

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

Oliva - Fast Food de Pastas

Autor/es:

Amancay D'aquila - LU: 1150952

Aldana Jacqueline Mello - LU: 1146660

Lourdes Camila Vazquez Fornells - LU: 1149856

Carrera:

Licenciatura en Gastronomía

Tutor/es:

Luciana Andrea Sagala y Jorge David Cejas

Año:

2025



Facultad de Comunicación

Licenciatura en Gastronomía

Trabajo Final Integrador

Luciana Andrea Sagala

David Jorge Cejas

Trabajo Integrador Final – Entrega Final

Grupo 10

Fecha de entrega: 17/11/2025

Amancay D'aquila. Leg. N° 1150952

Aldana Mello. Leg. N° 1146660

Lourdes Camila Vazquez Fornells. Leg. N° 1149856

Jueves, Turno Mañana, Aula 535, Sede Monserrat

Índice

1. Resumen Ejecutivo.....	4
2. Descripción del Negocio / Conceptos y Objetivos SMART	6
2.1. Concepto del negocio	6
2.2. Misión, Visión y Valores	6
2.3. Objetivos del Negocio (SMART).....	7
2.4. Propuesta de valor única	7
2.5. Tipo de estructura legal	8
3. Análisis de Pre-Factibilidad del Negocio	8
3.1. Marco Legal y Habilitaciones (Anexo I, detalle las habilitaciones, presupuesto)	8
3.2. Análisis de la Competitividad del Sector	9
3.3. Análisis PESTEL.....	10
3.4. Análisis FODA	13
4. Plan de Marketing.....	14
4.1. Investigación de Mercado	14
4.2. Ventajas Competitivas y Diferenciación	16
4.3 Posicionamiento	17
4.4 Estrategias y políticas de Marketing	18
5. Plan de Operaciones	26
5.1. Estandarización y Determinación de la oferta.....	26
5.2 Análisis de carga de trabajo y Capacidad Productiva	26
5.3 Dotación de Empleados	26
5.4 Políticas de Capacitación y Reclutamiento	27
5.5 Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Parámetros e Instalaciones	28
5.6 Sistemas de Gestión Operativa e Inocuidad	29
5.7 Determinación de Proveedores Esenciales	29
6. Plan de Implementación y Cronograma	29
6.1. Resumen explicativo de tiempo.....	29
6.2. Gráfico de Gantt.....	32
7. Plan Económico – Financiero	32
7.1. Análisis Inversión Inicial.....	32

7.2.	Proyección de Ventas	32
7.3.	Análisis Costos Operativos	32
7.4.	Determinación de Punto de Equilibrio	32
7.5.	Flujo de Fondos Projectados	32
7.6.	Análisis del retorno de la Inversión	32
8.	Conclusiones y Recomendaciones	32
	Bibliografía	35
	Anexos.....	37

Oliva- Fast Food de Pastas

1. Resumen Ejecutivo

Detectamos que en la zona de Catalinas, en el barrio de Retiro, existe una alta concentración de oficinas y un flujo constante de personas que buscan alternativas de almuerzo rápidas, accesibles y de calidad. Sin embargo, la oferta gastronómica actual se orienta principalmente a opciones tradicionales de fast food, con escasa presencia de propuestas frescas y elaboradas de manera artesanal.

En este contexto surge Oliva Pastas, un local de comida rápida especializado en pastas artesanales que combina la inmediatez del fast food con la frescura y calidad de un producto elaborado en el momento. El menú contempla pastas de corte, pastas rellenas y una variedad de salsas que el cliente puede combinar, permitiendo crear una experiencia personalizada. Las fuentes de ingreso incluyen ventas *take away*, aplicaciones de pedidos y servicio en salón.

La inversión inicial necesaria para llevar adelante el proyecto es de a USD 82.060,51. Este monto contempla todo lo necesario para abrir y operar el negocio desde el primer día, incluyendo equipamiento, maquinaria, gastos de puesta en marcha, entre otros, además de un aporte de USD 21.000 realizado por las socias.

En cuanto al punto de equilibrio, en el primer año nos encontramos por encima del mismo, ya que las ventas del primer año USD 344.628,12 superan a las ventas equilibrio, las necesarias para afrontar gastos y costos. Lo mismo ocurre en el segundo y tercer año, donde las ventas proyectadas superan las ventas necesarias para el equilibrio.

Las fundadoras de este proyecto son Amancay D'aquila, Aldana Mello y Lourdes Vazquez Fornells, futuras Licenciadas en Gastronomía con experiencia en el rubro.

Consideramos que nuestro proyecto representa una oportunidad atractiva dentro del mercado de comida rápida. Nuestro concepto combina especialización, practicidad y una propuesta gastronómica que se adapta al ritmo urbano actual, ofreciendo una experiencia distinta y con valor agregado.

Por último, se obtiene un VAN positivo de USD 10.603,92. Esto refleja que se recupera la inversión inicial, se obtiene la tasa de exigibilidad exigida de 5% y además se obtiene una plusvalía con el valor expresado monto del VAN. La Tasa Interna de Retorno es del 11,25% y según los flujos de fondos proyectados podemos contemplar que la inversión inicial se recuperará junio del tercer año.

A continuación, en el informe del siguiente proyecto se adjuntan los siguientes documentos: el presupuesto económico, financiero y el Free Cash Flow, con su respectivo análisis de los ratios financieros.

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)				
AÑOS	1	2	3	Total Horizonte
Ventas	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22	USD 1.086.383,5
Costo de Ventas	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80	USD 270.353,23
Costo de RRHH	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 506.767,65
Resultado Bruto	USD 89.942,74	USD 107.343,02	USD 111.976,87	USD 309.262,63
Gastos Fijos				
Gastos Fijos	USD 33.250,32	USD 33.250,32	USD 33.250,32	USD 99.750,95
IIBB	USD 17.231,41	USD 18.389,66	USD 18.698,11	USD 54.319,18
Total Gastos Erogables	USD 50.481,72	USD 51.639,98	USD 51.948,43	USD 154.070,13
Amortizaciones	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 12.272,65
Total gastos fijos	USD 54.572,61	USD 55.730,86	USD 56.039,31	USD 166.342,78
Resultado antes de impuesto a las ganancias	USD 35.370,13	USD 51.612,16	USD 55.937,56	USD 142.919,85
Impuesto a la ganancia	25%	USD 8.842,53	USD 12.903,04	USD 13.984,39
Resultado neto	USD 26.527,60	USD 38.709,12	USD 41.953,17	USD 107.189,89

TOTAL COSTOS (EN %)	73,90%	70,81%	70,06%
Mg. Bruto	26,10%	29,19%	29,94%
Mg. Neto	7,70%	10,52%	11,22%
Ventas Equilibrio	USD 209.102,54	USD 190.952,61	USD 187.151,03
\$ promedio	USD 7,67	USD 7,67	USD 7,67
Unidades de Eq	27.261	24.895	24.399

Presupuesto Financiero - (Cash Flow)				
AÑOS	1	2	3	TOTAL
Saldo Inicial Caja	\$21.000,00	USD 75.490,14	USD 122.438,32	USD 21.000,00
Totales de Cobranzas	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22	USD 1.086.383,51
Total Ingresos	\$365.628,12	USD 443.283,30	USD 496.400,55	USD 1.107.383,51
Ingresos:				
Tot. Pago a Proveedores	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80	USD 270.353,23
Tot. Pagos de Gastos + iibb	USD 48.549,17	USD 51.552,30	USD 51.925,08	USD 152.026,55
Tot. Pago sueldos + C. sociales	USD 155.825,99	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 493.671,08
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG		USD 8.842,53	USD 12.903,04	USD 21.745,57
Total Egresos:	USD 290.137,99	USD 320.844,97	USD 326.813,47	USD 937.796,43
Saldo de Caja:	\$75.490,14	USD 122.438,32	USD 169.587,08	USD 169.587,08

FREE CASH FLOW				
	I.I	1	2	3
DEL PRESUP. ECONÓMICO E ii →	-USD 82.060,51	USD 35.370,13	USD 51.612,16	USD 55.937,56
IIGG	0	-USD 8.842,53	-USD 12.903,04	-USD 13.984,39
AMORTIZACIONES	0	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 4.090,88
CAPEX	0	-USD 5.541,72	-USD 5.541,72	-USD 5.541,72
FCF	-USD 82.060,51	USD 25.076,76	USD 37.258,28	USD 40.502,33

T.EXIG	VAN	USD 10.603,92			
5,00%	TIR	11,25%			
	PAYBACK	-USD 82.060,51	-USD 56.983,74	-USD 19.725,46	USD 20.776,87

FF MES	MES RECUP	
3375,19	-5,8442	→RECUPERO EN MES 6° DEL AÑO 3

2. Descripción del Negocio / Conceptos y Objetivos SMART

2.1. Concepto del negocio

Se propone la creación de un local de comida rápida especializado en pastas artesanales. El establecimiento estará ubicado en la zona de Retiro, específicamente en la zona conocida como Catalinas, caracterizada por su alta concentración de oficinas y el constante tránsito de personas. La propuesta busca combinar la inmediatez propia del *fast food* con la frescura y calidad de productos elaborados artesanalmente, ofreciendo alternativas como pastas de corte, rellenas y una variedad de salsas. La elección de esta ubicación es estratégica, ya que el dinamismo del área genera una demanda sostenida de opciones de almuerzo que sean rápidas, accesibles y de calidad. En cuanto a la atención al público, el local abrirá sus puertas de lunes a viernes de 11:00 a 18:00 y los sábados de 11:00 a 17:00 horas.

2.2. Misión, Visión y Valores

Misión

Rápido, rico, único.

Visión

Un Oliva Pastas en cada rincón del mundo.

Valores

- **Rapidez.** Consideramos que la rapidez es clave para quienes trabajan en la zona. Por eso nos esforzamos en ofrecer platos listos en pocos minutos, sin descuidar el sabor ni la calidad.
- **Practicidad.** Creemos que la experiencia debe adaptarse a la rutina. Por eso diseñamos un servicio pensado para oficinistas: rápido, claro y con opciones para llevar o comer en pocos minutos.
- **Atención cercana y eficiente.** Valoramos la amabilidad y la eficiencia en el trato. Nos gusta atender bien, con buena onda, sin hacerte perder tiempo.
- **Transparencia.** Mostramos siempre lo que hacemos: ingredientes frescos, procesos claros y platos auténticos, para que sepas exactamente lo que estás comiendo.

- **Confianza.** Queremos que nuestros clientes se sientan seguros al elegirnos, sabiendo que recibirán calidad, sabor y atención honesta en cada visita.

2.3. Objetivos del Negocio (SMART)

Corto plazo

- Incrementar las ventas mensuales del local de pastas en un 20% durante el primer año.
- Desarrollar e implementar una aplicación propia de pedidos en el tercer mes desde la apertura, con el fin de fidelizar clientes.

Mediano plazo

- Para el primer año, reducir el tiempo promedio de atención en el local a menos de 10 minutos por pedido, mejorando la eficiencia operativa.
- Alcanzar 10.000 seguidores en Instagram para el primer año.
- Para el año y medio desde el inicio del proyecto, lograr una reducción del 20% en los costos de materias primas.

Largo plazo

- Para el quinto año desde el inicio del proyecto, abrir una nueva sucursal de nuestro local de pastas rápidas.
- Para el quinto año, se proyecta lograr un aumento del margen bruto junto con una mejora del margen neto, consolidando una evolución positiva en la rentabilidad general.
- Al quinto año y medio desde el inicio del proyecto, abrir un centro de producción que permita mejorar la capacidad productiva, garantizar el cumplimiento de la demanda de ambos locales y asegurar la estandarización de los productos en todas las sucursales.
- Incorporar packaging propio y personalizado para todos los productos de la marca en el plazo de cinco años, asegurando la entrega en envases manteniendo la identidad visual, con materiales sustentables y a un costo no superior al 10% del valor final del producto.

2.4. Propuesta de valor única

Nuestra propuesta de valor única consiste en ofrecer pastas frescas, elaboradas artesanalmente con ingredientes de calidad, en un formato rápido y práctico. A

diferencia de la comida rápida tradicional, brindamos una experiencia personalizada, donde cada cliente puede elegir la pasta y la salsa de su preferencia. De esta manera, combinamos la rapidez del *fast food* con el sabor y la experiencia de la alta cocina, ofreciendo una solución ideal para quienes necesitan un almuerzo ágil sin resignar calidad ni frescura.

2.5. Tipo de estructura legal

Se propone constituir la empresa como una Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL), debido a que este tipo de estructura permite limitar la responsabilidad de los socios al capital aportado, protegiendo su patrimonio personal. Además, la SRL es adecuada para un negocio de tamaño mediano como lo es nuestro proyecto de pastas rápidas.

3. Análisis de Pre-Factibilidad del Negocio

3.1. Marco Legal y Habilitaciones [\(Anexo I, detalle las habilitaciones, presupuesto\)](#)

- **Habilitación Comercial:** El costo aproximado de este proceso asciende a \$550.000 y tardará 30 días aproximadamente.
 - Presentación de planos del establecimiento.
 - Obtención del código QR del trámite de habilitación.
 - Gestión del Certificado de Impacto Ambiental (SRE).
 - Exclusión de registros de generadores de residuos sólidos y líquidos.
 - Presentación de la declaración jurada de autoprotección (Ley N° 5920).
 - Obtención del permiso para el uso del área gastronómica en la vereda.
- **Constitución de la sociedad y homologación en la IGJ:** El costo total para este proceso es de \$1.067.230,00, con una duración aproximada de 30 días.
 - Elaboración del estatuto social: tipo de sociedad, socios, aportes, domicilio y objeto societario.
 - Presentación del comprobante de pago de la tasa de constitución ante la IGJ.
 - Depósito del capital societario en el Banco de la Nación Argentina.
 - Rúbrica de los libros societarios.
 - Publicación del edicto en el Boletín Oficial.
 - Obtención del número de sociedad para inscripciones tributarias.

- Inscripciones tributarias:
 - Inscripción en el ARCA para dar de alta impuestos nacionales (IVA e Impuesto a las Ganancias).
 - Obtención de la CUIT, habilitando actividades comerciales y emisión de comprobantes.
 - Inscripción en la AGIP para obligaciones impositivas locales (ABL e Ingresos Brutos).
- Registro de la marca comercial: Esta deberá realizarse ante el Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual (INPI), con un costo aproximado de \$17.680 y una duración aproximada de 12 meses.
- Plano Ventilación mecánica: el valor del trámite es de \$250.000 y se realiza en un plazo estimado de 45 días.
 - Relevamiento y planos de ventilación.
 - Armado y presentación del expediente.
 - Firma profesional y aprobación.
- Plano de instalación eléctrica: el valor del trámite es de \$300.000 y un plazo estimado de 45 días.
 - Relevamiento y planos de instalación eléctrica.
 - Armado y presentación del expediente.
 - Firma profesional y aprobación.

3.2. Análisis de la Competitividad del Sector

- Poder de negociación con los proveedores – Bajo. La fuerza de negociación de los proveedores es baja debido a la abundancia y diversidad de oferentes de materias primas en la zona. Ingredientes como harina, huevos, vegetales y otros insumos básicos están disponibles en múltiples comercios, lo que permite comparar precios, negociar condiciones y cambiar de proveedor sin grandes costos. Esta situación otorga al negocio una posición favorable para controlar costos y mantener márgenes estables.
- Poder de negociación con los clientes – Medio. Los clientes presentan una sensibilidad moderada al precio, lo que implica que un aumento podría llevarlos a considerar otras opciones disponibles en la zona. Sin embargo, si se logra diferenciar el producto mediante calidad, atención, rapidez y experiencia, se puede reducir esta sensibilidad.

- Grado de rivalidad entre competidores –Alta. La competencia en la zona es intensa, con múltiples opciones de comida rápida y restaurantes que ofrecen platos similares, como pastas. Esto genera una alta presión competitiva, donde la diferenciación y la eficiencia operativa son fundamentales para destacar.
- Amenaza de productos sustitutos – Alta. Existen numerosos productos sustitutos que pueden satisfacer la misma necesidad de consumo rápido y accesible, como pizzerías, locales de empanadas, hamburgueserías, entre otros. Esto representa una fuerte amenaza, ya que los clientes pueden cambiar fácilmente de opción si no encuentran valor diferencial.
- Amenaza de nuevos entrantes – Media-Alta. La facilidad de entrada al mercado es considerable, dado que la inversión inicial es baja y no existen barreras significativas como licencias restrictivas o tecnología especializada. Esto implica que nuevos competidores pueden surgir rápidamente, aumentando la presión sobre precios y calidad. Sin embargo, muchos consumidores tienden a preferir locales con calidad constante y propuestas de valor claras, lo que actúa como una barrera que modera esta amenaza.

3.3. Análisis PESTEL

Político

- Argentina, desconcierto e incertidumbre: “La llegada de Javier Milei al gobierno argentino provocó desconcierto e incertidumbre, a su vez origen de numerosos interrogantes”.¹
- Decreto de Necesidad y Urgencia (DNU) 70/2023: Apenas asumida la presidencia, Javier Milei promulgó el decreto denominado “*Bases para la reconstrucción de la economía argentina*”.²
- Incertidumbre Política por Conflictos Ejecutivo-Congreso: En 2025, la relación entre el presidente Javier Milei y el Congreso argentino es conflictiva.³

¹ Malamud, C. (2024, 11 de abril). *Argentina: desconcierto e incertidumbre* (ARI 47/2024) [Análisis]. Real Instituto Elcano. Recuperado de <https://media.realinstitutoelcano.org/wp-content/uploads/2024/04/ari47-2024-argentina-desconcierto-e-incertidumbre.pdf>

² Poder Ejecutivo Nacional. (2023, 20 de diciembre). Bases para la reconstrucción de la economía argentina (DNU No. 70/2023) [Decreto de necesidad y urgencia]. Boletín Oficial de la República Argentina.

³ Falak, M. (5 de agosto de 2025). Javier Milei versus el Congreso, una coreografía sincrónica de la ingobernabilidad. Letra P. <https://www.letrap.com.ar/politica/javier-milei-versus-el-congreso-una-coreografia-sincronica-la-ingobernabilidad-n5417705>

- Elecciones legislativas. La encuesta revela que la derrota electoral ha dejado al gobierno nacional en una posición política más débil, con una disminución en su poder de negociación y capacidad para impulsar su agenda legislativa.⁴

Económico

- Inflación: Se registró en agosto de 2025 una variación de 1,9% del IPC con relación al mes anterior.⁵
- Tasa de desempleo: La desocupación subió al 7,9% en el primer trimestre de 2025, el nivel más alto desde 2021. En paralelo, el empleo cayó de 45,7% a 44,4% y la participación laboral de 48,8% a 48,2%.⁶
- Crecimiento Producto Bruto Interno (PBI): La estimación preliminar del producto interno bruto (PIB), en el primer trimestre de 2025, muestra un incremento de 5,8% con relación al mismo período del año anterior.⁷
- Inestabilidad económica tras las elecciones legislativas 2025: “...La Bolsa de Buenos Aires se desplomó más de 13%, las acciones argentinas en Wall Street cayeron hasta 15% y el dólar superó los 1.425 pesos...”⁸

Social

- Vuelve la presencialidad en las oficinas: Tras cinco años de modalidad híbrida y remoto, surgidas durante la pandemia, las firmas revaloran el trabajo presencial y empiezan a ocupar las oficinas en el centro porteño.⁹

⁴ Vaccarezza, N. (16 de septiembre de 2025). Cómo afectó al Gobierno la derrota en las elecciones de PBA según una encuesta. BAE Negocios. <https://www.baenegocios.com/politica/Como-afecto-al-Gobierno-la-derrota-en-las-elecciones-de-PBA-segun-una-encuesta-20250916-0071.html>

⁵ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, agosto). *Índice de precios al consumidor (IPC). Cobertura nacional. Julio de 2025* (Informes técnicos, Vol. 9, n.º 190; Índices de precios, Vol. 9, n.º 25). INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc_08_25B0A3ACE622.pdf

⁶ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, junio). *Mercado de trabajo. Tasas e indicadores socioeconómicos (EPH). Primer trimestre de 2025* [Informe técnico]. INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/mercado_trabajo_eph_1trim254850EDE6DF.pdf

⁷ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, junio). *Informe de avance del nivel de actividad. Primer trimestre de 2025* (Informes técnicos, Vol. 9, n.º 147; Cuentas nacionales, Vol. 9, n.º 9). INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/pib_06_2575186B2A5C.pdf

⁸ Lucumí, J. P. (9 de septiembre de 2025). La bolsa argentina se desploma tras la derrota de Milei en las legislativas de Buenos Aires. France 24. Recuperado de <https://www.france24.com/es/programas/econom%C3%ADa/20250909-la-bolsa-argentina-se-desploma-tras-la-derrota-de-milei-en-las-legislativas-de-buenos-aires>

⁹ Infobae. (2025, 17 de junio). *Vuelve la presencialidad en las oficinas: cada vez más empresas abandonan la modalidad híbrida y el trabajo remoto*. Infobae. Recuperado de

- Cambios en los hábitos de consumo: Ocho de cada diez argentinos han modificado sus hábitos de consumo en respuesta al aumento sostenido del costo de vida.¹⁰
- Consumo sustentable: La gastronomía está siendo alcanzada por las tendencias del cuidado del medio ambiente, sustentabilidad y consumo responsable.¹¹
- Se reactivó el alquiler de oficinas: "...La demanda estuvo impulsada por la ocupación de edificios en el corredor Panamericana, Palermo y Catalinas-Plaza Roma...".¹²

Tecnológico

- Aplicaciones de fidelización: Los programas de fidelización de clientes aumentan la satisfacción y recurrencia de compra.¹³
- Uso de aplicaciones de delivery: En Argentina, el 20% de la población utiliza aplicaciones de delivery de forma habitual, destacando el uso frecuente entre mujeres y jóvenes de 18 a 34 años.¹⁴
- Medios de pagos electrónicos: En Argentina, las billeteras virtuales representaron el 25% de las transacciones, superando al efectivo y consolidándose como el medio de pago más usado.¹⁵

Ecológico

- Gestión Integral de Residuos Domiciliarios - Ley 25.916: Establece los presupuestos mínimos para la gestión integral de residuos domiciliarios con el fin

<https://www.infobae.com/economia/2025/06/17/vuelve-la-presencialidad-en-las-oficinas-cada-vez-mas-empresas-abandonan-la-modalidad-hibrida-y-el-trabajo-remoto/>

¹⁰ Ámbito. (2025, agosto 17). *Ocho de cada diez argentinos cambiaron sus hábitos de consumo por el aumento del costo de vida*. Ámbito. Recuperado de <https://www.ambito.com/economia/ocho-cada-diez-argentinos-cambiaron-sus-habitos-consumo-el-aumento-del-costo-vida-n6179381>

¹¹ Landívar, F. (2024, 1 de julio). *Tendencias sostenibles: la transformación verde en las empresas*. *Forbes Argentina*. Recuperado de <https://www.forbesargentina.com/columnistas/tendencias-sostenibles-transformacion-verde-empresas-n55285>

¹² <https://www.ambito.com/real-estate/se-reactivo-el-alquiler-oficinas-que-zona-es-la-mas-buscada-n6071112>

¹³ Nnamani, C. (2025, 3 de abril). *Programas de fidelización: por qué son importantes y cómo crearlos*. *Square*. Recuperado de <https://squareup.com/us/es/townsquare/how-to-start-a-loyalty-program>

¹⁴ TotalMedios. (2025, 3 de septiembre). *Crece la utilización de aplicaciones de delivery en Argentina*. TotalMedios. Recuperado de <https://www.totalmedios.com/nota/39220/crece-la-utilizacion-de-aplicaciones-de-delivery-en-argentina?ut>

¹⁵ AmericaMalls & Retail. (2025, 16 de junio). *Billeteras virtuales superan al efectivo y consolidan su dominio en Argentina*. Recuperado de <https://america-retail.com/paises/argentina/billeteras-virtuales-superan-al-efectivo-y-consolidan-su-dominio-en-argentina>

de minimizar la generación, promover la separación en origen, reciclaje y valorización.¹⁶

- En Argentina, la mayoría de los jóvenes están preocupados por el cambio climático y la mayoría promueve acciones colectivas para enfrentarlo.¹⁷

Legal

- Ley de bases y puntos de partida para la libertad de los argentinos N° 27.742. En el año 2024, se sancionó la Ley de Bases y Puntos de Partida para la Libertad de los Argentinos.¹⁸
- Ley de Defensa del Consumidor - N° 24.240: protege al comprador y exige a los comerciantes calidad, precios claros y buena información.¹⁹
- Gestión Integral de Residuos Domiciliarios - Ley 25.916.²⁰

3.4. Análisis FODA

<p><i>Fortalezas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ubicación estratégica en zona de oficinas • Rapidez y practicidad de preparación • Atención ágil y eficiente • Producto de alto consumo • Posibilidad de elección entre diferentes variedades • Propuesta artesanal • Posibilidad de personalización 	<p><i>Oportunidades</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Posibilidad de alianzas con marcas reconocidas • Reactivación del alquiler de oficinas en la zona de Catalinas-Retiro • Concentración de empresas en la zona • Uso creciente de apps de pedidos y programas de fidelización • Participación en ferias gastronómicas y eventos corporativos
<p><i>Debilidades</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alta dependencia del horario de almuerzo. • Falta de presencia consolidada de marca 	<p><i>Amenazas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios en la dinámica laboral • Competencia cercana de otros locales • Incrementos en precios de insumos básicos

¹⁶ Ley 25.916 de 2004. Gestión de residuos domiciliarios. 4 de agosto de 2004. B.O. No. 30479

¹⁷ Gallardo, A. (2025, 5 de abril). *Centennials y cambio climático: por qué es la generación que impone conciencia ambiental*. Infobae. Recuperado de <https://www.infobae.com/tendencias/2025/04/05/centennials-y-cambio-climatico-por-que-es-la-generacion-que-impone-conciencia-ambiental/>

¹⁸ Ley 27.742 de 2024. Ley de bases y puntos de partida para la libertad de los argentinos. 27 de junio de 2024. B.O. No 35456.

¹⁹ Ley 24.240 de 1993. Ley Defensa del consumidor. 13 octubre de 1193. B.O. No 27744

²⁰ Ley 25.916 de 2004. Gestión de residuos domiciliarios. 4 de agosto de 2004. B.O. No. 30479

<ul style="list-style-type: none"> • Riesgo de rotación alta de personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias de consumo hacia opciones más saludables o dietas específicas
---	--

A través de la ubicación estratégica y la combinación de rapidez en la atención y preparación, se puede aprovechar la alta concentración de empresas en la zona y el creciente uso de aplicaciones de pedidos para ampliar su alcance más allá del horario de almuerzo, reduciendo la dependencia de esa franja. La propuesta artesanal, la posibilidad de personalización y la eficiencia del servicio fortalecen la fidelización de clientes y ayudan a consolidar la marca frente a la competencia cercana. Además, mediante alianzas con marcas reconocidas y la participación en eventos gastronómicos, se puede mejorar la visibilidad y el posicionamiento. Estas acciones, junto con la optimización de procesos internos, permiten mitigar el impacto de posibles aumentos en los costos de insumos y adaptarse a cambios en las tendencias de consumo, asegurando la sostenibilidad y el crecimiento del negocio.

4. Plan de Marketing

4.1. Investigación de Mercado

- Segmentación de mercado

Inicialmente se evaluó Palermo como posible ubicación, pero fue descartado debido a la alta competencia gastronómica. También se consideró como público a adolescentes de 12 a 17 años, aunque se observó que sus preferencias y hábitos de consumo reducían la viabilidad de enfocarse en ese segmento.

Finalmente, se optó por Retiro, una zona estratégica con gran concentración de oficinas y flujo constante de trabajadores en horarios de almuerzo. Para validar la elección, se realizó una encuesta con 134 respuestas ([Anexo II, encuesta](#)). De los resultados obtenidos, el 85,7% trabaja en relación de dependencia, mayormente en modalidad híbrida (52%) o presencial (38,8%). Más de la mitad dispone de solo 30 a 45 minutos para almorzar y valora la rapidez (84,3%).

El público objetivo se comprende de adultos jóvenes y de mediana edad (20-50 años), de nivel socioeconómico C2, con rutinas dinámicas y poco tiempo. Predomina el consumo de *take away* y *delivery* a través de apps, lo que refuerza la propuesta de pastas rápidas, prácticas y accesibles.

La mayoría estaría dispuesta a pagar entre \$10.000 y \$12.000 por porción. Prefieren billeteras virtuales como medio de pago y priorizan rapidez, calidad de ingredientes y

precio accesible. En cuanto a la comunicación, destacan Instagram y WhatsApp como principales canales. ([Anexo III, Resultados de la encuesta](#))

- Análisis de la competencia

	Core – Italian Street Food	Primi	Oggi	Monti Bar de Pastas y Café
Propuesta de valor	Un local especializado en “Italian street food”	Fast food especializado en pastas y comida italiana	Restaurante especializado en pastas	Cafetería y fast food de pastas
Ubicación	25 de Mayo 570 Maipú 819	Av. Olazábal 1790	Av. Juramento 2471	8 sucursales. 7 en CABA y 1 PBA
Cantidad de sucursales	2	1	1	8
Precio promedio Pasta + salsa	\$12.000	\$12.000	\$9.000	\$17.800
Precio promedio Combo Pasta + bebida + Postre	\$18.000	\$16.125	\$13.000 (pasta + bebida, no ofrece combo con postre)	\$13.000
Incluyen el concepto de rapidez como atributo	No.	Si.	No	Si.
¿Ofrecen pastas rellenas?	No.	Si.	No.	Si.
¿Tiene otros platos aparte de las pastas?	Si.	No.	Si.	Si.
Tipo de producción	Industrializado	Industrializado	Artesanal	Industrializado
Actividad en redes sociales	Baja	Baja	Alta	Alta
Fortalezas	Buena ubicación, espacio para consumir en el lugar y respaldo del cocinero	Ubicación estratégica en zonas de alto flujo, buena visibilidad, acceso	Variedad de productos que cubren distintas franjas horarias y	Alta presencia en redes sociales Producto estrella:

	Donato de Santis.	constante a clientes, y servicio rápido con productos listos en cinco minutos.	ubicación en zonas concurridas	“Volcán de ñoquis” Modelo de franquicias
Debilidades	Baja inversión en marketing digital, página web deficiente y variedad limitada de pastas.	Varias opciones del menú no están disponibles en el local Presencia digital escasa que limita el alcance e información sobre la propuesta.	Diversidad de la oferta resta rapidez en el servicio y la alta competencia en sus zonas limita su diferenciación	Precios elevados frente a competidores. Conocidos por su producto estrella y no por el concepto de fast food. El menú ejecutivo es único y fijo.

4.2. Ventajas Competitivas y Diferenciación

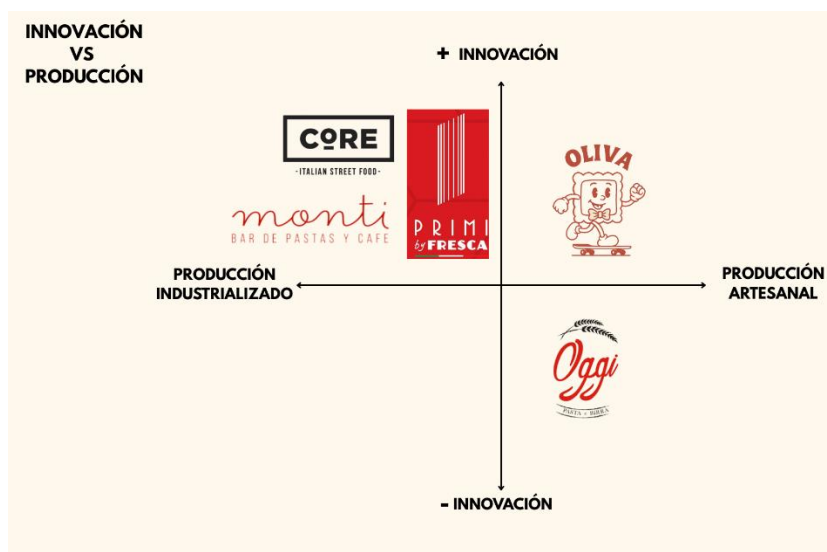
- Propuesta innovadora: Concepto de fast food especializado exclusivamente en pastas, priorizando la calidad, el sabor y la eficiencia operativa.
- Alta especialización: La concentración en un único tipo de producto permite optimizar cada etapa del proceso, desde la selección de materias primas hasta la estandarización de los procedimientos. Esta especialización garantiza la coherencia con la premisa de rapidez propia del fast food.
- Rapidez y eficiencia: Atención ágil ideal para clientes con tiempos reducidos, especialmente en horarios laborales.
- Personalización: Los clientes pueden combinar distintos tipos de pastas y salsas según sus preferencias, lo que favorece una experiencia gastronómica flexible y adaptable a todos los gustos.
- Opción semanal rotativa e innovadora: Además de las opciones fijas del menú, se ofrecerá una opción innovadora que se renueva cada semana para mantener el interés de los clientes habituales y animarlos a probar opciones diferentes.
- Variedad de pasta rellena: Se ofrece una amplia variedad de pastas rellenas, como ravioles y sorrentinos, lo que nos diferencia de nuestros competidores.

- Ubicación estratégica: El local se emplazará en una zona de alto tránsito, rodeada de oficinas y espacios laborales, lo que asegura un flujo constante de potenciales clientes.
- Menor precio promedio de mercado: La propuesta se posiciona con un precio promedio inferior al del mercado, lo que incrementa su competitividad sin comprometer la calidad del producto ofrecido.

4.3 Posicionamiento

La posición que deseamos ocupar tiene como principal objetivo consolidarnos como referentes en un servicio caracterizado por su rapidez y conveniencia, sin comprometer la calidad de un plato de pastas. Por otro lado, apuntamos a clientes que valoran la posibilidad de personalización, haciendo referencia a la capacidad de seleccionar entre determinados tipos de salsa y de pasta. Además, el local está ubicado en un lugar estratégico, rodeado de oficinas, lo que lo convierte en una opción ideal para trabajadores que necesitan un almuerzo rápido y de calidad.

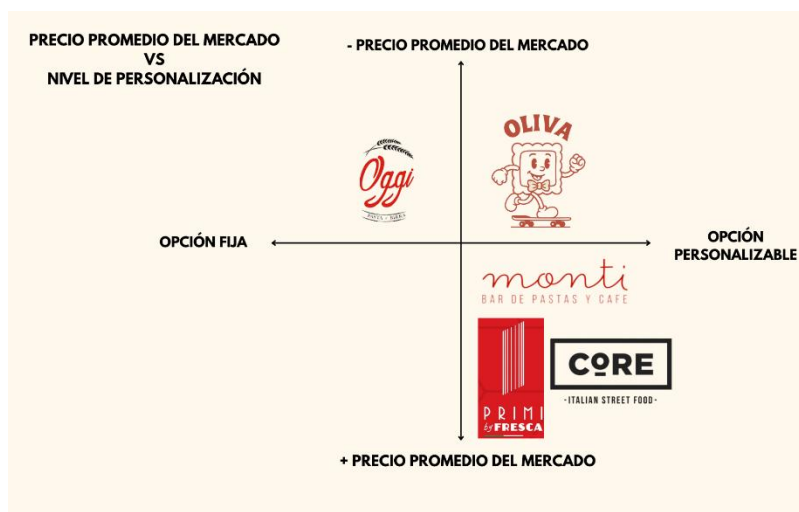
Mapas de posicionamiento



El mapa de posicionamiento muestra la relación entre el tipo de producción y el grado de innovación en la oferta. Oliva se posiciona como una propuesta que busca innovar en sus productos y posee un tipo de producción artesanal, ubicándose así de manera única en el cuadrante superior derecho.



El mapa de posicionamiento muestra la relación entre la rapidez del servicio y el tipo de oferta, ya sea diversificada o especializada. Oliva se destaca por brindar un servicio ágil y una propuesta especializada en pastas.



El mapa de posicionamiento compara el precio promedio con la modalidad de la oferta. Oliva se posiciona sola en el cuadrante superior derecho, destacándose como una propuesta con un precio inferior al promedio del mercado y con opciones personalizables, que permiten a los clientes combinar la pasta y la salsa según sus gustos y preferencias.

4. 4 Estrategias y políticas de Marketing

- Producto / Servicio

Descripción detallada del producto.

El producto que ofreceremos son pastas, tanto de corte como rellenas. Brindaremos a los clientes la posibilidad de elegir el tipo de pasta y la salsa que la acompañe, de

acuerdo con sus gustos y preferencias. Nuestro objetivo es combinar la rapidez en el servicio con la calidad de un plato gourmet, respondiendo a las tendencias actuales y a la necesidad de inmediatez de los consumidores.

El menú incluirá opciones fijas de pastas de corte, como mostacholes, fusilli, conchiglie y coditos, y de pastas rellenas, como ravioles de ricota y nuez, ravioles de pollo y espinaca, sorrentinos de jamón y queso, y sorrentinos de calabaza y queso. Además, cada semana se incorporará una opción especial rotativa, con el propósito de ofrecer siempre una propuesta nueva e innovadora que sorprenda a los clientes habituales e invite a descubrir nuevos sabores.

Las porciones serán de 200 g de pastas y 100 g de salsa, una medida equilibrada pensada para brindar saciedad y conformar una comida completa. Además, la cantidad de salsa está calculada para cubrir toda la pasta de manera uniforme, logrando un plato bien proporcionado.

Teniendo en cuenta la cultura gastronómica argentina, cada plato incluirá una pequeña porción de pan y la opción de agregar queso rallado, elementos que completan la experiencia tradicional de las pastas en el país.

Asimismo, se ofrecerán combos que incluyan bebidas gaseosas, como también agua mineral y agua saborizada. Por otro lado, las opciones de postre son flan, tiramisú y mousse de chocolate 70%, permitiendo a los clientes disfrutar de un menú más completo. ([Anexo IV, Referencia productos](#))

Según el autor Philip Kotler, un producto se compone de diferentes niveles, que reflejan el valor total que el consumidor percibe. Relacionado con Oliva pastas, podríamos definir los distintos niveles del producto:

- Producto genérico: pastas, salsas, envases descartables y atención en mostrador.
- Producto esperado: comida caliente, buena atención, local limpio y precios accesibles.
- Producto aumentado: personalización del plato, promociones, delivery, ambientación moderna y packaging atractivo.
- Producto potencial: aplicación propia, fidelización, menú saludable, expansión mediante franquicias.

Descripción detallada del servicio

El servicio propuesto busca combinar calidad y rapidez, en línea con las tendencias actuales del mercado gastronómico. Contará con la opción de take away y también con

la posibilidad de consumir en el salón. En ambos casos, las pastas se entregarán en envases descartables, lo que facilita la dinámica del servicio y contribuye a una gestión más eficiente. Además, esta modalidad mantiene la estética característica de los establecimientos de comida rápida.

Dado que el objetivo es ofrecer un servicio ágil, la línea de cajas se ubicará frente a la puerta principal, facilitando el acceso y guiando al cliente hacia el punto de pedido. De esta manera, lo primero que verán al ingresar será el sector de cajas.

Sobre ellas se instalarán pantallas donde se mostrará el menú de forma dinámica y atractiva, con el fin de captar la atención de los clientes y agilizar su decisión de compra. Una vez realizado el pedido, los clientes continuarán hacia la barra de despacho. En este sector se dispondrá del equipamiento necesario para la entrega inmediata de las pastas, con la maquinaria a la vista, reforzando la transparencia del proceso. En el caso de pedidos para consumir en el salón, la comida se entregará en bandejas plásticas, características de los locales de comida rápida; y en el caso de pedidos para llevar, se entregará en bolsas plásticas descartables, permitiendo al cliente transportarlo con comodidad.

La imagen que buscamos proyectar combina cercanía y accesibilidad sin renunciar a la calidad de productos artesanales, creando una experiencia gastronómica moderna y conveniente relacionada al concepto fast food.

Ambientación

El local se caracteriza por un estilo moderno y contemporáneo, que combina simplicidad y dinamismo. Los colores intensos, con predominancia del rojo dentro de la paleta seleccionada, aportan identidad y energía al espacio, mientras que los tonos neutros, como el beige, equilibran el ambiente y generan sensación de amplitud. La incorporación de elementos de inspiración industrial refuerza una estética urbana, cercana y funcional, propia de un local de comida rápida. El resultado es un espacio atractivo, claro y dinámico, diseñado para potenciar la experiencia del usuario y transmitir el mensaje de la marca.

Se emplearán materiales de superficies lisas y resistentes, como acero inoxidable y plásticos de alta durabilidad, que facilitan la limpieza y el mantenimiento, aspectos clave considerando el uso intensivo del espacio. Para los pisos, se optó por porcelanato de color gris con propiedades antideslizantes, que ofrece resistencia y practicidad a largo plazo. En cuanto a las paredes, la mitad tendrá azulejos de color rojo, continuando

con la paleta de colores y permitiendo una superficie lavable, y por encima se complementará con la pared blanca para contrastar el color.

En cuanto al mobiliario, se dispondrá de una barra alrededor del perímetro del salón con banquetas para poder sentarse. De esta manera, se optimiza el espacio y aumenta la capacidad de comensales. Estos se combinarán con banquetas de diseño simple, fabricadas en metal pintado de color negro, que aportan funcionalidad sin perder estilo mientras que la barra se mantiene de color blanco. El mobiliario responde a la lógica de los locales de fast food, promover una estadía breve y un flujo constante de clientes, sin sacrificar la estética ni la practicidad.

En conjunto, la selección de materiales y mobiliario busca equilibrar funcionalidad e identidad, integrando colores llamativos y detalles de diseño que refuercen la marca, sin comprometer la practicidad característica de este tipo de establecimientos.

La zona de pedidos será realizada en la barra central en formato “L”, en conexión con la escalera que va hacia la zona de producción. La misma tendrá las dos cajas frente a la puerta generando mayor accesibilidad, al costado de las cajas se encontrará la zona de retiro de los pedidos. El color de la barra será de color verde combinado con beige.

Además, se incorporarán pantallas digitales ubicadas detrás de la línea de cajas, donde se mostrarán de manera clara y atractiva las opciones fijas de pastas y salsas, junto con la propuesta semanal. Este recurso no solo agiliza la toma de decisiones del cliente, sino que también aporta dinamismo y modernidad al local, alineándose con la estética de un fast food contemporáneo. También, permite la actualización de la opción semanal como también de los precios.

Asimismo, se dispondrán carteles y señalización estratégica para organizar el flujo dentro del espacio. Estos incluirán la identificación de las zonas de cobro y retiro de pedidos, la ubicación de los baños y la disposición de tachos diferenciados para los desechos. De esta forma, se busca garantizar una experiencia fluida y ordenada, optimizando el tiempo de los clientes.

La iluminación del local se realizará mediante lámparas negras colgantes distribuidas a lo largo del salón. Estas lámparas, de fácil limpieza, aportan un estilo moderno y funcional, resaltando tanto las zonas de consumo individual como las áreas de atención al público. La luz dirigida contribuye a reforzar la estética contemporánea del espacio, generando un ambiente equilibrado que complementa el diseño interior, caracterizado por líneas simples, colores intensos y materiales metálicos.

Todas las decisiones de ambientación fueron tomadas con el objetivo de mantener la estética característica de un fast food, priorizando la funcionalidad, la practicidad, la

simpleza en los materiales y una imagen visual atractiva que refuerza la identidad de marca. ([Anexo V, imágenes de referencia](#))

Packaging

Las pastas, tanto para consumir en el local como para llevar, se entregarán en envases descartables de polipapel apto para microondas, pensados para mantener la temperatura y facilitar su uso.

El diseño sigue la identidad de la marca, con una combinación de verde y rojo como colores principales. En la tapa se muestra el nombre “Oliva Pastas”, mientras que en los bordes aparecen líneas curvas decorativas en los mismos tonos, que aportan un toque moderno y distintivo. En la parte inferior del bowl se incluye nuevamente el nombre y el logo de la marca, reforzando su presencia visual.

Los postres se presentarán en envases de plástico transparente, que permiten ver el contenido, y llevarán un sticker con el logo en la tapa.

En todos los casos, los productos se entregarán con cubiertos descartables, y los pedidos para llevar se colocarán en una bolsa de plástico con el logo de Oliva, manteniendo una presentación coherente y atractiva. ([Anexo VI, packaging](#))

Imagen Corporativa y Branding

Nombre del proyecto.

El nombre seleccionado para el local, “Oliva”, fue elegido en función de criterios de simplicidad, recordación y coherencia con la propuesta gastronómica. Se trata de una palabra breve y de fácil pronunciación, lo que favorece su memorización y posterior reconocimiento por parte del público. Desde una perspectiva simbólica, el término “oliva” se relaciona al aceite de oliva, un elemento esencial y representativo de la cocina italiana. Esta asociación no solo refuerza la identidad del concepto culinario, centrado en pastas y preparaciones tradicionales, sino que también transmite valores vinculados a la naturalidad, frescura y calidad de los ingredientes.

Menú

El menú va a estar presentado en formato digital en pantallas expuestas, esto ofrece la posibilidad de la actualización de precios sin costo y ofrece una opción visualmente atractiva, fácil de leer y rápida de visualizar, como ocurre en la mayoría de locales *fast food*. Además, al estar en formato digital, permite animar, actualizar y cambiar los

anuncios fácilmente. También se encontrará en formato digital para colocarlo en nuestras redes sociales.

El diseño del menú respetará la paleta de colores, basada principalmente en tonos de rojo. Incluirá las opciones fijas de tipos de pasta, como también las opciones de salsas con sus respectivos precios, ordenados de una manera fácil de leer. La opción semanal estará colocada en el centro, para llamar más la atención de los clientes. Es importante resaltar que su extensión será de una sola carilla, esto permite una lectura rápida.

[\(Anexo VII, modelo de menú\)](#)

Logo

Para el armado del logo, se utilizó la figura de un raviol, una pasta rellena de público conocimiento. El mismo está inspirado en las pastas, que son el principal producto que vamos a ofrecer. Con el fin de que sea un diseño moderno y dinámico, se decidió animarlo y crear un personaje amigable y simpático para generar una identidad. Además, se le decidió agregar una patineta, haciendo referencia a la rapidez del servicio como característica principal. También se le agregó un moño, en referencia a la vestimenta formal del público que trabaja en las oficinas cercanas como a modo guiño a una de las pastas más reconocidas en la cultura argentina.

El nombre “Oliva” acompañando al logo, aporta claridad e identidad de marca, facilitando que el público asocie rápidamente el símbolo gráfico con el nombre comercial.



Paleta de colores

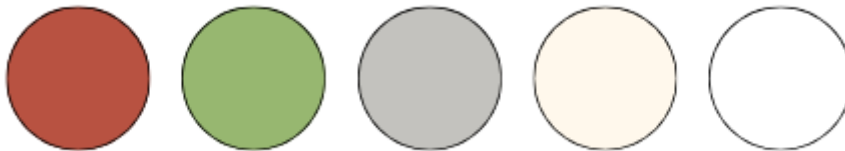
La misma hará referencia a colores que reflejan modernidad y dinamismo para un público joven y urbano.

La utilización de la paleta de colores contiene el color rojo, que busca estimular el apetito, por eso la utilización en cadenas reconocidas de comida rápida. Además, es

un color que transmite energía y rapidez, por ende, hace referencia a la rapidez que es parte de la identidad que buscamos transmitir. Se podría relacionar también el color con ingredientes comunes para la combinación con las pastas, como el tomate. Se debe tener en cuenta, que se debe medir el uso del color para no generar saturación visual del espacio.

Por otro lado, se va a utilizar el color verde que transmite mayor equilibrio y calma en contraste con el color rojo. Se puede relacionar con los ingredientes y principalmente con el nombre “Oliva”.

Por último, se utilizarán colores nuestros como el gris, beige y blanco con el objetivo de equilibrar el espacio, aportar armonía visual y generar sensación de amplitud.



Se adjunta el manual de marca ([Anexo VIII, Manual de marca](#))

- Políticas de Precio

Previo al ingreso al mercado, se aplicará una estrategia de “penetración”, con precios bajos para favorecer la rápida adopción del producto. Luego, durante los siguientes tres años, se utilizará una fijación de precios “basada en el mercado”, según los datos obtenidos de la encuesta. Además, fuera del horario de almuerzo se implementarán promociones especiales para mantener la demanda. La estrategia buscará equilibrar valor percibido y capacidad de pago del cliente, asegurando competitividad y crecimiento sostenido.

- Políticas de Distribución

El local estará ubicado en la zona de Catalinas, Retiro, un polo corporativo con alta concentración de oficinas y tránsito constante. Esta zona es ideal para captar a un público que dispone de poco tiempo para almorzar y demanda opciones rápidas, prácticas y de calidad a precios competitivos. La estrategia de distribución se basará principalmente en un canal directo, a través de ventas en mostrador para consumo en el local o retiro rápido (*take away*), respondiendo a la dinámica laboral de la zona. Complementariamente, se trabajará con un canal indirecto mediante aplicaciones de

delivery como *Pedidos Ya* y *Rappi*, ampliando el alcance hacia quienes buscan comodidad en la oficina o en el hogar.

- Políticas de Promoción, Comunicación y Lanzamiento

Estrategias de lanzamiento

Para el prelanzamiento se implementará una campaña online gradual en redes sociales con publicaciones y cuentas regresivas para generar expectativa; complementada con cartelería en zonas cercanas al local como apoyo de publicidad offline. Además, se contratará un fotógrafo para capturar imágenes de prelanzamiento de productos, la ambientación del local, destinadas a redes y menú. Para el lanzamiento, se continuarán las acciones en redes sociales, reforzando la presencia digital con publicaciones, historias y reels que muestren la apertura del local y la experiencia que se ofrece. Durante los primeros meses, los clientes recibirán de regalo un sticker de la marca con cada compra, como parte de la experiencia de lanzamiento y también beneficiar así la visibilidad de la marca.

Acciones	Año 1
Publicidades en Instagram	\$3.070.440
Publicaciones en Instagram	Sin costo
Cartelería	\$74.336.
Stickers	\$33.704,13
Fotógrafo	\$200.000

Comunicación a tres años.

La estrategia estará centrada en Instagram y TikTok, con publicaciones frecuentes que combinen información, promociones y material audiovisual dinámico. Se sumará WhatsApp como canal directo y personalizado para clientes habituales. Se reforzará la presencia en el entorno corporativo de Catalinas mediante alianzas con empresas, ofreciendo beneficios a sus empleados. Complementariamente, se potenciarán los canales de delivery como *Pedidos Ya* y *Rappi*, ampliando la accesibilidad del producto. Finalmente, se continuará trabajando con un fotógrafo profesional para generar material visual de calidad sobre los productos, el local y la experiencia de marca, fortaleciendo la identidad visual y la comunicación en redes.

Acciones	Año 2	Año 3
Publicaciones en TikTok	Sin costo	Sin costo
Publicaciones en Instagram	Sin costo	Sin costo
Promoción en Instagram	\$1.535.484	\$1.023.480
Aplicaciones de delivery	Sin costo	Sin costo
WhatsApp	Sin costo	Sin costo
Alianzas con empresas	Sin costo	Sin costo
Fotógrafo	\$200.000	\$200.000

[\(Anexo IX, Precios y referencias de acciones\)](#)

5. Plan de Operaciones

5.1. Estandarización y Determinación de la oferta

Se adjunta estandarización en Excel.

Se adjunta Ficha Técnica de productos en Excel.

5.2 Análisis de carga de trabajo y Capacidad Productiva

[\(Anexo X, Calculo capacidad productiva\)](#)

5.3 Dotación de Empleados

Los principales puestos son:

- Director general: Responsable de la gestión integral del negocio: supervisa áreas, controla indicadores, gestiona recursos, asegura rentabilidad y satisfacción del cliente. Realiza la planificación estratégica y control de caja diaria. Turno: lunes a viernes de 10:30 a 18:30 y sábados de 10:00 a 18:00.
- Jefe de Cocina: Organiza producción, compras, stock y horarios del equipo. Supervisa las normas de higiene y seguridad alimentaria. Turno: lunes a sábados 10:00 a 18:00. Un único puesto.
- Ayudante de cocina: Elabora pastas y salsas, mantiene stock y limpieza, prepara comida del personal y apoya al mostrador si es necesario. El puesto será cubierto por cuatro personas rotativas, dos en el turno mañana y dos en el turno tarde. Los turnos serán de ocho horas, con las siguientes franjas horarias: mañana de 7:00 a 15:00 hs. y tarde de 12:00 a 20:00 hs., de lunes a sábado.
- Despachante de Mostrador: Prepara área antes de la apertura, atiende pedidos y mantiene limpieza. Turno: lunes a viernes de 10:30 a 18:30, y sábados de 10:30 a 17:30. Lo cubren dos personas para garantizar agilidad.

- Cajero: Registra ventas, gestiona cobros, entrega comprobantes, mantiene orden y apoya en salón. Turno: lunes a viernes 10:30 a 18:30, y sábados 10:30 a 17:30. Este puesto lo cubren dos personas, de manera simultánea, para mayor fluidez en la atención.

[\(Anexo XI, Organigrama\)](#)

[\(Anexo XII, Horario quincenal\)](#)

5.4 Políticas de Capacitación y Reclutamiento

Reclutamiento y Selección

- Análisis de puestos:
 - Identificación de deberes, responsabilidades, habilidades y niveles de desempeño.
 - Elaboración de la descripción de puestos con características del cargo y perfil del candidato (competencias, habilidades, experiencia y cualidades necesarias).

[\(Anexo XIII, Descripción de puestos.\)](#)
- Reclutamiento:
 - Difusión de la vacante en diversas plataformas, incluyendo redes sociales como Instagram, y principalmente en la plataforma Trabajos Gastro, especializadas en el sector gastronómico.
 - Habilitación de canales para recepción de CVs, en la casilla del correo rr.hh.olivapastas@gmail.com, los cuales se registran y organizan para su análisis.
- Preselección:
 - Revisión inicial de CVs recibidos para identificar candidatos que se ajusten al perfil.
 - Coordinación y organización de entrevistas individuales por parte del director general.
- Selección:
 - Elección del candidato y presentación de la propuesta definitiva por escrito.
 - Realización de exámenes médicos preocupacionales.

Plan de inducción

Posteriormente, se llevará a cabo el proceso de inducción a la empresa, orientado a facilitar la integración al puesto de trabajo y a la cultura organizacional. Durante esta etapa, se entregará el uniforme, se mostrarán las instalaciones y se realizará la presentación a sus superiores, compañeros y, en caso de corresponder, a sus subordinados. Finalmente, se implementará un seguimiento del desempeño durante los primeros meses, con el propósito de evaluar su adaptación, detectar necesidades de capacitación y garantizar el cumplimiento de los objetivos establecidos.

Programa de Entrenamiento Periódico

Con el objetivo de garantizar un servicio de excelencia y la estandarización en la preparación de nuestros productos, se implementará un plan de capacitación continua para todo el personal, que incluirá:

- Capacitación inicial: Explicación de recetas estandarizadas, técnicas de cocción de pastas, salsas y postres, control de porciones y emplatado.
- Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria: Entrenamientos sobre manipulación segura de alimentos, almacenamiento, control de temperaturas y normas de limpieza en cocina y salón.
- Atención al cliente y servicio en salón: Talleres anuales enfocados en hospitalidad, manejo de quejas, agilidad en el servicio y experiencia del cliente.
- Nuevos productos y mejoras en la carta: Cada vez que se incorpore un plato o una mejora en el menú, se realizarán entrenamientos específicos para asegurar uniformidad en la preparación y presentación.
- Formación en habilidades blandas: Se realizarán seminarios anuales dirigidos a los líderes del local, enfocados en el desarrollo de competencias clave como liderazgo, comunicación efectiva, manejo de conflictos y trabajo en equipo.

Se adjunta POE detallada del proceso en Archivo Excel.

5.5 Determinación y Cuantificación de Equipamiento, Parámetros e Instalaciones

Inversión inicial

La inversión en maquinaria se justifica por la necesidad de producir grandes cantidades de manera rápida, garantizando al mismo tiempo que los productos mantengan su calidad y carácter artesanal, elementos esenciales para la propuesta gastronómica del local.

Se adjunta la resolución en el archivo Excel.

[Anexo XIV, Precios Inversión Inicial](#)

El layout y los flujos fueron diseñados bajo el criterio de “marcha hacia adelante”, priorizando un flujo lineal y progresivo del proceso productivo. La disposición de los equipos y puestos de trabajo se organizó de modo que cada operación se suceda lógicamente a la anterior, favoreciendo la eficiencia operativa.

[\(Anexo XV, Layout\)](#)

[\(Anexo XVI, Flujos\)](#)

5.6 Sistemas de Gestión Operativa e Inocuidad

[\(Anexo XVII, Inventarios\)](#)

5.7 Determinación de Proveedores Esenciales

No disponemos de ningún producto cuya provisión dependa exclusivamente de un solo proveedor, es decir, que todos los insumos o materiales utilizados pueden ser obtenidos a través de diferentes empresas proveedoras, garantizando así la continuidad del abastecimiento y evitando posibles inconvenientes ante la falta de disponibilidad de alguno de ellos. Se puede mencionar, como un proveedor necesario a “Artesanías avícolas”, donde adquirimos los huevos, claras y yemas en formato líquido y pasteurizado beneficiando la estandarización de las recetas y también la seguridad de los productos.

Se adjuntan en el anexo la lista de los diferentes proveedores utilizados para la provisión, seleccionados por su precio, calidad, ubicación. [\(Anexo XVIII, lista de proveedores\)](#)

6. Plan de Implementación y Cronograma

6.1. Resumen explicativo de tiempo

Preapertura

El proyecto inició con una conversación entre los socios fundadores, donde se generaron las primeras ideas, conceptos y objetivos generales del mismo. A partir de este intercambio, se definió la ideal final del emprendimiento, estableciendo su identidad, propósitos y valores, y una primera aproximación a la estructura organizativa, roles y responsabilidades.

En simultaneo, se realizó una investigación de mercado con el fin de conocer a los posibles competidores y las oportunidades del sector gastronómico. Se analizaron las

tendencias de consumo, las características del público objetivo, los niveles de precios y las preferencias en materia de productos y experiencias. Asimismo, se realizó un análisis de la competencia directa e indirecta, identificando sus fortalezas, debilidades y estrategias.

A partir de los resultados obtenidos, se elaboró un diagnóstico de mercado que permitió ajustar la propuesta inicial, definir el segmento de clientes y establecer las ventajas competitivas. Con esta información, se consolidó la propuesta final del proyecto, definiendo su posicionamiento, identidad visual y propuesta de valor.

Una vez consolidada la propuesta, se avanzó a la formalización legal. Para ello, se contrató a un escribano para estructurar correctamente la sociedad, redactar y firmar el estatuto, donde se establecieron los aportes de cada socio, las responsabilidades, el objetivo societario, entre otros aspectos. Se realizó la inscripción de la sociedad como S.R.L y se gestionó su homologación ante la Inspección General de Justicia (IGJ). En paralelo, se inició la definición de estrategias de marketing y comunicación, desarrollando el branding del proyecto, que incluyó el diseño de marca, logotipo, paleta de colores, junto con producción de fotos y generación de contenido visual.

Luego, se gestionaron las inscripciones administrativas y fiscales, comenzando con la inscripción en la AGIP. Posteriormente, se inició la búsqueda de locales en la zona, evaluando distintas opciones según criterios de ubicación, visibilidad, tránsito peatonal y condiciones edilicias. Después de un análisis comparativo, se procedió a la selección del local más adecuado para el desarrollo del proyecto.

Seguidamente, se llevó a cabo la inscripción en el ARCA y la obtención del CUIT.

Posteriormente, se llevó a cabo una reunión con la empresa remodeladora con el fin de planificar las obras previstas en el local, adecuándolo a los requerimientos técnicos estéticos del proyecto. Durante esta etapa, se definieron aspectos relacionados con la ambientación, tales como la instalación de barra, el vidriado de la cocina, los azulejos y la pintura general del espacio.

Paralelamente, la gestora a cargo del proyecto se ocupó de la gestión del Certificado de Impacto Ambiental, documentación necesaria para el funcionamiento del establecimiento. Asimismo, la gestora realizó los trámites correspondientes a la exclusión de registros de generadores de residuos sólidos y líquidos y a la presentación de la declaración jurada de autoprotección, en cumplimiento con la ley N° 5920.

Una vez definido el espacio físico, se presentaron los planos del establecimiento, incluyendo los de ventilación mecánica e instalación eléctrica. Tras su presentación,

la gestora tramitó la obtención del código QR del trámite de habilitación, paso necesario para continuar con la adecuación edilicia.

Posteriormente, se llevó a cabo el registro comercial de marca ante el INPI.

Simultáneamente, se avanzó con la estandarización de los productos, el diseño de recetas en conjunto con la búsqueda y selección de proveedores. También se definieron los procesos de trabajo y se elaboraron los manuales operativos necesarios para garantizar la calidad y la eficiencia en la producción.

Posteriormente, se dieron de alta los servicios básicos, como luz y gas, entre otros.

Una vez finalizado la etapa de preparación, se concretó la adquisición de equipamiento y mobiliario, junto con la instalación y prueba de los mismos.

Con la colaboración de un fotógrafo, se llevó a cabo la producción de fotos del espacio del local y su ambientación para ser utilizadas en redes sociales. Además, se realizó el lanzamiento de las redes oficiales, como Instagram y WhatsApp, para comenzar a construir presencia digital.

Se planificaron las acciones de publicidad y promoción de apertura, entre ellas el diseño de cartelera en vía pública, los cuales fueron colocados y las publicaciones en redes sociales, con el objetivo de generar expectativa y atraer a potenciales clientes.

Finalmente, se llevó a cabo la búsqueda y selección del personal, seguido de un proceso de capacitación y entrenamiento del equipo. Se diseñaron, planificaron y fueron puestas a prueba las recetas para los productos a ofrecer en el local. Asimismo, se llevó a cabo una nueva producción fotográfica de los platos que se ofrecerán en el local. Al personal se le asignaron sus tareas y responsabilidades luego de la capacitación.

Lanzamiento

Se efectuó la compra y posterior recepción de mercadería, junto con la producción inicial preapertura. Con todos los elementos operativos en marcha, se concretó la apertura del local.

Primeros meses de operación.

A partir de ese momento, se implementaron rutinas de producción semanal, control de stock, cronograma de compras por proveedor, y evaluación del desempeño inicial, realizando los ajustes operativos necesarios para optimizar la gestión y garantizar la calidad del servicio.

6.2. Gráfico de Gantt

Se adjunta el gráfico de Gantt en el archivo Excel.

7. Plan Económico – Financiero

Se adjuntan en el archivo Excel.

7.1. Análisis Inversión Inicial

7.2. Proyección de Ventas

7.3. Análisis Costos Operativos

7.4. Determinación de Punto de Equilibrio

7.5. Flujo de Fondos Proyectados

7.6. Análisis del retorno de la Inversión

Se obtiene un VAN positivo totalizando un valor de USD \$10.603,92 con una tasa de exigibilidad de 5%, recuperando así la inversión inicial y además obteniendo una plusvalía con el valor expresado anteriormente.

La Tasa Interna de Retorno es de 11,25% y según los flujos de fondos proyectados podemos contemplar que la inversión inicial se recuperará en junio del tercer año.

8. Conclusiones y Recomendaciones

En conclusión, Oliva se presenta como un proyecto gastronómico rentable y alineado con las necesidades actuales del mercado, donde cada vez más consumidores buscan opciones rápidas, especializadas y de buena calidad. Su concepto moderno, práctico y actual permite responder con agilidad a los nuevos hábitos de consumo urbano, ofreciendo una propuesta que se destaca por su eficiencia, por una identidad clara y coherente con las tendencias actuales. A partir del análisis integral realizado, se concluye que Oliva constituye una oportunidad real y viable, capaz de insertarse con éxito en un contexto donde la rapidez, la especialización y la calidad son atributos cada vez más valorados por los consumidores.

El diagnóstico inicial evidenció que la zona seleccionada presenta una alta concentración de oficinas, con trabajadores que disponen de tiempos de almuerzo acotados y manifiestan la necesidad de acceder a opciones prácticas, accesibles y de calidad. Las encuestas realizadas confirmaron que la rapidez es un factor decisivo en la elección del almuerzo, así como la preferencia por opciones personalizables, formatos take away y medios de pago electrónicos, todos elementos integrados en la

propuesta de valor de Oliva. Asimismo, el estudio de la competencia mostró que, si bien existen alternativas tradicionales de fast food, pocas combinan especialización auténtica, productos artesanales y precios competitivos. Esta brecha, identificada como una oportunidad, constituye uno de los pilares estratégicos del proyecto.

Desde el punto de vista operativo, el trabajo demostró que Oliva se sostiene sobre un elevado nivel de estandarización en sus procesos, desde las recetas hasta los flujos de trabajo, la selección de proveedores, el diseño del layout y la capacitación del personal. Esta estructura permite garantizar consistencia en la calidad del producto, eficiencia en los tiempos de servicio y una experiencia homogénea para el cliente, aspectos indispensables en un modelo fast food que busca competir tanto por rapidez como por diferenciación. El diseño de la ambientación, el packaging, el menú digital y la identidad visual refuerzan además el mensaje de modernidad, dinamismo y cercanía que la marca busca transmitir.

En cuanto a la viabilidad financiera, los resultados respaldan la sustentabilidad del proyecto a corto y largo plazo. Las proyecciones indican que las ventas superan el punto de equilibrio desde el primer año, mientras que los indicadores financieros muestran un VAN positivo de USD 10.603,92 y una TIR del 11,25%, lo que confirma que la inversión inicial se recuperará hacia la mitad del tercer año de operación.

A pesar de estos resultados alentadores, se identifican desafíos críticos que deberán ser controlados. Entre ellos se encuentran la variabilidad en los flujos de oficinistas debido a posibles cambios en la dinámica laboral, la elevada competitividad del sector gastronómico y la necesidad de sostener de manera constante la calidad y eficiencia. Para mitigar estos riesgos, será fundamental mantener procesos estandarizados, fortalecer la comunicación digital, diversificar canales de venta y sostener la capacitación continua del equipo.

Finalmente, y en función de los análisis realizados, se presenta una serie de recomendaciones orientadas a potenciar el crecimiento del proyecto dentro de un marco temporal. A corto plazo, será fundamental mantener y actualizar la estandarización de procesos para asegurar la calidad y consistencia del producto frente a posibles escenarios de rotación del personal o aumento de la demanda. Asimismo, se recomienda fortalecer la estrategia de fidelización mediante el desarrollo de una aplicación propia, alianzas corporativas y una comunicación constante a través de redes sociales, dado que el público objetivo prioriza tanto la practicidad como el vínculo con marcas cercanas y visualmente atractivas. A mediano plazo, se sugiere mejorar la organización interna del negocio incorporando equipamiento y ajustes

logísticos que ayuden a agilizar la producción y el trabajo diario. Además, se recomienda fortalecer el posicionamiento de la marca mediante una presencia digital más constante y la generación de acuerdos corporativos que aporten estabilidad y mayor alcance. A largo plazo, conforme el negocio se consolide, se sugiere avanzar hacia la creación de un centro de producción propio, lo que permitiría reducir costos, aumentar la capacidad productiva y habilitar la expansión hacia nuevas sucursales. Esta estructura, apoyada en el alto nivel de estandarización en todos los procesos, no solo garantiza una experiencia consistente para el cliente, sino que también se convierte en una herramienta fundamental para proyectar el crecimiento del negocio, y eventualmente implementar un modelo de franquicias que permita una expansión sostenida, asegurando que la marca pueda crecer exponencialmente.

En conclusión, Oliva Pastas emerge como un proyecto sólido, moderno y competitivo, capaz de ofrecer una alternativa gastronómica que combina rapidez, calidad y especialización. El trabajo realizado no solo valida su viabilidad, sino que evidencia un modelo organizado, rentable y con proyección futura. Oliva logra posicionarse como una propuesta atractiva y diferenciada, con capacidad para crecer, expandirse y consolidarse dentro del competitivo mercado gastronómico.

Bibliografía

AmericaMalls & Retail. (2025, 16 de junio). *Billeteras virtuales superan al efectivo y consolidan su dominio en Argentina*. Recuperado de <https://america-retail.com/paises/argentina/billeteras-virtuales-superan-al-efectivo-y-consolidan-su-dominio-en-argentina>

Ámbito. (2025, agosto 17). *Ocho de cada diez argentinos cambiaron sus hábitos de consumo por el aumento del costo de vida*. Ámbito. Recuperado de <https://www.ambito.com/economia/ocho-cada-diez-argentinos-cambiaron-sus-habitos-consumo-el-aumento-del-costos-vida-n6179381>

Falak, M. (2025, 5 de agosto). *Javier Milei versus el Congreso, una coreografía sincrónica de la ingobernabilidad*. Letra P. Recuperado de <https://www.lettrap.com.ar/politica/javier-milei-versus-el-congreso-una-coreografia-sincronica-la-ingobernabilidad-n5417705>

Gallardo, A. (2025, 5 de abril). *Centennials y cambio climático: por qué es la generación que impone conciencia ambiental*. Infobae. Recuperado de <https://www.infobae.com/tendencias/2025/04/05/centennials-y-cambio-climatico-por-que-es-la-generacion-que-impone-conciencia-ambiental/>

Infobae. (2025, 17 de junio). *Vuelve la presencialidad en las oficinas: cada vez más empresas abandonan la modalidad híbrida y el trabajo remoto*. Infobae. Recuperado de <https://www.infobae.com/economia/2025/06/17/vuelve-la-presencialidad-en-las-oficinas-cada-vez-mas-empresas-abandonan-la-modalidad-hibrida-y-el-trabajo-remoto/>

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, junio). *Informe de avance del nivel de actividad. Primer trimestre de 2025* (Informes técnicos, Vol. 9, n.º 147; Cuentas nacionales, Vol. 9, n.º 9). INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/pib_06_2575186B2A5C.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, junio). *Mercado de trabajo. Tasas e indicadores socioeconómicos (EPH). Primer trimestre de 2025* [Informe técnico]. INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/mercado_trabajo_eph_1trim25485_0EDE6DF.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2025, agosto). *Índice de precios al consumidor (IPC). Cobertura nacional. Julio de 2025* (Informes técnicos, Vol. 9, n.º 190; Índices de precios, Vol. 9, n.º 25). INDEC. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc_08_25B0A3ACE622.pdf

Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Marketing* (14.ª ed.; L. E. Pineda Ayala, Trad.; M. Merino & M. de la L. E. Ascanio Rivera, Adapt.). Pearson Educación.

Landívar, F. (2024, 1 de julio). *Tendencias sostenibles: la transformación verde en las empresas*. Forbes Argentina. Recuperado de

<https://www.forbesargentina.com/columnistas/tendencias-sostenibles-transformacion-verde-empresas-n55285>

Ley 24.240 de 1993. *Ley de Defensa del Consumidor*. 13 de octubre de 1993. B.O. N.º 27744.

Ley 25.916 de 2004. *Gestión de residuos domiciliarios*. 4 de agosto de 2004. B.O. N.º 30479.

Ley 27.742 de 2024. *Ley de bases y puntos de partida para la libertad de los argentinos*. 27 de junio de 2024. B.O. N.º 35456.

Lucumí, J. P. (2025, 9 de septiembre). *La bolsa argentina se desploma tras la derrota de Milei en las legislativas de Buenos Aires*. France 24. Recuperado de

<https://www.france24.com/es/programas/econom%C3%ADa/20250909-la-bolsa-argentina-se-desploma-tras-la-derrota-de-milei-en-las-legislativas-de-buenos-aires>

Malamud, C. (2024, 11 de abril). *Argentina: desconcierto e incertidumbre (ARI 47/2024)* [Análisis]. Real Instituto Elcano. Recuperado de <https://media.realinstitutoelcano.org/wp-content/uploads/2024/04/ari47-2024-argentina-desconcierto-e-incertidumbre.pdf>

Nnamani, C. (2025, 3 de abril). *Programas de fidelización: por qué son importantes y cómo crearlos*. Square. Recuperado de <https://squareup.com/us/es/townsquare/how-to-start-a-loyalty-program>

Poder Ejecutivo Nacional. (2023, 20 de diciembre). *Bases para la reconstrucción de la economía argentina* (DNU N.º 70/2023) [Decreto de necesidad y urgencia]. Boletín Oficial de la República Argentina.

Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2017). *Comportamiento organizacional*. Pearson Educación.

Se reactivó el alquiler de oficinas: qué zona es la más buscada. (2024, 9 de noviembre). *Ámbito*. Recuperado de <https://www.ambito.com/real-estate/se-reactivo-el-alquiler-oficinas-que-zona-es-la-mas-buscada-n6071112>

TotalMedios. (2025, 3 de septiembre). *Crece la utilización de aplicaciones de delivery en Argentina*. TotalMedios. Recuperado de <https://www.totalmedios.com/nota/39220/crece-la-utilizacion-de-aplicaciones-de-delivery-en-argentina>

Vaccarezza, N. (2025, 16 de septiembre). *Cómo afectó al Gobierno la derrota en las elecciones de PBA según una encuesta*. BAE Negocios. Recuperado de <https://www.baenegocios.com/politica/Como-afecto-al-Gobierno-la-derrota-en-las-elecciones-de-PBA-segun-una-encuesta-20250916-0071.html>

Anexos

Anexo I, Marco legal y habilitaciones, Presupuesto.

- Habilitación Municipal

Analia Laura Fornells

Gestoría

Habilitaciones Municipales

A&A

—

Yerbal 2773, Piso 6 Dpto. 41

C1406GKI CABA

+54 911 531 981 32

analiafornells@gmail.com



20 de agosto de 2025

A quien corresponda

Permiso de Actividad Económica-Habilitación Municipal
Destino: ALIMENTACIÓN EN GRAL Y GASTRONOMÍA
Retiro- C.A.B.A.

Estimado/a:

A continuación detallo el presupuesto solicitado y los requisitos según la reglamentación vigente del G.C.B.A. para la habilitación municipal del local de referencia.

Tareas a Realizar:

- Asesoramiento sobre todos los requerimientos del GCBA para la habilitación y funcionamiento del local
- Dibujo de planos requeridos para el rubro
- Firma de profesional matriculado
- Qr de habilitación en trámite que permite comenzar la actividad aprox a los 7 días de la presentación
- Certificado de impacto ambiental SRE
- Exclusión del Registro de Generadores de Residuos Fracción Sólidos
- Inscripción del Registro de Generadores de Residuos Fracción Secos
- DDJJ Ley 5920 de Autoprotección (por tratarse de local con menos de 200 m2 no requiere plano de evacuación sólo declaración jurada)
- Permiso de Área Gastronómica en vereda (mesas y sillas)

Honorarios Gestión y Gastos Profesionales

\$550.000.-

Gastos: Al momento los gastos de sellados municipales han sido suspendidos, en caso que el GCBA levante este beneficio los mismos serán liquidados por ellos según la tarifaria vigente y no se encuentran incluidos dentro del presente presupuesto.

Forma de pago: 25% al aceptar el presupuesto, 25% con el QR de habilitación en trámite (que permite comenzar la actividad) y el saldo contra la habilitación aprobada

Documentación requerida:

-El titular de la habilitación me tendrá que apoderar a través del sistema TAD de Agip (se indicará cómo realizarlo)

*Para el área gastronómica en vereda:

-Fotos vigentes de la vereda, frente del local y donde serán

ubicadas las mesas

Notas:

*El presente presupuesto tiene una validez de 30 días.

**De no contar con ventilación natural, tanto en el local como en el sector de elaboración, deberán realizar la instalación mecánica correspondiente y el Registro de los planos, dicho trámite no se encuentra incluido en el presente presupuesto.

Atentamente,

Analia Laura Fornells

- Plano ventilación mecánica

Alejandro Adrián Vazquez
Electrotécnico
Mat. : 10.101 COPIME

Verbal 2662 5ª "3" T. Azalea Capital Federal TEL: 1569872613

Bs. As. 21 de Agosto de 2025

A quien corresponda:

Ref.: Presupuesto Planos Ventilación Mecánica Reconquista 934

Por la presente me dirijo a Ud. A fin de elevarle el presupuesto para la aprobación de los planos de Proyecto de **Ventilación Mecánica**, de la finca de referencia. A continuación, le detallo los trabajos a realizarse:

- Relevamiento en el predio de referencia.
- Confección de los planos de **Ventilación Mecánica**
- Armando integral del expediente de Instalaciones.
- Presentación del mismo.
- Firma del profesional matriculado.
- Aprobación de los planos.

El presupuesto de Honorarios es de \$250.000

Formas de Pago

- Anticipo ----- \$ 125.000
- Contra Registro Digital -----\$ 125.000

No está incluido el I.V.A.

Sin más salud a UD. muy atentamente

Alejandro Adrián Vazquez.

- Instalación eléctrica

Alejandro Adrián Vazquez
Electrotécnico
Mat. : 10.101 COPIME

Verbal 2662 5º "3" T. Azalea Capital Federal TEL: 1569872613

Bs. As. 21 de Agosto de 2025

A quien corresponda:

Ref.: Presupuesto Planos Ventilación Mecánica Reconquista 934

Por la presente me dirijo a Ud. A fin de elevarle el presupuesto para la aprobación de los planos de Proyecto de **Instalación Eléctrica**, de la finca de referencia. A continuación, le detallo los trabajos a realizarse:

- Relevamiento en el predio de referencia.
- Confección de los planos de **Instalación Eléctrica**
- Armandó integral del expediente de instalaciones.
- Presentación del mismo.
- Firma del profesional matriculado.
- Aprobación de los planos.

El presupuesto de Honorarios es de \$300.000

Formas de Pago

- Anticipo ----- \$ 150.000
- Contra Registro Digital ----- \$ 150.000

No está incluido el I.V.A.

Sin más saluda a UD. muy atentamente

Alejandro Adrián Vazquez.

Documentación:

Informe de Dominio Actualizado
Contrato de Alquiler (en caso de ser Inquilinos)
Estatuto o Poder
DNI Firmante
Inscripción CUIT

- Registro de Marca INPI

ARANCEL	DETALLE	Arancel 1 de Diciembre de 2023
	MARCAS	
110001	MARCAS - TRAMITACIÓN DE SOLICITUD DE REGISTRO DE MARCA NUEVA CON PROTECCION HASTA 20 POSICIONES DE NOMENCLADOR	17680

- Constitución de Sociedad y homologación en la IGJ

GA STOS CONSTITUCION DE XXXX S.R.L

FACTURA PROFORMA		
Rubros	Gas tos	Honorarios
EDICTO	\$ 150.000	
LEGALIZACION DICTAMEN	\$ 14.700	
SELLADOS CONSTITUCION	\$ 165.000	
TASA RETRIBUTIVA	\$ 30	
POLIZA	\$ 25.000	
HONORARIOS		\$ 300.000
GESTOR IGJ Y DILIGENCIAMIENTO	\$ 43.000	
APORTE NOTARIAL	\$ 40.500	
SELLOS MATRIZ Y TESTIMONIO	\$ 66.000	
DECLARACIONES JURADAS	\$ 30.000	
	\$ 534.230	\$ 250.000

TOTAL GASTOS Y HONORARIOS	\$ 784.230
----------------------------------	-------------------

GA STOS RUBRICA DE LIBROS S.R.L

FACTURA PROFORMA	
Rubros	Gastos
FORMULARIOS IGJ TRAMITE URGENTE	\$ 60.000
DILIGENCIAMIENTO	\$ 35.000
HONORARIOS	\$ 150.000
FOJA DE RUBRICA Y OBLEAS	\$ 38.000
TOTAL	\$ 283.000

Anexo II, Modelo de encuesta

Hola, somos estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía en UADE. Actualmente estamos cursando el Trabajo Integrador Final (TIF) y queremos realizar un análisis de mercado para nuestra propuesta: un local de fast food de pastas, con elección de salsas y formato de pasta, ubicado en Retiro, CABA. Les pedimos que contesten con sinceridad.

¡Gracias!

Aldana, Amancay y Lourdes

1. **Edad** (marca un óvalo)
 - Menos de 20 años
 - 20-30 años
 - 31-40 años
 - 41-50 años
 - Más de 50 años
2. **Género** (marca un óvalo)
 - Femenino
 - Masculino
 - Otro / Prefiero no decir
3. **Nivel socioeconómico** (marca un óvalo)
 - Clase baja
 - Clase media
 - Clase media-alta

- Clase alta
- 4. ¿Actualmente se encuentra trabajando?**
- Sí, en relación de dependencia
 - Sí, de manera independiente
 - No
- 5. ¿En qué zona se encuentra ubicado tu lugar de trabajo?**
- Retiro
 - Microcentro
 - Puerto Madero
 - Otro
- 6. ¿Qué modalidad trabajas?**
- Presencial
 - Home office
 - Híbrido
- 7. ¿Con qué frecuencia almorzás comida rápida?**
- Todos los días
 - 3-4 veces por semana
 - 1-2 veces por semana
 - Rara vez
- 8. ¿Qué tipo de comida rápida preferís para el almuerzo?**
- Pizza
 - Empanadas
 - Sándwich
 - Pastas
 - Otros
- 9. ¿Qué tan importante es que la comida sea de rápida entrega?**
- Muy importante
 - Poco importante
 - No es importante
- 10. ¿Cuánto tiempo dispones normalmente para almorzar durante tu jornada laboral?**
- Menos de 30 minutos
 - 30-45 minutos
 - Más de 45 minutos
- 11. Si existiera un local de fast food especializado en pastas cerca de tu oficina, ¿qué tan probable sería que compres allí?**
- Muy probable
 - Algo probable
 - Poco probable
 - Nada probable
- 12. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por una porción de pastas?**
- \$10.000 – \$12.000
 - \$13.000 – \$15.000
 - \$16.000 – \$18.000
 - \$19.000 – \$20.000
- 13. ¿Cuál es tu medio de pago preferido al consumir comida rápida?**

- Efectivo
- Tarjeta de crédito
- Tarjeta de débito
- Billeteras virtuales
- Otros

14. ¿Qué preferís?

- Para llevar
- Consumir en el local
- Delivery
- Otros

15. ¿Qué aspectos valorás más al elegir un local para almorzar? (puede marcar más de una opción)

- Rapidez en el servicio
- Calidad de los ingredientes
- Precio accesible
- Opciones saludables
- Promociones / Descuentos

16. ¿Qué medios o canales utilizás para conocer nuevas propuestas gastronómicas? (puede marcar más de una opción)

- Instagram
- Facebook
- X (Twitter)
- TikTok
- Blogs o sitios de gastronomía
- Recomendaciones de amigos/familia
- Google Maps / Reseñas online
- Otros

17. ¿A través de qué medio te gustaría recibir novedades y promociones de nuestro local de pastas?

- Instagram
- Facebook
- WhatsApp
- Email
- TikTok
- X (Twitter)

18. ¿Alguna sugerencia o comentario adicional? (espacio abierto de respuesta)

Anexo III, resultados de la encuesta

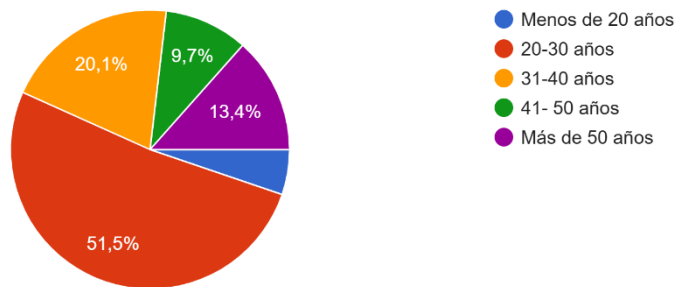
Se realizó una encuesta a través de Google Forms la cual se envió a nuestro principal segmento. En base a los 134 encuestados se obtuvieron distintas estadísticas, las cuales fueron analizadas y dieron como resultados estas conclusiones:

Perfil demográfico:

- Edad: El 51,9% de los encuestados están en un rango de edad de entre 20 a 30 años, el 19,5% entre 31 y 40 años, el 13,5% más de 50 años y el 9,8% entre 41 a 50 años. Por último, el 5,3% menos de 20 años.

Edad

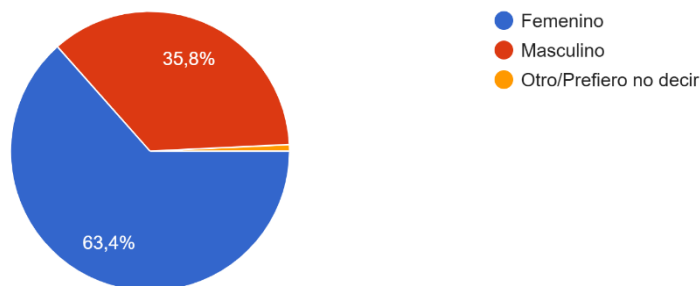
134 respuestas



- Género: El 63,2% de los encuestados fueron de género femenino, el 36,1% de género masculino y el 0,8% prefirió no especificarlo.

Género

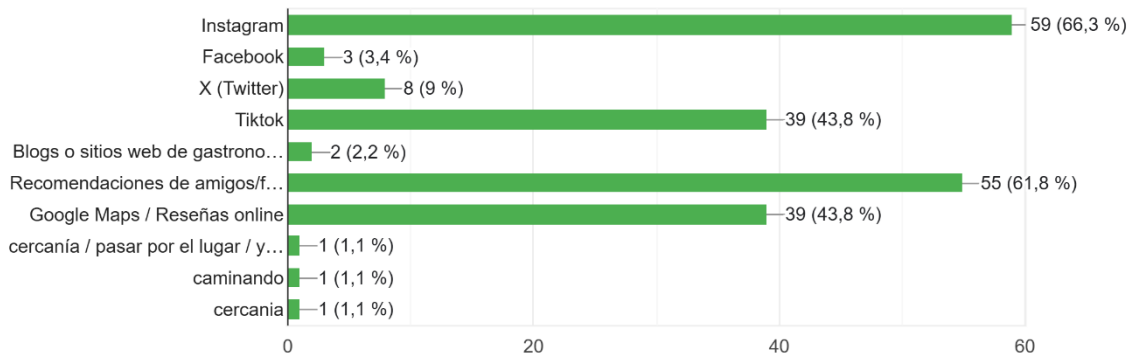
134 respuestas



- Nivel socioeconómico, el 71,4% se considera medio, el 22,6% medio-alto, el 4,5% bajo y por último el 1,5% alta.

¿Qué medios o canales utilizas para conocer nuevas propuestas de gastronómicas?"

89 respuestas

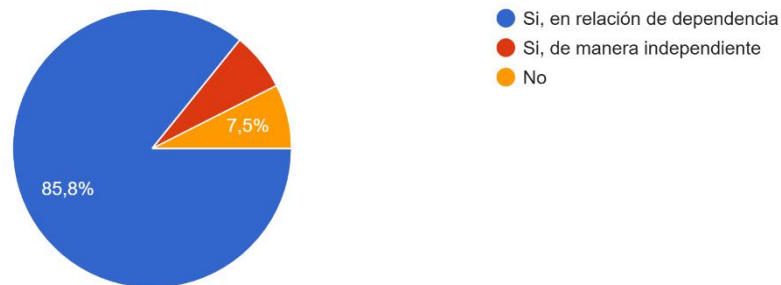


Ocupación y modalidad laboral.

- El 85,7% trabaja en relación de dependencia, el 6,8% de manera independiente y el 7,5% no se encuentra trabajando actualmente.

¿Actualmente se encuentra trabajando?

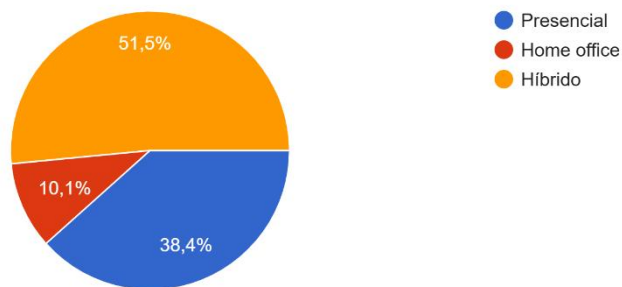
134 respuestas



- Respecto a la modalidad, el 52% trabaja en formato híbrida, el 38,8% de manera presencial que serán nuestros potenciales clientes, y el 9,2% en home office.

¿Qué modalidad trabajas?

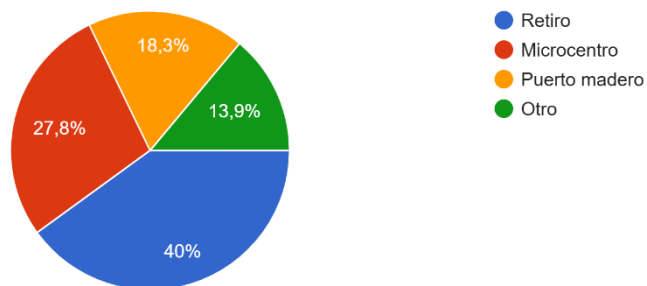
99 respuestas



- En cuanto a la zona de trabajo, el 40,4% se ubica en Retiro, donde estará nuestro local, el 28,8% en Microcentro, el 17,5% en Puerto Madero y el 14% otras áreas.

¿En qué zona se encuentra ubicada tu lugar de trabajo?

115 respuestas

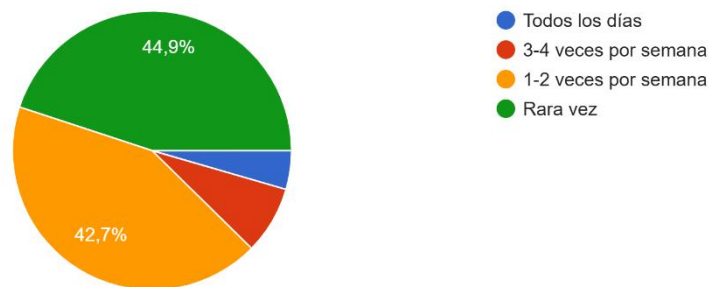


Hábitos de consumo

- Frecuencia de consumo de comida rápida: El 44,9% consume rara vez, el 42,7% una o dos veces por semana, el 7,9% de tres a cuatro veces por semana y el 4,5% todos los días.

¿Con que frecuencia almorzamos comida rápida?

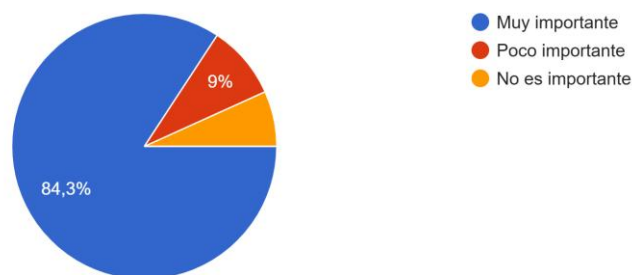
89 respuestas



- Importancia de la rapidez en la entrega: El 84,3% respondió que es muy importante, el 9% poco importante y el 6,7% no les parece importante.

¿Qué tan importante es que la comida sea de rápida entrega?

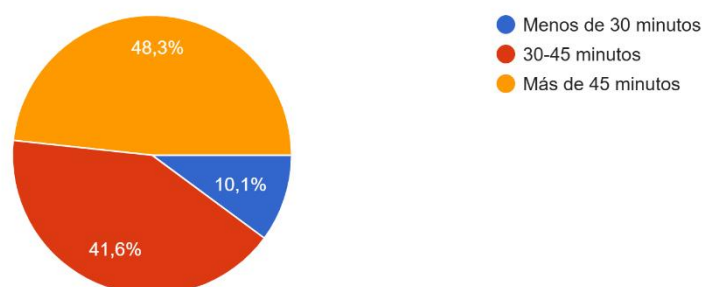
89 respuestas



- Tiempo disponible para almorzar: El 48,3% más de 45 minutos, un 41,6% de 30 a 45 minutos y un 10,1% menos de 30 minutos.

¿Cuánto tiempo dispones normalmente para almorzar durante tu jornada laboral?

89 respuestas

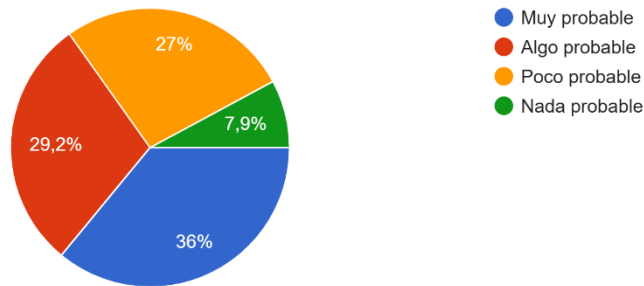


Tipo de comidas rápidas.

- Interés en un local de pastas rápidas.
- Ante la pregunta sobre la probabilidad de comprar en un local de fast food especializado en pastas cercano a su oficina: el 36% respondió que sería “muy probable”, el 29,2% “algo probable”, el 27% “poco probable” y el 7,9% “nada probable”.

Si existiera un local de fast food especializado en pastas cerca de su oficina, ¿Qué tan probable sería que compre allí?

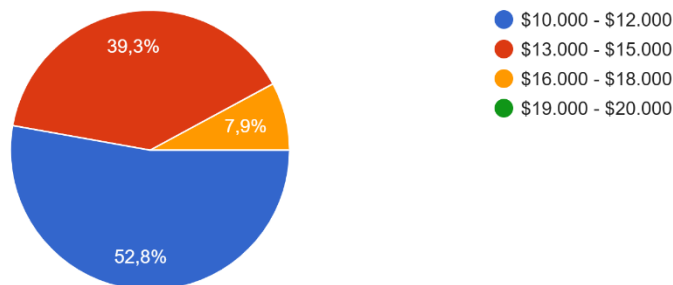
89 respuestas



- Precio dispuesto a pagar por una porción: El 52,8% estaría dispuesto a pagar entre \$10.000 a \$12.000, el 39,3% entre el \$13.000 y \$15.000 y el 7,9% desde \$16.000 a \$18.000.

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por una porción de pastas?

89 respuestas

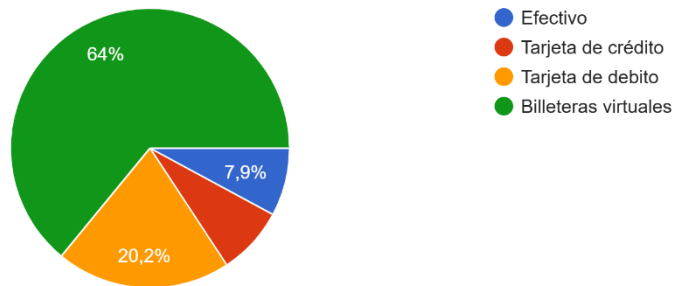


Formas de pago y consumo:

- Medios de pago más utilizados: El 64% prefiere billeteras virtuales, el 20,2% tarjeta de débito, y un 15,8% dividido en partes iguales entre efectivo y tarjeta de crédito.

¿Cuál es tu medio de pago preferido al consumir comida rápida?

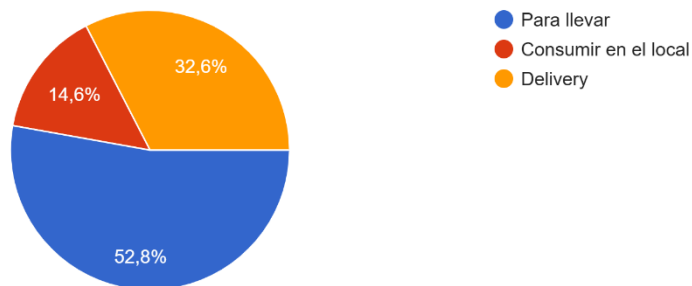
89 respuestas



- Preferencias de consumo: el 52,8% prefiere “para llevar”, el 32,6% “delivery” y el resto consumo en el local.

¿Qué preferís?

89 respuestas

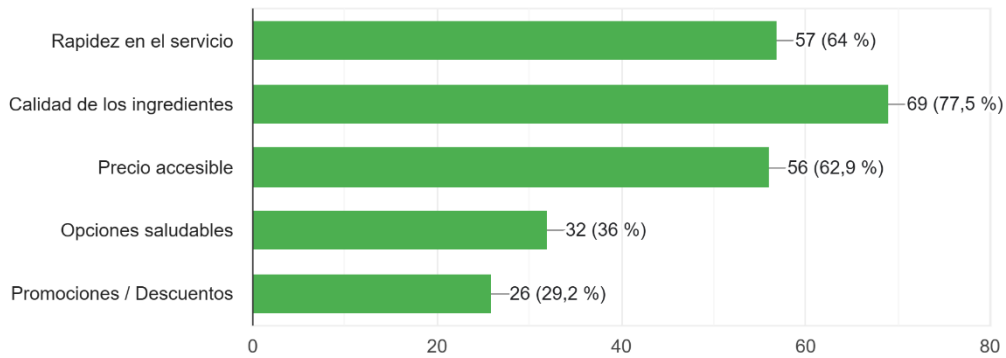


Aspectos valorados y canales de comunicación.

- Los factores más valorados a la hora de almorzar son: rapidez en el servicio, calidad de los ingredientes y precio accesible. En menor medida, se consideran relevante las opciones saludables y las promociones o descuentos.

¿Qué aspectos valoras mas al elegir un local para almorzar? (Puede marcar más de una)

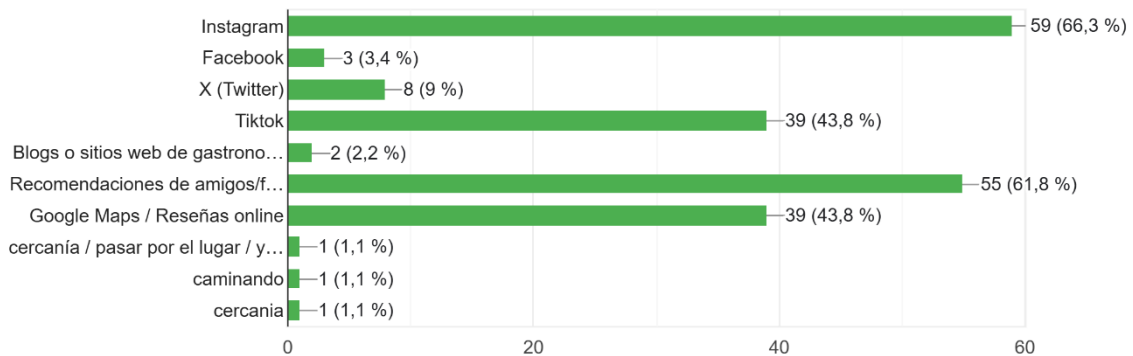
89 respuestas



- Para recibir novedades o promociones del local, el 44,9% prefiere Instagram, el 29,2% WhatsApp, el 16,9% por email, el 9% TikTok, el 1% "X" y el 1% Facebook.

¿Qué medios o canales utilizas para conocer nuevas propuestas de gastronómicas?"

89 respuestas



Anexo IV, Imágenes de referencia producto

- Pastas





- Postres





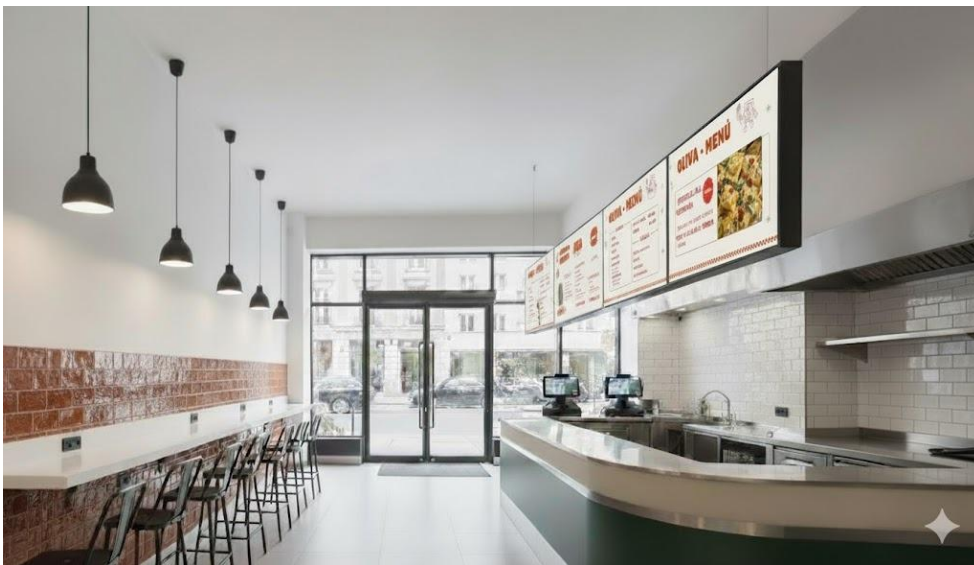
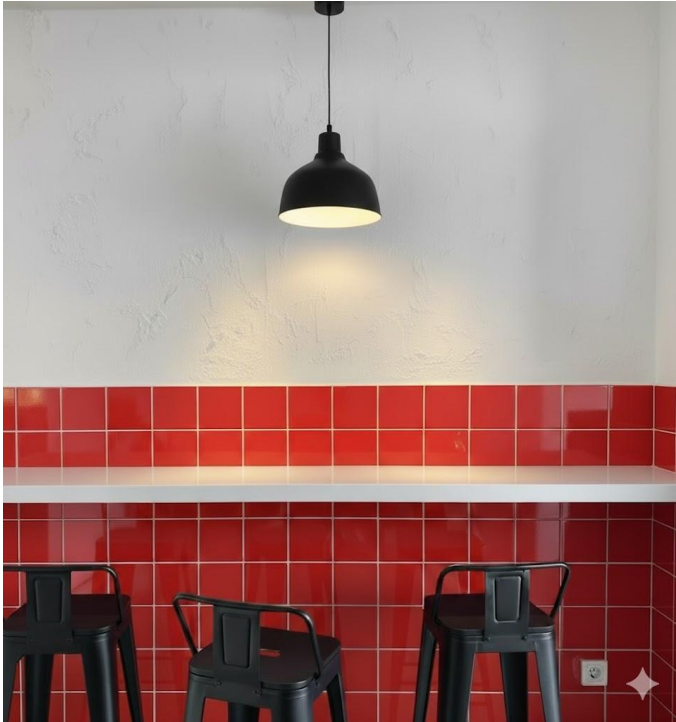
- Combos





Anexo V, Imágenes de ambientación





Anexo VI, Packaging





Anexo VII, Menú

OLIVA MENÚ

PASTA + SALSA \$9.000
PASTA + SALSA + BEBIDA + POSTRE \$12.500

PASTAS

- FUSILLI
- MOSTACHOL
- CODITO
- CONCHIGLIE
- RAVIOLITOS
- Fresa y maní
- Pollo y mostaza
- SORRENTINOS
- Carne y queso
- Lechón y queso

SALSAS

- PESTO DE ALBAHACA
- FILETTO
- BOLOGNESE
- CUATRO QUESOS

ESPECIAL DE LA SEMANA

Revuelto de cuatro quesos con salsa de espinaca y tomate

BEBIDAS - POSTRES

GASEOSA	\$4.000	TIRAMISÚ	\$4.500
AGUA SABORIZADA	\$4.000	FLAN	\$4.500
AGUA MINERAL	\$4.000	MOUSSE CHOCO 70%	\$4.500

RECONQUISTA 934 +54 1135192615 | @OLIVA.PASTAS

La opción de venta es de un combo donde se combinan la pasta y la salsa seleccionada por el cliente. Por otro lado, también se ofrece la opción semanal que ya viene con una pasta y salsa predeterminadas.

Existe la opción de pedirse un combo con bebida , pasta, salsa y postre también.

Pastas de cortes fijas:

- Codito
- Mostachol
- Conchiglie
- Fusilli

Pastas rellenas fijas:

- Raviolos de ricota y nuez
- Raviolos de pollo y verdura
- Sorrentinos de calabaza y queso
- Sorrentinos de jamón y queso

Salsas fijas:

- Pesto
- Filetto
- Bolognesa
- Cuatro quesos

Opciones especiales semanales:

- Raviolos bondiola braseada con pesto de tomate seco
- Panzotti caprese con crema de verdeo
- Raviolos de boniato y crudo con cuatro quesos
- Raviolos cuatro quesos con espinaca y tomate
- Raviolos de boniato y cebolla con crema de hongos.
- Raviolos de langostinos cítricos con salsa de tomate y naranja
- Sorrentinos de peras, ricota y queso azul con manteca de salvia.
- Doppio ricota cítrica y espinaca con ragú de hongos
- Raviolos osobuco con filetto
- Mostachol con salsa de remolacha
- Cintas con carbonara
- Ñoquis con salsa parisienne
- Ñoquis verdes con pesto de morrón

Postres:

- Tiramisú
- Flan
- Mousse de choco 70%

Bebidas:

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Sprite
- Fanta
- Agua Saborizada Aquarius

- Agua Villavicencio
 - Menú de pantallas.

✱

OLIVA - MENÚ


✱

PASTA + SALSA \$9.000

PASTA + SALSA + BEBIDA + POSTRE \$12.500

ESPECIAL DE LA SEMANA

Ravioles de cuatro quesos con salsa de espinaca y tomate



PASTAS

FUSILLI

MOSTACHOL

CODITO

CONCHIGLIE

RAVIOLITOS

-Ricota y nuez

-Pollo y verdura

SORRENTINOS

-Calabaza y queso

-Jamón y queso

SALSAS

PESTO DE ALBAHACA

FILETTO

BOLOGNESA

CUATRO QUESOS

BEBIDAS - POSTRES

GASEOSA	\$4.000	TIRAMISÚ	\$4.500
AGUA SABORIZADA	\$4.000	FLAN	\$4.500
AGUA MINERAL	\$4.000	MOUSSE CHOCO 70%	\$4.500

✱

OLIVA - MENÚ


✱

PASTA + SALSA \$9.000

PASTA + SALSA + BEBIDA + POSTRE \$12.500

OLIVA - MENÚ



PASTAS

FUSILLI

MOSTACHOL

CODITO

CONCHIGLIE

RAVIOLITOS

-Ricota y nuez

-Pollo y verdura

SORRENTINOS

-Calabaza y queso

-Jamón y queso

PASTA + SALSA \$9.000

COMBO \$12.500

SALSAS

PESTO DE ALBAHACA

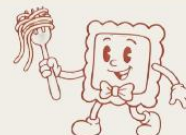
FILETTO

BOLOGNESA

CUATRO QUESOS



OLIVA - MENÚ



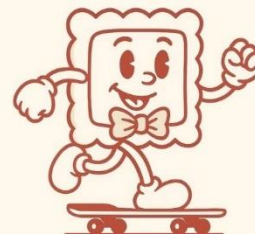
ESPECIAL DE LA SEMANA

Ravioles de cuatro quesos con salsa de espinaca y tomate



MANUAL DE MARCA

OLIVA PASTAS



ee



ee



ee

CONTENIDO

Contenido	Página
PRODUCTO	3
MISIÓN Y VISIÓN	4
LOGOTIPO	5
PALETA DE COLORES	6
FUENTES	7
ELEMENTOS	8
FOTOGRAFÍAS	9
MODELOS DIGITALES	10
CONTACTO	11



PRODUCTO

BY: OLIVA PASTAS



Ofrecemos pastas frescas artesanales con ingredientes de calidad en un formato rápido y práctico, que permite personalizar la combinación de pasta y salsa. Unimos la agilidad del fast food con el sabor y la calidad de la alta cocina.



MISIÓN

Rápido, rico, único.

VISIÓN

Un Oliva Pastas en cada rincón del mundo.



Oliva Pastas

LOGOTIPO

Características del logotipo principal

Una mascota simpática y expresiva que refleja frescura, alegría y energía, transmitiendo la personalidad cercana y optimista de la marca.

OLIVA PASTAS
OLIVA PASTAS
OLIVA PASTAS

MASCOTA DE MARCA



OLIVA PASTAS

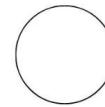
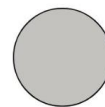
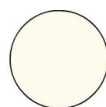
KIT DE MARCA

PALETA DE COLORES

Estos colores reflejan la identidad y personalidad de nuestra marca

Colores primarios

Colores secundarios



HEX #97B770

#B85442

#FFF8ED

#C3C2BE

#FFFFFF

RGB (184, 84, 66) (151, 183, 112) (255, 248, 237) (195, 194, 190) (255, 255, 255)

OLIVA PASTAS

FUENTE

Descripción general de la fuente



Aa

ITC Motter Corpus Condensed

Para encabezados

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890!@#%&^*()

Inter

Aa

Para subtítulos y párrafos

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890!@#%&^*()

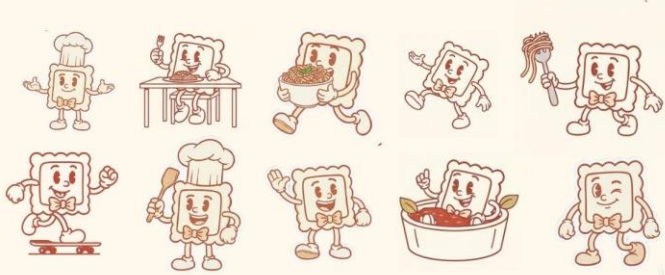


OLIVA PASTAS

KIT DE MARCA

ELEMENTOS

El personaje protagoniza distintas escenas que combinan energía y simpatía, acompañado por líneas y destellos.



OLIVA PASTAS

FOTOGRAFÍA

La imagen busca transmitir frescura y calidad a través de fotos que reflejan la elaboración artesanal de las pastas.



KIT DE MARCA



Anexo IX, Precios y referencias de acciones.

- Fotografía

Presupuesto de Fotografía Gastronómica

Catalina Vogel – Fotografía de Productos

Cliente:	Oliva Pastas
Fecha:	Octubre 2025
Vigencia del presupuesto:	30 días
Contacto:	catalinavogel.foto@gmail.com

Este presupuesto contempla una sesión fotográfica profesional para Oliva Pastas, orientada a generar contenido visual de alta calidad para potenciar la presencia de la marca en redes sociales y reforzar su identidad gastronómica. Las imágenes obtenidas podrán ser utilizadas en publicaciones digitales, campañas y materiales promocionales.

Servicio	Detalle
Producción fotográfica de productos	Sesión de 20 productos gastronómicos en locación.
Fotografía de ambientación	Captura de detalles del local y presentación de productos.
Edición profesional	Retoque de color, luz y composición en cada imagen.
Entrega digital	Archivos optimizados para redes sociales, web y menú.

Total: \$200.000 ARS

Incluye sesión, edición y entrega digital final.

*El valor no incluye traslados ni alquiler de locación (en caso de ser necesaria). La entrega se realizará dentro de los 10 días hábiles posteriores a la sesión.

- Cartelería

POES - OLIVA - Hoja... TIF - OLIVA.docx MAPA POSICIONAM... GUÍA TIF 2025 2°C... Volantes Flyers Folle... (4) WhatsApp

pymedia.com.ar/producto/volantes-flyers-folletos/

Imprenta | Cartelería | Cajas y Bolsas | Merchandising | Deco & Gift | Revendedores | Cotizaciones | Reclamos | Ayuda **Iniciar o Registrarse**

Inicio / Imprenta / Folletería / Volantes Flyers Folletos

Volantes Flyers Folletos

5.0 (1 valoración de cliente)

Seleccioná el sistema de impresión
Digital (24/96 hs listos)

Seleccioná el tipo de folleto que necesitás

Simple (sin doblar) Díptico (1 doblez) Tríptico (2 dobleces) Cuadrípticos (3 dobleces)

Seleccioná el tamaño desplegado (abierto)
30 x 60 cm

Tipo de impresión
Blanco y Negro Simple Faz



Precio Unitario

\$743.36 \$614.35 + iva

Precio Total

\$74,336.07 \$61,434.77 + iva

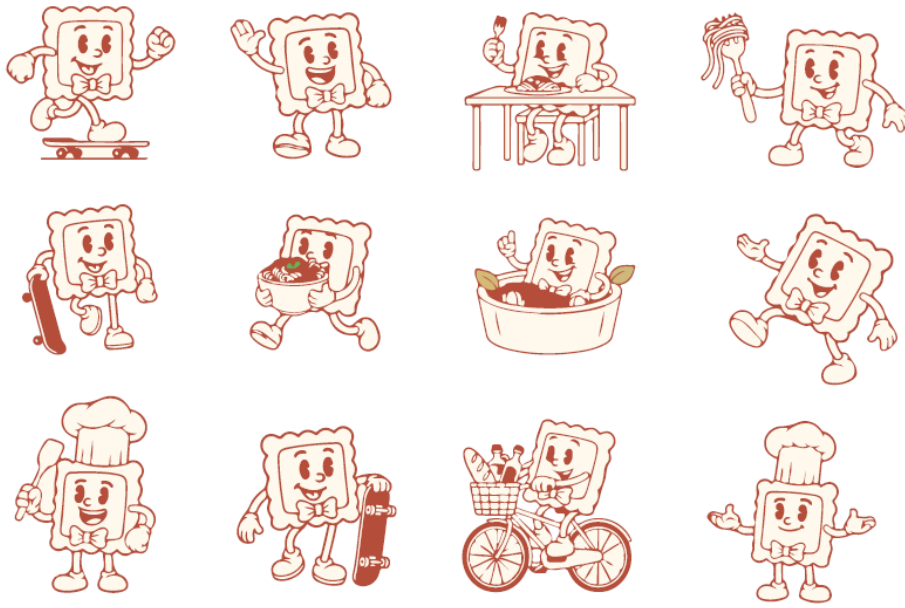
Ingresá la Cantidad:

Añadir al carrito

Tus marcas favoritas ya confían en nosotros.



- Stickers



- Acciones publicitarias Instagram

18:12



Presupuesto y duración



¿Cuál es tu presupuesto publicitario?

No incluye los cargos por servicio de Apple ni los impuestos aplicables

Presupuesto diario

\$6 por día



Duración

30 días



Otros negocios similares suelen gastar \$10 por día en 5 días.

[Más información](#)

Presupuesto del anuncio

\$180 durante 30 días

Alcance estimado

120,000 - 310,000

Cargo por servicio de Apple

Por calcularse

Siguiente

18:25



Presupuesto y duración



¿Cuál es tu presupuesto publicitario?

No incluye los cargos por servicio de Apple ni los impuestos aplicables

Presupuesto diario

\$3 por día



Duración

30 días



Otros negocios similares suelen gastar \$10 por día en 5 días.

[Más información](#)

Presupuesto del anuncio

\$90 durante 30 días

Alcance estimado

58,000 - 150,000

Cargo por servicio de Apple

Por calcularse

Siguiente

18:25



Presupuesto y duración



¿Cuál es tu presupuesto publicitario?

No incluye los cargos por servicio de Apple ni los impuestos aplicables

Presupuesto diario

\$2 por día



Duración

30 días



Otros negocios similares suelen gastar \$10 por día en 5 días.

[Más información](#)

Presupuesto del anuncio

\$60 durante 30 días

Alcance estimado

39,000 - 100,000


Cargo por servicio de Apple

Por calcularse

Siguiente




- Perfil de Instagram


@Olivapastas



Oliva Pastas
3 posts 8000 followers 3 following

Fast Food de Pastas
[Retiro, CABA](#)

  
Nosotros Menú Local



OLIVA PASTAS APERTURA

RETIRO, CABA

- Canal de WhatsApp



- Referencia de cartelería en vía pública.



Anexo X, Cálculo Capacidad Productiva

- Capacidad de producción

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	
Promedio plato de pastas	
81	Minutos promedio producción total
8,1	Minutos por porción
480	Tiempo total por empleado
59,25925926	Capacidad ideal por turno
50,37037037	15% ocio y merma. Capacidad real
302,22	6 empleados
Postre	
78	Minutos promedio producción total
7,8	Minutos por porción
480	Tiempo total por empleado
61,53846154	Capacidad ideal por turno
52,30769231	15% ocio y merma. Capacidad real
313,8461538	6 empleados

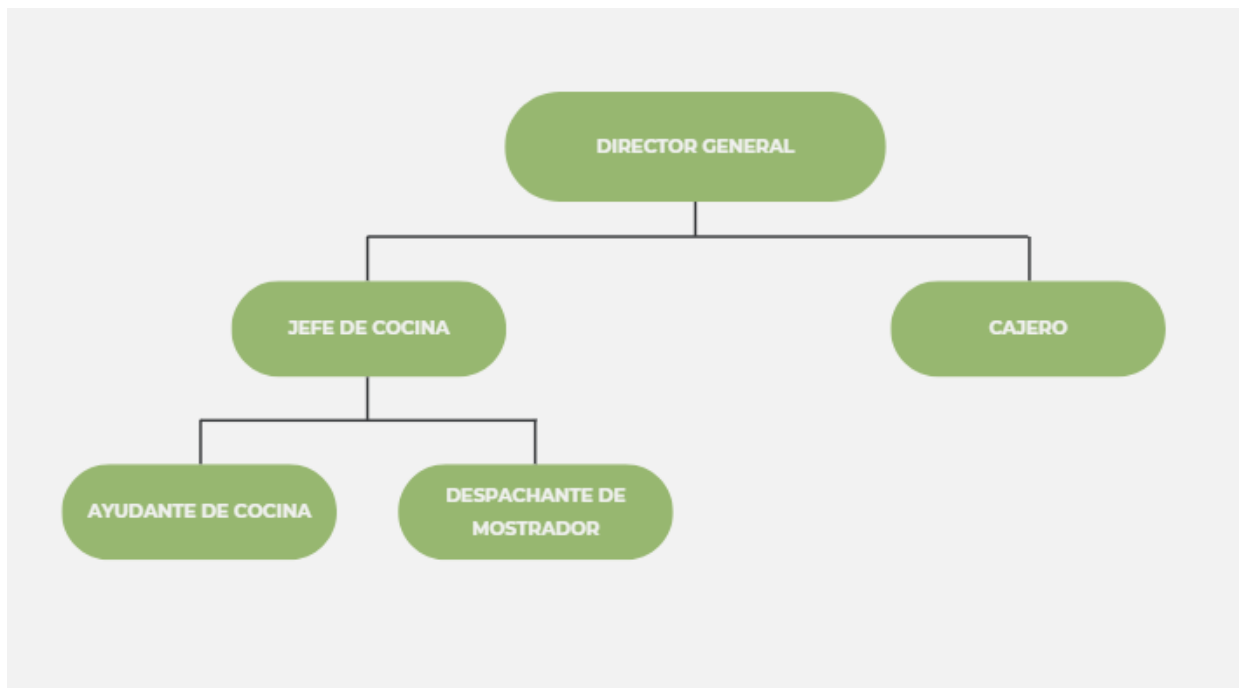
- Capacidad de venta

Productos	100% Diario		80% Lunes		80% Martes	
	Cantidad maxima (Real)	\$	Cantidad	\$	Cant.	\$ prom.
Codito c/ Pesto	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00
Mostachol c/ Bolognesa	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00
Conchiglie c/ Bolognesa	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00
Fusilli c/ Pesto	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00
Ravioles Ricota y nuez c/ Cuatro quesos	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00
Ravioles Pollo y Verdura c/ Filetto	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00
Sorrentinos Calabaza y Queso c/ Cuatro quesos	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00
Sorrentinos Jamon y Queso c/ Filetto	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00
Ravioles Boniato y Cebolla c/ Crema de hongos	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00
Ravioles Langostinos Citricos c/ Salsa tomate y	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00
Ñoquis c/ Parisienne	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00
Sorrentinos Pera, Ricota y Queso azul c/ Mante	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00
Combo Postre 1	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00
Combo Postre 2	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00
Combo Postre 3	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00
	302		241,6	\$2.594.400,00	241,60	\$2.594.400,00

80% Miércoles		80% Jueves		80% Viernes		50% Sábado	
Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.
8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00
8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00
8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00
8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00
12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00
12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00
12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00
12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00
10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00
10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00
10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00
10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00
40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.000,00
40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.000,00
40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.000,00
241,6	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	151	\$1.584.000,00

Promedio (6 días laborales)		
Cant.	\$ Total	Ponderacion promedio
7,5	\$9.000,00	3%
7,5	\$9.000,00	3%
7,5	\$9.000,00	3%
7,5	\$9.000,00	3%
11,25	\$9.000,00	5%
11,25	\$9.000,00	5%
11,25	\$9.000,00	5%
11,25	\$9.000,00	5%
9,75	\$9.000,00	4%
9,75	\$9.000,00	4%
9,75	\$9.000,00	4%
9,75	\$9.000,00	4%
37,5	\$12.000,00	17%
37,5	\$12.000,00	17%
37,5	\$12.000,00	17%
226,5		100%

Anexo XI, Organigrama



Anexo XII, horario quincenal

DESCRIPCIÓN DE PUESTO - OLIVA

NOMBRE DEL PUESTO: DIRECTOR GENERAL- COND. 001

Jerarquía Superior: No aplica

Jerarquía Inferior: Jefe de cocina y Cajero

Fecha: 10/10/2025

Obligaciones: Responsable de la gestión integral del negocio: supervisa las distintas áreas, controla los indicadores de desempeño, gestiona los recursos humanos, financieros y materiales, y asegura la rentabilidad y la satisfacción del cliente. Realiza la planificación estratégica, el control de caja diaria y la rendición de cuentas al propietario.

Condiciones: salario de CCT más adicionales. Trabajo full-time de lunes a viernes de 10:30 a 18:30 y sábados 10:00 a 18:00, franco el día domingo, posibilidad de extensión del horario por horas extras y se cobra el cuarto día hábil de cada mes. Trabaja en Reconquista 934, CABA. Se debe usar uniforme correspondiente durante toda la jornada

Funciones generales: planificar, organizar y coordinar las operaciones diarias del local. Supervisar al personal de cocina, salón y caja, garantizando el cumplimiento de procedimientos y estándares de calidad. Controlar inventarios, pedidos de insumos y proveedores. Analizar los indicadores económicos (ventas, costos, rentabilidad, desperdicio). Asegurar la correcta presentación de los productos y la atención al cliente. Velar por el cumplimiento de normas de higiene, seguridad alimentaria y mantenimiento del local.

Funciones específicas: diseñar e implementar estrategias para incrementar las ventas y optimizar recursos. Controlar el cumplimiento de los procedimientos operativos de cocina y servicio. Autorizar compras, pagos y movimientos de caja chica. Realizar cierres de caja y reportes diarios/semanales. Capacitar y motivar al equipo de trabajo. Evaluar el desempeño del personal y coordinar los horarios. Resolver reclamos de clientes y problemas operativos. Coordinar acciones de marketing y supervisar promociones. Controlar la calidad de los productos terminados y los tiempos de entrega.

Especificaciones del puesto: título secundario completo (excluyente). Estudios en gastronomía o administración empresarial. Experiencia comprobable y comprobable mínima de 3 años en posiciones similares. Conocimientos en gestión de equipos, control de stock, manejo de indicadores financieros básicos, normas de higiene y seguridad alimentaria.

Competencias: liderazgo, capacidad organizativa, toma de decisiones. Actitudes: proactividad, compromiso, responsabilidad y tolerancia al trabajo bajo presión.

Nivel de desempeño: Alto.

Aprobaciones de incorporación: Propietarios

- Jefe de cocina

DESCRIPCIÓN DE PUESTO - OLIVA

NOMBRE DEL PUESTO: JEFE DE COCINA- COND. 002

Jerarquía Superior: Director general

Jerarquía Inferior: Cocinero de producción y Despachante de mostrador

Fecha: 10/10/2025

Obligaciones: organiza la producción, las compras, el stock y los horarios del equipo de cocina. Supervisa las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, y garantiza la calidad y presentación de los productos. Controla el cumplimiento de los procedimientos de trabajo y mantiene la comunicación constante con la dirección general para coordinar la operativa del local.

Condiciones: salario de CCT más adicionales. Trabajo full-time de lunes a sábados de 10:00 a 18:00, franco el día domingo, posibilidad de extensión del horario por horas extras y se cobra el cuarto día hábil de cada mes. Trabaja en Reconquista 934, CABA. Se debe usar uniforme correspondiente durante toda la jornada

Funciones generales: planificar y coordinar la producción diaria de pastas y salsas. Supervisar la correcta ejecución de las recetas, control de porciones y tiempos de cocción. Verificar la calidad de las materias primas y controlar los pedidos de insumos. Asegurar el orden, la limpieza y la organización general de la cocina.

Funciones específicas: elaborar el cronograma de producción según la demanda. Controlar las fichas técnicas y estandarizar los procesos. Revisar la recepción de mercadería, fechas de vencimiento y conservación de productos. Coordinar y capacitar al equipo de cocina. Supervisar el control de desperdicios y el uso eficiente de los recursos. Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.

Especificaciones del puesto: título secundario completo (excluyente). Estudios en gastronomía. Experiencia comprobable y comprobable mínima de 2 años en posiciones similares. Conocimientos en técnicas culinarias, gestión de equipos, control de stock y normas de higiene y seguridad alimentaria. Competencias: liderazgo, capacidad organizativa, toma de decisiones. Actitudes: proactividad, compromiso, responsabilidad y tolerancia al trabajo bajo presión.

Nivel de desempeño: Alto.

Aprobaciones de incorporación: Director general

- Ayudante de cocina

DESCRIPCIÓN DE PUESTO - OLIVA

NOMBRE DEL PUESTO: AYUDANTE DE COCINA- COND. 003

Jerarquía Superior: Jefe cocina

Jerarquía Inferior: No aplica

Fecha: 10/10/2025

Obligaciones: elabora pastas y salsas según las recetas y estándares del local. Mantiene el stock de producción, la limpieza del área de trabajo y colabora en la preparación de la comida del personal. Apoya al mostrador o despacho cuando sea necesario para asegurar la fluidez del servicio.

Condiciones: salario de CCT más adicionales. Trabajo full-time de lunes a sábados de 7:00 a 15:00 o 12:00 a 20:00, franco el día domingo, posibilidad de extensión del horario por horas extras y se cobra el cuarto día hábil de cada mes. Trabaja en Reconquista 934, CABA. Se debe usar uniforme correspondiente durante toda la jornada

Funciones generales: preparar y ejecutar la producción diaria de pastas frescas, salsas y rellenos. Mantener el orden, la limpieza y el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios. Colaborar con el equipo de cocina y responder a las indicaciones del jefe de cocina.

Funciones específicas: elaborar pastas de corte y rellenas respetando las fichas técnicas y estándares de calidad. Preparar las salsas y realizar el control de stock de producción. Registrar la cantidad elaborada y comunicar al jefe de cocina las necesidades de insumos. Preparar la comida del personal. Limpiar mesadas, utensilios, maquinaria y cámaras de refrigeración. Brindar apoyo al mostrador durante los horarios pico.

Especificaciones del puesto: título secundario completo (excluyente). Estudios en gastronomía. Experiencia comprobable y comprobable mínima de 1 años en posiciones similares. Conocimientos en técnicas culinarias, normas de higiene y seguridad alimentaria.

Competencias: trabajo en equipo y orden. Actitudes: proactividad, compromiso, responsabilidad y tolerancia al trabajo bajo presión.

Nivel de desempeño: Alto. Debe cumplir con los volúmenes de producción establecidos

Aprobaciones de incorporación: Director general / Jefe de cocina

- Despachante de mostrador

DESCRIPCIÓN DE PUESTO - OLIVA

NOMBRE DEL PUESTO: DESPACHANTE DE MOSTRADOR- COND. 004

Jerarquía Superior: Jefe cocina

Jerarquía Inferior: No aplica

Fecha: 10/10/2025

Obligaciones: prepara el área de trabajo antes de la apertura del local, atiende y despacha los pedidos de manera rápida y eficiente, y mantiene la limpieza del sector durante toda la jornada. Se encarga de marchar las pastas con sus salsas, controlar la presentación final y entregar el pedido al cliente o al repartidor según corresponda.

Condiciones: salario de CCT más adicionales. Trabajo full-time de lunes a viernes de 10:30 a 18:30, y sábados de 10:30 a 17:30, franco el día domingo, posibilidad de extensión del horario por horas extras y se cobra el cuarto día hábil de cada mes. Trabaja en Reconquista 934, CABA. Se debe usar uniforme correspondiente durante toda la jornada

Funciones generales: preparar el área de despacho antes de la apertura, controlar que haya stock de todos los productos, recibir los pedidos, marchar los platos y despacharlos manteniendo el orden y la limpieza del puesto.

Funciones específicas: organizar el mise en place del mostrador, revisar insumos y utensilios necesarios para el servicio. Calentar y combinar las pastas con las salsas según los pedidos. Asegurar la correcta porción, presentación y temperatura del producto final. Atender al cliente de manera cordial y eficiente. Limpiar la zona de trabajo y los equipos al cierre del turno.

Especificaciones del puesto: título secundario completo (excluyente). Estudios en gastronomía. Experiencia comprobable y comprobable mínima de 1 años en posiciones similares. Conocimientos en manipulación de alimentos, normas de higiene y seguridad alimentaria y atención al cliente. Competencias: agilidad, organización, orientación al cliente y trabajo en equipo. Actitudes: responsabilidad, predisposición y buena presencia

Nivel de desempeño: Alto. Debe despachar los pedidos con rapidez, manteniendo la calidad y presentación del producto y garantizando la satisfacción del cliente.

Aprobaciones de incorporación: Director general / Jefe de cocina

- Cajero

DESCRIPCIÓN DE PUESTO - OLIVA

NOMBRE DEL PUESTO: CAJERO- COND. 005

Jerarquía Superior: Director general

Jerarquía Inferior: No aplica

Fecha: 10/10/2025

Obligaciones: prepara el área de trabajo antes de la apertura del local, atiende y despacha los pedidos de manera rápida y eficiente, y mantiene la limpieza del sector durante toda la jornada. Se encarga de marchar las pastas con sus salsas, controlar la presentación final y entregar el pedido al cliente o al repartidor según corresponda.

Condiciones: salario de CCT más adicionales. Trabajo full-time de lunes a viernes de 10:30 a 18:30 y sábados 10:30 a 17:30, franco el día domingo, posibilidad de extensión del horario por horas extras y se cobra el cuarto día hábil de cada mes. Trabaja en Reconquista 934, CABA. Se debe usar uniforme correspondiente durante toda la jornada

Funciones generales: operar el sistema de caja, registrar pedidos, emitir comprobantes fiscales y controlar los medios de pago. Mantener el orden del sector y custodiar el dinero recibido.

Funciones específicas: abrir y cerrar la caja registradora, realizar arqueos y reportes de movimientos diarios. Controlar los cobros en efectivo, tarjeta o medios electrónicos. Emitir facturas y tickets según la normativa vigente. Asistir al cliente en consultas o reclamos sobre cobros. Mantener comunicación constante con el Director General respecto al control de ingresos.

Especificaciones del puesto: título secundario completo (excluyente). Experiencia comprobable y comprobable mínima de 1 años en posiciones similares. Conocimientos básicos de sistemas de facturación y medios de pago electrónicos. Competencias: responsabilidad, precisión, honestidad, buena comunicación y orientación al cliente.

Actitudes: puntualidad, compromiso y predisposición para el trabajo en equipo.

Nivel de desempeño: Alto. Debe garantizar exactitud en los cobros y cierres de caja, rapidez en la atención y una experiencia positiva para el cliente.

Aprobaciones de incorporación: Director general

Anexo XIV, Precios Inversión Inicial

- Cuccipasta



Cuccipasta electrica Speedy Grill 30 lts



- 1 +

\$3.026.102

Subtotal (sin envío) :

\$3.026.102

Medios de envío

Tu código postal

CALCULAR

No sé mi código postal

Nuestros locales

Ver opciones

Total:

\$3.026.102

Inicio > Equipamiento Comercial > Freidoras > Cuccipasta electrica Speedy Grill 30 lts

Cuccipasta electrica Speedy Grill 30 lts

\$3.026.102

Precio sin impuestos \$2.500.910,74

20% de descuento pagando con efectivo / deposito/ transferencia bancaria

Opciones Pagos en Cuotas

- 1 +

AGREGAR AL CARRITO

- Amasadora 12 kg



Nuevo | +5 vendidos



Batidora Industrial Amasadora Planetaria Metvisa Bam12 12 Lt Color Plateado Frecuencia N/A

\$ 2.418.023

12 cuotas de \$ 337.092⁶⁶

Precio sin impuestos nacionales: \$ 1.998.366

Ver los medios de pago

Color: Plateado



Lo que tenés que saber de este producto

Llega rápido en menos de 3 hs

Comprando dentro de la próxima 1 h 22 min

Llega gratis mañana

Comprando dentro de las próximas 13 h 22 min

Más detalles y formas de entrega

¡Última disponible!

Comprar ahora

Agregar al carrito



Tienda oficial El Nuevo Emporio

+100mil ventas

- Heladera mostrador bajo mesada



[Ver más productos marca Teora](#)

Nuevo | +5 vendidos



Heladera Mostrador Bajo Mesada Teora 2 Puertas 150 Cm

\$ 2.848.800

12 cuotas de \$ 397.146⁴⁶

Precio sin impuestos nacionales: \$ 2.578.100

20% OFF Cuotas sin tarjeta

[Ver medios de pago y promociones](#)

- Sobadora eléctrica



[Inicio](#) / [Máquinas de Pastas](#) / [Eléctricas RD](#)

Sobadora Eléctrica 400 Mm Rd

\$1.112.299,00



Hasta 12 pagos sin tarjeta con Mercado Pago.
[Saber más](#)

- 1 +

AÑADIR AL CARRITO


SKU: RD103

Categorías: [Eléctricas RD](#), [Máquinas de Pastas](#)

Etiqueta: [Pastas](#)



- Raviolera múltiple

 <p>Rinaudo MAQUINAS PARA PASTAS</p> <p>Rinaudo e Hijos S.R.L. Suipacha 955 () - (2152) GRANADERO BAIGORRIA, Santa Fe Tel: (+54) 0341-4713697/ (+54) 0341-153151917 Info@rinaudoehijos.com.ar www.rinaudoehijos.com.ar IVA Responsable Inscripto</p>		<p>X Documento no valido como factura</p>	<p>PRESUPUESTO N° 0003-00010756 Fecha: 13/10/2025 Vencimiento: 13/10/2025 Ingresos Brutos: 021-023723-8 C.U.I.T.: 30-54734272-7 Inicio de Actividades: 01/01/1999</p>		
<p>Sr: Lourdes Vazquez Dir: Loc: BUENOS AIRES</p>		<p>DNI 0 Contrib.:Consumidor final</p>			
Cod	Cant	Producto	PU/imp	Bonif	Importe Total
RM-50-T	1,00 u	MAQUINA RAVIOLERA MULTIPLE Mod. RM-50. Linea de Baja producción. Producción: 40-50 kg/hora. Potencia: 0.5 HP. Corriente: trifásica o monofásica. De moldes cambiables, entregada con un molde a elección. Con regulacion de relleno y espesor de masa. Capacidad	11945300,00	0,00%	11945300,00
MoldesRM	1,00 u	Moldes RM-50 x plancha: Raviol Comun 24 x pl, Raviol Casero 12 x pl, Panzottis 6 x pl, Sorrentinos 6 x pl. Moldes RM-50 a granel: Sorrentinos - precio por unidad	1099200,00	0,00%	1099200,00

ORIGINAL

Página 1 de 1

<p>Plazo de entrega: 90 dias Los precios incluyen IVA R-07-02-1 - Rev.00</p>	<p>Total : \$ 13.044.500,00</p>
--	--

- Batidora planetaria



Batidora Planetaria Amasadora Kitchenaid Artisan 4.8lts
Código: Seleccione una variante

madre

Disponibilidad: **Con stock**


\$ 966,387

Seleccione una variante...

1 **COMPRAR**

Envío a Domicilio
Calcular Precio
CODIGO POSTAL **Calcular**

- Maquina prensa Extrusora Mod PE-15 + Moldes planos

 <p>Rinaudo MAQUINAS PARA PASTAS</p> <p>Rinaudo e Hijos S.R.L. Suipacha 955 () - (2152) GRANADERO BAIGORRIA, Santa Fe Tel: (+54) 0341-4713697/ (+54) 0341-153151917 Info@rinaudoehijos.com.ar www.rinaudoehijos.com.ar</p> <p>IVA Responsable Inscripto</p>	<p style="text-align: center;">X</p> <p>Documento no valido como factura</p>	<p style="text-align: center;">PRESUPUESTO</p> <p style="text-align: center;">Nº 0003-00010749</p> <p style="text-align: center;">Fecha: 09/10/2025</p> <p style="text-align: center;">Vencimiento: 09/10/2025</p> <p style="text-align: center;">Ingresos Brutos: 021-023723-8</p> <p style="text-align: center;">C.U.I.T.: 30-54734272-7</p> <p style="text-align: center;">Inicio de Actividades: 01/01/1999</p>	ORIGINAL
		<p>Sr: Lourdes Vazquez</p> <p>Dir:</p> <p>Loc: BUENOS AIRES</p>	

Sr: Lourdes Vazquez	DNI 0
Dir:	Contrib.: Consumidor final
Loc: BUENOS AIRES	

Cod	Cant	Producto	PU/imp	Bonif	Importe Total
PE-15	1,00	MAQUINA PRENSA EXTRUSORA Mod. PE-15. Linea de Baja producción. Produccion: 20 kg/hora. Potencia: 1.5 HP. Corriente: trifasica o monofásica. De moldes cambiables, entregada con un molde plano a elección. Capacidad total de batea: 4 kg. Con cortador automat	12855800,00	0,00%	12855800,00



46	1,00	u Moldes Especiales para aplicar a PE-15 (c/u): ART. 116 - Penne Rigate 8.8 mm (con cuchilla a 45º)	1200800,00	0,00%	1200800,00
----	------	---	------------	-------	------------



MOLDPE15	1,00	u Moldes Planos Para aplicar a PE-15 (c/u): art. 10 Spaghetti 2.1 mm, art. 34 Tagliatelle 6 mm, art. 79 Maccheroni Rigate diam 12 mm (Mostachol Rayado), art.132 Gomiti Rigate diam. 8.6 mm (Codito Rayado), art. 173 Conchiglie Rigate 35 mm (Caracol Marino),	378500,00	0,00%	378500,00
----------	------	---	-----------	-------	-----------



Página 1 de 1

<p>Plazo de entrega: 90 días</p> <p>Los precios incluyen IVA</p> <p>R-07-02-1 - Rev.00</p>	<p>Total : \$ 14.435.100,00</p>
--	--

- Cámara frigorífica



Nuevo

Camara Frigorífica Fride Media Temper. 175x236x228 Sin Piso

\$ 4.647.073⁰³

Mismo precio en 6 cuotas de \$ 774.512⁰²

Precio sin impuestos nacionales: \$ 4.647.073

Ver los medios de pago

Opciones de compra:

2 productos nuevos desde \$ 3.717.658,43



Entrega a acordar con el vendedor

Rosario, Santa Fe

Ver formas de entrega

Stock disponible

Cantidad: 1 unidad (45 disponibles)

Comprar ahora

Vendido por Comercial shops

+100 ventas

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

12 meses de garantía de fábrica.

- Rallador de queso



Nuevo | +100 vendidos

Ralladora De Queso 9 Kg/h Electrica

4.1 ★★★★★ (21)

\$ 453.941

\$ 410.194⁷¹ 9% OFF

6 cuotas de \$ 98.521⁹³

Precio sin impuestos nacionales: \$ 339.004

[Ver los medios de pago](#)

Lo que tenés que saber de este producto

- Es multirallador.
- Incluye protector.

[Ver características](#)

- Picadora procesadora



Picadora Procesadora Moulinex 123 La Moulinette Color Blanco

4.6 ★★★★★ (764)

\$ 85.790

\$ 62.026⁴⁹ 27% OFF

Mismo precio en 9 cuotas de \$ 6.891⁸³

Precio sin impuestos nacionales: \$ 51.262

[Ver los medios de pago](#)

Color: Blanco



- Matafuego clase 6 K



Nuevo | +5 vendidos



Matafuego Clase K 6lts, Acero Inoxidable Para Cocinas,aceite

~~\$ 299.659~~

\$ 235.000 21% OFF

Mismo precio en 2 cuotas de \$ 117.500

Precio sin impuestos nacionales: \$ 194.215

[Ver los medios de pago](#)

Lo que tenés que saber de este producto

- Capacidad del matafuegos: 6 kg
- Es recargable.
- Certificación: Iram.

[Ver características](#)

- Heladera exhibidora vertical.



Heladera Exhibidora Vertical Philco Phev230b 230 lts Primera

Código: PA-PHEV230B-V [Más información del producto](#)

~~\$ 842.699~~ 30% OFF

\$ 589.999

* Precio sin impuestos Nacionales: \$ 487.602

¡Aprovechá nuestras Promos Bancarias!

3 cuotas Fijas de \$ 226.166,28

VISA

6 cuotas Fijas de \$ 127.833,12

VISA

9 cuotas Fijas de \$ 98.333,17

VISA

12 cuotas Fijas de \$ 83.583,19

VISA

[Ver todos los medios de pago](#)

Ingresá el Código Postal para ver tus opciones de Envío y Retiro:

- Mixer Industrial Turboblender



Nuevo | 4 vendidos



Mixer Industrial Turboblender Tb-mix350 220v 240v 50 Hz 350w Gris Azulado

5.0 (1)

\$ 479.999

12 cuotas de \$ 66.915⁹⁹

Precio sin impuestos nacionales: \$ 396.893

[Ver los medios de pago](#)

Color: Gris azulado



Lo que tenés que saber de este producto

- Frecuencia: 50 Hz
- Voltaje: 220V

Recíbilo gratis hoy

Comprando dentro de las próximas 4 h 29 min

[Más detalles y formas de entrega](#)

Retiralo gratis a partir de mañana en correos y otros puntos

Comprando dentro de las próximas 12 h 29 min

[Ver en el mapa](#)

Stock disponible

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

[Agregar al carrito](#)

Vendido por **ARTILLERIA GASTRONOMICA**

MercadoLider | +100mil ventas

¡Hace Factura A

- Anafe a Gas



Anafe A Gas Morelli Basic Cheff 750 4 H
SKU: 138490

VENDE: ON CITY



\$ 739.356

Precio Sin Impuestos Nacionales \$ 660.000,45



SUMALO AL CARRITO



HACÉ CLIC AQUÍ PARA CONOCER TODAS LAS PROMOS BANCARIAS



Descripción

- Presupuesto, obra y remodelación

Bs. As. 22 de Octubre de 2025

Lourdes Vazquez Fornells – 27-45325914-0:

Remodelación y Refacción local Gastronómico: Reconquista 934

Por la presente me dirijo a Ud. A fin de elevarle el presupuesto para la remodelación y refacción del local gastronómico "Oliva", ubicado en Reconquista 934. A continuación, le detallo los trabajos a realizarse:

- Instalación de Artefactos de Iluminación con nueva alimentación desde el tablero seccional .
- Cableado y colocación de un nuevo circuito de tomas
- Instalación de Luces de Emergencia
- Colocación de un nuevo disyuntor diferencial
- Cambio de Bacha e Instalacion de Agua Fria y Caliente
- Instalación del artefacto Anafe con su correspondiente cañería de alimentación a gas.
- Arreglo y pintura de paredes y techos. Incluye todos los materiales necesarios.
- Colocación azulejos en paredes.
- Colocación cerámicos del suelo.

El presupuesto es de \$3.000 dólares.

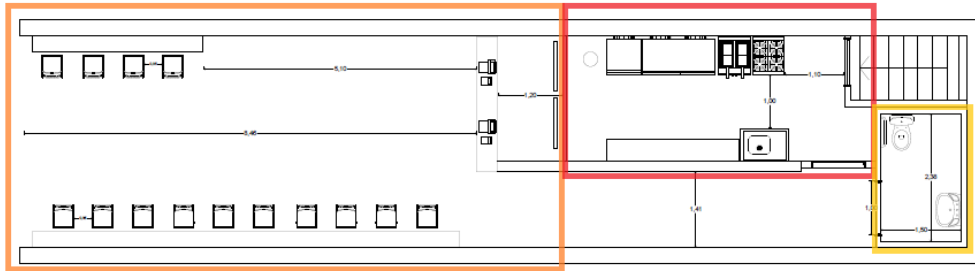
Formas de Pago

- Adelanto: \$ 1.500 dólares.
- Al finalizar la obra: \$ 1.500 dólares.

Julio Cesar Sánchez Suárez
Maestro Mayor de Obra
Mat. : 12.305 CPIC
Av. Rivadavia 4344 4º "A" Capital Federal
TEL: 11 61527975

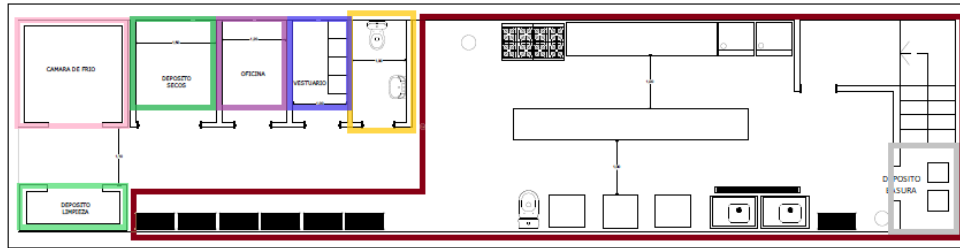
Anexo XV, Layout

- Layout General



- REFERENCIAS
- SALÓN
 - DESPACHO
 - SANITARIO

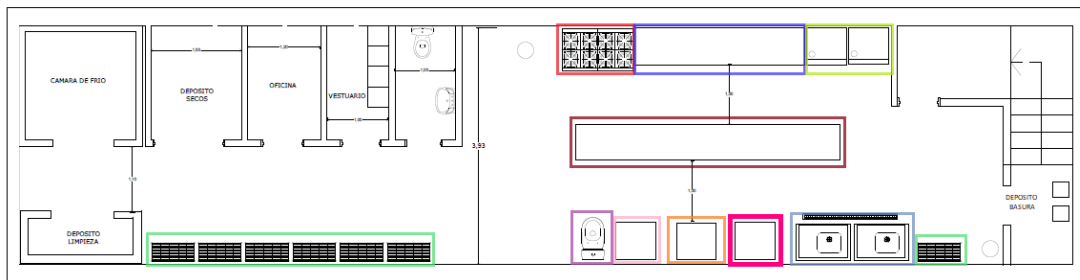
PLANTA BAJA



- REFERENCIAS
- COCINA - PRODUCCIÓN
 - VESTUARIO
 - SANITARIO
 - OFICINA
 - DEPÓSITO LIMPIEZA
 - DEPÓSITO SECOS
 - CÁMARA DE FRÍO
 - DEPOSITO BASURA

PLANTA SOTANO

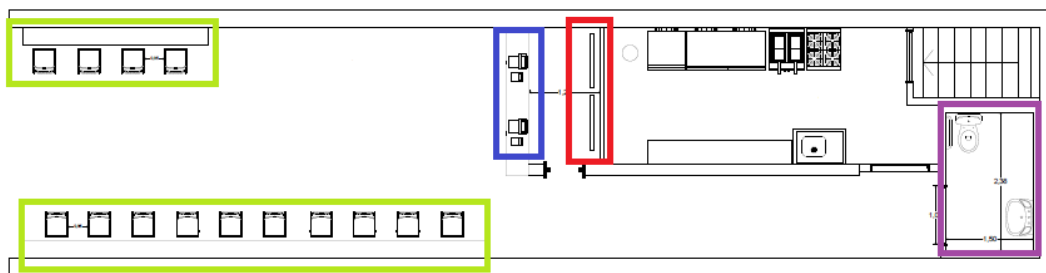
- Layout área de producción



- REFERENCIAS
- HORNOS
 - HELADERA BAJO MESADA
 - ANAQUE A GAS
 - MESADA
 - ESTANTES
 - RAVIOLERA
 - SOBADORA
 - AMASADORA
 - PILETA
 - EXTRUSORA

PLANTA SOTANO

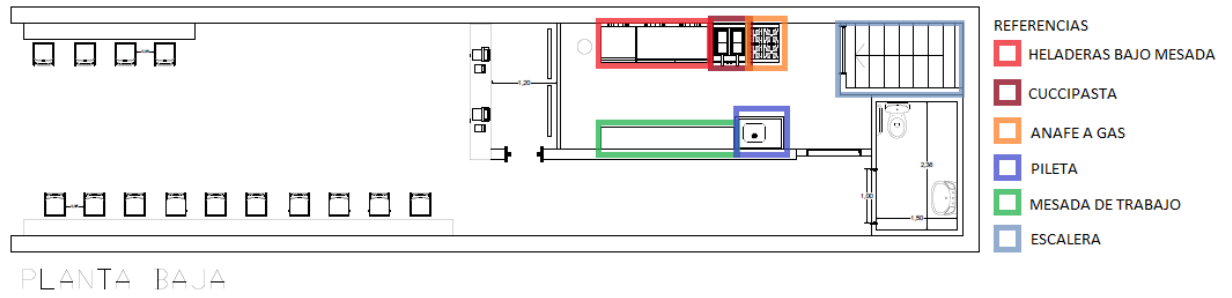
- Layout salón



- REFERENCIAS
- BARRA Y BANQUETAS
 - LINEA DE CAJA
 - PANTALLAS
 - SANITARIO

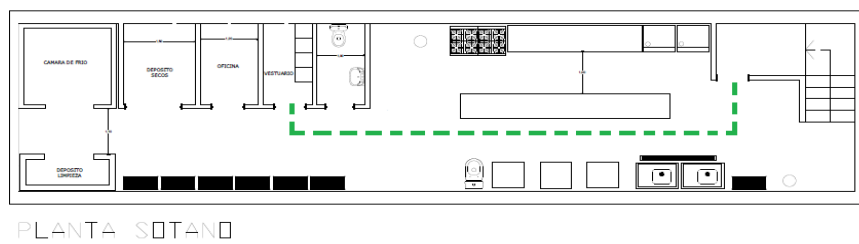
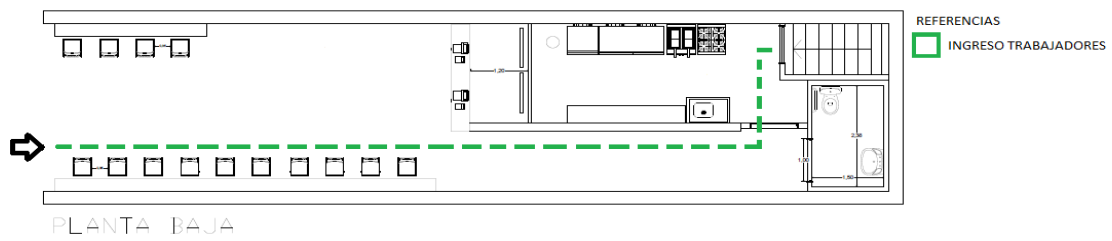
PLANTA BAJA

- Layout área de despacho



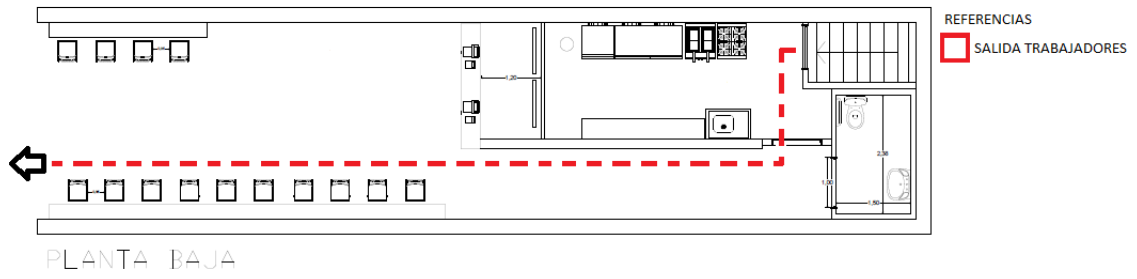
Anexo XVI, Flujos

- Flujo Ingreso personal

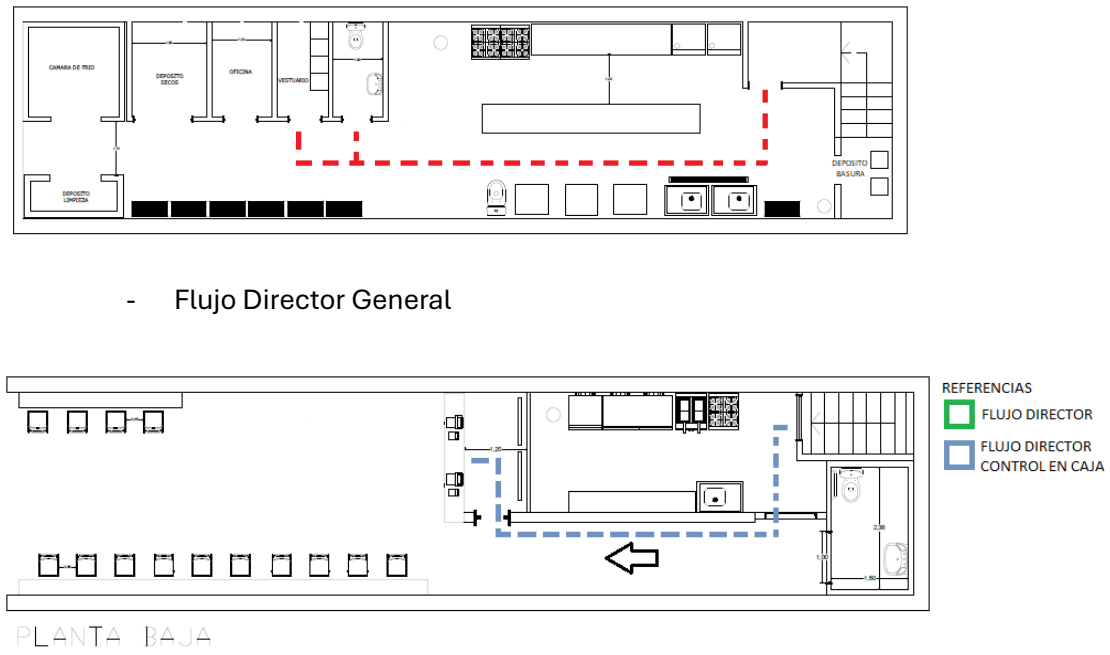


Todos los trabajadores ingresan y van al vestuario a dejar su ropa de calle y ponerse el uniforme.

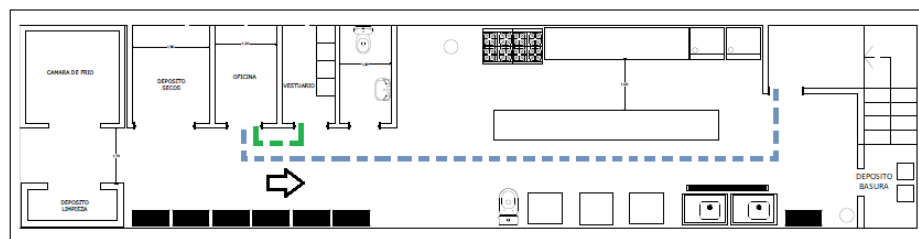
- Flujo Egreso personal

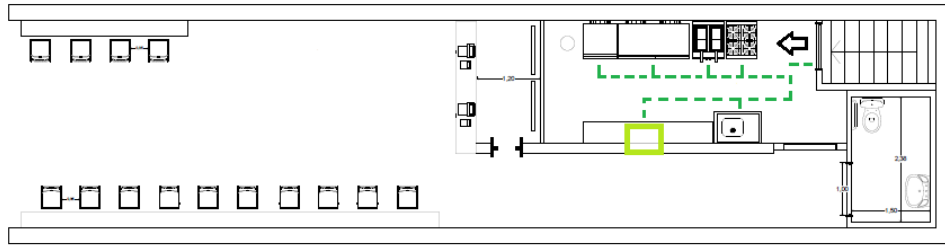


- Flujo Director General



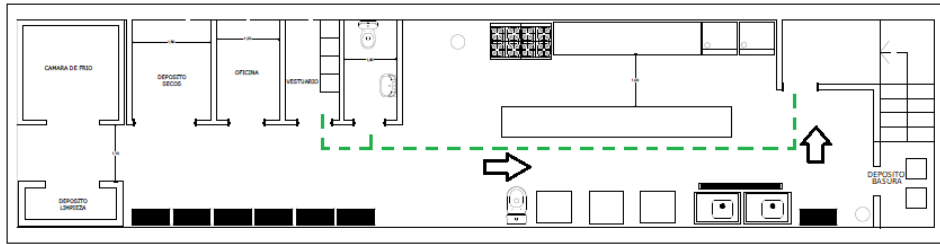
- Flujo despachante mostrador



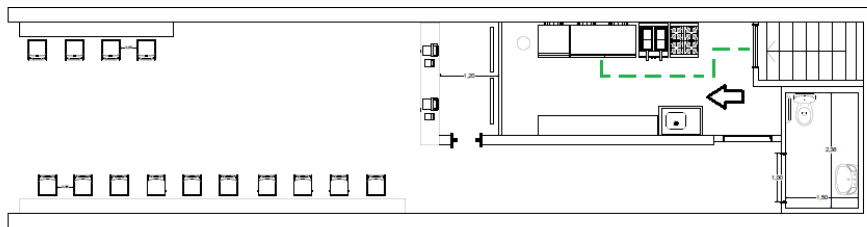


REFERENCIAS
 ■ FLUJO DESPACHANTE DE MOSTRADOR
 ■ PEDIDO LISTO PARA RETIRAR

PLANTA BAJA

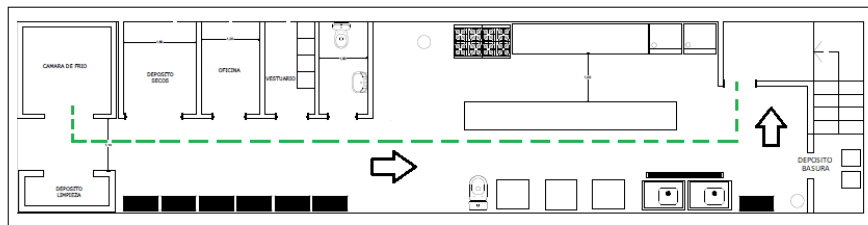


PLANTA SOTANO



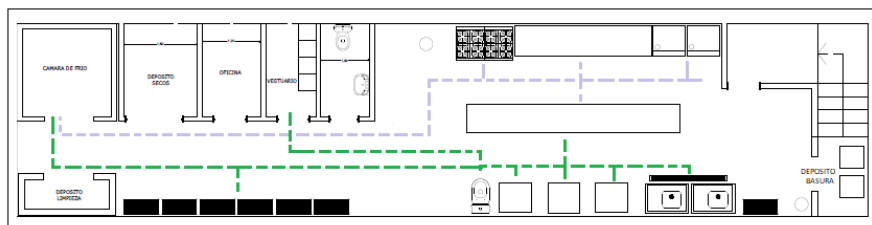
REFERENCIAS
 ■ FLUJO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCCIÓN PARA DESPACHO

PLANTA BAJA



PLANTA SOTANO

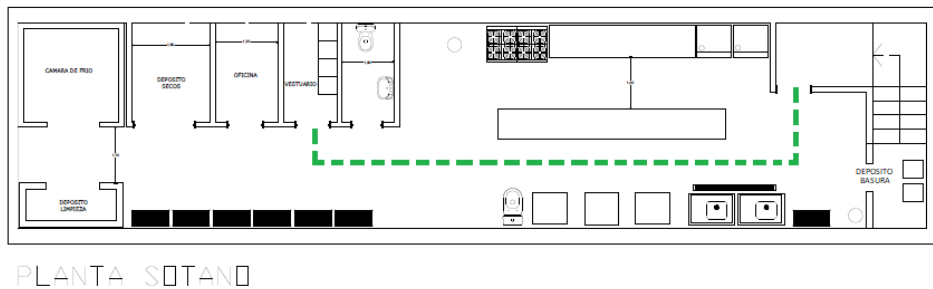
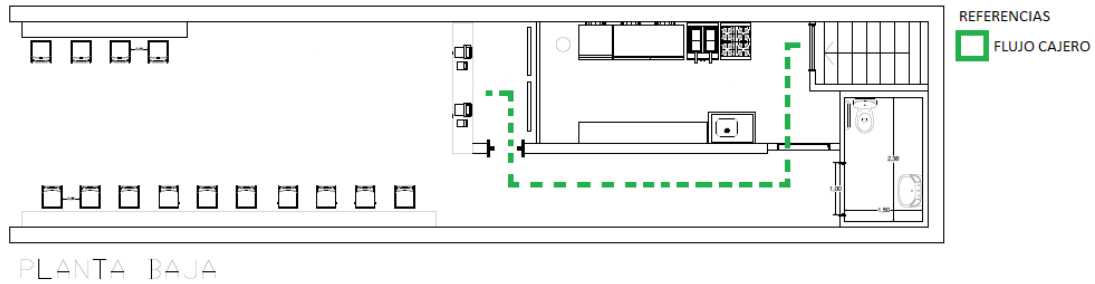
- Flujo personal de producción



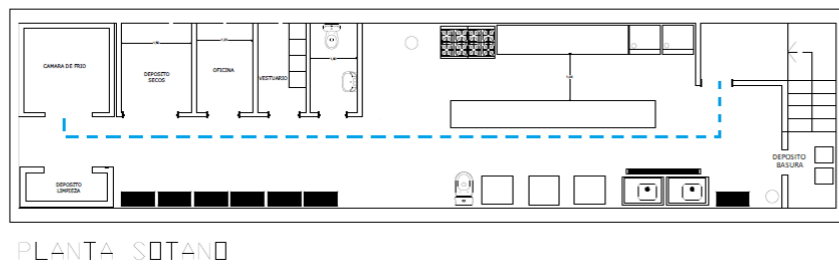
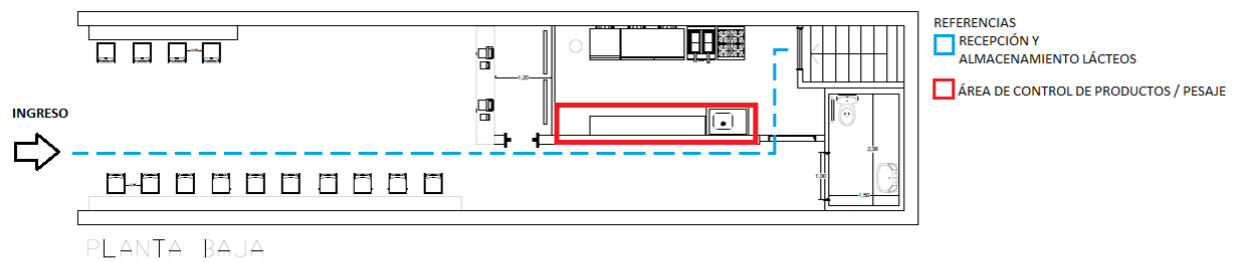
REFERENCIAS
 ■ FLUJO PERSONAL PRODUCCIÓN MASAS
 ■ FLUJO PERSONAL PRODUCCIÓN RELLENOS - SALSAS - PASTAS

PLANTA SOTANO

- Flujo cajero



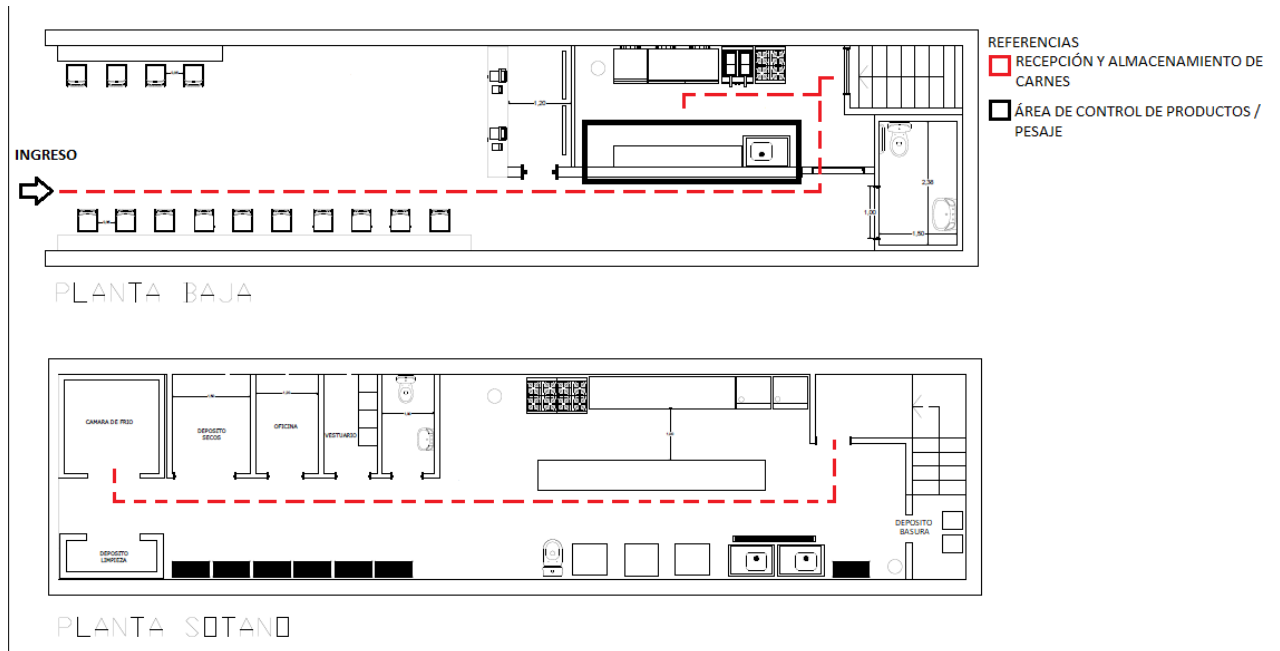
- Flujo de recepción y almacenamiento de lácteos.



La recepción de los lácteos se realizará los lunes, una vez cada quince días, fuera del horario de atención al cliente, de 9 a 11 hs. El proveedor será acompañado hasta el área de despacho, donde se verificará la entrega en función de la orden de compra y el remito correspondiente. Se controlará el peso de los productos utilizando la balanza o báscula debidamente sanitizada, y se evaluará el estado general de los insumos, asegurando que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. Asimismo, se utilizará la bacha destinada al control higiénico para el lavado de manos del encargado de la recepción y así proceder con la manipulación de los productos para realizar la verificación. También se utilizará el termómetro para verificar la temperatura de los insumos.

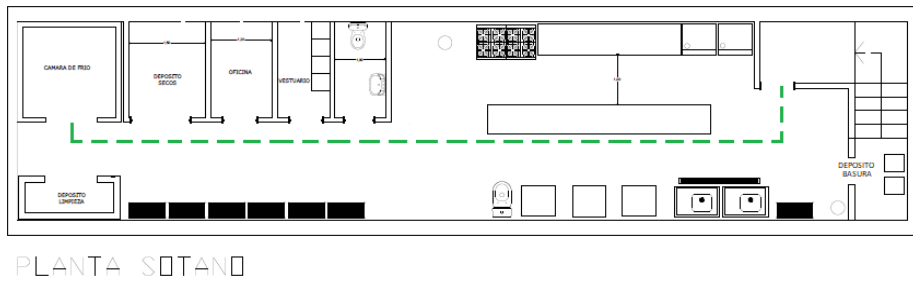
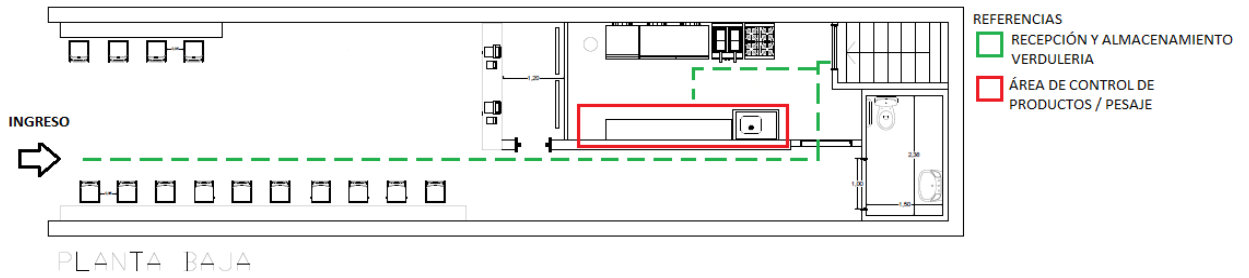
Una vez finalizado el control, se despedirá al proveedor y se procederá al almacenamiento de los productos en la “cámara de frío”, siguiendo el orden de rotación (PEPS) y las condiciones de conservación adecuadas según el tipo de alimento. Se debe seguir la POE correspondiente a la recepción de lácteos.

- Flujo de recepción y almacenamiento de productos cárnicos.



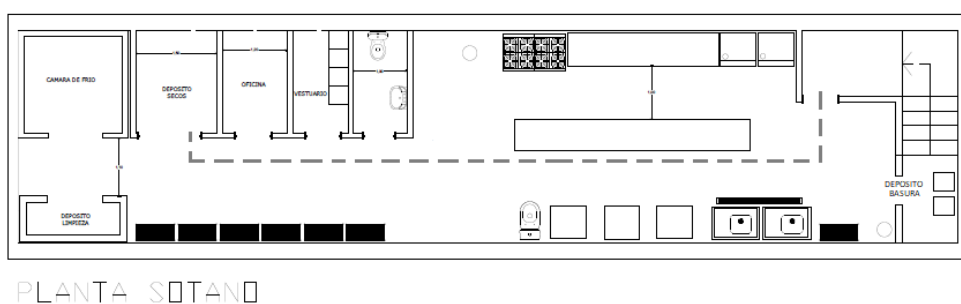
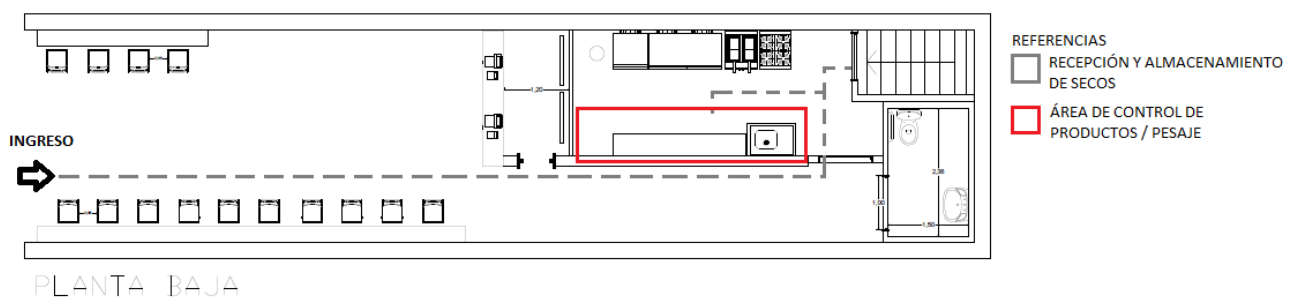
La recepción de los productos cárnicos se realizará los lunes, una vez cada 15 días, fuera del horario de atención al cliente, de 9 a 11 hs. El proveedor será acompañado hasta el área de despacho, donde se verificará la entrega en función de la orden de compra y el remito correspondiente. Se controlará el peso de los productos utilizando la balanza o báscula debidamente sanitizada, y se evaluará el estado general de los insumos, asegurando que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. También se utilizará el termómetro para verificar la temperatura de los insumos. Asimismo, se dispondrá de la bacha para el control higiénico del manipulador que se encargue de recibir los insumos. Una vez finalizado el control, se despedirá al proveedor y se procederá al almacenamiento de los productos en la “cámara de frío”, siguiendo el orden de rotación (PEPS) y las condiciones de conservación adecuadas según el tipo de alimento. Se debe seguir la POE correspondiente a la recepción de productos cárnicos.

- Flujo de recepción y almacenamiento de frutas y verduras



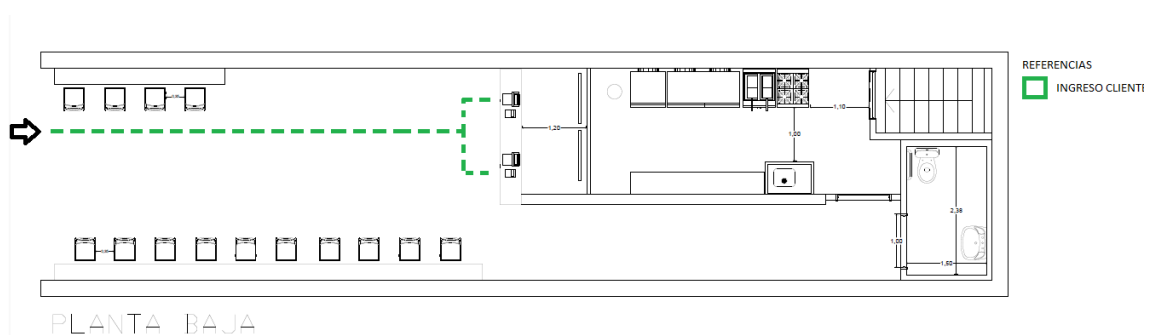
La recepción de las frutas y verduras se realizará los lunes, una vez por semana, fuera del horario de atención al cliente, de 9 a 11 hs. El proveedor será acompañado hasta el área de despacho, donde se verificará la entrega en función de la orden de compra y el remito correspondiente. Se controlará el peso de los productos utilizando la balanza o báscula debidamente sanitizada, y se evaluará el estado general de los insumos, asegurando que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. Asimismo, se utilizará la bacha destinada al control higiénico para el lavado y verificación visual de los productos, en caso de corresponder. Una vez finalizado el control, se despedirá al proveedor y se procederá al almacenamiento de los productos en la “cámara de frío”, siguiendo el orden de rotación (PEPS) y las condiciones de conservación adecuadas según el tipo de alimento. Se debe seguir la POE correspondiente a la recepción de frutas y verduras.

- Flujo de recepción y almacenamiento de secos.

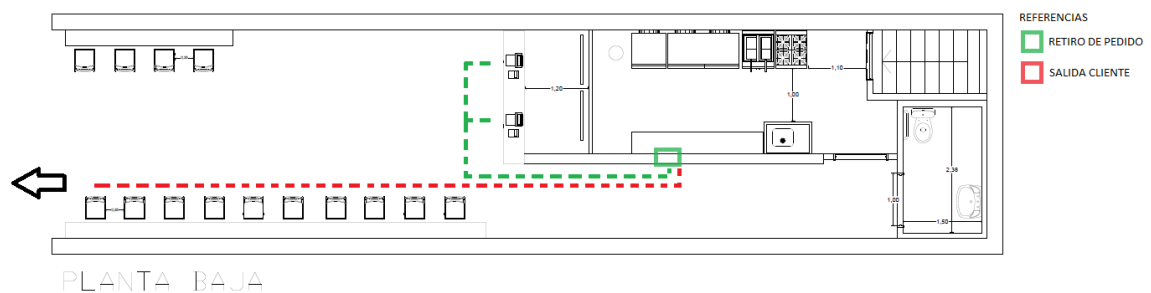


La recepción de los productos se realizará los lunes, una vez por mes, fuera del horario de atención al cliente, de 9 a 11hs. El proveedor será acompañado hasta el área de despacho, donde se verificará la entrega en función de la orden de compra y el remito correspondiente. Se controlará el peso de los productos utilizando la balanza o báscula debidamente sanitizada, y se evaluará el estado general de los insumos, asegurando que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. Asimismo, se utilizará la bacha destinada al control higiénico para el lavado y verificación visual de los productos, en caso de corresponder. Una vez finalizado el control, se despedirá al proveedor y se procederá al almacenamiento de los productos en el “*depósito de secos*”, siguiendo el orden de rotación (PEPS) y las condiciones de conservación adecuadas según el tipo de alimento. Se debe seguir la POE correspondiente a la recepción de productos de almacén.

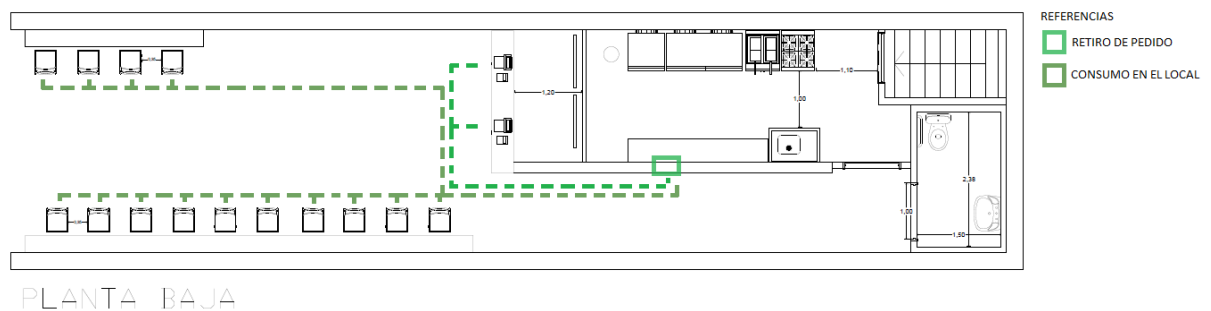
- Flujo de ingreso del cliente



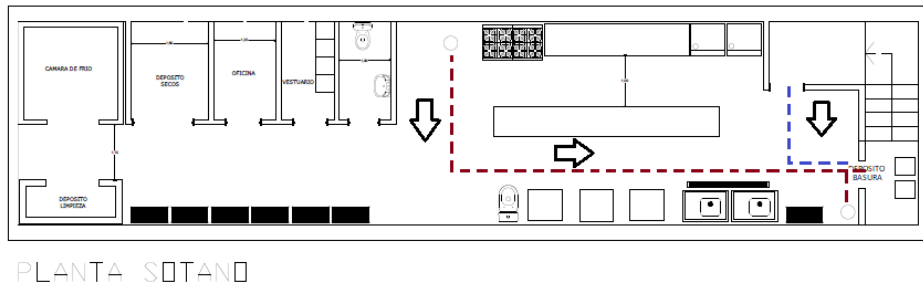
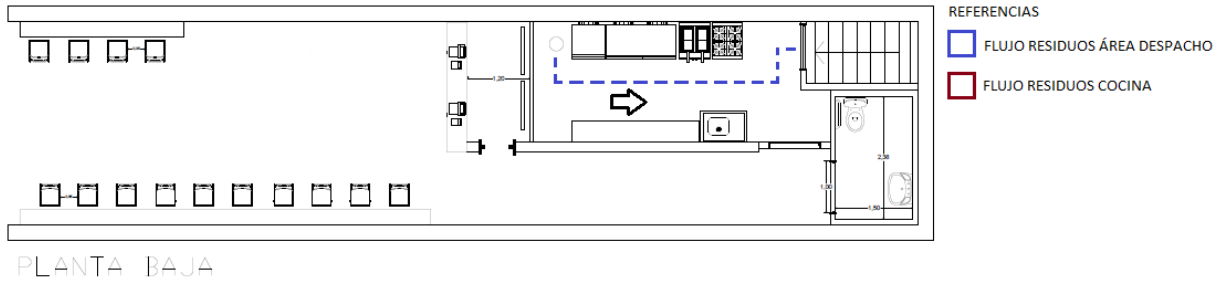
- Flujo cliente take away



- Flujo cliente – consumo en el local

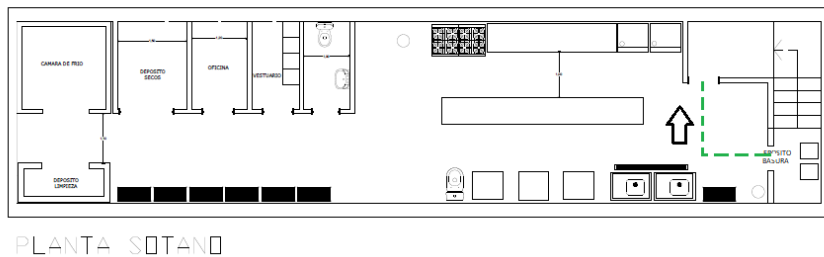
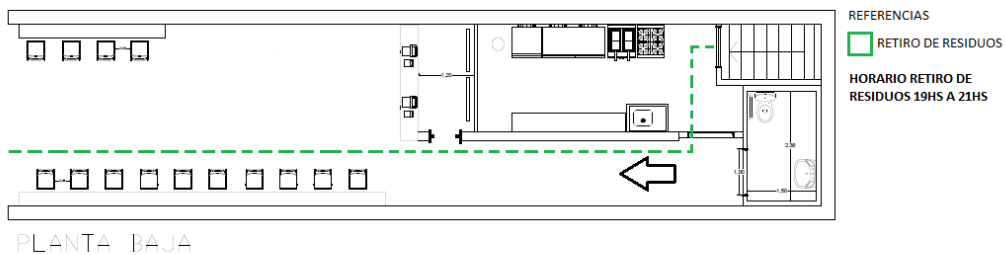


- Flujo de almacenamiento de desecho



Los residuos serán retirados de las áreas de elaboración y servicio cuando los recipientes alcancen las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, evitando su desborde o acumulación. Una vez retirados, se almacenarán temporalmente en el depósito de residuos, el cual debe permanecer ventilado, limpio, señalado y separado de las áreas de manipulación de alimentos. Posteriormente, se trasladarán a los contenedores externos ubicados en la vía pública en el horario autorizado, de 19:00 a 21:00 hs, siguiendo las rutas internas establecidas para evitar contaminación cruzada.

- Flujo de retiro de desecho



El horario de retiro de residuos se realizará según la disposición de Ciudad Autónoma de Buenos Aires de 19:00 a 21:00 horas.

Anexo XVII, Inventarios

Productos	Todos los días	Una vez a la semana	Una vez al mes
Harinas		X	
Bebidas	X		
Quesos		X	
Condimentos			X
Sal			X
Aceite de oliva		X	
Aceite girasol		X	
Nueces		X	
Huevo líquido	X		
Vegetales		X	
Carnes		X	
Hierbas			X
Fiambres		X	
Langostinos		X	
Manteca		X	
Hongos			X
Crema de leche		X	
Chocolate		X	
Café		X	
Azúcar		X	
Leche		X	

Anexo XVIII, Lista de proveedores

Proveedor	Producto	Ubicación	Envío	Precios con/sin IVA
Mundo harina	Secos	Avda. Manuel Belgrano 4151, Villa Dominico, Avellaneda, Buenos Aires	Envíos a CABA \$4.900,00	IVA incluido
Aranda Hnos.	Verduras	Nave 12. Mercado Central	Envío gratis	IVA incluido
Jt frigorífico	Carne y pollo	Av. Independencia 2055, CABA	Gratis a partir de 50.000	IVA incluido
Desde la tierra	Hongos	Wilde 1939 Boulogne –		IVA incluido

		Pcia. de Buenos Aires		
Lácteos paz	Lácteos, embutidos.	Bermúdez 1299, CABA	Compra mínima: \$200000	IVA incluido
Berardi	Langostinos	Moreno 3855, San Martín, PBA	Envíos gratis a partir de \$80000	
Oeste pizza	Harina e insumos de almacén	Av. Estanislao Zeballos 2698	Envíos gratis a partir de \$60000	IVA incluido
All Packaging	Packaging	Planta Central: Morón, Buenos Aires	Envíos Gratis CABA 5% de Descuento Transferencias Compra Mínima \$300.000	Sin IVA incluido
Tu sticker estilo	Stickers	Almagro, Caba	-	IVA incluido
Artesanías Avícolas	Huevos pasteurizados	Santa Catalina 2057, CABA	-	IVA incluido
MangiaMoilPane	Pan		Envíos Gratis CABA	IVA incluido
El gran mercado de bebidas	Bebidas	Av. Pres. Perón 6535, Itzaingó		IVA incluido

- Pan

PAN PRECOCIDO MIGNÓN BOLSA 6K

\$17.299,00

Precio sin impuestos \$14.296,69

\$16.434,05 con Efectivo (EXCLUSIVO al retirar por fábrica)

5% de descuento pagando con Efectivo (EXCLUSIVO al retirar por fábrica)

[Ver más detalles](#)

30% OFF en la 2da unidad

Puede ser combinable con cualquier producto de la tienda.

- Carne y pollo



~~\$8.500,00~~ **\$7.500,00**

Bondiola



~~\$8.000,00~~ **\$7.500,00**

Picada Común



~~\$8.800,00~~ **\$8.500,00**

Pollo suprema



\$9.500,00

Ossobuco

- Bebidas



AQUARIUS
POMELO, PERA
MANZANA
500ML
PACK X 6
UNIDADES
\$6.800



COCA
ZERO, FANTA,
SPRITE
500ML
PACK X 6
UNIDADES
\$7.300



COCA COLA
ORIGINAL
500ML
PACK X 6
UNIDADES
\$7.300



VILLAVICENCIO
S/GAS
500ML
PACK X 12
UNIDADES
\$7.500

- Packaging

22080 | TENEDOR Tenedor Descartable x1000 blanco

20805,00 19764,75 **18724,50**

Wok / Ensaladera Cartulina Personalizados a Todo Color	50oz
x 2.000	\$500,55
x4.000	\$395,05
x8.000	\$341,00
x16.000	\$300,56
tapa plastica	\$234,77
tapa polipapel	\$67,45



\$50,86 IVA
Si pagas con transferencia: \$48,32
Bolsas Camisetas Impresas - Tiendas
¡Potencia tu Marca!

22178	CSB.P	Cuchara SUNDAE caja (900) Blanca Premium	12526,80	11900,46	11274,12	14-03-25
22200		Pote Cuadrado Cristal 180cc CON TAPA x 10	1048,40	995,98	943,56	

- Hongos



CHAMPIÑONES
BLANCOS 2da CALIDAD..

\$13.715,00



HONGO DE PINO SECO A
GRANEL X KG

\$25.143,00



PORTOBELLO GRANEL
2da X KILO

\$15.087,00



GIRGOLAS X GRANEL X
KG

\$24.106,00

- Verdulería

A R A N D A H N O S
Lista N° 35 de Fecha 03/10/25 LISTA DE PRECIOS X MAYOR

Producto	Por kgr U o Frac.	Precio por bulto	Producto	Precio U o Frac.	Precio por bulto
166 MANZANA RED CCIAL	1900	30000	54 RADICHTA x pte	350	
88 MANZANA RED PREMI	3500	50000	56 REMOLACHA	1800	14000
1078 MELON x kg	2300	32000	57 REP. BLANCO x kg	1400	17000
109 MELON x uni	6000		1157 REP. BLANCO x uni	2000	
1120 MENTA x kg	26000		1089 REP. BRUSELA x un	2500	
120 MENTA x pte	2600		58 REP. ROJO x kg	1500	17000
5 MORRON AMARILLO	7000	48000	1158 REP. ROJO x uni	2500	
3 MORRON ROJO	4000	40000	133 ROMERO x pte	2500	
4 MORRON VERDE	3000	30000	121 RUCULA x pte	500	10000
1131 NABO x kg	2000		125 SALVIA x pte	5000	
95 NARANJA ELEGIDA	800	10000	1104 SANDIA BRASIL x k	2500	33000
93 OREGANO x pte	2000		112 TOM. CHERRY AMA x	5500	
1201 PALTA HASS x kg	6000	55000	122 TOM. CHERRY x kg	4000	
47 PAPA CORDOBA	650	9500	1160 TOM. DESIDRATADOS	19000	
14 PAPAYA x kg	3600	42000	60 TOMATE PERITA	2500	35000
23 PAPIN x kg	1800	30000	64 TOMATE REDONDO	2500	35000
74 PAPON LAVADO	850	20000	127 TOMILLO x pte	3700	
126 FE.CRESPO x pte	3500		1176 UVA BLANCA S/S	9000	65000
50 PEPINO x kg	1500	20000	105 UVAS NEGRAS		
99 PERA PACHHAMS	2400	33000	1106 UVAS RED GLOBE	9000	65000
51 PEREJIL x pte	1500	15000	1165 ZANAHORIA CUBITO	1300	10000
1068 PIA x kg	3000	48000	65 ZANAHORIA INDUSTR	600	8000
68 PIRA x uni	5000		67 ZAPALLITO REDONDO	1200	15000
103 POMELO ROJO	1800	25000	11 ZAPALLO ANCO x kg	800	11000
149 PORTOBELLO x kg	18000		1118 ZAPALLO ANCO x un	1300	
52 PUERRO x pte	1500	15000	108 ZAPALLO CABUTIA K	700	12000
1153 RABANITO x pte	850	15000	1108 ZAPALLO CABUTIA u	2000	
140 RADICCHIO x kg	6500		66 ZUQUINI	1500	18000

- Lácteos



LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR SIN PREVIO AVISO. CONSULTE ANTES DE COMPRAR.
PRECIOS VA NUEVO

Código	Descripción	PRECIO DE LISTA	CANTIDAD EFECTIVA
270	Jamon Cruado Paz Sin Grasa Sin Cuero x1	13.280,00	12.960,00
278	Jamon Cruado Paz Sin Grasa Sin Cuero x2	13.070,00	12.880,00
Barraza			
001	Cremona Barraza 11 hormas	6.460,00	6.290,00
501	Cremona Barraza 44 hormas	6.460,00	6.270,00
513	Cremona Barraza x 12 hormas	6.440,00	6.250,00
022	Cremona Barraza media horma	7.050,00	6.850,00
006	Por Salu con sal Barraza	7.810,00	7.390,00
069	Por Salu sin sal Barraza	7.810,00	7.390,00
007	Por Salu Light sin sal	8.190,00	7.950,00
003	Barra x1 horma	8.395,00	8.150,00
403	Barra x4 hormas	8.290,00	8.050,00
510	Barra x12 hormas	8.190,00	7.950,00
002	Muzzarella Cilindro 3 Kg x 1 horma	8.230,00	7.990,00
502	Muzzarella Cilindro 3 Kg x 3 hormas	8.085,00	7.850,00
506	Muzzarella Cilindro 3 Kg x 6 hormas	8.035,00	7.800,00
005	Muzzarella Plancha x 10 Kg	8.025,00	7.790,00
027	Muzzarella Plancha x 20 Kg. Transparente	8.025,00	7.790,00
015	Muzzarella x 20 Kg Blanca	7.715,00	7.490,00
010	Barra Muzzarella para pizza	8.260,00	8.020,00
008	Provolone	13.380,00	12.960,00
013	Azul	12.145,00	11.790,00
Punta del Agua			
041	Barra Danbo x1 horma	8.230,00	7.990,00
641	Barra Danbo x4 hormas	8.125,00	7.885,00
641	Barra Danbo x12 hormas	8.025,00	7.790,00
642	Barra Danbo x20 hormas	7.920,00	7.680,00
042	Barra Tyfo x1 horma	7.985,00	7.750,00
542	Barra Tyfo x4 hormas	7.880,00	7.650,00
643	Barra Tyfo x12 hormas	7.775,00	7.550,00
052	Cremona x 1 horma	6.850,00	6.650,00
532	Cremona x 4 hormas	6.590,00	6.400,00
512	Cremona x 12 hormas	6.540,00	6.350,00
612	Cremona x 20 hormas	6.490,00	6.300,00
047	Dulce de leche x 400 grs	1.805,00	1.750,00
027	Light	8.190,00	7.950,00
114	Manteca x 100 grs	1.255,00	1.220,00
115	Manteca x 200 grs	2.420,00	2.350,00
043	Muzzarella Cilindro 3 Kg	8.910,00	8.650,00
044	Paltaques Sandwich	9.775,00	9.490,00
034	Por cuba	7.510,00	7.290,00
045	Ragigratin	12.825,00	12.550,00
048	Sardo	12.620,00	12.250,00
La Quersera			
030	Azul La Quersera xThorma	10.395,00	10.090,00
530	Azul La Quersera x2 hormas	10.290,00	9.990,00
189	Gruyer La Quersera	19.150,00	18.590,00
061	Rallado La Quersera caja 20 sobres de 40 grs	9.375,00	9.100,00
Gonzalez			
230	Fiambrera De Palta Gonzalez	4.885,00	4.750,00
238	Palm Gonzalez	5.760,00	5.590,00
222	Jamon Cocido Gonzalez X1	6.685,00	6.490,00
223	Jamon Cocido Gonzalez X2	6.580,00	6.390,00
La Reina			
188	Bonifolia al Vaso La Reina	15.655,00	15.490,00
217	Jamon Cruado Parma La Reina	20.580,00	19.960,00
227	Provolone Ahumada La Reina	9.260,00	8.990,00

Código	Descripción	PRECIO DE LISTA	CANTIDAD EFECTIVA
088	Provolone partida con sal de 2 Kg	13.790,00	13.300,00
028	Provolone partida con sal de 3 Kg	13.790,00	13.300,00
081	Provolone ahumada	15.440,00	14.960,00
Sancor			
129	Barra Sancor x1	11.215,00	10.990,00
525	Barra Sancor x4	11.215,00	10.990,00
086	Paltaques Sancor	12.300,00	11.990,00
090	Sardo Sancor	18.960,00	18.590,00
SAO			
216	Chacarero 190	12.860,00	12.200,00
230	Jamon cocido 190	7.820,00	7.590,00
248	Longaniza Calabresa 190	12.865,00	12.460,00
206	Salame español 190	12.860,00	12.200,00
118	Salame milan APTC	10.260,00	9.990,00
Combos (ver revista)			
800	Combo Jamon Cocido Vaso Etiqueta Negra Boten x1	8.540,00	8.290,00
801	Combo Salame Milan Vaso	8.850,00	8.590,00
802	Combo Salame Milan x2	12.300,00	11.990,00
803	Combo Barra Danbo Punta Del Agua	7.810,00	7.650,00
804	Combo Paltaques Sancor x2	12.245,00	11.890,00
805	Combo Barra Sancor x2	11.215,00	10.990,00
806	Combo Palta Sandwich x2	8.450,00	8.200,00
807	Combo Barra Barraza	8.135,00	7.900,00
808	Combo Jamon Cocido Mila Tradicional 42	11.835,00	11.490,00
809	Combo Jamon Cocido 42	11.835,00	11.490,00
811	Combo Jamon Cocido Gonzalez	6.580,00	6.390,00
812	Combo Barra Sustratic	8.440,00	8.250,00
813	Combo Pamit 42 x2	8.810,00	8.650,00
814	Combo Jamon Cocido Vaso Etiqueta Negra Riet x1	8.640,00	8.390,00
815	Combo Barra Tonutli Tyfo	7.395,00	7.150,00
816	Combo Barra Tonutli Danbo	7.590,00	7.350,00
Mamone			
338	Acuatura Verde N° 0 Foc 220 Gr	2.255,00	2.190,00
301	Acuatura Verde N° 00 Foc 220 Gr	2.565,00	2.490,00
302	Acuatura Verde N° 0 Foc Piel 1 Kg	7.115,00	7.040,00
303	Acuatura Verde N° 0 Foc Piel 2 Kg	14.825,00	14.490,00
304	Acuatura Verde N° 0 Balde 5 Kg	27.805,00	26.990,00
315	Acuatura Verde N° 00 Balde 5 Kg	36.540,00	34.990,00
332	Acuatura Verde N° 000 Balde 5 Kg	42.735,00	41.490,00
305	Acuatura Verde Desc 200 Gr	2.870,00	2.795,00
306	Acuatura Verde Desc Foc Vid 1 Kg	9.775,00	9.490,00
307	Acuatura Verde Desc Foc Piel 1 Kg	16.470,00	15.990,00
308	Acuatura Verde Desc Balde 1 Kg	27.805,00	26.990,00
309	Acuatura Verde Rall Acate Foc 200 Gr	3.595,00	3.490,00
331	Acuatura Verde Rall Sal Foc 210 Gr	2.875,00	2.790,00
310	Acuatura Verde Rodaja Foc 200 Gr	2.155,00	2.090,00
336	Acuatura Verde Rodaja Foc Piel 2 Kg	14.410,00	13.990,00
327	Acuatura Verde Rodaja Balde 5 Kg	24.710,00	23.990,00
311	Acuatura Negra N° 0 Foc 220 Gr	3.285,00	3.190,00
320	Acuatura Negra N° 0 Foc Piel 1 Kg	12.200,00	11.990,00
321	Acuatura Negra N° 0 Foc Piel 2 Kg	21.400,00	20.990,00
338	Acuatura Negra N° 0 Balde 5 Kg	40.160,00	38.990,00
328	Acuatura Negra N° 00 Balde 5 Kg	50.460,00	48.990,00
333	Acuatura Negra N° 000 Balde 5 Kg	52.520,00	50.990,00
322	Acuatura Negra Desc Foc Piel 1 Kg	11.115,00	10.790,00
323	Acuatura Negra Desc Foc Piel 2 Kg	19.960,00	19.590,00
329	Acuatura Negra Desc Balde 4 Kg	35.010,00	33.990,00
324	Acuatura Negra Acate N° 0 1 Kg	13.960,00	13.590,00
340	Acuatura Negra Rodaja Foc 2 Kg	16.470,00	15.990,00
334	Acuatura Negra Rodaja Balde 5 Kg	34.655,00	33.450,00
312	Ajes En Vinagre Foc 100 Gr	2.860,00	2.490,00
313	Ajes En Vinagre Foc 1 Kg	19.455,00	18.890,00
317	Pickles Foc 200 Gr	1.740,00	1.690,00
318	Pickles Foc Piel 1 Kg	6.170,00	5.990,00

Código	Descripción	PRECIO DE LISTA	CANTIDAD EFECTIVA
140	Cremona II Queso x1	4.995,00	4.850,00
141	Cremona III Queso x4	4.995,00	4.850,00
110	Barra 3 L	8.500,00	8.250,00
120	Fontina 3 L	12.965,00	12.490,00
074	Gruyer 3 L	17.920,00	16.990,00
089	Paltaques 3 L	11.835,00	11.490,00
Tonutli			
108	Barra Tonutli Danbo x1	7.250,00	7.050,00
536	Barra Tonutli Danbo x4	7.160,00	6.960,00
107	Barra Tonutli Tyfo x1	7.470,00	7.270,00
119	Barra Tonutli Tyfo x4	7.385,00	7.190,00
102	Cremona Tonutli x1	6.065,00	5.890,00
591	Cremona Tonutli x4	5.965,00	5.790,00
640	Cremona Tonutli Mlad	6.480,00	6.290,00
130	Helados Tonutli	9.570,00	9.390,00
105	Magro Tonutli	5.570,00	5.390,00
104	Por Salu Tonutli	7.055,00	6.890,00
113	Muzzarella Tonutli x3 Kg x1	7.160,00	6.990,00
124	Muzzarella Tonutli x3 Kg x3	6.850,00	6.690,00
116	Muzzarella Tonutli x10 Kg	7.200,00	6.990,00
109	Sardo Tonutli	11.320,00	10.990,00
Los Calvos			
211	Bonifolia 42	19.560,00	18.990,00
209	Campanita 42	12.720,00	12.350,00
242	Jamon Cocido 42	11.940,00	11.590,00
243	Jamon Cocido Mila Tradicional 42	11.940,00	11.590,00
245	Jamon Cruado Medio Lado 42	26.995,00	25.990,00
250	Jamon Cruado Parma 42	26.440,00	25.690,00
244	Jamon Natural Mont Blanc 42	12.350,00	11.990,00
248	Lomo Ahumado 42	11.425,00	11.090,00
253	Lomo Con Hierbas Mont Blanc 42	11.940,00	11.590,00
218	Longaniza Corta 42 X Unidad	3.995,00	3.885,00
213	Maldonado 42	4.840,00	4.690,00
239	Palta Chucules	5.540,00	5.390,00
207	Pancarta Ahumada Con Cuero 42	13.175,00	12.790,00
240	Pamit 42 X1	9.115,00	8.890,00
544	Pamit 42 X3	9.315,00	9.090,00
545	Pamit 42 X3	8.910,00	8.690,00
232	Queso De Cerdo 42	5.815,00	5.640,00
246	Salame Milan 42	14.845,00	14.490,00
247	Salame Milan Zur-Linde	10.495,00	10.190,00
219	Salame Milan 42 X Unidad	4.350,00	4.250,00
201	Salamines - Chorizos - Longanizas - Papaperonis	13.895,00	13.490,00
210	Sachichon Con Jamon 42	5.965,00	5.790,00
212	Sachichon Primavera 42	5.790,00	5.590,00
Vaqueiro			
075	Azul	12.350,00	11.990,00
073	Gouda	11.175,00	10.890,00
132	Granda cuatro de horma	15.790,00	15.290,00
085	Gruya	14.820,00	14.390,00
086	Gruyere	19.960,00	19.590,00
100	Parmesano	15.790,00	15.290,00
101	Parmesano Bloque 30 meses	27.270,00	26.090,00
099	Parmesano media horma	6.895,00	6.690,00
098	Parmesano cuarto de horma	16.365,00	15.890,00
039	Provolone	12.040,00	11.690,00
115	Provolone mitad	12.350,00	11.990,00
192	Provolone Individual	13.895,00	13.490,00
128	Provolone	19.365,00	18.790,00
063	Ragigratin	14.840,00	14.490,00
065	Ragigratin media horma	15.235,00	14.790,00
067	Ragigratin cuatro de horma	8.645,00	8.390,00
064	Sardo	14.730,00	14.390,00
062	Sardo Vaqueiro	14.925,00	14.490,00

Código	Descripción	PRECIO DE LISTA	CANTIDAD EFECTIVA
176	Conado Wiro	9.895,00	9.590,00
177	Muzzarella Wiro Cilindro x5 Kg	9.895,00	9.590,00
187	Paltaques Wiro	8.745,00	8.490,00
189	Santo Wiro x1	8.340,00	8.090,00
180	Santo Wiro x4	8.540,00	8.290,00
Sustratic			
029	Barra Sustratic x1	8.745,00	8.500,00
029	Barra Sustratic x4	8.540,00	8.300,00
069	Barra Sustratic x12	8.440,00	8.200,00
Dancia			
730	Mayonesa Dancia 8 Grs X 192 Unidades	6.895,00	6.490,00
731	Mayonesa Dancia 100 Grs X 20 Unidades	7.710,00	7.490,00
732	Mayonesa Dancia 250 Grs X 24 Unidades	7.710,00	7.490,00
733	Mayonesa Dancia 500 Grs X 24 Unidades	1.430,00	1.390,00
734	Mayonesa Dancia 2000 Grs X 4 Unidades	6.895,00	6.490,00
735	Mayonesa Mayocan 2500 Grs X 4 Unidades	5.140,00	4.990,00
736	Mayonesa D Fiesta 100 Grs X 20 Unidades	6.895,00	6.750,00
737	Mayonesa D Fiesta 250 Grs X 24 Unidades	7.710,00	7.490,00
738	Mayonesa D Fiesta 500 Grs X 24 Unidades	1.330,00	1.290,00
739	Mayonesa D Fiesta 2000 Grs X 4 Unidades	6.710,00	6.500,00
740	Ketchup Dancia 50 Grs X 24 Unidades	7.710,00	7.490,00
741	Ketchup Dancia 220 Grs X 24 Unidades	895,00	860,00
742	Ketchup Dancia 3000 Grs X 4 Unidades	7.675,00	7.450,00
743	Mostaza Dancia 8 Grs X 192 Unidades	6.895,0	

Detalle de Inversiones

Instalaciones y Bienes de Uso	Total sin IVA:	\$60.300.552,60
	Total con IVA:	\$72.963.668,65

Inversión en Obra /Remodelación

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:		
					\$8.123.088,00	\$6.713.295,87		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones	
Corart	Barra y vidriado para cocina	1	\$2.479.338,84	\$520.661,16	\$3.000.000,00	\$2.479.338,84		
Maestro Mayor de Obra	Instalación artefactos iluminación. Cableado y colocación de un nuevo circuito de tomas. Instalación de Luces de Emergencia. Colocación de un nuevo disyuntor diferencial. Cambio de Bacha e Instalación de Agua Fría y Caliente. Instalación del artefacto Anafe con su correspondiente cañería de alimentación a gas. Arreglo y pintura de paredes y techos.Colocación azulejos. Colocación cerámicos del suelo.	1	\$3.471.074,38	\$728.925,62	\$4.200.000,00	\$3.471.074,38	Anexo XIII	
Intermarble	Elementos baño discapacitados	1	\$762.882,65	\$160.205,36	\$923.088,00	\$762.882,65		

Equipamiento de Planta Baja

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones		
					\$52.634.819,98	\$43.499.851,23	\$4.349.985,12		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones	
Lv Equipamiento	Hervidor De Pasta Automático Morelli Cuccipasta Cp30	1	\$2.000.728,30	\$420.152,94	\$2.420.881,25	\$2.000.728,30	\$200.072,83	20% de descuento - Anexo XIV	
OnCity	Anafe Industrial Soul Pevi	3	\$611.038,02	\$128.317,98	\$2.218.068,00	\$1.833.114,05	\$183.311,40	Anexo XIV	
Grupo Tonia S.R.L	Mesa de trabajo de acero inoxidable 90cm	3	\$133.187,60	\$27.969,40	\$483.471,00	\$399.562,81	\$39.956,28		
Ebazar	Mixer Turboblender tb Mix 350	2	\$396.693,39	\$83.305,61	\$959.998,00	\$793.386,78	\$79.338,68	Anexo XIV	
El Nuevo Emporio	Amasadora de 12kg	1	\$1.998.366,00	\$419.656,86	\$2.418.022,86	\$1.998.366,00	\$199.836,60	Anexo XIV	
El Nuevo Emporio	Heladera Mostrador Bajo Mesada Acero Inoxidable 2 Puertas	2	\$2.354.380,17	\$494.419,83	\$5.697.600,00	\$4.708.760,33	\$470.876,03	20% de descuento- Anexo XIV	
Grupo Tonia S.R.L	Horno convector TB-HCON4 con 8 bandejas + base	2	\$602.005,17	\$126.421,09	\$1.456.852,52	\$1.204.010,34	\$120.401,03	10% de descuento	
Artillería Gastronómica	Picadora Procesadora Moulinex 123 La Moulinette Color Blanco	1	\$51.262,00	\$10.765,02	\$62.027,02	\$51.262,00	\$5.126,20	Anexo XIV	
Colombraro	Tachos de residuos por 2 unidades	1	\$30.052,89	\$6.311,11	\$36.364,00	\$30.052,89	\$3.005,29		
El Nuevo Emporio	Tacho plastico cilindrico con tapa manijas	1	\$13.282,56	\$2.789,34	\$16.071,90	\$13.282,56	\$1.328,26		
Grupo Tonia S.R.L	Sobadora eléctrica 400 mm marca RD	1	\$807.955,47	\$169.670,65	\$977.626,12	\$807.955,47	\$80.795,55	10% de descuento - Anexo XIV	
Rinaudo e hijos S.R.L	Maquina prensa Extrusora Mod PE-15	1	\$11.616.776,86	\$2.439.523,14	\$14.056.300,00	\$11.616.776,86	\$1.161.677,69	Anexo XIV	
Rinaudo e hijos S.R.L	Moldes planos	4	\$312.809,92	\$65.690,08	\$1.514.000,00	\$1.251.239,67	\$125.123,97		
Rinaudo e hijos S.R.L	Raviolera múltiple	1	\$10.780.578,51	\$2.263.921,49	\$13.044.500,00	\$10.780.578,51	\$1.078.057,85	Anexo XIV	
Rinaudo e hijos S.R.L	Moldes para raviolera	3	\$1.099.200,00	\$230.832,00	\$3.990.096,00	\$3.297.600,00	\$329.760,00		
GastroNovo	Balanza electronica Digital Kretz	2	\$173.388,43	\$36.411,57	\$419.600,00	\$346.776,86	\$34.677,69		
TiendaRecargada	Ralladora De Queso 9 Kg/h Eléctrica	2	\$339.003,31	\$71.190,69	\$820.388,00	\$678.006,61	\$67.800,66	Anexo XIV	
Grupo Tonia S.R.L	Ñoquera manual fábrica floquis	1	\$396.445,45	\$83.253,55	\$479.699,00	\$396.445,45	\$39.644,55		
Fravega	Bacha cocina pileta doble	2	\$125.593,39	\$26.374,61	\$303.936,00	\$251.186,78	\$25.118,68		
Tiosohogar	Sanitario Baño	1	\$242.092,00	\$50.839,32	\$292.931,32	\$242.092,00	\$24.209,20		
KitchenAid	Batidora Planetaria Amasadora Kitchenaid Artisan 4.8lts	1	\$798.666,94	\$167.720,06	\$966.387,00	\$798.666,94	\$79.866,69	Anexo XIV	

Utensilios de cocina

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones		
--	--	--	--	-------	----------------	----------------	----------------------	--	--

					\$708.331,46	\$585.397,90	\$58.539,79	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
Gastronomía Graffi	Batea blanca 30x22x7	4	\$1.775,00	\$372,75	\$8.591,00	\$7.100,00	\$710,00	
Gastronomía Graffi	Cucharas acero inoxidable por 6 unidades	1	\$2.472,51	\$519,23	\$2.991,74	\$2.472,51	\$247,25	
Gastronomía Graffi	Cucharon aluminio 41 cm	2	\$3.883,82	\$815,60	\$9.398,84	\$7.767,64	\$776,76	
Gastronomía Graffi	Balanza digital 40 kg	1	\$72.999,00	\$15.329,79	\$88.328,79	\$72.999,00	\$7.299,90	
Gastronomía Graffi	Bowl 15 cm transparente	4	\$887,92	\$186,46	\$4.297,52	\$3.551,67	\$355,17	
Gastronomía Graffi	Colador	2	\$2.472,51	\$519,23	\$5.983,48	\$4.945,02	\$494,50	
Gastronomía Graffi	Sarten aluminio N° 22	2	\$5.218,22	\$1.095,83	\$12.628,10	\$10.436,45	\$1.043,64	
Gastronomía Graffi	Sarten aluminio N° 30	2	\$8.155,18	\$1.712,59	\$19.735,54	\$16.310,36	\$1.631,04	
Gastronomía Graffi	Espumadera aluminio 48 cm	2	\$3.107,71	\$652,62	\$7.520,66	\$6.215,42	\$621,54	
Gastronomía Graffi	Rallador acero	1	\$8.024,91	\$1.685,23	\$9.710,14	\$8.024,91	\$802,49	
Gastronomía Graffi	Cacerola de aluminio con asas N° 24	2	\$12.724,54	\$2.672,15	\$30.793,38	\$25.449,07	\$2.544,91	
Gastronomía Graffi	Cacerola de aluminio con asas N° 30	2	\$20.237,69	\$4.249,91	\$48.975,20	\$40.475,37	\$4.047,54	
Gastronomía Graffi	Pinza universal acero inoxidable 18 cm	3	\$1.857,79	\$390,14	\$6.743,79	\$5.573,38	\$557,34	
Gastronomía Graffi	Tabla de propileno con canaleta 30 x 40 x 1 cm	4	\$5.675,84	\$1.191,93	\$27.471,08	\$22.703,37	\$2.270,34	
Picles Distribuidora	Juego De 9 Cuchillos Plenus Tramontina Acero Inoxidable	1	\$23.161,98	\$4.864,02	\$28.026,00	\$23.161,98	\$2.316,20	
Gastronomía Graffi	Juego cubiertos 24 piezas + frasco linea Ipanema Tramontina	1	\$23.561,16	\$4.947,84	\$28.509,00	\$23.561,16	\$2.356,12	
GastroNovo	Palo De Amasar De Madera Giratorio Rodillo De Cocina 40 Cm	1	\$5.766,94	\$1.211,06	\$6.978,00	\$5.766,94	\$576,69	
GastroNovo	Espátula Silicona En Una Pieza Para Repostería Cooper	1	\$5.761,98	\$1.210,02	\$6.972,00	\$5.761,98	\$576,20	
GastroNovo	Cornett Plástico Desesplast Rasqueta Repostería 12x9cm	2	\$1.818,18	\$381,82	\$4.400,00	\$3.636,36	\$363,64	
GastroNovo	Cuchara Para Cocina De Alta Temperatura 60 cm	5	\$3.429,75	\$720,25	\$20.750,00	\$17.148,76	\$1.714,88	
GastroNovo	Bandeja Gastronomic Nacional – GN 1/6 H100	5	\$7.684,30	\$1.613,70	\$46.490,00	\$38.421,49	\$3.842,15	
TMC Crespo	Carro Latero 1.72m Con Ruedas Zorra Para Bandejas 60x40x15cm	1	\$220.120,00	\$46.225,20	\$266.345,20	\$220.120,00	\$22.012,00	
GastroNovo	Placa De Silicona Silpat Para Repostería 30x40 Cooper	2	\$6.897,52	\$1.448,48	\$16.692,00	\$13.795,04	\$1.379,50	

Equipamiento de Planta Alta

					21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
						\$3.852.340,28	\$3.183.752,30	\$660.198,51	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones	
Mexx gamers	Notebook Exo Smart R41	2	\$230.247,11	\$48.351,89	\$557.198,00	\$460.494,21	\$153.498,07		
Stec	Controlador Impresora Fiscal Epson Tm	1	\$554.224,44	\$116.387,13	\$670.611,57	\$554.224,44	\$184.741,48		
Mercado Pago	Point Smart (Posnet)	2	\$30.734,93	\$6.454,33	\$74.378,52	\$61.469,85	\$20.489,95		
Nictom	Impresora termica comandera tickets usb	2	\$64.612,32	\$13.568,59	\$156.361,82	\$129.224,64	\$43.074,88		
Argenshops	Tachos de residuos por 2 unidades	1	\$21.483,00	\$4.511,43	\$25.994,43	\$21.483,00	\$2.148,30		
The Malmo Style	Taburete Tolix X 4 U Con Respaldo	5	\$144.421,49	\$30.328,51	\$873.750,00	\$722.107,44	\$72.210,74		
Fravega	Smart TV LED 32"	2	\$129.771,88	\$27.252,09	\$314.047,94	\$259.543,75	\$86.514,58		
ElectroOutlet	Heladera Exhibidora Vertical Briket Master 3000 293 Lts	2	\$487.602,48	\$102.396,52	\$1.179.998,00	\$975.204,96	\$97.520,50	Anexo XIV	

Utensilios de Planta Alta

					21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
						\$94.539,00	\$78.131,40	\$7.813,14	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones	
El Nuevo Emporio	Set salero y pimentero portaserilletas	4	\$3.382,64	\$710,36	\$16.372,00	\$13.530,58	\$1.353,06		
Limpieza Central	Servilletas de papel 24 x 24 1800 unidades	1	\$5.123,97	\$1.076,03	\$6.200,00	\$5.123,97	\$512,40		
Plásticos Cerri	Bandeja Fast Food X6 Bandeja Autoservicio 35x45 Gastronomía Negro	3	\$18.999,17	\$3.989,83	\$68.967,00	\$56.997,52	\$5.699,75		
Magical Siempre	Contenedor plaza porta bandejas	1	\$2.479,34	\$520,66	\$3.000,00	\$2.479,34	\$247,93		

Uniforme

|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
					\$377.076,77	\$311.633,69	\$31.163,37	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
Algodonera Paso Viejo	Chombas	20	\$7.851,24	\$1.648,76	\$190.000,00	\$157.024,79	\$15.702,48	
Dragon Negro	Pantalón	5	\$14.940,00	\$3.137,40	\$90.387,00	\$74.700,00	\$7.470,00	
Algodonera Paso Viejo	Delantal	5	\$5.702,48	\$1.197,52	\$34.500,00	\$28.512,40	\$2.851,24	
FullComplements	Gorro	5	\$5.717,70	\$1.200,72	\$34.592,09	\$28.588,50	\$2.858,85	
Blanco Salem	Repasador Nido Premium - Pack 6	2	\$11.404,00	\$2.394,84	\$27.597,68	\$22.808,00	\$2.280,80	

Elementos de limpieza								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
					\$107.858,88	\$89.139,57	\$8.913,96	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
Limpieza Central	Agua lavandina concentrada 5 litros	1	\$2.066,12	\$433,88	\$2.500,00	\$2.066,12	\$206,61	
Limpieza Central	Desengrasante 5 litros	1	\$8.140,50	\$1.709,50	\$9.850,00	\$8.140,50	\$814,05	
Limpieza Central	Detergente concentrado neutro 18% 5 litros	1	\$4.115,70	\$864,30	\$4.980,00	\$4.115,70	\$411,57	
RedLimp	Bolsas (10)	10	\$341,79	\$71,77	\$4.135,60	\$3.417,85	\$341,79	
Limpieza Central	Bobina de papel (4) 300 metros	1	\$11.157,02	\$2.342,98	\$13.500,00	\$11.157,02	\$1.115,70	
Limpieza Central	Papel higienico (8) 300 metros	1	\$10.330,58	\$2.169,42	\$12.500,00	\$10.330,58	\$1.033,06	
RedLimp	Espojas (12 U)	1	\$3.061,19	\$642,85	\$3.704,04	\$3.061,19	\$306,12	
RedLimp	Rejilla esponja (12 U)	1	\$4.066,12	\$853,88	\$4.920,00	\$4.066,12	\$406,61	
RedLimp	Trapo de piso	4	\$793,39	\$166,61	\$3.840,00	\$3.173,55	\$317,36	
RedLimp	Escobillón	3	\$1.330,58	\$279,42	\$4.830,00	\$3.991,74	\$399,17	
RedLimp	Secador de piso	3	\$664,33	\$139,51	\$2.411,52	\$1.992,99	\$199,30	
RedLimp	Cabo de madera	6	\$606,28	\$127,32	\$4.401,60	\$3.637,69	\$363,77	
RedLimp	Pala con cabo plástico	3	\$836,40	\$175,64	\$3.036,12	\$2.509,19	\$250,92	
Limpieza Central	Desodorante de piso 5 litros	1	\$2.892,56	\$607,44	\$3.500,00	\$2.892,56	\$289,26	
Limpieza Central	Guantes nitrilo negro 100 unidades	1	\$3.925,62	\$824,38	\$4.750,00	\$3.925,62	\$392,56	
Limpieza Central	Bolsas de arranque 40x60 por 1,5 kg	1	\$2.892,56	\$607,44	\$3.500,00	\$2.892,56	\$289,26	
Limpieza Central	Bolsas de arranque 20x30 por 1,5 kg	1	\$2.892,56	\$607,44	\$3.500,00	\$2.892,56	\$289,26	
Limpieza Central	Balde plástico 11 litros	3	\$2.892,56	\$607,44	\$10.500,00	\$8.677,69	\$867,77	
Limpieza Central	Hidroalcohol por 5 litros	1	\$6.198,35	\$1.301,65	\$7.500,00	\$6.198,35	\$619,83	

Equipos de Oficina/TI								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
					\$236.994,84	\$195.863,50	\$46.274,67	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
ElectoOutlet	Notebook Noblex N14x1010 14.1 Hd Intel Celeron	1	\$111.073,55	\$23.325,45	\$134.399,00	\$111.073,55	\$37.024,52	
OnCity	Mouse Logitech M170 Inalambrico Usb - Negro	1	\$3.304,96	\$694,04	\$3.999,00	\$3.304,96	\$1.101,65	
OnCity	Escritorio para oficina moderno	1	\$25.205,79	\$5.293,21	\$30.499,00	\$25.205,79	\$2.520,58	
CUSTOM Argentina	Organizador para escritorio tres cavidades	1	\$4.285,21	\$899,89	\$5.185,10	\$4.285,21	\$428,52	
Fravega	Silla de oficina Ultimate Ut-c325-Negro	1	\$38.016,00	\$7.983,36	\$45.999,36	\$38.016,00	\$3.801,60	
Casa Mayo Group SRL	Pizarra Blanca 40x60 Borde Metálico + Combo De Regalo	1	\$13.978,00	\$2.935,38	\$16.913,38	\$13.978,00	\$1.397,80	

Instalaciones								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
					\$6.502.074,32	\$5.373.615,14	\$537.361,51	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
Fravega	Aire Acondicionado Split Frio/Calor Philco 2300F 2750W PHS25HA4CN	3	\$413.222,31	\$86.776,69	\$1.499.997,00	\$1.239.666,94	\$123.966,69	

Zingueriaemar	Campana	2	\$146.696,00	\$30.806,16	\$355.004,32	\$293.392,00	\$29.339,20	
Comercial Shops	Camara Frigorifica Fride Media Temper. 175x236x228 Sin Piso	1	\$3.840.556,20	\$806.516,80	\$4.647.073,00	\$3.840.556,20	\$384.055,62	Anexo XIV

Seguridad								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total amortizaciones	
					\$326.545,12	\$269.872,00	\$26.987,20	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Amortización	Observaciones
Geotek	Kit de cámaras de seguridad wifi visión nocturna	1	\$44.214,00	\$9.284,94	\$53.498,94	\$44.214,00	\$4.421,40	
Mas Led	Alarma Sonora Sirena Detecta Movimiento Pánico Domicilio Timbre Comerc	1	\$12.592,00	\$2.644,32	\$15.236,32	\$12.592,00	\$1.259,20	
Dinamic Store	Matafuego 1kg Nuevo Abc	1	\$18.851,00	\$3.958,71	\$22.809,71	\$18.851,00	\$1.885,10	
Ever Safe	Horizonte Matafuego Clase K 6lt	1	\$194.215,00	\$40.785,15	\$235.000,15	\$194.215,00	\$19.421,50	Anexo XIV

Detalle de Inversiones

Activos Intangibles / Capital de Trabajo Inicial / Otros Gastos Pre-Operativos	Total sin IVA:	\$13.546.546,62
	Total con IVA:	\$16.391.321

Licencias y Permisos

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$1.117.680	\$923.702,48	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Gestora	Habilitación municipal	1	\$454.545,46	\$95.454,55	\$550.000	\$454.545,46	
Tecnico electromecanico	Plano ventilación mecánica	1	\$206.611,57	\$43.388,43	\$250.000,00	\$206.611,57	
Tecnico electromecanico	Plano instalación eléctrica	1	\$247.933,88	\$52.066,12	\$300.000,00	\$247.933,88	
INPI	Registro	1	\$14.611,57	\$3.068,43	\$17.680,00	\$14.611,57	

Gastos de Constitución de la Sociedad

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$1.067.230,00	\$882.008,26	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Escribania - Escribania Gutman	Constitución SRL	1	\$882.008,26	\$185.221,74	\$1.067.230,00	\$882.008,26	

Desarrollo de Marca

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$492.000,00	\$406.611,57	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Casa Mingo - Estudio Diseño	Identidad de marca: Isologotipo, manual de marca, packaging.	1	\$206.611,57	\$43.388,43	\$250.000,00	\$206.611,57	
Catalina Vogel	Fotografía Profesional (inicial)	1	\$200.000,00	\$42.000,00	\$242.000,00	\$200.000,00	Anexo IX

Inventario Inicial

				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$9.521.060,66	\$7.868.645,17	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
	Primer Lote Materia Prima		\$7.868.645,17	\$1.652.415,49	\$9.521.060,66	\$7.868.645,17	

--	--	--	--	--	--	--	--

Caja Inicial							
				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
						\$29.400.000,00	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
	Saldo Inicial de caja	1	\$29.400.000,00			\$29.400.000,00	

Capacitación de Personal							
				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$363.000,00	\$300.000,00	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
V. Connection	Seminario para líderes. Habilidades blandas	1	\$300.000,00	\$63.000,00	\$363.000,00	\$300.000,00	

Comunicación - Publicidad Pre-Apertura							
				21,0%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$3.830.350,75	\$3.165.579,13	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Pymedia	Cartelería	100	\$614,35	\$129,01	\$74.336,35	\$61.435,00	Anexo IX
Tu Sticker	Stickers	300	\$112,35	\$23,59	\$40.782,00	\$33.704,13	Anexo IX
Instagram	Publicidad en Instagram	1	\$3.070.440,00	\$644.792,40	\$3.715.232,40	\$3.070.440,00	Anexo IX

Inversión Inicial			
		Pesos Argentinos	Dólares
Total inversión Inicial	Total Sin IVA:		\$73.847.099,22 USD 52.747,93
	Total Con IVA:		\$89.354.990,05 USD 63.824,99
Amortizaciones	Total sin IVA		\$5.727.237,27 USD 4.090,88
	Total sin IVA		\$53.587.256,74 USD 38.276,61
Bienes de uso	Total sin IVA		
Concepto de Inversión	Importe Total (Sin IVA)	Importe Total (Con IVA)	Observaciones / Proveedor
Instalaciones y Bienes de Uso			
Obra /Remodelación	\$6.713.295,87	\$8.123.088,00	
Equipamiento de Cocina	\$43.499.851,23	\$52.634.819,98	
Utensilios de Cocina	\$585.397,90	\$708.331,46	
Equipamiento de Salón	\$3.183.752,30	\$3.852.340,28	
Utensilios de Salón	\$78.131,40	\$94.539,00	
Uniformes	\$311.633,69	\$377.076,77	
Elementos de limpieza	\$89.139,57	\$107.858,88	
Equipos de Oficina/TI	\$195.863,50	\$236.994,84	
Instalaciones	\$5.373.615,14	\$6.502.074,32	
Seguridad	\$269.872,00	\$326.545,12	
Activos Intangibles			
Licencias y Permisos	\$923.702,48	\$1.117.680	
Gastos de Constitución	\$882.008,26	\$1.067.230,00	
Desarrollo de Marca	\$406.611,57	\$492.000,00	
Capital de Trabajo Inicial			
Caja Inicial	\$29.400.000,00		
Inventario Inicial	\$7.868.645,17	\$9.521.060,66	Estimación para un mes
Otros Gastos Pre-Operativos			
Capacitación de Personal	\$300.000,00	\$363.000,00	
Publicidad Pre-Apertura	\$3.165.579,13	\$3.830.350,75	

Dólar	\$1.400,00
-------	------------

USD 11.077,06	Neto IVA
---------------	----------

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Promedio plato de pastas	
81	Minutos promedio producción total
8,1	Minutos por porción
480	Tiempo total por empleado
59,25925926	Capacidad ideal por turno
50,37037037	15% ocio y merma. Capacidad real
302,22	6 empleados

Postre	
78	Minutos promedio producción total
7,8	Minutos por porción
480	Tiempo total por empleado
61,53846154	Capacidad ideal por turno
52,30769231	15% ocio y merma. Capacidad real
313,8461538	6 empleados

Productos	100%		80%		80%		80%		80%		80%		50%		Promedio (6 días laborables)				
	Diario		Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Sábado		Cant.	\$ Total	Ponderación promedio		
	Cantidad máxima (Real)	\$	Cantidad	\$	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.	Cant.	\$ prom.					
Codito c/ Pesto	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	3%
Mostachol c/ Bolognesa	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	3%
Conchiglie c/ Bolognesa	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	3%
Fusilli c/ Pesto	10	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8,00	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	8	\$9.000,00	5	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	3%
Ravioles Ricota y nuez c/ Cuatro quesos	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	11,25	\$9.000,00	5%
Ravioles Pollo y Verdura c/ Filetto	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	11,25	\$9.000,00	5%
Sorrentinos Calabaza y Queso c/ Cuatro quesos	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	11,25	\$9.000,00	5%
Sorrentinos Jamón y Queso c/ Filetto	15	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12,00	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	12	\$9.000,00	7,5	\$9.000,00	11,25	\$9.000,00	5%
Ravioles Boniato y Cebolla c/ Crema de hongos	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00	9,75	\$9.000,00	4%
Ravioles Langostinos Citricos c/ Salsa tomate y n	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00	9,75	\$9.000,00	4%
Ñoquis c/ Parisienne	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00	9,75	\$9.000,00	4%
Sorrentinos Pera, Ricota y Queso azul c/ Manteca	13	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,40	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	10,4	\$9.000,00	6,5	\$9.000,00	9,75	\$9.000,00	4%
Combo Postre 1	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.500,00	37,5	\$12.500,00	17%
Combo Postre 2	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.500,00	37,5	\$12.500,00	17%
Combo Postre 3	50	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40,00	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	40	\$12.500,00	25	\$12.500,00	37,5	\$12.500,00	17%
	302		241,6	\$2.594.400,00	241,60	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	241,6	\$2.594.400,00	151	\$1.621.500,00	226,5		100%

Materia prima	Proveedor	Unidad de Medida	Precio con IVA	Precio sin IVA
Semolín	Oeste pizza	Kg	\$992,00	\$819,83
Harina	Oeste pizza	Kg	\$790,40	\$653,22
Huevo líquido	Artesanias Avic	Kg	\$3.708,00	\$3.064,46
Yema líquida	Artesanias Avic	Kg	\$6.820,00	\$5.636,36
Clara líquida	Artesanias Avic	Kg	\$3.025,00	\$2.500,00
Pollo	Jt Frigorífico	Kg	\$8.500,00	\$7.692,31
Bondiola	Jt Frigorífico	Kg	\$7.500,00	\$6.787,33
Osobuco	Jt Frigorífico	Kg	\$9.500,00	\$8.597,29
Carne picada	Jt Frigorífico	Kg	\$7.500,00	\$6.787,33
Langostinos	Berardi	Kg	\$25.080,00	\$20.727,27
Ajo	Aranda HNOS	Kg	\$11.000,00	\$9.954,75
Albahaca	Aranda HNOS	Kg	\$7.500,00	\$6.787,33
Boniato	Aranda HNOS	Kg	\$2.900,00	\$2.624,43
Calabaza	Aranda HNOS	Kg	\$800,00	\$723,98
Cebolla	Aranda HNOS	Kg	\$583,30	\$527,87
Cebolla de verdeo	Aranda HNOS	Kg	\$6.800,00	\$6.153,85
Espinaca	Aranda HNOS	Kg	\$3.000,00	\$2.714,93
Limón	Aranda HNOS	Kg	\$1.250,00	\$1.131,22
Morrón	Aranda HNOS	Kg	\$4.000,00	\$3.619,91
Naranja	Aranda HNOS	Kg	\$666,00	\$602,71
Papa	Aranda HNOS	Kg	\$527,00	\$476,92
Peras	Aranda HNOS	Kg	\$2.200,00	\$1.990,95
Puerro	Aranda HNOS	Kg	\$6.000,00	\$5.429,86
Remolacha	Aranda HNOS	Kg	\$1.800,00	\$1.628,96
Tomate	Aranda HNOS	Kg	\$2.500,00	\$2.262,44
Tomate cherry	Aranda HNOS	Kg	\$4.000,00	\$3.619,91
Zanahoria	Aranda HNOS	Kg	\$600,00	\$542,99
Crema de leche	Mundo Harina	Kg	\$7.489,80	\$6.189,92
Jamón cocido	Lácteos Sur	Kg	\$8.640,00	\$7.140,50
Jamón crudo	Lácteos Sur	Kg	\$12.690,00	\$10.487,60
Leche	Mundo Harina	L	\$1.432,26	\$1.183,69
Manteca	Mundo Harina	Kg	\$11.063,88	\$9.143,70
Panceta	Lácteos Sur	Kg	\$8.990,00	\$7.429,75
Queso azul	Lácteos Sur	Kg	\$9.990,00	\$8.256,20
Queso crema	Lácteos Sur	Kg	\$7.621,00	\$6.298,35
Queso mascarpone	Oeste Pizza	Kg	\$10.542,73	\$8.713,00
Queso mozzarella	Lácteos Sur	Kg	\$6.650,00	\$5.495,87
Queso parmesano	Lácteos Sur	Kg	\$15.290,00	\$12.636,36

Queso tybo	Lácteos Sur	Kg	\$7.150,00	\$5.909,09
Ricota	Mundo Harina	Kg	\$3.153,60	\$2.606,28
Aceite de girasol	Mundo Harina	L	\$2.409,00	\$1.990,91
Aceite de oliva	Oeste Pizza	L	\$23.850,00	\$19.710,74
Azúcar	Mundo Harina	Kg	\$788,40	\$651,57
Azúcar impalpable	Mundo Harina	Kg	\$1.038,06	\$857,90
Cacao	Mundo Harina	Kg	\$25.463,13	\$21.043,91
Cafe	Mundo Harina	Kg	\$28.714,89	\$23.731,32
Miel	Oeste Pizza	Kg	\$3.333,33	\$2.754,82
Chocolate	Mundo Harina	Kg	\$27.511,00	\$22.736,36
Dulce de leche	Mundo Harina	Kg	\$3.259,54	\$2.693,84
Extracto de vainilla	Mundo Harina	L	\$1.079,63	\$892,25
Extracto tomate	Oeste Pizza	Kg	\$28.875,00	\$23.863,64
Tomates secos	Mundo Harina	Kg	\$16.365,87	\$13.525,51
Nueces	Mundo Harina	Kg	\$52.560,00	\$43.438,02
Nuez moscada	Mundo Harina	Kg	\$56.441,23	\$46.645,64
Pimienta	Mundo Harina	Kg	\$26.708,69	\$22.073,30
Polvo para hornear	Mundo Harina	Kg	\$5.439,96	\$4.495,83
Sal	Mundo Harina	Kg	\$459,90	\$380,08
Cerveza	El Gran Mercad	L	\$3.417,90	\$2.824,71
Vino tinto	El Gran Mercad	L	\$5.488,89	\$4.536,27
Champignones	Desde la Tierra	Kg	\$13.715,00	\$11.334,71
Portobellos	Desde la Tierra	Kg	\$15.087,00	\$12.468,60
Girgolas	Desde la Tierra	Kg	\$24.106,00	\$19.922,31
Hongo de pino	Desde la Tierra	Kg	\$25.143,00	\$20.779,34
Eneldo	Aranda HNOS	Kg	\$12.000,00	\$10.859,73
Laurel	Mundo Harina	Kg	\$5.450,47	\$4.504,52
Perejil	Mundo Harina	Kg	\$10.000,00	\$8.264,46
Romero	Mundo Harina	Kg	\$15.106,07	\$12.484,36
Tomillo	Mundo Harina	Kg	\$11.260,00	\$9.305,79
Salvia	Aranda HNOS	Kg	\$20.000,00	\$18.099,55
Pan	Mangiamo	Kg	\$2.739,00	\$2.263,64
Packaging	All Packaging	Un	\$670,73	\$554,32
Tenedor	Mundo Harina	Un	\$18,72	\$15,47
Packaging postre	Mundo Harina	Un	\$94,36	\$77,98
Cuchara postre	Mundo Harina	Un	\$12,53	\$10,35
Bolsas	All Packaging	Un	\$50,86	\$42,03
Sticker	Tu sticker	Un	\$135,94	\$112,35
Gaseosa	El Gran Mercad	Un	\$1.216,67	\$1.005,51
Agua s/ gas	El Gran Mercad	Un	\$1.250,00	\$1.033,06
Agua Saborizada	El Gran Mercad	Un	\$1.133,33	\$936,64

Estandarización de Recetas y Costos de Producción

	Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 2.842,73	Tiempos de Produc. Porción en min. Categoría Pasta Corte c/ Salsa	0:04:24	
	Pasta Corte Fija				Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Pasta Rellena C/ Salsa	0:12:36
	Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 4.985,38		Tiempos de Producción por Porción en min. Categoría Postre	0:07:48
	Pasta Rellena Fija					
	Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 3.058,66			
	Salsa Fija					
	Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 9.282,54			
	Opción Semanal					
	Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 4.529,55			
	Postres					
Categoría	Precio Promedio Unitario (sin IVA)					
Bebidas						

OPCIONES FIJAS

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Corte Fija	CODITO	10 Porciones	0,2 Kg					\$ 945,53	30%	\$ 3.151,77
CODITO	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Semolin	1,538	kg	0%	0%	8%	108%	1,429	\$ 819,83	\$ 1.171,22
	Agua	0,462	kg	0%	0%	0%	100%	0,462	\$ -	\$ 0,00
	Queso parmesano	0,100	kg	8%	0%	0%	92%	0,109	\$ 12.636,36	\$ 1.373,52
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$ 596,36	\$ 5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$ 15,47	\$ 154,75
			2,000						Costo total materia prima	\$ 9.455,31

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:11:00	0:01:06
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:11:00	0:15:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Corte Fija	MOSTACHOL	10 Porciones	0,2 Kg					\$ 821,91	30%	\$ 2.739,71
MOSTACHOL	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Semolin	1,538	kg	0%	0%	8%	108%	1,429	\$ 819,83	\$ 1.171,22
	Agua	0,462	kg	0%	0%	0%	100%	0,462	\$ -	\$ 0,00
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$ 596,36	\$ 5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$ 15,47	\$ 154,75
			2,000						Costo total materia prima	\$ 8.219,14

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:11:00	0:01:06
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:11:00	0:15:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Corte Fija	CONCHIGLIE	10 Porciones	0,2 Kg					\$ 821,91	30%	\$ 2.739,71
CONCHIGLIE	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Semolin	1,538	kg	0%	0%	8%	108%	1,429	\$ 819,83	\$ 1.171,22
	Agua	0,462	kg	0%	0%	0%	100%	0,462	\$ -	\$ -
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$ 596,36	\$ 5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$ 15,47	\$ 154,75
			2,000						Costo total materia prima	\$ 8.219,14

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:11:00	0:01:06
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:11:00	0:15:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Corte Fija	FUSILLI	10 Porciones	0,2 Kg					\$ 821,91	30%	\$ 2.739,71
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:11:00	0:01:06
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ

FUSILLI	Semolin	1,538	kg	0%	0%	8%	108%	1,429	\$819,83	\$1.171,22
	Agua	0,462	L	0%	0%	0%	100%	0,462	\$0,00	\$0,00
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$12.636,36	\$137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$2.263,64	\$792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		2,000							Costo total materia prima	\$ 8.219,14

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Rellena Fija	RAVIOLES DE RICOTA Y NUEZ	10	Porciones	0,2		Kg		\$ 2.090,23	30%	\$ 6.967,43
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
RAVIOLES DE RICOTA Y NUEZ	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,44
	Ricota	0,434	kg	0%	0%	0%	100%	0,434	\$ 2.606,28	\$ 1.132,18
	Nueces	0,174	kg	0%	0%	0%	100%	0,174	\$ 43.438,02	\$ 7.547,87
	Queso parmesano	0,130	kg	8%	0%	0%	92%	0,142	\$ 12.636,36	\$ 1.789,99
	Queso Mozzarella	0,217	kg	0%	0%	0%	100%	0,217	\$ 5.495,87	\$ 1.193,72
	Aceite oliva	0,035	L	0%	0%	0%	100%	0,035	\$ 19.710,74	\$ 685,00
	Nuez moscada	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 46.645,64	\$ 121,58
	Sal	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 380,08	\$ 1,65
	Pimienta	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 22.073,30	\$ 57,53
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		2,000							Costo total materia prima	\$ 20.902,28

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Pasta Rellena Fija	RAVIOLES DE POLLO Y VERDURA	10	Porciones	0,2		Kg		\$ 1.374,25	30%	\$ 4.580,84
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
RAVIOLES DE POLLO Y VERDURA	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,44
	Pechuga de pollo	0,271	kg	0%	0%	0%	100%	0,271	\$ 7.692,31	\$ 2.082,22
	Cebolla	0,116	kg	4%	15%	0%	82%	0,142	\$ 527,87	\$ 75,05
	Cebolla de verdeo	0,077	kg	2%	35%	0%	64%	0,121	\$ 6.153,85	\$ 747,15
	Morrón	0,116	kg	8%	26%	0%	68%	0,170	\$ 3.619,91	\$ 616,84
	Espinaca	0,290	kg	40%	10%	0%	54%	0,537	\$ 2.714,93	\$ 1.458,14
	Huevo líquido	0,085	kg	0%	0%	0%	100%	0,085	\$ 3.064,46	\$ 260,70
	Aceite	0,039	L	0%	0%	0%	100%	0,039	\$ 1.990,91	\$ 76,99
	Sal	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 380,08	\$ 1,47
	Pimienta	0,002	kg	0%	0%	0%	100%	0,002	\$ 22.073,30	\$ 51,21
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
		2,000							Costo total materia prima	\$ 13.742,53

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

Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:11:00	0:15:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:29:00	0:02:54
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Tiempo Total	0:29:00	0:18:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:36:00	0:03:36
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:05:00	0:00:00
Cortar pollo	0:05:00	0:00:00
Cocinar relleno	0:00:00	0:20:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:30:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Tiempo Total	0:36:00	1:08:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
--	-----------------------	--------------------

Pasta Rellena Fija		CALABAZA		10	Porciones	0,2		Kg	\$ 1.059,97	30%	\$ 3.533,23
SORRENTINOS DE CALABAZA Y QUESO	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Harina	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42	
	Sémola	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00	
	Huevo líquido	0,288	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98	
	Agua	0,064	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -	
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,44	
	Calabaza	0,551	kg	10%	20%	0%	72%	0,766	\$ 723,98	\$ 554,32	
	Cebolla	0,165	kg	4%	15%	0%	82%	0,203	\$ 527,87	\$ 106,99	
	Queso Mozzarella	0,276	kg	0%	0%	0%	100%	0,276	\$ 5.495,87	\$ 1.514,85	
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,10	
	Pimienta	0,002	kg	0%	0%	0%	100%	0,002	\$ 22.073,30	\$ 48,67	
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
									Costo total materia prima	\$ 10.599,68	

Pasta Rellena Fija		JAMÓN Y QUESO		10	Porciones	0,2000		Kg	\$ 1.458,00	30%	\$ 4.860,01
SORRENTINOS JAMÓN Y QUESO	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Harina	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42	
	Sémola	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00	
	Huevo líquido	0,288	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98	
	Agua	0,064	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -	
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,007	\$ 380,08	\$ 2,50	
	Jamón cocido	0,439	kg	0%	0%	0%	100%	0,439	\$ 7.140,50	\$ 3.131,82	
	Queso tybo	0,439	kg	0%	0%	0%	100%	0,439	\$ 5.909,09	\$ 2.591,71	
	Huevo líquido	0,110	kg	0%	0%	0%	100%	0,110	\$ 3.064,46	\$ 336,02	
	Sal	0,007	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,44	
	Pimienta	0,007	kg	0%	0%	0%	100%	0,007	\$ 22.073,30	\$ 145,22	
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
									Costo total materia prima	\$ 14.580,03	

OPCIONES DE SALSA FIJAS

Salsa Fija		PESTO		10	Porciones	0,100		Kg	\$ 1.965,83	30%	\$ 6.552,77
PESTO	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Albahaca	0,216	kg	40%	0%	0%	60%	0,359	\$ 6.787,33	\$ 2.437,98	
	Aceite de oliva	0,302	kg	0%	0%	0%	100%	0,302	\$ 19.710,74	\$ 5.947,20	
	Queso parmesano	0,259	kg	8%	0%	0%	92%	0,281	\$ 12.636,36	\$ 3.552,19	
	Nueces	0,172	kg	0%	0%	0%	100%	0,172	\$ 43.438,02	\$ 7.489,28	
	Ajo	0,022	L	4%	0%	0%	96%	0,022	\$ 9.954,75	\$ 223,48	
	Sal	0,022	kg	0%	0%	0%	100%	0,022	\$ 380,08	\$ 8,19	
	Pimienta	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,01	\$ 22.073,30	\$ 190,29	
										Costo total materia prima	\$ 19.658,32

Salsa Fija		FILETTO		10	Porciones	0,100		Kg	\$ 360,06	30%	\$ 1.200,20
FILETTO	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Tomate	0,907	kg	4%	0%	0%	96%	0,945	\$ 2.262,44	\$ 2.138,15	
	Aceite de oliva	0,060	kg	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 19.710,74	\$ 1.192,18	

Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa		0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora		0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes		0:00:00	0:15:00
Estirar masa		0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno		0:05:00	0:00:00
Cortar calabaza y cebolla		0:10:00	0:00:00
Cocinar relleno		0:00:00	0:30:00
Condimentar relleno		0:01:00	0:00:00
Procesar relleno con queso		0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno		0:00:00	0:15:00
Armar sorrentinos		0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno		0:00:00	0:02:00
Almacenar		0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta		0:00:00	0:01:00
Tiempo Total		0:36:00	1:03:00

Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
		0:25:00	0:02:30
Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa		0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora		0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes		0:00:00	0:15:00
Estirar masa		0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno		0:05:00	0:00:00
Mixear ingredientes relleno		0:02:00	0:00:00
Armar sorrentinos		0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno		0:00:00	0:02:00
Almacenar		0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta		0:00:00	0:01:00
Tiempo Total		0:25:00	0:18:00

Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
		0:18:00	0:01:48
Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes		0:05:00	0:00:00
Cortar ajo groseramente		0:02:00	0:00:00
Picar nueces groseramente		0:02:00	0:00:00
Condimentar relleno		0:01:00	0:00:00
Procesar ingredientes		0:03:00	0:00:00
Almacenar		0:05:00	0:00:00
Tiempo Total		0:18:00	0:00:00

Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
		0:14:00	0:01:24
Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes		0:05:00	0:00:00
Colocar el tomate en agua hirviendo		0:01:00	0:00:00

FILETTO										
	Ajo	0,008	kg	4%	0%	0%	96%	0,008	\$ 9.954,75	\$ 83,63
	Tomillo	0,010	kg	0%	0%	0%	100%	0,010	\$ 9.305,79	\$ 93,81
	Sal	0,010	kg	0%	0%	0%	100%	0,010	\$ 380,08	\$ 3,83
	Pimienta	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 22.073,30	\$ 89,00
		1,000							Costo total materia prima	\$ 3.600,59

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Salsa Fija	CUATRO QUESOS	10	Porciones	0,100 Kg				\$ 894,61	30%	\$ 2.982,04
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
CUATRO QUESOS	Crema de leche	0,189	kg	40%	0%	0%	60%	0,316	\$ 6.189,92	\$ 1.953,89
	Queso parmesano	0,066	kg	0%	0%	0%	100%	0,066	\$ 12.636,36	\$ 837,64
	Queso tybo	0,066	kg	8%	0%	0%	92%	0,072	\$ 5.909,09	\$ 425,76
	Queso Mozzarella	0,095	kg	0%	0%	0%	100%	0,095	\$ 5.495,87	\$ 520,44
	Queso azul	0,047	kg	0%	0%	0%	100%	0,047	\$ 8.256,20	\$ 390,92
	Mantequilla	0,028	kg	0%	0%	0%	100%	0,028	\$ 9.143,70	\$ 259,76
	Harina	0,028	kg	0%	0%	0%	100%	0,028	\$ 653,22	\$ 18,56
	Leche	0,473	L	4%	0%	0%	96%	0,493	\$ 9.143,70	\$ 4.509,80
	Ajo	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 9.954,75	\$ 28,28
	Sal	0,00	kg	0%	0%	0%	100%	0,00	\$ 380,08	\$ 1,08
		1,000							Costo total materia prima	\$ 8.946,13

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	
Salsa Fija	BOLOGNESA	10	Porciones	0,100 Kg				\$ 449,89	30%	\$ 1.499,64	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
BOLOGNESA	Carne picada	0,199	kg	0%	0%	0%	100%	0,199	\$ 6.787,33	\$ 1.352,06	
	Cebolla	0,120	kg	4%	15%	0%	82%	0,146	\$ 527,87	\$ 77,32	
	Morrón	0,080	kg	8%	26%	0%	68%	0,117	\$ 3.619,91	\$ 423,68	
	Zanahoria	0,120	kg	0%	0%	0%	100%	0,120	\$ 542,99	\$ 64,90	
	Extracto de tomate	0,040	kg	0%	0%	0%	100%	0,040	\$ 23.863,64	\$ 950,82	
	Tomate	0,398	kg	4%	0%	0%	96%	0,415	\$ 2.262,44	\$ 938,93	
	Aceite de oliva	0,032	kg	0%	0%	0%	100%	0,032	\$ 19.710,74	\$ 628,23	
	Sal	0,008	kg	0%	0%	0%	100%	0,008	\$ 380,08	\$ 3,03	
	Pimienta	0,002	kg	0%	0%	0%	100%	0,002	\$ 22.073,30	\$ 52,76	
	Laurel	0,00	kg	0%	0%	0%	100%	0,00	\$ 4.504,52	\$ 7,18	
			1,000							Costo total materia prima	\$ 4.498,91

OPCIONES SEMANALES

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	RAVIOLES CARNE BRASEADA	10	Porciones	0,300 Kg				\$ 3.564,49	39%	\$ 9.139,72
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
RAVIOLES BONDIOLA BRASEADA C/ PESTO TOMATE SECO	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,010	\$ 380,08	\$ 3,71
	Bondiola de cerdo	0,488	kg	0%	18%	0%	82%	0,595	\$ 6.787,33	\$ 4.037,67
	Cebolla	0,146	kg	4%	15%	0%	82%	0,179	\$ 527,87	\$ 94,67
	Morrón	0,098	kg	8%	26%	0%	68%	0,143	\$ 3.619,91	\$ 518,75
	Cerveza	0,224	L	0%	0%	0%	100%	0,224	\$ 2.824,71	\$ 633,84
	Aceite	0,020	L	0%	0%	0%	100%	0,020	\$ 1.990,91	\$ 38,85
	Ajo	0,010	kg	4%	0%	0%	96%	0,010	\$ 9.954,75	\$ 101,17
	Pimienta	0,005	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 22.073,30	\$ 107,67
	Sal	0,010	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 380,08	\$ 2,44
	Tomates secos	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 13.525,51	\$ 3.897,84
	Aceite de oliva	0,23	L	4%	0%	0%	96%	0,240	\$ 19.710,74	\$ 4.733,61
	Nueces	0,23	kg	0%	0%	0%	100%	0,231	\$ 43.438,02	\$ 10.014,53

Retirar piel tomate	0:02:00	0:00:00
Condimentar salsa	0:01:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:00:00	0:30:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:14:00	0:30:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:30:30	0:03:03
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Hacer salsa bechamel	0:10:00	0:00:00
Colocar quesos	0:00:30	0:00:00
Cocinar hasta derretir quesos	0:10:00	0:00:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:30:30	0:00:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:15:30	0:01:33
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras en brunoise	0:05:00	0:00:00
Sudar verduras	0:00:00	0:10:00
Agregar resto ingredientes	0:00:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:00:30	0:30:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:15:30	0:40:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:57:20	0:05:44
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:05:00	0:15:00
Estirar masa	0:08:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:05:00	0:00:00
Cortar cerdo	0:05:00	0:00:00
Cocinar relleno	0:00:00	0:30:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:15:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:02:00	0:00:00
Procesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00

	Queso parmesano	0,14	kg	8%	0%	0%	92%	0,157	\$ 12.636,36	\$ 1.979,13
	Albahaca	0,09	kg	40%	0%	0%	60%	0,144	\$ 6.787,33	\$ 978,00
	Sal	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,014	\$ 380,08	\$ 5,48
	Pimienta	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 22.073,30	\$ 127,22
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,000							Costo total materia prima	\$ 35.644,90

Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:00:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:57:20	1:03:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	
Opción Semanal	PANZOTTI CAPRESE	10	Porciones	0,3				\$ 2.209,18	24%	\$ 9.204,93	
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
PANZOTTI CAPRESE C/ CREMA VERDEO	Harina	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42	
	Sémola	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00	
	Huevo líquido	0,288	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98	
	Agua	0,064	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -	
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,007	\$ 380,08	\$ 2,62	
	Queso Mozzarella	0,598	kg	0%	0%	0%	100%	0,598	\$ 5.495,87	\$ 3.284,89	
	Tomate	0,115	kg	4%	50%	0%	48%	0,239	\$ 2.262,44	\$ 541,77	
	Albahaca	0,230	kg	40%	0%	0%	60%	0,383	\$ 6.787,33	\$ 2.600,51	
	Aceite oliva	0,046	L	0%	0%	0%	100%	0,046	\$ 19.710,74	\$ 906,24	
	Sal	0,007	kg	0%	0%	0%	100%	0,007	\$ 380,08	\$ 2,62	
	Pimienta	0,005	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 22.073,30	\$ 101,49	
	Cebolla de verdeo	0,238	kg	2%	35%	0%	64%	0,374	\$ 6.153,85	\$ 2.300,16	
	Cebolla	0,149	kg	4%	15%	0%	82%	0,182	\$ 527,87	\$ 96,27	
	Crema de leche	0,595	L	0%	0%	0%	100%	0,595	\$ 6.189,92	\$ 3.684,47	
	Sal	0,009	kg	0%	0%	0%	100%	0,009	\$ 380,08	\$ 3,39	
	Pimienta	0,009	kg	0%	0%	0%	100%	0,009	\$ 22.073,30	\$ 197,08	
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,000							Costo total materia prima	\$ 22.091,84	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:45:20	0:04:32
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:15:00
Armar agnolotis	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:03:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:45:20	0:36:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	RAVIOLES BONIATO Y CRUDO	10	Porciones	0,3				\$ 1.641,21	18%	\$ 9.117,84
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
RAVIOLES DE BONIATO Y CRUDO C/ CUATRO QUESOS	Harina	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 235,24
	Sémola	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 295,24
	Huevo líquido	0,288	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ -
	Agua	0,064	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 380,08	\$ 14,37
	Boniato	0,635	kg	0%	0%	0%	100%	0,635	\$ 2.624,43	\$ 1.666,31
	Mozzarella	0,176	kg	0%	0%	0%	100%	0,176	\$ 5.495,87	\$ 969,29
	Jamón crudo	0,176	kg	0%	0%	0%	100%	0,176	\$ 10.487,60	\$ 1.849,67
	Tomillo	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 9.305,79	\$ 32,82
	Romero	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 12.484,36	\$ 44,04
	Sal	0,005	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 380,08	\$ 2,01
	Crema de leche	0,189	L	0%	0%	0%	100%	0,189	\$ 6.189,92	\$ 1.172,33
	Queso parmesano	0,066	kg	8%	0%	0%	92%	0,072	\$ 12.636,36	\$ 910,48
	Queso tybo	0,066	kg	0%	0%	0%	100%	0,066	\$ 5.909,09	\$ 391,70
	Queso Mozzarella	0,095	kg	0%	0%	0%	100%	0,095	\$ 5.495,87	\$ 520,44
	Queso azul	0,047	kg	0%	0%	0%	100%	0,047	\$ 8.256,20	\$ 390,92
	Manteca	0,028	kg	0%	0%	0%	100%	0,028	\$ 9.143,70	\$ 259,76
	Harina	0,028	kg	0%	0%	0%	100%	0,028	\$ 653,22	\$ 18,56
	Leche	0,473	L	0%	0%	0%	100%	0,473	\$ 1.183,69	\$ 560,46
	Ajo	0,003	kg	4%	0%	0%	96%	0,003	\$ 9.954,75	\$ 29,46

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	1:02:20	0:06:14
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:05:00	0:00:00
Cortar jamon crudo	0:05:00	0:00:00
Cocinar boniato	0:00:00	0:30:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:15:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:15:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:03:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00

	Sal	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 380,08	\$ 1,08
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,000							Costo total materia prima	\$ 16.412,11

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	RAVIOLES 4 QUESOS C/ ESPINACA Y TOMATE	10 Porciones	0,3		Kg			\$ 2.361,59	26%	\$ 9.083,03
RAVIOLES 4 QUESOS C/ ESPINACA Y TOMATE	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 235,24
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 295,24
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ -
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 380,08	\$ 14,37
	Queso parmesano	0,286	kg	8%	0%	0%	92%	0,311	\$ 12.636,36	\$ 3.924,34
	Queso tybo	0,286	kg	0%	0%	0%	100%	0,286	\$ 5.909,09	\$ 1.688,31
	Queso Mozzarella	0,286	kg	0%	0%	0%	100%	0,286	\$ 5.495,87	\$ 1.570,25
	Queso azul	0,143	kg	0%	0%	0%	100%	0,143	\$ 8.256,20	\$ 1.179,46
	Cebolla	0,13	kg	4%	15%	0%	82%	0,161	\$ 527,87	\$ 85,12
	Espinaca	0,26	kg	40%	10%	0%	54%	0,487	\$ 2.714,93	\$ 1.323,07
	Ricota	0,26	kg	0%	0%	0%	100%	0,263	\$ 2.606,28	\$ 685,86
	Tomate	0,05	kg	4%	0%	0%	96%	0,055	\$ 2.262,44	\$ 124,04
	Aceite oliva	0,26	L	0%	0%	0%	100%	0,263	\$ 19.710,74	\$ 5.187,04
	Ajo	0,01	kg	4%	0%	0%	96%	0,014	\$ 9.954,75	\$ 136,44
	Sal	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,008	\$ 380,08	\$ 3,00
Pimienta	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 22.073,30	\$ 116,18	
Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
		3,000							Costo total materia prima	\$ 23.615,88

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	RAVIOLES BONIATO Y CEBOLLA	10 Porciones	0,3		Kg			\$ 2.197,83	24%	\$ 9.157,63
RAVIOLES DE BONIATO Y CEBOLLA C/ CREMA DE HONGOS	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 380,08	\$ 5,06
	Boniato	0,471	kg	10%	20%	0%	72%	0,654	\$ 2.624,43	\$ 1.715,32
	Queso Mozzarella	0,131	kg	0%	0%	0%	100%	0,131	\$ 5.495,87	\$ 718,41
	Cebolla	0,261	kg	4%	15%	0%	82%	0,320	\$ 527,87	\$ 169,13
	Manteca	0,131	kg	0%	0%	0%	100%	0,131	\$ 9.143,70	\$ 1.195,26
	Tomillo	0,0026	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 9.305,79	\$ 24,33
	Sal	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 380,08	\$ 1,49
	Champignones	0,192	kg	0%	15%	0%	85%	0,226	\$ 11.334,71	\$ 2.561,13
	Portobello	0,192	kg	0%	15%	0%	85%	0,226	\$ 12.468,60	\$ 2.817,34
	Hongos de pino	0,064	kg	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ 20.779,34	\$ 1.330,30
	Crema de leche	0,256	L	0%	0%	0%	100%	0,256	\$ 6.189,92	\$ 1.585,13
	Cebolla	0,128	kg	0%	0%	0%	100%	0,128	\$ 527,87	\$ 67,59
	Cebolla de verdeo	0,128	kg	2%	35%	0%	64%	0,201	\$ 6.153,85	\$ 1.236,96
	Aceite de girasol	0,026	L	0%	0%	0%	100%	0,026	\$ 1.990,91	\$ 50,98
	Ajo	0,004	kg	4%	0%	0%	96%	0,004	\$ 9.954,75	\$ 39,83
Sal	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 380,08	\$ 1,46	
Perejil	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 8.264,46	\$ 31,75	

Tiempo Total	1:02:20	1:06:00
---------------------	---------	---------

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:42:20	0:04:14
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:00:00	0:10:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:03:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:42:20	0:31:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	1:02:20	0:06:14
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:05:00	0:00:00
Cocinar verduras	0:00:00	0:30:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:15:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cortar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:15:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:03:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	1:02:20	1:06:00

	Pimienta	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 22.073,30	\$ 56,53
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,000							Costo total materia prima	\$ 21.978,31

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	RAVIOLES DE LANGOSTINOS	10 Porciones	0,3 Kg					\$ 2.425,15	27%	\$ 9.151,52
RAVIOLES LANGOSTINOS CÍTRICOS CON/ SALSA DE TOMATE Y NARANJA	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,321	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,288	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,064	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 2.824,71	\$ 37,59
	Langostinos pelados	0,501	kg	0%	0%	0%	100%	0,501	\$ 20.727,27	\$ 10.380,94
	Cebolla de verdeo	0,033	kg	4%	0%	0%	96%	0,035	\$ 6.153,85	\$ 214,03
	Tomate	0,200	kg	4%	15%	0%	82%	0,246	\$ 2.262,44	\$ 555,45
	Queso Mozzarella	0,250	kg	0%	0%	0%	100%	0,250	\$ 5.495,87	\$ 1.376,26
	Eneldo	0,008	kg	0%	0%	0%	100%	0,008	\$ 10.859,73	\$ 90,65
	Sal	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 2.824,71	\$ 9,43
	Pimienta	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 22.073,30	\$ 73,70
	Tomate cherry	0,591	kg	0%	5%	0%	95%	0,622	\$ 3.619,91	\$ 2.252,03
	Jugo de naranja	0,236	L	50%	0%	0%	50%	0,473	\$ 602,71	\$ 284,97
	Albahaca	0,071	kg	40%	0%	0%	60%	0,118	\$ 6.787,33	\$ 325,63
	Miel	0,095	kg	0%	0%	0%	100%	0,095	\$ 2.754,82	\$ 260,50
	Sal	0,007	kg	0%	0%	0%	100%	0,007	\$ 2.824,71	\$ 20,03
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
		3,000							Costo total materia prima	\$ 24.251,54

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	SORRENTINOS PERAS, RICOTA Y QUESO AZUL	10 Porciones	0,300 Kg					\$ 2.100,71	23%	\$ 9.133,53
SORRENTINOS DE PERAS, RICOTA Y QUESO AZUL C/ MANTECA DE SALVIA	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Harina	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 653,22	\$ 194,42
	Sémola	0,32	kg	0%	0%	8%	108%	0,298	\$ 819,83	\$ 244,00
	Huevo líquido	0,29	kg	0%	0%	0%	100%	0,288	\$ 3.064,46	\$ 883,98
	Agua	0,06	L	0%	0%	0%	100%	0,064	\$ -	\$ -
	Sal	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 2.824,71	\$ 37,59
	Peras	0,518	kg	5%	18%	0%	78%	0,665	\$ 1.990,95	\$ 1.323,86
	Azúcar	0,014	kg	0%	0%	0%	100%	0,014	\$ 651,57	\$ 9,38
	Manteca	0,029	kg	0%	0%	0%	100%	0,029	\$ 9.143,70	\$ 263,13
	Ricota	0,360	kg	0%	0%	0%	100%	0,360	\$ 2.606,28	\$ 937,51
	Queso azul	0,072	kg	0%	0%	0%	100%	0,072	\$ 8.256,20	\$ 593,97
	Tomillo	0,003	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 9.305,79	\$ 26,78
	Sal	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 2.824,71	\$ 12,19
	Manteca	0,85	kg	0%	0%	0%	100%	0,851	\$ 9.143,70	\$ 7.781,87
	Salvia	0,13	kg	0%	0%	0%	100%	0,128	\$ 18.099,55	\$ 2.310,58
	Sal	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,013	\$ 2.824,71	\$ 36,06
	Pimienta	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,009	\$ 22.073,30	\$ 187,86
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:57:20	0:05:44
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:05:00	0:00:00
Cocinar langostinos	0:00:00	0:05:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Enfriar relleno	0:00:00	0:30:00
Armar ravioles	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cortar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:10:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:00:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:57:20	0:53:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:47:20	0:04:44
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes masa	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:15:00
Estirar masa	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes relleno	0:05:00	0:00:00
Cortar peras	0:05:00	0:00:00
Cocinar relleno	0:05:00	0:00:00
Condimentar relleno	0:01:00	0:00:00
Procesar relleno	0:02:00	0:00:00
Armar sorrentinos	0:02:00	0:00:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:00:00	0:10:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:03:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:47:20	0:31:00

	Pimienta	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 22.073,30	\$ 89,01
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,000							Costo total materia prima	\$ 17.927,73

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	
Opción Semanal	MOSTACHOL C/ SALSA DE REMOLACHA	10 Porciones	0,300	Kg					\$ 1.147,31	13%	\$ 9.178,47
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Semolin	1,500	kg	0%	0%	8%	108%	1,393	\$ 819,83	\$ 1.141,94	
	Agua	0,500	L	0%	0%	0%	100%	0,500	\$ -	\$ -	
	Remolacha	0,436	kg	10%	20%	0%	72%	0,605	\$ 1.628,96	\$ 985,81	
	Cebolla de verdeo	0,109	kg	2%	35%	0%	64%	0,171	\$ 6.153,85	\$ 1.052,36	
	Queso crema	0,109	kg	0%	0%	0%	100%	0,109	\$ 6.298,35	\$ 686,09	
	Leche	0,327	L	0%	0%	0%	100%	0,327	\$ 1.183,69	\$ 386,83	
	Ajo	0,004	kg	4%	0%	0%	96%	0,005	\$ 9.954,75	\$ 45,18	
	Sal	0,011	kg	0%	0%	0%	100%	0,011	\$ 2.824,71	\$ 30,77	
	Pimienta	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 22.073,30	\$ 96,18	
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
		3,000							Costo total materia prima	\$ 11.473,09	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	
Opción Semanal	CINTAS C/ CARBONARA	10 Porciones	0,200	Kg					\$ 1.680,02	19%	\$ 9.081,18
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Semolin	0,750	kg	0%	0%	8%	108%	0,696	\$819,83	\$570,97	
	Agua	0,250	kg	0%	0%	0%	100%	0,250	\$0,00	\$0,00	
	Panceta	0,35	kg	0%	0%	0%	100%	0,354	\$ 7.429,75	\$ 2.630,00	
	Queso parmesano	0,35	kg	8%	0%	0%	92%	0,385	\$ 12.636,36	\$ 4.862,01	
	Yema de huevo líquida	0,28	kg	0%	0%	0%	100%	0,283	\$ 5.636,36	\$ 1.596,14	
	Sal	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 2.824,71	\$ 15,00	
	Pimienta	0,00	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 22.073,30	\$ 78,14	
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
		2,000							Costo total materia prima	\$ 16.800,18	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	
Opción Semanal	ÑOQUIS C/ PARISIENNE	10 Porciones	0,336	Kg					\$ 1.951,47	22%	\$ 9.076,62
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	
	Papa	0,9926	kg	5%	15%	0%	81%	1,229	\$ 475,00	\$ 583,86	
	Harina	0,2978	kg	0%	0%	8%	108%	0,277	\$ 653,22	\$ 180,62	
	Huevo líquido	0,5459	kg	0%	0%	0%	100%	0,546	\$ 3.064,46	\$ 1.672,91	
	Sal	0,0099	kg	0%	0%	0%	100%	0,010	\$ 2.824,71	\$ 28,04	
	Pimienta	0,0298	kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 22.073,30	\$ 657,27	
	Polvo para hornear	0,0050	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 4.495,83	\$ 22,31	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:31:20	0:03:08
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Cocinar pasta en horno	0:05:00	0:00:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cortar verduras	0:01:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:00:00	0:30:00
Condimentar salsa	0:01:00	0:00:00
Procesar salsa	0:02:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:00:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:31:20	0:46:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:32:22	0:03:14
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la extrusora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar pasta	0:00:00	0:05:00
Cocinar pasta en horno	0:00:00	0:02:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Cortar panceta	0:05:00	0:00:00
Dorar panceta	0:05:00	0:00:00
Refrigerar panceta	0:05:00	0:00:00
Cocinar pasta cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Cocinar salsa	0:01:00	0:00:00
Condimentar salsa	0:00:02	0:00:00
Emplatar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:32:22	0:18:00

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:57:40	0:05:46
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar ñoquis	0:05:00	0:00:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00

ÑOQUIS C/ PARISIENNE	Queso parmesano	0,1191	kg	8%	0%	0%	92%	0,129	\$ 12.636,36	\$ 1.635,95
	Leche	0,29	L	0%	0%	0%	100%	0,290	\$ 1.183,69	\$ 343,70
	Manteca	0,05	kg	0%	0%	0%	100%	0,046	\$ 9.143,70	\$ 424,79
	Harina	0,02	kg	0%	0%	8%	108%	0,016	\$ 653,22	\$ 10,54
	Pechuga de pollo	0,23	kg	0%	37%	0%	63%	0,369	\$ 7.692,31	\$ 2.836,24
	Champignones	0,09	kg	0%	10%	0%	90%	0,097	\$ 11.334,71	\$ 1.097,05
	Jamón cocido	0,06	kg	0%	0%	0%	100%	0,058	\$ 11.334,71	\$ 658,23
	Crema de leche	0,20	L	0%	0%	0%	100%	0,203	\$ 7.140,50	\$ 1.451,32
	Queso parmesano	0,06	kg	8%	0%	0%	92%	0,063	\$ 12.636,36	\$ 797,63
	Ajo	0,00	kg	4%	0%	0%	96%	0,002	\$ 9.954,75	\$ 18,07
	Sal	0,00	kg	0%	0%	0%	100%	0,003	\$ 2.824,71	\$ 9,84
	Pimienta	0,00	kg	0%	0%	0%	100%	0,002	\$ 22.073,30	\$ 38,46
	Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35
	Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55
	Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75
		3,360							Costo total materia prima	\$ 19.514,74

Cortar hongos	0:05:00	0:00:00
Cortar jamón	0:05:00	0:00:00
Cortar pollo	0:05:00	0:00:00
Cocinar salsa	0:15:00	0:00:00
Condimentar salsa	0:00:20	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar ñoquis cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:00:00
Emplatrar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:57:40	0:15:46

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Opción Semanal	ÑOQUIS VERDES C/ PESTO DE MORRÓN	10 Porciones	0,336		Kg			\$ 3.247,29	30%	\$ 10.824,30
ÑOQUIS VERDES C/ PESTO DE MORRÓN	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Papa	1,0395	kg	5%	15%	8%	87%	1,195	\$ 476,92	\$ 570,11
	Espinaca	0,4158	L	40%	10%	8%	58%	0,715	\$ 2.714,93	\$ 1.941,22
	Harina	0,3119	kg	0%	0%	8%	108%	0,289	\$ 653,22	\$ 188,62
	Huevo líquido	0,1143	kg	0%	0%	0%	100%	0,114	\$ 3.064,46	\$ 350,41
	Queso parmesano	0,1040	kg	8%	0%	0%	92%	0,113	\$ 12.636,36	\$ 1.427,77
	Sal	0,0062	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 2.824,71	\$ 17,62
	Pimienta	0,0042	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 22.073,30	\$ 91,78
	Nuez moscada	0,004	kg	0%	0%	0%	100%	0,004	\$ 46.645,64	\$ 193,95
	Tomates secos	0,17	kg	0%	0%	0%	100%	0,173	\$ 13.525,51	\$ 2.338,71
	Morrón	0,12	kg	4%	30%	0%	67%	0,172	\$ 3.619,91	\$ 620,95
	Aceite de oliva	0,23	L	0%	0%	0%	100%	0,231	\$ 19.710,74	\$ 4.544,26
	Nueces	0,23	kg	0%	0%	0%	100%	0,231	\$ 43.438,02	\$ 10.014,53
	Queso parmesano	0,14	kg	8%	0%	0%	92%	0,157	\$ 12.636,36	\$ 1.979,13
	Albahaca	0,09	kg	40%	0%	0%	60%	0,144	\$ 6.787,33	\$ 978,00
	Sal	0,01	kg	0%	0%	0%	100%	0,014	\$ 2.824,71	\$ 40,70
	Pimienta	0,006	kg	0%	0%	0%	100%	0,006	\$ 22.073,30	\$ 127,22
Queso parmesano	0,010	kg	8%	0%	0%	92%	0,011	\$ 12.636,36	\$ 137,35	
Pan	0,350	kg	0%	0%	0%	100%	0,350	\$ 2.263,64	\$ 792,27	
Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$596,36	\$5.963,55	
Tenedor	10	un	-	-	-	-	-	\$15,47	\$154,75	
	3,360							Costo total materia prima	\$ 32.472,91	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:29:20	0:02:56
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Colocar en la amasadora	0:01:00	0:00:00
Mezclar ingredientes	0:00:00	0:10:00
Cortar ñoquis	0:05:00	0:00:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Pesar ingredientes salsa	0:05:00	0:00:00
Procesar salsa	0:02:00	0:00:00
Refrigerar salsa	0:05:00	0:00:00
Cocinar ñoquis cuccipasta	0:00:00	0:01:00
Calentar salsa	0:01:00	0:00:00
Emplatrar	0:00:20	0:00:00
Tiempo Total	0:29:20	0:12:56

POSTRES

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Postres	TIRAMISÚ	10 Porciones	0,150		Kg			\$ 1.006,14	22%	\$ 4.573,36
TIRAMISÚ	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
	Clara	0,075	kg	0%	0%	0%	100%	0,075	\$ 2.500,00	\$ 186,69
	Yema de huevo líquida	0,050	kg	0%	0%	0%	100%	0,050	\$ 5.636,36	\$ 280,60
	Azúcar	0,050	kg	0%	0%	0%	100%	0,050	\$ 651,57	\$ 32,44
	Harina 0000	0,050	kg	0%	0%	0%	100%	0,050	\$ 653,22	\$ 32,52
	Azúcar impalpable	0,005	kg	0%	0%	0%	100%	0,005	\$ 857,90	\$ 4,27
	Crema de leche	0,458	kg	0%	0%	0%	100%	0,458	\$ 6.189,92	\$ 2.835,08
	Yema de huevo líquida	0,092	kg	0%	0%	0%	100%	0,092	\$ 5.636,36	\$ 516,31
	Azúcar	0,069	kg	0%	0%	0%	100%	0,069	\$ 651,57	\$ 44,76
	Queso mascarpone	0,344	kg	0%	0%	0%	100%	0,344	\$ 8.713,00	\$ 2.993,02
	Agua	0,263	kg	0%	0%	0%	100%	0,263	\$ -	\$ -

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	1:15:00	0:07:30
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes de las vainillas	0:05:00	0:00:00
Tamizar harina	0:01:00	0:00:00
Merengar las claras con una parte del azúcar	0:00:00	0:10:00
Mezclar yemas con lo que queda de azúcar	0:02:00	0:00:00
Agregar las yemas y el harina de manera intercalada a las claras con movimientos envolventes	0:08:00	0:00:00
Passar la mezcla a una manga	0:03:00	0:00:00
Realizar las vainillas en forma de cuadrado de 5x5cm sobre placa con silpat	0:10:00	0:00:00
Espolvorear con azúcar impalpable	0:02:00	0:00:00
Hornear a 180° entre 6/8	0:00:00	0:08:00
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00

	Café	0,023	kg	0%	0%	0%	100%	0,023	\$ 23.731,32	\$ 543,47
	Cacao amargo	0,023	kg	0%	0%	0%	100%	0,023	\$ 21.043,91	\$ 481,92
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$200,68	\$2.006,80
	Cuchara	10	un	-	-	-	-	-	\$10,35	\$103,53
		1,500							Costo total materia prima	\$ 10.061,40

Mezclar yemas con azúcar	0:02:00	0:00:00
Calentar la mezcla a baño maría hasta 62°C	0:05:00	0:00:00
Incorporar la mezcla al queso mascarpone	0:05:00	0:00:00
Batir crema a medio punto	0:05:00	0:00:00
Incorporar ambas preparaciones	0:05:00	0:00:00
Embeber vainillas con el café	0:05:00	0:00:00
Intercalar vainillas con la crema	0:05:00	0:00:00
Espolvorear cacao amargo	0:02:00	0:00:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	1:15:00	0:18:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Postres	FLAN	10	Porciones	0,150				\$ 540,56	12%	\$ 4.504,63
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
FLAN	Leche	0,616	L	0%	0%	0%	100%	0,616	\$ 1.183,69	\$ 729,47
	Yema de huevo líquida	0,089	kg	0%	0%	0%	100%	0,089	\$ 5.636,36	\$ 500,19
	Azúcar	0,154	kg	0%	0%	0%	100%	0,154	\$ 651,57	\$ 100,39
	Huevo líquido	0,136	kg	0%	0%	0%	100%	0,136	\$ 3.064,46	\$ 415,48
	Extracto de vainilla	0,012	L	0%	0%	0%	100%	0,012	\$ 23.863,64	\$ 294,13
	Azúcar	0,247	kg	0%	0%	0%	100%	0,247	\$ 651,57	\$ 160,62
	Crema de leche	0,123	kg	0%	0%	0%	100%	0,12	\$ 6.189,92	\$ 762,93
	Dulce de leche	0,123	kg	0%	0%	0%	100%	0,12	\$ 2.693,84	\$ 332,03
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$200,68	\$2.006,80
	Cuchara	10	un	-	-	-	-	-	\$10,35	\$103,53
		1,500						Costo total materia prima	\$ 5.405,55	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:37:00	0:03:42
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Hacer caramelo	0:10:00	0:00:00
Recubrir los moldes	0:03:00	0:00:00
Calentar la leche	0:00:00	0:10:00
Batir huevos, yemas y azúcar	0:05:00	0:00:00
Incorporar ambas preparaciones	0:02:00	0:00:00
Passar por un chino	0:02:00	0:00:00
Colocar en los moldes	0:05:00	0:00:00
Cocinar	0:00:00	0:40:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Colocar en packaging	00:05:00.000	0:00:00
Tiempo Total	0:37:00	0:50:00

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para		Peso Neto Porción:				Costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)
Postres	MOUSSE CHOCO 70%	10	Porciones	0,150				\$ 789,37	18%	\$ 4.510,67
	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario
MOUSSE CHOCO 70%	Chocolate	0,385	kg	0%	0%	0%	100%	0,385	\$ 2.693,84	\$ 1.036,09
	Manteca	0,192	kg	0%	0%	0%	100%	0,192	\$ 9.143,70	\$ 1.758,40
	Crema de leche	0,385	kg	0%	0%	0%	100%	0,385	\$ 6.189,92	\$ 2.380,74
	Clara de huevo líquida	0,173	kg	0%	0%	0%	100%	0,173	\$ 2.500,00	\$ 432,69
	Azúcar	0,269	kg	0%	0%	0%	100%	0,269	\$ 651,57	\$ 175,42
	Agua	0,096	L	0%	0%	0%	100%	0,096	\$ -	\$ -
	Packaging	10	un	-	-	-	-	-	\$200,68	\$2.006,80
	Cuchara	10	un	-	-	-	-	-	\$10,35	\$103,53
			1,500						Costo total materia prima	\$ 7.893,67

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	0:18:00	0:01:48
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo MO	Tiempo MQ
Pesar ingredientes	0:05:00	0:00:00
Derretir chocolate y manteca a baño maría	0:00:00	0:10:00
Calentar crema	0:00:00	0:10:00
Incorporar ambas preparaciones	0:02:00	0:00:00
Hacer almibar	0:00:00	0:10:00
Batir claras	0:00:00	0:08:00
Agregar almibar en las claras	0:01:00	0:00:00
Batir hasta obtener merengue	0:00:00	0:08:00
Incorporar ambas preparaciones	0:00:00	0:40:00
Almacenar	0:05:00	0:00:00
Colocar en packaging	0:05:00	0:00:00
Tiempo Total	0:18:00	1:26:00


Instrucciones / Comentarios	
Retirar la porción de conchiglie de la heladera	
Cocinarla 1' en la cuccipasta	
Calentar salsa	
Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging	
Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno	
En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.	
Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas	

Nombre:	Sorrentinos J & Q c/ Fileto	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Fija	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Sorrentinos J & Q		
0,1	Fileto		

Instrucciones / Comentarios	
Retirar la porción de sorrentinos de la heladera	
Cocinarla 1' en la cuccipasta	
Calentar salsa	
Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging	
Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno	
En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.	
Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas	

Nombre:	Ravioles Ricota y nuez c/ Cuatro quesos	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Fija	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Ravioles Ricota y nuez		

Instrucciones / Comentarios	
Retirar la porción de fusilli de la heladera	
Cocinarla 1' en la cuccipasta	
Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging	
Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno	
En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.	
Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas	

Nombre:	Sorrentinos Calabaza c/ Cuatro quesos	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Fija	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Sorrentinos Calabaza		
0,1	Salsa Cuatro quesos		

Instrucciones / Comentarios	
Retirar la porción de sorrentinos de la heladera	
Cocinarla 1' en la cuccipasta	
Calentar salsa	
Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging	
Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno	
En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.	
Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas	

Nombre:	Ravioles Pollo y Verdura c/ Fileto	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Fija	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Ravioles Ricota y nuez		

0,1	Salsa Cuatro quesos



Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de raviolos de la heladera
 Cocinarla 1' en la cuccipasta
 Calentar salsa
 Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging
 Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno
 En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.
 Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

0,1	Fileto



Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de raviolos de la heladera
 Cocinarla 1' en la cuccipasta
 Calentar salsa
 Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging
 Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno
 En el caso de ser para llevar colocarla en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.
 Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

Nombre:	Raviolos Boniato y Cebolla c/ Crema de hongos	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Semanal	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Raviolos Boniato y Cebolla		
0,1	Crema hongos		

Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de raviolos de la heladera
 Cocinarla 1' en la cuccipasta
 Calentar salsa
 Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging

Nombre:	Raviolos Langostinos Citricos c/ Salsa tomate y naranja	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Semanal	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Raviolos Langostinos		
0,1	Salsa tomate y naranja		


Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de raviolos de la heladera
 Cocinarla 1' en la cuccipasta
 Calentar salsa
 Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging

Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno

En el caso de ser para llevar colocar en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.

Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

Nombre:	Ñoquis c/ Parisienne	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Semanal	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Ñoquis		
0,1	Parisienne		

Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de ñoquis de la heladera

Cocinarla 1' en la cuccipasta

Calentar salsa

Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging

Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno

En el caso de ser para llevar colocar en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.

Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno

En el caso de ser para llevar colocar en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.

Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

Nombre:	Sorrentinos Pera, Ricota y Queso azul c/ Manteca de salvia	Fecha:	12/10/25
Categoría	Pasta Semanal	Autor:	Oliva
Cantidad (kg)	Ingredientes	Imagen	
0,2	Sorrentinos Pera y azul		
0,1	Manteca de salvia		

Instrucciones / Comentarios

Retirar la porción de sorrentinos de la heladera

Cocinarla 1' en la cuccipasta

Calentar salsa

Colocar primero la pasta y luego la salsa en el packaging

Preguntar al cliente si desea queso rallado y pan con su pasta. Si la respuesta es afirmativa, agregar ambos. Si la respuesta es negativa, no agregar ninguno

En el caso de ser para llevar colocar en la bolsa. En el caso de ser para comer en el salón colocar en la bandeja.

Entregar en todos los casos cubiertos y servilletas

Proyección Gastos Fijos

Dólar

\$1.400,00

Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente	Fuente
Alquiler del Local	\$2.545.454,55	Estimación promedio	\$2.545.454,55		
Expensas	\$99.173,55		\$99.173,55		
Luz	\$500.000,00	Estimación promedio		\$500.000,00	
Agua	\$120.000,00	Estimación promedio		\$120.000,00	
Gas	\$200.000,00	Estimación promedio		\$200.000,00	
Internet	\$17.355,00			\$17.355,00	https://www.per
Seguros	\$18.677,08	Seguro de incendio, responsabilidad civil	\$18.677,08		https://www.zur
Servicio de monitoreo de alarmas	\$42.037,00			\$42.037,00	https://www.cer
Mantenimiento y Reparaciones	\$50.000,00	Mantenimiento preventivo/Esti	\$50.000,00		
Impuestos y Tasas Fijas	\$100.000,00	ARBA, ABL, etc.	\$100.000,00		
Gastos bancarios	\$13.801,65	Mantenimiento	\$13.801,65		https://www.ma
MaxiRest	\$22.704,96		\$22.704,96		https://maxirest
Publicidad y promoción	\$150.000,00	Publicidad Instagram	\$150.000,00		
TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES	\$3.879.203,79		\$2.999.811,79	\$879.392,00	

\$	\$3.879.203,79		\$2.999.811,79	\$879.392,00
USD	USD 2.770,86		USD 2.142,72	USD 628,14

Dólar 1400

CCT -389/04

Operativo - Administrativo	Puesto laboral	Puesto CCT	Cantidad	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
O	Ayudante de cocina	Ayudante de cocina 3D	5,00	\$888.552,00	48	\$4.442.760,00	\$2.088.097,20	\$6.530.857,20	\$1.828.640,02	\$8.359.497,22	\$3.657.280,03	\$888.552,00	\$1.024.038,41	\$248.794,56	\$106.132.631,59
O	Despachante de mostrador	Minutero 3D	2,00	\$888.552,00	48	\$1.777.104,00	\$835.238,88	\$2.612.342,88	\$731.456,01	\$3.343.798,89	\$1.462.912,01	\$888.552,00	\$409.615,36	\$248.794,56	\$43.135.460,57
O	Cajero	Cajero 5D	2,00	\$978.942,00	48	\$1.957.884,00	\$920.205,48	\$2.878.089,48	\$805.865,05	\$3.683.954,53	\$1.611.730,11	\$978.942,00	\$451.284,43	\$274.103,76	\$47.523.514,71
O	Jefe de cocina	Chef de brigada 6D	1,00	\$1.044.479,00	48	\$1.044.479,00	\$490.905,13	\$1.535.384,13	\$429.907,56	\$1.965.291,69	\$859.815,11	\$1.044.479,00	\$240.748,23	\$292.454,12	\$26.020.996,70
A	Director general	Empleado principal administrativo 6D	1,00	\$1.044.479,00	24	\$522.239,50	\$245.452,57	\$767.692,07	\$214.953,78	\$982.645,84	\$429.907,56	\$1.044.479,00	\$120.374,12	\$292.454,12	\$13.678.964,91
TOTALES			11	\$4.845.004,00			\$4.579.899,26	\$14.324.365,76	\$4.010.822,41	\$18.335.188,17	\$8.021.644,82	\$4.845.004,00	\$2.246.060,55	\$1.356.601,12	\$236.491.568,49

TOTAL \$236.491.568,49 USD 168.922,55

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 4	SUELDOS A PAGAR
ENERO		ENERO	\$18.335.188,17	ENERO	\$18.335.188,17	Fuera del horizonte temporal.	
FEBRERO	\$18.335.188,17	FEBRERO	\$18.335.188,17	FEBRERO	\$18.335.188,17	ENERO año 4	\$18.335.188,17
MARZO	\$18.335.188,17	MARZO	\$18.335.188,17	MARZO	\$18.335.188,17	TOTAL PAGOS USD AÑO 4	USD 13.096,56
ABRIL	\$18.335.188,17	ABRIL	\$18.335.188,17	ABRIL	\$18.335.188,17		
MAYO	\$18.335.188,17	MAYO	\$18.335.188,17	MAYO	\$18.335.188,17		
JUNIO	\$21.435.990,73	JUNIO	\$21.435.990,73	JUNIO	\$21.435.990,73		
JULIO	\$18.335.188,17	JULIO	\$18.335.188,17	JULIO	\$18.335.188,17		
AGOSTO	\$18.335.188,17	AGOSTO	\$18.335.188,17	AGOSTO	\$18.335.188,17		
SEPTIEMBRE	\$18.335.188,17	SEPTIEMBRE	\$18.335.188,17	SEPTIEMBRE	\$18.335.188,17		
OCTUBRE	\$18.335.188,17	OCTUBRE	\$18.335.188,17	OCTUBRE	\$18.335.188,17		
NOVIEMBRE	\$18.335.188,17	NOVIEMBRE	\$18.335.188,17	NOVIEMBRE	\$18.335.188,17		
DICIEMBRE	\$31.703.696,10	DICIEMBRE	\$31.703.696,10	DICIEMBRE	\$31.703.696,10		
TOTAL PAGOS AÑO 1	\$218.156.380,32	TOTAL PAGOS AÑO 2	\$236.491.568,49	TOTAL PAGOS AÑO 3	\$236.491.568,49		
TOTAL PAGOS USD AÑO 1	USD 155.825,99	TOTAL PAGOS USD AÑO 2	USD 168.922,55	TOTAL PAGOS USD AÑO 3	USD 168.922,55		

Dólar	1400
--------------	------

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

Producto/Servicio	Receta / Insumos	Cantidad (Bruto)	U. M	Precio Proveedor (\$)	Costo (\$)	Precio de venta (\$)	CM contribución marg	Ventas diarias (un)	Ingreso por venta (\$)	Ponderación	Necesidad diaria MP	U. M	Compra diaria (\$)	Días Laborables	Venta mensual (\$)	Compra Mensual (\$)
Codito c/ Pesto	Semolín	0,143	Kg	\$819,83	\$2.888,36	\$9.000,00	68%	7,5	\$67.500,00	3%	1,07145	Kg	\$878,41	26	\$1.755.000,00	\$22.838,74
	Agua	0,046	Kg	\$0,00							0,34615	Kg	\$0,00			\$0,00
	Queso parmesano	0,011	Kg	\$12.636,36							0,08152	Kg	\$1.030,14			\$26.783,60
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							0,26250	Kg	\$594,20			\$15.449,32
	Packaging	1	Un	\$554,32							7,50000	Un	\$4.157,42			\$108.092,85
	Tenedor	1	Un	\$15,47							7,50000	Un	\$116,06			\$3.017,58
	Albahaca	0,036	kg	\$6.787,33							0,26940	Kg	\$1.828,48			\$47.540,51
	Acete de oliva	0,030	kg	\$19.710,74							0,22629	Kg	\$4.460,40			\$115.970,49
	Queso parmesano	0,028	kg	\$12.636,36							0,21083	Kg	\$2.664,14			\$69.267,74
	Nueces	0,017	kg	\$43.438,02							0,12931	Kg	\$5.616,96			\$146.040,94
	Ajo	0,002	L	\$9.954,75							0,01684	Kg	\$167,61			\$4.357,88
	Sal	0,002	kg	\$380,08							0,01616	Kg	\$6,14			\$159,73
Pimienta	0,00	kg	\$22.073,30	0,00647	Kg	\$142,71	\$3.710,56									
Mostachol c/ Bolognesa	Semolín	0,143	Kg	\$819,83	\$1.353,39	\$9.000,00	85%	7,5	\$67.500,00	3%	1,07145	Kg	\$878,41	26	\$1.755.000,00	\$22.838,74
	Agua	0,046	Kg	\$0,00							0,34615	Kg	\$0,00			\$0,00
	Queso parmesano	0,011	Kg	\$12.636,36							0,08152	Kg	\$1.030,14			\$26.783,60
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							0,26250	Kg	\$594,20			\$15.449,32
	Packaging	1	Un	\$554,32							7,50000	Un	\$4.157,42			\$108.092,85
	Tenedor	1	Un	\$15,47							7,50000	Un	\$116,06			\$3.017,58
	Carne picada	0,020	Kg	\$6.787,33							0,14940	Kg	\$1.014,04			\$26.365,13
	Cebolla	0,015	Kg	\$527,87							0,10985	Kg	\$57,99			\$1.507,72
	Morrón	0,012	Kg	\$3.619,91							0,08778	Kg	\$317,76			\$8.261,69
	Zanahoria	0,012	Kg	\$542,99							0,08964	Kg	\$48,67			\$1.265,53
	Extracto de tomate	0,004	Kg	\$23.863,64							0,02988	Kg	\$713,12			\$18.541,07
	Tomate	0,042	Kg	\$2.262,44							0,31125	Kg	\$704,20			\$18.309,12
Acete de oliva	0,003	Kg	\$19.710,74	0,02390	Kg	\$471,17	\$12.250,50									
Sal	0,001	Kg	\$380,08	0,00598	Kg	\$2,27	\$59,06									
Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30	0,00179	Kg	\$39,57	\$1.028,90									
Laurel	0,0002	Kg	\$4.504,52	0,00120	Kg	\$5,38	\$139,98									
Conchiglie c/ Bolognesa	Semolín	0,143	Kg	\$819,83	\$1.353,39	\$9.000,00	85%	7,5	\$67.500,00	3%	1,07145	Kg	\$878,41	26	\$1.755.000,00	\$22.838,74
	Agua	0,046	Kg	\$0,00							0,34615	Kg	\$0,00			\$0,00
	Queso parmesano	0,011	Kg	\$12.636,36							0,08152	Kg	\$1.030,14			\$26.783,60
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							0,26250	Kg	\$594,20			\$15.449,32
	Packaging	1	Un	\$554,32							7,50000	Un	\$4.157,42			\$108.092,85
	Tenedor	1	Un	\$15,47							7,50000	Un	\$116,06			\$3.017,58
	Carne picada	0,020	Kg	\$6.787,33							0,14940	Kg	\$1.014,04			\$26.365,13
	Cebolla	0,015	Kg	\$527,87							0,10985	Kg	\$57,99			\$1.507,72
	Morrón	0,012	Kg	\$3.619,91							0,08778	Kg	\$317,76			\$8.261,69
	Zanahoria	0,012	Kg	\$542,99							0,08964	Kg	\$48,67			\$1.265,53
	Extracto de tomate	0,004	Kg	\$23.863,64							0,02988	Kg	\$713,12			\$18.541,07
	Tomate	0,042	Kg	\$2.262,44							0,31125	Kg	\$704,20			\$18.309,12
Acete de oliva	0,003	Kg	\$19.710,74	0,02390	Kg	\$471,17	\$12.250,50									
Sal	0,001	Kg	\$380,08	0,00598	Kg	\$2,27	\$59,06									
Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30	0,00179	Kg	\$39,57	\$1.028,90									
Laurel	0,0002	Kg	\$4.504,52	0,00120	Kg	\$5,38	\$139,98									
Fusilli c/ Pesto	Semolín	0,143	Kg	\$819,83	\$2.888,36	\$9.000,00	68%	7,5	\$67.500,00	3%	1,07145	Kg	\$878,41	26	\$1.755.000,00	\$22.838,74
	Agua	0,046	Kg	\$0,00							0,34615	Kg	\$0,00			\$0,00
	Queso parmesano	0,011	Kg	\$12.636,36							0,08152	Kg	\$1.030,14			\$26.783,60
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							0,26250	Kg	\$594,20			\$15.449,32
	Packaging	1	Un	\$554,32							7,50000	Un	\$4.157,42			\$108.092,85
	Tenedor	1	Un	\$15,47							7,50000	Un	\$116,06			\$3.017,58
	Albahaca	0,036	kg	\$6.787,33							0,26940	Kg	\$1.828,48			\$47.540,51
	Acete de oliva	0,030	kg	\$19.710,74							0,22629	Kg	\$4.460,40			\$115.970,49
	Queso parmesano	0,028	kg	\$12.636,36							0,21083	Kg	\$2.664,14			\$69.267,74
	Nueces	0,017	kg	\$43.438,02							0,12931	Kg	\$5.616,96			\$146.040,94

	Ajo	0,002	L	\$9.954,75										0,01684	Kg	\$167,61				\$4.357,88								
	Sal	0,002	kg	\$380,08										0,01616	Kg	\$6,14				\$159,73								
	Pimienta	0,00	kg	\$22.073,30										0,00647	Kg	\$142,71				\$3.710,56								
Ravioles Ricota y nuez c/ salsa cuatro quesos	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$2.542,31	\$9.000,00	72%	11,25	\$101.250,00	5%	26	\$2.632.500,00		0,33483	Kg	\$218,72				\$5.686,66								
	Sémola	0,030	Kg	\$554,32																	0,33483	Kg	\$185,60				\$4.825,68	
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46																		0,32452	Kg	\$994,48				\$25.856,40
	Agua	0,006	L	\$0,00																		0,07212	L	\$0,00				\$0,00
	Sal	0,001	Kg	\$380,08																		0,00721	Kg	\$2,74				\$71,27
	Ricota	0,043	Kg	\$2.606,28																		0,48871	Kg	\$1.273,70				\$33.116,30
	Nueces	0,017	Kg	\$43.438,02																		0,19548	Kg	\$8.491,36				\$220.775,32
	Queso parmesano	0,014	Kg	\$12.636,36																		0,15936	Kg	\$2.013,74				\$52.357,16
	Queso Mozzarella	0,022	Kg	\$5.495,87																		0,24435	Kg	\$1.342,93				\$34.916,19
	Aceite oliva	0,003	L	\$19.710,74																		0,03910	L	\$770,62				\$20.036,12
	Nuez moscada	0,000	Kg	\$46.645,64																		0,00293	Kg	\$136,78				\$3.556,17
	Sal	0,000	Kg	\$380,08																		0,00489	Kg	\$1,86				\$48,29
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30																		0,00293	Kg	\$64,72				\$1.682,83
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36																		0,01223	Kg	\$154,52				\$4.017,54
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64																		0,39375	Kg	\$891,31				\$23.173,98
	Packaging	1	Un	\$554,32																		11,25000	Un	\$6.236,13				\$162.139,28
	Tenedor	1	Un	\$15,47																		11,25000	Un	\$174,09				\$4.526,38
	Crema de leche	0,032	Kg	\$6.189,92																		0,35511	Kg	\$2.198,12				\$57.151,21
	Queso parmesano	0,007	Kg	\$12.636,36																		0,07457	Kg	\$942,34				\$24.500,91
	Queso tybo	0,007	Kg	\$5.909,09																		0,08106	Kg	\$478,98				\$12.453,54
	Queso Mozzarella	0,009	Kg	\$5.495,87																		0,10653	Kg	\$585,50				\$15.222,93
	Queso azul	0,005	Kg	\$8.256,20																		0,05327	Kg	\$439,78				\$11.434,37
	Manteca	0,003	Kg	\$9.143,70																		0,03196	Kg	\$292,23				\$7.598,11
Harina	0,003	Kg	\$653,22										0,03196	Kg	\$20,88				\$542,81									
Leche	0,049	L	\$1.183,69										0,55487	L	\$656,79				\$17.076,43									
Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75										0,00320	Kg	\$31,82				\$827,20									
Sal	0,00	Kg	\$380,08										0,00320	Kg	\$1,21				\$31,58									
Ravioles de pollo y verdura c/ filetto	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$1.692,28	\$9.000,00	81%	11,25	\$101.250,00	5%	26	\$2.632.500,00		0,33483	Kg	\$218,72				\$5.686,66								
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83																	0,33483	Kg	\$274,50				\$7.137,11	
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46																		0,32452	Kg	\$994,48				\$25.856,40
	Agua	0,006	L	\$0,00																		0,07212	L	\$0,00				\$0,00
	Sal	0,001	Kg	\$380,08																		0,00721	Kg	\$2,74				\$71,27
	Pechuga de pollo	0,027	Kg	\$7.692,31																		0,30452	Kg	\$2.342,50				\$60.904,87
	Cebolla	0,014	Kg	\$527,87																		0,15994	Kg	\$84,43				\$2.195,12
	Cebolla de verdeo	0,012	Kg	\$6.153,85																		0,13659	Kg	\$840,55				\$21.854,18
	Morrón	0,017	Kg	\$3.619,91																		0,19170	Kg	\$693,94				\$18.042,50
	Espinaca	0,054	Kg	\$2.714,93																		0,60422	Kg	\$1.640,40				\$42.650,47
	Huevo líquido	0,009	Kg	\$3.064,46																		0,09571	Kg	\$293,29				\$7.625,61
	Aceite	0,004	L	\$1.990,91																		0,04350	L	\$86,61				\$2.251,90
	Sal	0,000	Kg	\$380,08																		0,00435	Kg	\$1,65				\$42,99
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30																		0,00261	Kg	\$57,62				\$1.498,01
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36																		0,01223	Kg	\$154,52				\$4.017,54
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64																		0,39375	Kg	\$891,31				\$23.173,98
	Packaging	1	Un	\$554,32																		11,25000	Un	\$6.236,13				\$162.139,28
	Tenedor	1	Un	\$15,47																		11,25000	Un	\$174,09				\$4.526,38
	Tomate	0,095	Kg	\$2.262,44																		1,06319	Kg	\$2.405,41				\$62.540,76
	Aceite de oliva	0,006	Kg	\$19.710,74																		0,06804	Kg	\$1.341,20				\$34.871,29
	Ajo	0,001	Kg	\$9.954,75																		0,00945	Kg	\$94,08				\$2.446,04
	Tomillo	0,001	Kg	\$9.305,79																		0,01134	Kg	\$105,53				\$2.743,88
	Sal	0,001	Kg	\$380,08																		0,01134	Kg	\$4,31				\$112,07
Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30										0,00454	Kg	\$100,13				\$2.603,37									
	Harina	0,030	Kg	\$653,22										0,33483	Kg	\$218,72				\$5.686,66								
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83										0,33483	Kg	\$274,50				\$7.137,11								
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46										0,32452	Kg	\$994,48				\$25.856,40								
	Agua	0,006	L	\$0,00										0,07212	L	\$0,00				\$0,00								
	Sal	0,001	Kg	\$380,08										0,00721	Kg	\$2,74				\$71,27								
	Calabaza	0,077	Kg	\$723,98										0,86136	Kg	\$623,61				\$16.213,76								
	Cebolla	0,020	Kg	\$527,87										0,22801	Kg	\$120,36				\$3.129,32								

Sorrentinos de calabaza c/ salsa 4 quesos	Queso Mozzarella	0,028	Kg	\$5.495,87	\$1.519,95	\$9.000,00	83%	11,25	\$101.250,00	5%	0,31009	Kg	\$1.704,20	26	\$2.632.500,00	0,00620	Kg	\$2,36	\$44.309,30
	Sal	0,001	Kg	\$380,08							0,00248	Kg	\$54,76			\$61,29			
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30							0,01223	Kg	\$154,52			\$1.423,69			
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36							0,39375	Kg	\$891,31			\$4.017,54			
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							11,25000	Un	\$6.236,13			\$23.173,98			
	Packaging	1	Un	\$554,32							11,25000	Un	\$174,09			\$162.139,28			
	Tenedor	1	Un	\$15,47							0,35511	Kg	\$2.198,12			\$4.526,38			
	Crema de leche	0,032	Kg	\$6.189,92							0,07457	Kg	\$942,34			\$57.151,21			
	Queso parmesano	0,007	Kg	\$12.636,36							0,08106	Kg	\$478,98			\$24.500,91			
	Queso tybo	0,007	Kg	\$5.909,09							0,10653	Kg	\$585,50			\$12.453,54			
	Queso Mozzarella	0,009	Kg	\$5.495,87							0,05327	Kg	\$439,78			\$15.222,93			
	Queso azul	0,005	Kg	\$8.256,20							0,03196	Kg	\$292,23			\$11.434,37			
	Manteca	0,003	Kg	\$9.143,70							0,03196	Kg	\$20,88			\$7.598,11			
	Harina	0,003	Kg	\$653,22							0,55487	L	\$656,79			\$542,81			
	Leche	0,049	L	\$1.183,69							0,00320	Kg	\$31,82			\$17.076,43			
	Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75							0,00320	Kg	\$1,21			\$827,20			
	Sal	0,00	Kg	\$380,08												\$31,58			
Sorrentinos de jamón y queso c/ Filetto	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$1.776,03	\$9.000,00	80%	11,25	\$101.250,00	5%	0,33483	Kg	\$218,72	26	\$2.632.500,00	0,33483	Kg	\$274,50	\$5.686,66
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83							0,32452	Kg	\$994,48			\$7.137,11			
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46							0,07212	L	\$0,00			\$25.856,40			
	Agua	0,006	L	\$0,00							0,00740	Kg	\$2,81			\$0,00			
	Sal	0,001	Kg	\$380,08							0,49343	Kg	\$3.523,30			\$73,14			
	Jamón cocido	0,044	Kg	\$7.140,50							0,49342	Kg	\$2.915,67			\$91.605,78			
	Queso tybo	0,044	Kg	\$5.909,09							0,12336	Kg	\$378,02			\$75.807,42			
	Huevo líquido	0,011	Kg	\$3.064,46							0,00721	Kg	\$2,74			\$9.828,46			
	Sal	0,001	Kg	\$380,08							0,00740	Kg	\$163,37			\$71,27			
	Pimienta	0,001	Kg	\$22.073,30							0,01223	Kg	\$154,52			\$4.247,66			
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36							0,39375	Kg	\$891,31			\$4.017,54			
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64							11,25000	Un	\$6.236,13			\$23.173,98			
	Packaging	1	Un	\$554,32							11,25000	Un	\$174,09			\$162.139,28			
	Tenedor	1	Un	\$15,47							1,06319	Kg	\$2.405,41			\$4.526,38			
	Tomate	0,095	Kg	\$2.262,44							0,06804	Kg	\$1.341,20			\$62.540,76			
	Aceite de oliva	0,006	Kg	\$19.710,74							0,00945	Kg	\$94,08			\$34.871,29			
	Ajo	0,001	Kg	\$9.954,75							0,01134	Kg	\$105,53			\$2.446,04			
Tomillo	0,001	Kg	\$9.305,79	0,01134	Kg	\$4,31	\$2.743,88												
Sal	0,001	Kg	\$380,08	0,00454	Kg	\$100,13	\$112,07												
Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30				\$2.603,37												
Ravioles de boniato y cebolla c/ crema de hongos	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$2.155,90	\$9.000,00	76%	9,75	\$87.750,00	4%	0,29018	Kg	\$189,56	26	\$2.281.500,00	0,29018	Kg	\$237,90	\$4.928,44
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83							0,28125	Kg	\$861,88			\$6.185,49			
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46							0,06250	L	\$0,00			\$22.408,88			
	Agua	0,006	L	\$0,00							0,01297	Kg	\$4,93			\$0,00			
	Sal	0,001	Kg	\$380,08							0,63765	Kg	\$1.673,47			\$128,21			
	Boniato	0,065	Kg	\$2.624,43							0,12745	Kg	\$700,45			\$43.510,24			
	Queso Mozzarella	0,013	Kg	\$5.495,87							0,31238	Kg	\$164,90			\$18.211,80			
	Cebolla	0,032	Kg	\$527,87							0,12745	Kg	\$1.165,37			\$4.287,32			
	Manteca	0,013	Kg	\$9.143,70							0,00255	Kg	\$23,72			\$30.299,72			
	Tomillo	0,000	Kg	\$9.305,79							0,00382	Kg	\$1,45			\$616,74			
	Sal	0,000	Kg	\$380,08							0,22031	Kg	\$2.497,10			\$37,78			
	Champignones	0,023	Kg	\$11.334,71							0,22031	Kg	\$2.746,90			\$64.924,66			
	Portobello	0,023	Kg	\$12.468,60							0,06242	Kg	\$1.297,05			\$71.419,50			
	Hongos de pino	0,006	Kg	\$20.779,34							0,24968	L	\$1.545,50			\$33.723,19			
	Crema de leche	0,026	L	\$6.189,92							0,12484	Kg	\$65,90			\$40.182,95			
	Cebolla	0,013	Kg	\$527,87							0,19598	Kg	\$1.206,04			\$1.713,39			
	Cebolla de verdeo	0,020	Kg	\$6.153,85							0,02497	L	\$49,71			\$31.356,97			
	Aceite de girasol	0,003	L	\$1.990,91							0,00390	Kg	\$38,84			\$1.292,43			
	Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75							0,00375	Kg	\$1,42			\$1.009,73			
	Sal	0,000	Kg	\$380,08							0,00375	Kg	\$30,95			\$37,01			
Perejil	0,000	Kg	\$8.264,46	0,00250	Kg	\$55,11	\$804,75												
Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30	0,01060	Kg	\$133,92	\$1.432,93												
Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36	0,34125	Kg	\$772,47	\$3.481,87												
Pan	0,035	Kg	\$2.263,64				\$20.084,11												

	Packaging	1	Un	\$554,32								9,75000	Un	\$5.404,64			\$140.520,71
	Tenedor	1	Un	\$15,47								9,75000	Un	\$150,88			\$3.922,86
Ravioles Langostinos cítricos c/ salsa de tomate y naranja	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$2.424,98	\$9.000,00	73%	9,75	\$87.750,00	4%	26	\$2.281.500,00	0,29018	Kg	\$189,56	\$4.928,44	
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83									0,29018	Kg	\$237,90	\$6.185,49	
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46									0,28125	Kg	\$861,88	\$22.408,88	
	Agua	0,006	L	\$0,00									0,06250	L	\$0,00	\$0,00	
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,01297	Kg	\$4,93	\$128,21	
	Langostinos pelados	0,050	Kg	\$20.727,27									0,48831	Kg	\$10.121,41	\$263.156,78	
	Cebolla de verdeo	0,003	Kg	\$6.153,85									0,03391	Kg	\$208,68	\$5.425,71	
	Tomate	0,025	Kg	\$2.262,44									0,23937	Kg	\$541,56	\$14.080,56	
	Queso Mozzarella	0,025	Kg	\$5.495,87									0,24416	Kg	\$1.341,85	\$34.888,21	
	Eneldo	0,001	Kg	\$10.859,73									0,00814	Kg	\$88,38	\$2.297,95	
	Sal	0,000	Kg	\$380,08									0,00326	Kg	\$1,24	\$32,17	
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30									0,00326	Kg	\$71,86	\$1.868,31	
	Tomate cherry	0,062	Kg	\$3.619,91									0,60657	Kg	\$2.195,73	\$57.088,90	
	Jugo de naranja	0,047	L	\$602,71									0,46099	L	\$277,85	\$7.224,03	
	Albahaca	0,012	Kg	\$6.787,33									0,11525	Kg	\$782,23	\$20.337,92	
	Miel	0,009	Kg	\$2.754,82									0,09220	Kg	\$253,99	\$6.603,76	
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,00691	Kg	\$2,63	\$68,33	
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36									0,01060	Kg	\$133,92	\$3.481,87	
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64									0,34125	Kg	\$772,47	\$20.084,11	
	Packaging	1	Un	\$554,32									9,75000	Un	\$5.404,64	\$140.520,71	
Tenedor	1	Un	\$15,47	9,75000	Un	\$150,88	\$3.922,86										
Sorrentinos de peras, ricota y queso azul c/ manteca de salvia	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$2.139,65	\$9.000,00	76%	9,75	\$87.750,00	4%	26	\$2.281.500,00	0,29018	Kg	\$189,56	\$4.928,44	
	Sémola	0,030	Kg	\$819,83									0,29018	Kg	\$237,90	\$6.185,49	
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46									0,28125	Kg	\$861,88	\$22.408,88	
	Agua	0,006	L	\$0,00									0,06250	L	\$0,00	\$0,00	
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,01297	Kg	\$4,93	\$128,21	
	Peras	0,066	Kg	\$1.990,95									0,64831	Kg	\$1.290,76	\$33.559,74	
	Azúcar	0,001	Kg	\$651,57									0,01403	Kg	\$9,14	\$237,66	
	Manteca	0,003	Kg	\$9.143,70									0,02806	Kg	\$256,55	\$6.670,30	
	Ricota	0,036	Kg	\$2.606,28									0,35072	Kg	\$914,07	\$23.765,91	
	Queso azul	0,007	Kg	\$8.256,20									0,07014	Kg	\$579,12	\$15.057,17	
	Tomillo	0,000	Kg	\$9.305,79									0,00281	Kg	\$26,11	\$678,85	
	Sal	0,000	Kg	\$380,08									0,00421	Kg	\$1,60	\$41,59	
	Manteca	0,085	Kg	\$9.143,70									0,82979	Kg	\$7.587,33	\$197.270,52	
	Salvia	0,013	Kg	\$18.099,55									0,12447	Kg	\$2.252,82	\$58.573,22	
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,01245	Kg	\$4,73	\$123,00	
	Pimienta	0,001	Kg	\$22.073,30									0,00830	Kg	\$183,16	\$4.762,20	
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36									0,01060	Kg	\$133,92	\$3.481,87	
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64									0,34125	Kg	\$772,47	\$20.084,11	
	Packaging	1	Un	\$554,32									9,75000	Un	\$5.404,64	\$140.520,71	
	Tenedor	1	Un	\$15,47									9,75000	Un	\$150,88	\$3.922,86	
Ñoquis c/ parisienne	Papa	0,123	Kg	\$476,92	\$1.862,72	\$9.000,00	79%	9,75	\$87.750,00	4%	26	\$2.281.500,00	1,19844	Kg	\$571,56	\$14.860,68	
	Harina	0,028	L	\$653,22									0,26959	L	\$176,10	\$4.578,68	
	Huevo líquido	0,055	Kg	\$3.064,46									0,53226	Kg	\$1.631,09	\$42.408,21	
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,00968	Kg	\$3,68	\$95,63	
	Pimienta	0,003	Kg	\$22.073,30									0,02903	Kg	\$640,84	\$16.661,78	
	Poivo para hornear	0,000	Kg	\$4.495,83									0,00484	Kg	\$21,75	\$565,61	
	Queso parmesano	0,013	Kg	\$12.636,36									0,12623	Kg	\$1.595,05	\$41.471,38	
	Leche	0,029	L	\$1.183,69									0,28310	L	\$335,10	\$8.712,67	
	Manteca	0,005	Kg	\$9.143,70									0,04530	Kg	\$414,17	\$10.768,54	
	Harina	0,002	Kg	\$653,22									0,01573	Kg	\$10,27	\$267,12	
	Pechuga de pollo	0,037	Kg	\$7.692,31									0,35949	Kg	\$2.765,33	\$71.898,67	
	Champignones	0,010	Kg	\$11.334,71									0,09437	Kg	\$1.069,62	\$27.810,19	
	Jamón cocido	0,006	Kg	\$7.140,50									0,05662	Kg	\$404,30	\$10.511,70	
	Crema de leche	0,020	L	\$6.189,92									0,19817	L	\$1.226,66	\$31.893,17	
	Queso parmesano	0,006	Kg	\$12.636,36									0,06154	Kg	\$777,69	\$20.219,90	
	Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75									0,00177	Kg	\$17,61	\$457,97	
	Sal	0,000	Kg	\$380,08									0,00340	Kg	\$1,29	\$33,57	
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30									0,00170	Kg	\$37,49	\$974,86	

	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36						0,01060	Kg	\$133,92			\$3.481,87	
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64						0,34125	Kg	\$772,47			\$20.084,11	
	Packaging	1	Un	\$554,32						9,75000	Un	\$5.404,64			\$140.520,71	
	Tenedor	1	Un	\$15,47						9,75000	Un	\$150,88			\$3.922,86	
Combo N° 1: Ravioles de boniato y crudo, tiramisú y bebida	Harina	0,030	Kg	\$653,22	\$3.592,81	\$12.500,00	71%	37,5	\$468.750,00	17%	26	\$12.187.500,00	1,11610	Kg	\$729,06	\$18.955,54
	Sémola	0,030	L	\$819,83									1,11610	L	\$915,01	\$23.790,36
	Huevo líquido	0,029	Kg	\$3.064,46									1,08173	Kg	\$3.314,92	\$86.188,02
	Agua	0,006	Kg	\$0,00									0,24038	Kg	\$0,00	\$0,00
	Sal	0,001330680813	L	\$380,08									0,04990	L	\$18,97	\$493,12
	Boniato	0,06349206349	Kg	\$2.624,43									2,38095	Kg	\$6.248,65	\$162.464,99
	Mozzarella	0,0176366843	Kg	\$5.495,87									0,66138	Kg	\$3.634,83	\$94.505,66
	Jamón crudo	0,0176366843	Kg	\$10.487,60									0,66138	Kg	\$6.936,25	\$180.342,38
	Tomillo	0,0003527336861	Kg	\$9.305,79									0,01323	Kg	\$123,09	\$3.200,40
	Romero	0,0003527336861	Kg	\$9.305,79									0,01323	Kg	\$123,09	\$3.200,40
	Sal	0,0005291005291	Kg	\$380,08									0,01984	Kg	\$7,54	\$196,07
	Crema de leche	0,01893939	L	\$6.189,92									0,71023	L	\$4.396,25	\$114.302,43
	Queso parmesano	0,007205206522	Kg	\$12.636,36									0,27020	Kg	\$3.414,29	\$88.771,42
	Queso tybo	0,007	Kg	\$5.909,09									0,24858	Kg	\$1.468,88	\$38.190,87
	Queso Mozzarella	0,0094697	Kg	\$5.495,87									0,35511	Un	\$1.951,66	\$50.743,11
	Queso azul	0,00473485	Kg	\$8.256,20									0,17756	Un	\$1.465,94	\$38.114,56
	Manteca	0,003	Kg	\$9.143,70									0,10653	Kg	\$974,12	\$25.327,02
	Harina	0,003	Kg	\$653,22									0,10653	Kg	\$69,59	\$1.809,35
	Leche	0,047	Kg	\$1.183,69									1,77557	Kg	\$2.101,71	\$54.644,59
	Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75									0,01110	Kg	\$110,47	\$2.872,23
	Sal	0,000	Kg	\$380,08									0,01065	Kg	\$4,05	\$105,28
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36									0,04076	Kg	\$515,07	\$13.391,80
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64									1,31250	Kg	\$2.971,02	\$77.246,59
	Packaging	1	Un	\$554,32									37,50000	Un	\$20.787,09	\$540.464,26
	Tenedor	1	Un	\$15,47									37,50000	Un	\$580,30	\$15.087,92
	Clara	0,007	Kg	\$2.500,00									0,28004	Kg	\$700,09	\$18.202,37
	Yema de huevo líquida	0,005	Kg	\$5.636,36									0,18669	Kg	\$1.052,26	\$27.358,72
	Azúcar	0,005	Kg	\$651,57									0,18669	Kg	\$121,64	\$3.162,70
	Harina 0000	0,005	Kg	\$653,22									0,18669	Kg	\$121,95	\$3.170,72
	Azúcar impalpable	0,000	Kg	\$857,90									0,01867	Kg	\$16,02	\$416,42
	Crema de leche	0,046	Kg	\$6.189,92									1,71756	Kg	\$10.631,54	\$276.419,97
	Yema de huevo líquida	0,009	Kg	\$5.636,36									0,34351	Kg	\$1.936,16	\$50.340,04
	Azúcar	0,007	Kg	\$651,57									0,25763	Kg	\$167,87	\$4.364,53
	Queso mascarpone	0,034	Kg	\$8.713,00									1,28817	Kg	\$11.223,81	\$291.818,99
	Agua	0,026	Kg	0									0,98760	Kg	\$0,00	\$0,00
	Café	0,002	Kg	\$23.731,32									0,08588	Kg	\$2.037,99	\$52.987,87
Cacao amargo	0,002	Kg	\$21.043,91	0,08588	Kg	\$1.807,21	\$46.987,35									
Packaging	1	Un	\$77,98	37,50000	Un	\$2.924,26	\$76.030,66									
Cuchara	1	Un	\$10,35	37,50000	Un	\$388,23	\$10.093,91									
Bebida agua s/ gas	1	Un	\$1.033,06	37,50000	Un	\$38.739,67	\$1.007.231,40									
Combo N° 2: Fusilli con bolognesa, flan y bebida	Semolín	0,143	Kg	\$819,83	\$2.816,07	\$12.500,00	77%	37,5	\$468.750,00	17%	26	\$12.187.500,00	5,35726	Kg	\$4.392,07	\$114.193,71
	Agua	0,046	kg	\$0,00									1,73077	kg	\$0,00	\$0,00
	Queso parmesano	0,011	Kg	\$12.636,36									0,40761	Kg	\$5.150,69	\$133.917,98
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64									1,31250	Kg	\$2.971,02	\$77.246,59
	Packaging	1	Un	\$554,32									37,50000	Un	\$20.787,09	\$540.464,26
	Tenedor	1	Un	\$15,47									37,50000	Un	\$580,30	\$15.087,92
	Carne picada	0,020	Kg	\$6.787,33									0,74701	Kg	\$5.070,22	\$131.825,64
	Cebolla	0,015	Kg	\$527,87									0,54927	Kg	\$289,95	\$7.538,62
	Morrón	0,012	Kg	\$3.619,91									0,43890	Kg	\$1.588,79	\$41.308,46
	Zanahoria	0,012	Kg	\$542,99									0,44821	Kg	\$243,37	\$6.327,63
	Extracto de tomate	0,004	Kg	\$23.863,64									0,14942	Kg	\$3.565,59	\$92.705,36
	Tomate	0,042	Kg	\$2.262,44									1,55627	Kg	\$3.520,98	\$91.545,58
	Aceite de oliva	0,003	L	\$19.710,74									0,11952	L	\$2.355,87	\$61.252,49
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,02988	Kg	\$11,36	\$295,28
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30									0,00896	Kg	\$197,87	\$5.144,49
	Laurel	0,000	Kg	\$4.504,52									0,00598	Kg	\$26,92	\$699,91
	Leche	0,062	L	\$1.183,69									2,31101	L	\$2.735,51	\$71.123,28

	Yema de huevo líquida	0,009	Kg	\$5.636,36						0,33279	Kg	\$1.875,70		\$48.768,21		
	Azúcar	0,015	Kg	\$651,57						0,57775	Kg	\$376,45		\$9.787,61		
	Huevo líquido	0,014	Kg	\$3.064,46						0,50842	Kg	\$1.558,04		\$40.509,08		
	Extracto de vainilla	0,001	L	\$892,25						0,04622	L	\$41,24		\$1.072,24		
	Azúcar	0,025	Kg	\$651,57						0,92440	Kg	\$602,31		\$15.660,17		
	Crema de leche	0,012	L	\$6.189,92						0,46220	L	\$2.860,99		\$74.385,82		
	Dulce de leche	0,012	Kg	\$2.693,84						0,46220	Kg	\$1.245,10		\$32.372,51		
	Packaging	1	Un	\$77,98						37,50000	Un	\$2.924,26		\$76.030,66		
	Cuchara	1	Un	\$77,98						37,50000	Un	\$2.924,26		\$76.030,66		
	Bebida gaseosa	1	Un	\$1.005,51						37,50000	Un	\$37.706,71		\$980.374,59		
Combo N° 3: Mostachol con salsa de remolacha, mousse de chocolate al 70% y bebida	Semolin	0,139	Kg	\$819,83	\$3.544,41	\$12.500,00	72%	37,5	\$468.750,00	17%	26	\$12.187.500,00	5,22333	Kg	\$4.282,26	\$111.338,87
	Agua	0,050	Kg	0									1,87500	Kg	\$0,00	\$0,00
	Remolacha	0,061	Kg	\$1.628,96									2,26943	Kg	\$3.696,80	\$96.116,88
	Cebolla de verdeo	0,017	L	\$6.153,85									0,64128	L	\$3.946,35	\$102.605,14
	Queso crema	0,011	Kg	\$6.298,35									0,40850	Kg	\$2.572,85	\$66.894,21
	Leche	0,033	Kg	\$1.183,69									1,22549	Kg	\$1.450,60	\$37.715,48
	Ajo	0,000	Kg	\$9.954,75									0,01702	Kg	\$169,44	\$4.405,36
	Sal	0,001	Kg	\$380,08									0,04085	Kg	\$15,53	\$403,68
	Pimienta	0,000	Kg	\$22.073,30									0,01634	Kg	\$360,67	\$9.377,54
	Queso parmesano	0,001	Kg	\$12.636,36									0,04076	Kg	\$515,07	\$13.391,80
	Pan	0,035	Kg	\$2.263,64									1,31250	Kg	\$2.971,02	\$77.246,59
	Packaging	1	Un	\$554,32									37,50000	Un	\$20.787,09	\$540.464,26
	Tenedor	1	Un	\$15,47									37,50000	Un	\$580,30	\$15.087,92
	Chocolate	0,038	Kg	\$22.736,36									1,44231	Kg	\$32.792,83	\$852.613,64
	Manteca	0,019	Kg	\$9.143,70									0,72115	Kg	\$6.594,02	\$171.444,42
	Crema de leche	0,038	Kg	\$6.189,92									1,44231	Kg	\$8.927,77	\$232.121,90
	Clara de huevo líquida	0,017	Kg	\$2.500,00									0,64904	Kg	\$1.622,60	\$42.187,50
	Azúcar	0,027	Kg	\$651,57									1,00962	Kg	\$657,84	\$17.103,72
	Agua	0,010	L	\$0,00									0,36058	L	\$0,00	\$0,00
	Packaging	1	Un	\$77,98									37,50000	Un	\$2.924,26	\$76.030,66
	Cuchara	1	Un	\$77,98									37,50000	Un	\$2.924,26	\$76.030,66
Bebida agua saborizada	1	Un	\$936,64	37,50000	Un	\$35.123,86	\$913.220,45									

	\$	USD	\$
CM promedio			75,11%
Precio promedio Ponderado	\$10.738,41		USD 7,67
Costo promedio ponderado	\$2.672,32		USD 1,91

\$63.238.500,00	\$15.737.290,34
USD 45.170,36	USD 11.240,92

Mensual
Mensual USD

\$39.440.319,62	\$9.814.966,53
USD 28.171,66	USD 7.010,69

62,37%	acionalidad de Industria
	Dic-Ene-Feb-Mar

\$45.405.839,39	\$11.299.522,88
USD 32.432,74	USD 8.071,09

71,80%	acionalidad de Industria
	May-Jun-Jul-Agost-Sep-O

Índice volumen de ocupación restaurante CABA					
2024/2025	Índice	Variación intermensual	Variación interanual		
Septiembre	168,6	-5,1	-15,9	68,60%	
Octubre	171,5	1,7	-17,2		1,72%
Noviembre	177,7	3,6	-16,6		3,62%
Diciembre	183,5	3,3	-8,5		3,26%
Enero	159,0	-13,3	-10,5		-13,35%
Febrero	151,6	-4,7	-7,6		-4,65%
Marzo	164,5	8,5	2,1		8,51%
Abril	162,9	-1,0	6,1		-0,97%
Mayo	158,8	-2,5	3,5		-2,52%
Junio	157,3	-0,9	-0,1		-0,94%
Julio	165,1	5,0	-4,5		4,96%
Agosto	171,0	3,6	-3,8		3,57%

Dic-Ene-Feb-Mar	62,37%
Abr-May-Jun-Jul	
Agosto-Sep-Oct	71,80%
Nov	

ESTACIONALIDAD	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingreso por ver	\$17.769.600,00	\$18.875.700,00	\$19.188.600,00	\$19.188.600,00	\$19.188.600,00
Variación intera	92,60%	98,83%	100,49%		

ESTADO DE RESULTADO						
	Concepto	Periodos (años)				
		1	2	3	4	5
1	Ventas Totales	\$ 17.769.600	\$ 18.875.700	\$ 19.188.600	\$ 19.188.600	\$ 19.188.600
2	Costos Totales	\$ 14.234.536	\$ 14.784.854	\$ 14.940.531	\$ 14.940.531	\$ 14.940.531
3	Resultado Bruto	\$ 3.535.064	\$ 4.090.846	\$ 4.248.069	\$ 4.248.069	\$ 4.248.069
4	Ingresos Brutos (%)	4.00%	\$ 710.784	\$ 755.028	\$ 767.544	\$ 767.544
5	Amortizaciones bienes de uso	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000
6	Result. antes Imp. Ganancia	\$ 2.674.280	\$ 3.185.818	\$ 3.330.525	\$ 3.330.525	\$ 3.330.525
7	Impuesto a las Ganancias	35.00%	\$ 935.998	\$ 1.115.036	\$ 1.165.684	\$ 1.165.684
8	Resultado neto despues de Imp.	\$ 1.738.282	\$ 2.070.782	\$ 2.164.841	\$ 2.164.841	\$ 2.164.841
9	Resultado neto c/amort. Bs de Uso	\$ 1.888.282	\$ 2.220.782	\$ 2.314.841	\$ 2.314.841	\$ 2.314.841

LINK: https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/13968/barbera-fce.pdf

Dólar	\$1.400,00
--------------	------------

PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)				
AÑO	E. Ind	E. Marca		
		1	2	3
		92,60%	98,83%	100%
	Al 100%			
ENERO	USD 28.171,66	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
FEBRERO	USD 28.171,66	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
MARZO	USD 28.171,66	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
ABRIL	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
MAYO	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
JUNIO	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
JULIO	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
AGOSTO	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
SEPTIEMBRE	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
OCTUBRE	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
NOVIEMBRE	USD 32.432,74	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
DICIEMBRE	USD 28.171,66	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
TOTAL	USD 372.148,57	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22

CÁLCULO IIBB 5%		USD 17.231,41	USD 18.389,66	USD 18.698,11
CÁLCULO IVA VENTAS 21%		USD 72.371,91	USD 77.236,56	USD 78.532,07

PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)			
AÑO	1	2	3
ENERO	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
FEBRERO	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
MARZO	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
ABRIL	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
MAYO	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
JUNIO	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
JULIO	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
AGOSTO	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
SEPTIEMBRE	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
OCTUBRE	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
NOVIEMBRE	USD 30.034,34	USD 32.053,17	USD 32.590,80
DICIEMBRE	USD 26.088,36	USD 27.841,95	USD 28.308,95
TOTAL	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22

PROYECCIÓN VENTAS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.	USD 1.086.383,51		

Estacionalidad Marca	
Año 1	92,60%
Año 2	98,83%
Año 3	100%

Dólar

\$1.400,00

PRESUPUESTO DE COMPRAS (ECONOMICO)

AÑO	E. Ind Al 100%	E. Marca		
		1	2	3
		92,6%	98,8%	100%
ENERO	USD 7.010,69	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
FEBRERO	USD 7.010,69	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
MARZO	USD 7.010,69	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
ABRIL	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
MAYO	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
JUNIO	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
JULIO	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
AGOSTO	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
SEPTIEMBRE	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
OCTUBRE	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
NOVIEMBRE	USD 8.071,09	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
DICIEMBRE	USD 7.010,69	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
TOTAL	USD 92.611,46	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80

IVA COMPRAS	USD 18.010,19	USD 19.220,79	USD 19.543,19
--------------------	---------------	---------------	---------------

PRESUPUESTO DE PAGO DE COMPRAS (FINANCIERO)

AÑO	1	2	3
ENERO	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
FEBRERO	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
MARZO	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
ABRIL	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
MAYO	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
JUNIO	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
JULIO	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
AGOSTO	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
SEPTIEMBRE	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
OCTUBRE	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
NOVIEMBRE	USD 7.474,23	USD 7.976,63	USD 8.110,42
DICIEMBRE	USD 6.492,25	USD 6.928,64	USD 7.044,86
TOTAL	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80

PROYECCIÓN COMPRAS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.	USD 270.353,23		

Estacionalidad Marca

Año 1	92,6%
Año 2	98,8%
Año 3	100%

Dólar \$1.400,00

PRESUPUESTO DE GASTOS (ECONOMICO)						
	1	IIBB	2	IIBB	3	IIBB
ENERO	USD 2.770,86	USD 1.304,42	USD 2.770,86	USD 1.392,10	USD 2.770,86	USD 1.415,45
FEBRERO	USD 2.770,86	USD 1.304,42	USD 2.770,86	USD 1.392,10	USD 2.770,86	USD 1.415,45
MARZO	USD 2.770,86	USD 1.304,42	USD 2.770,86	USD 1.392,10	USD 2.770,86	USD 1.415,45
ABRIL	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
MAYO	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
JUNIO	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
JULIO	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
AGOSTO	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
SEPTIEMBRE	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
OCTUBRE	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
NOVIEMBRE	USD 2.770,86	USD 1.501,72	USD 2.770,86	USD 1.602,66	USD 2.770,86	USD 1.629,54
DICIEMBRE	USD 2.770,86	USD 1.304,42	USD 2.770,86	USD 1.392,10	USD 2.770,86	USD 1.415,45
TOTAL	USD 50.481,72		USD 51.639,98		USD 51.948,43	

PROYECCIÓN GASTOS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
PDV AÑO	USD 50.481,72	USD 51.639,98	USD 51.948,43
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.		USD 154.070,13	

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	USD 2.142,72				USD 2.142,72	ENERO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.304,42	USD 4.552,68	USD 4.075,28	ENERO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.392,10	USD 4.391,80	USD 4.162,96
FEBRERO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.304,42	-USD 6.961,88	USD 4.075,28	FEBRERO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.392,10	USD 4.391,80	USD 4.162,96	FEBRERO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.415,45	USD 4.465,46	USD 4.186,31
MARZO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.304,42	USD 4.115,18	USD 4.075,28	MARZO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.392,10	USD 4.391,80	USD 4.162,96	MARZO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.415,45	USD 4.465,46	USD 4.186,31
ABRIL	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.304,42	USD 4.115,18	USD 4.075,28	ABRIL	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.392,10	USD 4.391,80	USD 4.162,96	ABRIL	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.415,45	USD 4.465,46	USD 4.186,31
MAYO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	MAYO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	MAYO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
JUNIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	JUNIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	JUNIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
JULIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	JULIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	JULIO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
AGOSTO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	AGOSTO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	AGOSTO	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
SEPTIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	SEPTIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	SEPTIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
OCTUBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	OCTUBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	OCTUBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
NOVIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	NOVIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	NOVIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
DICIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.501,72	USD 4.737,62	USD 4.272,58	DICIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.602,66	USD 5.056,07	USD 4.373,52	DICIEMBRE	USD 2.142,72	USD 628,14	USD 1.629,54	USD 5.140,88	USD 4.400,40
TOTAL PAGOS AÑO 1					USD 48.549,17	TOTAL PAGOS AÑO 2					USD 51.552,30	TOTAL PAGOS AÑO 3					USD 51.925,08
IVA ANUAL					USD 39.169,46	IVA ANUAL					USD 58.176,65	IVA ANUAL					USD 58.915,21

AÑO 4	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IIBB	IVA	TOTAL PAGOS FIJOS MES
Fuera del horizonte temporal					
ENERO año 4	0	USD 628,14	USD 1.415,45	USD 4.465,46	USD 2.043,58

POS DATADO

Dólar

\$1.400,00

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)

AÑOS	1	2	3	Total Horizonte
Ventas	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22	USD 1.086.383,51
Costo de Ventas	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80	USD 270.353,23
Costo de RRHH	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 506.767,65
Resultado Bruto	USD 89.942,74	USD 107.343,02	USD 111.976,87	USD 309.262,63
Gastos Fijos				
Gastos Fijos	USD 33.250,32	USD 33.250,32	USD 33.250,32	USD 99.750,95
IIBB	USD 17.231,41	USD 18.389,66	USD 18.698,11	USD 54.319,18
Total Gastos Erogables	USD 50.481,72	USD 51.639,98	USD 51.948,43	USD 154.070,13
Amortizaciones	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 12.272,65
Total gastos fijos	USD 54.572,61	USD 55.730,86	USD 56.039,31	USD 166.342,78
Resultado antes de impuesto a las ganancias	USD 35.370,13	USD 51.612,16	USD 55.937,56	USD 142.919,85
Impuesto a la ganancia	25%	USD 8.842,53	USD 12.903,04	USD 13.984,39
Resultado neto	USD 26.527,60	USD 38.709,12	USD 41.953,17	USD 107.189,89

TOTAL COSTOS (EN %)	73,90%	70,81%	70,06%
Mg. Bruto	26,10%	29,19%	29,94%
Mg. Neto	7,70%	10,52%	11,22%
Ventas Equilibrio	USD 209.102,54	USD 190.952,61	USD 187.151,03
\$ promedio	USD 7,67	USD 7,67	USD 7,67
Unidades de Eq	27.261	24.895	24.399

Dólar \$1.400,00

Presupuesto Financiero - (Cash Flow)				
AÑOS	1	2	3	TOTAL
Saldo Inicial Caja	\$21.000,00	USD 75.490,14	USD 122.438,32	USD 21.000,00
Totales de Cobranzas	USD 344.628,12	USD 367.793,16	USD 373.962,22	USD 1.086.383,51
Total Ingresos	\$365.628,12	USD 443.283,30	USD 496.400,55	USD 1.107.383,51
Ingresos:				
Tot. Pago a Proveedores	USD 85.762,83	USD 91.527,59	USD 93.062,80	USD 270.353,23
Tot. Pagos de Gastos + iibb	USD 48.549,17	USD 51.552,30	USD 51.925,08	USD 152.026,55
Tot. Pago sueldos + C. sociales	USD 155.825,99	USD 168.922,55	USD 168.922,55	USD 493.671,08
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG		USD 8.842,53	USD 12.903,04	USD 21.745,57
Total Egresos:	USD 290.137,99	USD 320.844,97	USD 326.813,47	USD 937.796,43
Saldo de Caja:	\$75.490,14	USD 122.438,32	USD 169.587,08	USD 169.587,08

FREE CASH FLOW				
	I.I	1	2	3
DEL PRESUP. ECONÓMICO E ii →	-USD 82.060,51	USD 35.370,13	USD 51.612,16	USD 55.937,56
IIGG	0	-USD 8.842,53	-USD 12.903,04	-USD 13.984,39
AMORTIZACIONES	0	USD 4.090,88	USD 4.090,88	USD 4.090,88
CAPEX	0	-USD 5.541,72	-USD 5.541,72	-USD 5.541,72
FCF	-USD 82.060,51	USD 25.076,76	USD 37.258,28	USD 40.502,33

T.EXIG	VAN	USD 10.603,92			
5,00%	TIR	11,25%			
	PAYBACK	-USD 82.060,51	-USD 56.983,74	-USD 19.725,46	USD 20.776,87

FF MES	MES RECUP	
3375,19	-5,8442	→RECUPERO EN MES 6° DEL AÑO 3

Dólar

1400

BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO			
Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025			
Activo		Pasivo	
Caja	\$21.000,00		
Bs. De Uso original	USD 38.276,61		
		Total Pasivo	0
		Patrimonio Neto	
		Capital	\$59.276,61
		Reservas	
		Resultados	
		Total PN	\$59.276,61
Total Activo	\$59.276,61	Total Pasivo + PN	\$59.276,61

\$0,00

BALANCE PROYECTADO			
Estado de Situación Patrimonial Proyectado			
Activo		Pasivo	
Caja	USD 169.587,08	Proveedores	0
Créditos		Gastos a pagar	USD 628,14
		Sueldos a pagar	USD 13.096,56
Bs. De Uso original	USD 38.276,61	Ingresos Brutos a pagar	USD 1.415,45
Amort acumuladas	-USD 12.272,65	Imp. Ganancias	USD 13.984,39
		Total Pasivo	USD 29.124,54
		Patrimonio Neto	
		Capital	\$59.276,61
		Reservas	0
		Resultados	USD 107.189,89
		Total Patr.Netto	USD 166.466,50
Total Activo	USD 195.591,04	Total Pasivo+P.Netto	USD 195.591,04

USD 0,00

Posición frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	USD 72.371,91	USD 29.087,26	USD 43.284,65	\$0,00
AÑO 2	USD 77.236,56	USD 19.220,79	USD 58.015,77	\$0,00
AÑO 3	USD 78.532,07	USD 19.543,19	USD 58.988,88	\$0,00

Área Recepción: Oliva REC. 0001

Recepción Verdulería							
Frecuencia:	1 vez por semana (fuera del horario de servicio al cliente)						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

<p>Responsables de control Encargado sucursal</p> <p>Responsable de tarea Ayudante de cocina</p>	<p>Procesos vinculados Ant: Pedido de mercadería Ant: Coordinación de días y horarios de entrega Ant: Organización de áreas de almacenamiento Post: Almacenamiento</p>
--	---

Recepción Verdulería	Tiempo MO	Tiempo MQ
Procedimiento		
Inocuidad, seguridad e higiene		
Mojarse las manos con agua potable tibia	0:00:10	
Aplicar jabón líquido antibacterial	0:00:05	
Frotar enérgicamente por 40 segundos muñecas, manos y uñas	0:00:40	
Enjuagar con agua corriente	0:00:10	
Secar con toalla descartable	0:00:10	
Aplicar solución de alcohol al 70% en la mesa donde se va a recibir la materia prima	0:00:10	
Dejar secar 1 minuto	0:00:30	
Aplicar alcohol al 70% sobre la superficie de pesaje de la balanza	0:01:00	
Dejar secar 1 minuto	0:01:00	
Subtotal Inocuidad, seguridad e higiene	0:03:55	
Recepcion de mercaderias - Verduras		
Recibir proveedor en el área de despacho	0:00:01	
Confirmar nombre del proveedor	0:00:30	
Verificar cantidad de materia prima solicitada y recibida	0:00:30	
Pesar los productos recibidos en función de los Kg/G descriptos en el remito/factura	0:02:00	
Verificar que el peso de las verduras coincida con la orden de compra	0:05:00	
Verificar que la factura tenga los datos correctos: Datos del proveedor y del receptor (Oliva). Precio. Productos y cantidades	0:02:00	
Si todo cumple con los 3 documentos, orden de compra, remito y factura, firmar el remito	0:01:00	
Despedir proveedor	0:00:30	
Almacenar los productos en cámara frigorífica	0:03:00	
Subtotal recepción	0:14:31	
Total tiempos	0:18:26	

Área Recepción: Oliva REC. 0002

Recepción Carne	
Frecuencia:	1 vez cada 15 días (fuera del horario del servicio al cliente)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
--	-------	--------	-----------	--------	---------	--------	---------

Responsables de control Encargado sucursal	Procesos vinculados Ant: Pedido de mercadería
Responsable de tarea Ayudante de cocina	Ant: Coordinación de días y horarios de entrega Ant: Organización de áreas de almacenamiento Post: Almacenamiento

Recepción Carne		Tiempo MO	Tiempo MQ
Procedimiento			
Inocuidad, seguridad e higiene			
Mojarse las manos con agua potable tibia		0:00:10	
Aplicar jabón líquido antibacterial		0:00:05	
Frotar enérgicamente por 40 segundos muñecas, manos y uñas		0:00:40	
Enjuagar con agua corriente		0:00:10	
Secar con toalla descartable		0:00:10	
Aplicar solución de alcohol al 70% en la mesa donde se va a recibir la materia prima		0:00:10	
Dejar secar 1 minuto		0:00:30	
Aplicar alcohol al 70% sobre la superficie de pesaje de la balanza		0:01:00	
Dejar secar 1 minuto		0:01:00	
Subtotal Inocuidad, seguridad e higiene		0:03:55	
Recepcion de mercaderías - Carnes y productos cárnicos			
Recibir proveedor en el área de despacho		0:01:00	
Confirmar nombre del proveedor		0:00:30	
Verificar cantidad de materia prima solicitada y recibida		0:02:00	
Pesar los productos recibidos en función de los Kg/G descriptos en el remito/factura		0:05:00	
Verificar que el peso de las carnes coincida con la orden de compra		0:02:00	
Verificar que la temperatura de las carnes y productos cárnicos cumpla con los rangos recomendados: carne fresca vacuna o de cerdo $\leq 7^{\circ}\text{C}$, carne envasada al vacío -1°C a 3°C , pollo fresco -2°C a 2°C y pescados frescos -1°C a 1°C .		0:01:00	
Verificar rótulo y fecha de vencimiento		0:01:00	
Verificar que la factura tenga los datos correctos. Datos del proveedor y del receptor(Oliva). Precio. Productos y cantidades		0:02:00	
Si todo cumple con los 3 documentos, orden de compra, remito y factura, firmar el remito		0:01:00	
Despedir proveedor		0:00:30	
Almacenar los productos en cámaras frigoríficas		0:05:00	
Subtotal Recepción		0:21:00	
Tiempo total		0:24:55	

Área Recepción: Oliva	REC. 0003
-----------------------	-----------

Recepción Lácteos	
Frecuencia:	1 vez cada 15 días (fuera del horario del servicio al cliente)
Lunes	Martes
Miércoles	Jueves
Viernes	Sábado
Domingo	

Responsables de control Encargado sucursal	Procesos vinculados Ant: Pedido de mercadería
Responsable de tarea Ayudante de cocina	Ant: Coordinación de días y horarios de entrega Ant: Organización de áreas de almacenamiento Post: Almacenamiento

Recepción Secos		Tiempo MO	Tiempo MQ
Procedimiento			
Inocuidad, seguridad e higiene			
Mojarse las manos con agua potable tibia		0:00:10	
Aplicar jabón líquido antibacterial		0:00:05	
Frotar enérgicamente por 40 segundos muñecas, manos y uñas		0:00:40	
Enjuagar con agua corriente		0:00:10	
Secar con toalla descartable		0:00:10	
Aplicar solución de alcohol al 70% en la mesa donde se va a recibir la materia prima		0:00:10	
Dejar secar 1 minuto		0:00:30	
Aplicar alcohol al 70% sobre la superficie de pesaje de la balanza		0:01:00	
Dejar secar 1 minuto		0:01:00	
Subtotal de Inocuidad, seguridad e higiene		0:03:55	
Recepcion de mercaderías - Secos			
Recibir proveedor en el área de despacho		0:01:00	
Confirmar nombre del proveedor		0:00:30	
Verificar cantidad de materia prima solicitada y recibida		0:02:00	
Pesar los productos recibidos en función de los Kg/G descritos en el remito/factura		0:05:00	
Verificar que el peso de las productos coincida con la orden de compra		0:02:00	
Verificar rótulo y fecha de vencimiento, además la integridad de los paquetes		0:01:00	
Verificar que la factura tenga los datos correctos. Datos del proveedor. Datos de Oliva. Precio. Productos y cantidades		0:01:00	
Si todo cumple con los 3 documentos, orden de compra, remito y factura, firmar el remito		0:02:00	
Despedir proveedor		0:01:00	
Almacenar los productos en el área designada de secos		0:00:30	
Subtotal Recepción		0:16:00	
Total tiempo		0:19:55	

Atención al Cliente

Área: Salón	REC. 0009
-------------	-----------

Atención al Cliente							
Frecuencia:	6 veces por semana						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables	Procesos vinculados
---------------------	----------------------------

Orden: Cajero
Entrega: Despachante

Ant:
Post:

Atención al cliente	Tiempo MO	Tiempo MQ
Saludar cordialmente al cliente con una sonrisa "Buen día, bienvenido/a a Oliva"	0:00:05	
Preguntar si consumirá en el local o si desea el pedido para llevar "¿Va a comer acá o es para llevar?"	0:00:10	
Indicarle la pantalla del menú donde podrá visualizar opciones, precios y promociones.	0:00:10	
Esperar que el cliente elija su producto	0:01:00	
Escuchar y registrar el pedido en el sistema de gestión o comanda digital, que el mismo incluya: tipo de producto, bebida o acompañamientos u observaciones del cliente	0:00:30	
Repetir el pedido para confirmar exactitud del pedido antes de enviarlo a la cocina	0:00:15	
Si el cliente lo solicita, aclarar ingredientes, tamaños de porción o tiempos de espera	0:00:30	
Sugerir promociones vigentes, también visibles en pantalla.	0:00:40	
Informar el total de la compra de manera clara.	0:00:20	
Recibir el pago en efectivo, tarjeta o billetera virtual según preferencia del cliente	0:00:45	
Entregar ticket o comprobante de pago	0:00:10	
Entregar número de pedido, indicando que será llamado por el mismo y que será entregado en el área de despacho designada	0:00:10	
Enviar comanda a cocina para el armado	0:00:10	
Al recibir el pedido de cocina, verificar presentación, temperatura y coincidencia con el pedido	0:00:30	
Entregar el pedido con una sonrisa, nombrando el producto o número de orden.	0:00:05	
Entregar servilletas, cubiertos, pan, y queso rallado	0:00:05	
Agradecer al cliente por su compra	0:00:05	
Total tiempos	0:05:40	

BPM

Área: Oliva REC. 00010

Protocolos de higiene y manipulación de alimentos

Frecuencia:	6 veces por semana						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables	Procesos vinculados
Todos los miembros de la organización	Ant: Post:

Protocolos de higiene y manipulación de alimentos

Cambiarse la ropa de calle por uniforme limpio (chaqueta, pantalón, delantal, cofia/gorro, calzado exclusivo). Guardar pertenencias en locker.
Retirar anillos, relojes, pulseras, collares. Mantener uñas cortas y limpias, sin esmalte.
Lavarse las manos con agua tibia y jabón antibacterial durante 40 segundos. Secar con toalla descartable o secador de aire
Realizar lavado de manos frecuente: al inicio, tras ir al baño, después de tocar residuos, tras manipular crudos, al cambiar de tarea y todas las veces que se considere necesario.
Evitar contacto entre alimentos crudos y cocidos (tablas, cuchillos y utensilios diferenciados).
Respetar temperaturas seguras: frío ≤5 °C / caliente ≥60 °C.

Mantener en todo momento la zona de trabajo limpia y ordenada
 Realizar la limpieza correspondiente en cada sector
 Cambiarse el uniforme por la ropa personal al retirarse del establecimiento

Protocolos de higiene y manipulación de alimentos

Área: Oliva

REC. 00010

Protocolos de higiene y manipulación de alimentos

Frecuencia:

6 veces por semana

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables

Todos los miembros de la organización

Procesos vinculados

Ant:

Post:

Control de calidad

Recepción de insumos

- Verificar que los productos lleguen con documentación correspondiente (factura, certificado sanitario si aplica)
- Revisar estado de los envases, fechas de vencimiento y condiciones de transporte
- Medir temperatura de los alimentos perecederos al recibirlos (ver POE de recepción de verduras, carne, secos, lácteos)
- Rechazar todo producto que no cumpla los requisitos de seguridad y calidad (ver POE de recepción de verduras, carne, secos, lácteos)

Almacenamiento y conservación

- Registrar fecha de ingreso de insumos en cámaras y depósitos
- Aplicar sistema PEPS, primero entra, primero sale para rotación de stock
- Controlar que se cumplan las temperaturas de cámaras, heladeras y freezer (con registro diario)
- Verificar higiene y orden en depósitos, evitando productos en contacto directo con el piso o paredes

Producción y manipulación

- Controlar que se utilicen recetas estandarizadas para garantizar uniformidad de sabor, textura y presentación
- Verificar que los utensilios, equipos y superficies estén limpios y desinfectados antes de iniciar
- Controlar temperaturas de cocción y enfriamiento según normativa
- Supervisar que se cumplan las normas de higiene personal (uniforme completo, lavados de manos, sin objetos personales)
- Controlar que se cumplan las temperaturas de cámaras, heladeras y freezer (con registro diario)

Servicio y despacho

- Revisar presentación del plato (cantidad, emplatado, temperatura adecuada, ausencia de derrames)
- Corroborar que los envases de take away estén bien cerrados, limpios y rotulados.
- Confirmar que los pedidos correspondan con las comandas

Control documental y registros

- Completar planillas diarias de control de temperatura en cámaras, freezers y equipos de calor
- Registrar limpieza y desinfección de superficies y utensilios
- Documentar productos en mal estado y reportarlo al supervisor

Verificación y mejora continua

Responsables Ayudante de cocina	Procesos vinculados Ant: Finalización servicio Post: Cierre local
---	--

Limpieza cocina al cierre	Tiempo MO	Tiempo MQ
Preparar insumos: guantes, baldes, mopas, escobillones, secadores que se encuentran en área de limpieza designada	0:00:30	
Verificar que todos los productos estén dentro de su fecha de vencimiento y con etiquetas legibles.	0:00:10	
Verificar que todos los equipos eléctricos y de gas estén apagados y fríos antes de iniciar la limpieza.	0:00:30	
Vaciar los cestos de basura, colocar bolsas nuevas negras y verdes según cesto y desinfectar los mismos con alcohol al 70%.	0:00:30	
Lavar con agua y detergente, preparar una solución con 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia, enjuagar y desinfectar con alcohol al 70%. Secar con papel descartable	0:01:00	
Secar con papel descartable	0:00:30	
Colocar bolsas nuevas negras o verdes dependiendo el tipo de residuo	0:00:40	
Retirar manualmente los residuos sólidos y restos de alimentos de todas las superficies.	0:01:00	
Limpiar superficies de trabajo (mesadas y tablas): lavar con detergente neutro (solución de 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia), enjuagar y secar con paño limpio.	0:02:00	
Desinfectar superficies de contacto con alimentos (mesadas, tablas, utensilios de uso diario) con alcohol al 70%.	0:02:00	
Dejar actuar al menos 1 minuto y permitir que seque al aire sin enjuagar.	0:01:00	
Limpiar utensilios y equipos de uso diario (ollas, sartenes, bandejas, recipientes, cortadoras): lavar con detergente neutro y agua tibia, enjuagar con agua.	0:02:00	
Desinfectar con alcohol al 70% y dejar secar 1 minuto	0:01:00	
Limpiar equipos de cocción externamente (hornos, freidoras, parrillas) retirando grasa y salpicaduras visibles de la jornada.	0:03:00	
Aplicar desengrasante (solución de 50 a 100 ml de desengrasante por litro de agua caliente 40-50°C), frotar con esponja, enjuagar con paño húmedo y secar con paño limpio.	0:01:00	
Barrer el piso retirando restos sólidos, prestando atención a esquinas y debajo de mesas y equipos.	0:03:00	
Finalizar pasando mopa húmeda con detergente neutro diluido (solución de 3 a 5 ml de detergente por agua tibia) y luego enjuagar con agua limpia.	0:00:40	
Secar y ventilar la cocina para dejarla en condiciones higiénicas y seguras para el próximo servicio.	0:02:00	
Lavar y desinfectar el material de limpieza utilizado (baldes, mopas, escobillones, paños).	0:01:00	
Dejar secar completamente y guardar en el área designada, identificada y separada de la zona de manipulación de alimentos.	0:00:45	
Total tiempos	0:24:15	

Área: Salón	REC. 00013
-------------	-------------------

Limpieza Salón al cierre							
Frecuencia:	6 veces por semana						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables Cajero Despachante	Procesos vinculados Ant: Finalización servicio Post: Cierre local
--	--

Limpieza salón al cierre	Tiempo MO	Tiempo MQ
Preparar insumos: guantes, baldes, mopas, escobillones, secadores que se encuentran en área de limpieza designada	0:00:30	
Verificar que los elementos estén limpios y en buen estado antes de comenzar.	0:00:45	

Identificar zonas críticas: mesas, sillas, barra, pisos, ventanas, vitrinas	0:00:45
Seleccionar productos de limpieza y desinfección autorizados (detergente neutro y alcohol al 70%)	0:00:20
Retirar residuos visibles, restos de alimentos, servilletas y elementos fuera de lugar antes de iniciar la limpieza.	0:01:00
Vaciar los cestos de basura, lavar con detergente neutro (solución de 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia), enjuagar	0:01:30
Desinfectar con alcohol al 70% y dejar secar 1 minuto	0:00:30
Colocar bolsas nuevas negras y verdes	0:00:30
Limpia barra y sillas: retirar objetos y limpiar con solución de detergente. Preparar una solución con 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia, enjuagar y desinfectar con alcohol al 70%. Secar con p	0:01:00
Desinfectar barra y sillas con alcohol al 70%	0:00:35
Dejar actuar por lo menos 1 minuto y secar con paño limpio y seco	0:00:01
Limpia mostradores con solución de detergente neutro (solución con 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia) utilizando una esponja	0:01:00
Desinfectar mostradores con alcohol al 70%	0:00:45
Secar con paño limpio	0:00:10
Barrer el piso para retirar sólidos, prestando atención a esquinas y debajo de las mesas.	0:03:00
Luego pasar mopa húmeda con detergente neutro diluido (solución con 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia) y enjuagar con agua limpia.	0:01:00
Ordenar el salón, dejando sillas correctamente dispuestas para el próximo servicio	0:02:00
Revisar: comprobar que el ambiente esté limpio, ordenado y sin olores desagradables.	0:01:00
Lavar, secar y guardar el material de limpieza (mopas, trapos, paños y baldes) en el lugar destinado.	0:02:00
Tiempo total	0:18:21

Area: Baños	REC. 00014
-------------	------------

Limpieza Baños							
Frecuencia:	6 veces por semana						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsable de control Director general	Procesos vinculados Ant: Finalización servicio Post: Cierre local
Responsables Cajero o Despachante de mostrador	

Limpieza baños	Tiempo MO	Tiempo MQ
Preparar insumos: guantes, baldes, mopas, escobillones, secadores, desinfectantes, detergente y bolsa de residuos	0:00:30	
Verificar que todos los productos estén correctamente rotulados y en buen estado.	0:00:05	
Seleccionar productos de limpieza y desinfección autorizados (detergente neutro y alcohol al 70%)	0:00:10	
Vaciar los cestos de basura, lavar con detergente neutro (solución de 3 a 5 ml por litro de agua tibia), enjuagar y desinfectar con alcohol al 70%	0:00:10	
Reemplazar las bolsas por nuevas, negras y verdes. Cerrarlas correctamente	0:00:05	
Aplicar desinfectante (3 o 5 ml) en el interior del inodoro, tapa y asiento.	0:00:05	
Dejar actuar el producto por 1 minuto	0:01:00	
Cepillar el interior y bordes para remover sarro y suciedad	0:00:10	
Tirar la cadena para enjuagar completamente el inodoro y eliminar restos del producto.	0:00:05	
Aplicar detergente neutro (solución de 3 a 5 ml por litro de agua tibia) o desinfectante en bacha, griferías y mesadas.	0:00:10	

Frotar con esponja o paño exclusivo para baño, enjuagar con agua limpia y eliminar restos de jabón o sarro.	0:00:30
Secar las superficies con paño limpio o papel descartable, asegurando que no queden marcas de agua.	0:00:10
Rociar una solución de agua y alcohol al 70% sobre el espejo del baño.	0:00:15
Secar con paño limpio y seco, verificando que no queden manchas ni huellas visibles.	0:00:15
Revisar y reponer jabón líquido y papel higiénico	0:00:25
Barrer el piso	0:01:00
Barrer el piso para retirar residuos sólidos y luego pasar el trapo con solución de detergente y desinfectante.	0:01:00
Dejar secar completamente y ventilar el ambiente antes de habilitar el baño al público.	0:01:00
Verificar que no queden olores, manchas ni restos de suciedad	0:00:10
Tiempo total	0:07:15

Gestión de Residuos

Área: Salón - Cocina REC. 00014

Gestión de Residuos

Frecuencia:	6 veces por semana						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables	Procesos vinculados
Ayudante de cocina	Ant: Diagnóstico de generación y tipos de residuos - registro diario Post: Cierre local

Gestión de Residuos

Seleccionar y adquirir recipientes de residuos de plástico resistente con tapa hermética de colores diferenciados (verde y negro)
Comprobar que todos los contenedores estén limpios, secos, correctamente rotulados sea orgánicos, inorgánicos, reciclables, especiales
Comprobar que cada uno cuente con las bolsas correspondientes (verde para residuos orgánicos y compostables y negro para no reciclables)
Colocar contenedores en estaciones de trabajo (área de caja, área de despacho, área de producción). Ver layout
Ubicar recipientes en cada punto de generación siguiendo el mapa y señalar las rutas de traslado Ver layout
Separar los residuos correctamente al momento de generarlos: orgánicos (restos de alimentos), inorgánicos (plástico, vidrio, metal), reciclables (cartón, papel limpio) y especiales (aceites usados)
Cerrar correctamente las bolsas de residuos antes del traslado, utilizando doble nudo o precinto plástico para evitar derrames o fugas de líquidos.
Almacenar temporalmente los residuos en el área de residuos, ventiladas y señalizadas, evitando contacto con alimentos hasta la hora de retiro de los mismos
Trasladar los residuos a los puntos de recolección externa de 19:00 a 21:00 hs siguiendo rutas señalizadas y evitando derrames.
Lavar y desinfectar los contenedores y carros de transporte diariamente con agua caliente, detergente (solución de 3 a 5 ml de detergente por litro de agua tibia) y desinfectante autorizado (solución al 70%).
Dejar secar completamente antes de volver a colocar bolsas nuevas.
Tiempo total

Reclutamiento y selección

Área: RR.HH REC. 00020

Reclutamiento y Selección

Frecuencia:	Cuando surge la necesidad						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables Gerente	Procesos vinculados Ant: Analisis de puesto
--------------------------------	---

Reclutamiento y selección

Realizar un análisis de puestos
Identificar tareas, deberes y responsabilidades del puesto
Identificar habilidades y competencias de la persona para llevar a cabo ese puesto
Redactar descripción y perfil del puesto
Publicar vacante en "Trabajos Gastro" o en otros medios
Habilitar recepción de CVs
Registrar y organizar los CVs
Revisar CVs
Comparar con perfil buscado
Seleccionar candidatos más adecuados
Contactar y coordinar entrevistas
Realizar entrevistas individuales
Evaluar competencias
Analizar desempeño de entrevistados
Definir candidato idóneo
Elaborar y presentar propuesta de contratación por escrito
Obtener aceptación formal
Coordinar turno para exámenes preocupacionales
Recibir resultado de apto médico
Preparar legajo completo
Firmar contrato
Coordinar inducción inicial

Inducción

Preparar cronograma de inducción
Preparar uniforme acorde al talle solicitado por el candidato
Entregar uniforme
Informar normas y políticas de la empresa
Mostrar áreas de trabajo, comedor, baños, salidas de emergencia
Presentar al empleado con sus superiores, compañeros y subordinados (si aplica)
Explicar misión, visión, valores y normas de convivencia
Describir expectativas del puesto y objetivos a cumplir
Realizar las evaluaciones de desempeño 1 vez cada 15 días, durante 3 meses.

Detectar necesidades de capacitación
Dar retroalimentación periódica
Registrar resultados de la inducción
Validar integración y adaptación del colaborador

Reclutamiento y selección - Ejemplo para ayudante de cocina

Área: RR.HH	REC. 00021
-------------	------------

Reclutamiento y Selección - Ayudante de Cocina

Frecuencia:	Cuando surge la necesidad						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

Responsables	Procesos vinculados
Gerente	Ant: Analisis de puesto

Reclutamiento y selección

Realizar un análisis de puestos, identificando su función dentro del equipo de cocina y su relación con el cocinero principal y otras áreas.
Identificar cuáles son las tareas, deberes y responsabilidades del puesto
Definir las habilidades y competencias requeridas: proactividad, compromiso, responsabilidad, tolerancia a la presión, estudios en gastronomía, experiencia comprobable mínimo de 1 año
Redactar descripción y perfil del puesto con condiciones laborales especificando: jornada laboral con turnos, días y horarios, salario según CCT, francos
Redactar descripción y perfil del puesto con obligaciones o tareas que debe realizar
Publicar vacante en "Trabajos Gastro" especificando los requisitos para el puesto a aplicar, tipo de contrato y zona de trabajo
Habilitar recepción de CVs por correo electrónico "rrhh.olivapastas@gmail.com"
Registrar y organizar los CVs recibidos, asignando un número de referencia, fecha de recepción y fuente de publicación.
Revisar los CVs, filtrando los que cumplen con los requisitos mínimos (experiencia en cocina, disponibilidad horaria, referencias laborales verificables).
Comparar los perfiles seleccionados con la descripción del puesto para asegurar coincidencia entre competencias técnicas y actitudinales.
Seleccionar los candidatos adecuados y contactarlos para coordinar entrevistas presenciales o virtuales.
Realizar entrevistas individuales, abordando temas como experiencia previa, tareas realizadas, conocimientos de limpieza y manipulación, trabajo en equipo y disponibilidad horaria.
Evaluar las competencias observadas durante la entrevista: comunicación, actitud, puntualidad, presentación personal e interés por aprender.
Si se considera necesario, realizar una prueba práctica en cocina bajo supervisión, para evaluar destrezas básicas (corte de vegetales, manipulación segura, limpieza de puesto).
Definir candidato idóneo
Elaborar y presentar la propuesta de contratación por escrito, detallando tipo de contrato, horario, remuneración, período de prueba y beneficios.
Obtener la aceptación formal del candidato y registrar la firma del acuerdo en el contrato
Coordinar el turno para examen preocupacional en el centro médico autorizado, enviando orden y documentación correspondiente, que incluye: Nombre completo del postulante. DNI. Puesto a ocupar (ej.: Ayudante de cocina). Tipo de tareas y riesgos asociados.Firma y sello de la empresa.
Recibir el resultado del apto médico y archivarlo en el legajo personal.
Preparar el legajo completo con CV, copia de DNI, constancia de CUIL, certificado de antecedentes, curso de manipulación de alimentos y contrato firmado.
Firmar el contrato laboral y entregar copia al trabajador.
Coordinar la inducción inicial con el jefe de cocina, incluyendo presentación del equipo, normas internas, plan de limpieza, seguridad e higiene, y procedimientos básicos de trabajo.

Registrar la fecha de ingreso y conservar toda la documentación en archivo físico y digital.

Inducción - Ayudante de Cocina

Preparar cronograma de inducción con las actividades de aprendizaje prácticas como: elaboración de pastas, salsas y rellenos

Preparar uniforme acorde al talle solicitado por el candidato (chomba, pantalón, delantal y cofia)

Entregar uniforme y verificar correcto uso y presentación (prolijo y limpio)

Informar normas y políticas de la empresa

Mostrar al empleado las áreas de trabajo: área de producción, área de despacho, área de cajas, zona de lavado, cámaras, depósito y vestuarios.

Presentar al ayudante al jefe de cocina, a sus compañeros, a los cajeros, a los despachante de mostrador y al director general

Explicar misión, visión, valores y normas de convivencia

Describir expectativas del puesto y objetivos a cumplir

Describir tareas específicas del puesto: elaboración de pastas, salsas y rellenos, mantener orden limpieza y el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios, registrar la producción, comunicar al jefe de cocina faltantes. (Ver descripción de puestos)

Supervisar desempeño durante los primeros 15 días, verificando cumplimiento de normas y tiempos de producción.

Detectar necesidades de capacitación

Brindar retroalimentación práctica en cocina al finalizar cada jornada durante la primera semana.

Registrar resultados de la inducción

Validar integración al equipo y autonomía progresiva en tareas asignadas.

Productos	Todos los días	Una vez a la semana	Una vez al mes
Harinas		X	
Bebidas	X		
Quesos		X	
Condimentos			X
Sal			X
Aceite de oliva		X	
Aceite girasol		X	
Nueces		X	
Huevos		X	
Vegetales		X	
Carnes		X	
Hierbas			X
Fiambres		X	
Langostinos		X	
Manteca		X	
Hongos			X
Crema de leche		X	
Chocolate		X	
Cafe		X	
Azúcar		X	
Leche			X
Vainillas			X