

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

Green & Co

Autor/es:

Debole, Sara (1148160)

Kim, Javier (1155258)

Salas, Lourdes Mercedes (1146003)

Carrera:

Licenciatura en Gastronomía

Tutor/es:

Sagala, Luciana Andrea y Cejas, Jorge David

Año:

2025

Índice

Resumen ejecutivo.....	2
Descripción del negocio, concepto y objetivos SMART.....	4
2.1 Concepto de Negocio.....	4
2.2 Misión, Visión y Valores	4
2.3. Objetivos del Negocio (SMART).....	5
2.4 Propuesta de Valor Única.....	6
2.5 Tipo de Estructura Legal.....	7
Análisis de pre-factibilidad del negocio	8
3.1 Marco Legal y Habilitaciones	8
3.2 Análisis de la Competitividad del Sector (5 fuerzas de Porter).....	15
3.3 Análisis PESTEL	17
3.4 Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas).....	21
Plan de marketing	24
4.1 Investigación de Mercado:.....	24
4.2 Ventajas Competitivas y Diferenciación:	25
4.3 Posicionamiento	27
4.4 Estrategias y políticas de Marketing	30
Plan de operaciones.....	36
5.1 Estandarización y Determinación de la Oferta	36
5.2 Análisis de carga de trabajo y capacidad productiva	36
5.3 Dotación de empleados	36
5.4 POE: Reclutamiento y Onboarding	39
5.6 POES/POE: Recepción de alimentos, Limpieza de áreas, Gestión de residuos y Servicio al cliente.....	40
5.7 Proveedores Críticos:	41
Plan de implementación y cronograma.....	44
6.1 Resumen explicativo de tiempos	44
6.2 Gráfico de Gantt	44
Plan económico financiero.....	45
Conclusiones y recomendaciones	46
Anexos	49
Bibliografía	97

Resumen ejecutivo

Concepto de negocio

Green&Go ofrece kits de comida saludable a domicilio con ingredientes frescos, porcionados y recetas simples, permitiendo cocinar de forma rápida y sin planificación. El modelo cuenta con un centro propio de producción que garantiza calidad e higiene, y ofrece menús variados como vegetarianos, bajos en calorías y equilibrados, para un público que busca tener una alimentación saludable optimizando su tiempo. Con un enfoque sustentable basado en ingredientes de estación, porciones justas y empaques reciclables, *Green&Go* combina practicidad, alimentación saludable y compromiso ambiental, diferenciándose como una opción moderna y consciente dentro del mercado gastronómico.

Síntesis del mercado objetivo, ventaja competitiva y posicionamiento deseado

El mercado objetivo de *Green&Go* incluye adultos de CABA y GBA con poco tiempo para cocinar, hogares pequeños que buscan practicidad y consumidores interesados en la salud y la sustentabilidad, especialmente activos en redes sociales.

La ventaja competitiva del proyecto se basa en la frescura de los insumos, la practicidad de los kits y el enfoque sustentable, ofreciendo una experiencia simple, saludable y responsable.

El posicionamiento buscado es el de una marca que represente un estilo de vida saludable y consciente, donde elegirnos signifique bienestar, vitalidad y consumo responsable.

Inversión inicial total y fuentes de financiamiento

La inversión inicial total asciende a \$284.249.282,66 dólares, destinados a la adquisición de bienes de uso y activos intangibles. Los socios realizarán un aporte de \$3.000 dólares, para cubrir en su totalidad la inversión inicial, se necesita financiamiento externo.

Nuestra principal fuente de ingreso son las ventas de kits de comida saludable mediante la página web, con un sistema de entrega a domicilio para los consumidores.

Proyecciones financieras

Para el primer año de operaciones, la venta estimada es de \$534.952,00 dólares, para el segundo año \$710.695,59 dólares y para el tercer año \$818.963,91 dólares. El proyecto se estima tener un VAN de \$11.714,72 dólares con una TIR de 7,17%. La inversión inicial se estima recuperar el septiembre del 3er año de operaciones.

Presentación del equipo

Con anterioridad, Sara Debole trabajó en el sector administrativo de una empresa como pasante de operaciones gastronómicas, adquiriendo conocimientos en Excel y experiencia en eventos corporativos; Javier Kim trabajó como encargado en un local de indumentaria, consiguiendo conocimientos básicos sobre la gestión del negocio y el manejo de las redes sociales; y Lourdes Salas trabajó como ayudante de pastelería y atención al cliente en una cafetería con servicio take away, adquiriendo habilidades gastronómicas del rubro de pastelería.

Conclusión

Los análisis realizados confirman que *Green&Go* es un proyecto viable y con fuerte potencial de crecimiento. La demanda creciente por opciones saludables y prácticas favorece la inserción en el mercado, el centro de producción propuesto y los procesos de calidad garantizan una operación eficiente y segura, y las proyecciones económicas muestran que el modelo puede alcanzar niveles atractivos de rentabilidad, impulsados por un concepto innovador, procesos sólidos y una demanda en aumento. En conjunto, *Green&Go* presenta una base estratégica, operativa y financiera que sostiene su viabilidad integral y tiene oportunidades para expandirse.

Descripción del negocio, concepto y objetivos SMART

2.1 Concepto de Negocio

El presente proyecto, bajo el nombre *Green&Go*, ofrece un servicio de kits de comida saludable a domicilio. Su finalidad es facilitar la preparación de platos frescos, nutritivos y equilibrados en el hogar mediante la entrega de ingredientes previamente seleccionados y porcionados, acompañados de recetas simples que guían al usuario en el proceso de elaboración.

El modelo de negocio se basa en la integración de la logística de delivery con un sistema de producción y envasado propio, que permite garantizar la calidad de los ingredientes, el correcto fraccionamiento de las porciones y el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene alimentaria. Estos procesos, son realizados en un centro de producción, que se organiza para responder de forma ágil a la demanda de los consumidores.

Los kits ofrecen diversidad de categorías, entre ellas menús vegetarianos, bajos en calorías y nutricionalmente equilibrados, lo que posibilita atender diferentes perfiles y necesidades alimentarias. El servicio se orienta principalmente a un público activo que busca compatibilizar el cuidado de su salud con la optimización del tiempo en su vida cotidiana.

Asimismo, el proyecto contempla una dimensión sustentable, al proponer el uso de ingredientes de temporada, el diseño de porciones justas que minimicen el desperdicio de alimentos y la incorporación de empaques reciclables o reutilizables.

2.2 Misión, Visión y Valores

Misión:

Transformar la rutina del comer en una experiencia práctica, saludable y sustentable, que motive a las personas a elegir el bienestar propio y el respeto por la naturaleza.

Visión:

Convertirnos en la marca que las personas asocien con un estilo de vida saludable y responsable, generando un impacto positivo en cada comunidad donde estemos presentes.

Valores:

Nuestra propuesta promueve principalmente la **transparencia**, para poder tener una mejor comunicación interna y externa, es clave comunicar de manera clara y honesta cada aspecto del servicio, desde el origen de los ingredientes hasta los procesos de producción. Otro principio que nos fundamenta es la **responsabilidad**, ser responsables en las decisiones y tener conciencia de nuestros trabajadores, clientes y el entorno. Además, como responsabilidad del emprendimiento, es importante garantizar prácticas que prioricen la seguridad alimentaria, la entrega en tiempo y forma, y la satisfacción de los consumidores. Además, la **sustentabilidad** es un principio central en nuestro emprendimiento, reflejado en la reducción del desperdicio de alimentos, el uso de productos de temporada y la elección de empaques reciclables y reutilizables, contribuyendo así al cuidado del medio ambiente. Por otro lado, guiamos nuestras acciones con **integridad**, actuando de manera ética y coherente en cada decisión empresarial, generando confianza y credibilidad en todos nuestros vínculos. Por último, la **pasión** nos impulsa a innovar y a mantener un compromiso constante con la excelencia, transmitiendo entusiasmo en la creación de experiencias gastronómicas que inspiren a los consumidores a disfrutar de una alimentación saludable y consciente en sus hogares.

2.3. Objetivos del Negocio (SMART)

- Lograr que Green&Go sea reconocida en CABA y GBA como una marca innovadora de kits de comida saludable, alcanzando al menos 10.000 seguidores activos en redes sociales y un 50% de recordación de marca en encuestas online al cierre del primer año.
- Implementar un sistema de gestión de inventarios bajo el método PEPS, reduciendo en un 20% el desperdicio de alimentos en el centro de producción durante el primer año de funcionamiento.

- Incrementar la facturación anual a ARS 120 millones en el segundo año, con un margen de rentabilidad neta del 12%.
- Alcanzar un volumen de 1.000 kits vendidos mensualmente al finalizar el segundo año de operaciones, garantizando un cumplimiento del 95% en los tiempos de entrega y la conservación óptima de la cadena de frío.
- Expandir la cobertura de distribución de *Green&Go* hacia al menos 2 nuevas provincias argentinas, alcanzando un crecimiento del 40% en la base de clientes fuera de CABA y GBA para el final del tercer año.

2.4 Propuesta de Valor Única

La propuesta de valor se fundamenta en ofrecer una alternativa diferenciada dentro del mercado gastronómico, al proporcionar una solución que combina practicidad, alimentación saludable y compromiso con la sustentabilidad.

En primer lugar, *Green&Go* resuelve la necesidad de ahorro de tiempo y simplificación de tareas cotidianas, eliminando las etapas de planificación, compra y preparación previa de los ingredientes. Cada kit incluye los insumos exactos y listos para usar, acompañados de instrucciones claras, lo que facilita la elaboración de cada receta.

En segundo lugar, el proyecto garantiza la calidad nutricional y organoléptica de los menús, los cuales son diseñados en base a criterios nutricionales y adaptados a diversas preferencias, como opciones vegetarianas o bajas en calorías. De este modo, el consumidor accede a platos variados y saludables que contribuyen al cuidado de su bienestar integral.

En tercer lugar, incorpora un enfoque sustentable y responsable, al promover el uso de ingredientes de estación, reducir el desperdicio de alimentos mediante porciones justas y emplear empaques reciclables o reutilizables. Esta orientación no solo responde a una creciente demanda social por prácticas de consumo consciente, sino que además otorga al proyecto un posicionamiento alineado con valores de sostenibilidad.

De esta manera, el emprendimiento no solo satisface la necesidad básica de alimentación, sino que contribuye al desarrollo de hábitos más saludables, fomenta la participación activa en la cocina y promueve un estilo de vida coherente con las tendencias actuales de consumo consciente.

2.5 Tipo de Estructura Legal

Para la constitución del emprendimiento se optó por la Sociedad Anónima como forma jurídica.

En primer lugar, la SA limita la responsabilidad de los socios al capital aportado, sin comprometer el patrimonio personal ante deuda o quiebra. Este aspecto brinda un marco de seguridad esencial que fomenta la inversión y reduce el riesgo individual de los accionistas.

Por otro lado, la ausencia de un límite máximo de socios otorga una ventaja significativa frente a la SRL, que restringe la cantidad a cincuenta. Esta condición habilita la incorporación de múltiples inversores sin limitaciones.

La cotización en bolsa constituye un atributo adicional al permitir que las acciones se ofrezcan en el mercado de valores, la empresa puede acceder a un financiamiento masivo, otorgando liquidez a los accionistas.

Finalmente, el hecho de constituirse como SA implica tributar bajo el régimen de Responsable Inscripto (RI), lo cual obliga a la empresa a emitir factura tipo “A” y a liquidar el Impuesto al Valor Agregado (IVA), además de tributar el Impuesto a las Ganancias y efectuar las cargas sociales correspondientes.

Análisis de pre-factibilidad del negocio

3.1 Marco Legal y Habilitaciones

Habilitaciones municipales:

En el proceso de seleccionar la localización del centro de producción se evaluaron distintas alternativas. Entre ellas el Parque Industrial Tigre, el cual fue elegido estratégicamente contemplando la logística, los costos operativos y la sustentabilidad.

Desde el punto de vista logístico, presenta una ubicación privilegiada, dado que se encuentra próximo a la Autopista Panamericana y al Ramal Tigre, lo que permite una conectividad ágil tanto con la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) como con distintas áreas del conurbano bonaerense. Este punto es clave para optimizar las rutas de distribución, reduciendo los tiempos de entrega y, en consecuencia, los costos de transporte. Si bien las rutas resultan congestionadas en horas pico, las entregas serán realizadas fuera de esta franja horaria.

En términos de sustentabilidad, la elección de un parque industrial consolidado reduce el impacto ambiental que pueden ocasionar nuevas obras de infraestructura. El Decreto Municipal 505/97 y las políticas ambientales del Municipio de Tigre exigen a las industrias prácticas productivas responsables, con controles sobre el consumo de recursos, generación de residuos y tratamiento de efluentes. Asimismo, impulsa programas vinculados a la economía circular, como el reciclaje y el fomento de huertas urbanas y comunitarias. Por lo tanto, podemos decir que las medidas dispuestas por el municipio son coherentes con los valores de cuidado ambiental y vida saludable que desea transmitir el emprendimiento.

Respecto a los costos y beneficios fiscales, el Parque Industrial Tigre ofrece incentivos impositivos contemplados en la Ley Provincial 13.656, que incluyen exención de impuestos provinciales, acceso a financiamiento con condiciones preferenciales, descuentos en la prestaciones de servicios, entre otros. Este marco regulatorio resulta favorable para emprendimientos de pequeña y mediana escala como *Green&Go*, ya que permite destinar mayores recursos al crecimiento y consolidación del negocio.

En cuanto al encuadre normativo, conforme al Código de Zonificación del Partido de Tigre (Ordenanza 1894/96 y modificatorias), las actividades de manipulación, fraccionamiento y envasado de alimentos, se clasifican dentro de la categoría de Industria. Dado que el centro de producción no supera los 300m² y no se realizan procesos fabriles de alto impacto, corresponde al Área Industrial - Zona I2. (*véase Anexo 1*)

Los accesos estratégicos son Panamericana – General Paz – Autopistas Urbanas (Illia y 25 de Mayo) para llegar rápido a CABA, y las conexiones Acceso Oeste, Riccheri y Buenos Aires–La Plata para cubrir todo GBA (*véase Anexo 2*)

Requisitos y habilitaciones de comercios e industrias en el Municipio de Tigre

De acuerdo con el Decreto Municipal N.º 505/97, toda industria que desee radicarse en el Partido de Tigre debe obtener previamente la Factibilidad Industrial y la correspondiente Habilitación de Comercio e Industria. Dicho procedimiento se gestiona en las oficinas municipales ubicadas en Bourdieu 543, Tigre.

Recursos Humanos

El decreto exige detallar la dotación de personal promedio anual, especificando cantidad de profesionales, supervisores, técnicos y operarios, así como su distribución por edad, sexo y régimen horario.

Requisitos ambientales

Todo establecimiento debe presentar un informe ambiental, donde se incluya información sobre:

- Residuos sólidos y semisólidos generados, y el método de tratamiento propuesto.
- Efluentes líquidos y gaseosos, con detalle de características y sistemas de tratamiento.
- Emisiones de ruidos, olores, vibraciones, carga térmica y humos.
- Identificación de contaminantes tóxicos o peligrosos.
- Medidas de prevención contra incendios y explosiones.

Para más detalle de la documentación, véase el Anexo 3.

RNE (Registro Nacional de Establecimientos):

Según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA) todo establecimiento que produzca, elabore, fraccione, conserve, transporte o venda alimentos debe estar inscripto y habilitado por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente. Esta habilitación se materializa a través del Registro Nacional de Alimentos (RNE), gestionado mediante la plataforma SIFeGa y supervisado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) o autoridades provinciales y municipales correspondientes.

El RNE garantiza que el establecimiento cumpla con las normas de higiene y seguridad alimentaria. Está compuesto de 8 dígitos, donde los dos primeros identifican la jurisdicción (por ejemplo, 01 para CABA y 02 para PBA), y tiene una vigencia aproximada de 5 años. Además, constituye un requisito previo para tramitar el RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio)

Dado que *Green & Go* posee un centro de producción donde se envasan los productos antes de ser distribuidos al consumidor final, es necesario tramitar el RNE. Se decidió ubicar la planta en Tigre, debido a que, a diferencia de CABA, en la Provincia de Buenos Aires el trámite requiere menor documentación y no es necesario gestionar un registro municipal adicional como el Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Establecimientos (RGCBA-E), simplificando el proceso administrativo.

Procedimiento para tramitar el RNE:

- 1- Habilitación del establecimiento: el primer paso es obtener la habilitación municipal en Tigre.
- 2- Designación de un Director Técnico (DT): se requiere un profesional con título universitario habilitante, como un ingeniero en alimentos o un veterinario, que supervise la producción y garantice el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP. El Director Técnico es responsable de firmar la documentación técnica ante la autoridad sanitaria.
- 3- Presentación de documentación en SIFeGA: toda la documentación se carga en la plataforma online SIFeGA, que es supervisada por ANMAT. La plataforma valida que

la información cumpla con la normativa nacional y registra el establecimiento en el sistema.

Para más detalle de la documentación, véase el Anexo 4.

RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio)

Es el certificado que las autoridades sanitarias jurisdiccionales otorgan para cada producto a las empresas productoras, elaboradoras, fraccionadoras, importadoras o exportadoras de productos alimenticios o de suplementos dietarios. (ANMAT, s.f.).

Este registro, regulado por el Código Alimentario Argentino (CAA) y supervisado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en conjunto con la autoridad sanitaria jurisdiccional, garantiza que cada producto cumpla con la normativa nacional vigente en relación con su composición, rotulado, inocuidad y trazabilidad.

Es importante destacar que el RNPA solo puede gestionarse una vez que el establecimiento cuente con el Registro Nacional de Establecimientos (RNE) vigente. Además, se debe asignar un Director Técnico (DT) responsable de supervisar la elaboración y certificar la información del producto. En el caso de Green & Go, esta exigencia resulta fundamental ya que la empresa trabaja con alimentos lácteos, dietéticos y de otras categorías que requieren un mayor control técnico y normativo.

Una vez se presenta toda la documentación en la plataforma del SIFeGA, ANMAT evalúa el cumplimiento normativo. Posteriormente, el INAL revisa la solicitud y puede requerir correcciones o aclaraciones. Una vez aprobada, se otorga el número de RNPA, quedando el producto autorizado para su comercialización en todo el territorio nacional

Para más detalle de la documentación, véase el Anexo 5.

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Es un documento de carácter obligatorio que certifica que el establecimiento cumple con las normas de higiene y procesos que garantizan la inocuidad de los alimentos. Tiene una validez de un año y requiere un trámite formal para su obtención.

El trámite puede realizarse a través del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) también está habilitado para otorgar esta certificación. En ese caso, entre la documentación solicitada se requiere la habilitación de la planta industrial por SENASA o el ente gubernamental correspondiente, el organigrama de la empresa, y las certificaciones vigentes vinculadas a la producción.

Por último, existe una certificación específica de BPM para establecimientos elaboradores de alimentos de origen animal, dirigida a toda planta habilitada por SENASA que trabaje con carnes, lácteos, pescados o huevos.

Para más detalle de la documentación, véase el Anexo 6.

Registro y habilitación de establecimientos lácteos

Según el Decreto N 2687, todos los establecimientos lácteos donde se elabore o manipule leche o sus derivados, deben encontrarse registrados, habilitados y cumplir con las normas de higiene correspondientes.

Asimismo, el Decreto 815/99 establece que la habilitación de estos establecimientos se realiza de manera conjunta entre el SENASA y la ANMAT. Para ello, ambos organismos efectúan inspecciones concurrentes, que deben efectuarse dentro de un plazo máximo de 30 días desde la presentación de la documentación requerida.

El registro de establecimiento se identifica con un número único compuesto por las siglas SENASA N .../ ANMAT N, y los rótulos de los productos deben consignar obligatoriamente la leyenda: “Autorizada su comercialización en todo el territorio nacional”.

Finalmente, todos los establecimientos habilitados quedan sujetos a un sistema de auditorías concurrentes de organismos nacionales, provinciales y municipales, a fin de garantizar el cumplimiento de las normas vigentes.

Certificado de manipulación de alimentos para todo el personal:

Se trata de una documentación obligatoria según el CAA, que habilita a las personas a desempeñar tareas de manipulación de alimentos. Este carnet tiene validez en todo el territorio de la República Argentina.

Para su obtención, los empleados deben realizar el curso correspondiente y aprobar el examen final del Curso de Manipulación de Alimentos.

Certificado de implementación del Sistema de Análisis de Peligros y puntos Críticos de control (HACCP):

El Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un enfoque preventivo que busca identificar peligros específicos y establecer medidas de control para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Realizado por ANMAT. Su aplicación exige, como prerequisite, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El proceso incluye la preinscripción, una inspección de verificación y, finalmente, la otorgación del certificado, cuya validez es de dos años.

Permisos para transporte de productos alimenticios de origen animal:

Regulado por el SENASA, todos los vehículos que transportan alimentos de origen animal (carne, lácteos, huevos, pescado) deben estar habilitados por dicho organismo. La habilitación se otorga luego una inspección sanitaria del vehículo, donde se verifica higiene, condiciones de refrigeración y otros requisitos, realizada por un Inspector Veterinario en un establecimiento habilitado para tránsito federal. Como resultado, se entrega la Tarjeta de Habilitación de Transporte con la leyenda: “*Transporte de Productos Alimenticios – SENASA N° ... - Numeral 28.8*”. La vigencia varía entre uno y tres años, según la categoría del transporte.

Informe de impacto ambiental:

Regulado por la Ley N°25.675, el Informe de Impacto Ambiental tiene como objetivo identificar, evaluar y mitigar los posibles efectos que la actividad puede generar sobre el entorno. Según el artículo 13, los estudios de impacto ambiental deben incluir, como mínimo, una descripción detallada del proyecto, la identificación de sus consecuencias sobre el ambiente y las acciones destinadas a mitigar los efectos negativos.

El informe debe ser elaborado por profesionales habilitados en la materia ambiental, como ingenieros ambientales. En el caso de un centro de producción de kits de alimentos, debe contemplar especialmente:

- Residuos orgánicos: frutas, verduras, carnes y lácteos descartados
- Residuos inorgánicos: envases primarios y secundarios.
- Consumo de agua y energía: asociado a limpieza, desinfección, refrigeración y conservación de la materia prima
- Gestión de AVUs

Una vez elaborado, el informe se presenta ante la autoridad ambiental competente (municipal o provincial), que lo evalúa y, en caso de aprobación, otorga la autorización para el funcionamiento del establecimiento.

Inscripción en la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA):

Permite obtener el CUIT para poder realizar el alta de la actividad e impuestos a través del Registro Único Tributario. Con esta herramienta será posible la inscripción al Impuesto sobre el Valor Agregado (IVA), Ganancias personas humanas y jurídicas, Bienes Personales, Impuesto Cédular, Empleadores e impuestos provinciales. Además, permite habilitar un nuevo punto de venta e indicar el modo de facturación asociado.

Esta inscripción puede realizarse gratuitamente de manera virtual, pero si se desea constituir una Sociedad Anónima, es necesario contar con un capital mínimo de 30.000.000 de pesos

Inscripción en la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA):

Implica el alta del Impuesto sobre los Ingresos Brutos (IIBB), tributo clave para la actividad comercial.

Para ver el resumen de costo de los trámites descritos, véase la figura 7.

3.2 Análisis de la Competitividad del Sector (5 fuerzas de Porter)

Rivalidad entre competidores existentes:

La fuerza de rivalidad en el sector se considera ALTA debido a la cantidad de empresas que ofrecen alternativas similares, principalmente servicios de viandas saludables que ya se encuentran consolidados en el mercado.

Asimismo, plataformas de delivery como Rappi, PedidosYa o Uber Eats constituyen un factor adicional de competencia, dado que permiten al consumidor acceder a alimentos saludables con entrega a domicilio.

Si bien la propuesta de kits de cocina saludable aún no se encuentra masificada en Argentina, la competencia indirecta es intensa, ya que los consumidores disponen de varias alternativas para resolver sus comidas diarias.

Por lo tanto, a pesar de que la rivalidad entre competidores existente se considera alta, la diferenciación basada en la experiencia gastronómica, la frescura de los productos y la sustentabilidad otorga al emprendimiento una oportunidad de destacarse en el mercado.

Amenaza de nuevos entrantes:

La amenaza de nuevos competidores se considera MEDIA, ya que el ingreso al mercado requiere inversiones considerablemente elevadas, lo que dificulta la aparición de nuevos competidores. Además, desarrollar una propuesta innovadora en el ámbito de los kits de comida saludable exige conocimientos en términos de logística, control de calidad y una propuesta de valor clara, por lo tanto, no todos podrán replicar fácilmente el modelo.

Si bien la posibilidad de ingreso de empresas extranjeras o de competidores locales con experiencia en estos aspectos es real, las barreras mencionadas permiten considerar que la amenaza de nuevos entrantes se mantiene en un nivel medio.

Amenaza de productos sustitutos:

La amenaza de productos sustitutos se considera como ALTA, dado que existe una gran variedad de alternativas que los consumidores pueden elegir para reemplazar esta

propuesta, como servicios de delivery de comidas listas, viandas saludables o alimentos congelados.

A pesar de que el emprendimiento ofrece una ventaja competitiva al combinar practicidad, experiencia gastronómica y conciencia nutricional, la diversidad de alternativas disponibles incrementa la amenaza de productos sustitutos.

Por lo tanto, como emprendimiento es fundamental profundizar la diferenciación a través de la practicidad, la propuesta nutricional y la sostenibilidad como ejes distintivos de la oferta.

Poder de negociación de los proveedores:

El poder de negociación de los proveedores se considera MEDIA - BAJA, ya que hay una amplia oferta de proveedores en el mercado que ofrecen insumos básicos como verduras, frutas y productos cárnicos. Esta disponibilidad permite seleccionar proveedores que ofrezcan costos bajos o con menos desperdicios, en línea con la orientación sustentable del proyecto.

Sin embargo, la decisión de trabajar con ingredientes de temporada, orgánicos y certificados reduce el número de proveedores confiables y puede generar una mayor resistencia en las negociaciones.

En conclusión, aunque la abundancia de proveedores en general disminuye su poder de negociación, la especialización en calidad y sustentabilidad restringe las opciones.

Poder de negociación de los compradores:

La fuerza de negociación con los compradores se considera MEDIA-BAJA. Si bien los consumidores cuentan con varias alternativas en el mercado gastronómico, lo que les otorga capacidad de elegir en función de precio, conveniencia y calidad, el proyecto se orienta a un segmento específico que prioriza la frescura, la nutrición y la sustentabilidad.

En este segmento, la sensibilidad al precio es menor, dado que el consumidor valora la diferenciación de la propuesta. De este modo, aunque el precio final se determine en

función de los costos y el margen de ganancia, la confianza y fidelidad hacia la marca constituyen factores que reducen el poder de negociación de los compradores.

3.3 Análisis PESTEL

Político:

1. Fuerte polarización político-social
2. Enfrentamiento entre el gobierno de Javier Milei y oposición kirchnerista
3. Implementación de modelo liberal y desregulación económica
4. Desregulación del transporte interjurisdiccional (Decreto 883/2024)
5. Eliminación de aportes a cámaras empresarias (Decreto 149/2025)
6. Alta percepción de corrupción
7. Creación de ARCA (Agencia de Recaudación y Control Aduanero)
8. Nuevo acuerdo con el FMI mediante DNU
9. Elecciones 2025 con boleta única de papel
10. Clima electoral y alta polarización política

Referencias político:

1. <https://www.infobae.com/economia/2023/01/22/argentina-caso-extremo-a-nivel-mundial-como-la-polarizacion-afecta-a-las-empresas-los-negocios-y-la-economia/>-2. <https://elpais.com/argentina/2025-07-21/milei-y-el-peronismo-cierran-las-listas-y-se-preparan-para-una-campana-electoral-encarnizada.html>-3. https://www.clarin.com/opinion/cambio-paradigma-liberalismo_0_igiSOf7HKX.html-4. <https://www.infobae.com/movant/2024/10/07/desregulacion-del-transporte-como-puede-impactar-en-la-logistica/>-5. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322096/20250305>-6. <https://www.infobae.com/politica/2024/01/30/argentina-retrocedio-4-lugares-en-el-ranking-global-que-mide-la-corrupcion/>-7. <https://www.lanacion.com.ar/economia/se-disolvio-la-afip-todos-los-cambios-que-se-vienen-con-la-creacion-de-arca-nid25102024/>-<https://web.cpcecba.org.ar/ar-ca-habilito-la-recategorizacion-semestral-del-monotributo-con-nuevos-valores/>-8. <https://www.lanacion.com.ar/politica/que-dice-el-decreto-de-javier-milei-sobre-el-acuerdo-con-el-fmi-nid11032025/>-<https://www.pagina12.com.ar/854452-intervencion-para-bajar-el-dolar>-<https://www.infobae.com/economia/2025/04/03/adorni-dio-detalles-de-como-seguira-cepo-cambiaro-tras-el-acuerdo-con-el-fmi/>-9. <https://www.argentina.gob.ar/interior/observatorioelectoral/boleta-unica-papel-bup>-<https://chequeado.com/el-explicador/calendario-electoral-2025-que-se-vota-cuando-y-donde/>-<https://www.ambito.com/politica/cierre-listas-que-se-vota-el-26-octubre-la-argentina-n6122600>-10. https://www.eldiarioar.com/politica/ultimo-ano-democracia-argentina-deterioro-creciente-polarizacion-politica_1_10929453.html

Económico:

1. Caída de la inversión extranjera directa

2. Intervención del gobierno para sostener el peso y evitar devaluación
3. Superávit fiscal y financiero durante 2024 y 2025
4. Inflación acumulada en 2024, con tendencia a la baja en 2025
5. Programas de apoyo a emprendedores (PAC y Emprendimiento Argentino)
6. Creación de ARCA para mejorar recaudación y control tributario
7. Progresivo levantamiento del cepo cambiario
8. Acuerdo con el FMI: pago de deuda y condicionamientos económicos
9. Desregulación del comercio exterior

Referencias económico:

1. https://www.agencianova.com/nota.asp?id=157093&id_tiponota=6&n=2025_9_1
2. <https://elentrevero.com/fuga-de-multinacionales-la-inversion-extranjera-directa-acumula-caida-de-us1-370-millones-en-2025/>
3. <https://elpais.com/argentina/2025-09-02/milei-cambia-de-estrategia-y-vende-dolares-del-tesoro-para-sostener-el-peso-antes-de-las-elecciones.html>
4. <https://www.reuters.com/latam/negocio/26FLVS5R45OKJNXHYHDAVC4ZPOI-2025-09-02/>
5. <https://www.lanacion.com.ar/economia/el-gobierno-cerro-2024-con-superavit-financiero-por-primera-vez-en-16-anos-nid17012025/>
6. <https://www.bloomberg.com/latinoamerica/argentina/gobierno-de-milei-sostiene-el-superavit-fiscal-y-financiero-en-el-primer-semester-del-2025/>
7. <https://www.infobae.com/economia/2025/01/14/la-inflacion-de-2024-fue-de-1178-y-se-redujo-casi-a-la-mitad-de-la-que-dejo-el-gobierno-anterior/>
8. <https://chequeado.com/el-explicador/inflacion-de-febrero-de-2025-en-vivo-el-indec-da-a-conocer-hoy-el-dato-del-segundo-mes-del-ano/>
9. <https://www.argentina.gob.ar/servicio/presentar-la-rendicion-del-programa-emprendimiento-argentino>
10. <https://www.lanacion.com.ar/economia/se-disolvio-la-afip-todos-los-cambios-que-se-vienen-con-la-creacion-de-arca-nid25102024>
11. <https://web.cpcecba.org.ar/arca-habilito-la-recategorizacion-semestral-del-monotributo-con-nuevos-valores/>
12. <https://www.infobae.com/economia/2025/04/03/adorni-dio-detalles-de-como-seguira-cepo-cambiario-tras-el-acuerdo-con-el-fmi/>
13. <https://www.lanacion.com.ar/politica/que-dice-el-decreto-de-javier-milei-sobre-el-acuerdo-con-el-fmi-nid11032025/>
14. <https://www.pagina12.com.ar/709872-que-dice-y-que-esconde-el-dnu-de-javier-milei-sobre-el-acuerdo-con-el-fmi>
15. https://www.clarin.com/rural/gobierno-publico-decreto-desregula-importacion-exportacion-alimentos_0_63sLBduLxT.html

Social

1. Reducción del gasto público y cierre de 13 ministerios
2. Despidos masivos en la administración pública
3. Aumento de la pobreza e indigencia en 2024

4. Polarización social y debilitamiento de la cohesión ciudadana
5. Crecimiento de hábitos de consumo saludables y sostenibles
6. Expansión del veganismo y vegetarianismo
7. Uso creciente de redes sociales como canal de compra
8. Influencia de los influencers en decisiones de consumo
9. Mayor conciencia ambiental entre los jóvenes consumidores

Tecnológico

1. Expansión de Starlink y mejora del acceso a internet satelital
2. Avances en biotecnología: Argentina entre los 10 países líderes
3. Crecimiento de las empresas de base científica y tecnológica

Referencias social:

1. <https://www.ambito.com/politica/javier-milei-redujo-18-9-los-ministerios-nacionales-n5917388>-2. <https://www.infobae.com/politica/2024/04/01/el-gobierno-confirmando-que-no-renovara-contratos-de-30000-empleados-publicos/>-3. https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/eph_pobreza_02_24.pdf-4. <https://www.fund.ar/informe-desconfianza-y-polarizacion-en-la-sociedad-argentina/>-5. https://www.clarin.com/sociedad/alimentos-saludables-crece-consumo-productos-naturales-argentina_0_7v9dfQ1If.html-6. <https://www.unionvegana.org/encuesta-nacional-veganismo-vegetarianismo-2020>-7. <https://www.iproup.com/economia-digital/45328-redes-sociales-y-e-commerce-crece-el-fenomeno-d-el-social-commerce>-8. <https://www.ambito.com/informacion-general/el-poder-los-influencers-como-impactan-las-decisiones-compra-los-argentinos-n5982341>-9. <https://www.la-nacion.com.ar/sociedad/los-jovenes-argentinos-se-vuelcan-al-consumo-responsable-y-sustentable-nid08062025>

Referencias tecnológico:

1. <https://www.infobae.com/tecno/2024/07/22/starlink-ya-opera-en-argentina-asi-funciona-el-servicio-de-internet-satelital-de-elon-musk/>-2. <https://www.perfil.com/noticias/ciencia/argentina-se-posiciona-entre-los-10-paises-lideres-en-biotecnologia.phtml>-3. <https://www.fund.ar/empresas-de-base-cientifica-en-argentina/>

Tecnológico

0. Avance de la digitalización estatal
0. Desarrollo de políticas de innovación pública digital
0. Incorporación de tecnologías en logística y transporte
0. Mayor inversión en energías renovables

0. Avances en ciencia y tecnología aplicada al agro y la industria alimentaria

Ecológico

1. Transición hacia un modelo de desarrollo sostenible
2. Récord histórico en generación de energía renovable
3. Inversión global creciente en energía solar y eólica
4. Aumento de la conciencia ambiental del consumidor
5. Demanda de productos ecológicos y sustentables
6. Políticas ambientales limitadas por prioridades económicas
7. Riesgos climáticos que afectan la producción agropecuaria

Referencias tecnológico:

4. <https://www.cippec.org/publicacion/transformacion-digital-del-estado-argentino-avances-y-desafios/>-5. <https://www.cippec.org/publicacion/innovacion-publica-y-digitalizacion-en-america-latina/>-6. <https://www.lanacion.com.ar/economia/transporte-inteligente-nuevas-tecnologias-para-mejorar-la-logistica-en-argentina-nid15082024>-7. <https://www.energiaonline.com/record-de-inversion-en-energias-renovables-en-argentina/>-8. https://www.clarin.com/rural/ciencia-argentina-impulsa-innovacion-agro-industria-alimentaria_0R3VZzThvl.html

Referencias ecológico:

1. <https://www.fund.ar/transicion-verde-en-argentina-desafios-para-un-desarrollo-sostenible/>-2. <https://www.energiaonline.com/argentina-alcanza-record-historico-en-generacion-de-energia-renovable/>-3. <https://www.energiaonline.com/inversiones-globales-en-energia-solar-y-eolica-impulsan-la-transicion-energetica/>-4. <https://www.lanacion.com.ar/sociedad/los-jovenes-argentinos-se-vuelcan-al-consumo-responsable-y-sustentable-nid08062025>-5. https://www.clarin.com/sociedad/crecen-ventas-productos-ecologicos-sustentables-argentina_01R7r3Z3Cef.html-6. <https://www.fund.ar/politicas-ambientales-en-tiempo-s-de-ajuste/>-7. https://www.clarin.com/rural/sequias-inundaciones-impacto-cambio-climatico-produccion-agropecuaria_01L3sXK4dI.html

Legal

1. Decreto de Necesidad y Urgencia (DNU) 70/2023: “Bases para la reconstrucción de la economía argentina”
2. Decreto 883/2024: desregulación del transporte interjurisdiccional
3. Decreto 149/2025: eliminación de aportes obligatorios a cámaras empresarias
4. Decreto 380/2021 (modificado): simplificación del comercio exterior

5. Modificaciones al Código Alimentario Argentino (CAA, 2024)
6. Implementación de la boleta única de papel en elecciones 2025
7. Reformas en organismos públicos y marco regulatorio de la AFIP–ARCA

Referencias legal:

1. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-70-2023-395521>-2. <https://www.infobae.com/movant/2024/10/07/desregulacion-del-transporte-como-puede-impactar-en-la-logistica/>-3. https://www.clarin.com/rural/gobierno-publico-decreto-desregula-importacion-exportacion-alimentos_0_63sLBduLxT.html-4. https://www.clarin.com/rural/gobierno-publico-decreto-desregula-importacion-exportacion-alimentos_0_63sLBduLxT.html-5. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/319826/20250120>-6. <https://www.argentina.gob.ar/interior/observatorioelectoral/boleta-unica-papel-bup>-7. https://www.lanacion.com.ar/economia/se-disolvio-la-afip-todos-los-cambios-que-se-vienen-con-la-creacion-de-arca-nid25102024/?gad_source=1&gbraid=0AAAAAD3X_xgjVtdz-nN6NrNO1UClrE3D1&gclid=Cj0KCQjwna6_BhCbARIsALId2Z321VTtq9OTi8aQj047zH6S5BC_3hj3u2OZLdYLyckJnZksTr6Xa0aAqmTEALw_wcB

3.4 Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas)

Fortalezas (F)	Debilidades (D)
Propuesta innovadora en el mercado local.	Marca sin reconocimiento inicial en el mercado.
Diferenciación por sustentabilidad.	Necesidad de una logística eficiente.
Enfoque en la frescura y calidad de los ingredientes.	Dependencia de un centro de producción propio.
Posicionamiento alineado con tendencias de consumo saludable.	Requiere inversión inicial en marketing.
Propuesta que combina conveniencia y experiencia gastronómica.	Escalabilidad limitada en la etapa inicial hasta consolidar procesos y demanda.
Adaptabilidad del producto a distintos segmentos de clientes.	
Oportunidades (O)	Amenazas (A)
Crecimiento sostenido de la tendencia saludable y consciente.	Competencia indirecta consolidada (delivery, viandas, supermercados).
Mayor interés de los consumidores por el origen y la calidad de los alimentos.	Inestabilidad económica.

Posibilidad de alianzas estratégicas.	Riesgo de imitaciones del modelo de negocio.
Avances tecnológicos en e-commerce y plataformas digitales.	Cambios regulatorios del marco legal (seguridad alimentaria, etiquetado, packaging).
Expansión del emprendimiento hacia formatos B2B.	Posibles problemas en la cadena de suministro
Posibilidad de expansión nacional.	

Analisis FODA Cruzado:

Estrategias FO (Fortalezas + Oportunidades)	Estrategias DO (Debilidades + Oportunidades)
Aprovechar la propuesta innovadora y sustentable para posicionarse en un mercado donde la tendencia saludable está en crecimiento.	Superar la falta de reconocimiento de marca mediante alianzas con influencers, gimnasios y nutricionistas, logrando credibilidad con menor inversión en marketing.
Utilizar la calidad y frescura de ingredientes como ventaja para construir una narrativa de trazabilidad y origen de alimentos, cada vez más valorada por consumidores.	Resolver la necesidad de logística eficiente comenzando con un radio reducido en CABA/GBA y sumando proveedores locales que aseguren disponibilidad y puntualidad.
Combinar conveniencia + experiencia gastronómica para diferenciarse del delivery tradicional y reforzar la propuesta como un estilo de vida consciente.	Convertir la inversión en marketing en estrategia de crecimiento B2B, trabajando con empresas que promuevan hábitos saludables para empleados.
Estrategias FA (Fortalezas + Amenazas)	Estrategias DA (Debilidades + Amenazas)
Diferenciarse de la competencia destacando la experiencia activa de cocinar y la sustentabilidad, difícil de replicar por delivery convencional.	Minimizar el impacto del contexto económico ofreciendo planes flexibles de suscripción (kits semanales/quincenales).

<p>Usar el posicionamiento sostenible y saludable para anticiparse a posibles imitaciones, construyendo lealtad en clientes que valoran propósito y no solo precio.</p>	<p>Reducir el riesgo de dependencia logística escalando progresivamente la cobertura y asegurando contratos con proveedores locales estratégicos.</p>
<p>Expandirse tempranamente a ciudades intermedias y B2B antes que los grandes competidores entren con propuestas similares.</p>	<p>Atacar la debilidad de escaso reconocimiento inicial con marketing digital segmentado y bajo costo, en vez de depender de campañas masivas.</p>

Plan de marketing

4.1 Investigación de Mercado:

Segmentación del Mercado

A partir de los resultados obtenidos en la encuesta, se identifican los principales segmentos de consumidores que conforman el mercado potencial de *Green&Go*. En primer lugar, se destacan adultos residentes en CABA y GBA, con rutinas activas y poco tiempo disponible para la planificación de sus comidas diarias. También, hogares pequeños que buscan soluciones prácticas sin resignar calidad ni variedad en su alimentación. Otro segmento relevante lo constituyen los consumidores preocupados por la salud y la sustentabilidad, quienes valoran los ingredientes frescos y nutritivos, al mismo tiempo que demandan envases responsables con el medio ambiente. Finalmente, resulta central el perfil de los usuarios digitales, que se informan, interactúan y concretan sus compras principalmente a través de *Instagram* y *WhatsApp*, reforzando la importancia de la presencia en estos canales.

Descripción del público objetivo

Demográficos

El público objetivo está compuesto principalmente por un grupo etario de 25 a 60 años, siendo el 67% género femenino. La mayoría reside en CABA y GBA. Cuenta con un nivel educativo medio o superior, mayormente secundario completo y estudios universitarios en curso o finalizados. Desde una perspectiva socioeconómica, se posicionan dentro de un nivel C1 y C2, característica que se refleja tanto en sus hábitos de consumo como en su disposición a invertir en soluciones gastronómicas prácticas.

Psicográficos

Se trata de consumidores que valoran la comodidad y el ahorro de tiempo, pero que a la vez buscan ingredientes variados, frescos y de calidad nutricional. Existe una clara apertura hacia el aprendizaje culinario, ya que disfrutan de experimentar con nuevas recetas y técnicas, y muestran un marcado interés por la sustentabilidad, prefiriendo opciones de *packaging* reciclable.

Hábitos de consumo

En cuanto a sus hábitos, la mayoría cocina en casa más de dos o tres veces por semana. Además, consumen *delivery* en promedio dos veces al mes. Se interesan en cubrir entre dos y cinco comidas semanales con *meal kits*, principalmente en cenas y almuerzos en días laborales. Los canales más utilizados para la compra e interacción son *Instagram* y *WhatsApp*, seguidos de páginas web y aplicaciones móviles propias.

Los beneficios que más valoran son: el ahorro de tiempo en la planificación y compra de alimentos, la posibilidad de acceder a variedad de recetas, el aprendizaje culinario y la calidad de los ingredientes. El rango de precio esperado se sitúa entre \$10.000 y \$15.000 por kit para dos personas. La predisposición a dedicar 20–30 minutos de preparación confirma su preferencia por soluciones rápidas pero no totalmente instantáneas. Los principales motivos para cocinar en casa son la búsqueda de una alimentación saludable, el ahorro económico y el disfrute personal de la cocina.

Conclusión

El análisis de la encuesta permite observar que los *meal kits* saludables no solo responden a una necesidad funcional de conveniencia, sino también a un deseo experiencial de los consumidores: aprender, explorar y llevar adelante un estilo de vida equilibrado y responsable. En este sentido, el negocio tiene la oportunidad de posicionarse como una propuesta que combina nutrición, practicidad y conciencia ambiental, integrando atributos funcionales que aumentan su valor percibido frente a otras opciones de alimentación disponibles en el mercado.

Para ver el análisis de la competencia véase el anexo 8.

4.2 Ventajas Competitivas y Diferenciación:

Nuestro proyecto *Green&Go* se posiciona en el mercado como una propuesta innovadora. La principal característica son una serie de atributos únicos que le otorgan ventajas competitivas sostenibles frente a la competencia. Dichas ventajas se reflejan en aspectos que van desde la calidad y frescura de los insumos hasta la experiencia integral que se le ofrece al consumidor, entre los cuales se destacan:

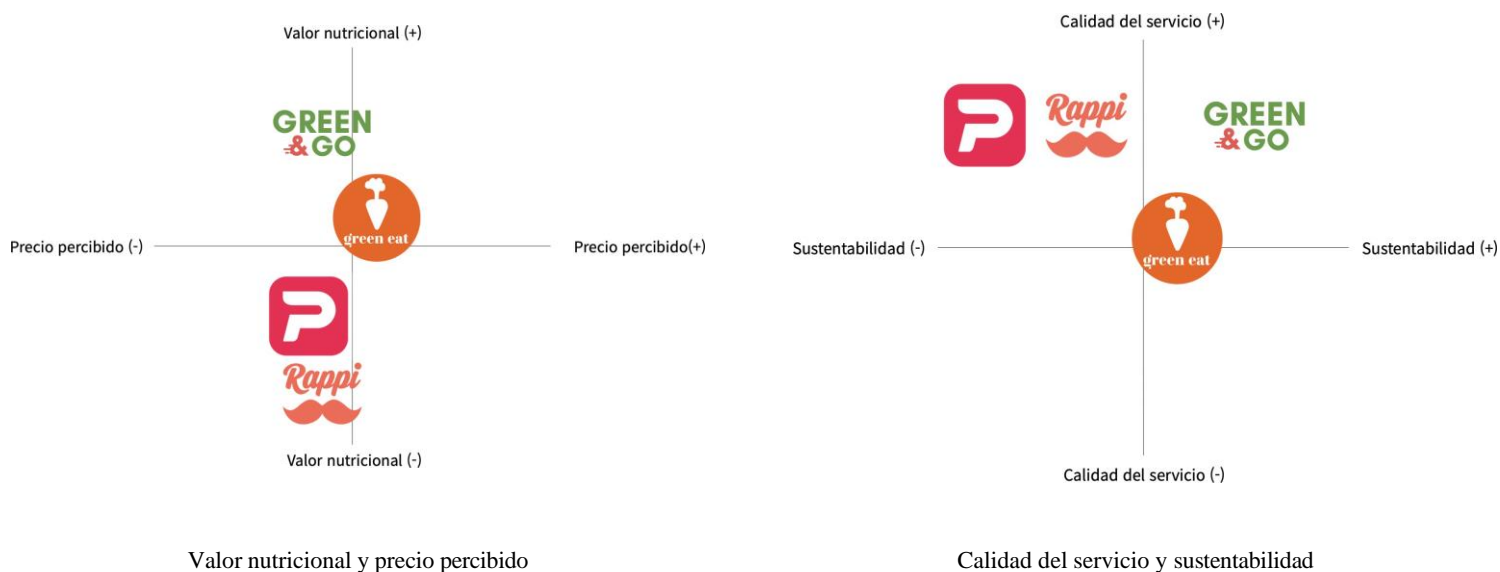
- Frescura y calidad de los ingredientes: todos los ingredientes son seleccionados cuidadosamente, priorizando productos de temporada y proveedores responsables. Este proceso no solo asegura la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos, sino que también contribuye a generar confianza en el consumidor, quien reconoce en *Green&Go* una propuesta saludable, transparente y confiable.
- Sostenibilidad: la propuesta se fundamenta en la reducción del desperdicio alimentario a través de porciones exactas, el uso de envases reutilizables y el compromiso con prácticas responsables en toda la cadena de valor. Este enfoque responde directamente a la tendencia creciente de consumo consciente y responsable, posicionándonos como un actor alineado con las demandas sociales y ambientales actuales.
- Experiencia gastronómica en el hogar: la propuesta no se limita únicamente a la entrega de alimentos, sino que promueve una experiencia participativa, práctica y educativa. Los kits incluyen recetas claras junto con el paso a paso que facilitan la preparación, fomentan la creatividad culinaria y generan un espacio de disfrute en la cocina. Este diferencial trasciende lo funcional y estimula el aprecio por el proceso culinario.
- Comodidad y optimización del tiempo: el servicio de *Green&Go* resuelve de manera integral el trabajo de planificar, comprar y organizar los alimentos, simplificando las tareas de los consumidores. Esto permite ahorrar tiempo sin resignar calidad ni nutrición, aspecto especialmente valorado por segmentos urbanos con rutinas aceleradas que buscan soluciones prácticas pero saludables.
- Flexibilidad: el diseño del servicio contempla la posibilidad de adaptar menús según las necesidades y preferencias de los clientes, por ejemplo, opciones vegetarianas, bajas en calorías o nutricionalmente equilibradas. Esta flexibilidad amplía el alcance del emprendimiento a diferentes segmentos de mercado y refuerza la percepción de un servicio a medida.
- Modelo difícil de replicar: la combinación de conveniencia, sustentabilidad, frescura y experiencia gastronómica constituye un diferencial complejo de imitar por empresas de *delivery* tradicionales o servicios de viandas. Mientras estos competidores suelen centrarse en la inmediatez o en la oferta de menús

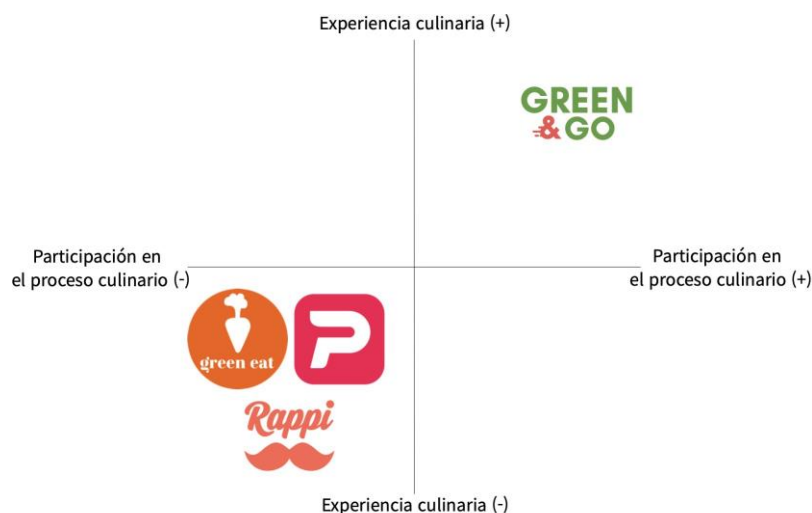
estandarizados, *Green&Go* integra múltiples dimensiones que, en conjunto, refuerzan la propuesta única de valor.

4.3 Posicionamiento

Buscamos consolidarnos en la mente del consumidor como una marca que representa un estilo de vida saludable, consciente y placentero. Nuestra meta es ser el motor de un cambio cultural en la forma de alimentarse, donde elegirnos signifique elegir vitalidad, conciencia y disfrute. Para lograrlo, se implementarán estrategias de comunicación digital y experiencias gastronómicas personalizadas que transmitan los valores de frescura, sostenibilidad y practicidad que nos caracterizan.

Green&Go se diferencia por ofrecer kits gastronómicos con ingredientes frescos, porcionados y recetas diseñadas para cocinar fácilmente en casa. Esta diferenciación propone una experiencia culinaria participativa, en la que el cliente se involucra activamente en la preparación de sus comidas. Además, nuestra propuesta se destaca por su compromiso con la sustentabilidad, el uso de envases reutilizables y la reducción del desperdicio alimentario, atributos que fortalecen nuestra identidad como una marca innovadora, responsable y orientada al bienestar integral del consumidor.





Experiencia culinaria y participación en proceso culinario

Mapas de Posicionamiento:

1. Precio percibido vs. Valor nutricional

Eje X: Precio percibido

Grado en que el cliente percibe el costo del producto en relación con su valor y calidad. Un valor bajo indica precios accesibles o competitivos, asociados a propuestas masivas o prácticas. Un valor alto representa productos premium, vinculados a una experiencia diferenciada, ingredientes de mayor calidad y una propuesta más exclusiva. Véase figura G en el anexo.

Eje Y: Valor nutricional

Nivel en que el cliente reconoce la calidad y el equilibrio de los ingredientes utilizados. Un valor bajo se asocia a productos ultra procesados, altos en sodio o azúcares y con poca información transparente. Un valor alto refleja una oferta saludable, con ingredientes frescos, naturales, de estación y con una comunicación clara sobre sus beneficios nutricionales.

Green&Go se posiciona en el cuadrante superior, destacándose por su alta calidad nutricional gracias al uso de ingredientes frescos, naturales y balanceados. Aunque el precio percibido es similar al de la competencia, los consumidores lo asocian con una

experiencia saludable y premium, justificando su valor a través de la calidad y transparencia de sus productos. Véase figura 8 en el anexo.

0. Sustentabilidad percibida vs Calidad del servicio

Eje X: Sustentabilidad percibida

Grado en que el cliente reconoce las acciones ambientales de la marca, como el uso de materiales reciclables, el manejo responsable de residuos y la promoción de ingredientes de estación.

Eje Y: Calidad del servicio y experiencia de entrega

Nivel de satisfacción del cliente con el proceso de entrega. Incluye la puntualidad, el estado del empaque y la conservación del producto.

Green&Go se encuentra en el cuadrante superior derecho, ya que combina altos estándares de sustentabilidad con la calidad de servicio. La marca implementa prácticas ecológicas visibles para el consumidor (como envases reciclables y porciones justas para evitar desperdicios), y ofrece un servicio rápido, confiable y cuidado en cada detalle. Dichas prácticas y servicios refuerzan la percepción de una marca moderna, responsable y orientada a la experiencia del cliente. Véase figura 9 en el anexo.

0. Participación en el proceso culinario vs experiencia culinaria

Eje X: Participación en el proceso culinario

Grado de involucramiento del cliente en la preparación del plato, desde el ensamblado de los ingredientes hasta la cocción.

Experiencia culinaria:

Nivel de disfrute, creatividad y aprendizaje asociado al acto de cocinar y comer.

Green&Go se sitúa en el cuadrante superior derecho, ya que promueve una experiencia culinaria completa, saludable y participativa. A diferencia de los competidores que

ofrecen productos listos para consumir, la propuesta busca que el cliente participe en el armado de su plato, eligiendo ingredientes y combinaciones. Esta dinámica genera mayor conexión con la comida, disfrute y sensación de personalización. Véase figura 10 en el anexo.

4.4 Estrategias y políticas de Marketing

Producto/Servicio

En *Green&Go*, ofrecemos kits de comidas saludables, diseñados para ser preparados en el hogar, que incluyen ingredientes frescos, porcionados y, de ser necesario, preelaborados. Cada kit contiene proteínas, vegetales, carbohidratos y salsas, acompañados de una guía de preparación clara y sencilla que facilita la experiencia culinaria del usuario.

Los kits proporcionan beneficios básicos tales como: ahorro de tiempo en compras y preparación, alimentación equilibrada y saludable, control de porciones y la posibilidad de cocinar en casa sin complicaciones. Además, beneficios complementarios que incluyen: una experiencia gastronómica, apoyo a un estilo de vida saludable, flexibilidad en la adquisición mediante suscripción o compra individual y, también, se ofrecen alternativas adaptadas a dietas vegetarianas, veganas y bajo en composición glucídica.

Los productos se distinguen por sus ingredientes frescos y seleccionados cuidadosamente, envasados al vacío para mantener su frescura, y además, por recetas desarrolladas por chefs y nutricionistas. Los kits están diseñados para tiempos de preparación inferiores a treinta minutos y presentan una variedad de menús que incluyen opciones con pollo, pescado, carnes y alternativas vegetarianas. Cada cliente podrá seleccionar la opción que desee según sus gustos y necesidades. La presentación de los kits se realiza en cajas de cartón reciclable con un diseño *eco-friendly*, mientras que los ingredientes se encuentran en bolsas individuales, cerrados al vacío que aseguran su conservación y la seguridad alimentaria.

El proceso de compra se realiza completamente a través de la página web, de forma práctica y personalizada. Al ingresar al sitio, el usuario puede explorar las opciones

predeterminadas que ofrece la plataforma, pensadas para simplificar la experiencia de compra y adaptarse a diferentes estilos de vida.

Primero, el cliente selecciona la categoría de alimentación que desea. Puede elegir entre: saludable, vegetariano/vegano, con bajo índice glucídico o keto, según sus gustos o necesidades nutricionales. Luego, elige el número de comensales para los que quiere cocinar, lo que permite que los ingredientes estén perfectamente porcionados y ajustados a la cantidad justa, evitando desperdicios.

A continuación, se define el día de entrega y la dirección, y el sistema coordina automáticamente los horarios disponibles según la zona de reparto. Cabe destacar que el monto del envío varía según el área, ya que cada zona cuenta con una tarifa diferente.

Una vez seleccionadas todas las opciones, el usuario procede al pago, que puede realizarse mediante *Mercado Pago*, tarjeta de crédito o débito, o bien en efectivo al momento de la entrega. Al finalizar la compra, recibe una confirmación por correo electrónico o mensaje de *WhatsApp*, con el detalle del pedido y la confirmación del pago.

Los kits están compuestos por alimentos envasados al vacío, de forma segura, porcionados y con preparaciones pre elaboradas, diseñados para facilitar la organización de las comidas diarias. Cada cliente recibe una caja con todos los ingredientes necesarios, listos para cocinar, donde cada producto está medido en la porción exacta.

El usuario solo debe realizar una mínima intervención en la cocina, completando la preparación con pasos simples y rápidos. Así, se puede disfrutar de la experiencia de cocinar con ingredientes frescos y saludables: con la ayuda de nuestro centro de producción que pre elabora los alimentos para hacer el proceso más fácil, pero sin perder la sensación de cocinar uno mismo. Además, este formato le permite al cliente ver y conocer cada ingrediente, garantizando transparencia y control sobre lo que consume.

También se ofrece la opción de adquirir packs semanales de kits, con entregas de tres, cinco, siete o más kits por semana, ideales para quienes buscan planificar sus comidas y

mantener una rutina saludable sin esfuerzo. Estos packs están señalados con colores diferenciales y rotulados con los nombres de las recetas para que no sean confundidos entre sí.

Cuando el usuario se registra e inicia sesión en la página, automáticamente comienza a acumular puntos por cada compra realizada. Estos puntos se traducen en beneficios exclusivos, como descuentos especiales, productos sorpresa dentro del kit, o incluso recetas premium o regalos temáticos en determinadas fechas. Es una forma de reconocer y premiar a los clientes más fieles, haciendo que cada pedido sea una experiencia distinta y motivadora.

Al recibir su pedido, el cliente puede completar una encuesta de satisfacción en la que tiene la posibilidad de evaluar su experiencia, dejar comentarios y sugerir mejoras para futuras entregas.

En términos de imagen corporativa y branding, *Green&Go* es una marca que nace con el objetivo de simplificar la alimentación saludable, ofreciendo una experiencia práctica, moderna y consciente. Su nombre combina dos conceptos que sintetizan su identidad: “*Green*”, que representa lo natural, fresco y sustentable, y “*Go*”, que transmite acción, dinamismo y rapidez. En conjunto, expresan la idea de una comida saludable pensada para la vida cotidiana, con la agilidad que requieren los tiempos actuales.

El eslogan “Saludable, práctico y hecho por vos” refuerza la esencia del proyecto, destacando tres pilares fundamentales: la promoción de una alimentación equilibrada, la practicidad de un servicio diseñado para simplificar la cocina diaria y la participación activa del cliente, que se convierte en protagonista de su propia comida.

En el logo se utiliza la tipografía *Glacial Indiferente*. Es moderna, limpia, de líneas redondeadas y legibles, que comunica frescura y simpleza. El símbolo “&” incorpora un diseño con líneas en movimiento que evocan dinamismo y velocidad, vinculadas con la experiencia ágil de compra y entrega. En su composición cromática, el verde es el color principal, representando la naturaleza, la salud y la frescura; mientras que el salmón aporta vitalidad, energía y rapidez. Véanse las figuras 9 y 10 en el anexo.

La identidad visual se extiende a su packaging, sitio web y materiales de comunicación. Las cajas de los kits están confeccionadas en cartón reciclable, con el logo impreso directamente sobre la superficie. Las recetas impresas en papel plantable, stickers de la marca y artículos de *merchandising* como luncheras, tupperes de vidrio, botellas térmicas y recetas con el logo de la marca comparten la identidad visual. Véanse desde la figura 11 a 23 en el anexo.

Políticas de Precio

Para el lanzamiento, implementamos la estrategia de fijación de precios de penetración de mercado, ofreciendo sus kits a un valor competitivo que facilite la captación de clientes y la rápida inserción de la marca en CABA y GBA. Una vez consolidada en el mercado, adoptará la fijación de precios de descuentos y bonificaciones, dirigida a fomentar la fidelización, premiar la recompra y fortalecer la relación con clientes frecuentes y corporativos.

Políticas de Distribución

La distribución se basa en un modelo directo al consumidor, asegurando una cadena corta que garantice la frescura y calidad de los productos. El centro de producción está ubicado en el Parque Industrial Tigre, en la zona norte de CABA, lo que permite una logística eficiente hacia toda el área de CABA y GBA. Las ventas se realizan exclusivamente a través de canales digitales propios, donde los clientes podrán seleccionar sus kits, mientras que la entrega se gestiona mediante un servicio de reparto interno, optimizando tiempos y reduciendo intermediarios. Este sistema permite evitar posibles fallas logísticas, mantener un mayor control sobre los envíos y preservar la calidad de los alimentos frescos, garantizando así la satisfacción del cliente.

Políticas de Promoción, Comunicación y Lanzamiento

Desarrollamos una estrategia de comunicación integral, combinando acciones digitales y offline para fortalecer el reconocimiento de marca, construir una comunidad activa y conectar de manera real con las personas que eligen un estilo de vida saludable y práctico.

En el plano digital, nos enfocamos en *Instagram* y *Facebook*, donde compartimos contenido visual atractivo, vídeos dinámicos y publicaciones informativas que reflejan

nuestros valores esenciales: salud, sustentabilidad y practicidad. A través de campañas creativas y coherentes, buscamos conectar emocionalmente con nuestro público, inspirando un estilo de vida más consciente y moderno.

Con el objetivo de posicionar la marca y potenciar su presencia digital, contratamos los servicios de la agencia *SEOnet*, especializada en gestión de publicidad online. Su principal tarea es ocuparse de nuestras campañas publicitarias digitales y de la creación de contenido, asegurando coherencia en la identidad visual, el tono comunicacional y el alcance de nuestros anuncios. La empresa brindará tres servicios principales: gestión profesional *Meta Ads*, inversión publicitaria *Meta Ads* y diseño gráfico para redes, especialmente el plan inicial, que incluyen la administración de campañas, creación de contenido visual y optimización continua en plataformas como *Instagram* y *Facebook*.

Paralelamente, desarrollamos una estrategia de publicidad offline, acercando la marca a parques, donde la gente realiza actividad física y zonas de oficinas, ya que aquí también se encuentra nuestro público *target*.

Instalamos carteles, pantallas y soportes visuales con mensajes inspiradores como “Resultados reales empiezan con comida real” o “El cambio empieza con vos”. También contamos con *merchandising* de la marca como recetarios, botellas térmicas y luncheras con el logo de la marca. De esta forma, complementamos nuestra comunicación digital con experiencias visuales tangibles que refuerzan la conexión entre alimentación saludable y vida activa.

Durante la etapa de pre-lanzamiento, trabajamos para crear anticipación y curiosidad a través de publicaciones *teaser*, contenido educativo sobre alimentación saludable y adelantos del concepto de nuestros kits gastronómicos. También impulsamos una campaña de intriga con videos cortos y colaboraciones con influencers del rubro saludable y gastronómico, junto con acciones presenciales en gimnasios y plazas para despertar interés y generar cercanía.

En la etapa de lanzamiento, nos enfocamos en dar a conocer nuestra propuesta de valor y generar las primeras ventas mediante una campaña intensiva gestionada por *SEOnet*. Implementamos anuncios segmentados, promociones de introducción, sorteos de kits y presencia en ferias y eventos gastronómicos, reforzando nuestro mensaje de innovación, frescura y sustentabilidad.

La inversión comercial proyectada a tres años, considerando dichos servicios, se detalla en el siguiente cuadro. Véanse las figuras 24 y 25 en anexo.

Plan de operaciones

5.1 Estandarización y Determinación de la Oferta

Green&Go ofrece cuatro categorías de productos, previamente detallados. Cada una incluye cuatro recetas: dos destinadas a desayunos o meriendas, y dos pensadas para almuerzos o cenas. Además, elaboramos en la planta cuatro variedades de bebidas *detox*, preparadas con productos frescos y naturales.

Para consultar el rendimiento, peso y costos correspondientes a cada receta, véase el archivo Excel “Implementación, cronograma y plan económico financiero.xlsx”.

5.2 Análisis de carga de trabajo y capacidad productiva

Capacidad de Diseño (CD) = Producción máxima por hora × Horas de operación por día

$$= 13,596 \text{ Kg/h} \times 15\text{h/d} = 203,938 \text{ Kg/d}$$

Capacidad Efectiva (CE) = CD × Factor de eficiencia

$$= 203,938 \text{ Kg/d} \times 0,9 = 183,544 \text{ Kg/d}$$

Capacidad Real (CR) = CE × Tasa de utilización

$$= 183,544 \text{ Kg/d} \times 0,85 = 156,0128 \text{ Kg/d}$$

Para más detalle sobre el cálculo de la capacidad de Diseño, véase la Figura 26 y el archivo Excel “Implementación, cronograma y plan económico financiero.xlsx”.

5.3 Dotación de empleados

Organigrama y descripción de roles

Cada puesto de trabajo cumple un rol específico dentro del proceso productivo, administrativo y de gestión, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos estratégicos de la organización.

A continuación, se describen las principales funciones y responsabilidades de los distintos cargos que integran la empresa.

El organigrama de *Green&Go* se presenta en la Figura 27 , donde se visualiza la jerarquía interna.

CEOs: Definen y toman las decisiones estratégicas a corto y largo plazo que determinan la conducción del negocio y establecen los objetivos generales. Asimismo, determina la misión, visión y valores de la empresa. Son también responsables de la gestión financiera, económica, comercial y de marketing, asegurando el correcto funcionamiento y crecimiento de la empresa.

Jefe de planta: Es el responsable de la supervisión general de todas las áreas operativas de la planta: producción, empaque e inventario. Se encarga de la planificación y el control de la producción, coordinando los turnos y la distribución de tareas del personal. Además, garantiza el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, incluyendo las BPM y el sistema HACCP. Por último, informa periódicamente a la gerencia sobre el desempeño productivo y las necesidades operativas de la planta.

Jefe de cocina: Tiene a su cargo la planificación y supervisión culinaria dentro de la planta. Gestiona al equipo de cocina y controla el estado de la materia prima, así como el inventario de insumos culinarios, informando al jefe de planta y realizando las compras necesarias.

También se ocupa del desarrollo de nuevos productos, elaborando menús y recetas, y es responsable de la capacitación y desarrollo técnico del personal de cocina.

Cocinero: Se encarga de la preparación y cocción de los alimentos siguiendo las recetas establecidas. Colabora con el jefe de cocina en el desarrollo de productos y en el control de materias primas e insumos culinarios. Supervisa a los ayudantes de cocina y mantiene la limpieza y el orden de su estación de trabajo.

Ayudante de cocina: Brinda apoyo en la preparación y cocción de los alimentos. Se ocupa de la organización y almacenamiento de insumos, así como de la limpieza y mantenimiento de su área de trabajo. También realiza el lavado de utensilios y equipos utilizados durante la jornada laboral.

Empaquetador: Es responsable del envasado y sellado de los productos, asegurando el cumplimiento de las normas de higiene y calidad. También realiza el etiquetado correspondiente, incluyendo información de fecha, lote y contenido. Efectúa controles

de calidad finales durante el envasado y mantiene la limpieza y organización de su estación de trabajo.

Encargado de depósito inventario: Se encarga de la recepción y control de materias primas, así como de su correcta organización y almacenamiento. Supervisa el inventario y gestiona la carga de camiones, coordinando con las áreas de producción y empaque para garantizar un flujo eficiente de materiales y productos.

Chofer: es quien realiza la distribución de los meal kits desde el centro de producción hasta los domicilios de los clientes. Dicho envío se realiza en la provincia de Buenos Aires y Capital Autónoma de Buenos Aires.

RRHH: Gestiona al personal de la empresa, abarcando procesos de contratación y capacitación. Controla la asistencia y el ausentismo, y supervisa la liquidación de sueldos. Además, cumple un rol fundamental como nexo entre los empleados y la gerencia, transmitiendo tanto las inquietudes como los reconocimientos del equipo.

Áreas del personal y turnos de trabajo

El horario laboral de la planta se organiza en dos turnos de trabajo:

- Turno mañana, de 8:00 a 16:00 hs, y
- Turno tarde, de 16:00 a 23:00 hs.

En el turno de la mañana, se desempeñan el jefe de planta, uno de los jefes de cocina, un cocinero, un empaquetador, un cocinero, dos ayudantes de cocina y el encargado de depósito e inventario.

En el turno tarde se incorpora el segundo jefe de cocina, junto con el cocinero y los ayudantes de cocina restantes, completando así la dotación necesaria para continuar la producción y el envasado.

Esta distribución permite mantener la continuidad operativa de la planta, garantizando la supervisión técnica en ambos turnos y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las tablas que detallan la cantidad de personal por área y turno, junto con el esquema horario quincenal, se encuentran en las Figuras 28, 29 y 30 respectivamente.

5.4 POE: Reclutamiento y Onboarding

Las POE detalladas se encuentran en el anexo 31.

5.5 Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Paramentos e Instalaciones

El presente plano y layout (véase figuras 32 y 33) se basan en una estrategia productiva orientada a la eficiencia operativa y a la inocuidad alimentaria, garantizando un flujo lineal y unidireccional desde la recepción de materias primas hasta el despacho del producto terminado.

Flujo de insumos

El proceso comienza en la zona de carga y descarga, que se comunica directamente con el área de almacenamiento. Los proveedores descargan los insumos en el sector de recepción de mercadería, y el encargado de depósito e inventario los recibe y clasifica sin interferir con la circulación del personal. Desde allí, se transportan a la zona de almacenamiento y los productos destinados a la producción diaria se trasladan a dicho sector, específicamente a las heladeras bajo mesada y a los pequeños estantes destinados al almacenamiento de secos. Posteriormente, en este espacio se realizan las tareas de mise en place y envasado. Para más detalle véase la figura 34.

Flujo de personal

El personal ingresa al centro de producción por una puerta auxiliar. Los empleados administrativos se dirigen directamente a la oficina, mientras que los operativos se encaminan al vestuario para acondicionarse antes de iniciar sus tareas. Desde allí, pasan directamente a la estación de lavado para higienizarse las manos y luego se dirigen a su zona de trabajo correspondiente. Para más detalle, véase la figura 34.

Flujo de residuos:

La zona de producción posee pequeños tachos ubicados en las estaciones de corte, mise en place y envasado, donde se realiza la separación de residuos en origen (orgánicos, reciclables y basura).

Al finalizar el turno laboral, los residuos recolectados se trasladan al sector de residuos, y se depositan en un contenedor correspondiente. Al cierre de la jornada, los desechos

se retiran del centro de producción para su disposición final. Para más detalle, véase la figura 35.

Flujo de despacho:

El empaquetador deposita las bolsas terminadas en la heladera del área de producción. Posteriormente, arma los kits y una vez finalizado el turno, se trasladan a la cámara frigorífica indicada en la figura 35 o a los racks de almacenamiento conforme corresponda. En el momento del despacho, se entregan al distribuidor asignado.

El diseño desarrollado separa las áreas de alto riesgo de contaminación, como baños, zona de limpieza, o residuos, del lugar de producción. Esta organización cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y requisitos de inocuidad establecidos por la normativa alimentaria vigente.

Para ver el listado valorizado de toda la infraestructura véanse desde la figura 36 hasta la figura 125.

5.6 POES/POE: Recepción de alimentos, Limpieza de áreas, Gestión de residuos y Servicio al cliente.

En la recepción de alimentos, los controles varían según el tipo de producto. En el caso de los alimentos secos, la prioridad está en revisar que los envases lleguen íntegros, sin humedad, infestaciones, ni daños, ya que no requieren frío pero sí deben conservarse en lugares secos, ventilados y protegidos de plagas. En el caso de las carnes, se controla la documentación de faena y habilitación del frigorífico, además de la frescura, color y olor del producto. Su transporte y almacenamiento deben mantenerse en frío estricto, entre 0 °C y 2 °C para carnes refrigeradas, o congeladas a -18 °C, rechazando cualquier carne con mal olor, textura viscosa o exceso de líquido.

Los lácteos requieren especial cuidado en la cadena de frío: leche, yogures y quesos frescos deben mantenerse entre 2 °C y 6 °C. Se revisa que los envases estén cerrados, sin pérdidas ni abombamientos, y se rechaza cualquier producto con signos de corte o separación de fases.

Por último, las hortalizas y frutas se evalúan principalmente en su estado de frescura: deben estar firmes, sin podredumbre, manchas ni plagas. Su transporte se realiza en cajones limpios y, dependiendo del producto, pueden conservarse a temperatura

ambiente ventilada o bajo refrigeración (4 °C a 6 °C) en el caso de verduras de hoja o frutas delicadas.

Para ver las POEs véase el anexo 126.

5.7 Proveedores Críticos:

Nuestros proveedores críticos son únicamente aquellos irremplazables para el abastecimiento y la calidad del servicio, es decir, sin los cuales no sería posible ofrecer el producto final al cliente. Estos proveedores constituyen un eslabón esencial en nuestra cadena de valor y, por lo tanto, deben ser Responsables Inscriptos (RI) y contar con certificaciones y normas de calidad documentadas, tales como BPM, POES/SSOP, HACCP u otras equivalentes que garanticen la inocuidad alimentaria y la trazabilidad de los insumos. Su selección responde a la necesidad de asegurar ingredientes frescos, seguros y alineados a nuestros estándares de calidad y sustentabilidad, garantizando la confianza de nuestros consumidores.

Carnes: Frigorífico Marilu Damiano S.R.L.

Frigorífico Marilú Damiano es una empresa que cuenta con una planta moderna equipada con cámaras frigoríficas, salas de corte, envasado al vacío, túnel de congelado y otros sectores especializados. Está adherida al programa “Buenos Aires Produce Más Limpio”, lo que implica un control riguroso de higiene, salubridad, gestión de residuos y aprovechamiento de recursos. Además, obtuvo la certificación bajo la norma ISO 14001 en 2013, garantizando su compromiso con la gestión ambiental. Las carnes se entregan en cortes anatómicos, individualmente envasadas al vacío y en cajas de aprox. 20 kg, asegurando trazabilidad y calidad de embalaje. FDM se alinea con los valores de sustentabilidad y transparencia que queremos transmitir en Green&Go. Los días de entrega son los lunes y jueves, con un costo de envío variable.

Pescados y Mariscos: Berardi S.A.

Proveedor con amplia trayectoria en productos de mar. Sus envíos frecuentes y sin costo (lunes, jueves y viernes) garantizan frescura y logística confiable. Además, su enfoque en la pesca responsable refuerza nuestro compromiso con la sustentabilidad.

Frutas, Verduras y Huevos: Estoy Verde y La Bella Palta SRL

Estoy Verde es un distribuidor de productos frescos que trabaja con productores locales. Sus envíos gratuitos y regulares a Tigre (lunes, martes y jueves) aseguran disponibilidad constante, reduciendo intermediarios y favoreciendo un consumo más consciente. Su propuesta se alinea con nuestro valor de transparencia y cercanía con el origen de los alimentos.

Por otro lado, La Bella Palta SRL es una distribuidora mayorista especializada en la comercialización de productos frescos como frutas, verduras, congelados y huevos, entre otros. La empresa se caracteriza por su enfoque en la excelencia y adaptación de sus servicios a las necesidades específicas de cada cliente. Además, La Bella Palta SRL coordina las entregas de manera personalizada, garantizando así la comodidad y satisfacción de sus clientes.

Proveedores de productos naturales: Distribuidora Lunic

Ofrece alimentos naturales, saludables y funcionales. Su propuesta suma valor al diversificar la oferta con productos que acompañan hábitos equilibrados. Los pedidos requieren 2 días de anticipación y cuentan con envío a costo fijo (\$12.000).

Lácteos y Fiambres: La Mansa

ECO Mansa es una industria láctea dedicada a la producción de quesos como mozzarella, quesos duros, cremoso y ricota, además de otros derivados. Se destaca no solo por la calidad de sus productos, sino también por el fuerte compromiso ambiental que guía sus operaciones. Uno de los principales desafíos de la industria láctea es el tratamiento de aguas residuales, las cuales presentan altos niveles de contaminación orgánica (DBO y DQO), grasas, nitrógeno y fósforo. En este sentido, ECO Mansa implementa un proyecto innovador de depuración mediante biorreactores naturales, utilizando plantas acuáticas como Lemna Gibba y Azolla Caroliniana para limpiar hasta 2,5 millones de litros de agua en un ciclo de apenas 24 horas. Este proceso no solo reduce significativamente los índices de contaminación, sino que también genera un valor agregado: la producción de proteínas vegetales de alta calidad y otros insumos que pueden ser utilizados como alimento animal, fertilizante o incluso materia prima en la industria. De esta manera, ECO Mansa contribuye a disminuir el impacto ambiental de la producción láctea, reutilizar recursos que antes eran desechados y promover la economía circular, alineando la producción de alimentos con prácticas responsables y sostenibles.

Con un mínimo de compra de \$80.000, los envíos a Tigre son gratuitos. Los días de despacho son lunes y viernes, garantizando frescura y abastecimiento continuo.

Bolsas gofradas para envasado al vacío: ABC Empaques

Rollos de bolsas gofradas para envasado al vacío BPA FREE de las medidas 28 cm x 5 cm y 22 cm x 5 cm con 75 micrones de espesor. Fabricadas con materiales seguros de alta calidad, aptos para el contacto con alimentos. Son aptos para freezer, microondas y cocción, y compatibles con envasadoras al vacío genéricas, garantizando el aislamiento del aire y la humedad. Esta característica evita quemaduras por congelación y prolonga la conservación de los alimentos.

ABC Empaques es esencial para nuestra producción, ya que todos los alimentos que están dentro del kit son envasados al vacío. Los pedidos se entregan gratis dentro de 2 días hábiles desde su realización.

Cajas de cartón personalizadas:

Embaser Packaging es una empresa especializada en la producción de cajas de cartón personalizadas con correas. Este producto permite elegir el material entre cartón blanco o cartón marrón reciclable. Es 100% personalizable con la marca del cliente e incluye impresión de 1 a 3 colores. Las cajas están diseñadas para ser prácticas, resistentes y funcionales, aportando visibilidad extra a la marca. El tiempo de entrega debe coordinarse con el proveedor según disponibilidad y planificación de producción.

Plan de implementación y cronograma

6.1 Resumen explicativo de tiempos

El desarrollo del proyecto se organiza en tres fases principales: pre apertura, lanzamiento y primeros meses de operación, que se extienden a lo largo de 52 semanas, equivalentes a un año calendario.

La fase de pre apertura abarca desde la semana 1 hasta la 40 e incluye todas las tareas de planificación, gestión y puesta en marcha del emprendimiento. Durante este período se realiza la búsqueda y adecuación del centro de producción, las habilitaciones necesarias para comenzar la producción, la selección y contratación del personal, la compra de equipamiento y mobiliario, la gestión de proveedores y licencias, el diseño de la identidad de marca, y la implementación de los sistemas digitales y logísticos. Esta etapa concluye con la preparación de las estrategias de comunicación y marketing que acompañarán el lanzamiento.

La fase de lanzamiento se desarrolla entre las semanas 41 y 45. Comprende la ejecución de la campaña publicitaria con influencers, acciones promocionales y la organización del día de apertura. Es una etapa de alta intensidad en la que se coordinan los equipos de producción, ventas, logística y atención al cliente para asegurar una apertura exitosa y sin contratiempos.

Finalmente, los primeros meses de operación, van desde la semana 46 hasta la 52, se centran en el análisis, la evaluación y optimización del desempeño general. En este período se analizan las ventas y la satisfacción del cliente, se revisan los tiempos y rutas de entrega, y se lleva a cabo la evaluación del personal y de los procesos internos. Estas acciones permiten realizar ajustes, consolidar el modelo operativo y garantizar la sostenibilidad del negocio a mediano plazo.

6.2 Gráfico de Gantt

El gráfico completo se visualiza en el archivo Excel “Implementación, cronograma y plan económico financiero.xlsx”.

Plan económico financiero

Para el desglose de esta pestaña véase los anexos correspondientes al plan de implementación, cronograma y plan económico financiero, incluidos al final del presente documento.

Conclusiones y recomendaciones

A lo largo del Trabajo Integrador Final logramos integrar los distintos ejes de análisis (estratégico, operativo, económico y social) para evaluar de manera integral la viabilidad de *Green&Go*. Los resultados obtenidos nos permiten reafirmar la factibilidad global del proyecto, y al mismo tiempo, reconocer los desafíos que deberemos afrontar para garantizar su sostenibilidad en el tiempo.

En primer lugar, los estudios de mercado y el análisis de tendencias confirmaron una demanda creciente por opciones gastronómicas saludables, prácticas y responsables con el ambiente. Dicho contexto favorece la inserción del proyecto como una propuesta innovadora, alineada con un público que prioriza la alimentación consciente y la eficiencia en su vida cotidiana. Nuestra misión y valores, basados en la transparencia, la responsabilidad y la sustentabilidad, reafirman la identidad de marca dentro de un mercado en expansión.

Desde el punto de vista operativo y normativo, la instalación del centro de producción en el Parque Industrial de Tigre se presenta como una decisión estratégica, debido a sus beneficios fiscales, la infraestructura disponible y las políticas ambientales locales. La planificación de los procesos bajo estándares de calidad (BPM, HACCP, RNE y RNPA) garantiza el cumplimiento de la normativa vigente y asegura una operación confiable, eficiente y segura.

En el plano económico-financiero, las proyecciones elaboradas indican que el modelo puede alcanzar niveles de rentabilidad atractivos y sostenibles, siempre que se mantenga una gestión prudente de los recursos, un control riguroso de los costos y una estrategia comercial coherente. Sin embargo, reconocemos que factores externos como la inflación, la volatilidad del tipo de cambio y las variaciones en los costos de los insumos representan riesgos estructurales que requerirán monitoreo constante y planes de contingencia.

Entre los principales desafíos identificados, destacamos la necesidad de fortalecer el posicionamiento y la notoriedad de marca, mejorar la eficiencia logística en la distribución de kits y sostener la consistencia entre la propuesta sustentable y las prácticas reales de producción. Asimismo, entendemos que la fidelización de clientes

dependerá de nuestra capacidad para ofrecer experiencias auténticas, generar confianza y mantener una comunicación transparente y cercana.

Con la intención de seguir creciendo y consolidar nuestra propuesta, desarrollamos el siguiente plan de acción:

Corto plazo

- Iniciar la producción regular y venta directa en CABA y GBA, priorizando la eficiencia del flujo de pedidos y entregas.
- Evaluar el rendimiento y la aceptación de los kits mediante el análisis sistemático de las encuestas de satisfacción realizadas por los clientes al momento de la compra. La información obtenida permitirá identificar oportunidades de mejora en recetas, porciones, presentación y experiencia general, ajustando la oferta de manera ágil según las preferencias reales del consumidor.

Mediano plazo (48 meses)

- Incorporar un sistema digital de seguimiento de pedidos e inventarios para mejorar la trazabilidad y la planificación de compras.
- Diseñar e implementar una función interactiva en la página web que permita al usuario ingresar los ingredientes disponibles en su casa y recibir propuestas de recetas posibles con ellos. Se realizará sin sugerir la compra de productos adicionales, fomentando el aprovechamiento de recursos y la reducción del desperdicio alimentario.
- Expandir la cobertura hacia nuevas provincias mediante puntos de distribución regionales.

Largo plazo (72 meses)

- Evaluar la apertura de una segunda planta o cocina satélite según la evolución de la demanda.
- Implementar la categoría “Libre de gluten” mediante la creación de un espacio exclusivo (ya sea dentro de un nuevo centro de producción o en un área independiente del actual) equipado con la maquinaria, infraestructura y

protocolos sanitarios necesarios para cumplir con los estándares de inocuidad y evitar la contaminación cruzada.

Finalmente, comprendemos que este proyecto no constituye un punto de llegada, sino el inicio de un proceso de aprendizaje y mejora continua. Los análisis realizados nos brindan bases sólidas, pero el verdadero desafío estará en nuestra capacidad de adaptarnos, innovar y sostener en el tiempo los valores que dieron origen a *Green&Go*. Con compromiso, trabajo en equipo y una visión responsable del crecimiento, confiamos en que podremos transformar esta propuesta en un emprendimiento con impacto positivo, tanto para las personas como para el entorno.

Anexos

**ZONA I2
ÁREA INDUSTRIAL**

CARACTERÍSTICA EDILICIA		Edificación continua.
USOS	DOMINANTE	Industrial.
	COMPLEMENTARIO	Vivienda unifamiliar y Según Planilla General de Usos.
SUBDIVISIÓN (Lote mínimo)	FRENTE	12 m.
	FONDO	25 m.
	SUPERFICIE	300 m ²
INDICADORES URBANÍSTICOS	F.O.S.	0.60
	F.O.T.	1,20
	DENSIDAD NETA	120 hab/Ha.
RETIROS de Código	FRENTE	6.00 m.
	FONDO	(L - 15) / 2
	LATERAL	-
ALTURA		-
NÚMERO DE VIVIENDAS POR LOTE		Una vivienda cada 300 m ² .
ESTACIONAMIENTO		USO DOMINANTE: • Un módulo de carga (40 m ²). COMPLEMENTARIOS: • Residencial: 15 m ² cubierto o descubierto. • Otros usos: según Código.
CONDICIONES AMBIENTALES (sobre el nivel medio)		POLUCIÓN: polvo 4g/m ² /10 días HUMO: 0-0 Escala Ringelmann RADIACIÓN: albedo 20% RUIDO: 30 decibeles
CERCOS		Sobre línea municipal: altura máxima 2,00m., preferentemente de carácter vivo.
VEREDAS		Ancho mínimo 1,50 m.
CARACTERÍSTICAS		
<p>II.1. Sobre rutas, avenidas y accesos principales, las fachadas deberán ser tratadas arquitectónicamente.</p> <p>II.2. Las áreas libres perimetrales deberán ser forestadas, constando en planos municipales aprobados la cantidad e identificación de las especies.</p> <p>II.3. Cuando no se pueda cumplir la totalidad del F.O.S., la construcción podrá invadir el retiro de fondo hasta 4,00 m.</p>		

Figura 1 - Zonificación

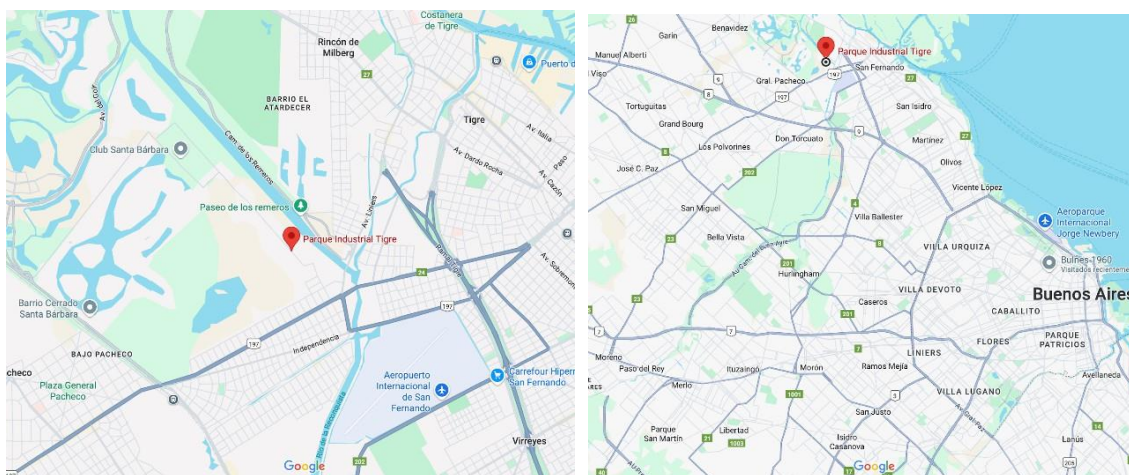


Figura 2 - Ubicación del centro de producción y accesos estratégicos a CABA y GBA

Anexo 3 – Requisitos Legales y Técnicos

Documentación legal requerida

Para iniciar el trámite, el solicitante debe presentar:

- Documento Nacional de Identidad o, en caso de personas jurídicas, el contrato social o estatuto con el poder que acredite la representación legal.
- Constancia de CUIT.
- Impuesto ABL

Documentación técnica del establecimiento

La ordenanza establece la obligatoriedad de entregar documentación técnica que detalle las características de la planta y el proceso productivo, incluyendo:

- Plano de obra aprobado por la Dirección de Obras Particulares.
- Croquis de ubicación de máquinas y descripción del proceso de producción.
- Simulación y clasificación de la categoría industrial del Portal Integrado del Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires.
- Antecedentes del establecimiento.
- Detalle del rubro industrial, materias primas utilizadas y productos obtenidos.
- Listado de maquinaria, indicando cantidad, potencia de motores eléctricos y potencia total instalada (HP).

Aspectos constructivos y urbanísticos

Se deben adjuntar:

- Plano de la zona tamaño hoja oficio indicando la ubicación de la planta.
- Factibilidad de provisión e información sobre los consumos estimados de agua, energía eléctrica y gas.
- Superficie del terreno, discriminando metros cubiertos en planta baja, planta alta y totales.
- Consumos estimados de agua, energía eléctrica y gas.
- Plano preliminar de la obra civil y fecha de inicio de producción.

Anexo 4 - RNE

Documentación requerida

Documentos legales y administrativos:

- Estatuto o Contrato social de la persona jurídica
- Comprobante de inscripción ante la Dirección General de Aduanas (DGA) que acredita registro en el sistema aduanero de AFIP
- Constancia de habilitación municipal
- Plano esquemático del Establecimiento
- Título de propiedad o contrato de locación con firmas certificadas por escribano público
- Certificados fiscales: último pago de Ingresos Brutos y de aportes jubilatorios.
- Poder notarial autenticado por escribano, si el trámite es realizado por un apoderado
- Pago de arancel según tarifaria vigente, obligatorio para iniciar el trámite

Documentación técnica y sanitaria:

- Memoria descriptiva: detalla los aspectos operativos del establecimiento (recepción, almacenamiento, elaboración, despacho) firmada por titular, apoderado y Director Técnico
- Certificado de limpieza de tanque de agua: acredita la limpieza y desinfección del tanque de agua potable.
- Certificado de control de plagas: constancia de que se han implementado medidas activas para prevenir plagas y cumplir con la normativa sanitaria.
- Documentación del Director Técnico: DNI, título universitario habilitante, incumbencias del título, plan de estudio vigente al año de egreso el profesional, y certificaciones adicionales.

Anexo 5 - RNPA

Documentación necesaria

- Certificado de RNE

- Certificación de origen: constancia emitida por la autoridad sanitaria competente que acredite la aptitud del producto para consumo humano.
- Folleto: toda impresión que acompaña al rótulo del alimento, en cualquier diagramación o diseño, interno o externo al envase de comercialización.
- Especificaciones técnicas: documento que detalle el perfil nutricional, especificaciones de contaminantes, origen y concentración de ingredientes (particularmente los grasos de origen vegetal, animal o mixto), y la declaración de alérgenos.
- Técnicas de elaboración: monografía del proceso de producción. Indicando cada etapa de la elaboración.
- Proyecto de rótulo: diseño del envase con toda la información obligatoria según el CAA (denominación de venta, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, lote, información nutricional, entre otros.)

Anexo 6 - BPM

Presentación y cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Procedimientos de puntos de control (temperaturas, tiempos, presión, etc.
- POES: procedimientos operativos de saneamiento o plande saneamiento de maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones
- Calibración de equipos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos, con cronograma de tareas
- Capacitación del personal en BPM
- Evaluación anual del sistema de inocuidad mediante auditorías internas y/o externas

Habilitación/Trámite	Organismo	Costo Aproximado
Habilitación municipal	Municipio de Tigre	\$460.000
Sellados, Libro de Inspecciones y Certificado de Habilitación	Municipio de Tigre	\$70.000
RNE	INAL	\$424.950 + \$581.100
RNPA	INAL	\$303.450
Certificado BPM	SENASA	\$444.600
Registro establecimientos lácteos	SENASA y ANMAT	\$94.370,93
Certificado Manipulación de Alimentos	ANMAT	Gratuito
Certificado HACCP	ANMAT	\$673.200
Permisos Transporte	SENASA	1 Unidad \$458,25
Informe de Impacto ambiental	ANMAT	Gratuito
Inscripción ARCA	ARCA	Gratuito
Inscripción ARBA	ARBA	Gratuito
Total aproximado		\$3.052.129,18

Figura 7 - Tabla resumen de costos de trámites según el organismo correspondiente

Anexo 8 - Análisis de la competencia

En el mercado donde se encuentra *Green&Go*, los principales competidores que deben considerarse son *PedidosYa*, *Rappi* y *Green Eat*.

PedidosYa Market, el supermercado digital de *PedidosYa*, es un competidor directo ya que realiza entregas en la misma ubicación, ofrece un producto similar y apunta a un público que busca rapidez y conveniencia al pedir comida a domicilio. Su propuesta de valor se centra en ofrecer una amplia variedad de productos, con entregas rápidas y promociones frecuentes. Sus precios dependen de la comisión que les cobra a los locales y del costo de envío para los usuarios. Sus principales canales de comunicación son la aplicación móvil, campañas en redes sociales y convenios como el Banco Ciudad. Entre sus fortalezas se destacan el reconocimiento de marca y la gran red de repartidores, aunque presenta debilidades en los tiempos de entrega y en la atención al cliente, especialmente cuando ocurren demoras o cancelaciones, ya que en muchos casos no ofrecen una solución efectiva.

Rappi es otro competidor directo, especialmente su categoría de “*Súper*”. Al igual que *PedidosYa*, opera en la misma zona, con un producto similar y dirigido al mismo público. Su propuesta de valor se basa en la rapidez y en la diversificación. Su esquema de precios incluye altas comisiones a los comercios y tarifas variables de envío para el usuario. Se comunica principalmente a través de su aplicación, campañas en redes y marketing con influencers. Sus fortalezas residen en la diversidad de servicios, su programa de suscripción *Rappi Pro*, el cual promete mayores descuentos y rapidez en las entregas; y su posicionamiento como delivery express. Como debilidades, se señalan los costos elevados para comercios y las quejas frecuentes de clientes por demoras, recargos o deficiencias en ciertas funciones de la plataforma, por ejemplo, la devolución de dinero en forma de créditos dentro de la aplicación en lugar de un reembolso directo.

A diferencia de los explicados anteriormente, *Green Eat* se presenta como un competidor indirecto. Ofrece productos de alimentación saludable listos para consumir, con locales físicos dentro de CABA y servicio de delivery. Su propuesta de valor está orientada a brindar comidas frescas, naturales y nutritivas, apuntando a un público urbano preocupado por el bienestar y la sustentabilidad. Sus precios son más elevados en comparación con cadenas de comida rápida, buscando posicionarse en un nivel

socioeconómico más elevado. Sus canales de comunicación incluyen su propia aplicación, redes sociales con fuerte presencia visual y alianzas con plataformas de delivery. Entre sus fortalezas se destacan el posicionamiento en el nicho de alimentación saludable y la rapidez del servicio. Como debilidad, sus precios limitan el acceso a un público masivo y su cobertura geográfica es menor que la de grandes aplicaciones de delivery. Además, existe una percepción errónea por parte de algunos consumidores que asocian la propuesta con comida rápida o con productos envasados, lo que evidencia falencias en la comunicación de la marca.



Figura 9 - Logotipo



Figura 10 - Submark



Figura 11 - Remeras



Figura 12 - Kit meals



Figura 13 - Identidad corporativa



Figura 14 - Sitio web



Figura 15 - Detalle del sitio web

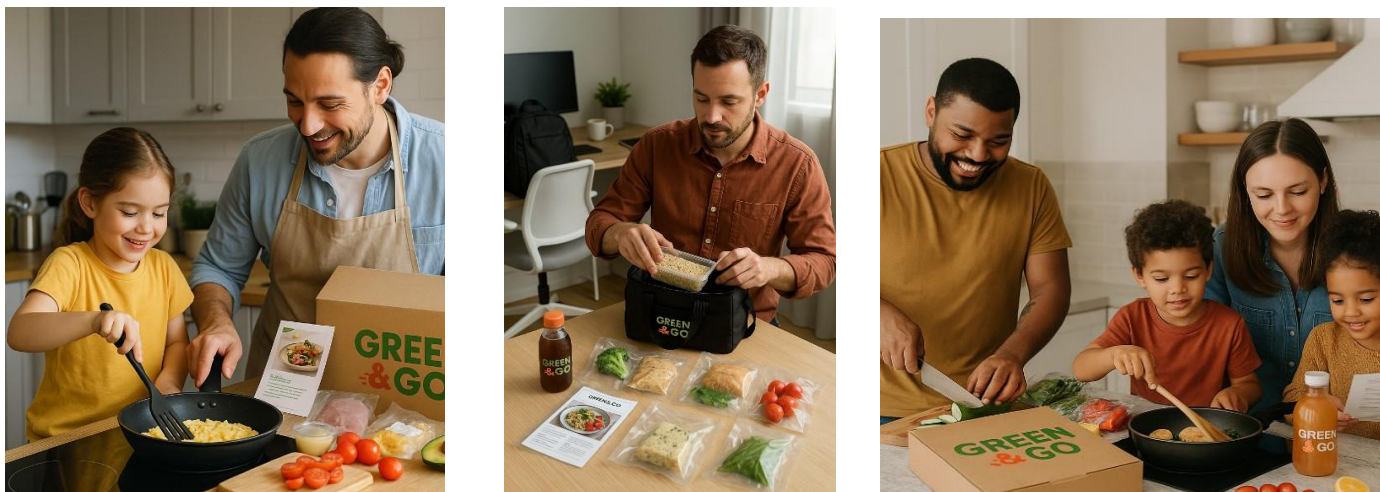



Figura 16 - Publicidad



BIFE DE CUADRIL CON VERDURAS GRILLADAS Y RISOTTO DE HONGOS

Risotto de hongos


1. En una cacerola colocar 180cc agua y llevar a hervor
2. Agregar el contenido de la bolsa del risotto y el arroz
3. Cocinar a fuego medio durante 18 minutos hasta obtener una textura cremosa.

Verduras grilladas

4. Calentar una plancha o sartén antiadherente con aceite.
5. Disponer las verduras y cocinar de ambos lados hasta que estén doradas, manteniendo textura firme.
6. Condimentar con sal, pimienta y hierbas a gusto al final de la cocción.

Bife

7. Calentar una plancha o sartén con aceite.
8. Salpimentar el bife de cuadril por ambos lados.
9. Cocinar a fuego medio-alto durante 4-5 minutos por lado, según el punto deseado.
10. Retirar y dejar reposar 2 minutos antes de servir para que los jugos se distribuyan.



Nutriente	Cantidad por porción	%VD*
Valor energético	= 560 kcal (2 345 kJ)	28
Carbohidratos , de los cuales:	33 g	11
- Azúcares totales	5 g	-
Proteínas	46 g	61
Grasas totales , de las cuales:	24 g	44
- Grasas saturadas	7,5 g	38
- Grasas trans	0 g	-
- Colesterol	115 mg	38
Fibra alimentaria	4,5 g	18
Sodio	330 mg	14
Calcio	160 mg	16
Hierro	4,5 mg	25

Figura 17 - Receta incluida en el kit, impresa en papel plantable



Figura 18 - Publicidad en parque



Figura 19 - Publicidad en Instagram



Figura 20 - Publicidad en puerto madero



Figura 21 - Botellas térmicas



Figura 22 - Recetario con stickers



Figura 23 - Lunchera y tupperes de vidrio

Diseño gráfico para redes (Opcional)

Impulsamos tu crecimiento digital

¡Seleccioná el plan adecuado para tu negocio!

	INICIAL	AVANZADO	PREMIUM	DIAMANTE
Creatividad + Copy	3	5	8	12
Posteos en el Muro	3	5	8	12
Diseño en JPG	1	2	4	6
Carrousel	1	2	2	3
Gif Animado	1	1	2	3
Storys*	3	5	6	9
Reels*	-	-	2	3
Grilla de contenidos	✓	✓	✓	✓
Calendarización	✓	✓	✓	✓
Imagen de perfil y portada	-	✓	✓	✓
Valor	\$295.000 + iva	\$345.000 + iva	\$490.000 + iva	\$625.000 + iva

- Las cantidades están expresadas de forma mensual, se requiere la contratación de un plan publicitario.
- Las stories y reels son adaptaciones visuales de los posteos.

WWW.SEONET.COM.AR

Propuesta Comercial

Impulsamos tu crecimiento digital

Servicio	Valor
Gestión profesional Meta Ads	\$390.000 (Gestión / Mes)
Inversión Publicitaria Meta Ads	A Definir

→ Condiciones Comerciales

- Presupuesto válido por 30 días, expresado en pesos Argentinos.
- El valor del honorario mínimo de SEOnet es de \$390.000 + iva mensuales, o el 20% de la inversión en pauta publicitaria.
- Cada interacción se abonará directamente a Meta mediante la inversión que decidan realizar en pauta publicitaria. En base a la temática y a los objetivos podemos sugerirte una inversión adecuada.
- El cliente debe contar con un diseñador gráfico propio, o contratar alguno de los paquetes de diseño que se detallan en la siguiente hoja.

	P. FINAL (C/IVA)	P. FINAL (S/IVA)	PF U\$S	PN U\$S
Gestión profesional Meta Ads	\$471,900.00	\$390,000.00	\$309.49	\$255.78
Inversión publicitaria Meta Ads	\$100,000.00	\$100,000.00	\$65.58	\$65.58
Diseño gráfico para redes – Plan Inicial	\$356,950.00	\$295,000.00	\$234.10	\$193.47
Total por mes	\$928,850.00	\$785,000.00	\$609.18	\$514.84

Figura 24 - Presupuesto de SEOnet

VALOR DÓLAR
1524.75

	P. FINAL (C/IVA)	P. FINAL (S/IVA)	PF U\$S	PN U\$S
Gestión profesional Meta Ads	\$471,900.00	\$390,000.00	\$309.49	\$255.78
Inversión publicitaria Meta Ads	\$100,000.00	\$100,000.00	\$65.58	\$65.58
Diseño gráfico para redes – Plan Inicial	\$356,950.00	\$295,000.00	\$234.10	\$193.47
TOTAL POR MES	\$928,850.00	\$785,000.00	\$609.18	\$514.84

AÑO	1	2	3
ENERO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
FEBRERO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
MARZO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
ABRIL	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
MAYO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
JUNIO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
JULIO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
AGOSTO	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
SEPTIEMBRE	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
OCTUBRE	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
NOVIEMBRE	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
DICIEMBRE	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00	\$ 928,850.00
TOTAL	\$ 11,146,200.00	\$ 11,146,200.00	\$ 11,146,200.00

TOTAL 3 AÑOS \$	\$ 33,438,600.00
TOTAL 3 AÑOS U\$S	\$21,930.55

Figura 25 - Presupuesto de SEOnet

	Porciones	Peso Neto Producido (Kg)	Tiempo de Producción (Min)
Tarta integral con ensalada	30	13,101	375
Bife con verduras y risotto	30	14,910	232
Yogurt Bowl	30	8,390	90
Pancakes	30	7,800	156
Huevos revueltos con pan de almendras	30	7,878	152
Musaka vegetal	30	13,170	240
Brownie con nueces	30	7,200	122
Merluza con ensalada	30	14,580	192
Omelette	30	6,750	172
Fideos de zucchini con salsa	30	13,410	220
Muffin	30	6,090	170
Salmón con puré de coliflor y brócoli salteado	30	13,680	295
Tacos	30	14,730	325
Pasta con salsa de champiñones	30	12,735	290
Waffles	30	8,040	153
Scons	30	8,250	241
Bebida naranja	30	9,165	65
Bebida verde	30	8,700	70
Bebida rosa	30	8,445	53
Limonada	30	10,200	45
Total		284,4271	3658

Producción diseño (Kg/h)	13,596
Producción diseño diaria	203,93

Figura 26 - Cálculo de capacidad productiva (Kg/h)

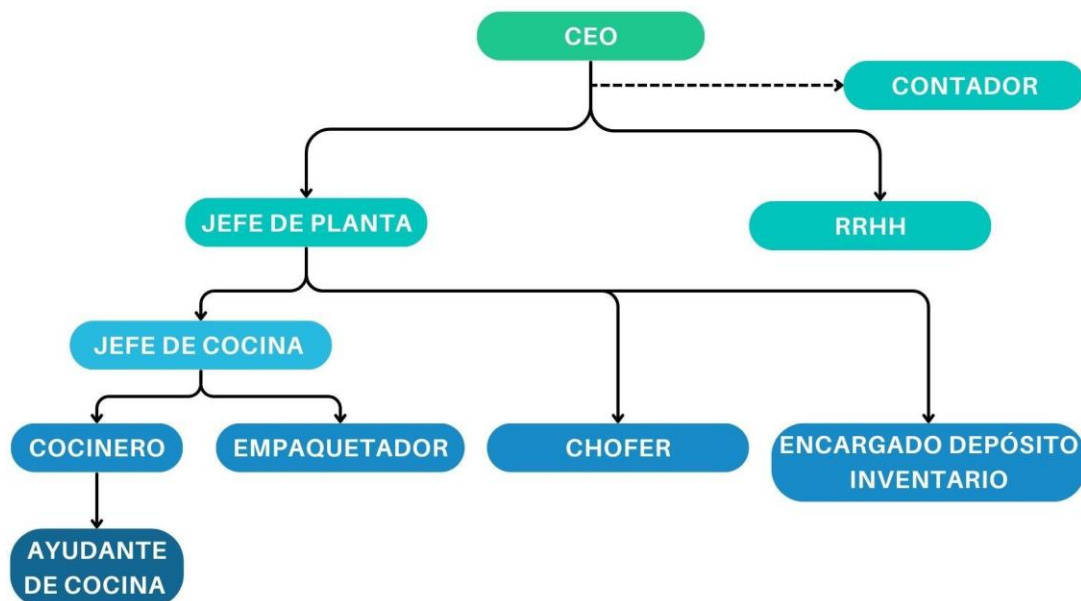


Figura 27 - Organigrama de Green&Go

Área	Cantidad de personas	Turno Mañana	Turno Tarde	Observaciones
Producción	6	Cocinero, ayudantes de cocina y empaquetador de 8 a 15 hs. Jefe de cocina 8 a 16 hs.	Cocinero, ayudantes de cocina y empaquetador de 16 a 23 hs. Jefe de cocina 15 hs. a 23 hs.	Los jefes de cocina deben encontrarse brevemente para informar al relevo sobre la producción del día y las tareas pertinentes
Envasado	2	9 a 16 hs.	16 a 23 hs.	El horario se mantiene coordinado con el de producción
Almacén	1	8 a 16 hs.	-	-
Control de calidad	1	8 a 16 hs.	15 hs. a 23 hs.	El jefe de planta trabaja en un solo turno, el cual va rotando semana a semana.

RRHH	1	8 a 16 hs.	-	-
------	---	------------	---	---

Figura 28 - Cantidad de personal por área y turno

Semana 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
8.00	Producción Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad	Producción Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad	Producción Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad	Producción Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad	Producción Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad	Limpieza profunda Inicio de recepción de mercadería Inicio de control de calidad
9.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
10.00	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Limpieza profunda Organización y almacenamiento de insumos
11.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
12.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
13.00	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
14.00	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza profunda Control de inventario
15.00	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho	Preparación de pedidos para producción y despacho

16.00	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina Cierre de recepción de mercadería Cierre de control de calidad
17.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
18.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
19.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
20.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
21.00	Producción + envasado Control de inventario	Producción + envasado Control de inventario	Producción + envasado Control de inventario	Producción + envasado Control de inventario	Producción + envasado Control de inventario	Producción + envasado Control de inventario
22.00	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
23.00	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general

Figura 29 - Esquema horario quincenal - Semana 1

Semana 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
8.00	Producción Inicio de recepción de mercadería	Producción Inicio de recepción de mercadería	Producción Inicio de recepción de mercadería	Producción Inicio de recepción de mercadería	Producción Inicio de recepción de mercadería	Producción Inicio de recepción de mercadería
9.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
10.00	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos	Producción + envasado Organización y almacenamiento de insumos
11.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
12.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado
13.00	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
14.00	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario	Limpieza general Control de inventario
15.00	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad	Envasado Preparación de pedidos para producción y despacho Inicio de control de calidad
16.00	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina	Producción + envasado Relevo de jefe de cocina

	Cierre de recepción de mercadería	Cierre de recepción de mercadería	Cierre de recepción de mercadería	Cierre de recepción de mercadería	Cierre de recepción de mercadería	Cierre de recepción de mercadería
17.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
18.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
19.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
20.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
21.00	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Producción + envasado	Limpieza profunda
	Control de inventario	Control de inventario	Control de inventario	Control de inventario	Control de inventario	Control de inventario
22.00	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
23.00	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza general	Limpieza profunda
	Cierre de control de calidad	Cierre de control de calidad	Cierre de control de calidad	Cierre de control de calidad	Cierre de control de calidad	Cierre de control de calidad

Figura 30 - Esquema horario quincenal - Semana 2

Anexo 31 – POE de Reclutamiento y Onboarding

AREA: Recursos Humanos – Planta de Operaciones					POE N° 5
Reclutamiento y Selección del Personal de Planta de Operaciones					
OBJETIVO					
Establecer un procedimiento ordenado, transparente y eficiente para incorporar colaboradores que compartan los valores de Green&Go, asegurando que cada puesto sea cubierto por personas con las competencias técnicas y actitudinales necesarias.					
RESPONSABLES			PROCESOS VINCULADOS		
RRHH, Jefe de planta, Encargado de producción y Servicio médico			ANTES: Detección de necesidad de personal		
			DESPUÉS: Onboarding		
HERRAMIENTAS DE CONTROL					
PASO N°	ETAPA	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	DOCUMENTACIÓN	TIEMPO (DIAS HABILES)
1	Detección de necesidad de personal	El Jefe de Planta informa a RRHH la necesidad de cubrir un puesto operativo (producción, mise en place, envasado, limpieza, etc.), especificando motivos (crecimiento, rotación, reemplazo) y perfil requerido (competencias técnicas, horarios, tipo de contrato).	Jefe de Planta / RRHH	Solicitud de incorporación	1
2	Definición del perfil y planificación del reclutamiento	RRHH define el perfil del puesto según competencias requeridas: responsabilidad, trabajo en equipo, orden, conocimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y manipulación segura de alimentos. Se determina la fuente de búsqueda: Interna: promociones o traslados dentro del equipo. Externa: publicaciones en portales de empleo (Zonajobs, Bumeran), redes sociales (Instagram y LinkedIn) o convenios con institutos gastronómicos (UADE, IAG)	RRHH	Descripción del puesto/ plan de búsqueda	1
3	Publicación y recepción de candidaturas	Se publica la búsqueda. RRHH recibe y organiza los CVs en base al perfil solicitado.	RRHH	Base de datos de candidatos / CVs	3-5
4	Preselección y citación	Se filtran los CVs según experiencia en cocina, producción o manipulación de alimentos. Los candidatos preseleccionados son citados a entrevista.	RRHH	Listado de preseleccionados	1

5	Entrevista con RRHH	Se realiza una entrevista inicial enfocada en competencias actitudinales: responsabilidad, compromiso, trabajo bajo normas de higiene y seguridad, puntualidad y adaptación a rutinas de producción.	RRHH	Guía de entrevista mixta y por competencias / Ficha de evaluación	1
6	Evaluación técnica en planta	Los candidatos que superan la primera instancia participan de una jornada práctica supervisada en el centro de producción, donde se evalúan habilidades culinarias, manipulación de alimentos, organización del puesto y rendimiento bajo presión.	Jefe de Planta / Encargado de Producción	Ficha de observación técnica	1-2
7	Formación de terna y entrevista con la línea	RRHH presenta una terna de los mejores candidatos al Jefe de Planta, quien realiza la entrevista final para determinar el ajuste técnico y actitudinal al equipo.	RRHH / Jefe de Planta	Informe de terna	1
8	Propuesta defi y feedback	Se selecciona al candidato más adecuado. RRHH comunica la propuesta definitiva con condiciones laborales (horarios, salario, contrato) y solicita documentación.	RRHH	Carta oferta / Documentación personal	1
9	Exámenes preocupacionales	El candidato realiza el examen médico obligatorio para verificar su aptitud para el puesto y cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad alimentaria.	Servicio médico / RRHH	Apto médico laboral	2-3
10	Inducción-Onboarding	*VER POE N°6 DE INDUCCIÓN DEL PERSONAL*	Jefe de Planta / RRHH	Plan de inducción / Manual de BPM	1-2
11	Seguimiento y evaluación inicial	A los 15 y 30 días de ingreso, RRHH y el Jefe de Planta realizan un seguimiento del desempeño y adaptación del colaborador al entorno productivo. Se define su continuidad.	RRHH / Jefe de Planta	Informe de seguimiento / Evaluación de desempeño	1/2 DIA CADA INSTANCIA
TIEMPO TOTAL					12-17

AREA: Recursos Humanos – Planta de Operaciones		POE N° 6
Plan de Onboarding – Planta de Operaciones		
REVISIÓN: Este procedimiento será revisado anualmente por el área de RRHH y el Jefe de Producción para garantizar su vigencia y mejora continua.		
OBJETIVO	ALCANCE	
Estandarizar el proceso de incorporación e inducción del personal operativo en la planta de producción de Green&Go, asegurando su integración efectiva al equipo, la comprensión de los valores de la marca, las normas de seguridad alimentaria y las tareas específicas de su puesto.	Aplica a todos los nuevos empleados que ingresen al centro de producción de Green&Go, incluyendo cocineros, ayudantes de cocina, empaquetadores y personal de limpieza.	
RESPONSABLES	PROCESOS VINCULADOS	

Departamento de RRHH, Jefe de Producción, Supervisor	ANTES: Proceso de reclutamiento y selección
	DESPUES: Seguimiento y evaluación

HERRAMIENTAS DE CONTROL

Formulario de Asistencia a Inducción, Cuestionario de Verificación de Onboarding, Informe de Evaluación Final del Supervisor, Firma de conformidad del empleado.

PASO N°	ETAPA	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	DOCUMENTACIÓN	TIEMPO (DIAS HABLES)
1	Pre-ingreso	Entrega de Kit de Ingreso que incluye: Historia y valores de Green&Go Estructura organizacional Políticas internas, horarios y normas de conducta Información sobre beneficios, uniformes y normas de seguridad e higiene Descripción general del proceso de producción	RRHH	Manual de Inducción	1/2
2	Inducción general	Presentación institucional: Misión, visión y cultura organizacional. Principios de sostenibilidad y seguridad alimentaria. Políticas de calidad y buenas prácticas de manufactura (BPM). Recorrido por las instalaciones del centro de producción. Entrega de uniforme, EPP (elementos de protección personal) y credencial.	RRHH	Credencial	1
3	Inducción al puesto	Presentación del equipo de trabajo. Descripción detallada de funciones y responsabilidades. Capacitación práctica en procedimientos de cocina, manipulación de alimentos y control de stock. Revisión de normas específicas de seguridad e higiene del área. Asignación de tutor o compañero de apoyo durante la primera semana.	Jefe de Producción y Supervisor		3-5
4	Seguimiento del proceso de inducción	En esta instancia se evalúan: Nivel de adaptación y comprensión de las tareas. Cumplimiento de normas de seguridad y procedimientos. Dificultades o sugerencias del nuevo colaborador.	Jefe de Producción y Supervisor		1/2

5	Evaluación final	Informe de Evaluación de Inducción, donde se registra: Desempeño operativo. Nivel de integración al equipo. Cumplimiento de normas. Recomendaciones para capacitación adicional.	Supervisor		1/2
DIAS TOTALES					5-7

AREA: Recursos Humanos – Planta de Operaciones					POE N° 6
Programa de Entrenamiento Periódico del Personal de Planta de Operaciones					
OBJETIVO					
Establecer un procedimiento sistemático y continuo de capacitación destinado a mantener actualizado al personal operativo de Green&Go, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y fortaleciendo las competencias técnicas y actitudinales necesarias para un desempeño eficiente y seguro.					
RESPONSABLES			PROCESOS VINCULADOS		
RRHH, Jefe de planta, Encargado de producción y Servicio médico			ANTES: Incorporación del personal (Onboarding)		
			DESPUÉS: Evaluación de desempeño y mejora continua		
HERRAMIENTAS DE CONTROL					
PASO N°	ETAPA	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	DOCUMENTACIÓN	TIEMPO (DIAS HABLES)
1	Detección de necesidades de capacitación	RRHH y el Jefe de Planta identifican las necesidades de entrenamiento a partir de auditorías internas, evaluaciones de desempeño, incidentes o cambios en los procesos.	RRHH / Jefe de Planta	Registro de necesidades de capacitación	1
2	Planificación anual del programa	RRHH elabora el plan anual de capacitación, definiendo temas, objetivos, responsables, fechas y métodos (teórico/práctico).	RRHH	Plan anual de capacitación	3-5
3	Comunicación del plan al personal	Se informa al personal operativo sobre las capacitaciones programadas, objetivos y obligatoriedad de asistencia.	RRHH / Encargado de Producción	Comunicado interno / Cronograma de capacitación	1
4	Ejecución del entrenamiento	Se dictan las capacitaciones teóricas y prácticas sobre BPM, seguridad, manipulación de alimentos, higiene personal,	RRHH / Jefe de Planta / Servicio Médico	Lista de asistencia / Material de capacitación	1-2

		mantenimiento preventivo y primeros auxilios.			
5	Evaluación del aprendizaje	Se aplican evaluaciones prácticas o teóricas para medir la comprensión de los contenidos y la correcta aplicación en el puesto de trabajo.	RRHH / Encargado de Producción	Evaluación individual / Informe de resultados	1
6	Registro y archivo de resultados	Se archivan los registros de participación, resultados de evaluación y observaciones para seguimiento y auditorías.	RRHH	Registro de capacitación / Base de datos de personal	1
7	Reentrenamiento y actualización	En caso de desvíos, rotación de puestos, nuevas normativas o incorporación de tecnologías, se planifica y ejecuta un reentrenamiento específico.	RRHH / Jefe de Planta	Informe de reentrenamiento / Plan de acción	3-5
8	Revisión anual del programa	RRHH realiza una revisión anual del plan, incorporando mejoras y nuevas temáticas según los resultados del año anterior.	RRHH	Informe de revisión anual	2-3
TIEMPO TOTAL					13-19

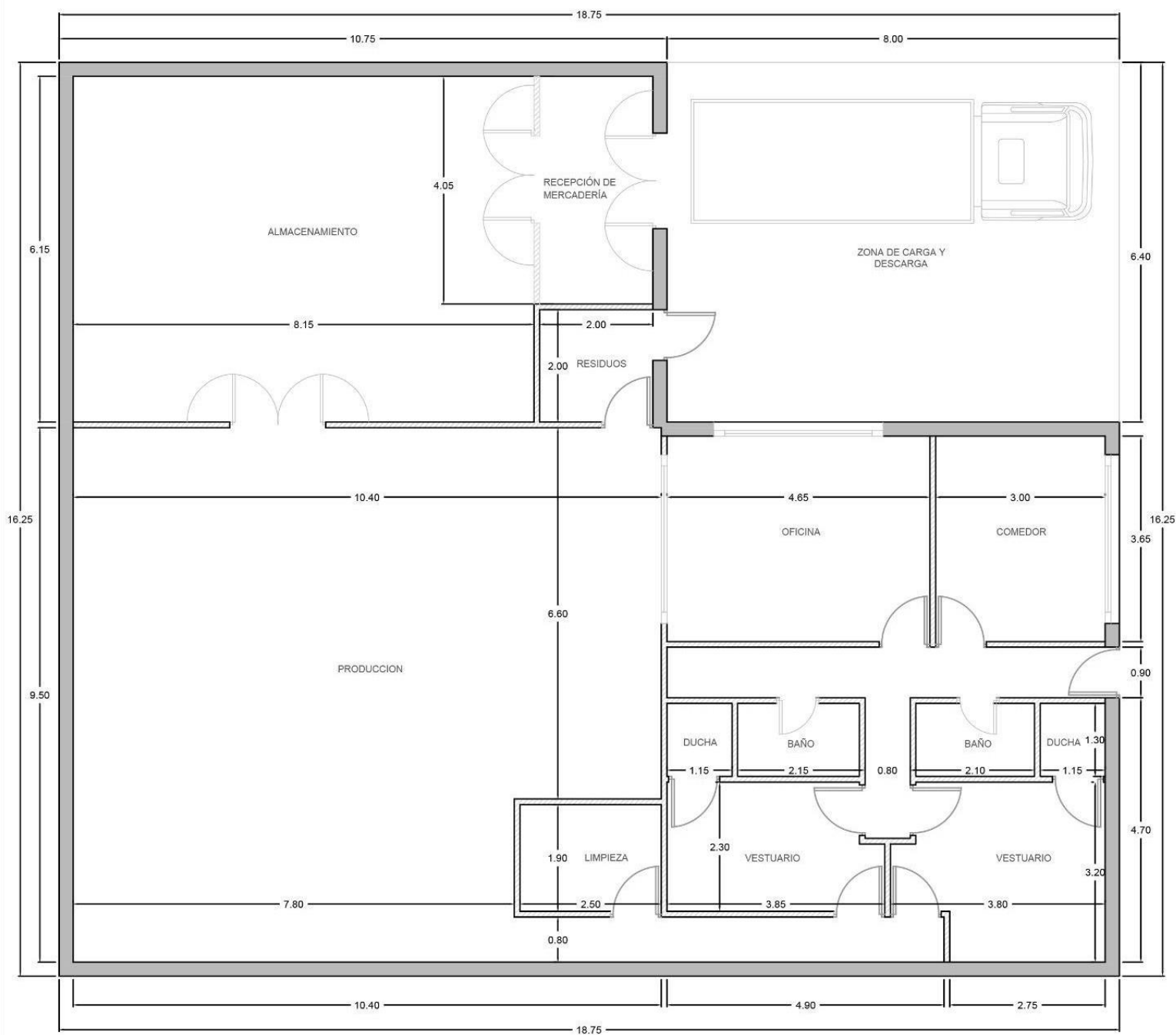


Figura 32 - Plano técnico de planta Green&Go

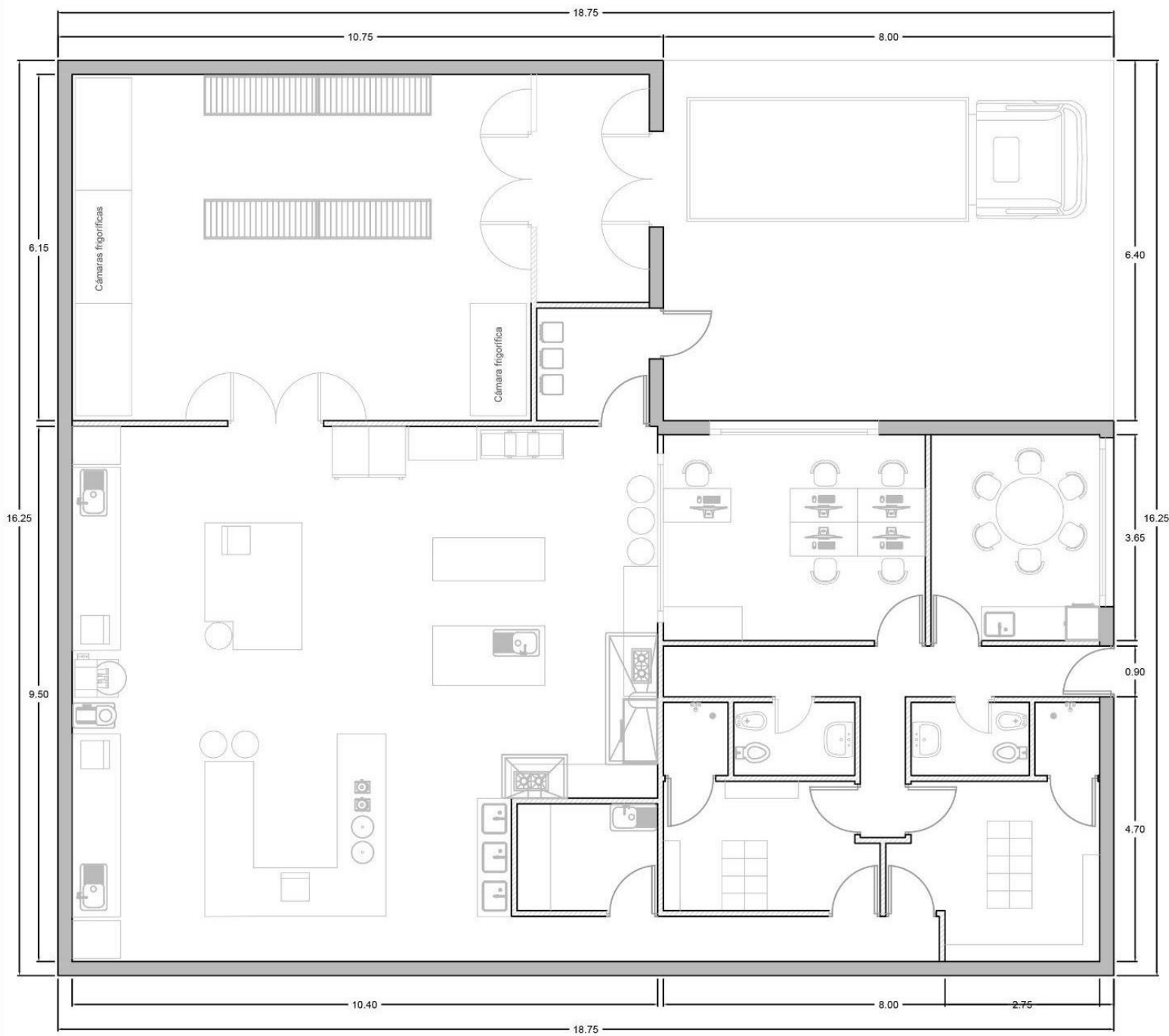


Figura 33 - Layout de Green&Go

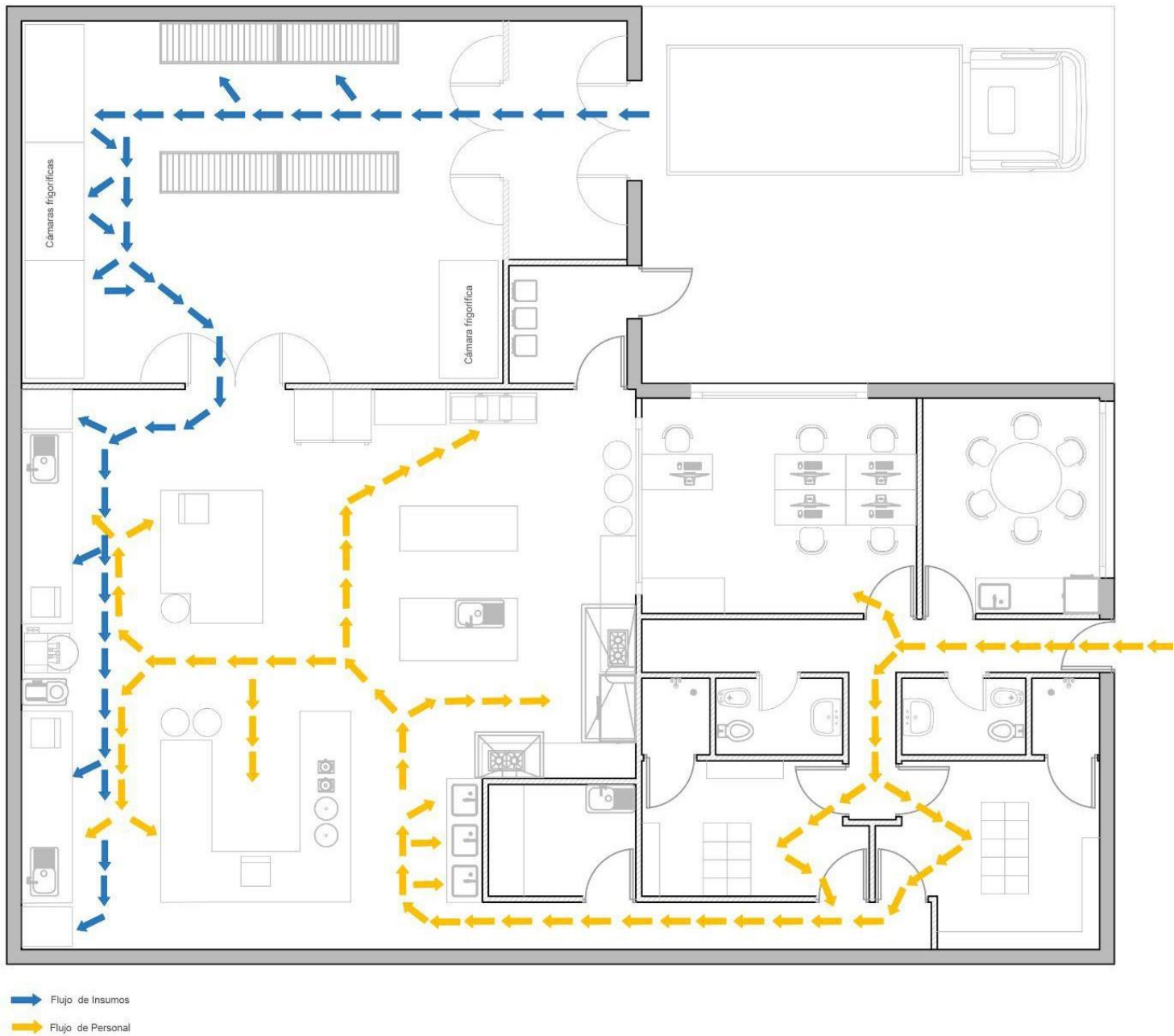


Figura 34 - Flujo de insumos y personal

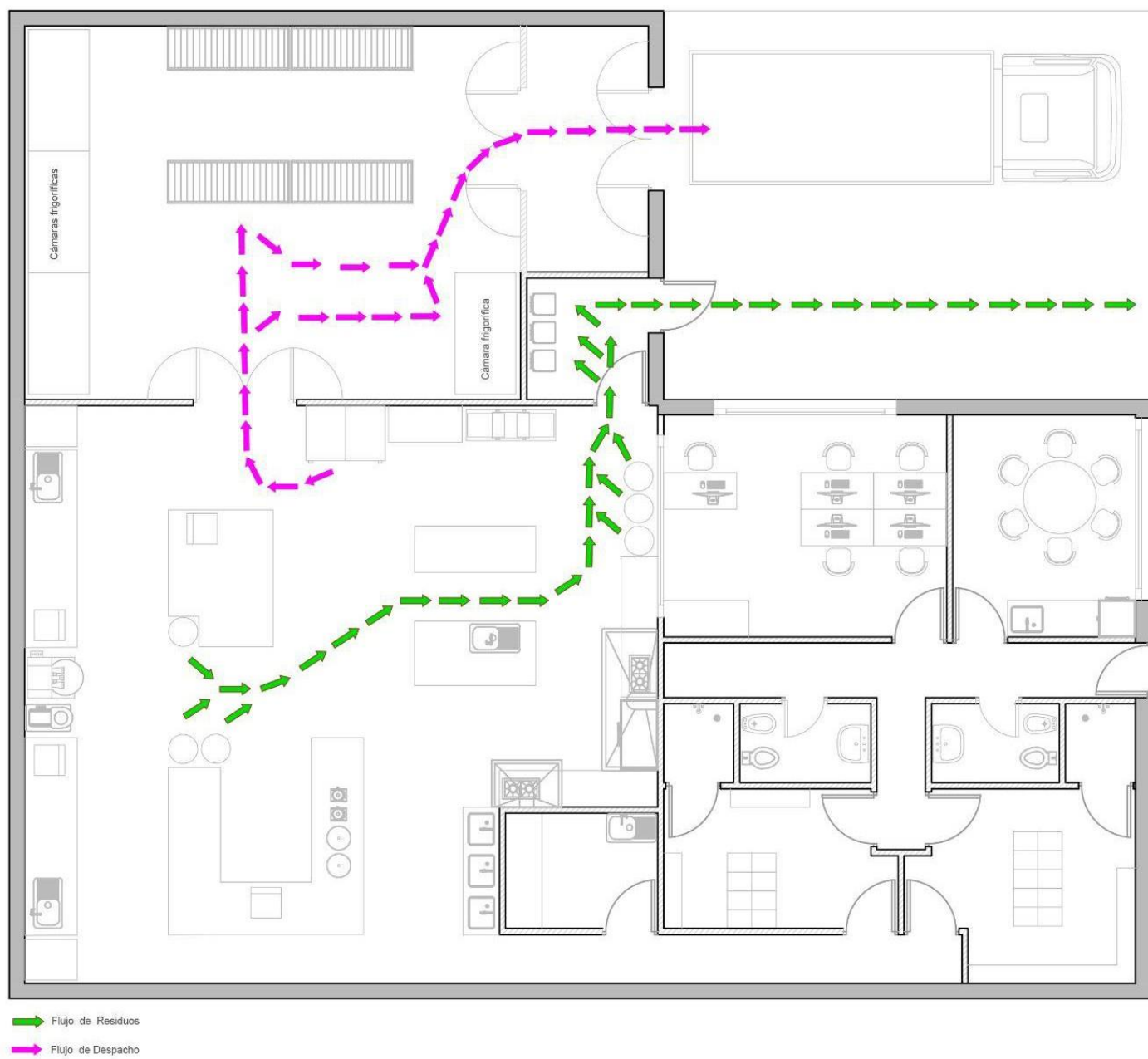


Figura 35 - Flujos de residuos y despacho



Nuevo
Estanteria Gastronomica-indus Acero Inoxidable 1.80 Mts Plateado
 \$ 880.000
\$ 792.000 10% OFF
 6 cuotas de \$ 190.225²⁰
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 654.545
 Ver los medios de pago
 Color: Plateado

Figura 36 - Racks para almacenamiento \$792.000



Nuevo
Cámara Frigorifica Heladera Verduras Equipada Cfg Premi
\$ 4.954.820
 Cuota promocionada en 6 cuotas de \$ 380.977¹⁹
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 4.484.000
 Combiná medios de pago
 Pagá con tarjetas de crédito, dinero disponible y más en la misma compra.
 Ver los medios de pago

Figura 37 - Cámara fríos positivos \$4.954.820



MÁS VENDIDO 3º en Bachas de Cocina
Bacha De Cocina Pileta Simp Rectangular Fika 70x45x20cr Plateada
 4.8 ★★★★★ (216)
 \$ 352.999
\$ 187.345 43% OFF
 6 cuotas de \$ 42.604¹⁴ sin tarjeta
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 154.831
 Ver los medios de pago
 Color: Plateado

Figura 38 - Bacha para estación de lavado \$187.345



Usado
Mesada De Acero Inoxidable Torno 2.30mts X 75 Oportunidad (Usado)
\$ 990.000
 6 cuotas de \$ 237.811¹⁹
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 990.000
 Ver los medios de pago

Figura 39 - Mesada para estación lavado \$990.000



Nuevo | *25 vendidos
Bacha Bachon Pileton Profundo Acero Inoxidable Gastronomic
 4.9 ★★★★★ (7)
\$ 159.000
 6 cuotas de \$ 36.158¹¹ sin tarjeta
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 159.000
 Ver los medios de pago

Figura 40 - Bacha \$159.000




Nuevo | 15 vendidos
Campana Gastronómica Parr Rotiseria 110cm X 70cm Acer
\$ 259.464¹⁵
 6 cuotas de \$ 62.318¹⁶
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 214.833
 Ver los medios de pago
 Color: Acero

Figura 41 - Campana \$259.465




Nuevo | 1 vendido
Envasadora Vacío Doble Camp. Profesional Neovac Pro610max
\$ 14.957.841
 Mismo precio en 12 cuotas de \$ 1.246.486¹⁶
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 12.361.852
 Ver los medios de pago
 Color: Gris

Figura 42 - Envasadora al vacío \$14.957.841



Nuevo | +50 vendidos
Horno Convector Panetti 8 Bandejas Pastelero/pizzero C/vapor Plateado
 \$ 8.600.000
\$ 7.998.000 7% OFF
 6 cuotas de \$ 1.920.986¹⁹
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 7.228.009
 Combiná medios de pago
 Pagá con tarjetas de crédito, dinero disponible y más en la misma compra.
 Ver los medios de pago
 Color: Plateado

Figura 43 - Horno convector \$7.998.000



Nuevo | +50 vendidos
 MÁS VENDIDO 4º en Anafes Foco
Anafe Industrial Foco 2 Hormal Acero Inox Con Encendido Col Plateado
 4.8 ★★★★★ (151)
 \$ 184.410
\$ 175.189⁵⁰ 5% OFF
 6 cuotas de \$ 39.840⁴⁸ sin tarjeta
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 144.795
 Ver los medios de pago

Figura 44 - Anafe \$175.189



LINEA COMERCIAL | EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO
Mesa De Trabajo Gastronómica Moretti Acero Inoxidable 200cm
 \$ 890.000.000 **\$ 835.000.000**
 Paga con transferencia Bancaria - 5% OFF
 Este producto NO TIENE COSTO DE ENVÍO en CASA y G&A
 Bello en sucursal SIN CARGO
 4 disponibles

Figura 45 - Mesada de acero inoxidable \$835.000



Nuevo | +5 vendidos
Heladera Mostrador Bajo Mesa Teora 3 Puertas 200cm
 5.0 ★★★★★ (2)
\$ 3.098.800
 6 cuotas de \$ 744.280¹¹
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 2.804.384
 Ver los medios de pago
 Opciones de compra:
 2 productos nuevos desde \$ 3.098.800

Figura 46 - Heladera bajo mesada \$3.098.800



Nuevo | 1 vendido
Heladera Exhibidora Doble 210 Alto*150 Frente Acero Inox Aci Inoxidable
\$ 2.950.000
 9 cuotas de \$ 517.05¹¹ sin tarjeta
 Precio sin impuestos nacionales: \$ 2.438.000
 Combiná medios de pago
 Pagá con tarjetas de crédito, dinero disponible y más en la misma compra.
 Ver los medios de pago
 Color: Acero inoxidable

Figura 47 - Heladera \$2.950.000



Nuevo | 3 vendidos

Carro Acero Inoxidable 80x45x15 Con Freno Cs3b

\$ 479.900

Mismo precio en 3 cuotas de \$ 159

Precio sin impuestos nacionales: \$ 396.652

Ver los medios de pago

Opciones de compra:

2 productos nuevos desde \$ 431.205

Figura 48 - Carro transportador \$479.900



Ver más productos marca Elegit

Nuevo | +5 vendidos

Carro Bandejero Zorra Transpo Porta Bandeja 70x45 15 Niv

5.0 ★★★★★ (2)

\$ 267.139 ⁰⁵ 5% OFF

6 cuotas de \$ 64.162⁰⁴

Precio sin impuestos nacionales: \$ 220.776

Ver los medios de pago

Opciones de compra:

3 productos nuevos desde \$ 267.09.05

Figura 49 - Carro bandejero \$267.139



MÁS VENDIDO 3º en Comerciales

Balanza Comercial Kretz Lura 3 Kg Visor Bajo Sin Mastil

4.6 ★★★★★ (123)

~~\$ 199.900~~

\$ 169.499 ⁰³ 15% OFF

6 cuotas de \$ 40.710⁰³

Precio sin impuestos nacionales: \$ 153.393

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Peso mínimo soportado: 10 g.

Figura 50 - Balanza \$169.499



SEMA COMERCIAL | EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

Batidora Planetaria Industrial Moretti Ultra-60

~~\$ 2.667.500.000~~ **\$ 7.988.000.000**

Pago con Transferencia Bancaria - 5% OFF

Este producto NO TIENE COSTO DE ENVÍO en CABA y GBA

Retiro en sucursal SIN CARGO

1 disponible

AÑADIR AL CARRITO

Añadir a la lista de deseos

Figura 51 - Batidora 60 Lts. \$7.988.000



Amasadora Espiral Profesional 4 Litros 16 Kg De Harina

\$ 3.250.000

12 cuotas de \$ 480.276⁰⁴ sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: \$ 3.250.000

Combiná medios de pago

Paga con tarjetas de crédito, débito, dispensario y más en la misma compra.

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

Figura 52 - Amasadora 16 Kg. \$3.250.000



Ver más productos marca Pro Quality

Contenedor Industrial De Bura Pro Quality 240 Lts Pec

4.5 ★★★★★ (2)

\$ 165.156 ⁰⁸ 7% OFF

Cuota promocional en 6 cuotas de \$ 32.858⁰⁸

Precio sin impuestos nacionales: \$ 150.000

Ver los medios de pago

Llega gratis hoy

Solo en CABA y zona de GBA

Compartido dentro de los pedidos: 7x43x43


Más detalles y formas de entrega

Retiro gratis a partir del miércoles en CABA y GBA

Ver en el sitio

Color: Rojo

Figura 53 - Contenedores residuos \$165.156



Nuevo | +50 vendidos

Cesto A Pedal 100 Lts Sin Rueda Royco "opcional Bolsas" Blanco

4.3 ★★★★★ (5)

\$ 147.999 ⁰¹

6 cuotas de \$ 35.547⁰¹

Precio sin impuestos nacionales: \$ 122.394

Ver los medios de pago

Color: Blanco

AÑADIR AL CARRITO

Añadir a la lista de deseos

Figura 54 - Tachos residuos \$147.999



Nuevo | +10mil vendidos

MÁS VENDIDO 7º en Yogurteras

Yogurtera Eléctrica Yoggy Daewoo 2lt Yogurt Griego Recetario Colo Beige

4.7 ★★★★★ (2.389)

~~\$ 129.968~~

\$ 50.648 ⁰⁹ 61% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de \$ 25.324⁰⁹ o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: \$ 41.856

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Voltaje: 220V.

Figura 55 - Yogurtera \$50.648



Licuadora Moretti Powerblend PRO

~~\$ 659.000.000~~ **\$ 701.000.000**

Pago con Transferencia Bancaria - 5% OFF

Este producto NO TIENE COSTO DE ENVÍO en CABA y GBA

Retiro en sucursal SIN CARGO

12 disponibles

AÑADIR AL CARRITO

Añadir a la lista de deseos

Figura 56 - Licuadora 2 Lts. \$701.000



SEMA COMERCIAL | EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

Multiprocesadora Moretti Cutter-18

~~\$ 2.299.000.000~~ **\$ 1.990.000.000**

Pago con transferencia Bancaria - 5% OFF

Este producto NO TIENE COSTO DE ENVÍO en CABA y GBA

Retiro en sucursal SIN CARGO

5 disponibles

AÑADIR AL CARRITO

Añadir a la lista de deseos

Figura 57 - Multiprocesadora \$1.990.000



Nuevo | +50 vendidos

MÁS VENDIDO 7º en Equipamiento de Pasa

Rallador Industrial Moretti Cheeser

4.5 ★★★★★ (2)

\$ 951.340

6 cuotas de \$ 228.496⁰⁴

Precio sin impuestos nacionales: \$ 860.041

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Voltaje: 220V.
- Fabricado con acero inoxidable.

Ver características

Figura 58 - Rallador \$951.340



SEMA COMERCIAL | EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

Cortadora De Fiambre Moretti Trecei

~~\$ 950.000.000~~ **\$ 897.000.000**

Pago con Transferencia Bancaria - 5% OFF

Este producto NO TIENE COSTO DE ENVÍO en CABA y GBA

Retiro en sucursal SIN CARGO

1 disponible

AÑADIR AL CARRITO

Figura 59 - Cortadora de fiambre \$897.000



Contenedor De Almacenamiento Vevor 2x15l Hermético Con

\$ 459.899

6 cuotas de \$ 110.460^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 380.682

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Capacidad en peso: 13.6 kg
- Dimensiones: 34.5cm de largo x 21.83cm de anch x 36.5cm de altura
- Fabricado en: plástico pp de grado alimenticio
- Tiene ruedas.

Ver características



Visitar la tienda de Compra Internacional

Cubo De Almacenamiento De Ingredientes Vevor De 5 Litros De

\$ 377.836^{0%}

\$ 359.039^{0%} 5% OFF

Ver los medios de pago

COMPRA INTERNACIONAL

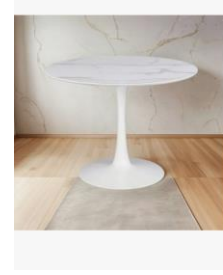
Envío gratis

Impuesto: \$ 75.394^{0%}

La tienda lo garantiza por hasta 3 meses internacionales por año.

Última disponible

Comprar ahora



Mesa Comedor 120 Simil Marm Blanca Tulip Premium Redonda Blanco/mármol Blanco

\$ 495.000

\$ 285.800 42% OFF

6 cuotas de \$ 68.644^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 236.368

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Altura: 75 cm.
- Color de las patas: Blanco.
- Color de la tapa: Blanco/Mármol.
- Dimensiones: 75cm de alto, 100cm de ancho y 12 de largo máximo.

Figura 60 - Contenedor de almacenamiento 15 Lts x2 . \$459.899

Figura 61 - Cubo de almacenamiento 50 Lts. \$359.039

Figura 62 - Mesa comedor \$285.800



Silla Comedor Milan Nórdica Negra Pack X6 Mas Que Muebl Estructura De La Silla Marrón Claro Asiento Blanco Diseño D La Tela Sin Tela

4.8 ★★★★★ (16)

\$ 149.999

6 cuotas de \$ 36.027^{0%}

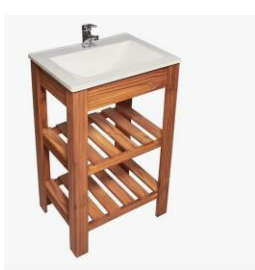
Precio sin impuestos nacionales: \$ 123.966

Ver los medios de pago

Color del asiento: Blanco

Blanco Negro

Lo que tenés que saber de este producto



Nuevo | 1000 vendidos

Vanity 50cm Diseño No dico + Bacha Mueble Hog Calidad

4.3 ★★★★★ (79)

\$ 69.849

\$ 58.600 16% OFF

6 cuotas de \$ 14.074^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 48.430

Ver los medios de pago

Llega gratis hoy

Solo en CABA y zona de GBA. Compras dentro de los pedidos \$0.1

Más detalles y formas de entrega

Retira gratis a partir de mañana en otros puntos

Comprando dentro de los pedidos \$0.1

Ver en el mapa



MAS VENDIDO 4° en Inodoros

Combo Bari Inodoro Largo Fer Bari Deposito Dual Bidet 1ag * Color Blanco

5.0 ★★★★★ (4)

\$ 370.000

6 cuotas de \$ 88.867^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 305.395

Ver los medios de pago

Color: Blanco

Figura 63 - Sillas comedor x6 \$149.999

Figura 64 - Lavamanos baño \$58.600

Figura 65 - Inodoro y bidet \$370.000



MAS VENDIDO 1° en Columnas de Ducha

Sanitario DEXT01-NEG columna duchador monocomando cuadrada 20 x 20 exterior duch flor

4.5 ★★★★★ (852)

\$ 135.999

\$ 89.777 33% OFF

6 cuotas de \$ 21.562^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 74.396

Ver los medios de pago

Color: Negro



Nuevo | 100 vendidos

MAS VENDIDO 3° en Lockers

Guardarropa 6 Puertas Cortas Metalico Cerradura Para Candac Gris

4.0 ★★★★★ (9)

\$ 477.900

6 cuotas de \$ 114.783^{0%}

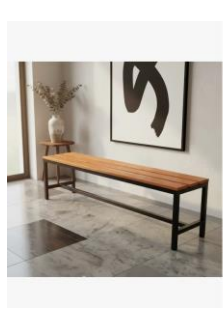
Precio sin impuestos nacionales: \$ 394.959

Ver los medios de pago

COLOR: Gris

Lo que tenés que saber de este producto

- Está fabricado en acero.
- Cuenta con 6 puertas.



Nuevo | 5 vendidos

Banco Para Vestuario, Quincho, Patio O Vestidor Laqueado Negro

5.0 ★★★★★ (1)

\$ 155.000

\$ 133.860 14% OFF

Cuota promocionada en 6 cuotas de \$ 26.502^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 133.860

Ver los medios de pago

Color: Negro

Acabado de la estructura: Laqueado

Laqueado Sateado

Figura 66 - Flor de ducha \$89.777

Figura 67 - Guardarropas \$477.900

Figura 68 - Banco vestuario \$133.860



MAS VENDIDO 1° en PCs

Pc Computadora Completa I3 2400 480gb Ssd 16gb Ram + Monitor

5.0 ★★★★★ (4)

\$ 499.699

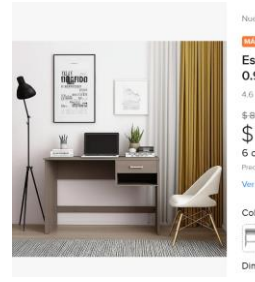
Mismo precio en 12 cuotas de \$ 41.6

Precio sin impuestos nacionales: \$ 402.230

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Tarjeta gráfica: Intel HD Graphics, Intel HD G integrado.
- Capacidad de disco: 480 GB.



Nuevo | 9000 vendidos

MAS VENDIDO 2° en Mesas de Computación

Escritorio Richezza Mesina 0.90m Nebraska Gris

4.6 ★★★★★ (155)

\$ 89.048^{0%}

\$ 67.832 23% OFF

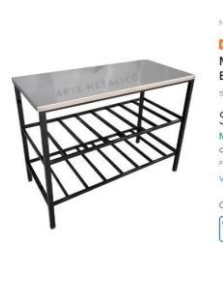
6 cuotas de \$ 16.292^{0%}

Precio sin impuestos nacionales: \$ 56.060

Ver los medios de pago

Color: Nebraska

Dimensiones: 90 cm x 90 cm x 76 cm x 43



Nuevo | 450 vendidos

MAS VENDIDO 2° en Mesas de Cocina

Mesada De 120x40x90 Con 2 Estantes Tipo Parrilla - Negro

5.0 ★★★★★ (24)

\$ 178.500

Mismo precio en 3 cuotas de \$ 59.500 o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: \$ 147.520

Ver los medios de pago

Color: Negro

Figura 69 - Computadora y monitor \$499.699

Figura 70 - Escritorio \$67.832

Figura 71 - Mesada de acero inoxidable 120x40x90 cm \$178.500



Figura 72 - Mesada de acero inoxidable 120x60x85 cm \$230.000



Figura 73 - Mesada de acero inoxidable 96x46x85 cm \$110.000



Figura 74 - Heladera Philco 199L \$404.999

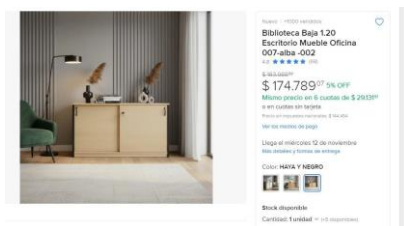


Figura 75 - Biblioteca baja 120 cm \$174.789

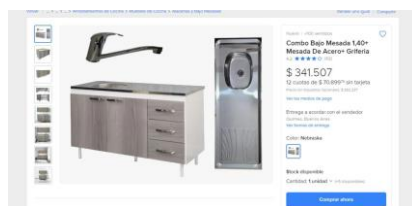


Figura 76 - Combo bajo mesada + mesada 140 cm \$341.507



Figura 77 - Mesada de acero inoxidable 190 cm \$380.829



Figura 78 - Bacha 53,5x37,5 cm \$174.719



Figura 79 - Bolsa zipper 5x7 cm x500 \$15.070



Figura 80 - Tarjetón x 100 u \$75.600



Figura 81 - Frascos vidrio x200
\$29.749



Figura 82 - Bolsas de papel kraft x100
\$14.669

ANCHO	LARGO	ALTO	PRECIO
8	18	6	\$ 290,44
23	14	5	\$ 206,78
30	10	10	\$ 405,57
15	15	13	\$ 479,33
30	18	10	\$ 540,05
21	21	12	\$ 641,24
30	23	10	\$ 627,75
30	28	10	\$ 695,21
28	28	5	\$ 442,99
12	34	9	\$ 312,02
22	32	12	\$ 672,19
30	34	10	\$ 709,61
32	29	13	\$ 784,44
50	30	12	\$ 934,12

Figura 83 - Precios de cajas para metal kits



Figura 84 - Bolsa zipper 10x15 cm x100u
\$5.206



Figura 85 - Bolsa zipper x100 u
\$11.576



Figura 86 - Botella de vidrio de 330cc x100 u
\$80.763



Figura 87 - Waflera industrial
\$415.538

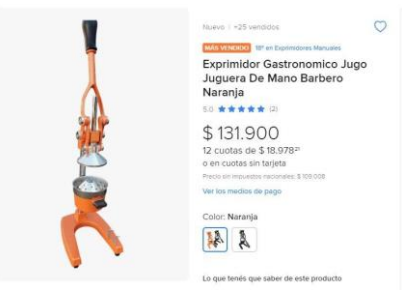


Figura 88 - Exprimidor gastronómico
\$131.900



Figura 89 - Uniforme
\$17.798



Figura 90 - Bidón de detergente 5L \$6.160



Figura 91 - Bidón de alcohol etílico 5L \$11.999



Figura 92 - Paños microfibra x10u \$10.900



Figura 93 - Cabo metálico \$11.737



Figura 94 - Cepillo de piso \$4.417

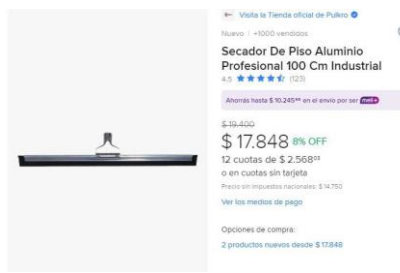


Figura 95 - Secador de piso \$17.848



Figura 96 - Cepillo de mano \$3.190

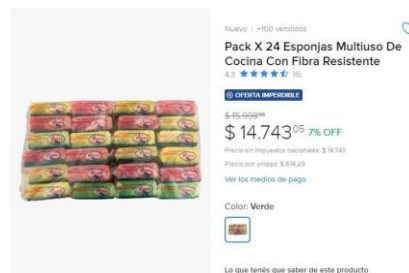


Figura 97 - Esponjas x24u \$14.743



Figura 98 - Esponja de acero x12u \$11.700



Figura 99 - Baldes x5u \$32.649

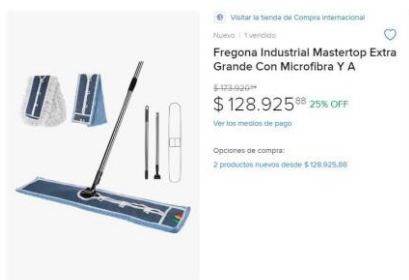


Figura 100 - Fregona industrial \$128.925



Figura 101 - Cajas de guantes de nitrilo x10u \$54.171



Figura 102 - Guantes afelpados x12 pares \$19.900



Figura 103 - Bidón de agua lavandina 5L \$5.272



Figura 104 - Trapo rejilla x12u \$20.328



Figura 105 - Paños secaplatos x2u \$11.999



Figura 106 - Bolsas de consorcio rojas x100u \$25.763



Figura 107 - Bolsas de consorcio negra x10u \$2.398



Figura 108 - Bolsas de consorcio verde x10u \$2.000



Figura 109 - Dispenser porta rollo + cinta adhesiva \$14.761



Figura 110 - Tijera multiuso \$4.778



Figura 111 - Regla \$2.200



Figura 112 - Lápices x12u \$3.106



Figura 113 - Biromes x50u \$21.869



Figura 114 - Adhesivo en barra x6u
\$40.395



Figura 115 - Goma de borrax36u
\$5.490



Figura 116 - Sacapuntas x45u
\$7.533



Figura 117 - Cutter
\$2.187



Figura 118 - Carpeta
\$8.246



Figura 119 - Chasis cabina simple
\$77.900.000

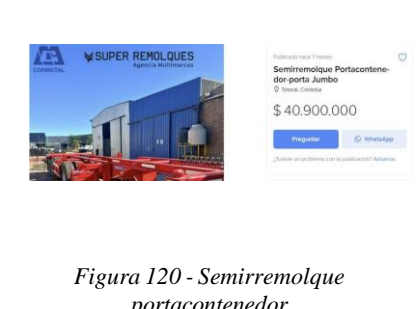


Figura 120 - Semirremolque portacontenedor
\$40.900.000



Figura 121 - Contenedor con cámara frigorífica
USD 7.500



Figura 122 - Mesada acero inoxidable 180 cm
\$699.999



Figura 123 - Mesada acero inoxidable 120x46x85 cm
\$163.999



Figura 124 - Mesada acero inoxidable 160x61 cm
\$162.897



Figura 125 - Sartén de acero inoxidable
\$43.847

Anexo 126 - POES/POE de Recepción, Servicio al cliente, Limpieza y Gestión de residuos

LUGAR: sector de recepción de mercadería.						POE N° 1				
RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS - BERARDI S.A.										
FRECUENCIA				2 VECES X SEMANA						
				Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
				X			X			
OBJETIVO				POR QUÉ						
Garantizar que los insumos cumplan con inocuidad, frescura y trazabilidad desde el ingreso.				Para prevenir la entrada de peligros físicos (vidrios, plásticos), químicos (plaguicidas, productos de limpieza) y biológicos (Salmonella, Listeria, E. coli).						
RESPONSABLES				PROCESOS VINCULADOS						
Persona que realizó el pedido o encargado de turno				<p>ANTES: Verificar que el área de recepción esté limpia, desinfectada. Además, contar con espacio suficiente en el área de almacenamiento.</p> <p>DESPUÉS: Traslado inmediato a cámara frigorífica (0 °C a 4 °C) o congelador (≤ -18 °C).</p>						
HERRAMIENTAS DE CONTROL										
Checklist, termómetro infrarrojo, planilla digital de recepción, balanza.										
PASO N°	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES					TIEMPO (MIN) MO			
1	Verificación de documentación	<p>Solicitar factura/remito con identificación del proveedor.</p> <p>Comprobar fecha de captura, zona de pesca, especie y número de lote.</p> <p>Comprobar que el pedido coincide con lo recibido.</p>					2			
2	Control visual de transporte	limpieza, higiene y temperatura (≤ 4 °C para pescado fresco y ≤ -18 °C para congelados)					2			
3	Inspección organoléptica	<p>Pescados enteros frescos: ojos brillantes, agallas rojas, piel húmeda, carne firme, olor fresco a mar.</p> <p>Filetes o porciones: color característico, carne firme, sin exudado excesivo, olor natural.</p> <p>Mariscos: concha íntegra, cerrada o que se cierre al tacto (en moluscos vivos), olor fresco.</p>					3			
4	Control de temperatura y peso	Frescos -1° C a + 1°C, congelados de -15° a - 18° C.					6			
5	Registro de fechas de vencimiento y lotes	Utilizar planilla digital para el registro.					2			

6	Aceptación o rechazo	<p>Aceptar solo lotes que cumplan con todos los criterios (documentación, integridad, olor, textura, temperatura).</p> <p>Registrar el ingreso en la planilla de recepción.</p> <p>Rechazar insumos que presenten olores fuertes a amoníaco, coloraciones extrañas, carne blanda, descongelamiento parcial o embalaje dañado.</p>	2
7	Almacenamiento inmediato	<p>Colocar pescados frescos en refrigeración entre 0°C y +1 °C en recipientes cerrados e identificados.</p> <p>Conservar mariscos vivos en mallas o recipientes ventilados, sin agua dulce añadida.</p> <p>Guardar congelados en cámaras a -18 °C.</p>	5
TIEMPO TOTAL			22

LUGAR: PÁGINA WEB - "HACER PEDIDO"							POE N° 2	
SERVICIO AL CLIENTE AUTOMATICO - PEDIDOS								
FRECUENCIA		6 VECES X SEMANA						
		Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
		X	X	X	X	X	X	
OBJETIVO				POR QUÉ				
Brindar atención inmediata, clara y con trazabilidad desde el pedido hasta la entrega mediante un sistema automatizado.				La automatización permite responder sin demoras, mejorar la experiencia del cliente, garantizar uniformidad en la información y optimizar la gestión interna.				
RESPONSABLES				PROCESOS VINCULADOS				
Representante de servicio al cliente				<p>ANTES: Chequeo de agenda/logística de repartos y disponibilidad de productos.</p> <p>DESPUÉS: Verificar el registro de la interacción en el sistema digital (pedido, consulta, reclamo, seguimiento).</p>				
HERRAMIENTAS DE CONTROL								
Planilla de pedidos, plantillas de mensajes								
PASO N°	PROCEDIMIENTO				OBSERVACIONES			TIEMPO MO
1	El cliente ingresa al sitio web y es atendido por el sistema automático							0.1
2	El cliente selecciona la opción de "HACER PEDIDO"							0.1
3	Selección del tipo y cantidad de kits que se desean comprar.							1
4	Confirmar disponibilidad de kits							0.1

5	Envío automático del presupuesto y condiciones	Forma de pago, tiempos y modalidades de entrega.	0.1
6	Generación y registro de los pedidos en el sistema con un código único de trazabilidad.		0.1
7	Coordinación de fecha, hora y dirección de entrega según las opciones disponibles.	Opciones estandarizadas según la zona de entrega	1
8	Envío de confirmación del pedido por escrito al cliente.	Mensaje/mail generado por el sistema.	0.1
9	Emitir y enviar factura digital.		1
10	Enviar encuesta de satisfacción.	Via mail.	1
11	Derivar reclamos al área responsable con protocolo de respuesta en ≤ 24 h		
TIEMPO TOTAL			4.6

LUGAR: Cocina		POE N° 3					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA							
FRECUENCIA	2 VECES X DIA						
	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
	X	X	X	X	X	X	
OBJETIVO				POR QUÉ			
Garantizar la higiene, inocuidad y seguridad de la cocina, evitando contaminaciones cruzadas y cumpliendo con normativas de seguridad alimentaria.				La correcta limpieza y desinfección previene riesgos microbiológicos, físicos y químicos, asegura la calidad de los alimentos producidos y protege la salud de los consumidores.			
RESPONSABLES				PROCESOS VINCULADOS			
Personal de limpieza asignado.				ANTES: Recepción de mercadería			
Responsable de turno de producción (control y verificación).				DESPUÉS: Recepción de mercadería, Mise en place.			
HERRAMIENTAS DE CONTROL							
Checklist diario de limpieza y desinfección y registro firmado por el responsable de turno.							
PASO N°	PROCEDIMIENTO			OBSERVACIONES			TIEMPO MO
1	Retirar residuos de la jornada anterior (tachos, restos de alimentos, empaques).			Utilizar guantes, separar residuos reciclables y orgánicos. Revisar que no queden restos en rincones.			5
2	Barrer pisos y retirar suciedad visible de superficies.			Empezar desde el área más alejada a la salida.			10

3	Lavar superficies de trabajo (mesadas, tablas, utensilios grandes)	Utilizar detergente y agua caliente.	10
4	Enjuagar con agua potable para eliminar restos de detergente.	Asegurar que no queden restos de jabón.	5
5	Aplicar desinfectante aprobado en superficies de contacto con alimentos.	Preparar solución (70% de alcohol + 30% de agua) en pulverizador limpio.	5
6	Limpiar y desinfectar puertas de heladeras, hornos, manijas, mesadas y equipos de uso frecuente.	Enfocarse en puntos de contacto manual. Usar paños con desinfectante.	10
7	Limpiar y desinfectar pisos con solución desinfectante.	Prestar atención a esquinas y debajo de equipos. Usar mopas o trapos diferenciados.	10
8	Verificar orden, secado de superficies y registrar en checklist.	Checklist firmado por el responsable de turno. Todo debe quedar seco y ordenado.	2
TIEMPO TOTAL			57

LUGAR: Depósito de residuos		POE N° 4					
GESTIÓN DE RESIDUOS							
FRECUENCIA	6 VECES X SEMANA						
	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
	x	x	x	x	x	x	
OBJETIVO				POR QUÉ			
Eliminar residuos de forma segura y sostenible, cumpliendo con la normativa de higiene y el sistema de recolección diferenciada del Municipio de Tigre.				Una gestión adecuada de residuos garantiza inocuidad, orden, cumplimiento legal y compromiso ambiental			
RESPONSABLES				PROCESOS VINCULADOS			
Personal de limpieza y producción. Responsable de turno (verificación).				ANTES: Finalización de la producción diaria. DESPUÉS: Cierre de cocina y control de limpieza.			
HERRAMIENTAS DE CONTROL							
Contenedores codificados (orgánico, reciclable, general) y cronograma de recolección.							
PASO N°	PROCEDIMIENTO			OBSERVACIONES			TIEMPO MO (MIN)
M	Separar residuos según tipo: orgánicos, reciclables, inorgánicos.			Respetar los colores de las bolsas: verdes → reciclables, negras → no reciclables.			en la operación
2	Orgánicos: enviar a compostaje comunitario.			Mantener bolsas cerradas. Coordinar entrega con huertas asociadas.			10

3	Retirar todas las bolsas al final de la jornada y colocarlas en la vereda en horarios permitidos.	Horarios de recolección Tigre: 20:00 – 21:00 hs. Respetar el cronograma municipal de “Día Verde” (recolección diferenciada de reciclables).	3
4	Desinfectar contenedores con cloro (200 ppm)	Usar pulverizador y dejar actuar mínimo 5 minutos.	7
5	Colocar bolsas en los recipientes correspondientes	verdes → reciclables, negras → no reciclables.	4
6	Registrar retiro en planilla digital	El Responsable de turno firma el registro.	2
TIEMPO TOTAL			26



Figura 127 - Presupuesto de AC Construcciones

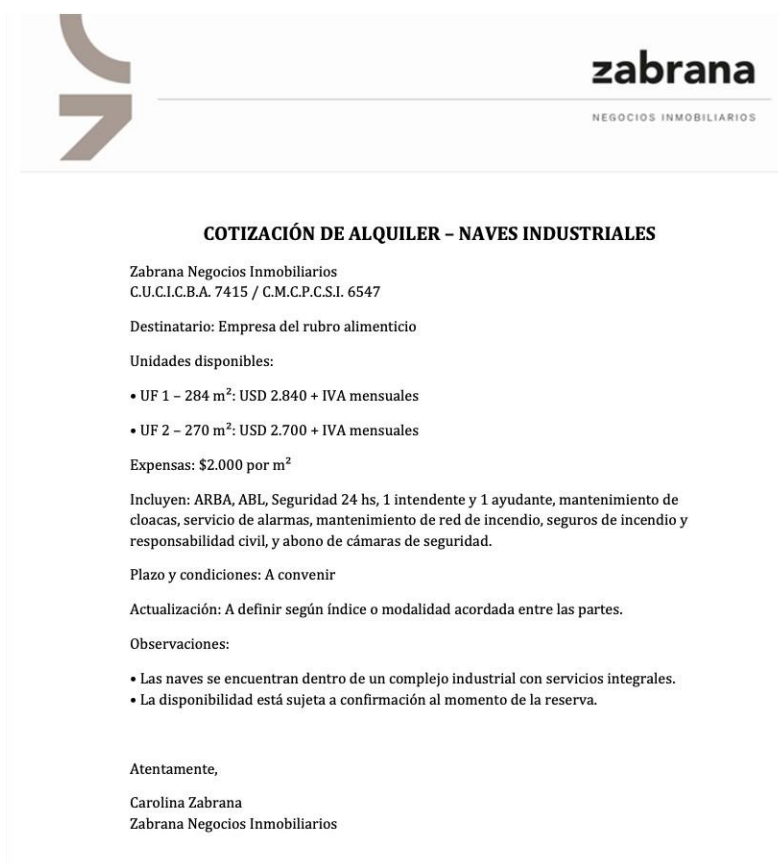


Figura 128 - Cotización de alquiler - Zabrana Negocios Inmobiliarios



En caso de que el cliente decida avanzar con la constitución de la S.A., dicho importe será deducido del total de honorarios correspondientes al proceso completo.

TOTAL	ARS85,000
--------------	-----------

INFORMACIÓN DE PAGO

- Se establece un pago total para iniciar el proceso. En caso de retraso en el pago dentro de los plazos indicados, el valor se actualizará, en virtud de la fecha de vencimiento de la factura, al valor en dólares de la fecha de vencimiento. Los costos de transferencia deberán ser cubiertos por el solicitante para garantizar el ingreso de los valores acordados.



Figura 129 - Presupuesto ECAZ LEGAL

Presidencia de la Nación República Argentina | Boletín Oficial de la República Argentina | INSTITUCIONAL | PRODUCTOS Y SERVICIOS | PREGUNTAS FRECUENTES | CONTACTO

Secciones

- 1 **Legislación y Avisos Oficiales** SECCIÓN
- 2 **Sociedades y Avisos Judiciales** SECCIÓN
- 3 **Contrataciones** SECCIÓN
- 4 **Dominios de Internet** SECCIÓN

Tarifas de publicación

Desde esta sección podrá estimar el valor de su publicación de acuerdo a la Resolución SlyT 48/2024.

Publicaciones Primera y Tercera Sección.	Tarifas por día de publicación.
A publicar el día hábil siguiente al de su presentación, siempre que sea antes del horario de cierre dispuesto por la Dirección Nacional del Registro Oficial (DNRO) de la Secretaría Legal y Técnica (SlyT)	
Legislación, avisos oficiales y contrataciones.	\$ 22.- por carácter.
Anexos separados del cuerpo normativo principal (Tamaño A4).	\$ 10.988.- por página.
Imágenes contenidas en las publicaciones.	\$ 5.491.- por imagen.
Publicaciones Segunda Sección.	Tarifas por día de publicación.
A publicar el día hábil siguiente al de su presentación y verificación de pago, excepto los balances (in extenso como sintetizado) que serán publicados a las 72 horas de su presentación y verificación. En todos los casos siempre que sea antes del horario de cierre dispuesto por la DNRO.	
Publicaciones previstas legalmente generadas por personas físicas, jurídicas y disposiciones del Poder Judicial. La fracción de línea se considerará completa.	\$ 2.395.- por línea (70 caracteres).
Edictos Sucesorios.	\$ 8.479.-
Balances publicados. In Extenso	\$ 730.035.-
Balances publicados en forma sintetizada.	\$ 240.982.-
Reposición tarjeta de Coordenadas.	\$ 1.278.-
Avisos de Constitución de Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) conforme al Título III de la Ley N° 27.349.	El precio del aviso será equivalente al SEIS POR CIENTO (6%) del capital mínimo requerido por el artículo 40 de la Ley N° 27.349 y su modificatoria, vigente al momento en que se efectúe la publicación de la Sociedad por Acciones Simplificada

Edición del 31 de Octubre del 2025

Ediciones Anteriores

← Octubre 2025


Do	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Buscar en avisos del día

BUSQUEDA AVANZADA

132 AÑOS

Figura 130 - Tarifas de publicación



U.dream

Precios

Item	Inversión
Desarrollo Tienda Online Completa	\$495.000 (hasta en 3 pagos)
Opciones Adicionales	
Hosting 1 año + 3 correos corporativos + SSL	\$78.000 (se abona junto con el primer pago de desarrollo)
Integración Agente IA especializado	Consultar
Soporte Web	Consultar
Dominios	Consultar
Google Ads + Meta Ads	Consultar
Automatizaciones IA / Integraciones externas	Consultar

Figura 131 - Desarrollo de tienda online, Presupuesto de U. dream



Cotización servicio de Fotografía para Green & Go
02/11/25

Presupuesto de fotografía

1. La propuesta fotográfica es la de generar imágenes para su utilización en catálogo de fotoproducto. Se realizarán tomas de cuatro (4) kits productos en un fondo blanco. En una primer jornada, realizaremos las tomas fotográficas en nuestro estudio localizado en San Isidro, utilizando flashes de estudio y portafondo de color blanco para la realización de la misma. Los kits de productos envasados, semi elaborados, serán fotografiados junto a sus ingredientes específicos. En una segunda jornada de trabajo, se editarán y retocarán digitalmente todas las imágenes seleccionadas, entregando cinco (5) fotos por cada producto, haciendo un total de 20 fotos en total aprox. Todo el material se entregará en alta definición, via link de descarga.

FOTOGRAFIA: AR\$ 250.000.-

Figura 132 - Presupuesto fotografico de Barcia & Martino

Bo Project
Branding
Bo Project
boprojectdesign.com

Presupuesto de marca.



880.000 ARS
Propuesta Básica

Diseño de marca:

- Marca en JPG, PNG y formato Illustrator (vectorizada)
- Concepto, tipografía, paleta cromática y 1 mockup de visualización.



1.200.000 ARS
Propuesta Full

Diseño de marca + Manual de marca:

- Marca en JPG, PNG y formato Illustrator (vectorizada)
- Concepto, tipografía, paleta cromática (código Pantone), grilla constructiva, diagramación, área de seguridad, variables de marca, aplicaciones en color, usos alternativos, visualización web, propuesta de comunicación en redes, visualizaciones de marca.

2025

●
—

Figura 133 - Presupuesto de marca BO Project



Figura 134 - Presupuesto de Cartelería Argentina

CURSO A DISTANCIA. Fortalecé tus habilidades.

Principios de Inocuidad Alimentaria (BPM)

[INSCRIBIRME](#) [CONSULTAR](#)

<p>Duración</p> <p>Inicia: A confirmar Días: Miércoles de 19:00 a 21:00 hs Encuentros: 4 encuentros - 8 horas</p>	<p>Facilitadora</p> <p>Lic. Karina del Valle Carrizo</p>	<p>Valor</p> <p>Argentina: \$250.000 Exterior: USD 300</p>
---	---	--

Figura 135 - Presupuesto de Gutenberg - Curso de manipulación de alimentos

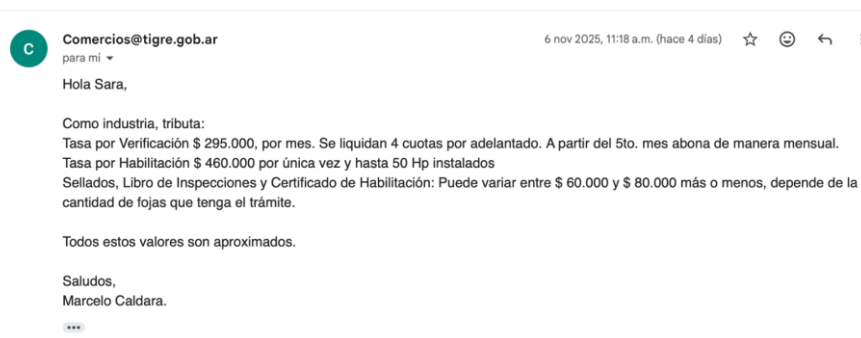


Figura 136 - Respuesta oficial de la Dirección de Comercio e Industria del Municipio de Tigre respecto a los requisitos y tasas para la habilitación de industrias

Precios de la competencia

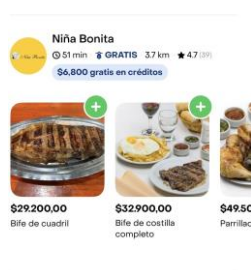


Figura 137 - Bife de cuadril \$29.200

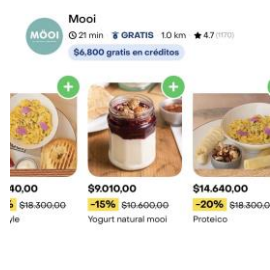


Figura 138 - Yogurt bowl \$9.010

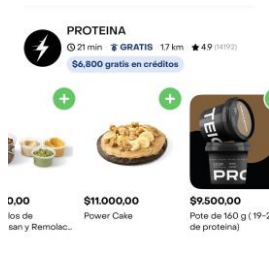


Figura 139 - Pancake de proteína \$11.000

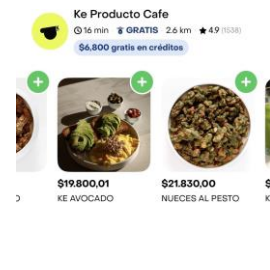


Figura 140 - Avocado toast keto \$19.800

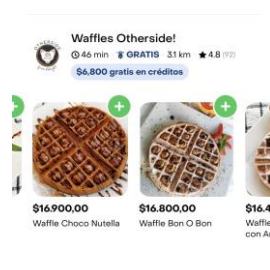


Figura 141 - Waffle con pasta de avellanas \$16.900

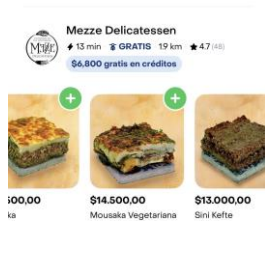


Figura 142 - Mousaka vegetariana \$14.500

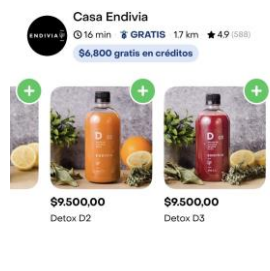


Figura 143 - Bebidas de frutas \$9.500

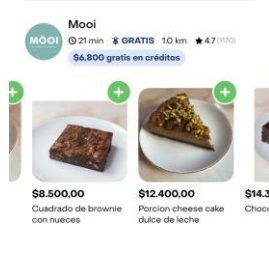


Figura 144 - Brownie con nuez \$8.500

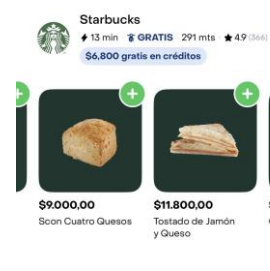


Figura 145 - Scon de queso \$9000

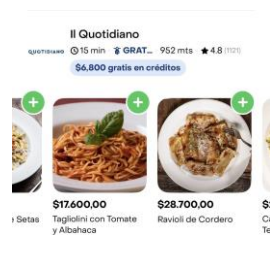


Figura 146 - Pasta con salsa \$17.600

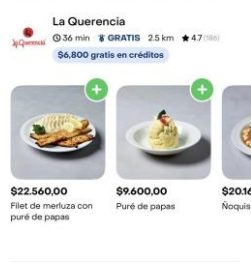


Figura 147 - Merluza con guarnición \$22.560

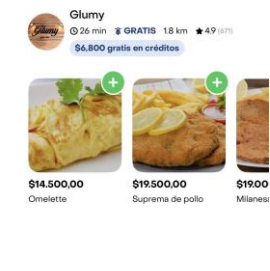


Figura 148 - Omelette \$14.500

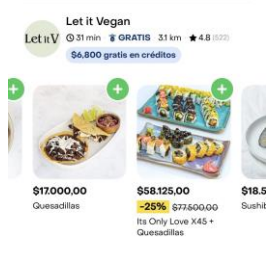


Figura 149 - Tacos veganos \$17.000

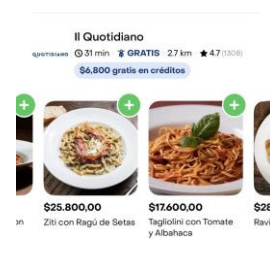


Figura 150 - Pasta con salsa de hongos \$25.800

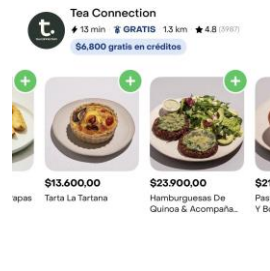


Figura 151 - Tarta \$13.600

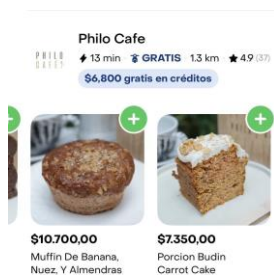


Figura 152 - Muffin
\$10.700

Bibliografía

- Municipio de Tigre. (s.f.). *Trámites*. <https://www.tigre.gob.ar/tramites>
- Enfasis Logística. (s.f.). *Parque industrial Tigre: crece la oferta con depósitos de última generación*.
<https://logistica.enfasis.com/almacenes-e-inventarios/parque-industrial-tigre-crece-la-oferta-con-depositos-de-ultima-generacion/>
- Argentina.gob.ar. (s.f.). *Ley 13.656 – Normativa provincial*.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/provincial/ley-13656-123456789-0abc-defg-656-3100bvorpvelBeAywi7B.html>
- Municipio de Tigre. (s.f.). *Medio ambiente*.
<https://www.tigre.gob.ar/urbanismo/medioambiente>
- Municipio de Tigre. (s.f.). *Obras particulares: ordenanza 1894/96* [PDF].
<http://servicios.tigre.gov.ar/digesto/documentos/digestos-pdf/ObrasParticulares-ordenanza-1894-96.pdf>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.). *Quiénes deben obtenerlo y requisitos*.
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/quienes-deben-obtenerlo-y-requisitos>
- Argentina.gob.ar. (s.f.). *Nuevo monto del capital social: Decreto 209*.
<https://www.argentina.gob.ar/noticias/nuevo-monto-del-capital-social#:~:text=A%20trav%C3%A9s%20del%20Decreto%20209,la%20constituci%C3%B3n%20de%20sociedades%20an%C3%B3nimas.>
- ANMAT. (s.f.). *Alimentos autorizados: establecimientos habilitados*.
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>
- Argentina.gob.ar. (s.f.). *Registro de productos alimenticios* [DOCX].
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/02_25_registro_de_productos_alimenticios.docx.pdf
- ANMAT. (2012, mayo). *Instructivo AyB* [PDF].
https://www.anmat.gob.ar/webanmat/formularios/alimentos/Instructivo_AyB_%28May-2012%29.pdf
- Buenos Aires Ciudad. (s.f.). *Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y Registro Nacional de Establecimientos (RNE)*.
<https://buenosaires.gob.ar/tramites/registro-nacional-de-productos-alimenticios-rnpa-registro-nacional-de-establecimientos>
- Argentina.gob.ar. (s.f.). *Presentación de una solicitud de RNE* [DOCX].
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/02_25_presentacion_de_una_solicitud_de_rne.docx.pdf

Argentina.gob.ar. (s.f.). *Productos de origen animal: certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*.

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/productos-de-origen-animal-certificacion-de-buenas-practicas-de-manufactura>

Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). (s.f.). *Buenas Prácticas de Manufactura: trámites de certificación*.

<https://www.inti.gob.ar/areas/servicios-regulados/certificaciones/organismo-de-certificacion/tramites/buenas-practicas-de-manufactura>

Trámites a Distancia. (s.f.). *BPM – Trámite*.

<https://tramitesadistancia.gob.ar/tramitesadistancia/detalle-tipo?id=5932>

MAGyP Alimentos Argentinos. (s.f.). *Productos lácteos: guía de trámites*.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/SAIPA/Guia%20de%20tramites/productos_lacteos.php

SENASA. (s.f.). *Establecimientos lácteos: industria bovina y bubalina*.

<https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/bovinos-y-bubalinos/bovinos-y-bubalinos-industria/establecimientos-lacteos>

ANMAT. (s.f.). *Carnet de manipuladores: preguntas frecuentes y examen final*.

- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipuladores>
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/preguntas-frecuentes-sobre-el-carnet>
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/inscripcion-al-examen-final>

Argentina.gob.ar. (s.f.). *Programa de inspecciones: establecimientos elaboradores de alimentos*.

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/programa-de-inspecciones-establecimientos-elaboradores-de-alimentos#:~:text=El%20sistema%20de%20HACCP%2C%20de,la%20salud%20de%20la%20población>

Trámites a Distancia. (s.f.). *Habilitación/rehabilitación de transportes de productos de origen animal*.

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/transportes-habilitacionrehabilitacion-de-transportes-de-productos-de-origen-animal-y>

Argentina.gob.ar. (s.f.). *Ley 25.675 – Gestión ambiental*.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25675-79980/texto>

SENASA. (s.f.). *Industria porcina: aranceles y regulaciones*.

<https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/porcinos/porcinos-industria/aranceles>

Boletín Oficial de la República Argentina. (2024, 19 abril). *Aviso oficial: Decreto 306048*. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/306048/20240419>

ANMAT. (s.f.). *Aranceles regulados*.

https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/aranceles?utm_source

Buenos Aires Ciudad. (s.f.). *Ley 6711 – Tarifaria vigente* [PDF].

https://buenosaires.gob.ar/sites/default/files/tramites/LEY_6711_Tarifaria_VIGENTE.pdf

Provincia de Buenos Aires – Ministerio de Ambiente. (s.f.). *Evaluación de impacto ambiental: Ley 11.723*.

https://www.ambiente.gba.gob.ar/contenido/evaluación_de_impacto_ambiental_ley_nº1723

Argentina.gob.ar. (s.f.). *Economía circular*.

<https://www.argentina.gob.ar/interior/ambiente/economia-circular>



Detalle de Inversiones								
Instalaciones y Bienes de Uso						Total sin IVA:	\$229.339.653,19	
						Total con IVA:	\$273.598.210,03	
Inversión en Obra /Remodelación								
					21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones:
						\$47.100.000,00	\$38.925.619,83	\$3.892.561,98
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
AC construcciones	Instalación de agua fría, caliente y cloaca	1	\$7.851.239,67	\$1.648.760,33	\$9.500.000,00	\$7.851.239,67	Ver figura 127	\$785.123,97
AC construcciones	Electricidad	1	\$7.438.016,53	\$1.561.983,47	\$9.000.000,00	\$7.438.016,53	Ver figura 127	\$743.801,65
AC construcciones	Albañilería	1	\$14.876.033,06	\$3.123.966,94	\$18.000.000,00	\$14.876.033,06	Ver figura 127	\$1.487.603,31
AC construcciones	Pintura	1	\$8.264.462,81	\$1.735.537,19	\$10.000.000,00	\$8.264.462,81	Ver figura 127	\$826.446,28
AC construcciones	Ventilación a los 4 vientos	1	\$495.867,77	\$104.132,23	\$600.000,00	\$495.867,77	Ver figura 127	\$49.586,78

Equipamiento de Cocina								
					21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones:
					10,50%	\$88.092.929,39	\$75.833.294,48	\$4.857.443,48
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
Fuente de precio: Mercado Libre	Estantería acero inoxidable 1.80m	5	\$654.545,45	\$137.454,54	\$3.959.999,97	\$3.272.727,25	Ver figura 36	\$65.454,55
Fuente de precio: Mercado Libre	Cámara frigorífica	4	\$4.484.000,00	\$470.820,00	\$19.819.280,00	\$17.936.000,00	Ver figura 37	\$448.400,00
Fuente de precio: Mercado Libre	Bacha simple rectangular 70x45x20cm	3	\$154.831,00	\$32.514,51	\$562.036,53	\$464.493,00	Ver figura 38	\$15.483,10
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada de acero inoxidable 2.30mx75	2	\$818.181,82	\$171.818,18	\$1.980.000,00	\$1.636.363,64	Ver figura 39	\$81.818,18
Fuente de precio: Mercado Libre	Bacha profundo acero inoxidable	3	\$131.404,96	\$27.595,04	\$477.000,00	\$394.214,88	Ver figura 40	\$13.140,50
Fuente de precio: Mercado Libre	Campana de acero 110x70cm	2	\$214.433,00	\$45.030,93	\$518.927,86	\$428.866,00	Ver figura 41	\$21.443,30
Fuente de precio: Mercado Libre	Envasadora vacío doble campana	1	\$12.361.852,00	\$2.595.988,92	\$14.957.840,92	\$12.361.852,00	Ver figura 42	\$1.236.185,20
Fuente de precio: Mercado Libre	Horno convector	1	\$7.238.009,00	\$759.990,95	\$7.997.999,95	\$7.238.009,00	Ver figura 43	\$723.800,90
Fuente de precio: Mercado Libre	Anafe industrial	2	\$144.785,00	\$30.404,85	\$350.379,70	\$289.570,00	Ver figura 44	\$14.478,50
Moretti	Mesada de acero inoxidable 200cm	2	\$690.082,64	\$144.917,35	\$1.669.999,99	\$1.380.165,28	Ver figura 45	\$69.008,26
Fuente de precio: Mercado Libre	Heladera bajo mesada	3	\$2.804.344,00	\$294.456,12	\$9.296.400,36	\$8.413.032,00	Ver figura 46	\$280.434,40
Fuente de precio: Mercado Libre	Heladera exhibidora	1	\$2.438.017,00	\$511.983,57	\$2.950.000,57	\$2.438.017,00	Ver figura 47	\$243.801,70
Fuente de precio: Mercado Libre	Carro transportador	1	\$396.612,00	\$83.288,52	\$479.900,52	\$396.612,00	Ver figura 48	\$39.661,20
Fuente de precio: Mercado Libre	Carro bandejero	1	\$220.776,00	\$46.362,96	\$267.138,96	\$220.776,00	Ver figura 49	\$22.077,60
Fuente de precio: Mercado Libre	Balanza comercial Kretz	3	\$153.393,00	\$16.106,27	\$508.497,80	\$460.179,00	Ver figura 50	\$15.339,30
Moretti	Batidora planetaria industrial 60 lts	1	\$6.601.652,90	\$1.386.347,11	\$7.988.000,01	\$6.601.652,90	Ver figura 51	\$660.165,29
Fuente de precio: Mercado Libre	Amasadora 16 kg	1	\$2.685.950,41	\$564.049,59	\$3.250.000,00	\$2.685.950,41	Ver figura 52	\$268.595,04
Fuente de precio: Mercado Libre	Tachos residuos 100 lts	6	\$122.314,00	\$25.685,94	\$887.999,64	\$733.884,00	Ver figura 54	\$12.231,40
Fuente de precio: Mercado Libre	Yogurtera eléctrica 2 lts	2	\$41.858,00	\$8.790,18	\$101.296,36	\$83.716,00	Ver figura 55	\$4.185,80
Moretti	Licudadora 2 lts	1	\$579.338,84	\$121.661,16	\$701.000,00	\$579.338,84	Ver figura 56	\$57.933,88
Moretti	Multiprocesadora Moretti 18 kg	1	\$1.644.628,10	\$345.371,90	\$1.990.000,00	\$1.644.628,10	Ver figura 57	\$164.462,81
Moretti	Rallador Industrial Moretti	1	\$860.941,20	\$90.398,83	\$951.340,03	\$860.941,20	Ver figura 58	\$86.094,12
Moretti	Cortador de fiambre Moretti	1	\$741.322,31	\$155.677,69	\$897.000,00	\$741.322,31	Ver figura 59	\$74.132,23
Fuente de precio: Mercado Libre	Contenedor de almacenamiento 15 lts x 2	2	\$380.082,00	\$79.817,22	\$919.798,44	\$760.164,00	Ver figura 60	\$38.008,20
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada acero inoxidable 120x40 cm	1	\$147.520,66	\$30.979,34	\$178.500,00	\$147.520,66	Ver figura 71	\$14.752,07
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada acero inoxidable 120x60 cm	4	\$190.082,64	\$39.917,36	\$920.000,00	\$760.330,58	Ver figura 72	\$19.008,26
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada acero inoxidable 96x46	2	\$90.909,09	\$19.090,91	\$220.000,00	\$181.818,18	Ver figura 73	\$9.090,91
Fuente de precio: Mercado Libre	Cubo de almacenamiento 50 lts	3	\$245.228,46	\$51.497,98	\$890.179,32	\$735.685,39	Ver figura 63	\$24.522,85
Fuente de precio: Mercado Libre	Waflera eléctrica industrial	1	\$343.419,83	\$72.118,17	\$415.538,00	\$343.419,83	Ver figura 87	\$34.341,98

Fuente de precio: Mercado Libre	Exprimidor gastronómico	1	\$109.008,26	\$22.891,74	\$131.900,00	\$109.008,26	Ver figura 88	\$10.900,83
Fuente de precio: Mercado Libre	Sartén acero inoxidable	4	\$36.237,19	\$7.609,81	\$175.388,00	\$144.948,76	Ver figura 125	\$3.623,72
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada de acero inoxidable 120x46 cm	2	\$135.536,00	\$28.462,56	\$327.997,12	\$271.072,00	Ver figura 123	\$13.553,60
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada de acero inoxidable 160 x 61 cm	4	\$134.626,00	\$28.271,46	\$651.589,84	\$538.504,00	Ver figura 124	\$13.462,60
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada de acero inoxidable 180 x 70 cm	1	\$578.512,00	\$121.487,52	\$699.999,52	\$578.512,00	Ver figura 122	\$57.851,20

Mobiliario Comedor								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total
					\$1.182.304,44	\$977.111,11		\$64.240,12
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesa comedor simil marmol blanco	1	\$236.198,00	\$49.601,58	\$285.799,58	\$236.198,00	Ver figura 62	\$23.619,80
Fuente de precio: Mercado Libre	Sillas comedor x6	1	\$123.966,00	\$26.032,86	\$149.998,86	\$123.966,00	Ver figura 63	\$12.396,60
Fuente de precio: Mercado Libre	Combo bajo mesada + mesada y griferia	1	\$282.237,19	\$59.269,81	\$341.507,00	\$282.237,19	Ver figura 76	\$28.223,72
Fuente de precio: Mercado Libre	Heladera	1	\$334.709,92	\$70.289,08	\$404.999,00	\$334.709,92	Ver figura 74	\$33.470,99

Mobiliario Vestuario y Baño								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total
				10,50%	\$3.219.471,79	\$2.660.720,49		\$93.399,81
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
Fuente de precio: Mercado Libre	Lavamanos	2	\$48.430,00	\$10.170,30	\$117.200,60	\$96.860,00	Ver figura 64	\$4.843,00
Fuente de precio: Mercado Libre	Inodoro y bidet	2	\$305.785,00	\$64.214,85	\$739.999,70	\$611.570,00	Ver figura 65	\$30.578,50
Fuente de precio: Mercado Libre	Flor de ducha	2	\$74.196,00	\$15.581,16	\$179.554,32	\$148.392,00	Ver figura 64	\$7.419,60
Fuente de precio: Mercado Libre	Guardarropa 6 puertas metalico	3	\$394.959,00	\$82.941,39	\$1.433.701,17	\$1.184.877,00	Ver figura 67	\$39.495,90
Fuente de precio: Mercado Libre	Banco para vestuario	4	\$110.628,10	\$23.231,90	\$535.440,00	\$442.512,40	Ver figura 68	\$11.062,81
Fuente de precio: Mercado Libre	Uniformes	12	\$14.709,09	\$3.088,91	\$213.576,00	\$176.509,09	Ver figura 89	\$1.470,91

Equipos de Oficina/IT								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total
				10,50%	\$3.012.445,40	\$2.685.833,72		\$217.576,57
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
Fuente de precio: Mercado Libre	Computadora monitor y periféricos	5	\$452.216,00	\$47.482,68	\$2.498.493,40	\$2.261.080,00	Ver figura 69	\$150.738,67
Fuente de precio: Mercado Libre	Escritorio	5	\$56.060,00	\$11.772,60	\$339.163,00	\$280.300,00	Ver figura 70	\$18.686,67
Fuente de precio: Mercado Libre	Biblioteca baja	1	144453,719	\$30.335,28	\$174.789,00	\$144.453,72	Ver figura 75	\$48.151,24

Otros								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
					\$130.991.059,00	\$108.257.073,55		\$11.636.068,18
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortización
Fuente de precio: Mercado Libre	Contenedores residuos 240 lts.	3	\$136.492,56	\$28.663,44	\$495.468,00	\$409.477,69	Ver figura 55	\$13.649,26
Fuente de precio: Mercado Libre	Bacha lavadero	1	\$144.395,87	\$30.323,13	\$174.719,00	\$144.395,87	Ver figura 78	\$14.439,59
Fuente de precio: Mercado Libre	Mesada acero inoxidable 190x76 cm	1	\$314.734,71	\$66.094,29	\$380.829,00	\$314.734,71	Ver figura 77	\$31.473,47
Fuente de precio: Mercado Libre	Tacho residuos 240 lts	3	\$136.492,56	\$28.663,44	\$495.468,00	\$409.477,69	Ver figura 53	\$13.649,26
Fuente de precio: Mercado Libre	Porta rollo + cinta adhesiva	2	\$12.199,17	\$2.561,83	\$29.522,00	\$24.398,35	Ver figura 109	\$1.219,92
Fuente de precio: Mercado Libre	Tijera	3	\$3.948,76	\$829,24	\$14.334,00	\$11.846,28	Ver figura 110	\$394,88
Fuente de precio: Mercado Libre	Regla 15 cm	3	\$1.818,18	\$381,82	\$6.600,00	\$5.454,55	Ver figura 111	\$181,82
Fuente de precio: Mercado Libre	Lápices x 12	2	\$2.566,94	\$539,06	\$6.212,00	\$5.133,88	Ver figura 112	\$256,69
Fuente de precio: Mercado Libre	Boligrafo Bic x50	1	\$18.073,55	\$3.795,45	\$21.869,00	\$18.073,55	Ver figura 113	\$1.807,36
Fuente de precio: Mercado Libre	Adhesivo en barra x6	1	\$33.384,30	\$7.010,70	\$40.395,00	\$33.384,30	Ver figura 114	\$3.338,43
Fuente de precio: Mercado Libre	Goma de borrar x36	1	\$4.537,19	\$952,81	\$5.490,00	\$4.537,19	Ver figura 115	\$453,72

Fuente de precio: Mercado Libre	Sacapuntas x45	1	\$6.225,62	\$1.307,38	\$7.533,00	\$6.225,62	Ver figura 116	\$622,56
Fuente de precio: Mercado Libre	Cutter	2	\$1.807,44	\$379,56	\$4.374,00	\$3.614,88	Ver figura 117	\$180,74
Fuente de precio: Mercado Libre	Carpeta con folios	1	\$6.814,88	\$1.431,12	\$8.246,00	\$6.814,88	Ver figura 118	\$681,49
Fuente de precio: Mercado Libre	Chasis cabina simple	1	\$64.380.165,29	\$13.519.834,71	\$77.900.000,00	\$64.380.165,29	Ver figura 119	\$6.438.016,53
Fuente de precio: Mercado Libre	Semirremolque portacontenedor	1	\$33.801.652,89	\$7.098.347,11	\$40.900.000,00	\$33.801.652,89	Ver figura 120	\$3.380.165,29
Fuente de precio: Mercado Libre	Contenedor con cámara frigorífica	1	\$8.677.685,95	\$1.822.314,05	\$10.500.000,00	\$8.677.685,95	Ver figura 121	\$1.735.537,19

Detalle de Inversiones

**** Activos Intangibles** / Capital de Trabajo Inicial / Otros Gastos Pre-Operativos**

Total sin IVA:	\$49.844.568,37
Total con IVA:	\$65.464.034,21

Licencias y Permisos

				21,00%	Total	
					\$8.817.678,25	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario	IVA	Importe Total	Observaciones
Municipio de Tigre	Habilitacion Industrial	1	\$460.000,00	-	\$460.000,00	Ver figura 136
Municipio de Tigre	Sellados, Libro de Inspecciones y Certificado de Habilitación	1	\$70.000,00	-	\$70.000,00	Ver figura 136
INAL	RNE	1	\$1.006.050,00	-	\$1.006.050,00	
INAL	RNPA	20	\$303.450,00	-	\$6.069.000,00	
SENASA	Certificado BPM	1	\$444.600,00	-	\$444.600,00	
ANMAT	Certificado HACCP	1	\$673.200,00	-	\$673.200,00	
SENASA	Permiso de transporte de alimentos	1	\$458,25	-	\$458,25	
SENASA y ANMAT	Registro establecimiento lacteos	1	\$94.370,00	-	\$94.370,00	

Gastos de Constitución de la Sociedad

				21,00%	Total:	
					\$1.885.000,00	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario	IVA	Importe Total	Observaciones
Boletin Oficial	Publicación constitutiva	1	\$1.800.000,00	-	\$1.800.000,00	Ver figura 130
ECAZ LEGAL	Honorarios constitucionalizan de SA	1	\$85.000,00	-	\$85.000,00	Ver figura 129

Desarrollo de Marca

				21,00%	Total:	
					\$3.944.250,00	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Observaciones
Udream	Creación de Página Web	1	\$495.000,00	-	\$495.000,00	Ver figura 131
Barcia&Martino	Fotografía Profesional (inicial)	1	\$250.000,00	-	\$250.000,00	Ver figura 132
SEOnet	Gestión profesional Meta ads	1	\$471.900,00	-	\$471.900,00	Ver figura 24
Cartelería Argentina	Cartelería	1	\$290.400,00	-	\$290.400,00	Ver figura 134
SEOnet	Diseño grafico de redes	1	\$356.950,00	-	\$356.950,00	Ver figura 24
BO Project	Diseño de packaging	1	\$1.200.000,00	-	\$1.200.000,00	Ver figura 133
BO Project	Diseño de marca	1	\$880.000,00	-	\$880.000,00	Ver figura 133

Inventario Inicial							
				21,00%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				10,50%	\$45.417.105,96	\$41.026.890,12	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Importe Total	Observaciones
Fuente de precio: Mercado	Detergente Bidón 5 litros	2	\$5.090,91	\$1.069,09	\$12.320,00	\$10.181,82	Ver figura 90
Fuente de precio: Mercado	Alcohol 70% Bidón 5 litros	2	\$9.916,53	\$2.082,47	\$23.998,00	\$19.833,06	Ver figura 90
Fuente de precio: Mercado	Pack x10 paños microfibra	3	\$9.008,26	\$1.891,74	\$32.700,00	\$27.024,79	Ver figura 90
Fuente de precio: Mercado	Cepillo para piso	4	\$3.650,41	\$766,59	\$17.668,00	\$14.601,65	Ver figura 94
Fuente de precio: Mercado	Cabo metálico	8	\$9.695,04	\$2.035,96	\$93.848,00	\$77.560,33	Ver figura 93
Fuente de precio: Mercado	Secador de piso	4	\$14.750,41	\$3.097,59	\$71.392,00	\$59.001,65	Ver figura 95
Fuente de precio: Mercado	Cepillo de mano	7	\$2.636,36	\$553,64	\$22.330,00	\$18.454,55	Ver figura 96
Fuente de precio: Mercado	Pack x24 esponjas	1	\$12.184,30	\$2.558,70	\$14.743,00	\$12.184,30	Ver figura 97
Fuente de precio: Mercado	Pack x12 esponja acero	2	\$9.669,42	\$2.030,58	\$23.400,00	\$19.338,84	Ver figura 98
Fuente de precio: Mercado	Pack x5 balde de limpieza con tapa	2	\$26.982,64	\$5.666,36	\$65.298,00	\$53.965,29	Ver figura 99
Fuente de precio: Mercado	Fregona industrial	2	\$106.549,59	\$22.375,41	\$257.850,00	\$213.099,17	Ver figura 100
Fuente de precio: Mercado	Pack x10 cajas guantes nitrilo	1	\$44.769,42	\$9.401,58	\$54.171,00	\$44.769,42	Ver figura 101
Fuente de precio: Mercado	Pack x 12 Guantes de limpieza	2	\$16.446,28	\$3.453,72	\$39.800,00	\$32.892,56	Ver figura 102
Fuente de precio: Mercado	Lavandina Bidón 5 litros	3	\$4.357,02	\$914,98	\$15.816,00	\$13.071,07	Ver figura 103
Fuente de precio: Mercado	Pack x12 trapo rejilla	2	\$16.800,00	\$3.528,00	\$40.656,00	\$33.600,00	Ver figura 104
Fuente de precio: Mercado	Pack x2 paños secaplatos	2	\$9.916,53	\$2.082,47	\$23.998,00	\$19.833,06	Ver figura 105
Fuente de precio: Mercado	Bolsa de residuos roja x100	2	\$21.291,74	\$4.471,26	\$51.526,00	\$42.583,47	Ver figura 106
Fuente de precio: Mercado	Bolsa de residuos negra x10	20	\$1.981,82	\$416,18	\$47.960,00	\$39.636,36	Ver figura 107
Fuente de precio: Mercado	Bolsa de residuos verde x10	20	\$1.652,89	\$347,11	\$40.000,00	\$33.057,85	Ver figura 108
	Materia prima para producción	1	\$40.242.200,87	\$4.225.431,09	\$44.467.631,96	\$40.242.200,87	-

Caja Inicial							
				21,00%	Total		
					\$1.800.000,00		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Observaciones	
	Fondo de maniobra	1	\$1.800.000,00	-	\$1.800.000,00		

Capacitación de Personal							
				21,00%	Total		
					\$3.500.000,00		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Observaciones	
GUTENBERG	Curso en BPM e inocuidad alimentaria	14	\$250.000,00	-	\$3.500.000,00	Ver figura 135	

Comunicación - Publicidad Pre-Apertura							
				21,00%	Total:		
					\$100.000,00		

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto	IVA	Importe Total	Observaciones
SEOnet	Inversión publicitaria	1	\$100.000,00	-	\$100.000,00	Ver figura 24

Inversión Inicial

IVA II

Dólar 1400

Total inversión Inicial	Total sin IVA:	\$284.584.221,56
	Total con IVA:	\$339.062.244,24

\$203.274,44

\$242.187,32

\$38.912,87

neto iva

Amortizaciones	Total sin IVA:	\$20.761.290,15
-----------------------	-----------------------	-----------------

\$14.829,49

Bienes de uso	Total sin IVA:	\$190.414.033,35
----------------------	-----------------------	------------------

\$136.010,02

Concepto de Inversión	Importe Total (sin IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones / Proveedor
Instalaciones y Bienes de Uso			
Obra /Remodelación	\$38.925.619,83	\$47.100.000,00	AC construcciones
Equipamiento de Cocina	\$75.833.294,48	\$88.092.929,39	
Mobiliario comedor	\$977.111,11	\$1.182.304,44	
Mobiliario vestuario y baño	\$2.660.720,49	\$3.219.471,79	
Equipos de Oficina/TI	\$2.685.833,72	\$3.012.445,40	
Otros	\$108.257.073,55	\$130.991.059,00	
Activos Intangibles			
Licencias y Permisos	\$8.817.678,25	\$8.817.678,25	
Gastos de Constitución	\$0,00	\$1.885.000,00	
Desarrollo de Marca	\$0,00	\$3.944.250,00	
Capital de Trabajo Inicial			
Inventario Inicial	\$41.026.890,12	\$45.417.105,96	Estimación para 30 días
Caja Inicial	\$1.800.000,00	\$1.800.000,00	
Otros Gastos Pre-			
Capacitación de Personal	\$3.500.000,00	\$3.500.000,00	
Publicidad Pre-Apertura	\$100.000,00	\$100.000,00	

Codigo de producto	Materia prima	Proveedor	Unidad de medida	Precio por UM
SODE888	Panceta	La Mansa	Kg	\$ 10.799,24
FMDPP	Pechuga de pollo	Frigorífico Marilú Damiano	Kg	\$ 6.590,00
FMDBC	Bife de cuadril	Frigorífico Marilu Damiano	Kg	\$ 13.311,50
10144	Salmon	Pescados y Mariscos: Berardi SA	Kg	\$ 8.700,00
10075	Merluza	Pescados y Mariscos: Berardi SA	Kg	\$ 6.350,00
EVAJO	Ajo	Estoy Verde	Kg	\$ 8.597,29
EVBAN	Banana	Estoy Verde	Kg	\$ 1.764,71
EVBER	Berenejena	Estoy Verde	Kg	\$ 1.764,07
EVCHA	Champignon	Estoy Verde	Kg	\$ 13.574,66
EVCOL	Coliflor	Estoy Verde	Kg	\$ 3.800,90
EVJEN	Jengibre	Estoy Verde	Kg	\$ 3.167,42
EVKIW	Kiwi	Estoy Verde	Kg	\$ 5.610,86
EVLIM	Lima	Estoy Verde	Kg	\$ 3.167,42
EVLJ	Limón	Estoy Verde	Kg	\$ 1.131,22
EVMAN	Manzana verde	Estoy Verde	Kg	\$ 1.407,24
EVMOR	Morrón Rojo	Estoy Verde	Kg	\$ 4.162,90
EVNAR	Naranja	Estoy Verde	Kg	\$ 859,73
EVPAL	Palta	Estoy Verde	Kg	\$ 5.882,35
EVPEP	Pepino	Estoy Verde	Kg	\$ 2.262,44
EVPER	Perejil	Estoy Verde	Kg	\$ 22.624,43
EVTOM	Tomate	Estoy Verde	Kg	\$ 2.312,22
EVZUC	Zucchini	Estoy Verde	Kg	\$ 2.036,20
DLUAJO	Ajo en polvo	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 7.350,00
DLUALM	Almendras	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 21.600,00
DLUARR	Arroz yamani	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 2.000,00
DLUAVE	Avellanas	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 20.600,00
DLUAVN	Avena	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 1.650,00
DLUCHI	Chia	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 7.100,00
DLUHAA	Harina de arvejas	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 1.450,00
DLUHAG	Harina de garbanzos	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 1.600,00
DLUHAI	Harina integral	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 850,00
DLUHON	Hongos deshidratados	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 26.600,00
DLUMIE	Miel	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 8.100,00
DLUNUE	Nueces	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 18.900,00
DLUNMO	Nuez moscada molida	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 21.885,00
DLUPAS	Pasta de maní	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 2.700,00
DLUPIM	Pimienta	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 26.685,00
DLUPIS	Pistachos	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 90.920,00
DLUSOJ	Soja texturizada	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 1.850,00
DLUSTE	Stevia	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 3.250,00
DLUTOS	Tomate seco	Distribuidora Lunic	Kg	\$ 15.600,00
LM44	Crema de leche	La Mansa	Kg	\$ 24.997,99
LM8	Ricota	La Mansa	Kg	\$ 3.332,89
LM6	Manteca	La Mansa	Kg	\$ 7.248,72
LM17	Queso Port Salut	La Mansa	Kg	\$ 6.619,03
LM60	Queso crema	La Mansa	Kg	\$ 17.168,07
LM46	Queso de maquina	La Mansa	Kg	\$ 7.503,63
LM19	Queso fontina	La Mansa	Kg	\$ 9.727,90
LM34	Queso mozzarella	La Mansa	Kg	\$ 6.711,05
LM23	Queso parmesano	La Mansa	Kg	\$ 14.249,47
ACGIR010	Aceite de girasol	Jumbalay	Lt	\$ 2.751,69
OLIV015	Aceite de oliva	Jumbalay	Lt	\$ 15.043,67
AZUC008	Azucar	Jumbalay	Kg	\$ 1.180,91
ESEN001	Esencia de vainilla	Jumbalay	Lt	\$ 932,51
HAR117	Harina Chacabuco 000	Jumbalay	Kg	\$ 613,30
HAR118	Harina Chacabuco 0000	Jumbalay	Kg	\$ 610,50
INS535	Harina de almendras	Jumbalay	Kg	\$ 15.621,12
LEC008	Leche en polvo	Jumbalay	Kg	\$ 7.841,80
LEVA001	Levadura seca	Jumbalay	Kg	\$ 7.252,85

ESP0048	Oregano deshidratado	Jumbalay	Kg	\$	4.221,29
DESH0036	Perejil deshidratado	Jumbalay	Kg	\$	8.080,26
POL0003	Polvo para hornear	Jumbalay	Kg	\$	6.034,81
INS524	Quinoa	Jumbalay	Kg	\$	7.513,37
ESP0071	Romero deshidratado	Jumbalay	Kg	\$	9.576,26
SALF027	Sal	Jumbalay	Kg	\$	203,36
NS523	Semillas de girasol	Jumbalay	Kg	\$	2.664,25
INS519	Semillas de zapallo	Jumbalay	Kg	\$	6.816,11
ESP0073	Tomillo deshidratado	Jumbalay	Kg	\$	9.490,16
VIN011	Vinagre	Jumbalay	Kg	\$	1.286,98
INS543	Maní	Jumbalay	Kg	\$	1.951,29
CHSA	Chocolate sin azucar	Chocolate Colonial	Kg	\$	31.485,07
CHCA	Cacao en polvo	Chocolate Colonial	Kg	\$	29.207,08
1759	Harina de lentejas	Mayorista Diet	Kg	\$	1.207,82
6391	Leche de avena	Mayorista Diet	Kg	\$	1.962,00
LBPALB	Albahaca	La Bella Palta SRL	Kg	\$	34.200,00
LBPARA	Arandanos	La Bella Palta SRL	Kg	\$	2.300,00
LBPCEB	Cebolla	La Bella Palta SRL	Kg	\$	570,00
LBPCVE	Cebolla de verdeo	La Bella Palta SRL	Kg	\$	2.600,00
LBPESP	Espinaca	La Bella Palta SRL	Kg	\$	2.167,00
LBPFRU	Frutilla	La Bella Palta SRL	Kg	\$	5.320,00
LBPHUE	Huevo	La Bella Palta SRL	Kg	\$	3.400,00
LBPKAL	Kale	La Bella Palta SRL	Kg	\$	15.200,00
LBPMEN	Menta	La Bella Palta SRL	Kg	\$	50.000,00
LBPTOM	Tomate cherry	La Bella Palta SRL	Kg	\$	7.000,00
LBPZAN	Zanahoria	La Bella Palta SRL	Kg	\$	580,00
LBPBRO	Brocoli	La Bella Palta SRL	Kg	\$	3.420,00
LEC016	Leche parcialmente descremada	Jumbalay	Lt	\$	1.485,29
TDOCL	Cultivos lácteos	Tu Dietetica Online	Kg	\$	722.314,05
EVCMO	Cebolla morada	Estoy Verde	Kg	\$	1.250,00

Ingrediente	Desecho	Merma	Incremento
Aceite de girasol	0%	0%	0%
Aceite de oliva	0%	0%	0%
Ajo	6%	23%	0%
Ajo en polvo	0%	0%	0%
Albahaca	54%	70%	0%
Almendras	0%	0%	0%
Arandanos	0%	10%	0%
Arroz yamani	0%	0%	200%
Avellanas	0%	0%	0%
Avena	0%	0%	0%
Azucar	0%	0%	0%
Banana	12%	35%	0%
Berenejena	5%	13%	0%
Bife de cuadril	5%	23%	0%
Cacao en polvo	0%	0%	0%
Cebolla	9%	69%	0%
Cebolla de verdeo	22%	59%	0%
Champiñón	3%	30%	0%
Chia	0%	0%	200%
Chocolate sin azucar	0%	0%	0%
Coliflor	2%	55%	0%
Crema de leche	0%	0%	0%
Esencia de vainilla	0%	0%	0%
Espinaca	7%	50%	0%
Frutilla	5%	4%	0%
Harina Chacabuco 000	0%	0%	0%
Harina Chacabuco 0000	0%	0%	0%
Harina de almendras	0%	0%	0%
Harina de arvejas	0%	0%	0%
Harina de garbanzos	0%	0%	0%
Harina de lentejas	0%	0%	0%
Harina integral	0%	0%	0%

Hongos deshidratados	0%	0%	300%
Huevo	0%	0%	0%
Jengibre	25%	0%	0%
Jugo de naranja	37%	0%	0%
Kiwi	15%	20%	0%
Leche de avena	0%	0%	0%
Leche en polvo	0%	0%	0%
Levadura seca	0%	0%	0%
Lima	33%	24%	0%
Limón	33%	36%	0%
Maní	0%	0%	0%
Manteca	0%	0%	0%
Manzana verde	11%	14%	0%
Menta	10%	5%	0%
Merluza	20%	20%	0%
Miel	0%	0%	0%
Morrón Rojo	15%	45%	0%
Naranja	30%	35%	0%
Nueces	0%	0%	0%
Nuez moscada molida	0%	0%	0%
Oregano deshidratado	0%	0%	0%
Palta	35%	0%	0%
Panceta	7%	30%	0%
Pasta de maní	0%	0%	0%
Pechuga de pollo	5%	47%	0%
Pepino	15%	30%	0%
Perejil	10%	0%	0%
Perejil deshidratado	0%	0%	0%
Pimienta	0%	0%	0%
Pistachos	0%	0%	0%
Polvo para hornear	0%	0%	0%
Queso crema	0%	0%	0%
Queso de maquina	0%	0%	0%

Queso fontina	0%	0%	0%
Queso mozzarella	0%	0%	0%
Queso parmesano	0%	0%	0%
Queso Port Salut	0%	0%	0%
Quinoa	0%	0%	200%
Ricota	0%	0%	0%
Romero deshidratado	0%	0%	0%
Sal	0%	0%	0%
Salmon	0%	35%	0%
Semillas de girasol	0%	0%	0%
Semillas de zapallo	0%	0%	0%
Soja texturizada	0%	0%	250%
Stevia	0%	0%	0%
Tomate	7%	5%	0%
Tomate cherry	0%	5%	0%
Tomate seco	0%	0%	300%
Tomillo deshidratado	0%	0%	0%
Vinagre	0%	0%	0%
Zanahoria	10%	37%	0%
Zucchini	15%	28%	0%
Kale	7%	0%	0%
Brócoli	15%	10%	0%

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por lote	Tiempo por porción	
Saludable	Yogur Bowl	30 Porciones	0,27966667 Kg				\$ 1.127,88	40%	\$ 2.819,71	90	3	
Yogur Bowl	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Yogur	0,200	U	0%	0%	0%	100%	0,200	\$ 3.503,49	\$ 700,70		
	Avena	0,450	Lt	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 1.650,00	\$ 742,50		
	Soja texturizada	0,240	Kg	0%	0%	250%	350%	0,069	\$ 1.850,00	\$ 126,86		
	Maní	0,180	Kg	0%	0%	0%	100%	0,180	\$ 1.951,29	\$ 351,23		
	Semillas de zapallo	0,150	Kg	0%	0%	0%	100%	0,150	\$ 6.816,11	\$ 1.022,42		
	Semillas de girasol	0,150	Kg	0%	0%	0%	100%	0,150	\$ 2.664,25	\$ 399,64		
	Pasta de maní	0,180	Kg	0%	0%	0%	100%	0,180	\$ 2.700,00	\$ 486,00		
	Miel	0,210	Kg	0%	0%	0%	100%	0,210	\$ 8.100,00	\$ 1.701,00		
	Esencia de vainilla	0,030	Lt	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 932,51	\$ 27,98		
	Banana	3,000	Kg	12%	0%	0%	88%	3,409	\$ 1.764,71	\$ 6.016,04		
Fruittilla	1,500	Kg	5%	0%	0%	95%	1,579	\$ 5.320,00	\$ 8.400,00			
Kiwi	2,100	Kg	15%	0%	0%	85%	2,471	\$ 5.610,86	\$ 13.862,12			
	8,390	Kg							\$ 33.836,48			
Costo por lote									\$ 33.836,48	Tiempo Total	90	56

Tiempo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
	90	3
Descripción y evaluación de tiempos		
MEP		
Ubicar la soja texturizada en un bowl y cubrir con agua a 85°C. Dejar hidratar 5 minutos y escurrir.	5	5
Extenderla sobre una placa y hornear a 160°C por 12 minutos o hasta que esté seca y dorada	5	12
Trocear groseramente el maní en la procesadora	3	3
Mezclar en la batidora con lira la avena, la soja texturizada, las semillas y el maní picado	7	3
En una olla calentar la pasta de maní con la miel y la vainilla	5	5
Verter la mezcla húmeda en la batidora y batir hasta integrar.	3	3
Enmantecar una placa grande y situar un trozo de papel manteca del mismo tamaño. Extender la mezcla sobre la placa y hornear a 150°C por 25 min. Revolviendo a mitad de cocción	7	25
Dejar enfriar y guardar 60 gr. de granola por bolsa hermética de 5 x 7 cm.	15	0
En una bolsa kraft para fruta colocar un paño y sobre él la banana, las fruittillas y el kiwi.	20	0
Despacho: Armado de kit: Colocar el frasco de yogur, la granola y la bolsa con las frutas.	20	0
Tiempo Total		
	90	56

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por lote	Tiempo por porción	
Saludable	Pancakes	30 Porciones	0,26 Kg				\$ 742,49	40%	\$ 1.856,22	156	5	
Pancakes	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Huevos	3,600	U	0%	0%	0%	100%	3,600	\$ 3.400,00	\$ 12.240,00		
	Ricota	0,900	Lt	0%	0%	0%	100%	0,900	\$ 3.332,89	\$ 2.999,60		
	Avena	1,500	Kg	0%	0%	0%	100%	1,500	\$ 1.650,00	\$ 2.475,00		
	Esencia de vainilla	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 932,51	\$ 27,98		
	Polvo para hornear	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 6.034,81	\$ 362,09		
	Arándanos	1,200	Kg	0%	0%	0%	100%	1,200	\$ 2.300,00	\$ 2.760,00		
	Stevia	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 3.250,00	\$ 195,00		
	Pasta de maní	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 2.700,00	\$ 1.215,00		
		7,800	Kg							\$ 22.274,66		
	Costo por lote									\$ 22.274,66	Tiempo Total	156

Tiempo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
	156	5
Descripción y evaluación de tiempos		
MEP		
Situar 30 gr. de ricota, 1 ml de esencia de vainilla y 2 gr. de stevia en 30 bolsas de 12 x 8 cm. para envasar y sellar al vacío.	25	0
Porcionar 50 gr. de avena y 2 gr. de polvo para hornear en cada una de las 30 bolsas herméticas de 10x15 cm.	25	0
Porcionar 40 gr. de arándanos en cada una de las 30 bolsas herméticas de 10x15 cm.	22	0
Porcionar 15 gr. de maní cada una de las 30 bolsas herméticas de 5 x 7 cm.	22	0
Colocar 1 huevo por caja individual para huevo, asegurándose de preparar un total de 60 cajas con 1 huevo cada una.	22	0
Despacho: Armado de kit: Ubicar en el compartimento izquierdo dos huevos en su respectivo empaque en el derecho la bolsa con el paquete de la ricota, el de la avena, los arándanos y la pasta de maní	40	0
Tiempo Total		
	156	0

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por lote	Tiempo por porción	
Bajo Contenido Glusídico	Huevos revueltos con pan de almendras	30 Porciones	0,262583333 Kg				\$ 1.704,71	40%	\$ 4.261,76	152	5	
Huevos revueltos con pan de almendras	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Rodaia de pan	0,108	U	0%	0%	0%	100%	0,108	\$ 8.583,33	\$ 922,71		
	Queso crema light	0,600	Kg	0%	0%	0%	100%	0,600	\$ 17.168,07	\$ 10.300,84		
	Tomates Cherry	0,900	Kg	0%	0%	0%	100%	0,900	\$ 7.000,00	\$ 6.300,00		
	Palta	2,100	Kg	35%	0%	0%	65%	3,231	\$ 5.882,35	\$ 19.004,52		
	Huevo	3,600	Kg	0%	0%	0%	100%	3,600	\$ 3.400,00	\$ 12.240,00		
	Jugo de limón	0,450	Kg	33%	0%	0%	67%	0,672	\$ 1.131,22	\$ 759,78		
	Sal	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 203,36	\$ 12,20		
	Pimienta	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 26.685,00	\$ 1.601,10		
	7,878	Kg							\$ 51.141,15			
Costo por lote									\$ 51.141,15	Tiempo Total	152	0

Tiempo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
	152	5
Descripción y evaluación de tiempos		
MEP		
Colocar 2 rodajas de pan por bolsa hermética de 25 x 15 cm, preparando un total de 30 bolsas.	25	0
Mezclar la palta y el queso crema en un bowl, pisándolas con un pisa papas junto con el limón, la sal y la pimienta. Colocar 90 gr. de la preparación en cada bolsa para envasar de 12 x 18 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 unidades	40	15
Ubicar una servilleta y 30 gr. de tomate cherry en cada bolsa hermética de 12 x 18 cm, preparando un total de 30 unidades	25	0
Colocar 1 huevo por caja individual para huevo, asegurándose de preparar un total de 60 cajas con 1 huevo cada una.	22	0
Despacho: Armado de kit: En el compartimento izquierdo de la caja ubicar los huevos, y en el derecho la bolsa con las rodajas de pan, la pasta de palta y queso crema, y los tomates cherry.	40	0
Tiempo Total		
	152	0

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por lote	Tiempo por porción	
MEP	Pan de harina de almendras	36 Porciones	0,1075 Kg				\$ 922,71			37	1	
Pan de harina de almendras	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Harina de almendras	0,750	Kg	0%	0%	0%	100%	0,750	\$ 15.621,12	\$ 11.715,84		
	Aceite de oliva	0,090	Lt	0%	0%	0%	100%	0,090	\$ 15.043,67	\$ 1.353,93		
	Levadura en polvo	0,150	Kg	0%	0%	0%	100%	0,150	\$ 7.252,85	\$ 1.087,93		
	Huevo	0,720	Kg	0%	0%	0%	100%	0,720	\$ 3.400,00	\$ 2.448,00		
	Sal	0,015	Kg	0%	0%	0%	100%	0,015	\$ 203,36	\$ 3,05		
	Agua	0,210	Kg	0%	0%	0%	100%	0,210	\$	\$		
	1,935	Kg							\$ 16.608,75			
Costo por lote									\$ 16.608,75	Tiempo Total	37	73

Tiempo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
	37	1
Descripción y evaluación de tiempos		
MEP		
En un bowl colocar 100 gr. de la harina de almendras, la levadura y 100 gr. del agua tibia. Dejar reposar hasta que la levadura se active.	5	15
Transferir la mezcla a la amasadora y agregarle los huevos y el aceite de oliva. Agregarle el agua restante y amasar.	7	8
Enmantecar los moldes de pan de 20 x 10 x 6 cm, y llenarlo con 645 gr. de mezcla por molde. Pincelarlos con huevo batido y hornearlos a 180°C por 50 minutos	10	50
Dejar enfriar, desmoldar y cortar 12 rodajas de 1,5 cm. cada una.	15	0
Tiempo Total		
	37	73

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por lote	Tiempo por porción	
Bajo Contenido Glusídico	Musaka vegetal	30 Porciones	0,439 Kg				\$ 1.395,33	40%	\$ 3.488,33	240	8	
Musaka Vegetal	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Berenjena	3,510	Kg	5%	13%	0%	83%	4,247	\$ 1.764,07	\$ 7.491,68		
	Cebolla	0,810	Kg	9%	69%	0%	28%	2,871	\$ 570,00	\$ 1.636,65		
	Ajo	0,240	Kg	6%	23%	0%	72%	0,332	\$ 8.597,29	\$ 2.850,72		
	Tomate perita	3,360	Kg	7%	5%	0%	88%	3,803	\$ 2.312,22	\$ 8.793,49		
	Orégano	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 4.221,29	\$ 253,28		
	Pimienta	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 26.685,00	\$ 1.601,10		
	Nuez moscada	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 21.885,00	\$ 1.313,10		
	Ricota	2,820	Kg	0%	0%	0%	100%	2,820	\$ 3.332,89	\$ 9.398,74		
	Huevo	1,800	Kg	0%	0%	0%	100%	1,800	\$ 3.400,00	\$ 6.120,00		
	Sal	0,090	Kg	0%	0%	0%	100%	0,090	\$ 203,36	\$ 18,30		
	Queso	0,360	Kg	0%	0%	0%	100%	0,360	\$ 6.619,03	\$ 2.382,85		
		13,170	Kg							\$ 41.859,92		
Costo por lote									\$ 41.859,92	Tiempo Total	240	50

Tiempo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
	240	8
Descripción y evaluación de tiempos		
MEP		
Cortar perpendicularmente el tallo de la berenjena, y luego transversalmente cortar láminas de 0,5 cm. Ubicarlas en un bowl grande con la sal y 10 litros de agua. Dejar reposar por 2 minutos y rápidamente enjuagarlas y colocarlas en un bowl con hielo. Finalmente, porcionar 110 gr. de berenjena en cada bolsa para envasar de 15 x 20 cm, y sellar al vacío, repitiendo hasta completar las 30 bolsas.	50	30
Picar en brunoise la cebolla, el ajo y el tomate	40	0
Disponer 10 gr. de ajo, 90 gr. de cebolla y 117 gr. de tomate en cada bolsa para envasar de 12 x 20 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 bolsas.	25	20
Guardar 1 gr. de nuez moscada, 1 gr. de pimienta y 2 gr. de orégano en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 bolsas.	20	0
Colocar 94 gr. de ricota en cada bolsa para envasar al vacío de 12 x 18 cm., y sellar preparando un total de 30 unidades	20	0
Colocar 12 gr. de queso en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm., preparando un total de 30 unidades	20	0
Colocar 1 huevo por caja individual para huevo, asegurándose de preparar un total de 30 cajas con 1 huevo cada una.	25	0
Despacho: Armado de kit: En el compartimento izquierdo colocar el huevo, y en el derecho la bolsa de la berenjena, la cebolla, los condimentos, la ricota y el queso.	40	0
Tiempo Total		
	240	50

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Bajo Contenido Glusídico	Brownie con nueces	30 Porciones	0,24 Kg	\$ 2.134,35	40%	\$ 5.335,87	Descripción y evaluación de tiempos MEP Picar groseramente las nueces en la procesadora. En un bowl mezclar la harina, el cacao, la stevia y las nueces. Colocar 100 gr. de la mezcla en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm., preparando un total de 30 porciones. Guardar 21 gr. de manteca en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones. Guardar 30gr. de pasta de mani en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones. Hidratar la chia en 1350 gr. de agua por 30 min. Luego guardar 90 gr. del gel en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm y sellar el vacío, preparando un total de 30 bolsas. Despacho: Armado de kit: Guardar la bolsa de la mezcla de secos, la manteca, la pasta de mani y la chia.	122	4		
Brownie con nueces	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción		Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina de almendras	1,800	Kg	0%	0%	0%		100%	1,800	\$ 15.621,12	\$ 28.118,02
	Cacao en polvo	0,450	Kg	0%	0%	0%		100%	0,450	\$ 29.207,08	\$ 13.143,19
	Semillas de chia	2,700	Kg	0%	0%	200%		300%	0,900	\$ 7.100,00	\$ 6.390,00
	Stevia	0,270	Kg	0%	0%	0%		100%	0,270	\$ 3.250,00	\$ 877,50
	Manteca	0,630	Kg	0%	0%	0%		100%	0,630	\$ 7.248,72	\$ 4.566,70
	Nueces	0,450	Kg	0%	0%	0%		100%	0,450	\$ 18.900,00	\$ 8.505,00
	Pasta de mani	0,900	Kg	0%	0%	0%		100%	0,900	\$ 2.700,00	\$ 2.430,00
	7,200	Kg							Costo por lote	\$ 64.030,40	Tiempo Total

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Bajo Contenido Glusídico	Merluza con ensalada	30 Porciones	0,486 Kg	\$ 3.580,03	40%	\$ 8.950,08	Descripción y evaluación de tiempos MEP Cortar filets de merluza de 150 gr. y envasar cada uno al vacío en bolsas de 18 x 25 cm, preparando un total de 30 porciones. Cortar los limones por la mitad y exprimir el jugo. Disponer 5 gr. de jugo en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Colocar 10 ml de aceite de oliva en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Disponer 50 gr. de espinaca en cada bolsa para envasar de 12 x 20 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones. Ubicar una servilleta y 50 gr. de tomate cherry en cada bolsa para fruta de 17 x 23 cm, preparando un total de 30 unidades. Guardar 5 ml. De jugo de lima en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Guardar 5 gr. de semilla de chia en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones. Despacho: Armado de kit: Guardar en el compartimento izquierdo la bolsa de la merluza, y del derecho el jugo de limón, el aceite de oliva, la espinaca, los tomates cherry, el jugo de lima y las semillas de chia.	192	6		
Merluza con ensalada	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción		Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Merluza	6,840	Kg	20%	20%	0%		64%	10,688	\$ 6.350,00	\$ 67.865,63
	Aceite de oliva	0,570	Lt	0%	0%	0%		100%	0,570	\$ 15.043,67	\$ 8.574,89
	Jugo de limón	0,570	Kg	33%	0%	0%		67%	0,851	\$ 1.131,22	\$ 962,38
	Sal	0,060	Kg	0%	0%	0%		100%	0,060	\$ 203,36	\$ 12,20
	Pimienta	0,060	Kg	0%	0%	0%		100%	0,060	\$ 26.685,00	\$ 1.601,10
	Espinaca	2,700	Kg	7%	0%	0%		93%	2,903	\$ 2.167,00	\$ 6.291,29
	Tomate Cherry	2,700	Kg	0%	0%	0%		100%	2,700	\$ 7.000,00	\$ 18.900,00
	Semillas de chia	0,810	Kg	0%	0%	200%		300%	0,270	\$ 7.100,00	\$ 1.917,00
Jugo de lima	0,270	Kg	33%	0%	0%	67%	0,403	\$ 3.167,42	\$ 1.276,42		
	14,580	Kg						Costo por lote	\$ 107.400,91	Tiempo Total	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción			
Keto	Omelette	30 Porciones	0,225 Kg	\$ 1.236,44	40%	\$ 3.091,10	Descripción y evaluación de tiempos MEP Cortar en tiras gruesas de 3 cm la espinaca. Colocar 40 gr. en cada bolsa para envasar de 12 x 20 cm y sellar al vacío, preparando 30 porciones. Rallar el queso y guardar 30 gr. en cada bolsa para envasar de 10 x 15 cm y sellar, preparando un total de 3 porciones. Cortar la panceta en tiras de 1 cm de ancho y 4 cm de alto. Distribuir 30 gr. en cada bolsa para envasar de 10 x 15 cm y sellar al vacío, armando en total 30 porciones. Colocar 5 gr. de manteca en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones. Colocar 1 huevo por caja individual para huevo, asegurándose de preparar un total de 60 cajas con 1 huevo cada una. Despacho: Armado del kit: ubicar en el compartimento izquierdo los huevos con su respectivo empaque, y en el derecho la espinaca, el queso, la panceta y la manteca.	172	6			
Omelette	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción		Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Huevo	3,600	Kg	0%	0%	0%		100%	3,600	\$ 3.400,00	\$ 12.240,00	
	Espinaca	1,200	Lt	7%	0%	0%		93%	1,290	\$ 2.167,00	\$ 2.796,13	
	Queso mozzarella	0,900	Kg	0%	0%	0%		100%	0,900	\$ 6.711,05	\$ 6.039,94	
	Panceta	0,900	Kg	7%	30%	0%		65%	1,382	\$ 10.799,24	\$ 14.929,82	
	Manteca	0,150	Kg	0%	0%	0%		100%	0,150	\$ 7.248,72	\$ 1.087,31	
		6,750	Kg							Costo por lote	\$ 37.093,21	Tiempo Total

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Keto	Fideos de zucchini con salsa	30 Porciones	0,447 Kg	\$ 4.900,54	40%	\$ 12.251,34	Descripción y evaluación de tiempos MEP Cortar en cubos de 3 x 3 cm la pechuga de pollo y guardar 178 gr. en cada bols para envasar de 15 x 20 cm. Y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones. Cortar el zucchini transversalmente en tiras de medio centímetro de ancho y 10 cm de alto. Guardar 288 gr. en cada bolsa para envasar 18 x 25 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones. Cortar los champiñones longitudinalmente en finas láminas de 4 milímetros. Colocar 42 gr. en cada bolsa para envasar de 12 x 18 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones. Picar el ajo en brunoise y colocar 10 gr. en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Rallar el queso. Colocar 30 gr. de queso rallado y 60 gr. de crema en cada bolsa para envasar al vacío de 10 x 15 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Colocar 14 ml de aceite de oliva en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Picar el perejil y guardar 8 gr. en cada bolsa para envasar de 8 x 12 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones. Despacho: Armado de kit: colocar en el compartimento izquierdo la pechuga de pollo, y en el derecho la de los zucchini, los champiñones, la crema de leche junto al queso, el ajo, el aceite de oliva y el perejil.	220	7		
Fideos de zucchini con salsa	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción		Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Zucchini	6,210	Kg	15%	28%	0%		61%	10,147	\$ 2.036,20	\$ 20.661,43
	Pechuga de pollo	2,700	Kg	5%	47%	0%		50%	5,362	\$ 6.590,00	\$ 35.338,63
	Champiñones	0,900	Kg	3%	30%	0%		68%	1,325	\$ 13.574,66	\$ 17.992,92
	Crema de leche	1,800	Kg	0%	0%	0%		100%	1,800	\$ 24.997,99	\$ 44.996,38
	Queso parmesano	0,900	Kg	0%	0%	0%		100%	0,900	\$ 14.249,47	\$ 12.824,52
	Aceite de oliva	0,420	Lt	0%	0%	0%		100%	0,420	\$ 15.043,67	\$ 6.318,34
	Ajo	0,240	Kg	6%	23%	0%		72%	0,332	\$ 8.597,29	\$ 2.850,72
	Perejil	0,240	Kg	10%	0%	0%		90%	0,267	\$ 22.624,43	\$ 6.033,18
	13,410	Kg						Costo por lote	\$ 147.016,13	Tiempo Total	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Keto	Muffin	30 Porciones	0,203 Kg	\$ 2.350,83	40%	\$ 5.877,08	Descripción y evaluación de tiempos MEP En un bowl mezclar la harina, el cacao, la stevia y el polvo de hornear. Colocar 95 gr. de la mezcla en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm., preparando un total de 30 porciones. Colocar 30 gr. de manteca en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm, preparando un total de 30 porciones. Guardar 3 gr. de esencia de vainilla en cada bolsa para envasar al vacío de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones. Procesar el chocolate hasta que quede groseramente picado. Ubicar 14 gr. en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones. Colocar 1 huevo por caja individual para huevo, asegurándose de preparar un total de 30 cajas con 1 huevo cada una. Despacho: armado del kit: Colocar en el lado izquierdo el huevo con su respectivo empaque, y en el lado derecho la mezcla de secos, la manteca, la esencia de vainilla y el chocolate.	170	5		
Muffin	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción		Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina de almendras	1,800	Kg	0%	0%	0%		100%	1,800	\$ 15.621,12	\$ 28.118,02
	Huevo	1,800	Kg	0%	0%	0%		100%	1,800	\$ 3.400,00	\$ 6.120,00
	Cacao amargo	0,450	Kg	0%	0%	0%		100%	0,450	\$ 29.207,08	\$ 13.143,19
	Manteca	0,900	Kg	0%	0%	0%		100%	0,900	\$ 7.248,72	\$ 6.523,85
	Stevia	0,450	Kg	0%	0%	0%		100%	0,450	\$ 3.250,00	\$ 1.462,50
	Polvo de hornear	0,150	Kg	0%	0%	0%		100%	0,150	\$ 6.034,81	\$ 905,22
	Esencia de vainilla	0,090	Lt	0%	0%	0%		100%	0,090	\$ 932,51	\$ 83,93
	Chocolate sin azúcar	0,450	Kg	0%	0%	0%		100%	0,450	\$ 31.485,07	\$ 14.168,28
	6,090	Kg						Costo por lote	\$ 70.524,99	Tiempo Total	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Keto	Salmon con puré de coliflor y	30 Porciones	0,456 Kg					\$ 3.923,05	40%	\$ 9.807,63		295	10
Salmón con puré de coliflor y brócoli saltado	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Salmon	3,510	Kg	0%	35%	0%	65%	5,400	\$ 8.700,00	\$ 46.980,00	MEP		
	Aceite de oliva	0,510	Kg	0%	0%	0%	100%	0,510	\$ 15.043,67	\$ 7.672,27	Cortar filets de salmón de 180 gr. y envasar cada uno en bolsa para envasar de 18 x 25 cm, sellando al vacío, preparando un total de 30 porciones.	35	30
	Jugo de limón	0,330	Kg	33%	0%	0%	67%	0,493	\$ 1.131,22	\$ 557,17	Cortar los limones por la mitad y exprimir el jugo.	20	0
	Perejil	0,060	Kg	10%	0%	0%	90%	0,067	\$ 15.621,12	\$ 1.041,41	Picar el perejil y colocar 2 gr. junto a 11 gr. de jugo de limón en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm, sellando al vacío, preparando un total de 30 porciones.	30	0
	Coliflor	3,000	Kg	2%	55%	0%	44%	6,803	\$ 3.800,90	\$ 25.856,50	Colocar 17 ml de aceite de oliva en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones.	25	0
	Manteca	0,900	Kg	0%	0%	0%	100%	0,900	\$ 7.248,72	\$ 6.523,85	Cortar el coliflor separando las pequeñas inflorescencias que lo componen, con un tamaño aproximado de 3 x 3 cm. Guardar 230 gr. en cada bolsa para envasar de 18 x 25 cm y sellar al vacío, realizando un total de 30 porciones.	35	30
	Crema de leche	0,600	Lt	0%	0%	0%	100%	0,600	\$ 24.997,99	\$ 14.998,79	Picar el ajo en brunoise y disponer 7 gr. en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm y sellar, armando 30 porciones.	20	0
	Nuez moscada	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 21.885,00	\$ 656,55	Colocar 30 gr. de manteca en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm, preparando un total de 30 porciones.	25	0
	Sal	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 203,36	\$ 6,10	Disponer 20 gr. de crema de leche en cada bolsa para envasar al vacío de 10 x 15 cm y sellar, porcionando 30 bolsas.	20	0
	Brócoli	4,500	Kg	15%	10%	0%	77%	5,882	\$ 1.951,29	\$ 11.478,20	Cortar el brócoli separando las pequeñas inflorescencias que lo componen, con un tamaño aproximado de 3 x 3 cm. Guardar 225 gr. en cada bolsa para envasar de 18 x 25 cm y sellar al vacío, realizando un total de 30 porciones.	35	30
Ajo	0,210	Kg	6%	0%	0%	94%	0,223	\$ 8.597,29	\$ 1.920,67	Guardar en bolsas herméticas de 5 x 7 1 gr. de sal y 1 gr. de nuez moscada. Armar 30 bolsas.	15	0	
										Despacho: armado de kit: en el lado izquierdo ubicar el salmón, y en el lado derecho el perejil con el jugo de limón, el aceite de oliva, el coliflor, el ajo, la manteca, la crema de leche, el brócoli y los condimentos.	35	0	
		13,680	Kg						Costo por lote	\$ 117.691,51	Tiempo Total	295	90

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Vegetariano/V egano	Tacos	30 Porciones	0,491 Kg					\$ 1.424,57	40%	\$ 3.561,42		325	11
Tacos de soja texturizada	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Harina de trigo	2,250	Kg	0%	0%	0%	100%	2,250	\$ 613,30	\$ 1.379,93	MEP		
	Aceite de oliva	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 15.043,67	\$ 6.769,65	Colocar en la amasadora la harina de trigo, la sal, la levadura, el aceite de oliva y el agua. Amasar.	5	15
	Agua	1,140	Kg	0%	0%	0%	100%	1,140	\$ -	\$ -	Llevar la masa a la mesada y tapar con film, dejar descansar.	5	15
	Sal	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 203,36	\$ 12,20	Separar en bollos de 37 gr. y aplastar con la tortillera para obtener tortillas finas, de 2 milímetros de espesor.	40	0
	Levadura	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 7.252,85	\$ 217,59	Calentar una sartén a fuego medio y cocinar cada tortilla de 1 a 2 minutos por lado, hasta que aparezcan burbujas y se doren ligeramente. Inmediatamente después de sacarlo del fuego guardarlo en una bolsa para que no se sequen.	70	0
	Morrón	1,500	Kg	15%	45%	0%	47%	3,209	\$ 4.162,90	\$ 13.356,89	Porcionar 4 unidades de tortilla en bolsas herméticas de 17 x 25 cm. Realizar 30 porciones.	20	0
	Cebolla	0,480	Lt	9%	69%	0%	28%	1,702	\$ 570,00	\$ 969,87	Pelar y cortar en brunoise la cebolla, el morrón y el ajo.	50	30
	Ajo	0,030	Kg	6%	23%	0%	72%	0,041	\$ 8.597,29	\$ 356,34	Guardar 100 gr. de morrón, 60 gr. de cebolla y 10 gr. de ajo en bolsas para envasar de 15 x 20 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones.	20	0
	Soja texturizada	3,180	Kg	0%	0%	250%	350%	0,909	\$ 1.850,00	\$ 1.680,86	Colocar la soja texturizada en un bowl y cubrirla con agua a 85°C por 8 minutos	5	8
	Quinoa	2,400	Kg	0%	0%	200%	300%	0,800	\$ 7.513,37	\$ 6.010,69	Ecurrir la soja texturizada	15	0
Cebolla encurtida	1,860	Kg	0%	0%	0%	100%	1,860	\$ 1.008,90	\$ 1.876,55	Colocar la quinoa en un bowl, cubrir con agua y frotar con las manos. Colar y repetir el proceso 6 veces	30	0	
Guacamole	1,350	Kg	0%	0%	0%	100%	1,350	\$ 7.486,26	\$ 10.106,45	Cocinar la quinoa con 5,4 litros de agua durante 15 minutos	3	15	
										Colar la quinoa y disponerla en una bandeja de metal para que se enfríe	7	0	
										Una vez fría, guardar 60 gr. de quinoa junto con 120 gr. de soja texturizada en bolsas para envasar de 15 x 20 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones.	30	0	
										Tomar 70 g de cebolla encurtida con su líquido y colocar en bolsa para envasar de 12 x 18 cm, sellando al vacío, preparando un total de 30 porciones.	25	20	
										Despacho: armado del kit: disponer en la caja las tortillas, los vegetales, la quinoa junto a la soja texturizada, la cebolla encurtida y una bolsa de guacamole	35	0	
		14,730	Kg						Costo por lote	\$ 42.737,01	Tiempo Total	325	103

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
MEP	Cebolla encurtida	32 Porciones	0,0625 Kg					\$ 63,06				44	1
Cebolla encurtida	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Cebolla morada	0,964	Kg	9%	0%	0%	91%	1,059	\$ 1.250,00	\$ 1.324,18	MEP		
	Agua	0,482	Kg	0%	0%	0%	100%	0,482	\$ -	\$ -	Pelar y cortar la cebolla en ciselado, tiras de 2 milímetros.	25	0
	Vinagre	0,482	Kg	0%	0%	0%	100%	0,482	\$ 1.286,98	\$ 620,32	Precalentar el horno a 120°C y colocar un frasco de 2,5 L de capacidad boca abajo sobre la bandeja y calentarlo de 10-15 min.	5	20
	Sal	0,012	Kg	0%	0%	0%	100%	0,012	\$ 203,36	\$ 2,44	Mientras tanto, mezclar en una olla el agua, el vinagre, la sal y el azúcar. Calentar a 90°C.	4	10
	Azúcar	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 1.180,91	\$ 70,85	Colocar la cebolla hasta arriba en los frascos salidos del horno y tapar hasta arriba con el líquido recién calentado. Enrosacar la tapa, dejar reposar a temperatura ambiente 20 minutos y refrigerar.	10	0
		2,000	Kg						Costo por lote	\$ 2.017,79	Tiempo Total	44	30

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
MEP	Guacamole	20 Porciones	0,04998 Kg					\$ 374,31				60	3
Guacamole	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Palta	0,774	Kg	35%	0%	0%	65%	1,191	\$ 5.882,35	\$ 7.004,52	MEP		
	Jugo de lima	0,039	Kg	33%	0%	0%	67%	0,058	\$ 3.167,42	\$ 182,95	Cortar a la mitad las limas y exprimir su jugo	15	0
	Cebolla morada	0,077	Kg	9%	0%	0%	91%	0,085	\$ 1.250,00	\$ 105,77	Pelar y cortar la cebolla en brunoise	5	0
	Tomate	0,077	Kg	7%	0%	0%	93%	0,083	\$ 2.312,22	\$ 191,44	Quitarle la pulpa al tomate y cortar en brunoise.	5	0
	Sal	0,008	Kg	0%	0%	0%	100%	0,008	\$ 203,36	\$ 1,57	Pelar y quitarle la semilla a las papas. Colocar en un bowl grande junto al resto de los ingredientes y machacar con el pisa papas.	15	0
	Pimienta	0,002	Kg	0%	0%	0%	100%	0,002	\$ 26.685,00	\$ 53,37	Envasar en 20 bolsitas de a 50 gr. y sellar al vacío.	20	0
Aceite de oliva	0,023	Lt	0%	0%	0%	100%	0,023	\$ 15.043,67	\$ 349,01		60	0	
		1,000	Kg						Costo por lote	\$ 7.486,26	Tiempo Total	60	0

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Vegetariano/V egano	Pasta con salsa de champiñones	30 Porciones	0,4245 Kg					\$ 3.774,84	40%	\$ 9.437,09		290	10
Pasta con salsa de champiñones	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Zanahoria	1,050	Kg	10%	37%	0%	57%	1,852	\$ 580,00	\$ 1.074,07	MEP		
	Harina	2,520	Kg	0%	0%	0%	100%	2,520	\$ 613,30	\$ 1.545,52	Pelar y cortar la zanahoria con un corte perpendicular en trozos grandes de 5 x 5 cm. Colocar en una olla y cubrirla con agua, llevarla al anafe y cocinarla hasta que esté tierna, aproximadamente 15 minutos.	30	15
	Sal	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 203,36	\$ 6,10	Colar la zanahoria y machacar con un pisa papas. Disponer una bandeja y dejar enfriar	10	15
	Champiñones	3,750	Kg	3%	0%	0%	97%	3,866	\$ 13.574,66	\$ 52.479,36	En la amasadora colocar la harina, la sal y el puré de zanahoria. Amasar.	5	10
	Cebolla	1,110	Kg	9%	0%	0%	91%	1,220	\$ 570,00	\$ 695,27	Retirar de la batidora, estirar en cilindros de 2 cm de diámetro aproximadamente y cortar trocitos de 2 cm. Dejar secar.	35	50
	Ajo	0,045	Kg	6%	0%	0%	94%	0,048	\$ 7.350,00	\$ 351,86	Colocar 115 gr. de pasta en cada bolsa para envasar al vacío de 10x15 cm y sellar con la máquina correspondiente.	25	20
	Leche	1,800	Lt	0%	0%	0%	100%	1,800	\$ 1.485,29	\$ 2.673,53	Pelar y cortar en macedonia la cebolla, y el ajo. Colocar 37 gr. de cebolla y 1,5 gr. de ajo en cada bolsa para envasar de 12 x 18 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones.	30	35
	Crema de leche	1,800	Kg	0%	0%	0%	100%	1,800	\$ 24.997,99	\$ 44.996,38	Cortar los champiñones longitudinalmente en finas láminas de 4 milímetros. Guardar 125 gr. en cada bolsa para envasar de 15 x 20 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones.	30	0
	Aceite de oliva	0,150	Lt	0%	0%	0%	100%	0,150	\$ 15.043,67	\$ 2.256,55	Disponer 60 gr. de leche y 60 gr. de crema de leche en cada bolsa para envasar al vacío de 10 x 15 cm y sellar, preparando un total de 30 porciones.	25	0

	Perejil picado	0,030	Kg	10%	0%	0%	90%	0,033	\$	22.624,43	\$	754,15	Picar el perejil y guardar 1 gr. en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm, armando 30 porciones.	10	30
	Queso parmesano	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$	14.249,47	\$	6.412,26	Rallar el queso y colocar 15 gr. en cada bolsa hermética de 10 x 15 cm, preparando un total de 30 porciones.	15	30
													Colocar 5 ml de aceite de oliva en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones.	20	0
													Colocar 4 gr. de harina en cada bolsa hermética de 5 x 7 cm, preparando un total de 30 porciones.	20	0
													Despacho: armado de kit: Colocar la bolsa de los flojitos, la cebolla junto al ajo, los champiñones, la leche con la crema, el aceite de olva, el perejil y el queso parmesano.	35	0
		12,735	Kg										Costo por lote	\$	113.245,06
													Tiempo Total	290	205

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Vegetariano/Vegano	Waffles	30 Porciones	0,268				Kg	\$ 888,92	40%	\$ 2.222,30		153	5
	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Harina	0,900	Kg	0%	0%	0%	100%	0,900	\$ 610,50	\$ 549,45	MEP		
	Azúcar	0,180	Kg	0%	0%	0%	100%	0,180	\$ 1.180,91	\$ 212,56	En la batidora con lira colocar la harina, el azúcar, la sal y el polvo para hornear. Por otro lado, en un bowl grande mezclar la bebida de avena con la esencia de vainilla y el aceite.	10	0
	Sal	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 203,36	\$ 6,10	Incorporar la mitad de la los líquidos a la batidora y mezclar 30 segundos hasta incorporar. Disponer la cantidad restante y batir otros dos minutos hasta que la mezcla sea homogénea.	3	3
	Polvo para hornear	0,060	Kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 6.034,81	\$ 362,09	Dejar reposar la masa 5 minutos.	0	5
	Bebida de avena	2,250	Kg	0%	0%	0%	100%	2,250	\$ 1.962,00	\$ 4.414,50	Precalentar la wafflera y pincelar un poco de aceite de girasol en la superficie. Verter una porción de la masa, aproximadamente 160 gr., y cerrar la wafflera para que se cocine. Dejar cocinar por unos 4 minutos, hasta que la luz verde se apague.	40	120
	Esencia de vainilla	0,090	Kg	0%	0%	0%	100%	0,090	\$ 932,51	\$ 83,93	Retirar los waffles, dejarlos enfriar y guardar 1 waffle por bolsa hermética de 17 x 25 cm, preparando un total de 30 porciones.	20	10
	Aceite de girasol	0,240	Lt	0%	0%	0%	100%	0,240	\$ 2.751,69	\$ 660,41	En 30 bolsas, colocar un paño y sobre él 1 banana y 2 frutillas por bolsa	20	0
	Banana	3,000	Kg	12%	0%	0%	88%	3,409	\$ 1.764,71	\$ 6.016,04	Trocear groseramente en la procesadora por un lado las almendras, y por el otro las nueces.	5	5
	Frutilla	0,750	Kg	5%	0%	0%	95%	0,789	\$ 5.320,00	\$ 4.200,00	Guardar en 30 paquetes herméticos de 5 x 7 cm. 4 gr. de almendra y 3 gramos de nueces troceadas por bolsa.	25	0
	Almendras	0,090	Kg	0%	0%	0%	100%	0,090	\$ 21.600,00	\$ 1.944,00	Despacho: Armado de kit: guardar en la caja el waffle, las frutas, la pasta de avellanas y los frutos secos.	30	0
	Nueces	0,090	Kg	0%	0%	0%	100%	0,090	\$ 18.900,00	\$ 1.701,00			
	Pasta de avellanas	0,360	Kg	0%	0%	0%	100%	0,360	\$ 18.104,30	\$ 6.517,55			
		8,040	Kg								Costo por lote	\$	26.667,62
											Tiempo Total	153	143

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
MEP	Pasta de avellanas y cacao	75 Porciones	0,013333333				Kg	\$ 241,39				83	1
	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Avellanas	0,775	Kg	0%	0%	0%	100%	0,775	\$ 20.600,00	\$ 15.965,00	MEP		
	Cacao	0,065	Kg	0%	0%	0%	100%	0,065	\$ 29.207,08	\$ 1.896,46	Precalentar el horno a 180°C. Disponer las avellanas en una placa y tostar en el horno por 11 minutos, moviéndolas a mitad de cocción.	3	11
	Azúcar	0,117	Kg	0%	0%	0%	100%	0,117	\$ 1.180,91	\$ 138,17	Una vez salen las avellanas del horno, dejarlas enfriar 2 minutos. Colocarlas en un paño limpio, envolverlas y frotar para quitarles la cáscara.	10	2
	Sal	0,004	Kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 203,36	\$ 0,81	Ubicar las avellanas ya peladas, aún tibias, en la procesadora y triturar hasta que forme una pasta lisa y brillante.	5	18
	Esencia de vainilla	0,003	Lt	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 932,51	\$ 2,80	Finalmente, incorporar el cacao, azúcar, sal, vainilla y aceite de girasol. Procesar dos minutos más hasta que quede cremosa y homogénea.	5	2
	Aceite de girasol	0,036	Lt	0%	0%	0%	100%	0,036	\$ 2.751,69	\$ 99,06	Colocar 15 gr. de pasta de avellanas en cada bolsa para envasar de 5 x 7 cm, y utilizando la máquina correspondiente, envasar al vacío y sellar un total de 66 bolsas.	60	60
		1,000	Kg								Costo por lote	\$	18.104,30
											Tiempo Total	83	93

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Vegetariano/Vegano	Scons	30 Porciones	0,275				Kg	\$ 2.075,00	40%	\$ 5.187,49		241	8
	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Harina	1,800	Kg	0%	0%	0%	100%	1,800	\$ 610,50	\$ 1.098,90	MEP		
	Queso parmesano	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 14.249,47	\$ 6.412,26	Rallar el queso parmesano y el queso fontina.	15	10
	Manteca	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 7.248,72	\$ 3.261,93	Disponer en la batidora con lira la manteca, la harina, el polvo para hornear y la sal para formar un arenado. Una vez formado, agregar los quesos rallados.	7	6
	Leche	1,110	Kg	0%	0%	0%	100%	1,110	\$ 1.485,29	\$ 1.648,68	En un recipiente colocar la leche y el vinagre. Dejar reposar.	2	0
	Vinagre	0,330	Lt	0%	0%	0%	100%	0,330	\$ 1.286,98	\$ 424,70	Incorporar la leche y los huevos a la batidora. Batir hasta que quede una masa homogénea.	2	4
	Huevo	0,750	Kg	0%	0%	0%	100%	0,750	\$ 3.400,00	\$ 2.550,00	Transferir la masa de la batidora a la mesada espolvoreada con harina. Estirar la masa de 60 x 40 cm.	10	0
	Polvo de hornear	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 6.034,81	\$ 2.715,67	Marcar la masa a lo largo cada 8 cm y a lo alto cada 10 cm. Sobre esas marcas, cortar tiras perpendiculares. De esta manera, cortar a la mitad los cuadrados de una esquina opuesta a la otra para formar triángulos.	30	0
	Sal	0,030	Kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 203,36	\$ 6,10	En un bowl pequeño batir un huevo y pincelar la masa.	10	0
	Pistachos	0,240	Kg	0%	0%	0%	100%	0,240	\$ 9.020,00	\$ 21.820,80	Triturar groseramente los pistachos en la procesadora y ubicarlos sobre la masa con huevo.	13	2
	Queso fontina	0,450	Kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 9.727,90	\$ 4.377,56	Colocar los scones en placas manteniendo una distancia de 3 cm. entre sí. Cocinar a 200°C por 15 minutos	15	15
	Queso de máquina	1,200	Kg	0%	0%	0%	100%	1,200	\$ 7.503,63	\$ 9.004,35	Una vez fríos, guardar 1 scon por bolsa hermética de 17 x 25 cm, preparando un total de 30 porciones.	25	15
	Tomate en rodajas	0,900	Kg	7%	0%	0%	93%	0,968	\$ 2.312,22	\$ 2.237,63	Cortar el queso de máquina en fetas: ubicar la barra de queso en el soporte de la máquina, asegurándose que esté fija. Enganchar la pieza de sujeción con la manija para mantener la barra estable y disponer el grosor del filo en 0,5 cm. Deslizar el queso sobre el filo de corte, ejerciendo una pequeña presión, para obtener fetas de aproximadamente 0,5 cm de grosor. Repetir el movimiento de ida y vuelta hasta cortar la cantidad indicada.	7	0
	Albahaca	0,090	Kg	54%	0%	0%	46%	0,196	\$ 34.200,00	\$ 6.691,30	Guardar 40 gr. de queso en cada bolsa para envasar de 10 x 15 cm y sellar al vacío, preparando un total de 30 porciones.	40	30
											Costo por lote	\$	62.249,87
		8,250	Kg								Tiempo Total	241	142

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Bebidas	Bebida naranja	30 Porciones	0,3055				Kg	\$ 283,18	40%	\$ 707,96		65	2
	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Jugo de naranja	5,400	Kg	30%	0%	0%	70%	7,714	\$ 859,73	\$ 6.632,19	MEP		
	Zanahoria	2,400	Kg	10%	0%	0%	90%	2,667	\$ 580,00	\$ 1.546,67	Precalentar el horno a 120°C y colocar las botellas boca abajo sobre la bandeja y calentar de 10-15 min	5	15
	Agua	1,200	Kg	0%	0%	0%	100%	1,200	\$	\$	Pelar la zanahoria y cortarlas perpendicularmente en trozos de 4 cm.	30	0
	Jugo de limón	0,150	Kg	33%	0%	0%	67%	0,224	\$ 1.131,22	\$ 253,26	Disponer todos los ingredientes en la licuadora y licuar por 2 minutos.	5	5
	Jengibre	0,015	Lt	25%	0%	0%	75%	0,020	\$ 3.167,42	\$ 63,35	Con un embudo, y la botella aun caliente, colocar 330 ml por botella. Tapar y etiquetar.	25	0
		9,165	Kg								Costo por lote	\$	8.495,47
											Tiempo Total	65	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción
Bebidas	Bebida verde	30 Porciones	0,29				Kg	\$ 461,61	40%	\$ 1.154,03		70	2
	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	Espinaca	0,900	Kg	7%	0%	0%	93%	0,968	\$ 2.167,00	\$ 2.097,10	MEP		

Bebida verde	Pepino	2,100	Kg	15%	0%	0%	85%	2,471	\$	2,262,44	\$	5,589,57	Precalentar el horno a 120°C y colocar las botellas boca abajo sobre la bandeja y calentar de 10-15 min	5	15
	Manzana verde	3,000	Kg	11%	0%	0%	89%	3,371	\$	1,407,24	\$	4,743,51	Limpiar la espinaca, quitarle las semillas al pepino y cortar en cuartos la manzana para sacarles las semillas.	25	0
	Jugo de lima	0,300	Kg	33%	0%	0%	67%	0,448	\$	3,167,42	\$	1,418,25	Disponer todos los ingredientes en la licuadora y licuar por 2 minutos.	5	5
	Agua	2,400	Lt	0%	0%	0%	100%	2,400	\$		\$	-	Con un embudo, y la botella aun caliente, colocar 330 ml por botella.	25	0
	Hojas de menta	0,002	Kg	10%	0%	0%	90%	0,002	\$	50,000,00	\$	83,33	Tapar y etiquetar.	10	0
		8,200	Kg							Costo por lote	\$	13,848,42	Tiempo Total	70	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción			
Bebidas	Bebida rosa	30 Porciones	0,2815				Kg \$ 872,19	40%	\$ 2,180,49	Descripción y evaluación de tiempos MEP Precalentar el horno a 120°C y colocar las botellas boca abajo sobre la bandeja y calentar de 10-15 min Quitarles el cabito a las frutillas. Disponer todos los ingredientes en la licuadora y licuar por 2 minutos. Con un embudo, y la botella aun caliente, colocar 330 ml por botella. Tapar y etiquetar.	53	2			
Bebida rosa	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)		Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos		
	Frutillas	3,600	Kg	5%	0%	0%	95%	3,789	\$		5,320,00	\$	20,160,00		
	Jugo de naranja	4,500	Kg	30%	0%	0%	70%	6,429	\$		859,73	\$	5,526,83		
	Azúcar	0,105	Kg	0%	0%	0%	100%	0,105	\$		1,180,91	\$	124,00		
	Agua	0,090	Kg	0%	0%	0%	100%	0,090	\$			\$	-		
	Semillas de chia	0,150	Lt	0%	0%	200%	300%	0,050	\$		7,100,00	\$	355,00		
		8,445	Kg						Costo por lote		\$	26,165,82	Tiempo Total	53	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tipo	Tiempo total por lote	Tiempo por porción		
Bebidas	Limonada	30 Porciones	0,34				Kg \$ 479,54	40%	\$ 1,198,86	Descripción y evaluación de tiempos MEP Precalentar el horno a 120°C y colocar las botellas boca abajo sobre la bandeja y calentar de 10-15 min Disponer todos los ingredientes en la licuadora y licuar por 2 minutos. Con un embudo, y la botella aun caliente, colocar 330 ml por botella. Tapar y etiquetar.	45	2		
Limonada	Ingredientes	Peso Neto	Unidad de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)		Costo unitario	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos	
	Jugo de limón	3,000	Kg	33%	0%	0%	67%	4,478	\$		1,131,22	\$	5,065,17	
	Agua	6,600	Kg	0%	0%	0%	100%	6,600	\$			\$	-	
	Menta fresca	0,150	Kg	10%	0%	0%	90%	0,167	\$		50,000,00	\$	8,333,33	
	Azúcar	0,300	Kg	0%	0%	0%	100%	0,300	\$		1,180,91	\$	354,27	
	Jengibre fresco	0,150	Lt	25%	0%	0%	75%	0,200	\$		3,167,42	\$	633,48	
			10,200	Kg							Costo por lote	\$	14,386,26	Tiempo Total

Capacidad de diseño			
	Porciones	Peso Neto Producido (Kg)	Tiempo de Producción (Min)
Tarta integral con ensalada	30	13,101	375
Bife con verduras y risotto	30	14,910	232
Yogurt Bowl	30	8,390	90
Pancakes	30	7,800	156
Huevos revueltos con pan de almendras	30	7,878	152
Musaka vegetal	30	13,170	240
Brownie con nueces	30	7,200	122
Merluza con ensalada	30	14,580	192
Omelette	30	6,750	172
Fideos de zucchini con salsa	30	13,410	220
Muffin	30	6,090	170
Salmón con puré de coliflor y brócoli salteado	30	13,680	295
Tacos	30	14,730	325
Pasta con salsa de champiñones	30	12,735	290
Waffles	30	8,040	153
Scons	30	8,250	241
Bebida naranja	30	9,165	65
Bebida verde	30	8,700	70
Bebida rosa	30	8,445	53
Limonada	30	10,200	45
Total	600	207,224	3658

Cantidad de horas	60,967
Producción de diseño (Kg/h)	13,596
Producción de diseño diaria (Kg)	203,938

Capacidad efectiva	183,5444943
--------------------	-------------

Capacidad real	156,0128201
----------------	-------------

Capacidad real			
	Kg por porción	Porciones producidas	Total Kg producidos
Tarta integral con ensalada	0,4367	23	10,0441
Bife con verduras y risotto	0,497	23	11,431
Yogurt Bowl	0,279666667	23	6,432333333
Pancakes	0,26	23	5,98
Huevos revueltos con pan de almendras	0,2626	22	5,7772
Musaka vegetal	0,439	22	9,658
Brownie con nueces	0,24	22	5,28
Merluza con ensalada	0,486	23	11,178
Omelette	0,225	22	4,95
Fideos de zucchini con salsa	0,447	23	10,281
Muffin	0,203	22	4,466
Salmón con puré de coliflor y brócoli salteado	0,456	23	10,488
Tacos	0,491	23	11,293
Pasta con salsa de champiñones	0,4245	23	9,7635
Waffles	0,268	23	6,164
Scons	0,275	22	6,05
Bebida naranja	0,3055	22	6,721
Bebida verde	0,29	22	6,38
Bebida rosa	0,2815	22	6,193
Limonada	0,34	22	7,48
Total			156,0101333

Proyección Gastos Fijos

Dólar 1400

Proyección Gastos Fijos				
Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente
Alquiler del Local	\$4.200.000,00		\$4.200.000,00	
Servicios (Luz, Agua, Gas)	\$461.860,00	Los consumos proyectados estan basados en parámetros operativos reales para industrias > 350m2		\$461.860,00
Seguros	\$142.730,00	Seguro de incendio, responsabilidad civil		\$142.730,00
Impuestos y Tasas Fijas	\$336.060,00	ABL (dato con ajuste proporcional) + Tasa por verificación		\$336.060,00
Gastos de Administración	\$126.713,22	Material de oficina, contaduría, legales	\$126.713,22	
Expensas	\$600.000,00	2000 * m2	\$600.000,00	
TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES	\$5.867.363,22		\$4.926.713,22	\$940.650,00

\$	\$5.867.363,22		\$4.926.713,22	\$940.650,00
USD	\$4.190,97		\$3.519,08	\$671,89

Dólar 1400

CCT -

Operativo - Administrativo	Puesto laboral	Puesto CCT	S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	AD. 7,67% (1% Antigüedad + 6,67%)	S. Bruto	Cont. (28%)	Costo total mensual	Vac. Bruto	SAC. Bruto	Cont. Vac. (28%)	Cont. SAC (28%)	Costo laboral anual total
O	Jefe de planta	2º jefe de sección	\$1.987.677,28	48,00	\$1.987.677,28	\$152.454,85	\$2.140.132,13	\$599.237,00	\$2.739.369,12	\$1.198.473,99	\$2.140.132,13	\$335.572,72	\$599.237,00	\$37.145.845,31
O	Jefe de cocina	Oficial general	\$1.489.397,76	48,00	\$1.489.397,76	\$114.236,81	\$1.603.634,57	\$449.017,68	\$2.052.652,25	\$898.035,36	\$1.603.634,57	\$251.449,90	\$449.017,68	\$27.833.964,47
O	Jefe de cocina	Oficial general	\$1.489.397,76	48,00	\$1.489.397,76	\$114.236,81	\$1.603.634,57	\$449.017,68	\$2.052.652,25	\$898.035,36	\$1.603.634,57	\$251.449,90	\$449.017,68	\$27.833.964,47
O	Cocinero	Oficial	\$1.405.689,60	42,00	\$1.229.978,40	\$94.339,34	\$1.324.317,74	\$370.808,97	\$1.695.126,71	\$741.617,94	\$1.324.317,74	\$207.653,02	\$370.808,97	\$22.985.918,21
O	Cocinero	Oficial	\$1.405.689,60	42,00	\$1.229.978,40	\$94.339,34	\$1.324.317,74	\$370.808,97	\$1.695.126,71	\$741.617,94	\$1.324.317,74	\$207.653,02	\$370.808,97	\$22.985.918,21
O	Ayudante de cocina	Operario general	\$1.189.134,72	42,00	\$1.040.492,88	\$79.805,80	\$1.120.298,68	\$313.683,63	\$1.433.982,32	\$627.367,26	\$1.120.298,68	\$175.662,83	\$313.683,63	\$19.444.800,20
O	Ayudante de cocina	Operario general	\$1.189.134,72	42,00	\$1.040.492,88	\$79.805,80	\$1.120.298,68	\$313.683,63	\$1.433.982,32	\$627.367,26	\$1.120.298,68	\$175.662,83	\$313.683,63	\$19.444.800,20
O	Ayudante de cocina	Operario general	\$1.189.134,72	42,00	\$1.040.492,88	\$79.805,80	\$1.120.298,68	\$313.683,63	\$1.433.982,32	\$627.367,26	\$1.120.298,68	\$175.662,83	\$313.683,63	\$19.444.800,20
O	Ayudante de cocina	Operario general	\$1.189.134,72	42,00	\$1.040.492,88	\$79.805,80	\$1.120.298,68	\$313.683,63	\$1.433.982,32	\$627.367,26	\$1.120.298,68	\$175.662,83	\$313.683,63	\$19.444.800,20
O	Empaquetador	Operario calificado	\$1.232.382,72	42,00	\$1.078.334,88	\$82.708,29	\$1.161.043,17	\$325.092,09	\$1.486.135,25	\$650.184,17	\$1.161.043,17	\$182.051,57	\$325.092,09	\$20.151.994,01
O	Empaquetador	Operario calificado	\$1.232.382,72	42,00	\$1.078.334,88	\$82.708,29	\$1.161.043,17	\$325.092,09	\$1.486.135,25	\$650.184,17	\$1.161.043,17	\$182.051,57	\$325.092,09	\$20.151.994,01
O/A	Encargado de depósito de inventario	Categoría III administración	\$1.378.455,01	48,00	\$1.378.455,01	\$105.727,50	\$1.484.182,51	\$415.571,10	\$1.899.753,61	\$831.142,21	\$1.484.182,51	\$232.719,82	\$415.571,10	\$25.760.658,98
A	Personal recursos humanos	Categoría IV administración	\$1.501.527,79	48,00	\$1.501.527,79	\$115.167,18	\$1.616.694,97	\$452.674,59	\$2.069.369,56	\$905.349,18	\$1.616.694,97	\$253.497,77	\$452.674,59	\$28.060.651,28
O	Chofer de reparto	Chofer	\$1.306.688,33	48,00	\$1.306.688,33	\$100.222,99	\$1.406.911,32	\$393.935,17	\$1.800.846,50	\$787.870,34	\$1.406.911,32	\$220.603,70	\$393.935,17	\$24.419.478,48
TOTALES			\$13.766.773,60		\$17.931.742,01	\$ 1.375.364,61	\$ 19.307.106,62	\$ 5.405.989,85	\$ 24.713.096,48	\$ 10.811.979,71	\$ 19.307.106,62	\$ 3.027.354,32	\$ 5.405.989,85	\$ 335.109.588,22

TOTAL \$ 335.109.588,22 \$ 239.363,99

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 4*	SUELDOS A PAGAR
ENERO		ENERO	\$24.713.096,48	ENERO	\$24.713.096,48	*Fuera del horizonte temporal.	
FEBRERO	\$24.713.096,48	FEBRERO	\$24.713.096,48	FEBRERO	\$24.713.096,48	ENERO año 4	\$ 24.713.096,48
MARZO	\$24.713.096,48	MARZO	\$24.713.096,48	MARZO	\$24.713.096,48	TOTAL PAGOS U\$D AÑO 4	USD 17.652,21
ABRIL	\$24.713.096,48	ABRIL	\$24.713.096,48	ABRIL	\$24.713.096,48		
MAYO	\$24.713.096,48	MAYO	\$24.713.096,48	MAYO	\$24.713.096,48		
JUNIO	\$37.069.644,71	JUNIO	\$37.069.644,71	JUNIO	\$37.069.644,71		
JULIO	\$24.713.096,48	JULIO	\$24.713.096,48	JULIO	\$24.713.096,48		
AGOSTO	\$24.713.096,48	AGOSTO	\$24.713.096,48	AGOSTO	\$24.713.096,48		
SEPTIEMBRE	\$24.713.096,48	SEPTIEMBRE	\$24.713.096,48	SEPTIEMBRE	\$24.713.096,48		
OCTUBRE	\$24.713.096,48	OCTUBRE	\$24.713.096,48	OCTUBRE	\$24.713.096,48		
NOVIEMBRE	\$24.713.096,48	NOVIEMBRE	\$24.713.096,48	NOVIEMBRE	\$24.713.096,48		
DICIEMBRE	\$50.908.978,74	DICIEMBRE	\$50.908.978,74	DICIEMBRE	\$50.908.978,74		
TOTAL PAGOS AÑO 1	\$ 310.396.491,74	TOTAL PAGOS AÑO 2	\$ 335.109.588,22	TOTAL PAGOS AÑO 3	\$ 335.109.588,22		
TOTAL PAGOS U\$D AÑO 1	USD 221.711,78	TOTAL PAGOS U\$D AÑO 2	USD 239.363,99	TOTAL PAGOS U\$D AÑO 3	USD 239.363,99		

Estacionalidad de marca de Deliveroo			
Cuenta	2022	2023	2024
Ingresos por ventas (USD m)	2500	2537,5	2589,9
%	96,53%	1,50%	2,07%
Estacionalidad de marca	96,53%	98,03%	100,09%
Estacionalidad de marca de Hello Fresh			
Cuenta	2018	2019	2020
Ingresos por ventas (USD m)	1407,1	1989,9	4124,9
%	34,11%	41,42%	107,29%
Estacionalidad de marca	34,11%	75,53%	182,82%
Promedio			
	Año 1	Año 2	Año 3
Estacionalidad de marca	65,32%	86,78%	141,46%
	65,32%	86,78%	100,00%

Estacionalidad de industria			
Mes	Índice	Variación	Ocupación
2023			
Diciembre	200,6	-	
2024			
Enero	177,8	-11,38%	68,27%
Febrero	164,0	-7,72%	
Marzo	161,1	-1,77%	
Abril	153,5	-4,75%	83,45%
Mayo	153,5	-0,01%	
Junio	157,5	2,59%	
Julio	172,9	9,82%	
Agosto	177,7	2,77%	
Septiembre	168,6	-5,15%	92,07%
Octubre	171,5	1,74%	
Noviembre	177,7	3,62%	
Diciembre	183,5	3,26%	

PRESUPUESTO DE PAGO DE COMPRAS (ECONÓMICO)

AÑO	E. Ind		E. Marca		
	Al 100%	1	2	3	
		65%	87%	100%	
ENERO	USD 19.624,63	USD 12.818,93	USD 17.030,23	USD 19.624,63	
FEBRERO	USD 19.624,63	USD 12.818,93	USD 17.030,23	USD 19.624,63	
MARZO	USD 19.624,63	USD 12.818,93	USD 17.030,23	USD 19.624,63	
ABRIL	USD 23.986,82	USD 15.668,33	USD 20.815,72	USD 23.986,82	
MAYO	USD 23.986,82	USD 15.668,33	USD 20.815,72	USD 23.986,82	
JUNIO	USD 23.986,82	USD 15.668,33	USD 20.815,72	USD 23.986,82	
JULIO	USD 23.986,82	USD 15.668,33	USD 20.815,72	USD 23.986,82	
AGOSTO	USD 23.986,82	USD 15.668,33	USD 20.815,72	USD 23.986,82	
SEPTIEMBRE	USD 26.466,20	USD 17.287,88	USD 22.967,33	USD 26.466,20	
OCTUBRE	USD 26.466,20	USD 17.287,88	USD 22.967,33	USD 26.466,20	
NOVIEMBRE	USD 26.466,20	USD 17.287,88	USD 22.967,33	USD 26.466,20	
DICIEMBRE	USD 26.466,20	USD 17.287,88	USD 22.967,33	USD 26.466,20	
TOTAL	USD 284.672,79	USD 185.949,92	USD 247.038,60	USD 284.672,79	

IVA COMPRAS	USD 39.049,48	USD 51.878,11	USD 59.781,29
--------------------	----------------------	----------------------	----------------------

POR AÑO	USD 185.949,92	USD 247.038,60	USD 284.672,79
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.	USD 717.661,30		

Estacionalidad Marca	
Año 1	65%
Año 2	87%
Año 3	100%

PRESUPUESTO DE PAGO DE PAGOS (FINANCIERO)

AÑO 1	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL PAGOS MES	AÑO 2	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL PAGOS MES
ENERO	\$ 10.255,14		\$ 10.255,14	ENERO	\$ 13.624,18	\$ 3.457,58	\$ 17.081,76
FEBRERO	\$ 10.255,14	\$ 2.563,79	\$ 12.818,93	FEBRERO	\$ 13.624,18	\$ 3.406,05	\$ 17.030,23
MARZO	\$ 10.255,14	\$ 2.563,79	\$ 12.818,93	MARZO	\$ 13.624,18	\$ 3.406,05	\$ 17.030,23
ABRIL	\$ 12.534,66	\$ 2.563,79	\$ 15.098,45	ABRIL	\$ 16.652,58	\$ 3.406,05	\$ 20.058,62
MAYO	\$ 12.534,66	\$ 3.133,67	\$ 15.668,33	MAYO	\$ 16.652,58	\$ 4.163,14	\$ 20.815,72
JUNIO	\$ 12.534,66	\$ 3.133,67	\$ 15.668,33	JUNIO	\$ 16.652,58	\$ 4.163,14	\$ 20.815,72
JULIO	\$ 12.534,66	\$ 3.133,67	\$ 15.668,33	JULIO	\$ 16.652,58	\$ 4.163,14	\$ 20.815,72
AGOSTO	\$ 12.534,66	\$ 3.133,67	\$ 15.668,33	AGOSTO	\$ 16.652,58	\$ 4.163,14	\$ 20.815,72
SEPTIEMBRE	\$ 13.830,30	\$ 3.133,67	\$ 16.963,97	SEPTIEMBRE	\$ 18.373,86	\$ 4.163,14	\$ 22.537,01
OCTUBRE	\$ 13.830,30	\$ 3.457,58	\$ 17.287,88	OCTUBRE	\$ 18.373,86	\$ 4.593,47	\$ 22.967,33
NOVIEMBRE	\$ 13.830,30	\$ 3.457,58	\$ 17.287,88	NOVIEMBRE	\$ 18.373,86	\$ 4.593,47	\$ 22.967,33
DICIEMBRE	\$ 13.830,30	\$ 3.457,58	\$ 17.287,88	DICIEMBRE	\$ 18.373,86	\$ 4.593,47	\$ 22.967,33
TOTAL PAGOS AÑO 1			\$ 182.492,35	TOTAL PAGOS AÑO 2			\$ 245.902,71

AÑO 3	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL PAGO MES
ENERO	\$ 15.699,71	\$ 4.593,47	\$ 20.293,17
FEBRERO	\$ 15.699,71	\$ 3.924,93	\$ 19.624,63
MARZO	\$ 15.699,71	\$ 3.924,93	\$ 19.624,63
ABRIL	\$ 19.189,45	\$ 3.924,93	\$ 23.114,38
MAYO	\$ 19.189,45	\$ 4.797,36	\$ 23.986,82
JUNIO	\$ 19.189,45	\$ 4.797,36	\$ 23.986,82
JULIO	\$ 19.189,45	\$ 4.797,36	\$ 23.986,82
AGOSTO	\$ 19.189,45	\$ 4.797,36	\$ 23.986,82
SEPTIEMBRE	\$ 21.172,96	\$ 4.797,36	\$ 25.970,32
OCTUBRE	\$ 21.172,96	\$ 5.293,24	\$ 26.466,20
NOVIEMBRE	\$ 21.172,96	\$ 5.293,24	\$ 26.466,20
DICIEMBRE	\$ 21.172,96	\$ 5.293,24	\$ 26.466,20
TOTAL PAGOS AÑO 3			\$ 283.973,01

AÑO 4*	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE
*Fuera del horizonte temporal.		
ENERO año 4		\$ 5.293,24

P
O
S
D
A
T
A
D
O

Dólar

1400

PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)

AÑO	E. Ind	E. Marca		
	Al 100%	1	2	3
		65%	87%	100%
ENERO	USD 57.142,02	USD 37.325,50	USD 49.587,75	USD 57.142,02
FEBRERO	USD 57.142,02	USD 37.325,50	USD 49.587,75	USD 57.142,02
MARZO	USD 57.142,02	USD 37.325,50	USD 49.587,75	USD 57.142,02
ABRIL	USD 69.843,60	USD 45.622,25	USD 60.610,17	USD 69.843,60
MAYO	USD 69.843,60	USD 45.622,25	USD 60.610,17	USD 69.843,60
JUNIO	USD 69.843,60	USD 45.622,25	USD 60.610,17	USD 69.843,60
JULIO	USD 69.843,60	USD 45.622,25	USD 60.610,17	USD 69.843,60
AGOSTO	USD 69.843,60	USD 45.622,25	USD 60.610,17	USD 69.843,60
SEPTIEMBRE	USD 77.062,94	USD 50.337,96	USD 66.875,09	USD 77.062,94
OCTUBRE	USD 77.062,94	USD 50.337,96	USD 66.875,09	USD 77.062,94
NOVIEMBRE	USD 77.062,94	USD 50.337,96	USD 66.875,09	USD 77.062,94
DICIEMBRE	USD 77.062,94	USD 50.337,96	USD 66.875,09	USD 77.062,94
TOTAL	USD 828.895,78	USD 541.439,56	USD 719.314,46	USD 828.895,78

CALCULO IIBB 5%
 CALCULO IVA VENTAS 21%

USD 27.071,98	USD 35.965,72	USD 41.444,79
USD 113.702,31	USD 151.056,04	USD 174.068,11

PROYECCION VENTAS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 541.439,56	USD 719.314,46	USD 828.895,78
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.	USD 2.089.649,80		

Estacionalidad Marca	
Año 1	65%
Año 2	87%
Año 3	100%

PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)

AÑO 1	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL COBRANZAS MES	AÑO 2	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE
ENERO	\$ 29.860,40		\$ 29.860,40	ENERO	\$ 39.670,20	\$ 10.067,59
FEBRERO	\$ 29.860,40	\$ 7.465,10	\$ 37.325,50	FEBRERO	\$ 39.670,20	\$ 9.917,55
MARZO	\$ 29.860,40	\$ 7.465,10	\$ 37.325,50	MARZO	\$ 39.670,20	\$ 9.917,55
ABRIL	\$ 36.497,80	\$ 7.465,10	\$ 43.962,90	ABRIL	\$ 48.488,13	\$ 9.917,55
MAYO	\$ 36.497,80	\$ 9.124,45	\$ 45.622,25	MAYO	\$ 48.488,13	\$ 12.122,03
JUNIO	\$ 36.497,80	\$ 9.124,45	\$ 45.622,25	JUNIO	\$ 48.488,13	\$ 12.122,03
JULIO	\$ 36.497,80	\$ 9.124,45	\$ 45.622,25	JULIO	\$ 48.488,13	\$ 12.122,03
AGOSTO	\$ 36.497,80	\$ 9.124,45	\$ 45.622,25	AGOSTO	\$ 48.488,13	\$ 12.122,03
SEPTIEMBRE	\$ 40.270,37	\$ 9.124,45	\$ 49.394,82	SEPTIEMBRE	\$ 53.500,08	\$ 12.122,03
OCTUBRE	\$ 40.270,37	\$ 10.067,59	\$ 50.337,96	OCTUBRE	\$ 53.500,08	\$ 13.375,02
NOVIEMBRE	\$ 40.270,37	\$ 10.067,59	\$ 50.337,96	NOVIEMBRE	\$ 53.500,08	\$ 13.375,02
DICIEMBRE	\$ 40.270,37	\$ 10.067,59	\$ 50.337,96	DICIEMBRE	\$ 53.500,08	\$ 13.375,02
TOTAL COBRANZAS AÑO 1			\$ 531.371,96	TOTAL COBRANZAS AÑO 2		

TOTAL COBRANZAS MES	AÑO 3	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL COBRANZAS MES
\$ 49.737,79	ENERO	\$ 45.713,61	\$ 13.375,02	\$ 59.088,63
\$ 49.587,75	FEBRERO	\$ 45.713,61	\$ 11.428,40	\$ 57.142,02
\$ 49.587,75	MARZO	\$ 45.713,61	\$ 11.428,40	\$ 57.142,02
\$ 58.405,68	ABRIL	\$ 55.874,88	\$ 11.428,40	\$ 67.303,28
\$ 60.610,17	MAYO	\$ 55.874,88	\$ 13.968,72	\$ 69.843,60
\$ 60.610,17	JUNIO	\$ 55.874,88	\$ 13.968,72	\$ 69.843,60
\$ 60.610,17	JULIO	\$ 55.874,88	\$ 13.968,72	\$ 69.843,60
\$ 60.610,17	AGOSTO	\$ 55.874,88	\$ 13.968,72	\$ 69.843,60
\$ 65.622,11	SEPTIEMBRE	\$ 61.650,35	\$ 13.968,72	\$ 75.619,07
\$ 66.875,09	OCTUBRE	\$ 61.650,35	\$ 15.412,59	\$ 77.062,94
\$ 66.875,09	NOVIEMBRE	\$ 61.650,35	\$ 15.412,59	\$ 77.062,94
\$ 66.875,09	DICIEMBRE	\$ 61.650,35	\$ 15.412,59	\$ 77.062,94
\$ 716.007,03	TOTAL COBRANZAS AÑO 3			\$ 826.858,21

P
O
S
D
A
T
A
D
O

AÑO 4* *Fuera del horizonte temporal.	80% CONTADO	20% MES SIGUIENTE	TOTAL COBRANZAS MES
ENERO año 4		\$ 15.412,59	\$ 15.412,59

PRESUPUESTO DE GASTOS (ECONOMICO)

	1	IIBB	2	IIBB	3	IIBB
ENERO	USD 4.190,97	USD 1.866,27	USD 4.190,97	USD 2.479,39	USD 4.190,97	USD 2.857,10
FEBRERO	USD 4.190,97	USD 1.866,27	USD 4.190,97	USD 2.479,39	USD 4.190,97	USD 2.857,10
MARZO	USD 4.190,97	USD 1.866,27	USD 4.190,97	USD 2.479,39	USD 4.190,97	USD 2.857,10
ABRIL	USD 4.190,97	USD 2.281,11	USD 4.190,97	USD 3.030,51	USD 4.190,97	USD 3.492,18
MAYO	USD 4.190,97	USD 2.281,11	USD 4.190,97	USD 3.030,51	USD 4.190,97	USD 3.492,18
JUNIO	USD 4.190,97	USD 2.281,11	USD 4.190,97	USD 3.030,51	USD 4.190,97	USD 3.492,18
JULIO	USD 4.190,97	USD 2.281,11	USD 4.190,97	USD 3.030,51	USD 4.190,97	USD 3.492,18
AGOSTO	USD 4.190,97	USD 2.281,11	USD 4.190,97	USD 3.030,51	USD 4.190,97	USD 3.492,18
SEPTIEMBRE	USD 4.190,97	USD 2.516,90	USD 4.190,97	USD 3.343,75	USD 4.190,97	USD 3.853,15
OCTUBRE	USD 4.190,97	USD 2.516,90	USD 4.190,97	USD 3.343,75	USD 4.190,97	USD 3.853,15
NOVIEMBRE	USD 4.190,97	USD 2.516,90	USD 4.190,97	USD 3.343,75	USD 4.190,97	USD 3.853,15
DICIEMBRE	USD 4.190,97	USD 2.516,90	USD 4.190,97	USD 3.343,75	USD 4.190,97	USD 3.853,15
TOTAL	USD 77.363,66		USD 86.257,41		USD 91.736,47	

PROYECCION GASTOS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 77.363,66	USD 86.257,41	USD 91.736,47
TOTAL GASTOS HORIZONTE TEMP.	USD 255.357,54		

PRESUPUESTO DE PAGO DE GASTOS (FINANCIERO)

AÑO 1	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	IVA	TOTAL PAGOS FIJOS MES
ENERO	USD 3.519,08				USD 3.519,08
FEBRERO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 1.866,27	USD 5.146,38	USD 6.057,25
MARZO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 1.866,27	USD 5.146,38	USD 6.057,25
ABRIL	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 1.866,27	USD 5.146,38	USD 6.057,25
MAYO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.281,11	USD 6.290,32	USD 6.472,09
JUNIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.281,11	USD 6.290,32	USD 6.472,09
JULIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.281,11	USD 6.290,32	USD 6.472,09
AGOSTO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.281,11	USD 6.290,32	USD 6.472,09
SEPTIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.281,11	USD 6.290,32	USD 6.472,09
OCTUBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.516,90	USD 6.940,52	USD 6.707,87
NOVIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.516,90	USD 6.940,52	USD 6.707,87
DICIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.516,90	USD 6.940,52	USD 6.707,87
TOTAL PAGOS AÑO 1					USD 74.174,87
				IVA ANUAL	USD 67.712,31

AÑO 2	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	IVA	TOTAL PAGOS FIJOS MES
ENERO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.516,90	USD 6.940,52	USD 6.707,87
FEBRERO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.479,39	USD 6.837,08	USD 6.670,36
MARZO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.479,39	USD 6.837,08	USD 6.670,36
ABRIL	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.479,39	USD 6.837,08	USD 6.670,36
MAYO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.030,51	USD 8.356,83	USD 7.221,48
JUNIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.030,51	USD 8.356,83	USD 7.221,48
JULIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.030,51	USD 8.356,83	USD 7.221,48
AGOSTO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.030,51	USD 8.356,83	USD 7.221,48
SEPTIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.030,51	USD 8.356,83	USD 7.221,48
OCTUBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.343,75	USD 9.220,63	USD 7.534,73
NOVIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.343,75	USD 9.220,63	USD 7.534,73
DICIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.343,75	USD 9.220,63	USD 7.534,73
TOTAL PAGOS AÑO 2					USD 85.430,55
					USD 96.897,82

AÑO 3	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	IVA	TOTAL PAGOS FIJOS MES
ENERO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.343,75	USD 9.220,63	USD 7.534,73
FEBRERO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.857,10	USD 7.878,65	USD 7.048,07
MARZO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.857,10	USD 7.878,65	USD 7.048,07
ABRIL	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 2.857,10	USD 7.878,65	USD 7.048,07
MAYO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.492,18	USD 9.629,92	USD 7.683,15
JUNIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.492,18	USD 9.629,92	USD 7.683,15
JULIO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.492,18	USD 9.629,92	USD 7.683,15
AGOSTO	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.492,18	USD 9.629,92	USD 7.683,15
SEPTIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.492,18	USD 9.629,92	USD 7.683,15
OCTUBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.853,15	USD 10.625,31	USD 8.044,12
NOVIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.853,15	USD 10.625,31	USD 8.044,12
DICIEMBRE	USD 3.519,08	USD 671,89	USD 3.853,15	USD 10.625,31	USD 8.044,12
TOTAL PAGOS AÑO 3					USD 91.227,08
					USD 112.882,15

AÑO 4*	MISMO MES (A)	MES SIGUIENTE (B)	IIBB	iva	TOTAL PAGOS FIJOS MES
*Fuera del horizonte tempral. ENERO año 4		USD 671,89	USD 3.853,15	USD 10.625,31	USD 4.525,04

P
O
S
D
A
T
A
D
O

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)

AÑOS		1	2	3	Total Horizonte
Ventas		USD 541.439,56	USD 719.314,46	USD 828.895,78	USD 2.089.649,80
- Costo de Ventas		USD 185.949,92	USD 247.038,60	USD 284.672,79	USD 717.661,30
- COSTO de RRHH		USD 239.363,99	USD 239.363,99	USD 239.363,99	USD 718.091,97
Resultado Bruto		USD 116.125,64	USD 232.911,87	USD 304.859,01	USD 653.896,52
- GASTOS FIJOS					
GASTOS FIJOS		USD 50.291,68	USD 50.291,68	USD 50.291,68	
IIBB		USD 27.071,98	USD 35.965,72	USD 41.444,79	
TOTAL GASTOS EROGABLES		USD 77.363,66	USD 86.257,41	USD 91.736,47	USD 255.357,54
AMORTIZACIONES		USD 14.829,49	USD 14.829,49	USD 14.829,49	USD 44.488,48
Total GASTOS		USD 92.193,16	USD 101.086,90	USD 106.565,97	USD 299.846,02
Resultado antes de impuesto a las ganancias		USD 23.932,49	USD 131.824,97	USD 198.293,04	USD 354.050,50
- Impuesto a la ganancia		30%	USD 7.179,75	USD 39.547,49	USD 59.487,91
Resultado neto		USD 16.752,74	USD 92.277,48	USD 138.805,13	USD 247.835,35

TOTAL COSTOS (EN %)	78,55%	67,62%	63,22%
Mg. Bruto	21,45%	32,38%	36,78%
Mg. Neto	3,09%	12,83%	16,75%
Ventas Equilibrio	429.853,57	312.192,20	289.747,32
USD \$ promedio	7,75	7,75	7,75
Unidades de Eq	55.467,25	40.284,51	37.388,28

Dólar

1400

Presupuesto Financiero - (Cash Flow)

AÑOS	1	2	3	TOTAL
Ingresos:				
Saldo Inicial Caja	USD 3.000,00	USD 55.992,97	USD 194.123,00	
Totales de Cobranzas	USD 531.371,96	USD 716.007,03	USD 826.858,21	USD 2.074.237,21
Total Ingresos	USD 534.371,96	USD 772.000,00	USD 1.020.981,22	USD 2.327.353,18
Egresos:				
Tot. Pago a Proveedores	USD 182.492,35	USD 245.902,71	USD 283.973,01	USD 712.368,07
Tot. Pagos de Gastos + iibb	USD 74.174,87	USD 85.430,55	USD 91.227,08	USD 250.832,50
Tot. Pago sueldos + C. sociales	USD 221.711,78	USD 239.363,99	USD 239.363,99	USD 700.439,76
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG		USD 7.179,75	USD 39.547,49	USD 46.727,24
Total Egresos:	USD 478.379,00	USD 577.876,99	USD 654.111,58	USD 1.710.367,57
Saldo de Caja:	USD 55.992,97	USD 194.123,00	USD 366.869,64	

Dólar

1400

BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO			
Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025			
Activo		Pasivo	
Caja	USD 3.000,00		
Bs. De Uso original	USD 136.010,02		
		Total Pasivo	USD 0,00
		Patrimonio Neto	
		Capital	USD 139.010,02
		Reservas	USD 0,00
		Resultados	USD 0,00
		Total PN	USD 139.010,02
Total Activo	USD 139.010,02	Total Pasivo + PN	USD 139.010,02
USD 0,00			

BALANCE PROYECTADO			
Estado de Situación Patrimonial Proyectado			
Activo		Pasivo	
Caja	USD 366.869,64	Proveedores	USD 5.293,24
Créditos	USD 15.412,59	Gastos a pagar	USD 671,89
Bs. De Uso original	USD 136.010,02	Sueldos a pagar	USD 17.652,21
Amort. acumulada	(44.488,48)	Ingresos Brutos a pagar	USD 3.853,15
		Imp. Ganancias	USD 59.487,91
		Total Pasivo	USD 86.958,40

		Patrimonio Neto	
		Capital	USD 139.010,02
		Reservas	USD 0,00
		Resultados	USD 247.835,35
		Total Patr.Net	USD 386.845,37
Total Activo	USD 473.803,77	Total Pasivo+P.Net	USD 473.803,77
			USD 0,00

FREE CASH FLOW				
ii		1	2	3
DEL PRESUP. ECONOMICO E ii ----->	- \$231.774,44	USD 23.932,49	USD 131.824,97	USD 198.293,04
IIGG		-USD 7.179,75	-USD 39.547,49	-USD 59.487,91
AMORTIZACIONES		USD 14.829,49	USD 14.829,49	USD 14.829,49
CAPEX		-USD 2.095,49	-USD 2.095,49	-USD 2.095,49
FCF	- \$231.774,44	USD 29.486,75	USD 105.011,49	USD 151.539,13
Tasa de exigibilidad	5,00%			
VAN	\$22.461,89			
TIR	9,13%			
PAYBACK	- \$231.774,44	- \$202.287,70	- \$97.276,21	\$54.262,92

FF MES	MES RECUPERO
12628,26111	-7,703056746

-----> Recupero de II en Agosto

Posicion frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	USD 113.702,31	USD 39.049,48	USD 74.652,82	USD 0,00
AÑO 2	USD 151.056,04	USD 51.878,11	USD 99.177,93	USD 0,00
AÑO 3	USD 174.068,11	USD 59.781,29	USD 114.286,83	USD 0,00