en conjunto por chefs y nutricionistas, asegurando propuestas equilibradas, innovadoras y de alta calidad. Cada plato se elabora con ingredientes frescos, de estación y sin procesos artificiales. Además, cada cliente podrá personalizar su comida, eligiendo proteínas, guarniciones y adaptándola a sus preferencias o requerimientos nutricionales, incluyendo opciones vegetarianas, veganas, sin gluten, lactosa y keto.

## **1.2. Misión, visión y valores**

### **Misión:**

*“Inspirar a las personas a mejorar su calidad de vida a través de la comida saludable.”*

### **Visión:**

*“Ser líderes en Argentina en comida saludable, mientras cuidamos de las personas y del planeta”.*

### **Valores:**

- *Salud y bienestar:* Fomentamos una alimentación equilibrada, consciente y nutritiva.
- *Calidad:* Elaboramos platos con ingredientes frescos, de estación y sin aditivos ni conservantes.
- *Inclusión:* Diseñamos un menú que contemple distintas necesidades y estilos de alimentación (vegetarianas, veganas, sin gluten, sin lactosa, keto, etc.), para que todas las personas encuentren opciones.
- *Sostenible:* Buscamos cuidar el medio ambiente reduciendo al mínimo el uso de plásticos y aprovechando al máximo cada ingrediente, evitando el desperdicio.
- *Clientes:* Trabajamos cada día para formar parte de la rutina de nuestros clientes.

## **1.3. Objetivos del negocio (SMART):**

Nuestros Objetivos Estratégicos son: (corto/mediano/largo plazo)

- Conseguir al menos 10.000 seguidores en redes sociales en los primeros 6 meses.
- Lograr un índice de recompra del 40% de clientes en el primer año.
- Abrir una sucursal en Puerto Madero en 5 años.

Nuestros Objetivos Operativos son: (corto/mediano/largo plazo)

- Mantener un tiempo promedio menor a 10 minutos en el servicio de mediodía.
- Reducir el desperdicio de alimentos en un 20% al final del segundo año.
- Lograr que el 90% de los pedidos de take away se completen sin errores durante los primeros 6 meses.

Nuestros Objetivos Financieros son: (corto/mediano/largo plazo)

- Incrementar un 10% las ventas mes a mes durante los primeros 12 meses.
- Lograr conocer el punto de equilibrio en los primeros 6 meses del primer año.
- Recuperar el 100% de la inversión inicial antes de finalizar el tercer año de actividad.

**1.4. Propuesta de valor:**

En Forage brindamos un servicio ágil y flexible, con platos que se adaptan a distintos requerimientos alimentarios. Impulsamos la sostenibilidad de la mano de productores locales y creamos un ambiente cálido que invita a compartir y desconectar.

**1.5. Tipo de estructura legal:**

En cuanto a la estructura legal seleccionada, decidimos conformar una Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL) como forma jurídica para nuestro negocio, ya que se ajusta a las características, objetivos y proyecciones del negocio gastronómico.

En primera instancia, la Sociedad de Responsabilidad Limitada nos brinda protección patrimonial, ya que los socios limitan su responsabilidad al monto aportado, lo cual evita que el patrimonio propio se vea comprometido frente a posibles deudas o contingencias propias de la actividad gastronómica.

Por otra parte, ofrece flexibilidad en la gestión y la toma de decisiones. Este tipo societario, nos permite una administración ágil y cercana, donde los socios pueden definir de forma clara los roles y responsabilidades, tomar decisiones estratégicas sin la rigidez de una estructura jerárquica como la de una Sociedad Anónima y adaptarse rápidamente a los cambios del mercado o las necesidades de los clientes.

Además, la constitución y funcionamiento de una Sociedad de Responsabilidad Limitada resulta menos costosa y burocrática que una Sociedad Anónima. Requiere un capital social más accesible, menores exigencias legales y contables, lo que nos permite destinar recursos a áreas estratégicas como marketing, desarrollo del menú u otros sectores.

Otro aspecto fundamental es que la SRL nos permite incorporar nuevos socios o modificar la participación de los mismos de una manera relativamente sencilla, facilitando la entrada de inversores o colaboradores estratégicos en caso de que el proyecto busque expansión.

## 2. ANÁLISIS DE PRE-FACTIBILIDAD DEL NEGOCIO.

### 2.1. Marco Legal y Habilitaciones (Anexo I):

#### Nivel nacional.

1. ARCA (Agencia de Recaudación y Control Aduanero) - Inscripción Tributaria.
  - a. Crear una clave fiscal.
  - b. Poseer CUIT.<sup>1</sup>
  - c. Tener domicilio fiscal declarado y actualizado.
  - d. Constituir el domicilio fiscal electrónico.
  - e. Registrar alta de algún impuesto: IVA, Impuesto a las Ganancias, Seguridad Social.
  - f. Informar el domicilio del proyecto.
  - g. Monotributo o Responsable Inscripto.
  - h. Facturación electrónica.
2. Inscripción en el registro de empleadores.<sup>2</sup>
3. Rubrica de libros.<sup>3</sup>
4. Constitución de SRL (*Anexo II*).
5. Publicación del edicto en el boletín oficial.
6. Depósito del capital social en Banco Nación.<sup>4</sup>

#### Habilitación del local gastronómico (AGC - gobierno de la ciudad).

1. Verificar que el local comercial esté ubicado en una zona donde se puede llevar a cabo la actividad a desarrollar, la cual se puede realizar a través de la página Ciudad 3D.
2. Habilitación express.
3. Trámite de habilitación de actividad económica.
4. Infraestructura e higiene.
5. Habilitación de gas por un gasista matriculado (*Anexo III*).
6. Inspección y habilitación final.
7. Curso y carnet de manipulación de alimentos.

#### Habilitaciones municipales.

1. Solicitud de permiso de atención publicitario.

<sup>1</sup> *Inscripción digital*. (n.d.). ARCA. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.afip.gob.ar/inscripcion-digital/>

<sup>2</sup> *Inscripción en el Registro de Empleadores | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires*. (n.d.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/rubricar-libros-coop>

<sup>3</sup> *Inspección General de Justicia*. (n.d.). Argentina.gob.ar. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/justicia/igj>

<sup>4</sup> *Banco de la Nación Argentina*. (n.d.). Banco de la Nación Argentina. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.bna.com.ar/Empresas/Pymes/CuentaCorrienteEspecial>

2. Solicitud de espacio para carga y descarga.<sup>5</sup>
3. Certificado de conservación de fachadas.<sup>6</sup>
4. Inscripción en el registro de generadores especiales de residuos sólidos urbanos para fracción secos.<sup>7</sup>
5. Registro de generadores, operadores y transportistas de aceites vegetales usados (AVUs).<sup>8</sup>
6. Registro de plano de prevención contra incendios.
7. Registro de marca.

### Otros registros y trámites.

1. RNE (Registro Nacional de Establecimientos).<sup>9</sup>
2. Certificado contra incendios.
3. Presentación de informes de bromatología.
4. Inscripción en el sindicato UTHGRA.
5. ANSES.<sup>10</sup>
6. ART (Aseguradora de Riesgo de Trabajo).<sup>11</sup>
7. AGIP - Ingresos Bruto.<sup>12</sup>

## 2.2. Análisis de la Competitividad del Sector:

### 5 Fuerzas de Porter.

- **Rivalidad entre competidores existentes:** Nuestra rivalidad con los competidores es media - alta. Esto se debe a que en la zona se encuentran diferentes locales gastronómicos como, “*Hola Chola*”, “*Tea Connection*”, “*Green Eat*”, entre otros. La competencia se encuentra bastante presente ya que estos lugares también ofrecen alimentación saludable.

<sup>5</sup> *Solicitud de espacio de carga y descarga en la vía pública* | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (n.d.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Retrieved September 3, 2025, from <https://buenosaires.gob.ar/tramites/solicitud-de-espacio-de-carga-y-descarga-en-la-publica>

<sup>6</sup> *Solicitud de Certificado Técnico de Conservación de Fachada* | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (n.d.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Retrieved September 3, 2025, from <https://buenosaires.gob.ar/tramites/otorgamiento-del-certificado-de-conservacion-de-fachadas>

<sup>7</sup> *Inscripción en el Registro de Generadores Especiales de Residuos Sólidos Urbanos para Fracción secos* | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (n.d.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Retrieved September 3, 2025, from <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-generadores-especiales-de-residuos-solidos-urbanos-para-fraccion-secos>

<sup>8</sup> *Registro de generadores, operadores y transportistas de aceites vegetales usados (AVUs)* | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (n.d.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Retrieved September 3, 2025, from <http://buenosaires.gob.ar/tramites/aceites-vegetales-usados-avus>

<sup>9</sup> *Alimentos autorizados y establecimientos habilitados*. (n.d.). Argentina.gob.ar. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>  
*Aranceles vigentes de los trámites ante ANMAT*. (n.d.). Argentina.gob.ar. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/aranceles>

<sup>10</sup> *Tramitar reconocimiento de servicios en ANSES*. (n.d.). Argentina.gob.ar. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/servicio/tramitar-reconocimiento-de-servicios-en-anses>

<sup>11</sup> *Función de las ART/EA*. (n.d.). Argentina.gob.ar. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.argentina.gob.ar/srt/art/funcion-de-las-art-ea>

<sup>12</sup> *AGIP*. (n.d.). AGIP. Retrieved September 3, 2025, from <https://www.agip.gob.ar/tramites/80>

- **Amenaza de nuevos entrantes:** Consideramos que la barrera de entrada es media - alta. Dependiendo del tamaño del local gastronómico, no se requiere de mucha maquinaria costosa pero sí de habilitaciones, insumos, mobiliario, entre otros. Además, observamos un crecimiento en el tipo de rubro saludable por lo que podría perjudicar en ese sentido la amenaza de nuevos competidores en la zona.
- **Amenaza de productos o servicios sustitutos:** Creemos que la amenaza de productos sustitutos es alta, ya que existen múltiples opciones que pueden reemplazar nuestra propuesta, como hamburguesas, pizzas, asado, milanesas, etc. Para reducir este riesgo, buscamos innovar con nuestra propuesta gastronómica incorporando sabores nuevos, versiones diferenciadas. Por eso contamos con opciones vegetarianas, veganas, keto y sin lácteos.
- **Poder de negociación de los proveedores:** Consideramos que esta fuerza es baja, ya que actualmente existe una gran variedad de proveedores disponibles. Los insumos que utilizamos en Forage, como harinas sin TACC, bebidas vegetales, vegetales de estación, etc, pueden obtenerse de diferentes proveedores, lo que reduce la dependencia del negocio hacia un proveedor en particular y su poder de negociación.
- **Poder de negociación de los clientes:** Evaluamos que el poder de negociación de los clientes es medio. Esto ocurre ya que la demanda del segmento de comida saludable suele ser elástica, es decir, sensible a los cambios de precio, dado que en la actualidad este tipo de propuestas todavía se perciben como costosas. Como consecuencia de esto, un incremento en los precios podría generar una disminución en la demanda, ya que muchos clientes optan por alternativas más tradicionales y económicas.

### **2.3. Análisis PESTEL (Político, Económico, Social, Tecnológico, Ecológico, Legal): Político.**<sup>13</sup>

- Cambio en las políticas fiscales y medidas de apoyo dirigidas a PYMES.
- Inestabilidad política que limita la planificación y el crecimiento empresarial.
- Políticas fiscales y arancelarias que inciden en los costos de producción e importaciones.
- Elecciones legislativas 2025 con posible impacto en la orientación económica.

---

<sup>13</sup> -Cambios en las políticas fiscales que afecten a las PYMES. Medidas para apoyar a las PYMES. El Herald, (2024)

- La inestabilidad política, el mayor obstáculo para el crecimiento. El Herald, (2024).
- Política fiscal y arancelaria: costos de producción e importaciones Infobae, (2024)
- Elecciones legislativas 2025 y rumbo económico El Herald, (2024)
- Relaciones internacionales y Código Alimentario Argentino Infobae, (2025)

- Actualización del Código Alimentario Argentino en relación con normas internacionales.

### **Económico.**<sup>14</sup>

- Inflación sostenida y variaciones del tipo de cambio que afectan precios y costos.
- Recuperación económica moderada impulsada por el consumo y la inversión privada.
- Persistencia de ajustes de precios ante la inflación.
- Tasa de desempleo del 8,3% en la provincia de Buenos Aires.
- Disminución de la demanda gastronómica por la contracción del consumo.

### **Social.**

- Migración de argentinos y reducción de la fuerza laboral disponible.
- Jóvenes con mayor interés por hábitos saludables y uso de plataformas digitales.
- Crecientes conciencia ambiental en el consumo.
- Expansión de promociones bancarias y uso de billeteras virtuales.
- Preferencia por alimentos naturales, artesanales y sin conservantes.

### **Tecnológico.**<sup>15</sup>

- Incorporación de inteligencia artificial y digitalización en procesos empresariales.
- Expansión de apps de delivery, pagos digitales y sistemas automatizados de gestión.

### **Ecológico.**<sup>16</sup>

- Impacto del cambio climático en la producción de materia prima.
- Aplicación de la Ley General del Ambiente N° 25.675 y la Ley de Residuos N° 1854.

---

<sup>14</sup> -Migración de argentinos y reducción de fuerza laboral Cronista, (2024)

- Jóvenes hiperconectados y orientados a la salud Infobae, (2025)
- Tendencia al cuidado del medio ambiente Infobae, (2025)
- Promociones bancarias y billeteras virtuales Infobae, (2025)
- Tendencia global a alimentos naturales y sin conservantes Ktchn Rebel, (2025)

<sup>15</sup> Digitalización e inteligencia artificial en empresas Argencon, (2024)

- Apps de delivery, pagos digitales y gestión automatizada Argencon, (2024)

<sup>16</sup> - Cambio climático y producción de materias primas Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, (2022)

- Ley General del Ambiente N.º 25.675 y Ley de Residuos N.º 1854 GCBA, (2024)
- Incidentes climáticos y encarecimiento logístico Infobae, (2024)
- Packaging biodegradable y reducción de desperdicios (Ley N.º 25.916)

- Aumento de incidentes climáticos que elevan los costos logísticos.
- Implementación de packaging biodegradable y medidas para reducir desperdicios.

**Legal.**<sup>17</sup>

- Modificación de la Ley de Contrato de Trabajo N° 20.744 con ampliación del periodo de prueba.
- Obligatoriedad del carnet de manipulador de alimentos según ANMAT.
- Programa Emprendimiento Argentino 2025 con incentivos y apoyo a nuevos proyectos.

**2.4. Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas):**

**FODA.**

El siguiente análisis FODA cruzado identifica las principales amenazas externas del entorno y las fortalezas internas que nos permiten hacerles frente, así como nuestras debilidades de la empresa y las oportunidades que podemos aprovechar para transformarlas en ventajas.

---

<sup>17</sup> Ley de Contrato de Trabajo N.º 20.744 y ampliación de período de prueba UBA, (2025)  
- Carnet de manipulador de alimentos obligatorio ANMAT, (2025)  
- Programa Emprendimiento Argentino 2025 Ministerio de Economía, (2025)

<p><b><u>FORTALEZAS:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso de ingredientes de estación y compra a productores locales.</li> <li>2. Propuesta diferencial: en alimentos y servicio.</li> <li>3. Menú diseñado por nutricionistas.</li> <li>4. Estrategia de precios de lanzamiento.</li> <li>5. Menú rotativo por estación.</li> </ol>	<p><b><u>OPORTUNIDADES:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tendencia creciente de productores locales.</li> <li>2. Colaboraciones estratégicas con gimnasios.</li> <li>3. Creciente tendencia hacia la alimentación saludable.</li> <li>4. Expansión de productores locales.</li> <li>5. Ampliación de la oferta.</li> </ol>
<p><b><u>DEBILIDADES:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alta complejidad operativa.</li> <li>2. Alta rotación de personal.</li> <li>3. Marca nueva en el mercado.</li> <li>4. Riesgo de mala reputación.</li> <li>5. Concurrencia centrada en el almuerzo.</li> </ol>	<p><b><u>AMENAZAS:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Economía inestable.</li> <li>2. Fuerte competencia en la zona.</li> <li>3. Percepción negativa de la alimentación saludable.</li> <li>4. Percepción de precios altos en comida saludable.</li> <li>5. Disponibilidad de materias primas.</li> </ol>

En Forage, enfrentamos las amenazas del entorno a partir de nuestras fortalezas internas. La economía inestable y la variación de precios las enfrentamos utilizando ingredientes de estación y productores locales, lo que permite reducir intermediarios y controlar mejor los costos. La competencia en la zona la enfrentamos con una propuesta diferencial en alimentos y servicio, respaldada por un menú diseñado por nutricionistas. Además, la percepción de que lo saludable es costoso la contrarrestamos con precios de lanzamiento, platos nutritivos y accesibles, mentiras que la disponibilidad de materias primas la gestionamos rotando el menú con ingredientes de estación.

En cuanto a las oportunidades, la tendencia hacia la alimentación saludable y el crecimiento de productores locales favorecen nuestra visibilidad y posicionamiento como marca. Las alianzas con gimnasios y ampliación de la oferta en diferentes franjas horarias nos permiten diversificar el público. Finalmente, las capacitaciones permanentes a nuestro personal favorecen la organización interna, reduciendo la rotación y asegurando un servicio constante y de calidad.

## 4. PLAN DE MARKETING.

### 4.1. Investigación de mercado

- **Demanda y oferta** <sup>18</sup>

En Argentina, hemos observado un crecimiento claro en el interés por la alimentación saludable en los últimos años, impulsado tanto por una mayor conciencia de salud y bienestar como por cambios en los hábitos de consumo tras la pandemia. Según una encuesta de mayo de 2025, el 60% de los argentinos redujo su consumo de comida rápida y golosinas, lo que evidencia un desplazamiento hacia opciones más naturales y equilibradas (Garabetyan, 2025).

Las nuevas generaciones son uno de los principales motores de esta transformación: jóvenes universitarios y profesionales muestran una creciente preferencia por alimentos “reales”, caseros y mínimamente procesados, priorizando ingredientes frescos, de estación y con un origen claro. Tal como señala Infobae (2024), los consumidores más jóvenes buscan incorporar dietas basadas en plantas, proteínas de calidad y alimentos sin aditivos ni conservantes, valorando la autenticidad y la procedencia de los productos.

A nivel global y regional, percibimos una reformulación del consumo, donde se prioriza el contenido nutricional, la funcionalidad y el bienestar general. Según La Nación (2024), las principales proyecciones de alimentación para 2025 incluyen una mayor demanda de productos con alto contenido proteico, menos azúcares y sodio, y un interés creciente por preparaciones equilibradas y sostenibles. Esta búsqueda de alimentos con beneficios concretos para la salud impulsa la expansión de propuestas gastronómicas que combinan sabor, practicidad y valor nutricional.

En el contexto local, notamos que la oferta gastronómica saludable ha crecido de forma sostenida, con la aparición de bares, cafés y restaurantes especializados. Sin embargo, muchos consumidores perciben que estos espacios ofrecen porciones pequeñas y precios elevados, lo que genera la sensación de que “comer sano” es costoso o insuficiente. Además, varias opciones actuales se centran en productos similares entre sí (como bowls, wraps o ensaladas), sin grandes innovaciones en formatos o combinaciones de ingredientes. Tal como señala Clarín (2025), si bien el auge de la alimentación saludable ha potenciado

---

<sup>18</sup> Garabetyan, E. (2025, mayo 28). *Encuesta: el 60% de los argentinos bajó el consumo de golosinas y de fast food, pero también de alimentos frescos*. perfil. [https://www.perfil.com/noticias/sociedad/el-60-de-los-argentinos-redujo-el-consumo-de-golosinas-y-de-fast-food-el-bolsillo-condiciona-los-habitos-saludables.phtml?utm\\_](https://www.perfil.com/noticias/sociedad/el-60-de-los-argentinos-redujo-el-consumo-de-golosinas-y-de-fast-food-el-bolsillo-condiciona-los-habitos-saludables.phtml?utm_)

*High-protein foods, alcohol-free drinks top list of health trends*. (2025, 4 1). New York post. Retrieved 9 4, 2025, from [https://nypost.com/2025/04/01/lifestyle/high-protein-foods-alcohol-free-drinks-top-list-of-health-trends/?utm\\_](https://nypost.com/2025/04/01/lifestyle/high-protein-foods-alcohol-free-drinks-top-list-of-health-trends/?utm_)

la aparición de nuevos emprendimientos, persiste la barrera económica y la necesidad de propuestas más accesibles y completas.

Frente a estas limitaciones del mercado, desde Forage nos proponemos ofrecer una alternativa innovadora, con platos saludables, rendidores y creativos, elaborados con ingredientes de temporada y a precios competitivos. Nuestro menú flexible permite que cada consumidor seleccione la combinación que mejor se ajuste a sus necesidades. De este modo, nos posicionamos como una propuesta que integra la practicidad del servicio rápido con valor nutricional y satisfacción, adaptándonos a quienes buscan alimentarse bien sin comprometer tiempo ni presupuesto.

Dirigimos nuestra propuesta a un público de entre 21 y 40 años, compuesto por universitarios, trabajadores, deportistas y grupos de amigos, con nivel socioeconómico B1. Son personas que buscan una alimentación saludable, práctica, sabrosa y accesible, integrando hábitos equilibrados en su rutina diaria. Valoran la salud, el bienestar, la sustentabilidad y las experiencias gastronómicas modernas.

Nuestro público consume alimentos fuera de casa o mediante delivery entre 1 y 3 veces por semana, recurriendo a locales gastronómicos durante pausas laborales o académicas, y también a snacks o meriendas rápidas. Son activos en redes sociales como Instagram y TikTok, donde descubren nuevas propuestas y se dejan influenciar por recomendaciones de amigos, familiares e influencers.

La ubicación de Forage en Núñez, Ciudad de Buenos Aires, es estratégica, ya que combina oficinas, colegios, clubes y gimnasios, generando un flujo constante de potenciales clientes durante distintos momentos del día: almuerzo, merienda y cena. Esto nos permite adaptar nuestra oferta a diversas necesidades y hábitos de consumo.

- ***Segmentación del mercado:***

La encuesta (*Anexo IV*) que realizamos sobre Forage identificó que nuestro segmento predominante está compuesto por jóvenes de 18 a 34 años, con participación también de personas mayores de 35 años. En cuanto a los hábitos de consumo fuera de casa o mediante delivery, observamos que el 38,3% de los encuestados consume este tipo de propuestas una vez por semana y el 27,2% lo hace entre dos y tres veces por semana.

Respecto a restricciones alimentarias, el 87,4% declaró no presentar ninguna, mientras que el 5,8% se identifica como vegetariano, el 3,9% es intolerante a la lactosa y el 2,4% es celíaco. La inclinación hacia alternativas saludables dentro del menú recibió una valoración muy alta, con un 41,3% de los encuestados otorgando la puntuación máxima y un 22,8% calificando con 4 sobre 5. La

aceptación del concepto de Forage también resultó elevada: 45,1% lo considera atractivo y el 44,22% muy atractivo.

En cuanto a la disposición a pagar por un menú de mediodía con bebida, la mayoría indicó un rango entre \$15.000 y \$22.000, mientras que un 9,2% estaría dispuesto a pagar entre \$23.000 y \$26.000. Finalmente, la frecuencia de visita proyectada a Forage se distribuye de la siguiente manera: 35% asistirá una vez por semana, el 35,9% entre dos y tres veces por mes y el 17% varias veces por semana.

● **Análisis de la competencia.**

Competidor	Segmento	Tipo de competencia	Propuesta gastronómica	Fortalezas	Debilidades	Ticket prom.	Canales de comunicación
<b>Green Eat<sup>19</sup></b>	B1	Directa	Alimentación saludable, opciones vegetarianas y veganas, consumo en local o take away.	Marca consolidada, múltiples sucursales, abastecimiento local y sostenible, economía de escala.	Precios elevados, baja flexibilidad para adaptar platos.	\$25.000	Web, Instagram, app propia, apps de delivery.
<b>Tea Connection<sup>20</sup></b>	B1	Directa	Alimentación balanceada, productos frescos, orgánicos y de estación.	Marca posicionada, menú variado, ambientación moderna, presencia estratégica.	Altos costos operativos, dificultad para mantener consistencia en locales.	\$25.000	Web, Instagram, app propia, apps de delivery.

<sup>19</sup> Green Eat. [@greeneat]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 11 de octubre de 2025, de <https://www.instagram.com/greeneat>

<sup>20</sup> Tea Connection. [@teaconnection]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 11 de octubre de 2025, de <https://www.instagram.com/teaconnection>

<b>Mitin Gu</b> <sup>21</sup>	B1	Indirecta	Onigiri bar, sándwiches, take away.	Propuesta original, ingredientes frescos, servicio rápido, ubicación estratégica.	Espacio reducido, menú acotado, sin opciones veganas ni TACC.	\$25.000	Instagram.
<b>Hola Chola</b> <sup>22</sup>	C1	Indirecta	Cocina vegetariana creativa, opciones veganas, take away y mesas en la vereda.	Identidad de marca fuerte, propuesta diferenciada, elaboración artesanal.	Espacio limitado, menú acotado, servicio lento, horarios inestables.	\$30.000	Instagram.
<b>Aire Libre</b> <sup>23</sup>	C1	Indirecta	Cocina porteña reinterpretada, ambientación cuidada, servicio en local.	Espacio atractivo, ambientación destacada, menú variado.	Servicio lento, precios altos, porciones pequeñas.	\$45.000	Instagram.

#### 4.2. Ventajas Competitivas y Diferenciación.

En Forage nos diferenciamos de la competencia por ofrecer un servicio rápido y saludable. Nuestra ventaja competitiva principal es la flexibilidad que brindamos a cada cliente a la hora de armar su menú, permitiéndoles personalizar su comida según sus gustos y necesidades.

Diferenciación de la competencia.

- Green Eat: Ofrece alimentación saludable, pero con menor innovación y flexibilidad.

<sup>21</sup> MITINGU. [@mitingu.ba]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 11 de octubre de 2025, de <https://www.instagram.com/mitingu.ba>

<sup>22</sup> Hola Chola Garage. [@holacholagarage]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 11 de octubre de 2025, de <https://www.instagram.com/holacholagarage>

<sup>23</sup> Aire Libre. [@airelibre.ba]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 11 de octubre de 2025, de <https://www.instagram.com/airelibre.ba>

- Tea Connection: Presenta opciones saludables, pero con porciones pequeñas y precios percibidos como altos.
- Hola Chola: Cuenta con variedad de platos vegetarianos, pero no cubre otras preferencias y su horario es limitado.
- Aire Libre: Ofrece platos caros y servicio poco ágil.
- Miting Gu: Se especializa en onigiris y sandwiches gourmet, con poca variedad y menor enfoque en lo saludable.

Ventajas competitivas.

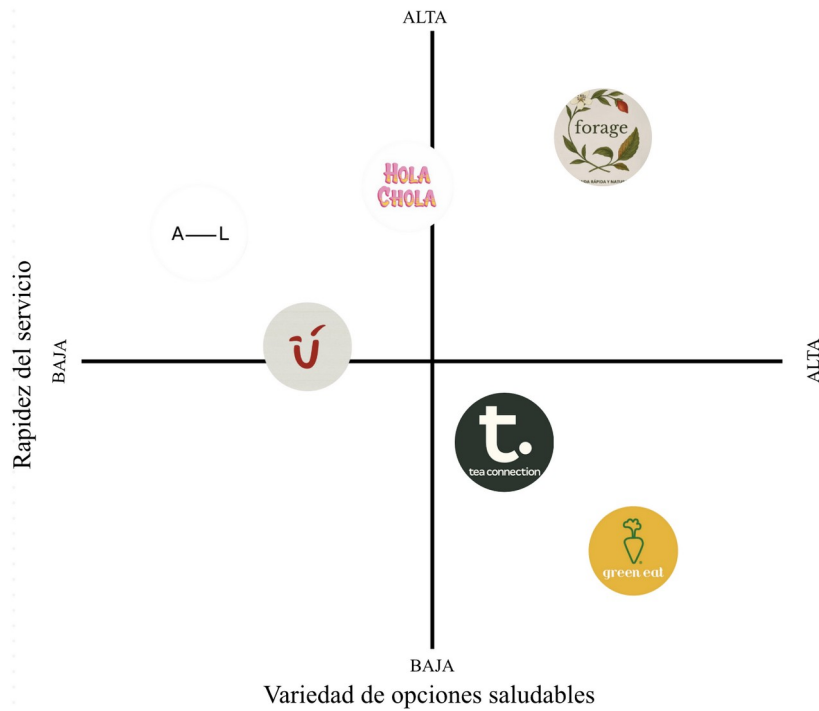
- Alianzas estratégicas: Establecemos acuerdos con gimnasios y universidades, ofreciendo descuentos y fortaleciendo vínculos con comunidades saludables.
- Precios accesibles: Diseñamos opciones económicas y completas, adaptadas a distintos perfiles de clientes.
- Menú flexible y adaptado a diferentes intolerancias alimentarias (sin gluten, sin lactosa, vegano, vegetariano y keto).
- Cambios del menú adaptándonos a los productos de cada estación.
- Compromiso con el medio ambiente.

De este modo, nos adaptamos a distintos perfiles y necesidades de consumo, consolidando nuestra propuesta como una opción innovadora dentro del segmento saludable.

### ***4.3. Posicionamiento***

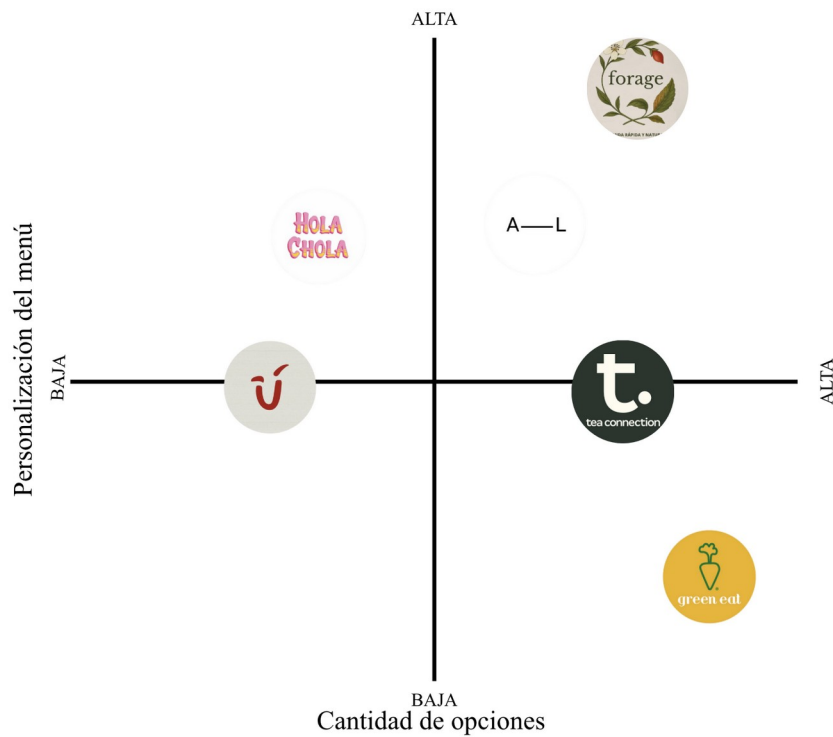
#### **Rapidez del servicio vs Variedad de opciones saludables.**

Nuestro propósito es ofrecer una propuesta que combine velocidad y bienestar. Sabemos que nuestro público busca opciones rápidas sin resignar calidad ni nutrición, por eso diseñamos procesos que garantizan un servicio rápido junto con una amplia variedad de opciones saludables. Este equilibrio nos posiciona como una marca que responde a las exigencias del ritmo de las personas, pero con conciencia sobre la alimentación, el bienestar y la sostenibilidad.



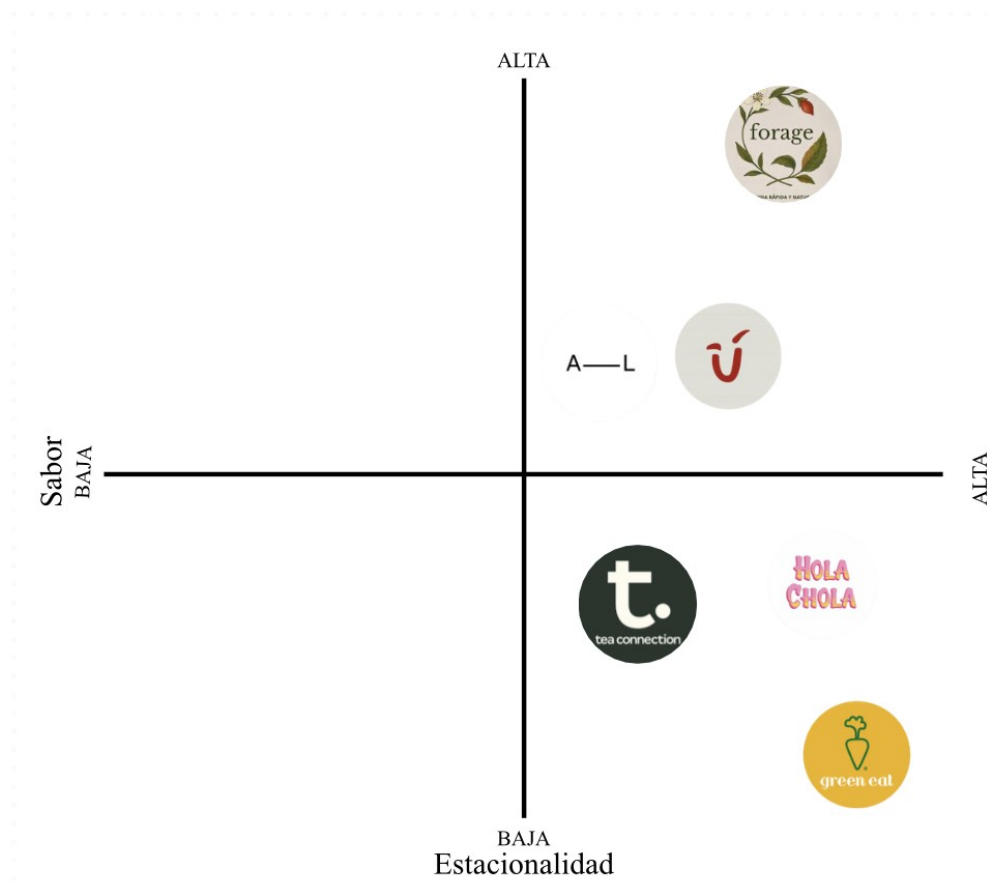
### Cantidad de opciones (variedad) vs Personalización del menú.

En Forage buscamos equilibrar la variedad del menú con la posibilidad de personalizar cada plato, ya que ambos aspectos son importantes para nuestra identidad. Consideramos que contar con múltiples combinaciones permite atraer a públicos nuevos, mientras que ofrecer flexibilidad en la elección de proteínas, guarniciones y toppings nos diferencia por adaptarnos a las necesidades y preferencias individuales (veganos, vegetarianas, sin gluten o sin lactosa). Este eje nos ayuda a posicionarnos entre la variedad accesible y la experiencia personalizada, los cuales son dos valores que definen nuestro enfoque moderno, inclusivo y acercarnos al cliente.



### Sabor vs Estacionalidad.

El equilibrio en los sabores nos permite construir confianza y fidelidad, mientras que la estacionalidad demuestra nuestra conexión con los ciclos de la naturaleza y los productos de temporada. Este balance nos posiciona como una marca confiable, que adapta su carta a las distintas estaciones del año, ofreciendo una propuesta gastronómica auténtica, responsable con el medioambiente y dinámica.



#### 4.4. Estrategias y políticas de Marketing.

- *Producto / Servicio.*

Forage es un restaurante de comida rápida orientado a la alimentación saludable. Nuestro servicio consiste en ofrecer comidas completas, equilibradas y flexibles, preparadas con ingredientes frescos y de temporada, listas para consumir en el local o para llevar.

- Producto: Elaboramos platos con ingredientes de estación, priorizando el sabor y el valor nutricional.
- Menú: Nuestro menú de almuerzo y cena se distingue por su flexibilidad. Los clientes pueden elegir entre cuatro opciones de proteínas y combinarla con alguna de las cuatro guarniciones para armar su plato, con la posibilidad de adicionar alguna de las mismas. Este sistema les permite probar nuevas combinaciones o repetir sus favoritas, siempre adaptándola a sus requerimientos alimentarios.  
Durante el mediodía, se incluyen combos accesibles que incluyen wrap + papas + bebida, una alternativa práctica y económica.  
Por la noche, ampliamos sumando entradas y postres, que invitan a los clientes a elegir a Forage más allá del horario del almuerzo y convirtiendo la experiencia en algo diferente y atractiva.

Nuestra carta de bebidas está disponible durante todo el día, mientras que las opciones de cafetería se ofrecen de 11 a 19. En la cafetería, cada persona puede elegir su bebida eligiendo leche sin lactosa, vegetal o agregando hielo sin costo extra. Además, por la tarde, incorporamos platos diseñados para acompañar las meriendas de nuestros clientes.

- Rapidez: Ofrecemos un servicio ágil que permite disfrutar de comida saludable sin largas esperas, haciendo que comer nutritivo sea fácil y accesible.
  - Transparencia: Nuestra cocina está abierta para que los consumidores puedan observar los procesos, generando confianza, higiene y profesionalismo.
  - Horarios: En Forage acompañamos a nuestros clientes de 11:00 a 24:00, con propuestas pensadas para cada momento del día.
- *Forma de presentación y entrega.*
    - Local (Anexo V): Forage busca crear un ambiente moderno que siga las tendencias actuales y brinde a los clientes una experiencia agradable cada vez que visiten nuestro local. El diseño del espacio adopta un enfoque minimalista, con el uso de plantas naturales y materiales nobles, transmitiendo una sensación de estar en un entorno verde, natural y fresco. Se evita la sobrecarga visual para priorizar un espacio relajado limpio y coherente con la identidad sustentable y saludable de Forage.
    - Packaging: Los envases utilizados son reciclables y compostables, garantizando funcionalidad y entrega óptima del producto. Este tipo de packaging refuerza el compromiso ecológico de Forage y su política de responsabilidad por el medio ambiente. Todos los envases llevan impreso el logo y eslogan de la marca, fortaleciendo su identidad visual y recordando los valores de sostenibilidad y responsabilidad ambiental.
    - Servicio: El cliente ingresa al local y se dirige al mostrador para realizar su pedido, indicando si es para take away o para consumo en el local. Una vez concretado el pedido, se le entrega un comprobante junto con un tótem/pager, que vibrará o emitirá sonido cuando el pedido esté listo. Durante la espera, el cliente se dirige al salón y puede elegir una mesa para aguardar cómodamente y disfrutar del ambiente del local. Cuando la preparación finaliza, el sistema activa el tótem, notificando al cliente que puede acercarse al mostrador a retirar su pedido.
      - Take away: El pedido se entrega cerrado en una bolsa o packaging especialmente preparado para facilitar el transporte y conservar la temperatura.

- **Delivery:** Los pedidos se preparan en el mismo formato que el take away y son entregados al repartidor de la aplicación correspondiente.
- **Consumo en el local:** La comida se presenta en bandeja, permitiendo al cliente llevarla a su mesa y disfrutarla cómodamente. Al finalizar la comida, los residuos pueden disponerse en las estaciones de reciclaje dispuestas en el salón o, según la modalidad del servicio, el personal se encarga de la limpieza de las mesas.
- **Servicio al cliente:** El personal de Forage se caracteriza por ser atento, cordial y capacitado, brindando asesoramiento sobre las combinaciones del menú y las opciones más adecuadas según las preferencias o necesidades alimentarias de cada cliente.

- *Logo.*

El nombre de nuestro emprendimiento es "Forage", que significa buscar comida, provisiones y recursos de la naturaleza. Nos sentimos identificados con este concepto, ya que buscamos lo mejor de la naturaleza y se lo entregamos a nuestros clientes de una manera única y diferente. Consideramos que la estética y la presentación son fundamentales, porque creemos que la comida también entra por los ojos. Por eso, diseñamos un logo y un sistema de branding que reflejan nuestros valores y nuestra propuesta, con un enfoque natural, estético y simple.

En nuestro packaging (*Anexo VI*) comunicamos el eslogan de la marca, reforzando la identidad visual. Además, todos nuestros envases son compostables, llevando impreso transmitiendo coherencia y compromiso, alineado con nuestra filosofía sustentable.

Diseñamos stickers exclusivos (*Anexo VII*) para nuestros clientes, con el objetivo de incrementar la visibilidad y el posicionamiento de la marca. Cada sticker refuerza nuestra identidad visual y crea un vínculo directo con quienes disfrutan de Forage, convirtiéndose en un recordatorio atractivo de nuestra propuesta. Además, desarrollamos un personaje propio que refuerza nuestra identidad y nos permite generar una conexión más cercana y memorable con nuestros clientes.

El listado de nuestra línea de productos ofertados (*Anexo VIII*), con sus respectivos precios y nuestra página online (*Anexo IX*), se encuentran desarrollados en los anexos correspondientes.

- *Paleta de colores.*

La paleta cromática de Forage expresa equilibrio entre naturaleza y modernidad donde cada tono ha sido elegido para reforzar la esencia de nuestra propuesta.

- Verdes: Representan frescura y el origen natural de los alimentos, los cuales transmiten sostenibilidad.
- Beige y neutros: Aportan claridad y pureza, los cuales reflejan confianza y transparencia.
- Bordó: Brinda calidez, profundidad y elegancia. Este color nos genera cercanía y sensación de hospitalidad con nuestros clientes.



#f3ece0

#6d6932

#3e421d

#bcb498

#a7391a

- ***Políticas de Precio:***

Nuestra estrategia de precios se basa en la “penetración de mercado” ya que nuestro objetivo es lograr una rápida participación y posicionamiento. Para ello, lanzamos nuestros productos a un precio más bajo que la competencia, aumentando así la visibilidad y el volumen de ventas.

Precio introducción de mercado: Durante el periodo inicial, ofrecemos precios más accesibles que el promedio del mercado, para que nuestros clientes perciban un alto nivel de calidad a un precio conveniente. Esto facilita la decisión de compra y nos posiciona como una alternativa atractiva frente a la competencia. Una vez que nuestros clientes experimenten la calidad y frescura de nuestra propuesta, buscamos fomentar la fidelidad y el hábito de consumo, permitiendo luego una transición gradual hacia precios de valor que reflejen la verdadera experiencia Forage.

Precios promocionales de lanzamiento: Implementamos ofertas especiales como 2x1 en bebidas durante la primera semana y menús exclusivos con un 15% de descuento en efectivo. Además, para generar interacción con el público, ofrecemos una recompensa (*Anexo X*) por completar una encuesta, aplicada exclusivamente para consumo en el local.

Precios alianzas estratégicas: Aplicamos descuentos vinculados a alianzas con gimnasios y billeteras virtuales, brindando a nuestros clientes un 10% de descuento para consumo en el local. Esta acción nos permite llegar a un público que valora la alimentación saludable, fortaleciendo al mismo tiempo la fidelización.

Precios combo: Para atraer y fidelizar al público que trabaja o estudia en la zona, desarrollamos combos de menú que incluyen plato con bebida natural a un precio más bajo que por separado. Estos combos estarán disponibles tanto para consumo en el local como para take away, ofreciendo una opción práctica, nutritiva y económica.

- ***Políticas de Distribución.***

Ubicación (*Anexo XI*): [Excelente Local a Estrenar - Apto Gastronomía, Capital Federal - Zonaprop.](#)

Nos encontramos en Ramallo 1720, Núñez - Capital Federal, una zona considerada céntrica o semi-céntrica de la ciudad. Elegimos este lugar por su estrategia geográfica, ya que en su alrededor se encuentran varias oficinas, gimnasios y clubes, instituciones educativas, espacios residenciales, lo que nos permite llegar fácilmente a nuestro público objetivo.

Nuestro restaurante está dirigido a personas que buscan un servicio ágil, especialmente durante el mediodía, cuando los tiempos para comer son más reducidos, pero que desean alimentarse de forma saludable, nutritiva y satisfactoria para mantener su bienestar diario.

La elección de una calle transitada tanto por peatones como por vehículos favorece a la visibilidad de nuestra marca, funcionando como publicidad natural. De esta manera, quienes pasan por el frente pueden conocer nuestro concepto, el menú y las promociones, lo que aumenta la posibilidad de atraer a nuevos clientes.

En cuanto al servicio del delivery, nuestra ubicación facilita la logística de despacho de pedidos a través de las aplicaciones, permitiendo optimizar los tiempos de entrega y reducir costos operativos.

Canales de distribución:

En Forage trabajamos con tres modalidades de servicio dentro de una cadena corta de distribución, priorizando el contacto directo entre nosotros y nuestros clientes:

- Consumo en el local: ofrecemos un ambiente saludable y confortable, con menús digitales y físicos que favorecen un mayor ticket promedio y la fidelización mediante atención personalizada.
- Take away: orientado a quienes buscan rapidez, con menús listos o personalizables que se adaptan a los tiempos y necesidades de cada cliente.
- Delivery: gestionado a través de aplicaciones como “PedidosYa” o “Rappi”, lo que nos permite ampliar nuestro alcance y acercar nuestra propuesta a un público más amplio sin perder la calidad ni la frescura de nuestros productos.

- Políticas de Promoción, Comunicación y Lanzamiento (Anexo XII):

Desarrollaremos una estrategia integral de promoción, comunicación y lanzamiento que combine acciones en canales online y offline, con el objetivo de llegar de manera efectiva a nuestro público objetivo, compuesto principalmente por jóvenes, estudiantes y profesionales que valoran la practicidad y la alimentación saludable.

Publicidad online y redes sociales:

- Lanzaremos campañas en redes sociales como Instagram y TikTok, dirigidas a nuestro público objetivo, destacando la practicidad del servicio y la diversidad de productos del menú.
- Generaremos contenido atractivo y dinámico, incluyendo reels del “detrás de escena” de la producción y de la remodelación del local, recomendaciones de consumo y comunicación de nuestros valores de marca.
- También, impulsaremos contenido generado por los usuarios (UGC) para fortalecer la confianza y crear comunidad en torno a Forage.

- Publicidad offline y relaciones públicas:

- Estableceremos alianzas estratégicas con gimnasios, universidades y coworkings de la zona, ofreciendo descuentos exclusivos para atraer nuevos clientes.
- Realizaremos colaboraciones con influencers, nutricionistas, deportistas y health coaches, reforzando nuestra imagen de marca saludable e innovadora.
- Además, implementaremos acciones de marketing de fidelización, como un programa de recompensas (por ejemplo: cada 5 cafés, uno gratis) para estimular la recompra y fortalecer el vínculo con nuestros clientes.

- Marketing de contenidos:
- Publicaremos de manera periódica contenidos sobre alimentación consciente, hábitos saludables y fotos de los platos del menú, junto con imágenes del día a día en el local, fortaleciendo así nuestra identidad como referente del estilo de vida saludable.
- Aplicaremos encuestas digitales de satisfacción para ajustar la propuesta en función de la experiencia real de nuestros clientes.

*Estrategias de lanzamiento:*

*Pre-lanzamiento:*

- Crearemos expectativa en redes sociales mediante una campaña de storytelling, mostrando el proceso de creación del negocio y la remodelación del local.
- Difundiremos teasers del menú y promociones exclusivas para los primeros clientes, incentivando la curiosidad e interés.

*Lanzamiento:*

- Organizaremos un evento de inauguración con degustaciones, presencia de influencers e interacción directa con nuestros primeros clientes.
- Llevaremos a cabo campañas de visibilidad en Instagram y TikTok, reforzando nuestro concepto de comida rápida, casual y saludable.

*Post-lanzamiento:*

- Buscaremos consolidar la comunidad digital a través del contenido generado por los usuarios (UGC) y dinámicas interactivas en redes sociales.
- Implementaremos acciones de fidelización y un seguimiento constante de la satisfacción del cliente, ajustando nuestra propuesta según las devoluciones recibidas.

Los valores proyectados a tres años se encuentran detallados en (*Anexo XIII*).

## **5. PLAN DE OPERACIONES**

### ***5.1. Estandarización y determinación de la oferta.***

(*Anexo XIV*)

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

Para calcular nuestra capacidad de carga de trabajo, consideramos la capacidad del salón y la rotación de las sillas. Con estos datos, determinamos que podemos atender hasta 180 comensales diarios, distribuidos en los tres turnos (almuerzo, merienda y cena), aplicando un 30% de ocupación real, dentro del cual contemplamos también la demanda proveniente del servicio de delivery y take away. Esto equivale a unos 14 comensales por rotación.

Esta demanda puede ser cubierta eficazmente, ya que contamos con 10.800 minutos semanales destinados a la producción, a cargo de nuestro personal de cocina, conformado por el jefe de brigada, tres ayudantes de cocina y un ayudante de pastelería. Esta estructura nos asegura la capacidad necesaria para sostener la oferta prevista y mantener la calidad en cada servicio.

CANTIDAD DE PORCIONES EN 1 JORNADA DE TRABAJO	
MINUTOS QUE TRABAJA 1 EMPLEADO	480
MINUTOS QUE TRABAJAN TODOS LOS EMPLEADOS	2400
MINUTOS DE TIEMPO MUERTO Y MERMA (25%)	600
TIEMPO TOTAL DE TRABAJO	1800
MINUTOS POR PORCIÓN	10,00
CANTIDAD DE PORCIONES EN 1 JORNADA DE TRABAJO	180

CAPACIDAD SALÓN (pax)	ROTACIÓN	CAPACIDAD AL 100% DE OCUPACIÓN	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	TOTAL EN SALÓN	TOTAL POR TURNO
46	12	552	30,00%	166	14

DELIVERY	
	14

### 5.3. Dotación de empleados.

- Organigrama (*Anexo XV*) de Forage y descripción de los principales puestos.
- Estimación de la cantidad de personal por área y turno (*Anexo XVI*).

Gerente de local (1): Persona encargada de supervisar nuestro establecimiento diariamente asegurando la experiencia de los clientes, como así también garantizar la rentabilidad de Forage mediante control de costos, inventarios de salón y gestión del personal. Además, se encargará de contratar al personal de salón, realizar los pedidos de papelería y vajilla. Contratación y capacitación de equipo de salón.

Jefe de cocina (1): Encargado de llevar adelante la cocina y diseñar el menú según estacionalidad junto con nutricionista. Control de inventarios de cocina y orden de pedido de mercadería faltante. Recepción y control de mercadería según orden de pedido, factura A y remito. Verificar integridad del paquete, temperatura y gramaje. Contratación y capacitación de equipo de cocina. Negociación con proveedores que abastecen al establecimiento. En el servicio se ocupará de llevar a cabo preparaciones previas pero también de realizar los pedidos de los clientes.

Ayudante de salón (1): Tareas como limpiar y ordenar las mesas cuando el cliente deja el establecimiento. Atender inquietudes de los clientes y manejo de quejas. Realizar café según pedido durante el horario de venta del mismo. Control de inventario de papelería y vajilla al finalizar el servicio. Tomar orden en caja y cobrar cuando sea necesario. Al finalizar el servicio dejar limpio y ordenado, con lo necesario para el día siguiente.

Ayudante de cocina (3): Encargado de realizar las preparaciones previas al servicio y de preparar las comandas al momento en que ingresan. Realizar inventarios de stock de materia prima y de productos ya cocidos que serán

necesarios para el servicio. Al finalizar el servicio deberán limpiar el establecimiento y dejar ciertos ingredientes preparados para el día siguiente.

Ayudante de pastelería (1): Tareas de preparación y elaboración, como mise en place de ingredientes, stock de productos para vender. Se encargará de la sección de postres y meriendas del local. Mantener limpias y ordenadas las máquinas a utilizar y sector de trabajo. Verificación de calidad de materias primas y stock de ingredientes de pastelería.

Cajero (2): Encargado de manejar la caja registradora, procesar pagos en efectivo y tarjeta. Al finalizar el servicio, realizar el arqueo de caja y controlar el saldo. Tomar la orden de los clientes y explicar cómo funciona en servicio y menú en caso de ser necesario. Asegurarse del orden y limpieza del sector de la caja y del establecimiento durante y al finalizar el servicio. Realizar cafés en caso de ser necesario durante el horario de venta del mismo.

Barista (1): Encargado de realizar los cafés y bebidas para el servicio. Deberá realizar la mesa antes del servicio de hielo, jugos naturales, preparar la estación de café. En caso de ser necesario deberá asistir en la caja tomando los pedidos de los clientes. Mantener la estación de café limpia. Reponer al cierre del servicio los insumos necesarios para el take away o delivery de bebidas.

Esquema de horario quincenal (Anexo XVII).

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

- POE de Reclutamiento, Selección e Inducción (Anexo XVIII).
- POE del Programa de Entrenamiento Periódico (Anexo XIX).

#### **5.5. Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Paramentos e Instalaciones.**

- Listado valorizado, detallado y justificado de Equipamiento e Instalaciones (Anexo XX).
  - **Layout y Flujo (Anexo XXI).**

Diseñamos una distribución del espacio que nos permite trabajar de manera ordenada y eficiente. Por un lado, se encuentra el área de operaciones, donde realizamos la producción y la elaboración de los platos durante el servicio. En esta zona se encuentra la cocina con todo el equipamiento necesario, la zona de lavado, un sector de depósito de materias primas, donde se almacenan según los requerimientos de cada producto, el depósito de productos de limpieza y área de residuos. También contamos con un vestuario con lockers y baño para nuestro personal.

Esta organización nos permitirá facilitar el trabajo, evitar la congestión y prevenir accidentes de contaminación cruzada. El área operativa está conectada directamente con el mostrador y caja, lo que agiliza la entrega de los productos al cliente.

Por otro lado, el salón cuenta con una parte interna y otra externa, equipadas con diversas mesas, ofreciendo comodidad y una experiencia agradable. En el mismo encontraremos baños exclusivos para los clientes.

- *Flujo (Anexo XXII).*

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

POE Recepción de Mercadería (*Anexo XXIII*).

POE Almacenamiento de Materia Prima (*XXIV*)

POE Limpieza y Gestión de Residuos (*Anexo XXV*).

POE Servicio / Atención al Cliente (*Anexo XXVI*).

## **5.7. Determinación de Proveedores Esenciales. (*Anexo XXVIII*)**

No hemos determinado proveedores esenciales, ya que todas las materias primas que utilizamos cuentan con múltiples proveedores disponibles capaces de satisfacer la demanda requerida. De esta manera, reducimos la dependencia de un solo proveedor y aseguramos la continuidad operativa ante posibles variaciones de precios o disponibilidad.

# **1. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN Y CRONOGRAMA.**

## **6.1. Resumen Explicativo de Tiempos:**

Nuestro proyecto presenta una duración total aproximada de 174 días efectivos de trabajo, distribuidos en las siguientes fases:

Fase I: Pre apertura (134 días estimados):

Esta fase consume la mayor parte del tiempo, ya que nos enfocamos en consolidar la base legal y física del negocio.

- Aspectos legales y constitución de la sociedad: Realizamos tareas como el registro de marca (7 días) y los trámites de constitución de la sociedad, los cuales requieren una gestión urgente y son fundamentales para el inicio del proyecto. Estas actividades las iniciamos en simultáneo con el diseño arquitectónico.
- Infraestructura y acondicionamiento: La obra de acondicionamiento (20 días) representa la tarea de mayor duración continua, por lo que planificamos en paralelo la contratación de personal (5 días) y la compra de equipamiento (5 días) para evitar retrasos en la instalación.

- Desarrollo de producto: Finalizamos esta fase con el armado de recetas (8 días) y las pruebas del menú (5 días), actividades que definen nuestra oferta gastronómica y que solo pueden completarse una vez instalada la infraestructura de la cocina.

Fase II: Lanzamiento (9 días estimados):

Esta fase es de alta intensidad, concentrada en la ejecución y el feedback inmediato. Durante este periodo, damos importancia a la recopilación de datos post - apertura, siendo el feedback del servicio (4 días) es la tarea de mayor peso para ajustar y optimizar la operación.

Fase III: Primeros meses operativos (31 días estimados):

Esta fase se caracteriza por una actividad cíclica de control y ajuste continuo. Las tareas de mayor recurrencia y duración son el control de costos y ventas y la comunicación en redes sociales, que realizamos cada 7 días. Estas acciones reflejan nuestro enfoque hacia la sostenibilidad financiera y la gestión activa de la visibilidad de la marca durante los primeros meses post-apertura.

**6.2. Gráfico de Gantt** (*Anexo XXIX*).

**2. PLAN ECONÓMICO FINANCIERO.** (*Anexo XXX*)

7.1. Análisis de Inversión Inicial: (*Anexo XXXI*)

7.2. Proyección de Ventas: (*Anexo XXXII*)

7.3. Análisis de Costos Operativos: (*Anexo XXXIII*)

7.4. Determinación del Punto de Equilibrio: (*Anexo XXXIV*)

7.5. Flujo de Fondos Proyectado: (*Anexo XXXV*)

**7.6. Análisis del Retorno de la Inversión.**

En cuanto al análisis financiero, el objetivo es evaluar la viabilidad económica del proyecto y detectar su capacidad para generar valor en el tiempo. Para ello, utilizamos tres indicadores principales: el valor actual neto (VAN), la Tasa Interna de Retorno (TIR) y el periodo de recupero (Payback). Estos indicadores nos permiten interpretar los resultados obtenidos a partir de las proyecciones de flujos de caja y comprender la rentabilidad real del negocio.

La inversión inicial total que proyectamos para el desarrollo del emprendimiento es de USD 196.999,40. De este monto, la mayor proporción está destinada al equipamiento de cocina, al mobiliario y acondicionamiento del

salón y a actividades tales como generación de marca, licencias y capital de trabajo.

Esta distribución responde a una planificación estratégica que busca garantizar la eficiencia operativa y ofrecer una experiencia confortable y cuidada al cliente desde la apertura.

En relación con las proyecciones de ventas, estimamos un crecimiento sostenido durante los tres primeros años de operación. En el primer año, los ingresos alcanzan los USD 284.699; en el segundo año, los USD 413.185, y en el tercero, los USD 512.319.

Este comportamiento proyectado refleja una evolución positiva del negocio, impulsada por la consolidación de la marca y la optimización progresiva de los procesos internos.

En cuanto al CAPEX, monto de dinero que la empresa se reserva para mantener y renovar los activos fijos. En el caso de Forage, este valor se estimó considerando el equivalente a dos meses de gastos fijos, con el fin de asegurar la operación del restaurante y la disponibilidad de recursos para eventuales mejoras o reposiciones. Este monto de dinero está conformado por USD 3.000

Además, observamos una mejora significativa en la rentabilidad: el margen neto crece del 2,73% en el primer año al 27,51% en el año tres, alcanzando un beneficio neto estimado de USD 140.937,96. Esto demuestra que el negocio tiene un efecto de escala favorable, donde el aumento de ventas permite absorber los costos fijos y mejorar la rentabilidad general.

En cuanto al Valor Actual Neto (VAN), nos permite medir la rentabilidad absoluta del proyecto en términos de valor presente, comparando la inversión inicial con la suma de los flujos de cajas futuros descontados de una tasa determinada. La tasa exigida al proyecto es del 5%, correspondiente al costo de oportunidad para proyectos gastronómicos de riesgo medio.

El resultado fue de un VAN positivo de USD 34.425,24, lo que significa que el proyecto genera valor y supera el rendimiento mínimo esperado. Esto implica que, una vez descontados los flujos futuros no solo se recupera la inversión inicial, sino que además produce un excedente equivalente al valor actual. Por lo tanto, podemos concluir que el proyecto es financieramente rentable, y ofrece un retorno atractivo para los inversionistas.

La tasa interna de retorno (TIR) le permite al inversionista conocer el rendimiento porcentual del proyecto, es decir, la tasa de descuento que iguala a cero el VAN. En este caso, se obtuvo una TIR del 12,05%, la cual supera

ampliamente la tasa de exigibilidad del 5%. Esto refleja que el proyecto genera un rendimiento superior al costo del capital invertido, lo que reafirma su viabilidad económica.

El Payback, permite brindarle a los inversionistas en qué momento se recupera la inversión inicial a través de los flujos netos de caja. En el caso de Forage, el punto de recuperación se alcanza en el sexto mes del tercer año. Esto significa que a partir de ese momento el proyecto comienza a generar ganancias netas, luego de haber recuperado por completo la inversión inicial.

A partir de este análisis, concluimos que Forage es un proyecto económicamente viable, rentable y sostenible. El VAN positivo y la TIR del 12,05%, demuestra que el negocio genera valor y ofrece un rendimiento superior al costo del capital. Además, el payback en el sexto mes del tercer año confirma una recuperación rápida de la inversión, respaldada por un flujo de caja estable y márgenes crecientes.

### **3. Conclusiones y Recomendaciones.**

Lo que nació como una simple idea se convirtió en una verdadera oportunidad, gracias a las herramientas adquiridas a lo largo de la carrera pudimos aplicarlas de manera integral en cada etapa del proyecto. Lo que nos permitió concluir que Forage es un emprendimiento viable, rentable y alineado con las tendencias gastronómicas actuales.

Los estudios de pre-factibilidad, el análisis de la competencia, la evaluación del entorno y las proyecciones financieras dan como resultado que el concepto fast casual saludable, encuentra una demanda creciente y sostenida, especialmente en la zona geográfica elegida para su implementación.

Desde una perspectiva financiera, las proyecciones muestran un crecimiento progresivo de ventas, un margen neto que mejora a lo largo de los años de proyección y un recupero total de la inversión inicial en el mes seis del tercer año, respaldada por un VAN positivo y una TIR superior a la tasa de exigibilidad. Estos resultados confirman que el modelo es económicamente sólido y capaz de generar valor en el tiempo. Además, la estructura operativa planteada, la estandarización de los procesos y la capacidad de las instalaciones, aseguran una operación eficiente y escalable.

Sin embargo, el proyecto también presenta desafíos clave que deberán ser gestionados para garantizar la sostenibilidad del negocio. Entre ellos, se destaca la necesidad de mantener un menú estacional sin perder coherencia nutricional ni accesibilidad, la gestión de la alta carga operativa y la importancia de sostener una experiencia homogénea en un mercado con fuerte competencia tanto directa

como indirecta. Asimismo, la percepción de la comida saludable como costosa requerirá estrategias de comunicación y pricing consistentes para posicionarnos como una alternativa accesible sin comprometer la calidad.

En cuanto a los próximos pasos, planificamos el avance en tres ejes principales:

- Corto plazo: Optimizar procesos post-apertura, fortalecer la comunicación digital y consolidar nuestras alianzas estratégicas con gimnasios, oficinas y universidades para aumentar la recurrencia. Gestionar la venta de productos propios.
- Mediano plazo: Ampliar la oferta nocturna y desarrollar un programa de fidelización que potencia la recompra. La apertura de un centro de producción propio para mayor estandarización.
- Largo plazo: Evaluar la expansión mediante modelos franquiciables aprovechando la estandarización operativa ya diseñada. Ampliar la carta de productos libres de gluten, mediante la producción propia. Generar nuevas unidades de negocio mediante el formato de venta exclusivo en mostrador para retiro de take- away exclusivamente.

En síntesis, nuestro proyecto presenta una sólida oportunidad de negocio que responde a una demanda existente y en expansión, con fundamentos operativos, económicos y estratégicos que respaldan su ejecución. Al mismo tiempo, nos permitió, como futuras Licenciadas en Gastronomía, demostrar nuestra capacidad para aplicar los contenidos de la materia en el diseño, análisis y planificación integral de un emprendimiento real, reconociendo tanto sus oportunidades como los desafíos que implica llevarlo adelante en el contexto actual.

## ANEXOS

### ANEXO I: Marco legal y habilitaciones.

Para la apertura y funcionamiento de un local gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se deben cumplir con ciertos requisitos para la habilitación y registro que garantizan la legalidad, seguridad e higiene de la actividad.

En el ámbito nacional, se debe inscribir ante la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA) gestionando la clave fiscal, CUIT, declarando el domicilio físico fiscal y electrónico. Además, deben registrarse en los impuestos que corresponde (IVA, IIGG y Seguridad Social) y también definir su régimen impositivo (Monotributista o Responsable Inscripto), además de implementar facturación electrónica e inscribirse en el registro de empleadores con su respectiva rúbrica de libros contables.

En caso de construirse como sociedad, se requiere la constitución de una SRL la cual es elaborada por un abogado y certificada por un escribano, y luego registrada en la Inspección General de Justicia (IGJ) para que otorgue la autorización legal para operar. El trámite incluye la homologación del estatuto, la publicación del edicto en el Boletín Oficial y el depósito del capital social inicial en el Banco Nación.

En cuanto a la habilitación del local, la Agencia Gubernamental de Control (AGC) del Gobierno de la Ciudad, requiere ser verificado previamente por este organismo, que el inmueble se encuentre en una zona apta para la actividad gastronómica. Los locales de hasta 200 m<sup>2</sup> pueden tramitar la habilitación express, se debe presentar planos, documentación del local y certificaciones técnicas.

Por otro lado, tiene que presentar el certificado de aptitud ambiental, instalaciones eléctricas y gas aprobadas por profesionales matriculados, junto con el registro de prevención contra incendios. Una vez realizada la inspección técnica y que se verifique el cumplimiento de las condiciones de infraestructura, seguridad, higiene, ventilación y accesibilidad, se otorga la habilitación final y el acceso al libro de inspecciones digitales. Todo personal que manipule alimentos debe poseer el carnet de manipulador emitido por el AGC, el cual tiene validez de tres años.

En el nivel municipal es necesario tramitar ciertos permisos, como atención publicitaria (para carteles desde la vía pública), el espacio de carga y descarga de mercadería, certificado de conservación de fachadas el cual es obligatorio para garantizar la seguridad estructural de los edificios. También se requiere la inscripción en el registro de generadores de residuos sólidos urbanos y de aceites vegetales usados (AVUs). Estos requisitos son de carácter gratuito.

En cuanto a habilitaciones complementarias, se requiere la inscripción al Registro Nacional de Productos Alimenticios. Asimismo, la presentación de informes bromatológicos es obligatoria ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHYSA), que certifica la

calidad e inocuidad de los alimentos producidos. El local debe contar con un certificado contra incendios vigente, que garantice que las instalaciones cumplen con la normativa correspondiente.

Respecto a la registraci3n laboral, el empleador debe inscribir a su personal en el sistema de ARCA y por consecuencia, en ANSES para el reconocimiento de aportes jubilatorios, obra social y asignaciones familiares. Adem1s, debe registrarse en el sindicato UTHGRA, que abarca a todos los trabajadores del rubro gastron3mico, y contratar a una aseguradora de riesgo de trabajo (ART) para dar cobertura ante accidentes o enfermedades laborales. Por otro lado, la empresa debe inscribirse en AGIP para los ingresos brutos, un impuesto provincial aplicado sobre la facturaci3n de toda la actividad econ3mica en la Ciudad de Buenos Aires.

Finalmente, estas habilitaciones y registros garantizan que el local funcione de manera correcta y segura, cumpliendo con las normativas vigentes tanto a nivel nacional, provincial y municipal.

***ANEXO II: Constituci3n de SRL.***

Presidencia Roque Sáenz Peña - Chaco, a los 30 días del mes de Septiembre del año 2025.

**Sra. Martina Victoria Ravetti Caminero**

De conformidad con lo conversado, en mi carácter de abogada perteneciente al ESTUDIO JURÍDICO MALDONADO ofrezco la presente propuesta de honorarios profesionales para la confección del contrato de sociedad comercial para "FORAGE", ubicado en Ramallo N° 1720 – Núñez, CABA que Ud. requiere, bajo las siguientes condiciones:

1. Se pacta como retribución la suma equivalente a un (1) Salario Mínimo Vital y Móvil (\$322.000 a la fecha), vigente al momento del efectivo pago.
2. El pago deberá efectuarse en forma íntegra y al momento de la entrega del contrato debidamente redactado, salvo acuerdo distinto por escrito.
3. Todos los gastos que pudieran generarse con motivo de la gestión encomendada (tales como tasas, certificaciones, inscripciones, legalizaciones, copias, traslados, etc.) serán a exclusivo cargo del cliente, no encontrándose comprendidos en la presente propuesta.
4. La obligación profesional comprende la confección y entrega del instrumento societario conforme a la normativa aplicable y a las pautas brindadas por el cliente, sin incluir posteriores diligenciamientos registrales, trámites administrativos o judiciales, salvo que se acuerde de manera expresa y por separado.
5. En caso de aceptar la presente propuesta, ruego tenga a bien devolver copia firmada en señal de conformidad, lo cual importará plena aceptación de las condiciones aquí establecidas.

Sin otro particular, saludo a Ud. con distinguida consideración.

Firma: \_\_\_\_\_

Aclaración: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_



Dra. Josefina Maldonado  
ABOGADA  
P. 10357 Fº 39 Tº XXIII

Presidencia Roque Sáenz Peña - Chaco, a los 30 días del mes de Septiembre del año 2025.

**Sra. Martina Victoria Ravetti Caminero**

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. a fin de poner en conocimiento la presente propuesta de honorarios profesionales para asesoramiento jurídico empresarial en forma mensual, conforme lo conversado oportunamente, sujeto a las siguientes condiciones:

1. Los honorarios profesionales se pactan en la suma de pesos setecientos mil (\$700.000) por mes.  
Los mismos serán ajustados semestralmente en forma automática en función de la evolución del IPC, a fin de mantener la razonabilidad y proporcionalidad de la retribución profesional en el tiempo.
2. El monto indicado comprende la atención integral de consultas, redacción y/o revisión de documentación jurídica habitual, como así también el asesoramiento preventivo en las distintas áreas legales vinculadas a la operatoria de la empresa.
3. Quedan expresamente excluidos del monto convenido los gastos y erogaciones que eventualmente correspondan a trámites, diligenciamientos, certificaciones, tasas, aranceles registrales o judiciales, los cuales serán afrontados por el cliente en forma directa.
4. El servicio se prestará de manera continua durante el período contratado, pudiendo renovarse automáticamente salvo manifestación en contrario de alguna de las partes.

En caso de resultar de vuestra conformidad, ruego se me haga llegar la aceptación de la presente, a fin de proceder a la instrumentación definitiva del convenio de honorarios correspondiente.

Sin otro particular, saludo a Ud. con distinguida consideración.



Dra. Josefina Maldonado  
ABOGADA  
M.P. 10357 Fº 39 Tº XXIII

**ANEXO III: Gasista matriculado.**

<https://homesolution.net/ar/about/preciosreferencia/gasista>

**Home Solution** [WHATSAPP](#) Precios de referencia Ideas y consejos Regístrate como Prestador [INGRESAR](#)

presupuesto ajustado, por favor inicia una consulta tocando en Solicitar Servicio.

[Inicio](#) / [Precios de referencia](#) / [Gasista](#)

Solo mano de obra. No se incluye costo de materiales.

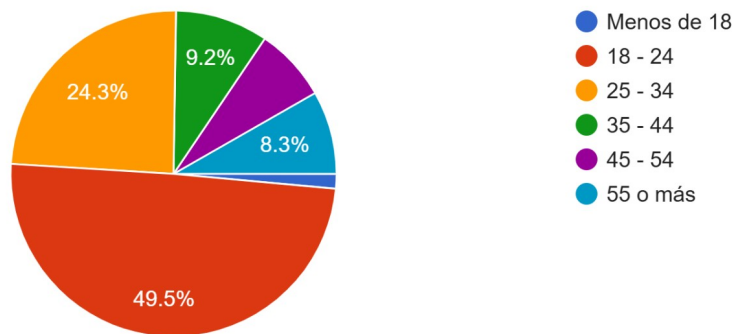
**Gasista** [INICIAR CONSULTA](#)

Servicio	Entre
Instalación de caldera a gas	\$140000.00 \$181500.00
Limpieza preventiva de artefactos	\$55000.00 \$80000.00
Instalación rejillas de ventilación	\$37508.75 \$98300.00
Prueba de hermeticidad	\$33765.00 \$103772.50
Habilitación gas	\$99075.00 \$154047.00
Reconexión a gas	\$96475.00 \$131825.00
Instalación estufa sin salida	\$43020.00 \$75787.50
Instalación estufa tiro balanceado	\$38070.00 \$73577.19
Instalación de calefón a gas	\$75500.00 \$110000.00
Instalación de termotanque a gas	\$46579.62 \$78280.00
Visita de diagnóstico	\$17309.00 \$23601.00

**ANEXO IV: Resultados y conclusiones de la investigación de posibles consumidores.**

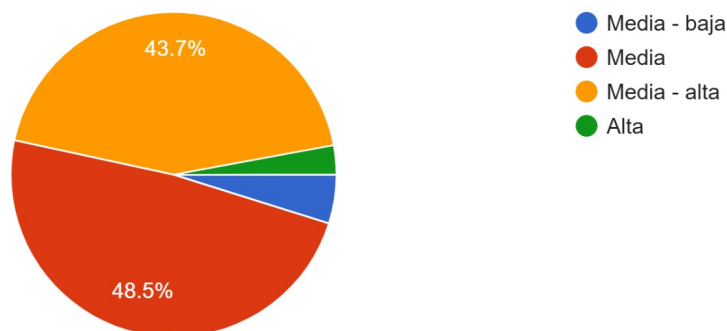
**Edad**

206 respuestas



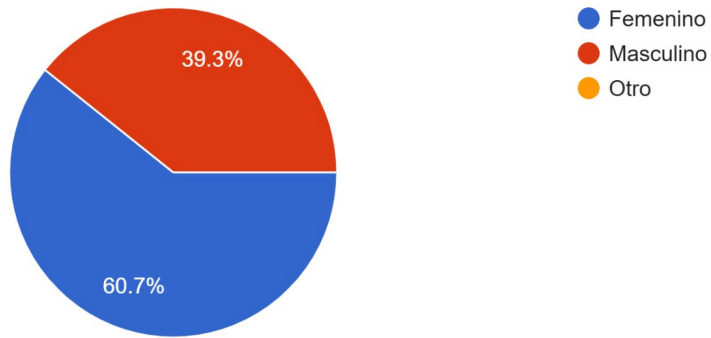
**¿En qué nivel sociocultural consideras que estas?**

206 respuestas



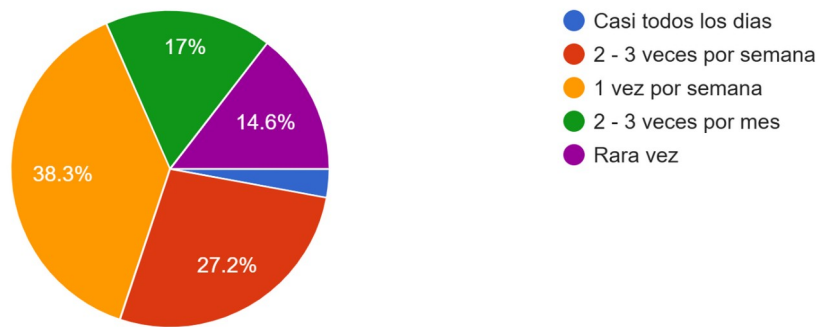
**Sexo**

206 respuestas



**¿Con qué frecuencia comes fuera de tu casa o pedís delivery?**

206 respuestas



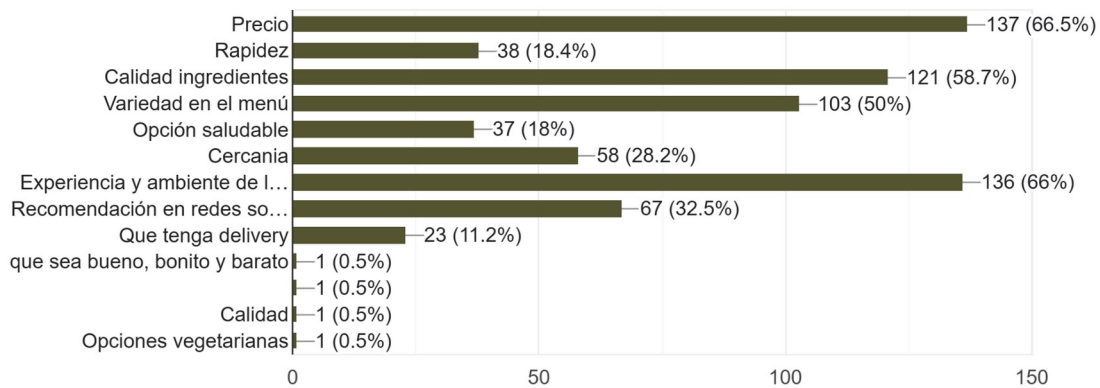
**¿En qué ocasión elegís comer fuera de tu casa?**

206 respuestas



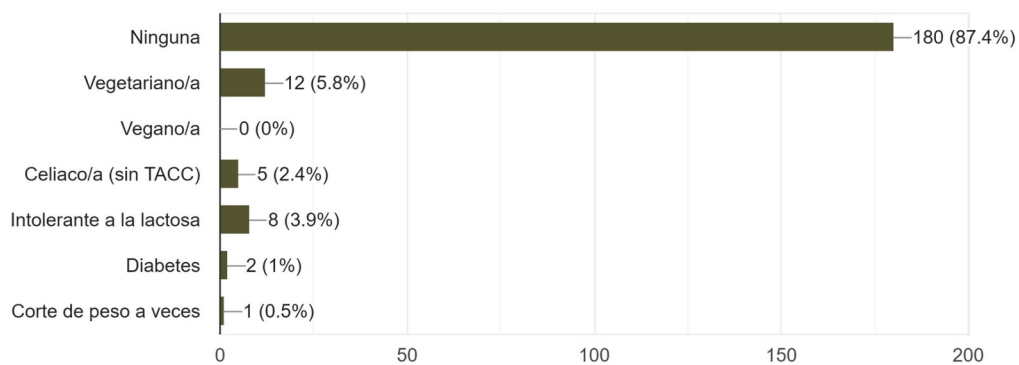
¿Cuáles de estos factores crees que influyen más a la hora de consumir en un restaurante?

206 respuestas



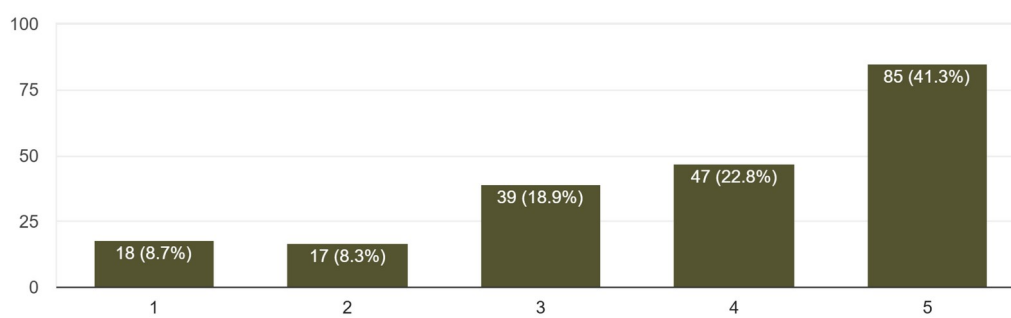
¿Tenes alguna restricción alimentaria?

206 respuestas



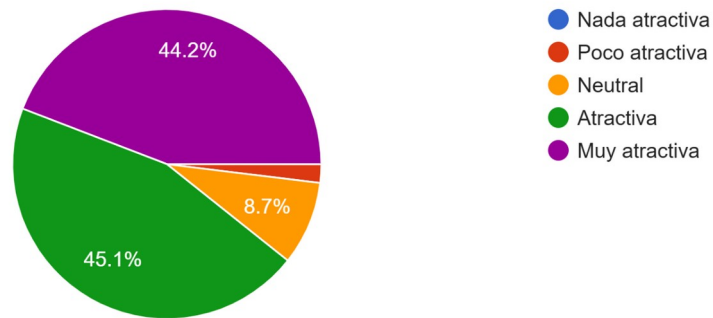
¿Qué tanto valoras que un fast food ofrezca alternativas saludables? (1 poco - 5 mucho).

206 respuestas



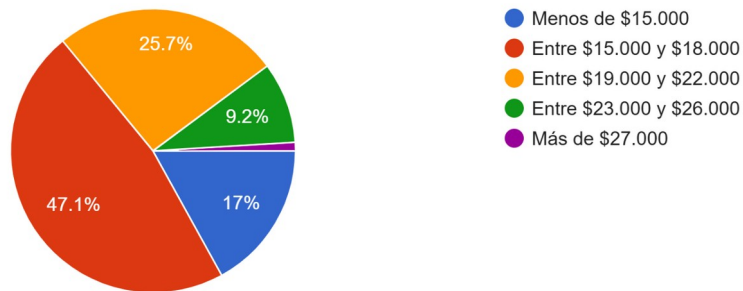
¿Qué tan atractiva te resulta esta propuesta?

206 respuestas



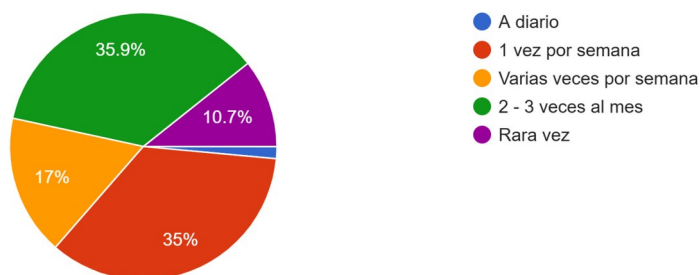
¿Cuánto estas dispuesto a pagar por un menú de mediodía con bebida?

206 respuestas



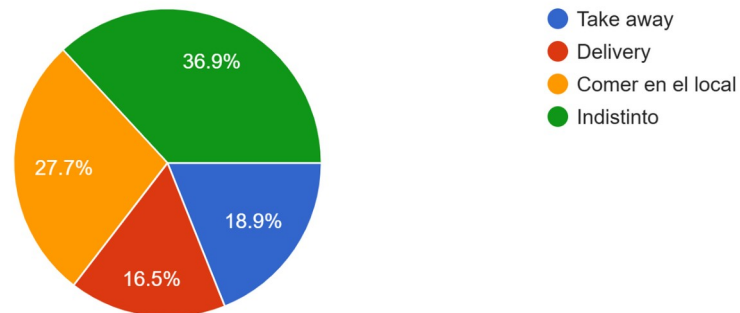
¿Con qué frecuencia visitarías un local como Forage si estuviese cerca de tu casa, trabajo, universidad o club?

206 respuestas



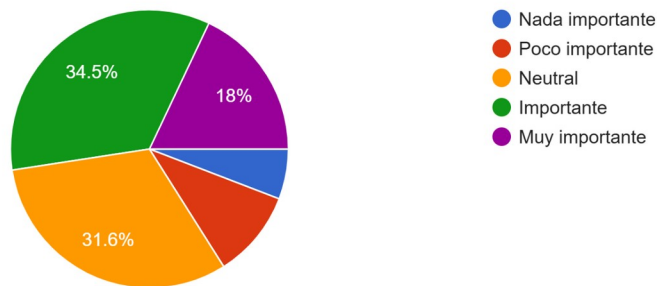
¿Qué formato preferís para consumir este tipo de comida?

206 respuestas



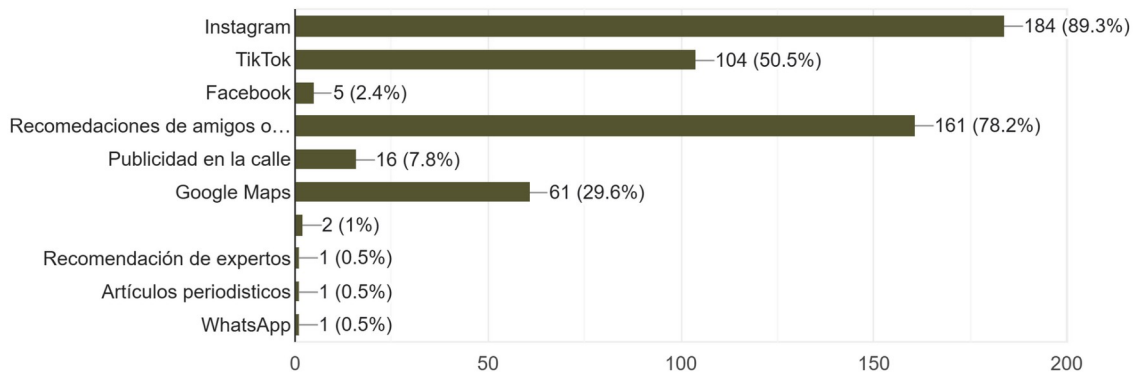
¿Qué tan importante es para vos que el local tenga un enfoque sustentable (reducción de desperdicios, packaging compostable, alianzas con productores locales)?

206 respuestas



De qué formas tendés a enterarte o conocer nuevas propuestas gastronómicas?

206 respuestas



¿Qué sentís que no puede faltar en Forage? Opcional.

Todo lo nombrado y lo que respondi, Según mi criterio, Primero la limpieza en la cocina, luego la desinfección, Ya que no hay higiene , aunque haya cocinera/o, Sino hay una cocinera/o tampoco no sirve sino hay higiene, En caso de la carne la buena cocción es lo mas importante, y si les gustan jugoso o a punto que venga de una carnicería validada por la ANMAT o que sea confiable, para saber tener un buen restaurante y confianza en el ambiente laboral además de los clientes. Ya que principalmente la enfermedad mas común en los chicos es la Escherichiacoli. Con respeto a la comida vegana o vegetariana estoy muy de acuerdo por la falta de variedad y que a veces solo hay disponible milanesa de soja precalentada o de paquete o Ensalada, a veces solo La Cesar, por costumbres que hay que cambiar y me parece excelente su propuesta. Solo que tienen que tener mayor cuidado e importancia en las frutas y verduras , Ya que tienen que estar muy bien lavadas antes de consumir ya que es mejor prevenir que curar. Para mi criterio la ley de las 3 cosas más importantes en un ambiente laboral y más importante en la cocina. Prevención > Riesgos > Peligro = Seguridad y confianza entre ambas partes. Principalmente por los chicos con ese ejemplo. Espero haberte ayudado, me entere por Sofi, Abrazo y éxitos! 🍷  
❤️

---

[1 respuesta](#)

---

Si tu fuerte es el take away o delivery para los que se quieren cuidar/comer mas sano y les da fiaca cocinar, la simplificación y la personalización son 2 cosas claves. Recomendarle cuando y como comer cada opcion esta bueno. Es como cuando tomas vino, si vos me decis para que situación va cada vino, le estas haciendo un favor a la persona de no pensar y consumir en el momento adecuado. Esa diferenciación se nota. Un buen ejemplo esta en IG Truchomeliers. Suertee

---

Opciones accesibles: combos o menús del día a un precio razonable, sin que lo saludable o amigable con el ambiente sea visto como lujo.

---

[1 respuesta](#)

---

Sugerencia para mejorar la encuesta. Es difícil entender la propuesta, no está muy clara. Hay ensaladas? Hay platos calientes? Las imágenes q incluyeron son atractivas, pero no dan mucha cuenta de lo que ofrecería el menú. Es difícil elegir si puedo llevarme la comida o si necesito si o si consumir en el local, si no conozco el menú.

1 respuesta

Usen productos de estación. Si pueden incluir materia prima orgánica pero que tampoco encarezca tanto el producto final. Elegir productos regionales. Utilizar muchas legumbres y cereales no convencionales para como fuente de proteína y vitaminas, además es barato!

1 respuesta

Opciones sin lacteos y sin tacc juntos. Ya que generalmente son productos veganos o sin gluten, pero no los dos juntos. Y principalmente aclarar sin lacteos, ya que no es un impedimento consumir huevos.

1 respuesta

La sustentabilidad, alimentos de cercanía y de época.

1 respuesta

Buena atención al cliente para mí hace una diferencia

1 respuesta

Proponer platos para deportistas, altos en proteínas

1 respuesta

Opciones para comer con la mano estilo sandwich

1 respuesta

Variedad todos los meses , ir cambiando algunos platos para no aburrirme

---

1 respuesta

Buena atención humana y estar en los detalles del servicio

---

1 respuesta

Bebida fresca y natural que acompañe y ambiente tranquilo

---

1 respuesta

Postres saludables como por ejemplo ensalada de frutas.

---

1 respuesta

Un menú ejecutivo que me permita si trabajo cerca tener una buena opción para no llevar cada día una vianda

1 respuesta

Variedad de proteínas, verduras y salsas en los diferentes platos para que sean innovadores y exquisitos

1 respuesta

Fotos en el menú. Es lo que más me gusta a la hora de tener que mirar un menú y elegir que comer.

1 respuesta

Buena atención ,ambientación del lugar y preparaciones con ingredientes poco procesados

1 respuesta

Me gustan las combinaciones agridulces y las propuestas originales. Milanesas de berenjena o de gírgolas para mí siempre son un sí.

1 respuesta

café friooo, algún postrecitoooooo, cosas q te puedas llevar para la semana, capaz mesas cómodas como para compu/libro, wifi

1 respuesta

Comida sana para consumir en un after office que sea fácil de comer, que reemplace unas papas fritas o nachos.

1 respuesta

***ANEXO V: Local.***









HomeByMe



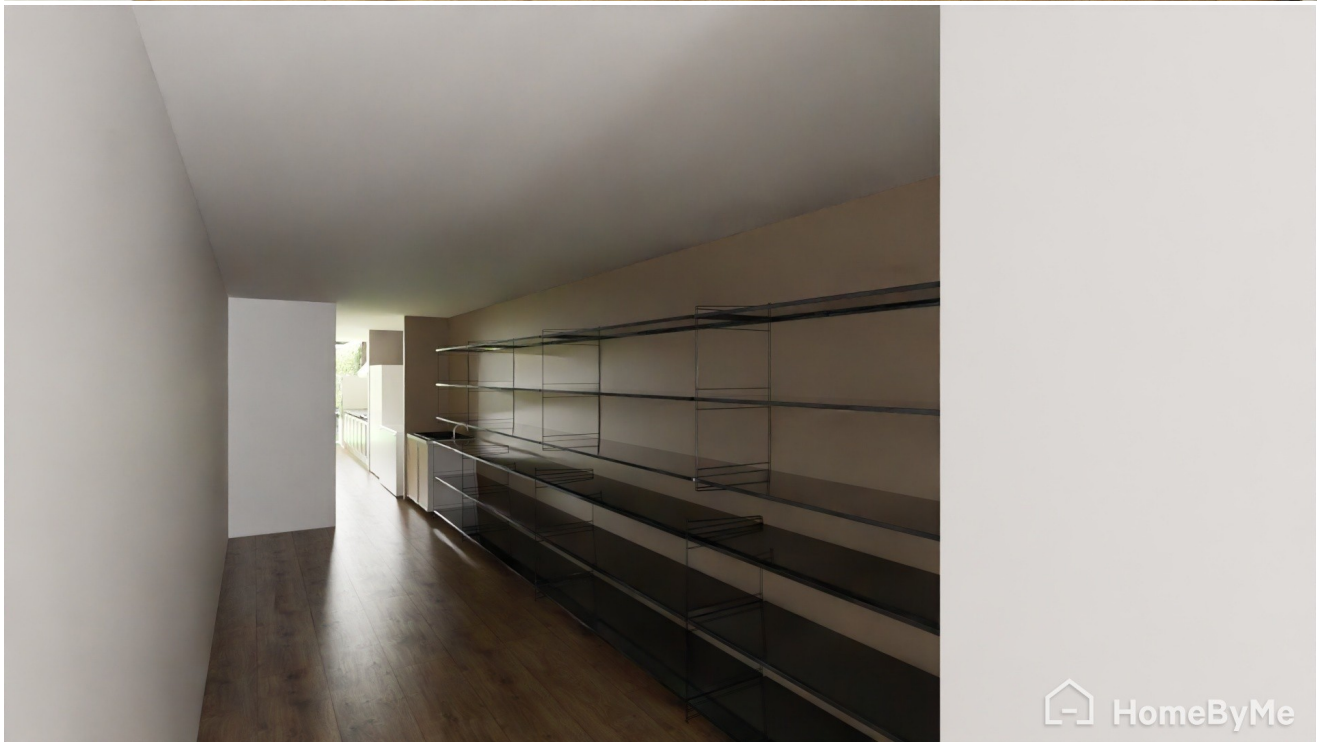
HomeByMe





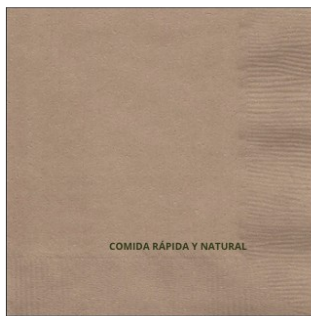








***ANEXO VI: Packaging.***





*ANEXO VII:* Stickers y personaje.





*ANEXO VIII: Menú.*



MENU

## CREA TU PLATO PERFECTO

Combina tu guarnición con la proteína que más te guste

Guarniciones	Proteínas
<p><b>Guarnición 1</b> 🌱🌾 \$10.000 Hojas verdes, rúcula y lechuga, con remolachas, pickle de cebollas moradas, rabanitos, duraznos, queso de cabra, nueces pecan y una vinagreta de limón.</p>	<p><b>Lomo con Chimichurri</b> 🌾🌾 \$10.000 marinada y servida con chimichurri</p>
<p><b>Guarnición 2</b> 🌱🌾 \$10.000 Salsa romesco con zanahorias asadas con almendras fileteadas, rúcula y quinoa acompañada de una vinagreta de jengibre y limón</p>	<p><b>Pollo Rebozado</b> 🌾 \$10.000 marinado especial y rebozado con pankó</p>
<p><b>Guarnición 3</b> 🌱🌾 \$10.000 Arroz yamani con morrón, cebolla y berenjena asadas, olivas negras con un crocante de mani y vinagreta de albahaca.</p>	<p><b>Tofu Asado</b> 🌱🌾 \$10.000 con una salsa de limon, mostaza y miel</p>
<p><b>Guarnición 4</b> 🌱🌾 \$10.000 Cuscús, ricotta, pepino, tomate, perejil, con vinagreta de aceite, mostaza, limón y sal.</p>	<p><b>Milanesa de Girgolas</b> 🌱🌾 \$10.000 con una salsa de leche de coco y mani</p>
	Salsas
	<p><b>Alioli</b> 🌱🌱🌾 \$10.000</p>
	<p><b>Mayonesa de Zanahoria</b> 🌱🌾 \$10.000 Para acompañar tus entradas, guarniciones y proteínas!</p>

Únicamente Almuerzos

<b>Combos: Wraps+ Papas+ Bebida</b>	<b>\$10.000</b>
<b>Wrap César</b> rúcula, lechuga mantecosa, salsa césar, queso parmesano y pollo. Con papas al horno 🌾	
<b>Wrap Falafel</b> tomate, pepino, cebolla morada, hummus. Con papas al horno 🌱🌾	
<b>Wrap Sin tacc</b> champignones, bernejenas, morron y zanahoria con mayonesa de remolacha 🌱🌱	

🌱 Vegano 🌱 Vegetariano 🌾 Sin Lactosa 🌾 Sin Gluten

Sin TACC: cuidamos la preparación, pero puede haber contaminación cruzada. El wrap es el único totalmente certificado y tercerizado

forage

**ENTRADAS**

Hummus de garbanzos con bastones de zanahoria y pan pita.



Falafel de lentejas con labneh.



Papas al horno con alioli de albahaca.



**MERIENDAS**

Yogurt griego con granola y fruta de estación.



Bagel de huevo y palta.



Carrot cake vegana.



**POSTRES**

Cheesecake de cajú con reducción de frutos rojos.



Mousse de chocolate de palta con praliné de almendra



## BEBIDAS

Agua natural.



Agua con gas.



Limonada.



Jugo de naranja.



**CAFETERÍA**

Espresso.



Latte.



Flat white.



Matcha latte.



**SALSAS**

Alioli.



Mayonesa de zanahoria.



**WRAPS**

Wrap Cesar.



Wrap Falafel.

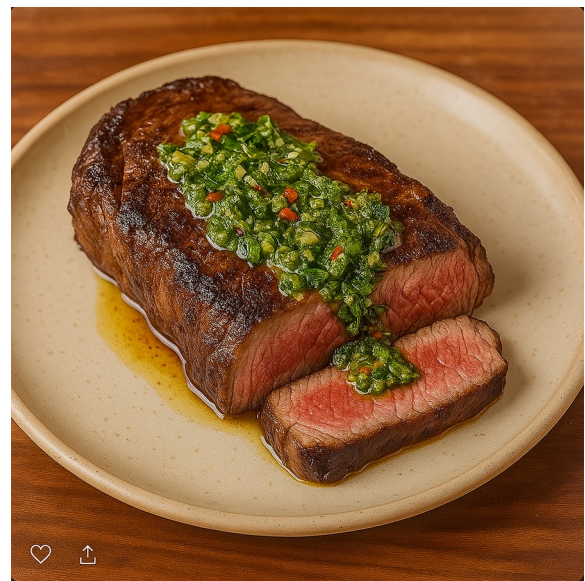


Wrap sin TACC.



## PROTEÍNAS

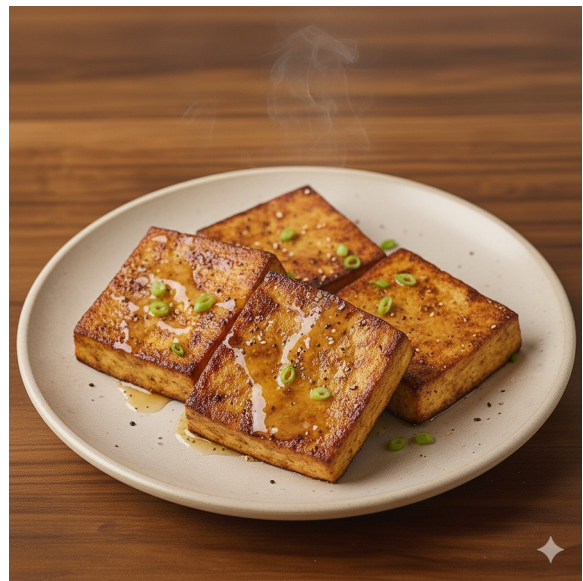
Lomo con chimichurri.



Pollo rebozado.



Tofu asado.



Milanesa de girgola.

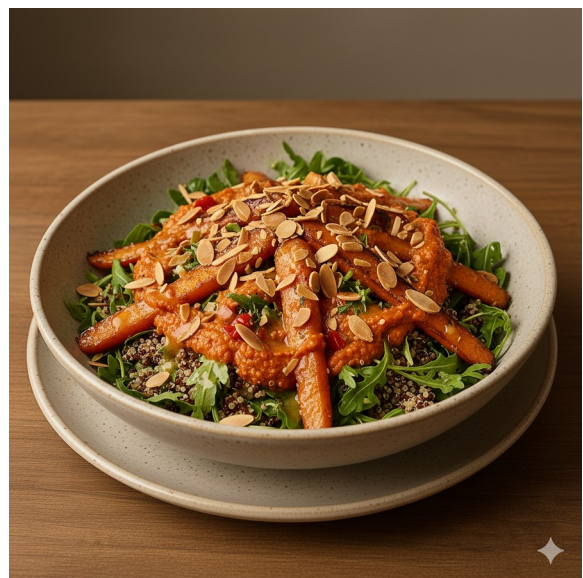


**GUARNICIONES**

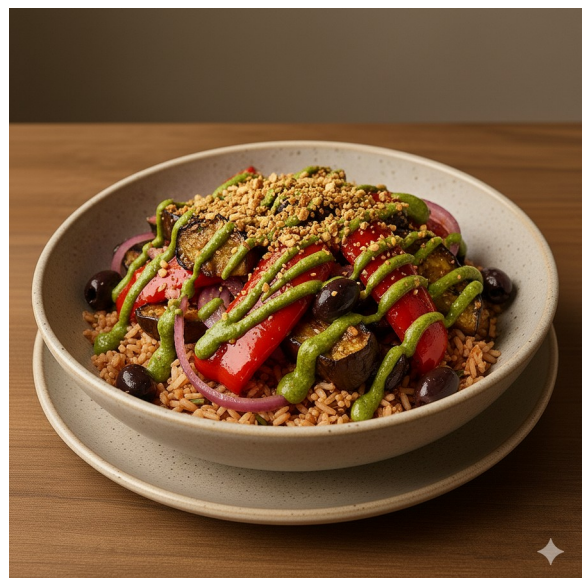
Guarnición 1



Guarnición 2



Guarnición 3



Guarnición 4



**ANEXO IX:** Página Web.  
[PÁGINA WEB - FORAGE](#)

**ANEXO X:** Programa Recompensas.

**FORAGE**  
RECOMPENSAMOS  
TU ELECCIÓN NATURAL

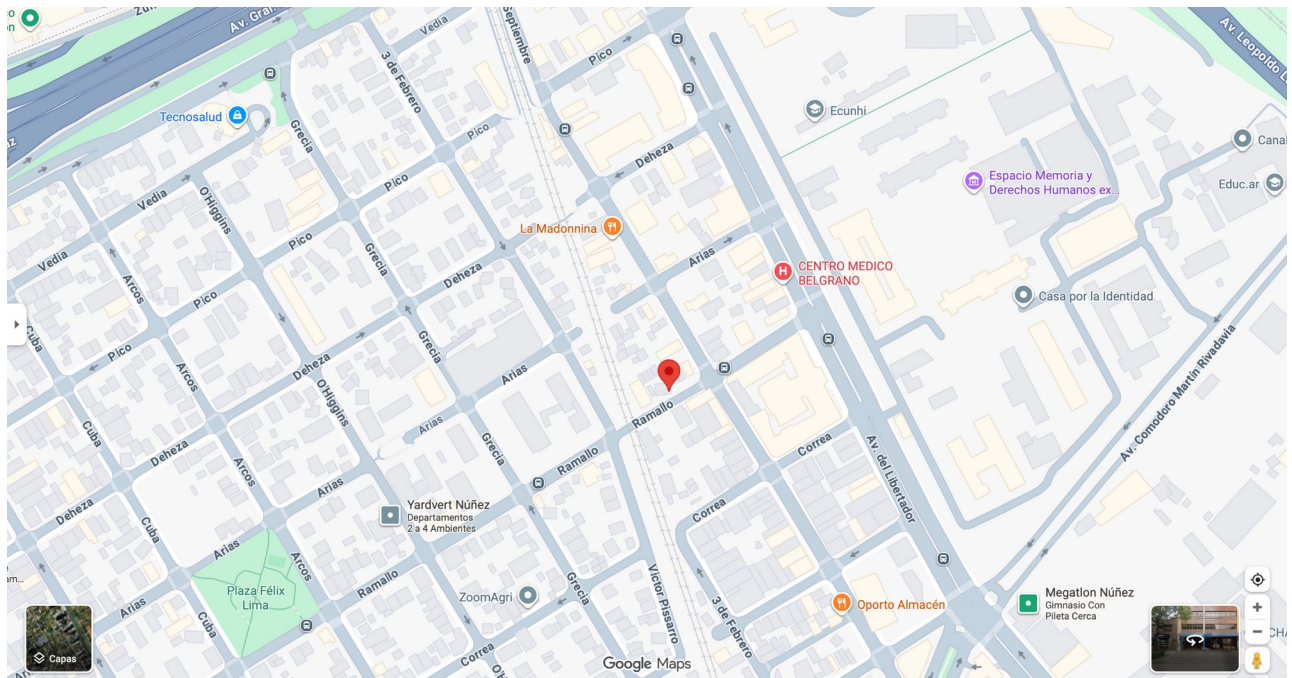
Nombre \_\_\_\_\_

COMPLETÁ LOS 10  
Y DISFRUTA UN REGALO DE LA CASA

Completá los 10 y  
disfrutá un regalo  
de la casa 🌸

@FORAGE

**ANEXO XI:** Ubicación.



**ANEXO XII: Políticas de comunicación, lanzamiento y promoción.**

<https://tarifario.org/>

<https://xn--camaradediseadoresrafaela-koc.com.ar/tarifario-home/>

**Inversión comercial asociado a estas acciones proyectado a 3 años.**

*Etapa Pre Lanzamiento Incluye:*

- Publicidad online (Instagram/Tiktok - teaser del menú y promociones).
- Producción de contenidos previos (sesiones de fotos, reels, storytelling de remodelación).
- Publicidad offline (flyers, alianzas con universidades, gimnasios y coworkings):
- Relaciones públicas (colaboraciones previas con nutricionistas, health coaches, influencers).
- Acciones teaser (activaciones pequeñas con degustaciones en gimnasios/coworkings).

*Etapa Lanzamiento Incluye:*

- Evento de inauguración (logística, catering, ambientación, invitaciones).
- Campañas digitales intensivas (Instagram/TikTok Ads en los días previos y durante el evento).
- Marketing de contenidos (producción de reels, videos y cobertura en vivo del evento).
- Publicidad offline (cartelería y prensa local).
- Acciones de fidelización inicial (promos de apertura, recompensas: ej. cada 5 cafés, uno gratis).
- Acciones con influencers/creadores (cachet + logística de invitación de al menos 2 influencers para generar contenido en vivo durante el evento).

*Etapa Post Lanzamiento + Mantenimiento:*

- Publicidad online (campañas mensuales en Instagram/TikTok Ads):

- Marketing de contenidos (reels, fotos de menú, tips de vida saludable, detrás de escena):
- Relaciones públicas y fidelización (programa de recompensas, encuestas de satisfacción, alianzas estratégicas):
- Eventos menores y activaciones estacionales (degustaciones, fechas especiales):

Justificación.

**Año 1:** Inversión fuerte porque combina pre-lanzamiento + lanzamiento. El agregado de influencers en el evento amplifica alcance y genera contenido UGC clave para redes.

**Año 2:** No se repite el gasto de lanzamiento; el foco es sostener la comunidad y aumentar presencia digital.

**Año 3:** Crecimiento escalado en publicidad online y contenidos para consolidar la marca y aumentar clientes fieles.

*ANEXO XIII:* Valores de promoción proyectado a 3 años.

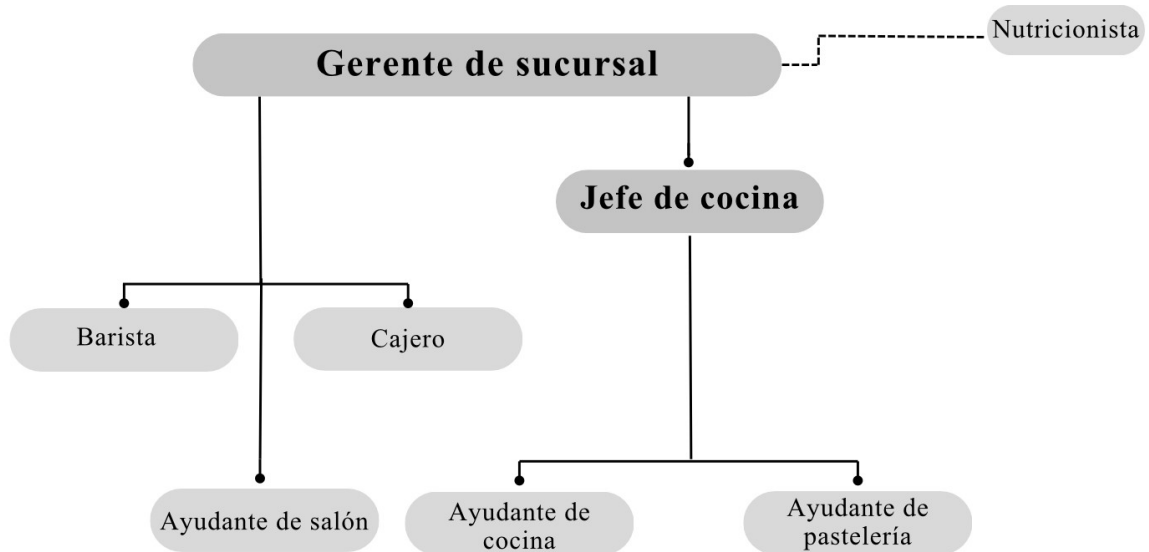
<b>Etapas/rubro</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>
Pre-lanzamiento	\$500.000	-	-
Lanzamiento	\$2.420.000	-	-
Post-lanzamiento (mantenimiento)	\$250.000	\$250.000	\$250.000
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>3.170.000</b>	<b>\$250.000</b>	<b>\$250.000</b>

*ANEXO XIV:* Estandarización.

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/19kHJAXvL\\_Hi6pqNK6LunwO\\_dF7XMCS4N/edit?gid=1022573124#gid=1022573124](https://docs.google.com/spreadsheets/d/19kHJAXvL_Hi6pqNK6LunwO_dF7XMCS4N/edit?gid=1022573124#gid=1022573124)

*ANEXO XV:* Organigrama.

# ORGANIGRAMA FORAGE



## Uniformes.



## ANEXO XVI: Estimación cantidad de personal por área y turno.

### Turnos:

#### **1er turno:** 9 a 17 horas.

- Salón: **1** gerente de sucursal, **1** cajero.
- Cocina: **1** jefe de cocina, **1** ayudante de cocina, **1** ayudante de pastelería.

#### **2do turno:** 17 a 1 horas.

- Salón: **1** barista, **1** cajero.
- Cocina: **2** ayudantes de cocina.

## ANEXO XVII: Esquema horario quincenal.


Empleado	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES	
	1er TURNO	2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO
GERENTE DE SUCURSAL						
JEFE DE COCINA						
AYUDANTE DE COCINA 1						
AYUDANTE DE COCINA 2						
AYUDANTE DE COCINA 3						
AYUDANTE DE PASTELERIA						
AYUDANTE DE SALÓN						
CAJERO 1						
1er TURNO	9hs - 17hs					
2do TURNO	17hs - 1hs					

JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
1er TURNO	2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO

[FORAGE UADE - DEFINITIVO.xlsx](#) / HOJA - HORARIO FORAGE.

**ANEXO: XVIII:** POE Reclutamiento, Selección e Inducción.

	<p><b>POE FORAGE SELECCIÓN E INDUCCIÓN DE PERSONAL VERSIÓN:01</b></p> <p><b>VIGENCIA: 01/09/2026</b></p>
--	--

CONTROL			
	NOMBRE	CARGO	FIRMA
<b>CONFECCIONÓ</b>	Oriana Vidal	Gerente	—
<b>REVISÓ</b>	Paula Perez	—	—
<b>APROBÓ</b>	Jorge Gomez	—	—

<b>OBJETIVO</b>	Definir las actividades para ejecutar el proceso de selección, contratación e inducción en Forage, cumpliendo con las políticas establecidas. así como contar con el personal idóneo, que cumpla con los perfiles requeridos para el cargo y con las competencias que le permitan adaptarse a la cultura de la organización.
-----------------	--


<b>ALCANCE</b>	Aplica a todas las áreas que requieran incorporación de personal en la organización.
----------------	--

<b>RESPONSABLES</b>	
---------------------	--

<b>DEFINICIONES</b>	<p><b>COMPETENCIAS LABORALES:</b> Comportamientos que se evidencian a través de habilidades, conocimientos y actitudes que un empleado debe tener o desarrollar para lograr el desempeño laboral esperado en el cargo que ocupa.</p> <p><b>CONTRATACIÓN:</b> Proceso en el cual se formaliza la vinculación laboral entre la empresa y el candidato seleccionado.</p> <p><b>EXAMEN OCUPACIONAL:</b> Valoración física para determinar el estado actual de salud del candidato y definir si está apto o no para desarrollar la labor asignada.</p> <p><b>ESTRUCTURADA:</b> Tipo de entrevista que se basa en un marco de pruebas predeterminadas. Las preguntas se preparan antes de que se inicie la sesión y todos los solicitantes las responden.</p>
---------------------	---

<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLES</b>
<b><i>RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN.</i></b>	
Lanzar la publicación de convocatoria abierta, mediante una búsqueda externa a través de redes sociales (Trabajos Gastro, LinkedIn, Computrabajo).	
Recepción de CV a través de email de Forage.	
Seleccionar los CV que se adecúen al puesto requerido.	
Citar a los candidatos para tener entrevistas presenciales de tipo estructurada.	
Luego de entrevistar, realizar día de prueba evaluando, rapidez, eficiencia, prolijidad, capacidad de resolver problemas según lo requiera cada puesto.	
Una vez elegido el reclutante, se deberá realizar los estudios pre ocupacionales y brindar información personal necesaria para el registro formal.	
<b><i>INDUCCIÓN</i></b>	
Se contará a los empleados seleccionados las políticas de Forage, se les mostrará el espacio de trabajo, actividades a realizar, entre otras.	
Se explicarán las jerarquías y puestos de trabajo a los ingresantes.	
Se les entregará el uniforme que deberán utilizar durante la jornada.	
Evaluación del desempeño al finalizar el periodo de prueba (30-90 días).	

**ANEXO XIX: POE Capacitación del Personal Forage.**

	<p><b>POE</b> <b>VERSIÓN:01</b> <b>CAPACITACIÓN DEL PERSONAL</b> <b>FORAGE</b> <b>VIGENCIA: 01/07/2026</b></p>
---	--

<b>FRECUENCIA</b>	<p><b>CAPACITACIONES GENERALES: MENSUAL</b> destinadas a todo el personal.</p> <p><b>CAPACITACIÓN ESPECÍFICA DE SECTOR:</b> (cocina, salón, barra, limpieza, administración) se desarrollarán de manera <b>TRIMESTRAL</b> o cada vez que se introduzcan nuevos procedimientos, equipamientos o cambios en el menú.</p> <p><b>EVALUACIÓN INTEGRAL: ANUAL</b> permitirá identificar las necesidades de capacitación y definir el plan del siguiente período.</p>
-------------------	--

<b>CONTROL</b>			
	<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>	<b>FIRMA</b>
<b>CONFECCIONÓ</b>	Oriana Vidal	Gerente	—
<b>REVISÓ</b>	Paula Perez	—	—
<b>APROBÓ</b>	Jorge Gomez	—	—

<b>OBJETIVO</b>	<p>Este manual tiene por objetivo establecer las pautas necesarias para la formación y desempeño eficiente de los colaboradores en las distintas tareas del establecimiento Forage, promoviendo la mejora continua y el cumplimiento de los estándares de calidad, servicio y sustentabilidad definidos por la empresa.</p>
-----------------	---

<b>ALCANCE</b>	<p>Aplica a todo el personal del establecimiento incluyendo al personal permanente y temporario.</p>
----------------	--

<b>RESPONSABLES</b>	<p>El Encargado General del establecimiento será responsable de coordinar, planificar y supervisar las actividades de capacitación.</p> <p>Los encargados de área serán responsables de monitorear la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos por sus respectivos equipos.</p>
---------------------	--

<b>DEFINICIONES</b>	<p><b>COMPETENCIAS LABORALES:</b> Comportamientos que se evidencian a través de habilidades, conocimientos y actitudes que un empleado debe tener o desarrollar para lograr el desempeño laboral esperado en el cargo que ocupa.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> Proceso sistemático y continuo mediante el cual los colaboradores adquieren y desarrollan conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para desempeñar sus funciones de manera eficiente.</p>
---------------------	---

<b>CONSIDERACIONES</b>	<p><b>CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EN SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE:</b> Mediante este proceso se invita al colaborador ingresante a cumplir las normas de la empresa y compartir las experiencias del servicio y atención al cliente personalizado.</p> <p><b>DEFINICIÓN DEL CARGO:</b> Informar al personal el área a su cargo y cuáles son sus actividades y responsabilidades a realizar dentro del establecimiento.</p> <p><b>CAPACITACIONES INTERNAS:</b> Se realizarán con los encargados del establecimiento.</p> <p><b>METODOLOGÍA:</b> Talleres prácticos, enfocados en la aplicación directa de procedimientos. Charlas teóricas breves, orientadas a reforzar conceptos fundamentales. Capacitación interna por tutores, donde los empleados con mayor experiencia guían a los nuevos ingresos. Evaluaciones diagnósticas y de seguimiento, con el fin de medir la comprensión y aplicación de los contenidos.</p> <p><b>CONTENIDOS:</b> Se capacitará al personal en temas de : Higiene, seguridad y manipulación de alimentos.Prácticas sustentables y gestión responsable de residuos.Técnicas de servicio, hospitalidad y atención al cliente. Actualización gastronómica: tendencias, técnicas e innovación culinaria. Comunicación efectiva, liderazgo y trabajo en equipo. Prevención de riesgos laborales y primeros auxilios.</p>
------------------------	--

<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLES</b>
Designar al responsable interno del dictado, quién podrá ser un encargado o colaborador con experiencia en el tema.	
Establecer fecha, duración y lugar de la capacitación (preferentemente dentro del horario laboral y en el mismo establecimiento).	
Definir temas a capacitar.	
Brindar una charla breve con una introducción del fin a tratar.	
Desarrollar una demostración práctica o simulación de la tarea a realizar.	
Acompañar de la explicación práctica, la importancia de por que se realiza dicha actividad.	
Permitir la participación activa del personal mediante preguntas o ejemplos prácticos.	
Registrar la actividad en la Planilla de Capacitaciones Internas, consignando fecha, tema, participantes y responsable.	
Registrar comentarios, incidencias o mejoras detectadas.	
Si se identifican falencias, realizar una capacitación de refuerzo o actualización específica.	

**ANEXO XX: Precios de Equipamiento e Instalaciones.**

**Cocina:**

**Horno Convector con vapor:** Equipo central del área de cocina. Nos permite realizar la mayor parte del menú gracias a su cocción uniforme por convección y la posibilidad de utilizar vapor, lo que conserva las características organolépticas de los alimentos. Su capacidad para trabajar con varias bandejas simultáneamente nos brinda eficiencia productiva. Además, su función fermentadora nos posibilita la elaboración de yogures y otras preparaciones especiales.

**Anafes de seis hornallas:** Esenciales para saltar vegetales, terminar preparaciones y cocinar platos calientes de manera rápida y controlada.

**Extractor con campana industrial:** Garantiza la correcta evacuación de humos, vapores y calor, manteniendo un ambiente seguro. Los filtros desmontables y su estructura de acero inoxidable nos facilitan la limpieza y el mantenimiento.

**Batidora:** Necesaria para preparaciones de pastelería y panadería.

**Procesadora:** Utilizada para la elaboración de diversas salsas, reduciendo tiempos de preparación y asegurando texturas uniformes.

**Licuadora:** Preparaciones de jugos, smoothies y emulsiones del menú.

**Exprimidor:** Nos permite obtener jugos frescos de limón y naranja.

**Heladera expositora:** Destinada a conservar frutas, verduras y proteínas, asegurando la correcta rotación diaria de los productos.

**Heladera bajo mesada:** Ubicada en la zona de trabajo, mantiene la mise en place al alcance del personal, optimizando los movimientos durante el servicio y reduciendo riesgos de accidentes.

**Freezer:** Utilizado para almacenar el stock de producción (pan pita, bagels, wraps, frutos secos, entre otros), manteniendo la calidad de los productos congelados.

**Máquina de café con espumador:** Indispensable para la elaboración de bebidas calientes del servicio de cafetería.

**Chasen:** Batidor tradicional empleado para la preparación del matcha.

**Mesadas de acero inoxidable:** Superficie principal de trabajo para la mise en place. Su material garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.

**Balanzas digitales:** Necesarias para la estandarización y precisión de las recetas.

**Mandolinas:** Nos permiten cortar vegetales de forma rápida y uniforme, optimizando los tiempos de preparación.

**Tablas de corte de colores:** Nos aseguran la correcta manipulación de alimentos, evitando la contaminación cruzada al diferenciar usos por tipo de producto.

**Cuchillos de oficio:** Herramientas básicas para el trabajo de materias primas con precisión y seguridad.

**Sartenes, cacerolas y ollas a presión:** Esenciales para la cocción de distintos tipos de preparaciones, desde salteados hasta guisos o cocciones prolongadas.

**Sarten panquequera:** Ideal para la cocción de las masas de wraps.

**Espátulas y cucharas de prueba:** Nos permiten manipular y controlar las preparaciones durante el proceso de elaboración.

**Tuppers:** Utilizados para almacenar la producción diaria y mantener el orden en cámaras y estaciones de trabajo.

**Repasadores y trapos:** Necesarios para mantener la limpieza y el orden durante el servicio.

**Pileta de acero inoxidable de dos bateas:** Permite separar áreas de lavado y enjuague, garantizando la higiene en la manipulación de utensilios.

**Ducha con rociador:** Facilita el lavado de utensilios, bandejas y restos de comida, optimizando el proceso de limpieza.

**Carro de limpieza:** Destinado al mantenimiento del salón, contribuyendo al orden y la eficiencia del servicio.

**Estantes:** Utilizados para almacenar materia prima seca y productos de limpieza, manteniendo una organización adecuada y cumpliendo normas de seguridad e higiene. La materia prima y los productos se encuentran en lugares diferentes.

**Matafuegos:** Elemento obligatorio de seguridad para la prevención y control de incendios. Tipo K y ABC.

**Microondas:** Útil para regenerar preparaciones de manera rápida sin alterar sus características.

**Detector de humo:** Fundamental para la seguridad del establecimiento, permitiendo la detección temprana de incendios.

### Salón:

**Mesas: compartidas, de a 4 de a 2 y de apoyo de los sillones:** Pensadas para brindar comodidad a los clientes.

**Sillas:** Necesarias para garantizar el confort de los comensales y acompañar la estética general del salón.

**Sillón:** Pensado para crear un espacio más relajado y cómodo.

**Vajilla, platos, vasos, cubiertos y bandejas:** Elementos esenciales para el servicio diario, seleccionados según el tipo de menú y la propuesta gastronómica.

**Tazas:** Destinadas al servicio de café y matcha.

**Plantas:** Aportan calidez, frescura y mejoran la ambientación del espacio, reforzando la identidad del local.

**Tachos de basura para salón y cocina:** Permiten una correcta gestión de residuos, manteniendo el orden y la limpieza en todas las áreas.

**Uniformes:** Contribuyen a la imagen profesional de nuestro equipo y a la identificación del personal, además de cumplir con normas de higiene.

**Señales de emergencia:** Indispensables para indicar salidas y procedimientos de evacuación, garantizando la seguridad de clientes y empleados.

**Botiquín de primeros auxilios:** Necesario para atender cualquier eventualidad o accidente menor dentro del establecimiento.

Paramentos:

**Pisos:** Cocina y salón.

**Revestimientos:** Cocina y salón.

**Baño:** Equipamiento y terminaciones.

**Azulejos:** en baño y cocina.

**Cartelería exterior:** señalización en vereda.

Equipos it:

**Controlador Fiscal:** Necesario para emitir comprobantes oficiales y cumplir con las normativas tributarias vigentes.

**Computadora:** Utilizada para operar el software de FUDO y otros programas de gestión indispensables para la administración del local.

**Programa FUDO:** Permitirá llevar un control integral de pedidos, stock, precios y ventas, optimizando la organización y la trazabilidad de las operaciones.

**Point Mercado Pago:** Herramienta esencial para ofrecer distintos medios de pago y agilizar las transacciones con los clientes.

**Celular:** Facilita la comunicación interna y externa con proveedores y clientes, centralizando la información en un solo dispositivo.

**Parlantes interiores y exteriores:** Destinados a musicalizar el establecimiento y generar un ambiente agradable para los clientes.

**Cámaras de seguridad:** Permiten monitorear el establecimiento y prevenir posibles incidentes o pérdidas.

**Alarma:** Refuerza la seguridad del local frente a intentos de ingreso no autorizados.

**Luces:** Indispensables para la correcta iluminación del espacio de trabajo y del salón, garantizando una experiencia cómoda y segura.




**Reloj controlador horario:** Permite registrar de forma precisa la asistencia y horarios del personal, mejorando la gestión de recursos humanos

**Totem:** Avisar a clientes que el pedido está finalizado.





**Pantalla comandas:** Visualización de las comandas de la cocina.


<b>PRODUCTO</b>	<b>PRECIO</b>
Controlador Fiscal Homologado.	<p>LÍNEA COMERCIAL / PUNTOS DE VENTA</p> <p><b>Controlador Fiscal Homologado Moretti CR KINDER</b></p> <p><del>\$728,000.00</del> <b>\$690,000.00</b></p> <p> Paga con Transferencia Bancaria - 5% OFF</p> <p> Este producto NO TIENE COSTO DE ENVIO en CABA y GBA</p> <p> Retiro en sucursal SIN CARGO</p> <p>3 disponibles</p>
Programa MaxiRest.	<p><b>XPRESS</b></p> <p>Control de salón, delivery, take away y facturación.</p> <p><del>665.000</del> <b>35% OFF x6 meses</b></p> <p><b>\$42.250</b> /mes suscripción mensual - IVA incluido</p> <p><a href="#">Quiero más info</a></p> <p><small>Recomendado para toda clase de</small></p>
Point Mercado Pago.	<p>POINT SMART</p> <p><b>El mejor aliado para que tu negocio crezca</b></p> <p><del>\$ 60.000</del></p> <p><b>\$ 44.999</b> <b>25% OFF</b></p> <p>o 6x de \$ 7.499,83 sin interés</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 37189,26</p>
Notebook Lenovo.	<p><b>MÁS VENDIDO</b> 1º en Notebooks Lenovo</p> <p><b>Notebook Lenovo Ideapad 1 15ijl Intel Celeron N4500 4 Gb Ddr4-sdram 128 Gb Emmc 39.6 Cm 15.6" 1366x768px Wi-fi 5 (802.11ac) Teclado Español Windows 11 Home Color Abyss Blue</b></p> <p>4.7 ★★★★★ (1130)</p> <p><del>\$ 525.000</del></p> <p><b>\$ 398.999</b> <b>24% OFF</b></p> <p>12 cuotas de \$ 59.098<sup>40</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 361.085</p>





<p>Parlante Xiaomi.</p>	<p><b>MÁS VENDIDO</b> 3° en Parlantes Portátiles</p> <p><b>Parlante Xiaomi Bocinas Portátil Sound Outdoor MDZ-38-DB portátil con bluetooth waterproof azul</b></p> <p>4.8 ★★★★★ (1555)</p> <p><del>\$ 95.000</del> <b>\$ 89.000</b> 6% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 13.182<sup>38</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 89.000</p>
<p>Celular Samsung.</p>	<p><b>MÁS VENDIDO</b> 1° en Celulares y Smartphones</p> <p><b>Samsung Galaxy A06 64gb 4gb Black</b></p> <p>4.7 ★★★★★☆ (10061)</p> <p><del>\$ 289.999</del> <b>\$ 140.999</b> 51% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 20.884<sup>30</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 116.528</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Kit Camaras de Seguridad.</p>	<p><a href="#">Visita la Tienda oficial de Libercam</a></p> <p>Nuevo   +10mil vendidos</p> <p><b>Kit Seguridad Full Hd 4 Camaras Hd LIBERCAM 4HD-LC Infrarroja Hdmi Ip Consola DVR</b></p> <p>4.4 ★★★★★☆ (349)</p> <p><del>\$ 170.499</del> <b>\$ 146.099</b> 14% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 21.639<sup>70</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 120.743</p>
<p>Lámpara Focos.</p>	<p><b>MÁS VENDIDO</b> 7° en Focos Ledvance</p> <p><b>Pack X 10 Lámparas Focos Ledvance Ex Osram 9w Led</b></p> <p>4.7 ★★★★★☆ (1761)</p> <p><del>\$ 10.000</del> <b>\$ 9.300</b> 7% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 1.377<sup>48</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 7.686</p> <p>Precio por unidad: \$ 930</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>






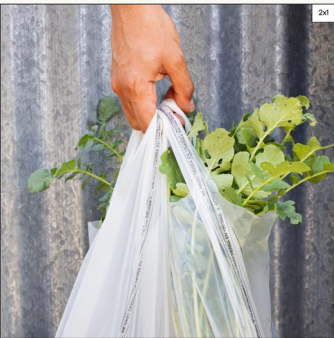


<p>Reloj Controlador de Horario.</p>	<p>Nuevo   +1000 vendidos </p> <p><b>MÁS VENDIDO</b> 1º en Controladores de Asistencia</p> <p><b>Reloj Control Horario Biométrico Huella Pin Pendrive Prosoft Color Negro</b></p> <p>4.4 ★★★★★ (212)</p> <p><del>\$ 83.999</del> <b>\$ 56.799</b> 32% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 8.412<sup>88</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 46.941</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Alarma.</p>	<p><b>Alarma Casa Domiciliaria Inalámbrica Gsm Wifi Pstn Apolc 02</b></p> <p><del>\$ 177.625</del> <b>\$ 147.045</b><sup>50</sup> 17% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 21.779<sup>89</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 121.525</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Cafetera Oster.</p>	<p><a href="#">Ver más productos marca Oster</a></p> <p>Nuevo   +100 vendidos </p> <p><b>MÁS VENDIDO</b> 8º en Cafeteras Oster</p> <p><b>Cafetera Oster Espresso Perfect Brew Em7301</b></p> <p>4.9 ★★★★★ (20)</p> <p><del>\$ 1.036.290</del> <b>\$ 891.209</b><sup>40</sup> 14% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 132.002<sup>97</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 736.537</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Bamboo Chasen Matcha.</p>	<p>Nuevo </p> <p><b>New A Bamboo Chasen Matcha Whisk Tool Del Té Japonesa A B</b></p> <p><b>\$ 14.528</b><sup>45</sup></p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Opciones de compra: <a href="#">12 productos nuevos desde \$ 14.528,45</a></p>

<p>Estanterías.</p>	<p><b>Pack X2 Estanterías 1,5mt Alt 5 Estantes Inoxidable Jdts1a73 Plateado</b>            4.8 ★★★★★ (6)  <del>\$ 226.500</del>  <b>\$ 203.850</b> 10% OFF            Mismo precio en 3 cuotas de \$ 67.950            o en cuotas sin tarjeta            Precio sin impuestos nacionales: \$ 168.471            Precio por unidad: \$ 101.925  <a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Color: <b>Plateado</b></p>
<p>Detector de Humo.</p>	<p>Nuevo   4 vendidos </p> <p><b>Detector De Humo Alarma Sonora Seguridad Industria Incendio Blanco</b>            4.5 ★★★★★ (2)  <del>\$ 53.900</del>  <b>\$ 49.433</b><sup>35</sup> 8% OFF            Mismo precio en 9 cuotas de \$ 5.492<sup>59</sup>            o en cuotas sin tarjeta            Precio sin impuestos nacionales: \$ 40.854  <a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Color: <b>Blanco</b></p>
<p>Mandolina.</p>	<p>Nuevo   +5 vendidos </p> <p><b>Mandolina Rallador Manual 4 En 1 Hojas Intercambiables Blanco</b>  <del>\$ 3.999</del>  <b>\$ 3.799</b><sup>05</sup> 5% OFF            Precio sin impuestos nacionales: \$ 3.140  <a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Cartel de Salida de Emergencia.</p>	<p>Nuevo   +100 vendidos </p> <p><b>Carteles Salida Señalización Industrial 10 X 31 Señalética</b>            5.0 ★★★★★ (3)  <b>\$ 2.889</b>            Precio sin impuestos nacionales: \$ 2.388  <a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p><b>Llega mañana</b>  <a href="#">Más detalles y formas de entrega</a></p> <p>Retirá a partir del martes en correos y otros puntos            Comprando dentro de las próximas 3 h 28 min  <a href="#">Ver en el mapa</a></p> <p>Color: <b>Salida de Emergencia Sin Flecha</b></p> <p><input type="text" value="Salida de Emergencia Sin Flecha"/></p> <p>Stock disponible            Cantidad: <b>1 unidad</b> <a href="#">▼</a> (+50 disponibles)</p>

<p>Matafuegos.</p>	<p>Nuevo   +25 vendidos </p> <p><b>Matafuego Abc 5kg C/ Iram + Oblea + Soporte + Chapa Baliza</b> 5.0 ★★★★★ (1)</p> <p><del>\$103.200</del> <b>\$ 78.432</b> 24% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 11.617<sup>09</sup> o en cuotas sin tarjeta Precio sin impuestos nacionales: \$ 78.432</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Lo que tenés que saber de este producto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad del matafuegos: 5 kg</li> <li>• Es recargable.</li> <li>• Certificación: iram.</li> </ul> <p><a href="#">Ver características</a></p>
<p>Heladera Mostrador.</p>	<p>Usado </p> <p><b>Heladera Mostrador 4 Puertas Teora Gris (Usado)</b></p> <p><b>\$ 1.800.000</b></p> <p>12 cuotas de \$ 266.610 Precio sin impuestos nacionales: \$ 1.800.000</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Color: Gris</p> 
<p>Microondas Atma.</p>	<p>Usado </p> <p><b>Microondas Atma Easy Cook Mr1720npi 20l Blanco 220v (Usado)</b></p> <p><b>\$ 55.000</b></p> <p>12 cuotas de \$ 8.146<sup>42</sup> o en cuotas sin tarjeta Precio sin impuestos nacionales: \$ 55.000</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Llega el miércoles Comprando dentro de las próximas 3 h 20 min <a href="#">Más detalles y formas de entrega</a></p> <p>Retirá a partir del miércoles en correos y otros puntos Comprando dentro de las próximas 3 h 20 min <a href="#">Ver en el mapa</a></p> <p><b>¡Última disponible!</b></p>

<p>Tacho de Basura.</p>	<p><b>Tacho de basura 12lts Colombraro 1924 cesto para residuos color negro</b></p> <p>4.5 ★★★★★ (671)</p> <p><del>\$13.650</del> <b>\$ 11.985</b> 12% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 1.775<sup>18</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 9.905</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Botiquin Primeros Auxilio.</p>	<p>Nuevo   +1000 vendidos</p> <p><b>MÁS VENDIDO</b> 1º en Botiquín de Primeros Auxilios</p> <p><b>Botiquín Primeros Auxilios 15</b> Botiquín de Primeros Auxilios <b>Elementos Listar Caja Plastica</b></p> <p>4.5 ★★★★★ (36)</p> <p><del>\$10.901</del> <b>\$ 7.303</b><sup>67</sup> 33% OFF</p> <p>12 cuotas de \$ 1.081<sup>80</sup> o en cuotas sin tarjeta</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 6.036</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p><b>Lo que tenés que saber de este producto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material duradero de plástico.</li> <li>• Totalmente portátil para llevar a cualquier lugar.</li> </ul>
<p>Presupuesto Sillón.</p>	<p>Presupuesto Forage ➤ <span>Recibidos x</span></p> <p> <b>Sufa Muebles</b> &lt;sufamuebles@gmail.com&gt; para mí ▾</p> <p>Desde <b>SUFA</b> te enviamos el presupuesto solicitado para el mobiliario de Forage.</p> <p>👉 <b>Detalle del producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sillón tapizado modelo Forage</b></li> <li>• Estructura en madera maciza y tapizado en lino lavable</li> <li>• Medidas: 1,80 m de largo x 0,80 m de profundidad</li> <li>• Color y terminaciones a elección</li> </ul> <p><b>Valor total:</b> \$950.000 más iva</p> <p>El precio incluye entrega dentro de CABA y garantía de 12 meses por defectos de fabricación. Tiempo estimado de producción: 20 días hábiles a partir de la confirmación del pedido.</p> <p>Cualquier consulta o si necesitás que te enviemos una ficha técnica o muestra de tela, estamos a disposición.</p> <p>Saludos, <b>Mariana</b> Departamento Comercial</p>

<p>Presupuesto mesas y sillas.</p>	<p>Presupuesto Equipamiento Forage nuñe <span>Recibidos</span></p> <p><b>.te</b> Estudio te <a href="mailto:info@estudiote.com">info@estudiote.com</a> para mí</p> <p>Estimados, buen día:</p> <p>Desde <b>Estudio TE</b> les hacemos llegar el presupuesto correspondiente al mobiliario solicitado para el proyecto <b>Forage</b>. A continuación, se detalla la propuesta:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Cantidad</th> <th>Precio unitario</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sillas</td> <td>54 u</td> <td>\$95.000</td> <td>\$4.990.000</td> </tr> <tr> <td>Mesa de 4 (180 x 70)</td> <td>7 u</td> <td>\$350.000</td> <td>\$2.450.000</td> </tr> <tr> <td>Mesa compartida (240 x 100)</td> <td>3 u</td> <td>\$450.000</td> <td>\$1.350.000</td> </tr> <tr> <td>Mesa con sillones</td> <td>2 u</td> <td>\$200.000</td> <td>\$400.000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Subtotal: \$8.790.000 IVA (21%): \$1.845.900 Total general: \$10.635.900</p> <hr/> <p>Todos los valores incluyen materiales, terminaciones y mano de obra, conforme a los estándares de calidad de Estudio TE.</p> <p>Los plazos y condiciones de entrega se definirán una vez confirmada la aceptación del presupuesto.</p> <p>Quedamos a disposición para cualquier ajuste o consulta adicional que deseen realizar.</p> <p>Atentamente, Equipo Estudio TE</p>	Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total	Sillas	54 u	\$95.000	\$4.990.000	Mesa de 4 (180 x 70)	7 u	\$350.000	\$2.450.000	Mesa compartida (240 x 100)	3 u	\$450.000	\$1.350.000	Mesa con sillones	2 u	\$200.000	\$400.000
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total																		
Sillas	54 u	\$95.000	\$4.990.000																		
Mesa de 4 (180 x 70)	7 u	\$350.000	\$2.450.000																		
Mesa compartida (240 x 100)	3 u	\$450.000	\$1.350.000																		
Mesa con sillones	2 u	\$200.000	\$400.000																		
<p>Panquequera Tramontina.</p>	<p><b>RECOMENDADO</b></p> <p><b>Panquequera 22 Cm Teflon Tramontina Antiadherente Color Negro</b></p> <p>4.7 <span>★★★★☆</span> (697)</p> <p><b>\$ 11.849</b></p> <p>6 cuotas de \$ 2.845<sup>93</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 9.793</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> 																				
<p>Papel Parafinado.</p>	<p><b>Papel Parafinado Hamburguesa Blanco 30x40   1 Kg 220 Unid</b></p> <p>4.7 <span>★★★★☆</span> (27)</p> <p><del>\$ 13.200</del></p> <p><b>\$ 12.540 5% OFF</b></p> <p>Cuota promocionada en 6 cuotas de \$ 2.482<sup>71</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 10.364</p> <p>Precio por unidad: \$ 41,80</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> 																				
<p>Caja de Delivery.</p>	<p><b>Caja delivery biohz 1 combo (20.5*12.5*7.5cm) *300unid</b></p> <p>EN STOCK</p> <p>Cod: 020046   <a href="#">compartir</a></p> <hr/> <p>Precio por unidad</p> <p><b>\$ 66.796,12</b></p> <p>- 1 + <b>AGREGAR</b> <span>♥</span></p> <p><a href="#">VER FORMAS DE PAGO</a></p> <p><small>*Planes en relación al precio por unidad, los descuentos por volumen se ven al finalizar la compra. Finha Técnica</small></p> 																				
<p>Cuchillo de madera.</p>	<p><b>Cuchillo madera descartable alumax (2*16cm).*100unid</b></p> <p>EN STOCK</p> <p>Cod: 520456   <a href="#">compartir</a></p> <hr/> <p>Precio por unidad</p> <p><b>\$ 7.322,32</b></p> <p>- 1 + <b>AGREGAR</b> <span>♥</span></p> <p><a href="#">VER FORMAS DE PAGO</a></p> <p><small>*Planes en relación al precio por unidad, los descuentos por volumen se ven al finalizar la compra.</small></p> 																				

<p>Tenedor de madera.</p>	 <p><b>Tenedor madera descartable alumax (2.5*16cm). *100unid</b> EN STOCK Cod: 520455   <a href="#">compartir</a></p> <p>Precio por unidad <b>\$ 7.322,32</b></p> <p>- 1 + <b>AGREGAR</b> </p> <p><a href="#">VER FORMAS DE PAGO</a></p> <p><small>*Planes en relación al precio por unidad, los descuentos por volumen se ven al finalizar la compra.</small></p>																										
<p>Cuchara de madera.</p>	 <p><b>Cuchara madera.postre descartable alumax (3*16cm) *100unid</b> EN STOCK Cod: 520454   <a href="#">compartir</a></p> <p>Precio por unidad <b>\$ 7.322,32</b></p> <p>- 1 + <b>AGREGAR</b> </p> <p><a href="#">VER FORMAS DE PAGO</a></p> <p><small>*Planes en relación al precio por unidad, los descuentos por volumen se ven al finalizar la compra.</small></p>																										
<p>Bolsa compostable.</p>	<p>COMPOSTAME®</p>   <table border="1" data-bbox="1262 1025 1366 1361"> <tr> <td>2d1</td> <td>INICIO   BO   MANIJA</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>MANIJA</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>\$35.672,34</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Precio sin impuestos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">10% de descuento por 3 x \$11.890,78 sin inte</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><a href="#">Ver más detalles</a></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Envío gratis superanc</td> </tr> <tr> <td colspan="2">¡Llévate 2 y pagá 1!</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TAMANO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">M: 30 x 40 cm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>1</td> </tr> </table>	2d1	INICIO   BO   MANIJA	<b>MANIJA</b>		<b>\$35.672,34</b>		Precio sin impuestos		10% de descuento por 3 x \$11.890,78 sin inte		<a href="#">Ver más detalles</a>		Envío gratis superanc		¡Llévate 2 y pagá 1!		TAMANO		M: 30 x 40 cm		CANTIDAD		100	500	-	1
2d1	INICIO   BO   MANIJA																										
<b>MANIJA</b>																											
<b>\$35.672,34</b>																											
Precio sin impuestos																											
10% de descuento por 3 x \$11.890,78 sin inte																											
<a href="#">Ver más detalles</a>																											
Envío gratis superanc																											
¡Llévate 2 y pagá 1!																											
TAMANO																											
M: 30 x 40 cm																											
CANTIDAD																											
100	500																										
-	1																										
<p>Campana Industrial Gastronómica.</p>	<p><b>Campana Industrial Gastronómica Chapa Galvanizada 2,5 Mtrs Plateado</b></p>  <p><b>\$ 680.000</b> Mismo precio en 6 cuotas de \$ 113.333<sup>33</sup> Precio sin impuestos nacionales: \$ 561.983 <a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Color: Plateado</p> 																										

Batidora Industrial.



Fineschi Legítima Batidora - Gris -

4.4 ★★★★★ (32)

**\$ 817.209**

6 cuotas de \$ 196.279<sup>98</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 739.556

[Ver los medios de pago](#)

Color: Gris



Lo que tenés que saber de este producto

- Voltaje: 220V.

Procesadora de Alimentos.



Nuevo | +100 vendidos



**MÁS VENDIDO** 17° en Procesadoras

Procesadora De Alimentos Philips PHHR730490 1000w 1.5l Negro

4.8 ★★★★★ (32)

~~\$ 269.999~~

**\$ 210.599<sup>22</sup>** 22% OFF

Mismo precio en 6 cuotas de \$ 35.099<sup>87</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 174.049

[Ver los medios de pago](#)

Color: Negro



Lo que tenés que saber de este producto

Licuada.



Licuada Ultraforce

Referencia: LM328CS6  
SKU: 7702073032867

iStock Disponible!

-10%

~~\$ 179.990,00~~

**\$ 161.991,00** (IVA)

6 cuotas de \$ 26.999,00

[¡Mirá nuestras pr](#)

1



Calcular envío

No sé

Exprimidor de jugos.



**MÁS VENDIDO** 1° en Exprimidores Eléctricos

Exprimidor De Jugos Exprimy Liliana 40w Color Negro/Plateado

4.7 ★★★★★ (1928)

~~\$ 41.999~~

**\$ 33.893** 19% OFF






6 cuotas de \$ 8.140<sup>53</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 28.011

[Ver los medios de pago](#)

Color: Negro/Plateado



<p>Sartén Antiadherente.</p>	 <p><b>MÁS VENDIDO</b> 19° en Paelleras</p> <p><b>Sarten Alta 24cm Linea Granito Antiadherente Cerámico Hudson GRA24</b></p> <p>4.7 ★★★★★ (386)</p> <p><b>\$ 23.031</b></p> <p>6 cuotas de \$ 5.531<sup>66</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 19.034</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Cacerola Olla Teflon.</p>	 <p><b>Cacerola Olla Teflon Antiadherente 24cm Jovifel Tapa Vidrio Color Rojo</b></p> <p>4.7 ★★★★★ (380)</p> <p>\$ 49.644</p> <p><b>\$ 38.560<sup>26</sup> 22% OFF</b></p> <p>Mismo precio en 3 cuotas de \$ 12.853<sup>42</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 31.868</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p>
<p>Olla presión.</p>	 <p><b>Olla a presión Antiadherente 6000 4.5L Grafito MTA</b></p> <p>4.6 ★★★★★ (197)</p> <p>\$ 65.683<sup>99</sup></p> <p><b>\$ 56.664<sup>40</sup> 13% OFF</b></p> <p>Mismo precio en 3 cuotas de \$ 18.888</p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 50.815</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p>Color: <b>Grafito</b></p>
<p>Utensilios de silicona.</p>	 <p><b>MÁS VENDIDO</b> 18° en Kits de Utensilios para Cocinar</p> <p><b>Set Utensilios Silicona Espátulas Cocina Repostería X5 Full</b></p> <p>4.0 ★★★★★ (2)</p> <p><b>\$ 7.998</b></p> <p>6 cuotas de \$ 1.920<sup>99</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 6.610</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p><b>Llega mañana</b> Más detalles y formas de entrega</p> <p>Retirá a partir del martes en correos y otros puntos</p> <p><a href="#">Ver en el mapa</a></p> <p>Stock disponible</p>
<p>Cuchara tramontina.</p>	 <p><b>MÁS VENDIDO</b> 4° en Cucharas</p> <p><b>Cuchara De Mesa Tramontina New Kolor Hoja Acero Inox X 12 U Color del mango Negro</b></p> <p>4.8 ★★★★★ (166)</p> <p><b>\$ 8.421</b></p> <p>6 cuotas de \$ 2.022<sup>58</sup></p> <p>Precio sin impuestos nacionales: \$ 6.960</p> <p>Precio por unidad: \$ 701,75</p> <p><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p><b>Lo que tenés que saber de este producto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color del mango: Negro.</li> <li>• Formato de venta: Pack.</li> </ul>

Tenedor tramontina.



Nuevo | +10mil vendidos

**MÁS VENDIDO** 1º en Tenedores

**12 Tenedores Mesa New Kolor  
Mango Plástico Tramontina**

4.8 ★★★★★ (233)

**\$ 8.382**

6 cuotas de \$ 2.013<sup>22</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 6.927

Precio por unidad: \$ 698,50

[Ver los medios de pago](#)

**Lo que tenés que saber de este producto**

- Unidades por pack: 12.
- Formato de venta: Pack.
- Color del mango: Negro.

Tenedor tramontina.



Nuevo | +10mil vendidos

**MÁS VENDIDO** 1º en Cuchillería

**Juego de cuchillos para barbacoa  
Tramontina de acero inoxidable,  
12 piezas, color negro**

4.9 ★★★★★ (966)

~~\$ 9.999~~

**\$ 8.074<sup>05</sup>** 19% OFF

6 cuotas de \$ 1.939<sup>25</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 6.673

Precio por unidad: \$ 672,84

[Ver los medios de pago](#)

Color: Negro



Set de tupper.



**Contenedores De Alimentos  
Col Tap Set X 4unids Colombraro**

5.0 ★★★★★ (2)

**\$ 36.830**

6 cuotas de \$ 8.845<sup>99</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 30.438

Precio por unidad: \$ 9.207,50

[Ver los medios de pago](#)

**Llega gratis mañana**  
[Más detalles y formas de entrega](#)

**Retirá gratis** entre el martes y el miércoles  
correo y otros puntos

[Ver en el mapa](#)

Color: Azul

Piso salón.

**Carro de compras**

[Ver más productos](#) **COMPRAR**

Producto	Métodos de entrega	Cantidad	Precio Unitario	Total
Cerámica Cañuela... Cerámica Varese Tiza piso pared in... SKU: 323435-5 Color: Tiza	<input checked="" type="radio"/> Retiro en tienda <input checked="" type="radio"/> Despacho a domicilio	12 <input type="text"/> 22,80 M² Eliminar Guardar para después	<b>\$14.399 M2</b> \$27.388,10 Caja Antes m2:\$15.997 Caja Antes caja:\$30.394,30 Caja	<b>\$328.297,20</b>

Agregar productos  
Puedes agregarlo directamente usando el código del producto (SKU) **Agregar productos**

**Resumen de tu compra**  
- No incluye costos de envío

Precio a Pagar: **\$328.297,20**

**COMPRAR**

[Ver más productos](#)

Puerta de entrada.



**Puerta Vidrio Templado 10 Mm 119 X 212,2 Cm Agua**

**\$ 227.300**

6 cuotas de \$ 54.593<sup>67</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 187.851

[Ver los medios de pago](#)

Color: Agua



- Altura: 2.122 m
- Ancho: 1.19 m
- Tipo de apertura: Reversible
- Material: Vidrio Templado 10 mm
- Espesor: 1 cm

Espejo baño.



Arma tu proyecto

Reflejar

**Espejo oval 40 x 70 cm**

Modelo Tic Tac 40 x 70

★★★★★ 0.0 (0)

**AUN + BAJO -15%**

**\$59.499**

Ahorra \$10.498

~~\$69.997~~

\$49.173 precio sin impuestos nacionales

- 1 +

Especificaciones principales

- Tipo : Espejos decorativos
- Modelo : Tic Tac 40 x 70
- Material del marco : Vidrio
- Color del marco : Negro

[Ver más especificaciones](#)

VISA Pagá en cuotas sin interés

Grifería baño.



Vasser

Código 3:

**Grifería monocomando para lavatorio alta Kassia negra**

Modelo Kassia

★★★★★ 0.0 (0)

**\$149.999**

\$123.967 precio sin impuestos nacionales

- 1 +

**Agregar al carro**









Especificaciones principales












- Tipo : Griferías lavatorio monocomando
- Modelo : Kassia
- Línea : Kassia





[Ver más especificaciones](#)

VISA Pagá en cuotas sin interés


Seleccioná tu banco

<p>Mesada con bacha cocina.</p>	<div data-bbox="606 212 1109 705"> <h3>Mesada con bacha de Acero Inoxidable</h3>  </div>				
<p>Mesada de trabajo cocina.</p>	<div data-bbox="606 745 925 1025">  </div> <div data-bbox="941 745 1380 1025"> <p><b>MESA LINEA STANDARD EN 1 MM ESPESOR DE 1.40X60X90</b> \$560,000.00</p> <p>MESA ACERO INOX 430 LINEA STNADARD EN 1 MM ESPESOR.RESISTENTE / KG EN TAPA DE MESA Y ESTANTE INFERIOR. INCLUYE REFUERZOS VIGA.PATAS EN ACERO INOXIDABLE ALA 40X40 EN 1. ESPESOR. OPCIONAL ZOCALO SANITARIO.</p> <p>1 <a href="#">AÑADIR AL CARRITO</a></p> </div>				
<p>Tapa de vaso de café.</p>	<div data-bbox="606 1075 925 1265">  </div> <div data-bbox="941 1075 1380 1265"> <p><b>Tapa Vaso 12oz</b> <span style="float: right;">100% Biodegradable</span> Bagazo de Caña de Azúcar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -</li> <li>• Envase Customizable.</li> <li>• En 60 días se biodegrada por completo.</li> <li>• Apto líquidos calientes, microondas y freezer.</li> <li>• Envíos a todo el país.</li> </ul> </div>				
<p>Vaso de café.</p>	<div data-bbox="606 1332 925 1523">  </div> <div data-bbox="941 1332 1380 1523"> <p><b>Vaso 12oz</b> <span style="float: right;">100% Biodegradable</span> Bagazo de Caña de Azúcar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9cm Øsup x 5cm Øinf x 10cm Alto</li> <li>• Envase Customizable.</li> <li>• En 60 días se biodegrada por completo.</li> <li>• Apto líquidos calientes, microondas y freezer.</li> <li>• Envíos a todo el país.</li> </ul> </div>				
<p>Azulejos para cocina.</p>	<div data-bbox="606 1568 1021 1904"> <p><b>CARRITO DE COMPRAS</b> <span style="float: right;">✕</span></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PRODUCTO</th> <th>SUBTOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                      Azulejo Blanco Brillante 15x15 - Lider en Azulejos - Tu Azulejo Lider (x unidad)                      - 245 +                 </td> <td>\$294.000 </td> </tr> </tbody> </table> <p>Subtotal : <b>\$294.000</b></p> <p><b>Total: \$294.000</b> O hasta 12 cuotas de \$ 41.909,70</p> <p><a href="#">VER MÁS PRODUCTOS</a> <a href="#">INICIAR COMPRA</a></p> </div>	PRODUCTO	SUBTOTAL	 Azulejo Blanco Brillante 15x15 - Lider en Azulejos - Tu Azulejo Lider (x unidad) - 245 +	\$294.000 
PRODUCTO	SUBTOTAL				
 Azulejo Blanco Brillante 15x15 - Lider en Azulejos - Tu Azulejo Lider (x unidad) - 245 +	\$294.000 				

<p>Azulejo para baño.</p>	<div data-bbox="612 219 1018 241"> <p><b>CARRITO DE COMPRAS</b> <span>✕</span></p> </div> <table border="1" data-bbox="612 264 1018 376"> <thead> <tr> <th>PRODUCTO</th> <th>SUBTOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                      Azulejo de Color Verde Pino 15x15 m2                      - 2 +                 </td> <td>\$172.600 </td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="612 392 1018 414">Subtotal (sin envío) : <b>\$172.600</b></p> <p data-bbox="612 421 1018 465"><b>Total:</b> <b>\$172.600</b> O hasta 12 cuotas de \$ 24.604,13</p> <p data-bbox="612 499 754 521"><a href="#">VER MÁS PRODUCTOS</a></p> <p data-bbox="863 499 1018 521"><b>INICIAR COMPRA</b></p>	PRODUCTO	SUBTOTAL	 Azulejo de Color Verde Pino 15x15 m2 - 2 +	\$172.600 
PRODUCTO	SUBTOTAL				
 Azulejo de Color Verde Pino 15x15 m2 - 2 +	\$172.600 				
<p>Canilla cocina.</p>	<div data-bbox="612 584 1278 898">  <p data-bbox="975 589 1278 611">Senil D'Acqua Código: 1009616</p> <p data-bbox="975 611 1278 633"><b>Grifería monocomando para cocina de mesada Perugia</b></p> <p data-bbox="975 633 1077 656">Modelo: Perugia</p> <p data-bbox="975 656 1077 678">★★★★★ 4.6 (197)</p> <p data-bbox="975 678 1077 701"><b>\$48.099</b></p> <p data-bbox="975 701 1129 723">\$39.751 precio sin impuestos nacionales</p> <p data-bbox="975 723 1061 745">EXCLUSIVO </p> <p data-bbox="975 757 1061 779">- 1 + <b>Agregar al carrito</b></p> <p data-bbox="975 790 1086 813">Especificaciones principales</p> <ul data-bbox="975 813 1129 857" style="list-style-type: none"> <li>• Tipo: Griferías cocina monocomando</li> <li>• Modelo: Perugia</li> <li>• Línea: Perugia</li> </ul> <p data-bbox="975 857 1077 880"><a href="#">Ver más especificaciones</a></p> <p data-bbox="975 891 1129 913"> <b>Pagá en cuotas sin interés</b></p> </div>				
<p>Repasadores de cocina.</p>	<div data-bbox="612 943 1364 1256">  <p data-bbox="1121 947 1364 969"><b>Repasador Guarda Frances X12 Ideal Gastronomía 100% ALG</b></p> <p data-bbox="1121 969 1246 992">4.7 ★★★★★ (418)</p> <p data-bbox="1121 992 1246 1014"><b>\$ 26.990</b></p> <p data-bbox="1121 1014 1262 1037">6 cuotas de \$ 6.482<sup>25</sup></p> <p data-bbox="1121 1037 1305 1059">Precio sin impuestos nacionales: \$ 22.306</p> <p data-bbox="1121 1059 1246 1081">Precio por unidad: \$ 2.249,17</p> <p data-bbox="1121 1081 1246 1104"><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p data-bbox="1121 1104 1364 1126"><b>Llega mañana</b></p> <p data-bbox="1121 1126 1289 1149"><a href="#">Más detalles y formas de entrega</a></p> <p data-bbox="1121 1149 1364 1171">Retirá a partir del martes en correos y otro puntos</p> <p data-bbox="1121 1171 1201 1193"><a href="#">Ver en el mapa</a></p> </div>				
<p>Bandeja para mozo.</p>	<div data-bbox="612 1301 1326 1659">  <p data-bbox="991 1314 1326 1337"><b>Set X3 Bandejas De Mozo 45cm Negra Antideslizante Reforzada</b></p> <p data-bbox="991 1337 1145 1359">4.8 ★★★★★ (15)</p> <p data-bbox="991 1359 1145 1382"><b>\$ 44.900</b></p> <p data-bbox="991 1382 1177 1404">6 cuotas de \$ 10.784<sup>23</sup></p> <p data-bbox="991 1404 1217 1426">Precio sin impuestos nacionales: \$ 37107</p> <p data-bbox="991 1426 1145 1449"><a href="#">Ver los medios de pago</a></p> <p data-bbox="991 1460 1262 1482"><b>Lo que tenés que saber de este producto</b></p> <ul data-bbox="991 1482 1201 1505" style="list-style-type: none"> <li>• Forma de la bandeja: redonda.</li> </ul> <p data-bbox="991 1505 1114 1527"><a href="#">Ver características</a></p> </div>				

<p>Tenedor de mesa.</p>	 <p>Tenedor de Mesa Banquet - Set x 6 6 cuotas sin interés de <b>\$4.654</b> VISA   </p> <p><b>\$27.924</b> <del>\$39.892</del> -30%</p> <p>Precio s/Imp.Nac \$ 23.077,69</p> <p> 10% EXTRA pagando con tarjeta de débito o transf</p> <p>Mirá todas las promociones</p> <p>Cantidad - 1 +</p> <p>¡En stock!</p> <p> Agregar al carrito</p> <p> Envío a todo el país  Devol</p>
<p>Cuchara de mesa.</p>	 <p>Cuchara de Mesa Banquet - Set x 6</p> <p><b>\$27.924</b> <del>\$39.892</del> -30%</p> <p>¡Sin stock!</p> <p> Avisarme cuando llegue stock</p> <p> Devolución Gratis Dentro de los 30 días que recibis tu pedido</p>
<p>Cuchara de café de mesa.</p>	 <p>Cuchara de Café Banquet - Set x 6 6 cuotas sin interés de <b>\$3.038</b> VISA   </p> <p><b>\$18.233</b> <del>\$26.048</del> -30%</p> <p>Precio s/Imp.Nac \$ 15.068,60</p> <p> 10% EXTRA pagando con tarjeta de débito o transf</p> <p>Mirá todas las promociones</p> <p>Cantidad - 1 +</p> <p>¡En stock!</p> <p> Agregar al carrito</p> <p> Envío a todo el país  Devol</p> <p>Exclusivo CABA y GBA - Llega mañana Realizando tu pedido hoy</p> <p>Dentro de l pedido</p>
<p>Cuchillo de mesa.</p>	 <p>Cuchillo de Mesa Banquet - Set x 6 6 cuotas sin interés de <b>\$7.978</b> VISA   </p> <p><b>\$47.868</b> <del>\$68.884</del> -30%</p> <p>Precio s/Imp.Nac \$ 39.560,33</p> <p> 10% EXTRA pagando con tarjeta de débito o trr</p> <p>Mirá todas las promociones</p> <p>Cantidad - 1 +</p> <p>¡En stock!</p> <p> Agregar al carrito</p> <p> Envío a todo el país  De</p>

Pintura.

		<b>X</b>		Comprobante no válido como factura <b>PRESUPUESTO</b> Nro. 00002-00001889 Fecha: 08/10/2025 SUC. JURAMENTO C.U.I.T.: 30-57882169-0 Ing. Brutos: 9013489853 Inicio de Actividades: 19/11/1984	
Dirección: JURAMENTO 2024 CP: 1428 - CAPITAL FEDERAL TEL.: 11-58696379 EMAIL: suc_belgrano2@darlapinturerias.com.ar					
<b>RESPONSABLE INSCRIPTO</b>					
Cliente: 4374 CONSUMIDOR FINAL JURAMENTO C.U.I.T.: - 9955-5 Domicilio: JURAMENTO 2024 Localidad: (1428) CAPITAL FEDERAL CAPITAL FEDERAL	LISTA: MOSTRADOR Vendedor: MARIANO LORENZO				
Cond. I.V.A.: CONSUMIDOR FINAL		Condición de venta: CONTADO			
ARTÍCULO	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	DESCUENTOS	TOTAL
WZSC04	Z10 SUPERCURBITIVO INTERIOR BLANCO X 4	1,00	54.133,36	25,00 %	40.600,03
WWLEW20	(6150) COLOR LOXON INT.MATE EW x 18	1,00	331.459,30	30,00 %	232.021,52
WWLEW01	(6150) COLOR LOXON INT.MATE EW x 0,9	2,00	24.449,83	30,00 %	34.229,77
WWFRE004	(6150) COLOR LOXON FRENTES EW x 0,9	1,00	100.333,02	30,00 %	70.233,12
RLACO22	RODILLO LANA MAXI N° 22	2,00	10.771,53	40,00 %	12.925,84
BSF720	BAMBÉN SERIE 77 N.20	2,00	7.366,35	40,00 %	9.079,62
RLA150	LUA AL AGUA DOBLE A 150	15,00	1.842,83	40,00 %	14.785,53
WQEN01	QUANTUM ENDUJO INTERIOR x 1 LITRO	1,00	7.181,89	40,00 %	4.309,14
GENE001	COMBON ENDUJO EXTERIOR x 1	1,50	4.515,50	25,00 %	6.386,63
WZSE01	PROBASE FUADOR SELLADOR x 1	2,00	11.119,25	25,00 %	16.678,88
<b>SUBTOTAL</b>					441.250,06
<b>NETO</b>					441.250,07
<b>TOTAL Pesos</b>					<b>441.250,07</b>

Horno convector.



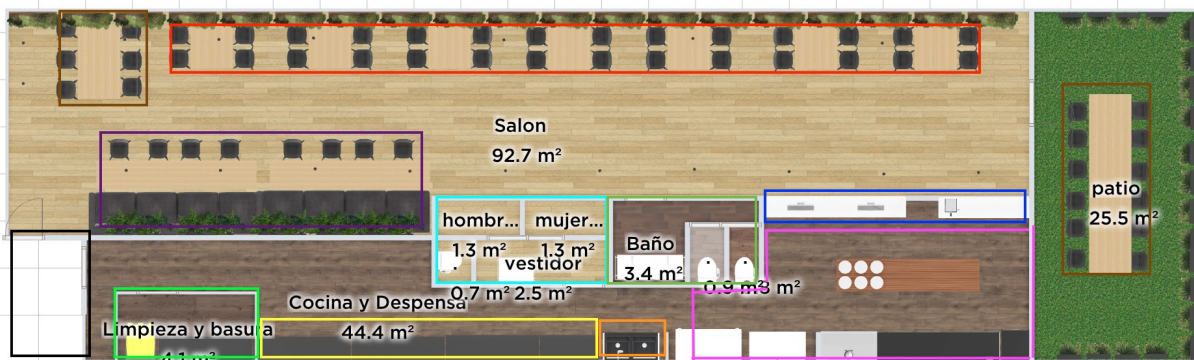
Vasos de café.

Código	Concepto	P. Neto	Cantidad	Desc.	Subtotal	Unidad	IVA	Total
TM-C007 + TM-0003_m	Vaso Baz con Tapa Bto	\$ 340,00	300	5,00%	\$ 96.900,00	UNIDAD	21%	\$ 117.249,00
TM-C002 + TM-0004_m	Vaso 12oz con Tapa Bto	\$ 360,00	300	5,00%	\$ 102.600,00	UNIDAD	21%	\$ 124.345,00

Productos dis

**ANEXO XXI: Layout y Flujo.**

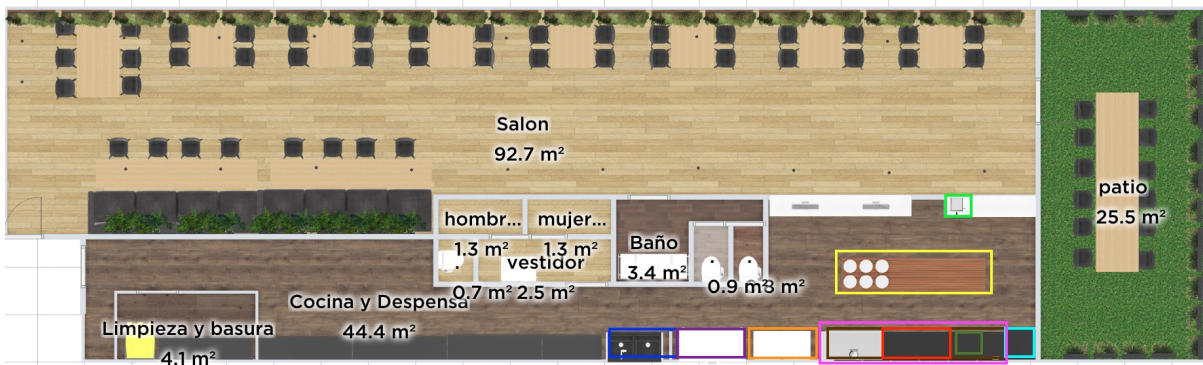
Plano con Distribución del Espacio.



Referencias.

- Vestidor y baños empleados
- Mesas de 4 personas.
- Mesa Compartida.
- Sillón con mesas
- Cocina
- Zona de lavado
- Depósito productos de limpieza y zona residuos.
- Depósito materias primas y guardado de maquinaria como batidora, licuadora, mandolinas, tablas etc.
- Mostrador y Caja
- Baños
- Entrada y Recepción.

Distribución Equipamiento.



- Horno Convector con vapor.
- Anafes.
- Extractor.
- Heladera Expositora.
- Heladera bajo mesada.
- Freezer.
- Maquina de cafe con espumador.
- Mesadas de acero.
- Piletas de acero inoxidable.
- Microondas.

*ANEXO XXII: Diagramas de flujo.*

DIAGRAMA DE FLUJO: CLIENTE.

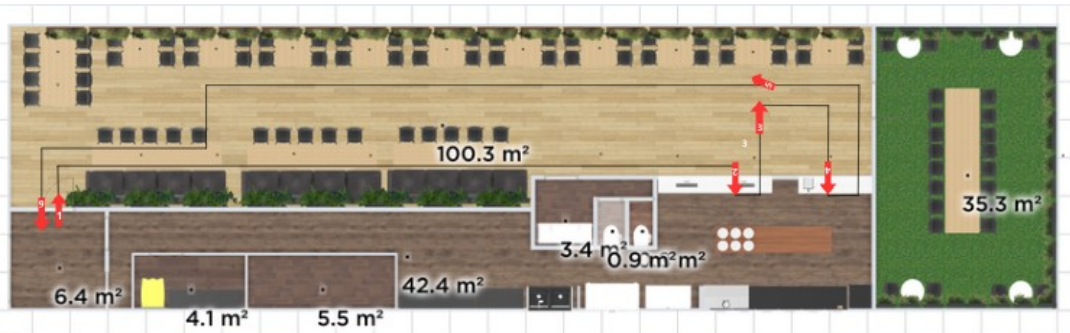


DIAGRAMA DE FLUJO: PERSONAL.

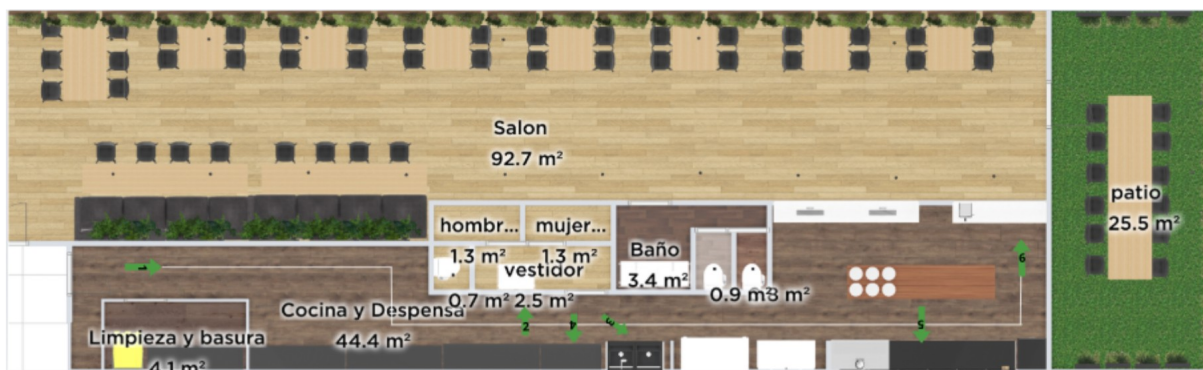


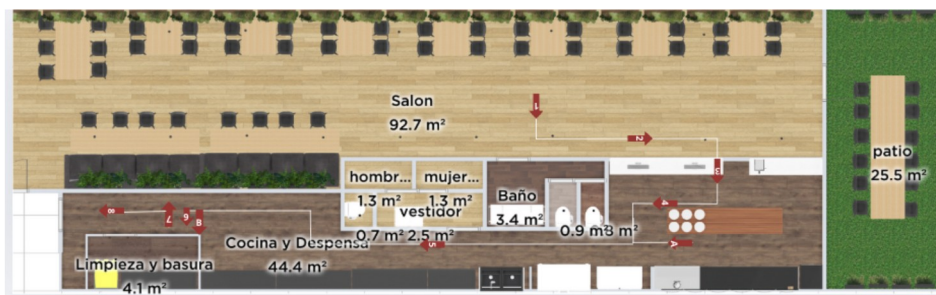
DIAGRAMA DE FLUJO: MATERIA PRIMA DESDE LA RECEPCIÓN HASTA LA PRODUCCIÓN.



DIAGRAMA DE FLUJO: PRODUCTOS DESDE LA COCINA HASTA EL CLIENTE.




DIAGRAMA DE FLUJO: DESECHO DE BASURA.



**ANEXO XXIII: POE Recepción de Mercadería.**

(REC-MP-ALM-ADC-01) (RECEPCIÓN ARROZ YAMANÍ)

	<p><b>PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POE)</b></p>	<p>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</p>
<p><b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 13/05/2026</p>	<p><b>FECHA DE REVISIÓN:</b> 13/05/2026</p>	<p><b>CÓDIGO:</b> REC-MP-ALM-AY-01</p>
		<p><b>VERSIÓN:</b> 01</p>
<p><b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- RECEPCIÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> </ul>		

<p>POE RECEPCIÓN MATERIA PRIMA – ARROZ YAMANÍ 01</p>		
<p><b>RESPONSABLE:</b></p>	<p><b>ELABORADOR:</b></p>	<p><b>PRODUCCIÓN:</b></p>
<p><b>GERENTE DE LOCAL/ JEFE DE COCINA</b></p>	<p><b>AYUDANTE DE COCINA</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>FRECUENCIA:</b></p>	<p>CADA MARTES</p>	
<p><b>OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:</b></p>	<p>VERIFICAR QUE LA MATERIA PRIMA RECIBIDA CUMPLA CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR FORAGE</p>	
<p><b>ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- SALÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> <li>- RECURSOS HUMANOS</li> </ul>	
<p><b>DEFINICIONES:</b></p>	<p><b>PRODUCTO</b></p>	<p><b>NO</b></p>

	<p><b>CONFORME:</b> TODO PRODUCTO QUE NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD</p> <p><b>PRODUCTO CONFORME:</b> AQUEL QUE CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p><b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):</b> PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA LOGRAR ALIMENTOS INOCUOS Y APTOS PARA EL CONSUMO.</p>	
--	---	--

**ANEXOS:** MANUAL DE BALANZA - UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA  
- MANUAL BPM

<b>FORMULARIOS / REFERENCIAS:</b>	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO, ORDEN DE COMPRA, REGISTRO DE PESO DE RECEPCIÓN, REGISTRO MATERIA PRIMA
-----------------------------------	---

<b>ACCIONES PRELIMINARES:</b>	EVALUACIÓN DE TAREAS, ORDEN DE COMPRA, NOTIFICAR AL PERSONAL, LIMPIAR Y ACONDICIONAR EL LUGAR DE RECEPCIÓN SEGÚN POE DE LIMPIEZA, LAVADO DE MANO SEGÚN POE DE LAVADO DE MANOS, VERIFICAR ESPACIO DE ALMACENAMIENTO, CALIBRADO DE BALANZAS
<b>ACCIONES POSTERIORES</b>	POE ALMACENAMIENTO ARROZ YAMANÍ, POE REGISTRO DE MATERIA PRIMA
<b>EQUIPO / MATERIAL UTILIZADO:</b>	BALANZA, SELLO, LAPICERA, PLANILLA REGISTRO


<p><b>DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ACONDICIONAR EL ÁREA PARA RECIBIR AL PROVEEDOR SEGÚN POE DE LIMPIEZA.</li> <li>2) LIBERAR EL CAMINO POR EL CUAL INGRESA LA MERCADERÍA.</li> <li>3) CONSTATAR HORARIO DE ENTREGA DEL PROVEEDOR SEGÚN ACORDADO.</li> <li>4) CONSTATAR CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOS CAMIONES DE ENTREGA DEL PROVEEDOR.</li> <li>5) TARAR LA BALANZA A 0.</li> <li>6) EN CASO DE QUE EL ALIMENTO SEA ENTREGADO EN CAJÓN PLÁSTICO / CAJA / CAJON DE MADERA, TARAR EL PESO DEL MISMO SOBRE LA BALANZA.</li> <li>7) COLOCAR EL ALIMENTO SOBRE LA BALANZA Y CORROBORAR QUE EL PESO INDICADO SEA EL MISMO QUE EL ESPECIFICADO EN LA ORDEN DE COMPRA Y FACTURA.</li> <li>8) VERIFICAR QUE EL PAQUETE SEA ARROZ YAMANÍ, DE LA MARCA “YING-YANG”.</li> <li>9) EXAMINAR EL ENVASE: DEBE ESTAR LIBRE DE ROTURAS, APERTURAS Y AGENTES EXTRAÑOS (YA SEAN INSECTOS, METALES PEQUEÑOS)</li> <li>10) NOTIFICAR AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO</li> <li>11) DOCUMENTAR EL INGRESO DE LA MISMA SEGÚN POE DE REGISTRO DE MATERIA PRIMA</li> </ol>
---	---

<p><b>PROCESO DE CONTROL:</b></p>	<p>USO DE PROCEDIMIENTO DE RECLAMO CORRECTO. FIRMA Y SELLO DE FACTURA.</p>
-----------------------------------	--

<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<b>FECHA DE NOTIFICACIÓN</b>	<b>CARGO / SECTOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA / CONFORMIDAD</b>
13/05/26	JEFE DE COCINA	Ricardo Gutierrez	—
13/05/26	AYUDANTE DE COCINA	Andrea Perez	—
13/05/26	ENCARGADO DE COMPRAS	Roberto Lopez	—
<b>NOTIFICACIÓN</b>	—	—	<b>CONFORMIDAD</b>

CONFECCIONÓ: Jefe de Cocina SUPERVISÓ: Gerente de local

ANEXO XXIV: POE Almacenamiento de Materia Prima.

	<b>PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POE)</b>	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 13/05/2026	<b>FECHA DE REVISIÓN:</b> 13/05/2026	<b>CÓDIGO: ALM-MP-PAL-01</b>
		<b>VERSIÓN: 01</b>
<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- RECEPCIÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> </ul>		

POE ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA – PALTA 01		
<b>RESPONSABLE:</b>	<b>ELABORADOR:</b>	<b>PRODUCCIÓN:</b>
<b>GERENTE DE LOCAL/ JEFE DE COCINA</b>	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>	-----
<b>FRECUENCIA:</b>	MARTES Y VIERNES	
<b>OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	ASEGURAR EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS CUMPLIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
<b>ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- SALÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> <li>- RECURSOS HUMANOS</li> </ul>	
<b>DEFINICIONES:</b>	<p><b>PEPS:</b> MÉTODO DE EVALUACIÓN DE STOCK QUE INDICA QUE EL PRIMER LOTE QUE INGRESE DEBE SER EL PRIMERO EN SALIR PARA SU PRODUCCIÓN O VENTA.</p> <p><b>LOTE:</b> CONJUNTO DE MATERIAS PRIMAS QUE SE ELABORAN O INGRESAN EN LAS MISMAS CONDICIONES (FECHA, PROVEEDOR)</p> <p><b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):</b> PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA LOGRAR ALIMENTOS INOCUOS Y APTOS PARA EL CONSUMO.</p> <p><b>GRADO DE MADURACIÓN:</b> NIVEL DE DESARROLLO DEL PRODUCTO RESPECTO DE SU FIRMEZA, COLOR, AROMA Y TEXTURA, SI ESTÁ VERDE, A PUNTO O SOBRE MADURO.</p> <p><b>HUMEDAD RELATIVA:</b> CANTIDAD DE VAPOR DE AGUA PRESENTE EN EL AIRE EN RELACIÓN CON LA MÁXIMA QUE PODRÍA CONTENER UNA TEMPERATURA DADA. AFECTA DIRECTAMENTE A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>	

	SECOS O FRESCOS.
<b>ANEXOS:</b>	MANUAL BPM, DISTRIBUCIÓN DE ALMACÉN, FORMATO DE REGISTRO, POE LIMPIEZA ESTANTE, CONTROL DE PLAGAS, MANUAL HACCP.
<b>FORMULARIOS REFERENCIAS:</b>	/ REGISTRO DE STOCK, FORMULARIO DE NO CONFORMIDAD, REGISTRO DE TEMPERATURAS, GUIA VISUAL DE ESTADO DE MADURACIÓN

<b>ACCIONES PRELIMINARES:</b>	VERIFICAR EL ESTADO DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO, CONTROLAR TEMPERATURA DE EQUIPOS, PREPARAR DOCUMENTACIÓN NECESARIA, BPM, VERIFICAR ESTADO DE UTENSILIOS,
<b>ACCIONES POSTERIORES</b>	REGISTRAR INGRESO DE MP, ROTULAR, ALMACENAR A DISTANCIAS REQUERIDAS, ALMACENAR SEGÚN MÉTODO PEPS, VERIFICAR TEMPERATURAS, DESECHAR RESIDUOS GENERADOS, BPM.
<b>EQUIPO / MATERIAL UTILIZADO:</b>	ESTANTERÍAS, TUPPERS HERMETICOS, HELADERAS, TERMÓMETRO, ETIQUETAS, PRODUCTOS DE LIMPIEZA, UTENSILIOS DE COCINA.



<b>DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ACONDICIONAR EL ÁREA PARA ALMACENAR LA PALTA</li> <li>2) VERIFICAR EL ESTADO DE MADURACIÓN Y CALIBRE</li> <li>3) DESECHAR LAS PALTAS DAÑADAS. CORROBORAR QUE LA PALTA SE ENCUENTRE LIBRE DE ABOLLADURAS, QUE SU CÁSCARA ESTÉ SANA Y SU COLOR SEA NEGRO BRILLANTE.</li> <li>4) ALMACENAR DEPENDIENDO GRADO DE MADURACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>PALTAS VERDES:</b> ALMACENAR SIN REFRIGERACIÓN ENTRE 15° Y 20°C, EN LUGAR FRESCO, OSCURO Y VENTILADO. EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO A 15CM DEL SUELO Y 5CM DE LA PARED</li> <li>- <b>PALTAS A PUNTO:</b> EN RECIPIENTE SEPARADO LISTAS PARA EL CONSUMO, CONTROLAR LA TEMPERATURA DEL ÁREA, DEBE SER DE 15° A 20°C.</li> <li>- <b>PALTAS MADURAS:</b> REFRIGERARLAS ENTRE 4° Y 6°C PARA FRENAR EL DETERIORO Y</li> </ul> </li> </ol>
--------------------------------------	---

	<p style="text-align: center;"><b>DESTINARLAS A USO INMEDIATO.</b></p> <p>5) MANTENER UNA TEMPERATURA ENTRE 15° - 25°C</p> <p>6) REGISTRAR FECHA, LOTE Y CANTIDAD EN PLANILLA DE STOCK</p> <p>7) APLICAR MÉTODO PEPS</p> <p>8) ROTULAR SEGÚN CORRESPONDA</p> <p>9) MANTENER EL CONTROL DE TEMPERATURA DEL LUGAR DE ALMACENAMIENTO</p> <p>10) MANTENER EL CONTROL DE LIMPIEZA DEL LUGAR DE ALMACENAMIENTO</p>
--	--

<b>PROCESO DE CONTROL:</b>	CONTROL FECHA VTO. LIMPIEZA EN ÁREA DE ALMACENAMIENTO, REGISTRO DE STOCK, ROTULADO
----------------------------	--

<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<b>FECHA DE NOTIFICACIÓN</b>	<b>CARGO / SECTOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA / CONFORMIDAD</b>
13/05/26	JEFE DE COCINA	Ricardo Gutierrez	—
13/05/26	AYUDANTE DE COCINA	Andrea Perez	—
13/05/26	ENCARGADO DE COMPRAS	Roberto Lopez	—
13/05/26	ENCARGADA DE ALMACENAMIENTO	Belén Martino	—
13/05/26	ENCARGADA DE RECEPCIÓN	Melanie Litvin	—

## TABLA DE CALIBRES DE PALTA HASS

								
330 - Más Gramos	300 a 330 Gramos	265 a 330 Gramos	205 a 265 Gramos	170 a 205 Gramos	150 a 170 Gramos	120 a 150 Gramos	100 - Menos Gramos	
	PALTA	XMAYO	Extra	Primera	Segunda	Tercera	Cuarta	Pre-Calibre



CONFECCIONÓ: Jefe de Cocina SUPERVISÓ: Gerente de local.

ANEXO XXV: POE Limpieza y Gestión de Residuos.

	<b>PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POE)</b>	LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS
<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 13/05/2025	<b>FECHA DE REVISIÓN:</b> 13/05/2025	<b>CÓDIGO:</b> LIM-RES-01-FORAGE
		<b>VERSIÓN:</b> 01
<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN:</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- RECEPCIÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> <li>- ÁREA DE LIMPIEZA</li> </ul>
---

<b>POE LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.</b>		
<b>RESPONSABLE:</b>	<b>ELABORADOR:</b>	<b>PRODUCCIÓN:</b>
<b>ENCARGADO DE LIMPIEZA/JEFE DE COCINA</b>	<b>GERENTE GENERAL</b>	-----
<b>FRECUENCIA:</b>	DE LUNES A SÁBADOS	
<b>OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	ASEGURAR LA CORRECTA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN EL ESTABLECIMIENTO FORAGE, ASEGURANDO LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD DEL PERSONAL Y CLIENTES, JUNTO CON EL COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL.	
<b>ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- SALÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> <li>- LIMPIEZA</li> </ul>	
<b>DEFINICIONES:</b>	<p><b>LIMPIEZA:</b> ELIMINACIÓN DE RESIDUOS VISIBLES COMO RESTOS DE COMIDA, GRASA, POLVO, ETC.</p> <p><b>DESINFECCIÓN:</b> REDUCCIÓN DE MICROORGANISMOS MEDIANTE PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS.</p> <p><b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):</b> PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p><b>HACCP:</b> SISTEMA PREVENTIVO QUE IDENTIFICA, EVALÚA Y CONTROLA PELIGROS SIGNIFICATIVOS PARA LA</p>	

	<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA EN TODO EL PROCESO PRODUCTIVO. GARANTIZA SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS MEDIANTE PCC.</p> <p><b>RESIDUOS ORGÁNICOS:</b> RESTOS DE ALIMENTOS Y MATERIALES BIODEGRADABLES.</p>
<b>ANEXOS:</b>	<p>MANUAL BPM, FORMATO DE REGISTRO, POE LIMPIEZA ESTANTE, CONTROL DE PLAGAS, HACCP, POE LIMPIEZA TACHOS, CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS, HORARIOS DE RECOLECCIÓN SEGÚN EMPRESA AUTORIZADA.</p>
<b>CONSIDERACIONES:</b>	<p>REGISTRO DE CRONOGRAMA DE LIMPIEZA, CONTROL DE VTO. PRODUCTOS DE LIMPIEZA. RETIRO POR EMPRESA AUTORIZADA, RECICLABLES ENTREGADOS A COOPERATIVA.</p>

<b>ACCIONES PRELIMINARES:</b>	<p>VERIFICAR QUE NO HAYA ALIMENTOS NI UTENSILIOS EXPUESTOS EN ÁREA A LIMPIAR, RETIRAR RESIDUOS VISIBLES EN CONTENEDORES CORRESPONDIENTES, COLOCARSE GUANTES, DELANTAL Y COFIA CON CALZADO CERRADO, VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA ESTÉN ROTULADOS SEGÚN FABRICANTE, DESCONECTAR EQUIPOS ELECTRÓNICOS ANTES DE LIMPIAR, ASEGURAR CORRECTA VENTILACIÓN DEL ÁREA.</p>
<b>ACCIONES POSTERIORES</b>	<p>CERRAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y ALMACENARLOS EN ÁREA DESTINADA, LEJOS DE ALIMENTOS, LAVAR CORRECTAMENTE LOS ELEMENTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA, REGISTRAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PLANILLA, REPORTAR CUALQUIER ANOMALÍA (DERRAMES, PLAGAS, OLORES, ROTURAS)</p>
<b>EQUIPO / MATERIAL UTILIZADO:</b>	<p>GUANTES DE GOMA, DELANTAL, COFIA, ESCOBILLON, TRAPOS, ESPONJA, BOLSAS DE RESIDUO SEGÚN TIPO DE DESECHO,</p>

	CONTENEDORES CON TAPA IDENTIFICADOS POR COLOR, PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AUTORIZADOS.
--	--

<b>DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) LIMPIEZA GENERAL: RETIRAR RESIDUOS SÓLIDOS Y DEPOSITARLOS SEGÚN CLASIFICACIÓN CORRESPONDIENTE.</li> <li>2) BARRER EL ÁREA.</li> <li>3) APLICAR DETERGENTE NEUTRO CON AGUA TIBIA SOBRE SUPERFICIES, UTENSILIOS, EQUIPOS (DESENCHUFADOS) Y PISOS.</li> <li>4) FROTAR CON ESPONJA O CEPILLO SEGÚN CORRESPONDA.</li> <li>5) ENJUAGAR CON AGUA LIMPIA.</li> <li>6) DESINFECCIÓN: APLICAR DESINFECTANTE EN TODAS LAS SUPERFICIES PREVIAMENTE LIMPIAS.</li> <li>7) DEJAR ACTUAR EL TIEMPO INDICADO EN EL RÓTULO.</li> <li>8) ENJUAGAR Y REPASAR CON UN PAÑO LIMPIO.</li> <li>9) DEJAR SECAR AL AIRE LIBRE.</li> <li>10) GESTIÓN DE RESIDUOS:</li> <li>11) SEPARAR LOS RESIDUOS SEGÚN TIPO.</li> <li>12) EVITAR SOBRECARGA DE BOLSA.</li> <li>13) TRASLADAR LOS RESIDUOS A ZONA DE DESCARGA EN HORARIO INDICADO.</li> <li>14) LAVAR TACHOS Y DESINFECTAR.</li> <li>15) COLOCAR BOLSA NUEVAMENTE.</li> </ol>
--------------------------------------	---

<b>PROCESO DE CONTROL:</b>	CONTROL CRONOGRAMA DE LIMPIEZA, APLICACIÓN DE BPM Y HACCP, CORRECTA CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.
----------------------------	--

<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<b>FECHA DE NOTIFICACIÓN</b>	<b>CARGO / SECTOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA / CONFORMIDAD</b>
13/05/25	JEFE DE COCINA	Ricardo Gutierrez	—
13/05/25	AYUDANTE DE COCINA	Andrea Perez	—
13/05/25	JEFA DE COCINA	Adriana Gomez	—

13/05/25	<b>ENCARGADO DE LIMPIEZA</b>	Roberto Lopez	—
----------	------------------------------	---------------	---

CONFECCIONÓ: Jefe de Cocina SUPERVISÓ: Gerente de local

**ANEXO XXVI:** POE Servicio al Cliente.

(POE-SER-01– FORAGE) (SERVICIO/ATENCIÓN AL CLIENTE)

	<b>PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POE)</b>	SERVICIO/ATENCIÓN AL CLIENTE
<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 13/05/2025	<b>FECHA DE REVISIÓN:</b> 13/05/2025	<b>CÓDIGO:</b> POE-SER-01–FORAGE
		<b>VERSIÓN:</b> 01
<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- RECEPCIÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> <li>- ÁREA DE LIMPIEZA</li> </ul>		

<b>POE SERVICIO / ATENCIÓN AL CLIENTE</b>		
<b>RESPONSABLE:</b>	<b>ELABORADOR:</b>	<b>P R O D U C C I Ó N : -</b>
<b>ENCARGADO DE</b>	<b>GERENTE GENERAL</b>	

<b>SALÓN</b>		- - - - - -
<b>OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	GARANTIZAR UN SERVICIO RÁPIDO, CÁLIDO Y EFICIENTE, ASEGURANDO QUE SE CUMPLA LA EXPERIENCIA “FORAGE”; COMIDA SALUDABLE FRESCA EN UN ENTORNO RELAJADO. ENFOCARSE EN LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE Y COHERENCIA CON LOS VALORES DE LA EMPRESA.	
<b>ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COCINA</li> <li>- SALÓN</li> <li>- ALMACENAMIENTO</li> <li>- ÁREA COMPRAS</li> </ul>	
<b>DEFINICIONES:</b>	<p><b>HOSPITALIDAD:</b> ACTITUD DE EMPATÍA, AMABILIDAD Y ATENCIÓN QUE CARACTERIZA LA EXPERIENCIA DE LA MARCA.</p> <p><b>SERVICIO AL CLIENTE:</b> CONJUNTO DE ACCIONES DESTINADAS A SATISFACER LAS NECESIDADES DEL COMENSAL DESDE SU INGRESO HASTA SU RETIRO DEL ESTABLECIMIENTO.</p>	
<b>ANEXOS:</b>	MANUAL BPM, POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD FORAGE, MANUAL POLITICAS FORAGE.	
<b>CONSIDERACIONES:</b>	REGISTRO DE APERTURA Y CIERRE DE SALÓN, REGISTRO CAPACITACIÓN INTERNA, REGISTRO DE RECLAMOS Y ACCIONES CORRECTIVAS.	

<b>ACCIONES PRELIMINARES:</b>	VERIFICAR LA LIMPIEZA Y ORDEN DEL SALON, MESAS Y ESTACIÓN DE SERVICIO. CHEQUEAR CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE POES, ASEGURAR QUE LOS BIENES FACILITADORES SE ENCUENTREN EN CONDICIONES Y CORRECTO ESTADO. REVISAR CONDICIONES DE PERSONAL Y SU UNIFORME.
<b>ACCIONES</b>	LIMPIAR SEGÚN POE DE LIMPIEZA, REGISTRAR

<b>POSTERIORES</b>	CORRECCIONES DURANTE EL SERVICIO, GUARDAR MATERIALES EN SU LUGAR CORRESPONDIENTE, DEJAR EN CONDICIONES PARA EL SIGUIENTE TURNO.
<b>EQUIPO / MATERIAL UTILIZADO:</b>	SISTEMA DE SOFTWARE MAXIREST, UNIFORME COMPLETO, BANDEJAS DE SERVICIO.

<b>DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) RECEPCIÓN DEL CLIENTE: SALUDAR CON MENSAJE CORDIAL Y CONTACTO VISUAL.</li> <li>2) BRINDAR ASISTENCIA EN LA ELECCIÓN DEL MENÚ.</li> <li>3) TOMAR PEDIDO CON EL SISTEMA MAXIREST.</li> <li>4) CONFIRMAR EL TOTAL Y MÉTODO DE PAGO.</li> <li>5) ENTREGAR TICKET Y NÚMERO DE PEDIDO.</li> <li>6) ENTREGA DEL PEDIDO: VERIFICAR QUE ESTE COMPLETO</li> <li>7) ENTREGAR AL CLIENTE.</li> <li>8) AGRADECER CON MENSAJE CORDIAL.</li> <li>9) MANTENIMIENTO DE SALÓN: MANTENER MESAS, PISOS Y MOSTRADORES LIMPIOS Y ORDENADOS DURANTE EL SERVICIO.</li> <li>10) RETIRAR BANDEJAS Y RESIDUOS CONSTANTES.</li> <li>11) SUPERVISAR REPOSICION DE BIENES FACILITADORES.</li> <li>12) ATENCIÓN POST VENTA: CONSULTAR SI TODO ESTUVO EN ORDEN.</li> <li>13) RESOLVER RECLAMOS SI LOS HUBIESE CON AMABILIDAD Y RAPIDEZ.</li> <li>14) AGRADECER LA VISITA CORDIALMENTE.</li> </ol>
--------------------------------------	---

<b>PROCESO DE CONTROL:</b>	CONTROL CRONOGRAMA DE LIMPIEZA, APLICACIÓN DE BPM Y HACCP, CORRECTA CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS, CONTROL TIEMPO DE SERVICIO
----------------------------	---

<b>LISTA DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<b>FECHA DE NOTIFICACIÓN</b>	<b>CARGO SECTOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA / CONFORMIDAD</b>
13/05/25	JEFE DE COCINA	Ricardo Gutierrez	—
13/05/25	AYUDANTE DE COCINA	Andrea Perez	—

13/05/25	<b>ENCARGADO DE SALÓN</b>	<b>Adriana Gomez</b>	—
13/05/25	<b>ENCARGADO DE LIMPIEZA</b>	<b>Roberto Lopez</b>	—



CONFECCIONÓ: Encargado de salón SUPERVISÓ: Gerente de local

**ANEXO XXVII: Presupuesto contador.**

Buenos días Sofia. Envío el presupuesto del servicio contable solicitado:  
De acuerdo con lo conversado y las ideas que han surgido en nuestras entrevistas previas, hemos desarrollado nuestra propuesta, con el fin de brindarle un adecuado asesoramiento profesional logrado a través del trabajo de nuestro equipo, y así junto con la empresa planificar exitosas transformaciones que la dinámica de la actividad y el entorno externo de la misma exigen para lograr un buen posicionamiento en un mercado competitivo como el actual.

1. AREA IMPOSITIVA:  
a) Control de los subdiarios IVA Compras e IVA Ventas.

- b) Liquidación, determinación y presentación de las Declaraciones Juradas mensuales de IVA y del Impuesto sobre los Ingresos Brutos
  - c) Declaración Jurada anual del Impuesto a las Ganancias, Bienes Personales, Acciones y Participaciones Societarias.
  - d) Declaraciones Juradas Informativas: Régimen de información de participaciones societarias RG 2763, Balance para fines fiscales, RG 3077 Balance – DJ Web Balance.
  - e) Libro de IVA Digital.
  - f) Controles de Cuentas Corrientes Tributarias.
  - g) Presentación de Balance ante la Inspección General de Justicia y liquidación de Tasa Anual de Justicia.
  - h) Asesoramiento Profesional.
- Nota: No incluye los gastos, los aranceles de costos de certificaciones y legalizaciones de firmas.

## 2. ÁREA R.R.H.H.

- a) Liquidación de Cargas Sociales (ART, SUSS, Sindicatos, y organismos de control que correspondan) y emisión de Formulario 931.
- b) Liquidaciones de sueldo quincenales, mensuales y Finales, según corresponda.
- c) Control y asesoramiento sobre altas, modificaciones y bajas de personal ante La AFIP – Mi Simplificación Empleadores.
- d) Emisión de las Certificaciones de Remuneraciones - Art 80 Ley 20.744.
- e) Asesoramiento profesional.

## 3. ÁREA CONTABLE.

- a) Auditoría y conciliación mensual de saldos en el sistema de la empresa, con la emisión de Informes mensuales.
- b) Presentación de los Estados Contables, Cuadros y anexos. Dictamen profesional.
- c) Emisión Libro Diario, Inventario y Balances y Sub diario de IVA Ventas - Iva Compras
- d) Asesoramiento profesional.

## GENERALIDADES

En lo que respecta a la actividad general se brindara constante asesoramiento profesional en materia de Procedimiento Tributario y Previsional como así también Contable e Impositivo. También se brindara asesoramiento en cuanto a la Legislación laboral en instancias previas a acciones judiciales.

También se atenderán las verificaciones fiscales e inspecciones formales de la AFIP-DGI, ARBA, Ministerio de Trabajo y Sindicato.

## PRESUPUESTO

La forma general es la prestación de los servicios mediante el pago de un abono mensual. El abono abarca las prestaciones mensuales que se consideran normales y habituales descriptas en los párrafos anteriores, y no contempla las prestaciones extraordinarias ni trabajos por períodos anteriores a nuestra contratación o que puedan surgir como imprevisto ajeno a nuestra prestación, que generalmente son de baja probabilidad de ocurrencia (Ejemplo: Inspecciones, Juicios, carpetas bancarias, certificaciones, etc.). El importe de honorarios por las horas profesionales aplicadas para la resolución de estas últimas será presupuestado y con previa aprobación de los Directivos serán facturadas por separado como honorario extraordinario.

Esta metodología es generalmente la más económica para el cliente, ya que no está pagando un abono mayor (del tipo seguro de cobertura) por una eventualidad de poca probabilidad de ocurrencia. Para los casos en que esos eventos se produzcan efectivamente, se contempla un valor hora

de servicio con diferentes costos y alternativas, de acuerdo al trabajo a realizar.

El honorario profesional asciende a: \$440.000 + IVA por la sociedad sin empleados, el cual va a contar con una bonificación del 25%, quedando así en **\$350.000 + iva**. Cada vez que haya

algún evento el cual requiera el alta de empleados lo vemos llegado el momento que adicional se sumaria.

Con respecto a los primeros meses que no va a tener actividad el honorario es de **\$200.000 + IVA**

El honorario será Ajustado por inflación cada 4 meses, por lo tanto un mes antes se informara el ajuste correspondiente.

Aclaración: Tanto el Balance General, como las DDJJ Anuales, se facturaran por separado, acorde a las normas del CPCECAB. El valor estimativo del balance es de 2,5 honorarios. Y se abonara en 4 cuotas iguales y consecutivas desde la fecha de cierre de la sociedad.

El honorario NO contempla las DDJJ anuales de los Socios. Ni las en curso, ni las que se tengan que hacer atrasadas y/o rectificadas. Eso tiene un costo Arancelario que se paga una vez al Año.

Esperamos haber interpretado adecuadamente su solicitud, pero en caso de no haber resultado así, le rogamos nos lo comuniquen.

Sin otro particular, estando a vuestra entera disposición, saludamos atentamente.

Jose Manuel Suarez

C.P.C.E.P.B.A.

To.

67.

Fo.173.

---

#### **ANEXO XXVIII: Proveedores.**

Para la selección de nuestros proveedores, realizamos un análisis integral donde se consideraron principalmente los niveles de merma y desecho, así como la relación precio – calidad de los insumos. Asimismo, llevamos a cabo visitas de inspección a las instalaciones con el fin de verificar las condiciones de higiene y calidad de los alimentos.

Todos los proveedores seleccionados cuentan con transporte propio, camiones limpios, aprobados por SENASA y refrigerados con control de temperatura. Además, se encuentran inscriptos en el ARCA, lo que permite la deducción del IVA.

Otro aspecto central que priorizamos fue la trazabilidad y calidad de la materia prima, seleccionando a aquellos proveedores que brindan información detallada sobre sus procesos de producción y distribución, y que trabajan con insumos libres de químicos, aditivos o procesos innecesarios.

En función de las necesidades de nuestro menú, definimos los siguientes proveedores críticos:

1. **Frigoríficos (Proveedor C):** Responsable de la provisión de carne, huevos y pollo. Cumple con la frecuencia y los horarios de entrega, así como con la disponibilidad geográfica requerida. Sus productos presentan buenas características organolépticas y bajos niveles de merma. Como proveedor alternativo establecimos a Ohra Pampa, que responde a los mismos estándares.

2. **Asia Oriental Mayorista (Proveedor D):** Provee tofu y diversas salsas. Se destaca por su cumplimiento en las entregas y una adecuada relación precio–calidad. Como alternativa, identificamos a El Delfin, que garantiza los mismos parámetros de calidad.
3. **Distribuidora El Criollo (Proveedor B):** Principal abastecedor de productos de dietética y lácteos. Responde a nuestras necesidades de frecuencia y localización. Como proveedor alternativo seleccionamos a Distribuidora Eve.
4. **Ocho Seis Central (Proveedor A):** Encargado del suministro de frutas y verduras, seleccionadas directamente en el Mercado Central según los requerimientos específicos de cada cliente. Se adapta a nuestras frecuencia de entrega establecida y ofrece diversas modalidades de pago (Mercado Pago, transferencia y efectivo). Como alternativa identificamos a Bio Pandora.
5. **Minca Café (Proveedor E):** Encargada de proveer nuestro café y matcha. Como proveedor alternativo para el café contamos con Ingo Coffee Roasters que venden el mismo tipo de café que el proveedor principal y Matcha Argentino para el matcha.
6. **Morgade (Proveedor F):** Proveedor encargado de suministrar agua al establecimiento. Lo elegimos porque ofrece botellas de vidrio, lo que contribuye a reducir el uso de plástico y se alinea con nuestro compromiso ambiental.
7. **Suonos (Proveedor G):** Nos provee el hielo para las bebidas, ya que cuenta con envío gratis y 25% de descuento con diversos métodos de pago. El proveedor alternativo es Hielo Gold.
8. **Sintaxis Mayorista (Proveedor H):** Brinda productos gluten free certificados. Como proveedor alternativo elegimos a Celigourmet.

Finalmente, establecimos criterios de adaptación y rechazo de mercadería, junto con un sistema de registros que nos permite documentar cualquier incumplimiento o falla detectada en las entregas, asegurando así la calidad y seguridad de nuestros insumos.

**ANEXO XXIX:** Gráfico de Gantt.



***ANEXO XXXIV:*** Determinación del Punto de Equilibrio.

[FORAGE UADE - DEFINITIVO.xlsx](#) / HOJA - PRESUPUESTO ECONÓMICO.

***ANEXO XXXV:*** Flujo de Fondos Proyectado.

[FORAGE UADE - DEFINITIVO.xlsx](#) / HOJA - RATIOS FINANCIEROS.



## Detalle de Inversión

### Instalaciones y Bienes de Uso

#### Inversión en Obras

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
<a href="#">D'ARIA</a>	PINTURA FRETE	1	\$364,670.00
<a href="#">DIPS</a>	MESADA BAÑO	1	\$300,103
<a href="#">TuAzulejo</a>	AZULEJOS BAÑO	1	\$71,322.31
-	CARTEL EXTERIOR	1	\$73,480.00
<a href="#">Acero.inox</a>	MESADA COCINA	2	\$462,810.00
<a href="#">Sodimac</a>	PUERTA BAÑO	1	\$149,711.00
<a href="#">Sodimac</a>	CANILLA BAÑO	1	\$123,967.00
<a href="#">Sodimac</a>	INODORO	3	\$152,066.00
	PISO COCINA	2	\$128,072.00
	ESPEJO BAÑO	2	\$50,000.00
<a href="#">Gandic</a>	SECADOR DE MANOS	4	\$222,350.00
	PISOS SALÓN	1	\$271,320.00

#### Equipamiento

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
<a href="#">Rational</a>	HORNO CONVECTOR	1	\$42,000,000.00
<a href="#">Corbelli</a>	ANAFE 6 HORNALLAS	1	\$669,148.00
<a href="#">Innovaires</a>	EXTRACTOR	2	\$561,983.00
<a href="#">Peabody</a>	BATIDORA PLANETARIA	5	\$1,048,000.00
<a href="#">Fineschi</a>	BATIDORA INDUSTRIAL	2	\$1,341,000.00
<a href="#">Philips</a>	PROCESADORA	4	\$200,000.00
<a href="#">Moulinex</a>	LICUADORA	4	\$242,000.00
<a href="#">Liliana</a>	EXPRIMIDOR	4	\$35,000.00
<a href="#">Inelro</a>	HELADERA EXPOSITORIA	4	\$1,207,000.00
<a href="#">Teora</a>	HELADERA BAJO MESADA	4	\$3,608,000.00
<a href="#">El nuevo emporio</a>	FREEZER DE POZO	3	\$2,112,676.00
<a href="#">Carimali</a>	MAQUINA CAFE	1	\$25,847,851.00
<a href="#">Generica</a>	CHASEN DE MATCHA	3	\$12,006.61
<a href="#">Electronic</a>	BALANZAS DIGITALES	6	\$10,200.00
	BALANZA DIGITAL GRANDE	2	\$167,000.00
<a href="#">Big 2</a>	MANDOLINA	3	\$3,140.00
<a href="#">Pipractic</a>	TABLAS DE CORTE	8	\$10,991.00
<a href="#">Kingsta</a>	SET CUCHILLOS CHEF	2	\$50,427.00
<a href="#">Hudson</a>	SARTEN ANTIADHERENTE	4	\$19,034.00
<a href="#">Jovifel</a>	CACEROLA TEFLON	4	\$31,868.00
<a href="#">Tramontina</a>	SARTEN PANQUEQUERA	4	\$9,793.00
<a href="#">MTA</a>	OLLA A PRESIÓN	3	\$50,815.00
<a href="#">Genérica</a>	SET DE UTENSILIOS	1	\$6,610.00
<a href="#">Tramontina</a>	CUCHARA	3	\$6,960.00
<a href="#">Tramontina</a>	TENEDOR	3	\$6,927.00
<a href="#">Tramontina</a>	CUCHILLO	6	\$6,673.00
<a href="#">Colombraro</a>	TUPPER HERMÉTICO	10	\$30,438.00
<a href="#">Distrito blanco</a>	REPASADORES	10	\$22,306.00
<a href="#">Jadever</a>	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO	5	\$168,471.00
<a href="#">Atma</a>	MICROONDAS	4	\$55,000.00
<a href="#">Levys bazar</a>	BOWLS	20	\$18,435.00
<a href="#">Vic prime</a>	MATAFUEGO TIPO K	2	\$183,471.00
<a href="#">Melisman</a>	MATAFUEGO ABC	2	\$78,432.00
<a href="#">Sica</a>	DETECTOR DE HUMO	5	\$40,854.00

<a href="#">Gadnic</a>	HORNO ELÉCTRICO	2	\$76,114.88
------------------------	-----------------	---	-------------

## Equipamiento

Proveedor		Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
<a href="#">Tachos de Basura</a>	TACHOS DE BASURA	6	\$9,900.00
<a href="#">Mundo express</a>	BANDEJA	4	\$37,107.00
<a href="#">Mishka Objetos</a>	PLATO GRANDE	40	\$2,500.00
<a href="#">Mishka Objetos</a>	PLATO DE MEDIANO	40	\$2,300.00
<a href="#">momas vidrio</a>	VASOS	40	\$1,200.00
<a href="#">Volf</a>	TENEDOR DE MESA BANQUET	5	\$23,077.69
<a href="#">Volf</a>	CUCHILLO DE MESA BANQUET	5	\$39,506.33
<a href="#">Volf</a>	CUCHARA G. DE MESA BANQUET	5	\$23,077.68
<a href="#">Volf</a>	CUCHARA DE TE	5	\$15,068.60
<a href="#">MishkaObjetos</a>	TAZAS CAFE Y MATCHA	40	\$2,100.00
<a href="#">MishkaObjetos</a>	TAZAS ESPRESSO	40	\$1,800.00
<a href="#">Salida led</a>	SEÑAL SALIDA DE EMERGENCIA	3	\$18,000.00
<a href="#">Lisfar</a>	BOTIQUIN PRIMERO AUXILIOS	4	\$13,000.00

## Mobiliario y I

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
<a href="#">Vivero agronomía</a>	PLANTA PALO DE AGUA	15	\$5,500.00
<a href="#">Vivero agronomía</a>	PLANTA PALMITO	15	\$5,000.00
<a href="#">Vivero agronomía</a>	PLANTA ARECA	15	\$10,000.00

<a href="#">Estudio te</a>	SILLAS	54	\$170,000.00
<a href="#">Estudio te</a>	MESA DE 4 180*70	6	\$350,000.00
<a href="#">Estudio te</a>	MESA COMPARTIDA 240*100	2	\$600,000.00
<a href="#">Estudio te</a>	MESA SILLONES	2	\$450,000.00
<a href="#">Sufa</a>	SILLONES	3	\$2,000,000.00
<a href="#">Locker</a>	LOCKER METÁLICO	1	\$898,697.00
	LAMPARAS	20	\$68,100.00
<a href="#">Cyclonic</a>	ASPIRADORA	1	\$230,000.00

## Equipos de C

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)
<a href="#">EPSON</a>	Controlador Fiscal	1	\$1,226,100.00
<a href="#">Lenovo</a>	Computadora	2	\$937,103.00
<a href="#">Mercado pago</a>	Point Mercado pago	2	\$60,000.00
<a href="#">Samsung</a>	Celular	1	\$320,000.00
<a href="#">Jbl</a>	Parlante/ equipo de sonido	3	\$1,445,454.00
<a href="#">Kit cámara de seguridad</a>	Camaras seguridad	4	\$69,421.00
<a href="#">Prosoft</a>	Reloj Controlador Horario	1	\$60,000.00
<a href="#">Ledvance</a>	Luces establecimiento	4	\$9,215.00
<a href="#">Todomicro</a>	Pantalla comandas cocina	2	\$90,000.00
<a href="#">Totem</a>	Llamadores de servicio	30	\$42,000.00

<b>ones</b>			<b>DÓLARES</b>
	<b>Total sin IVA:</b>	\$146,085,573.40	<b>\$104,346.84</b>
	<b>Total con IVA:</b>	\$176,763,543.81	<b>\$126,259.67</b>

**/Remodelación**

21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
	\$4,818,141.73	\$3,981,935.31		\$187,620.13
IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
\$76,580.70	\$441,250.70	\$364,670.00		\$36,467.00
\$63,022	\$363,124.63	\$300,103.00		\$30,010
\$14,977.69	\$86,300	\$71,322.31		\$7,132.23
\$15,430.80	\$88,910.80	\$73,480.00		\$7,348.00
\$97,190.10	\$1,120,000.20	\$925,620.00		\$46,281.00
\$31,439.31	\$181,150.31	\$149,711.00		\$14,971.10
\$26,033.07	\$150,000.07	\$123,967.00		\$12,396.70
\$31,933.86	\$551,999.58	\$456,198.00		\$15,206.60
\$26,895.12	\$309,934.24	\$256,144.00		\$12,807.20
\$10,500.00	\$121,000.00	\$100,000.00		\$5,000.00
\$46,693.50	\$1,076,174.00	\$889,400.00		\$22,235.00
\$56,977.20	\$328,297.20	\$271,320.00		\$27,132.00

**de Cocina**

21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
	\$131,915,107.00	\$109,020,749.59		\$7,993,862.45

IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
\$8,820,000.00	\$50,820,000.00	\$42,000,000.00		\$4,200,000.00
\$140,521.08	\$809,669.08	\$669,148.00		\$66,914.80
\$118,016.43	\$1,359,998.86	\$1,123,966.00		\$56,198.30
\$220,080.00	\$6,340,400.00	\$5,240,000.00		\$104,800.00
\$281,610.00	\$3,245,220.00	\$2,682,000.00		\$134,100.00
\$42,000.00	\$968,000.00	\$800,000.00		\$20,000.00
\$50,820.00	\$1,171,280.00	\$968,000.00		\$24,200.00
\$7,350.00	\$169,400.00	\$140,000.00		\$3,500.00
\$253,470.00	\$5,841,880.00	\$4,828,000.00		\$120,700.00
\$757,680.00	\$17,462,720.00	\$14,432,000.00		\$360,800.00
\$443,661.96	\$7,669,013.88	\$6,338,028.00		\$211,267.60
\$5,428,048.71	\$31,275,899.71	\$25,847,851.00		\$2,584,785.10
\$2,521.39	\$43,584.00	\$36,019.83		\$1,200.66
\$2,142.00	\$74,052.00	\$61,200.00		\$1,020.00
\$35,070.00	\$404,140.00	\$334,000.00		\$16,700.00
\$659.40	\$11,398.20	\$9,420.00		\$314.00
\$2,308.11	\$106,392.88	\$87,928.00		\$1,099.10
\$10,589.67	\$122,033.34	\$100,854.00		\$5,042.70
\$3,997.14	\$92,124.56	\$76,136.00		\$1,903.40
\$6,692.28	\$154,241.12	\$127,472.00		\$3,186.80
\$2,056.53	\$47,398.12	\$39,172.00		\$979.30
\$10,671.15	\$184,458.45	\$152,445.00		\$5,081.50
\$1,388.10	\$7,998.10	\$6,610.00		\$661.00
\$1,461.60	\$25,264.80	\$20,880.00		\$696.00
\$1,454.67	\$25,145.01	\$20,781.00		\$692.70
\$1,401.33	\$48,445.98	\$40,038.00		\$667.30
\$6,391.98	\$368,299.80	\$304,380.00		\$3,043.80
\$4,684.26	\$269,902.60	\$223,060.00		\$2,230.60
\$35,378.91	\$1,019,249.55	\$842,355.00		\$16,847.10
\$11,550.00	\$266,200.00	\$220,000.00		\$5,500.00
\$3,871.35	\$446,127.00	\$368,700.00		\$1,843.50
\$38,528.91	\$443,999.82	\$366,942.00		\$18,347.10
\$16,470.72	\$189,805.44	\$156,864.00		\$7,843.20
\$8,579.34	\$247,166.70	\$204,270.00		\$4,085.40

\$15,984.12	\$184,198.00	\$152,229.76		\$7,611.49
-------------	--------------	--------------	--	------------

## o de Salón

21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
	\$1,468,310.20	\$1,213,479.50		\$16,823.73
IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
\$2,079.00	\$71,874.00	\$59,400.00		\$990.00
\$7,792.47	\$179,597.88	\$148,428.00		\$3,710.70
\$525.00	\$121,000.00	\$100,000.00		\$250.00
\$483.00	\$111,320.00	\$92,000.00		\$250.00
\$252.00	\$58,080.00	\$48,000.00		\$230.00
\$4,846.31	\$139,620.02	\$115,388.45		\$120.00
\$8,296.33	\$239,013.30	\$197,531.65		\$2,307.77
\$4,846.31	\$139,619.96	\$115,388.40		\$3,950.63
\$3,164.41	\$91,165.03	\$75,343.00		\$2,307.77
\$441.00	\$101,640.00	\$84,000.00		\$1,506.86
\$378.00	\$87,120.00	\$72,000.00		\$210.00
\$3,780.00	\$65,340.00	\$54,000.00		\$180.00
\$2,730.00	\$62,920.00	\$52,000.00		\$1,800.00

## Decoración

21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
	\$26,835,618.37	\$22,178,197.00		\$455,729.70
IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
\$1,155.00	\$99,825.00	\$82,500.00		\$550.00
\$1,050.00	\$90,750.00	\$75,000.00		\$500.00
\$2,100.00	\$181,500.00	\$150,000.00		\$1,000.00

\$35,700.00	\$11,107,800.00	\$9,180,000.00		\$17,000.00
\$73,500.00	\$2,541,000.00	\$2,100,000.00		\$35,000.00
\$126,000.00	\$1,452,000.00	\$1,200,000.00		\$60,000.00
\$94,500.00	\$1,089,000.00	\$900,000.00		\$45,000.00
\$420,000.00	\$7,260,000.00	\$6,000,000.00		\$200,000.00
\$188,726.37	\$1,087,423.37	\$898,697.00		89869.7
\$14,301.00	\$1,648,020.00	\$1,362,000.00		6810
\$48,300.00	\$278,300.00	\$230,000.00		

## Oficina/TI

21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
	\$11,726,366.52	\$9,691,212.00		\$425,929.30
IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
\$257,481.00	\$1,483,581.00	\$1,226,100.00		\$122,610.00
\$196,791.63	\$2,267,789.26	\$1,874,206.00		\$93,710.30
\$12,600.00	\$145,200.00	\$120,000.00		\$6,000.00
\$67,200.00	\$387,200.00	\$320,000.00		\$32,000.00
\$303,545.34	\$5,246,998.02	\$4,336,362.00		\$144,545.40
\$14,578.41	\$335,997.64	\$277,684.00		\$6,942.10
\$12,600.00	\$72,600.00	\$60,000.00		\$6,000.00
\$1,935.15	\$44,600.60	\$36,860.00		\$921.50
\$18,900.00	\$217,800.00	\$180,000.00		\$9,000.00
\$8,820.00	\$1,524,600.00	\$1,260,000.00		\$4,200.00

**\*\* Activos Intangibles\*\* / Capital de Trabajo Inicial**

Concepto	Descripción Detallada	Cantidad
Habilitación municipal	Actividad económica	1
Habilitación municipal	Carnet de manipulación de alimentos	1
Registros y trámites	Informe de bromatología	1
Habilitación gasista	Habilitación gas	1
Habilitación	Registrar una marca	1
Certificado	Aptitud ambiental	1
Certificado	Seguro incendios	1
Certificado	Verificación eléctrica	1

Concepto	Descripción Detallada	Cantidad
	Honorarios Abogado (Constitución Sociedad)	1
	Tasas de Registro (IGJ/DPPJ)	1
	Publicación en Boletín Oficial	1

Concepto	Descripción Detallada	Cantidad
	Sistema de identidad corporativa completa	1
	Creación de Página Web Básica	1
	Fotografía Profesional (inicial)	1
	Comunicación y Relaciones Públicas (Inicial)	1
	Relaciones con influencers	1

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad
Prov_B	Aceite de girasol	6.00
Prov_B	Aceite de Oliva	4.00
Prov_A	Ajo	4.00
Prov_A	Albahaca	4.00
Prov_B	Almendras	5.00
Prov_B	Almidon	5.00
Prov_A	Anana	6.00
Prov_B	Anchoas	3.00
Prov_B	Arroz yamani	12.00
Prov_B	Avena	5.00
Prov_B	Azucar	4.00
Prov_B	Azucar Impalpable	4.00
Prov_B	Azucar mascabo	4.00
Prov_A	Banana	5.00
Prov_A	Berenjena	5.00
Prov_B	Cacao Amargo	2.00
Prov_E	Cafe molido	3.00
Prov_B	Canela	1.00
Prov_B	Castañas de caju	4.00
Prov_A	Cebolla	6.00
Prov_A	Cebolla Morada	6.00
Prov_B	Chocolate semiamargo	6.00
Prov_A	Cilantro	2.00
Prov_B	Cous Cous	6.00
Prov_B	Crema para batir	6.00
Prov_A	Durazno	4.00
Prov_A	Frutilla	5.00
Prov_A	Frutos rojos	4.00
Prov_A	Girgolas	6.00
Prov_B	Harina 000	5.00
Prov_B	Harina 0000	5.00
Prov_B	Harina Integral	5.00
Prov_H	Hielo	12.00
Prov_C	Huevo	60.00
Prov_A	Jengibre	3.00
Prov_B	Leche de almendras	15.00
Prov_B	Leche de coco en polvo	2.00
Prov_B	Leche sin lactosa	12.00
Prov_A	Lechuga	4.00
Prov_B	Lentejas	6.00

Prov_B	Levadura	2.00
Prov_A	Limon	5.00
Prov_C	Lomo	42.00
Prov_B	Mani	4.00
Prov_B	Manteca	4.00
Prov_B	Mascarpone	4.00
Prov_E	Matcha	1.00
Prov_A	Menta	3.00
Prov_B	Miel	3.00
Prov_D	Mirin	1.00
Prov_A	Morron	8.00
Prov_D	Mostaza	3.00
Prov_A	Naranja	10.00
Prov_B	Nueces pecan	5.00
Prov_B	Olivas negras sin carozo	4.00
Prov_B	Oregano	2.00
Prov_A	Palta	30.00
Prov_D	Panko	5.00
Prov_A	Pepino	5.00
Prov_A	Perejil	3.00
Prov_B	Pimenton	3.00
Prov_B	Pimienta	2.00
Prov_C	Pollo	42.00
Prov_B	Polvo de Hornear	2.00
Prov_B	Queso feta	5.00
Prov_B	Queso Parmesano	5.00
Prov_B	Quinoa	12.00
Prov_A	Rabanitos	7.00
Prov_B	Rebozador sin gluten	5.00
Prov_A	Remolacha	6.00
Prov_A	Repollo	6.00
Prov_A	Romero	3.00
Prov_A	Rucula	12.00
Prov_B	Sal	5.00
Prov_D	Salsa de soja	6.00
Prov_B	Semillas de girasol	2.00
Prov_B	sesamo	3.00
Prov_D	Tofu	12.00
Prov_A	Tomate cherry	6.00
Prov_A	Tomate Redondo	6.00
Prov_B	Vainilla sin tacc terciorizada	2.00
Prov_B	Vinagre de manzana	4.00
Prov_H	Wrap terciorizado con papas sin tacc	30.00
Prov_A	Zanahoria	32.00
Morgade	Agua sin gas	52
Morgade	Agua con gas	52
Limpieza Central	Esponaja	6
Limpieza Central	Detergente	4
Limpieza Central	Virulana	4

Limpieza Central	Trapo de piso	4
Limpieza Central	Secador de piso	4
Limpieza Central	Escoba	4
Limpieza Central	Lavandina	4
Limpieza Central	Desengrasante de cocina	3
Limpieza Central	Rollo de cocina	25
Limpieza Central	Limpiador de piso	4
Limpieza Central	Papel higiénico	40
Limpieza Central	Film	4
Limpieza Central	Papel aluminio	4
Limpieza Central	Papel manteca	4
Mercado libre	Rollo térmico	30
<a href="#">MS Mayoristas</a>	Papel Parafinado	1000
<a href="#">multiENVASE</a>	Cuchillo Bambu	1000
<a href="#">multiENVASE</a>	Tenedor Bambu	1000
<a href="#">Party Store</a>	Agitadores de café	1000
<a href="#">multiENVASES</a>	Cajas Delivery	1000
<a href="#">Compostame</a>	Bolsas	1000
<a href="#">GoBio</a>	Vasos con tapa café 8oz	1000
<a href="#">GoBio</a>	Vasos con tapa café 12oz	1000
<a href="#">GoBio</a>	Vasos Licuado	1000
<a href="#">GoBio</a>	Pote DIP	1000



Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad
	Caja de fondo chica	1
	Pagos de servicios básicos	1
	Compras de último momento	1
	Transporte	1
	Gastos operativos	1



Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad
	Capacitación Seguridad e Higiene	1
	Capacitación Cocina	1



<b>Proveedor</b>	<b>Descripción Detallada</b>	<b>Cantidad</b>
	Relevamiento Arquitecto	1
<a href="#"><u>Somos tampa</u></a>	Gorro	8
<a href="#"><u>Somos Tampa</u></a>	Delantal Cocina	8
<a href="#"><u>Somos Tampa</u></a>	Remera Staff Salon	4
	Nutricionista	1



## Detalle de Inversiones

<b>Al / Otros Gastos Pre-Operativos</b>	<b>Total sin IVA:</b>
	<b>Total con IVA:</b>

### Licencias y Permisos

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$157,736.54	\$130,360.78
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$24,794.00	\$5,206.74	\$30,000.74	\$24,794.00
\$2,480.00	\$520.80	\$3,000.80	\$2,480.00
\$6,595.05	\$1,384.96	\$7,980.01	\$6,595.05
\$81,880.16	\$17,194.83	\$99,074.99	\$81,880.16
\$14,611.57	\$3,068.43	\$17,680.00	\$14,611.57
\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00

### Gastos de Constitución de la Sociedad

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$1,493,599.99	\$1,234,381.06
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$1,200,000.00	\$252,000.00	\$1,452,000.00	\$1,200,000.00
\$29,752.06	\$6,247.93	\$36,000	\$29,752.06
\$4,629.00	972.09	\$5,600.00	\$4,629.00

### Desarrollo de Marca

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$4,938,953.00	\$4,081,779.34
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$578,512.40	\$121,487.60	\$700,000.00	\$578,512.40
\$343,856.20	\$72,209.80	\$416,066.00	\$343,856.20
\$578,512.40	\$121,487.60	\$700,000.00	\$578,512.40
\$413,223.14	\$86,776.86	\$500,000.00	\$413,223.14
\$2,000,000.00	\$420,000.00	\$2,420,000.00	\$2,000,000.00

\$167,675.20	\$35,211.79	\$202,886.99	\$167,675.20
--------------	-------------	--------------	--------------

## Inventario inicial

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$7,750,007.05	\$6,404,964.50
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)
\$4,500.00	\$945.00	\$32,670.00	\$27,000.00
\$19,360.00	\$4,065.60	\$93,702.40	\$77,440.00
\$9,000.00	\$1,890.00	\$43,560.00	\$36,000.00
\$3,500.00	\$735.00	\$16,940.00	\$14,000.00
\$14,000.00	\$2,940.00	\$84,700.00	\$70,000.00
\$2,000.00	\$420.00	\$12,100.00	\$10,000.00
\$2,300.00	\$483.00	\$16,698.00	\$13,800.00
\$20,000.00	\$4,200.00	\$72,600.00	\$60,000.00
\$2,680.00	\$562.80	\$38,913.60	\$32,160.00
\$2,200.00	\$462.00	\$13,310.00	\$11,000.00
\$1,190.00	\$249.90	\$5,759.60	\$4,760.00
\$1,800.00	\$378.00	\$8,712.00	\$7,200.00
\$1,700.00	\$357.00	\$8,228.00	\$6,800.00
\$1,900.00	\$399.00	\$11,495.00	\$9,500.00
\$1,900.00	\$399.00	\$11,495.00	\$9,500.00
\$12,200.00	\$2,562.00	\$29,524.00	\$24,400.00
\$60,000.00	\$12,600.00	\$217,800.00	\$180,000.00
\$12,000.00	\$2,520.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$15,000.00	\$3,150.00	\$72,600.00	\$60,000.00
\$549.00	\$115.29	\$3,985.74	\$3,294.00
\$549.00	\$115.29	\$3,985.74	\$3,294.00
\$20,000.00	\$4,200.00	\$145,200.00	\$120,000.00
\$6,200.00	\$1,302.00	\$15,004.00	\$12,400.00
\$6,800.00	\$1,428.00	\$49,368.00	\$40,800.00
\$10,000.00	\$2,100.00	\$72,600.00	\$60,000.00
\$2,500.00	\$525.00	\$12,100.00	\$10,000.00
\$4,000.00	\$840.00	\$24,200.00	\$20,000.00
\$13,600.00	\$2,856.00	\$65,824.00	\$54,400.00
\$20,000.00	\$4,200.00	\$145,200.00	\$120,000.00
\$835.00	\$175.35	\$5,051.75	\$4,175.00
\$1,200.00	\$252.00	\$7,260.00	\$6,000.00
\$1,500.00	\$315.00	\$9,075.00	\$7,500.00
\$1,100.00	\$231.00	\$15,972.00	\$13,200.00
\$3,000.00	\$630.00	\$217,800.00	\$180,000.00
\$6,999.00	\$1,469.79	\$25,406.37	\$20,997.00
\$2,500.00	\$525.00	\$45,375.00	\$37,500.00
\$15,000.00	\$3,150.00	\$36,300.00	\$30,000.00
\$1,800.00	\$378.00	\$26,136.00	\$21,600.00
\$2,000.00	\$420.00	\$9,680.00	\$8,000.00
\$3,000.00	\$630.00	\$21,780.00	\$18,000.00

\$2,592.00	\$544.32	\$6,272.64	\$5,184.00
\$599.00	\$125.79	\$3,623.95	\$2,995.00
\$20,500.00	\$4,305.00	\$1,041,810.00	\$861,000.00
\$3,000.00	\$630.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$13,000.00	\$2,730.00	\$62,920.00	\$52,000.00
\$10,000.00	\$2,100.00	\$48,400.00	\$40,000.00
\$64,000.00	\$13,440.00	\$77,440.00	\$64,000.00
\$15,000.00	\$3,150.00	\$54,450.00	\$45,000.00
\$9,000.00	\$1,890.00	\$32,670.00	\$27,000.00
\$12,000.00	\$2,520.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$4,500.00	\$945.00	\$43,560.00	\$36,000.00
\$4,200.00	\$882.00	\$15,246.00	\$12,600.00
\$1,800.00	\$378.00	\$21,780.00	\$18,000.00
\$17,831.00	\$3,744.51	\$107,877.55	\$89,155.00
\$8,571.00	\$1,799.91	\$41,483.64	\$34,284.00
\$8,146.00	\$1,710.66	\$19,713.32	\$16,292.00
\$2,000.00	\$420.00	\$72,600.00	\$60,000.00
\$6,000.00	\$1,260.00	\$36,300.00	\$30,000.00
\$611.00	\$128.31	\$3,696.55	\$3,055.00
\$1,450.00	\$304.50	\$5,263.50	\$4,350.00
\$8,192.00	\$1,720.32	\$29,736.96	\$24,576.00
\$16,000.00	\$3,360.00	\$38,720.00	\$32,000.00
\$6,900.00	\$1,449.00	\$350,658.00	\$289,800.00
\$5,000.00	\$1,050.00	\$12,100.00	\$10,000.00
\$14,435.00	\$3,031.35	\$87,331.75	\$72,175.00
\$13,620.00	\$2,860.20	\$82,401.00	\$68,100.00
\$4,478.00	\$940.38	\$65,020.56	\$53,736.00
\$1,900.00	\$399.00	\$16,093.00	\$13,300.00
\$3,500.00	\$735.00	\$21,175.00	\$17,500.00
\$1,000.00	\$210.00	\$7,260.00	\$6,000.00
\$600.00	\$126.00	\$4,356.00	\$3,600.00
\$8,500.00	\$1,785.00	\$30,855.00	\$25,500.00
\$1,170.00	\$245.70	\$16,988.40	\$14,040.00
\$2,400.00	\$504.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$9,000.00	\$1,890.00	\$65,340.00	\$54,000.00
\$4,900.00	\$1,029.00	\$11,858.00	\$9,800.00
\$9,500.00	\$1,995.00	\$34,485.00	\$28,500.00
\$18,600.00	\$3,906.00	\$270,072.00	\$223,200.00
\$2,500.00	\$525.00	\$18,150.00	\$15,000.00
\$2,000.00	\$420.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$2,150.00	\$451.50	\$5,203.00	\$4,300.00
\$1,232.00	\$258.72	\$5,962.88	\$4,928.00
\$7,000.00	\$1,470.00	\$254,100.00	\$210,000.00
\$799.00	\$167.79	\$30,937.28	\$25,568.00
\$900.00	\$189.00	\$56,628.00	\$46,800.00
\$1,000.00	\$210.00	\$62,920.00	\$52,000.00
\$950.00	\$199.50	\$6,897.00	\$5,700.00
\$996.00	\$209.16	\$4,820.64	\$3,984.00
\$1,650.00	\$346.50	\$7,986.00	\$6,600.00

\$880.00	\$184.80	\$4,259.20	\$3,520.00
\$3,950.00	\$829.50	\$19,118.00	\$15,800.00
\$3,900.00	\$819.00	\$18,876.00	\$15,600.00
\$500.00	\$105.00	\$2,420.00	\$2,000.00
\$1,970.00	\$413.70	\$7,151.10	\$5,910.00
\$1,062.50	\$223.13	\$32,140.63	\$26,562.50
\$700.00	\$147.00	\$3,388.00	\$2,800.00
\$1,937.50	\$406.88	\$93,775.00	\$77,500.00
\$8,500.00	\$1,785.00	\$41,140.00	\$34,000.00
\$9,500.00	\$1,995.00	\$45,980.00	\$38,000.00
\$9,500.00	\$1,995.00	\$45,980.00	\$38,000.00
\$400.00	\$84.00	\$14,520.00	\$12,000.00
\$60.00	\$12.60	\$72,600.00	\$60,000.00
\$60.52	\$12.71	\$73,229.20	\$60,520.00
\$60.52	\$12.71	\$73,229.20	\$60,520.00
\$16.26	\$3.41	\$19,674.60	\$16,260.00
\$222.65	\$46.76	\$269,406.50	\$222,650.00
\$294.18	\$61.78	\$355,957.80	\$294,180.00
\$340.00	\$71.40	\$411,400.00	\$340,000.00
\$360.00	\$75.60	\$435,600.00	\$360,000.00
\$360.00	\$75.60	\$435,600.00	\$360,000.00
\$132.80	\$27.89	\$160,688.00	\$132,800.00

### Caja Inicial

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$1,312,000.00	\$1,270,000.00
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$600,000.00	\$0.00	\$600,000.00	\$600,000.00
\$200,000.00	\$42,000.00	\$242,000.00	\$200,000.00
\$300,000.00	\$0.00	\$300,000.00	\$300,000.00
\$70,000.00	\$0.00	\$70,000.00	\$70,000.00
\$100,000.00	\$0.00	\$100,000.00	\$100,000.00

### Capacitación de Personal

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$363,000.00	\$300,000.00
Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$150,000.00	\$31,500.00	\$181,500.00	\$150,000.00
\$150,000.00	\$31,500.00	\$181,500.00	\$150,000.00

### Otros gastos pre apertura

	21%	Total con IVA:	Total sin IVA:
		\$31,553,775.10	\$26,077,500.08
Importe Neto Unitario(sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)
\$25,000,000.00	\$5,250,000.00	\$30,250,000.00	\$25,000,000.00
\$2,421.87	\$508.59	\$23,443.70	\$19,374.96
\$9,306.91	\$1,954.45	\$90,090.89	\$74,455.28
\$8,417.46	\$1,767.67	\$40,740.51	\$33,669.84
\$950,000.00	\$199,500.00	\$1,149,500.00	\$950,000.00





\$41,068,985.76

\$48,881,071.68



Observaciones



Observaciones



Observaciones
Logo, manual de marca, aplicaciones de identidad, carta, carteleria exterior
Página web hasta 3 secciones, solo diseño
Sesión de fotos de hasta 3 horas, 20 fotos editadas de platos en locación listas para uso
Planificación del mes con hasta 12 reels, historias y posteos para perfil







Observaciones



**DÓLAR**

**\$39,498,985.76**



































**Inversión Inicial****Total inversión Inicial****Amortizaciones****Bienes de uso**

<b>Concepto de Inversión</b>	<b>Importe Total (sin IVA)</b>	<b>Importe Total (con IVA)</b>
<b>Instalaciones y Bienes de Uso</b>		
<b>Obra /Remodelación</b>	<b>\$3,981,935.31</b>	<b>\$4,818,141.73</b>
<b>Equipamiento de Cocina</b>	<b>\$109,020,749.59</b>	<b>\$131,915,107.00</b>
<b>Equipamiento de Salón</b>	<b>\$1,213,479.50</b>	<b>\$1,468,310.20</b>
<b>Mobiliario y Decoración</b>	<b>\$22,178,197.00</b>	<b>\$26,835,618.37</b>
<b>Equipos de Oficina/TI</b>	<b>\$9,691,212.00</b>	<b>\$11,726,366.52</b>
<b>**Activos Intangibles**</b>		
<b>Licencias y Permisos</b>	<b>\$130,360.78</b>	<b>\$157,736.54</b>
<b>Gastos de Constitución</b>	<b>\$1,234,381.06</b>	<b>\$1,493,599.99</b>
<b>Desarrollo de Marca</b>	<b>\$4,081,779.34</b>	<b>\$4,938,953.00</b>
<b>Capital de Trabajo Inicial</b>		
<b>Inventario Inicial</b>	<b>\$6,404,964.50</b>	<b>\$7,750,007.05</b>

<b>Caja Inicial</b>	<b>\$1,270,000.00</b>	<b>\$1,312,000.00</b>
<b>Otros Gastos Pre-Operativos</b>		
<b>Capacitación de Personal</b>	<b>\$300,000.00</b>	<b>\$363,000.00</b>
<b>Otros gastos de apertura</b>	<b>\$26,077,500.08</b>	<b>\$31,553,775.10</b>






Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Entradas	Hummus con Bastones de Zanahoria y Pan pita		15	Porciones	0.169	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Hummus:					

Hummus con Bastones de Zanahoria y Pan pita	Hummus preparaciones generales	0.149	kg	0%	0%	0%
	<b>Bastones de Zanahoria:</b>					
	Zanahoria	1.000	kg	3%	0%	0%
	<b>Pan Pita</b>					
	Agua	0.195	lt	0%	25%	0%
	Azucar	0.032	kg	0%	0%	0%
	Harina 000	1.050	kg	0%	0%	0%
	Levadura	0.042	kg	0%	0%	0%
	Manteca	0.053	kg	0%	0%	0%
	Sal	0.021	kg	0%	0%	0%
		2.541				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
<b>Entradas</b>	Falafel de Lentejas y Labhne	10	Porciones	0.118		
Falafel de Lentejas y Labhne	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>
	<b>Falafel de Lentejas:</b>					
	Falafel preparaciones generales	1.001	kg	0%	0%	0%
	<b>Labhne:</b>					
	Yogurt griego produccion generales	0.160	lt	0%	0%	0%
	Accite de oliva	0.020	lt	0%	0%	0%
	1.181					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
<b>Entradas</b>	Papas al horno con alioli de albahaca	10	Porciones	0.110		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>
	<b>Papas:</b>					
	Papas preparaciones generales	0.105	kg	0%	0%	0%

<b>Papas al horno con alioli de albahaca</b>	<b>Alioli de allbahaca:</b>					
	Leche sin lactosa	0.640	kg	0%	0	0%
	Ajo	0.064	kg	15%	0%	0%
	Sal	0.096	kg	0%	0%	0%
	Albahaca	0.192	litro	0%	0%	0%
		1.097				

<b>Categoría</b>	<b>Nombre del Plato/Producto</b>		<b>Receta para</b>		<b>Peso Neto Porción</b>	
<b>Proteínas</b>	<b>Lomo con Chimichurri</b>		<b>20</b>	<b>Porciones</b>	<b>0.164</b>	
<b>Lomo con Chimichurri</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>
	Lomo	3.000	kg	0%	6%	18%
	<b>Chimichurri:</b>					
	Perejil	0.040	kg	12%	0%	0%
	Oregano	0.015	kg	10%	0%	0%
	Ajo	0.010	kg	15%	0%	0%
	Pimenton	0.005	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.120	litro	0%	0%	0%
	Agua	0.040	litro	0%	0%	0%

	Vinagre de manzana	0.040	kg	0%	0%	0%
	Sal	0.010	kg	0%	0%	0%
		3.280				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
<b>Proteínas</b>	Pollo rebozado con panko.		<b>20</b>	Porciones	<b>0.145</b>	
Pollo rebozado con panko.	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Pollo	2.000	kg	0%	8%	19%
	Cilantro	0.010	kg	12%	0%	0%
	Huevo	0.150	kg	2%	3%	0%
	Ajo	0.010	kg	15%	0%	0%
	Panko	0.200	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.500	litro	0%	0%	0%

	Sal	0.035	litro	0%	0%	0%
		2.905				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
<b>Proteínas</b>	Tofu Asado con una salsa de limon, mostaza y miel	20	Porciones	0.093		
Tofu Asado con una salsa de limon, mostaza y miel	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Tofu	1.500	kg	0%	1%	0%
	Limon	0.200	kg	80%	0%	0%
	Mostaza	0.075	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.050	kg	0%	0%	0%
	Miel	0.030	kg	0%	0%	0%

	Pimienta	0.005	litro	0%	0%	0%
	Sal	0.005	kg	0%	0%	0%
		1.865				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción		
<b>Proteínas</b>	Milanesa de girgolas con salsa de mani		20	Porciones	0.115		
<b>Milanesa de Girgolas con Salsa de mani</b>	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	
	<b>Milanesa de Girgolas</b>						
	Girgolas	1.500	kg	2%	20%	0%	
	Huevo	0.100	kg	2%	3%	0%	
	Ajo	0.005	kg	0%	0%	0%	
	Sal	0.010	kg	0%	0%	0%	
	Rebozador sin gluten	0.100	kg	0%	0%	0%	
	Pimienta	0.005	litro	0%	0%	0%	
	Aceite de girasol	0.300	kg	0%	0%	0%	

Salsa de mani						
Leche de coco en polvo	0.010	kg	0%	0%	0%	
Agua	0.230	lt	0%	10%	0%	
Almidon	0.010	kg	0%	0%	0%	
Mani	0.030	kg	0%	0%	0%	
	2.300					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Guarniciones	Guarnición 1	20	Porciones	0.121		
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Lechuga	0.800	kg	2%	0%	0%

<b>Guarnicion 1</b>	Rucula	0.250	kg	3%	0%	0%
	Remolacha	0.500	kg	20%	15%	0%
	Cebolla Morada	0.050	kg	20%	10%	0%
	Rabanitos	0.100	kg	18%	0%	0%
	Durazno	0.150	litro	10%	0%	0%
	Queso feta	0.200	kg	0%	0%	0%
	Nueces pecan	0.050	kg	0%	0%	0%
	Limon	0.200	lt	80%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.100	kg	0%	0%	0%
	Sal	0.010	kg	0%	0%	0%
		2.410				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
<b>Guarniciones</b>	Guarnición 2		20	Porciones	0.103	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Morron	0.250	kg	5%	25%	0%
	Tomate redondo	0.250	kg	0%	15%	0%
	Ajo	0.020	kg	0%	40%	0%

Guarnicion 2	Aceite de girasol	0.075	kg	0%	0%	0%
	Zanahoria	0.100	kg	3%	15%	0%
	Almendras	0.020	litro	0%	0%	0%
	Rucula	0.250	kg	3%	0%	0%
	Quinoa	0.800	kg	0%	0%	150%
	Jengibre	0.200	lt	1%	0%	0%
	Limon	0.100	kg	80%	0%	0%
		2.065				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Guarniciones	Guarnición 3		20	Porciones	0.106	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Arroz yamani	1.000	kg	0%	0%	150%

Guarnicion 3	Morron	0.300	kg	5%	25%	0%
	Cebolla	0.200	kg	5%	50%	0%
	Berenjena	0.300	kg	3%	15%	0%
	Olivas negras sin carozo	0.040	kg	0%	0%	0%
	Mani	0.020	litro	0%	0%	0%
	Albahaca	0.150	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.075	kg	0%	0%	150%
	Agua	0.025	lt	0%	0%	0%
		2.110				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Guarniciones	Guarnición 4		20	Porciones	0.138	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Cous Cous	0.800	kg	0%	0%	160%
	Pepino	0.500	kg	0%	0%	0%
	Tomate Redondo	0.600	kg	0%	5%	0%
	Perejil	0.100	kg	0%	0%	0%

<b>Guarnicion 4</b>	Vinagre de manzana	0.040	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.100	litro	0%	0%	0%
	Mostaza	0.020	kg	0%	0%	0%
	Limon	0.075	kg	80%	0%	0%
	Sal	0.025	lt	0%	0%	0%
	Cebolla	0.500	kg	10%	0%	0%
		2.760				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción		
<b>Wraps</b>	<b>Wraps Cesear</b>		30	<b>Porciones</b>	0.205		
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación	
	Pollo	1.000	kg	0%	8%	19%	
	Lechuga	0.200	kg	2%	0%	0%	
	Rucula	0.100	lt	3%	0%	0%	
	Queso Parmesano	0.150	kg	0%	0%	0%	
	<b>Aderezo Cesear</b>						
	Huevo	0.055	kg	2%	0%	0%	

Wraps Cesear	Aceite de girasol	0.100	kg	0%	0%	0%
	Anchoas	0.010	kg	3%	0%	0%
	Limon	0.240	kg	0%	0%	0%
	Tortilla wrap preparaciones generales	1.148	kg	0%	0%	0%
	<b>Combo:</b>					
	Papas preparaciones generales	3.150	kg	0%	0%	0%
		6.153				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Wraps	Wraps Falafel		30	Porciones	0.208	
Wraps Falafel	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Falafel preparaciones generales	0.300	kg	0%	0%	0%
	Tortilla wrap preparaciones generales	1.148	kg	0%	0%	0%
	Cebolla morada	0.300	kg	2%	0%	0%
	Pepino	0.600	kg	4%	0%	0%
	Tomate	0.600	kg	3%	0%	0%

	Hummus preparaciones generales	0.149	kg	0%	0%	0%
	<b>Combo:</b>					
	Papas preparaciones generales	3.150	kg	0%	0%	0%
			lt	0%	0%	0%
		6.247				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Wrap	Wraps Terciarizado	1	Porciones	0.220		
Wrap sin tacc	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Wrap terciarizado con papas sin tacc	0.220	kg	0%	0%	0%
			kg	0%	0%	0%
		0.220				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Merienda	Yogurt griego sin lactosa con fruta de estación	15	Porciones	0.225		

Yogurt griego sin lactosa con fruta de estación	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Yogurt griego produccion generales	2.400	kg	0%	3%	0%
	<b>Granola</b>					
	Avena	0.360	lt	0%	0%	0%
	Semillas de girasol	0.160	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.100	kg	0%	0%	0%
	Miel	0.120	kg	0%	0%	0%
	<b>Fruta</b>					
	Banana	0.100	lt	50%	0%	0%
	Frutilla	0.080	kg	5%	0%	0%
	Naranja	0.050	kg	40%	0%	0%
		3.370				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Merienda	Bagle con avocado y huevo	10	Porciones	0.174		
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	<b>Beagle</b>					

Bagle con avocado y huevo	Agua	0.250	kg	0%	0%	0%	
	azucar	0.020	kg	0%	0%	0%	
	harina 000	0.750	lt	0%	0%	30%	
	levadura	0.015	kg	0%	0%	0%	
	sesamo	0.040	lt	0%	0%	0%	
	<b>Toppings:</b>						
	Huevo	0.550	kg	2%	0%	0%	
	sal	0.010	kg	0%	0%	0%	
	Palta	0.100	kg	40%	0%	0%	
		1.735					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Merienda	Carrot Cake	10	Porciones	0.152		
Carrot cake vegana	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Harina Integral	0.300	kg	0%	0%	0%
	Harina 0000	0.145	kg	0%	0%	0%
	Canela	0.002	lt	0%	0%	0%
	Polvo de Hornear	0.020	kg	0%	0%	0%
	Sal	0.015	kg	0%	0%	0%
	Zanahoria	0.500	lt	3%	0%	0%
	Nueces Pecan	0.035	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.100	kg	0%	0%	0%
	Azucar	0.150	kg	0%	0%	0%
	Azucar Impalpable	0.050	kg	0%	0%	0%
	Leche de almendras	0.200	kg	0%	0%	0%
	1.517					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción
Bebidas	Limonada	1	Porciones	0.250

Limonada	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Limon	0.035	kg	40%	0%	0%
	agua	0.155	lt	0%	0%	0%
	Hielo	0.004	kg	0%	0%	0%
	Jengibre	0.003	kg	0%	0%	0%
	Azucar	0.050	kg	0%	0%	0%
	Menta	0.003	kg	0%	0%	0%
	0.250					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Bebidas	Jugo de Naranja	1	Porciones	0.250		
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Naranja	0.200	kg	40%	0%	0%
	Hielo	0.050	kg	0%	0%	0%

<b>Jugo de Naranja</b>					
		0.250			

<b>Categoría</b>	<b>Nombre del Plato/Producto</b>		<b>Receta para</b>		<b>Peso Neto Porción</b>	
<b>Cafes</b>	<b>Espresso</b>		1	<b>Porciones</b>	0.050	
<b>Espresso</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción e hidratación</b>
	Cafe molido	0.020	kg	0%	0%	0%
	Agua	0.030	kg	0%	0%	0%
		0.050				

<b>Categoría</b>	<b>Nombre del Plato/Producto</b>		<b>Receta para</b>		<b>Peso Neto Porción</b>	
<b>Cafes</b>	<b>Flatt White</b>		1	<b>Porciones</b>	0.220	
<b>Flatt White/ Iced</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción e hidratación</b>
	Cafe molido	0.040	kg	0%	0%	0%
	Agua	0.030	kg	0%	0%	0%
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio	0.100	kg	0%	0%	0%

	Hielo	0.050	kg	0%	0%	0%
		0.220				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Cafes	Latte	1	Porciones	0.250		
Latte/Iced	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Cafe molido	0.020	kg	0%	0%	0%
	Agua	0.030	kg	0%	0%	0%
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio	0.150	kg	0%	0%	0%
	Hielo	0.050	kg	0%	0%	0%
		0.250				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción		
Cafes	Matcha Latte	1	Porciones	0.256		
Matcha Latte/Iced	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Matcha	0.002	kg	0%	0%	150%
	Agua	0.004	kg	0%	0%	0%
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio	0.200	kg	0%	0%	0%
	Hielo	0.050	kg	0%	0%	0%

		0.256				
--	--	-------	--	--	--	--

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Aderezos	Alioli		40	Porciones	0.026	
Alioli	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Leche sin lactosa	0.700	kg	0%	0	50%
	Ajo	0.016	kg	15%	0%	0%
	Sal	0.018	kg	0%	0%	0%
	Pimienta	0.008	kg	0%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.280	kg	0%	0%	0%
		1.022				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Aderezos	Mayonesa de Zanahoria		40	Porciones	0.026	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Huevo	0.110	kg	2%	0%	0%

Mayonesa de Zanahoria	Aceite de girasol	0.600	kg	0%	0%	0%
	Sal	0.020	kg	0%	0%	0%
	Romero	0.006	kg	8%	0%	0%
	Zanahoria	0.300	kg	3%	15%	0%
		1.036				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Postres	Cheesecake de cajú con reducción de frutos rojos.		10	Porciones	0.118	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Base:					
	Agua	0.010	kg	17%	0%	0%
	Azucar mascabo	0.050	lt	0%	0%	0%
	Cacao Amargo	0.010	kg	0%	0%	0%
	Castañas de caju	0.120	kg	0%	0%	0%
	Crema					

Cheesecake de cajú con reducción de frutos rojos	Aceite de coco	0.130	lt	0%	0%	0%	
	Azucar mascabo	0.100	kg	0%	0%	0%	
	Castañas de caju	0.250	kg	0%	0%	0%	
	Leche de almendras	0.300	kg	0%	0%	50%	
	Sal	0.005	kg	0%	0%	0%	
	<b>Cobertura</b>						
	Limon	0.025	kg	80%	0%	0%	
	Frutos rojos	0.025	kg	3%	0%	0%	
	Azucar mascabo	0.150	kg	0%	0%	0%	
		<b>1.175</b>					

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción		
Postres	Mousse de chocolate y palta con praliné de almendra.		10	Porciones	0.166		
Mousse de chocolate y palta con praliné de almendras	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación	
	Palta	0.800	kg	40%	0%	0%	
	Cacao Amargo	0.007	kg	0%	0%	0%	
	Azucar mascabo	0.100	lt	0%	0%	0%	
	Leche de almendras	0.100	kg	0%	0%	0%	
	Chocolate semiamargo	0.250	kg	0%	0%	0%	
	<b>Praline de almendras</b>						
	Agua	0.125	kg	0%	7%	0%	
	Azucar mascabo	0.125	lt	0%	0%	0%	
	Almendras	0.150	kg	0%	0%	0%	
		<b>1.657</b>					

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Recetas generales	Falafel de Lentejas y Labhne		200	Porciones	0.010	
Falafel	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Falafel de Lentejas:					
	Lentejas	1.500	kg	0%	0%	150%
	Cebolla	0.400	kg	10%	0%	0%
	Ajo	0.030	kg	17%	0%	0%
	Perejil	0.036	kg	0%	0%	0%
	Comino	0.010	kg	0%	0%	0%
	Pimenton dulce	0.006	litro	0%	0%	0%
	Sal	0.020	kg	0%	0%	0%
		2.002				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Recetas generales	Hummus		10	Porciones	0.149	
Hummus	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Garbanzo	1.400	kg	0%	0%	125%
	Ajo	0.015	kg	17%	0%	0%
	Limon	0.025	kg	80%	0%	0%
	Aceite de girasol	0.050	kg	0%	0%	0%
		1.490			0.9667	0.149

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Recetas generales	Tortilla wrap		60	Porciones	0.038	
Tortilla wrap	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción
	Harina 000	1.500	kg	0%	0%	0%
	Agua	0.750	kg	0%	2%	0%
	Aceite de girasol	0.025	lt	0%	0%	0%
	Sal	0.020	kg	0%	0%	0%
		2.295				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Recetas generales	Yogurt griego sin lactosa con fruta de estación		20	Porciones	0.160	
Yogurt griego sin lactosa	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Leche sin lactosa	3.000	kg	0%	3%	0%
	Yogurt griego sin lactosa	0.200	kg	0%	0%	0%
		3.200				

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción	
Recetas generales	Papas al horno		20	Porciones	0.105	
Papas al horno	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción e hidratación
	Papas	2.000	kg	0%	15%	0%
	Aceite de girasol	0.100	kg	0%	0%	0%
		2.100				

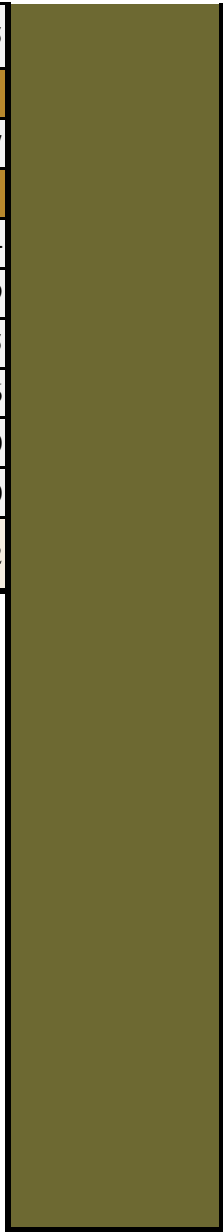


## Estandarizaci3n

Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$674.34
Entradas		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$5,977.89
Proteínas		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$1,031.70
Guarniciones		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	#VALUE!
Wrap		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$1,379.88
Merienda		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	#VALUE!
Bebidas		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	#VALUE!
Cafes		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$244.65
Salsas		
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	#VALUE!
Postres		

n:	Costo por porci3n	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Categoría
Kg	\$ 185.62	30%	\$ 618.74	
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	

100%	0.149	\$ 1,360.08	\$ 202.65
97%	1.033	\$ 799.00	\$ 825.67
75%	0.260	\$ -	\$ -
100%	0.032	\$ 1,190.00	\$ 37.49
100%	1.050	\$ 835.00	\$ 876.75
100%	0.042	\$ 2,592.00	\$ 108.86
100%	0.053	\$ 13,000.00	\$ 682.50
100%	0.021	\$ 2,400.00	\$ 50.40
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,784.32



Unidad:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 137.02	30%	\$ 456.74
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
100%	1.001	\$ 617.05	\$ 617.67
100%	0.160	\$ 2,283.44	\$ 365.35
100%	0.020	\$ 19,360.00	\$ 387.20
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 1,370.22

Unidad:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 284.27	30%	\$ 947.55
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
100%	0.105	\$ 1,053.50	\$ 110.62

100%	0.640	\$ 1,800.00	\$ 1,152.00
85%	0.075	\$ 9,000.00	\$ 677.65
100%	0.096	\$ 2,400.00	\$ 230.40
100%	0.192	\$ 3,500.00	\$ 672.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,842.66

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	\$ 2,816.82	30%	\$ 9,389.40
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
111%	2.701	\$ 20,500.00	\$ 55,374.58
88%	0.045	\$ 1,450.00	\$ 65.91
90%	0.017	\$ 8,146.00	\$ 135.77
85%	0.012	\$ 9,000.00	\$ 105.88
100%	0.005	\$ 8,192.00	\$ 40.96
100%	0.120	\$ 4,500.00	\$ 540.00
100%	0.040		

100%	0.040	\$ 1,232.00	\$ 49.28
100%	0.010	\$ 2,400.00	\$ 24.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 56,336.37

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 839.44	30%	\$ 2,798.13
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
109%	1.827	\$ 6,900.00	\$ 12,605.04
88%	0.011	\$ 6,200.00	\$ 70.45
95%	0.158	\$ 3,000.00	\$ 473.39
85%	0.012	\$ 9,000.00	\$ 105.88
100%	0.200	\$ 6,000.00	\$ 1,200.00
100%	0.500	\$ 4,500.00	\$ 2,250.00

100%	0.035	\$ 2,400.00	\$ 84.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	<b>\$ 16,788.76</b>

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 1,482.72	30%	\$ 4,942.40
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
99%	1.514	\$ 18,600.00	\$ 28,153.38
20%	1.000	\$ 599.00	\$ 599.00
100%	0.075	\$ 4,200.00	\$ 315.00
100%	0.050	\$ 4,500.00	\$ 225.00
100%	0.030	\$ 9,000.00	\$ 270.00

100%	0.005	\$ 16,000.00	\$ 80.00
100%	0.005	\$ 2,400.00	\$ 12.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 29,654.38

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 2,034.49	30%	\$ 6,781.65
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
78%	1.913	\$ 20,000.00	\$ 38,265.31
95%	0.105	\$ 3,000.00	\$ 315.59
100%	0.005	\$ 9,000.00	\$ 45.00
100%	0.010	\$ 2,400.00	\$ 24.00
100%	0.100	\$ 3,500.00	\$ 350.00
100%	0.005	\$ 16,000.00	\$ 80.00
100%	0.300	\$ 4,500.00	\$ 1,350.00

100%	0.010	\$ 15,000.00	\$ 150.00
90%	0.256	\$ -	\$ -
100%	0.010	\$ 2,000.00	\$ 20.00
100%	0.030	\$ 3,000.00	\$ 90.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 40,689.90

:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 410.38	30%	\$ 1,367.92
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
98%	0.816	\$ 2,000.00	\$ 1,632.65

97%	0.258	\$ 1,170.00	\$ 301.55
68%	0.735	\$ 1,000.00	\$ 735.29
72%	0.069	\$ 549.00	\$ 38.13
82%	0.122	\$ 1,900.00	\$ 231.71
90%	0.167	\$ 2,500.00	\$ 416.67
100%	0.200	\$ 14,435.00	\$ 2,887.00
100%	0.050	\$ 17,831.00	\$ 891.55
20%	1.000	\$ 599.00	\$ 599.00
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
100%	0.010	\$ 2,400.00	\$ 24.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 8,207.54

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 331.12	30%	\$ 1,103.74
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
71%	0.351	\$ 4,500.00	\$ 1,578.95
85%	0.294	\$ 2,000.00	\$ 588.24
60%	0.033	\$ 9,000.00	\$ 300.00

100%	0.075	\$ 4,500.00	\$ 337.50
82%	0.121	\$ 799.00	\$ 96.91
100%	0.020	\$ 14,000.00	\$ 280.00
97%	0.258	\$ 1,170.00	\$ 301.55
250%	0.320	\$ 4,478.00	\$ 1,432.96
100%	0.201	\$ 6,999.00	\$ 1,406.83
20%	0.500	\$ 599.00	\$ 299.50
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 6,622.43

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 247.60	30%	\$ 825.34
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
250%	0.400	\$ 2,680.00	\$ 1,072.00

71%	0.421	\$ 4,500.00	\$ 1,894.74
48%	0.421	\$ 549.00	\$ 231.16
82%	0.364	\$ 1,900.00	\$ 691.33
100%	0.040	\$ 8,571.00	\$ 342.84
100%	0.020	\$ 3,000.00	\$ 60.00
100%	0.150	\$ 3,500.00	\$ 525.00
250%	0.030	\$ 4,500.00	\$ 135.00
100%	0.025		\$ -
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 4,952.06

	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 248.94	30%	\$ <b>829.81</b>
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
260%	0.308	\$ 6,800.00	\$ 2,092.31
100%	0.500	\$ 611.00	\$ 305.50
95%	0.632	\$ 2,000.00	\$ 1,263.16
100%	0.100	\$ 1,450.00	\$ 145.00

100%	0.040	\$ 1,232.00	\$ 49.28
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
100%	0.020	\$ 4,200.00	\$ 84.00
20%	0.375	\$ 599.00	\$ 224.63
100%	0.025	\$ 2,400.00	\$ 60.00
90%	0.556	\$ 549.00	\$ 305.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 4,978.87

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	\$ 462.25	30%	\$ <b>1,540.85</b>
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
109%	0.913	\$ 6,900.00	\$ 6,302.52
98%	0.204	\$ 2,000.00	\$ 408.16
97%	0.103	\$ 1,170.00	\$ 120.62
100%	0.150	\$ 13,620.00	\$ 2,043.00
98%	0.056	\$ 3,000.00	\$ 168.37

100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
97%	0.010	\$ 20,000.00	\$ 206.19
100%	0.240	\$ 599.00	\$ 143.76
100%	1.148	\$ 615.69	\$ 706.50
100%	3.150	\$ 1,053.50	\$ 3,318.53
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 13,867.65

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	#VALUE!	30%	#VALUE!
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
100%	0.3003	\$617.05	\$2,468.21
100%	1.1475	\$ 615.69	\$ 706.50
98%	0.3061	\$549.00	\$168.06
96%	0.6250	\$611.00	\$381.88
97%	0.6186	\$0.00	\$0.00

100%	0.1490	\$1,360.08	\$202.65
100%	3.150	\$ 1,053.50	\$ 3,318.53
100%	0.000		#VALUE!
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	#VALUE!

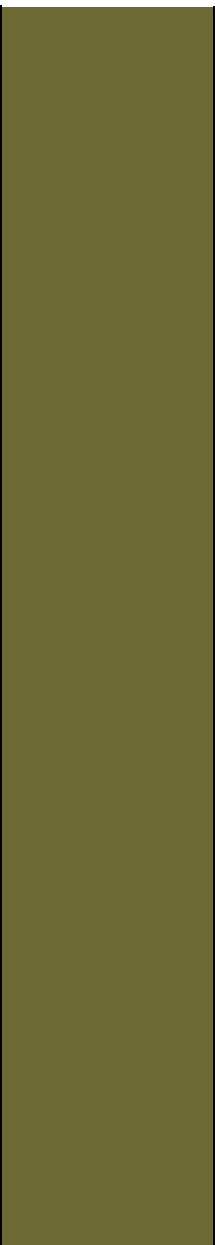
·	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	#VALUE!	30%	#VALUE!
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
100%	0.220	\$ 8,016.60	\$ 11,950.00
100%	0.000		#VALUE!
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	#VALUE!

·	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	\$ 641.51	30%	\$ 2,138.35

Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
97%	2.474	\$ 2,283.44	\$ 5,649.75
100%	0.360	\$ 2,200.00	\$ 792.00
100%	0.160	\$ 4,900.00	\$ 784.00
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
100%	0.120	\$ 9,000.00	\$ 1,080.00
50%	0.200	\$ 1,900.00	\$ 380.00
95%	0.084	\$ 4,000.00	\$ 336.84
60%	0.083	\$ 1,800.00	\$ 150.00
			\$ -
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 9,622.59

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 296.54	30%	\$ 988.47
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario

100%	0.250		
100%	0.020	\$ 1,190.00	\$ 23.80
130%	0.577	\$ 835.00	\$ 481.73
100%	0.015	\$ 2,592.00	\$ 38.88
100%	0.040	\$ 9,500.00	\$ 380.00
98%	0.561	\$ 3,000.00	\$ 1,683.67
100%	0.010	\$ 2,400.00	\$ 24.00
60%	0.167	\$ 2,000.00	\$ 333.33
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,965.42



·	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 303.84	30%	\$ 1,012.81
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
100%	0.300	\$ 1,500.00	\$ 450.00
100%	0.145	\$ 1,200.00	\$ 174.00
100%	0.002	\$ 12,000.00	\$ 24.00
100%	0.020	\$ 5,000.00	\$ 100.00
100%	0.015	\$ 2,400.00	\$ 36.00
97%	0.515	\$ 799.00	\$ 411.86
100%	0.035	\$ 17,831.00	\$ 624.09
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
100%	0.150	\$ 1,190.00	\$ 178.50
100%	0.050	\$ 1,800.00	\$ 90.00
100%	0.200	\$ 2,500.00	\$ 500.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 3,038.44

·	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
lt	#VALUE!	30%	#VALUE!

Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
60%	0.058	\$ 599.00	\$ 34.94
100%	0.155		#VALUE!
100%	0.004	\$ 1,100.00	\$ 4.40
100%	0.003	\$ 6,999.00	\$ 21.00
100%	0.050	\$ 1,190.00	\$ 59.50
100%	0.003	\$ 15,000.00	\$ 45.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	#VALUE!

·	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 655.00	30%	\$ 2,183.33
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
60%	0.333	\$ 1,800.00	\$ 600.00
100%	0.050	\$ 1,100.00	\$ 55.00

		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 655.00

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	#VALUE!	30%	#VALUE!
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
100%	0.020	\$ 60,000.00	\$ 1,200.00
100%	0.030		#VALUE!
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	#VALUE!

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 3,244.97	30%	\$ <b>10,816.56</b>
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
100%	0.040	\$ 60,000.00	\$ 2,400.00
100%	0.030		
100%	0.100	\$ 7,899.67	\$ 789.97

100%	0.050	\$ 1,100.00	\$ 55.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 3,244.97

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	#VALUE!	30%	#VALUE!
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
100%	0.020	\$ 60,000.00	\$ 1,200.00
100%	0.030		#VALUE!
100%	0.150	\$ 7,899.67	\$ 1,184.95
100%	0.050	\$ 1,100.00	\$ 55.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	#VALUE!

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 11,955.70	30%	\$ 39,852.33
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
250%	0.001	\$ 64,000.00	\$ 51.20
100%	0.004	\$ -	\$ -
100%	1.500	\$ 7,899.67	\$ 11,849.50
100%	0.050	\$ 1,100.00	\$ 55.00

		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 11,955.70
--	--	--------------------------------------	--------------

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	\$ 61.02	30%	\$ <b>203.38</b>
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
150%	0.467	\$ 1,800.00	\$ 840.00
85%	0.019	\$ 9,000.00	\$ 169.41
100%	0.018	\$ 2,400.00	\$ 43.20
100%	0.008	\$ 16,000.00	\$ 128.00
100%	0.280	\$ 4,500.00	\$ 1,260.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,440.61

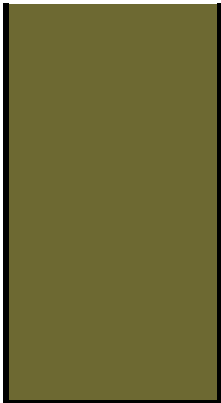
	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
<b>Kg</b>	\$ 85.77	30%	\$ <b>285.91</b>
<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
98%	0.112	\$ 3,000.00	\$ 336.73

100%	0.600	\$ 4,500.00	\$ 2,700.00
100%	0.020	\$ 2,400.00	\$ 48.00
92%	0.007	\$ 8,500.00	\$ 55.43
82%	0.364	\$ 799.00	\$ 290.72
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 3,430.89

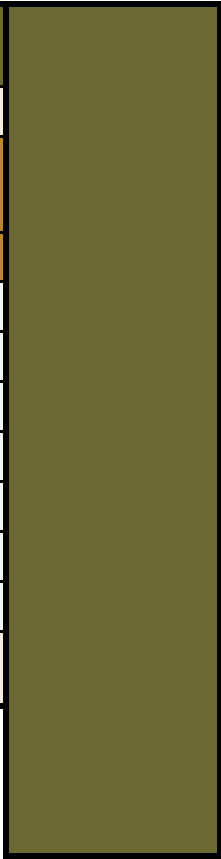
	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	#VALUE!	30%	#VALUE!
<b>Rendimiento o Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
83%	0.012		#VALUE!
100%	0.050	\$ 1,700.00	\$ 85.00
100%	0.010	\$ 12,200.00	\$ 122.00
100%	0.120	\$ 15,000.00	\$ 1,800.00

100%	0.130		
100%	0.100	\$ 1,700.00	\$ 170.00
100%	0.250	\$ 15,000.00	\$ 3,750.00
150%	0.200	\$ 2,500.00	\$ 500.00
100%	0.005	\$ 2,400.00	\$ 12.00
20%	0.125	\$ 599.00	\$ 74.88
97%	0.026	\$ 13,600.00	\$ 350.52
100%	0.150	\$ 1,700.00	\$ 255.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	<b>#VALUE!</b>

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 1,048.46	30%	\$ 3,494.86
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
60%	1.333	\$ 2,000.00	\$ 2,666.67
100%	0.007	\$ 12,200.00	\$ 85.40
100%	0.100	\$ 1,700.00	\$ 170.00
100%	0.100	\$ 2,500.00	\$ 250.00
100%	0.250	\$ 20,000.00	\$ 5,000.00
93%	0.134		
100%	0.125	\$ 1,700.00	\$ 212.50
100%	0.150	\$ 14,000.00	\$ 2,100.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	<b>\$ 10,484.57</b>



:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 12.34	30%	\$ 41.14
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
250%	0.600	\$ 3,000.00	\$ 1,800.00
90%	0.444	\$ 549.00	\$ 244.00
83%	0.036	\$ 9,000.00	\$ 324.01
100%	0.036	\$ 1,450.00	\$ 52.20
100%	0.010		
100%	0.006		
100%	0.020	\$ 2,400.00	\$ 48.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	2468.21



Unidad:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 202.65	30%	\$ 675.51
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
225%	0.622	\$ 2,153.00	\$ 1,339.64
83%	0.018	\$ 9,000.00	\$ 162.01
20%	0.125	\$ 599.00	\$ 74.88
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
4.2833	0.3479	<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,026.53
			<b>\$ 1,360.08</b>

Unidad:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 23.55	30%	\$ 78.50
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
100%	1.500	\$ 835.00	\$ 1,252.50
98%	0.765		
100%	0.025	\$ 4,500.00	\$ 112.50
100%	0.020	\$ 2,400.00	\$ 48.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 1,413.00



	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 365.35	30%	\$ 1,217.84
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
97%	3.093	\$ 1,800.00	\$ 5,567.01
100%	0.200	\$ 8,700.00	\$ 1,740.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 7,307.01

	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Kg	\$ 110.62	30%	\$ 368.73
Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
85%	2.353	\$ 749.00	\$ 1,762.35
100%	0.100	\$ 4,500.00	\$ 450.00
		<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,212.35

1053.5



## Plan de Recetas y Costos de Producción

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría ENTRADAS

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría PROTEINAS

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría GUARNICIONES

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría WRAP

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría MERIENDA

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría BEBIDAS

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría CAFES

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría SALSAS

Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría POSTRES

**Descripción y evaluación de tiempos**

**MEP ZANAHORIAS:**

Buscar, lavar y pelar las zanahorias
Cortan en bastones.
Almacenar en recipiente rotulado
<b>MEP PAN PITA:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Colocar en el bowl de la batidora todos los ingredientes excepto la manteca
Integrar los ingredientes hasta formar una masa
Incorporar la manteca
Mezclar hasta que quede una masa lisa
Dejar fermentar
Desgasificar la masa y separar en bollos de 25 gramos
Dejar descansar los bollos
Estirar los bollos con palote
Cocinar en sartén hasta que se infle y quede levemente dorado
Almacenar en recipiente rotulado
<b>Tiempo MEP</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar 40 gramos de pan pita en el horno precalentado
Colocar 100 gramos de hummus en el recipiente a servir
Colocar 25 gramos de bastones de zanahoria
Poner los 3 ingredientes en el plato según presentación final
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

Descripción y evaluación de tiempos	
<b>MEP LABHNE:</b>	
Buscar yogurt de preparaciones generales	
Emulsional con aceite de oliva	
Reservar en heladera en un tupper rotulado	
<b>Tiempo MEP</b>	
<b>DESPACHO:</b>	
Pesar 100 gramos de falafels de la heladera	
Calentar los falafels en el horno a 180°	
Pesar y colocar 20 gramos de labhne en el recipiente a servir	
Guardar el labhne en la heladera	
<b>Tiempo Despacho</b>	
<b>Tiempo Total</b>	

Descripción y evaluación de tiempos	
<b>MEP ALIOLI:</b>	
Buscar y pesar los ingredientes necesarios	
Pelar ajo	

En un vaso de minipimer colocar la leche, ajo, sal y albahaca.
Verter el aceite en forma de hilo y mixear sin mover hasta que emulsione
Pasar a un recipiente hermético y rotular
Refrigerar
<b>Tiempo MEP</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar 100 gramos de papas
Agregar las papas en plato para servir
Añadir 10 gramos de alioli en el dip
Servir a la mesa
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP LOMO:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Retirar excedente de grasa
Cortar por porción de 160 gramos
Sellar de ambos lados
Reservar en heladera
<b>MEP CHIMICHURRI:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios

Mezclar todos los condimentos
Emulsionar con aceite
Reservar en recipiente hermetico
<b>Tiempo MEP</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar 150 gramos de lomo
Agregar en plato a servir
Añadir 15 gramos de chimichurri
Servir a la mesa
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP POLLO:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Porcionar la pechuga
Picar el ajo en brunoise
Picar cilantro en chiffonade
Preparar inglesa: romper huevos en un bowl con el ajo, sal y pimienta. Batir.

Volcar el panko en una bandeja
Pasar el pollo por la inglesa y luego por el panko. Reservar en un Plato
Cocinar el pollo al horno 180° hasta alcanzar cocción completa
Enfriar en bandeja con rejilla.
Guardar en tupper rotulado con fecha y nombre del elaborador. Refrigerar.
<b>Tiempo MEP</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar 145 gramos de pollo
Agregar pollo en plato para servir
Servir a la mesa
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP TOFU:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Porcionar el tofu
Cocinar tofu en horno a 180°
<b>MEP SALSA:</b>

Exprimir limon
En un recipiente mezclar jugo de limon, mostaza, miel, aceite, sal y pimienta
Reservar
<b>Tiempo MEP</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar 85 gramos de tofu
Agregar en plato a servir
Añadir 8 gramos de salsa
Servir a la mesa
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP MILANESA GIRGOLA:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios.
Retirar el tallo de las girgolas y reservarlas en un plato.
Picar el ajo en brunoise.
Preparar inglesa: romper huevos en un bowl con el ajo, sal y pimienta. Batir.
Volcar el rebozador en una bandeja
Pasar las girgolas por la inglesa y luego por el rebozador. Reservar en un Plato
Cocinar las milanesas al horno a 180 grados con el aceite hasta alcanzar cocción completa

Enfriar en bandeja con rejilla.
Guardar en tupper rotulado con fecha y nombre del elaborador. Refrigerar.
<b>MEP SALSA MANI:</b>
Hidratar la leche de coco en polvo con el agua indicada, mezclar hasta disolver por completo.
En un recipiente aparte, diluir el almidón en 10 cc de agua fría (importante para evitar grumos).
En una cacerola, llevar al fuego la leche de coco junto con la pasta de maní. Mezclar constantemente con batidor de mano hasta que hierva suavemente.
Incorporar el almidón diluido en forma de hilo, batiendo de manera constante.
Cocinar a fuego bajo durante 5 minutos, revolviendo hasta que espese y tenga textura homogénea.
Guardar en tupper rotulado con Nombre de elaboracion, elaborador y , fecha. Conservar heladera
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO:</b>
Recalentar 15 gramos de salsa a baño maria.
Regenerar la porcion de girgolas (100 gramos) en el horno precalentado a 180 °C 4 minutos
Servir la salsa en la base del plato y montar la milanesa.
Acompañar con la guarnición definida y salsear.
Despachar inmediatamente.
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP:</b>

Lavar, sanitizar y acondicionar las hojas verdes
Pelar y cortar la remolacha
Cortar la cebolla
Lavar y laminar rabanitos
Lavar y cortar los duraznos
Desganar queso de cabra
Tostar y cortar nueces pecan
Emulsionar vinagreta y conservar en frio.
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO:</b>
Disponer 80 gramos de hojas verdes como base
Incorporar 7 gramos de remolacha, 5 gramos de rabanitos, 5 gramos de duraznos y 5 gramos de pickle de cebolla
Agregar 10 gramos de queso de cabra y 5 gramos de nueces pecan
Añadir 3 gramos de vinagreta de limon
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP:</b>
Lavar, pelar y cortar la zanahoria, morrón, tomate y ajo. Salpimentar
Cocinar en horno a 180 grados

Reservar en una legumbreira tapada
Tostar y filetear las almendras
Procesar los vegetales asados para la salsa romesco. Conservar refrigerada
Lavar, cocinar en agua con sal la quinoa
Lavar, secar y conservar en frio la rucula
Emulsionar el jugo de limon, jengibre rallado, aceite de oliva y sal
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO:</b>
Regenerar 8 gramos de zanahorias y 40 gramos de quinoa
Servir 25 gramos de salsa romesco en el plato
Colocar quinoa sobre la salsa
Disponer 8 gramos de zanahorias de forma ordenada
Añadir 25 gramos de rucula fresca
Alinar con la vinagreta
Decorar con 2 gramos de almendras fileteadas
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

Descripción y evaluación de tiempos
<b>MEP</b>

Cocinar arroz yamani (enfriar y reservar)
Lavar, pelar y cortar en cubos cebolla, morrón y berenjena. Luego cocinar en horno a 180 grados
Dejar enfriar y guardar en tupper hermético rotulado en refrigeración
Descarozar y cortar olivas negras en rodajas
Picar/tostar maní para crocante
Preparar vinagreta de albahaca (albahaca fresca, aceite de oliva, aceto o jugo de limón, sal/pimienta)
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO</b>
Colocar 60 gramos de arroz yamani
Regenerar 25 gramos de vegetales asados e incorporar al plato
Agregar 5 gramos de olivas negras
Espolvorear crocante de 2 gramos de maní
Añadir 8 gramos de vinagreta de albahaca antes de servir
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP</b>
Hidratar el cuscus con agua caliente y aceite, una vez absorbida el agua soltar con tenedor
Cortar pepino en cubos pequeños
Cortar tomate en cubos pequeños

Picar perejil fresco
Escurrir/desgranar ricotta y refrigerar
Preparar vinagreta (vinagre de manzana + mostaza + aceite + sal + limón)
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO</b>
Disponer 50 gramos de cuscus en el plato
Incorporar 10 gramos de pepino, 10 gramos de tomate, 5 gramos de perejil y 12 ricotta desgranada
Añadir 15 gramos de vinagre de mostaza y limon.
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP POLLO</b>
Cocinar el pollo a la plancha y cortar en tiras
Lavar y secar la rucula, guardar refrigerada
Rallar el queso parmesano y guardar en bolsas
<b>MEP ADEREZO</b>
Colocar en la procesadora huevo, limon y anchoas

Emulsionar con aceite en procesadora
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO</b>
Calentar 100 gr de papas horno 180°
Colocar 40 gr de tortilla
Untar con 7 gr de aderezo cesar
Colocar 20 gr de lechuga y rucula
Agregar 30 gr de pollo
Espolvorear 5 gr de queso parmesano
Enrollar
Emplatar con papas de mep general en bandeja con bebida
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>Mep Topings</b>
Buscar tomate cebolla y pepino
Cortar tomate cebolla y pepino en juliana Reservar en tupper y almacenar
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO</b>

Calentar una tortilla de 40 gr
Calentar a 180 grados en el horno 100 gr de falafels y 100 gr de papas
Disponer en la tortilla 200 gr de hummus
Colocar adentro de la tortilla junto con el hummus: los falafels, 2 gr de pepino, 1 gr de cebolla morada y 2 gr de tomate
Emplatar con papas de mep general en bandeja con bebida
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>DESPACHO</b>
Regenerar en horno apto sin tacc, conservando la inocuidad del producto
Servir 100 gr de papas con bebida y el wrap
Despachar
<b>Tiempo Total</b>


Descripción y evaluación de tiempos	
<b>MEP GRANOLA</b>	
Prender Horno a 170°	
Buscar ingredientes y pesar	
Volcar todos los ingredientes en un bowl e integrar	
Colocar papel manteca en placa horno y colocar preparacion	
Llevar al horno	
Dejar enfriar y llevar al frasco.	
<b>Tiempo Mep</b>	
<b>DESPACHO:</b>	
En el bowl a presentar poner 150 gramos de yogurt	
Descarozar 5 gr de cerezas	
Cortar 10 gr de banana y 10 gr de frutilla	
Agregar 40 gr de granola	
Servir	
<b>Tiempo Despacho</b>	
<b>Tiempo Total</b>	

Descripción y evaluación de tiempos	
<b>MEP BEAGLE:</b>	

Pesar los ingredientes
En el bowl de la batidora poner: harina, agua, levadura y azúcar
Mezclar hasta que quede una masa lisa
Dejar leudar
Desgacificar y separar en bollos de 150 gramos
Dejar descansar
Con cada bollo hacer la forma del beagle
Dejar leudar hasta que duplique el volumen
Cocinar en agua hirviendo
Luego de la cocción en agua, llevar la horno a 180 grados
Guardar en bolsas y llevar al freezer
<b>MEP TOPPINGS</b>
Mixear palta y guardar en tupper rotulado
Huevos cocinar
Pelar huevos y guardar en tupper rotuado
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO:</b>
Calentar un beagle de 100 gr en un horno precalentado a 180 grados
Cocinar 55 gr de huevos
Pelar y cortar en juliana 20 gr de palta
Cortar el beagle a la mitad y agregar los toppings
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP Carrot Cake</b>
Pesar los ingredientes
Prender horno a 180 grados y enmantecar fuente horno
Nueces tostar
Mezclar los secos en un bowl
Agregar a los secos las nueces y zanahoria
Unir los ingredientes humedos (huevos, aceite, leche, esencia de vainilla, miel)
Integrar ambas preparaciones
Poner la mezcla en la fuente enmantecada y cocinar a 180 grados
<b>Tiempo Mep</b>
<b>DESPACHO:</b>
Cortar la torta en 20 porciones de 150 gramos cada una
Disponer 1 porción en el plato a servir
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>


Descripción y evaluación de tiempos	
<b>MEP:</b>	
Exprimir limones	
Licuar con el resto de los ingredientes	
Conservar en frio	
Tiempo Mep	
<b>DESPACHO:</b>	
Servir con hielo	
Tiempo Despacho	
Tiempo Total	

Descripción y evaluación de tiempos	
<b>DESPACHO:</b>	
Cortar y exprimir las naranjas	

Servir con hielo
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>DESPACHO:</b>
Moler y pesar el café necesario para poner la salida de café
Hacer el café y servir en la taza
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>DESPACHO</b>
Moler y pesar el café necesario para la salida del café
Realizar el Café

Servir junto con la leche/ hielo
<b>Tiempo Despacho</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>DESPACHO</b>
Moler y pesar el cafe necesario para la salida del cafe
Realizar el Cafe
Servir con leche/hielo
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>DESPACHO</b>
Batir el matcha junto con el agua
Agregar leche /hielo
<b>Tiempo Despacho</b>

Tiempo Total

**Descripción y evaluación de tiempos**

**MEP ALIOLI:**

Pesar los ingredientes necesarios

En un vaso de minipimer colocar la leche, ajo, sal y pimienta

Verter el aceite en forma de hilo y mixear sin mover hasta que emulsione

Pasar a un recipiente hermético y rotular

Refrigerar

**Total MEP:**

**DESPACHO:**

Servir 25 gramos en un cuenco de presentación

**Total despacho:**

**Tiempo Total**

**Descripción y evaluación de tiempos**

**MEP:**

Pesar los ingredientes necesarios
Hervir las zanahorias hasta que esten tiernas
En un vaso de la minipimer colocar la el huevo, la sal, la zanahoria y el romero
Verter aceite en forma de hilo y emulsionar
Pasar a un recipiente hermetico y rotular
Refigerar
<b>Total MEP:</b>
<b>DESPACHO</b>
Servir 25 gramos en un cuenco de presentacion
<b>Total despacho:</b>
<b>Tiempo Total</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP BASE:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Procesarlos hasta formar una consistencia arenosa
Colocar en el molde la preparación estirada
Llevar a frío
<b>MEP CREMA:</b>

Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Remojar las castañas de cajú
Procesar todos los ingredientes hasta obtener una crema lisa
Volcar sobre el molde con la base fría
Refrigerar
<b>MEP COBERTURA:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Compotar los frutos rojos con azúcar y limón
Pasar a una placa con film en contacto y rotular
Refrigerar
<b>Tiempo MEP:</b>
<b>DESPACHO:</b>
Cortar el cheesecake con cuchillo mojado en agua caliente en 8 porciones de 100 gramos cada una
Servir en el plato a presentar 1 porción
Servir de la heladera 20 gramos de compota de frutos rojos
Colocar con una chuchara la compota sobre la porción de cheesecake
<b>Tiempo despacho:</b>
<b>Tiempo total:</b>

## Descripción y evaluación de tiempos

### **MEP MOUSSE:**

Pesar los ingredientes para la mousse

En una procesadora colocar la palta y cacao amargo

Procesar hasta obtener una mezcla lisa

Fundir el chocolate

Incorporar en la procesadora junto con la palta la bebida de almendras, azúcar mascabo y chocolate fundido

Procesar hasta que quede toda la preparación integrada

Colocar en un tupper y rotular

Refrigerar

### Tiempo mousse:

### **MEP PRALINÉ:**

Pesar los ingredientes necesarios para la receta

En una cacerola hacer un almíbar con el azúcar y agua

Una vez que hierve colocar los pistachos y mezclar hasta que quede cubierto por almíbar el pistacho

Retirar del fuego y mezclar constantemente hasta que se forme una "arena" alrededor del pistacho

Volver a colocar sobre y fuego hasta que el azúcar se caramelize

Tirar sobre una placa con silpat la preparación

Procesar hasta que quede con un grosor levemente fino

Guardar en un tupper hermético y rotular
<b>Tiempo praliné:</b>
<b>Tiempo MEP:</b>
<b>DESPACHO:</b>
Pesar y colocar en el vaso a servir 150 gramos de mousse
Colocar sobre la mousse 10 gramos de praliné
<b>Tiempo despacho:</b>
<b>Tiempo total:</b>

<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP FALAFEL:</b>
Buscar y pesar los ingredientes necesarios
Remojar lentejas en un bowl con agua
Pelar el ajo
Pelar la cebolla
Poner en la procesadora (ajo, cebolla, perejil, lentejas hidratadas y condimentos indicados en receta)
Procesar hasta obtener una pasta homogénea
Formar bollitos de 10gr c/u
Cocinar en horno a 180 grados
Dejar enfriar una vez cocido
Guardar en un tupper hermético y rotular
<b>Tiempo total:</b>

Tipo
<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP Hummus:</b>
Buscar y pesar ingredientes necesarios
Cocinar los garbanzos
Poner en la procesadora todos los ingredientes y procesar
Rotular el hummus y almacenar en la heladera
<b>Tiempo MEP:</b>
<b>Tiempo total:</b>

Tipo
<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>
<b>MEP Masa Wrap:</b>
Realizar la masa de wrap
Dejar descansar la masa del wrap
Porcionar 70 gramos, bollar y estirar
Cocinar las tortillas

Guardarlas en contenedor rotulado

**Tiempo total:**

**Descripción y evaluación de tiempos**

**MEP Yogurt:**

Buscar ingredientes y utensillos necesarios

Pesar 1 litro de leche y calentar en la cacerola hasta llegar a 90°

Bajar a 40° la leche en la healdera, cambiar de recipiente para hacelerar proceso

Incorporar el yogurt

Llevar al horno funcion fermentadora a 35/45°

Una vez listo llevar a la heladera

**Tiempo Total:**

**Descripción y evaluación de tiempos**

**MEP Papas al horno:**

Lavar y pelar las papas

Cortar las paps en cuña
Condimentar y colocar en placa apta horno
Cocinar en horno
Despacho
Regenerar en horno
<b>Tiempo total MEP:</b>
<b>Tiempo total:</b>

0:13:28		Porcentaje de entradas en la cena
0:11:15		Porcentaje de proteínas en almuerzo y cena
0:13:56		Porcentaje de guarniciones en almuerzo y cena
0:12:52		Porcentaje de wraps en almuerzos
0:22:47		Porcentaje de merienda
0:03:08		Porcentaje de bebidas en almuerzo, merienda y cena
0:05:30		Porcentaje de café en almuerzo y merienda
0:00:47		Porcentaje de aderezos en almuerzo y cena
0:05:34		Porcentaje de postres en cena
0:09:55		

Tiempo total por lote	Tiempo por porción
1:49:00	0:07:16
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>

0:03:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:05:00
0:00:00	0:30:00
0:08:00	0:00:00
0:00:00	0:15:00
0:10:00	0:00:00
0:08:00	0:08:00
0:02:00	0:00:00
0:45:00	0:58:00
0:00:00	0:01:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:05:00	0:01:00
<b>0:50:00</b>	<b>0:59:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:09:03	0:00:54
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:00	0:00:00
0:00:00	0:02:00
0:00:30	0:00:00
0:01:30	0:02:00
0:00:15	0:00:00
0:00:00	0:05:00
0:00:10	0:00:00
0:00:08	0:00:00
0:00:33	0:05:00
<b>0:02:03</b>	<b>0:07:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:53:00	0:05:18
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:03:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00

0:02:00	0:02:00
0:02:00	0:15:00
0:02:00	0:00:00
0:01:00	0:15:00
0:12:00	0:32:00
0:01:00	0:05:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:04:00	0:05:00
<b>0:16:00</b>	<b>0:37:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:29:00	0:01:27
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:03:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
02:00:00.000	0:00:00
00:50:00.000	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00

0:03:00	0:00:00
0:02:00	0:01:00
0:02:00	0:00:00
0:18:00	0:01:00
0:01:00	0:06:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:04:00	0:06:00
<b>0:22:00</b>	<b>0:07:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
<b>1:12:00</b>	<b>0:03:36</b>
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>
0:03:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00

0:01:00	0:00:00
0:06:00	0:00:00
0:02:00	0:20:00
0:01:00	0:15:00
0:03:00	0:00:00
<b>0:29:00</b>	<b>0:35:00</b>
0:01:00	0:05:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
<b>0:03:00</b>	<b>0:05:00</b>
<b>0:32:00</b>	<b>0:40:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:40:20	0:02:01
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:20	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:00:00	0:20:00

0:02:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:11:20	0:20:00
0:01:00	0:05:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:04:00	0:05:00
<b>0:15:20</b>	<b>0:25:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
1:23:42	0:04:11
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:03:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:09:00	0:00:00
0:00:50	0:15:00

0:00:35	0:17:00
0:03:00	0:00:00
0:00:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:02:00	0:05:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:05:00
0:02:00	0:00:00
0:34:25	0:42:00
0:01:00	0:00:00
0:00:00	0:04:00
0:02:00	0:00:00
0:00:12	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:03:17	0:04:00
<b>0:37:42</b>	<b>0:46:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:22:35	0:01:08
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos

00:08:00.000	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:07:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:02:00
0:00:05	0:00:00
0:20:05	0:02:00
0:00:10	0:00:00
0:00:10	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:30	0:00:00
<b>0:20:35</b>	<b>0:02:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
1:12:10	0:03:37
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:10:00	0:00:00
0:00:00	0:25:00

0:00:00	0:05:00
0:04:00	0:02:45
0:01:00	0:02:00
0:05:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:00:30	0:03:00
0:23:30	0:37:45
0:00:25	0:10:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:55	0:10:00
<b>0:24:25</b>	<b>0:47:45</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
1:40:50	0:05:02
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos

0:02:00	0:45:00
0:08:00	0:25:00
0:01:30	0:00:00
0:08:00	0:00:00
0:03:00	0:02:30
0:00:30	0:00:00
0:23:00	1:12:30
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:04:00
0:00:10	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:01:20	0:04:00
<b>0:24:20</b>	<b>1:16:30</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
1:23:00	0:04:09
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:25	1:00:00
0:06:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00

0:02:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:22:25	1:00:00
0:00:20	0:00:00
0:00:10	0:00:00
0:00:05	0:00:00
0:00:35	0:00:00
<b>0:23:00</b>	<b>1:00:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:27:30	0:00:55
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	0:06:00
0:04:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00

0:01:00	0:05:00
0:09:00	0:11:00
0:03:00	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:01:30	0:00:00
0:07:30	0:00:00
<b>0:16:30</b>	<b>0:11:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:28:20	0:00:57
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:02:00	0:00:00
0:07:00	0:00:00
0:09:00	0:00:00

0:01:00	0:00:50
0:05:00	0:05:00
0:00:30	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:13:30	0:05:50
<b>0:22:30</b>	<b>0:05:50</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:11:00	0:11:00
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:00:00	0:05:00
0:05:00	
0:01:00	0:00:00
<b>0:06:00</b>	<b>0:05:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:59:13	0:03:57

Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:05:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:00:40	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:00:00	0:15:00
0:05:00	0:20:00
0:14:40	0:35:00
0:02:00	0:00:00
0:03:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:03	0:00:00
0:09:33	0:00:00
<b>0:24:13</b>	<b>0:35:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
2:07:05	0:12:43
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos

0:04:00	0:00:00
0:00:20	0:00:00
0:00:00	0:05:00
0:00:00	0:20:00
0:06:00	0:00:00
0:00:00	0:10:00
0:04:00	0:00:00
0:00:00	0:20:00
0:00:00	0:05:00
0:01:00	0:15:00
0:00:30	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:08:00	0:00:00
0:06:00	0:00:00
0:34:50	1:15:00
0:00:15	0:08:00
0:03:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:09:15	0:08:00
<b>0:44:05</b>	<b>1:23:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
1:01:20	0:06:08
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:10:00	0:00:00
0:00:10	0:00:00
0:00:00	0:03:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:50	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:00:20	0:40:00
0:14:20	0:43:00
0:02:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:04:00	0:00:00
0:18:20	0:43:00

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:00:58	0:00:58

Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
00:00.20	0:00:00
0:00:03	0:00:45
0:00:00	0:00:00
0:00:03	0:00:45
0:00:10	0:00:00
0:00:10	0:00:00
<b>0:00:13</b>	<b>0:00:45</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:02:10	0:02:10
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:02:00	0:00:00

0:00:10	0:00:00
0:02:10	0:00:00
<b>0:02:10</b>	<b>0:00:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:01:00	0:01:00
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:00:30	0:00:00
	0:00:30
0:00:30	0:00:30
<b>0:00:30</b>	<b>0:00:30</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:01:30	0:01:30
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:00:30	0:00:00
	0:00:30

0:00:30	0:00:00
0:01:00	0:00:30
<b>0:01:00</b>	<b>0:00:30</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:01:30	0:01:30
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:00:30	0:00:00
	0:00:30
0:00:30	0:00:00
0:01:00	0:00:30

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:01:30	0:01:30
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:00	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:01:30	0:00:00

<b>0:01:30</b>	<b>0:00:00</b>
----------------	----------------

<b>Tiempo total por Lote</b>	<b>Tiempo por porción</b>
0:09:29	0:00:14
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>
0:02:33	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:04:26	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:00:00	5:00:00
0:08:59	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:30	0:00:00
<b>0:09:29</b>	<b>0:00:00</b>

<b>Tiempo total por Lote</b>	<b>Tiempo por porción</b>
0:22:00	0:00:33
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>

0:02:00	0:00:00
0:00:00	0:10:00
0:01:00	0:00:00
0:00:00	0:05:00
0:03:00	0:00:00
0:00:00	2:00:00
0:06:00	0:15:00
0:01:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
<b>0:07:00</b>	<b>0:15:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:26:32	0:02:39
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:03:00	0:15:00
0:00:00	0:06:20
0:02:46	0:00:00
0:00:00	0:15:00

0:03:46	0:00:00
0:00:00	5:00:00
0:00:00	0:04:00
0:00:35	0:00:00
0:00:00	0:25:00
0:01:00	0:00:00
0:08:00	0:00:00
0:00:45	0:00:00
0:00:00	0:20:00
0:19:52	0:00:00
0:04:50	0:00:00
0:00:35	0:00:00
0:00:15	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:06:40	0:00:00
<b>0:26:32</b>	<b>0:00:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:29:05	0:02:54
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>
0:03:45	0:00:00
0:00:30	0:00:00
0:00:00	0:02:00
0:00:00	0:02:45
0:00:10	0:00:00
0:00:00	0:01:00
0:00:15	0:00:00
0:00:00	0:00:00
0:04:40	0:05:45
0:01:45	0:00:00
0:00:00	0:02:00
0:04:00	0:00:00
0:03:20	0:00:00
0:00:00	0:02:00
0:00:25	0:00:00
0:00:00	0:03:15

0:00:10	0:00:00
0:09:40	0:07:15
0:14:20	0:13:00
0:01:35	0:00:00
0:00:10	0:00:00
0:01:45	0:00:00
<b>0:16:05</b>	<b>0:13:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:53:00	0:00:16
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:30	0:00:00
0:00:00	0:00:
0:02:00	0:00:00
0:01:00	0:00:00
0:02:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:10:00	0:00:00
0:00:00	0:15:00
0:15:00	0:00:00
0:01:30	0:00:00
<b>0:38:00</b>	<b>0:15:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:28:00	0:02:48
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>
0:01:30	0:00:00
0:20:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:01:30	0:00:00
0:28:00	0:00:00
<b>0:28:00</b>	<b>0:00:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:35:30	0:00:36
<b>Tiempo MO en minutos</b>	<b>Tiempo MQ en minutos</b>
0:09:00	0:00:00
0:00:00	0:10:00
0:10:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00

0:01:30	0:00:00
<b>0:25:30</b>	<b>0:10:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:18:30	0:00:56
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:01:30	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:00:00	0:10:00
0:00:30	0:00:00
0:00:00	0:00:00
0:01:30	0:00:00
<b>0:08:30</b>	<b>0:10:00</b>

Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
0:47:00	0:02:21
Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
0:02:00	0:00:00

0:05:00	0:00:00
0:05:00	0:00:00
0:00:00	0:20:00
0:00:00	0:00:00
<b>0:05:00</b>	<b>0:10:00</b>
0:17:00	0:30:00
0:17:00	<b>0:30:00</b>

<b>CANTIDAD DE PORCIONES EN 1 JORNADA DE TRABAJO</b>	
MINUTOS QUE TRABAJA 1 EMPLEADO	480
MINUTOS QUE TRABAJAN TODOS LOS EMPLEADOS	2400
MINUTOS DE TIEMPO MUERTO Y MERMA (25%)	600
TIEMPO TOTAL DE TRABAJO	1800
MINUTOS POR PORCIÓN	10.00
CANTIDAD DE PORCIONES EN 1 JORNADA DE TRABAJO	180
<b>CAPACIDAD SALÓN (pax)</b>	
46	<b>ROTACIÓN</b>
	12
<b>DELIVERY</b>	
	14























































---

180

Cantidad de pax en salón y delivery

CAPACIDAD AL 100% DE OCUPACIÓN	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	TOTAL EN SALÓN
552	30.00%	166

---























































<b>TOTAL POR TURNO</b>
14

<b>Dólar</b>	<b>1400</b>
--------------	-------------

**CCT - UTGHRA 389/04**

<b>Operativo - Administrativo</b>	<b>Puesto laboral</b>	<b>Puesto CCT</b>
A	Gerente de Sucursal	Encargado
O	Jefe de Cocina	Jefe de Brigada
O	Barista	Cafetero-Vendedor
O	Ayudante de Cocina (1)	Ayudante de Cocina
O	Ayudante de Cocina (2)	Ayudante de Cocina
O	Ayudante de Cocina (3)	Ayudante de Cocina
O	Ayudante de Pastelería	Ayudante Pastelero
A	Cajero	Cajero
O	Ayudante de Salón	Mozo de Mostrador
<b>TOTALES</b>	-	-

<b>AÑO 1</b>	<b>COSTO LABORAL A PAGAR</b>
<b>ENERO</b>	
<b>FEBRERO</b>	\$16,231,059.80
<b>MARZO</b>	\$16,231,059.80
<b>ABRIL</b>	\$16,231,059.80
<b>MAYO</b>	\$16,231,059.80
<b>JUNIO</b>	\$23,565,469.95
<b>JULIO</b>	\$16,231,059.80
<b>AGOSTO</b>	\$16,231,059.80
<b>SEPTIEMBRE</b>	\$16,231,059.80
<b>OCTUBRE</b>	\$16,231,059.80
<b>NOVIEMBRE</b>	\$16,231,059.80
<b>DICIEMBRE</b>	\$32,654,863.44
<b>TOTAL PAGOS AÑO 1</b>	<b>\$ 202,299,871.60</b>
<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 1</b>	<b>USD 144,499.91</b>

S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	AD. 4170 (CADA 720)	S. Bruto	Cont. (28%)
\$989,336.00	48	\$989,336.00	\$464,987.92	\$1,454,323.92	\$407,210.70
\$1,197,080.00	48	\$1,197,080.00	\$562,627.60	\$1,759,707.60	\$492,718.13
\$918,522.00	48	\$918,522.00	\$431,705.34	\$1,350,227.34	\$378,063.66
\$918,522.00	48	\$918,522.00	\$431,705.34	\$1,350,227.34	\$378,063.66
\$918,522.00	48	\$918,522.00	\$431,705.34	\$1,350,227.34	\$378,063.66
\$918,522.00	48	\$918,522.00	\$431,705.34	\$1,350,227.34	\$378,063.66
\$918,522.00	48	\$918,522.00	\$431,705.34	\$1,350,227.34	\$378,063.66
\$989,336.00	48	\$989,336.00	\$464,987.92	\$1,454,323.92	\$407,210.70
\$857,839.00	48	\$857,839.00	\$403,184.33	\$1,261,023.33	\$353,086.53
<b>\$8,626,201.00</b>	-	<b>\$ 8,626,201.00</b>	<b>\$ 4,054,314.47</b>	<b>\$ 12,680,515.47</b>	<b>\$ 3,550,544.33</b>

AÑO 2	COSTO LABORAL A	AÑO 3	COSTO LABORAL A
ENERO	\$16,231,059.80	ENERO	\$16,231,059.80
FEBRERO	\$16,231,059.80	FEBRERO	\$16,231,059.80
MARZO	\$16,231,059.80	MARZO	\$16,231,059.80
ABRIL	\$16,231,059.80	ABRIL	\$16,231,059.80
MAYO	\$16,231,059.80	MAYO	\$16,231,059.80
JUNIO	\$23,565,469.95	JUNIO	\$23,565,469.95
JULIO	\$16,231,059.80	JULIO	\$16,231,059.80
AGOSTO	\$16,231,059.80	AGOSTO	\$16,231,059.80
SEPTIEMBRE	\$16,231,059.80	SEPTIEMBRE	\$16,231,059.80
OCTUBRE	\$16,231,059.80	OCTUBRE	\$16,231,059.80
NOVIEMBRE	\$16,231,059.80	NOVIEMBRE	\$16,231,059.80
DICIEMBRE	\$32,654,863.44	DICIEMBRE	\$32,654,863.44
<b>TOTAL PAGOS AÑO 2</b>	<b>\$ 218,530,931.40</b>	<b>TOTAL PAGOS AÑO 3</b>	<b>\$ 218,530,931.40</b>
<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 2</b>	<b>USD 156,093.52</b>	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 3</b>	<b>USD 156,093.52</b>

<b>Costo total</b>	<b>Vac. Bruto</b>	<b>SAC. Bruto</b>	<b>Cont. Vac. (28%)</b>	<b>Cont. SAC (28%)</b>
\$1,861,534.62	\$814,421.40	\$1,454,323.92	\$228,037.99	\$228,037.99
\$2,252,425.73	\$985,436.26	\$1,759,707.60	\$275,922.15	\$275,922.15
\$1,728,291.00	\$756,127.31	\$1,350,227.34	\$211,715.65	\$211,715.65
\$1,728,291.00	\$756,127.31	\$1,350,227.34	\$211,715.65	\$211,715.65
\$1,728,291.00	\$756,127.31	\$1,350,227.34	\$211,715.65	\$211,715.65
\$1,728,291.00	\$756,127.31	\$1,350,227.34	\$211,715.65	\$211,715.65
\$1,728,291.00	\$756,127.31	\$1,350,227.34	\$211,715.65	\$211,715.65
\$1,861,534.62	\$814,421.40	\$1,454,323.92	\$228,037.99	\$228,037.99
\$1,614,109.86	\$706,173.06	\$1,261,023.33	\$197,728.46	\$197,728.46
<b>\$ 16,231,059.80</b>	<b>\$ 7,101,088.66</b>	<b>\$ 12,680,515.47</b>	<b>\$ 1,988,304.83</b>	<b>\$ 1,988,304.83</b>

<b>TOTAL</b>	<b>\$ 218,530,931.40</b>	<b>\$ 156,093.52</b>
--------------	--------------------------	----------------------

	<b>AÑO 4*</b>	<b>SUELDOS A PAGAR</b>
	<b>*Fuera del horizonte tempral.</b>	
	<b>ENERO año 4</b>	<b>\$ 16,231,059.80</b>
	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 4</b>	<b>USD 11,593.61</b>

<b>Costo laboral</b>
\$25,063,236.71
\$30,326,096.90
\$23,269,277.89
\$23,269,277.89
\$23,269,277.89
\$23,269,277.89
\$23,269,277.89
\$25,063,236.71
\$21,731,971.66
<b>\$ 218,530,931.40</b>

## Proyección Gastos Fijos

Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos
Alquiler del Local	\$4,200,000.00	
Servicios (Luz, Agua, Gas)	\$2,000,000.00	Estimación promedio
Sueldos y Cargas Sociales a terceros	\$400,000.00	Honorarios contador
Seguros	\$57,557.26	Seguro de incendio, responsabilidad civil
Mantenimiento y Reparaciones	\$0.00	Mantenimiento preventivo, pequeñas reparaciones. Estimado
Impuestos y Tasas Fijas	\$14,600.00	ARBA, ABL, etc.
Marketing y publicidad	\$250,000.00	Seguimiento de campaña en redes
Amortizaciones	\$0.00	Depreciación de activos fijos (calcular anualmente y dividir por 12)
FUDO	\$17,000.00	
<b>**TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>\$6,939,157.26</b>	
<b>\$</b>	<b>\$6,939,157.26</b>	
<b>USD</b>	<b>\$4,956.54</b>	

**Gastos de apertura II**

\$6,214,600.00

\$4,439.00

Dólar

1400

Mismo mes	Mes siguiente
\$4,200,000.00	
	\$2,000,000.00
\$400,000.00	
\$57,557.26	
\$0.00	
	\$14,600.00
\$250,000.00	
\$0.00	
\$17,000.00	
\$4,924,557.26	\$2,014,600.00
\$3,517.54	\$1,439.00

\$6,939,157.26

\$4,956.54

S

**DOLAR****1400**

<b>Producto/Servicio</b>	<b>Receta / Insumos</b>
<b>Hummus con bastones de zanahoria y pan pita CL</b>	Hummus preparaciones generales
	Zanahoria
	Agua
	Azucar
	Harina 000
	Levadura
	Manteca
Sal	
<b>Hummus con bastones de zanahoria y pan pita DyTA</b>	Hummus preparaciones generales
	Zanahoria
	Agua
	Azucar
	Harina 000
	Levadura
	Manteca
	Sal
Packaging	
<b>Falafel de Lentejas y Labhne CL</b>	Falafel preparaciones generales
	Yogurt griego produccion generales
	Aceite de Oliva
<b>Falafel de Lentejas y Labhne DyTA</b>	Falafel preparaciones generales
	Yogurt griego produccion generales
	Aceite de Oliva
	Packaging
<b>Papas al horno con alioli de albahaca</b>	Papas preparaciones generales
	Leche sin lactosa
	Ajo
	Sal

CL	Albahaca
Papas al horno con alioli de albahaca DyTA	Papas preparaciones generales
	Leche sin lactosa
	Ajo
	Sal
	Albahaca
	Packaging
Lomo con Chimichurri CL	Lomo
	Perejil
	Oregano
	Ajo
	Pimenton
	Aceite de girasol
	Agua
	Vinagre de manzana
	Sal
Lomo con Chimichurri DyTA	Lomo
	Perejil
	Oregano
	Ajo
	Pimenton
	Aceite de girasol
	Agua
	Vinagre de manzana
	Sal
	Packaging
Pollo rebozado con panko CL	Pollo
	Cilantro
	Huevo
	Ajo
	Panko
	Aceite de girasol
	Sal
Pollo rebozado con panko take away	Pollo
	Cilantro
	Huevo
	Ajo

<b>DyTA</b>	Panko
	Aceite de girasol
	Sal
	Packaging
<b>Tofu Asado con una salsa de limon, mostaza y miel CL</b>	Tofu
	Limon
	Mostaza
	Aceite de girasol
	Miel
	Pimienta
	Sal
<b>Tofu Asado con una salsa de limon, mostaza y miel DyTA</b>	Tofu
	Limon
	Mostaza
	Aceite de girasol
	Miel
	Pimienta
	Sal
	Packaging
<b>Milanesa de Girgolas con Salsa de mani CL</b>	Girgolas
	Huevo
	Ajo
	Sal
	Rebozador sin gluten
	Pimienta
	Aceite de girasol
	Leche de coco en polvo
	Agua
	Almidon
	Mani
<b>Milanesa de Girgolas con Salsa de mani DyTA</b>	Girgolas
	Huevo
	Ajo
	Sal
	Rebozador sin gluten
	Pimienta
	Aceite de girasol
	Leche de coco en polvo
	Agua
	Almidon
	Mani
	Packaging

<b>Guarnicion 1 CL</b>	Lechuga
	Rucula
	Remolacha
	Cebolla Morada
	Rabanitos
	Durazno
	Queso feta
	Nueces pecan
	Limon
	Aceite de girasol
	Sal
<b>Guarnicion 1 DyTA</b>	Lechuga
	Rucula
	Remolacha
	Cebolla Morada
	Rabanitos
	Durazno
	Queso feta
	Nueces pecan
	Limon
	Aceite de girasol
	Sal
	Packaging
<b>Guarnicion 2 CL</b>	Morrón
	Tomate redondo
	Ajo
	Aceite de girasol
	Zanahoria
	Almendras
	Rucula
	Quinoa
	Jengibre
	Limon
<b>Guarnicion 2 DyTA</b>	Morrón
	Tomate redondo
	Ajo
	Aceite de girasol
	Zanahoria
	Almendras
	Rucula
	Quinoa
	Jengibre
	Limon

	Packaging
<b>Guarnicion 3 CL</b>	Arroz yamani
	Morrón
	Cebolla
	Berenjena
	Olivas negras sin carozo
	Mani
	Albahaca
	Aceite de girasol
	Agua
<b>Guarnicion 3 DyTA</b>	Arroz yamani
	Morrón
	Cebolla
	Berenjena
	Olivas negras sin carozo
	Mani
	Albahaca
	Aceite de girasol
	Agua
	Packaging
<b>Guarnicion 4 CL</b>	Cous Cous
	Pepino
	Tomate Redondo
	Perejil
	Vinagre de manzana
	Aceite de girasol
	Mostaza
	Limon
	Sal
	Cebolla
<b>Guarnicion 4 DyTA</b>	Cous Cous
	Pepino
	Tomate Redondo
	Perejil
	Vinagre de manzana
	Aceite de girasol
	Mostaza
Limon	

	Sal
	Cebolla
	Packaging
<b>Wrap Cesear CL</b>	Pollo
	Lechuga
	Rucula
	Queso Parmesano
	Huevo
	Aceite de girasol
	Anchoas
	Limon
	Tortilla wrap preparaciones generales
	Papas preparaciones generales
<b>Wrap Cesear DyTA</b>	Pollo
	Lechuga
	Rucula
	Queso Parmesano
	Huevo
	Aceite de girasol
	Anchoas
	Limon
	Tortilla wrap preparaciones generales
	Papas preparaciones generales
	Promedio bebidas
	Packaging
<b>Wrap Falafel CL</b>	Falafel preparaciones generales
	Tortilla wrap preparaciones generales
	Cebolla morada
	Pepino
	Tomate
	Hummus preparaciones generales
	Papas preparaciones generales
<b>Wrap Falafel DyTA</b>	Falafel preparaciones generales
	Tortilla wrap preparaciones generales
	Cebolla morada
	Pepino
	Tomate
	Hummus preparaciones generales

<b>Wrap Farol DyTA</b>	Papas preparaciones generales
	Promedio bebida
	Packaging
<b>Wrap sin tacc CL</b>	Wrap terciorizado con papas sin tacc
	Promo bebidas
<b>Wrap sin tacc DyTA</b>	Wrap terciorizado con papas sin tacc
	Promedio bebidas
	Packaging
<b>Yogurt Griego sin lactosa con fruta de estación CL</b>	Yogurt griego produccion generales
	Avena
	Semillas de girasol
	aceite de girasol
	Miel
	Banana
	Frutilla
	Naranja
<b>Bagle con avocado y huevo CL</b>	Agua
	Azucar
	harina 000
	levadura
	sesamo
	Huevo
	sal
	Palta
<b>Carrot cake vegana CL</b>	Harina Integral
	Harina 0000
	Canela
	Polvo de Hornear
	Sal
	Zanahoria
	Nueces Pecan
	Accite de girasol
	Azucar

	Azucar Impalpable
	Leche de almendras
<b>Limonada CL</b>	Limon
	agua
	Hielo
	Jengibre
	Azucar
	Menta
<b>Limonada take away DyTA</b>	Limon
	agua
	Hielo
	Jengibre
	Azucar
	Menta
	Packaging
<b>Jugo de Naranja CL</b>	Naranja
	Hielo
<b>Jugo de Naranja DyTA</b>	Naranja
	Hielo
	Packaging

<b>Espresso CL</b>	Cafe molido
	Agua
<b>Espresso DyTA</b>	Cafe molido
	Agua
	Packaging
<b>Flatt White/ Iced CL</b>	Cafe molido
	Agua
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
	Cafe molido
	Agua
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
	Packaging

<b>Flatt White/ Iced DyTA</b>	
<b>Latte/Iced CL</b>	Cafe molido
	Agua
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
<b>Latte/Iced DyTA</b>	Cafe molido
	Agua
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
	Packaging
<b>Matcha Latte/Iced CL</b>	Matcha
	agua
	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
<b>Matcha</b>	Matcha
	agua

<b>Matcha Latte/Iced DyTA</b>	Leche normal/sin lactosa/almendras promedio
	Hielo
	Packaging
<b>Alioli CL</b>	Leche sin lactosa
	Ajo
	Sal
	Pimienta
	Aceite de girasol
<b>Alioli DyTA</b>	Leche sin lactosa
	Ajo
	Sal
	Pimienta
	Aceite de girasol
	Packaging
<b>Mayonesa de Zanahoria CL</b>	Huevo
	Aceite de girasol
	Sal
	Romero
	Zanahoria

<b>Mayonesa de Zanahoria DyTA</b>	Huevo
	Aceite de girasol
	Sal
	Romero
	Zanahoria
	Packaging
<b>Cheesecake de cajú con reducción de frutos rojos CL</b>	Agua
	Azucar mascabo
	Cacao Amargo
	Castañas de caju
	Aceite de coco
	Azucar mascabo
	Castañas de caju
	Leche de almendras
	Sal
	Limon
	Frutos rojos
	Azucar mascabo
<b>Mousse de chocolate y palta con praliné de almendras CL</b>	Palta
	Cacao Amargo
	Azucar mascabo
	Leche de almendras
	Chocolate semiamargo
	Agua
	Azucar mascabo
	Almendras
<b>Agua sin gas CL</b>	
<b>Agua con gas CL</b>	

<b>CM promedio</b>	76%
--------------------	-----

<b>Precio promedio Ponderado</b>	\$8,923.53
----------------------------------	------------

Punto de equilibrio en unidades por dia

518

SUMA BEBIDAS PROMEDIO PARA  
COMBOS

## CARTA DE PRODUCTOS - ANALISIS costos

Cantidad (Bruto)	U. M	Precio Proveedor (\$)	Costo (\$)	Precio de venta (\$)
0.010	Kg	\$ 2,026.53	\$ 192	\$ 8,000
0.069	Kg	\$ 799.00		
0.017	Kg	\$ 0.00		
0.002	Kg	\$ 1,190.00		
0.070	Kg	\$ 835.00		
0.003	Kg	\$ 2,592.00		
0.004	Kg	\$ 13,000.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.010	Kg	\$ 1,360.08	\$ 1,313	\$ 8,000
0.069	Kg	\$ 799.00		
0.017	Kg	\$ 0.00		
0.002	Kg	\$ 1,190.00		
0.070	Kg	\$ 835.00		
0.003	Kg	\$ 2,592.00		
0.004	Kg	\$ 13,000.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
1	UM	\$ 1,126.98		
0.100	Kg	\$ 617.05	\$ 137	\$ 8,000
0.016	Kg	\$ 2,283.44		
0.002	Kg	\$ 19,360.00		
0.100	Kg	\$ 617.05	\$ 1,264	\$ 8,000
0.016	Kg	\$ 2,283.44		
0.002	Kg	\$ 19,360.00		
1.000	UM	\$ 1,126.98		
0.011	Kg	\$ 1,053.50	\$ 284	\$ 8,000
0.064	Kg	\$ 1,800.00		
0.008	Kg	\$ 9,000.00		
0.010	Kg	\$ 2,400.00		

0.019	Kg	\$ 3,500.00	\$ 207	\$ 8,000
0.011	Kg	\$ 1,053.50	\$ 1,411	\$ 8,000
0.064	Kg	\$ 1,800.00		
0.008	Kg	\$ 9,000.00		
0.010	Kg	\$ 2,400.00		
0.019	Kg	\$ 3,500.00		
1.00	UM	\$ 1,126.98		
0.135	Kg	\$ 20,500.00	\$ 2,817	\$ 12,000
0.002	Kg	\$ 1,450.00		
0.001	Kg	\$ 8,146.00		
0.001	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 8,192.00		
0.006	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 0.00		
0.002	Lt	\$ 1,232.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.135	Kg	\$ 20,500.00	\$ 3,944	\$ 12,000
0.002	Kg	\$ 1,450.00		
0.001	Kg	\$ 8,146.00		
0.001	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 8,192.00		
0.006	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 0.00		
0.002	Lt	\$ 1,232.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
1.000	UM	\$ 1,126.98		
0.091	Kg	\$ 6,900.00	\$ 839	\$ 10,500
0.001	Kg	\$ 6,200.00		
0.008	Kg	\$ 3,000.00		
0.001	Kg	\$ 9,000.00		
0.010	Kg	\$ 6,000.00		
0.025	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 2,400.00		
0.091	Kg	\$ 6,900.00	\$ 1,966	\$ 10,500
0.001	Kg	\$ 6,200.00		
0.008	Kg	\$ 3,000.00		
0.001	Kg	\$ 9,000.00		

0.010	Kg	\$ 6,000.00	\$ 1,200	\$ 10,500
0.025	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 2,400.00		
1	um	\$ 1,126.98		
0.076	Kg	\$ 18,600.00	\$ 1,483	\$ 12,000
0.050	Kg	\$ 599.00		
0.004	Kg	\$ 4,200.00		
0.003	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.000	Kg	\$ 2,400.00		
0.076	Kg	\$ 18,600.00	\$ 2,610	\$ 12,000
0.050	Kg	\$ 599.00		
0.004	Kg	\$ 4,200.00		
0.003	Kg	\$ 4,500.00		
0.002	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.000	Kg	\$ 2,400.00		
1	UM	\$ 1,126.98		
0.096	Kg	\$ 20,000.00	\$ 2,034	\$ 12,000
0.005	Kg	\$ 3,000.00		
0.000	Kg	\$ 9,000.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.005	Kg	\$ 3,500.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.015	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 15,000.00		
0.013	Kg	\$ 0.00		
0.001	Kg	\$ 2,000.00		
0.002	Kg	\$ 3,000.00		
0.096	Kg	\$ 20,000.00	\$ 3,161	\$ 12,000
0.005	Kg	\$ 3,000.00		
0.000	Kg	\$ 9,000.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.005	Kg	\$ 3,500.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.015	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 15,000.00		
0.013	Kg	\$ 0.00		
0.001	Kg	\$ 2,000.00		
0.002	Kg	\$ 3,000.00		
1	UM	\$ 1,126.98		

0.041	Kg	\$ 2,000.00	\$ 410	\$ 10,000
0.013	Kg	\$ 1,170.00		
0.037	Kg	\$ 1,000.00		
0.003	Kg	\$ 549.00		
0.006	Kg	\$ 1,900.00		
0.008	Kg	\$ 2,500.00		
0.010	Kg	\$ 14,435.00		
0.003	Kg	\$ 17,831.00		
0.050	Kg	\$ 599.00		
0.005	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.041	Kg	\$ 2,000.00	\$ 1,537	\$ 10,000
0.013	Kg	\$ 1,170.00		
0.037	Kg	\$ 1,000.00		
0.003	Kg	\$ 549.00		
0.006	Kg	\$ 1,900.00		
0.008	Kg	\$ 2,500.00		
0.010	Kg	\$ 14,435.00		
0.003	Kg	\$ 17,831.00		
0.050	Kg	\$ 599.00		
0.005	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
1	UM	\$ 1,126.98		
0.018	Kg	\$ 4,500.00	\$ 331	\$ 10,000
0.015	Kg	\$ 2,000.00		
0.002	Kg	\$ 9,000.00		
0.004	Kg	\$ 4,500.00		
0.006	Kg	\$ 799.00		
0.001	Kg	\$ 14,000.00		
0.013	Kg	\$ 1,170.00		
0.016	Kg	\$ 4,478.00		
0.010	Kg	\$ 6,999.00		
0.025	Kg	\$ 599.00		
0.018	Kg	\$ 4,500.00	\$ 2,585	\$ 10,000
0.015	Kg	\$ 2,000.00		
0.002	Kg	\$ 9,000.00		
0.004	Kg	\$ 4,500.00		
0.006	Kg	\$ 799.00		
0.001	Kg	\$ 14,000.00		
0.013	Kg	\$ 1,170.00		
0.016	Kg	\$ 4,478.00		
0.010	Kg	\$ 6,999.00		
0.025	Kg	\$ 599.00		

1	Kg	\$ 1,126.98		
0.020	Kg	\$ 2,680.00	\$ 248	\$ 10,000
0.021	Kg	\$ 4,500.00		
0.021	Kg	\$ 549.00		
0.018	Kg	\$ 1,900.00		
0.002	Kg	\$ 8,571.00		
0.001	Kg	\$ 3,000.00		
0.008	Kg	\$ 3,500.00		
0.002	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg			
0.020	Kg	\$ 2,680.00	\$ 2,502	\$ 10,000
0.021	Kg	\$ 4,500.00		
0.021	Kg	\$ 549.00		
0.018	Kg	\$ 1,900.00		
0.002	Kg	\$ 8,571.00		
0.001	Kg	\$ 3,000.00		
0.008	Kg	\$ 3,500.00		
0.002	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 0.00		
1		\$ 1,126.98		
0.015	Kg	\$ 6,800.00	\$ 249	\$ 10,000
0.025	Kg	\$ 611.00		
0.032	Kg	\$ 2,000.00		
0.005	Kg	\$ 1,450.00		
0.002	Kg	\$ 1,232.00		
0.005	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 4,200.00		
0.019	Kg	\$ 599.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.028	Kg	\$ 549.00		
0.015	Kg	\$ 6,800.00	\$ 2,503	\$ 10,000
0.025	Kg	\$ 611.00		
0.032	Kg	\$ 2,000.00		
0.005	Kg	\$ 1,450.00		
0.002	Kg	\$ 1,232.00		
0.005	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 4,200.00		
0.019	Kg	\$ 599.00		

0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.028	Kg	\$ 549.00		
1	UM	\$ 1,126.98		
0.030	Kg	\$ 6,900.00	\$ 462	\$ 18,000
0.007	Kg	\$ 2,000.00		
0.003	Kg	\$ 1,170.00		
0.005	Kg	\$ 13,620.00		
0.002	Kg	\$ 3,000.00		
0.003	Kg	\$ 4,500.00		
0.000	Kg	\$ 20,000.00		
0.008	Kg	\$ 599.00		
0.038	Kg	\$ 615.69		
0.105	Kg	\$ 1,053.50		
	Kg			
0.030	Kg	\$ 6,900.00		
0.007	Kg	\$ 2,000.00		
0.003	Kg	\$ 1,170.00		
0.005	Kg	\$ 13,620.00		
0.002	Kg	\$ 3,000.00		
0.003	Kg	\$ 4,500.00		
0.000	Kg	\$ 20,000.00		
0.008	Kg	\$ 599.00		
0.038	Kg	\$ 615.69		
0.105	Kg	\$ 1,053.50		
1	Kg	\$ 1,006.07		
1	um	\$ 1,126.98		
0.010	Kg	\$ 617.05	\$ 207	\$ 18,000
0.0383	Kg	\$ 615.69		
0.0102	Kg	\$ 549.00		
0.0208	Kg	\$ 611.00		
0.0206	Kg	\$ 2,000.00		
0.0050	Kg	\$ 1,360.08		
0.1050	Kg	\$ 1,053.50		
0.010	Kg	\$ 617.05	\$ 2,340	\$ 18,000
0.038	Kg	\$ 615.69		
0.010	Kg	\$ 549.00		
0.021	Kg	\$ 611.00		
0.021	Kg	\$ 2,000.00		
0.005	Kg	\$ 1,360.08		

0.105	Kg	\$ 1,053.50	\$ 2,520	\$ 10,000
1	UN	\$ 1,006.07		
1	UN	\$ 1,126.98		
1	UN	\$ 7,000.00	\$ 7,442	\$ 18,000
1	UN	\$ 442.46		
1	Kg	\$ 7,000.00	\$ 10,260	\$ 18,000
1	UN	\$ 1,006.07		
1	UN	\$ 1,126.98		
0.165	Kg	\$ 2,283.44	\$ 642	\$ 8,000
0.024	Kg	\$ 2,200.00		
0.011	Kg	\$ 4,900.00		
0.007	Kg	\$ 4,500.00		
0.008	Kg	\$ 9,000.00		
0.013	Kg	\$ 1,900.00		
0.006	Kg	\$ 4,000.00		
0.006	Kg	\$ 1,800.00		
0.025	Kg		\$ 297	\$ 8,500
0.002	Kg	\$ 1,190.00		
0.058	Kg	\$ 835.00		
0.002	Kg	\$ 2,592.00		
0.004	Kg	\$ 9,500.00		
0.056	Kg	\$ 3,000.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.017	Kg	\$ 2,000.00		
0.030	Kg	\$ 1,500.00	\$ 304	\$ 9,000
0.015	Kg	\$ 1,200.00		
0.000	Kg	\$ 12,000.00		
0.002	Kg	\$ 5,000.00		
0.002	Kg	\$ 2,400.00		
0.052	Kg	\$ 799.00		
0.004	Kg	\$ 17,831.00		
0.010	Kg	\$ 4,500.00		
0.015	Kg	\$ 1,190.00		



0.020	Kg	\$ 60,000.00	\$ 1,200	\$ 5,000
0.020	Kg	\$ 0.00		
0.020	Kg	\$ 60,000.00	\$ 3,454	\$ 5,000
0.030	Kg	\$ 0.00		
1	UN	\$ 1,126.98		
0.040	Kg	\$ 60,000.00	\$ 3,245	\$ 5,500
0.030	Kg	\$ 0.00		
0.100	Kg	\$ 7,899.67		
0.050		\$ 1,100.00		
0.040	Kg	\$ 60,000.00		
0.030	Kg	\$ 0.00		
0.100	Kg	\$ 7,899.67		
0.050	Kg	\$ 1,100.00		
1	Kg	\$ 1,126.98		

			\$ 5,499	\$ 5,500
0.020	Kg	\$ 60,000.00		
0.030	Kg	\$ 0.00		
0.150	Kg	\$ 7,899.67		
0.050	Kg	\$ 1,100.00		
			\$ 2,440	\$ 5,500
0.020	Kg	\$ 60,000.00		
0.030	Kg	\$ 0.00		
0.150	Kg	\$ 7,899.67		
0.050	Kg	\$ 1,100.00		
1	Kg	\$ 1,126.98		
			\$ 4,694	\$ 5,500
0.002	Kg	\$ 64,000.00		
0.004	Kg	\$ 0.00		
0.200	Kg	\$ 7,899.67		
0.050	kg	\$ 1,100.00		
			\$ 1,763	\$ 5,800
0.002	Kg	\$ 64,000.00		
0.004	Kg	\$ 0.00		

0.200	Kg	\$ 7,899.67		
0.050	kg	\$ 1,100.00		
1	Kg	\$ 1,126.98		
			\$ 2,890	\$ 5,800
0.012	Kg	\$ 1,800.00		
0.000	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 2,400.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.007	Kg	\$ 4,500.00		
			\$ 61	\$ 2,500
0.012	Kg	\$ 1,800.00		
0.000	Kg	\$ 9,000.00		
0.000	Kg	\$ 2,400.00		
0.000	Kg	\$ 16,000.00		
0.007	Kg	\$ 4,500.00		
1		\$ 1,126.98		
			\$ 1,188	\$ 2,500
0.003	Kg	\$ 3,000.00		
0.015	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.000	Kg	\$ 8,500.00		
0.009	Kg	\$ 799.00		
			\$ 86	\$ 2,500

0.003	Kg	\$ 3,000.00	\$ 1,213	\$ 2,500
0.015	Kg	\$ 4,500.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.000	Kg	\$ 8,500.00		
0.009	Kg	\$ 799.00		
1		\$ 1,126.98		
0.001	Kg	\$ 0.00	\$ 712	\$ 11,000
0.005	Kg	\$ 1,700.00		
0.001	Kg	\$ 12,200.00		
0.012	Kg	\$ 15,000.00		
0.013	Kg			
0.010	Kg	\$ 1,700.00		
0.025	Kg	\$ 15,000.00		
0.020	Kg	\$ 2,500.00		
0.001	Kg	\$ 2,400.00		
0.013	Kg	\$ 599.00		
0.003	Kg	\$ 13,600.00		
0.015	Kg	\$ 1,700.00		
0.133	Kg	\$ 2,000.00	\$ 1,048	\$ 12,000
0.001	Kg	\$ 12,200.00		
0.010	Kg	\$ 1,700.00		
0.010	Kg	\$ 2,500.00		
0.025	Kg	\$ 20,000.00		
0.013	Kg	\$ 0.00		
0.013	Kg	\$ 1,700.00		
0.015	Kg	\$ 14,000.00		
0.500	lt	\$ 900.00	\$ 901	\$ 4,000
0.500	lt	\$ 1,000.00	\$ 1,001	\$ 4,000

\$ 1,881

PPP - USD	\$6.37
-----------	--------

8049

1006

**variables Materia prima - PROYECCION de VENTAS**

CM (contribucion marginal)	Ventas diarias (un)	Ingreso por venta (\$)	Ponderacion	Necesidad diaria MP	U. M
98%	5	\$ 39,312.00	1%	0.05	Kg
				0.34	Kg
				0.09	Kg
				0.01	Kg
				0.34	Kg
				0.01	Kg
				0.02	Kg
				0.01	Kg
84%	3	\$ 26,208.00	0.77%	0.03	Kg
				0.23	Kg
				0.06	Kg
				0.01	Kg
				0.23	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				3	-
98%	5	\$ 36,288.00	1.07%	0.45	Kg
				0.07	Kg
				0.01	Kg
84%	3	\$ 24,192.00	0.71%	0.30	Kg
				0.05	Kg
				0.01	Kg
				3.02	Kg
96%	4	\$ 30,240.00	1%	0.04	Kg
				0.24	Kg
				0.03	Kg
				0.04	Kg

70%	7	\$ 50,270.00	1%	0.07	Kg
82%	3	\$ 20,160.00	1%	0.03	Kg
				0.16	Kg
				0.02	Kg
				0.02	Kg
				0.05	Kg
				2.52	Kg
77%	17	\$ 200,880.00	4%	2.26	Kg
				0.04	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.10	Kg
				0.03	Kg
				0.03	Lt
				0.01	Kg
67%	11	\$ 133,920.00	3%	1.51	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.07	Kg
				0.02	Kg
				0.02	Kg
				0.01	Kg
				11.16	
92%	17	\$ 175,770.00	4%	1.53	Kg
				0.01	Kg
				0.13	Kg
				0.01	Kg
				0.17	Kg
				0.42	Kg
				0.03	Kg
81%	11	\$ 117,180.00	3%	1.02	Kg
				0.01	Kg
				0.09	Kg
				0.01	Kg

01/0	11	Φ 117,100.00	5/0	0.11	Kg
				0.28	Kg
				0.02	Kg
				11.16	Kg
88%	5	\$ 54,432.00	1%	0.34	Kg
				0.23	Kg
				0.02	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
78%	3	\$ 36,288.00	1%	0.23	Kg
				0.15	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				3.02	Kg
83%	6	\$ 77,112.00	2%	0.61	Kg
				0.03	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.03	Kg
				0.00	Kg
				0.10	Kg
				0.00	Kg
				0.08	Kg
				0.00	Kg
				0.01	Kg
74%	4	\$ 51,408.00	1%	0.41	Kg
				0.02	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.02	Kg
				0.00	Kg
				0.06	Kg
				0.00	Kg
				0.05	Kg
				0.00	Kg
				0.01	Kg
				4.28	

96%	17	\$ 167,400.00	4%	0.68	Kg
				0.22	Kg
				0.62	Kg
				0.06	Kg
				0.10	Kg
				0.14	Kg
				0.17	Kg
				0.04	Kg
				0.84	Kg
				0.08	Kg
				0.01	Kg
85%	11	\$ 111,600.00	3%	0.46	Kg
				0.14	Kg
				0.41	Kg
				0.04	Kg
				0.07	Kg
				0.09	Kg
				0.11	Kg
				0.03	Kg
				0.56	Kg
				0.06	Kg
				0.01	Kg
				11.16	Kg
97%	17	\$ 167,400.00	4%	0.29	Kg
				0.25	Kg
				0.03	Kg
				0.06	Kg
				0.10	Kg
				0.02	Kg
				0.22	Kg
				0.27	Kg
				0.17	Kg
				0.42	Kg
74%	11	\$ 111,600.00	3%	0.20	Kg
				0.16	Kg
				0.02	Kg
				0.04	Kg
				0.07	Kg
				0.01	Kg
				0.14	Kg
				0.18	Kg
				0.11	Kg
				0.28	Kg

				11.16	Kg
98%	6	\$ 64,260.00	2%	0.13	Kg
				0.14	Kg
				0.14	Kg
				0.12	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.05	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
75%	4	\$ 42,840.00	1%	0.09	Kg
				0.09	Kg
				0.09	Kg
				0.08	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				4.28	Kg
98%	6	\$ 63,000.00	1%	0.10	Kg
				0.16	Kg
				0.20	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.12	Kg
				0.01	Kg
				0.18	Kg
75%	6	\$ 63,000.00	1%	0.10	Kg
				0.16	Kg
				0.20	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.12	Kg

				0.01	Kg
				0.18	Kg
				6.30	
97%	16	\$ 291,600.00	4%	0.49	Kg
				0.11	Kg
				0.06	Kg
				0.08	Kg
				0.03	Kg
				0.05	Kg
				0.01	Kg
				0.13	Kg
				0.62	Kg
				1.70	Kg
86%	11	\$ 194,400.00	3%	0.33	Kg
				0.07	Kg
				0.04	Kg
				0.05	Kg
				0.02	Kg
				0.04	Kg
				0.00	Kg
				0.09	Kg
				0.41	Kg
				1.13	Kg
				10.80	Kg
				10.80	Kg
99%	11	\$ 194,400.00	3%	0.11	Kg
				0.41	Kg
				0.11	Kg
				0.23	Kg
				0.22	Kg
				0.05	Kg
				1.13	Kg
87%	7	\$ 120,600.00	2%	0.07	Kg
				0.28	Kg
				0.07	Kg
				0.15	Kg
				0.15	Kg
				0.04	Kg

07/0	1	\$ 127,000.00	2/0	0.76	Kg
				7.20	Kg
				7.20	Kg
59%	1	\$ 19,440.00	0%	1.08	Kg
				1.08	Kg
				0.00	Kg
43%	1	\$ 12,960.00	0%	0.72	Kg
				0.72	Kg
				0.72	Kg
92%	8	\$ 64,000.00	2%	1.32	Kg
				0.19	Kg
				0.09	Kg
				0.05	Kg
				0.06	Kg
				0.11	Kg
				0.04	Kg
				0.04	Kg
97%	7	\$ 59,500.00	2%	0.18	Kg
				0.01	Kg
				0.40	Kg
				0.01	Kg
				0.03	Kg
				0.39	Kg
				0.01	Kg
				0.12	Kg
97%	6	\$ 54,000.00	1%	0.18	Kg
				0.09	Kg
				0.00	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.31	Kg
				0.02	Kg
				0.06	Kg
				0.09	Kg

				0.03	Kg
				0.12	Kg
96%	22	\$ 86,400.00	5%	1.26	Kg
				3.35	Kg
				0.09	Kg
				0.06	Kg
				1.08	Kg
				0.06	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
				0.00	Kg
40%	14	\$ 57,600.00	3%	0.84	Kg
				2.23	Kg
				0.06	Kg
				0.04	Kg
				0.72	Kg
				0.04	Kg
				14.40	Kg
84%	11	\$ 43,200.00	3%	3.60	Kg
				0.54	Kg
27%	7	\$ 28,800.00	2%	2.40	Kg
				0.36	Kg
				7.20	Kg





50%	5	\$ 29,000.00	1%	1.00	Kg
				0.25	Kg
				5.00	
98%	27	\$ 67,500.00	6%	0.32	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.19	Kg
52%	18	\$ 45,000.00	4%	0.21	Kg
				0.01	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.13	Kg
				18.00	Kg
97%	27	\$ 67,500.00	6%	0.08	Kg
				0.41	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.25	Kg

51%	18	\$ 45,000.00	4%	0.05	Kg
				0.27	Kg
				0.01	Kg
				0.00	Kg
				0.16	Kg
				18.00	Kg
94%	5	\$ 55,440.00	1%	0.01	Kg
				0.03	Kg
				0.01	Kg
				0.06	Kg
				0.07	Kg
				0.05	Kg
				0.13	Kg
				0.10	Kg
				0.00	Kg
				0.06	Kg
				0.01	Kg
				0.08	Kg
91%	5	\$ 60,480.00	1%	0.67	Kg
				0.00	Kg
				0.05	Kg
				0.05	Kg
				0.13	Kg
				0.07	Kg
				0.06	Kg
				0.08	Kg
77%	80	\$ 320,000	19%	40.00	un
75%	80	\$ 320,000	19%	40.00	un



Compra diaria (\$)	Dias Laborales	Venta mensual (\$)	Compra Mensual (\$)
\$ 98.92	24	\$ 943,488.00	\$ 2,374.07
\$ 270.49			\$ 6,491.74
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 12.28			\$ 294.72
\$ 287.22			\$ 6,893.36
\$ 35.66			\$ 855.93
\$ 223.59			\$ 5,366.09
\$ 16.51			\$ 396.26
\$ 44.26	24	\$ 628,992.00	\$ 1,062.22
\$ 180.33			\$ 4,327.83
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 8.19			\$ 196.48
\$ 191.48			\$ 4,595.57
\$ 23.78			\$ 570.62
\$ 149.06			\$ 3,577.39
\$ 11.01			\$ 264.18
3,691.99	88,607.68		
\$ 280.18	24	\$ 870,912.00	\$ 6,724.21
\$ 165.72			\$ 3,977.35
\$ 175.63			\$ 4,215.21
\$ 186.78	24	\$ 580,608.00	\$ 4,482.80
\$ 110.48			\$ 2,651.57
\$ 117.09			\$ 2,810.14
\$ 3,407.99			\$ 81,791.70
\$ 41.81	24	\$ 725,760.00	\$ 1,003.52
\$ 435.46			\$ 10,450.94
\$ 256.15			\$ 6,147.61
\$ 87.09			\$ 2,090.19

\$ 254.02	24	\$ 123,700.00	\$ 6,096.38
\$ 27.88	24	\$ 483,840.00	\$ 669.02
\$ 290.30			\$ 6,967.30
\$ 170.77			\$ 4,098.41
\$ 58.06			\$ 1,393.46
\$ 169.34			\$ 4,064.26
\$ 2,839.99			\$ 68,159.75
\$ 46,348.52	24	\$ 4,821,120.00	\$ 1,112,364.47
\$ 55.17			\$ 1,323.98
\$ 113.64			\$ 2,727.28
\$ 88.62			\$ 2,126.96
\$ 34.28			\$ 822.80
\$ 451.98			\$ 10,847.52
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 41.25			
\$ 20.09			
\$ 30,899.01	24	\$ 3,214,080.00	\$ 741,576.31
\$ 36.78			\$ 882.65
\$ 75.76			\$ 1,818.19
\$ 59.08			\$ 1,417.98
\$ 22.86			\$ 548.54
\$ 301.32			\$ 7,231.68
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 27.50			\$ 659.96
\$ 13.39			\$ 321.41
\$ 12,577.10			\$ 301,850.32
\$ 10,550.42	24	\$ 4,218,480.00	\$ 253,210.08
\$ 58.97			\$ 1,415.29
\$ 396.22			\$ 9,509.36
\$ 88.62			\$ 2,126.96
\$ 1,004.40			\$ 24,105.60
\$ 1,883.25			\$ 45,198.00
\$ 70.31			\$ 1,687.39
\$ 7,033.61	24	\$ 2,812,320.00	\$ 168,806.72
\$ 39.31			\$ 943.53
\$ 264.15			\$ 6,339.58
\$ 59.08			\$ 1,417.98

\$ 669.60		\$ 2,012,520.00	\$ 16,070.40
\$ 1,255.50			\$ 30,132.00
\$ 46.87			\$ 1,124.93
\$ 12,577.10			\$ 301,850.32
\$ 6,385.19	24	\$ 1,306,368.00	\$ 153,244.48
\$ 135.85			\$ 3,260.48
\$ 71.44			\$ 1,714.61
\$ 51.03			\$ 1,224.72
\$ 61.24			\$ 1,469.66
\$ 18.14			\$ 435.46
\$ 2.72			\$ 65.32
\$ 4,256.79	24	\$ 870,912.00	\$ 102,162.99
\$ 90.57			\$ 2,173.65
\$ 47.63			\$ 1,143.07
\$ 34.02			\$ 816.48
\$ 40.82			\$ 979.78
\$ 12.10			\$ 290.30
\$ 1.81			\$ 43.55
\$ 3,407.99			\$ 81,791.70
\$ 12,294.64	24	\$ 1,850,688.00	\$ 295,071.43
\$ 101.40			\$ 2,433.58
\$ 14.46			\$ 347.00
\$ 7.71			\$ 185.07
\$ 112.46			\$ 2,698.92
\$ 25.70			\$ 616.90
\$ 433.76			\$ 10,410.12
\$ 48.20			\$ 1,156.68
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 6.43			\$ 154.22
\$ 28.92			\$ 694.01
\$ 8,196.43	24	\$ 1,233,792.00	\$ 196,714.29
\$ 67.60			\$ 1,622.39
\$ 9.64			\$ 231.34
\$ 5.14			\$ 123.38
\$ 74.97			\$ 1,799.28
\$ 17.14			\$ 411.26
\$ 289.17			\$ 6,940.08
\$ 32.13			\$ 771.12
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 4.28			\$ 102.82
\$ 19.28			\$ 462.67
\$ 4,827.98			\$ 115,871.58

\$ 1,366.53	24	\$ 4,017,600.00	\$ 32,796.73
\$ 252.39			\$ 6,057.46
\$ 615.44			\$ 14,770.59
\$ 31.91			\$ 765.86
\$ 193.94			\$ 4,654.54
\$ 348.75			\$ 8,370.00
\$ 2,416.42			\$ 57,994.06
\$ 746.23			\$ 17,909.46
\$ 501.36			\$ 12,032.71
\$ 376.65			\$ 9,039.60
\$ 20.09			\$ 482.11
\$ 911.02	24	\$ 2,678,400.00	\$ 21,864.49
\$ 168.26			\$ 4,038.31
\$ 410.29			\$ 9,847.06
\$ 21.27			\$ 510.57
\$ 129.29			\$ 3,103.02
\$ 232.50			\$ 5,580.00
\$ 1,610.95			\$ 38,662.70
\$ 497.48			\$ 11,939.64
\$ 334.24			\$ 8,021.81
\$ 251.10			\$ 6,026.40
\$ 13.39			\$ 321.41
\$ 12,577.10			\$ 301,850.32
\$ 1,321.58	24	\$ 4,017,600.00	\$ 31,717.89
\$ 492.35			\$ 11,816.47
\$ 251.10			\$ 6,026.40
\$ 282.49			\$ 6,779.70
\$ 81.11			\$ 1,946.67
\$ 234.36			\$ 5,624.64
\$ 252.39			\$ 6,057.46
\$ 1,199.39			\$ 28,785.30
\$ 1,177.52			\$ 28,260.48
\$ 250.68			\$ 6,016.36
\$ 881.05	24	\$ 2,678,400.00	\$ 21,145.26
\$ 328.24			\$ 7,877.65
\$ 167.40			\$ 4,017.60
\$ 188.33			\$ 4,519.80
\$ 54.07			\$ 1,297.78
\$ 156.24			\$ 3,749.76
\$ 168.26			\$ 4,038.31
\$ 799.59			\$ 19,190.20
\$ 785.01			\$ 18,840.32
\$ 167.12			\$ 4,010.90

\$ 12,577.10			\$ 301,850.32
\$ 344.43	24	\$ 1,542,240.00	\$ 8,266.41
\$ 608.78			\$ 14,610.69
\$ 74.27			\$ 1,782.50
\$ 222.12			\$ 5,330.97
\$ 110.15			\$ 2,643.71
\$ 19.28			\$ 462.67
\$ 168.68			\$ 4,048.38
\$ 43.38			\$ 1,041.01
#VALUE!			#VALUE!
\$ 229.62	24	\$ 1,028,160.00	\$ 5,510.94
\$ 405.85			\$ 9,740.46
\$ 49.51			\$ 1,188.34
\$ 148.08			\$ 3,553.98
\$ 73.44			\$ 1,762.47
\$ 12.85			\$ 308.45
\$ 112.46			\$ 2,698.92
\$ 28.92			\$ 694.01
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 4,827.98			\$ 115,871.58
			\$ 0.00
	\$ 0.00		
\$ 659.08	24	\$ 1,512,000.00	\$ 15,817.85
\$ 96.23			\$ 2,309.58
\$ 397.89			\$ 9,549.47
\$ 45.68			\$ 1,096.20
\$ 15.52			\$ 372.56
\$ 141.75			\$ 3,402.00
\$ 26.46			\$ 635.04
\$ 70.76			\$ 1,698.17
\$ 18.90			\$ 453.60
\$ 96.08			\$ 2,305.80
\$ 659.08	24	\$ 1,512,000.00	\$ 15,817.85
\$ 96.23			\$ 2,309.58
\$ 397.89			\$ 9,549.47
\$ 45.68			\$ 1,096.20
\$ 15.52			\$ 372.56
\$ 141.75			\$ 3,402.00
\$ 26.46			\$ 635.04
\$ 70.76			\$ 1,698.17

\$ 18.90			\$ 453.60
\$ 96.08			\$ 2,305.80
\$ 7,099.97			\$ 170,399.38
\$ 3,403.36			\$ 81,680.67
\$ 220.41			\$ 5,289.80
\$ 65.13			\$ 1,563.22
\$ 1,103.22			\$ 26,477.28
\$ 90.92			\$ 2,182.04
\$ 243.00	24	\$ 6,998,400.00	\$ 5,832.00
\$ 111.34			\$ 2,672.16
\$ 77.63			\$ 1,863.13
\$ 381.51			\$ 9,156.24
\$ 1,792.01			\$ 43,008.14
\$ 2,268.91			\$ 54,453.78
\$ 146.94			\$ 3,526.53
\$ 43.42			\$ 1,042.14
\$ 735.48			\$ 17,651.52
\$ 60.61			\$ 1,454.69
\$ 162.00	24	\$ 4,665,600.00	\$ 3,888.00
\$ 74.23			\$ 1,781.44
\$ 51.75			\$ 1,242.09
\$ 254.34			\$ 6,104.16
\$ 1,194.67			\$ 28,672.09
\$ 10,865.61			\$ 260,774.55
\$ 12,171.38			\$ 292,113.22
\$ 66.71			\$ 1,601.00
\$ 254.34			\$ 6,104.16
\$ 60.50			\$ 1,452.05
\$ 137.48			\$ 3,299.40
\$ 445.36			\$ 10,688.66
\$ 72.95	24	\$ 4,665,600.00	\$ 1,750.92
\$ 1,194.67			\$ 28,672.09
\$ 44.47			\$ 1,067.33
\$ 169.56			\$ 4,069.44
\$ 40.33			\$ 968.03
\$ 91.65			\$ 2,199.60
\$ 296.91			\$ 7,125.77
\$ 48.64	24	\$ 3,110,400.00	\$ 1,167.28

\$ 796.45		\$ 2,110,700.00	\$ 19,114.73
\$ 7,243.74			\$ 173,849.70
\$ 8,114.26			\$ 194,742.14
\$ 7,560.00	24	\$ 466,560.00	\$ 181,440.00
\$ 477.86			\$ 11,468.56
#VALUE!			#VALUE!
\$ 5,040.00	24	\$ 311,040.00	\$ 120,960.00
\$ 724.37			\$ 17,384.97
\$ 811.43			\$ 19,474.21
\$ 3,013.20	24	\$ 1,536,000.00	\$ 72,316.80
\$ 422.40			\$ 10,137.60
\$ 418.13			\$ 10,035.20
\$ 240.00			\$ 5,760.00
\$ 576.00			\$ 13,824.00
\$ 202.67			\$ 4,864.00
\$ 179.65			\$ 4,311.58
\$ 80.00			\$ 1,920.00
#VALUE!	24	\$ 1,428,000.00	#VALUE!
\$ 16.66			\$ 399.84
\$ 337.21			\$ 8,093.08
\$ 27.22			\$ 653.18
\$ 266.00			\$ 6,384.00
\$ 1,178.57			\$ 28,285.71
\$ 16.80			\$ 403.20
\$ 233.33			\$ 5,600.00
\$ 270.00	24	\$ 1,296,000.00	\$ 6,480.00
\$ 104.40			\$ 2,505.60
\$ 14.40			\$ 345.60
\$ 60.00			\$ 1,440.00
\$ 21.60			\$ 518.40
\$ 247.11			\$ 5,930.72
\$ 374.45			\$ 8,986.82
\$ 270.00			\$ 6,480.00
\$ 107.10			\$ 2,570.40

\$ 54.00			\$ 1,296.00
\$ 300.00			\$ 7,200.00
\$ 754.74			\$ 18,113.76
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 95.04			\$ 2,280.96
\$ 453.54			\$ 10,884.84
\$ 1,285.20			\$ 30,844.80
\$ 972.00			\$ 23,328.00
#VALUE!	24	\$ 2,073,600.00	#VALUE!
#VALUE!			#VALUE!
#VALUE!			#VALUE!
#VALUE!			#VALUE!
#VALUE!			#VALUE!
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 503.16			\$ 12,075.84
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 63.36			\$ 1,520.64
\$ 302.36			\$ 7,256.56
\$ 856.80			\$ 20,563.20
\$ 648.00	24	\$ 1,382,400.00	\$ 15,552.00
\$ 16,228.51			\$ 389,484.29
\$ 6,480.00			\$ 155,520.00
\$ 594.00			\$ 14,256.00
\$ 4,320.00			\$ 103,680.00
\$ 396.00			\$ 9,504.00
\$ 8,114.26			
	24	\$ 691,200.00	



	24	\$ 396,000.00	
\$ 3,600.00			\$ 86,400.00
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 3,554.85			\$ 85,316.40
\$ 165.00			\$ 3,960.00
\$ 3,600.00			\$ 86,400.00
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 3,554.85			\$ 85,316.40
\$ 165.00			\$ 3,960.00
\$ 3,380.94			\$ 81,142.56
\$ 640.00			\$ 15,360.00
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 7,899.67			\$ 189,592.00
\$ 275.00			\$ 6,600.00
\$ 640.00			\$ 15,360.00
\$ 0.00			\$ 0.00



\$ 151.53	24	\$ 1,080,000.00	\$ 3,636.73
\$ 1,215.00			\$ 29,160.00
\$ 21.60			\$ 518.40
\$ 24.95			\$ 598.70
\$ 130.82			\$ 3,139.79
\$ 20,285.64			\$ 486,855.36
\$ 0.00	24	\$ 1,330,560.00	\$ 0.00
\$ 42.84			\$ 1,028.16
\$ 61.49			\$ 1,475.71
\$ 907.20			\$ 21,772.80
#VALUE!			#VALUE!
\$ 85.68			\$ 2,056.32
\$ 1,890.00			\$ 45,360.00
\$ 252.00			\$ 6,048.00
\$ 6.05			\$ 145.15
\$ 37.74			\$ 905.69
\$ 176.66			\$ 4,239.84
\$ 128.52			\$ 3,084.48
\$ 1,344.00	24	\$ 1,451,520.00	\$ 32,256.00
\$ 43.04			\$ 1,033.00
\$ 85.68			\$ 2,056.32
\$ 126.00			\$ 3,024.00
\$ 2,520.00			\$ 60,480.00
\$ 0.00			\$ 0.00
\$ 107.10			\$ 2,570.40
\$ 1,058.40			\$ 25,401.60
\$ 36,000.00	24	7,680,000	\$ 864,000.00
\$ 40,000.00	24	7,680,000	\$ 960,000.00

#VALUE!

\$ 100,447,440.00	#VALUE!
<b>USD71,748.17</b>	<b>#VALUE!</b>

#VALUE!

100.00%

\$72,523,051.68	#VALUE!	72.20%
<b>USD51,802.18</b>	<b>#VALUE!</b>	

\$62,980,544.88	#VALUE!	62.70%
<b>USD44,986.10</b>	<b>#VALUE!</b>	

<b>TOTAL PAX</b>	<b>180</b>
------------------	------------

100.00%	<b>ALMUERZO</b>	<b>90</b>	<b>PAX</b>	<b>100%</b>
30.00%	W. Cesar	27		30%
20.00%	W. Falafel	18		20%
2.00%	W. Sin TACC	2		2%
17.00%	Lomo	15	G1	17%
17.00%	Pollo	15	G2	17%
7.00%	M. Girgolas	6	G3	7%
7.00%	Tofu	6	G4	7%

100.00%	<b>MERIENDA</b>	<b>27</b>	<b>PAX</b>	<b>100%</b>	
32.00%	Yogurt	8			
22.00%	Bagle	7			
12.00%	Carrot	6			
12.00%	Espresso	6			50%
8.00%	Latte	6			50%
8.00%	Flat white	6			50%
6.00%	Matcha	4			50%

100.00%	<b>CENA</b>	<b>63</b>	<b>PAX</b>	<b>100%</b>
13.00%	Hummus	8		13%
12.00%	Falafel	8		12%
10.00%	Papas al horno	6		10%
20.00%	Lomo	13	G1	20%
20.00%	Pollo	13	G2	20%
7.00%	M. Girgolas	4	G3	7%
2.00%	Tofu	1	G5	2%
8.00%	Cheesecake	5		
8.00%	Mousse	5		

100.00%	<b>BEBIDAS</b>	<b>180</b>	<b>PAX</b>	<b>100%</b>
35.00%	Agua sin gas	63		35%
35.00%	Agua con gas	63		35%

20.00%  
10.00%

Limonada	36		20%
Jugo de naranja	18		10%

100.00%  
50.00%  
50.00%

<b>ADEREZOS</b>	<b>90</b>	<b>PAX</b>	<b>100%</b>
Alioli	45		50%
Mayonesa Zanahoria	45		50%



















**Mensual**

**Mensual USD**

**Estacionalidad de  
Industria 1  
mes - mes**

Abril - Diciembre

**Estacionalidad de  
Industria 2  
mes - mes**

Enero - Marzo

Consumo en local (CL)	Delivery y Take Awy (DyTA)
CL	DyTA
16	11
11	7
1	1
9	6
9	6
4	3
4	3

CL	DyTA
3	3
3	3
3	3
5	5

CL	DyTA
5	3
5	3
4	3
8	5
8	5
3	2
1	1

CL	DyTA

22	14
11	7

CL	DyTA
27	18
27	18

**PRESUPUESTO D****E. Ind**

<b>AÑO</b>	<b>Al 100%</b>
<b>ENERO</b>	USD 44,986.10
<b>FEBRERO</b>	USD 44,986.10
<b>MARZO</b>	USD 44,986.10
<b>ABRIL</b>	USD 51,802.18
<b>MAYO</b>	USD 51,802.18
<b>JUNIO</b>	USD 51,802.18
<b>JULIO</b>	USD 51,802.18
<b>AGOSTO</b>	USD 51,802.18
<b>SEPTIEMBRE</b>	USD 51,802.18
<b>OCTUBRE</b>	USD 51,802.18
<b>NOVIEMBRE</b>	USD 51,802.18
<b>DICIEMBRE</b>	USD 51,802.18
<b>TOTAL</b>	USD 601,177.93

CALCULO IIBB 5%

CALCULO IVA VENTAS 21%

**PRESUPUESTO DE C**

<b>AÑO</b>	<b>1</b>
<b>ENERO</b>	USD 21,304.06
<b>FEBRERO</b>	USD 21,304.06
<b>MARZO</b>	USD 21,304.06
<b>ABRIL</b>	USD 24,531.94
<b>MAYO</b>	USD 24,531.94
<b>JUNIO</b>	USD 24,531.94
<b>JULIO</b>	USD 24,531.94
<b>AGOSTO</b>	USD 24,531.94
<b>SEPTIEMBRE</b>	USD 24,531.94
<b>OCTUBRE</b>	USD 24,531.94
<b>NOVIEMBRE</b>	USD 24,531.94
<b>DICIEMBRE</b>	USD 24,531.94
<b>TOTAL</b>	USD 284,699.67



**E VENTAS (ECONOMICO)****E. Marca**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>47%</b>	<b>69%</b>	<b>85%</b>
USD 21,304.06	USD 30,918.63	USD 38,336.79
USD 21,304.06	USD 30,918.63	USD 38,336.79
USD 21,304.06	USD 30,918.63	USD 38,336.79
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 24,531.94	USD 35,603.27	USD 44,145.39
USD 284,699.67	USD 413,185.30	USD 512,318.91

<b>USD 14,234.98</b>	<b>USD 20,659.26</b>	<b>USD 25,615.95</b>
<b>USD 59,786.93</b>	<b>USD 86,768.91</b>	<b>USD 107,586.97</b>

**COBRANZAS (FINANCIERO)**

<b>2</b>	<b>3</b>
<b>USD 30,918.63</b>	<b>USD 38,336.79</b>
<b>USD 30,918.63</b>	<b>USD 38,336.79</b>
<b>USD 30,918.63</b>	<b>USD 38,336.79</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 35,603.27</b>	<b>USD 44,145.39</b>
<b>USD 413,185.30</b>	<b>USD 512,318.91</b>



<b>PROYECCION VENTAS ANUALES</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>
<b>POR AÑO</b>	<b>USD 284,699.67</b>	<b>USD 413,185.30</b>
<b>TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.</b>	<b>USD 1,210,203.88</b>	

<b>Estacionalidad Marca</b>	
<b>Año 1</b>	<b>47%</b>
<b>Año 2</b>	<b>69%</b>
<b>Año 3</b>	<b>85%</b>



**AÑO 3**

**USD 512,318.91**

**PRESUPUESTO D**

	<b>1</b>	<b>IIBB</b>
<b>ENERO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,065.20</b>
<b>FEBRERO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,065.20</b>
<b>MARZO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,065.20</b>
<b>ABRIL</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>MAYO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>JUNIO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>JULIO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>AGOSTO</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>OCTUBRE</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>NOVIEMBRE</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>DICIEMBRE</b>	<b>USD 4,956.54</b>	<b>USD 1,226.60</b>
<b>TOTAL</b>	<b>USD 73,713.47</b>	

**PRESUPUESTO DE PA**

<b>AÑO 1</b>	<b>MISMO MES</b>	<b>MES SIGUIENTE</b>
<b>ENERO</b>	USD 3,517.54	
<b>FEBRERO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>MARZO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>ABRIL</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>MAYO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>JUNIO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>JULIO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>AGOSTO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>SEPTIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>OCTUBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>NOVIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>DICIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>TOTAL PAGOS AÑO 1</b>		



<b>PROYECCION GASTOS ANUALES</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>
<b>POR AÑO</b>	<b>USD 73,713.47</b>	<b>USD 80,137.76</b>
<b>TOTAL COMPRAS HORIZONTE</b>		<b>USD 238,945.67</b>

<b>IIBB POR AÑO</b>	<b>USD 14,234.98</b>	<b>USD 20,659.26</b>
---------------------	----------------------	----------------------

	<b>MISMO MES</b>	<b>MES SIGUIENTE</b>	<b>IIBB</b>	<b>iva</b>
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,226.60	#VALUE!
)	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,545.93	#VALUE!
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,545.93	#VALUE!
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,545.93	#VALUE!
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
)	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
<b>RE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
<b>E</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
<b>RE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
<b>RE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00	USD 1,780.16	#VALUE!
<b>TOTAL PAGOS AÑO 2</b>				<b>#VALUE!</b>

<b>AÑO 3</b>
<b>USD 85,094.44</b>

<b>USD 25,615.95</b>
----------------------

<b>TOTAL PAGOS FIJOS MES</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>MISMO MES</b>	<b>MES SIGUIENTE</b>
USD 6,183.14	<b>ENERO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,502.47	<b>FEBRERO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,502.47	<b>MARZO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,502.47	<b>ABRIL</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>MAYO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>JUNIO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>JULIO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>AGOSTO</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>SEPTIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>OCTUBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>NOVIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
USD 6,736.70	<b>DICIEMBRE</b>	USD 3,517.54	USD 1,439.00
<b>USD 79,584.19</b>	<b>TOTAL PAGOS AÑO 3</b>		

<b>IIBB</b>	<b>iva</b>	<b>TOTAL PAGOS FIJOS MES</b>
USD 1,780.16	#VALUE!	USD 6,736.70
USD 1,916.84	#VALUE!	USD 6,873.38
USD 1,916.84	#VALUE!	USD 6,873.38
USD 1,916.84	#VALUE!	USD 6,873.38
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
USD 2,207.27	#VALUE!	USD 7,163.81
		<b>USD 84,667.33</b>
	<b>#VALUE!</b>	

<b>AÑO</b>
<b>*Fuera del horario</b>
<b>ENERO</b>

**P  
O  
S  
D  
A  
T  
A  
D  
O**

<b>O 4*</b>	<b>MISMO MES</b>	<b>MES</b>		
<b>Horizonte temporal.</b>	<b>(A)</b>	<b>SIGUIENTE (B)</b>	<b>IIBB</b>	<b>iva</b>
<b>O año 4</b>		USD 1,439.00	USD 2,207.27	#VALUE!

<b>TOTAL PAGOS</b>
<b>FIJOS MES</b>
USD 3,646.27

**DOLAR**

1400

**PRESUPUESTO****E. Ind**

<b>AÑO</b>	<b>Al 100%</b>
<b>ENERO</b>	#VALUE!
<b>FEBRERO</b>	#VALUE!
<b>MARZO</b>	#VALUE!
<b>ABRIL</b>	#VALUE!
<b>MAYO</b>	#VALUE!
<b>JUNIO</b>	#VALUE!
<b>JULIO</b>	#VALUE!
<b>AGOSTO</b>	#VALUE!
<b>SEPTIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>OCTUBRE</b>	#VALUE!
<b>NOVIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>DICIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>TOTAL</b>	#VALUE!

**IVA COMPRAS****PRESUPUESTO DE I**

<b>AÑO</b>	<b>1</b>
<b>ENERO</b>	#VALUE!
<b>FEBRERO</b>	#VALUE!
<b>MARZO</b>	#VALUE!
<b>ABRIL</b>	#VALUE!
<b>MAYO</b>	#VALUE!
<b>JUNIO</b>	#VALUE!
<b>JULIO</b>	#VALUE!
<b>AGOSTO</b>	#VALUE!
<b>SEPTIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>OCTUBRE</b>	#VALUE!
<b>NOVIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>DICIEMBRE</b>	#VALUE!
<b>TOTAL</b>	#VALUE!

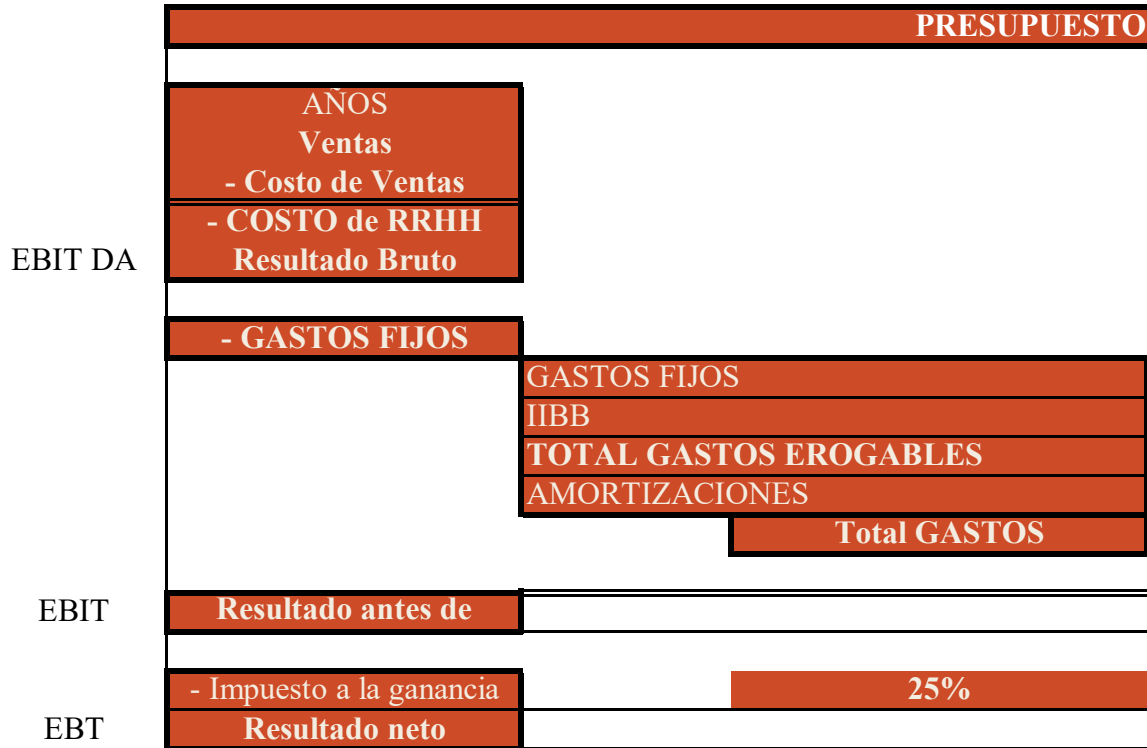


<b>PROYECCION COMPRAS ANUALES</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>
<b>POR AÑO</b>	<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>
<b>TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.</b>	<b>#VALUE!</b>	

<b>Estacionalidad Marca</b>	
<b>Año 1</b>	47%
<b>Año 2</b>	69%
<b>Año 3</b>	85%

<b>ANO 3</b>
<b>#VALUE!</b>

**DÓLAR**      **1400**



- TOTAL COSTOS (EN %)**
- Mg. Bruto**
- Mg. Neto**
- Ventas Equilibrio**
- \$ Promedio**
- Unidades de Eq**

GANANCIA NETA IMPONIBLE ACUMULADA		PAGARÁN	MÁS EL %	SOBRE EL EXCEDENTE DE \$
MÁS DE \$	A \$			
0,00	101.679.575,26	0,00	25	0,00
101.679.575,26	1.016.795.752,62	25.419.893,82	30	101.679.575,26
1.016.795.752,62	En adelante	299.954.747,02	35	1.016.795.752,62









































**ECONÓMICO (Estado de Resultados)**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
USD 284,699.67	USD 413,185.30	USD 512,318.91
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
\$ 156,093.52	\$ 156,093.52	\$ 156,093.52
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
<b>USD 59,478.49</b>	<b>USD 59,478.49</b>	<b>USD 59,478.49</b>
<b>USD 14,234.98</b>	<b>USD 20,659.26</b>	<b>USD 25,615.95</b>
USD 73,713.47	USD 80,137.76	USD 85,094.44
USD 6,485.69	USD 6,485.69	USD 6,485.69
USD 80,199.16	USD 86,623.45	USD 91,580.13

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
---------	---------	---------

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
---------	---------	---------

\$6.37	\$6.37	\$6.37
--------	--------	--------

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
---------	---------	---------

<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>
<b>Resultado ant impuestos EN PESOS</b>	#VALUE!	#VALUE!
<b>Impuesto \$ alícuota de 25%</b>	#VALUE!	#VALUE!
		\$101,679,575.26
		#VALUE!
<b>IIGG USD</b>	#VALUE!	#VALUE!
<b>Resultado neto pesos</b>	#VALUE!	
<b>Resultado usd</b>	#VALUE!	#VALUE!









































Total Horizonte
USD 1,210,203.88
#VALUE!
USD 468,280.57
USD 19,457.07
USD 258,402.74
#VALUE!
#VALUE!

<b>Año 3</b>
#VALUE!
#VALUE!
#VALUE!
#VALUE!
#VALUE!
#VALUE!







































































































































































Dólar

1400

Presup

AÑOS

**Ingresos:**

Saldo Inicial Caja

Totales de Cobranzas

**Total Ingresos**

**Egresos:**

Tot. Pago a Proveedores

Tot. Pagos de Gastos + iibb

Tot. Pago sueldos + C. sociales

Tot. Imp. 25% pagos - IIGG

**Total Egresos:**

**Saldo de Caja:**

**Presupuesto Financiero - (Cash Flow)**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
USD 60,000.00	#VALUE!	#VALUE!
USD 284,699.67	USD 413,185.30	USD 512,318.91
<b>USD 344,699.67</b>	<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
USD 71,047.88	USD 79,584.19	USD 84,667.33
USD 144,499.91	USD 156,093.52	USD 156,093.52
	#VALUE!	#VALUE!
<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>
<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>	<b>#VALUE!</b>

**TOTAL**

USD 1,210,203.88

#VALUE!

#VALUE!

USD 235,299.40

USD 456,686.95

#VALUE!

#VALUE!

#VALUE!





<b>FREE CASH FLOW</b>		
	<b>II</b>	<b>1</b>
DEL PRESUP. ECONOMICO E ii ----->	- \$196,999.40	#VALUE!
IIGG		#VALUE!
AMORTIZACIONES		USD 6,485.69
CAPEX		USD 3,000.00
<b>FCF</b>	- \$196,999.40	#VALUE!

<b>TASA DE EXIGIBILIDAD</b>	<b>5.00%</b>	
<b>VAN</b>	#VALUE!	
<b>TIR</b>	#VALUE!	
<b>PAYBACK</b>	- \$196,999.40	#VALUE!

2	3
#VALUE!	#VALUE!
#VALUE!	#VALUE!
USD 6,485.69	USD 6,485.69
USD 3,000.00	USD 3,000.00
#VALUE!	#VALUE!

#VALUE!	#VALUE!
---------	---------

FF MES	MES DE RECUPERO
#VALUE!	#VALUE!

**Posición frente al IVA**

	<b>IVA Ventas</b>	<b>IVA Compras</b>	<b>Saldo a pagar</b>
<b>AÑO 1</b>	USD 59,786.93	#VALUE!	#VALUE!
<b>AÑO 2</b>	USD 86,768.91	#VALUE!	#VALUE!
<b>AÑO 3</b>	USD 107,586.97	#VALUE!	#VALUE!

<b>Saldo a favor</b>
USD 0.00
USD 0.00
USD 0.00

<b>TURNO</b>	<b>LUNES</b>
<b>Empleado</b>	<b>1er TURNO</b>
GERENTE DE SUCURSAL	
JEFE DE COCINA	
AYUDANTE DE COCINA 1	
AYUDANTE DE COCINA 2	
AYUDANTE DE COCINA 3	
AYUDANTE DE PASTELERIA	
AYUDANTE DE SALÓN	
CAJERO 1	

<b>1er TURNO</b>	<b>9hs - 17hs</b>
<b>2do TURNO</b>	<b>17hs - 1hs</b>







Blank header area

DIES	SABADO	
2do TURNO	1er TURNO	2do TURNO







Actividad en Restaurantes tradicionales. Índice de volumen físico. (Base marzo 2015=100). C

Período	Índice	Variación intermensual	Variación interanual
<b>2015</b>			
Marzo	100	-	-
Abril	101.8	1.8	-
Mayo	102.7	0.8	-
Junio	104	1.3	-
Julio	104.9	0.9	-
Agosto	107.2	2.2	-
Septiembre	106	-1.1	-
Octubre	106.2	0.1	-
Noviembre	105	-1.1	-
Diciembre	106.1	1	-
<b>2016</b>			
Enero	103	-3	-
Febrero	100.5	-2.4	-
Marzo	103.9	3.4	3.9
Abril	105	1	3.1
Mayo	103.6	-1.4	0.9
Junio	103.4	-0.1	-0.5
Julio	103.9	0.4	-1
Agosto	104.5	0.6	-2.5
Septiembre	102.9	-1.6	-3
Octubre	104.2	1.3	-1.9
Noviembre	105	0.8	0
Diciembre	105.9	0.9	-0.2
<b>2017</b>			
Enero	104.7	-1.2	1.6
Febrero	103.5	-1.1	3
Marzo	108.7	5	4.6
Abril	112.3	3.3	6.9
Mayo	113.2	0.8	9.3
Junio	113.5	0.3	9.7
Julio	118.2	4.1	13.7
Agosto	120.4	1.9	15.2
Septiembre	118.8	-1.3	15.5
Octubre	122.3	2.9	17.4
Noviembre	125.6	2.7	19.6
Diciembre	128.4	2.2	21.2
<b>2018</b>			

Enero	124.1	-3.3	18.6	
Febrero	123.8	-0.3	19.6	
Marzo	127.1	2.6	16.9	
Abril	128.5	1.2	14.4	
Mayo	130.3	1.4	15.2	
Junio	127.3	-2.4	12.2	
Julio	132.2	3.9	11.9	
Agosto	128.8	-2.6	7	
Septiembre	124.6	-3.3	4.9	
Octubre	128.3	3	4.9	
Noviembre	129.5	1	3.1	
Diciembre	134.3	3.7	4.6	
	<b>2019</b>			
Enero	127.9	-4.8	3	
Febrero	135.3	5.8	9.3	
Marzo	137.8	1.8	8.5	
Abril	139.4	1.1	8.4	
Mayo	138.4	-0.7	6.2	
Junio	139.4	0.7	9.5	
Julio	144.3	3.5	9.1	
Agosto	139	-3.7	7.9	
Septiembre	137.6	-1	10.4	
Octubre	137.1	-0.4	6.9	
Noviembre	139.6	1.9	7.8	
Diciembre	138.8	-0.6	3.3	
	<b>2020</b>			
Enero	131.7	-5.1	3	
Febrero	128	-2.8	-5.4	
Marzo*1	83	-35.2	-39.8	
Abril	///	-	-	
Mayo	///	-	-	
Junio	///	-	-	
Julio	///	-	-	
Agosto	///	-	-	
Septiembre	///	-	-	
Octubre	///	-	-	
Noviembre	52.5	-	-62.4	
Diciembre	70.3	33.8	-49.4	
	<b>2021</b>			
Enero	62	-11.7	-52.9	
Febrero	68.1	9.8	-46.8	
Marzo	75.2	10.4	-9.4	

Abril	63.7	-15.4	-	
Mayo	42.8	-32.8	-	
Junio	41	-4.3	-	
Julio	71.6	74.7	-	
Agosto	88.9	24.3	-	
Septiembre	102.6	15.4	-	
Octubre	122.2	19.1	-	
Noviembre	131.7	7.7	150.7	
Diciembre	148.3	12.7	111.1	
	<b>2022</b>			
Enero	109.2	-26.4	76.1	
Febrero	122.3	12	79.6	
Marzo	145.7	19.2	93.8	
Abril	164.1	12.6	157.9	
Mayo	161.8	-1.4	278.2	
Junio	161.5	-0.2	294.5	
Julio	172.9	7	141.6	
Agosto	173.6	0.4	95.3	
Septiembre	173.2	-0.2	68.9	
Octubre	177	2.2	44.8	
Noviembre	181.6	2.6	37.9	
Diciembre	174.6	-3.9	17.7	
	<b>2023</b>			
Enero	173.6	-0.6	58.9	
Febrero	176.7	1.8	44.5	
Marzo	183.2	3.6	25.7	
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	
	<b>2024</b>			
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	153.5	0	-17	
Junio	157.5	2.6	-18.1	
Julio	172.9	9.8	-19.1	

Agosto	177.7	2.8	-16.5	
Septiembre	168.6	-5.1	-15.9	
Octubre	171.5	1.7	-17.2	
Noviembre	177.7	3.6	-16.6	
Diciembre	183.5	3.3	-8.5	
	2025			
Enero	159	-13.3	-10.5	
Febrero	151.6	-4.7	-7.6	
Marzo	164.5	8.5	2.1	
Abril	162.9	-1	6.1	
Mayo	158.8	-2.5	3.5	
Junio	157.3	-0.9	-0.1	
Julio*	165.1	5	-4.5	
Agosto*	171	3.6	-3.8	
* datos provisorios				

1 Desde el día 20 del mes de marzo se dicto el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" debido a la pandemia del COVID-19 que res

/// Dato que no corresponde presentar debido a la naturaleza de la situación sanitaria con el COVID-19 y el cierre de establecimientos s

**Nota: El índice de volumen físico está elaborado en base a la cantidad de cubiertos vendidos en restaurantes tradicionales,**

**Fuente: Instituto de Estadística y Censos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Jefatura de Gabinete de Ministros - GCE**


Comida Saludable UDESA 1		
Año 5	\$6,273,004.00	100.00%
Año 1	\$3,684,000.00	58.73%
Año 2	\$4,440,694.00	79.27%
Año 3	\$5,090,767.00	93.91%
Graft UDESA 2 comida saludable		
Año 5	\$14,366,231.00	100.00%
Año 1	\$5,829,805.00	40.58%
Año 2	\$7,957,684.00	77.08%
Año 3	\$10,043,393.00	103.29%

[TESIS UDESA](#)

Año 1
Año 2
Año 3

[Tesis UDESA](#)

Cadena de comida rápida UNCU		
Año 5	\$1,710,000.00	100.00%
Año 1	\$731,250.00	42.76%
Año 2	\$783,000.00	49.84%
Año 3	\$850,500.00	58.46%
Año 4	\$1,620,000.00	148.94%

[Tesis UNCU](#)

<b>VENTA- COSTOS TOTALES</b>						
Concepto	%	Período (Años)				
		1	2	3	4	5
<b>Venta</b>	<b>100%</b>	\$ 17,769,600	\$ 18,875,700	\$ 19,188,600	\$ 19,188,600	\$ 19,188
VE Venta Alimentos	77%	\$ 13,682,592	\$ 14,534,289	\$ 14,775,222	\$ 14,775,222	\$ 14,775
VE Venta Bebidas	23%	\$ 3,146,996	\$ 3,342,866	\$ 3,398,301	\$ 3,398,301	\$ 3,398
<b>Costo de Alimentos y Bebidas</b>						
CO Alimentos Materia prima e insumos	38%	\$ 5,199,385	\$ 5,523,030	\$ 5,614,584	\$ 5,614,584	\$ 5,614
CO Bebidas	30%	\$ 944,099	\$ 1,002,866	\$ 1,019,490	\$ 1,019,490	\$ 1,019
<b>Costo de Mano de Obra</b>	25%					
MO Personal		\$ 4,691,627	\$ 4,691,627	\$ 4,691,627	\$ 4,691,627	\$ 4,691
<b>Gastos Directos</b>	<b>6.2%</b>					
GD Financieros Bancarios	1.40%	\$ 248,774	\$ 264,260	\$ 268,640	\$ 268,640	\$ 268
GD Financieros Tarjetas	1.50%	\$ 266,544	\$ 283,136	\$ 287,829	\$ 287,829	\$ 287
GD Imprenta y Papelería	0.30%	\$ 53,309	\$ 56,627	\$ 57,566	\$ 57,566	\$ 57
GD Limpieza	1.10%	\$ 195,466	\$ 207,633	\$ 211,075	\$ 211,075	\$ 211
GD Publicidad	0.80%	\$ 142,157	\$ 151,006	\$ 153,509	\$ 153,509	\$ 153

GD Descartables	0.68%	\$ 120,833	\$ 128,355	\$ 130,482	\$ 130,482	\$ 130
GD Mantenimiento	0.40%	\$ 71,078	\$ 75,503	\$ 76,754	\$ 76,754	\$ 76
<b>Gastos Indirectos</b>						
GI Alquiler		\$ 977,328	\$ 1,038,164	\$ 1,055,373	\$ 1,055,373	\$ 1,055
GI Agua		\$ 18,000	\$ 18,000	\$ 18,000	\$ 18,000	\$ 18
GI Gas		\$ 108,000	\$ 108,000	\$ 108,000	\$ 108,000	\$ 108
GI Luz		\$ 480,000	\$ 480,000	\$ 480,000	\$ 480,000	\$ 480
GI Seguros		\$ 30,000	\$ 30,000	\$ 30,000	\$ 30,000	\$ 30
GI Telefono		\$ 12,000	\$ 12,000	\$ 12,000	\$ 12,000	\$ 12
GI Otros		\$ 54,000	\$ 54,000	\$ 54,000	\$ 54,000	\$ 54
<b>Gastos Administración</b>						
	3.5%					
GA Administración Familia Barbera		\$ 621,936	\$ 660,650	\$ 671,601	\$ 671,601	\$ 671
<b>TOTAL COSTOS</b>						
		<b>\$14,234,535.89</b>	<b>\$14,784,853.82</b>	<b>\$14,940,530.96</b>	<b>\$14,940,530.96</b>	<b>\$14,940,53</b>







ABRIL A DICIEMBRE	ENERO A MARZO
53.5	72.2%
0	-13.3
2.6	-4.7
9.8	8.5
2.8	
-5.1	
1.7	
3.6	
3.3	
72.2%	62.70%
sulto en el cierre de establecimientos.	
egún Decreto DNU 297/2020.	
<b>exceptuando los bares y otros establecimientos con servicio de mesas no contemplado como</b>	
<b>3A)</b>	

UDESА 1	UDESА 2	UNCU
58.73%	40.58%	42.76%
79.27%	77.08%	49.84%
93.91%	103.29%	58.46%

,600
,222
,301
,584
,490
,627
,640
,829
,566
,075
,509

1,482
1,754
1,373
1,000
1,000
1,000
1,000
1,000
1,000
1,000
.601
<b>0.96</b>







tradicional.

Promedio y Resultado Estacionalidad
47%
69%
85%

Código de producto	Ingredientes	Proveedor	U	Precio por UM
#NAME?				
#NAME?	Aceite de girasol	Prov_B	Lt	\$4,500.00
#NAME?	Aceite de Oliva	Prov_B	Lt	\$19,360.00
#NAME?				
#NAME?				
#NAME?				
#NAME?	Ajo	Prov_A	Kg	\$9,000.00
#NAME?	Albahaca	Prov_A	Kg	\$3,500.00
#NAME?	Almendras	Prov_B	Kg	\$14,000.00
#NAME?	Almidon	Prov_B	Kg	\$2,000.00
#NAME?	Anana	Prov_A	Kg	\$2,300.00
#NAME?	Anchoas	Prov_B	Kg	\$20,000.00
#NAME?				
#NAME?	arroz yamani	Prov_B	Kg	\$2,680.00
#NAME?	Avena	Prov_B	Kg	\$2,200.00
#NAME?	Azucar	Prov_B	Kg	\$1,190.00
#NAME?	Azucar Impalpable	Prov_B	Kg	\$1,800.00
#NAME?	Azucar mascabo	Prov_B	Kg	\$1,700.00
#NAME?	Banana	Prov_A	Kg	\$1,900.00
#NAME?				
#NAME?	Berenjena	Prov_A	Kg	\$1,900.00
#NAME?				
#NAME?	Cacao Amargo	Prov_B	Kg	\$12,200.00
#NAME?	Cafe molido	Prov_E	Kg	\$60,000.00
#NAME?	Calabaza	Prov_A	Kg	\$400.00
#NAME?	Canela	Prov_B	Kg	\$12,000.00
#NAME?	Castañas de caju	Prov_B	Kg	\$15,000.00
#NAME?	Cebolla	Prov_A	Kg	\$549.00
#NAME?				
#NAME?	Cebolla Morada	Prov_A	Kg	\$549.00
#NAME?				
#NAME?				



#NAME?	Mascarpone	Prov_B	Kg	\$10,000.00
#NAME?	Matcha	Prov_E	Kg	\$64,000.00
#NAME?	menta	Prov_A	Kg	\$15,000.00
#NAME?	Miel	Prov_B	Kg	\$9,000.00
#NAME?	Mirin	Prov_D	Lt	\$12,000.00
#NAME?	Morron	Prov_A	Kg	\$4,500.00
#NAME?	Mostaza	Prov_D	Kg	\$4,200.00
#NAME?	Naranja	Prov_A	Kg	\$1,800.00
#NAME?	nueces pecan	Prov_B	Kg	\$17,831.00
#NAME?	Olivas negras sin carozo	Prov_B	Kg	\$8,571.00
#NAME?	Oregano	Prov_B	Kg	\$8,146.00
#NAME?	Palta	Prov_A	Kg	\$2,000.00
#NAME?	Panko	Prov_D	Kg	\$6,000.00
#NAME?	Papas	Prov_A	Kg	\$749.00
#NAME?				
#NAME?	Pepino	Prov_A	Kg	\$611.00
#NAME?	Perejil	Prov_A	Kg	\$1,450.00
#NAME?	Pimenton	Prov_B	Kg	\$8,192.00
#NAME?				
#NAME?	Pimienta	Prov_B	Kg	\$16,000.00
#NAME?				
#NAME?	Pollo	Prov_C	Kg	\$6,900.00
#NAME?	Polvo de Hornear	Prov_B	Kg	\$5,000.00
#NAME?				
#NAME?				
#NAME?				
#NAME?	Queso feta	Prov_B	Kg	\$14,435.00
#NAME?	queso parmesano	Prov_B	Kg	\$13,620.00
#NAME?	Quinoa	Prov_B	Kg	\$4,478.00
#NAME?	Rabanitos	Prov_A	Kg	\$1,900.00
#NAME?	Rebozador sin gluten	Prov_B	Kg	\$3,500.00
#NAME?	Remolacha	Prov_A	Kg	\$1,000.00



132	Packaging dip		un	#REF!
	Promedio bebidas		un	1006