TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

Lecta

Autor/es:

Federico Jazmin - LU: 1151103
Madero Josefina María - LU: 1155851
Moulia Micaela - LU: 1157395
Tomasino Guadalupe - LU: 1149223

Carrera:
Licenciatura en gastronomía

Tutor/es:
Sagala Luciana Andrea y Cejas Jorge David

Año:
2025

Universidad Argentina de la Empresa
Facultad de Comunicación

UADE

1. Resumen ejecutivo: Redactar un resumen preciso y persuasivo de todo el plan de negocios.

¿Cuál es el problema? Pudimos notar que en Zona Norte no hay un lugar que te de una experiencia completa. O encontras una buena gastronomía con un ambiente ruidoso o un espacio cómodo y silencioso sin gastronomía de calidad. Por eso es que buscamos unir las dos situaciones y crear Lecta.

¿Cómo lo solucionamos? LECTA es una Casa de Infusiones, coworking y sala de lectura, ubicada en San Isidro. Siendo una propuesta que incluye una gastronomía artesanal de alta calidad, y una producción propia. Teniendo este lugar como un ambiente óptimo para la lectura y el trabajo. No solo ofrece servicios, sino que una experiencia distinta caracterizada por el confort, la comunidad y un entorno de inspiración. Nos clasificamos como un "Rincón literario-gastronómico", incluyendo:

- Gastronomía artesanal y producción propia: La elaboración propia de todos los productos garantizando la frescura y la calidad.
- Segmentación del espacio: La infraestructura del local está dividida para las distintas comodidades que ofrecemos. Contamos con un Salón de lectura con diferentes comodidades y silencio para disfrutar la lectura. Además, el Área de coworking está subdividida en "peceras" para reuniones, salas individuales para alguna llamada privada y el área común.
- Actividades culturales: Contamos con actividades constantemente, teniendo las opciones de reservar, averiguar de esas y disfrutarlas.

Como público objetivo identificamos a un rango etario entre 18 a 25 años de un nivel socioeconómico medio y medio-alto, residentes en Zona Norte y CABA.

¿Cómo generamos ingresos? Consideramos que tenemos muchas formas de ingresar dinero:

- La venta de nuestra gastronomía artesanal, tanto en el local como para llevar
- Suscripciones y pago por hora
- Actividades culturales

Inversión inicial necesaria: La inversión inicial total del proyecto es de U$D 126.562, buscaremos una financiación externa de inversores que se interesen por nuestro proyecto.

Punto de equilibrio	USD 647.664,42 (año 1)	Esta es la facturación mínima que Lecta necesita alcanzar para no perder dinero. Dado que vendemos USD 579k en el año 1, el P.E se cubre durante el año 2, haciendo que la rentabilidad llegue rápido.
VAN (valor neto actual)	U$D 37.110,86	Es un valor positivo que genera ganancias.
TIR (tasa interna de retorno)	11,13%	La tasa es más alta que la de exigibilidad siendo 5%.
Payback (recupero total)	3 años y 8 meses	Recuperamos toda la plata invertida en el año 3, en el mes de Agosto.

Resumen de Ganancias:

	Año 1	Año 2	Año 3
Ventas totales	581.589,04	756.067,71	872.384,54
Ganancia neta (Resultado final)	-7.728,16	102.851,01	181.040,46

Equipo y experiencia: Somos cuatro estudiantes de Licenciatura en Gastronomía en UADE, con formación tanto en cocina como en gestión de negocios gastronómicos. Adquirimos muchos conocimientos integrales y contamos con experiencia práctica tanto en cocina como en el ámbito administrativo. Las cuatro somos muy apasionadas por la combinación de la gastronomía con la lectura.

Porque creemos que tendrá éxito? El éxito de Lecta se fundamenta en la ventaja competitiva, la fusión única de la alta calidad gastronómica propia con la provisión de un espacio funcional segmentado (lectura y coworking), algo que ningún competidor en Zona Norte ofrece. Analizamos nuestro posicionamiento teniendo en cuenta diferentes ejes, calidad y confort, innovación y exclusividad y variedad y cultura. E identificamos que siempre estamos mejor parados ante nuestra competencia. Además, el compromiso como socias garantiza una gestión constante y detallada.

2. Descripción del concepto de negocio y objetivos:

2.1 Concepto de negocio: Detalle de la idea central del emprendimiento

La idea central de nuestro emprendimiento es la creación de LECTA, una casa de infusiones dónde la gastronomía y la lectura se combinan para ofrecer una experiencia única. Nuestro espacio, también denominado "rincón literario-gastronómico" estará dedicado a la venta de infusiones y propuestas gastronómicas complementarias, acompañadas de una biblioteca rotativa que permitirá a los clientes descubrir y compartir nuevas lecturas.

Contaremos con un centro de producción propio, que abastece tanto a nuestro local como a nuestros clientes, asegurando calidad e identidad de marca.

En términos gastronómicos, ofreceremos una carta muy variada de productos dulces y salados artesanales, pensados para disfrutar con un libro en la mano o la concentración en otro lado. Buscamos que nuestros clientes no solo vengan a leer o a trabajar sino también a disfrutar y compartir una gastronomía en comunidad.

El objetivo principal es brindar un refugio o "burbuja" de tranquilidad y disfrute en medio del ritmo acelerado de la vida cotidiana. Nos enfocamos principalmente en la comunidad lectora, pero también en todas aquellas personas que busquen un espacio distinto, acogedor y creativo, dónde puedan relajarse, leer, trabajar, estudiar o simplemente compartir un momento especial.

Para satisfacer estas necesidades contamos con:

- Un salón de lectura silencioso.
- Un sector de estudio y trabajo por separado, para quienes quieran disfrutar del espacio y concentrarse sin interrumpir el silencio de la lectura.
- Salas privadas de reunion o cowork, también llamadas "peceras", para grupos que necesiten el espacio de trabajo e intimidad.

2.2 Misión, Visión y Valores: Declaraciones que definen el propósito, la aspiración a futuro y los principios éticos del negocio

Misión: Ofrecer un espacio cálido y cómodo que combine lectura, coworking y gastronomía. A través de una propuesta culinaria artesanal y el acompañamiento de infusiones de calidad, buscamos generar experiencias que estimulen la creatividad, la conexión y el disfrute de la comunidad.

Visión: Ser la casa de infusiones, lectura y coworking más reconocida dentro de la comunidad lectora y creativa, ofreciendo una propuesta gastronómica artesanal en un espacio de confort, inspiración y conexión que invite a quedarse y querer volver.

Valores:

- ***Pasión:*** El poder conectar con las palabras y la forma de escribir del escritor o escritora, sumergiéndote en las historias, y recorriéndolas con los diferentes sabores y aromas que brindan las infusiones elegidas en nuestro espacio.
- ***Calidez y cotidianeidad:*** Generando un espacio de conexión con los libros y el lugar, acompañado por su esencia gastronómica sencilla y hogareña. Haciendo que los aromas y el espacio te remitan a lo familiar, atrayendo una experiencia de calidez y cercanía.
- ***Comunidad:*** Formar un vínculo entre Lecta, los lectores y la gastronomía dónde se logre formar una conexión entre desconocidos con la misma pasión tanto en gastronomía como en libros.
- ***Creatividad:*** Fomentamos con nuestras actividades y talleres a nuestros lectores a expresarse libremente.
- ***Conciencia ambiental:*** Promovemos la rotación de libros generando así nuevas lecturas constantemente. Además, empleamos el uso de hebras naturales sin el uso de packaging extra.
- ***Cuidado material:*** Preservar todos los bienes materiales para así continuar con la misma experiencia al siguiente lector.

2.3 Objetivos del negocio (SMART)

Estratégico:

- Alcanzar en nuestras redes sociales 3000 seguidores en 7 meses.
- Tener un promedio de 200 interacciones mensuales en 5 meses.
- Conseguir 100 reservas en 9 meses
- Lograr que al menos el 60% de los clientes vuelvan por segunda vez dentro de los primeros seis meses del negocio.
- Obtener al menos 25 suscripciones dentro de los primeros 12 meses.

Operativo:

- Organizar al menos 1 actividad comunitaria por mes.
- Capacitar al menos 2 veces en 12 meses a los empleados en atención al cliente y recomendación gastronómica como literaria.
- Implementar el sistema digital de reservas online en los próximos 6 meses, con al menos 35% de los clientes utilizándolo.

Financiero:

- Incrementar las ventas mensuales en un 20% durante los próximos 12 meses.
- Alcanzar un punto de equilibrio en un plazo máximo de 12 meses.

2.4 Propuesta de valor única: Que hace que este negocio sea distintivo y atractivo para el cliente ¿qué necesidad resuelve?

LECTA es una casa de infusiones que brinda variedades de blends, siendo este un lugar que nos de distintos sabores a los que conocemos comúnmente. Nos centramos en la comunidad lectora y gastronómica. Generamos un espacio de tranquilidad, donde nuestros clientes puedan leer, estudiar, trabajar, comer y sentirse cómodos.

Un valor destacable que podemos identificar es que Lecta hace su propia producción para abastecer el local, y a su vez vender estos productos a los clientes. Buscamos una cocina casera donde se note el esfuerzo y la dedicación de nuestros trabajadores.

Gastronómicamente hablando algo que nos diferencia es el “Maridaje de libros”. Este consiste en guiarte por propuestas gastronómicas que lleven a la lectura a otro nivel. La propuesta implica en una recomendación de infusiones y comida, que a su vez se combinan y potencian entre ellos, haciéndote seguir la lectura y su trama de mejor manera. Por ejemplo: *Orgullo y prejuicio (Austen) Budín de limón con amapola con un Té de mandarina, naranja, lavanda, rosas y miel ya que es Cítrico–floral, elegante y clásico como la novela.*

Con el propósito de que las personas puedan disfrutar de este espacio, les brindaremos beneficios que enriquezcan su experiencia. Nuestro personal será parte de la comunidad lectora o capacitado para poder dar recomendaciones y brindar la ayuda necesaria, tanto literariamente como gastronómicamente.

Brindaremos una biblioteca con libros para que los clientes puedan acceder a ella en el caso de que quieran o lo necesiten, aunque también ellos podrán llevar sus propios libros o kindle en el caso de que no lean en papel. Nuestra biblioteca mayormente tendrá libros donados por personas para iniciar nuestro negocio. En caso de que donen, se les regalará una infusión por hacerlo. Además, serán bienvenidos cada mes a intercambiar libros que tienen en sus casas, por alguno de nuestro local haciendo así una biblioteca rotativa.

Además, ofreceremos un espacio llamado “peceras de cowork”, donde será un lugar tranquilo e íntimo para poder trabajar en equipo. También aparte del sector de la biblioteca, habrá un sector de estudio o trabajo silencioso, garantizando que no se interrumpa la lectura relajada del área principal.

Ofreceremos una suscripción mensual o anual, en caso de no tenerla, se les cobrará por hora. Los que están suscritos tendrán un descuento fijo en infusiones. A su vez los que nos suban a redes tendrán un beneficio mostrando en el local la historia publicada. Tendremos puntos llamados también “hojas” que se dará al cliente cada vez que consuma algo. Estas “hojas” se acumulan hasta formar un libro que te puede dar un beneficio en nuestro local.

A fin de hacer nuestra casa de infusiones un lugar no solo de lectura sino de las relaciones de las personas con los libros, ofreceremos distintas actividades:

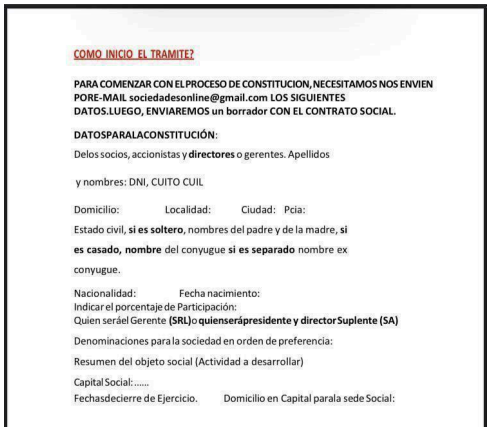
- Llamaremos a pequeños y grandes escritores para que vayan a hacer la presentación de sus libros.
- Tendremos un día donde llamaremos a book-fluencers para que nos traigan sus libros favoritos y nos cuenten cómo vivieron sus lecturas.
- Contaremos con un maridaje de libros.
- ”Hablemos de libros”: Un día donde la gente vaya a discutir sobre libros, se les dará una tarjeta con una consigna para romper el hielo en caso de que alguien no sepa cómo iniciar una charla.
- “Cocina de libros”, dónde se realizan preparaciones de libros leídos.
- Entre otras que explicaremos más adelante.

2.5 Tipo de estructura legal: Proponer y justificar la forma jurídica elegida para la sociedad

Elegimos una SRL, la cual su capital societario es en cuotas partes, donde recibimos dividendos, hay votos en asambleas, las cuotas partes pueden ser heredables o vendibles. Hay obligaciones como una reunión anual y el soporte de deuda o quiebra. El capital mínimo a aportar es de $12.000, con una cantidad de socios de 2 a 50. El órgano de gobierno es la reunión de socios, que minimamente tiene que ser 1 vez al año, y el órgano de administración es la gerencia, que no puede cotizar en bolsa, pero si puede pasar a SA si crece.

Nosotras hablamos con un gestor que se encarga de todo el proceso. La inversión para una SRL entregada lista para facturar con cuenta bancaria y sale $990.000 y con libros rubricados sale $1.400.000 precio final. Capital mínimo $15 millones, no se hace depósito bancario. Para acreditar capital, demora 12 días hábiles aproximadamente desde el ingreso a IGJ, sólo para que esté inscripta la sociedad. Luego hay unos trámites adicionales que completará el gestor.

Se firma dentro de las 24/48 hs desde recibido los datos y anticipo del 10 % el saldo del precio total se abona el día de la firma en escribanía. Cr Eduardo Fusca


COMO INICIO EL TRAMITE?

PARA COMENZAR CON EL PROCESO DE CONSTITUCION, NECESITAMOS NOS ENVIEN PORE-MAIL sociedadesonline@gmail.com LOS SIGUIENTES DATOS.LUEGO, ENVIAREMOS un borrador CON EL CONTRATO SOCIAL.

DATOSPARALACONSTITUCIÓN:

Delos socios, accionistas y **directores** o gerentes. Apellidos

y nombres: DNI, CUITO CUIL

Domicilio: Localidad: Ciudad: Pcia:

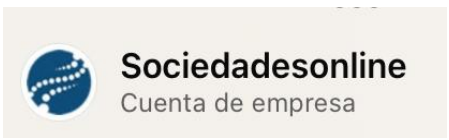
Estado civil, **si es soltero**, nombres del padre y de la madre, **si es casado, nombre** del conyugue **si es separado** nombre ex conyugue.

Nacionalidad: Fecha nacimiento:
Indicar el porcentaje de Participación:
Quien seráel Gerente **(SRL)**o **quienserápresidente y director Suplente (SA)**

Denominaciones para la sociedad en orden de preferencia:

Resumen del objeto social (Actividad a desarrollar)

Capital Social:.....
Fechasdecierre de Ejercicio. Domicilio en Capital parala sede Social:



3. Análisis de Pre-factibilidad del negocio:

3.1 Marco legal y habilitaciones:

- **Detallar todos los requisitos específicos de habilitación**: **Los organismos reguladores y los trámites requeridos. Estimar los costos y tiempos asociados a estos trámites.**

- En la municipalidad de San Isidro se hace la habilitación del local y las habilitaciones. Con un tiempo estimado de 30 días con un costo gratuito.
- El carnet de manipulación de alimentos se hace en el ministerio de salud, con un tiempo estimado de 1 semana y un costo gratuito.
- En la secretaría de salud pública de San Isidro el control bromatológico. Seguridad e higiene y bomberos tiene un tiempo estimado de 15 a 30 días con inspección presencial, con un costo estimado de $200.000.
- En el ARCA son los impuestos nacionales y aportes. La inscripción en el ARCA tiene una duración de entre 24 a 72 horas, y con un costo estimado de $25.000 y $30.000 mensuales según categoría.
- En el ARBA son los ingresos brutos. La inscripción en ARBA por los Ingresos Brutos con un tiempo de 24 horas y sin costo de inscripción, solo pago mensual del impuesto.
- En la dirección provincial de personas jurídicas (la plata) se hace la constitución de la sociedad. El tiempo que tarda es de 2 a 3 meses
- En el INPI se hace el registro de marca. Con un tiempo estimado de 12 a 18 meses, con un costo entre $17.000 y $30.000.
- Costos profesionales de contador, arquitecto y gestoría siendo general un costo estimado de entre $280.000 a $500.000. Incluye el contador por entre $50.000 a $80.000 inicialmente con honorarios mensuales. El arquitecto con planos de habilitación entre $150.000 a $300.000 según la superficie. Y por último la gestoría de entre $80.000 a $120.000.

3.2 Análisis de la competitividad del sector:

- Rivalidad entre competidores existentes: **Media-Alta:** Si vemos desde el lado gastronómico tenemos muchos competidores en los que es difícil poder diferenciarnos con los demás. Pero si vemos todo el negocio completo nos podemos diferenciar bastante, ya que nuestro negocio es una Casa de Infusiones que funciona como biblioteca rotativa, con espacios cómodos para que los clientes se sientan con la mayor tranquilidad para leer y disfrutar de nuestra gastronomía.

- Amenaza de nuevos entrantes: **Media:** Podemos identificar que los competidores entrantes son media porque aunque no sea difícil entrar al mercado en el que nuestro negocio está, también identificamos de qué se debería tener una inversión importante para empezar el negocio, además creemos que las personas que quieran realizar un negocio como el nuestro debe de estar capacitada no solo desde el lado gastronómico sino también tener una pasión por los libros y entender sobre el tema, ya que si algún cliente le llegará a pedir alguna recomendación el personal debería de estar capacitado para poder brindarle esa información.

- Amenaza de productos o servicios sustitutos: **Media-Alta:** Nuestro negocio visto desde un punto de vista es fácilmente reemplazable, ya que los clientes podrían elegir cualquier otro lugar para disfrutar y leer, como una cafetería, espacio en el que haya naturaleza, bibliotecas, su casa, etc.
  Aunque tienen todas estas opciones para poder reemplazarnos consideramos que nuestra Casa de Infusiones es única e irremplazable para que nos elijan los clientes al venir a leer. Ya que tienen todas las comodidades que un lector requiere a la hora de buscar un espacio como el nuestro.

- Poder de negociación de los proveedores: **Media-Baja:** Consideramos que el poder de negociación con los proveedores es media-baja ya que en nuestro negocio vendemos productos

que se consiguen en varios espacios gastronómicos, por lo tanto en el caso de querer cambiar de proveedor porque está más caro o porque cambia de calidad los productos, podríamos a llegar a cambiar los proveedores por otros que considere mejor sin dificultad.

- Poder de negociación de los clientes: **Media:** Aunque existen varios lugares en donde nuestro negocio compite por los clientes, ya que simplemente pueden ir a leer a un lugar tranquilo como por ejemplo: cafeterías, plazas o hasta quedarse en sus casas. Nuestra casa de infusiones es un espacio único donde no solo se le brinda al cliente "tranquilidad", sino que también se le brindan diferentes tipos de comodidades que son difíciles de encontrar en la cotidianidad en un espacio como el nuestro. Por eso nos consideramos Media, ya que es más sencillo que las personas nos reemplacen por otro lugar pero al mismo tiempo no existe un espacio como el nuestro que funcione como una casa de infusiones y una biblioteca rotativa.

3.3 Análisis PESTEL: Identificar y describir los factores macro-ambientales relevantes que podrían influir en el proyecto gastronómico

Política:

- [1]"Apoyo al capital emprendedor"
- [2]"Subsecretaría de Emprendedores"
- [3]"Impacto directo de las políticas sobre los emprendedores"
- [4]"Argentina en camino a la dolarización: la noticia del BCRA que afectará la manera de pagar en el país"
- [5]"El trámite para habilitar comercios ahora es gratuito y 100% digital"

Economía:

- [6]"Inflación: el impacto del dólar en los precios fue leve y el índice de agosto sería cercano al 2%"
- [7]"Intercambio Comercial Argentino - Primer bimestre 2025"
- [8]"Relevamiento de Expectativas de Mercado (REM)"
- [9]"¿Cómo está el consumidor argentino?"

Sociocultural:

---

[1]https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/emprendedores

[2]https://www.argentina.gob.ar/informacion-institucional-de-la-secretaria-de-la-pequena-y-mediana-empresa-emprendedores-y-0

[3]https://www.infobae.com/opinion/2025/03/28/emprendedores-en-la-era-milei-despegue-economico-o-una-pendiente-interminable/

[4]https://www.cronista.com/economia-politica/argentina-en-camino-a-dolarizase-la-noticia-del-bcra-que-afectara-la-manera-de-pagar-en-el-pais/

[5]https://www.sanisidro.gob.ar/novedades/el-tr%C3%A1mite-para-habilitar-comercios-ahora-es-gratuito-y-100-digital?utm

[6]https://www.infobae.com/economia/2025/08/28/inflacion-el-impacto-del-dolar-en-los-precios-fue-leve-y-el-indice-de-agosto-seria-cercano-al-2/

[7]https://cancilleria.gob.ar/es/cei/actualidad/intercambio-comercial-argentino-primer-bimestre-2025

[8]https://www.bcra.gob.ar/PublicacionesEstadisticas/Relevamiento_Expectativas_de_Mercado.asp

[9]https://www.infobae.com/opinion/2025/07/30/como-esta-el-consumidor-argentino/?utm_

- [10]"En Argentina, el 74% de los consumidores prefiere opciones más saludables"
- [11]"Hiperconectados y atentos al cuidado de la salud: así son los hábitos de consumo en América Latina 2025"
- [12]"Tendencias del consumo en 2025: la economía cambiante"
- [13]"El Gobierno anunció cambios en el área de Cultura y un fuerte recorte del 40% en la estructura de Derechos Humanos."

Tecnología:
- [14]"Qué es la Inteligencia Artificial y cómo influye en nuestra vida"
- [15]"Las tecnologías digitales están transformando las comunicaciones, los negocios, la salud, la educación, las finanzas y otras áreas."
- [16]"El 68% de las Pymes argentinas no logra la digitalización"
- [17]"No es ciencia ficción: transformación digital en empresas argentinas."

Ecología:
- [18]"Aceite Vegetal Usado"
- [19]"Puntos Verdes Móviles: Un Puente con Emprendedores"
- [20]"Energías Renovables"

Legislación:
- [21]"Reforma laboral: ¿Cuáles son los principales cambios que establece la normativa?"

---

[10]https://www.diariolaopinion.com.ar/sociales/en-argentina-el-74-de-los-consumidores-prefiere-opciones-mas-saludables.htm?utm_

[11]https://www.infobae.com/tendencias/2025/03/26/hiperconectados-y-atentos-al-cuidado-de-la-salud-asi-son-los-habitos-de-consumo-en-america-latina-2025/?utm_

[12]https://doisz.com/es/blog/tendencias-de-consumo/?utm_

[13]https://www.infobae.com/politica/2025/05/21/el-gobierno-anuncio-cambios-en-el-area-de-cultura-y-un-fuerte-recorte-del-40-en-la-estructura-de-derechos-humanos/

[14]https://www.enae.es/blog/la-inteligencia-artificial-en-la-vida-cotidiana

[15]https://www.bancomundial.org/es/news/immersive-story/2024/03/05/global-digitalization-in-10-charts

[16]https://prensariotila.com/el-68-de-las-pymes-argentinas-no-logra-la-digitalizacion/?utm_

[17]https://controlglobal.biz/blog/2025/04/01/transformacion-digital-en-empresas-argentinas/?utm_

[18]https://buenosaires.gob.ar/vicejefatura/ambiente/residuos-especiales/aceite-vegetal-usado

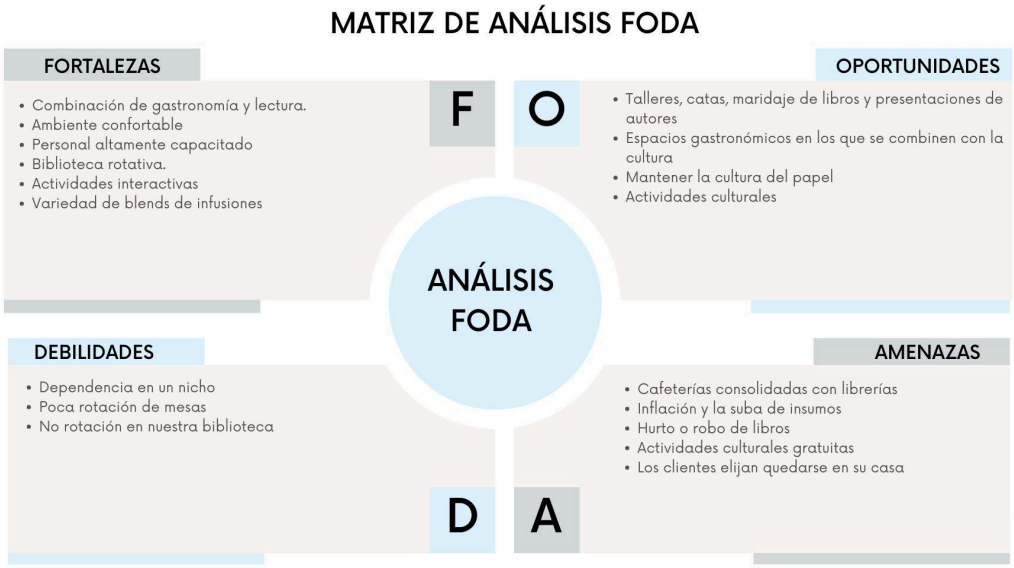
[19]https://buenosaires.gob.ar/vicejefatura/ambiente/puntos-verdes-moviles/un-puente-con-emprendedores

[20]https://buenosaires.gob.ar/energias-renovables-y-generacion-distribuida/energias-renovables

[21]https://www.economicas.uba.ar/graduados/reforma-laboral-cuales-son-los-principales-cambios-que-establece-la-normativa/

- [22]"Qué se sabe sobre la nueva reforma laboral: proyectos, tironeos oficiales y las versiones que ponen en alerta a la CGT"
- [23]"Ley de bases y puntos de partida para la libertad de los Argentinos"

3.4 Análisis FODA: Evaluar los aspectos propios del emprendimiento



Fortalezas:

- Combinación de gastronomía y lectura.
- Ambiente confortable
- Personal altamente capacitado
- Biblioteca rotativa
- Actividades interactivas
- Variedad de blends de infusiones

Oportunidades:

- Talleres, catas, maridaje de libros y presentaciones de autores
- Espacios gastronómicos en los que se combinen con la cultura
- Mantener la cultura del papel
- Actividades culturales

Debilidades:

- Dependencia en un nicho
- Poca rotación de mesas
- No rotación en nuestra biblioteca

Amenazas:

- Cafeterías consolidadas con librerías
- Inflación y la suba de insumos
- Hurto o robo de libros
- Actividades culturales gratuitas

---

[22]https://www.infobae.com/politica/2025/07/20/que-se-sabe-sobre-la-nueva-reforma-laboral-proyectos-tironeos-oficiales-y-las-versiones-que-ponen-en-alerta-a-la-cgt/?utm_source=chatgpt.com

[23]https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/310189/20240708

- Los clientes elijan quedarse en su casa

Conclusión:
Con este FODA pudimos ver que nuestro proyecto cuenta con una base muy fuerte gracias a la propuesta de unir gastronomía y lectura en un ambiente cómodo, con un personal capacitado y una oferta de infusiones y actividades variada. También pudimos notar que tenemos oportunidades para crecer, como ideas de sumar talleres y más eventos.
Al mismo tiempo. pudimos detectar puntos débiles a trabajar, como el de depender de un nicho, la poca rotación de mesas y la necesidad de renovar la biblioteca. Además están las amenazas externas como la competencia con cafeterías consolidadas con librerías, el aumento de insumos, el riesgo de hurto y robo de libros, la oferta de actividades culturales gratuitas o la idea de quedarse en casa.
En conclusión, el FODA nos ayuda a ver lo que nos diferencia, lo que podemos potenciar, y en qué enfocarnos a mejorar para transformarlo en una oportunidad o fortaleza.

4. Plan de marketing:
4.1 Investigación de mercado: identificar las necesidades del segmento y realizar un análisis de la oferta y demanda actual

i. Segmentación del mercado:

1. **Definición precisa del/los segmentos. Descripción detallada del público objetivo. Resultados y conclusiones de la investigación (encuestas, entrevistas, etc)**

La información recolectada en la encuesta nos permite determinar un perfil demográfico y psicográfico ya definido como nuestro público objetivo, proporcionando ya una base para la definición e implementación de estrategias futuras.
<u>Segmentación Demográfica y Socioeconómica:</u>

- **Nivel Socioeconómico**: Nuestro público es de clase media o media-alta, siendo fundamental ya que nuestro cliente prioriza la calidad sobre el precio, lo que valida nuestra propuesta de valor artesanal y de alta experiencia.
- **Ubicación Geográfica**: El foco está claramente en Zona Norte, con una presencia secundaria pero no menos importante en CABA. Al estar Lecta situada en Zona Norte, esperamos que los clientes sean específicamente de esta zona y sus alrededores.
- **Grupo Etario (Edad):** El target central es de 18 a 25 años. Ellos van a ser los que más se adapten o disfruten de nuestra propuesta, siendo así un espacio para personas que buscan la calidez de nuestros productos gastronómicos y la comodidad de nuestros espacios de coworking y de lectura.
    - No nos cerramos a la idea de otras edades. No cerraremos nuestras puertas a personas que tengan otra edad que no sea la que nos indicó la encuesta, ya que lo que queremos ofrecer en Lecta es que cualquier persona de cualquier edad pueda disfrutar de los beneficios que ofrecemos y poder sentirse cómodo estando en Lecta.
- **Género**: No tendremos distinción de género, teniendo una comunicación universal y más enfocada en la experiencia.

<u>Segmentación Psicográfica:</u> Los resultados que tuvimos mediante la encuesta nos ayudaron a poder determinar cual es el target ideal para Lecta. Pudimos identificar que las personas que quieran venir a Lecta buscan una comunidad con afinidad y cuentan con diferentes intereses como:

- **Lo Artesanal y Gastronomía**: Son conocedores de la gastronomía, buscando siempre lo auténtico y los ingredientes de calidad. Lo acompañan con la pasión de la gastronomía artesanal y las infusiones.
- **Cultura y Experiencia**: Tienen interés en la lectura y buscan un lugar para frenar, disfrutar de los detalles y desconectar del ritmo acelerado. Buscan constantemente una experiencia distinta.

- **Entorno y Comunidad**: Valoran el entorno, buscan un ambiente cálido y relajado donde conectar. Buscan un espacio cómodo, cálido y relajado donde podrán disfrutar no solo de estas características que ofrecemos, sino también acompañado por la pasión de la gastronomía.

Como conclusión, apuntamos a un público joven, que posean criterios de consumo definidos y que busquen constantemente una experiencia distinta. Con esta encuesta sabemos que debemos enfocarnos en que el producto artesanal sea excelente y que contemos con un ambiente relajado y cómodo.

ii. Análisis de la competencia:

1. **Identificar competidores directos o indirectos, describir sus propuestas de valor, sus precios, canales de comunicación y sus principales fortalezas y debilidades.**

Categoría	Competidor	Propuesta de Valor	Precios	Canales de Comunicación	Fortalezas	Debilidades
Directo	Blu Cafe	Café de especialidad con ambiente relajado y pet-friendly. Productos de calidad y espacio tranquilo para público joven.	Medio-Alto	Redes Sociales, Google Maps	Atención personalizada, Calidad del producto	Dependencia de público joven, falta de espacio para consumir en el local
Directo	La Valiente	Cafetería y pastelería moderna con productos artesanales. Ambiente acogedor, buena oferta de pastelería y visibilidad.	Medio-Alto	Redes Sociales, Marketing Local, Colaboración con Influencers	Variedad de pastelería, Ambiente acogedor, gran visibilidad	Poca especialización en café de alta calidad
Directo	La Asturiana	Panadería y cafetería tradicional de la zona. Productos caseros de muy buena calidad. Ambiente familiar.	Accesible-Medio	Boca en boca (Principalmente)	Calidad de sus productos, Fidelidad de los clientes (público habitual)	Falta de modernidad, Poca innovación

Indirecto	Cadenas de Cafeterías (Ej: Havanna, Café Martínez)	Reconocimiento de marca y espacios cómodos para estudiar/trabajar. Ubicados en zonas de alto flujo.	Medio - Medio/Alto	Publicidad, Ubicaciones Estratégicas	Reconocimiento de marca, Clientes establecidos	No cuentan con actividades ni el silencio necesario (menor confort)
Indirecto	Librerías con Café (Ej: Yenny, Cúspide)	Principalmente venta de libros, con un pequeño espacio de cafetería para complementar la experiencia.	(Generalmente) Media	Publicidad, Marketing en librerías	Amplia oferta de libros, venta de libros como foco principal	Oferta gastronómica limitada y de menor calidad, No tienen un ambiente completo y combinado con gastronomía

4.2 Ventajas competitivas y diferenciación:

iii. Identificar los atributos únicos de su proyecto. Detallar los beneficios del producto

Lecta se distingue por una propuesta innovadora que combina gastronomía, literatura y experiencias culturales, ofreciendo atributos que nos diferencian de otros lugares gastronómicos.

1. **Actividades culturales y gastronómicas únicas:** Actividades, vivir experiencias, conocer gente.
   - *Maridaje de libros*
   - *Club de lectura*
   - *Visitas de autores* (*grandes como pequeños escritores*)
   - *Actividades para niños*
   - *Noche de película*
   - *Sketchbook*
   - *Semanas gastronómicas temáticas*
   - *Decoración gastronómica literaria*
2. **Biblioteca rotativa:** Consiste en que los clientes traigan sus libros y los intercambien por los que tenemos nosotros haciendo así que los libros no sean siempre los mismos. Es doblemente beneficioso, ya que, rota tanto nuestra biblioteca como la suya y no tiene que irse a comprar libros.
3. **Personal capacitado:** Tendremos personal capacitado tanto en lo que respecta a libros como en gastronomía, brindando recomendaciones que mejoren la experiencia del cliente y generen confianza y comodidad.
4. **Producción propia:** Contaremos con un espacio gastronómico donde venderemos nuestros productos.
   - Elaboración artesanal de todos los productos, asegurando calidad y sabor casero/hogareño.
   - Venta directa de los productos de la carta para llevar, la gente se podrá llevar los productos que venderemos en nuestro menú y así podrá disfrutar también de estos en sus hogares.
   - Posibilidad de realizar pedidos y reservas para distintos eventos ya que contamos con una gran cocina.
5. **Espacios adaptados a las necesidades:**
   - Salon de lectura silencioso: lugar silencioso y tranquilo para una lectura amena
   - Salas de estudio y trabajo: espacio cómodo y adaptado para un buen tiempo de estudio y trabajo

- Salas privadas de reuniones o cowork (peceras): pensadas para videoconferencias o encuentros de trabajo en grupo.

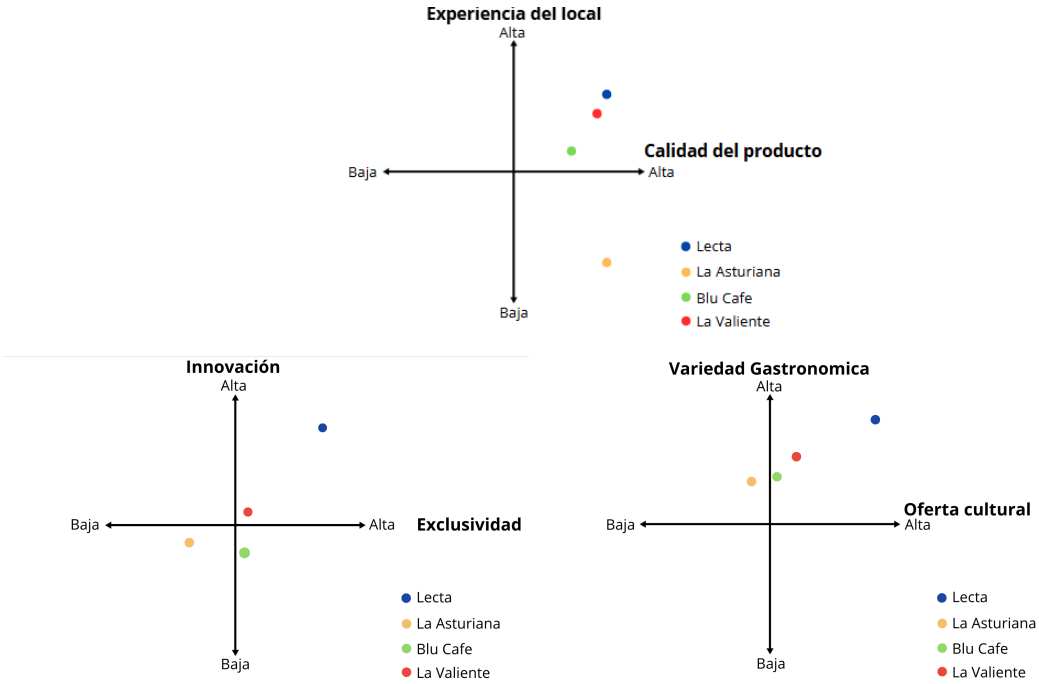
4.3 Posicionamiento:

iv. Definir la posición percibida que se desea crear en la mente del cliente. Mapas de Posicionamiento.

Queremos que LECTA sea percibida como un espacio acogedor pero moderno, donde la gastronomía y la lectura se combinan de una forma única. Destacaremos por las ofertas de actividades continuamente, productos de calidad y un ambiente pensado para estudiar, trabajar o leer. Nos gustaría que los clientes nos vean como un lugar de calidad y confort, que no vende solo café, té o libros, sino una experiencia gastronómica y cultural.

Nos basamos en tres mapas de posicionamiento para definir cómo queremos que nuestros clientes nos identifiquen frente a la competencia y cómo destacar en el mercado:

1. **Experiencia del local y Calidad del producto:** Buscamos que la experiencia en el local transmite confort y un servicio cuidado, de manera que cada cliente se sienta atendido de forma especial. En cuanto a la calidad del producto, nos diferenciamos ofreciendo productos artesanales, con materias primas frescas, asegurando un estándar superior.
2. **Innovación y Exclusividad:** Nuestro objetivo es sorprender a los clientes con productos y servicios innovadores, capaces de generar entusiasmo. Al mismo tiempo, queremos transmitir un sentido de exclusividad, creando un ambiente cómodo y único que refuerce la elección de nuestro negocio como un lugar distinto dentro de la oferta gastronómica local.
3. **Variedad gastronómica y Oferta cultural:** Brindamos una amplia variedad gastronómica, que permite responder a los diferentes gustos y momentos de consumir. Complementamos esta propuesta con una oferta cultural, generando actividades participativas e interactivas para quienes quieran vivir experiencias más allá de lo gastronómico.



4.4 Estrategias y políticas de marketing: 4P

1. <u>Producto:</u> Descripción detallada del producto o servicio de base, incluyendo sus beneficios básicos y complementarios para el cliente.

Lecta es una casa de infusiones y gastronomía artesanal que combina pastelería casera, con café de especialidad y blends únicos. Pensada para los amantes de la gastronomía y lectura, y para quienes necesitan un espacio tranquilo para estudiar o trabajar.
Nuestra propuesta es una gastronomía casera, donde cada vez que las personas prueben nuestras delicias les recordará a la gastronomía familiar, cálida, hogareña y reconfortante. Acompañada de nuestras infusiones será el mejor combo para una tarde de lectura, estudio o incluso de trabajo.
En Lecta ofrecemos variedad de blends de té, café de especialidad y una propuesta gastronómica casera, tanto dulce como salada. Una de nuestras diferenciaciones es que todos nuestros productos son de elaboración propia. Asegurándonos la calidad, frescura y sabor de cada uno de ellos, dándole esa personalidad artesanal y hogareña.
La propuesta gastronómica se refleja en un menú amplio y variado:

- Para desayunos y meriendas tenemos opciones tanto dulces como saladas: Scons dulces con mermelada y queso crema, budines de limón, naranja o banana, carrot cake, cheesecake, medialunas, rolls de canela, tostadas o avocado toast.
- Además brindaremos propuestas para el almuerzo: Tartas, wraps, pokes, ensaladas y sandwiches variados.
- También tenemos opciones como brunch o té-cena para compartir según la cantidad de clientes y ofrecemos combos individuales para aquellos que quieran disfrutar de diferentes variedades gastronómicas.
- Ofreceremos diversas bebidas como cafés, tés y bebidas frías.

Contamos con dos sectores principales, área de lectura y área de coworking. Creamos esté espacio especialmente para las personas que viven con la falta de espacios serenos y silenciosos en su cotidianidad. Lo que Lecta ofrece es un lugar para los lectores que quieran disfrutar de leer en un sillón cómodo, acompañado de nuestra exquisita gastronomía y una deliciosa taza de nuestra especial selección de infusiones. Identificamos está falta de espacios silenciosos para los lectores, por eso ideamos un espacio especialmente para aquellos que lo buscan. Por un lado, el área “silenciosa” con biblioteca de libros que irán rotando cada mes, sillones y puff acogedores que ayudará a generar este espacio de confort y serenidad, además el espacio estará rodeado de luz cálida pero perfecta para poder leer sin esforzar la vista.
Por otro lado, el espacio “ruidoso” es un espacio dedicado especialmente para los estudiantes y trabajadores. Con comodidades como enchufes, mesas, buena luz para estudiar o trabajar cómodamente y un muy buen wifi. Además brindaremos una sala privada para reuniones grande que contará con una mesa y silla para generar un ambiente relajado pero que te ayude a generar un ambiente enfocado en el trabajo. También daremos salas en donde serán áreas de llamada que consistirá en espacios cómodos para realizar reuniones de trabajo a través de tu computadora, estos espacios serán como peceras de vidrio generando un ambiente menos privado que el anterior mencionado, aunque esté espacio es más silencioso que el área común.
Nuestra propuesta gastronómica además de brindar delicias, brindaremos una vez por mes actividades interactivas únicas:

- *Maridaje de libros:* este consiste en vincular la gastronomía con los libros brindando una combinación entre la comida y la bebida que acompañe gratificantemente la lectura.
- *Club de lectura:* encuentros donde nos centraremos en un libro en específico para luego debatirlo.
- *Visitas de autores* (grandes como pequeños escritores): presentarán sus libros o compartirán sus mejores lecturas.
- *Actividades para niños:* incentivar a que ellos se conecten con actividades manuales, que incentiven la creatividad y la lectura.
- *Noche de película*: tendremos un proyector que estará mostrando una película que será seleccionada para esa noche, queremos que la película elegida sea de alguna adaptación de libros. Al mismo tiempo de proyectar podemos estar ofreciendo la comida mostrada en la película.

- *Sketchbook*: hacer un collage y decorar un cuaderno que puede utilizarse para escribir ideas o pensamientos, como para fomentar la expresión personal.
- *Semanas gastronómicas temáticas:* tendremos una semana donde se ofrecerá distintos platos y comidas inspiradas en distintos libros.
- *Decoración gastronómica literaria*: tendremos un día para decorar comida inspirada en distintos libros.

Todas estas experiencias estarán disponibles con reserva previa a través de nuestra página web. Solo podrán realizarlas si reservaron su lugar por nuestra página web.

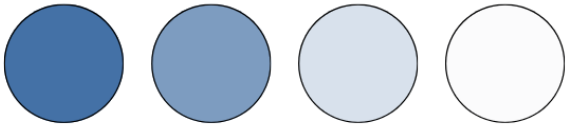
Las características del servicio se diferencian por la calidad de la materia prima, la buena gastronomía y la integración con la cultura. La gastronomía será presentada en una vajilla que brindara la idea de lo simple y lo artesanal, contaremos con platos y tazas realizados con cerámica pintado de color azul oscuro, ya que es uno de nuetros colores principales de nuestra paleta. Los cubiertos de metal serán los que utilizaremos para nuestra presentación de la mesa, también contaremos con las jarras de vidrio en caso de que se pidan servir bebida de litro. Para las infusiones estarán las teteras para el té. En el área de cafetería contaremos con tazas de diferentes tamaños que servirán dependiendo de qué café pida el cliente. Todo se servirá con manteles individuales que ayudan a la limpieza y la calidad que queremos brindar en nuestro servicio. El menú se presentará en formato tanto físico como digital.
La biblioteca será grande y de madera con color claro que transmite calidez y luz. En ella servirá como el lugar donde se visualizarán todos los libros donados. A su vez se pondrán plantas generando un espacio de conexión con la naturaleza. La biblioteca estará en la pared principal del área “silencioso” de Lecta, mostrando así todos los libros que pueden reservar, leer y mirar los clientes. Es importante tener en cuenta que todos los libros que serán reservados por nuestros clientes estarán guardados en un espacio donde nadie los podrá alcanzar solamente el personal autorizado.

La forma de entrega es principalmente el consumo en el local, con el ambiente diseñado para que el cliente disfrute y busque quedarse. Pero también tendremos la opción de take away y la venta de nuestros productos. Buscamos que la marca esté siempre presente, tanto en el packaging, como en detalles del espacio. El packaging acompaña la estética general con materiales reciclables y diseños en tonalidades del logo, azules y blancos.

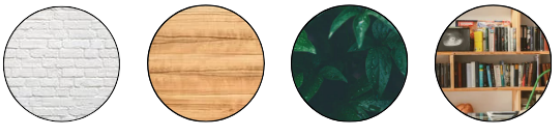


La identidad de Lecta se basa alrededor del logo, el nombre LECTA surge de una fusión entre “lectura” y “té” reflejando nuestra esencia. Refleja la doble propuesta, el espacio literario y el espacio gastronómico. El logo se muestra con volumen, como si fuesen libros para mostrar esa conexión con lo literario. El subtítulo “casa de infusiones”, está en una letra manuscrita, que da un detalle más hogareño y personal. La idea del lápiz muestra la creatividad, el estudio y la escritura, mostrando la conexión de la lectura con la escritura. El color azul fue algo pensado por las cuatro ya que es un color que transmite calma y nos pareció muy adecuado para este espacio de lectura, estudio y trabajo.

La carta de LECTA se ideó como un libro, dividido en “prólogo” dónde contamos un poco nuestra historia, “capítulos” seccionado en desayuno y merienda, almuerzo, brunch o té-cena, café´s, te´s, bebidas, combos y maridaje, y por último el “epílogo” donde estará el QR para nuestra página web. La sección de Té´s se divide por nombres de libros clásicos, para mantener esa cultura literaria.
El logo y la paleta de colores funcionan como eje de toda la imagen corporativa, se repiten en la carta, el packaging y en los detalles decorativos del lugar.



La imagen que queremos proyectar es un espacio moderno y cálido, en donde se pueda disfrutar tanto en soledad como en compañía. En cuanto a la ambientación, pensamos en espacios diferenciados según la experiencia que el cliente busque.
El área destinada a los lectores se diseñó a partir de un estilo más hogareño y reconfortante. Con paredes de ladrillo banco que aportan luminosidad, muchas plantas que transmiten frescura, un mobiliario de madera y detalles de azul que remarcan la identidad del logo. La biblioteca de madera es un punto muy importante en este espacio, metiéndote en los libros y reforzando esa sensación de hogar. Tendrá sillones cómodos y puffs, lámparas de lectura y materiales que aportan calidez formando un espacio perfecto para sumergirse a la lectura acompañado de una infusión y una delicia gastronómica.



Por otro lado, el área de coworking y estudio tendrá una estética distinta, pensada para favorecer la concentración y el intercambio de ideas. Ahí el espacio es más moderno y funcional, teniendo las "peceras de vidrio" que permiten tener reuniones privadas sin afectar al resto. La ambientación es más práctica y profesional, pero sin perder el estilo hogareño de Lecta, la madera presente, con las plantas y detalles azules, todo combinado con una iluminación buena. Además de esto vemos muy importante la idea de tener buenas sillas, una mesa amplia con zapatilla con todo tipo de enchufes. Para agregar contamos con que hay algunos grupos que prefieren charlar y compartir ideas por lo que tendremos una sala grande para así poder ir, esta debe ser reservada previamente por la página. Esta sala contará con una mesa grande además de un pizarrón con un proyector en caso de querer escribir o proyectar alguna presentación. También contaremos con pequeñas salas individuales para videollamadas. Estas tendrán la comodidad de poder tener alguna videollamada sin molestar al resto. Estas no contarán con cita previa ya que solo se usarán para eso, al momento de finalizar la videollamada deberán retirarse para así otro la pueda usar. Lo más imprescindible para estos lugares es tener un buen wifi por lo que será de suma importancia tener la mejor calidad de internet.





El uniforme del personal de Lecta va estar compuesto por un pantalon negro de cocina, remera celeste y delantal de jean oscuro con el logo bordado. Está elección de colores y uniforme se debe a que buscamos mantener una imagen prolija y a su vez hogareña. El celeste de la remera representa uno de los colores de nuestra paleta, mientras que el jean oscuro lo elegimos por su practicidad y resistencia al trabajo diario, además de su comodidad y funcionalidad que traen los bolsillos de este. Por otro lado, el pantalon negro de cocina es practico, nos parecio que facilita la combinación con el resto del uniforme y aporta sobriedad. El delantal de jean va a llevar el logo de lecta bordado, lo que hace que refuerce la identidad de la marca y permite que nuestros clientes identifiquen al personal fácilmente.

2. **<u>Políticas de Precio:</u> Estrategia de precios a implementar para el lanzamiento como para los 3 años subsiguientes, incluyendo cualquier oferta o promoción que quiera destacar**

Para el lanzamiento del proyecto optamos por la estrategia de **descremado**, fijando precios superiores al promedio del mercado. Tomando esta decisión, podemos reforzar la percepción de calidad, exclusividad y experiencia diferencial que ofrecemos, sin llegar a ser inaccesible.
Durante el **primer año**, los precios son estables, acompañados de promociones como combos de infusión + algo de pastelería, beneficios para participar en talleres o descuentos en diferentes cosas u horarios. Con estas acciones buscamos atraer a nuevos clientes sin perder la imagen del valor agregado que damos.
En el **segundo año**, aplicaremos ajustes teniendo en cuenta la inflación e impulsaremos ideas para la fidelización de nuestros clientes (Suscripción mensual o anual que incluye beneficios como accesos preferenciales a salas, descuentos fijos en consumos y acumulacion de puntos "hojas" que acumulados se transforman en beneficios, descuentos por interacción en redes sociales y promociones en actividades temáticas) o beneficios para clientes frecuentes. Así asegurándonos nuestros consumidores e ingresos.
En el **tercer año**, la política de precios evoluciona manteniendo aumentos graduales y ofreciendo experiencias exclusivas que justifican el valor.
Esta estrategia nos permite recuperar la inversión inicial, mantener la propuesta de valor y crecer en los primeros tres años.
Conclusión: La estrategia de penetración permitirá atraer clientes rápido asociando la marca con precios bajos y la dificultad de crecer posteriormente. En cambio, la estrategia de descremado nos deja reforzar la calidad y exclusividad y permitiendo el crecimiento sin problema.

3. **<u>Políticas de distribución:</u> Ubicación propuesta para el negocio, y los canales de venta especificando a lo largo de la cadena.**

La ubicación propuesta para el negocio, Primera Junta 1002, se encuentra en una zona céntrica y de fácil acceso dentro del partido de San Isidro. Este lugar está cerca de zonas educativas, recreativas y gastronómicas. Como principal factor para nuestra elección, tenemos la alta visibilidad y circulación de personas, teniendo posibilidad de captar clientes constantemente. Además que nos encontramos en una zona cultural y comercial cerca del río, con acceso a transportes públicos y avenidas principales permitiendo la llegada fácil.
En cuanto a los canales de venta, planteamos una estrategia multicanal:

- **Salón**: El salón será nuestro canal principal, donde el cliente va a vivir la experiencia más de cerca y completa, disfrutando tanto la gastronomía como el espacio ofrecido. Ofreceremos espacios tanto en la planta inferior como superior para poder sentarse y consumir.
- **Take Away**: Tendremos la opción de take away para aquellos clientes que busquen consumir cosas de calidad pero no quedarse en el local. Para satisfacer a la comodidad del cliente, contamos con una ventana de take away, no conseguirán la experiencia completa de la ambientación y servicio que ofrecemos, pero sabemos que es lo que buscan.
- **Delivery**: Tendremos delivery con aplicaciones para nuestros productos a la venta que también vendemos en el local, pero consideramos que es el canal que menos importancia le damos, ya que no tiene el trato y la experiencia que queremos mostrar.
- **Página Web**: Tendremos una página propia donde podrán reservar productos que luego podrán recoger por el local o enviar a alguien a recogerlo. Esta página también contará con un sector para reservar actividades que se realizarán en el local.

Teniendo en cuenta todos los canales, estamos contemplando el consumo en nuestro local físico siendo este el más importante para nosotros. Como canales adicionales, tenemos en cuenta a las personas que no quieren estar en el lugar pero sí consumir nuestros productos.

4. **<u>Políticas de Promoción, comunicación y lanzamiento:</u> Estrategias de publicidad (offline/online), redes sociales, relaciones públicas, marketing de contenidos. Estrategias de lanzamiento. El presupuesto de inversión comercial asociado a estas acciones se ha proyectado a 3 años.**

La estrategia de promoción y comunicación va a ser una mezcla de online y offline, tratando de construir la identidad de marca y generar una comunidad en base a nuestra propuesta de valor.

Estrategias de publicidad y comunicación:

- **Online**: Como canal principal tendremos nuestras redes sociales (instagram, y tiktok como principales) para darnos a conocer, generando contenido visual que atraiga potenciales clientes, demostrando el clima acogedor del lugar, la propuesta gastronómica y las distintas actividades. Contaremos con diferentes contenidos de marketing para llegar a los diferentes potenciales clientes que tengan interés por tanto la gastronomía como la lectura. Los contenidos en los que más nos centraremos son:
  - ❖ Historias donde mostraremos los productos.
  - ❖ Publicaciones de nuestras infusiones.
  - ❖ Publicitaremos el área mediante otras redes sociales como las de los book-fluencers.
  - ❖ Mostrar y publicitar las actividades.
  - ❖ Publicitar con historias el área de cowork.

Además de nuestras redes sociales, vamos a invertir en publicidad paga en Google, de esta manera, cuando alguien busque "libros", "infusiones", o algo que nos identifique, podamos aparecer entre los primeros resultados y atraer personas que no nos conocen. También contaremos con publicaciones de instagram pagas para aparecer en el feed, en sugerencias o en la sección de "explorar" de las personas que su algoritmo tenga libros, infusiones o que busquen constantemente lugares para trabajar o estudiar.

- **Offline**: Fuera de las redes no contamos con tanta publicidad, lo que más nos beneficia es nuestros acuerdos con librerías locales para generar una promoción en conjunto.
- **Relaciones públicas**: Contamos con alianzas con autores, editoriales, book-fluencers e influencers gastronómicos para hacer talleres, presentaciones y demás actividades. Así generamos visibilidad y atención a la marca. Estas alianzas harán que la gente nos reconozca más o incluso nos conozca por ellos.

Estrategias de lanzamiento:

- **Pre-lanzamiento**: Para el prelanzamiento pensamos en generar expectativas mostrando adelantos de lo que se viene, tanto del local, carta o actividades, generando intriga en los futuros clientes. También pensamos en hacer sorteos para que antes de la apertura, personas vengan a conocer el local, graben y de esa manera nos promocionen.
- **Lanzamiento**: El dia de la apertura, pensamos en traer invitados estratégicos como influencers para que nos muestren. El llamar a influencers funciona para cubrir más territorio y pensar en la gente que también quiere consumir pero no vivir la experiencia. Además de hacer alguna actividad para llamar la atención y generar el boca a boca que esperamos.
- **Post-lanzamiento**: Una vez abiertos, vamos a seguir con nuestras redes constantemente, mostrando fotos de la apertura, de nuestra gastronomía y el ambiente. Además mostraremos constantemente las actividades que haremos para motivar a otros a querer hacerlas. Contaremos con la participación de bookfluencers que seguirán publicitandonos.

Presupuesto de inversión comercial:

- **Año 1:** Durante nuestro primer año es donde más vamos a invertir en la promoción, ya que es el momento donde abrimos el negocio y nos damos a conocer. Teniendo en cuenta el lanzamiento, la publicidad que se necesita en redes para ese día y cualquier material extra como carteles o flyers. La inversión estimada será de $1.200.000.
- **Año 2:** En el año siguiente la inversión es menor porque la gente ya nos conoce, y ahora buscamos mantener a los clientes habituales y que nos sigan conociendo más de a poco. La inversión estimada es de $800.000.

- **Año 3**: En el tercer año, la inversión ya es más estable y buscamos generar contenido para mantener a los clientes y por ahí cada tanto organizar algún evento especial para que nuevas personas quieran venir, y ese boca a boca nunca se pierda. La inversión estimada es de $600.000.

Por más que la estrategia de promoción y comunicación es muy importante, nuestro foco siempre va a ser la experiencia que reciba el cliente en nuestro local. El cómo vive su consumo en base a su confort. Por eso, nuestro plan de inversión es decreciente, nos enfocamos en que nos conozcan en un principio, para después ir enfocándonos en la experiencia en el lugar y no el marketing.

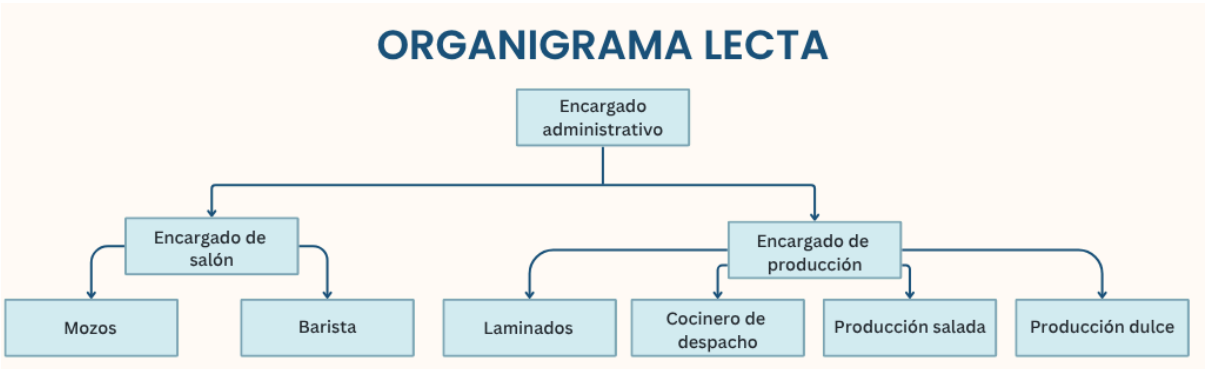
5. Plan de operaciones: Describir cómo se producirá y entregará el producto o servicio. Definir la estructura de recursos humanos y sus políticas. Definir el método de producción.
En Lecta trabajamos con plan de operaciones Centralizada, donde las elaboraciones principales se realizan en una cocina central preparada para garantizar la eficiencia, el control de calidad y la inocuidad alimentaria. Desde la misma se distribuyen los productos elaborados y semielaborados al sector cafetería o despacho, donde realizan el montaje final y servicio de cada preparación.
Para mantener la eficiencia y el control de calidad, la producción centralizada nos facilita el proceso, ya que usamos procesos estandarizados (las POES).
Hablando de las políticas de recursos humanos, contaremos con capacitaciones constantes de manipulación de alimentos, servicio al cliente y sostenibilidad. Incentivamos el trabajo en equipo y la comunicación perseverante. Haremos evaluaciones de desempeño y oportunidades de crecimiento, buscamos que sea un ambiente laboral seguro y profesional.

5.1 Estandarización y determinación de la oferta: Estandarice cada una de las recetas con las especificaciones pertinentes.

5.2 Análisis de carga de trabajo y capacidad productiva: Estimación de cuánto se puede producir/atender en el establecimiento.

5.3 Dotación de empleados

- **Organigrama del establecimiento**



- **Descripción de los principales puestos**

- **Encargado administrativo:** Las tareas que debe hacer incluyen pagos a empleados, pedidos y pagos a proveedores, hablar con el contador y supervisión general del funcionamiento operativo. Además se va a encargar de la organización de turnos, reemplazos del personal. En cada turno se va asegurar que haya una continuidad en las tareas y una buena comunicación con el resto del equipo.

- **Encargado de salón:** Supervisa el funcionamiento diario del salón y al barista y mozo. Este deberá controlar que cumplan con la calidad del servicio, los tiempos de despacho y la satisfacción del cliente. Además, controla que el salón esté en condiciones para los clientes. Reporta incidencias y necesidades al encargado administrativo. Este estará a cargo de la caja y de los cierres de esta misma.
- **Mozos:** Son los responsables de la atención directa al cliente. Reciben pedidos, asesoran sobre el menú, sirven los productos, gestionan el cobro y recomiendan a los clientes libros. Además, mantienen el orden del salón, limpiando las mesas, reponiendo azúcar, servilletas, etc.
- **Barista:** Encargado de la preparación de todas nuestras infusiones y del mantenimiento de su área. Controla la calidad de las infusiones, calibración de máquinas y reponiendo los insumos necesarios como granos de café, yerba, hierbas, etc.
- **Cocinero de despacho:** Recibe los productos desde producción y es responsable de despachar los productos listos para servir, calienta o finaliza según la orden de pedido, controla temperatura y presentación. Además debe reponer insumos, mantener en orden y limpia su área de trabajo.
- **Encargado de producción:** Supervisa el funcionamiento diario de la producción y al cocinero de despacho, al de producción salada y dulce y el de laminados. Es el responsable de recibir a los proveedores. Es decir, revisar la mercadería (temperatura, envase, cantidades) y firmar el remito. Coordina la producción general de cocina (dulce, salada, laminados). Además, este planifica la elaboración diaria según el stock disponible y la demanda. Supervisa la calidad y tiempos de las preparaciones, garantizando que se cumplan las normas de higiene. Comunica las necesidades al área administrativa.
- **Laminados:** Encargado de la elaboración de medialunas, rolls y panes. Controla el proceso de amasado, plegado, fermentación y cocción. Se organiza con el encargado de producción para planificar las cantidades que debe hacer. Debe organizar y limpiar su área y utensilios de trabajo.
- **Producción salada:** Responsable de la elaboración de productos salados como masa de tarta, scones salados, rellenos de tarta, etc. Controla la calidad de los ingredientes y mantiene su área en orden y limpia.
- **Producción dulce:** Encargado de la elaboración de productos dulces como tortas, budines, scones, etc. Controla las materias primas y mantiene su área en orden y limpia.

Todos los empleados de turno mañana son encargados de la apertura del local, asegurando que cada área se encuentre en condiciones para el inicio de la jornada. Del mismo modo los empleados de tarde son encargados del cierre del local, dejando su sector limpio, ordenado y reponiendo los insumos necesarios para el día siguiente. Además, cada uno es responsable de dejar y mantener su área de trabajo al finalizar su horario.

- **Estimación de la cantidad de personal por área y turno.**
- **Barista:** 1 por turno
- **Cocinero de despacho:** 2 por turno

PUNTO: 5.3			
Estimación de la cantidad de personal por área y turno.			
COCINA:			
Promedio de cuanto tarda el empelado en despachar los productos	167,00	37	4,51
	480	4,51	106,35
	162,0	106,35	1,5
BARISTA:			
Promedio de cuanto tarda el barisra en despachar los productos	67	13	5,15
	480	5,15	93,13
	83,46	93,13	0,90

- **Mozos:** 2 por turno
- **Encargado de salón:** 1
- **Producción dulce:** 2 por turno

- **Producción salada:** 1 por turno
- **Laminados**: 1 por turno
- **Encargado de producción:** 1
- **Encargado administrativo:** 1

- **Detallar un esquema horario quincenal.**
- **Empleados turno mañana:** 7:00 a 15:00 hs (8 hs)
- **Empleados turno tarde:** 13:00 a 21:00 hs (8 hs)
- **Franco semanal:** martes para todo el personal

Esquema horario quincenal															
		Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado
Mozos:	4														
Barista:	2														
Cocinero de despacho:	4														
Encargado de salón:	1														
Producción dulce:	4														
Producción salada:	2														
Encargado de producción:	1														
Encargado administrativo:	1														
Laminados:	2														
Total:	21														

5.4 Políticas de capacitación y reclutamiento

Reclutamiento y selección (explicar cómo y dónde se buscará al personal, y cuál será el procedimiento desde la búsqueda hasta la contratación):

Para la búsqueda de personal, en Lecta, utilizaremos diferentes canales para así atraer candidatos que compartan la pasión por la lectura y la gastronomía. Se publicarán avisos en portales de empleos gastronómicos como Zona Jobs y Bumeran, nuestras redes sociales, además de @trabajosgastro en instagram.

El proceso de selección tiene varias etapas:

- **Recepción de CV**: Contaremos con un correo electrónico para recibir curriculums.
- **Preselección**: Se revisarán los CV para evaluar conocimientos, estudios y habilidades. En nuestro caso seleccionaremos en base a la motivación y el interés por aprender más que por estudios previos o experiencia.
- **Entrevista con recursos humanos**: Se realizará charla con los candidatos que fueron preseleccionados. En donde vamos a ver o conocer la motivación de cada candidato, es decir, porque quieren trabajar en Lecta, la relación con los clientes, y si tienen interés por seguir aprendiendo. Además saber su disposición horaria y su residencia actual.
- **Formación de terna**: Seleccionaremos un grupo más reducido para la siguiente etapa.
- **Entrevista con la línea**: Cada candidato tendrá una entrevista con su posible futuro jefe, antes de realizar su prueba práctica. Esta entrevista será más detallada, buscamos candidatos que compartan los mismos valores que Lecta busca para sus empleados. Evaluando no solo lo técnico, sino también su actitud, la empatía y la conexión con la propuesta del negocio. Se tendrán en cuenta también todos los resultados de las pruebas anteriores y en el caso de elegir a alguno que tuvo algún tipo de error en algún área, se le brindarán recomendaciones de cómo mejorar o capacitación en las áreas más débiles de la persona.
- **Prueba práctica:** En cuanto a la prueba de cocina el candidato va a realizar alguna receta sencilla para que nosotros podamos evaluar la técnica y sabor. En el salón, se participará en un turno de servicio para observar cómo es la atención al cliente.
- **Exámenes preocupacionales:** Realizaremos todos los estudios médicos y psicológicos, fundamentales para garantizar la salud en el trabajo de nuestros empleados, tanto de cocina como de salon.
- **Inducción**: Una vez seleccionado, el nuevo empleado firmará el contrato y empieza su inducción, conociendo todo el local, la historia, las reglas, los valores, misión y visión de Lecta, así como sus procedimientos. Lo principal es que desde el primer día la persona se sienta parte del equipo y de la cultura de lectura, así formando una comunidad y pertenencia dentro del equipo.

- **Seguimiento:** Por último, tendremos en cuenta como el nuevo empleado se desarrolla en su puesto de trabajo y cómo se siente al respecto. Estará en un periodo de prueba de por lo menos 6 meses:
    - Para evaluar la rapidez y eficiencia del personal, se realizan pruebas prácticas periódicas. En el caso de selecciones previas a la apertura, realizaremos estas pruebas simulando un servicio real, actuando nosotros como los clientes para ver sus tiempos de entrega.
    - Por otro lado, en atención al cliente, los candidatos también van a tener que venir a un turno para que nosotros podamos evaluar su calidad en el trato hacia los clientes y cómo responden a cualquier pregunta de los mismos. Además, evaluaremos si están capacitados para recomendar un libro adecuadamente. En el caso de que no estemos abiertos, previo a la apertura, se llamará a conocidos nuestros para realizar una prueba piloto para todos los candidatos y se evaluará el que tenga las condiciones que nosotros buscamos

Programa de entrenamiento periódico (Detallar cómo se mantendrá actualizado y capacitado al personal de forma continua)

Para que el personal se mantenga actualizado y capacitado, en Lecta implementaremos un programa de capacitación continua que incluye:

- **Capacitación inicial**: Primero que nada, es muy importante para Lecta que todo nuevo integrante reciba la información sobre la misión, visión, valores, protocolos de servicio, manipulación de alimentos y un conocimiento básico de la variedad de infusiones y literatura.
- **Jornadas de repaso semestrales**: Además, se realizan jornadas de repaso para reforzar los estándares de calidad y actualizar al personal en caso de que haya algún cambio.
- **Entrenamientos durante el año**: A lo largo del año se desarrollarán diferentes entrenamientos con el objetivo de mantenernos siempre actualizados y no bajar la calidad del servicio.
    - En el área de la literatura se realizarán charlas sobre autores, novedades y se analizarán las reseñas de los clientes para mejorar e incorporar sus sugerencias.
    - En el área de gastronomía se harán talleres prácticos sobre nuevas recetas, técnicas y maridajes.
    - En cuanto a la atención del cliente, se implementarán dinámicas de juegos de roles, resolución de conflictos y entrenamiento en empatía para fortalecer el trato personalizado.
- **Capacitacion anual:** Además, anualmente todo el personal participará en cursos de manipulación segura de alimentos, se enseñaran los protocolos de inocuidad que estén vigentes en ese momento y las medidas de seguridad laboral.
- **Evaluación trimestral**: Por último, trimestralmente se realizarán encuestas internas que nos permitirá medir los avances del personal, identificar las fortalezas y detectar debilidades que necesiten mayor atención.

Creemos que la evaluación y este feedback son fundamentales, ya que nos va a permitir obtener información para ajustar y mejorar los contenidos de las futuras capacitaciones, asegurando la mejora continua del personal. De esta manera, garantizamos mantener los estándares de calidad establecidos por Lecta y, al mismo tiempo, potenciar el desarrollo profesional de todo el equipo.

5.5 Determinacion y cuantificacion de equipamiento, paramentos e instalaciones:

- **Listado valorizado, detallado y justificado de toda la infraestructura necesaria.**
- **Layout y Flujo. Aplicación en plano: Justificar la elección del layout y del flujo en función de la estrategia productiva, la inocuidad y la eficiencia del servicio. Aplicar en plano.**

Flujo de personal: en lo que respecta al flujo los empleados, deben de ingresar al establecimiento por una puerta distinta a la de los clientes, está se encuentra del lado derecho. El empleado ingresa al local por la puerta, y seguirá caminando por un pasillo hasta entrar a la parte de cocina y dirigirse hacia las escaleras de servicio que lo llevarán a la planta alta del local. En la parte alta de Lecta, contaremos con los vestuarios, que tienen los lockers para que los empleados puedan dejar sus pertenencias y cambiarse. Luego, dependiendo del área de trabajo en el que pertenezca el empleado deberá ir a planta baja o la planta alta de Lecta. El personal de barra contará con una puerta

corrediza que los llevará a ese sector, ayudando a que el flujo del personal no se mezcle con el flujo de los clientes.

Flujo de clientes: Los clientes entraran a un hall que los llevará al local. Lecta tiene diferentes opciones para que los clientes puedan disfrutar de nuestra excelente gastronomía, dependiendo de sus preferencias. En caso de que solo vengan a comer nuestra gastronomía, contamos con una barra en la cual se pueden sentar, a comer algo rico y rápido. O si prefieren estar en un espacio para leer pueden ingresar al área de lectura, se dirigen por la puerta de lectura hacia un hall que lo lleva a otra puerta corrediza que concluye en está área. Pero si nos eligen para trabajar o estudiar, se les indicará el camino hacia el sector coworking, que está en la planta alta. Al subir, se encontrará con un hall que sí abre su puerta corrediza entrará a el área de coworking, que podrá disfrutar mientras estudia o trabaja nuestra gastronomía.

Flujo de mercadería: El proveedor ingresará por la puerta de los empleados. Cuando la mercadería ingrese a Lecta por el pasillo correspondiente, el encargado de recibir a los proveedores pesará y medirá la temperatura con un termómetro toda la materia prima ingresada, teniendo en cuenta el aspecto organoléptico y su respectiva fecha de vencimiento. Una vez que se realice está tarea, se le firmará el remito al proveedor y los insumos serán llevados por el pasillo hasta las distintas áreas de la cocina. Separando cada materia prima dependiendo su correspondiente almacenamiento. Se debe de tener en cuenta que si parte de la materia prima debe ir a la planta alta se llevará con el montacargas.

Flujo de mise en place y preparación de servicio: La mise en place se realizará antes del servicio de apertura y se refrigeraran hasta que se pida el producto. En la hora de apertura se llevará, dicho producto hasta el lado de barra y ellos se encargaran de terminarlo, para llevárselo luego al cliente.

Flujo de devolución de platos y lavado: El flujo de devolución y lavado de vajilla se hace de manera eficiente para mantener la limpieza y orden en todas las áreas del local. En el salón contamos con una bacha para lavados rápidos o de emergencia, y a su vez un lavavajillas que nos ayuda a agilizar el proceso cuando la demanda lo necesita. Una vez que los platos se retiran de las mesas, el personal los trasladó hasta la barra para asearlos. Teniendo este proceso, generamos un buen circuito, sin acumulación y un buen mantenimiento de higiene e inocuidad.

Flujo de preparación y entrega de platos: La preparación de los platos se realiza en la cocina, desde donde se entregan al salón principal a través de la puerta ubicada junto a la barra. Contamos con cuatros posibles entregas, la zona de cowork, donde los productos se trasladan por la escalera que conecta con el sector de barra. La zona de lectura, donde el personal de barra tiene que salir hacia el hall, pasar la puerta y realizar la entrega. El consumo en barra, siendo este un consumo rápido dentro del local, los platos o bebidas se sirven y llevan a la barra en el mismo sector. Y por último, el take away, siendo los pedidos envasados en el packaging para retiro o consumo fuera del local.

Flujo de concentración de residuos: Los residuos serán retirados al finalizar los turnos por la puerta de servicio y proveedores. Contamos con un espacio de residuos para acumular durante el servicio y no desechar frente a los clientes. Este espacio se encuentra en la planta superior, por lo que al momento de bajar las cosas, contamos con el montacargas o si no es tanta cantidad, por las escaleras.

Flujo de emergencia: Contamos con matafuegos en todos los salones. También tendremos luces de emergencia en todas las puertas y carteles de salida de emergencia que te conducen a la salida más cercana. En caso de estar en la planta alta, las luces te conducen hacia la escalera más accesible, en caso de ser clientes, las principales y en caso de ser empleados, las de servicio.

5.6 Sistema de gestión operativa e inocuidad:

- **Detalle los POE/POES/Flujograma de los procesos clave: Descripción de los protocolos de higiene y manipulación de alimentos. Detalle los POE/ POES/ Flujograma de los procesos clave: Recepción de mercadería, servicio al cliente, limpieza, gestión de residuos, basado en BPM, HACCP simplificado. Procedimientos para el control de calidad y la gestión de inventarios.**

Las POES se realizan antes y después de abrir Lecta, ya que este seguimiento será beneficioso para generar el control de calidad necesario para tener un espacio gastronómico apto y tener mejor control de la gestión de inventario. Para eso se deberá seguir los siguientes POES.

5.7 Determinación de proveedores esenciales (Identificación de los proveedores críticos, criterios de selección y gestión de relaciones)

Proveedores críticos: Estos son los proveedores esenciales para poder realizar nuestro negocio gastronómico y su buen funcionamiento.

- **Infusiones y blends:** Son el corazón de Lecta, ya que las infusiones y blends son nuestra esencia. La calidad de estos productos es muy importante, por lo que nosotras seleccionamos con mucho criterio a estos proveedores, teniendo en cuenta sus estándares y calidades. No solo valoramos la calidad, sino también quienes son, su compromiso y que sigan nuestros valores.
- **Materia prima fresca**: En el momento de elegir un proveedor de materia prima, priorizamos que nos brinden productos frescos y de alta calidad. Esto se representa directamente en la calidad de nuestros productos y en el prestigio que deja Lecta como marca.

Criterios de selección:

- **Tiempos de entrega:** Es esencial que los proveedores cumplan con las fechas y horarios planeados, ya que cualquier demora afecta la producción y puede generar falta de insumos.
- **Calidad constante de los productos:** La materia prima tiene que mantener un estándar de calidad para asegurar la calidad que queremos brindar en Lecta. Si la misma es baja o no es constante, puede afectar directamente en la experiencia del cliente.
- **Cercanía geográfica para reducir costos:** Buscamos tener proveedores locales, en su mayoría, para así reducir el costo de envío y minimizar el riesgo de demora.
- **Herramientas necesarias para el transporte:** Los proveedores deben contar con vehículos en condiciones necesarias, refrigeración adecuada, y equipamientos para poder manipular y descargar los productos. Además que cumplan con los papeles necesarios para realizar transportes.
- **Proveedor con certificaciones de inocuidad alimentaria:** Requerimos que los proveedores cuenten con las certificaciones necesarias que aseguren la inocuidad de los alimentos. Así mismo poder garantizar la seguridad de nuestros clientes y empleados.

Gestión de relaciones

- Establecer acuerdos flexibles con los proveedores ante cambios de la demanda.
- Trabajar con proveedores alternativos (siempre tener un “repuesto” para evitar que nos quedemos sin algo).
- Mantener vínculos a largo plazo, para así tener una mejor relación y una comunicación transparente y fluida, con cooperación mutua.

6. Plan de implementación y cronograma: Detallar los pasos necesarios para llevar el proyecto a la realidad, incluyendo un cronograma visual

6.1 Resumen Explicativo de Tiempos: Un resumen narrativo de las fases del proyecto y los plazos generales necesarios.

El plan de implementación de Lecta se estructura en seis fases principales, organizadas de manera ordenada y estructurada para garantizar una apertura organizada y eficiente del proyecto

gastronómico. Cada fase tiene un conjunto de tareas específicas, con responsables definidos y tiempos estimados según el gráfico de Gantt que elaboramos.

- ***Fase 1:*** Esta primera fase orienta a todas las decisiones posteriores. Incluye reunión de socios, definir propuesta de negocio, análisis del entorno Y definir zona
- ***Fase 2:*** En la segunda fase se formaliza la empresa y se arranca con el registro de marca. Incluye Contratación de escribano, Inscripción SRL, deposito de capital inicial, inscripción tributaria, diseño de marca e Identidad visual y registro de marca
- ***Fase 3***: En la tercera fase nos enfocamos en el local y la infraestructura. Donde el proyecto empieza a materializarse y tomar forma. Incluye búsqueda de alquiler, firma y contrato de alquiler, contratación de arquitecto, armar el diseño y lay out, diseño de interiores, refacciones, habilitaciones, compra de equipamiento y mobiliario y armado del local
- ***Fase 4:*** En esta fase nos enfocamos en el desarrollo de producto, tanto del menú y las operaciones. Incluye búsqueda de proveedores, elección de proveedores, Idear el menú, prueba y degustación de menú, armado del menú definitivo, diseño de POES y diseño gráfico del menú
- ***Fase 5:*** En esta fase abordamos todo lo relacionado con el marketing y la comunicación del proyecto. Incluye desarrollo de página web, contratación de Community Manager, armado de estrategía de comunicación, publicación de avisos de búsqueda personal, recepción y preselección de CVs , entrevistas del personal preseleccionado, pruebas prácticas del personal, selección definitiva, capacitación del personal y comunicación continua en redes.
- ***Fase 6:*** En la última fase se llevan a cabo los eventos de apertura y la puesta en marcha oficial del proyecto. Incluye evento de Apertura, apertura oficial al público, monitoreo operativo, feedback con el personal y ajustes post-apertura

6.2 Gráfico de Gantt: Una representación visual del plan de acción que identifique:

- **Tareas**
- **Personas Responsables**
- **Fechas Límite**

7. Plan económico financiero: Cuantificar la inversión requerida, proyectar los ingresos y egresos, y evaluar la rentabilidad y viabilidad

7.1 Análisis de Inversión Inicial: Detalle exhaustivo de todos los costos necesarios antes de la apertura.

7.2 Proyección de Ventas: Estimación detallada y justificada de los ingresos esperados por período para al menos 3 a 5 años de operación.

7.3 Análisis de Costos Operativos:

- **Costos Fijos: Identificación y cuantificación de gastos que no varían con el nivel de producción.**
- **Costos Variables: Identificación y cuantificación de gastos que varían con el nivel de producción.**
- **Rentabilidad Marginal: Cálculo de la contribución de cada unidad de producto/servicio a cubrir los costos fijos.**

7.4 Determinación del Punto de Equilibrio: Cálculo del nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos.

7.5 Flujo de Fondos Proyectado: Proyección detallada de todas las entradas y salidas de dinero del negocio, por período para 3 a 5 años.

7.6 Análisis del Retorno de la Inversión:

- **TIR: Cálculo e interpretación de este indicador que representa la tasa de rendimiento esperada del proyecto.**

- **VAN: Cálculo e interpretación de este indicador que muestra el valor actual de los flujos de caja futuros del proyecto, descontados a una tasa de interés.**

8. Conclusiones y Recomendaciones: Sintetizar los hallazgos más importantes del plan, reafirmar la viabilidad del proyecto o señalar los desafíos clave, y proponer los próximos pasos.
Después de analizar cada número y cada estrategia, llegamos a una conclusión clara, Lecta es una propuesta totalmente viable. Queremos ofrecer algo que la gente realmente necesita: Un lugar que combina la buena comida con el confort de trabajar o leer sin que nadie te moleste.

Somos conscientes que la inversión es grande, pero también sabemos que la recuperaremos y vendrá incluida con una ganancia mayor. El payback se alcanza en el año 3 durante el mes de agosto, lo que consideramos un buen plazo teniendo en cuenta la calidad del proyecto.

Contamos con una gran ventaja en cuanto a la ubicación, ya que en Zona Norte no hay nada parecido a lo que ofrecemos en Lecta. Por lo que nos permite entrar al mercado y construir una comunidad de clientes fieles rápidamente. A su vez, sabemos que el mercado puede cambiar y la competencia puede tender a copiarnos. Por lo que nuestro mayor desafío será siempre estar un paso adelante, asegurándonos de que los clientes siempre tengan algo por qué elegirnos.

El aspecto fundamental es no ser solo una cafetería, sino ser un lugar de encuentro y comunidad, generando esa conexión entre todos a través de nuestras actividades culturales. A su vez también contamos con sistemas de beneficios y descuentos para quienes frecuentan nuestro local, queriendo remarcar el sentido de comunidad y constancia en Lecta.

Como próximos pasos tendremos a nuestra Community Manager haciendo campañas constantemente en las redes. Generando contenido, interacción e interés en nuestros clientes o futuros clientes.

Las acciones que vamos a tomar a corto, mediano y largo plazo según nuestros objetivos Smart son:
Estratégico:

Meta	Tiempo	¿Cómo lo hacemos?
Alcanzar en nuestras redes sociales 3000 seguidores	7 meses	Con un Community Manager y el apoyo de Book-fluencers que nos recomienden a su comunidad.
Tener un promedio de 200 interacciones mensuales	5 meses	Hacer contenido atractivo e interactivo constantemente.
Conseguir 100 reservas	9 meses	Ofrecer beneficios a las primeras 100 reservas.
Lograr que al menos el 60% de los clientes vuelvan por segunda vez	Primeros 6 meses	Dar una experiencia inigualable con muchos servicios que no se encuentran en otros lados.
Obtener al menos 25 suscripciones	12 meses	Crear beneficios para quienes se suscriban y disfruten de nuestro local.

Operativo:

Meta	Tiempo	¿Cómo lo hacemos?

Organizar al menos 1 actividad comunitaria	En un mes	Ofrecer una actividad por mes para generar interacción con la comunidad.
Capacitar al menos 2 veces a los empleados en atención al cliente y recomendación gastronómica como literaria.	En 12 meses	Hacer capacitaciones constantemente para que los empleados sigan la cultura de Lecta y ayuden a generar una grata experiencia para el cliente.
Lograr que al menos 35% de los clientes utilicen el sistema de reservas online.	En los próximos 6 meses	Implementar la plataforma digital y promocionarla a través de nuestras redes y durante la estadía del cliente.

Financiero:

Meta	Tiempo	¿Cómo lo hacemos?
Incrementar las ventas mensuales en un 20%	Próximos 12 meses	Implementar estrategias de marketing y fidelización a través de distintos beneficios.
Alcanzar un punto de equilibrio en un plazo máximo	12 meses	Optimizar los costos y potenciar las ventas.

A pesar de la alta inversión inicial, la ventaja de la ubicación y nuestro concepto único, no aseguran que LECTA está listo para dominar el sector. Estamos convencidas de que no solo funcionará como un negocio, sino que será un referente cultural y un centro de productividad de la zona.
Una vez que consigamos a los inversores interesados en formar parte, estaremos listas para dejar la planificación y pasar a una implementación operativa, haciendo de este plan una realidad.

ANEXO:

3.1 Marco legal

Paso 0: Es el decidir si sos SRL o SA y todas las decisiones que incluye eso. Constitución de la sociedad: Nosotros tenemos una SRL, se hace en la dirección provincial de personas jurídicas en la plata.

Paso 1: Hacer el estatuto con escribano, este es un contrato entre socios que rige la organización, funcionamiento y reglas internas de la sociedad. Debe contener la denominación de la sociedad, el objeto societario, el capital social y cómo se distribuye entre los socios, la estructura administrativa y los órganos de gobierno, las normas sobre la distribución de utilidades y la responsabilidad de los socios.

Paso 2: La Homologación en la DPPJ (Dirección Provincial de Personas Jurídicas), que representa al registro público de comercio donde hay que llevar una copia protocolar del estatuto firmado por el escribano, un comprobante de pago de la tasa de constitución de la IGJ, la boleta de depósito del

capital societario en el Banco Nacional Argentino (BNA), la publicación de edicto por un dia en el boletín oficial.
Desde que se hace el estatuto hasta iniciar el trámite de homologación hay 20 días, al fin de esos días, te devuelven el estatuto y te dan el número de sociedad.

Paso 3: En este paso están las inscripciones tributarias donde te piden el domicilio fiscal, de explotación para las habilitaciones y el legal para el estatuto.

- Primero hay que inscribirse en el ARCA, donde se inscriben a los tributos nacionales como IVA, Impuestos a las Ganancias y Cargas Sociales. Una vez que tenes las tres, te dan la clave única de identificación tributaria (CUIT) con lo que ya podes empezar a vender.
  Se hace en el ARCA online con clave fiscal y se elige el régimen impositivo. Nosotros seremos responsables inscriptos. Lo hace un contador que cuenta con una clave fiscal.
- Después está la Dirección general de rentas (DIRRENT), en nuestro caso sería ARBA ya que nos encontramos en provincia. Se hace en ARBA online, donde se tramita el tributo provincial, las rentas, el ABL y los Ingresos Brutos, gestionado por un contador.
- Por último, tenemos los tributos municipales o barriales que son donde se hacen las habilitaciones necesarias.
- Habilitación municipal comercial: se hace en la municipalidad de San Isidro en el área de comercio e industria. Ahí se pide la habilitación para el local gastronómico. Se necesita plano del local visado por un arquitecto o ingeniero, estatuto de la sociedad mas cuit, contrato de alquiler, certificado de seguridad e higiene y pago de tasas municipales.
- Certificado de seguridad e higiene: se hace con los bomberos de San Isidro y la municipalidad. Hay que presentar planos, instalación de matafuegos, luces de emergencia, señales y planos de evacuación. Se necesita un ingeniero o arquitecto matriculado que te haga el plano de seguridad mientras que los bomberos inspeccionan y emiten el apto.
- Habilitación Bromatológica: se hace en la secretaría de salud pública de San Isidro. Registras tu local como establecimiento elaborador de alimentos. Haces una inspección de espacios.
- Cursos de manipulación de alimentos: Se hace en el municipio de San Isidro. Todo el personal que manipula alimentos debe hacer este curso. Este curso además de hacerse debe estar aprobado para la manipulación de alimentos. Dura entre 8 y 12 horas y tiene validez nacional.

Paso 4: Como último paso tenemos otras inscripciones como el registro de marca en el instituto nacional de la propiedad industrial (INPI), realizado online, donde registramos nuestra marca con el nombre y el logo. Además el registro sindical en UTHGRA, la ART y el alta de servicios.

Habilitaciones:
https://www.sanisidro.gob.ar/municipio/secretarias/secretaria-de-economia/oficina-municipal-de-ingresos-publicos/habilitaciones-y-padron-de-actividades-comerciales-e-industriales?utm_source

Seguridad e higiene: https://www.sanisidro.gob.ar/uploads/adjuntos/BM%2025-2025.pdf?utm_

Carnet de manipulación de alimentos:
https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipuladores?utm_

Bomberos: https://www.bomberosra.org.ar/bomberos/160-bomberos-voluntarios-de-san-isidro

ARCA:https://www.afip.gob.ar/landing/default.asp

ARBA: https://web.arba.gov.ar

INPI: https://portaltramites.inpi.gob.ar

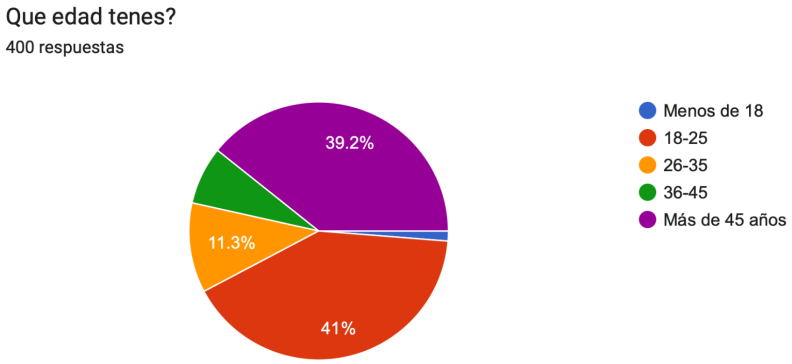
Ley de sociedades comerciales:
https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25553/texact.htm?utm_

Dirección Provincial de Personas Juridicas: https://www.gba.gob.ar/dppj?utm_s

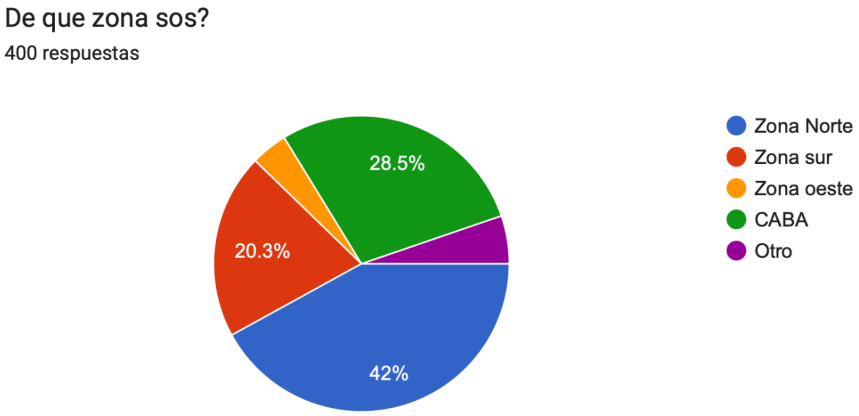
Constitución de sociedades:
https://www.gba.gob.ar/dppj/constitucion_de_sociedades_responsabilidad_limitada?utm_

DIRRENT: https://web.arba.gov.ar/
https://portal.gba.gob.ar/seccion/organismo/466

4.1 Edad:

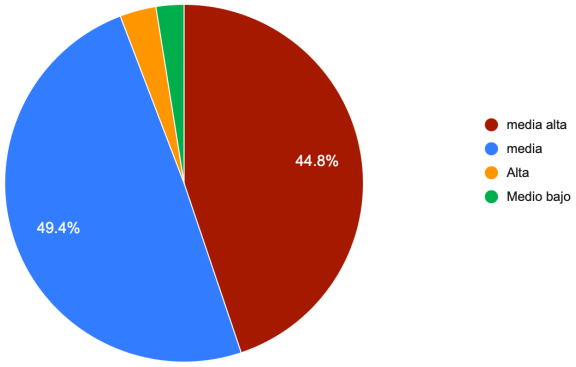


Zona:



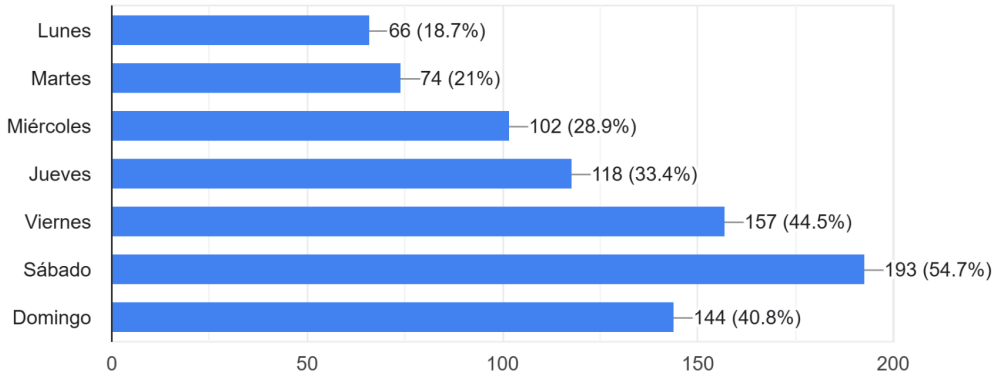
Ingresos:

Nivel socioeconómico



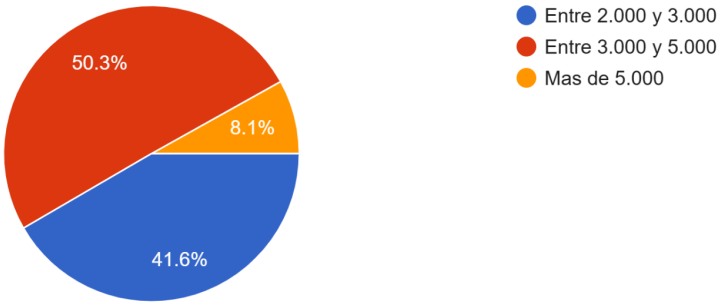
Qué días vendrías?

353 responses



En el caso de que nuestro local tenga un pago por hora de estadía, cuanto estarías dispuesto a pagar? Esta estadía incluye un beneficio extra.

173 responses



4.1 Análisis de competencia.

Como competidores directos podemos identificar locales que combinan gastronomía con un espacio acogedor, donde los clientes pueden leer, estudiar o compartir:

- **Blu Cafe:** Ubicada en Juan Bautista de La Salle 441, San Isidro. Blu es un café de especialidad con un ambiente relajado y es pet-friendly. Ofrece productos de calidad y espacio tranquilo. Su público suele ser joven, amantes del café de especialidad y de espacios modernos. El nivel

de precio es medio-alto. Se comunica a través de redes sociales y Google Maps. Sus fortalezas pueden ser la atención personalizada y la calidad del producto, pero la dependencia por un público joven y la falta de espacio a la hora de querer consumir en la cafetería puede ser su debilidad.

- **La Valiente:** Ubicada en Juan Bautista de LaSalle 433, San Isidro. La Valiente es una cafetería y pastelería moderna con productos artesanales y a su vez con una visibilidad grande gracias a sus dueños. Tiene un ambiente acogedor, con buena oferta de pastelería y café, y atrae tanto a familias como a fanáticos de la comida. El nivel de precio es medio-alto. Se comunica a través de redes sociales, marketing local y colaboración con influencers. Sus fortalezas son la variedad de pastelería y el ambiente acogedor, pero su poca especialización en café de alta calidad puede ser su debilidad.
- **La Asturiana:** Ubicada en Primera Junta 902, San Isidro. La Asturiana es una panadería y cafetería tradicional de la zona, reconocida por sus productos caseros de muy buena calidad. El ambiente es familiar y sus precios son entre accesibles y medios. Su público suele ser habitual y que valora la tradición, se comunica principalmente de boca en boca. Sus fortalezas son la calidad de sus productos y la fidelidad de los clientes, pero su falta de modernidad y poca innovación puede ser su debilidad.

Como competidores indirectos podemos identificar locales que no combinan directamente la gastronomía con lectura, o no están en la zona pero sí pueden llegar al público objetivo:

- **Cadenas de cafeterías tradicionales:** Como Havanna, Cafe Martinez, cuentan con reconocimiento de marca y clientes establecidos como sus fortalezas. Ofrecen un espacio cómodo para estudiar, leer o trabajar, pero no cuentan con las actividades ni el silencio necesario. Sus precios son medios, medios-altos y están ubicados en zonas claves, generando flujo pero menos confort, siendo este una debilidad.
- **Yenny o Cúspide:** Librerías que su principal función es vender libros, pero algunas de sus sucursales cuentan con una pequeña cafetería. La propuesta gastronómica suele ser más limitada y de menor calidad. No cuentan con el ambiente completo ni combinado con la gastronomía necesaria, lo que puede ser su debilidad.

5.1: EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO





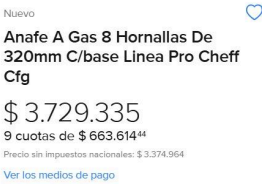














Ver más productos marca Teora

Nuevo | +25 vendidos

Exhibidora 2 Puertas Teora Tev750 750lts

5.0 ★★★★★ (3)

~~$ 2.341.998~~

$ 1.915.155[33] 18% OFF

9 cuotas de $ 340.791[25]

Precio sin impuestos nacionales: $ 1.582.773

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**

Lo que tenés que saber de este producto

- Ancho: 1 m.



Nuevo

Estanteria Gastronomica-industrial Acero Inoxidable 1.20 Mts Plateado

~~$ 750.000~~

$ 637.500 15% OFF

9 cuotas de $ 113.439[55]

Precio sin impuestos nacionales: $ 526.860

Ver los medios de pago

Color: **Plateado**

Lo que tenés que saber de este producto

- Material: Acero inoxidable
- Profundidad: 50 cm
- Altura: 155 cm



Nuevo | +50 vendidos

Balanza Bascula Digital Comercial 180kg Plataforma Tara

5.0 ★★★★★ (1)

~~$ 79.000~~

$ 59.999 24% OFF

9 cuotas de $ 10.676[49]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 48.686

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana sábado

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del lunes en correos y otros puntos

Ver en el mapa

Color: **Negro**



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 3º en Comerciales

Balanza Comercial Kretz Lura 30 Kg Visor Bajo Sin Mastil

4.6 ★★★★½ (123)

~~$ 199.998~~

$ 169.499 15% OFF

9 cuotas de $ 30.161[41]

Precio sin impuestos nacionales: $ 153.393

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Peso mínimo soportado: 10 g.
- Peso máximo soportado: 30 kg.



Ver más productos marca KitchenAid

Nuevo | +5 vendidos

MÁS VENDIDO 1º en Batidoras KitchenAid

Batidora De Pie Kitchenaid Artisan Ksm150ps Color White Frecuencia 50 Hz X 60 Hz

4.9 ★★★★★ (2174)

$ 1.165.998

Mismo precio en 9 cuotas de $ 129.555[55]

Precio sin impuestos nacionales: $ 963.635

Ver los medios de pago

Color: **White**





Ver más productos marca Morelli

Nuevo | +500 vendidos

MÁS VENDIDO 2º en Hornos Industriales

Horno Convector Morelli Dorato 4 Bandejas Panadero Pastelero Con Base Havard

4.7 ★★★★½ (40)

~~$ 875.998~~

$ 754.650 13% OFF

9 cuotas de $ 134.285[78]

Precio sin impuestos nacionales: $ 623.678

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Tipo de puerta del horno: Con visor.



Nuevo

Cámara Frigorífica 2,30x2,30x2,50 Lacteos Carnes Verduras

$ 5.100.000

9 cuotas de $ 907.516[67]

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.214.876

Ver los medios de pago



Ver más productos marca Ranser

Nuevo | +25 vendidos

Heladera Bajo Mesada Ranser Cr-48a 48l Termoeléctrica Blanco

4.8 ★★★★★ (8)

~~$ 266.704[71]~~

$ 233.699 12% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de $ 116.849[50]

Precio sin impuestos nacionales: $ 193.140

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Visita la Tienda oficial de Hisense

Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 5º en Freezers

Freezer Vertical Hisense Rs-20dcs 153 L Color Plateado

4.8 ★★★★★ (194)

~~$ 967.999~~

$ 609.999 36% OFF

9 cuotas de $ 108.545[93]

Precio sin impuestos nacionales: $ 504.131

20% OFF Cuotas sin tarjeta

Ver medios de pago y promociones

Color: **Plateado**



Visita la Tienda oficial de Peabody

Nuevo | +5 vendidos

MÁS VENDIDO 8º en Licuadoras Peabody

Licuadora Peabody Pe-In610r Roja 5 Vel. Jarra 1.5 Litros Rojo

~~$ 79.999~~

$ 54.999 31% OFF

9 cuotas de $ 9.786[77]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 45.454

Ver los medios de pago

OFERTA RELÁMPAGO

50% vendido Quedan 06:13:58

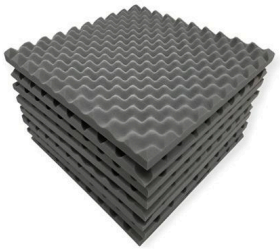
Color: **Rojo**



Visita la Tienda oficial de Aruma

Nuevo | +50 vendidos

MÁS VENDIDO 10º en Placas Acústicas



Pack X8 Panel Acústico 50x50x4cm Aislante Sonido Profesional Gris Oscuro

4.0 ★★★★☆ (1)

~~$ 37.724~~

$ 32.065[40] 15% OFF

9 cuotas de $ 5.705[86]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 26.500

Precio por unidad: $ 4.008,18

Ver los medios de pago



Nuevo | +5 vendidos

Jarra Vidrio Templado Arco-roc Luminarc 0,5 L.

~~$ 9.012~~

$ 8.561[40] 5% OFF

Mismo precio en 3 cuotas de $ 2.853[80] sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 7.076

Ver los medios de pago

Llega entre el martes y el miércoles

Más detalles y formas de entrega

Retirá entre el martes y el miércoles en correo y otros puntos

Ver en el mapa

Color: **Transparente**



Nuevo | +25 vendidos

Palo Amasar Madera Repostero 38 Cm Cocina Hogar

~~$ 11.000~~

$ 6.490 41% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 5.364

Ver los medios de pago

Color: **Madera**



Lo que tenés que saber de este producto

- Largo total: 38 cm
- Diámetro: 3.5 cm
- Diseño de palo de amasar: palo amasar.
- Fabricado en madera.
- Material del mango: madera.

Visita la Tienda oficial de Genius

Nuevo | +10mil vendidos

MÁS VENDIDO 2º en Parlantes



Parlantes Genius SP-HF180 Madera

4.6 ★★★★½ (3482)

~~$ 39.695~~

$ 31.599 20% OFF

Mismo precio en 3 cuotas de $ 10.533 sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 26.115

Ver los medios de pago



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 2º en Rodillos de Cocina

Palo De Amasar Acero Inoxidable Regulable 40cm Linea Hudson Color Gris

4.8 ★★★★★ (352)

$ 17.914[93]

9 cuotas de $ 3.187[86]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 14.806

Ver los medios de pago

Color: **Plateado**



Nuevo | +1000 vendidos

Cornet Espatula Rasqueta Plastica Masa Reposteria Panaderia

4.5 ★★★★½ (90)

~~$ 3.999~~

$ 3.799[05] 5% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.140

Ver los medios de pago

Llega el lunes

Más detalles y formas de entrega

Llega en Tu día de entregas

Elegí tu día preferido para recibir compras Fu

Elegir día

Color: **Naranja/Amarillo**





Set X3 Espátulas De Silicona Flexible Y Acero Inox. Negro

$ 53.990

$ 38.754[02] 28% OFF

9 cuotas de $ 6.896[06]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 32.028

Precio por unidad: $ 12.918,01

Ver los medios de pago

Color: **Negro**



Ver más productos marca Decakila

Nuevo | +100 vendidos

MÁS VENDIDO 2° en Arroceras

Arrocera Electrica 700w Vaporera Decakila Keer034w Olla Antiadherente 1.8 Litros

4.6 ★★★★½ (11)

$ 94.168[21]

$ 37.667[48] 60% OFF

Mismo precio en 6 cuotas de $ 6.277[91]

o mismo precio en 3 cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 31.130

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Ver más productos marca Layers & More

Nuevo | +100 vendidos

Ro Cintura Redonda Para Preparaciones Frías 10 X 4 Cm Color Gris

$ 8.704

$ 8.094[72] 7% OFF

Mismo precio en 6 cuotas de $ 1.349[12]

o mismo precio en 3 cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 6.690

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



Ver más productos marca D.S.

Nuevo | +100 vendidos

Molde Tarta Mini Tartera Rizada Desmontable 13 Cm Color Negro

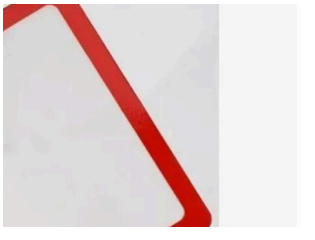
4.1 ★★★★☆ (11)

$ 4.999

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.131

Ver los medios de pago

Color: **Negro**



Plancha Silpat Silicona Anti-adherente Con Malla 30 X 40

4.8 ★★★★★ (32)

$ 9.500

9 cuotas de $ 1.690[47]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 7.851

Ver los medios de pago



Nuevo | +1000 vendidos

Cesto Residuos Reciclado 55 Lts Tapa Plana X 2u Colombraro

4.7 ★★★★½ (273)

$ 61.600

Mismo precio en 2 cuotas de $ 30.800

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 50.909

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

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

Ver en el mapa

Color: **Negro**



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 17° en Bandejas, Asaderas y Fuentes Lozafer

Asadera Enlozada Lozafer 23x30 Cms Color Negro

5.0 ★★★★★ (3)

$ 10.784

$ 10.244[80] 5% OFF

9 cuotas de $ 1.823[01]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 8.467

Ver los medios de pago

Color: **Negro**



Nuevo | +50 vendidos

Rallador Multifunción Cítricos - Quesos De Acero Inoxidable Plateado

5.0 ★★★★★ (3)

$ 4.900

$ 4.655 5% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.847

Ver los medios de pago

Color: **Plateado**



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 6° en Moldes

Budinera Teflon Antiadherente 25cm Molde Pan Reposteria Color Unico

4.5 ★★★★½ (93)

$ 5.900

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.876

Ver los medios de pago

Color: **UNICO**

Lo que tenés que saber de este producto



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 12° en Mangas Pasteleras

Mangas Reposteria Descartables Pastelera 30x50 Cm X 50uni

4.5 ★★★★½ (37)

$ 25.875[01]

$ 22.801 11% OFF

9 cuotas de $ 4.057[79]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 18.844

Precio por unidad: $ 456,02

Ver los medios de pago

Llega el lunes

Más detalles y formas de entrega



Nuevo | +100 vendidos

Set 25 Picos Boquillas Acero Repostería C/caja Organizadora

4.9 ★★★★★ (12)

~~$ 8.200~~

$ 7.790 5% OFF

9 cuotas de $ 1.386[19]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 6.438

Precio por unidad: $ 311,60

Ver los medios de pago

Opciones de compra:

2 productos nuevos desde $ 7.790



Ver más productos marca Carnic

Nuevo | +100 vendidos

MÁS VENDIDO 6° en Chairas

Chaira Estriada Carnic 8100 20cm Profesional

4.8 ★★★★★ (4)

~~$ 27.999~~

$ 19.282[91] 31% OFF

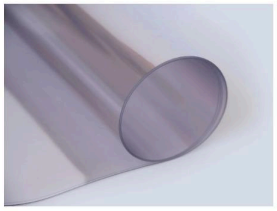
9 cuotas de $ 3.431[29]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 15.936

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Nuevo | +1000 vendidos

Lamina De Acetato Transparente 50x70 Cm, 200 Mic X 10 Hojas

4.8 ★★★★★ (101)

$ 16.800

9 cuotas de $ 2.989[47]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 13.884

Ver los medios de pago



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 2° en Proyectores

Proyector Portatil Wifi Hdmi Mini Led Marca HomeCo. (Hco) Color Blanco Smart Inteligente 160 Lúmenes Ansi Resolucion 1280×720p Giro 360° 110 Cable 1.2m Cine En Casa Meet Educacion Infantil

4.5 ★★★★½ (232)

~~$ 131.182[65]~~

$ 79.064 39% OFF

9 cuotas de $ 14.069

Precio sin impuestos nacionales: $ 65.342

Ver los medios de pago



Nuevo | +100 vendidos

Pinza De Acero 23 Cm Cocina Asado Gastronomía

4.7 ★★★★½ (11)

$ 6.300

Precio sin impuestos nacionales: $ 5.207

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Unidades por pack: 1.
- Formato de venta: Unidad.
- Acero inoxidable en la punta para un agarre firm seguro.
- Longitud de 23 cm para un manejo cómodo.
- Apto para lavavajillas para fácil limpieza.

Ver características



Nuevo | +50 vendidos

MÁS VENDIDO 6° en Pinceles para Cocina

Pincel Gastronómico De Silicona Y Mango Plástico 20 Cm Color Gris

5.0 ★★★★★ (1)

~~$ 4.970~~

$ 3.926[30] 21% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.245

Ver los medios de pago

Color: **Gris**

Dimensiones: **20 cm x 4 cm**

20 cm x 4 cm | 36 cm x 4.5 cm



Cuchillo Para Pan De Acero Cocina Profesional Roswell 20cm Color Plateado

5.0 ★★★★★ (2)

$ 10.794[77]

9 cuotas de $ 1.920[87]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 8.921

Ver los medios de pago

Color: **Plateado**



Nuevo | +500 vendidos

Set Juego Cuchillos Cocina Piezas Chef Tijera Profesior Marca Raitot

4.8 ★★★★★ (97)

~~$ 74.799~~

$ 67.909[13] 9% OFF

9 cuotas de $ 12.084[05]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 56.123

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Unidades por pack: 1.
- Hoja de acero inoxidable.
- Mango de metal.
- Es apto para lavavajillas.



Batidor De Mano Manual Reforzado Acero Cromado 41 Cm

4.8 ★★★★★ (46)

$ 5.397

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.460

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto



Cuchara De Madera 35cm Cocinera Ferpa

5.0 ★★★★★ (3)

$ 3.425

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.831

Ver los medios de pago

Color: **Marrón claro**



Nuevo | +10mil vendidos

MÁS VENDIDO 1° en Pelapapas

Pelapapas Loekemeyer Mango Plastico Pela Papas 505

~~$ 3.609~~

$ 3.074[49] 14% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.541

Ver los medios de pago

Color: Rojo

Lo que tenés que saber de este producto

• Unidades por pack: 1.



Pack X 6 Fajinadores Blancos 100% Algodón En Promo! +vendido Blanco Liso

4.3 ★★★★½ (23)

~~$ 16.945~~

$ 15.466[65] 8% OFF

9 cuotas de $ 2.752[20]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 15.467

Precio por unidad: $ 2.577,78

Ver los medios de pago

Color: Blanco



Ver más productos marca Home Basics

Nuevo | +100 vendidos

Set X5 Cortantes Redondos Acero Inox. Reposteria Porcelana

4.5 ★★★★½ (37)

$ 6.800

Precio sin impuestos nacionales: $ 5.620

Precio por unidad: $ 1.360

Ver los medios de pago

Llega el lunes

Más detalles y formas de entrega

Retirá a partir del martes en correos y ot puntos

Comprando dentro de las próximas 14 h 23 mi

Ver en el mapa



Visita la Tienda oficial de Sagitelli

Nuevo | +1000 vendidos

Set 5 Contenedores Tupper Plástico Microo Freezer 1.5 A 16 L Blanco

4.7 ★★★★½ (75)

$ 26.999

9 cuotas de $ 4.804[32]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 22.313

Precio por unidad: $ 5.399,80

Ver los medios de pago

Color: Blanco

Lo que tenés que saber de este producto



Bowl Batidor Acero Inoxidable Con Asa Calidad Premium 26 Cm

4.6 ★★★★½ (80)

~~$ 12.836~~

$ 11.937[48] 7% OFF

9 cuotas de $ 2.124[21]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 9.866

Ver los medios de pago



MÁS VENDIDO 2° en Paelleras

Juego Set de Sartenes Tramontina Linz 3 Piezas Teflon Antiadherente Color Rosa

4.6 ★★★★½ (560)

$ 34.500

9 cuotas de $ 6.139[08]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 28.512

Precio por unidad: $ 11.500

Ver los medios de pago



MÁS VENDIDO 7° en Yogureras

Yogurtera Eléctrica 2 Litros Novohome Yogurt Griego Saludable Natura Nh-yg2000 Color Blanca

4.8 ★★★★★ (535)

~~$ 49.990~~

$ 43.290 13% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de $ 21.645

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 35.777

Ver los medios de pago

Color: Blanco



Nuevo | +100 vendidos

Filtro De Tela Yogurt Griego Yogurtera Yelmo X2 Reutilizable

4.6 ★★★★½ (13)

$ 16.000

9 cuotas de $ 2.847[78]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 16.000

Ver los medios de pago

Llega entre el miércoles y el lunes 20/oct

Más detalles y formas de entrega

Color: Natural

Las fechas de entrega incluyen el día necesario para tener listo el producto.



RECOMENDADO

Exprimidor Marca Ultracomb Modelo Ex-2302 Color Blanco/Rojo

4.6 ★★★★½ (531)

~~$ 15.767~~

$ 14.199 9% OFF

9 cuotas de $ 2.526[63]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 11.735

Ver los medios de pago

Fiambrera, Moretti Usada ,,color Gris (Usado)

1 / 3



Color: Gris

$ 550.000

3 cuotas de $ 234.135



Nuevo | +5 vendidos

Tetera Pava Hierro Fundido 1200ml Con Filtro Te Infusor

~~$ 61.319[79]~~

$ 49.549[31] 19% OFF

3 cuotas de $ 21.093[14]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 40.950

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del martes en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 4 h 42 min

Ver en el mapa

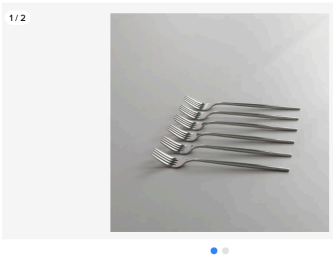
Set Tamizadores Harina Multiuso Reposteria 18 / 20 Cm

~~$ 19.798~~ 10% OFF

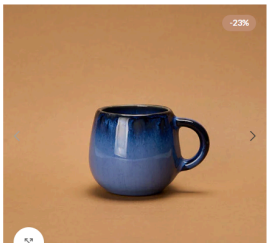
$ 17.818,2

Precio sin impuestos nacionales: $ 14.725,79

Tenedor Postre Plateados- Set X 6 Mango Único



$ 21.655



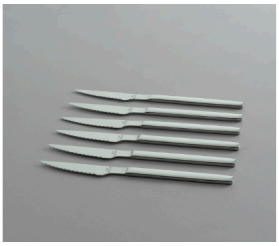
Taza Aurora Azulada

~~12.99€~~ **9.99€**

Taza en cerámica azul degradado con acabado brillante. Elegancia y frescura para tus momentos de café o té.

- **Medidas:** 6 x 6 cm (diámetro x alto)
- **Capacidad:** 100 ml
- **Apto para:** microondas y lavavajillas

Color	Azul
Acabado	Brillo, Mate



Cuchillo De Asado Vento - Set X6 Volf Color Único

4.7 ★★★★½ (29)

$ 47.299

Mismo precio en 3 cuotas de $ 15.766[33]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 39.090

Precio por unidad: $ 7.883,17

Ver los medios de pago

Color: **Único**



Cuchara De Postre Vento Volf - Set X6 Único Único

4.9 ★★★★★ (67)

$ 21.655

Mismo precio en 3 cuotas de $ 7.218[33]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 17.897

Precio por unidad: $ 3.609,17

Ver los medios de pago



Cuchara De Café Vento - Set X6 Volf Mango Único

4.8 ★★★★★ (40)

$ 22.798

Mismo precio en 3 cuotas de $ 7.599[33]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 18.841

Precio por unidad: $ 3.799,67

Ver los medios de pago



Nuevo | +5 vendidos

Azucarera De Vidrio Multipropósito - Glass Ware Excellent Quality

$ 4.300

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.554

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Unidades por pack: 1.
- Formato de venta: Unidad.
- El cuerpo está fabricado en vidrio.
- Posee pico vertedor.
- Es apto para lavavajillas.

Ver características



Nuevo | +500 vendidos

MÁS VENDIDO 2º en Saleros y Pimenteros

Set 2 Saleros/pimenteros Gadnic Molinillo Acero Inoxidable Color Transparente

4.6 ★★★★½ (79)

$ 18.599

3 cuotas de $ 7.917[99]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 15.371

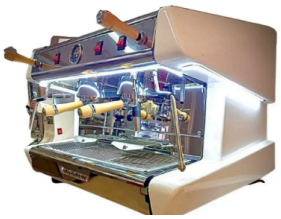
Precio por unidad: $ 8.648,54

Ver los medios de pago

Cupón Aplicar 5% OFF.

Ahorrás $ 929,95.

Ver cupones disponibles



Maquina De Cafe Cafetera La Valente Allegra 2 Grupos Teclas

$ 9.990.000

3 cuotas de $ 4.252.743

Precio sin impuestos nacionales: $ 9.040.724

Ver los medios de pago

Color: **Plateado**



Nuevo | +100 vendidos

MÁS VENDIDO 17º en Jarras Eléctricas

Pava Eléctrica Atma Pe23ihdp Negra 1,7 L Acero Inoxidable 3 Temperaturas

4.4 ★★★★½ (31)

$ 106.999

9 cuotas de $ 25.312[30] sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 88.429

20% OFF Cuotas sin tarjeta

Ver medios de pago y promociones

Color: **Negro**



Tostador Carlitero Electrico Acero Inoxidable Horno Gigante Color Gris

4.8 ★★★★★ (31)

$ 238.999

Mismo precio en 9 cuotas de $ 26.555[44]

Precio sin impuestos nacionales: $ 197.520

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



Nuevo | +100 vendidos

Porta Lapices De Escritorio Kendra Enrejado Negro

4.8 ★★★★★ (21)

$ 4.000

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.306

Ver los medios de pago

Color: **Negro**

Lo que tenés que saber de este producto

• Dimensiones: 10cm x 9cm x 9cm.



Multifuncional Hp Smart Tank 585 Tinta Continua Color Wifi C Color Blanco

4.7 ★★★★½ (367)

$ 460.068

3 cuotas de $ 195.850[95]

Precio sin impuestos nacionales: $ 380.221

Ver los medios de pago



Nuevo | +50 vendidos

Mesa Auxiliar Para Cpu Impresora Oficina Con Ruedas - Muett Color Negro

~~$ 255.310~~

$ 221.837[19] 13% OFF

3 cuotas de $ 94.436[09]

Precio sin impuestos nacionales: $ 183.337

Ver los medios de pago

Color: **Negro**



MÁS VENDIDO 1º en Papeles para Impresión

Resma Papel Punax A4 Gramaje 75 Gr. 500 Hojas Caja X 10 Color Blanco acabado Mate

4.8 ★★★★★ (10576)

$ 70.229

6 cuotas de $ 20.479[17] sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 58.040

Precio por unidad: $ 7.022,90

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Notebook Computadora Portatil 15.6" 4gb 128gb Para Viajes Gris

~~$ 438.997~~

$ 367.599 16% OFF

3 cuotas de $ 156.486[89]

Precio sin impuestos nacionales: $ 303.801

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



MÁS VENDIDO 2º en Lectores de Tarjetas

Point Smart - Lector De Tarjeta Posnet Mercado Pago

4.7 ★★★★½ (307)

~~$ 60.000~~

$ 44.999 25% OFF

Cuota promocionada en 6 cuotas de $ 8.909[05]

o en cuotas sin tarjeta

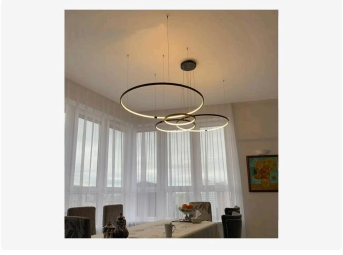
Precio sin impuestos nacionales: $ 37.199

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir de mañana en correos y



Nuevo | +5 vendidos

Colgante Galaxy 4 Anillos Led Moderno 30/40/60/80 140w

5.0 ★★★★★ (1)

$ 490.490

6 cuotas de $ 117.807[72]

Precio sin impuestos nacionales: $ 405.364

Ver los medios de pago

Llega gratis el jueves

Solo en CABA y zonas de GBA

Comprando dentro de las próximas 4 h 33 min

Más detalles y formas de entrega

Color: **Negro/Frío**

Las fechas de entrega incluyen los 2 días



Nuevo | +5 vendidos

Lampara Colgante Led Doble Circular 80-60cm

4.6 ★★★★½ (9)

~~$ 376.755[59]~~

$ 274.089[68] 27% OFF

6 cuotas de $ 65.831[17]

Precio sin impuestos nacionales: $ 226.520

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis entre el miércoles y el lunes 20/oct en correo y otros puntos

Ver en el mapa

Color: **Elegí**

Gris | Negro

Tipo De Luz: **Elegí**



Nuevo | +1000 vendidos

Zapatilla Prolongador Alargue 6 Tomas Interruptor Y Cable Color Blanco

4.8 ★★★★★ (4)

~~$ 10.904[44]~~

$ 9.704[90] 11% OFF

6 cuotas de $ 2.330[16]

Precio sin impuestos nacionales: $ 8.021

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**

Lo que tenés que saber de este producto

• Largo del cable: 1.4 m.

• Cantidad de tomas: 6.

• Voltaje: 220V.

Llega mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá a partir del miércoles en correos y otros puntos

Ver en el mapa

Stock disponible

Cantidad: **1 unidad** (3 disponibles)

Comprar ahora

Agregar al carrito

Tienda oficial ELECTRICA LELOIR +10mil ventas

Hace Factura A

Devolución gratis. Tenés 30 días desde que lo recibís.

Compra Protegida, recibí el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | 4 vendidos

Silla Gerencial Mtl Tokio Escritorio Oficina Ergonómica Negro Malla

~~$ 249.985[71]~~

$ 119.990 52% OFF

6 cuotas de $ 28.819[60]

Precio sin impuestos nacionales: $ 99.165

Ver los medios de pago

Color: **Negro**

Lo que tenés que saber de este producto

• Unidades por pack: 1

• Material del tapizado: Malla

• Posee altura regulable y respaldo reclinable.

• Cómodos apoyabrazos.

• Tiene apoya cabeza.

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del martes en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 4 h 31 min

Ver en el mapa

Stock disponible

Cantidad: **1 unidad** (+50 disponibles)

Comprar ahora

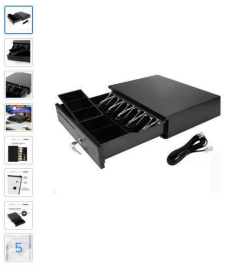
Agregar al carrito

Tienda oficial MTL +100mil ventas

Hace Factura A

Devolución gratis. Tenés 30 días desde que lo recibís.

Compra Protegida, recibí el producto que esperabas o te devolvemos tu



Visita la Tienda oficial de Naku

Nuevo | +100 vendidos

Gaveta Dinero Caja Registradora Naku Cr-001 Electrónica 5 Compartimientos Desmontable Ranura Secreter

4.9 (8)

$130.000

$ 88.000 32% OFF

6 cuotas de $ 21.136[93]

Precio sin impuestos nacionales: $ 72.727

Ver los medios de pago

Color: Negro

Lo que tenés que saber de este producto

- Material exterior de hierro para mayor durabilidad y resistencia.

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del martes en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 4 h 30 min

Ver en el mapa

Stock disponible

Cantidad: 1 unidad (+50 disponibles)

Comprar ahora

Agregar al carrito

Tienda oficial NAKU

+10mil ventas

Hace Factura A

Devolución gratis. Tenés 30 días desde que lo recibís.

Compra Protegida, recibí el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | +1000 vendidos

RECOMENDADO

Escritorio 109 1 Puerta 1 Cajon Mesina Ricchezze

4.6 (1450)

$125.086[92]

$ 95.284[65] 23% OFF

9 cuotas de $ 16.955[37]

Precio sin impuestos nacionales: $ 78.748

Ver los medios de pago

Color: Pino Aland

Dimensiones: 109 cm x 109 cm x 75 cm x 45.3



Nuevo | 1 vendido

Mesada De Cocina - Granito A Medida Gris Mara

$ 1.000

Precio sin impuestos nacionales: $ 1.000

Ver los medios de pago

Color: Gris mara



Plato Base Giratorio Base Pie Con 2 Espatulas Levys Bazar Alisador Escalon Y Recta 28cm Plastico Torta Reposteria Decoracion Cocina

4.6 (644)

$ 24.999

$ 13.249[47] 47% OFF

3 cuotas de $ 5.640[30]



Silla Ergonómica Smart Tech WS5147 Oficina Escritorio Computadora Sillon Color Negro

4.2 (5521)

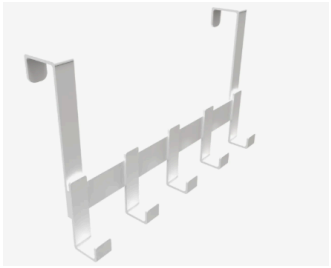
$ 89.999

$ 57.899 35% OFF

9 cuotas de $ 10.302[81]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 47.850



Nuevo | +1000 vendidos

Perchero Colgante Metalico Para Puerta Reforzado Hierro

4.7 (89)

$ 14.500

$ 10.850 25% OFF

Cuota promocionada en 6 cuotas de $ 2.148[15]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 10.850

Ver los medios de pago

Llega mañana

Más detalles y formas de entrega

Llega en Tu día de entregas

Elegí tu día preferido para recibir compras Full.

Elegir día

Color: Blanco



Silla Hamaca Colgante Tejida South Port by Gadnic Bohemia Estilo Nórdico Interiores Hasta 150kg

4.9 (43)

$ 75.999

$ 48.639[36] 36% OFF

3 cuotas de $ 20.705[78]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 40.198

Ver los medios de pago

Color: Beige



Post-it Supernova 76 mm x 76 mm, 3 paquetes de 90 hojas de 3 m

4.6 (5)

$ 10.391[76]

3 cuotas de $ 4.423[77]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 8.588

Ver los medios de pago



Mesa Reunión 2,40 X 1,20m Square Rsq2412 Oficina Coworking® Marrón

$ 871.112[30]

3 cuotas de $ 370.832[51]

Precio sin impuestos nacionales: $ 719.928

Ver los medios de pago

Color: Marrón



- Elegante Servilletero Antiguo Libro Novedoso Soporte Caja

$ 18.543[01]

Ver los medios de pago

Opciones de compra:

14 productos nuevos desde $ 18.543,01



Pantalla Proyector Gadnic 120 Trípode Alta Definición Sistema Auto-Lock

4.5 ★★★★½ (16)

$ 164.999

3 cuotas de $ 70.240[07]

Precio sin impuestos nacionales: $ 136.363

Ver los medios de pago

Cupón ☐ Aplicar 5% OFF.

Ahorrás $ 8.249,95.

Ver cupones disponibles



Caja Pack X50 Lapiceras 1 Mm Boligrafo Birome Veoquiero Tinta Azul Exterior Azul

4.6 ★★★★½ (10)

~~$ 9.999~~

$ 6.793[30] 32% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 5.614

Precio por unidad: $ 135,87

Ver los medios de pago

Color del exterior: **Azul**

Azul | Negro



Sillón Puff Infantil Mia Para Niños Tapizado Franelilla Azul

~~$ 229.990~~

$ 144.893[70] 37% OFF

3 cuotas de $ 61.681[25]

Precio sin impuestos nacionales: $ 144.894

Ver los medios de pago

Color: **Azul**



Nuevo | +25 vendidos

Armario Storage Compat 90x45x180 Para 500 Kg Faa180001

5.0 ★★★★★ (5)

$ 748.447[30]

Mismo precio en 6 cuotas de $ 124.741[25]

Precio sin impuestos nacionales: $ 612.551

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor

Exaltación De La Cruz, Buenos Aires

Ver formas de entrega

Color: **Gris oscuro**



Silla Velvet Deco Tapizada Thea Silla Maison Pana Verde

5.0 ★★★★★ (4)

$ 205.850[31]

3 cuotas de $ 87.630[48]

Precio sin impuestos nacionales: $ 170.124

Ver los medios de pago

Llega gratis entre el martes y el miércoles

Más detalles y formas de entrega

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

Ver en el mapa

Color Del Asiento: **Gris Claro**



Escritorio Con Repisa Pequeña Puzzle Creaciones

5.0 ★★★★★ (3)

$ 175.141[72]

3 cuotas de $ 74.557[93]

Precio sin impuestos nacionales: $ 144.745

Ver los medios de pago

Llega gratis el martes 21 de octubre

Comprando dentro de las próximas 4 h 10 min

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del martes 21 de octubre en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 4 h 10 min

Ver en el mapa



Nuevo | +25 vendidos

Bibliorato Pvc Omega Oficio X 5 Unidades

5.0 ★★★★★ (1)

$ 30.470[10]

9 cuotas de $ 5.421[99]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 25.182

Precio por unidad: $ 1.218,80

Ver los medios de pago

Llega mañana

Más detalles y formas de entrega

Llega gratis mañana suscribiéndote a

Suscribirme

Color: **Verde**



Nuevo | +25 vendidos

Notebook 15.6" Intel 128gb Ssd 4gb Windows Barata Gris

4.2 ★★★★☆ (6)

~~$ 438.997~~

$ 367.599 16% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de $ 183.799[50]

Precio sin impuestos nacionales: $ 303.801

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



Nuevo | +1000 vendidos

Fidelité Colormaster Shampoo Neutro 5lts

4.8 ★★★★★ (388)

~~$ 28.800~~

$ 16.705 41% OFF

3 cuotas de $ 7.111[32]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 13.806

Precio por litro: $ 3.341

Ver los medios de pago



Nuevo | +50 vendidos

Crema Enjuague 5 Litros

4.3 ★★★★½ (9)

$ 17.000

3 cuotas de $ 7.236[50]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 17.000

Ver los medios de pago



Nuevo | +500 vendidos

Jabon De Glicerina O Coco X 2 Kilos

4.2 ★★★★☆ (102)

$ 17.600

3 cuotas de $ 7.492[32]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 14.545

Ver los medios de pago

Llega mañana

Más detalles y formas de entrega

Llega gratis mañana suscribiéndote a

Suscribirme

Jabon: Transparente



Jabón Liquido Para Manos Nutrición Profunda Repuesto 220ml Dove

4.8 ★★★★★ (294)

$ 3.335

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.756

Precio por kilo: $ 15.159,09

Ver los medios de pago

Formato: **Repuesto**

Dosificador | Repuesto



Ver más productos marca Fantasia

Nuevo | +1000 vendidos

Combo 4 Juegos Toalla Y Toallon Revendedores Fantasia

4.6 ★★★★½ (521)

~~$ 46.999~~

$ 44.179[06] 6% OFF

3 cuotas de $ 18.807[03]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 36.512

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Retirá gratis a partir del martes en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 3 h 44 min

Ver en el mapa



Combo Baño Discapacitados Espacio Ferrum Inodoro Barral Blanco

5.0 ★★★★★ (2)

$ 680.421[84]

3 cuotas de $ 289.655[58]

Precio sin impuestos nacionales: $ 562.332

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Tapa Asiento Inodoro Discapacitados Laqueada Madera Abierto Blanco

4.1 ★★★★☆ (15)

$ 70.000

Cuota promocionada en 6 cuotas de $ 13.858[63]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 57.851

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Diseño:
- Color: Blanco
- Forma: Ovalada



Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 4º en Inodoros

Inodoro Largo Mochila Blanco Con Tapa Depósito Cierre Suave

4.6 ★★★★½ (185)

$ 250.217

3 cuotas de $ 106.517[38]

Precio sin impuestos nacionales: $ 206.791

Ver los medios de pago

Color: **Blanco**



Bacha de Apoyo Piazza A426- 455 x 320 x 140mm - Lavamanos Baño Lavatorio Porcelana Blanca

4.9 ★★★★★ (227)

~~$ 129.123[75]~~

$ 75.099 41% OFF

6 cuotas de $ 21.899[29] sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 62.065

Ver los medios de pago



MÁS VENDIDO 3º en Griferías Convencionales Libercam

Griferia De Baño Monocomando LIBERCAM RGRI-04 Canilla Mezcladora Frio Caliente Color Plateado

4.3 ★★★★½ (972)

~~$ 32.999~~

$ 28.399 13% OFF

3 cuotas de $ 12.089[45]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 23.470

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



Espejo 51x61 Marco Madera Chico Para Tocador Baño Living

4.5 ★★★★½ (6)

$ 54.763[80]

Mismo precio en 9 cuotas de $ 6.084[87]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 45.259

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Para instalar en: baño.
- Uso del espejo: maquillaje.
- Con gancho para colgar.

Ver características



MÁS VENDIDO 1º en Flores de Ducha

Flor Ducha Cuadrada Acero Inoxidable + Brazo Caño Cromado Color Gris

4.7 ★★★★½ (5608)

$ 8.880

3 cuotas de $ 3.780[22]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 7.339

Ver los medios de pago

Color: **Gris**



Nuevo | +25 vendidos

Locker Metálico 12 Puertas Rack Locker Pro Azul

$ 595.882[86]

Mismo precio en 6 cuotas de $ 99.313[81]

Precio sin impuestos nacionales: $ 492.465

Ver los medios de pago

COLOR: **Azul**

Lo que tenés que saber de este producto

- Está fabricado en acero inoxidable.
- Cuenta con 12 puertas.
- Las medidas del locker son 1.83m x 75cm x 51cm.



Nuevo | +5 vendidos

Banco Para Vestuario (Con Perchero Y Estante Superior Negro

4.5 ★★★★½ (2)

$ 190.000

Mismo precio en 3 cuotas de $ 63.333[33]

Precio sin impuestos nacionales: $ 190.000

Ver los medios de pago

Color: **Negro**

Lo que tenés que saber de este producto

- Altura total: 1.8 m



MÁS VENDIDO | 1° en Cortinas

Protector Cortina Baño 100 Micrones Antihongos Con Imanes Color Transparente DecoHome

4.6 ★★★★½ (457)

~~$ 8.999~~

$ 8.549[05] 5% OFF

3 cuotas de $ 3.639[33]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 7.065

Ver los medios de pago

Color: **Transparente**



Nuevo | +1000 vendidos

Set Baño Bambu Plastico X6 Cesto Dispenser Jabon Escobilla

4.8 ★★★★★ (167)

~~$ 32.500~~

$ 29.250 10% OFF

3 cuotas de $ 12.451[72]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 24.174

Ver los medios de pago

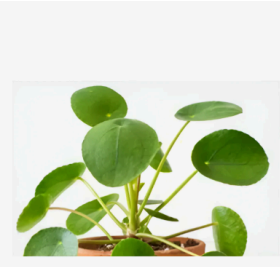
Llega mañana

Más detalles y formas de entrega

Llega gratis mañana suscribiéndote a mel+

Suscribirme

Colores: Blanco



Plantas Pilea Peperomia

5.0 ★★★★★ (1)

$ 8.000

3 cuotas de $ 3.405[60]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 8.000

Ver los medios de pago

Lo que tenés que saber de este producto

- Cantidad de plantas: 1
- Altura: 10 cm



Nuevo | +100 vendidos

MÁS VENDIDO | 7° en Termos Genérico

Termo Acero Inoxidable 1l + Mate Acero + Bombilla Set Matero

4.9 ★★★★★ (18)

~~$ 59.999~~

$ 48.999 18% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de $ 24.499[60]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 40.495

Ver los medios de pago

Llega gratis mañana

Más detalles y formas de entrega

Devolución gratis

Tenés 30 días desde que lo recibís.

Conocer más

INGREDIENTES:













HARINA PUREZA 0000 1KG

879,01 FINAL

10u/bulto ID: 15332

HARINA PUREZA LEUDANTE VITAMINA D 1KG

1.233,87 FINAL

10u/bulto ID: 83017

ALIMENTO VEGETAL BEBIBLE DE ALMENDRAS SILK SIN AZUCAR SILK VAINILLA 1 LT

5.499,99 FINAL

12u/bulto ID: 83246

AZUCAR IMPALPABLE ORLOC 500GR

1.785,36 FINAL

01u/bulto ID: 35787



Azucar Comun Ledesma - 1 Kg.

$1.599,62

POLVO PARA HORNEAR ORLOC 500GR

4.208,33 FINAL

01u/bulto ID: 35789

HUEVOS COLOR DOÑA LALA MAPLE 30 UNI.

9.254,90 FINAL

01u/bulto ID: 84932



ACEITE COCINERO OLIVA 1LT

18.434,89 FINAL

12u/bulto ID: 12083



ACEITE COCINERO GIRASOL 900CC

2.499,00 FINAL

15u/bulto ID: 128



BAÑO DE REPOSTERIA AGUILA CHOCOLATE SEMIAMARGO 150GR

2.749,95 FINAL

12u/bulto ID: 43

Esencia 5l - Vainilla - FLEIBOR

$11.856,79



SAL CELUSAL FINA ESTUCHE 500GR

1.100,00 FINAL

24u/bulto ID: 2696



BICARBONATO SODIO ALICANTE 50GR

548,99 FINAL

25u/bulto ID: 705

MIEL ALELUYA SQUEEZE SIN TACC 250GR

3.399,00 FINAL

12u/bulto ID: 75803

LEVADURA REKORD PRENSADA 500GR

4.860,00 FINAL

20u/bulto ID: 77590

ESPECIAS SIEMBRAS Y CULTIVOS CANELA MOLIDA 250GR

4.010,00 FINAL

20u/bulto ID: 85450

LECHE CONDENSADA NESTLE 395GR

3.679,90 FINAL

24u/bulto ID: 77391

LECHE POLVO LA LECHERA 800GR

9.136,09 FINAL

12u/bulto ID: 78785

AVENA LA ABADIA INSTANTANEA 400GR

1.399,00 FINAL

10u/bulto ID: 86234

ESPECIAS SIEMBRAS Y CULTIVOS PIMIENTA NEGRA MOLIDA 250GR

3.515,00 FINAL

20u/bulto ID: 85444

ATUN GOMES DA COSTA LOMITO AL NATURAL BAJO SODIO 170GR

2.714,90 FINAL

24u/bulto ID: 85511

ESPECIAS A&S OREGANO 250GR

2.465,00 FINAL

05u/bulto ID: 15792



HARINA SAN REMO 000 1KG

579,00 FINAL

10u/bulto ID: 70924

ARROZ DOS HERMANOS LARGO FINO 1KG

1.129,96 FINAL

10u/bulto ID: 78226



MAYONESA CADA DIA DOY PACK 500CC

1.199,00 FINAL

12u/bulto ID: 14694



MOSTAZA NATURA 250GR

684,99 FINAL

12u/bulto ID: 26564

YERBA AMANDA SUAVE 1KG

3.599,00 FINAL

10u/bulto ID: 78027



JAMON COCIDO SADIA X KG

10.688,99 FINAL

01u/bulto ID: 21712

QUESO UNTABLE FINLANDIA CLASICO 290GR

3.872,00 FINAL

01u/bulto ID: 77066

CARREFOUR:

★★★★☆

$ 1.569,00

Ver Precio sin impuestos nacionales

Esencia de vainilla Alicante pet 100 cc.

($ 15.690,00 x 1 K.)

EXCLUSIVO ONLINE 2DO AL 80% MAX 8 UNIDADES COMBINABLE MAIZENA

★★★★☆

$ 2.079,00 c/u

~~$ 3.465,00~~

Ver Precio sin impuestos nacionales

Almidón de maíz Maizena clásica sin tacc 500 g.

($ 6.930,00 x 1 K.)

$ 960,00

Ver Precio sin impuestos nacionales

Coco rallado 50 g.

($ 19.200,00 x 1 K.)

$ 6.299,00

Ver Precio sin impuestos nacionales

Cacao amargo puro Dicomere doy pack 200 g.

($ 31.495,00 x 1 K.)

$ 3.815,00

Ver Precio sin impuestos nacionales

Fécula de mandioca Morixe 1 kg.

($ 3.815,00 x 1 K.)

$ 4.325,00

Ver Precio sin impuestos nacionales

Chocolate blanco Águila 100 g.

($ 43.250,00 x 1 K.)

$ 1.032,85 c/u
~~$ 1.589,00~~
Ver Precio sin impuestos nacionales

Yogur cremoso Milkaut sabor natural en pote 180 g.
($ 8.827,78 x 1 K.)

$ 14.049,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Salsa sriracha Tabasco pet 256 ml.

($ 54.878,91 x 1 L.)

$ 800,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Polenta instantanea Molinos Ala 500 grs

($ 1.600,00 x 1 K.)

$ 6.420,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Jamón crudo Puente de Ronda 150 grs

($ 42.800,00 x 1 K.)

$ 5.690,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Porotos Negros x kg.

($ 5.690,00 x 1 K.)

$ 5.900,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Pollo fresco en bandeja marca propia x kg.

$ 1.212,60 c/u
$ 1.290,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Garbanzo Carrefour Classic 400 g.

($ 3.031,50 x 1 K.)

$ 2.740,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Cebolla deshidratada Dos Anclas 75 g.

($ 36.533,33 x 1 K.)

$ 3.899,00
Ver Precio sin impuestos nacionales

Fajitas Tía Rosa 10 uni

($ 14.178,18 x 1 K.)

NEW GARDEN:

Mix Serrano x 3 Kg

★★★★★ Sea el primero en dejar una reseña para este artículo

~~41.250,00~~ **35.063,00**
Precio sin Impuestos Nacionales $28.977,69

Mix con maní y bananas glacé, no incluye pasas de uva y cuenta con azúcar agregada.

Almendras Peladas x 5 kg

★★★★★ Sea el primero en dejar una reseña para este artículo

~~127.500,00~~ **108.375,00**
Precio sin Impuestos Nacionales $89.566,12

Almendra Pelada x 5 Kgs.

Pistacho con Cascara Salado Y Tostado x 3 kg

Sea el primero en dejar una reseña para este artículo

~~138.000,00~~ **124.200,00**
Precio sin Impuestos Nacionales $102.644,63

Ideal como snack. Viene con cáscara y cuenta con una textura crocante y sabor salado.
No recomendado para hipertensos.

Semilla De Amapola x 1 Kg.

Sea el primero en dejar una reseña para este artículo

~~19.000,00~~ **17.100,00**
Precio sin Impuestos Nacionales $14.132,23

Semilla De Amapola x 1 Kg.

Azucar Negra x 1 Kg.

Sea el primero en dejar una reseña para este artículo

2.600,00
Precio sin Impuestos Nacionales $2.148,76

MERCADO LIBRE:

1 / 1





$ 7.680
3 cuotas de $ 3.269[38]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 6.347

~~$ 2.545[72]~~
$ 2.359 7% OFF
Precio sin impuestos nacionales: $ 1.950



1 / 4



$ 54.000
3 cuotas de $ 22.987[80]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 44.628

~~$ 107.691[63]~~
$ 95.220 11% OFF
6 cuotas de $ 27.766[69] sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 78.694
Precio por kilo: $ 9.522



DOÑA FLORA

Grasa bovina Doña flora flow pack 1 kg.

$ 5.289,00



~~$ 25.400~~

$ 24.130 5% OFF

3 cuotas de $ 10.272[14]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 19.942

COTO:

Albahaca X Uni

PLU: 037201 | EAN: 2003720100003

OFERTA

$1.099,00

Precio regular : $1.899,00

Precio sin impuestos nacionales: $994,57

Precio por 1 Unidad : $1.099,00

EL PUENTE:

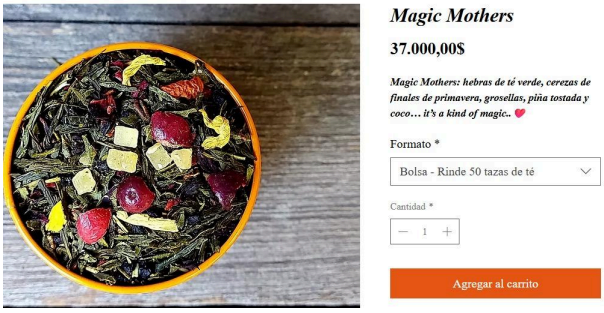
Sardo El Puente por kg por horma (aprox. 3 kg)	$19.990,00
Jamón cocido paladini valor x kg	$26.790,00
Crema de leche El Puente. Balde por 4,5 kg	$34.850,00
Jamón crudo el parmesano valor x kg x pieza (aprox. 3,5 kg)	$22.990,00
Leche entera El Puente UAT brick x 1 L	$1.870,00
Vinagre de alcohol Casalta pvc x 1000 cc	$1.500,00
Leche La Serenisima entera en polvo x 400g	$6.660,00

PUERTO BLEST:



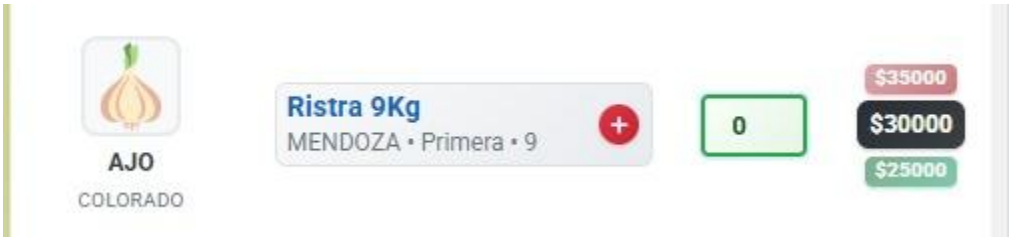
TEALOSOPHY:

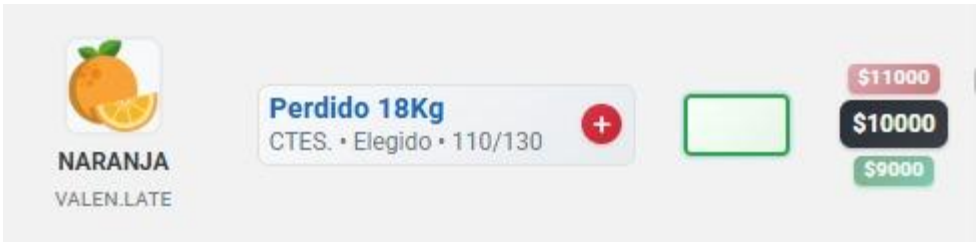




MERCADO CENTRAL PRECIOS:









LIMON
GENOVA

Toro 18Kg
E. RIOS • Elegido • 100/140

$22000
$21000
$20000



BANANA
CAVENDISH

Caja 20Kg
BOLIVIA • Elegido • MEDIANO

$35000
$33000
$30000



PAPA
SAGITTA

Bolsa 20Kg
SAN LUIS • Primera • MEDIANO • Lavado

$10000
$9500
$8500



FRUTILLA

Caja 5Kg
SANTA FE • Elegido • GRANEL

$16000
$15000
$14000



ARANDANO

Caja 1.5Kg
CTES. • Elegido • GRANEL

$15000
$14000
$13000

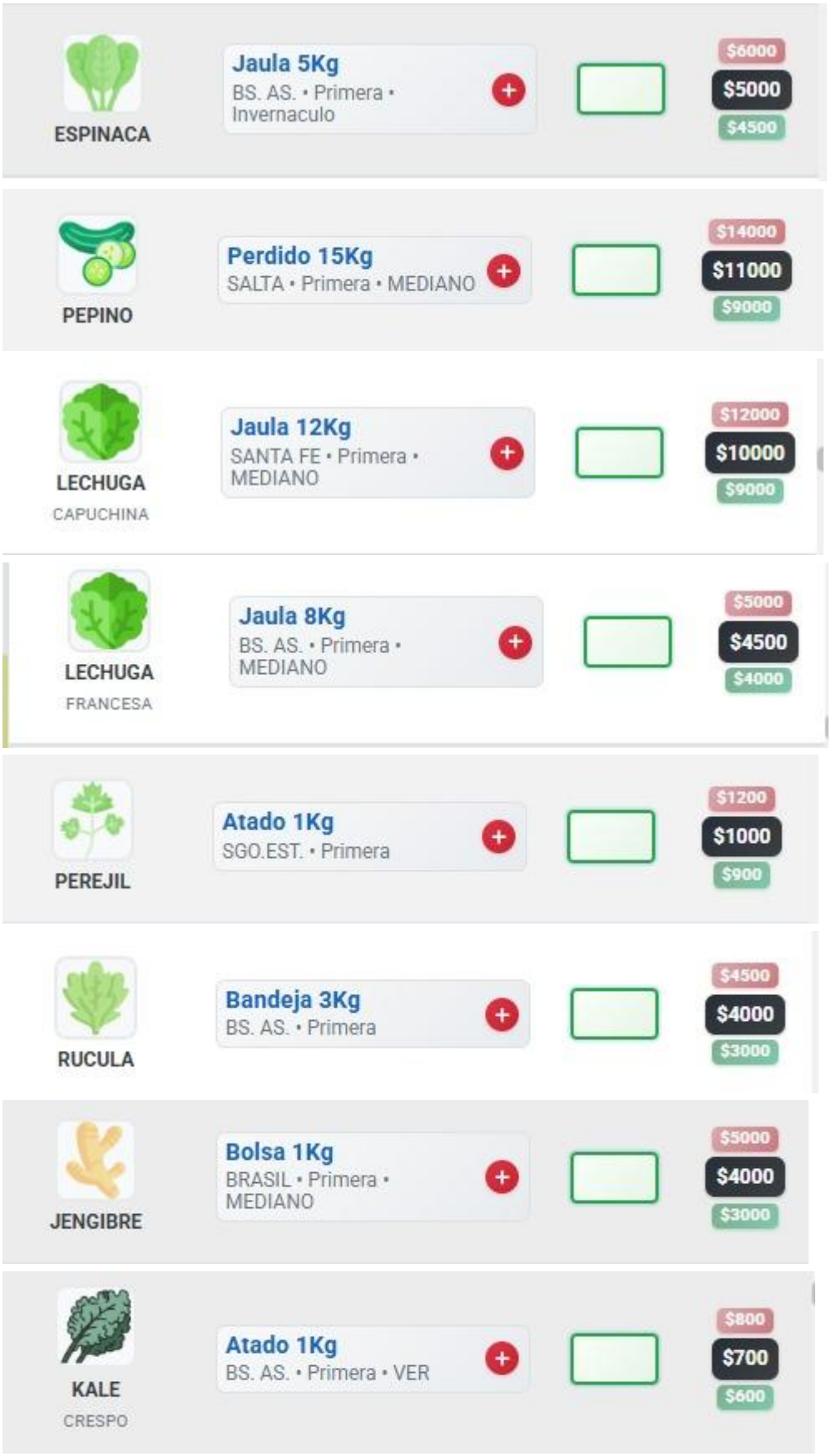


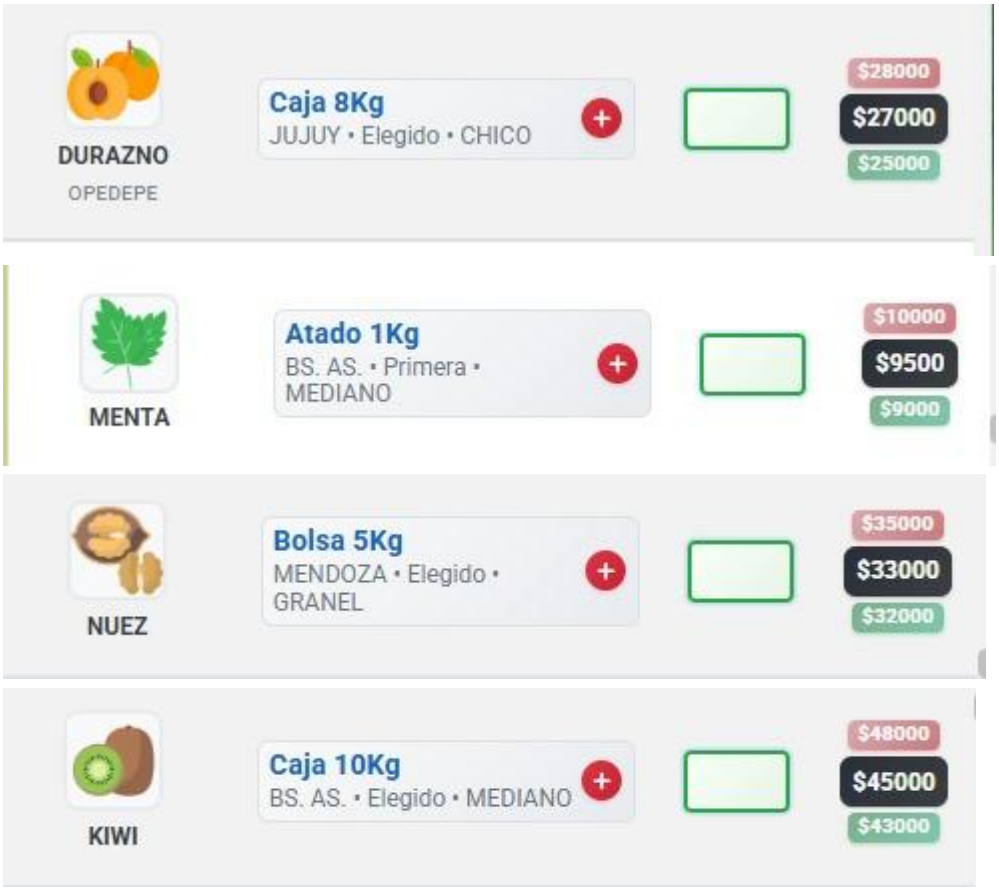
ZANAHORIA
CHANTENAY

Bolsa 10Kg
MENDOZA • Primera • MEDIANO

$5000
$4500
$4000


TOMATE
CHERRY
Caja 5Kg
CTES. • Primera • GRANDE • P/I
$13000
$11000
$10000
TOMATE
PERITA
Perdido 18Kg
SALTA • Segunda • MEDIANO • ROJ
$15000
$14000
$12000
PALTA
HASS
Caja 10Kg
JUJUY • Elegido • GRANEL
$35000
$34000
$33000
CEBOLLA
BLANCA
Bolsa 20Kg
SGO.EST. • Primera • MEDIANO
$16000
$15000
$14000
CEBOLLA
COLORADA
Bolsa 20Kg
S.BS.AS. • Primera • MEDIANO
$15000
$13000
$11500
PIMIENTO
MORRON
Perdido 8Kg
CTES. • Primera • GRANDE • V/I
$18000
$16000
$15000
HONGOS
PORTOBELO
Bolsa 1Kg
BS. AS. • Primera
$16000
$15500
$14000


ESPINACA
Jaula 5Kg
BS. AS. • Primera • Invernaculo
$6000
$5000
$4500
PEPINO
Perdido 15Kg
SALTA • Primera • MEDIANO
$14000
$11000
$9000
LECHUGA
CAPUCHINA
Jaula 12Kg
SANTA FE • Primera • MEDIANO
$12000
$10000
$9000
LECHUGA
FRANCESA
Jaula 8Kg
BS. AS. • Primera • MEDIANO
$5000
$4500
$4000
PEREJIL
Atado 1Kg
SGO.EST. • Primera
$1200
$1000
$900
RUCULA
Bandeja 3Kg
BS. AS. • Primera
$4500
$4000
$3000
JENGIBRE
Bolsa 1Kg
BRASIL • Primera • MEDIANO
$5000
$4000
$3000
KALE
CRESPO
Atado 1Kg
BS. AS. • Primera • VER
$800
$700
$600



LIMPIEZA:

Cif Antigrasa Bidón - 5 kg - Unidad - 1 - 5 L - sin fragancia

4.7 ★★★★½ (113)

$ 13.950

9 cuotas de $ 2.482[33]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 11.529

Precio por kilo: $ 2.790

Ver los medios de pago

Detergente Bidón 5 Litros Certificado Industria Gastronomica

4.1 ★★★★☆ (92)

~~$ 7.100~~

$ 6.390 10% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 5.281

Limpiador De Pisos Procenex Lavanda 5 L

4.8 ★★★★★ (327)

~~$ 7.999~~

$ 7.599[05] 5% OFF

9 cuotas de $ 1.352[21]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 6.280

Esponja De Cocina Abrasivos Especiales Doble Superficie 3u

4.4 ★★★★½ (855)

~~$ 2.199[19]~~

$ 2.089[14] 5% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.089

Guante De Limpieza Make Latex Amarillo Tipo Mapa Plisse

4.5 ★★★★½ (129)

$ 2.000

Precio sin impuestos nacionales: $ 1.653

Balde 12 Litros De Plástico Reforzada

4.7 ★★★★½ (184)

~~$ 5.102[69]~~

$ 4.503[61] 11% OFF

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.722

Limpia Hornos Parrillas Desengrasante Max Gel Merclin ×500cc

4.5 ★★★★½ (294)

$ 5.200

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.298

Limpiador Cif Baño Profesional limón en bidón

4.7 ★★★★½ (99)

$ 13.265[43]

9 cuotas de $ 2.360[51]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 10.963

Pack 4 Paños Microfibra Multiuso Limpieza Auto Hogar Oficina Color Varios

4.6 ★★★★½ (3034)

$ 2.760

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.281

Agua Lavandina Ayudin Gel Citrica 700cc Cítrica

5.0 ★★★★★ (5)

$ 2.902[52]

Precio sin impuestos nacionales: $ 2.399

Lavandina Ayudín Clasica Original X 4 L

4.7 ★★★★½ (131)

$ 5.153

Precio sin impuestos nacionales: $ 4.259

Limpiador Liquido Piso Desinfectante Poet 4 Litros Multiuso

~~$ 13.090~~

$ 12.435[50] 5% OFF

9 cuotas de $ 2.212[83]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 12.436

Escobillon Interior Escoba Emma Perlados By Fiorentina

4.5 ★★★★½ (98)

~~$ 9.336~~

$ 8.869[20] 5% OFF

9 cuotas de $ 1.578[22]

o en cuotas sin tarjeta

Precio sin impuestos nacionales: $ 7.330

Desinfectante Elimina Olores Lysoform Lavanda Aero 360ml

$ 3.950[92]

Precio sin impuestos nacionales: $ 3.265

Líquido Limpia Vidrios Sia 5 Litros
4.5 (15)
$ 6.500
Precio sin impuestos nacionales: $ 5.372

Bolsón 30 Rollos Papel Higiénico 80 Mts X Mayor Fabricantes
4.2 (286)
$ 12.999
9 cuotas de $ 2.313[10]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 10.743

Toallas intercaladas para mano premium 20x24 cm color blanco 10 packs Alissing
4.2 (224)
~~$ 17.136~~
$ 10.624[32] 38% OFF
9 cuotas de $ 1.890[54]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 8.780

Cesto Residuos Reciclado 55 Lts Tapa Plana X 2u Colombraro
4.7 (273)
$ 61.600
Mismo precio en 2 cuotas de $ 30.800
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 50.909

Papel Higiénico La Esponja Rabiosa Bolson 30 Rollos 60 Mts
4.3 (3)
$ 14.500
9 cuotas de $ 2.580[19]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 11.983

Bolsas De Residuos Negras Agroplastic 50x70 Cm 100 Unidades.
4.6 (212)
$ 7.134
9 cuotas de $ 1.269[46]
o en cuotas sin tarjeta
Precio sin impuestos nacionales: $ 5.896

PACKAGING:

Cuchillos Plásticos Descartables Blancos x 1000 Unid

$31.400

Cantidad: Pack x 1000 unidades

Cuchara Plástica Descartable Blanca Tipo Sundae para Postres Cajas x 1000 Unid

$14.330

Cantidad: Pack x 1000 unidades

Tenedores Plásticos Descartables Blancos x 1000 Unid

$23.460

Cantidad: Pack x 1000 unidades

Vasos Descartables Polipapel Kraft 8 Oz Con Tapa 240 CC

$22.740

Cantidad: Pack 100 Unidades

Vasos Descartables Polipapel Kraft 12 Oz Con Tapa 360 CC

$27.400

Cantidad: Pack 100 Unidades

Agitador - Revolvedor para Café. Plástico descartable

$15.410

Cantidad: Pack x 5000 Unidades

Ensaladera Plástica Con tapa Descartable.

$18.000

Cantidad: Pack 50 Unidades

Rollo Papel Aluminio Cocina 40 Cm X 1 Kg Grueso Gastronomico

$9.450

Cantidad: 1 Rollo

Vasos Plásticos Descartables Transparentes 500cc Excelentes

$9.890

Cantidad: Pack 100 Unidades

Vasos Plásticos Descartables Transparentes 1000 cc Excelentes

$21.340

Cantidad: Pack 100 Unidades

Cajas para Sushi 12 Piezas Laminado Interior Anti-Aceite. Blanca

$25.560

Cantidad: Pack 50 Unidades

Caja para 3 Empanadas Blanca

$15.200

Cantidad: Pack 50 Unidades

Bandeja para Comida, Finger Food Descartable Ecológica. Blanca

$9.620

Cantidad: Pack 50 Unidades

Rollo Papel Film Adherente para Cocina 38 cm x 300mt Profesional para Gastronomía

$3.240

Cantidad: 1 Rollo

Bandeja Porta Vasos Descartable. Blanca

$10.640

Cantidad: Pack 50 Unidades

Cajas Para Tortas Postres Tartas. Blancas 25x25x15 con Manija

$42.130

Cantidad: Pack 50 Unidades

Servilletas de Papel Tissue 33x33 Extra Blanco

$10.970

Cantidad: Pack x 1000 unidades

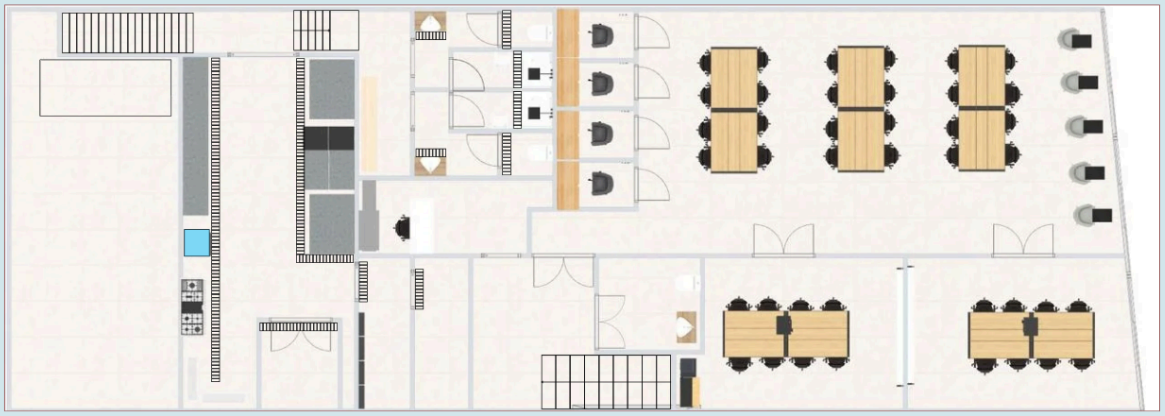
Bolsa 30x39x17,5 Con Manijas Pegadas Línea Economy. Kraft Marrón

$20.560

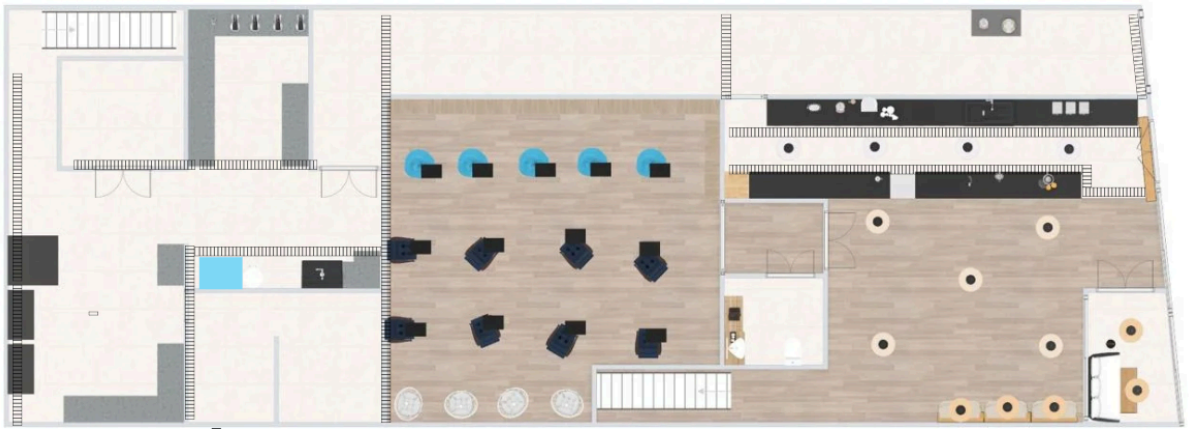
Cantidad: Pack 50 Unidades

5.5 PLANO Y FLUJOS

PLANO - **PA**

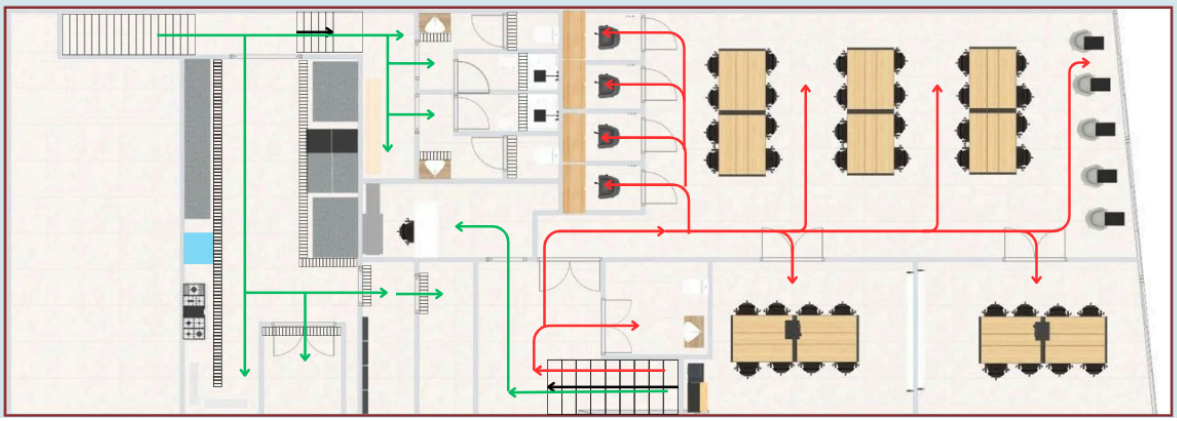


PLANO - **PB**



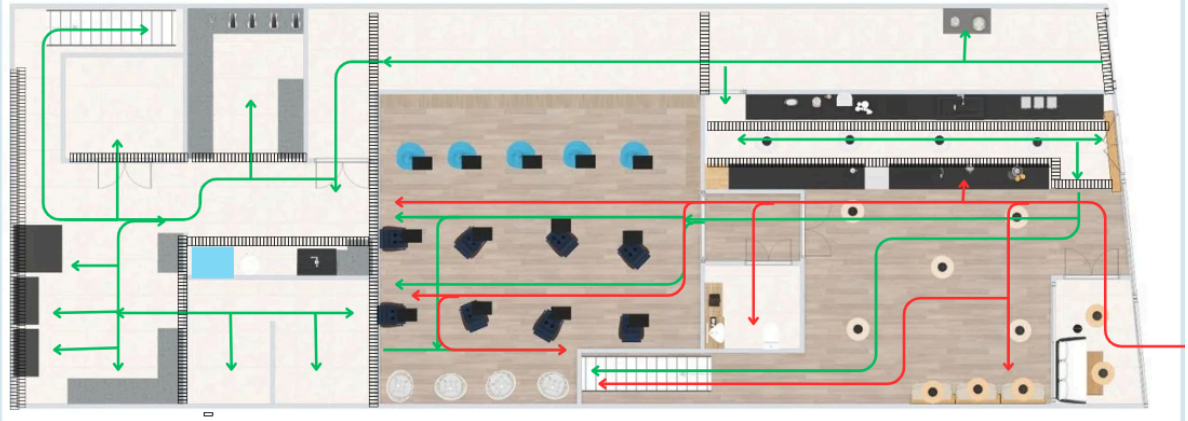
FLUJO

EMPLEADOS
CLIENTES



FLUJO

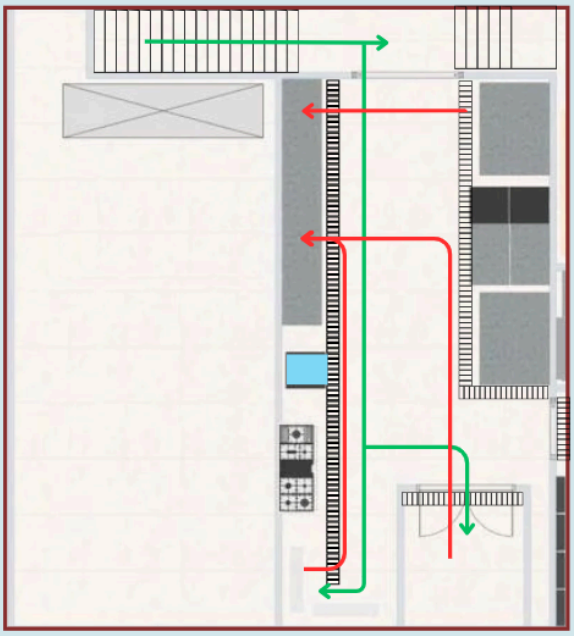
EMPLEADOS
CLIENTES



FLUJO DE MERCADERÍA

ENTREGA DE MERCADERÍA

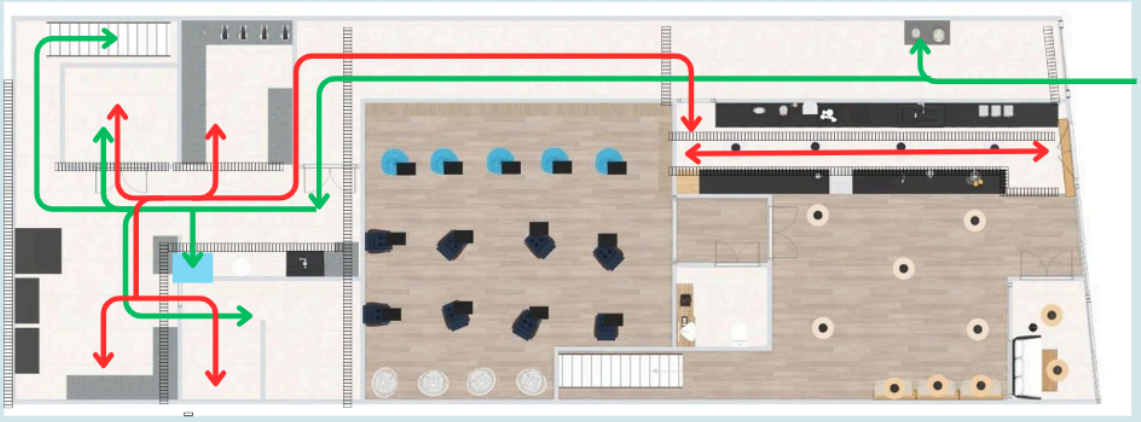
MISE EN PLACE Y
PREPARACIÓN DE SERVICIO



FLUJO DE MERCADERÍA

ENTREGA DE MERCADERÍA

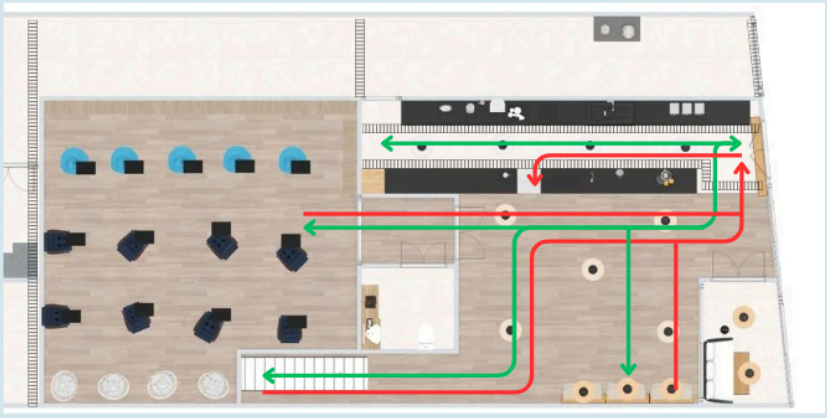
MISE EN PLACE Y
PREPARACIÓN DE SERVICIO



FLUJO DE COCINA

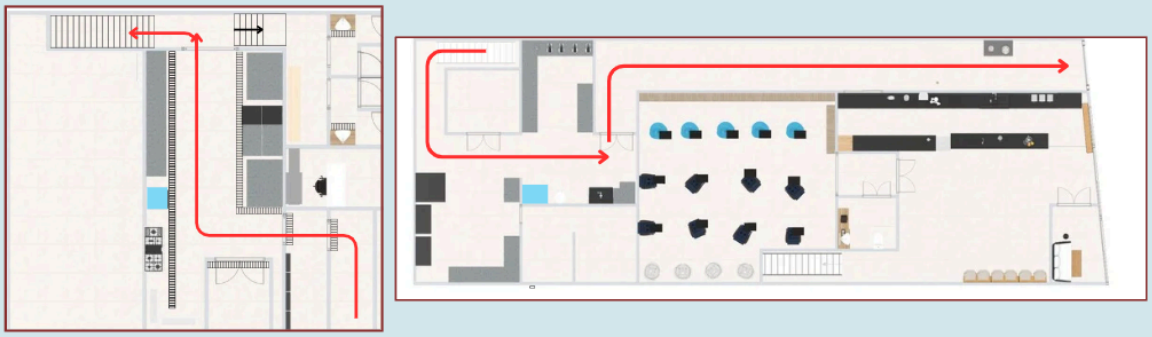
DEVOLUCIÓN Y LAVADO DE PLATOS

PREPARACIÓN Y ENTREGA DE PLATOS



FLUJO DE RESIDUOS

CONCENTRACIÓN DE RESIDUOS

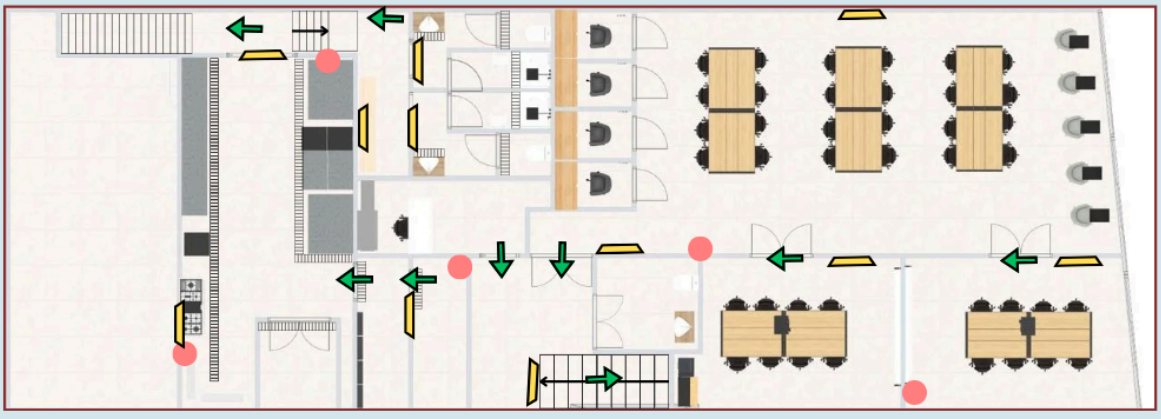


FLUJO EMERGENCIA PA

LUCES DE EMERGENCIA

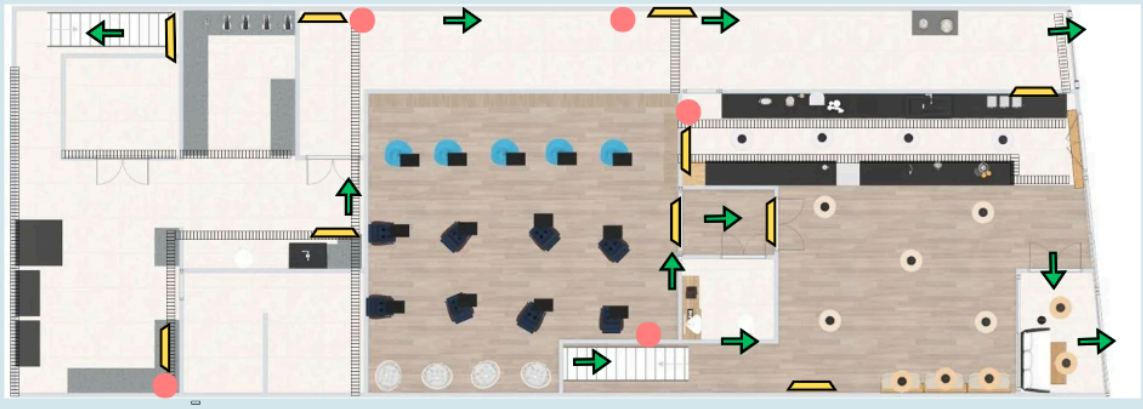
CARTEL SALIDA EMERGENCIA

MATAFUEGOS



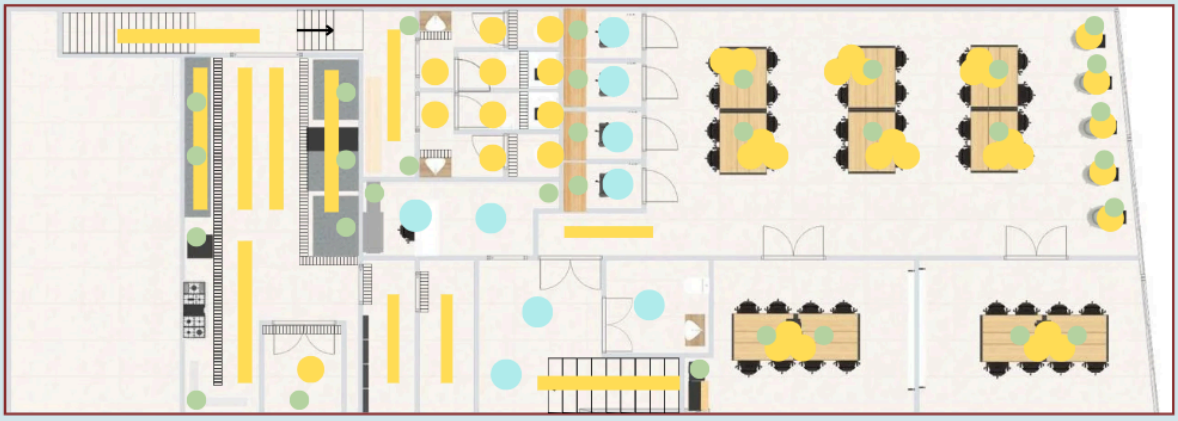
FLUJO EMERGENCIA PB

LUCES DE EMERGENCIA
CARTEL SALIDA EMERGENCIA
MATAFUEGOS



INSTALACIONES ELÉCTRICAS

LUZ CÁLIDA
LUZ FRÍA
NEUTRO
ENCHUFES



INSTALACIONES ELÉCTRICAS

- Luz cálida
- Luz fría
- Neutro
- Enchufes



INSTALACIONES SANITARIAS Y DE INCENDIOS

- Rejillas
- Lavamanos
- Llave solenoide
- Decantador de harinas



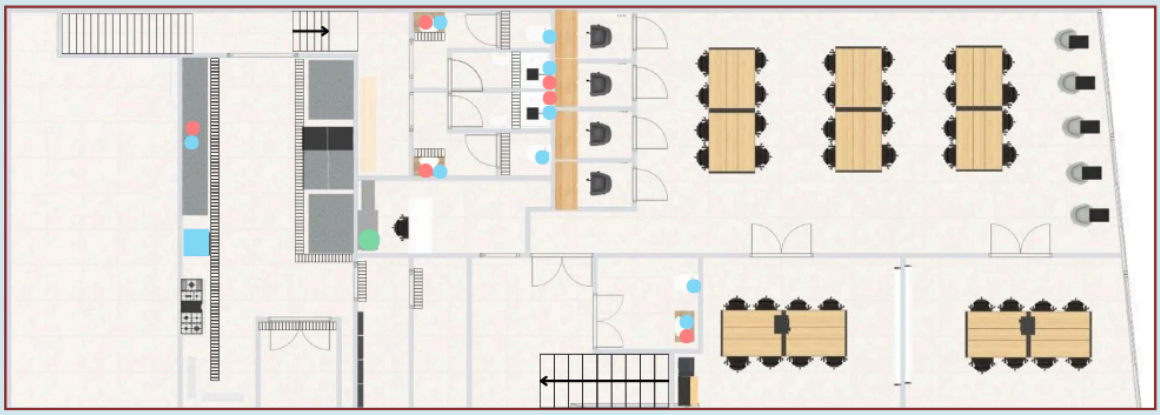
INSTALACIONES SANITARIAS Y DE INCENDIOS

- Rejillas
- Llave solenoide
- Lavamanos
- Decantador de harinas



INSTALACIONES DE AGUA

- Agua cálida
- Agua fría
- Calefón



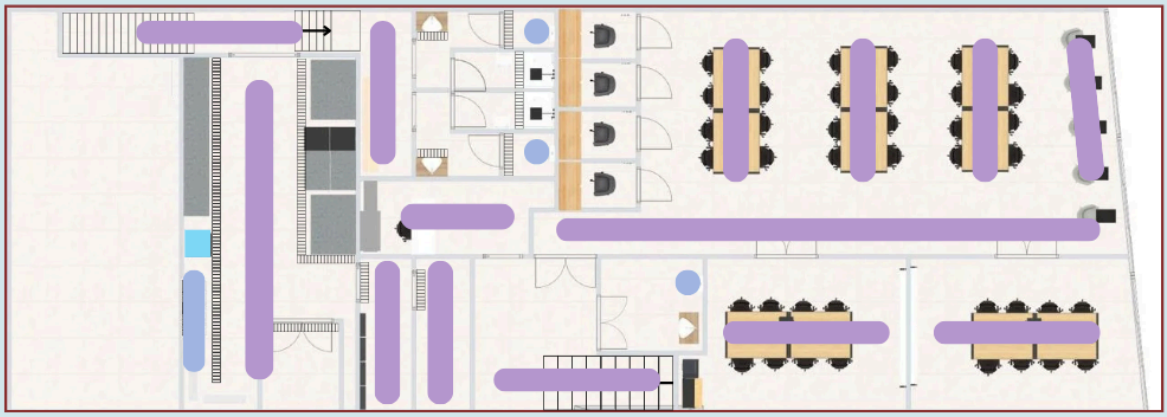
INSTALACIONES DE AGUA

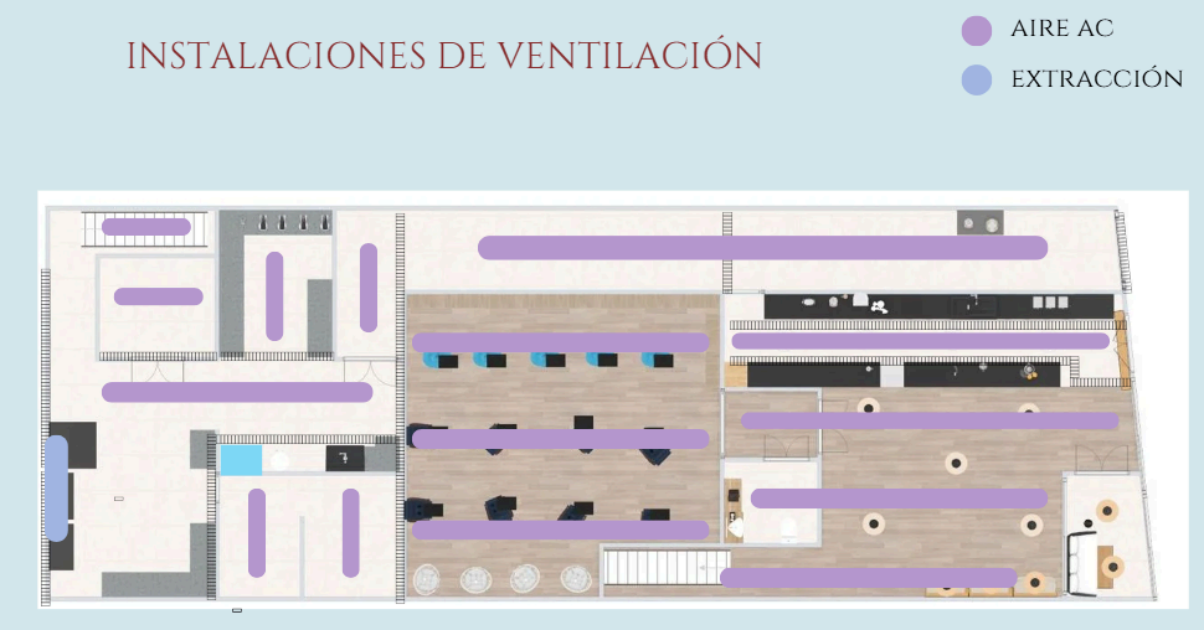
- AGUA CÁLIDA
- AGUA FRÍA
- CALEFÓN



INSTALACIONES DE VENTILACIÓN

- AIRE AC
- EXTRACCIÓN





5.6 POES

RECEPCIÓN DE MERCADERIA	REC. 0005

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES	
Recepción de mercaderia	Encargado
Firma de remito	Encargado

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

PROCEDIMIENTO
RECEPCIÓN
Ingresa el proveedor al establecimiento por puerta de proveedores
Encargado lo recibe
Pesar y comprobar la entrega
Verificar que este todo lo pedido y las condiciones del empaquetado
Verificar temperaturas y caracteristicas organolépticas
ACEPTACIÓN DEL PEDIDO
Una vez verificado, firmar el remito
Recibir la factura
Se retira el proveedor y se carga en sistema la factura correspondiente

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
RECEPCIÓN		
Ingreso del proveedor	15 min	
Recepción	2 min	
Pesar y comprobar entrega	15 min	
Verificacion del pedido y condiciones del empaquetado	10 min	
Verificacion de temperaturas y caracteristicas organolepticas	10 min	
ACEPTACIÓN DEL PEDIDO		
Firmar remito	2 min	
Recibir factura	2 min	
Cargar en sistema la factura	4 min	
TIEMPO TOTAL DE RECEPCIÓN	**60 min**	

LIMPIEZA	REC. 0006

LIMPIEZA POR TURNO

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES	
Sanitización area cerrada	Cocina
Sanitización area cafeteria	Camareros
Sanitización area común	Camareros

LIMPIEZA POR TURNO

PROCEDIMIENTO
SANITIZACIÓN DE AREA CERRADA
Sacar las bolsas de los respectivos tachos de basura
Llevar las bolsas al sector de residuos y poner bolsas nuevas
Barrer para quitar la suciedad del piso
Baldear con agua y desinfectante
Limpiar mesadas con un trapo con alcohol
SANITIZACIÓN DE AREA CAFETERÍA
Limpiar mesadas con trapo humedo y desinfectante
Limpiar bachas
Barrer y baldear con agua y desinfectante
SANITIZACIÓN AREA COMÚN
Limpiar baños
Limpiar mesas con trapo y desinfectante
Barrer todo el salón
Pasar trapo por todo el salón

LIMPIEZA POR TURNO

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SANITIZACIÓN DE AREA CERRADA		
Sacar bolsas	4 min	
Llevar bolsas a residuos y poner nuevas	6 min	
Barrer	5 min	
Baldear	10 min	
Limpiar mesadas	5 min	
SANITIZACIÓN DE AREA CAFETERIA		
Limpiar mesadas	10 min	
Limpiar bachas	10 min	
Barrer y baldear	10 min	
SANITIZACIÓN AREA COMÚN		
Limpiar baños	15 min	
Limpiar mesadas	10 min	
Barrer	5 min	
Pasar trapo	5 min	
TIEMPO TOTAL DE SANITIZACIÓN	**95 min**	

SERVICIO AL CLIENTE	REC. 0007

SERVICIO AL CLIENTE

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES	
Saludo de bienvenida	Personal
Toma del pedido	Mozo

SERVICIO AL CLIENTE de COWORKING

PROCEDIMIENTO
SALUDO de APERTURA
Saludo a el cliente
Guiarlo al espacio de coworking
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio
SERVICIO del MOZO
Toma el pedido el mozo al cliente
Realiza la comanda para la cocina
El mozo sube el pedido del cliente hasta su mesa
Apoya el pedido del cliente en la mesa
SALUDO de DESPEDIDA
Cuando el cliente haya terminado su pedido y el mozo retirara la vajilla
El mozo le lleva al cliente su respectiva cuenta
Luego de que el cliente pague su cuenta, el personal lo saludara desiandole un buen día

SERVICIO AL CLIENTE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SALUDO de APERTURA		
Saludo a el cliente	1 min	
Guiarlo al espacio de coworking	2 min	
Mostrarle las instalaciones	3 min	
SERVICIO del MOZO		
Toma el pedido el mozo al cliente	3 min	
Realiza la comanda para la cocina	4 min	
El mozo sube el pedido del cliente hasta su mesa	5 min	
Apoya el pedido del cliente en la mesa	1 min	
SALUDO de DESPEDIDA		
Cuando el cliente haya terminado su pedido y el mozo retirara la vajilla	4 min	
El mozo le lleva al cliente su respectiva cuenta	2 min	
Luego de que el cliente pague su cuenta, el personal lo saludara	1 min	
TIEMPO TOTAL DE SERVICIO	**26 min**	

SERVICIO AL CLIENTE de LECTURA

PROCEDIMIENTO
SALUDO de APERTURA
Saludo a el cliente
Tomara el pedido en Barra y pagara en el mismo momento
Guiar la cliente al área de lectura
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio
SERVICIO del MOZO
El mozo le llevara el pedido a la mesa al cliente
Cuando el cliente termine el mozo debera retirar la vajilla haciendo el menor ruido posible
SALUDO de DESPEDIDA
Cuando el cliente termine de utilizar el espacio debera salir de el área de lectura al área común
Si el cliente lo desea podra reservar un libro para su proxima visita
El personal le sumara sus "Hojas" (puntos)
Saludo del personal al cliente

SERVICIO AL CLIENTE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SALUDO de APERTURA		
Saludo a el cliente	1 min	
Tomara el pedido en Barra y pagara en el mismo momento	5 min	3 min
Guiar la cliente al área de lectura	2 min	
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio	3 min	
SERVICIO del MOZO		
El mozo le llevara el pedido a la mesa al cliente	2 min	
Cuando el cliente termine el mozo debera retirar la vajilla haciendo el menor ruido posible	2 min	
SALUDO de DESPEDIDA		
Cuando el cliente termine de utilizar el espacio debera salir de el área de lectura al área común	1 min	
Si el cliente lo desea podra reservar un libro para su proxima visita	1 min	1 min
El personal le sumara sus "Hojas" (puntos)	1 min	1 min
Saludo del personal al cliente	1 min	
TIEMPO TOTAL DEL SERVICIO	**24 min**	

GESTIÓN DE RESIDUOS	REC. 0008

GESTIÓN DE RESIDUOS

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES	
Separacion de residuos	Personal de cocina y salón
Control y retiro	Encargado de turno
Registro y verificación	Gerente

GESTIÓN DE RESIDUOS

PROCEDIMIENTO
SEPARACIÓN DE RESIDUOS
Separar los residuos en reciclables y no reciclables
Utilizar bolsas de diferentes colores para facilitar la identificación (bolsa y tacho verde para recidable y bolsa negra con tacho negro para no reciclables)
Los residuos reciclables tienen que estar limpios y secos antes de desecharlos
Los residuos no reciclables se deben depositar en el tacho negro
CONTROL Y RETIRO
Verificar diariamente que los tachos esten bien identificados
Sacar las bolsas completas y reemplazar por nuevas
Transportar los residuos a la zona de almacenamiento temporal
Asegurarse que los residuos reciclables se entreguen al servicio de recoleccion que corresponda
REGISTRO Y VERIFICACIÓN
Registrar la cantidad de bolsas retiradas
El encargado de turno tiene que firmar la planilla de control de residuos
Gerente tiene que hacer la verificacion semanal del cumplimiento del procedimiento

GESTIÓN DE RESIDUOS

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SEPARACIÓN DE RESIDUOS		
Separar residuos	3 min	
Utilizar bolsas diferentes	2 min	
Limpiar y secar residuos reciclables	5 min	
Desechar los residuos no reciclables	1 min	
CONTROL Y RETIRO		
Verificar tachos	2 min	
Sacar y reemplazar bolsas	5 min	
Transportar residuos a almacenamiento	5 min	
Asegurar que se entregue a servicio de recoleccion correspondiente	3 min	
REGISTRO Y VERIFICACIÓN		
Registrar las bolsas	5 min	
Encargado tiene que firmar la planilla de control de residuos	3 min	
Gerente hace la verificación semanal	6 min	
TIEMPO TOTAL DE GESTIÓN	**40 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS	REC. 0010

GESTIÓN DE INVENTARIOS

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES: PERSONAL DE CIERRE	
Anotar la materia prima que falta en general	Gerente
Fijarce que materia prima falta en barra	Encargado de servicio
Fijarce que materia prima falta en cocina	Encargado de cocina

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO
GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA
Control de que y cuanto se produjo en el dia
Pesar la materia prima que se uso o contar cuantos quedan
Controlar cuanto se fue de stock y ver si coincide con lo producido
Llenar la planilla que tiene el stock mirando los vencimientos y se pone en la parte de compras lo que haya que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA
Control de cuantos cafes y tes y de que tipo se hicieron en el dia
Pesar la cantidad de cafe y tes que quedo
Control de plantas
Controlar cuanto se fue de stock y ver si coincide con lo producido
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada con el stock de ahora y se pone en la parte de compras lo que haya que comprar
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE BAÑOS Y VESTUARIOS
Control de papel higiénico en el baño y vestuarios
Llenar la panilla de stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA
Control de plantas
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE COWORK
Control de plantas

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de producción en el dia	5	
Pesar materia prima	5	15
Verificar si coincide el stock con lo que se produjo	5	
Llenar la planilla con vencimientos y compras	10	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de producción en el dia	5	
Pesar materia prima	5	15
Verificar si coincide el stock con lo que se produjo	5	
Llenar la planilla con vencimientos y compras	5	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de plantas	5	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE COWORK		
Control de plantas	10	
CIERRE DE INVENTARIO DIARIO	**94 min**	

CIERRE	REC. 0012

CIERRE

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES:	
Cierre	Encargado
Apagado de luces	Encargado

CIERRE

PROCEDIMIENTO
CIERRE DE ÁREA
Aviso de cierre a cada área para hacer limpieza y comprobar.
Verificar la planilla de producción y las proyecciones de productos.
Verificar estado y cantidad de utensilios, mobiliarios y equipos.
Verificar funcionamiento de equipamiento y apagar o desenchufar.
CIERRE DE CAJA
Pasar pedidos.
Realizar cierre de caja.
Preparar y enviar mail de cierre con información verificada.
CIERRE GENERAL
Realizar conteos diario de productos criticos, registrarlo y cargar en el sistema los desperdicios y comidas del equipo del día.
Asignar un integrante para el conteo y division de la propina.
Realizar un recorrido de verificación en todas las áreas del local.

CIERRE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
CIERRE DE ÁREA		
Cierre y limpieza de área	15 min	
Verificación de planilla	2 min	
Verificación de utensilios, mobiliario y equipos	2 min	
Verificación de equipamiento	2 min	
CIERRE DE CAJA		
Pasar pedidos	5 min	
Cierre de caja	5 min	
Preparar y mandar mail de cierre	2 min	
CIERRE GENERAL		
Realización de conteos	5 min	
División de propina	2 min	
Verificación general de áreas	5 min	
TIEMPO TOTAL DE CIERRE	**45 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS	REC. 0011

GESTIÓN DE INVENTARIOS

	Semanal						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
FRECUENCIA:	0	0	0	0	0	0	1

RESPONSABLES: PERSONAL DE CIERRE

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO
GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA
Control de calidad de cuchillos
Control de cubertería en cocina
Actualizar la lista de las cosas que estan bien y se pone en la parte de compras si hay que reponer o afilar cuchillos
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA
Control de packaging
Control de sobres de azucar y edulcorante
Control de revolvedores de cafe
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA
Control del estado de los libros
Verificar los que estan prestados y el stock que hay
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS DEL AREA DE COWORK
Control de hojas de impresora
Control de tinta de impresora
Control de lapiceras
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS DEL BAÑO Y VESTUARIOS
Control de toallas
Control de shampoo y crema enjuague
Control de jabon
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de calidad de cuchillos	2 min	
Control de cubertería en cocina	2 min	
Actualizar la lista	2 min	
Manda un mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de packaging	5 min	
Control de sobres de azucar y edulcorante	2 min	
Control de revolvedores de cafe	2 min	
Llenar la planilla de stock con compras	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control del estado de los libros	15 min	
Verificar los que estan prestados y el stock que hay	5 min	
Llenar la planilla del stock	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de hojas de impresora	1 min	
Control de tinta de impresora	1 min	
Control de lapiceras	1 min	
Llenar la planilla del stock	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIOS DEL BAÑO Y VESTUARIOS		
Control de toallas	1 min	
Control de shampoo y crema enjuague	2 min	
Control de jabon	1 min	
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar	5 min	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
CIERRE DE INVENTARIO	**67 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS

	Mensual						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
FRECUENCIA:	0	0	0	0	0	0	1

RESPONSABLES: Encargado

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO
GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA
Control de maquinaria
Control de uniformes de los empleados
Control de vencimientos
Control de material de limpieza
Control de luces
Control de enchufes
Actualizar la lista de stock y calidad
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA
Control de maquinaria
Control de uniformes de los empleados
Control de luces
Control de mobiliario
Control de decoracion
Control de enchufes
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA
Control de libros
Actualizacion de inventario
Control de mobiliario
Control de luces
Control de enchufes
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS DEL AREA DE COWORK
Control de moviliario
Control de proyectores
Control de enchufes
Control de luces
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada
GESTION DE INVENTARIOS DE BAÑOS Y VESTUARIOS
Control de equipamiento
Control de agua
Control de moviliario
Control de cortinas
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de maquinaria	2	
Control de uniformes de los empleados	2	
Control de vencimientos	10	
Control de material de limpieza	2	
Control de luces	1	1
Control de enchufes	2	
Actualizar la lista de stock y calidad	5	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de maquinaria	2	
Control de uniformes de los empleados	2	
Control de luces	1	1
Control de mobiliario	2	
Control de decoracion	5	
Control de enchufes	2	
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar	5	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de libros	15	
Actualizacion de inventario	2	
Control de mobiliario	5	
Control de luces	1	1
Control de enchufes	2	
Llenar la planilla del stock	2	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE COWORK		
Control de moviliario	5	
Control de proyectores	2	2
Control de enchufes	2	
Control de luces	1	1
Llenar la planilla del stock	2	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIOS DE BAÑOS Y VESTUARIOS		
Control de equipamiento	2	
Control de agua	2	2
Control de moviliario	5	
Control de cortinas	1	
Llenar la planilla del stock	2	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
TOTAL de GESTION de INVENTARIO	**112 min**	

CONTROL DE CALIDAD	REC. 0009

CONTROL DE CALIDAD

	TODOS LOS DIAS MENOS MARTES						
FRECUENCIA:	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES	
Registro de planillas	Encargado
Control de temperaturas y fechas de vencimiento	Encargado de Cocina

CONTROL DE CALIDAD

PROCEDIMIENTO
RECEPCIÓN de MATERIAS PRIMAS
Verificar las temperaturas de fríos y congelados
Revisar la fecha de vencimiento y su aspecto organoléptico
Registrar en la planilla de control
DURANTE la ELABORACIÓN
Asegurar el correcto lavado de manos al manipular materia prima
Controlar que las temperaturas de cocción seán las necesarias
Mantener la superficies desinfectadas y limpias
ANTES del SERVICIO
Revisar presentación, porcionado de la pasteria y temperatura de los productos
Verificar que no haya contaminación cruzada
Registrar todos los controles que se hiceron incluyendo los de temperatura
CONTROL del PRODUCTO TERMINADO
Evaluar las caracteristicas de los alimentos, como por ejemplo: color, textura, sabor, aroma y temperatura.
Registrar resultados
ACCIONES CORRECTIVAS
Si el producto no cumple, retirarlo y registrar el motivo
Comunicar al encargado de producción y repetir el producto si es necesario

CONTROL DE CALIDAD

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
RECEPCIÓN de MATERIAS PRIMAS		
Verificar las temperaturas de fríos y congelados	5 min	
Revisar la fecha de vencimiento y su aspecto organoléptico	4 min	
Registrar en la planilla de control	5 min	
DURANTE la ELABORACIÓN		
Asegurar el correcto lavado de manos al manipular materia prima	6 min	1 min
Controlar que las temperaturas de cocción seán las necesarias	3 min	3 min
Mantener la superficies desinfectadas y limpias	5 min	
ANTES del SERVICIO		
Revisar presentación, porcionado de la pasteria y temperatura de los productos	4 min	1 min
Verificar que no haya contaminación cruzada	2 min	
Registrar todos los controles que se hiceron incluyendo los de temperatura	5 min	5 min
CONTROL del PRODUCTO TERMINADO		
Evaluar las caracteristicas de los alimentos, como por ejemplo: color, textura, sabor, aroma y temperatur	5 min	
Registrar resultados	2 min	
ACCIONES CORRECTIVAS		
Si el producto no cumple, retirarlo y registrar el motivo	1 min	
Comunicar al encargado de producción y repetir el producto si es necesario	2 min	
TIEMPO TOTAL DE GESTIÓN	**57 min**	

Instalaciones y Bienes de Uso					Total sin IVA:	$135,589,392.91
					Total con IVA:	$164,063,165.42

Inversión en Obra /Remodelación

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$7,573,468.65	$6,259,065.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario (sin IVA)**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
https://dvtconstrucciones.com.ar/se	Demolicion de paredes	1	$202,240.00	$42,470.40	$244,710.40	$202,240.00	pared de 10.24 metros 10 cm de
https://dvtconstrucciones.com.ar/se	Demolicion de paredes	1	$31,600.00	$6,636.00	$38,236.00	$31,600.00	pared de 1.60 metros 10 cm de
https://dvtconstrucciones.com.ar/se	Demolicion de paredes	1	$39,500.00	$8,295.00	$47,795.00	$39,500.00	pared de 2.00 metros y 10 cm de
https://dvtconstrucciones.com.ar/se	Demolicion de paredes	2	$40,487.50	$8,502.38	$97,979.75	$80,975.00	pared de 2.05 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	1	$1,753,700.00	$368,277.00	$2,121,977.00	$1,753,700.00	Pared de 18.46 metros 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	1	$365,750.00	$76,807.50	$442,557.50	$365,750.00	Pared de 3.85 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	3	$182,400.00	$38,304.00	$662,112.00	$547,200.00	pared de 1.92 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	4	$161,500.00	$33,915.00	$781,660.00	$646,000.00	pared de 1.70 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	1	$245,100.00	$51,471.00	$296,571.00	$245,100.00	pared de 2.58 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	1	$530,100.00	$111,321.00	$641,421.00	$530,100.00	pared de 5.58 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	2	$210,900.00	$44,289.00	$510,378.00	$421,800.00	pared de 2.22 metros y 10 cm de
Gba Norte - Placa Simplísima Durl	Construccion de paredes	1	$131,100.00	$27,531.00	$158,631.00	$131,100.00	Pared 1.38 metros y 10 cm de
	Demolicion de la cámara	1	$1,264,000.00	$265,440.00	$1,529,440.00	$1,264,000.00	Camara de frio

19750
63200
95000

Equipamiento de Cocina

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		**Total sin IVA:**
					$101,384,009.50	$83,788,437.60		$8,378,843.76
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario (sin IVA)**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**	**Amortizacion**
Fermentadora	Fermentadora	1	$11,157,024.79	$2,342,975.21	$13,500,000.00	$11,157,024.79		$1,115,702.48
Amasadora	Amasadora	2	$4,330,578.51	$909,421.49	$10,480,000.00	$8,661,157.02		$866,115.70
Sobadora	Sobadora	1	$30,826,446.28	$6,473,553.72	$37,300,000.00	$30,826,446.28		$3,082,644.63
Anafe de 8	Anafe de 8 hornallas	1	$3,074,657.03	$645,677.98	$3,720,335.00	$3,074,657.03		$307,465.70
Exibidora	Exibidora de verduras	1	$1,582,773.00	$332,382.33	$1,915,155.33	$1,582,773.00		$158,277.30
Estanteria	Estanteria de secos	2	$526,859.50	$110,640.50	$1,275,000.00	$1,053,719.01		$105,371.90
Balanza Proveedores	Balanza de proveedores	2	$49,585.95	$10,413.05	$119,998.00	$99,171.90		$9,917.19
Detodo net	Balanza de cocina	2	$140,081.81	$29,417.18	$338,997.98	$280,163.62		$28,016.36
Batidora	Batidoras	3	$963,634.71	$202,363.29	$3,497,994.00	$2,890,904.13		$289,090.41
La renaciente Marmolería	Mesada de granito	1	$236,020.66	$49,564.34	$285,585.00	$236,020.66	por 10cm	$23,602.07
Horno Panadero	Horno Panadero	2	$623,677.68	$130,972.31	$1,509,299.99	$1,247,355.36		$124,735.54
Horno	Horno	1	$10,900,000.00	$2,289,000.00	$13,189,000.00	$10,900,000.00		$1,090,000.00
Camara de frescos	Camara de frescos	1	$4,214,876	$885,123.97	$5,100,000.00	$4,214,876.03		$421,487.60
Heladeras bajo mesada	Heladera bajo mesada	1	$193,140	$40,559.33	$233,698.99	$193,139.66		$19,313.97
Tienda colucci	Tamizador	2	$14,725.79	$3,092.42	$35,636.41	$29,451.58		$2,945.16
Freezer	Freezer	3	$504,131	$105,867.59	$1,829,996.98	$1,512,394.20	Vertical	$151,239.42
Licuadora	Licuadoras	2	$45,454	$9,545.28	$109,997.98	$90,907.42	5 Lt cada	$9,090.74
Paneles de sonido	Paneles de sonido	5	$26,500	$5,565.00	$160,325.00	$132,500.00	Pack de 8 cada uno	$13,250.00
Parlantes	Parlantes	3	$26,115	$5,484.12	$94,796.98	$78,344.61		$7,834.46
Jarras de vidrio	Jarras de vidrio	10	$7,075.53	$1,485.86	$85,613.91	$70,755.30		$7,075.53
Palo de amasar	Palo de amasar	4	$5,364	$1,126.36	$25,959.97	$21,454.52		$2,145.45
Asadera	Asaderas	10	$8,466.77	$1,778.02	$102,447.92	$84,667.70	Viene X 3	$8,466.77
Espatulas	Espatulas	2	$32,028.11	$6,725.90	$77,508.03	$64,056.22	Viene X 3	$6,405.62
Tachos	Tachos de basura	3	$50,909.00	$10,690.89	$184,799.67	$152,727.00	VieneX2 de 55 Lt cada uno	$15,272.70
Klugan	Arrocera	1	$31,130.14	$6,537.33	$37,667.47	$31,130.14		$3,113.01
Sprinkles More	Aros de tortas	6	$6,689.85	$1,404.87	$48,568.31	$40,139.10		$4,013.91
Tarteras	Molde de tartas	2	$4,131.40	$867.59	$9,997.99	$8,262.80	Viene X 13	$826.28
Cornet	Cornet	4	$3,139.71	$659.34	$15,196.20	$12,558.84		$1,255.88
Buenos Aires Bazar	Budineras	4	$4,876.03	$1,023.97	$23,599.99	$19,504.12	Es de 25 cm	$1,950.41
Vuela Alto	Silpats	5	$7,851.23	$1,648.76	$47,499.94	$39,256.15	30 x 40 cm	$3,925.62
El nuevo Emporio	Mangas	2	$18,843.80	$3,957.20	$45,602.00	$37,687.60	30 x 50 cm (viene x 50)	$3,768.76
Picos de mangas	Picos de mangas	1	$5,342.00	$1,121.82	$6,463.82	$5,342.00	Vienen x 12	$534.20
Adheplastsrl	Acetato	1	$13,884	$2,915.70	$16,799.99	$13,884.29	Viene x 10	$1,388.43
Chaira	Chaira	2	$15,936	$3,346.62	$38,565.80	$31,872.56		$3,187.26
Pizas	Pinzas	3	$5,206.61	$1,093.39	$18,899.99	$15,619.83		$1,561.98
Smbazar	Pincel	5	$3,245	$681.37	$19,629.95	$16,223.10		$1,622.31
Raitot	Cuchillo	1	$56,123.24	$11,785.88	$67,909.12	$56,123.24	Incluye 14 cuchillos	$5,612.32
AUTOUNO SHOPWEB	Batidor de mano	3	$4,460.33	$936.67	$16,191.00	$13,380.99		$1,338.10
GASTROFER	Cuchara de madera	2	$2,830.57	$594.42	$6,849.98	$5,661.14	35 cm	$566.11
HAFBRO	Rallador	3	$3,847.10	$807.89	$13,964.97	$11,541.30		$1,154.13
GASTROFER EQUIP	Pelapapa	3	$2,540.90	$533.59	$9,223.47	$7,622.70		$762.27
TRAPOHECHO	Trapo	4	$12,782.30	$2,684.28	$61,866.33	$51,129.20	Viene x 6	$5,112.92
Consaco	Cortantes	2	$5,619.83	$1,180.16	$13,599.99	$11,239.66	Viene x 5	$1,123.97
Saglietti Hogar	Tupper	2	$22,313.22	$4,685.78	$53,997.99	$44,626.44	Viene x 5	$4,462.64
EBAZAR	Bowl	6	$9,865.68	$2,071.79	$71,624.84	$59,194.08	26 cm	$5,919.41
LF BAZARDISTRIBUIDORA	Sartenes	4	$28,512.39	$5,987.60	$137,999.97	$114,049.56	Viene x 3	$11,404.96
Novohome	Yogurtera	1	$35,776.85	$7,513.14	$43,289.99	$35,776.85		$3,577.69
MARENDLESS	Tela para el filtro del yogurt	3	$13,223.14	$2,776.86	$48,000.00	$39,669.42		$3,966.94
JUST SOLUTION	Juguera	2	$11,734.71	$2,464.29	$28,398.00	$23,469.42		$2,346.94
Palo de amasar pasteleria	Palo de amasar pasteleria	3	$14,805.72	$3,109.20	$53,744.76	$44,417.16		$4,441.72
PATAGONIA HOME	Espatulas de pastelería	1	$3,321.48	$697.51	$4,018.99	$3,321.48	Vienen X5	$332.15
Levys bazar	Base de plato giratorio	3	$10,949.97	$2,299.49	$39,748.39	$32,849.91	Incluye dos espatulas	$3,284.99
Cuchillo panadero	Cuchilo Panadero	1	$8,921	$1,873.51	$10,794.99	$8,921.48		$892.15
Fiambrera	Fiambrera	1	$550,000	$115,500.00	$665,500.00	$550,000.00		$55,000.00
Lavavajillas	Lavaplatos	1	$3,749,296	$787,352.16	$4,536,648.16	$3,749,296.00		$374,929.60

Equipamiento de salón

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		**Total sin IVA:**
				10.50%	$18,278,689.92	$15,106,355.31		$1,604,403.63
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**	**Amortizacion**
MASCULO	Teteras	10	$40,949.00	$8,599.29	$495,482.90	$409,490.00		$40,949.00
Tare House	Tazas	80	$13,581.40	$2,852.09	$1,314,679.52	$1,086,512.00	Precio del euro 1665	$108,651.20
Volf	Tenedor	15	$17,897.00	$3,758.37	$324,830.55	$268,455.00	Vienen en pack de 6	$26,845.50
Volf	Cuchillo	15	$39,090.00	$8,208.90	$709,483.50	$586,350.00	Vienen en pack de 6	$58,635.00
Volf	Cuchara	15	$17,896.60	$3,758.29	$324,823.29	$268,449.00	Vienen en pack de 6	$26,844.90
Volf	Cuchara de cafe	15	$18,841.30	$3,956.67	$341,969.60	$282,619.50	Vienen en pack de 6	$28,261.95
servilletero de libro	Servilletero	30	$18,832.00	$3,954.72	$683,601.60	$564,960.00		$56,496.00
Veni a la cocina	Azucarero	30	$3,553.00	$746.13	$128,973.90	$106,590.00		$10,659.00
Gadnic	Salero y pimentero	15	$14,295.00	$3,001.95	$259,454.25	$214,425.00		$21,442.50
Cafetera	Cafetera	1	$9,040,724.00	$1,898,552.04	$10,939,276.04	$9,040,724.00		$904,072.40
Tienda Newsan	Pava electrica	2	$41,321.00	$8,677.41	$99,996.82	$82,642.00		$8,264.20
Tiendafull95	Tostador	2	$197,520.00	$41,479.20	$477,998.40	$395,040.00		$39,504.00
Detodo net	Balanza	1	$140,081.81	$29,417.18	$169,498.99	$140,081.81		$14,008.18
Tienda colucci	Tamizador	1	$14,725.79	$3,092.42	$17,818.21	$14,725.79		$1,472.58
Hafbro	Rallador	2	$3,847.00	$807.87	$9,309.74	$7,694.00		$769.40
Trapohecho	Trapo	6		$0.00	$0.00	$0.00		$0.00
Gaussonline	Impresoras	2	$279,751.00	$58,747.71	$676,997.42	$559,502.00		$111,900.40
Muett	Mesa para la impresora	2	$183,337	$38,500.77	$443,675.54	$366,674.00		$36,667.40
Ofishop	Hojas para la impresora	1	$58,040.00	$12,188.40	$70,228.40	$58,040.00	Pack de 10	$5,804.00
Sudineroseguro	Gaveta de Caja registradora	1	$72,727.00	$15,272.67	$87,999.67	$72,727.00		$7,272.70
Cashcoin	Computadora	1	$303,801.00	$63,798.21	$367,599.21	$303,801.00		$60,760.20

Mercadolibre	Posnet	2	$37,189.00	$7,809.69	$89,997.38	$74,378.00		$14,875.60
Set matero	Set matero	5	$40,495.04	$8,503.96	$244,995.00	$202,475.21		$20,247.52

Mobiliario y decoración								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
				10.50%	$31,475,471.06	$26,012,786.00		$2,642,322.10
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
Puraluz Deco	Lamparas Cowork	6	$405,364.00	$85,126.44	$2,942,942.64	$2,432,184.00		$243,218.40
Enertechiluminacion	Lamparas Cowork	4	$226,520.00	$47,569.20	$1,096,356.80	$906,080.00		$90,608.00
Plantas	Plantas	2	$8,000.00	$1,680.00	$19,360.00	$16,000.00		$1,600.00
Electrica Leloir	Zapatilla de enchufes	10	$8,021.00	$1,684.41	$97,054.10	$80,210.00		$8,021.00
Coworkingmobiliario	Mesas cowork	10	$719,928.00	$151,184.88	$8,711,128.80	$7,199,280.00		$719,928.00
MTL	Sillas cowork	40	$99,165.00	$20,824.65	$4,799,586.00	$3,966,600.00		$396,660.00
Proyector	proyector	2	$65,342.00	$13,721.82	$158,127.64	$130,684.00		$26,136.80
bidcom	Pantalla proyector	2	$126,817.00	$26,631.57	$306,897.14	$253,634.00		$25,363.40
Gaussonline	impresora	1	$279,751.00	$58,747.71	$338,498.71	$279,751.00		$55,950.20
muett	Mesa para impresora	1	$380,221.00	$79,846.41	$460,067.41	$380,221.00		$38,022.10
Hojas para impresora	Hojas de impresora	1	$58,040.00	$12,188.40	$70,228.40	$58,040.00		$5,804.00
Portalapices	Portalapices	8	$3,306.00	$694.26	$32,002.08	$26,448.00		$2,644.80
Lapicera	Lapiceras	2	$5,614.00	$1,178.94	$13,585.88	$11,228.00	Vienen por 50	$1,122.80
	Biblioteca		$10.00	$2.10	$0.00	$0.00	Se pregunta a un arquitecto	$0.00
Puf	Puf	5	$144,894.00	$30,427.74	$876,608.70	$724,470.00		$72,447.00
	Sillas lectura	8	$170,124.00	$35,726.04	$1,646,800.32	$1,360,992.00		$136,099.20
	Luces lectura		$10.00	$2.10	$0.00	$0.00		$0.00
	Plantas		$8,000.00	$1,680.00	$0.00	$0.00		$0.00
Mueble guardado	Mueble guardado	2	$618,551.00	$129,895.71	$1,496,893.42	$1,237,102.00		$123,710.20
Sillas	Silla salas individuales	9	$170,124.00	$35,726.04	$1,852,650.36	$1,531,116.00		$153,111.60
Escritorio	Mesa salas individuales	4	$144,745.00	$30,396.45	$700,565.80	$578,980.00		$57,898.00
Perchero	Perchero salas individuales	4	$14,500.00	$3,045.00	$70,180.00	$58,000.00		$5,800.00
Hamaca	Hamaca sala lectura	4	$66,115.00	$13,884.15	$319,996.60	$264,460.00		$26,446.00
	Mesa lectura	13	$10.00	$2.10	$157.30	$130.00	Se manda a hacer con un arquitecto	$13.00
Post its	Post its	2	$8,588.00	$1,803.48	$20,782.96	$17,176.00	3 unidades x 90	$1,717.60
Silla escalera	Silla para subir escalera	1	$4,500,000.00	$945,000.00	$5,445,000.00	$4,500,000.00	Para discapacitados	$450,000.00

Equipos de Oficina/TI								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
					$1,238,073.21	$1,023,201.00		$5,699,745.10
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
Escritorio de oficina	Escritorio	2	$78,748.00	$16,537.08	$190,570.16	$157,496.00		$15,749.60
Silla	Silla	1	$47,850.00	$10,048.50	$57,898.50	$47,850.00		$4,785.00
	Biblioteca	2	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Se pregunta a un arquitecto	$0.00
Impresora	Impresora	1	$279,751.00	$58,747.71	$338,498.71	$279,751.00	Viene con tinta	$5,595,020.00
Hojas de impresora	Hojas de impresora	1	$25,784.00	$5,414.64	$31,198.64	$25,784.00	Pack por 10	$2,578.40
Notebook	Computadora	1	$303,801.00	$63,798.21	$367,599.21	$303,801.00		$60,760.20
Mesa para impresora	Mesa para impresora	1	$183,337.00	$38,500.77	$221,837.77	$183,337.00		$18,333.70
Carpeta	Carpeta para guardar documentos	1	$25,182.00	$5,288.22	$30,470.22	$25,182.00	Por 5 unidades	$2,518.20
			$10.00	$2.10	$0.00	$0.00		$0.00
			$10.00	$2.10	$0.00	$0.00		$0.00
			$10.00	$2.10	$0.00	$0.00		$0.00

Baño y vestuario								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
					$4,113,453.08	$3,399,548.00		$334,317.30
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario	IVA	Importe Total	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	Amortizacion
Sellerpro	Shampoo	1	$13,806.00	$2,899.26	$16,705.26	$13,806.00	Trae 5 litros	
Karina Petroli	crema enjuague	1	$17,000.00	$3,570.00	$20,570.00	$17,000.00		
Vilut	Jabon en barra	1	$14,545.00	$3,054.45	$17,599.45	$14,545.00		
ecomodico	Jabon liquido	4	$2,756.00	$578.76	$13,339.04	$11,024.00		
Blanqueria home	Toalla	5	$36,512.00	$7,667.52	$220,897.60	$182,560.00	Pack de 4	$18,256.00
F filhos	Inodoro	2	$562,332.00	$118,089.72	$1,360,843.44	$1,124,664.00		$112,466.40
Tapa inodoro	Tapa inodoro	2	$57,851.00	$12,148.71	$139,999.42	$115,702.00		$11,570.20
Inodoro	inodoro	2	$206,791.00	$43,426.11	$500,434.22	$413,582.00		$41,358.20
Bacha	Lavamanos	4	$62,065.00	$13,033.65	$300,394.60	$248,260.00		$24,826.00
Canilla	Canilla	4	$23,470.00	$4,928.70	$113,594.80	$93,880.00		$9,388.00
Espejo	Espejo	4	$41,639.00	$8,744.19	$201,532.76	$166,556.00		$16,655.60
Ducha	Ducha	2	$7,339.00	$1,541.19	$17,760.38	$14,678.00		$1,467.80
Lockers	Lockers	1	$492,465.00	$103,417.65	$595,882.65	$492,465.00		$49,246.50
Banco vestuario	Banco vestuario	2	$190,000.00	$39,900.00	$459,800.00	$380,000.00		$38,000.00
Cortina	Cortina	2	$7,065.00	$1,483.65	$17,097.30	$14,130.00		$1,413.00
spgimport	otros	4	$24,174.00	$5,076.54	$117,002.16	$96,696.00		$9,669.60

Activos Intangibles / Capital de Trabajo Inicial / Otros Gastos Pre-Operativos	Total sin IVA:	$10,845,600.70
	Total con IVA:	$13,123,176.85

Licencias y Permisos

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$853,050.00	$705,000.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario (sin IVA)**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Municipalidad de San Isidro	Habilitación municipal	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Es gratuito
Municipalidad de San Isidro	Certificado de Habilitación Sanitaria	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Es gratuito
Certificación de Manipulación de	Licencia de Manipulación de Alimentos	Por	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Es gratuito
Secretaría de salud pública de	el control bromatológico. Seguridad e higiene y	1	$350,000.00	$73,500.00	$423,500.00	$350,000.00	
Matriculado (falta el nombre)	Informe de Verificación de Instalación Eléctrica	1	$300,000.00	$63,000.00	$363,000.00	$300,000.00	Cambios de termica y cableado
ARBA	Inscripción por los Ingresos Brutos	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Sin costo de inscripción, pago mensual del
ARCA	Inscripción por los impuestos nacionales y	1	$30,000.00	$6,300.00	$36,300.00	$30,000.00	Según categoria
INPI	Registro de marca	1	$25,000.00	$5,250.00	$30,250.00	$25,000.00	Tiempo estimado de 12 a 18 meses

Gastos de Constitución de la Sociedad

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$1,400,000.00	$1,157,024.79	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Sociedades online, Cr. Eduardo Fusca	Gestor que se encarga de todos los tramites	1	$1,157,024.79	$242,975.21	$1,400,000.00	$1,157,024.79	

Desarrollo de Marca

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$1,210,000.00	$1,000,000.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario (sin IVA)**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Catalina Madero	Creación de Logo	1	$100,000.00	$21,000.00	$121,000.00	$100,000.00	
Catalina Madero	Manual de Marca	1	$200,000.00	$42,000.00	$242,000.00	$200,000.00	
Catalina Madero	Diseño Gráfico de la Carta/Menú	1	$80,000.00	$16,800.00	$96,800.00	$80,000.00	
Francisca Concetti	Diseño de Cartelería Exterior e Interior	1	$100,000.00	$21,000.00	$121,000.00	$100,000.00	
Sebastian Papanicolau	Creación de Página Web Básica	1	$250,000.00	$52,500.00	$302,500.00	$250,000.00	
Ana Mascias	Fotografía Profesional (inicial)	1	$120,000.00	$25,200.00	$145,200.00	$120,000.00	
Ana Mascia y Francisca Concetti	Comunicación y Relaciones Públicas (Inicial)	1	$150,000.00	$31,500.00	$181,500.00	$150,000.00	

Inventario Inicial

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				10.50%	$5,001,793.83	$4,133,713.91	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Yaguar	Harina 0000	30	$726.45	$152.56	$26,370.30	$21,793.64	x kilo
Yaguar	Harina leudante	15	$1,019.73	$214.14	$18,508.05	$15,295.91	x kilo
cocino con Valentino	Azúcar	30	$1,322.00	$277.62	$47,988.60	$39,660.00	x kilo
La Botica	Esencia de vainilla	1	$2,038.20	$428.02	$2,466.22	$2,038.20	5 Lt
Vacalin	Manteca	2	$14,862.15	$3,121.05	$35,966.40	$29,724.30	x kilo
Yaguar	Polvo de hornear	1	$6,955.92	$1,460.74	$8,416.66	$6,955.92	x kilo
El puente	Leche	15	$1,545.45	$324.55	$28,050.00	$23,181.82	x litro
Yaguar	Huevos	8	$7,648.68	$1,606.22	$74,039.20	$61,189.42	x maple
Yaguar	Azucar impalpable	15	$2,951.01	$619.71	$53,560.80	$44,265.12	x kilo
Yaguar	Aceite de girasol	5	$2,065.28	$433.71	$12,494.94	$10,326.40	x kilo
Yaguar	Chocolate	20	$15,151.24	$3,181.76	$366,660.00	$303,024.79	x kilo
Precios del Central	Naranjas	1	$459.13	$96.42	$555.55	$459.13	x kilo
Precios del Central	Limon	1	$964.19	$202.48	$1,166.67	$964.19	x kilo
Precios del Central	Bananas	1	$1,363.64	$286.36	$1,650.00	$1,363.64	x kilo
Vacalin	DDL Repostero	1	$4,206.61	$883.39	$5,090.00	$4,206.61	x kilo
Yaguar	Coco rayado	2	$15,867.77	$3,332.23	$38,400.00	$31,735.54	x kilo
El Puente	Queso de rayar	1	$17,190.08	$3,609.92	$20,800.00	$17,190.08	x kilo
Yaguar	Sal	3	$1,818.18	$381.82	$6,600.00	$5,454.55	x kilo
Yaguar	Azucar rubia	6	$1,657.96	$348.17	$12,036.78	$9,947.75	x kilo
Yaguar	Nuez	3	$5,454.55	$1,145.45	$19,800.00	$16,363.64	x kilo
Yaguar	Cacao amargo	1	$26,028.93	$5,466.07	$31,495.00	$26,028.93	x kilo
Yaguar	Fecula de mandioca	10	$3,152.89	$662.11	$38,150.00	$31,528.93	x kilo
New garden	Semillas de amapola	1	$14,132.23	$2,967.77	$17,100.00	$14,132.23	x kilo
Yaguar	Bicarbonato de sodio	1	$9,074.21	$1,905.59	$10,979.80	$9,074.21	x kilo
New garden	Azucar negra	3	$2,148.76	$451.24	$7,800.00	$6,446.28	x kilo
Yaguar	Leche vegetal	10	$4,545.45	$954.54	$54,999.90	$45,454.46	x kilo
Yaguar	Vinagre de alcohol	2	$1,239.67	$260.33	$3,000.00	$2,479.34	x kilo
Yaguar	Almidon de maiz	3	$5,727.73	$1,202.82	$20,791.65	$17,183.18	x kilo
Yaguar	Miel	2	$11,236.36	$2,359.64	$27,192.00	$22,472.73	x kilo
Yaguar	Levadura fresca	4	$8,033.06	$1,686.94	$38,880.00	$32,132.23	x kilo
Yaguar	Papas	1	$392.56	$82.44	$475.00	$392.56	x kilo
Yaguar	Canela molida	1	$13,256.20	$2,783.80	$16,040.00	$13,256.20	x kilo
Yaguar	Queso crema	8	$13,351.72	$2,803.86	$129,244.65	$106,813.76	x kilo
New garden	Almendras	2	$17,913.22	$3,761.78	$43,350.00	$35,826.45	x 2 kilos
New garden	Pistacho	1	$34,214.88	$7,185.12	$41,400.00	$34,214.88	x 3 kilos
Precios del Central	Kiwi	1	$3,719.01	$780.99	$4,500.00	$3,719.01	x kilo
Precios del Central	Durazno	1	$2,789.26	$585.74	$3,375.00	$2,789.26	x kilo
Precios del Central	Frutilla	1	$2,479.34	$520.66	$3,000.00	$2,479.34	x kilo
Yaguar	Leche condensada	10	$7,697.45	$1,616.47	$93,139.20	$76,974.55	x kilo
Yaguar	Zanahoria	1	$371.90	$78.10	$450.00	$371.90	x kilo
ESPECIAS EL CASTILLO	Especias de reposteria	1	$6,347.11	$1,332.89	$7,680.00	$6,347.11	
Precio del Central	Arandano	1	$7,713.50	$1,619.83	$9,333.33	$7,713.50	x kilo
El Nuevo Emporio	Colorante rojo	1	$1,950.00	$409.50	$2,359.50	$1,950.00	x kilo
Yaguar	Chocolate blanco	4	$35,743.80	$7,506.20	$173,000.00	$142,975.21	x kilo
Yaguar	Yogur natural	2	$7,295.69	$1,532.09	$17,655.56	$14,591.37	x kilo
El Puente	Leche en polvo entera	6	$13,636.36	$2,863.64	$99,000.00	$81,818.18	x kilo
Yaguar	Avena	10	$2,890.50	$607.00	$34,975.00	$28,904.96	x kilo
New garden	Mix de frutos secos	8	$9,659.23	$2,028.44	$93,501.33	$77,273.83	x 3 kilos
Yaguar	Aceite de oliva	5	$15,235.45	$3,199.44	$92,174.45	$76,177.23	x kilo
Precio del Central	Tomate	1	$642.79	$134.99	$777.78	$642.79	x kilo
Precio del Central	Palta	1	$2,809.92	$590.08	$3,400.00	$2,809.92	x kilo
Precio del Central	Cebolla morada	1	$537.19	$112.81	$650.00	$537.19	x kilo
Yaguar	Pimienta	1	$11,619.83	$2,440.17	$14,060.00	$11,619.83	x kilo
Yaguar	Salsa tabasco	1	$45,354.47	$9,524.44	$54,878.91	$45,354.47	x kilo
Precio del Central	Cebolla	1	$619.83	$130.17	$750.00	$619.83	x kilo
Precio del Central	Morron	1	$1,652.89	$347.11	$2,000.00	$1,652.89	x kilo

Vacalin	Queso mozzarella	2	$9,311.29	$1,955.37	$22,533.33	$18,622.59	x kilo
Coto	Albahaca	4	$908.26	$190.74	$4,396.00	$3,633.06	x kilo
El Puente	Jamon cocido	1	$22,140.50	$4,649.50	$26,790.00	$22,140.50	x kilo
El Puente	Jamon crudo	1	$19,000.00	$3,990.00	$22,990.00	$19,000.00	x kilo
El Puente	Crema de leche	2	$6,400.37	$1,344.08	$15,488.89	$12,800.73	x Balde 4.5
Yaguar	Champiñon	1	$12,809.92	$2,690.08	$15,500.00	$12,809.92	x kilo
Precio del Central	Espinaca	1	$826.45	$173.55	$1,000.00	$826.45	x kilo
Yaguar	Atun	2	$13,198.35	$2,771.65	$31,940.00	$26,396.69	x kilo
Precio del Central	Tomate cherry	1	$1,818.18	$381.82	$2,200.00	$1,818.18	x kilo
Carrefour	Polenta	1	$1,322.31	$277.69	$1,600.00	$1,322.31	x kilo
Yaguar	Pimenton dulce	1	$18,921.49	$3,973.51	$22,895.00	$18,921.49	x kilo
Yaguar	Oregano	1	$8,148.76	$1,711.24	$9,860.00	$8,148.76	x kilo
Yaguar	Harina 000	10	$478.51	$100.49	$5,790.00	$4,785.12	x kilo
Bioenzim	Aditivo	1	$44,628.10	$9,371.90	$54,000.00	$44,628.10	x kilo
El Nuevo Emporio	Harina de malta	1	$9,522.00	$1,999.62	$11,521.62	$9,522.00	x 10 kilos
Carrefour	Primer jugo bovino	1	$4,371.07	$917.93	$5,289.00	$4,371.07	x kilo
Precio del Central	Lechuga francesa	1	$464.88	$97.62	$562.50	$464.88	x kilo
Precio del Central	Pepino	1	$606.06	$127.27	$733.33	$606.06	x kilo
Precio del Central	Perejil	1	$826.45	$173.55	$1,000.00	$826.45	x kilo
Yaguar	Arroz	5	$933.85	$196.11	$5,649.80	$4,669.26	x kilo
Yaguar	Porotos negros	2	$4,702.48	$987.52	$11,380.00	$9,404.96	x kilo
Precios del Central	Rúcula	1	$1,101.93	$231.40	$1,333.33	$1,101.93	x kilo
Yaguar	Tortilla para wrap	40	$11,717.50	$2,460.68	$567,127.20	$468,700.16	x kilo
Yaguar	Pollo	6	$4,876.03	$1,023.97	$35,400.00	$29,256.20	x kilo
Yaguar	Mayonesa	1	$1,981.82	$416.18	$2,398.00	$1,981.82	x kilo
Yaguar	Garbanzos	3	$2,505.37	$526.13	$9,094.50	$7,516.12	x kilo
Precios del Central	Kale	1	$578.51	$121.49	$700.00	$578.51	x kilo
Precios del Central	Lechuga capuccina	1	$688.70	$144.63	$833.33	$688.70	x kilo
Yaguar	Mostaza	1	$2,264.43	$475.53	$2,739.96	$2,264.43	x kilo
ALLINSTORETIENDAFIT	Huevo en polvo	1	$19,942.15	$4,187.85	$24,130.00	$19,942.15	x kilo
Precios del Central	Ajo	1	$2,754.82	$578.51	$3,333.33	$2,754.82	x kilo
Yaguar	Cebolla deshidratada	1	$30,192.83	$6,340.50	$36,533.33	$30,192.83	x kilo
Precios del Central	Jengibre	1	$3,305.79	$694.21	$4,000.00	$3,305.79	x kilo
Precios del Central	Menta	1	$7,851.24	$1,648.76	$9,500.00	$7,851.24	x kilo
Puerto Blest	Cafe	10	$72,727.27	$15,272.73	$880,000.00	$727,272.73	x kilo
Yaguar	Yerba mate	10	$2,974.38	$624.62	$35,990.00	$29,743.80	x kilo
Tealosophy	Té Cien años de soledad	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té El Gran Gatsby	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Emma	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Como agua para chocolate	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Don Quijote de la Mancha	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Moby Dick	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Ana Karenina	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Romeo y Julieta	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Orgullo y prejuicio	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Mujercitas	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Alicia en el país de las maravillas	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té El jardín secreto	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Sueño de una noche de verano	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té La Odisea	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Té Cumbres Borrascosas	1	$30,578.51	$6,421.49	$37,000.00	$30,578.51	Vienen por 50 tazas
Tealosophy	Lavandina en gel	2	$2,902.00	$609.42	$7,022.84	$5,804.00	700 cc
Tealosophy	Lavandina	2	$4,259.00	$894.39	$10,306.78	$8,518.00	4 Lt
Poett	Poett	2	$12,435.50	$2,611.46	$30,093.91	$24,871.00	4 Lt
Trapo de piso	Trapos de piso	4	$2,000.00	$420.00	$9,680.00	$8,000.00	62 x 48
Escoba	Escoba	3	$7,330.00	$1,539.30	$26,607.90	$21,990.00	
Trapeador de pisos	Limpiador de vidrios	1	$5,372.00	$1,128.12	$6,500.12	$5,372.00	Es por 5 Lt
Desengrasante	Desengrasante	1	$11,529.00	$2,421.09	$13,950.09	$11,529.00	Es por 5 Lt
Detergente	Detergente líquido	1	$5,281.00	$1,109.01	$6,390.01	$5,281.00	Es por 5 Lt
Desinfectante	Desinfectante	1	$6,280.00	$1,318.80	$7,598.80	$6,280.00	Es por 5 Lt
Limpia vidrios	Limpiavidrios	1	$4,091.80	$859.28	$4,951.08	$4,091.80	Es por 5 Lt
Esponjas	Esponjas	10	$2,089.00	$438.69	$25,276.90	$20,890.00	
Guantes de goma	Guantes de goma	5	$2,000.00	$420.00	$12,100.00	$10,000.00	
Balde	Balde	2	$3,722.00	$781.62	$9,007.24	$7,444.00	
Pulverizador	Aromatizante	2	$3,265.00	$685.65	$7,901.30	$6,530.00	360 ml
Limpia hornos	Limpiador de hornos	2	$4,298.00	$902.58	$10,401.16	$8,596.00	500 cc
Limpiador de baño	Limpiador baños	1	$10,963.00	$2,302.23	$13,265.23	$10,963.00	Es por 5 Lt
Paños	Paños de microfibra	4	$2,281.00	$479.01	$11,040.04	$9,124.00	Vienen por 4 paños
Papel higienico	Papel higienico	1	$11,985.00	$2,516.85	$14,501.85	$11,985.00	Vienen por 30 rollos
Toallas de papel	Papel para secador de manos	1	$8,780.00	$1,843.80	$10,623.80	$8,780.00	20x24 cm pack de 10
Packaging express	Cuchillos de plastico	1	$25,950.41	$5,449.59	$31,400.00	$25,950.41	1000 unidades
Packaging express	Cucharas de plastico	1	$11,842.98	$2,487.02	$14,330.00	$11,842.98	1000 unidades
Packaging express	Tenedores de plastico	1	$19,388.43	$4,071.57	$23,460.00	$19,388.43	1000 unidades
Packaging express	Vasos descartable de cafe	1	$18,793.39	$3,946.61	$22,740.00	$18,793.39	Con Tapa 240 CC (100 unidades)
Packaging express	Vaso descartable de cafe	1	$22,644.63	$4,755.37	$27,400.00	$22,644.63	Con Tapa 360 CC (100 unidades)
Packaging express	Ajitador- revolvedor de café	1	$12,735.54	$2,674.46	$15,410.00	$12,735.54	5000 unidades
Packaging express	Ensaladera de plastico	1	$14,876.03	$3,123.97	$18,000.00	$14,876.03	50 unidades
Packaging express	Papel de aluminio	2	$7,809.92	$1,640.08	$18,900.00	$15,619.83	40 Cm X 1 Kg
Packaging express	Vaso de plastico	1	$8,173.55	$1,716.45	$9,890.00	$8,173.55	Transparentes 500cc (100 unidades)
Packaging express	Vaso de plastico	1	$17,636.36	$3,703.64	$21,340.00	$17,636.36	Transparentes 1000 cc (100 unidades)
Packaging express	Caja	1	$21,123.97	$4,436.03	$25,560.00	$21,123.97	20 ancho x 12 largo x 5 alto (50 unidades)
Packaging express	Caja de carton	1	$12,561.98	$2,638.02	$15,200.00	$12,561.98	16 ancho x 13,5 largo x 6,2 alto (50 unidades)
Packaging express	Bandeja desacartable	1	$7,950.41	$1,669.59	$9,620.00	$7,950.41	15 ancho x 10 largo x 3 alto (50 unidades)
Packaging express	Rollo film	2	$2,677.69	$562.31	$6,480.00	$5,355.37	Adherente para Cocina 38 cm x 300mt
Packaging express	Bolsas de papel	1	$16,991.74	$3,568.26	$20,560.00	$16,991.74	Bolsa 30x39x17,5 (50 unidades)
Packaging express	Porta vasos	1	$8,793.39	$1,846.61	$10,640.00	$8,793.39	50 unidades
Packaging express	Caja para tortas	1	$34,818.18	$7,311.82	$42,130.00	$34,818.18	Ancho 25 x Alto 15 x Largo 25 (50 unidades)
Bolsas de basura	Bolsas de basura	1	$5,896.00	$1,238.16	$7,134.16	$5,896.00	100 bolsas de 50x70 cm
Packaging express	Servilletas	1	$9,066.12	$1,903.88	$10,970.00	$9,066.12	33x33 Extra Blanco (1000 unidades)

Caja Inicial

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$3,025,000.00	$2,500,000.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Lecta	Fondo de caja chica	1	$200,000.00	$42,000.00	$242,000.00	$200,000.00	Para vueltos, propinas, pequeños gastos diarios.
Lecta	Pago de servicios basicos iniciales	1	$700,000.00	$147,000.00	$847,000.00	$700,000.00	Aunque los servicios se paguen mensualmente,
Lecta	Pequeñas compras de ultimo momento	1	$800,000.00	$168,000.00	$968,000.00	$800,000.00	Insumos que se olvidaron o se necesitan con
Lecta	Gastos de transporte o logística menores.	1	$300,000.00	$63,000.00	$363,000.00	$300,000.00	Por posible paro de transporte, etc
Lecta	Pequeños imprevistos operativos.	1	$500,000.00	$105,000.00	$605,000.00	$500,000.00	

Capacitación de Personal

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$36,133.02	$29,862.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
CAPACITARTE	Talleres de servicio al cliente	1	$29,862	$6,271.02	$36,133.02	$29,862.00	
LECTA	Capacitacion en el uso de equipos	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Es algo interno (excepto que sea una maquina
LECTA	Inducción a la marca y menú	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Es algo interno

LECTA	Simulacros de servicio	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	
LECTA	Materiales de capacitación	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	
LECTA	Charla sobre autores, novedades y analisis de reseñas	2	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	
LECTA	Talleres prácticos sobre nuevas recetas, técicas y	2	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	
INTI (Legislación Argentina)	Capacitacion anual	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Sobre manipulacion segura de alimentos, protocolos de inocuidad y seguridad laboral
LECTA	Encuestas trimestrales	1	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	Encuestas internas para medir avances del

Comunicación - Publicidad Pre-Apertura							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					$1,597,200.00	$1,320,000.00	
Proveedor	**Descripción Detallada**	**Cantidad**	**Importe Neto Unitario**	**IVA**	**Importe Total (con IVA)**	**Importe Total (sin IVA)**	**Observaciones**
Francisca concetti y Ana Mascias	Campaña en redes sociales	1	$300,000.00	$63,000.00	$363,000.00	$300,000.00	
Felicitas Arzaluz	Diseño e impresion de flyers / folletos /	1	$120,000.00	$25,200.00	$145,200.00	$120,000.00	
Eva Lobo	Eventos de pre-lanzamiento	1	$400,000.00	$84,000.00	$484,000.00	$400,000.00	
Francisca concetti	Material grafico de señalizacion exterior temporal	1	$100,000.00	$21,000.00	$121,000.00	$100,000.00	
ConTesta	Contratacion de agencia de prensa / RRHH	1	$400,000.00	$84,000.00	$484,000.00	$400,000.00	

Inversión Inicial						
Total inversión Inicial			**Total sin IVA:**	$146,434,993.61	IVA II 104,596	**Dólar** 1400
			Total con IVA:	$177,186,342.27	126,562 21,965 neto iva	
Amortizaciones			**Total sin IVA:**	$18,659,631.89	$13,328.31	
Bienes de uso			**Total sin IVA:**	$129,330,327.91	$92,378.81	

Concepto de Inversión	Importe Total (sin IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones / Proveedor
Instalaciones y Bienes de Uso			
Obra /Remodelación	$6,259,065.00	$7,573,468.65	
Equipamiento de Cocina	$83,788,437.60	$101,384,009.50	
Equipamiento de Salón	$15,106,355.31	$18,278,689.92	
Mobiliario y Decoración	$26,012,786.00	$31,475,471.06	
Equipos de Oficina/TI	$1,023,201.00	$1,238,073.21	
Otros (si aplica)	$3,399,548.00	$4,113,453.08	
****Activos Intangibles****			
Licencias y Permisos	$705,000.00	$853,050.00	
Gastos de Constitución	$1,157,024.79	$1,400,000.00	
Desarrollo de Marca	$1,000,000.00	$1,210,000.00	
Capital de Trabajo Inicial			
Inventario Inicial	$4,133,713.91	$5,001,793.83	Estimación para 15 dias
Caja Inicial	$2,500,000.00	$3,025,000.00	
Otros Gastos Pre-Operativos			
Capacitación de Personal	$29,862.00	$36,133.02	
Publicidad Pre-Apertura	$1,320,000.00	$1,597,200.00	

Estandarización de Recetas y Costos de Producción

Categoría			
Desayunos y meriendas	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	$ 57,537.87	Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Desayuno y merienda: 99 min
Almuerzos	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	$ 94,270.94	Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Almuerzo: 314 min
Bebidas	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	$ 11,813.63	Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Bebidas: 42 min
Infusiones	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	$ 48,187.86	Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Infusiones: 61 min

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Scon dulce	10	Porciones	0.0505	Kg	$ 243.39	25%	$ 973.57

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Leche	0.060	Lt	0%	5%	0%	95%	0.063	$ 1,545.45	$97.61
Huevos	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$447.29
Harina Leudante	0.250	Kg	0%	2%	0%	98%	0.255	$ 1,019.73	$260.13
Azucar	0.040	Kg	0%	2%	0%	98%	0.041	$ 1,322.00	$53.96
Manteca	0.100	Kg	0%	5%	0%	95%	0.105	$ 14,862.15	$1,564.44
Escencia de Vainilla	0.005	Lt	0%	3%	0%	97%	0.005	$ 2,038	$10.51
	0.505							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 2,433.94

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	13	1
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y tamizar la harina, medir la leche, el huevo, el azucar, la manteca y la esencia de vainilla	5	0
Preparar la bandeja con papel manteca o silicona	1	0
DESP: Mezclar todos los ingredientes hasta formar masa homogenea	3	0
Dar forma a los scons	3	0
Hornear a 180°C	0	20
Enfriar y servir 2 scons por plato	1	0
Tiempo Total	13	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Scon salado	10	Porciones	0.0628	Kg	$ 541.75	25%	$ 2,166.99

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Harina Leudante	0.250	Kg	0%	2%	0%	98%	0.255	$ 1,019.73	$ 260.13
Manteca	0.070	Kg	0%	5%	0%	95%	0.074	$ 14,862.15	$ 1,095.11
Crema de leche	0.120	Lt	2%	5%	0%	93%	0.129	$ 6,400.37	$ 824.97
Queso	0.170	Kg	5%	3%	0%	92%	0.184	$ 17,190.08	$ 3,171.26
Polvo de hornear	0.008	Kg	0%	1%	0%	99%	0.008	$ 6,955.92	$ 56.21
Azucar	0.005	Kg	0%	2%	0%	98%	0.005	$ 1,322.00	$ 6.74
Sal	0.005	Kg	1%	0%	200%	297%	0.002	$ 1,818.18	$ 3.06
	0.628							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 5,417.48

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	13	1
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP:		
Pesar y tamizar la harina, medir la crema de leche, el polvo de hornear, el azucar, la manteca, la sal y el queso	5	0
Preparar la bandeja con papel manteca o silicona	1	0
DESP: Mezclar todos los ingredientes hasta formar masa homogenea	3	0
Dar forma a los scons	3	0
Hornear a 180°C	0	20
Enfriar y servir 1 scon por plato	1	0
Tiempo Total	13	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Chipa	20	Porciones	0.05925	Kg	$ 566.00	25%	$ 2,264.02

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Fecula de mandioca	0.500	Kg	2%	1%	0%	97%	0.515	$ 3,152.89	$ 1,624.87
Sal fina	0.010	Kg	1%	0%	0%	99%	0.010	$ 1,818.18	$ 18.37
Queso Mar del Plata rallado	0.400	Kg	5%	3%	0%	92%	0.434	$ 17,190.08	$ 7,461.78
Manteca	0.100	Kg	0%	5%	0%	95%	0.105	$ 14,862.15	$ 1,564.44
Huevo	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$ 447.29
Leche	0.125	Lt	0%	5%	0%	95%	0.132	$ 1,545.45	$ 203.35
	1.185							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 11,320.09

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	27	1
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar fecula, sal, queso, manteca, huevo y leche	5	0
Preparar bandeja con papel manteca	1	0
DESP: Mezclar todos los ingredientes hasta formar masa homogenea	5	0
Dar forma a los chipas	15	0
Hornear a 180°C	0	20
Enfriar y servir 2 chipas por plato	1	0
Tiempo Total	27	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Brownie	8	Porciones	0.08875	Kg	$ 648.85	25%	$ 2,595.38

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Manteca	0.150	Kg	0%	5%	0%	95%	0.158	$ 14,862.15	$ 2,346.66
Chocolate	0.070	Kg	3%	2%	0%	95%	0.074	$ 15,151.24	$ 1,115.70
Huevos	0.150	Un	10%	5%	0%	86%	0.175	$ 7,648.68	$ 1,341.87
Esencia de vainilla	0.010	Lt	0%	3%	0%	97%	0.010	$ 2,038.20	$ 21.01
Azucar	0.200	Kg	0%	2%	0%	98%	0.204	$ 1,322.00	$ 269.80
Harina	0.125	Kg	0%	2%	0%	98%	0.128	$ 726.45	$ 92.66
Sal	0.005	Kg	1%	0%	200%	297%	0.002	$ 1,818.18	$ 3.06
	0.710							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 5,190.76

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	16	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar manteca, chocolate, huevos, esencia de vainilla, azucar, harina y sal	5	0
Preparar molde con papel manteca	1	0
DESP: Derretir manteca y chocolate	3	0
Batir huevos con azucar y esencia de vainilla, integrar mezcla de chocolate	3	0
Incorporar harina y sal, mezclar hasta homogeneizar	2	0
Verter en molde y hornear a 180°C	0	25
Enfriar, cortar en porciones y servir 1 brownie por plato	2	0
Tiempo Total	16	25

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Budín de limon con semillas de amapola	10	Porciones	0.1035	Kg	$ 225.70	25%	$ 902.78

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Azucar	0.200	Kg	0%	2%	0%	98%	0.204	$ 1,322.00	$ 269.80
Huevos	0.100	Un	10%	5%	0%	86%	0.117	$ 7,648.68	$ 894.58
Aceite	0.200	Lt	0%	0%	0%	100%	0.200	$ 2,065.28	$ 413.47
Limon	0.050	Kg	15%	10%	0%	77%	0.065	$ 964.19	$ 63.02
Harina leudante	0.350	Kg	0%	2%	0%	98%	0.357	$ 1,019.73	$ 364.19
Leche	0.125	Lt	0%	5%	0%	95%	0.132	$ 1,545.45	$ 203.33
Semillas de amapola	0.010	Kg	2%	1%	200%	291%	0.003	$ 14,132.23	$ 48.55
	1.035							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 2,256.96

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	16	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y tamizar la harina, medir el huevo, el azucar, el aceite, la leche, el limon y las semillas de amapola	5	0
Batir los huevos	2	0
DESP: Mezclar huevos con azucar y aceite	3	0
Incorporar harina, leche, limon y semillas	3	0
Tirar en molde preparado	1	0
Hornear a 180°C	0	35
Enfriar, cortar en porciones y servir 1 por plato	2	0
Tiempo Total	16	35

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Budín de banana con nuez y chocolate	10	Porciones	0.169	Kg	$ 385.00	25%	$ 1,540.00

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Azúcar	0.360	Kg	0%	2%	0%	98%	0.367	$ 1,322.00	$ 485.63
Bananas	0.380	Kg	15%	8%	0%	78%	0.486	$ 1,363.64	$ 662.64
Bicarbonato de sodio	0.005	Kg	1%	0%	0%	99%	0.005	$ 9,074.21	$ 45.83
Esencia de vainilla	0.002	Lt	0%	3%	0%	97%	0.002	$ 2,038.20	$ 4.20
Harina 0000	0.360	Kg	0%	2%	0%	98%	0.367	$ 726.45	$ 266.86
Huevos	0.150	Un	10%	5%	0%	86%	0.175	$ 7,648.68	$ 1,341.87
Manteca	0.200	Kg	0%	5%	200%	285%	0.070	$ 14,862.15	$ 1,042.96
Nueces	0.180	Kg	10%	3%	200%	262%	0.069	$ 5,454.55	$ 374.88
Sal	0.003	Kg	1%	0%	200%	297%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.84
Chocolate	0.050	Kg	3%	2%	200%	285%	0.018	$ 15,151.24	$ 265.64
	1.690							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 3,849.99

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	18	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP:		
Pesar y tamizar harina, medir azucar, bicarbonato, sal, vainilla, nueces, chocolate y	5	0
Pelar y pisar bananas	4	0
Batir huevos	2	0
DESP:		
Mezclar huevos con azucar y manteca	3	0
Incorporar bananas, harina, bicarbonato, sal, vainilla, nueces y chocolate	3	0
Tirar en molde preparado	1	10
Hornear a 180°C	0	40
Enfriar, cortar en porciones y servir 1 por plato	2	0
Tiempo Total	18	10

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Budín de naranja	10	Porciones	0.1212	Kg	$ 242.15	25%	$ 968.61

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Naranja	0.450	Kg	10%	8%	0%	83%	0.543	$ 459.13	$ 249.53
Harina leudante	0.300	Kg	0%	2%	0%	98%	0.306	$ 1,019.73	$ 312.16
Azúcar	0.150	Kg	0%	2%	0%	98%	0.153	$ 1,322.00	$ 202.35
Huevos	0.150	Un	10%	5%	0%	86%	0.175	$ 7,648.68	$ 1,341.87
Aceite	0.150	Lt	0%	0%	0%	100%	0.150	$ 2,065.28	$ 310.10
Ralladura de naranja	0.012	Kg	0%	0%	0%	100%	0.012	$ 459.13	$ 5.51
	1.212							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 2,421.52

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	15	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y tamizar la harina, medir el azucar, el aceite y la ralladura	4	0
Exprimir la naranja y batir los huevos	3	0
DESP: Mezclar huevos con azucar y aceite	3	0
Incorporar harina, naranja y ralladura	3	0
Tirar en molde preparado y hornear a 180°C	0	35
Enfriar, cortar en porciones y servir 1 por plato	2	0
Tiempo Total	15	35

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Cheesecake	6	Porciones	0.414	Kg	$ 1,647.48	25%	$ 6,589.90

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Manteca	0.280	Kg	0%	5%	0%	95%	0.295	$ 14,862.15	$ 4,380.42
Azucar impalpable	0.090	Kg	2%	1%	0%	97%	0.093	$ 2,951.01	$ 273.75
Huevo	0.200	Un	10%	5%	0%	86%	0.234	$ 7,648.68	$ 1,789.16
Harina 0000	0.250	Kg	0%	2%	0%	98%	0.255	$ 726.45	$ 185.32
Esencia de vainilla	0.008	Lt	0%	3%	0%	97%	0.008	$ 2,038.20	$ 16.81
Jugo de limon	0.010	Lt	15%	10%	0%	77%	0.013	$ 964.19	$ 12.60
Queso crema	0.675	Kg	2%	5%	200%	279%	0.242	$ 13,351.72	$ 3,226.79
Azucar	0.120	Kg	0%	2%	200%	294%	0.041	$ 1,322.00	$ 53.96
Leche condensada	0.395	Lt	1%	5%	200%	282%	0.140	$ 7,697.45	$ 1,077.62
Sal	0.003	Kg	1%	0%	200%	297%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.84
Frutilla	0.200	Kg	15%	20%	200%	204%	0.098	$ 2,479.34	$ 243.07
Dulce de leche	0.250	Kg	2%	3%	200%	285%	0.088	$ 4,206.61	$ 368.77
	2.481							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 9,884.85

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	35	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar todos los ingredientes	10	0
Fundir la manteca y reservar	3	3
Mezclar harina con azucar impalpable y la esencia	3	0
Agregar huevos y manteca para formar la base	3	2
Hornear a 170°C	0	10
Batir queso crema con azucar y leche condensada	2	5
En caso de ser de dulce de leche, incorporarlo	4	0
Incorporar huevo, jugo de limón y pizca de sal	3	2
Verter la mezcla sobre la base precocida	2	0
Hornear a 160°C	0	40
Dejar enfriar y refrigerar	0	120
DESP: Cubrir con frutos rojos o dulce de leche, cortar y servir 1 porcion	5	0
Tiempo Total	35	182

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Carrot cake	6	Porciones	0.2505	Kg	$ 557.54	25%	$ 2,230.16

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Huevos	0.100	Un	10%	5%	0%	86%	0.117	$ 7,648.68	$ 894.58
Azúcar	0.235	Kg	0%	2%	0%	98%	0.240	$ 1,322.00	$ 317.01
Aceite de girasol	0.125	Lt	0%	0%	0%	100%	0.125	$ 2,065.28	$ 258.42
zanahorias ralladas	0.160	Kg	10%	15%	0%	77%	0.209	$ 371.90	$ 77.78
Harina 0000	0.160	Kg	0%	2%	0%	98%	0.163	$ 726.45	$ 118.60
Polvo de hornear	0.005	Kg	0%	1%	0%	99%	0.005	$ 6,955.92	$ 35.13
Canela	0.005	Kg	1%	2%	200%	291%	0.002	$ 13,256.20	$ 22.77
Especias reposteria	0.005	Kg	1%	0%	200%	297%	0.002	$ 6,347.11	$ 10.69
Nueces	0.100	Kg	10%	3%	200%	262%	0.038	$ 5,454.55	$ 208.27
Queso philadelphia	0.120	Kg	2%	5%	200%	279%	0.043	$ 13,351.72	$ 573.65
Manteca	0.080	Kg	0%	5%	200%	285%	0.028	$ 14,862.15	$ 417.18
Esencia de vainilla	0.008	Lt	0%	3%	200%	291%	0.003	$ 2,038.20	$ 5.60
Azúcar impalpable	0.400	Kg	2%	1%	200%	291%	0.137	$ 2,951.01	$ 405.55
	1.503							COSTO TOTAL	$ 3,345.25

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	83	14
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y preparar todos los ingredientes	10	0
Rallar las zanahorias y tamizar los secos	10	0
Batir los huevos con el azúcar hasta blanquear	10	5
Agregar el aceite y las zanahorias ralladas	5	0
Incorporar los secos y nueces	5	0
Enmantecar el molde y volcar la prepración	5	0
DESP: Precalentar el horno a 170°C	0	10
Hornear durante 30 minutos	0	30
Retirar, desmoldar y dejar enfriar	5	0
Preparar el frosting mezclando el queso crema, manetca, azúcar impalpable y	10	0
Cortar los biscochuelos y rellenarlos con el frosting	10	0
Cubrir la superficie y decorar	10	0
Decorar con nueces trituradas, cortar y servir 1 porcion	3	0
Tiempo Total	83	45

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Matilda	8	Porciones	0.182125	Kg	$ 609.07	25%	$ 2,436.29

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Cacao amargo	0.040	Kg	2%	1%	0%	97%	0.041	$ 26,028.93	$ 1,073.14
Polvo de hornear	0.022	Kg	0%	1%	0%	99%	0.022	$ 3,152.89	$ 70.06
Harina 0000	0.360	Kg	0%	2%	0%	98%	0.367	$ 726.45	$ 266.86
Azucar integral	0.400	Kg	2%	1%	0%	97%	0.412	$ 1,657.96	$ 683.55
Esencia de vainilla	0.005	Lt	0%	3%	0%	97%	0.005	$ 2,038.20	$ 10.51
Leche vegetal	0.550	Lt	2%	2%	0%	96%	0.573	$ 4,545.45	$ 2,603.08
Aceite	0.080	Lt	0%	0%	0%	100%	0.080	$ 2,065.28	$ 165.39
Vinagre de alcohol	0.005	Lt	1%	1%	0%	98%	0.005	$ 1,239.67	$ 6.32
Almidon de maiz	0.038	Kg	2%	1%	0%	97%	0.039	$ 5,727.73	$ 224.34
Chocolate	0.690	Kg	3%	2%	0%	95%	0.726	$ 15,151.24	$ 10,997.64
Azucar	0.088	Kg	0%	2%	0%	98%	0.090	$ 1,322.00	$ 118.71
Agua	0.200	Lt	1%	15%	0%	84%	0.238	$ 11,236.36	$ 2,670.56
	1.457							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 4,872.59

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	75	9
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y preparar todos los ingredientes	10	0
Integrar los secos e integrar los humedos	5	0
Unificar ambas prepararciones	5	0
Enmantecar molde	5	0
Precalentar el horno a 180°C	0	10
DESP: Volcar la preparación del biscochuelo en el molde y hornear durante 30	10	30
Preparar el relleno disolviendo el almidón en parte de la leche, calentar el resto co	10	5
Fuera del fuego, incorporar el chocolate picado y el extracto de vainilla, integrar y	5	5
Preparar la ganache picando chocolate, calentando la leche vegetal y mezclando	5	0
Preparar el almibar y reservar	5	5
Intercalar capas de biscochuelo y relleno, cubrir con ganache y decorar	15	0
Cortar y servir 1 porcion		
Tiempo Total	75	55

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Tarta de pastelera y frutas	8	Porciones	0.1824375	Kg	$ 630.30	25%	$ 2,521.19

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Manteca	0.150	Kg	0%	5%	0%	95%	0.158	$ 14,862.15	$ 2,346.66
Azucar impalpable	0.113	Kg	2%	1%	0%	97%	0.116	$ 2,951.01	$ 342.19
Yema de huevo	0.253	Un	2%	8%	0%	90%	0.281	$ 7,648.68	$ 2,146.31
Harina 0000	0.250	Kg	0%	2%	0%	98%	0.255	$ 726.45	$ 185.32
Ralladura de limon	0.002	Kg	0%	0%	0%	100%	0.002	$ 964.19	$ 1.93
Esencia de vainilla	0.010	Lt	0%	3%	0%	97%	0.010	$ 1,818.18	$ 18.74
Sal	0.002	Kg	1%	0%	200%	297%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.22
Leche	0.500	Lt	0%	5%	200%	285%	0.175	$ 1,545.45	$ 271.13
Almidon de maiz	0.040	Kg	2%	1%	200%	291%	0.014	$ 5,727.73	$ 78.72
Azucar	0.125	Kg	0%	2%	200%	294%	0.043	$ 1,322.00	$ 56.21
Frutilla	0.015	Kg	15%	20%	200%	204%	0.007	$ 2,479.34	$ 18.23
	1.460							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 5,042.37

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	41	5
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar y cortar los ingredientes	5	0
Batir manteca con azúcar impalpable y yemas	5	5
Incorporar harina, sal y ralladura en el amasado	2	2
Estirar la masa en un film y mandarla al frío.	5	15
Preparar la crema pastelera y mandarla al frío con film en contacto	8	10
Forrar el molde	2	0
DESP: Precalentar el horno a 170°C	0	10
Cocinar la sablee	0	15
Dejar enfriar la base y rellenar con la crema pastelera	5	5
Decorar con las frutas previamente cortadas	7	0
Espolvorear con azucar impalpable, cortar y servir 1 porcion	2	0
Tiempo Total	41	62

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Rogel	8	Porciones	0.1163	Kg	$ 535.35	25%	$ 2,141.39

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Harina 0000	0.200	Kg	0%	2%	0%	98%	0.204	$ 726.45	$ 148.26
Manteca	0.100	Kg	0%	5%	0%	95%	0.105	$ 14,862.15	$ 1,564.44
Yemas	0.120	Un	2%	8%	0%	90%	0.133	$ 7,648.68	$ 1,018.01
Agua	0.070	Lt	1%	15%	0%	84%	0.083		$ -
Claras	0.135	Un	2%	8%	0%	90%	0.150	$ 7,648.68	$ 1,145.27
Azúcar	0.300	Kg	0%	2%	0%	98%	0.306	$ 1,322.00	$ 404.69
Vinagre	0.005	Lt	1%	1%	200%	294%	0.002	$ 1,239.67	$ 2.11
	0.930							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 4,282.77

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	60	8
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Mezclar los ingredientes, amasar y dejar descansar	8	5
Formar 11 bolitas de igual tamaño y estirar hasta que casi se vea la mesada	25	0
Llevar el azucar con el agua y el vinagre a formar el almibar	6	0
Batir las claras e incorporar el almibar	0	15
DESP: Llevar a horno 180°C	0	20
Formar el rogel	15	0
Cubrir con el merengue	6	0
Tiempo Total	60	40

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Cookies con chips de chocolate	16	Porciones	0.0549	Kg	$ 389.09	25%	$ 1,556.35

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Manteca	0.200	Kg	0%	5%	0%	95%	0.211	$ 14,862.15	$ 3,128.87
Azúcar rubia	0.200	Kg	2%	1%	0%	97%	0.206	$ 1,657.96	$ 341.78
Azúcar	0.080	Kg	0%	2%	0%	98%	0.082	$ 1,322.00	$ 107.92
Huevos	0.100	Un	10%	5%	0%	86%	0.117	$ 7,648.68	$ 894.58
Harina 0000	0.195	Kg	0%	2%	0%	98%	0.199	$ 726.45	$ 144.55
Chocolate	0.100	Kg	3%	2%	0%	95%	0.105	$ 15,151.24	$ 1,593.86
Bicarbonato de sodio	0.001	Kg	1%	0%	0%	99%	0.001	$ 9,074.21	$ 9.17
Polvo de hornear	0.002	Kg	0%	1%	200%	297%	0.001	$ 6,955.92	$ 4.68
	0.878							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	$ 6,225.41

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	25	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Cremar manteca con las dos azúcares	0	8
Agregar los huevos de a uno, con la esencia de vainilla y mezclar	2	4
Agregar los secos y el chocolate	2	2
Formar las bolitas de 50gr	10	0
Llevar al freezer	1	0
DESP:	0	0
Horno a 180°C	0	15
Sacar, dejar enfriar y servir 1 cookie	10	0
Tiempo Total	25	29

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Desayuno y merienda	Cookies de red velvet	15	Porciones	0.050166666667	Kg	$ 195.75	25%	$ 782.98

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
Manteca	0.125	Kg	0%	5%	0%	95%	0.132	$ 14,862.15	$ 1,955.55
Azucar rubia	0.100	Kg	2%	1%	0%	97%	0.103	$ 1,657.96	$ 170.89
Azucar negra	0.075	Kg	2%	1%	0%	97%	0.077	$ 2,038.20	$ 157.56
Huevo	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$ 447.29
Esencia de vainilla	0.002	Lt	0%	3%	0%	97%	0.002	$ 2,038.20	$ 4.20
Colorante rojo en gel	0.004	Lt	1%	1%	0%	98%	0.004	$ 1,950.00

	Polvo de homear	0.006	Kg	0%	1%	0%	99%	0.006	$ 6,955.92	$ 42.16	Agregar el chocolate blanco picado	2	0
	Bicarbonato de sodio	0.003	Kg	1%	0%	0%	99%	0.003	$ 9,074.21	$ 22.91	Formar bolitas de 50 grs cada una	10	0
	Sal	0.003	Kg	1%	0%	0%	99%	0.003	$ 1,818.18	$ 5.51	**DESP:**		
	Cacao amargo	0.015	Kg	2%	1%	0%	97%	0.015	$ 26,028.93	$ 402.43	Llevar a horno 180°C	0	18
	Chocolate blanco	0.100	Kg	2%	5%	0%	93%	0.107	$ 35,743.80	$ 3,839.29	Sacar, dejar enfriar y servir 1 cookie	10	0
		0.753							**COSTO TOTAL**	$ 2,936.18	**Tiempo Total**	30	35

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
Desayuno y merienda	Medialunas	10 Porciones		0.3353 Kg		$ 401.08	25%	**$ 1,604.32**		52	5
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
MEDIALUNAS	Leche	0.850	Lt	0%	5%	0%	95%	0.895	$ 1,545.45	$ 1,382.78	**MEP**: Pesar y medir los ingredientes	5	0
	Azucar	0.150	Kg	0%	2%	0%	98%	0.153	$ 1,322.00	$ 202.35	Amasar con amasadora hasta masa homogénea	5	10
	Sal	0.030	Kg	1%	0%	0%	99%	0.030	$ 1,818.18	$ 55.10	Dejar reposar la masa en frío y preparar empaste	10	40
	Miel	0.045	Lt	1%	5%	0%	94%	0.048	$ 11,236.36	$ 537.63	Laminar con sobadora, incorporar empaste y realizar 4 vueltas simples	15	20
	Esencia de vainilla	0.003	Lt	0%	3%	0%	97%	0.003	$ 2,038.20	$ 6.30	Cortar y formar medialunas	15	0
	Levadura fresca	0.075	Kg	1%	5%	0%	94%	0.080	$ 8,033.06	$ 640.59	Fermentar en fermentadora hasta duplicar volumen	0	30
	Harina 0000	1.600	Kg	0%	2%	0%	98%	1.633	$ 726.45	$ 1,186.05	**DESP**: Hornear a 180°C	0	20
	Manteca	0.600	Kg	0%	5%	0%	95%	0.632	$ 14,862.15	$ 9,386.62	Pintar con almibar y servir 1 medialuna	2	0
		3.353							**COSTO TOTAL**	$ 4,010.79	**Tiempo Total**	52	120

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
Desayuno y merienda	Roll de canela	10 Porciones		0.1356 Kg		$ 565.13	25%	**$ 2,260.53**		35	4
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
ROLL DE CANELA	Harina 0000	0.500	Kg	0%	2%	0%	98%	0.510	$ 726.45	$ 370.64	**MEP**: Pesar y preparar todos los ingredientes	5	0
	Leche	0.145	Lt	0%	5%	0%	95%	0.153	$ 1,545.45	$ 235.89	Cocinar y hacer puré de papa	10	0
	Levadura fresca	0.030	Kg	1%	5%	0%	94%	0.032	$ 8,033.06	$ 256.24	Amasar con amasadora: harina, leche, levadura, azúcar, manteca, puré, sal, ralla	5	10
	Papas	0.270	Kg	10%	25%	0%	68%	0.400	$ 392.56	$ 157.02	Dejar levar masa hasta duplicar volumen	0	30
	Manteca	0.285	Kg	0%	5%	0%	95%	0.300	$ 14,862.15	$ 4,458.64	Estirar con sobadora, untar manteca, azúcar negra y canela y cortar	10	5
	Sal	0.006	Kg	1%	0%	0%	99%	0.006	$ 1,818.18	$ 11.02	**DESP**: Fermnetar los rollos en fermentadora	0	30
	Azucar	0.120	Kg	0%	2%	0%	98%	0.122	$ 1,322.00	$ 161.88	Hornear a 180°C	0	20
	Huevos	0.055	Un	10%	5%	0%	86%	0.064	$ 7,648.68	$ 492.02	Cubrir con glaseado de queso crema, azúcar impalpable y vainilla	5	0
	Ralladura de limon	0.006	Kg	0%	0%	0%	100%	0.006	$ 964.19	$ 5.79	Servir 1 roll		
	Azucar negra	0.160	Kg	2%	1%	0%	97%	0.165	$ 2,148.76	$ 354.36			
	Canela molida	0.010	Kg	1%	2%	0%	97%	0.010	$ 13,256.20	$ 136.63			
	Azucar impalpable	0.360	Kg	2%	1%	0%	97%	0.371	$ 6,955.92	$ 2,581.05			
	Queso crema	0.115	Kg	2%	5%	0%	93%	0.124	$ 13,351.72	$ 1,649.25			
	Esencia de vainilla	0.005	Lt	15%	10%	0%	77%	0.007	$ 2,038.20	$ 13.32			
		1.356							**COSTO TOTAL**	$ 5,651.33	**Tiempo Total**	35	95

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
Desayuno y merienda	Yogur con granola	5 Porciones		0.301 Kg		$ 1,011.44	25%	**$ 4,045.76**		16	3
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
YOGUR CON GRANOLA	Leche entera	1.000	Lt	0%	5%	0%	95%	1.053	$ 1,545.45	$ 1,626.79	**MEP:**		
	Yogur natural	0.120	Lt	2%	5%	0%	93%	0.129	$ 7,295.69	$ 940.37	Preparar yogur (disolver leche en polvo y agregar yogur)	5	0
	Leche en polvo entera	0.080	Kg	2%	3%	0%	95%	0.084	$ 13,636.36	$ 1,147.60	Pesar y preparar granola (avena, frutos secos, semillas, miel)	5	0
	Avena	0.125	Kg	2%	3%	0%	95%	0.131	$ 2,890.50	$ 380.09	Cortar frutas	3	0
	Frutos secos	0.050	Kg	5%	3%	0%	92%	0.054	$ 9,659.23	$ 524.10	Preparar utensilios, bowls	1	0
	Chips de chocolate	0.020	Kg	3%	2%	0%	95%	0.021	$ 15,151.24	$ 318.77	**DESP:**		
	Miel	0.030	Lt	1%	5%	200%	282%	0.011	$ 11,236.36	$ 119.47	Hornear granola	0	20
	Fruta	0.080	Kg	15%	8%	200%	235%	0.034	$ 1,363.64	$ 46.50	Montar porcion: yogur, granola, fruta, miel	2	0
		1.505							**COSTO TOTAL**	$ 5,057.20	**Tiempo Total**	16	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
Desayuno y merienda	Alfajor de almendras y dulce de leche	10 Porciones		0.157 Kg		$ 995.83	25%	**$ 3,983.33**		31	3
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
ALFAJOR DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE	Harina 0000	0.300	Kg	0%	2%	0%	98%	0.306	$ 726.45	$ 222.38	**MEP**: Pesar y preparar los ingredientes	5	0
	Manteca	0.200	Kg	0%	5%	0%	95%	0.211	$ 14,862.15	$ 3,128.87	Procesar almendras	0	2
	Azúcar	0.100	Kg	0%	2%	0%	98%	0.102	$ 1,322.00	$ 134.90	Batir manteca con azúcar y yemas. Incorporar los secos y formar masa	5	10
	Yema	0.020	Un	2%	8%	0%	90%	0.022	$ 726.45	$ 16.11	Estirar masa en film y mandarla al frio	5	20
	Almendras	0.150	Kg	5%	3%	0%	92%	0.163	$ 17,913.22	$ 2,915.88	Cortar discos y hornear a 170°C	8	12
	Dulce de leche	0.800	Kg	2%	3%	0%	95%	0.842	$ 4,206.61	$ 3,540.17	**DESP**: Rellenar con dulce de leche, unir tapas y servir 1 alfajor	8	0
		1.570							**COSTO TOTAL**	$ 9,958.32	**Tiempo Total**	31	44

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
Desayuno y merienda	Alfajor de maicena	10 Porciones		0.178 Kg		$ 1,137.50	25%	**$ 4,550.00**		36	4
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
ALFAJOR DE MAICENA	Maicena	0.320	Kg	2%	1%	0%	97%	0.330	$ 5,727.73	$ 1,889.17	**MEP**: Pesar y preparar ingredientes	5	0
	Azúcar impalpable	0.100	Kg	2%	1%	0%	97%	0.103	$ 2,951.01	$ 304.16	Batir manteca con azúcar, huevos y esencia de vainilla. Incorporar Maicena, forma	5	10
	Huevos	0.350	Un	10%	5%	0%	86%	0.409	$ 7,648.68	$ 3,131.04	Estirar masa en film y mandarla al frio	5	20
	Manteca	0.140	Kg	0%	5%	0%	95%	0.147	$ 14,862.15	$ 2,190.21	Cortar tapas y hornear a 180°C	8	12
	Esencia de vainilla	0.020	Lt	0%	3%	0%	97%	0.021	$ 2,038.20	$ 42.02	**DESP**: Rellenar con dulce de leche y unir tapas	8	0
	Dulce de leche	0.800	Kg	2%	3%	0%	95%	0.842	$ 4,206.61	$ 3,540.17	Pasar bordes por coco rallada	5	0
	Coco	0.050	Kg	3%	2%	200%	285%	0.018	$ 15,867.77	$ 278.21	Servir 1 alfajor		
		1.780							**costo por lote**	$ 11,374.99	**Tiempo Total**	36	42

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
Desayuno y merienda	Alfajor de chocolate y dulce de leche con centro	10 Porciones		0.2335 Kg		$ 2,014.10	25%	**$ 8,056.39**		47	5
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
ALFAJOR DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE CON CENTRO	Harina 0000	0.250	Kg	0%	2%	0%	98%	0.255	$ 726.45	$ 185.32	**MEP**: Pesar ingredientes	8	0
	Manteca	0.125	Kg	0%	5%	0%	95%	0.132	$ 14,862.15	$ 1,955.55	Batir manteca, azucar y esencia de vainilla	6	3
	Huevo	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$ 447.29	Agregar el huevo	2	0
	Azúcar	0.100	Kg	0%	2%	0%	98%	0.102	$ 1,322.00	$ 134.90	Incorporar harina y cacao	2	0
	Esencia de vainilla	0.010	Lt	0%	3%	0%	97%	0.010	$ 2,038.20	$ 21.01	Formar masa y enfriar.	6	15
	Cacao	0.500	Kg	2%	1%	0%	97%	0.515	$ 26,028.93	$ 13,414.21	Estirar, cortar las tapas	10	0
	Dulce de leche	0.900	Kg	2%	3%	0%	95%	0.947	$ 4,206.61	$ 3,982.70	Hornear a 170°C	0	10
	Pistacho	0.200	Kg	10%	3%	0%	87%	0.229	$ 34,214.88	$ 7,838.46	Rellenar con dulce de leche y centro de pistacho o de frutos rojos	8	0
	Frutos rojos	0.200	Kg	15%	20%	0%	68%	0.294	$ 7,713.50	$ 2,268.68	**DESP**: Bañar en chocolate y servir 1 porcion	5	0
		2.335							**costo por lote**	$ 20,140.97	**Tiempo Total**	47	28

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
Almuerzo/ Desayuno/ Merienda	Avocado toast	1 Porciones		0.219 Kg		$ 841.98	25%	**$ 3,367.93**		20	20
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
AVOCADO TOAST	Tostada	0.070	Kg			0%	100%	0.070		$ -	**MEP**: Pesar y cortar los ingredientes	8	0
	Aceite de oliva	0.010	Lt	1%	2%	0%	97%	0.010	$ 15,235.45	$ 157.03	Tostar el pan y pincelear con aceite de oliva	2	5
	Huevo soft	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$ 447.29	Preparar guacamole con palta, limón, tabasco, tomate, cebolla y morron	8	0
	Tomate	0.015	Kg	2%	5%	0%	93%	0.016	$ 642.79	$ 10.36	Cocinar el huevo soft	0	5
	Palta	0.055	Kg	15%	10%	0%	77%	0.072	$ 2,809.92	$ 202.02	**DESP**: Decorar con cebolla morada y pimienta	2	0
	Cebolla morada	0.002	Kg	10%	10%	0%	81%	0.002	$ 537.19	$ 1.33			
	Pimienta	0.002	Kg	1%	2%	0%	97%	0.002	$ 11,619.83	$ 23.95			
	Jugo de limon	0.007	Lt	15%	10%	0%	77%	0.009	$ 964.19	$ 8.82			
	Salsa tabasco	0.001	Lt	1%	2%	0%	97%	0.001	$ 45,354.47	$ 46.75			
	Cebolla	0.002	Kg	10%	10%	0%	81%	0.002	$ 619.83	$ 1.53			
	Morron verde	0.005	Kg	10%	10%	0%	81%	0.006	$ 1,652.89	$ 10.20			
		0.219							**costo por lote**	$ 841.98	**Tiempo Total**	20	10

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
Almuerzo	Sandwiches	1 Porciones		0.413 Kg		$ 1,550.62	25%	**$ 6,202.49**		17	17
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
SANDWICH DE CAPRESE	Pan	0.180	Kg			0%	100%	0.180		$ -	**MEP**: Pesar y cortar los ingredientes	8	0
	Queso mozzarella	0.150	Kg	2%	5%	0%	93%	0.161	$ 9,311.29	$ 1,500.21	Tostar el pan y pincelar con aceite de oliva	2	5
	Tomate en rodajas	0.060	Kg	10%	15%	0%	77%	0.078	$ 642.79	$ 50.42	Armar el sandwich	5	0
	Aceite de oliva	0.005	Lt	1%	2%	0%	97%	0.005	$ 15,235.45	$ 78.52	Fundir el queso en horno	0	4
	Albahaca	0.002	Kg	10%	15%	0%	77%	0.003	$ 908.26	$ 2.37	**DESP**: Decorar con pesto	2	0
	Queso parmesano	0.005	Kg	5%	3%	0%	92%	0.005	$ 17,190.08	$ 93.27			
	Nueces	0.010	Kg	10%	3%	0%	87%	0.011	$ 5,454.55	$ 62.48			
	Sal	0.001	Kg	1%	0%	0%	99%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.84			
		0.413							**costo por lote**	$ 1,550.62	**Tiempo Total**	17	9

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
Almuerzo	Sandwiches	1 Porciones		0.35 Kg		$ 2,794.86	25%	**$ 11,179.44**		14	14
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
SANDWICH DE JAMON Y QUESO	Pan	0.180	Kg			0%	100%	0.180		$ -	**MEP**: Pesar ingredientes	5	0
	Queso mozzarella	0.080	Kg	2%	5%	0%	93%	0.086	$ 9,311.29	$ 800.11	Untar pan con manteca	2	0
	Jamon feteado	0.070	Kg	3%	5%	0%	92%	0.076	$ 22,140.50	$ 1,681.86	Armar el sandwich y tostar en horno	5	4
	Manteca	0.020	Kg	0%	5%	0%	95%	0.021	$ 14,862.15	$ 312.89	**DESP**: Emplatar	2	0
		0.350							**costo por lote**	$ 2,794.86	**Tiempo Total**	14	4

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
Almuerzo	Sandwiches	1 Porciones		0.35 Kg		$ 2,719.28	25%	**$ 10,877.11**		14	14
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
SANDWICH DE JAMON CRUDO	Pan	0.180	Kg			0%	100%	0.180		$ -	**MEP**: Pesar ingredientes	5	0
	Queso mozzarella	0.080	Kg	2%	5%	0%	93%	0.086	$ 9,311.29	$ 800.11	Untar pan con manteca	2	0
	Jamon crudo	0.070	Kg	10%	8%	0%	83%	0.085	$ 19,000.00	$ 1,606.28	Armar el sandwich y tostar en horno	5	4
	Manteca	0.020	Kg	0%	5%	0%	95%	0.021	$ 14,862.15	$ 312.89	**DESP**: Emplatar	2	0
		0.350							**costo por lote**	$ 2,719.28	**Tiempo Total**	14	4

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
Almuerzo	Tartas saladas	1 Porciones		0.436 Kg		$ 1,701.57	25%	**$ 6,806.29**		33	33
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
TARTA DE ESPINACA, CHAMPIÑON Y QUESO MOZZARELLA	Crema de leche	0.045	Lt	2%	5%	0%	93%	0.048	$ 6,400.37	$ 309.36	**MEP**: Pesar y cortar ingredientes	8	0
	Leche	0.015	Lt	0%	5%	0%	95%	0.016	$ 1,545.45	$ 24.40	Saltear cebolla y champiñones en aceite de oliva	4	6
	Sal	0.001	Kg	1%	0%	0%	99%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.84	Agregar espinaca y condimentar	2	2
	Huevo	0.060	Un	10%	5%	0%	86%	0.070	$ 7,648.68	$ 536.75	Batir huevos con leche, crema, sal y pimienta	6	0
	Champiñon	0.050	Kg	10%	10%	0%	81%	0.062	$ 12,809.92	$ 790.74	Mezclar el salteado con batido y agregar mozzarella	4	0
	Cebolla	0.015	Kg	10%	10%	0%	81%	0.019	$ 619.83	$ 11.48	Forrar los moldes con la masa y cocinar	5	5
	Espinaca	0.025	Kg	10%	15%	0%	77%	0.033	$ 826.45	$ 27.01	Poner la mezcla encima de la masa	2	0
	Aceite de Oliva	0.005	Lt	1%	2%	0%	97%	0.005	$ 15,235.45	$ 78.52	Hornear a 180°C	0	20
	Pimienta negra	0.005	Kg	1%	2%	0%	97%	0.005	$ 11,619.83	$ 59.88	Enfriar	0	2
	Queso mozzarella	0.015	Kg	2%	5%	0%	93%	0.016	$ 9,311.29	$ 150.02	**DESP**: Emplatar	2	0
	Masa de tarta	0.200	Kg			0%	100%	0.200		$ -			
		0.436							**costo por lote**	$ 1,701.57	**Tiempo Total**	33	35

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
Almuerzo	Tartas saladas	1 Porciones		0.36 Kg		$ 1,939.11	25%	**$ 7,756.45**		22	22
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
TARTA DE ATÚN, TOMATE Y QUESO CREMA	Masa de tarta	0.200	Kg			0%	100%	0.200		$ -	**MEP**: Pesar y cortar ingredientes	8	0
	Atun	0.120	Kg	1%	2%	0%	97%	0.124	$ 13,198.35	$ 1,632.45	Mezclar atún, queso crema, tomate, sal y albahaca	5	0
	Tomate	0.015	Kg	10%	15%	0%	77%	0.020	$ 642.79	$ 12.60	Forrar los moldes con la masa y cocinar	5	5
	Queso crema	0.020	Kg	2%	5%	0%	93%	0.021	$ 13,351.72	$ 286.83	Rellenar con la mezcla	2	0
	Albahaca	0.003	Kg	10%	15%	0%	77%	0.004	$ 908.26	$ 3.56	Hornear a 180°C y enfriar	0	20
	Sal	0.002	Kg	1%	0%	0%	99%	0.002	$ 1,818.18	$ 3.67	**DESP**: Emplatar	2	0
		0.360							**costo por lote**	$ 1,939.11	**Tiempo Total**	22	25

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
Almuerzo	Papas	1 Porciones		0.48 Kg		$ 1,229.96	25%	**$ 4,919.82**		25	25
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
PAPAS AL HORNO	Papas cuña cruda	0.400	Kg	10%	25%	0%	68%	0.593	$ 392.56	$ 232.63	**MEP**: Lavar y cortar las papas en cuña	5	0
	Polenta	0.020	Kg	1%	15%	0%	84%	0.024	$ 1,322.31	$ 31.43	Rallar el queso parmesano	4	0
	Aceite de oliva	0.030	Lt	1%	2%	0%	97%	0.031	$ 15,235.45	$ 471.10	Pesar las papas por polenta, aceite, queso, sal, pimenton y oregano	5	5
	Queso parmesano	0.020	Kg	5%	3%	0%	92%	0.022	$ 17,190.08	$ 373.09	Pasar las papas por la mezcla	7	0
	Sal	0.003	Kg	1%	0%	0%	99%	0.003	$ 1,818.18	$ 4.59	Hornear a 200°C	0	35
	Pimenton dulce	0.005	Kg	0%	2%	0%	98%	0.005	$ 18,921.49	$ 96.54	**DEPS**: Emplatar	2	0
	Oregano	0.003	Kg	0%	1%	0%	99%	0.003	$ 8,148.76	$ 20.58	Espolvorear por arriba de las papas queso parmesano	2	0
		0.480							**costo por lote**	$ 1,229.96	**Tiempo Total**	25	40

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
	Masa de tarta	2 Porciones		0.2215 Kg		$ 168.61	25%	**$ 674.45**		14	7
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
MASA DE TARTA	Harina 0000	0.225	Kg	0%	2%	0%	98%	0.230	$ 726.45	$ 166.79	**MEP**: Pesar la harina, aceite, agua y sal	5	0
	Aceite de girasol	0.078	Lt	0%	0%	0%	100%	0.078	$ 2,065.28	$ 161.25	Precalentar horno	1	0
	Agua	0.135	Lt	1%	15%	0%	84%	0.160		$ -	Mezclar ingredientes	0	5
	Sal	0.005	Kg	1%	0%	0%	99%	0.005	$ 1,818.18	$ 9.18	Dejar reposar la masa	0	20
	[redacted]										Estirar la masa y ponerlo en el molde	8	0
											Hornear a 180°C	0	5
											DEPS: Dejar enfriar para rellenar	0	5
		0.443							**costo por lote**	$ 337.22	**Tiempo Total**	14	35

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
	Pan de campo	1 Porciones		0.835 Kg		$ 814.73	25%	**$ 3,258.92**		37	37
	Ingredientes	**Peso Neto**	**Unde Medida**	**% Desperdici**	**% Merma**	**% Incremento**	**Rendimiento**	**Peso Bruto**	**Costo por kg MP (sin IVA)**	**Costo unitario**	**Descripción y evaluación de tiempos**	**Tiempo MO en minutos**	**Tiempo MQ en minutos**
PAN DE CAMPO	Harina 000	0.500	Kg	0%	1%	0%	99%	0.505	$ 478.51	$ 241.67	**MEP**: Pesar todos los ingredientes	0	5
	Aditivo	0.005	Kg	0%	1%	0%	99%	0.005	$ 44,628.10	$ 225.39	Precalentar horno	0	1
	Harina de malta	0.005	Kg	0%	1%	0%	99%	0.005	$ 9,522.00	$ 48.09	Mezclar ingredientes	2	0
	Sal	0.010	Kg	1%	0%	0%	99%	0.010	$ 1,818.18	$ 18.37	Amasar hasta formar una masa	0	10
	Agua	0.270	Lt	1%	15%	0%	84%	0.321		$ -	Dejar descansarla masa y dejarla fermentar	0	40
	Levadura fresca	0.020	Kg	1%	5%	0%	94%	0.021	$ 8,033.06	$ 170.83	Bollar la masa	20	0
	Primer jugo bovino	0.025	Kg	0%	1%	0%	99%	0.025	$ 4,371.07	$ 110.38	Hornear a 200°C	0	45
	[redacted]										**DESP**: Enfriar en rejilla	15	0
		0.835							**costo por lote**	$ 814.73	**Tiempo Total**	37	101

| Categoría | Nombre del Plato/Producto | Receta para | | Peso Neto Porción: | | costo por porción | Food Cost | Precio de

	Tomate Redondo	0.040	Kg	10%	15%	0%	77%	0.052	$	642.79	$	33.61	Ponerle aceite de oliva y limón
	Aceite de oliva	0.005	Lt	1%	15%	0%	84%	0.006	$	15,235.45	$	90.53	
	Limon	0.005	Lt	15%	10%	0%	77%	0.007	$	964.19	$	6.30	
		0.117							costo por lote		$	175.74	Tiempo Total

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Almuerzo	Wraps	1	Porciones	0.41	Kg	$ 3,096.71	25%	$ 12,386.82

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
WRAP VEGGIE									
Queso crema	0.100	Kg	2%	5%	0%	93%	0.107	$ 13,351.72	$ 1,434.13
Palta	0.100	Kg	15%	10%	0%	77%	0.131	$ 2,809.92	$ 367.31
Arroz	0.020	Kg	0%	2%	200%	294%	0.007	$ 933.85	$ 6.35
Porotos negros	0.010	Kg	0%	4%	200%	288%	0.003	$ 4,702.48	$ 16.33
Cebolla	0.050	Kg	10%	10%	0%	81%	0.062	$ 619.83	$ 38.26
Rúcula	0.030	Kg	5%	10%	0%	86%	0.035	$ 1,101.93	$ 38.66
Tortilla	0.100	Kg	0%	2%	0%	98%	0.102	$ 11,717.50	$ 1,195.66
	0.410							costo por lote	$ 3,096.71

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	28	28
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Lavar y pesar todos los ingredientes	5	7
Picar la cebolla	5	0
Cocinar el arroz, porotos y cebolla	0	20
Hacer el guacamole	7	0
calentar la tortilla	0	2
DESP: Armar el wrap con la tortilla y los demas ingredientes	9	0
Enrollarlo y ponerlo en un plato para presentar	2	0
Tiempo Total	28	29

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Almuerzo	Wraps	1	Porciones	0.38	Kg	$ 3,367.26	25%	$ 13,469.03

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
WRAP DE POLLO									
Tortilla	0.100	Kg	0%	2%	0%	98%	0.102	$ 11,717.50	$ 1,195.66
Pollo marinado	0.190	Kg	20%	25%	0%	60%	0.317	$ 4,876.03	$ 1,544.08
Queso mozzarella	0.040	Kg	2%	5%	0%	93%	0.043	$ 9,311.29	$ 400.06
Rúcula	0.015	Kg	5%	10%	0%	86%	0.018	$ 1,101.93	$ 19.33
Mayonesa	0.018	Lt	1%	0%	0%	99%	0.018	$ 1,981.82	$ 36.03
Queso crema	0.012	Kg	2%	5%	0%	93%	0.013	$ 13,351.72	$ 172.10
Albahaca	0.005	Kg	10%	15%	0%	77%	0.007	$ 908.26	$ 5.94
	0.380							costo por lote	$ 3,367.26

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	54	54
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Lavar y pesar todos los ingredientes	5	7
Marinar el pollo	30	0
Cocinar el pollo	0	25
Cortar el queso mozzarela	4	0
Hacer salsa de albahaca y mayonesa	4	0
Calentar la tortilla	0	2
DESP: Armar el wrap con la tortilla y los demas ingredientes	9	0
Enrollarlo y ponerlo en un plato para presentar	2	0
Tiempo Total	54	34

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Almuerzo	Ensaladas	1	Porciones	0.375	Kg	$ 1,028.16	25%	$ 4,112.64

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
POKE VEGGIE									
Arroz de sushi	0.200	Kg	0%	2%	200%	294%	0.068	$ 933.85	$ 63.53
Palta	0.040	Kg	15%	10%	0%	77%	0.052	$ 2,809.92	$ 146.92
Huevo Soft	0.060	Un	10%	5%	0%	86%	0.070	$ 7,648.68	$ 536.75
Zanahoria	0.020	Kg	10%	15%	0%	77%	0.026	$ 371.90	$ 9.72
Cebolla	0.020	Kg	10%	10%	0%	81%	0.025	$ 619.83	$ 15.30
Morron	0.020	Kg	10%	10%	0%	81%	0.025	$ 1,652.89	$ 40.81
Queso Philadelphia	0.015	Kg	2%	5%	0%	93%	0.016	$ 13,351.72	$ 215.12
	0.375							costo por lote	$ 1,028.16

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	35	35
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar todos los ingredientes	0	5
Cocinar el arroz	0	20
Dejarlo enfriar	15	0
Cortar en cubos la palta, zanahoria, cebolla y morrón	10	0
Cocinar el huevo soft	0	8
DESP: Amar el plato con todos los ingredientes	8	0
Agregarle el queso philadelphia	2	0
Tiempo Total	35	33

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Almuerzo	Ensaladas	1	Porciones	0.375	Kg	$ 918.13	25%	$ 3,672.51

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
ENSALADA LECTA									
Espinaca	0.020	Kg	10%	15%	0%	77%	0.026	$ 826.45	$ 21.61
Rúcula	0.020	Kg	5%	10%	0%	86%	0.023	$ 1,101.93	$ 25.78
Garbanzos	0.100	Kg	0%	6%	190%	273%	0.037	$ 2,505.37	$ 91.91
Palta	0.080	Kg	15%	10%	0%	77%	0.105	$ 2,809.92	$ 293.85
Albahaca	0.005	Kg	10%	15%	0%	77%	0.007	$ 908.26	$ 5.94
Huevo	0.050	Un	10%	5%	0%	86%	0.058	$ 7,648.68	$ 447.29
Arroz	0.100	Kg	0%	2%	200%	294%	0.034	$ 933.85	$ 31.76
	0.375							costo por lote	$ 918.13

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	18	18
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Lavar y pesar todos los ingredientes	5	5
Cocinar los garbanzos y el arroz	0	20
cortar la palta en cubos	2	0
cortar la espinaca y la rúcula	4	0
cocinar el huevo	0	10
DESP: armar la ensalada con todos los ingredientes	5	0
decorar con hojas de albahaca	2	0
Tiempo Total	18	35

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Almuerzo	Ensaladas	1	Porciones	0.429	Kg	$ 2,063.00	25%	$ 8,251.99

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
ENSALADA CAESAR									
Lechuga	0.150	Kg	5%	10%	0%	86%	0.175	$ 464.88	$ 81.56
Crutones de pan	0.040	Kg	5%	2%	0%	93%	0.043		$ -
Queso parmesano	0.025	Kg	5%	3%	0%	92%	0.027	17,190.08	$ 466.36
Pollo	0.150	Kg	20%	25%	0%	60%	0.250	$ 4,876.03	$ 1,219.01
Aceite de girasol	0.015	Lt	0%	0%	0%	100%	0.015	$ 2,065.28	$ 31.01
Aceite de oliva	0.005	Lt	1%	2%	0%	97%	0.005	$ 15,235.45	$ 78.52
Queso reggianito rallado	0.010	Kg	5%	3%	0%	92%	0.011	$ 17,190.08	$ 186.54
Mostaza	0.005	Kg	1%	0%	0%	99%	0.005	$ 1,981.82	$ 10.01
Vinagre de alcohol	0.005	Lt	1%	1%	0%	98%	0.005	$ 1,239.67	$ 6.32
Huevo en polvo	0.003	Kg	0%	0%	0%	100%	0.003	$ 19,942.15	$ 59.83
Ajo picado	0.010	Kg	5%	2%	0%	93%	0.011	$ 2,754.82	$ 29.59
Sal	0.001	Kg	1%	0%	0%	99%	0.001	$ 1,818.18	$ 1.84
Cebolla deshidratada	0.005	Kg	0%	0%	0%	100%	0.005	$ 30,192.83	$ 150.96
Pimienta	0.005	Kg	1%	2%	0%	97%	0.005	$ 11,619.83	$ 59.88
	0.429							costo por lote	$ 2,063.00

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	32	32
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pesar todos los ingredientes	0	5
Lavar vegetales	5	0
Cortar todos los vegetales	8	0
Separar los crutones y el queso parmesano	2	0
Preparar el aderezo Ceaser	2	0
Trozar pollo	8	0
Cocinar el pollo hasta dorar	0	15
DEPS: Armar la ensalada	2	0
Ponerle los crutones y el queso para decorar	3	0
Agregar la salsa	1	0
Ponerle el pollo	1	0
	0	0
	0	0
	0	0
Tiempo Total	32	20

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Bebidas	Jugos Naturales	1	Porciones	4.085	Kg	$ 1,735.39	25%	$ 6,941.57

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
LIMONADA									
Jugo de limon	0.900	Lt	15%	10%	0%	77%	1.176	$ 964.19	$ 1,134.34
Almibar	0.600	Lt	1%	0%	0%	99%	0.606		$ -
Jengibre	0.180	Kg	1%	0%	0%	99%	0.182	$ 3,305.79	$ 601.05
Agua	2.400	Lt	1%	15%	0%	84%	2.852		$ -
Menta	0.005	Kg	5%	5%	0%	90%	0.006	$ 7,851.24	$ 43.50
	4.085							costo por lote	$ 1,735.39

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	19	19
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Hacer el almibar y dejar enfriar	5	20
Cortar los limónes	7	0
Extraer el jugo de los limónes	0	8
Poner en una jarra el jugo del limón, el agua, almibar y el extracto de jengibre	7	0
DEPS: Dejar enfriar	0	15
Tiempo Total	19	43

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Bebidas	Licuados	1	Porciones	0.350	Kg	$ 513.23	25%	$ 2,052.91

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
LICUADO DE BANANA									
Banana	0.100	Kg	15%	8%	0%	78%	0.128	$ 1,363.64	$ 174.38
Leche	0.200	Lt	0%	5%	0%	95%	0.211	$ 1,545.45	$ 325.36
Miel o azucar	0.010	Kg	0%	2%	0%	98%	0.010	$ 1,322.00	$ 13.49
Hielo	0.040	Kg			0%	100%	0.040	$ -	$ -
	0.350							costo por lote	$ 513.23

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	8	8
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Pelar y cortar la banana	4	0
Medir leche, azucar y hielo	2	0
Tener lista la licuadora limpia para realizar el licuado	1	0
DESP: Licuar todos los ingredientes hasta que esten bien incorporados	0	5
Servir bien frio	1	0
Tiempo Total	8	5

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Bebidas	Licuados	1	Porciones	0.350	Kg	$ 566.16	25%	$ 2,264.64

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
LICUADO DE FRUTILLA Y DURAZNO									
Frutilla	0.080	Kg	15%	20%	0%	68%	0.118	$ 2,479.34	$ 291.69
Durazno	0.080	Kg	10%	5%	0%	86%	0.094	$ 2,789.26	$ 260.98
Agua	0.140	Lt	1%	15%	0%	84%	0.166		$ -
Azucar	0.010	Kg	0%	2%	0%	98%	0.010	$ 1,322.00	$ 13.49
Hielo	0.040	Kg			0%	100%	0.040	$ -	$ -
	0.350							costo por lote	$ 566.16

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	9	9
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Lavar y cortar las frutas	5	0
Pesar leche, azucar y hielo	2	0
Preparar licuadora limpia	1	0
DESP: Licuar todos los ingredientes hasta homogeneizar		4
Servir en vaso frio	1	0
Tiempo Total	9	4

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Bebida	Jugos Naturales	1	Porciones	0.310	Kg	$ 138.63	25%	$ 554.51

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
EXPRIMIDO DE NARANJA									
Jugo de naranja	0.250	Lt	10%	8%	0%	83%	0.302	$ 459.13	$ 138.63
Hielo	0.060	Kg			0%	100%	0.060	$ -	$ -
	0.310							costo por lote	$ 138.63

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Lavar y cortar naranjas, exprimir el jugo y preparar hielo	4	5
DESP: Mezclar jugo con hielo y servir	2	0
Tiempo Total	6	5

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.009	Kg	$ 654.55	25%	$ 2,618.18

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
ESPRESSO									
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
	0.009							costo por lote	$ 654.55

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	2	2
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Poner el café en la cafetera	0	8
DEPS: Servir caliente	2	0
Tiempo Total	2	8

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.059	Kg	$ 735.89	25%	$ 2,943.54

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
CORTADO									
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
Leche	0.050	Lt	0%	5%	0%	95%	0.053	$ 1,545.45	$ 81.34
	0.059							costo por lote	$ 735.89

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la leche en taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.088	Kg	$ 1,309.09	25%	$ 5,236.36

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
AMERICANO									
Cafe	0.018	Kg	0%	0%	0%	100%	0.018	$ 72,727.27	$ 1,309.09
Agua	0.070	Lt	1%	15%	0%	84%	0.083		$ -
	0.088							costo por lote	$ 1,309.09

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	5	5
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y el agua	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café y calentar el agua	0	5
Preparar el café	2	2
DEPS: Servir el café en la taza y ponerle el agua	1	0
Servir	1	0
Tiempo Total	5	9

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.309	Kg	$ 1,142.58	25%	$ 4,570.33

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
LATTE									
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
Leche	0.300	Lt	0%	5%	0%	95%	0.316	$ 1,545.45	$ 488.04
	0.309							costo por lote	$ 1,142.58

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la leche en taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.019	Kg	$ 670.81	25%	$ 2,683.25

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
MACCHIATO									
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
Leche	0.010	Lt	0%	5%	0%	95%	0.011	$ 1,545.45	$ 16.27
	0.019							costo por lote	$ 670.81

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la leche en taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.098	Kg	$ 1,439.23	25%	$ 5,756.94

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
FLAT WHITE									
Cafe	0.018	Kg	0%	0%	0%	100%	0.018	$ 72,727.27	$ 1,309.09
Leche	0.080	Lt	0%	5%	0%	95%	0.084	$ 1,545.45	$ 130.14
	0.098							costo por lote	$ 1,439.23

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la leche en taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.129	Kg	$ 849.76	25%	$ 3,399.04

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
LAGRIMA									
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
Leche	0.120	Lt	0%	5%	0%	95%	0.126	$ 1,545.45	$ 195.22
	0.129							costo por lote	$ 849.76

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la leche en taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.26	Kg	$ 1,138.56	25%	$ 4,554.23

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
SUBMARINO									
Chocolate en taza	0.050	Kg	3%	2%	0%	95%	0.053	$ 15,151.24	$ 796.93
Leche	0.210	Lt	0%	5%	0%	95%	0.221	$ 1,545.45	$ 341.63
	0.260							costo por lote	$ 1,138.56

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	3	3
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir leche, preparar barra de chocolate y tener vaso listo	2	0
DESP: Calentar leche, servir en baso y poner el chocolate a un lado	1	3
Tiempo Total	3	3

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Infusión	Cafés	1	Porciones	0.157	Kg	$ 1,020.70	25%	$ 4,082.78

Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
MOCACCINO									
Chips de chocolate	0.007	Kg	3%	2%	0%	95%	0.007	$ 15,151.24	$ 111.57
Leche	0.140	Lt	0%	5%	0%	95%	0.147	$ 1,545.45	$ 227.75
Cacao en polvo	0.001	Kg	2%	1%	0%	97%	0.001	$ 26,028.93	$ 26.83
Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
	0.157							costo por lote	$ 1,020.70

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	6	6
	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
MEP: Medir el café y la leche	1	0
Moler el café	0	2
Preparar la maquina de café	0	2
Preparar el café	2	2
Espumar y calentar la leche	1	1
DESP: Servir el café en la taza	1	0
Agregar la espuma de la leche a la taza	1	0
Tiempo Total	6	7

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)

Infusión	Cafés		1	Porciones	0.201	Kg	$ 1,004.13	25%	$ 4,016.51
	Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo untiario
CAPUCCINO ITALIANO	Cafe	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 72,727.27	$ 654.55
	Leche	0.190	Lt	0%	5%	0%	95%	0.200	$ 1,545.45	$ 309.09
	Cacao en polvo	0.001	Kg	2%	1%	0%	97%	0.001	$ 26,028.93	$ 26.83
	Canela	0.001	Kg	1%	2%	0%	97%	0.001	$ 13,256.20	$ 13.66
		0.201						costo por lote		$ 1,004.13

Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
	6	6
MEP:		
Pesar el cafe, la leche, el cacao y la canela	3	0
DESP:		
Preparar cafe espresso, espumar leche, mezclar, espolvorear cacao y canela y	3	0
Tiempo Total	6	0

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total para 1 olla	Tiempo por porción
Infusión	Cafés		1	Porciones	0.320	Kg	$ 1,454.55	25%	$ 5,818.18	5	5
	Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo untiario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
FILTRADO	Cafe	0.020	Kg	0%	0%	0%	100%	0.020	$ 72,727.27	$ 1,454.55	**MEP**: Pesar el cafe y medir el agua	1	0
	Agua	0.300	Lt	1%	15%	0%	84%	0.357		$ -	**DESP**: Filtrar el cafe y servir	4	10
		0.320						costo por lote		$ 1,454.55	Tiempo Total	5	10

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total para 1 olla	Tiempo por porción
Infusión	Kit de Mate		1	Porciones	1.36	Kg	$ 535.39	25%	$ 2,141.55	3	3
	Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo untiario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
KIT DE MATE	Yerba mate	0.180	Kg	0%	0%	0%	100%	0.180	$ 2,974.38	$ 535.39	**MEP**: Medir la yerba y el agua	2	3
	Agua caliente	1.000	Lt	1%	15%	0%	84%	1.188		$ -	Preparar el termo, mate y bombilla	1	0
	Bombilla	0.020	Un						$ -	$ -	Calentar el agua	0	5
	Mate	0.010	Un						$ -	$ -	**DESP**: Poner el agua en el termo	0	0
	Termo	0.150	Un						$ -	$ -	Dejar el kit preparado	0	0
		1.360						costo por lote		$ 535.39	Tiempo Total	3	8

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para		Peso Neto Porción:		Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total para 1 olla	Tiempo por porción
Infusión	Tés		3	Porciones	0.203	Kg	$ 91.74	25%	$ 366.94	4	1
	Ingredientes	Peso Neto	Unde Medida	% Desperdici	% Merma	% Incremento	Rendimiento	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo untiario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO en minutos	Tiempo MQ en minutos
TÉ	Té en hebras	0.009	Kg	0%	0%	0%	100%	0.009	$ 30,578.51	$ 275.21	**MEP**: Preparar 9g de te en hebras y medir el agua	3	0
	Agua	0.600	Lt	1%	15%	0%	84%	0.713		$ -	**DESP**: Calentar el agua, infusionar el te en tetera	1	5
		0.609						costo por lote		$ 275.21	Tiempo Total	4	5

RECEPCIÓN DE MERCADERIA	REC. 0005

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES

Recepción de mercaderia	Encargado
Firma de remito	Encargado

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

PROCEDIMIENTO

RECEPCIÓN

Ingresa el proveedor al establecimiento por puerta de proveedores
Encargado lo recibe
Pesar y comprobar la entrega
Verificar que este todo lo pedido y las condiciones del empaquetado
Verificar temperaturas y caracteristicas organolépticas

ACEPTACIÓN DEL PEDIDO

Una vez verificado, firmar el remito
Recibir la factura
Se retira el proveedor y se carga en sistema la factura correspondiente

RECEPCIÓN DE MERCADERIA

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
RECEPCIÓN		
Ingreso del proveedor	15 min	
Recepción	2 min	
Pesar y comprobar entrega	15 min	
Verificacion del pedido y condiciones del empaquetado	10 min	
Verificacion de temperaturas y caracteristicas organolepticas	10 min	
ACEPTACIÓN DEL PEDIDO		
Firmar remito	2 min	
Recibir factura	2 min	
Cargar en sistema la factura	4 min	
TIEMPO TOTAL DE RECEPCIÓN	**60 min**	

LIMPIEZA	REC. 0006

LIMPIEZA POR TURNO

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES

Sanitización area cerrada	Cocina
Sanitización area cafetería	Camareros
Sanitización area común	Camareros

LIMPIEZA POR TURNO

PROCEDIMIENTO

SANITIZACIÓN DE AREA CERRADA

Sacar las bolsas de los respectivos tachos de basura
Llevar las bolsas al sector de residuos y poner bolsas nuevas
Barrer para quitar la suciedad del piso
Baldear con agua y desinfectante
Limpiar mesadas con un trapo con alcohol

SANITIZACIÓN DE AREA CAFETERÍA

Limpiar mesadas con trapo humedo y desinfectante
Limpiar bachas
Barrer y baldear con agua y desinfectante

SANITIZACIÓN AREA COMÚN

Limpiar baños
Limpiar mesas con trapo y desinfectante
Barrer todo el salón
Pasar trapo por todo el salón

LIMPIEZA POR TURNO

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SANITIZACIÓN DE AREA CERRADA		
Sacar bolsas	4 min	
Llevar bolsas a residuos y poner nuevas	6 min	
Barrer	5 min	
Baldear	10 min	
Limpiar mesadas	5 min	
SANITIZACIÓN DE AREA CAFETERIA		
Limpiar mesadas	10 min	
Limpiar bachas	10 min	
Barrer y baldear	10 min	
SANITIZACIÓN AREA COMÚN		
Limpiar baños	15 min	
Limpiar mesadas	10 min	
Barrer	5 min	
Pasar trapo	5 min	
TIEMPO TOTAL DE SANITIZACIÓN	**95 min**	

SERVICIO AL CLIENTE	REC. 0007

SERVICIO AL CLIENTE

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES

Saludo de bienvenida	Personal
Toma del pedido	Mozo

SERVICIO AL CLIENTE de COWORKING

PROCEDIMIENTO

SALUDO de APERTURA

Saludo a el cliente
Guiarlo al espacio de coworking
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio

SERVICIO del MOZO

Toma el pedido el mozo al cliente
Realiza la comanda para la cocina
El mozo sube el pedido del cliente hasta su mesa
Apoya el pedido del cliente en la mesa

SALUDO de DESPEDIDA

Cuando el cliente haya terminado su pedido y el mozo retirara la vajilla
El mozo le lleva al cliente su respectiva cuenta
Luego de que el cliente pague su cuenta, el personal lo saludara desiandole un buen día

SERVICIO AL CLIENTE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SALUDO de APERTURA		
Saludo a el cliente	1 min	
Guiarlo al espacio de coworking	2 min	
Mostrarle las instalaciones	3 min	
SERVICIO del MOZO		
Toma el pedido el mozo al cliente	3 min	
Realiza la comanda para la cocina	4 min	
El mozo sube el pedido del cliente hasta su mesa	5 min	
Apoya el pedido del cliente en la mesa	1 min	
SALUDO de DESPEDIDA		
Cuando el cliente haya terminado su pedido y el mozo retirara la vajilla	4 min	
El mozo le lleva al cliente su respectiva cuenta	2 min	
Luego de que el cliente pague su cuenta, el personal lo saludara	1 min	
TIEMPO TOTAL DE SERVICIO	**26 min**	

SERVICIO AL CLIENTE de LECTURA

PROCEDIMIENTO

SALUDO de APERTURA

Saludo a el cliente
Tomara el pedido en Barra y pagara en el mismo momento
Guiar la cliente al área de lectura
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio

SERVICIO del MOZO

El mozo le llevara el pedido a la mesa al cliente
Cuando el cliente termine el mozo debera retirar la vajilla haciendo el menor ruido posible

SALUDO de DESPEDIDA

Cuando el cliente termine de utilizar el espacio debera salir de el área de lectura al área común
Si el cliente lo desea podra reservar un libro para su proxima visita
El personal le sumara sus "Hojas" (puntos)
Saludo del personal al cliente

SERVICIO AL CLIENTE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SALUDO de APERTURA		
Saludo a el cliente	1 min	
Tomara el pedido en Barra y pagara en el mismo momento	5 min	3 min
Guiar la cliente al área de lectura	2 min	
Mostrarle las instalaciones al cliente y le explicara como funciona esté espacio	3 min	
SERVICIO del MOZO		
El mozo le llevara el pedido a la mesa al cliente	2 min	
Cuando el cliente termine el mozo debera retirar la vajilla haciendo el menor ruido posible	2 min	
SALUDO de DESPEDIDA		
Cuando el cliente termine de utilizar el espacio debera salir de el área de lectura al área común	1 min	
Si el cliente lo desea podra reservar un libro para su proxima visita	1 min	1 min
El personal le sumara sus "Hojas" (puntos)	1 min	1 min
Saludo del personal al cliente	1 min	
TIEMPO TOTAL DEL SERVICIO	**24 min**	

GESTIÓN DE RESIDUOS	REC. 0008

GESTIÓN DE RESIDUOS

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES

Separacion de residuos	Personal de cocina y salón
Control y retiro	Encargado de turno
Registro y verificación	Gerente

GESTIÓN DE RESIDUOS

PROCEDIMIENTO

SEPARACIÓN DE RESIDUOS

Separar los residuos en reciclables y no reciclables
Utilizar bolsas de diferentes colores para facilitar la identificación (bolsa y tacho verde para reciclable y bolsa negra con tacho negro para no reciclables)
Los residuos reciclables tienen que estar limpios y secos antes de desecharlos
Los residuos no reciclables se deben depositar en el tacho negro

CONTROL Y RETIRO

Verificar diariamente que los tachos esten bien identificados
Sacar las bolsas completas y reemplazar por nuevas
Transportar los residuos a la zona de almacenamiento temporal
Asegurarse que los residuos reciclables se entreguen al servicio de recoleccion que corresponda

REGISTRO Y VERIFICACIÓN

Registrar la cantidad de bolsas retiradas
El encargado de turno tiene que firmar la planilla de control de residuos
Gerente tiene que hacer la verificacion semanal del cumplimiento del procedimiento

GESTIÓN DE RESIDUOS

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
SEPARACIÓN DE RESIDUOS		
Separar residuos	3 min	
Utilizar bolsas diferentes	2 min	
Limpiar y secar residuos reciclables	5 min	
Desechar los residuos no reciclables	1 min	
CONTROL Y RETIRO		
Verificar tachos	2 min	
Sacar y reemplazar bolsas	5 min	
Transportar residuos a almacenamiento	5 min	
Asegurar que se entregue a servicio de recoleccion correspondiente	3 min	
REGISTRO Y VERIFICACIÓN		
Registrar las bolsas	5 min	
Encargado tiene que firmar la planilla de control de residuos	3 min	
Gerente hace la verificación semanal	6 min	
TIEMPO TOTAL DE GESTIÓN	**40 min**	

CONTROL DE CALIDAD	REC. 0009

CONTROL DE CALIDAD

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS MENOS LOS MARTES						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES

Registro de planillas	Encargado
Control de temperaturas y fechas de vencimiento	Encargado de Cocina

CONTROL DE CALIDAD

PROCEDIMIENTO

RECEPCIÓN de MATERIAS PRIMAS

Verificar las temperaturas de frios y congelados
Revisar la fecha de vencimiento y su aspecto organoléptico
Registrar en la planilla de control

DURANTE la ELABORACIÓN

Asegurar el correcto lavado de manos al manipular materia prima
Controlar que las temperaturas de cocción seán las necesarias
Mantener la superficies desinfectadas y limpias

ANTES del SERVICIO

Revisar presentación, porcionado de la pasteria y temperatura de los productos
Verificar que no haya contaminación cruzada
Registrar todos los controles que se hicieron incluyendo los de temperatura

CONTROL del PRODUCTO TERMINADO

Evaluar las caracteristicas de los alimentos, como por ejemplo: color, textura, sabor, aroma y temperatura.
Registrar resultados

ACCIONES CORRECTIVAS

Si el producto no cumple, retirarlo y registrar el motivo
Comunicar al encargado de producción y repetir el producto si es necesario

CONTROL DE CALIDAD

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
RECEPCIÓN de MATERIAS PRIMAS		
Verificar las temperaturas de frios y congelados	5 min	
Revisar la fecha de vencimiento y su aspecto organoléptico	4 min	
Registrar en la planilla de control	5 min	
DURANTE la ELABORACIÓN		
Asegurar el correcto lavado de manos al manipular materia prima	6 min	1 min
Controlar que las temperaturas de cocción seán las necesarias	3 min	3 min
Mantener la superficies desinfectadas y limpias	5 min	
ANTES del SERVICIO		
Revisar presentación, porcionado de la pasteria y temperatura de los productos	4 min	1 min
Verificar que no haya contaminación cruzada	2 min	
Registrar todos los controles que se hicieron incluyendo los de temperatura	5 min	5 min
CONTROL del PRODUCTO TERMINADO		
Evaluar las caracteristicas de los alimentos, como por ejemplo: color, textura, sabor, aroma y te	5 min	
Registrar resultados	2 min	
ACCIONES CORRECTIVAS		
Si el producto no cumple, retirarlo y registrar el motivo	1 min	
Comunicar al encargado de producción y repetir el producto si es necesario	2 min	
TIEMPO TOTAL DE GESTIÓN	**57 min**	

CIERRE	REC. 0012

CIERRE

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES:

Cierre	Encargado
Apagado de luces	Encargado

CIERRE

PROCEDIMIENTO

CIERRE DE ÁREA

Aviso de cierre a cada área para hacer limpieza y comprobar.
Verificar la planilla de producción y las proyecciones de productos.
Verificar estado y cantidad de utensilios, mobiliarios y equipos.
Verificar funcionamiento de equipamiento y apagar o desenchufar.

CIERRE DE CAJA

Pasar pedidos.
Realizar cierre de caja.
Preparar y enviar mail de cierre con información verificada.

CIERRE GENERAL

Realizar conteos diario de productos criticos, registrarlo y cargar en el sistema los desperdicios y comidas del equipo del día.
Asignar un integrante para el conteo y division de la propina.
Realizar un recorrido de verificación en todas las áreas del local.

CIERRE

EVALUACIÓN DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
CIERRE DE ÁREA		
Cierre y limpieza de área	15 min	
Verificación de planilla	2 min	
Verificación de utensilios, mobiliario y equipos	2 min	
Verificación de equipamiento	2 min	
CIERRE DE CAJA		
Pasar pedidos	5 min	
Cierre de caja	5 min	
Preparar y mandar mail de cierre	2 min	
CIERRE GENERAL		
Realización de conteos	5 min	
División de propina	2 min	
Verificación general de áreas	5 min	
TIEMPO TOTAL DE CIERRE	**45 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS	REC. 0010

GESTIÓN DE INVENTARIOS

FRECUENCIA:	TODOS LOS DIAS						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	0	1	1	1	1	1

RESPONSABLES: PERSONAL DE CIERRE

Anotar la materia prima que falta en general	Gerente
Fijarce que materia prima falta en barra	Encargado de servicio
Fijarce que materia prima falta en cocina	Encargado de cocina

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO

GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA

Control de que y cuanto se produjo en el dia
Pesar la materia prima que se uso o contar cuantos quedan
Controlar cuanto se fue de stock y ver si coincide con lo producido
Llenar la planilla que tiene el stock mirando los vencimientos y se pone en la parte de compras lo que haya que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA

Control de cuantos cafes y tes y de que tipo se hicieron en el dia
Pesar la cantidad de cafe y tes que quedo
Control de plantas
Controlar cuanto se fue de stock y ver si coincide con lo producido
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada con el stock de ahora y se pone en la parte de compras lo que haya que co

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE BANOS Y VESTUARIOS

Control de papel higiénico en el baño y vestuarios
Llenar la panilla de stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA

Control de plantas

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE COWORK

Control de plantas

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACION DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de producción en el dia	5	
Pesar materia prima	5	15
Verificar si coincide el stock con lo que se produjo	5	
Llenar la planilla con vencimientos y compras	10	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de producción en el dia	5	
Pesar materia prima	5	15
Verificar si coincide el stock con lo que se produjo	5	
Llenar la planilla con vencimientos y compras	5	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de plantas	5	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE COWORK		
Control de plantas	10	
CIERRE DE INVENTARIO DIARIO	**94 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS	REC. 0011

GESTIÓN DE INVENTARIOS

FRECUENCIA:	Semanal						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	0	0	0	0	0	0	1

RESPONSABLES: PERSONAL DE CIERRE

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO

GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA

Control de calidad de cuchillos
Control de cubertería en cocina
Actualizar la lista de las cosas que estan bien y se pone en la parte de compras si hay que reponer o afilar cuchillos
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA

Control de packaging
Control de sobres de azucar y edulcorante
Control de revolvedores de cafe
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA

Control del estado de los libros
Verificar los que estan prestados y el stock que hay
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS DEL AREA DE COWORK

Control de hojas de impresora
Control de tinta de impresora
Control de lapiceras
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS DEL BANO Y VESTUARIOS

Control de toallas
Control de shampoo y crema enjuague
Control de jabon
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACION DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de calidad de cuchillos	2 min	
Control de cubertería en cocina	2 min	
Actualizar la lista	2 min	
Manda un mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de packaging	5 min	
Control de sobres de azucar y edulcorante	2 min	
Control de revolvedores de cafe	2 min	
Llenar la planilla de stock con compras	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control del estado de los libros	15 min	
Verificar los que estan prestados y el stock que hay	5 min	
Llenar la planilla del stock	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de hojas de impresora	1 min	
Control de tinta de impresora	1 min	
Control de lapiceras	1 min	
Llenar la planilla del stock	5 min	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
GESTION DE INVENTARIOS DEL BAÑO Y VESTUARIOS		
Control de toallas	1 min	
Control de shampoo y crema enjuague	2 min	
Control de jabon	1 min	
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar	5 min	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	1 min	
CIERRE DE INVENTARIO	**67 min**	

GESTIÓN DE INVENTARIOS

FRECUENCIA:	Mensual						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab	Dom
	0	0	0	0	0	0	1

RESPONSABLES: Encargado

GESTIÓN DE INVENTARIOS

PROCEDIMIENTO

GESTIÓN DE INVENTARIOS COCINA

Control de maquinaria
Control de uniformes de los empleados
Control de vencimientos
Control de material de limpieza
Control de luces
Control de enchufes
Actualizar la lista de stock y calidad
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE CAFETERIA

Control de maquinaria
Control de uniformes de los empleados
Control de luces
Control de mobiliario
Control de decoracion
Control de enchufes
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS AREA DE LECTURA

Control de libros
Actualizacion de inventario
Control de mobiliario
Control de luces
Control de enchufes
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS DEL AREA DE COWORK

Control de moviliario
Control de proyectores
Control de enchufes
Control de luces
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTION DE INVENTARIOS DE BANOS Y VESTUARIOS

Control de equipamiento
Control de agua
Control de moviliario
Control de cortinas
Llenar la planilla del stock
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada

GESTIÓN DE INVENTARIOS

EVALUACION DE TIEMPOS	Tiempo MO	Tiempo MQ
GESTION DE INVENTARIO COCINA		
Control de maquinaria	2	
Control de uniformes de los empleados	2	
Control de vencimientos	10	
Control de material de limpieza	2	
Control de luces	1	1
Control de enchufes	2	
Actualizar la lista de stock y calidad	5	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO CAFETERIA		
Control de maquinaria	2	
Control de uniformes de los empleados	2	
Control de luces	1	1
Control de mobiliario	2	
Control de decoracion	5	
Control de enchufes	2	
Llenar la planilla del stock que hay y cargar si hay que comprar	5	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE LECTURA		
Control de libros	15	
Actualizacion de inventario	2	
Control de mobiliario	5	
Control de luces	1	1
Control de enchufes	2	
Llenar la planilla del stock	2	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIO AREA DE COWORK		
Control de moviliario	5	
Control de proyectores	2	2
Control de enchufes	2	
Control de luces	1	1
Llenar la planilla del stock	2	
Mandar mensaje que la lista esta actualizada	2	
GESTION DE INVENTARIOS DE BAÑOS Y VESTUARIOS		
Control de equipamiento	2	
Control de agua	2	2
Control de moviliario	5	
Control de cortinas	1	
Llenar la planilla del stock	2	
Se manda un mensaje que la lista esta actualizada	2	
TOTAL de GESTION de INVENTARIO	**112 min**	

GRÁFICO DE GANTT

Tarea	Responsable	Tiempo estimado	Mes - 8				Mes -7				Mes - 6				Mes -5				Mes -4				Mes -3				Mes -2				Mes -1				Mes 1				Mes 2				Mes 3			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Reunion de socios	Socios	7																																											
Definir propuesta de negocio	Socios	30																																											
Analisis del entorno	Socios	21																																										
Definir zona	Socios	7																																										
Contratación de escribano	Socios	7																																										
Inscripcion SRL	Gestoria	14																																										
Deposito de capital inicial	Socios/Escribano	7																																										
Inscripcion tributaria	Socios	21																																										
Diseño de marca e Identidad visual	Diseñadora gráfica	30																																										
Registro de marca	Socios	266																																										
Busqueda de alquiler	Socios	63																																										
Firma y contrato de alquiler	Socios y escribano	7																																										
Contratacion de arquitecto	Socios	7																																										
Armar el diseño y lay out	Arquitecto y socios	30																																										
Diseño de interiores	Arquitecto y socios	18																																										
Refacciones	Obrero	70																																										
Habilitaciones	Socios	70																																										
Compra de equipamiento y mobiliario	Socios	70																																										
Armado del local	Socios	14																																										
Busqueda de proveedores	Socios	18																																										
Elección de proveedores	Socios	7																																										
Idear el menú	Socios	7																																										
Prueba y degustacion de menú	Socios	14																																										
Armado del menú definitivo	Socios	14																																										
Diseño de POES	Socios	14																																										
Diseño grafico del menú	Diseñadora gráfica	7																																										
Desarrollo de pagina web	Programador	42																																										
Contratación de Community Managent	Socios	7																																										
Armado de estrategía de comunicación	Socios	14																																										
Publicación de avisos de busqueda personal	Socios	14																																										
Recepción y preselección de CVs	Socios	7																																										
Entrevistas del personal preseleccionado	Socios	7																																										
Pruebas prácticas del personal	Socios	7																																										
Selección definitiva	Socios	7																																										
Capacitación del personal	Socios	14																																										
Comunicación continua en redes	Community manager	112																																										
Evento de Apertura	Socios	2																																										
Apertura oficial al público	Socios	1																																										
Monitoreo operativo	Socios	84																																										
Feedback con el personal	Socios	84																																										
Ajustes post-apertura	Socios	56																																										

Dólar	1400

Proyección Gastos Fijos

Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente
Alquiler del Local	$3,000,000.00		$3,000,000.00	$0.00
Servicios (Luz, Agua, Gas)	$550,000.00	Estimación promedio	$0.00	$550,000.00
Sueldos y Cargas Sociales	$80,000.00	Personal administrativo, cocina, salón (base)	$80,000.00	$0.00
Seguros	$30,000.00	Seguro de incendio, responsabilidad civil	$30,000.00	$0.00
Mantenimiento y Reparaciones	$80,000.00	Mantenimiento preventivo, pequeñas reparaciones	$80,000.00	$0.00
Impuestos y Tasas Fijas	$100,000.00	ARBA, ABL, etc.	$0.00	$100,000.00
Gastos de Administración	$50,000.00	Material de oficina, contaduría, legales	$50,000.00	$0.00
Amortizaciones	$0.00	Depreciación de activos fijos (calcular anualmente y dividir por 12)	$0.00	$0.00
Otros Costos Fijos	$0.00			
TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES	$3,890,000.00			

$	$3,890,000.00		$3,240,000.00	$650,000.00
USD	$2,778.57		$2,314.29	$464.29

Dólar	1400

CCT -

Operativo - Administrativo	Puesto laboral	Puesto CCT	S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	AD. 47% (CABA - ZN)	S. Bruto	Cont. (28%)	Costo total mensual	Vac. Bruto	SAC. Bruto	Cont. Vac. (28%)	Cont. SAC (28%)	Costo laboral anual total
A	Encargado adminitrativo	Empleado adminitrativo	$1,032,058.00	48	$1,032,058.00	$485,067.26	$1,517,125.26	$424,795.07	$1,941,920.33	$849,590.15	$1,517,125.26	$237,885.24	$424,795.07	$26,332,439.71
O	Encargado de producción	Encargado de cocina	$1,556,172.00	48	$1,556,172.00	$731,400.84	$2,287,572.84	$640,520.40	$2,928,093.24	$1,281,040.79	$2,287,572.84	$358,691.42	$640,520.40	$39,704,944.27
O	Encargado de salón	Dependiente de salón	$1,029,313.00	48	$1,029,313.00	$483,777.11	$1,513,090.11	$423,665.23	$1,936,755.34	$847,330.46	$1,513,090.11	$237,252.53	$423,665.23	$26,262,402.42
O	Producción dulce	Ayudante de pasteleria	$5,139,012.00	48	$5,139,012.00	$2,415,335.64	$7,554,347.64	$2,115,217.34	$9,669,564.98	$4,230,434.68	$7,554,347.64	$1,184,521.71	$2,115,217.34	$131,119,301.12
O	Producción salada	Ayudante de cocina	$2,417,652.00	48	$2,417,652.00	$1,136,296.44	$3,553,948.44	$995,105.56	$4,549,054.00	$1,990,211.13	$3,553,948.44	$557,259.12	$995,105.56	$61,685,172.28
O	Laminados	Maestro facturero	$2,417,652.00	48	$2,417,652.00	$1,136,296.44	$3,553,948.44	$995,105.56	$4,549,054.00	$1,990,211.13	$3,553,948.44	$557,259.12	$995,105.56	$61,685,172.28
O	Cocinero de despacho	Ayudante de cocina	$4,586,760.00	48	$4,586,760.00	$2,155,777.20	$6,742,537.20	$1,887,910.42	$8,630,447.62	$3,775,820.83	$6,742,537.20	$1,057,229.83	$1,887,910.42	$117,028,869.67
O	Barista	Camarero	$2,340,922.00	48	$2,340,922.00	$1,100,233.34	$3,441,155.34	$963,523.50	$4,404,678.84	$1,927,046.99	$3,441,155.34	$539,573.16	$963,523.50	$59,727,445.01
O	Mozos	Camarero	$4,681,844.00	48	$4,681,844.00	$2,200,466.68	$6,882,310.68	$1,927,046.99	$8,809,357.67	$3,854,093.98	$6,882,310.68	$1,079,146.31	$1,927,046.99	$119,454,890.01
TOTALES			$25,201,385.00		$25,201,385.00	$11,844,650.95	$37,046,035.95	$4,599,303.60	$47,418,926.02	$20,745,780.13	$37,046,035.95	$5,808,818.44	$10,372,890.07	$643,000,636.78

TOTAL	$643,000,636.78	$459,286.17

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR
ENERO	
FEBRERO	$47,418,926.02
MARZO	$47,418,926.02
ABRIL	$47,418,926.02
MAYO	$47,418,926.02
JUNIO	$71,128,389.02
JULIO	$47,418,926.02
AGOSTO	$47,418,926.02
SEPTIEMBRE	$47,418,926.02
OCTUBRE	$47,418,926.02
NOVIEMBRE	$47,418,926.02
DICIEMBRE	$97,682,987.59
TOTAL PAGOS AÑO 1	$595,581,710.76
TOTAL PAGOS U$D AÑO 1	$425,415.51

AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR
ENERO	$47,418,926.02
FEBRERO	$47,418,926.02
MARZO	$47,418,926.02
ABRIL	$47,418,926.02
MAYO	$47,418,926.02
JUNIO	$71,128,389.02
JULIO	$47,418,926.02
AGOSTO	$47,418,926.02
SEPTIEMBRE	$47,418,926.02
OCTUBRE	$47,418,926.02
NOVIEMBRE	$47,418,926.02
DICIEMBRE	$97,682,987.59
TOTAL PAGOS AÑO 2	$643,000,636.78
TOTAL PAGOS U$D AÑO 2	$459,286.17

AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR
ENERO	$47,418,926.02
FEBRERO	$47,418,926.02
MARZO	$47,418,926.02
ABRIL	$47,418,926.02
MAYO	$47,418,926.02
JUNIO	$71,128,389.02
JULIO	$47,418,926.02
AGOSTO	$47,418,926.02
SEPTIEMBRE	$47,418,926.02
OCTUBRE	$47,418,926.02
NOVIEMBRE	$47,418,926.02
DICIEMBRE	$97,682,987.59
TOTAL PAGOS AÑO 3	$643,000,636.78
TOTAL PAGOS U$D AÑO 3	$459,286.17

AÑO 4* *Fuera del horizonte tempral.	SUELDOS A PAGAR
ENERO año 4	$47,418,926.02
TOTAL PAGOS U$D AÑO 4	$33,870.66

Puesto de trabajo	Nombre del puesto	Cantidad de	Salario basico	Salario basico	X día cada uno	X hora cada uno
Encargado adminitrativo	Empleado adminitrativo	1	$1,032,058.00	$1,032,058.00	$34,401.93	$4,300.24
Encargado de producción	Jefe de cocina	1	$1,556,172.00	$1,556,172.00	$51,872.40	$6,484.05
Encargado de salón	Dependiente de salón	1	$1,029,313.00	$1,029,313.00	$34,310.43	$4,288.80
Producción dulce	Ayudante de pasteleria	4	$1,284,753.00	$5,139,012.00	$42,825.10	$5,353.14
Producción salada	Ayudante de cocina	2	$1,208,826.00	$2,417,652.00	$40,294.20	$5,036.78
Laminados	Maestro facturero	2	$1,208,826.00	$2,417,652.00	$40,294.20	$5,036.78
Cocinero de despacho	Ayudante de cocina	4	$1,146,690.00	$4,586,760.00	$38,223.00	$4,777.88
Barista	Camarero	2	$1,170,461.00	$2,340,922.00	$39,015.37	$4,876.92
Mozos	Camarero	4	$1,170,461.00	$4,681,844.00	$39,015.37	$4,876.92

Dólar	1400

CARTA DE PRODUCTOS - ANALISIS costos variables Materia prima - PROYECCION de VENTAS

Producto/Servicio	Receta / Insumos	Cantidad (Bruto)	U. M	Precio Proveedor ($)	Costo ($)	Precio de venta ($)	CM (contribucion marginal)	Ventas diarias (un)	Ingreso por venta ($)	Ponderacion	Necesidad diaria MP	U. M	Compra diaria ($)	Dias Laborales	Venta mensual ($)	Compra Mensual ($)
SCON DULCE	Leche	0.006	Lt	$1,545.45							0.2631	Lt	$406.63			$10,572.33
	Huevos	0.006	Kg	$7,648.68							0.2436	Kg	$1,863.39			$48,448.14
	Harina Leudante	0.026	Kg	$1,019.73							1.0627	Kg	$1,083.71			$28,176.35
	Azucar	0.004	Kg	$1,322.00							0.1700	Kg	$224.79			$5,844.57
	Manteca	0.011	Kg	$14,862.15							0.4385	Kg	$6,517.36			$169,451.28
	Esencia de Vainilla	0.001	Lt	$2,038.20	$243.39	$6,500.00	96%	42	$270,786.42	6%	0.0215	Lt	$43.77	26	$7,040,446.81	$1,137.97
SCON SALADO	Harina Leudante	0.026	Kg	$1,019.73							1.0627	Kg	$1,083.71			$28,176.35
	Manteca	0.007	Kg	$14,862.15							0.3070	Kg	$4,562.15			$118,615.90
	Crema de leche	0.013	Lt	$6,400.37							0.5370	Lt	$3,436.77			$89,355.92
	Queso	0.018	Kg	$17,190.08							0.7685	Kg	$13,211.29			$343,493.41
	Polvo de hornear	0.001	Kg	$6,955.92							0.0337	Kg	$234.17			$6,088.30
	Azucar	0.001	Kg	$1,322.00							0.0213	Kg	$28.10			$730.57
	Sal	0.000	Kg	$1,818.18	$541.75	$7,000.00	92%	42	$291,616.14	6%	0.0070	Kg	$12.75	26	$7,582,019.64	$331.54
CHIPA	Fecula de mandioca	0.013	Kg	$3,152.89							0.5171	Kg	$1,630.28			$42,387.20
	Sal fina	0.000	Kg	$1,818.18							0.0101	Kg	$18.43			$479.09
	Queso Mar del Plata rallado	0.011	Kg	$17,190.08							0.4355	Kg	$7,486.62			$194,652.24
	Manteca	0.003	Kg	$14,862.15							0.1056	Kg	$1,569.64			$40,810.77
	Huevo	0.001	Kg	$7,648.68							0.0587	Kg	$448.78			$11,668.29
	Leche	0.003	Lt	$1,545.45	$283.002	$5,800.00	95%	40	$232,772.37	6%	0.1320	Lt	$204.03	26	$6,052,081.61	$5,304.68
BROWNIE	Manteca	0.020	kg	$14,862.15							0.5345	kg	$7,944.22			$206,549.76
	Chocolate	0.009	kg	$15,151.24							0.2493	kg	$3,777.03			$98,202.79
	Huevos	0.022	kg	$7,648.68							0.5939	kg	$4,542.70			$109,024.68
	Esencia de vainilla	0.001	Lt	$2,038.20							0.0349	Lt	$71.13			$1,849.48
	Azucar	0.026	kg	$1,322.00							0.6909	kg	$913.35			$23,747.11
	Harina	0.016	kg	$726.45							0.4318	kg	$313.69			$8,155.82
	Sal	0.000	kg	$1,818.18	$648.845	$12,000.00	95%	27	$324,992.49	4%	0.0057	kg	$10.36	26	$8,449,804.66	$269.42
BUDÍN DE LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA	Azucar	0.020	kg	$1,322.00							0.6909	kg	$913.35			$23,747.11
	Huevos	0.012	kg	$7,648.68							0.3959	kg	$3,028.46			$78,740.05
	Aceite	0.020	Lt	$2,065.28							0.6777	Lt	$1,399.73			$36,393.09
	Limon	0.007	kg	$964.19							0.2213	kg	$213.34			$5,546.85
	Harina leudante	0.036	kg	$1,019.73							1.2090	kg	$1,232.90			$32,055.42
	Leche	0.013	Lt	$1,545.45							0.4454	Lt	$688.41			$17,898.56
	Semillas de amapola	0.000	kg	$14,132.23	$225.696	$7,200.00	97%	34	$243,744.37	5%	0.0116	kg	$164.37	26	$6,337,353.49	$4,273.70
BUDÍN DE BANANA CON NUEZ Y CHIPS DE CHOCOLATE	Azúcar	0.037	kg	$1,322.00							1.1061	kg	$1,462.31			$38,020.12
	Bananas	0.049	kg	$1,363.64							1.4632	kg	$1,995.30			$51,877.73
	Bicarbonato de sodio	0.001	kg	$9,074.21							0.0152	kg	$138.00			$3,587.98
	Esencia de vainilla	0.000	Lt	$2,038.20							0.0062	Lt	$12.65			$329.01
	Harina 0000	0.037	kg	$726.45							1.1061	kg	$803.56			$20,892.50
	Huevos	0.018	kg	$7,648.68							0.5283	kg	$4,040.58			$105,055.08
	Manteca	0.007	kg	$14,862.15							0.2113	kg	$3,140.50			$81,653.03
	Nueces	0.007	Kg	$5,454.55							0.2070	Kg	$1,128.83			$29,349.53
	Sal	0.000	Kg	$1,818.18							0.0030	Kg	$5.53			$143.78
	Chocolate	0.002	Kg	$15,151.24	$449.236	$7,200.00	94%	30	$216,802.71	4%	0.0528	Kg	$799.89	26	$5,636,870.55	$20,797.19
BUDÍN DE NARANJA	Naranja	0.054	Kg	$459.13							1.9624	Kg	$901.01			$23,426.38
	Harina leudante	0.031	Kg	$1,019.73							1.1054	Kg	$1,127.17			$29,306.54
	Azúcar	0.015	Kg	$1,322.00							0.5527	Kg	$730.65			$18,996.87
	Huevos	0.018	Kg	$7,648.68							0.6335	Kg	$4,845.33			$125,978.61
	Aceite	0.015	Lt	$2,065.28							0.5422	Lt	$1,119.74			$29,113.21
	Ralladura de naranja	0.001	Kg	$459.13	$242.152	$7,200.00	97%	36	$259,982.71	5%	0.0433	Kg	$19.89	26	$6,759,550.53	$517.25
CHEESECAKE	Manteca	0.049	Kg	$ 14,862.15							0.4563	Kg	$6,781.46			$176,318.07
	Azucar impalpable	0.015	Kg	$ 2,951.01							0.1436	Kg	$423.80			$11,018.75
	Huevo	0.039	Kg	$ 7,648.68							0.3621	Kg	$2,769.86			$72,016.34
	Harina 0000	0.043	Kg	$ 726.45							0.3949	Kg	$286.90			$7,459.39
	Esencia de vainilla	0.001	Lt	$ 2,038.20							0.0128	Lt	$26.02			$676.62
	Jugo de limon	0.002	Lt	$ 964.19							0.0202	Lt	$19.51			$507.32
	Queso crema	0.040	Kg	$ 13,351.72							0.3741	Kg	$4,995.48			$129,882.56
	Azucar	0.007	Kg	$ 1,322.00							0.0632	Kg	$83.54			$2,171.93
	Leche condensada	0.023	Lt	$ 7,697.45							0.2167	Lt	$1,668.29			$43,375.55
	Sal	0.000	Kg	$ 1,818.18							0.0016	Kg	$2.84			$73.92
	Frutilla	0.016	Kg	$ 2,479.34							0.1518	Kg	$376.31			$9,784.00
	Dulce de leche	0.015	Kg	$ 4,206.61	$1,938.351	$11,500.00	83%	9	$106,820.97	1%	0.1357	Kg	$570.90	26	$2,777,345.32	$14,843.43
CARROT CAKE	Huevos	0.019	Kg	$ 7,648.68							0.0764	Kg	$584.03			$15,184.88
	Azúcar	0.040	Kg	$ 1,322.00							0.1566	Kg	$206.96			$5,381.02
	Aceite de girasol	0.021	Lt	$ 2,065.28							0.0817	Lt	$168.71			$4,386.46
	zanahorias ralladas	0.035	Kg	$ 371.90							0.1365	Kg	$50.78			$1,320.31
	Harina 0000	0.027	Kg	$ 726.45							0.1066	Kg	$77.43			$2,013.23
	Polvo de hornear	0.001	Kg	$ 6,955.92							0.0033	Kg	$22.94			$596.32
	Canela	0.000	Kg	$ 13,256.20							0.0011	Kg	$14.87			$386.54
	Especias reposteria	0.000	Kg	$ 6,347.11							0.0011	Kg	$6.98			$181.38
	Nueces	0.006	Kg	$ 5,454.55							0.0249	Kg	$135.97			$3,535.20
	Queso philadelphia	0.007	Kg	$ 13,351.72							0.0280	Kg	$374.51			$9,737.30
	Manteca	0.005	Kg	$ 14,862.15							0.0183	Kg	$272.36			$7,081.38
	Esencia de vainilla	0.000	Lt	$ 2,038.20							0.0018	Lt	$3.66			$95.11
	Azúcar impalpable	0.023	Kg	$ 2,951.01	$557.541	$10,000.00	94%	4	$39,171.38	1%	0.0897	Kg	$264.77	26	$1,018,455.91	$6,883.97
MATILDA VEGANA	Cacao amargo	0.005	Kg	$ 26,028.93							0.0298	Kg	$775.53			$20,163.77
	Polvo de hornear	0.003	Kg	$ 3,152.89							0.0161	Kg	$50.63			$1,316.48
	Harina 0000	0.046	Kg	$ 726.45							0.2655	Kg	$192.85			$5,014.20
	Azucar integral	0.052	Kg	$ 1,657.96							0.2979	Kg	$493.99			$12,843.67
	Esencia de vainilla	0.001	Lt	$ 2,038.20							0.0037	Lt	$7.59			$197.41
	Leche vegetal	0.072	Lt	$ 4,545.45							0.4139	Lt	$1,881.18			$48,910.70
	Aceite	0.010	Lt	$ 2,065.28							0.0579	Lt	$119.52			$3,107.57
	Vinagre de alcohol	0.001	Lt	$ 1,239.67							0.0037	Lt	$4.57			$118.83
	Almidon de maiz	0.005	Kg	$ 5,727.73							0.0283	Kg	$162.12			$4,215.23
	Chocolate	0.091	Kg	$ 15,151.24							0.5246	Kg	$7,947.73			$206,640.89
	Azucar	0.011	Kg	$ 1,322.00							0.0649	Kg	$85.79			$2,230.51
	Agua	0.030	Lt	$ 11,236.36	$2,361.269	$9,500.00	75%	6	$54,923.35	1%	0.1718	Lt	$1,929.95	26	$1,428,007.21	$50,178.59
TARTA DE PASTELERA Y FRUTAS	Manteca	0.020	Kg	$ 14,862.15							0.2086	Kg	$3,100.63			$80,616.30
	Azucar impalpable	0.014	Kg	$ 2,951.01							0.1532	Kg	$452.13			$11,755.34
	Yema de huevo	0.035	Kg	$ 7,648.68							0.3708	Kg	$2,835.92			$73,733.79
	Harina 0000	0.032	Kg	$ 726.45							0.3371	Kg	$244.86			$6,366.43
	Ralladura de limon	0.000	Kg	$ 964.19							0.0026	Kg	$2.55			$66.25
	Esencia de vainilla	0.001	Lt	$ 1,818.18							0.0136	Lt	$24.77			$643.93
	Sal	0.000	Kg	$ 1,818.18							0.0009	Kg	$1.62			$42.06
	Leche	0.022	Lt	$ 1,545.45							0.2318	Lt	$358.25			$9,314.40
	Almidon de maiz	0.002	Kg	$ 5,727.73							0.0182	Kg	$104.01			$2,704.17
	Azucar	0.005	Kg	$ 1,322.00							0.0562	Kg	$74.27			$1,930.94
	Frutilla	0.001	Kg	$ 2,479.34	$683.332	$10,000.00	93%	11	$105,703.71	1%	0.0097	Kg	$24.09	26	$2,748,296.46	$626.28
ROGEL	Harina 0000	0.026	Kg	$ 726.45							0.1843	Kg	$133.90			$13,658.11
	Manteca	0.013	Kg	$ 14,862.15							0.0951	Kg	$1,412.98			$144,123.98
	Yemas	0.017	Kg	$ 7,648.68							0.1202	Kg	$919.46			$93,784.69
	Agua	0.010	Lt								0.0751	Lt	$0.00			$0.00
	Claras	0.019	Kg	$ 7,648.68							0.1352	Kg	$1,034.39			$105,507.78
	Azúcar	0.038	Kg	$ 1,322.00							0.2765	Kg	$365.51			$37,282.49
	Vinagre	0.000	Lt	$ 1,239.67	$535.347	$10,000.00	95%	7	$72,255.03	0%	0.0015	Lt	$1.90	26	$1,878,630.70	$194.21
COOKIES CON CHIPS DE CHOCOLATE	Manteca	0.013	Kg	$ 14,862.15							0.4559	Kg	$6,775.01			$738,476.49
	Azúcar rubia	0.013	Kg	$ 1,657.96							0.4464	Kg	$740.06			$80,666.11
	Azúcar	0.005	Kg	$ 1,322.00							0.1768	Kg	$233.68			$25,470.89
	Huevos	0.007	Kg	$ 7,648.68							0.2533	Kg	$1,937.06			$211,139.23
	Harina 0000	0.012	Kg	$ 726.45							0.4309	Kg	$313.00			$34,116.59
	Chocolate	0.007	Kg	$ 15,151.24							0.2278	Kg	$3,451.22			$376,182.89
	Bicarbonato de sodio	0.000	Kg	$ 9,074.21							0.0022	Kg	$19.85			$2,163.33
	Polvo de hornear	0.000	Kg	$ 6,955.92	$389.088	$5,000.00	92%	35	$173,225.64	2%	0.0015	Kg	$10.14	26	$4,503,866.61	$1,105.55
COOKIES DE RED VELVET	Manteca	0.0088	Kg	$ 14,862.15							0.2375	Kg	$3,529.39			$91,764.07
	Azucar rubia	0.0069	Kg	$ 1,657.96							0.1860	Kg	$308.42			$8,018.94
	Azucar negra	0.0052	Kg	$ 2,038.20							0.1395	Kg	$284.37			$7,393.52
	Huevo	0.0039	Kg	$ 7,648.68							0.1055	Kg	$807.28			$20,989.15
	Esencia de vainilla	0.0001	Lt	$ 2,038.20							0.0037	Lt	$7.58			$197.20
	Colorante rojo en gel	0.0003	Kg	$ 1,950.00							0.0074	Kg	$14.36			$373.45
	Harina 0000	0.0177	Kg	$ 726.45							0.4788	Kg	$347.85			$9,044.00
	Fecula de maiz	0.0007	Kg	$ 5,727.73							0.0186	Kg	$106.55			$2,770.29
	Polvo de hornear	0.0004	Kg	$ 6,955.92							0.0109	Kg	$76.09			$1,978.22
	Bicarbonato de sodio	0.0002	Kg	$ 9,074.21							0.0046	Kg	$41.36			$1,075.27
	Sal	0.0002	Kg	$ 1,818.18							0.0055	Kg	$9.94			$258.54
	Cacao amargo	0.0010	Kg	$ 26,028.93							0.0279	Kg	$726.30			$18,883.86
	Chocolate blanco	0.0072	Kg	$ 35,743.80	$487.168	$5,000.00	90%	27	$135,360.70	2%	0.1939	Kg	$6,929.19	26	$3,519,378.08	$180,158.90
MEDIALUNAS	Leche	0.0895	Lt	$ 1,545.45							0.9322	Lt	$1,440.72			$37,458.67
	Azucar	0.0153	Kg	$ 1,322.00							0.1595	Kg	$210.83			$5,481.47
	Sal	0.0030	Kg	$ 1,818.18							0.0316	Kg	$57.41			$1,492.53
	Miel	0.0048	Lt	$ 11,236.36							0.0499	Lt	$560.15			$14,563.99
	Esencia de vainilla	0.0003	Lt	$ 2,038.20							0.0032	Lt	$6.57			$170.76
	Levadura fresca	0.0080	Kg	$ 8,033.06							0.0831	Kg	$667.44			$17,353.38
	Harina 0000	0.1633	Kg	$ 726.45							1.7011	Kg	$1,235.75			$32,129.44
	Manteca	0.0632	Kg	$ 14,862.15	$1,339.741	$2,000.00	33%	10	$20,838.07	1%	0.6580	Kg	$9,779.95	26	$541,789.72	$254,278.72
ROLL DE CANELA	Harina 0000	0.0510	Kg	$ 726.45							0.7896	Kg	$573.63			$14,914.34
	Leche	0.0153	Lt	$ 1,545.45							0.2362	Lt	$365.07			$9,491.88
	Levadura fresca	0.0032	Kg	$ 8,033.06							0.0494	Kg	$396.57			$10,310.86
	Papas	0.0400	Kg	$ 392.56							0.6191	Kg	$243.02			$6,318.58
	Manteca	0.0300	Kg	$ 14,862.15							0.4643	Kg	$6,900.51			$179,413.22
	Sal	0.0006	Kg	$ 1,818.18							0.0094	Kg	$17.05			$443.41
	Azucar	0.0122	Kg	$ 1,322.00							0.1895	Kg	$250.53			$6,513.86
	Huevos	0.0064	Kg	$ 7,648.68							0.0996	Kg	$761.48			$19,798.60
	Ralladura de limon	0.0006	Kg	$ 964.19							0.0093	Kg	$8.95			$232.79
	Azucar negra	0.0165	Kg	$ 2,148.76							0.2552	Kg	$548.43			$14,259.30
	Canela molida	0.0010	Kg	$ 13,256.20							0.0160	Kg	$211.46			$5,498.06
	Azucar impalpable	0.0371	Kg	$ 6,955.92							0.5743	Kg	$3,994.61			$103,859.74
	Queso crema	0.0124	Kg	$ 13,351.72							0.1912	Kg	$2,552.49			$66,364.67
	Esencia de vainilla	0.0007	Lt	$ 2,038.20	$1,088.374	$7,000.00	84%	15	$108,336.87	1%	0.0101	Lt	$20.62	26	$2,816,758.63	$536.05
YOGUR CON GRANOLA	Leche entera	0.2105	Lt	$ 1,545.45							3.5635	Lt	$5,507.25			$143,188.47
	Yogur natural	0.0258	Lt	$ 7,295.69							0.4363	Lt	$3,183.46			$82,770.03
	Leche en polvo entera	0.0168	Lt	$ 13,636.36							0.2849	Lt	$3,885.02			$101,010.42
	Avena	0.0263	Kg	$ 2,890.50							0.4452	Kg	$1,286.73			$33,454.92
	Frutos secos	0.0109	Kg	$ 9,659.23							0.1837	Kg	$1,774.27			$46,130.97
	Chips de chocolate	0.0042	Kg	$ 15,151.24							0.0712	Kg	$1,079.15			$28,057.94

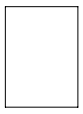
$153,203,505.90	$14,298,667.62		Mensual	
$109,431.08	**$10,213.33**		Mesual USD	
$94,679,766.65	$8,836,576.59	61.80%	Estacionalidad de Industria 1 mes - mes	enero -abril
$67,628.40	**$6,311.84**			
$102,646,348.95	$9,580,107.31	67%	Estacionalidad de Industria 2 mes - mes	mayo -agos
$73,318.82	**$6,842.93**			
$108,008,471.66	$10,080,560.67	70.5%	Estacionalidad de Industria 3 mes - mes	sept - dic
$77,148.91	**$7,200.40**			

Costo Promedio	$450.81
CM promedio	90.84%
Precio promedio Ponderado	$4,923.96

Enero	159,0	-13,3	-10,5	59.00%	
Febrero	151,6	-4,7	-7,6	-4.70%	
Marzo	164,5	8,5	2,1	8.50%	
Abril	162,9	-1,0	6,1	-1.00%	61.80%
Mayo	158,8	-2,5	3,5	-2.50%	
Junio	157,3	-0,9	-0,1	-0.90%	
Julio*	165,1	5,0	-4,5	5.00%	
Agosto*	171,0	3,6	-3,8	3.60%	67.00%
Septiembre	168,6	-5,1	-15,9	-5.10%	
Octubre	171,5	1,7	-17,2	1.70%	
Noviembre	177,7	3,6	-16,6	3.60%	
Diciembre	183,5	3,3	-8,5	3.30%	70.50%

	Miel	0.0021	Lt	$ 11,236.36							0.0360	Lt	$404.45				$10,515.80
	Fruta	0.0068	Kg	$ 1,363.64	$1,020.740	$14,000.00	93%	17	$236,973.69	1%	0.1154	Kg	$157.42	26	$6,161,315.89		$4,092.95
ALFAJOR DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE	Harina 0000	0.0306	Kg	$ 726.45							0.5350	Kg	$388.69				$10,105.88
	Manteca	0.0211	Kg	$ 14,862.15							0.3680	Kg	$5,468.71				$142,186.53
	Azúcar	0.0102	Kg	$ 1,322.00							0.1783	Kg	$235.78				$6,130.22
	Yema	0.0022	Kg	$ 726.45							0.0388	Kg	$28.17				$732.31
	Almendras	0.0163	Kg	$ 17,913.22							0.2845	Kg	$5,096.44				$132,507.40
	Dulce de leche	0.0842	Kg	$ 4,206.61	$995.832	$6,000.00	83%	17	$104,869.30	1%	1.4709	Kg	$6,187.59	26	$2,726,601.81		$160,877.40
ALFAJOR DE MAICENA	Maicena	0.0330	Kg	$ 5,727.73							0.4966	Kg	$2,844.29				$73,951.43
	Azúcar impalpable	0.0103	Kg	$ 2,951.01							0.1552	Kg	$457.94				$11,906.52
	Huevos	0.0409	Kg	$ 7,648.68							0.6163	Kg	$4,714.01				$122,564.26
	Manteca	0.0147	Kg	$ 14,862.15							0.2219	Kg	$3,297.53				$85,735.68
	Esencia de vainilla	0.0021	Lt	$ 2,038.20							0.0310	Lt	$63.27				$1,645.06
	Dulce de leche	0.0842	Kg	$ 4,206.61							1.2671	Kg	$5,330.00				$138,579.87
	Coco	0.0018	Kg	$ 15,867.77	$1,137.499	$7,500.00	85%	15	$112,918.08	1%	0.0264	Kg	$418.86	26	$2,935,870.08		$10,890.36
ALFAJOR DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE CON CENTRO	Harina 0000	0.0255	Kg	$ 726.45							0.2941	Kg	$213.66				$5,555.28
	Manteca	0.0132	Kg	$ 14,862.15							0.1517	Kg	$2,254.65				$58,620.83
	Huevo	0.0058	Kg	$ 7,648.68							0.0674	Kg	$515.70				$13,408.32
	Azúcar	0.0102	Kg	$ 1,322.00							0.1176	Kg	$155.53				$4,043.80
	Esencia de vainilla	0.0010	Lt	$ 2,038.20							0.0119	Lt	$24.23				$629.88
	Cacao	0.0515	Kg	$ 26,028.93							0.5942	Kg	$15,465.91				$402,113.76
	Dulce de leche	0.0947	Kg	$ 4,206.61							1.0916	Kg	$4,591.85				$119,388.11
	Pistacho	0.0229	Kg	$ 34,214.88							0.2641	Kg	$9,037.36				$234,971.23
	Frutos rojos	0.0294	Kg	$ 7,713.50	$3,024.810	$6,500.00	53%	12	$74,941.78	1%	0.3391	Kg	$2,615.67	26	$1,948,486.17		$68,007.42
AVOCADO TOAST	Tostada	0.070	Kg								0.1858	Kg	$0.00				$0.00
	Aceite de oliva	0.010	Lt	$ 15,235.45							0.0274	Lt	$416.75				$10,835.59
	Huevo soft	0.058	Kg	$ 7,648.68							0.1552	Kg	$1,187.07				$30,863.75
	Tomate	0.016	Kg	$ 642.79							0.0428	Kg	$27.49				$714.61
	Palta	0.072	Kg	$ 2,809.92							0.1908	Kg	$536.14				$13,939.69
	Cebolla morada	0.002	Kg	$ 537.19							0.0066	Kg	$3.52				$91.52
	Pimienta	0.002	Kg	$ 11,619.83							0.0055	Kg	$63.57				$1,652.83
	Jugo de limon	0.009	Lt	$ 964.19							0.0243	Lt	$23.41				$608.78
	Salsa tabasco	0.001	Lt	$ 45,354.47							0.0027	Lt	$124.06				$3,225.65
	Cebolla	0.002	Kg	$ 619.83							0.0066	Kg	$4.06				$105.60
	Morron verde	0.006	Kg	$ 1,652.89	$909.285	$10,500.00	91%	3	$27,865.99	0%	0.0164	Kg	$27.08	26	$724,515.66		$704.02
SANDWICH DE CAPRESE	Pan	0.180	Kg								0.5681	Kg	$0.00				$0.00
	Queso mozzarella	0.161	Kg	$ 9,311.29							0.5085	Kg	$4,734.76				$123,103.85
	Tomate en rodajas	0.078	Kg	$ 642.79							0.2475	Kg	$159.11				$4,136.96
	Aceite de oliva	0.005	Lt	$ 15,235.45							0.0163	Lt	$247.81				$6,442.94
	Albahaca	0.003	Kg	$ 908.26							0.0083	Kg	$7.49				$194.85
	Queso parmesano	0.005	Kg	$ 17,190.08							0.0171	Kg	$294.37				$7,653.72
	Nueces	0.011	Kg	$ 5,454.55							0.0362	Kg	$197.19				$5,127.01
	Sal	0.001	Kg	$ 1,818.18	$1,789.105	$11,500.00	84%	3	$36,294.81	0%	0.0032	Kg	$5.80	26	$943,665.05		$150.70
SANDWICH DE JAMON Y QUESO	Pan	0.180	Kg								0.6898	Kg	$0.00				$0.00
	Queso mozzarella	0.086	Kg	$ 9,311.29							0.3293	Kg	$3,066.32				$79,724.40
	Jamon feteado	0.076	Kg	$ 22,140.50							0.2911	Kg	$6,445.51				$167,583.39
	Manteca	0.021	Kg	$ 14,862.15	$2,794.859	$11,500.00	76%	4	$44,072.27	0%	0.0807	Kg	$1,199.10	26	$1,145,878.99		$31,176.61
SANDWICH DE JAMON CRUDO	Pan	0.180	Kg								0.6898	Kg	$0.00				$0.00
	Queso mozzarella	0.086	Kg	$ 9,311.29							0.3293	Kg	$3,066.32				$79,724.40
	Jamon crudo	0.085	Kg	$ 19,000.00							0.3240	Kg	$6,155.86				$160,052.41
	Manteca	0.021	Kg	$ 14,862.15	$2,719.279	$11,500.00	76%	4	$44,072.27	0%	0.0807	Kg	$1,199.10	26	$1,145,878.99		$31,176.61
TARTA DE ESPINACA, CHAMPIÑON Y QUESO MOZZARELLA	Crema de leche	0.048	Lt	$ 6,400.37							0.0794	Lt	$508.11				$13,210.88
	Leche	0.016	Lt	$ 1,545.45							0.0259	Lt	$40.08				$1,042.05
	Sal	0.001	Kg	$ 1,818.18							0.0017	Kg	$3.02				$78.43
	Huevo	0.070	Kg	$ 7,648.68							0.1153	Kg	$881.58				$22,921.11
	Champiñon	0.062	Kg	$ 12,809.92							0.1014	Kg	$1,298.74				$33,767.23
	Cebolla	0.019	Kg	$ 619.83							0.0304	Kg	$18.85				$490.17
	Espinaca	0.033	Kg	$ 826.45							0.0537	Kg	$44.36				$1,153.34
	Aceite de Oliva	0.005	Lt	$ 15,235.45							0.0085	Lt	$128.96				$3,352.96
	Pimienta negra	0.005	Kg	$ 11,619.83							0.0085	Kg	$98.36				$2,557.25
	Queso mozzarella	0.016	Kg	$ 9,311.29							0.0265	Kg	$246.40				$6,406.43
	Masa de tarta	0.200	Kg		$1,989.994	$16,000.00	88%	2	$26,279.12	0%	0.3285	Kg	$0.00	26	$683,257.04		$0.00
TARTA DE ATÚN, TOMATE Y QUESO CREMA	Masa de tarta	0.200	Kg								0.4925	Kg	$0.00				$0.00
	Atun	0.124	Kg	$ 13,198.35							0.3046	Kg	$4,019.91				$104,517.58
	Tomate	0.020	Kg	$ 642.79							0.0483	Kg	$31.04				$806.96
	Queso crema	0.021	Kg	$ 13,351.72							0.0529	Kg	$706.31				$18,364.00
	Albahaca	0.004	Kg	$ 908.26							0.0097	Kg	$8.77				$228.05
	Sal	0.002	Kg	$ 1,818.18	$1,939.113	$17,500.00	89%	2	$43,093.77	0%	0.0050	Kg	$9.04	26	$1,120,438.07		$235.17
PAPAS AL HORNO	Papas cuña cruda	0.593	Kg	$ 392.56							1.2712	Kg	$499.04				$12,975.15
	Polenta	0.024	Kg	$ 1,322.31							0.0510	Kg	$67.42				$1,752.91
	Aceite de oliva	0.031	Lt	$ 15,235.45							0.0663	Lt	$1,010.62				$26,276.24
	Queso parmesano	0.022	Kg	$ 17,190.08							0.0466	Kg	$800.36				$20,809.45
	Sal	0.003	Kg	$ 1,818.18							0.0054	Kg	$9.85				$256.09
	Pimenton dulce	0.005	Kg	$ 18,921.49							0.0109	Kg	$207.10				$5,384.52
	Oregano	0.003	Kg	$ 8,148.76	$1,229.955	$6,000.00	80%	2	$12,871.40	0%	0.0054	Kg	$44.14	26	$334,656.51		$1,147.74
MASA DE TARTA	Harina 0000	0.1148	Kg	$ 726.45							0.8889	Kg	$645.72				$16,788.62
	Aceite de girasol	0.0390	Lt	$ 2,065.28							0.3023	Lt	$624.29				$16,231.48
	Agua	0.0802	Lt								0.6211	Lt	$0.00				$0.00
	Sal	0.0025	Kg	$ 1,818.18	$168.612	$4,000.00	96%	8	$30,971.82	1%	0.0196	Kg	$35.55	26	$805,267.22		$924.32
PAN DE CAMPO	Harina 000	0.505	Kg	$ 478.51							0.7398	Kg	$354.02				$9,204.59
	Aditivo	0.005	Kg	$ 44,628.10							0.0074	Kg	$330.18				$8,584.59
	Harina de malta	0.005	Kg	$ 9,522.00							0.0074	Kg	$70.45				$1,831.64
	Sal	0.010	Kg	$ 1,818.18							0.0148	Kg	$26.90				$699.49
	Agua	0.321	Lt								0.4700	Lt	$0.00				$0.00
	Levadura fresca	0.021	Kg	$ 8,033.06							0.0312	Kg	$250.24				$6,506.22
	Primer jugo bovino	0.025	Lt	$ 4,371.07	$814.730	$9,500.00	91%	1	$13,916.39	0%	0.0370	Lt	$161.69	26	$361,826.15		$4,204.06
ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	Lechuga francesa	0.029	Kg	$ 464.88							0.0634	Kg	$29.47				$766.21
	Kale	0.033	Kg	$ 578.51							0.0709	Kg	$40.99				$1,065.69
	Pepino	0.018	Kg	$ 606.06							0.0380	Kg	$23.05				$599.35
	Perejil	0.003	Kg	$ 826.45							0.0057	Kg	$4.72				$122.59
	Tomate Redondo	0.052	Kg	$ 642.79							0.1134	Kg	$72.87				$1,894.56
	Aceite de oliva	0.006	Lt	$ 15,235.45							0.0129	Lt	$196.26				$5,102.81
	Limon	0.007	Kg	$ 964.19	$175.743	$3,000.00	94%	2	$6,504.08	0%	0.0142	Kg	$13.66	26	$169,106.12		$355.23
WRAP VEGGIE	Queso crema	0.107	Kg	$ 13,351.72							0.2057	Kg	$2,747.03				$71,422.81
	Palta	0.131	Kg	$ 2,809.92							0.2504	Kg	$703.57				$18,292.85
	Arroz	0.007	Kg	$ 933.85							0.0130	Kg	$12.17				$316.38
	Porotos negros	0.003	Kg	$ 4,702.48							0.0067	Kg	$31.28				$813.17
	Cebolla	0.062	Kg	$ 619.83							0.1182	Kg	$73.29				$1,905.51
	Rúcula	0.035	Kg	$ 1,101.93							0.0672	Kg	$74.06				$1,925.56
	Tortilla	0.102	Kg	$ 11,717.50	$3,096.706	$11,000.00	72%	2	$21,070.20	0%	0.1955	Kg	$2,290.26	26	$547,825.28		$59,546.80
WRAP DE POLLO	Tortilla	0.102	Kg	$ 11,717.50							0.1014	Kg	$1,187.76				$30,881.65
	Pollo marinado	0.317	Kg	$ 4,876.03							0.3146	Kg	$1,533.86				$39,880.48
	Queso mozzarella	0.043	Kg	$ 9,311.29							0.0427	Kg	$397.41				$10,332.65
	Rúcula	0.018	Kg	$ 1,101.93							0.0174	Kg	$19.20				$499.31
	Mayonesa	0.018	Kg	$ 1,981.82							0.0181	Kg	$35.79				$930.66
	Queso crema	0.013	Kg	$ 13,351.72							0.0128	Kg	$170.96				$4,444.88
	Albahaca	0.007	Kg	$ 908.26	$3,373.193	$11,500.00	71%	1	$11,423.94	0%	0.0065	Kg	$5.90	26	$297,022.44		$153.32
POKE VEGGIE	Arroz de sushi	0.068	Kg	$ 933.85							0.1053	Kg	$98.35				$2,557.06
	Palta	0.052	Kg	$ 2,809.92							0.0809	Kg	$227.46				$5,913.89
	Huevo Soft	0.070	Kg	$ 7,648.68							0.1086	Kg	$830.96				$21,604.90
	Zanahoria	0.026	Kg	$ 371.90							0.0405	Kg	$15.05				$391.36
	Cebolla	0.025	Kg	$ 619.83							0.0382	Kg	$23.69				$616.03
	Morron	0.025	Kg	$ 1,652.89							0.0382	Kg	$63.18				$1,642.75
	Queso Philadelphia	0.016	Kg	$ 13,351.72	$1,028.159	$13,000.00	92%	2	$20,125.69	0%	0.0249	Kg	$333.03	26	$523,267.96		$8,658.84
ENSALADA LECTA	Espinaca	0.026	Kg	$ 826.45							0.0787	Kg	$65.06				$1,691.57
	Rúcula	0.023	Kg	$ 1,101.93							0.0704	Kg	$77.62				$2,018.00
	Garbanzos	0.037	Kg	$ 2,505.37							0.1105	Kg	$276.74				$7,195.35
	Palta	0.105	Kg	$ 2,809.92							0.3149	Kg	$884.82				$23,005.29
	Albahaca	0.007	Kg	$ 908.26							0.0197	Kg	$17.88				$464.76
	Huevo	0.058	Kg	$ 7,648.68							0.1761	Kg	$1,346.86				$35,018.36
	Arroz	0.034	Kg	$ 933.85	$918.128	$14,000.00	93%	3	$42,156.08	0%	0.1024	Kg	$95.65	26	$1,096,058.16		$2,486.77
ENSALADA CAESAR	Lechuga	0.175	Kg	$ 464.88							0.2972	Kg	$138.14				$3,591.62
	Crutones de pan	0.043	Kg								0.0728	Kg	$0.00				$0.00
	Queso parmesano	0.027	Kg	$ 17,190.08							0.0460	Kg	$789.91				$20,537.65
	Pollo	0.250	Kg	$ 4,876.03							0.4234	Kg	$2,064.72				$53,682.75
	Aceite de girasol	0.015	Lt	$ 2,065.28							0.0254	Lt	$52.52				$1,365.63
	Aceite de oliva	0.005	Lt	$ 15,235.45							0.0087	Lt	$132.99				$3,457.74
	Queso reggianito rallado	0.011	Kg	$ 17,190.08							0.0184	Kg	$315.96				$8,215.06
	Mostaza	0.005	Kg	$ 1,981.82							0.0086	Kg	$16.95				$440.78
	Vinagre de alcohol	0.005	Lt	$ 1,239.67							0.0086	Lt	$10.71				$278.51
	Huevo en polvo	0.003	Kg	$ 19,942.15							0.0051	Kg	$101.33				$2,634.64
	Ajo picado	0.011	Kg	$ 2,754.82							0.0182	Kg	$50.12				$1,303.08
	Sal	0.001	Kg	$ 1,818.18							0.0017	Kg	$3.11				$80.88
	Cebolla deshidratada	0.005	Kg	$ 30,192.83							0.0085	Kg	$255.70				$6,648.17
	Pimienta	0.005	Kg	$ 11,619.83	$2,381.433	$14,000.00	83%	2	$23,712.80	0%	0.0087	Kg	$101.43	26	$616,532.72		$2,637.16
LIMONADA	Jugo de limon	1.176	Lt	$ 964.19							3.3561	Lt	$3,235.90				$84,133.35
	Almibar	0.606	Lt								1.7289	Lt	$0.00				$0.00
	Jengibre	0.182	Kg	$ 3,305.79							0.5187	Kg	$1,714.60				$44,579.62
	Agua	2.852	Lt								8.1359	Lt	$0.00				$0.00
	Menta	0.006	Kg	$ 7,851.24	$1,778.890	$10,000.00	82%	3	$28,526.67	0%	0.0158	Kg	$124.08	26	$741,693.49		$3,226.16
LICUADO DE BANANA	Banana	0.128	Kg	$ 1,363.64							0.9241	Kg	$1,260.19				$32,764.88
	Leche	0.211	Lt	$ 1,545.45							1.5214	Lt	$2,351.29				$61,133.52
	Miel o azucar	0.010	Lt	$ 1,322.00							0.0737	Lt	$97.49				$2,534.67
	Hielo	0.040	Kg	$ -	$513.227	$6,500.00	92%	7	$46,973.92	1%	0.2891	Kg	$0.00	26	$1,221,321.95		$0.00
LICUADO DE FRUTILLA Y DURAZNO	Frutilla	0.118	Kg	$ 2,479.34							0.7085	Kg	$1,756.63				$45,672.26
	Durazno	0.094	Kg	$ 2,789.26							0.5635	Kg	$1,571.72				$40,864.65
	Agua	0.166	Lt								1.0019	Lt	$0.00				$0.00
	Azucar	0.010	Kg	$ 1,322.00							0.0615	Kg	$81.24				$2,112.23
	Hielo	0.040	Kg	$ -	$566.160	$6,500.00	91%	6	$39,144.93	0%	0.2409	Kg	$0.00	26	$1,017,768.29		$0.00
EXPRIMIDO DE NARANJA	Jugo de naranja	0.302	Lt	$ 459.13							2.7275	Lt	$1,252.28				$32,559.24
	Hielo	0.060	Kg	$ -	$138.627	$6,000.00	98%	9	$54,200.68	1%	0.5420	Kg	$0.00	26	$1,409,217.64		$0.00
ESPRESSO	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27	$654.545	$3,500.00	81.30%	27	$93,893.09	3.90%	0.2414	Kg	$17,559.23	26	$2,441,220.45		$456,539.93
CORTADO	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27							0.0797	Kg	$5,793.35				$150,627.12
	Leche	0.053	Lt	$ 1,545.45	$735.885	$4,000.00	82%	9	$35,403.81	1.29%	0.4658	Lt	$719.93	26	$920,499.06		$18,718.28
AMERICANO	Cafe	0.018	Kg	$ 72,727.27							0.1932	Kg	$14,047.38				$365,231.94
	Agua	0.083	Lt		$1,309.091	$4,500.00	71%	11	$48,287.88	0.61%	0.8926	Lt	$0.00	26	$1,255,484.81		$0.00
LATTE	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27							0.0797	Kg	$5,793.35				$150,627.12
	Leche	0.316	Lt	$ 1,545.45	$1,142.584	$6,000.00	81%	9	$53,105.72	0.50%	2.7950	Lt	$4,319.60	26	$1,380,748.60		$112,309.69
MACCHIATO	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27							0.0797	Kg	$5,793.35				$150,627.12
	Leche	0.011	Lt	$ 1,545.45	$670.813	$4,000.00	83%	9	$35,403.81	0.50%	0.0932	Lt	$143.99	26	$920,499.06		$3,743.66
FLAT WHITE	Cafe	0.018	Kg	$ 72,727.27							0.1593	Kg	$11,586.70				$301,254.24
	Leche	0.084	Lt	$ 1,545.45	$1,439.234	$6,000.00	76%	9	$53,105.72	0.52%	0.7453	Lt	$1,151.89	26	$1,380,748.60		$29,949.25
LAGRIMA	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27							0.0797	Kg	$5,793.35				$150,627.12
	Leche	0.126	Lt	$ 1,545.45	$849.761	$5,000.00	83%	9	$44,254.76	0.52%	1.1180	Lt	$1,727.84	26	$1,150,623.83		$44,923.88
SUBMARINO	Chocolate en taza	0.053	Kg	$ 15,151.24							0.9311	Kg	$14,107.19				$366,786.82
	Leche	0.221	Lt	$ 1,545.45	$1,138.557	$5,000.00	77%	18	$88,509.53	1.03%	3.9131	Lt	$6,047.44	26	$2,301,247.66		$157,233.57
MOCACCINO	Chips de chocolate	0.007	Kg	$ 15,151.24							0.0652	Kg	$987.50				$25,675.08
	Leche	0.147	Lt	$ 1,545.45							1.3044	Lt	$2,015.81				$52,411.19
	Cacao en polvo	0.001	Kg	$ 26,028.93							0.0091	Kg	$237.46				$6,173.88
	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27	$1,020.695	$5,500.00	81%	9	$48,680.24	0.53%	0.0797	Kg	$5,793.35	26	$1,265,686.21		$150,627.12
	Cafe	0.009	Kg	$ 72,727.27							0.0797	Kg	$5,793.35				$150,627.12

	Leche	0.200	Lt	$ 1,545.45							1.7702	Lt	$2,735.75			$71,129.47
	Cacao en polvo	0.001	Kg	$ 26,028.93							0.0091	Kg	$237.46			$6,173.88
CAPUCCINO ITALIANO	Canela	0.001	Kg	$ 13,256.20	$1,004.128	$5,000.00	80%	9	$44,254.76	0.53%	0.0091	Kg	$120.93	26	$1,150,623.83	$3,144.28
	Cafe	0.020	Kg	$ 72,727.27							0.2146	Kg	$15,608.20			$405,813.27
FILTRADO	Agua	0.357	Lt		$1,454.545	$7,000.00	79%	11	$75,114.48	0.65%	3.8255	Lt	$0.00	26	$1,952,976.36	$0.00
	Yerba mate	0.180	Kg	$ 2,974.38							3.2296	Kg	$9,606.10			$249,758.50
	Agua caliente	1.188	Lt								21.3218	Lt	$0.00			$0.00
	Bombilla		Unidad	$ -							0.0000	Unidad	$0.00			$0.00
	Mate		Unidad	$ -							0.0000	Unidad	$0.00			$0.00
KIT DE MATE	Termo		Unidad	$ -	$535.388	$8,000.00	97%	18	$143,538.35	1.09%	0.0000	Unidad	$0.00	26	$3,731,997.06	$0.00
	Té en hebras	0.003	Kg	$ 30,578.51							0.1220	Kg	$3,729.10			$96,956.50
TÉ	Agua	0.2377	Lt		$91.736	$5,500.00	98%	41	$223,577.80	3%	0.0000	Lt	$0.00	26	$5,813,022.76	$0.00
Estadia x hora			Unidad			$3,500.00	100%	200	$700,000.00					26	$18,200,000.00	
Pack 2 horas sala grupal			Unidad			$25,000.00	100%	10	$250,000.00					26	$6,500,000.00	
Suscripcion mensual			Unidad			$100,000.00	100%	1.2	$120,000.00					26	$3,120,000.00	
Suscripcion anual			Unidad			$150,000.00	100%	0.5	$75,000.00					26	$1,950,000.00	



0

PUNTO: 5.2

Formulas:

Capacidad de diseño: tiempo total/tiempo tarea individual

Capacidad efectiva: Cap.diseño x (100% - tiempo ocio)

Capacidad real: cap.efectiva x (100% - merma)

Capacidad productiva cocina			Turno de 8hs	Maximo (100%)		
Scon dulce				Por día	Porción	18.50%
Capacidad de diseño:	480	13.01	36.89			
Capacidad efectiva:	36.89	0.80	29.51			
Capacidad real:	29.51	0.99	29.22	58.44	584.39	108.11
Scon salado						
Capacidad de diseño:	480	13.01	36.89			
Capacidad efectiva:	36.89	0.80	29.51			
Capacidad real:	29.51	0.99	29.22	58.44	584.39	108.11
Chipa						
Capacidad de diseño:	480	27.01	17.77			
Capacidad efectiva:	17.77	0.80	14.22			
Capacidad real:	14.22	0.99	14.07	28.15	562.98	104.15
Brownie						
Capacidad de diseño:	480	16	29.98			
Capacidad efectiva:	29.98	0.8	23.98			
Capacidad real:	23.98	0.99	23.74	47.49	379.91	70.28
Budin de limón con semillas de amapola						
Capacidad de diseño:	480	16	29.98			
Capacidad efectiva:	29.98	0.8	23.98			
Capacidad real:	23.98	0.99	23.74	47.49	474.89	87.85
Budin de banana con nuez y chips de chocolate						
Capacidad de diseño:	480	18	26.67			
Capacidad efectiva:	26.67	0.8	21.33			
Capacidad real:	21.33	0.99	21.12	42.24	422.40	78.14
Budin de naranja						
Capacidad de diseño:	480	15	31.98			
Capacidad efectiva:	31.98	0.8	25.58			
Capacidad real:	25.58	0.99	25.33	50.65	506.53	93.71
Cheesecake						
Capacidad de diseño:	480	35	13.71			
Capacidad efectiva:	13.71	0.8	10.97			
Capacidad real:	10.97	0.99	10.86	21.72	130.30	24.11
Carrot cake						
Capacidad de diseño:	480	83	5.78			
Capacidad efectiva:	5.78	0.8	4.63			
Capacidad real:	4.63	0.99	4.58	9.16	54.95	10.17
Matilda vegana						
Capacidad de diseño:	480	75	6.40			
Capacidad efectiva:	6.40	0.8	5.12			
Capacidad real:	5.12	0.99	5.07	10.14	81.10	15.00
Tarta de pastelera y frutas						
Capacidad de diseño:	480	41	11.70			
Capacidad efectiva:	11.70	0.8	9.36			
Capacidad real:	9.36	0.99	9.27	18.53	148.28	27.43
Rogel						
Capacidad de diseño:	480	60	8.00			
Capacidad efectiva:	8.00	0.8	6.40			
Capacidad real:	6.40	0.99	6.33	12.67	101.36	18.75
Cookies con chips de chocolate						
Capacidad de diseño:	480	25	19.18			
Capacidad efectiva:	19.18	0.8	15.34			
Capacidad real:	15.34	0.99	15.19	30.37	486.00	89.91
Cookies de red velvet						
Capacidad de diseño:	480	30	15.98			
Capacidad efectiva:	15.98	0.8	12.79			
Capacidad real:	12.79	0.99	12.66	25.32	379.76	70.26
Medialunas						
Capacidad de diseño:	480	52	9.23			
Capacidad efectiva:	9.23	0.8	7.38			
Capacidad real:	7.38	0.99	7.31	14.62	146.16	27.04
Roll de canela						
Capacidad de diseño:	480	35	13.71			
Capacidad efectiva:	13.71	0.8	10.96			
Capacidad real:	10.96	0.99	10.86	21.71	217.11	40.16
Yogurt con granola						
Capacidad de diseño:	480	16	29.98			
Capacidad efectiva:	29.98	0.8	23.98			
Capacidad real:	23.98	0.99	23.74	47.49	237.45	43.93
Alfajor de almedras y dulce de leche						
Capacidad de diseño:	480	31	15.48			
Capacidad efectiva:	15.48	0.8	12.38			
Capacidad real:	12.38	0.99	12.26	24.52	245.18	45.36
Alfajor de maicena						
Capacidad de diseño:	480	36	13.33			
Capacidad efectiva:	13.33	0.8	10.67			
Capacidad real:	10.67	0.99	10.56	21.12	211.20	39.07
Alfajor de chocolate y ddl con centro						
Capacidad de diseño:	480	47	10.21			
Capacidad efectiva:	10.21	0.8	8.17			
Capacidad real:	8.17	0.99	8.09	16.17	161.73	29.92
Avocado toast						
Capacidad de diseño:	480	20	23.99			
Capacidad efectiva:	23.99	0.8	19.19			
Capacidad real:	19.19	0.97	18.61	37.23	37.23	6.89
Sandwich de caprese						
Capacidad de diseño:	480	17	28.24			
Capacidad efectiva:	28.24	0.8	22.59			
Capacidad real:	22.59	0.98	22.14	44.27	44.27	8.19
Sandwich de jamón y queso						
Capacidad de diseño:	480	14	34.29			
Capacidad efectiva:	34.29	0.8	27.43			
Capacidad real:	27.43	0.98	26.88	53.76	53.76	9.95
Sandwich de jamón crudo						
Capacidad de diseño:	480	14	34.29			
Capacidad efectiva:	34.29	0.8	27.43			
Capacidad real:	27.43	0.98	26.88	53.76	53.76	9.95
Tarta de espinaca, champiñon y queso mozzarella						
Capacidad de diseño:	480	33	14.55			
Capacidad efectiva:	14.55	0.8	11.64			
Capacidad real:	11.64	0.99	11.52	23.04	23.04	4.26
Tarta de atún, tomate y queso crema						
Capacidad de diseño:	480	22	21.81			
Capacidad efectiva:	21.81	0.8	17.45			
Capacidad real:	17.45	0.99	17.27	34.54	34.54	6.39
Papas al horno						
Capacidad de diseño:	480	25	19.19			
Capacidad efectiva:	19.19	0.8	15.35			
Capacidad real:	15.35	0.98	15.05	30.09	30.09	5.57
Pan de campo						
Capacidad de diseño:	480	37	12.97			
Capacidad efectiva:	12.97	0.8	10.38			
Capacidad real:	10.38	0.99	10.27	20.55	20.55	3.80
Masa de tarta						
Capacidad de diseño:	480	14	34.29			
Capacidad efectiva:	34.29	0.8	27.43			
Capacidad real:	27.43	0.99	27.15	54.31	108.62	20.09
Ensalada de acompañamiento						
Capacidad de diseño:	480	25	19.20			
Capacidad efectiva:	19.20	0.8	15.36			
Capacidad real:	15.36	0.99	15.21	30.41	30.41	5.63
Wrap veggie						
Capacidad de diseño:	480	28	17.14			
Capacidad efectiva:	17.14	0.8	13.71			
Capacidad real:	13.71	0.98	13.44	26.87	26.87	4.97
Wrap de pollo						
Capacidad de diseño:	480	54	8.89			
Capacidad efectiva:	8.89	0.8	7.11			
Capacidad real:	7.11	0.98	6.97	13.94	13.94	2.58
Poke veggie						
Capacidad de diseño:	480	35	13.71			
Capacidad efectiva:	13.71	0.8	10.97			
Capacidad real:	10.97	0.99	10.86	21.72	21.72	4.02
Ensalda lecta						
Capacidad de diseño:	480	18	26.67			
Capacidad efectiva:	26.67	0.8	21.33			
Capacidad real:	21.33	0.99	21.12	42.24	42.24	7.81
Ensalda caesar						
Capacidad de diseño:	480	32	15.00			
Capacidad efectiva:	15.00	0.8	12.00			
Capacidad real:	12.00	0.99	11.88	23.76	23.76	4.40
Limonada						
Capacidad de diseño:	480	19	25.26			
Capacidad efectiva:	25.26	0.8	20.21			
Capacidad real:	20.21	0.99	20.01	40.02	40.02	7.40
Licuado de banana						
Capacidad de diseño:	480	8	64.00			
Capacidad efectiva:	64.00	0.8	51.20			
Capacidad real:	51.20	0.99	50.69	101.38	101.38	18.75
Licuado de frutilla y durazno						
Capacidad de diseño:	480	9	53.33			
Capacidad efectiva:	53.33	0.8	42.67			
Capacidad real:	42.67	0.99	42.24	84.48	84.48	15.63
Exprimido de naranja						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.99	63.36	126.72	126.72	23.44
Espresso						
Capacidad de diseño:	480	2	240.00			
Capacidad efectiva:	240.00	0.8	192.00			
Capacidad real:	192.00	0.98	188.16	376.32	376.32	69.62
Cortado						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Americano						
Capacidad de diseño:	480	5	96.00			
Capacidad efectiva:	96.00	0.8	76.80			
Capacidad real:	76.80	0.98	75.26	150.53	150.53	27.85
Latte						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Macchiato						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Flat white						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Lagrima						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Submarino						
Capacidad de diseño:	480	3	160.00			
Capacidad efectiva:	160.00	0.8	128.00			
Capacidad real:	128.00	0.97	124.16	248.32	248.32	45.94
Mocaccino						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Capuccino italiano						
Capacidad de diseño:	480	6	80.00			
Capacidad efectiva:	80.00	0.8	64.00			
Capacidad real:	64.00	0.97	62.08	124.16	124.16	22.97
Filtrado						
Capacidad de diseño:	480	5	96.00			
Capacidad efectiva:	96.00	0.8	76.80			

Dias	19.20%		30.00%		35.00%		48.00%		56.00%		43.00%	
	Lunes		Miércoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo	
Producto	**Cantidad**	**$**	**Cant.**	**$**	**Cant.**	**$**	**Cant.**	**$**	**Cant.**	**$**	**Cant.**	**$**
Scon dulce	20.76	$6,500	32.43	$6,500	37.84	$6,500	51.89	$6,500	60.54	$6,500	46.49	$6,500
Scon salado	20.76	$7,000	32.43	$7,000	37.84	$7,000	51.89	$7,000	60.54	$7,000	46.49	$7,000
Chipa	20.00	$5,800	31.25	$5,800	36.45	$5,800	49.99	$5,800	58.33	$5,800	44.79	$5,800
Brownie	13.49	$12,000	21.09	$12,000	24.60	$12,000	33.74	$12,000	39.36	$12,000	30.22	$12,000
Budin de limón	16.87	$7,200	26.36	$7,200	30.75	$7,200	42.17	$7,200	49.20	$7,200	37.78	$7,200
Budin de banana	15.00	$7,200	23.44	$7,200	27.35	$7,200	37.51	$7,200	43.76	$7,200	33.60	$7,200
Budín de naranja	17.99	$7,200	28.11	$7,200	32.80	$7,200	44.98	$7,200	52.48	$7,200	40.29	$7,200
Cheesecake	4.63	$11,500	7.23	$11,500	8.44	$11,500	11.57	$11,500	13.50	$11,500	10.37	$11,500
Carrot cake	1.95	$10,000	3.05	$10,000	3.56	$10,000	4.88	$10,000	5.69	$10,000	4.37	$10,000
Matilda vegana	2.88	$9,500	4.50	$9,500	5.25	$9,500	7.20	$9,500	8.40	$9,500	6.45	$9,500
Tarta de frutas y pastelera	5.27	$10,000	8.23	$10,000	9.60	$10,000	13.17	$10,000	15.36	$10,000	11.80	$10,000
Rogel	3.60	$10,000	5.63	$10,000	6.56	$10,000	9.00	$10,000	10.50	$10,000	8.06	$10,000
Cookies con chips de chocolate	17.26	$5,000	26.97	$5,000	31.47	$5,000	43.16	$5,000	50.35	$5,000	38.66	$5,000
Cookies de red velvet	13.49	$5,000	21.08	$5,000	24.59	$5,000	33.72	$5,000	39.34	$5,000	30.21	$5,000
Medialunas	5.19	$2,000	8.11	$2,000	9.46	$2,000	12.98	$2,000	15.14	$2,000	11.63	$2,000
Roll de canela	7.71	$7,000	12.05	$7,000	14.06	$7,000	19.28	$7,000	22.49	$7,000	17.27	$7,000
Yogurt con granola	8.43	$14,000	13.18	$14,000	15.37	$14,000	21.09	$14,000	24.60	$14,000	18.89	$14,000
Alfajor de almendras y ddl	8.71	$6,000	13.61	$6,000	15.88	$6,000	21.77	$6,000	25.40	$6,000	19.50	$6,000
Alfajor de maicena	7.50	$7,500	11.72	$7,500	13.68	$7,500	18.75	$7,500	21.88	$7,500	16.80	$7,500
Alfajor de chocolate y ddl con centro	5.74	$6,500	8.98	$6,500	10.47	$6,500	14.36	$6,500	16.76	$6,500	12.87	$6,500
Avocado toast	1.32	$10,500	2.07	$10,500	2.41	$10,500	3.31	$10,500	3.86	$10,500	2.96	$10,500
Sandwich de caprese	1.57	$11,500	2.46	$11,500	2.87	$11,500	3.93	$11,500	4.59	$11,500	3.52	$11,500
Sandwich de jyq	1.91	$11,500	2.98	$11,500	3.48	$11,500	4.77	$11,500	5.57	$11,500	4.28	$11,500
Sandwich de jamón crudo	1.91	$11,500	2.98	$11,500	3.48	$11,500	4.77	$11,500	5.57	$11,500	4.28	$11,500
Tarta de espinaca, champiñon y queso	0.82	$16,000	1.28	$16,000	1.49	$16,000	2.05	$16,000	2.39	$16,000	1.83	$16,000
Tarta de atún, tomate y queso crema	1.23	$17,500	1.92	$17,500	2.24	$17,500	3.07	$17,500	3.58	$17,500	2.75	$17,500
Papas al horno	1.07	$6,000	1.67	$6,000	1.95	$6,000	2.67	$6,000	3.12	$6,000	2.39	$6,000
Masa de tarta	3.86	$4,000	6.03	$4,000	7.03	$4,000	9.65	$4,000	11.25	$4,000	8.64	$4,000
Pan de campo	0.73	$9,500	1.14	$9,500	1.33	$9,500	1.82	$9,500	2.13	$9,500	1.63	$9,500
Ensalada de acompañamiento	1.08	$3,000	1.69	$3,000	1.97	$3,000	2.70	$3,000	3.15	$3,000	2.42	$3,000
Wrap veggie	0.95	$13,000	1.49	$13,000	1.74	$13,000	2.39	$13,000	2.78	$13,000	2.14	$13,000
Wrap de pollo	0.49	$11,500	0.77	$11,500	0.90	$11,500	1.24	$11,500	1.44	$11,500	1.11	$11,500
Poke veggie	0.77	$13,000	1.21	$13,000	1.41	$13,000	1.93	$13,000	2.25	$13,000	1.73	$13,000
Ensalada Lecta	1.50	$14,000	2.34	$14,000	2.74	$14,000	3.75	$14,000	4.38	$14,000	3.36	$14,000
Ensalada caesar	0.84	$14,000	1.32	$14,000	1.54	$14,000	2.11	$14,000	2.46	$14,000	1.89	$14,000
Limonada	1.42	$10,000	2.22	$10,000	2.59	$10,000	3.55	$10,000	4.15	$10,000	3.18	$10,000
Licuado de banana	3.60	$6,500	5.63	$6,500	6.56	$6,500	9.00	$6,500	10.50	$6,500	8.06	$6,500
Licuado de frutilla y durazno	3.00	$6,500	4.69	$6,500	5.47	$6,500	7.50	$6,500	8.75	$6,500	6.72	$6,500
Exprimido de naranja	4.50	$6,000	7.03	$6,000	8.21	$6,000	11.25	$6,000	13.13	$6,000	10.08	$6,000
Espresso	13.37	$3,500	20.89	$3,500	24.37	$3,500	33.42	$3,500	38.99	$3,500	29.94	$3,500
Cortado	4.41	$4,000	6.89	$4,000	8.04	$4,000	11.03	$4,000	12.86	$4,000	9.88	$4,000
Americano	5.35	$4,500	8.35	$4,500	9.75	$4,500	13.37	$4,500	15.59	$4,500	11.97	$4,500
Latte	4.41	$6,000	6.89	$6,000	8.04	$6,000	11.03	$6,000	12.86	$6,000	9.88	$6,000
Macchiato	4.41	$4,000	6.89	$4,000	8.04	$4,000	11.03	$4,000	12.86	$4,000	9.88	$4,000
Flat white	4.41	$6,000	6.89	$6,000	8.04	$6,000	11.03	$6,000	12.86	$6,000	9.88	$6,000
Lagrima	4.41	$5,000	6.89	$5,000	8.04	$5,000	11.03	$5,000	12.86	$5,000	9.88	$5,000
Submarino	8.82	$5,000	13.78	$5,000	16.08	$5,000	22.05	$5,000	25.73	$5,000	19.75	$5,000
Mocaccino	4.41	$5,500	6.89	$5,500	8.04	$5,500	11.03	$5,500	12.86	$5,500	9.88	$5,500
Capuccino italiano	4.41	$5,000	6.89	$5,000	8.04	$5,000	11.03	$5,000	12.86	$5,000	9.88	$5,000
Filtrado	5.35	$7,000	8.35	$7,000	9.75	$7,000	13.37	$7,000	15.59	$7,000	11.97	$7,000
Kit de mate	8.94	$8,000	13.97	$8,000	16.30	$8,000	22.35	$8,000	26.08	$8,000	20.02	$8,000
Té	20.25	$5,500	31.65	$5,500	36.92	$5,500	50.64	$5,500	59.08	$5,500	45.36	$5,500
Total	**342.78**	**$421,400**	**535.59**	**$421,400**	**624.85**	**$421,400**	**856.94**	**$421,400**	**999.76**	**$421,400**	**767.67**	**$421,400**

Promedio (6 dias laborales)		
Cant.	**$ Total**	**Ponderacion promedio**
42	$6,500	6.06%
42	$7,000	6.06%
40	$5,800	5.83%
27	$12,000	3.94%
34	$7,200	4.92%
30	$7,200	4.38%
36	$7,200	5.25%
9	$11,500	1.35%
4	$10,000	0.57%
6	$9,500	0.84%
11	$10,000	1.54%
7	$10,000	1.05%
35	$5,000	5.04%
27	$5,000	3.94%
10	$2,000	1.51%
15	$7,000	2.25%
17	$14,000	2.46%
17	$6,000	2.54%
15	$7,500	2.19%
12	$6,500	1.68%
3	$10,500	0.39%
3	$11,500	0.46%
4	$11,500	0.56%
4	$11,500	0.56%
2	$16,000	0.24%
2	$17,500	0.36%
2	$6,000	0.31%
8	$4,000	1.13%
1	$9,500	0.21%
2	$3,000	0.32%
2	$13,000	0.28%
1	$11,500	0.14%
2	$13,000	0.23%
3	$14,000	0.44%
2	$14,000	0.25%
3	$10,000	0.41%
7	$6,500	1.05%
6	$6,500	0.88%
9	$6,000	1.31%
27	$3,500	3.90%
9	$4,000	1.29%
11	$4,500	1.56%
9	$6,000	1.29%
9	$4,000	1.29%
9	$6,000	1.29%
9	$5,000	1.29%
18	$5,000	2.57%
9	$5,500	1.29%
9	$5,000	1.29%
11	$7,000	1.56%
18	$8,000	2.61%
41	$5,500	5.91%
688		**100%**

Capacidad real:	76.80	0.98	75.26	150.53	150.53	27.85
Kit de mate						
Capacidad de diseño:	480	3	158.90			
Capacidad efectiva:	158.90	0.8	127.12			
Capacidad real:	127.12	0.99	125.85	251.69	251.69	46.56
Té						
Capacidad de diseño:	480	4	120.00			
Capacidad efectiva:	120.00	0.8	96.00			
Capacidad real:	96.00	0.99	95.04	190.08	570.24	105.49

PUNTO: 5.2

Formulas:

Capacidad de diseño: tiempo total/tiempo tarea individual

Capacidad efectiva: Cap.diseño x (100% . tiempo ocio)

Capacidad real: cap.efectiva x (100% - merma)

Turno de 8hs

Capacidad productiva cocina				Cuanto estimo vender por turno %	Unidad
Scon dulce					
Capacidad de diseño:	480	1.00	480		
Capacidad efectiva:	480	0.80	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Scon salado					
Capacidad de diseño:	480	3.00	160		
Capacidad efectiva:	160	0.80	128		
Capacidad real:	128	0.99	126.72	2.70%	3.42144
Chipa					
Capacidad de diseño:	480	3.00	160		
Capacidad efectiva:	160	0.80	128		
Capacidad real:	128	0.99	126.72	2.70%	3.42144
Brownie					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Budín de limón con semillas de amapola					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Budín de banana con nuez y chips de chocolate					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Budín de naranja					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Cheesecake					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Carrot cake					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Matilda vegana					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.99	95.04	2.70%	2.56608
Tarta de pastelera y frutas					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.99	95.04	2.70%	2.56608
Rogel					
Capacidad de diseño:	480	3	160		
Capacidad efectiva:	160	0.8	128		
Capacidad real:	128	0.99	126.72	2.70%	3.42144
Cookies con chips de chocolate					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Cookies de red velvet					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Medialunas					
Capacidad de diseño:	480	3	160		
Capacidad efectiva:	160	0.8	128		
Capacidad real:	128	0.99	126.72	2.70%	3.42144
Roll de canela					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Yogurt con granola					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Alfajor de almedras y dulce de lehce					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Alfajor de maicena					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Alfajor de chocolate y ddl con centro					
Capacidad de diseño:	480	1	480		
Capacidad efectiva:	480	0.8	384		
Capacidad real:	384	0.99	380.16	2.70%	10.26432
Avocado toast					
Capacidad de diseño:	480	8	60		
Capacidad efectiva:	60	0.8	48		
Capacidad real:	48	0.97	46.56	2.70%	1.25712
Sandwich de caprese					
Capacidad de diseño:	480	6	80		
Capacidad efectiva:	80	0.8	64		
Capacidad real:	64	0.98	62.72	2.70%	1.69344
Sandwich de jamón y queso					
Capacidad de diseño:	480	6	80		
Capacidad efectiva:	80	0.8	64		
Capacidad real:	64	0.98	62.72	2.70%	1.69344
Sandwich de jamón crudo					
Capacidad de diseño:	480	6	80		
Capacidad efectiva:	80	0.8	64		
Capacidad real:	64	0.98	62.72	2.70%	1.69344
Tarta de espinaca, champiñon y queso mozzarella					
Capacidad de diseño:	480	10	48		
Capacidad efectiva:	48	0.8	38.4		
Capacidad real:	38.4	0.99	38.016	2.70%	1.026432
Tarta de atún, tomate y queso crema					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Papas al horno					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.98	75.264	2.70%	2.032128
Ensalada de acompañamiento					
Capacidad de diseño:	480	5	96		
Capacidad efectiva:	96	0.8	76.8		
Capacidad real:	76.8	0.99	76.032	2.70%	2.052864
Wrap veggie					
Capacidad de diseño:	480	11	43.63636364		

Capacidad productiva barista				Cuanto estimo vender por turno %	Unidad
Espresso					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.98	94.08	7.70%	7.24416
Cortado					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.70%	7.17024
Americano					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.98	94.08	7.70%	7.24416
Latte					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Macchiato					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Flat white					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Lagrima					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Submarino					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Mocaccino					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Capuccino italiano					
Capacidad de diseño:	480	4	120		
Capacidad efectiva:	120	0.8	96		
Capacidad real:	96	0.97	93.12	7.69%	7.160928
Filtrado					
Capacidad de diseño:	480	15	32		
Capacidad efectiva:	32	0.8	25.6		
Capacidad real:	25.6	0.98	25.088	7.69%	1.9292672
Kit de mate					
Capacidad de diseño:	480	6	80		
Capacidad efectiva:	80	0.8	64		
Capacidad real:	64	0.99	63.36	7.69%	4.872384
Té					
Capacidad de diseño:	480	6	80		
Capacidad efectiva:	80	0.8	64		
Capacidad real:	64	0.99	63.36	7.69%	4.872384
			TOTAL	100.00%	83.4590912

Capacidad efectiva:	43.63636364	0.8	34.90909091			
Capacidad real:	34.90909091	0.98	34.21090909	2.70%	0.9236945455	
Wrap de pollo						
Capacidad de diseño:	480	11	43.63636364			
Capacidad efectiva:	43.63636364	0.8	34.90909091			
Capacidad real:	34.90909091	0.98	34.21090909	2.70%	0.9236945455	
Poke veggie						
Capacidad de diseño:	480	10	48			
Capacidad efectiva:	48	0.8	38.4			
Capacidad real:	38.4	0.99	38.016	2.70%	1.026432	
Ensalda lecta						
Capacidad de diseño:	480	7	68.57142857			
Capacidad efectiva:	68.57142857	0.8	54.85714286			
Capacidad real:	54.85714286	0.99	54.31	2.70%	1.466331429	
Ensalda caesar						
Capacidad de diseño:	480	7	68.57142857			
Capacidad efectiva:	68.57142857	0.8	54.85714286			
Capacidad real:	54.85714286	0.99	54.31	2.70%	1.466331429	
Limonada						
Capacidad de diseño:	480	2	240			
Capacidad efectiva:	240	0.8	192			
Capacidad real:	192	0.99	190.08	2.70%	5.13216	
Licuado de banana						
Capacidad de diseño:	480	8	60			
Capacidad efectiva:	60	0.8	48			
Capacidad real:	48	0.99	47.52	2.70%	1.28304	
Licuado de frutilla y durazno						
Capacidad de diseño:	480	8	60			
Capacidad efectiva:	60	0.8	48			
Capacidad real:	48	0.99	47.52	2.70%	1.28304	
Exprimido de naranja						
Capacidad de diseño:	480	2	240			
Capacidad efectiva:	240	0.8	192			
Capacidad real:	192	0.99	190.08	2.80%	5.32224	
			TOTAL	100.00%	162.0	

PUNTO: 5.3

Estimación de la cantidad de personal por área y turno.

COCINA:

Promedio de cuanto tarda el empelado en despachar los productos	167.00	37	4.51	
	480	4.51	106.35	
	162.0	106.35	1.5	**2 empleados**

BARISTA:

Promedio de cuanto tarda el barisra en despachar los productos	67	13	5.15	
	480	5.15	93.13	
	83.46	93.13	0.90	**1 empleado**

Esquema horario quincenal															
		Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado
Mozos:	4														
Barista:	2														
Cocinero de despacho:	4														
Encargado de salón:	1														
Producción dulce:	4														
Producción salada:	2														
Encargado de producción:	1														
Encargado administrativo:	1														
Laminados:	2														
Total:	21														

Dólar	1400

PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)

	E. Ind	E. Marca		
		1	2	3
AÑO	Al 100%	66.67%	86.67%	100%
ENERO	$67,628.40	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
FEBRERO	$67,628.40	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
MARZO	$67,628.40	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
ABRIL	$67,628.40	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
MAYO	$73,318.82	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
JUNIO	$73,318.82	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
JULIO	$73,318.82	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
AGOSTO	$73,318.82	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
SEPTIEMBRE	$77,148.91	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
OCTUBRE	$77,148.91	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
NOVIEMBRE	$77,148.91	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
DICIEMBRE	$77,148.91	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
TOTAL	$872,384.54	$581,589.04	$756,067.71	$872,384.54
CALCULO IIBB 5%		$29,079.45	$37,803.39	$43,619.23
CALCULO IVA VENTAS 21%		$122,133.70	$158,774.22	$183,200.75

PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)

AÑO	1	2	3
ENERO	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
FEBRERO	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
MARZO	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
ABRIL	$45,085.55	$58,611.37	$67,628.40
MAYO	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
JUNIO	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
JULIO	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
AGOSTO	$48,879.16	$63,543.07	$73,318.82
SEPTIEMBRE	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
OCTUBRE	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
NOVIEMBRE	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
DICIEMBRE	$51,432.55	$66,862.49	$77,148.91
TOTAL	$581,589.04	$756,067.71	$872,384.54

PROYECCION VENTAS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	$581,589.04	$756,067.71	$872,384.54
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.		$2,210,041.28	

Estacionalidad Marca	
Año 1	66.67%
Año 2	86.67%
Año 3	100%

EERR TIF Pause confiteria & pasteleria	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
INGRESOS POR VENTAS	$296,287	$355,545	$444,431
%	66.67%	20.00%	25.00%
% sumado		86.67%	111.67%

$ 444,431	100
$296,287	0.67

Dólar	1400

PRESUPUESTO DE COMPRAS (ECONOMICO)

	E. Ind	E. Marca		
		1	2	3
AÑO	Al 100%	67%	87%	100%
ENERO	$6,311.84	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
FEBRERO	$6,311.84	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
MARZO	$6,311.84	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
ABRIL	$6,311.84	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
MAYO	$6,842.93	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
JUNIO	$6,842.93	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
JULIO	$6,842.93	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
AGOSTO	$6,842.93	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
SEPTIEMBRE	$7,200.40	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
OCTUBRE	$7,200.40	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
NOVIEMBRE	$7,200.40	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
DICIEMBRE	$7,200.40	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
TOTAL	$81,420.70	$54,280.40	$70,564.71	$81,420.70
	IVA COMPRAS	$11,398.89	$14,818.59	$17,098.35

PRESUPUESTO DE PAGO DE COMPRAS (FINANCIERO)

AÑO	1	2	3
ENERO	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
FEBRERO	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
MARZO	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
ABRIL	$4,207.89	$5,470.27	$6,311.84
MAYO	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
JUNIO	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
JULIO	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
AGOSTO	$4,561.95	$5,930.55	$6,842.93
SEPTIEMBRE	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
OCTUBRE	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
NOVIEMBRE	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
DICIEMBRE	$4,800.26	$6,240.36	$7,200.40
TOTAL	$54,280.40	$70,564.71	$81,420.70

PROYECCION COMPRAS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	$54,280.40	$70,564.71	$81,420.70
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.		$206,265.81	

Estacionalidad Marca	
Año 1	67%
Año 2	87%
Año 3	112%

EERR TIF Pause confiteria & pasteleria	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
INGRESOS POR VENTAS	$296,287	$355,545	$444,431
%	66.67%	20.00%	25.00%
% sumado		86.67%	111.67%

$ 444,431	100
$296,287	0.67

Dólar	1400

PRESUPUESTO DE GASTOS (ECONOMICO)

	1	IIBB	2	IIBB	3	IIBB
ENERO	$2,778.57	$2,254.28	$2,778.57	$2,930.57	$2,778.57	$3,381.42
FEBRERO	$2,778.57	$2,254.28	$2,778.57	$2,930.57	$2,778.57	$3,381.42
MARZO	$2,778.57	$2,254.28	$2,778.57	$2,930.57	$2,778.57	$3,381.42
ABRIL	$2,778.57	$2,254.28	$2,778.57	$2,930.57	$2,778.57	$3,381.42
MAYO	$2,778.57	$2,443.96	$2,778.57	$3,177.15	$2,778.57	$3,665.94
JUNIO	$2,778.57	$2,443.96	$2,778.57	$3,177.15	$2,778.57	$3,665.94
JULIO	$2,778.57	$2,443.96	$2,778.57	$3,177.15	$2,778.57	$3,665.94
AGOSTO	$2,778.57	$2,443.96	$2,778.57	$3,177.15	$2,778.57	$3,665.94
SEPTIEMBRE	$2,778.57	$2,571.63	$2,778.57	$3,343.12	$2,778.57	$3,857.45
OCTUBRE	$2,778.57	$2,571.63	$2,778.57	$3,343.12	$2,778.57	$3,857.45
NOVIEMBRE	$2,778.57	$2,571.63	$2,778.57	$3,343.12	$2,778.57	$3,857.45
DICIEMBRE	$2,778.57	$2,571.63	$2,778.57	$3,343.12	$2,778.57	$3,857.45
TOTAL	$62,422.31		$71,146.24		$76,962.08	

PROYECCION GASTOS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	$62,422.31	$71,146.24	$76,962.08
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.	$210,530.64		

$29,079.45 $37,803.39 $43,619.23

PRESUPUESTO DE PAGO DE GASTOS (FINANCIERO)
¿Qué monto proyecto PAGAR?

AÑO 1	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	iva	TOTAL PAGOS FIJOS MES	AÑO 2	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	iva	TOTAL PAGOS FIJOS MES	AÑO 3	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	iva	TOTAL PAGOS FIJOS MES
ENERO	$2,314.29				$2,314.29	ENERO	$2,314.29	$464.29	$2,571.63	$9,792.78	$5,350.20	ENERO	$2,314.29	$464.29	$3,343.12	$12,730.65	$6,121.70
FEBRERO	$2,314.29	$464.29	$2,254.28	-$13,380.94	$5,032.85	FEBRERO	$2,314.29	$464.29	$2,930.57	$11,159.63	$5,709.14	FEBRERO	$2,314.29	$464.29	$3,381.42	$12,876.48	$6,159.99
MARZO	$2,314.29	$464.29	$2,254.28	$8,584.31	$5,032.85	MARZO	$2,314.29	$464.29	$2,930.57	$11,159.63	$5,709.14	MARZO	$2,314.29	$464.29	$3,381.42	$12,876.48	$6,159.99
ABRIL	$2,314.29	$464.29	$2,254.28	$8,584.31	$5,032.85	ABRIL	$2,314.29	$464.29	$2,930.57	$11,159.63	$5,709.14	ABRIL	$2,314.29	$464.29	$3,381.42	$12,876.48	$6,159.99
MAYO	$2,314.29	$464.29	$2,254.28	$8,584.31	$5,032.85	MAYO	$2,314.29	$464.29	$2,930.57	$11,159.63	$5,709.14	MAYO	$2,314.29	$464.29	$3,381.42	$12,876.48	$6,159.99
JUNIO	$2,314.29	$464.29	$2,443.96	$9,306.61	$5,222.53	JUNIO	$2,314.29	$464.29	$3,177.15	$12,098.63	$5,955.72	JUNIO	$2,314.29	$464.29	$3,665.94	$13,959.94	$6,444.51
JULIO	$2,314.29	$464.29	$2,443.96	$9,306.61	$5,222.53	JULIO	$2,314.29	$464.29	$3,177.15	$12,098.63	$5,955.72	JULIO	$2,314.29	$464.29	$3,665.94	$13,959.94	$6,444.51
AGOSTO	$2,314.29	$464.29	$2,443.96	$9,306.61	$5,222.53	AGOSTO	$2,314.29	$464.29	$3,177.15	$12,098.63	$5,955.72	AGOSTO	$2,314.29	$464.29	$3,665.94	$13,959.94	$6,444.51
SEPTIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$2,443.96	$9,306.61	$5,222.53	SEPTIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,177.15	$12,098.63	$5,955.72	SEPTIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,665.94	$13,959.94	$6,444.51
OCTUBRE	$2,314.29	$464.29	$2,571.63	$9,792.78	$5,350.20	OCTUBRE	$2,314.29	$464.29	$3,343.12	$12,730.65	$6,121.70	OCTUBRE	$2,314.29	$464.29	$3,857.45	$14,689.19	$6,636.02
NOVIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$2,571.63	$9,792.78	$5,350.20	NOVIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,343.12	$12,730.65	$6,121.70	NOVIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,857.45	$14,689.19	$6,636.02
DICIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$2,571.63	$9,792.78	$5,350.20	DICIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,343.12	$12,730.65	$6,121.70	DICIEMBRE	$2,314.29	$464.29	$3,857.45	$14,689.19	$6,636.02
TOTAL PAGOS AÑO 1					$59,386.40	TOTAL PAGOS AÑO 2					$70,374.75	TOTAL PAGOS AÑO 3					$76,447.76
			IVA ANUAL		$78,976.78						$141,017.76						$164,143.87

POSDATADO

AÑO 4* *Fuera del horizonte tempral.	MISMO MES (A)	MES SIGUIENTE (B)	IIBB	iva	TOTAL PAGOS FIJOS MES
ENERO año 4		$464.29	$3,857.45	$14,689.19	$4,321.73

Dólar	1400

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)

			1	2	3	Total Horizonte	
	AÑOS						
	Ventas		$581,589.04	$756,067.71	$872,384.54	$1,628,452.24	
	- Costo de Ventas		$54,280.40	$70,564.71	$81,420.70	$151,985.41	$1,377,858.51
	- COSTO de RRHH		$459,286.17	$459,286.17	$459,286.17	$1,377,858.51	$1,377,858.51
EBIT DA	**Resultado Bruto**		**$68,022.46**	**$226,216.83**	**$331,677.67**		$0.00
	- GASTOS FIJOS						
		GASTOS FIJOS	**$33,342.86**	**$33,342.86**	**$33,342.86**		
		IIBB	**$29,079.45**	**$37,803.39**	**$43,619.23**		
		TOTAL GASTOS EROGABLES	$62,422.31	$71,146.24	$76,962.08		
		AMORTIZACIONES	$13,328.31	$13,328.31	$13,328.31	$39,984.93	
		Total GASTOS	$75,750.62	$84,474.55	$90,290.39	$250,515.56	
EBIT	**Resultado antes de impuesto a las ganancias**		**-$7,728.16**	**$141,742.28**	**$241,387.27**	$375,401.40	
	- Impuesto a la ganancia	**30%**	$0.00	$38,891.27	$60,346.82		
EBT	**Resultado neto**		**-$7,728.16**	**$102,851.01**	**$181,040.46**	$276,163.31	

TOTAL COSTOS (EN %)	**88.30%**	**70.08%**	**61.98%**
Mg. Bruto	**11.70%**	**29.92%**	**38.02%**
Mg. Neto	**-1.33%**	**13.60%**	**20.75%**
Ventas Equilibrio	**$647,664.42**	**$282,333.02**	**$237,483.41**
$ promedio	**$4,923.96**	**$4,923.96**	**$4,923.96**
Unidades de Eq	**131.53**	**57.34**	**48.23**

Ganancia neta imponible acumulada		**Pagaran**	**Mas el %**	**Sobre el excedente de $**
Mas de $	**A $**			
$0.00	$72,628.27	$0.00	25	0
$72,628.27	$726,282.68	$18,157.07	30	$72,628.27
$726,282.68	En adelante	$214,253.39	35	$726,282.68

	Cuenta final	
Año 1	$0.00	
Año 2	$38,891.27	$67,753.08
Año 3	$60,346.82	

Dólar	1400

Presupuesto Financiero - (Cash Flow)

AÑOS	1	2	3	TOTAL
Ingresos:				
Saldo Inicial Caja	$126,562.00	$169,068.73	$324,910.81	
Totales de Cobranzas	$581,589.04	$756,067.71	$872,384.54	$2,210,041.28
Total Ingresos	**$708,151.04**	**$925,136.44**	**$1,197,295.35**	$2,830,582.82
Egresos:				
Tot. Pago a Proveedores	$54,280.40	$70,564.71	$81,420.70	$206,265.81
Tot. Pagos de Gastos + iibb	$59,386.40	$70,374.75	$76,447.76	$206,208.90
Tot. Pago sueldos + C. sociales	$425,415.51	$459,286.17	$459,286.17	$1,343,987.85
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG		$0.00	$38,891.27	$38,891.27
Total Egresos:	**$539,082.31**	**$600,225.62**	**$656,045.90**	$1,795,353.83
Saldo de Caja:	**$169,068.73**	**$324,910.81**	**$541,249.45**	

Dólar	1400

BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO

Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025

Activo		**Pasivo**	
Caja	126,562		
Bs. De Uso original	$92,378.81		
		Total Pasivo	0
		Patrimonio Neto	
		Capital	218,940.81
		Reservas	0
		Resultados	0
		Total PN	218,940.81
Total Activo	**$218,940.81**	**Total Pasivo + PN**	**218,940.81**

$0.00

BALANCE PROYECTADO

Estado de Situación Patrimonial Proyectado

Activo		**Pasivo**	
Caja	$541,249.45	Proveedores	$0.00
Créditos	$0.00	Gastos a pagar	$464.29
		Sueldos a pagar	$33,870.66
Bs. De Uso original	$92,378.81	Ingresos Brutos a pagar	$3,857.45
amort acum	-$39,984.93		
		Imp. Ganancias	$60,346.82
		Total Pasivo	**$98,539.21**
		Patrimonio Neto	
		Capital	$218,940.81
		Reservas	$0.00
		Resultados	$276,163.31
		Total Patr.Neto	**$495,104.12**
Total Activo	**$593,643.33**	**Total Pasivo+P.Neto**	**$593,643.33**

$0.00

FREE CASH FLOW				
	ii	1	2	3
DEL PRESUP. ECONOMICO E ii ----->	-233,937	-$7,728.16	$141,742.28	$241,387.27
IIGG	0	$0.00	-$38,891.27	-$60,346.82
AMORTIZACIONES		$13,328.31	$13,328.31	$13,328.31
CAPEX		-$2,778.57	-$2,778.57	-$2,778.57
FCF	-233,937	$2,821.58	$113,400.75	$191,590.19

T.EXIG	5.00%						
VAN	$37,110.86						
TIR	11.13%				FF MES	MES RECUP	
PAYBACK	-$233,937.00	-$231,115.41	-$117,714.67	**$73,875.53**	$15,965.85	-7.37	**----> HAY RECUPERO EN EL HORIZONTE ANALIZADO EN EL 3ER AÑO, ESPECIFICAMENTE EN EL MES DE AGOSTO**

Posicion frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	$122,133.70	$33,364.13	$88,769.56	USD 0,00
AÑO 2	$158,774.22	$14,818.59	$143,955.63	USD 0,00
AÑO 3	$183,200.75	$17,098.35	$166,102.41	USD 0,00