UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERECTORADO ACADÉMICO

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

"EVALUACIÓN DE FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y FINANCIERA PARA UNA INICIATIVA DE EMPRENDIMIENTO BASADA EN LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE "PASAPALOS" TIPO GOURMET"

TOMO II

TRABAJO ESPECIAL DE GRADO

Presentado ante la

UNIVERSIDAD CATOLICA ANDRES BELLO

Como parte de los requisitos para optar al título de

INGENIERO INDUSTRIAL

Realizado por:	Br. Izarra C. Alveiro A.
	Br. Pacheco S. Enderson J
Tutor:	Ing. Bascarán C. Estrella
Fecha:	Junio de 2015

INDICE DE ANEXOS

INDICE DE ANEXOS I
ANEXOS DEL CAPITULO V 1
ESTUDIO DEL MERCADO 1
I.1.- Población de Caracas y Miranda 1
I.2.- Proyección del Mercado Meta 1
I.3.- Validación de la Encuesta Firmada 2
I.4.- Encuesta 5
I.5.- Resumen de los Resultados de la Encuesta 8
I.6.- Descripción de la Cartera de Productos 14
I.7.- Diseño de los Empaque 17
I.8.- Dimensiones de los Empaque 22
ANEXOS DEL CAPITULO VI 23
ESTUDIO TÉCNICO 23
II.1.- Requerimientos de materia prima e insumos. 23
II.2- Plan de Producción 27
II.3- Preparación de los Productos 29
II.4.- Fichas Técnicas de Maquinarias y Equipos 47
II.5.- Estimación de la Cantidad de Equipos para Almacenar 52
II.6.- Estimación del Espacio Requerido 55
II.8.- Matriz de Localización 57
II.9.- Plan de Compras 57
II.10.- Extracto de la LOPCYMAT 62
II.11.- Descripción de los Cargos 66
ANEXOS DEL CAPITULO VII 71
ESTUDIO FINANCIERO 71
III.1. - Calculo de los 2 primeros meses de M.P e I para Capital de trabajo 71
III.2. - Otros Costos Asociados para el Cálculo del PVP 71

III.3. –Depreciación de los Equipos 72

III.4. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Chupetas de Pollo 73

III.5. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Tequeños 73

III.6. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Canapés 74

III.7. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Rollitos Primavera 74

III.8. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Croquetas 75

III.9. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Brochetas 75

III.10. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Mini Pizzas 76

III.11. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Sushi 76

III.12. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Bolitas de Carne 77

III.13. - Cálculo del Precio de Venta al Público de Cada Pasapalo 77

III.14. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Probable) 78

III.15. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Pesimista) 78

III.16. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Optimista) 79

III.17.- Estado de Ganancias o Pérdidas y Flujo de Caja (Escenario Pesimista). 80

III.18.- Estado de Ganancias o Pérdidas y Flujo de Caja (Escenario Optimista) 81

III.19. - Cálculo del VPN (Escenario Pesimista) 82

III.20 - Cálculo del VPN (Escenario Optimista) 82

III.21. - Cálculo del Periodo de Recuperación 82

III.22. - Variación de Precios Vs VPN (Escenario Pesimista) 83

III.23. - Variación de Precios Vs VPN (Escenario Optimista) 83

ANEXOS DEL CAPITULO V

ESTUDIO DEL MERCADO

I.1.- Población de Caracas y Miranda

Total	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Total	**29.786.263**	**30.206.307**	**30.620.404**	**31.028.637**	**31.431.164**	**31.828.110**	**32.219.521**	**32.605.423**	**32.985.763**
Distrito Capital	2.077.621	2.079.994	2.082.130	2.084.074	2.085.846	2.087.492	2.089.012	2.090.479	2.092.099
Estado:									
Amazonas	168.335	173.144	178.003	182.908	187.852	192.835	197.853	202.893	208.021
Anzoátegui	1.610.654	1.634.549	1.658.398	1.682.206	1.706.078	1.729.952	1.753.856	1.777.816	1.801.375
Apure	544.039	556.478	568.903	581.312	593.694	606.045	618.352	630.568	642.810
Aragua	1.768.671	1.787.297	1.805.185	1.822.424	1.839.075	1.855.223	1.870.903	1.886.083	1.900.762
Barinas	848.614	865.038	881.339	897.519	913.573	929.519	945.383	961.181	976.854
Bolívar	1.694.228	1.723.361	1.752.250	1.780.899	1.809.306	1.837.485	1.865.420	1.892.987	1.920.290
Carabobo	2.387.239	2.415.506	2.442.823	2.469.246	2.494.810	2.519.581	2.543.595	2.566.822	2.588.756
Cojedes	333.453	339.568	345.673	351.772	357.866	363.956	370.036	376.097	382.091
Delta Amacuro	179.898	184.208	188.533	192.874	197.233	201.612	206.007	210.408	214.949
Falcón	984.007	999.600	1.015.212	1.030.827	1.046.434	1.062.051	1.077.676	1.093.346	1.108.650
Guárico	833.370	850.951	868.818	886.877	905.047	923.266	941.476	959.618	977.566
Lara	1.915.752	1.939.820	1.963.121	1.985.596	2.007.190	2.027.921	2.047.825	2.066.916	2.086.072
Mérida	936.658	954.582	972.481	990.280	1.007.934	1.025.445	1.042.795	1.059.925	1.076.858
Miranda	3.084.330	3.122.374	3.159.048	3.194.390	3.228.435	3.261.214	3.292.731	3.323.073	3.352.504
Monagas	940.704	955.109	969.060	982.539	995.584	1.008.139	1.020.200	1.031.761	1.042.754
Nueva Esparta	525.037	539.398	554.162	569.315	584.873	600.797	617.078	633.703	650.293
Portuguesa	961.067	977.050	992.905	1.008.648	1.024.277	1.039.804	1.055.246	1.070.599	1.085.926
Sucre	995.907	1.011.671	1.027.554	1.043.493	1.059.488	1.075.445	1.091.328	1.107.108	1.122.840
Táchira	1.219.526	1.229.430	1.238.720	1.247.507	1.255.869	1.263.875	1.271.560	1.279.248	1.287.176
Trujillo	785.584	799.406	813.182	826.906	840.554	854.133	867.634	880.815	893.785
Vargas	360.129	363.271	366.413	369.555	372.697	375.839	378.981	382.123	385.265
Yaracuy	666.403	678.853	691.276	703.673	716.036	728.361	740.651	752.895	765.085

Fuente: INE

I.2.- Proyección del Mercado Meta

Años	**2015**		**2016**		**2017**		**2018**		**2019**	
La Gran Caracas	**Dtto Capital**	**Miranda**	**Dtto Capital**	**Miranda**	**Dtto Capital**	**Miranda**	**Dtto Capital**	**Miranda**	**Dtto Capital**	**Miranda**
Población Est 2015	2.082.130	3.159.048	2.084.074	3.194.390	2.085.846	3.228.435	2.087.492	3.261.214	2.089.012	3.292.731
% Clase A, B y C	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%	19,95%
% Edad entre 15 y 64	69,21%	70,76%	69,21%	70,76%	69,21%	70,76%	69,21%	70,76%	69,21%	70,76%
Total Mercado Meta	287.468	445.931	287.737	450.920	287.981	455.725	288.208	460.353	288.418	464.801
Total	**733.399**		**738.656**		**743.707**		**748.561**		**753.220**	

Fuente: INE

I.3.- Validación de la Encuesta Firmada

Caracas, 29 de Marzo de 2015

Validación de la Encuesta

Por medio de la presente notificación, yo Maritza M Tamera T, titular de la cédula de identidad 3.969.875 y de profesión Lic Relaciones Ind hago constar que el instrumento realizado por los tesistas Alveiro Antonio Izarra Corredor y Enderson José Pacheco Seijas, portadores de las cédulas de identidad 20.128.946 y 19.634.869, es válido para la aplicación de la encuesta necesaria correspondiente a su trabajo especial de grado que lleva por nombre ***"Evaluación de factibilidad técnica, económica y financiera para una iniciativa de emprendimiento basada en la elaboración y comercialización de "Pasapalos" tipo gourmet"***

Comentarios Adicionales:

Agregar una pregunta sobre los "precios" DOC140515 - 1.jpg

Firma del Validador

…Continuación…

Caracas, 8 de Abril de 2015

Validación de la Encuesta

Por medio de la presente notificación, yo Joao B. De Gouveia, titular de la cédula de identidad 13157874 y de profesión Ing. Industrial, hago constar que el instrumento realizado por los tesistas Alveiro Antonio Izarra Corredor y Enderson José Pacheco Seijas, portadores de las cédulas de identidad 20.128.946 y 19.634.869, es válido para la aplicación de la encuesta necesaria correspondiente a su trabajo especial de grado que lleva por nombre ***"Evaluación de factibilidad técnica, económica y financiera para una iniciativa de emprendimiento basada en la elaboración y comercialización de "Pasapalos" tipo gourmet"***

Comentarios Adicionales:

DOC140515 - 2.jpg

Firma del Validador

…Continuación…

Caracas, 8 de Abril de 2015

Validación de la Encuesta

Por medio de la presente notificación, yo Luisana Marcano, titular de la cédula de identidad V-16.248.833 y de profesión Ing. Industrial, hago constar que el instrumento realizado por los tesistas Alveiro Antonio Izarra Corredor y Enderson José Pacheco Seijas, portadores de las cédulas de identidad 20.128.946 y 19.634.869, es válido para la aplicación de la encuesta necesaria correspondiente a su trabajo especial de grado que lleva por nombre ***"Evaluación de factibilidad técnica, económica y financiera para una iniciativa de emprendimiento basada en la elaboración y comercialización de "Pasapalos" tipo gourmet"***

Comentarios Adicionales:

DOC140515 - 3.jpg

Firma del Validador

I.4.- Encuesta

ENCUESTA

Gracias por dedicar unos minutos de su tiempo. La presente encuesta tiene como objetivo recaudar información para el desarrollo de un trabajo especial de grado (TESIS), que lleva por nombre "Evaluación de Factibilidad Técnica, Económica y Financiera para una Iniciativa de Emprendimiento Basada en la Elaboración y Comercialización de "Pasapalos" Tipo Gourmet" Su aporte nos permitirá evaluar nuestro concepto de PYME.

(Le tomará en promedio 2 minutos llenarla)

1.- Sexo*

- ☐ F
- ☐ M

2.- ¿En cuál de los siguientes rangos está comprendida su edad?*

[▼]

3.- ¿En qué Municipio reside usted?*

- ☐ M. Baruta
- ☐ M. El Hatillo
- ☐ M. Chacao
- ☐ M. Libertador
- ☐ M. Sucre
- ☐ Otro: [ ]

4.- ¿Come usted pasapalos?*

- ☐ Sí
- ☐ No

5.- Indique un promedio de cuantas veces en un año asiste a eventos o reuniones donde sirven Pasapalos*

- ☐ Ninguna Vez
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5 o Más

6.- ¿Qué cantidad de pasapalos considera usted que consume en una reunión o evento?*

- ☐ Ninguno
- ☐ Hasta 5
- ☐ Hasta 10
- ☐ Hasta 15
- ☐ Más de 15

7.- ¿Adquiere usted Pasapalos para consumo regular?*

(Entiéndase como consumo REGULAR ingerirlo como parte o complemento de algunas de sus comidas)

- ☐ Sí
- ☐ No

8.- ¿De cuánto es aproximadamente su consumo regular de Pasapalos en el hogar en un mes?*

- ☐ Ninguno
- ☐ Hasta 5
- ☐ Hasta 10
- ☐ Hasta 15
- ☐ Más de 20

…Continuación…

9.- ¿Estaría usted dispuesto a comprar estos tipos de Pasapalos?*

	Definitivamente No	Probablemente No	Probablemente	Probablemente Sí	Definitivamente Sí
Pasapalos a base de Carnes (res, cordero, pollo, pescados, mariscos)					
Pasapalos a base de Harina (como ingrediente predominante)					
Pasapalos a base de Vegetales					
Pasapalos Dulces					
Pasapalos a base de Frutas					

10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos *

	Nada Apetecible	Poco Apetecible	Apetecible	Muy Apetecible
Pinchos o Brochetas variados (Pollo, Cerdo, Carne, Mixto)				
Tequeños Variados (Queso, Queso y Jamón, Jamón serrano y queso, Nutella)				
Chupetas de Pollo acompañadas de Salsas (Alemana, tártara, etc)				
Canapés Variados (Salmon ahumado, pollo tariyaki, camarones al ajillo, Ajoporro tocineta etc)				
Croquetas de Pollo				
Mini Pizzas Variadas (Diavola, Primavera, Vegetariana, etc)				
Rollitos de Jamón Serrano con queso de Cabra				
Albóndigas (a base carne, pollo y cerdo) rellenas (Quesos, jalapeños o salsa)				
Coctel de Camarones				
Sushi				
Rollitos de Primavera (con distintos rellenos) y salsas				

11.- ¿Estaría usted dispuesto adquirir pasapalos para consumo regular, eventos o reuniones, a través de una empresa encargada de la producción de Pasapalos tipo gourmet con servicio delivery?*

- ☐ Sí
- ☐ No

…Continuación…

12.- Que factores considera usted que influyen en su decisión de compra de pasapalos*
Seleccionar un máximo de 3 factores

- [ ] Calidad de la Materia Prima
- [ ] Cantidad
- [ ] Marca
- [ ] Precio
- [ ] Presentación
- [ ] Promoción
- [ ] Sabor
- [ ] Servicio Delivery
- [ ] Variedad

13.- ¿Conoce usted el nombre de alguna empresa dedicada a la elaboración y distribución directa de pasapalos tipo gourmet?*

- [ ] Sí
- [ ] No

13.1.- De ser afirmativa la respuesta anterior mencione hasta 3 que conozca

14.- Considera usted que en el lugar donde usted reside existen diversas empresas o establecimientos que vendan pasapalos tipo gourmet*

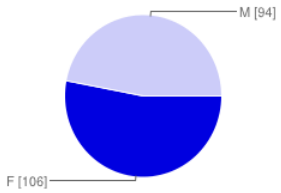
- [ ] Sí
- [ ] No
- [ ] No lo se

15.- De ser usted el dueño de una empresa que se encarga de la producción y comercialización directa de pasapalos gourmet ¿Qué nombre le colocaría?*

- ( ) DeliGourmet
- ( ) Entremés
- ( ) Inspiración Gourmet
- ( ) Los Reyes del Pasapalo
- ( ) PartyGourmet
- ( ) Pasalobien
- ( ) Otro:

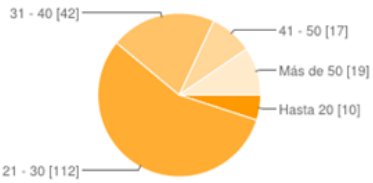
I.5.- Resumen de los Resultados de la Encuesta

1.- Sexo



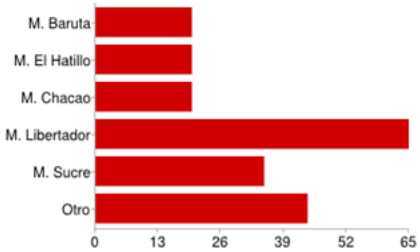
F	106	53%
M	94	47%

2.- ¿En cuál de los siguientes rangos está comprendida su edad?



Hasta 20	10	5%
21 - 30	112	56%
31 - 40	42	21%
41 - 50	17	8.5%
Más de 50	19	9.5%

3.- ¿En qué Municipio reside usted?

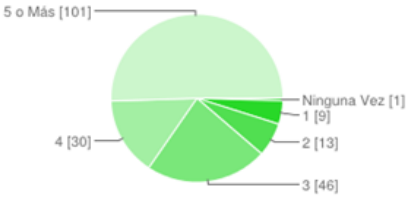


M. Baruta	20	10%
M. El Hatillo	20	10%
M. Chacao	20	10%
M. Libertador	65	32.5%
M. Sucre	35	17.5%
Otro	44	22%

4.- ¿Come usted pasapalos?

Sí	199	99.5%
No	1	0.5%

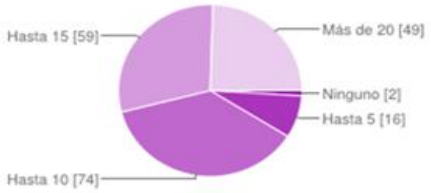
5.- Indique un promedio de cuantas veces en un año asiste a eventos o reuniones donde sirven Pasapalos



Ninguna Vez	1	0.5%
1	9	4.5%
2	13	6.5%
3	46	23%
4	30	15%
5 o Más	101	50.5%

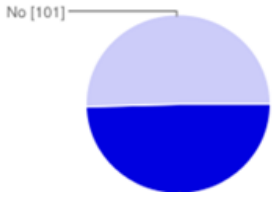
…Continuación…

6.- ¿Qué cantidad de pasapalos considera usted que consume en una reunión o evento?



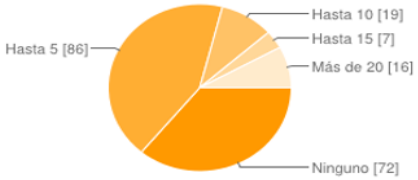
Ninguno	2	1%
Hasta 5	16	8%
Hasta 10	74	37%
Hasta 15	59	29.5%
Más de 20	49	24.5%

7.- ¿Adquiere usted Pasapalos para consumo regular?



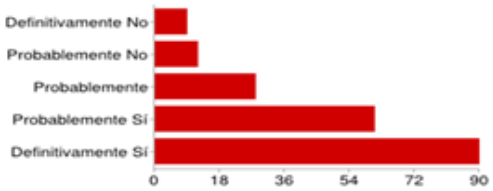
Sí	99	49.5%
No	101	50.5%

8.- ¿De cuánto es aproximadamente su consumo regular de Pasapalos en el hogar en un mes?



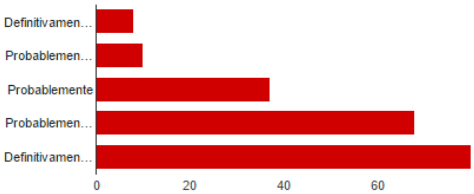
Ninguno	72	36%
Hasta 5	86	43%
Hasta 10	19	9.5%
Hasta 15	7	3.5%
Más de 20	16	8%

Pasapalos a base de Carnes (res, cordero, pollo, pescados, mariscos) [9.- ¿Estaría usted dis de Pasapalos?]



Definitivamente No	9	4.5%
Probablemente No	12	6%
Probablemente	28	14%
Probablemente Sí	61	30.5%
Definitivamente Sí	90	45%

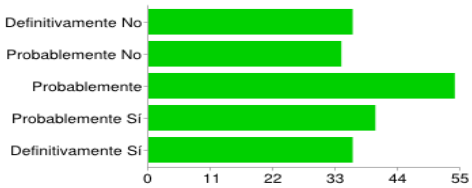
Pasapalos a base de Harina (como ingrediente predominante) [9.- ¿Estaría usted dispuesto a comprar estos tipos de Pasapalos?]



Definitivamente No	8	3.9%
Probablemente No	10	4.9%
Probablemente	37	18.2%
Probablemente Sí	68	33.5%
Definitivamente Sí	80	39.4%

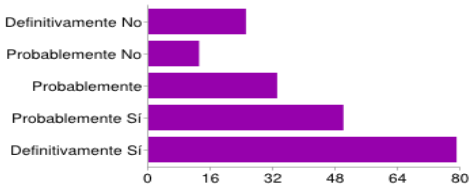
…Continuación…

Pasapalos a base de Vegetales [9.- ¿Estaría usted dispuesto a comprar estos tipos de Pasapalc



Definitivamente No	36	18%
Probablemente No	34	17%
Probablemente	54	27%
Probablemente Sí	40	20%
Definitivamente Sí	36	18%

Pasapalos Dulces [9.- ¿Estaría usted dispuesto a comprar estos tipos de Pasapalos?]

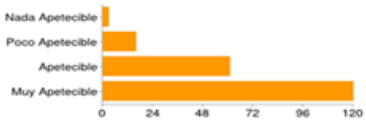


Definitivamente No	25	12.5%
Probablemente No	13	6.5%
Probablemente	33	16.5%
Probablemente Sí	50	25%
Definitivamente Sí	79	39.5%

Pasapalos a base de Frutas [9.- ¿Estaría usted dispuesto a comprar estos tipos de Pasapalos?]

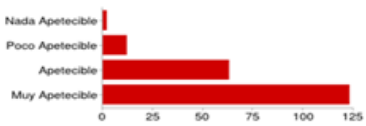
Definitivamente No	24	12%
Probablemente No	23	11.5%
Probablemente	47	23.5%
Probablemente Sí	53	26.5%
Definitivamente Sí	53	26.5%

Pinchos o Brochetas variados (Pollo, Cerdo, Carne, Mixto) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



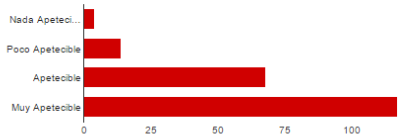
Nada Apetecible	3	1.5%
Poco Apetecible	16	8%
Apetecible	61	30.5%
Muy Apetecible	120	60%

Tequeños Variados (Queso, Queso y Jamón, Jamón serrano y queso, Nutella) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



Nada Apetecible	2	1%
Poco Apetecible	12	6%
Apetecible	63	31.5%
Muy Apetecible	123	61.5%

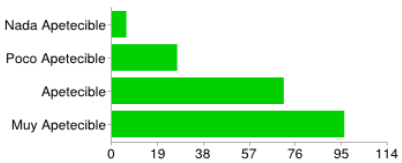
Chupetas de Pollo acompañadas de Salsas (Alemana, tártara, etc) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



Nada Apetecible	4	2%
Poco Apetecible	14	6.9%
Apetecible	68	33.5%
Muy Apetecible	117	57.6%

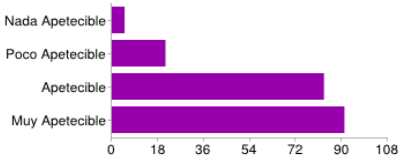
…Continuación…

Canapés Variados (Salmon ahumado, pollo tariyaki, camarones al ajillo, Ajoporro tocineta etc) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



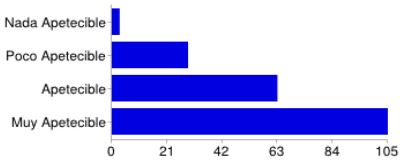
Nada Apetecible	6	3%
Poco Apetecible	27	13.5%
Apetecible	71	35.5%
Muy Apetecible	96	48%

Croquetas de Pollo [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



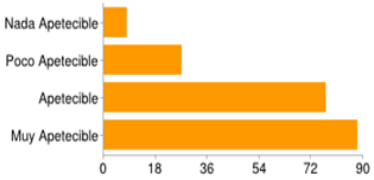
Nada Apetecible	5	2.5%
Poco Apetecible	21	10.5%
Apetecible	83	41.5%
Muy Apetecible	91	45.5%

Mini Pizzas Variadas (Diavola, Primavera, Vegetariana, etc) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



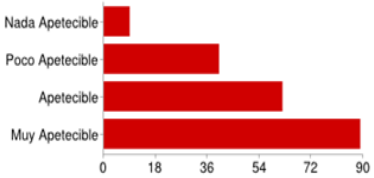
Nada Apetecible	3	1.5%
Poco Apetecible	29	14.5%
Apetecible	63	31.5%
Muy Apetecible	105	52.5%

Rollitos de Jamón Serrano con queso de Cabra [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



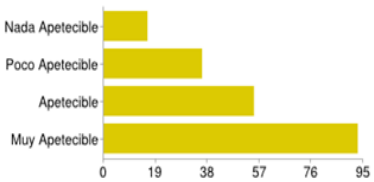
Nada Apetecible	8	4%
Poco Apetecible	27	13.5%
Apetecible	77	38.5%
Muy Apetecible	88	44%

Albóndigas (a base carne, pollo y cerdo) rellenas (Quesos, jalapeños o salsa) [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



Nada Apetecible	9	4.5%
Poco Apetecible	40	20%
Apetecible	62	31%
Muy Apetecible	89	44.5%

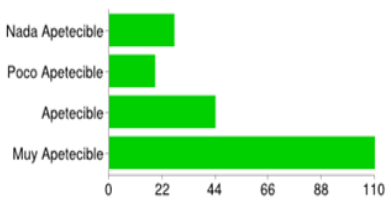
Coctel de Camarones [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



Nada Apetecible	16	8%
Poco Apetecible	36	18%
Apetecible	55	27.5%
Muy Apetecible	93	46.5%

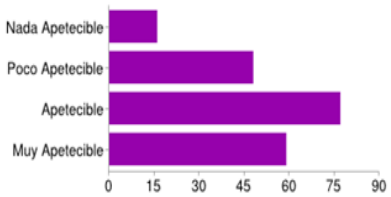
…Continuación…

Sushi [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



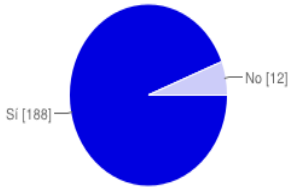
Nada Apetecible	27	13.5%
Poco Apetecible	19	9.5%
Apetecible	44	22%
Muy Apetecible	110	55%

Rollitos de Primavera (con distintos rellenos) y salsas [10.- Indique su preferencia por los siguientes pasapalos]



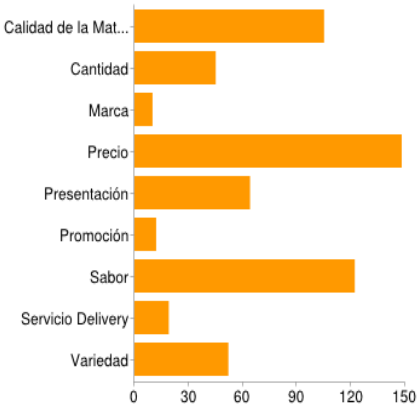
Nada Apetecible	16	8%
Poco Apetecible	48	24%
Apetecible	77	38.5%
Muy Apetecible	59	29.5%

11.- ¿Estaría usted dispuesto adquirir pasapalos para consumo regular, eventos o reuniones, a través de una empresa encargada de la producción de Pasapalos tipo gourmet con servicio delivery?



Sí	188	94%
No	12	6%

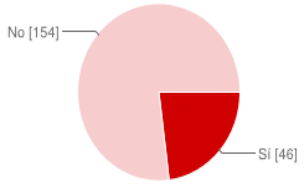
12.- Que factores considera usted que influyen en su decisión de compra de pasapalos



Calidad de la Materia Prima	105	52.5%
Cantidad	45	22.5%
Marca	10	5%
Precio	148	74%
Presentación	64	32%
Promoción	12	6%
Sabor	122	61%
Servicio Delivery	19	9.5%
Variedad	52	26%

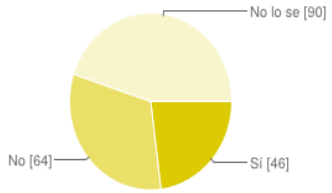
…Continuación…

13.- ¿Conoce usted el nombre de alguna empresa dedicada a la elaboración y distribución directa de pasapalos tipo gourmet?



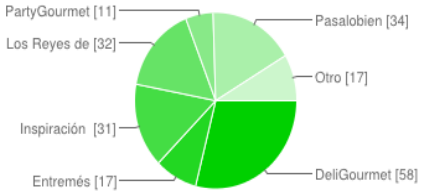
Sí	**46**	23%
No	**154**	77%

14.- Considera usted que en el lugar donde usted reside existen diversas empresas o establecimientos que vendan pasapalos tipo gourmet



Sí	**46**	23%
No	**64**	32%
No lo se	**90**	45%

15.- De ser usted el dueño de una empresa que se encarga de la producción y comercialización directa de pasapalos gourmet ¿Qué nombre le colocaría?



DeliGourmet	**58**	29%
Entremés	**17**	8.5%
Inspiración Gourmet	**31**	15.5%
Los Reyes del Pasapalo	**32**	16%
PartyGourmet	**11**	5.5%
Pasalobien	**34**	17%
Otro	**17**	8.5%

I.6.- Descripción de la Cartera de Productos

- **Brochetas o Pinchos Mixtos:** La empresa pensando en todos los gustos y combinaciones para sus clientes llevara al mercado tres presentaciones de brochetas: pinchos de pollo, carnes y mixtos, Preparados con ingredientes frescos descritos a continuación: Pechuga de pollo, carne, pimentón rojo, pimentón verde cebolla, salsa de soja y dientes de ajo.
  Peso de Presentación: 5.47 Kg.
- **Chupetas de Pollo:** Un aperitivo único que permite ser degustado de diferentes formas según la combinación de salsas que el cliente le acompañe preparadas de forma única con ingredientes como los descritos a continuación: Chupetas de pollo, el pan rallado, harina, huevo, dientes de ajo, salsa de soja, la sal y la pimienta.
  Peso de la Presentación: 6.9 Kg.
- **Croquetas de Pollo:** Para los clientes que degustan de las texturas al comer y que sugieren la combinación de pollo y especies. Las croquetas de pollo preparadas con margarina, cebolla, harina, leche en polvo, pechuga de pollo, huevo, pan rallado, sal y pimienta son una opción. *Peso de la Presentación: 6.6 Kg*.
- **Bolitas de carne:** Las bolitas de carnes E&A DeliGourmet, son exclusivas por integrar dentro de sus carnes los más finos ingredientes, siendo una mezcla de sabores exquisitos, en sus diferentes presentaciones: rellenas y las bolitas cubiertas de tocinetas. Son elaboradas con los siguientes ingredientes: Carne molida de res, huevo, pan rallado, queso parmesano, albahaca seca, sal, pimienta, empanizado, jalapeño, queso azul, queso blanco semiblandos, salsa Nápoles y tocineta. *Peso de la Presentación: 2.5 Kg.*
- **Coctel de Camarones:** Exclusivo para los paladares diferentes que prefieren degustar comidas del mar. El coctel de camarones representa para la empresa un Pasapalo fuerte que permite dar corrida a una velada, elaborados con los más frescos ingredientes descritos a continuación: Camarón pacotilla, apio,

pepino, tomate, cebolla, dientes de ajo, cilantro, kétchup, zumo de limón, salsa de adobo, agua y aguacate. *Peso de la Presentación: 4 Kg*.

- **Tequeños Variados (Queso, Jamón y Queso, Chocolate):** El tradicional tequeño que no puede ser dejado de lado en una reunión Venezolana, siendo el pasapalo más representativa de la organización. En sus presentaciones saladas (queso / jamón y queso), y dulce (chocolate), garantizando la satisfacción de la familia Venezolana. Preparados con ingredientes de alta calidad como los descritos a continuación: Harina, margarina, sal, huevo, agua, queso blanco semiblando, choconut y Jamón. *Peso de la Presentación: 5.35 Kg*.
- **Canapés Variados:** Los canapés variados de E&A DeliGourmet, son pensados con la exclusividad de paladares más exigentes y diferentes, en sus distintas presentaciones (Ajoporro y Tocineta, Cangrejo, Pollo troceado teriyaki, Camarón al ajillo), siendo el producto más variada destacándose de esta forma, como una opción para el cliente, por cubrir amplia gama de gustos. Su elaboración depende de los más finos ingredientes descritos a continuación: Cebolla, margarina, huevos, harina, sal, pimienta, ajoporro, queso parmesano, tocineta, mayonesa, salmón ahumado, queso crema, aceitunas negras, pimentón rojo, maíz dulce, camarón, perejil, dientes de ajo, pechuga de pollo, salsa teriyaki, salsa inglesa, miel, surumi, kétchup y cebollinas. *Peso de la Presentación: 3.2 Kg.*
- **Mini-Pizzas Variadas:** Debido a su gran popularidad, E&A DeliGourmet presenta al mercado la versión gourmet de las pizzas más clásicas, destacando cada gusto y textura brindado opciones diferentes a los consumidores al momento de elegir un pasapalos, en sus presentaciones Margarita, Diavola, Primavera y Vegetariana son elaboradas con ingredientes frescos como: Harina, levadura, aceite de oliva, sal, agua, salsa nápoles, queso mozzarella, salchichón milano, maíz dulce, jamón, tocineta, champiñones, pimentón rojo y cebolla. *Peso de la Presentación: 4.2 Kg.*

- **Rollitos de Jamón Serrano con Queso de Cabra:** Apetecible y de sabores extravagantes se conforman los rollitos de jamón serrano, preparados con: *Jamon Serrano y Queso de Cabra. Peso de la Presentación: 2.5 Kg.*
- **Sushi:** E&A DeliGourmet, presenta una alternativa con tendencia asiática con sabores exóticos poco encontrados en eventos y reuniones, elaborados con ingredientes frescos y de alta calidad como el arroz para sushi, vinagre de arroz, alga kombu, alga nori, surumi, langostinos, caviar masago, aguacate y pepino. *Peso de la Presentación:* 2.31 Kg.
- **Rollitos de Primavera:** Una opción distinta al paladar y con los más finos ingredientes se concentran en este pasapalos presentados a los amantes de las comidas asiáticas. Preparados con Carne de Ternera, Carne de Cerdo, Zanahorias, repollo, Cebolla, ajoporro, Brotes Germinados de Soja, Salsa de Soja, Aceite de Sésamo, Huevo, Masa Filo y Sal. *Peso de la Presentación: 6.9 Kg.*

I.7.- Diseño de los Empaque

…Continuación…

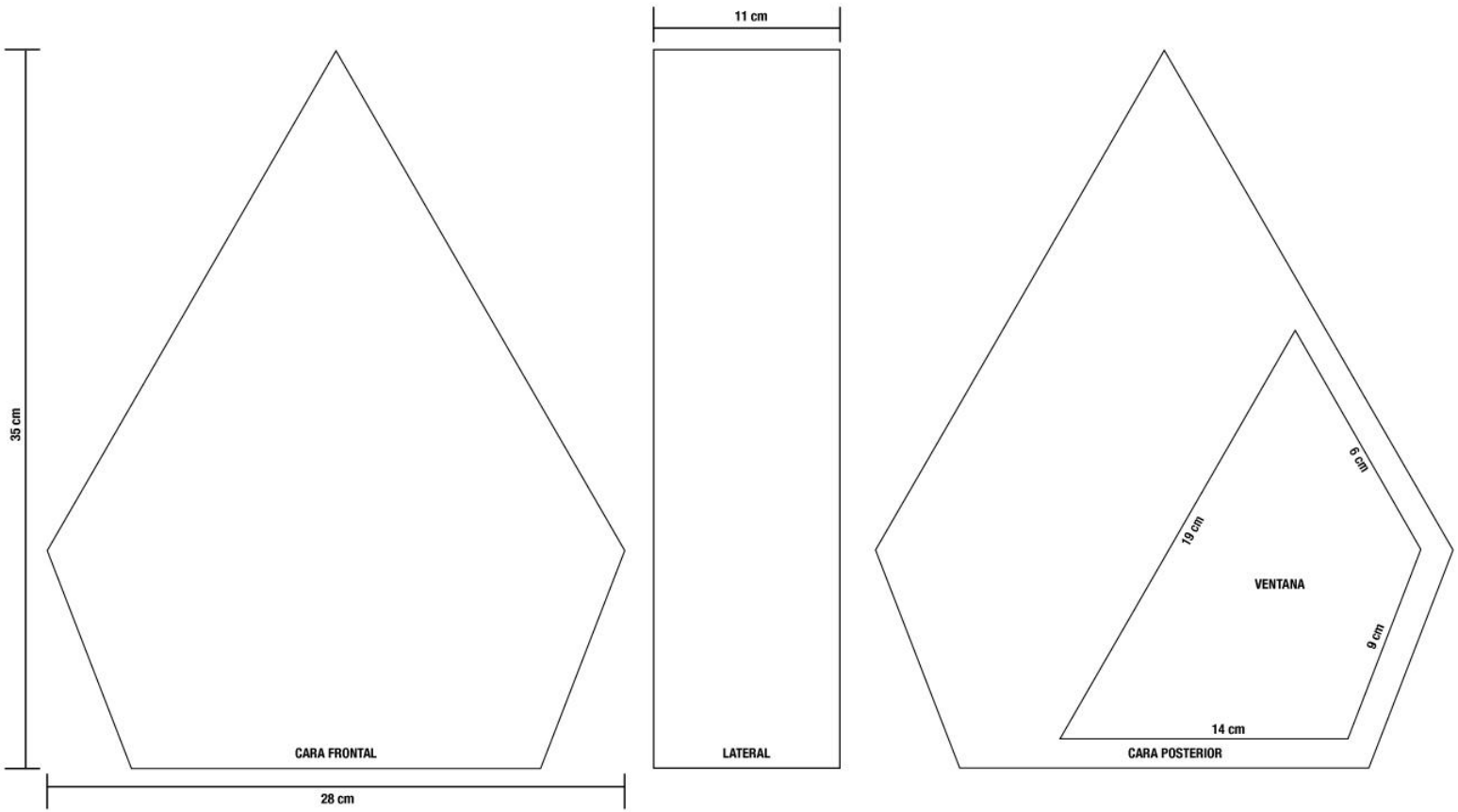
…Continuación…

…Continuación…

…Continuación…

Elaborado por Alejandro Pop

I.8.- Dimensiones de los Empaque



Elaborado por Alejandro Pop

ANEXOS DEL CAPITULO VI

ESTUDIO TÉCNICO

II.1.- Requerimientos de materia prima e insumos.

Las tablas que se muestran a continuación muestran la explosión de materiales de cada uno de los pasapalos ofrecidos por la empresa.

II.1.1.- Explosión de Materiales (BOM) "Bolitas de Carne"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Carne De Res	1500 g	Bolsa de 1 Kg
	Ovomar C.A.	Huevo	108 g	Cartón de 12 Unidades
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	44 g	Bolsa de 1 Kg
	Excelsior Gama C.A.	Queso Parmesano	30 g	Cuña de 2 Kg
	Mercado de Coche	Albahaca Seca	10 g	Bolsa de 500 g
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimienta	113 g	Envases de 500 g
	Mercado de Coche	Empanizado	100 g	Bolsa de 500 g
	Mercado de Coche	Jalapeño	24 g	Bolsa de 250 g
	Santa Rosa C.A.	Queso Azul	30 g	Cuña de 250 g
	Mercado de Coche	Queso Blanco Semiblando	30 g	Panela de 10 Kg
	Knorr C.A.	Salsa Nápoles	120 ml	Envase de 265 ml
	Plumrose C.A	Tocineta	100 g	Empaque de 300 g
Insumos	Navarra C.A.	Palillos	60 Unidades	Caja de 250 Unidades
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Envase	Pedido de 100 Cajas
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas

II.1.2.- Explosión de Materiales (BOM) "Brochetas"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	2 Kg	Bolsas de 1 Kg
	Charcuteria Condal C.A.	Carne	2000 g	Bolsas de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	500 g	Bolsas de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimentón Verde	500 g	Bolsas de 1 Kg
	Mercado de Coche	Cebolla	525 g	Bolsas de 1 Kg
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	15 ml	Envase de 1 Galón
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	30 g	Envase de 500g
Insumos	Navarra C.A.	Palillos P	60 Unidades	Bolsa de 100 Unidades
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas

II.1.3.- Explosión de Materiales (BOM) "Canapés"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Mercado de Coche	Cebolla	875 g	Bolsa de 1 Kg
	Alimentos Polar C.A.	Margarina	62,5 g	Envase de 1 Kg
	Ovomar C.A.	Huevo	468 g	Carton de 12 Unidades
	Monaca C.A.	Harina	300 g	Saco de 20 Kg
	Sal Bahia C.A.	Sal	12,5 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimienta	12,5 g	Envases de 500 g
	Mercado de Coche	Ajoporro	700 g	Bolsa de 250 g
	Excelsior Gama C.A.	Queso Parmesano	500 g	Cuñas de 2 Kg
	Plumrose C.A	Tocineta	250 g	Empaque de 300 g
	Alimentos Polar C.A.	Mayonesa	275 ml	Envase de 1 Galón
	Mercado de Coche	Salmon Ahumado	300 g	N/A
	Kraft C.A.	Queso Crema	360 g	Barra de 1,9 Kg
	Mercado de Coche	Aceitunas Negras	180 g	Envase de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	200 g	Bolsas de 1 Kg
	Delmonte C.A.	Maíz Dulce	220 g	Lata de 440 g
	Mercado de Coche	Camaron	1,68 Kg	Bolsas de 1 Kg
	Mercado de Coche	Perejil	51,4 g	Bolsa de 250 g
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	110 g	Envase de 500g
	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	300 g	Bolsas de 1 Kg
	Kikkoman C.A.	Salsa Teriyaki	270 ml	Envase de 1 Galón
	Iberia C.A.	Salsa Inglesa	90 ml	Envase de 1 Galón
	Mercado de Coche	Miel	90 ml	Botella de 500 ml
	Flota del Norte C.A.	Surumi	300 g	Envase de 300 g
	Heinz C.A.	Kétchup	700 g	Envases de 1 Galón
	Mercado de Coche	Cebollinas	12 g	Bolsas de 500 g
	Alimentos Polar C.A.	Aceite	300 ml	Envase de 1 Lt
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas

II.1.4.- Explosión de Materiales (BOM) "Chupetas de Pollo"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Chupetas de Pollo	2,4 Kg	Bolsa de 1 Kg
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	300 g	Bolsa de 1 Kg
	Monaca C.A.	Harina	240 g	Saco de 20 Kg
	Ovomar C.A.	Huevo	180 g	Carton de 12 Unidades
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	120 g	Envase de 500g
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	75 ml	Envase de 1 Galón
	Sal Bahia C.A.	Sal	30 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimienta	30 g	Envases de 500 g
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas

II.1.5.- Explosión de Materiales (BOM) "Coctel de Camarones"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Mercado de Coche	Camarón Pacotilla	3,75 Kg	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Apio	8 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pepino	8 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Tomate	8 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Cebolla	150 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	5 g	Envase de 500g
	Mercado de Coche	Cilantro	15 g	Bolsa de 1 Kg
	Heinz C.A.	Kétchup	5 g	Envase de 1 Galón
	Mercado de Coche	Zumo De Limón	30 ml	Envase de 1 Lt
	Mercado de Coche	Salsa De Adobo	8 g	Envase de 500 ml
	Uso Interno	Agua	15 g	N/A
	Mercado de Coche	Aguacate	8 g	Bolsa de 1 Kg
Insumos	Tucompartir C.A.	Shots de Plastico	60 Shots	Empaques de 30 shots
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Envase	Pedido de 100 Cajas

II.1.6.- Explosión de Materiales (BOM) "Croquetas de Pollo"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Alimentos Polar C.A.	Margarina	322 g	Envase de 1 Kg
	Mercado de Coche	Cebolla	350 g	Bolsas de 1 Kg
	Monaca C.A.	Harina	1,286 Kg	Saco de 20 Kg
	La Campiña C.A.	Leche en Polvo	2,870 Kg	Lata de 900 g
	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	900 g	Bolsas de 1 Kg
	Ovomar C.A.	Huevo	324 g	Carton de 12 Unidades
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	428 g	N/A
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pimienta	113 g	Envases de 500 g
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas

II.1.7.- Explosión de Materiales (BOM) "Rollitos de Jamón Serrano"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	Leyenda Serrana C.A.	Jamon Serrano	720 g	Pierna
	Mercado de Coche	Queso de Cabra	1,800 Kg	Panela de 8 Kg
Insumos	Navarra C.A.	Palillos	60 Unidades	Caja de 250 Unidades
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas

II.1.8.- Explosión de Materiales (BOM) "Mini-Pizzas"

Mini Pizzas				
Tipo	**Proveedor**	**Producto**	**Requerimiento por Ración (60 Unid)**	**Tipo de Presentación**
Materia Prima	Monaca C.A.	Harina	1,5 Kg	Saco de 20 Kg
	Monaca C.A.	Levadura	90 g	Paquete de 500g
	Gallo C.A.	Aceite De Oliva	90 ml	Envase de 500 ml
	Sal Bahia C.A.	Sal	25 g	Bolsa de 1 Kg
	Uso Interno	Agua	750 ml	N/A
	Knorr C.A.	Salsa Nápoles	900 ml	Envase de 410 g
	Mercado de Coche	Queso Mozzarella	450 g	Barra de 5 Kg
	Hermo C.A.	Salchichón Milano	120 g	Embutido de 1.1 KG
	Delmonte C.A.	Maíz Dulce	420 g	Lata de 440 g
	Plumrose C.A	Jamón	500 g	Empaque de 5,7 Kg
	Plumrose C.A	Tocineta	300 g	Empaque de 300 g
	Mercado de Coche	Champiñones	75 g	Envase de 500g
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	600 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Cebolla	1,05 Kg	Bolsa de 1 Kg
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas

II.1.9.- Explosión de Materiales (BOM) "Rollitos de Primavera"

Tipo	**Proveedor**	**Producto**	**Requerimiento por Ración (60 Unid)**	**Tipo de Presentación**
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Carne de Ternera	300 g	Bolsa de 1 Kg
	Charcuteria Condal C.A.	Carne de Cerdo	300 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Zanahorias	1,525 Kg	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Repollo	750 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Cebolla	1,4 Kg	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Ajoporro	560 g	Bolsa de 250 g
	Mercado de Coche	Brotes Germinados de Soja	150 g	Bolsas de 500 g
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	150 ml	Envase de 1 Galón
	Mercado de Coche	Aceite de Sésamo	1 Lt	Envase de 1 Lt
	Ovomar C.A.	Huevo	288 g	Carton de 12 Unidades
	Simply Greek C.A.	Masa Filo	60 g	Empaque de 250 g
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas

II.1.10 - Explosión de Materiales (BOM) "Sushi"

Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación
Materia Prima	New Rose C.A.	Arroz Para Sushi	800 g	Sacos de 22,68 Kg
	Marukan C.A.	Vinagre De Arroz	300 ml	Botellas de 710 ml
	Algamar C.A.	Alga Kombu	54 g	Envases de 100 g
	Algamar C.A.	Alga Nori	108 g	Envases de 100 g
	Flota del Norte C.A.	Surumi	500 g	Envase de 300 g
	Mercado de Coche	Langostinos	288 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercadolibre	Caviar Masago	120 g	250 g
	Mercado de Coche	Aguacate	120 g	Bolsa de 1 Kg
	Mercado de Coche	Pepino	120 g	Bolsa de 1 Kg
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas

II.2- Plan de Producción

Las siguientes tablas muestran el plan de producción anual para los escenarios pesimista y optimista

II.2.1.- Plan de Producción Anual "Escenario Pesimista"

Pasapalo	% de Consumo	Año				
		2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Tequeño	10,14%	57.775	64.008	70.305	76.660	83.071
Pinchos	9,96%	56.750	62.872	69.057	75.300	81.597
Chupetas	9,84%	56.066	62.114	68.225	74.392	80.613
Mini-Pizzas	9,40%	53.559	59.337	65.174	71.066	77.009
Croquetas	9,20%	52.419	58.075	63.787	69.554	75.370
Canapes	9,14%	52.077	57.696	63.371	69.100	74.879
Rollitos J	8,90%	50.710	56.181	61.707	67.286	72.913
Sushi	8,74%	49.798	55.171	60.598	66.076	71.602
Bolitas de Carne	8,62%	49.115	54.413	59.766	65.169	70.619
Coctel de Camarones	8,50%	48.431	53.656	58.934	64.262	69.636
Rolllitos P	7,58%	43.189	47.848	52.555	57.306	62.099
Producción Estimada	**100,00%**	**569.888**	**631.371**	**693.478**	**756.171**	**819.406**

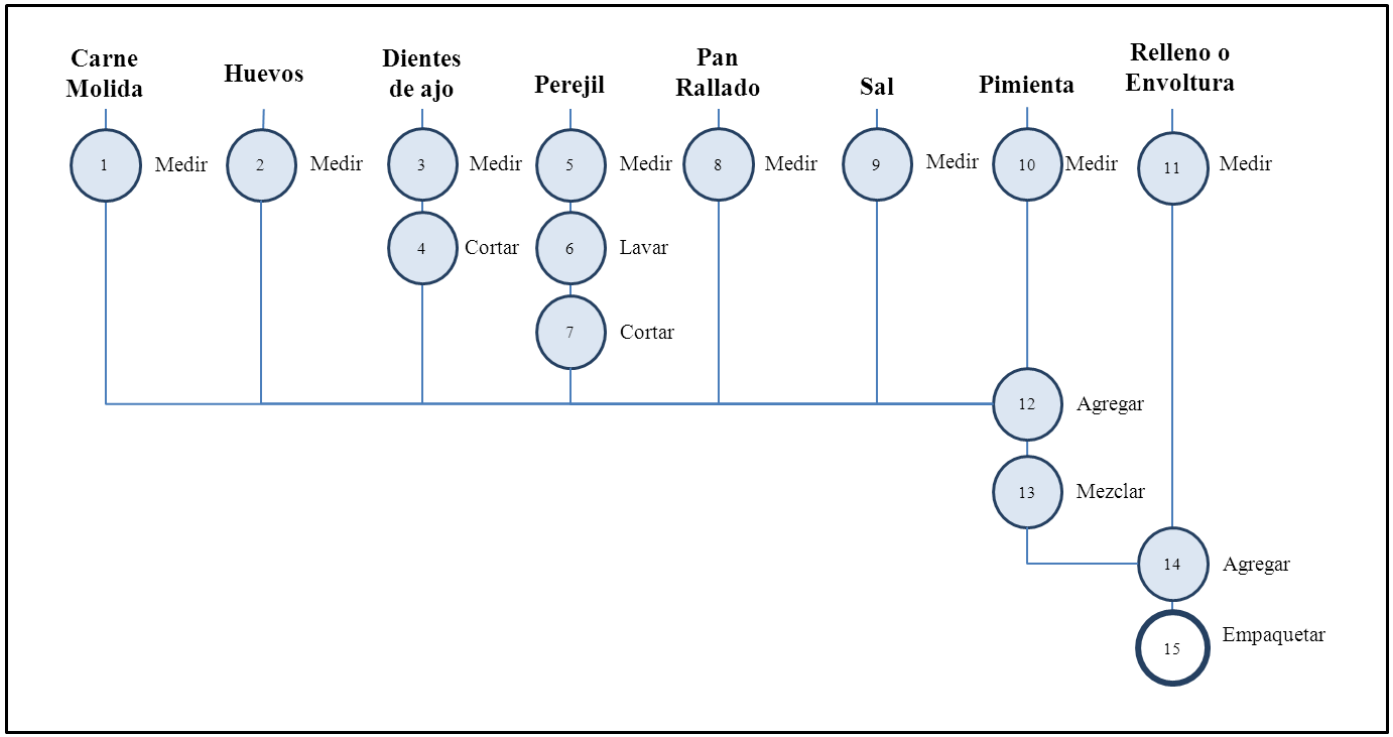
II.2.2.- Plan de Producción Anual "Escenario Optimista"

Pasapalo	% de Consumo	Año				
		2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Tequeño	10,14%	69.330	81.465	93.739	106.145	118.673
Pinchos	9,96%	68.099	80.019	92.075	104.261	116.566
Chupetas	9,84%	67.279	79.055	90.966	103.005	115.162
Mini-Pizzas	9,40%	64.271	75.520	86.898	98.399	110.013
Croquetas	9,20%	62.903	73.913	85.050	96.305	107.672
Canapes	9,14%	62.493	73.431	84.495	95.677	106.970
Rollitos J	8,90%	60.852	71.503	82.276	93.165	104.161
Sushi	8,74%	59.758	70.217	80.797	91.490	102.288
Bolitas de Carne	8,62%	58.937	69.253	79.688	90.234	100.884
Coctel de Camarones	8,50%	58.117	68.289	78.578	88.978	99.479
Rolllitos P	7,58%	51.827	60.898	70.073	79.347	88.712
Total Consumo Estimado	**100,00%**	**683.866**	**803.563**	**924.637**	**1.047.006**	**1.170.580**

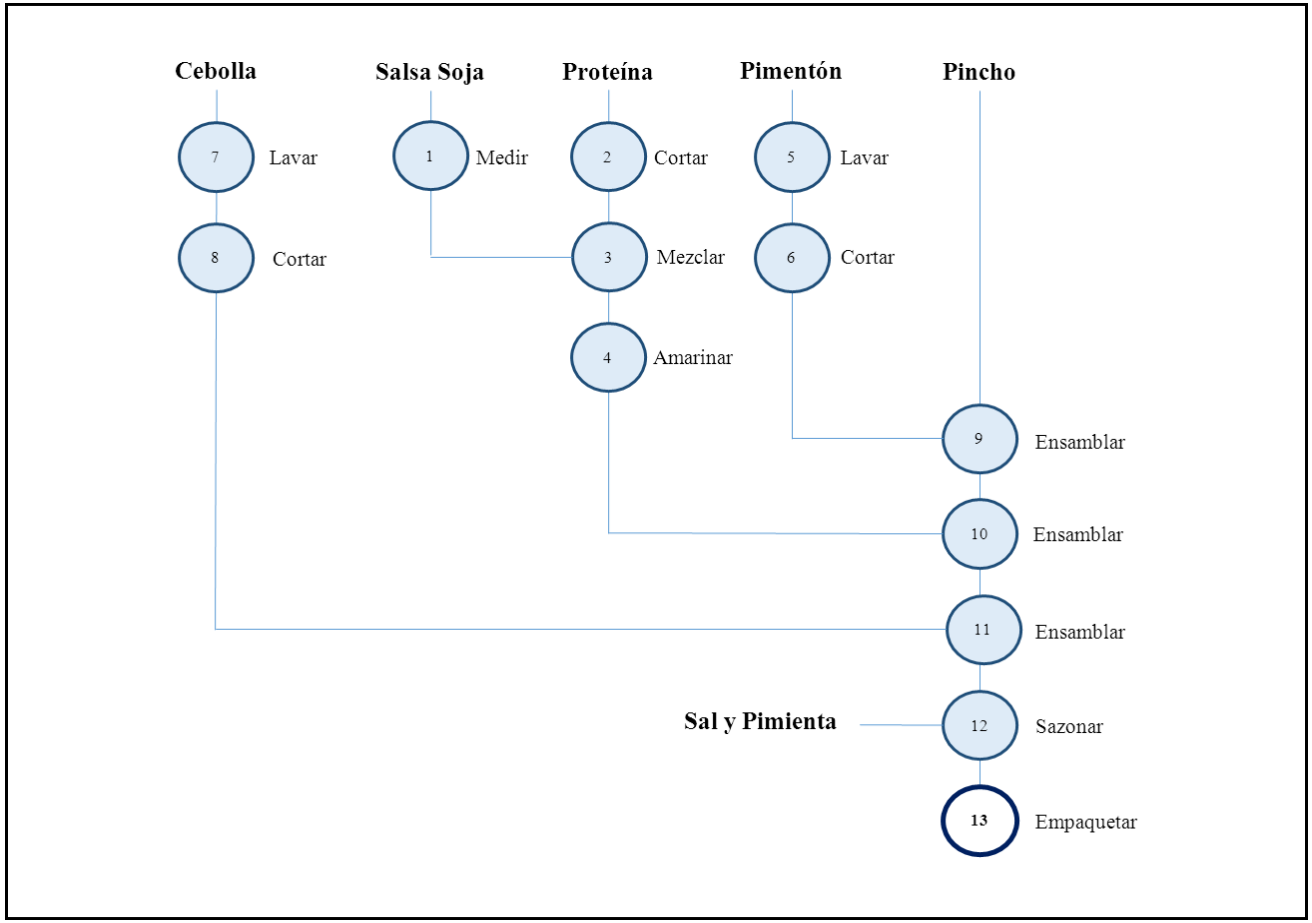
II.3- Preparación de los Productos

Para describir el proceso productivo se implementó la herramienta diagrama de operaciones de proceso a continuación se presentan la elaboración de cada uno de los productos.

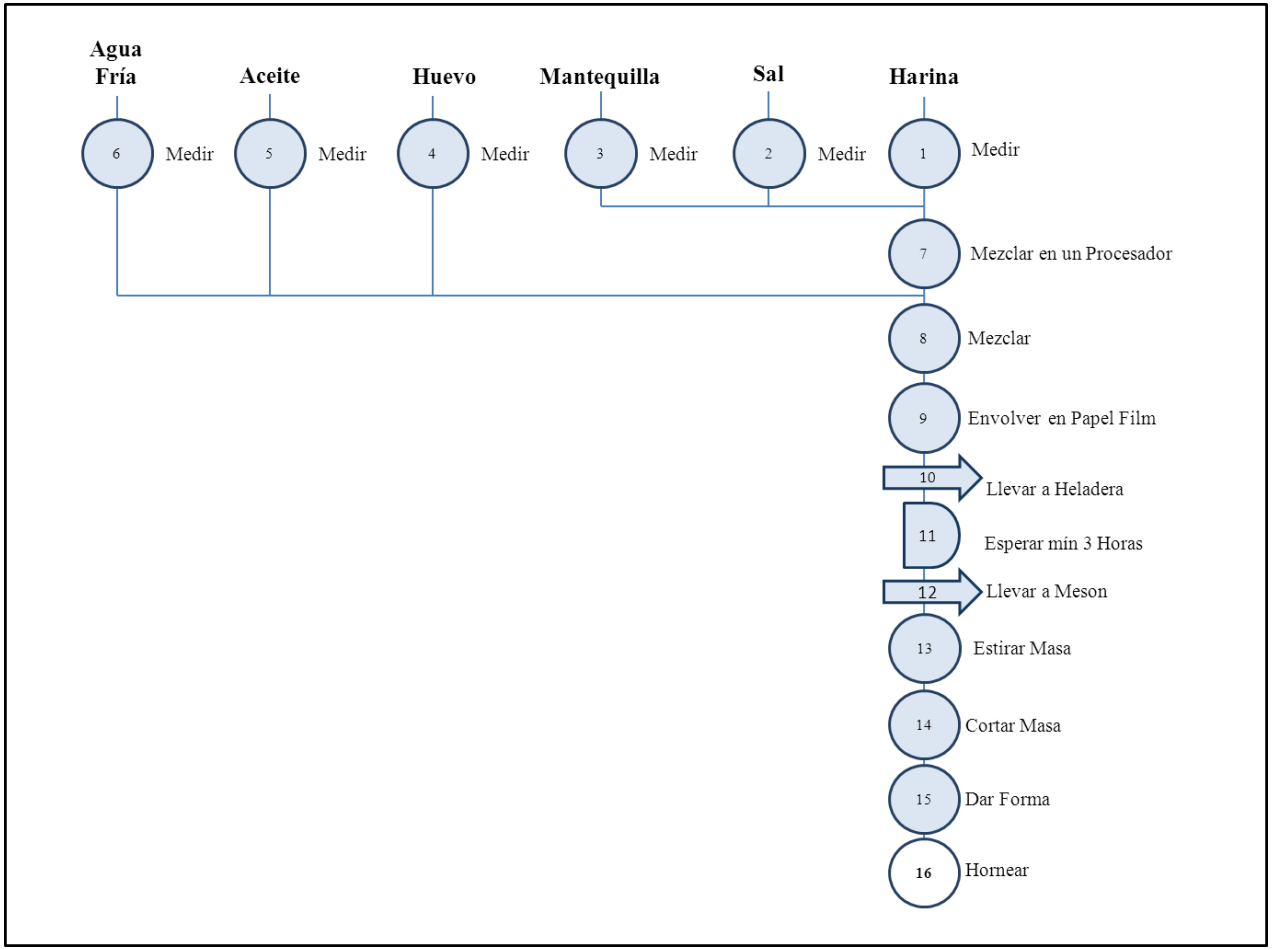
II.3.1.- Diagrama de Operaciones de procesos "Bolitas de Carne"



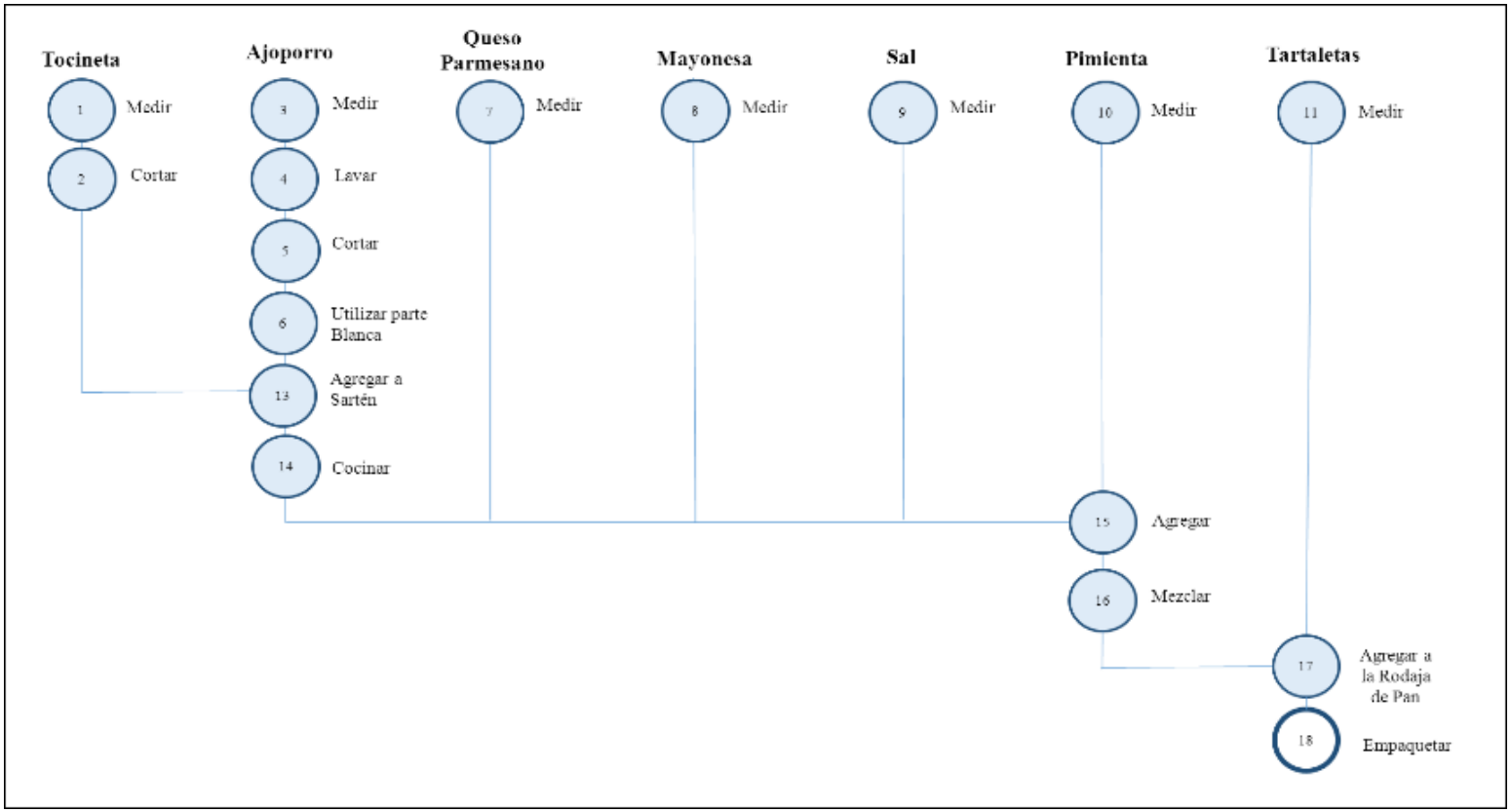
II.3.2.- Diagrama de Operaciones de procesos “Brochetas”



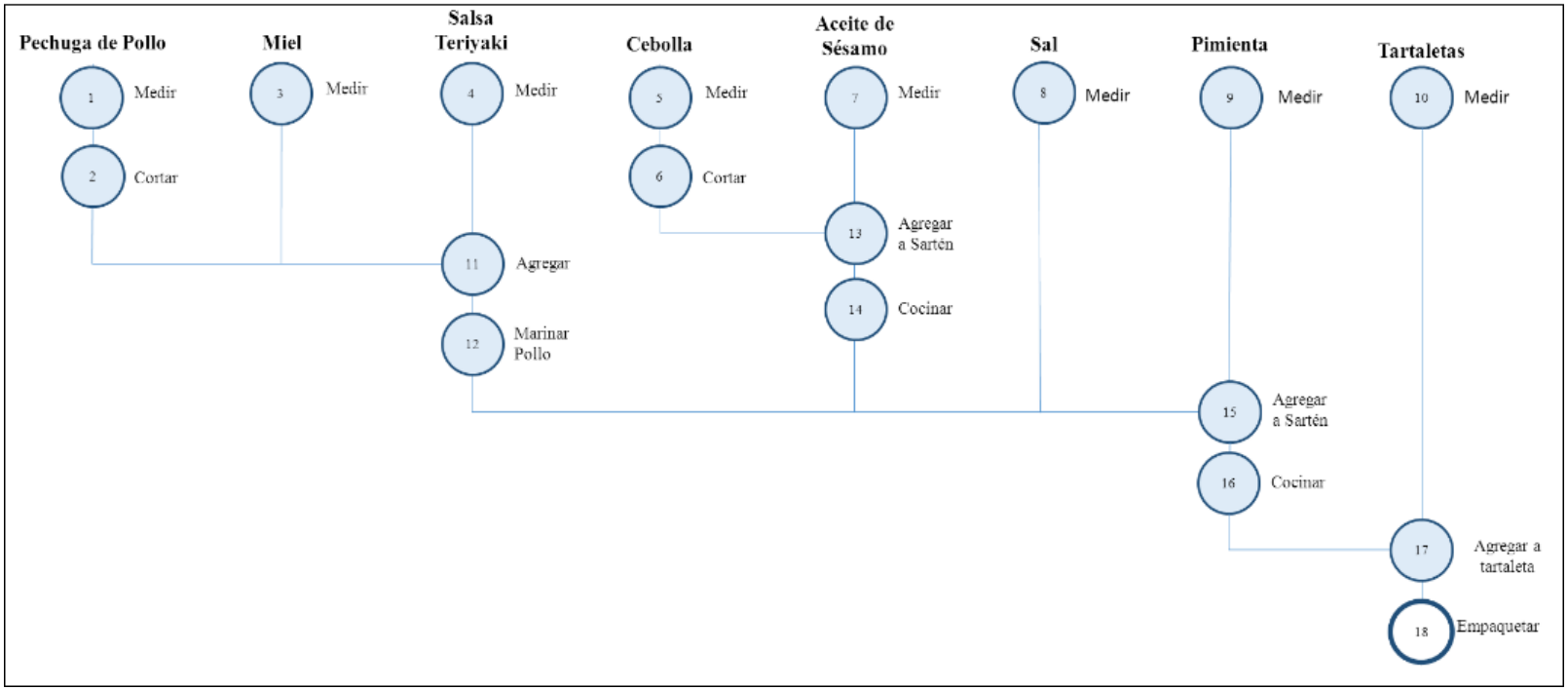
II.3.3.- Diagrama de Operaciones de procesos "Base del Canapé (Tartaleta)"



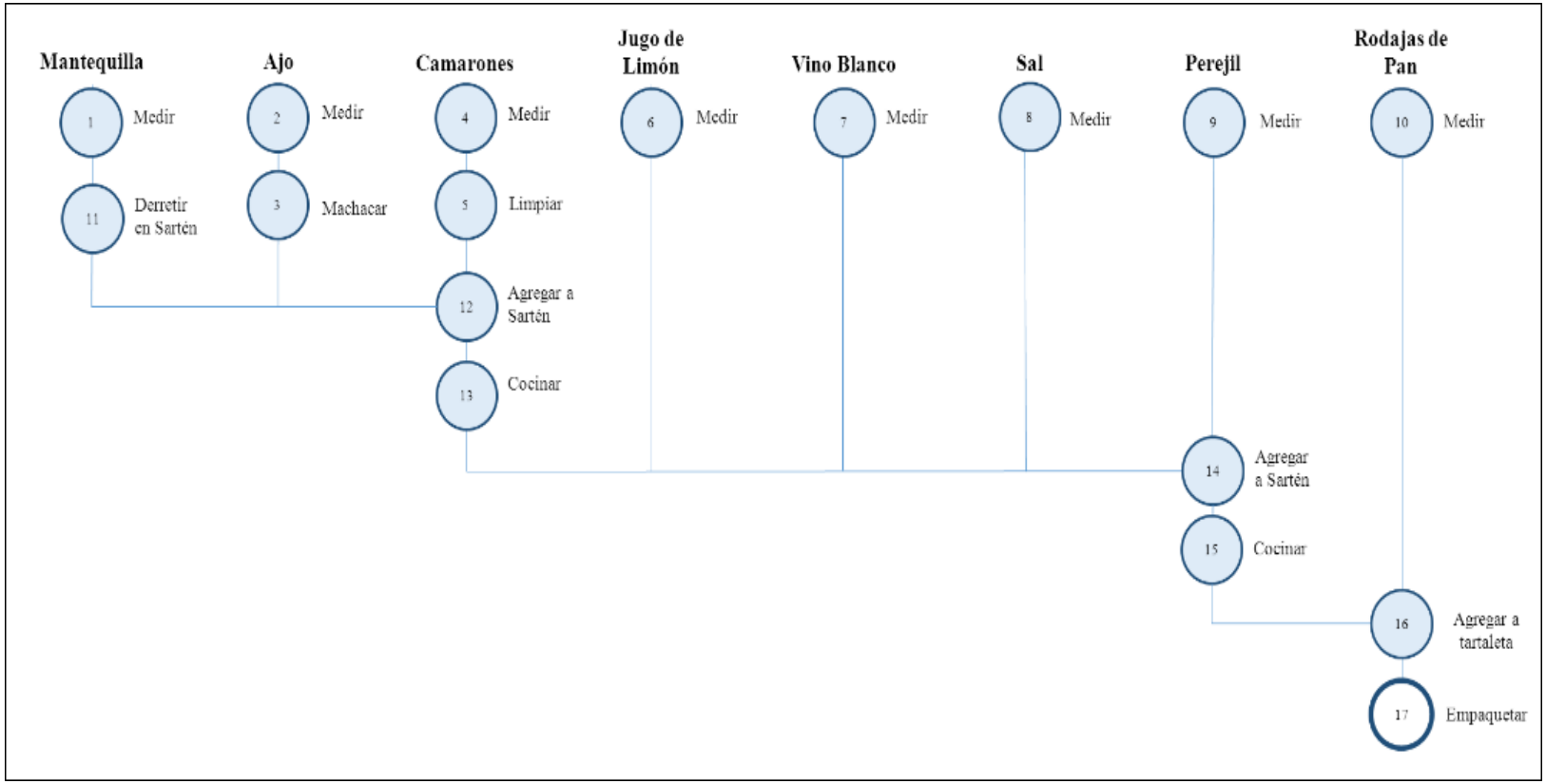
II.3.3.1.- Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Ajoporro y Tocineta)"



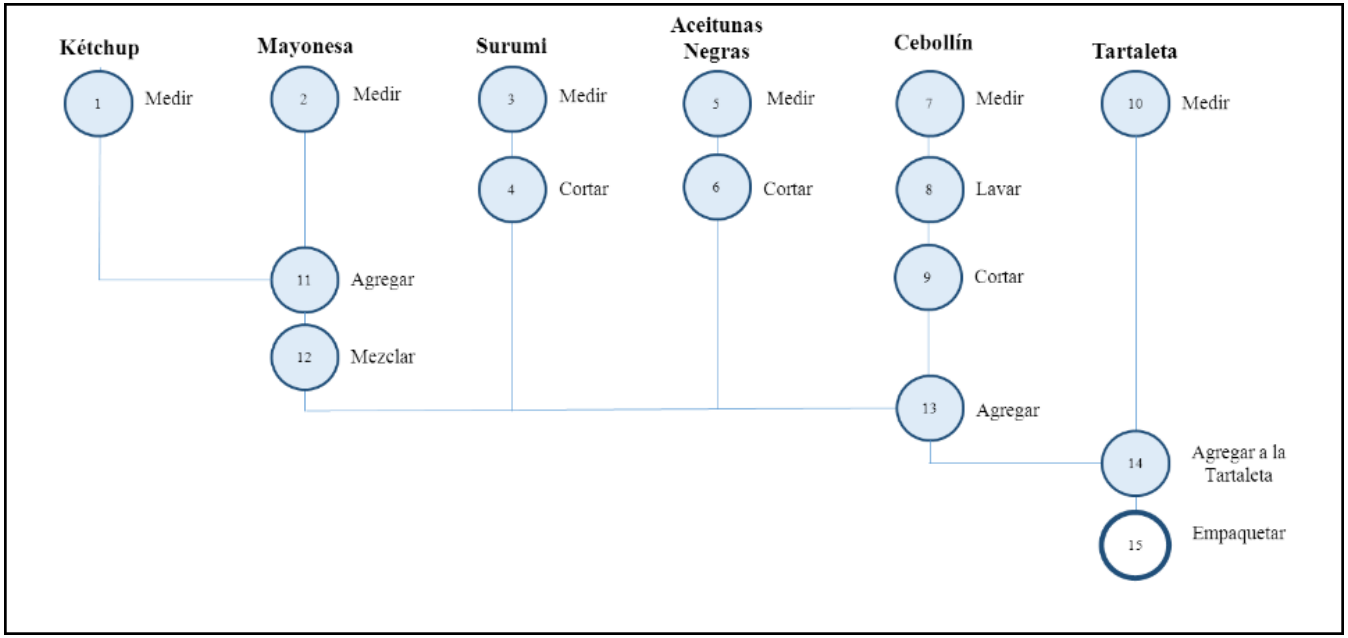
II.3.3.2.- Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Pollo Tariyaki)"



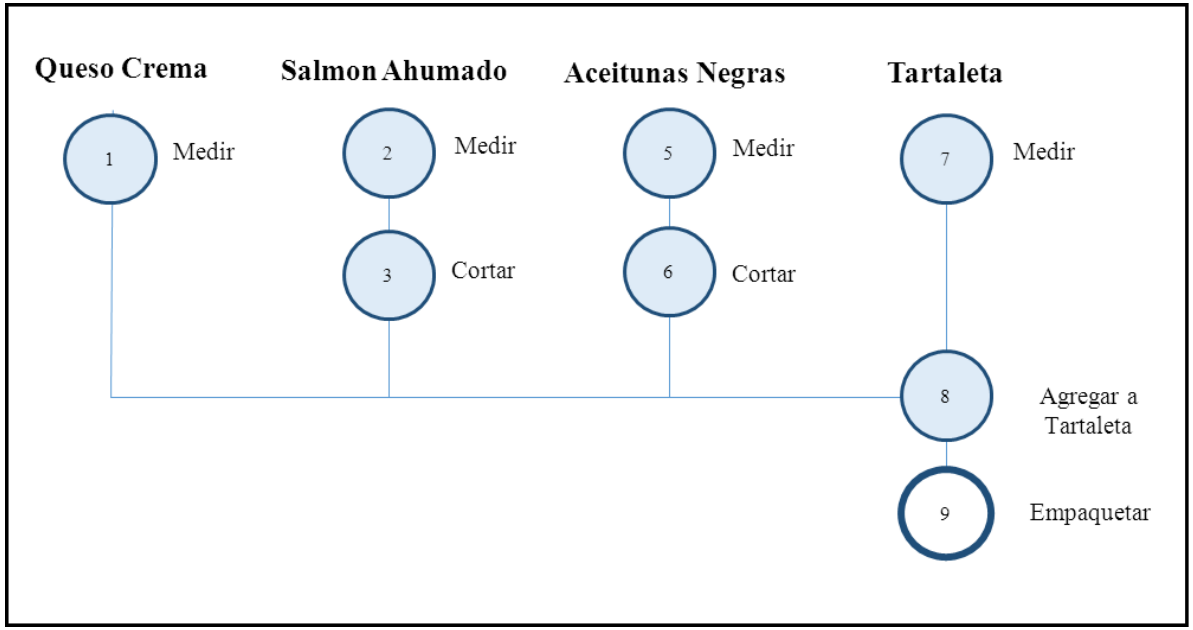
II.3.3.3.- Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Camarones al Ajillo)"



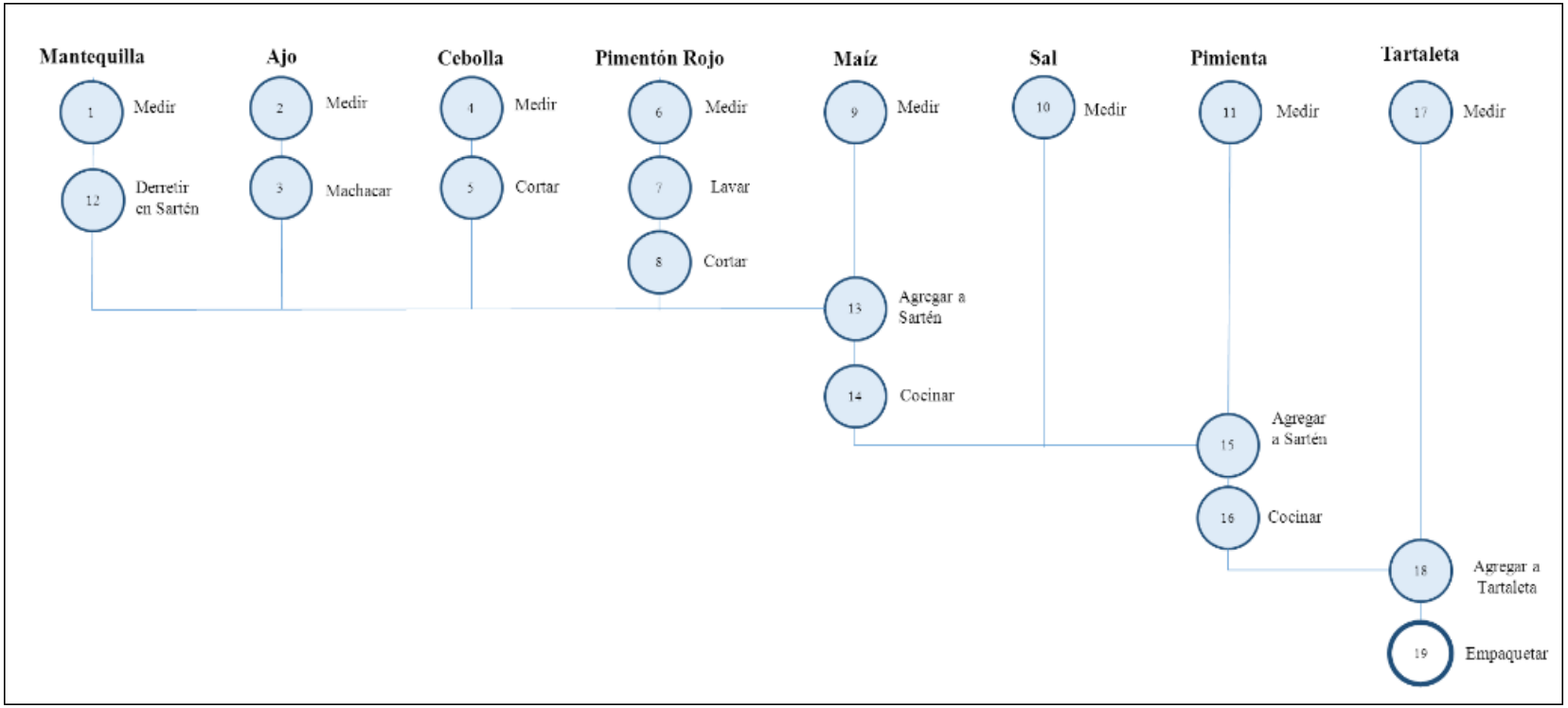
II.3.3.4.- Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Surumi)"



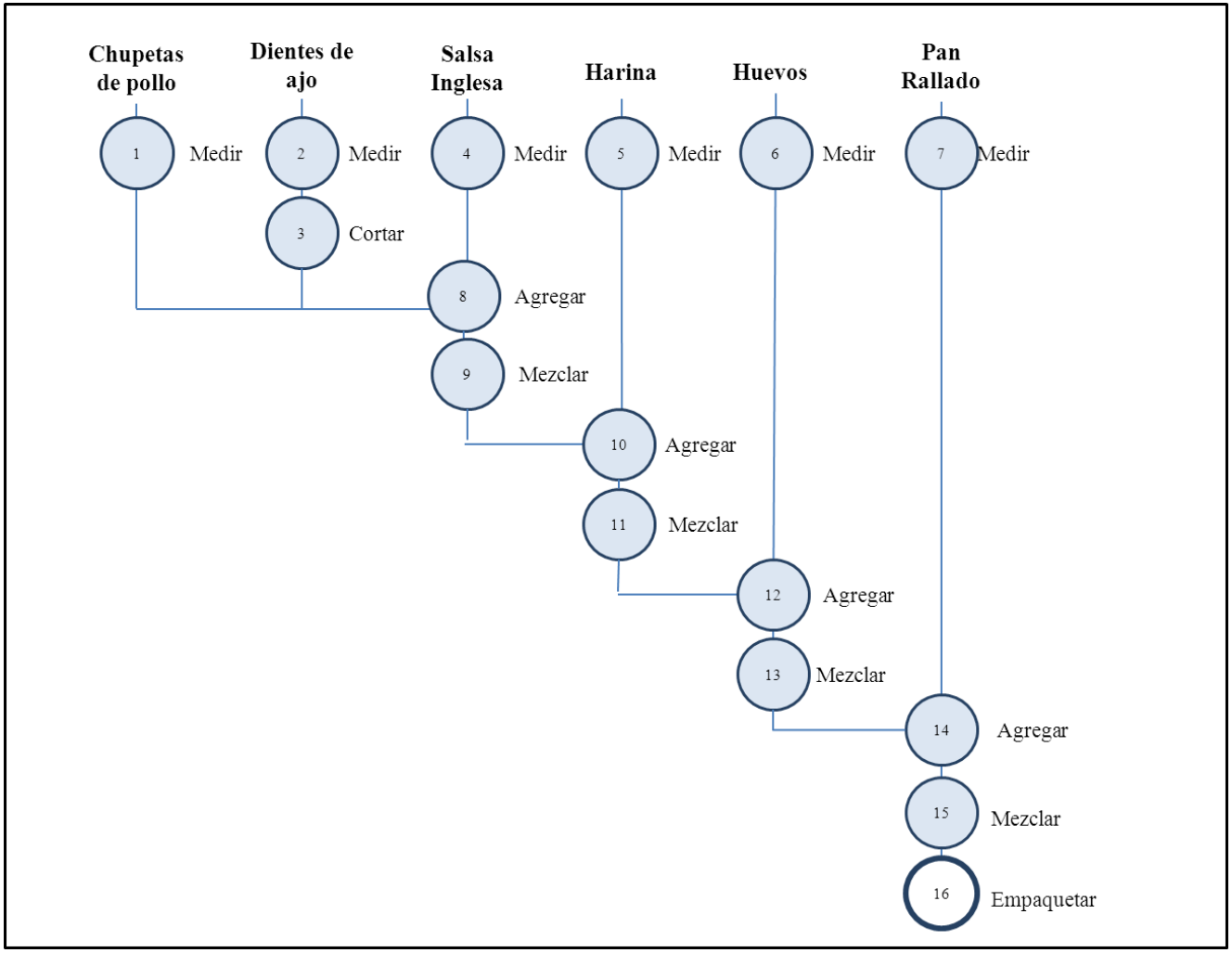
II.3.3.5.- Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Salmón Ahumado)"



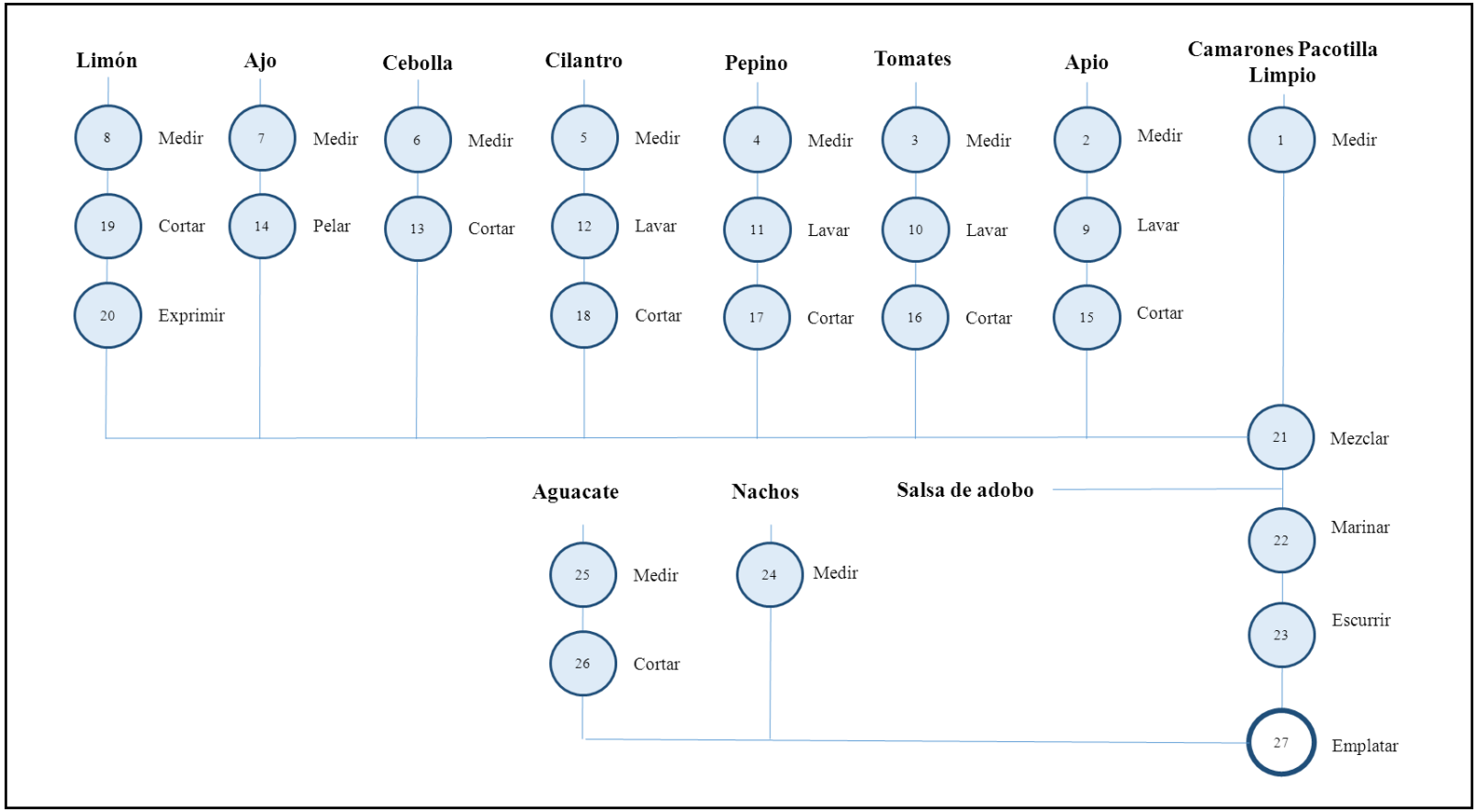
II.3. - Diagrama de Operaciones de procesos "Canapés (Salmón Ahumado)"



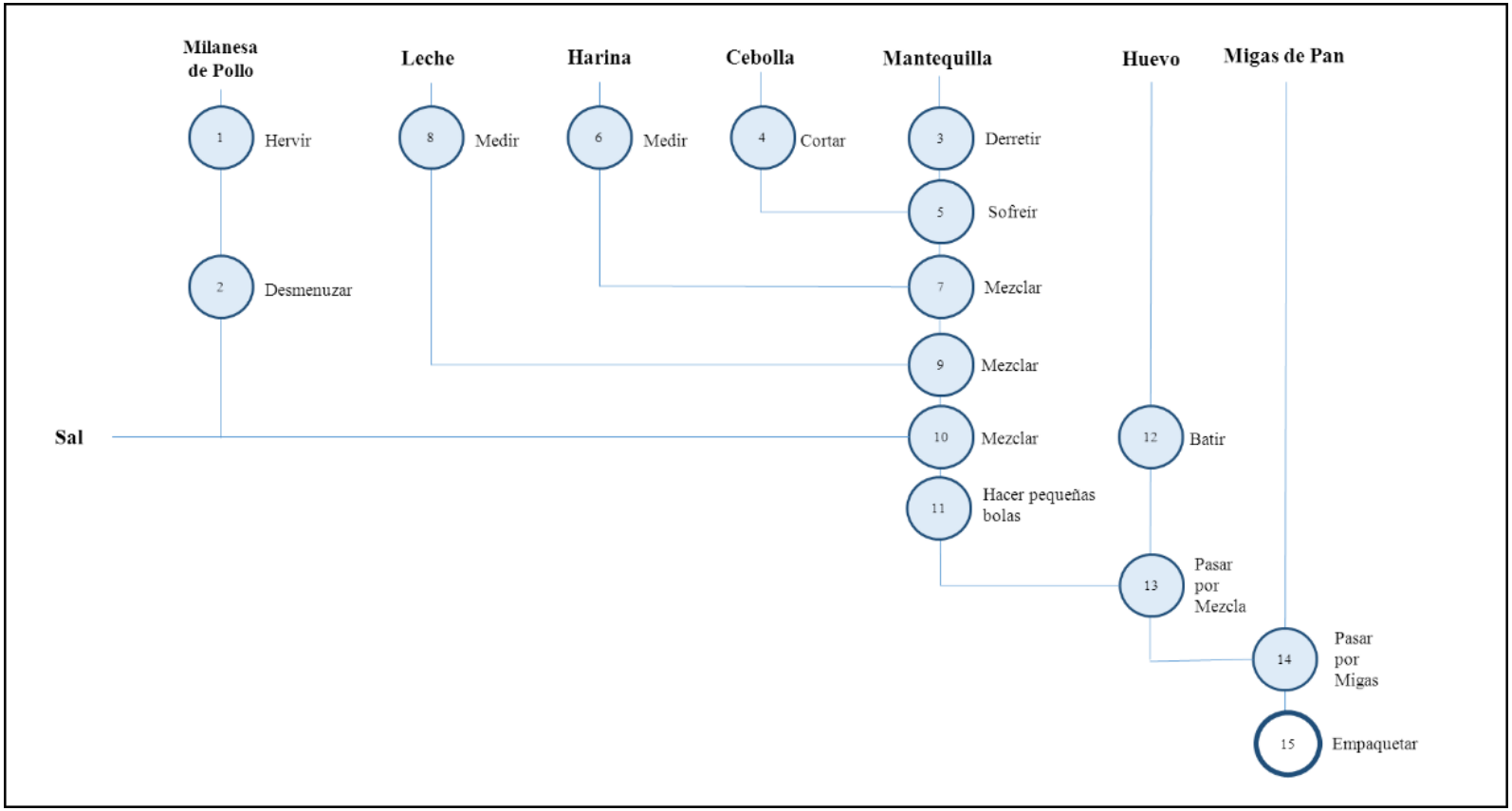
II.3.4.- Diagrama de Operaciones de procesos "Chupetas de Pollo"



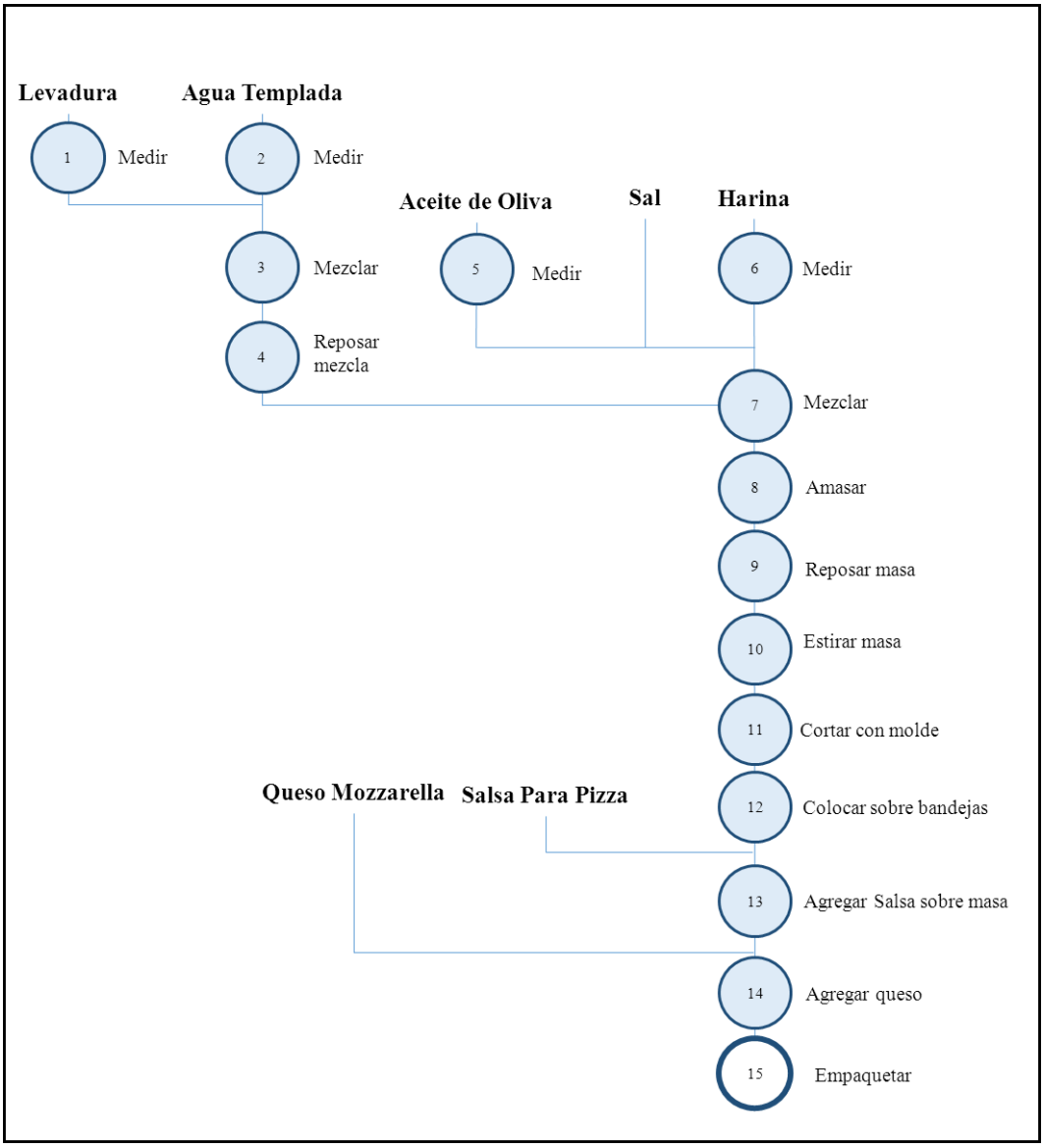
II.3.5.- Diagrama de Operaciones de procesos “Coctel de Camarones”



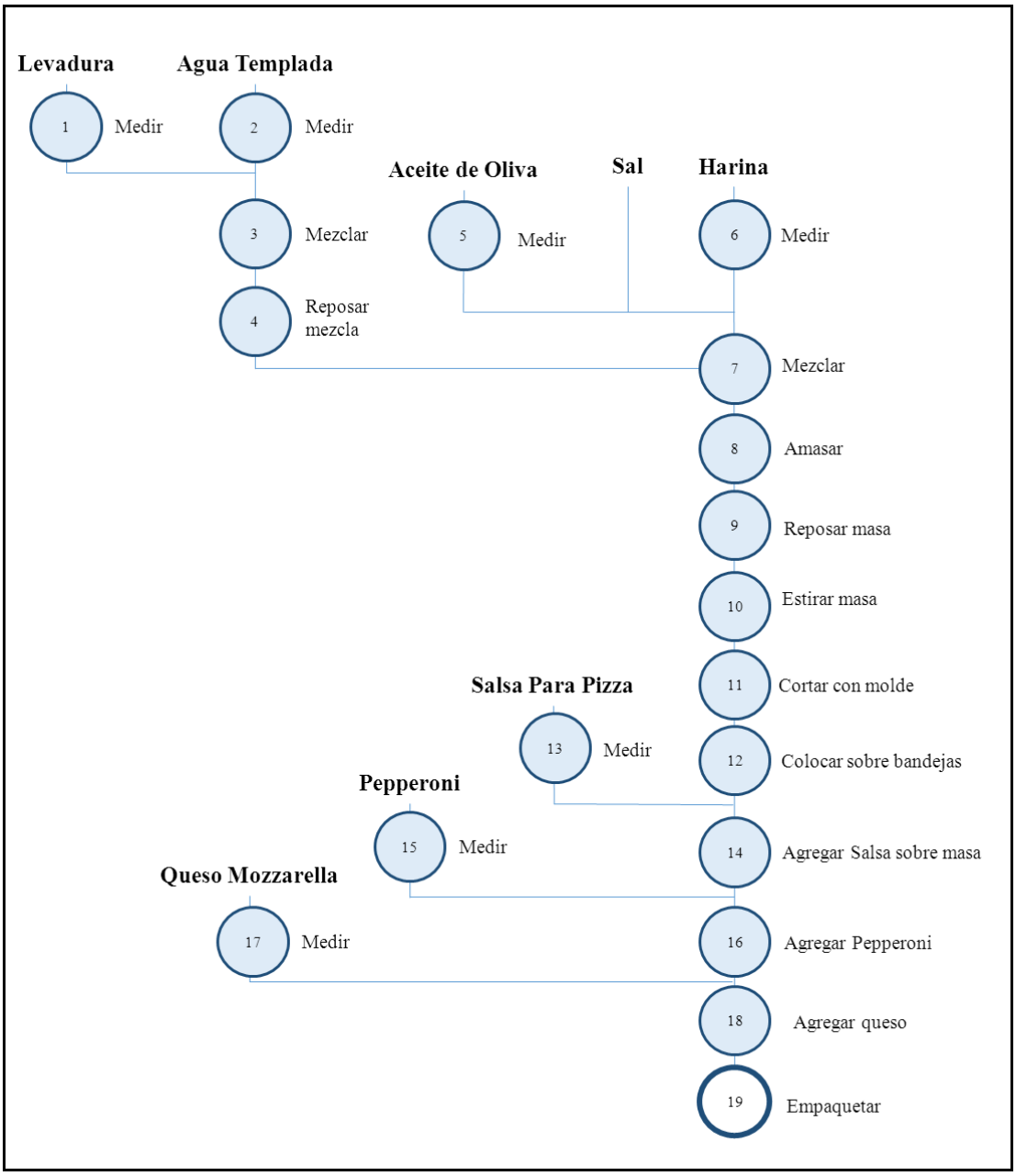
II.3.6.- Diagrama de Operaciones de procesos "Croquetas de Pollo"



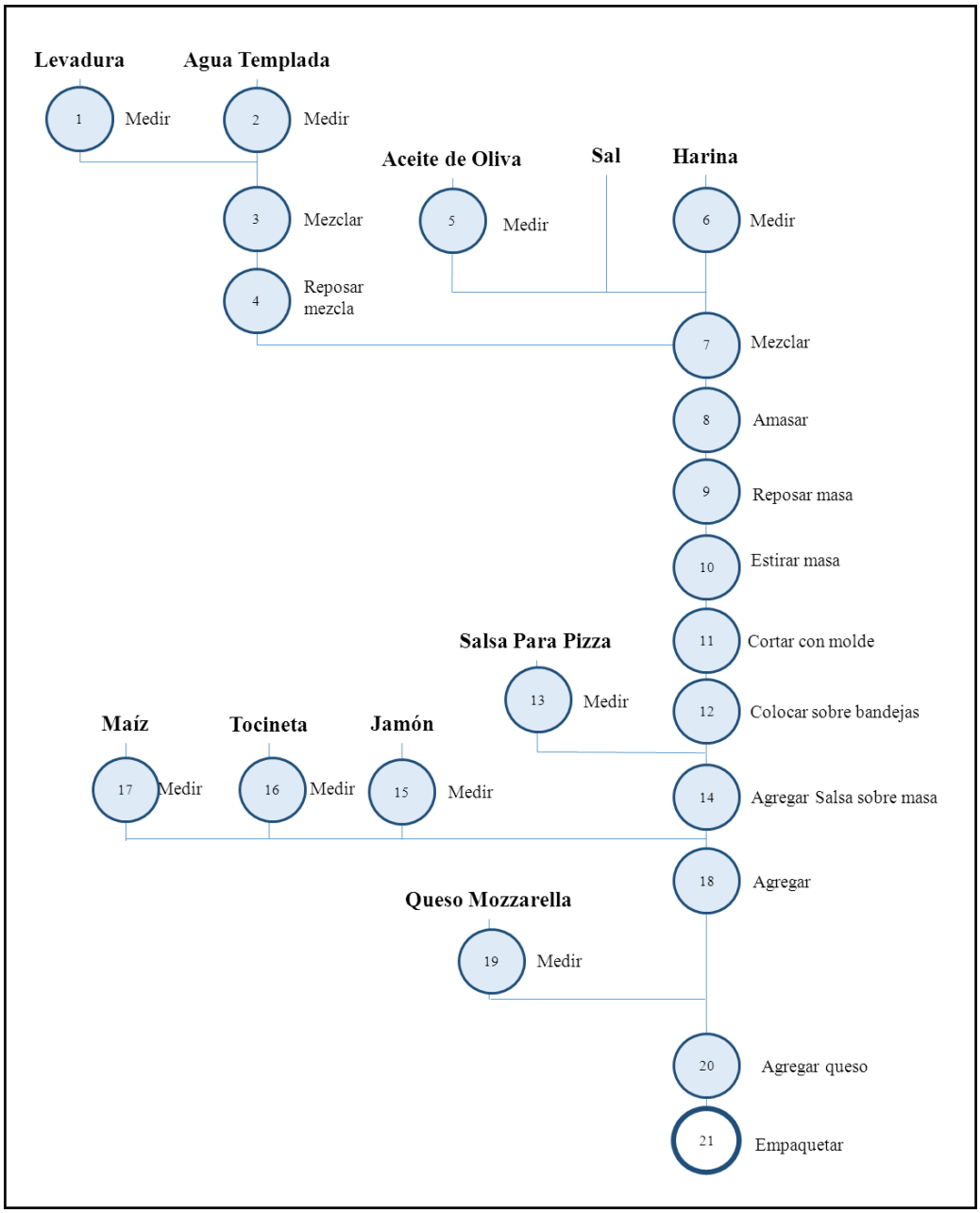
II.3.7.- Diagrama de Operaciones de procesos "Mini-Pizzas (Margarita)"



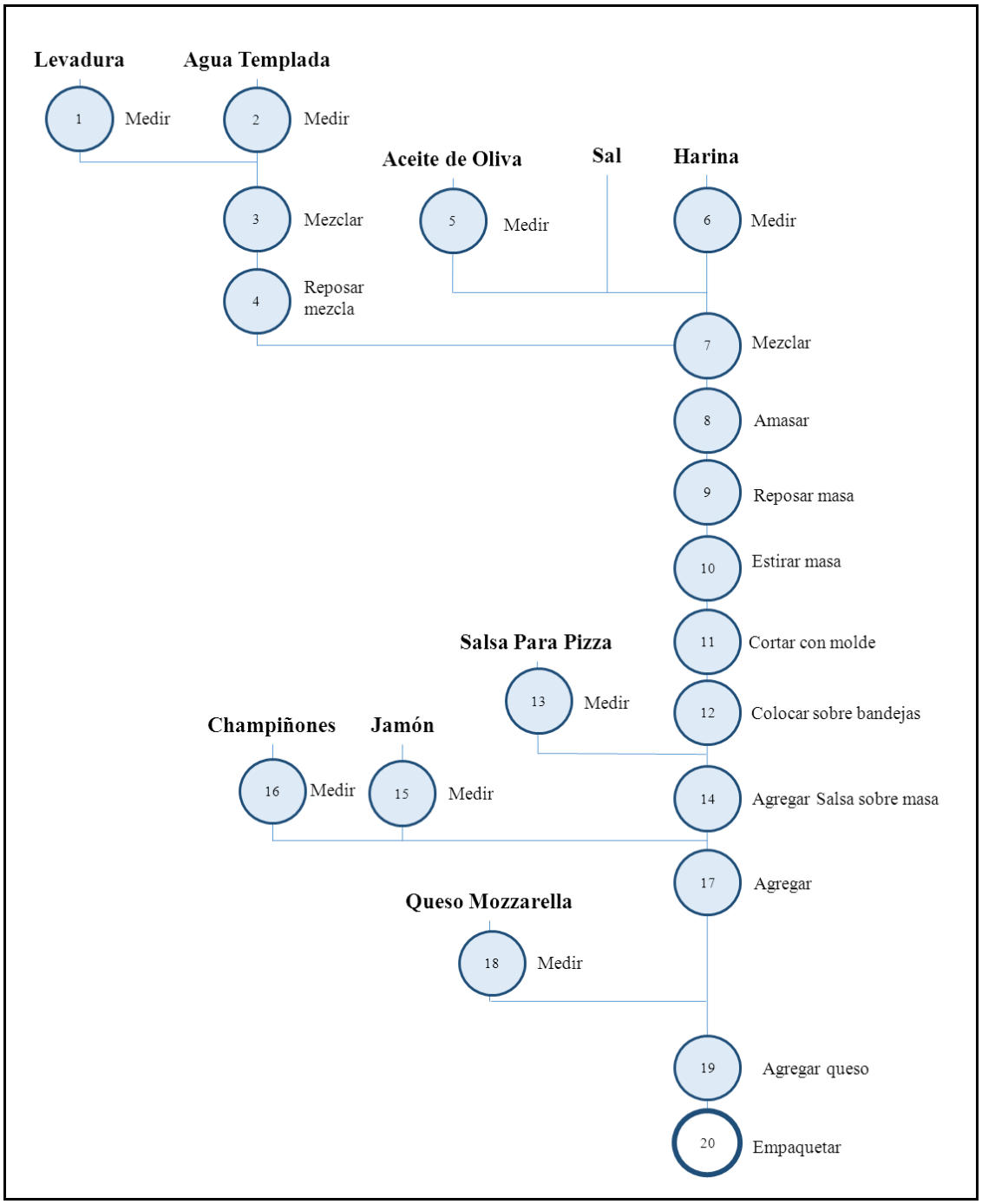
II.3.8.- Diagrama de Operaciones de procesos "Mini-Pizzas (Diavola)"



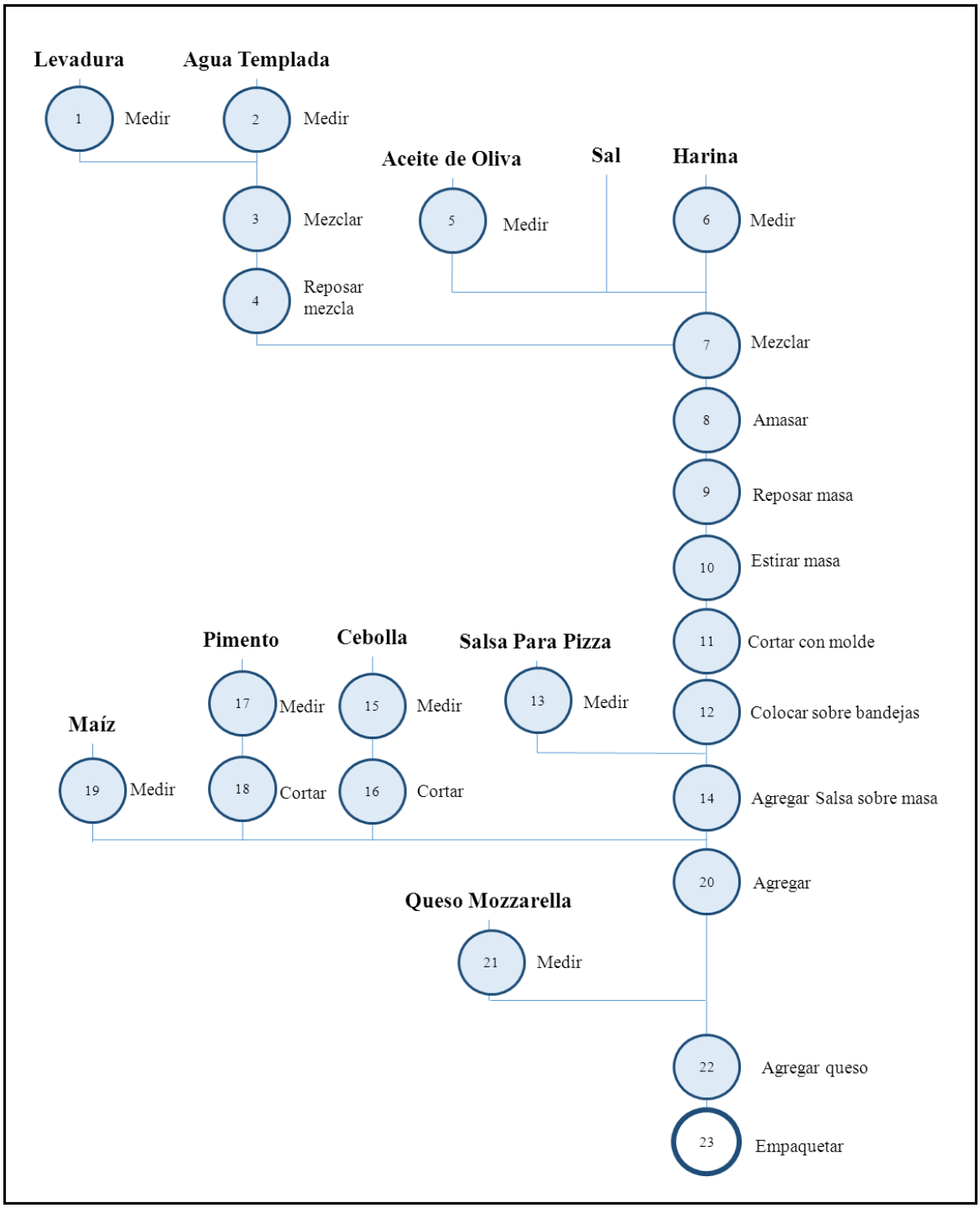
II.3.9.- Diagrama de Operaciones de procesos "Mini-Pizzas (Primavera)"



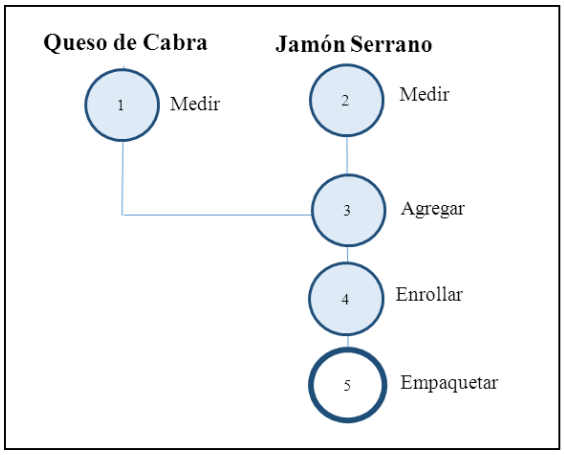
II.3.10.- Diagrama de Operaciones de procesos "Mini-Pizzas (Champiñones)"



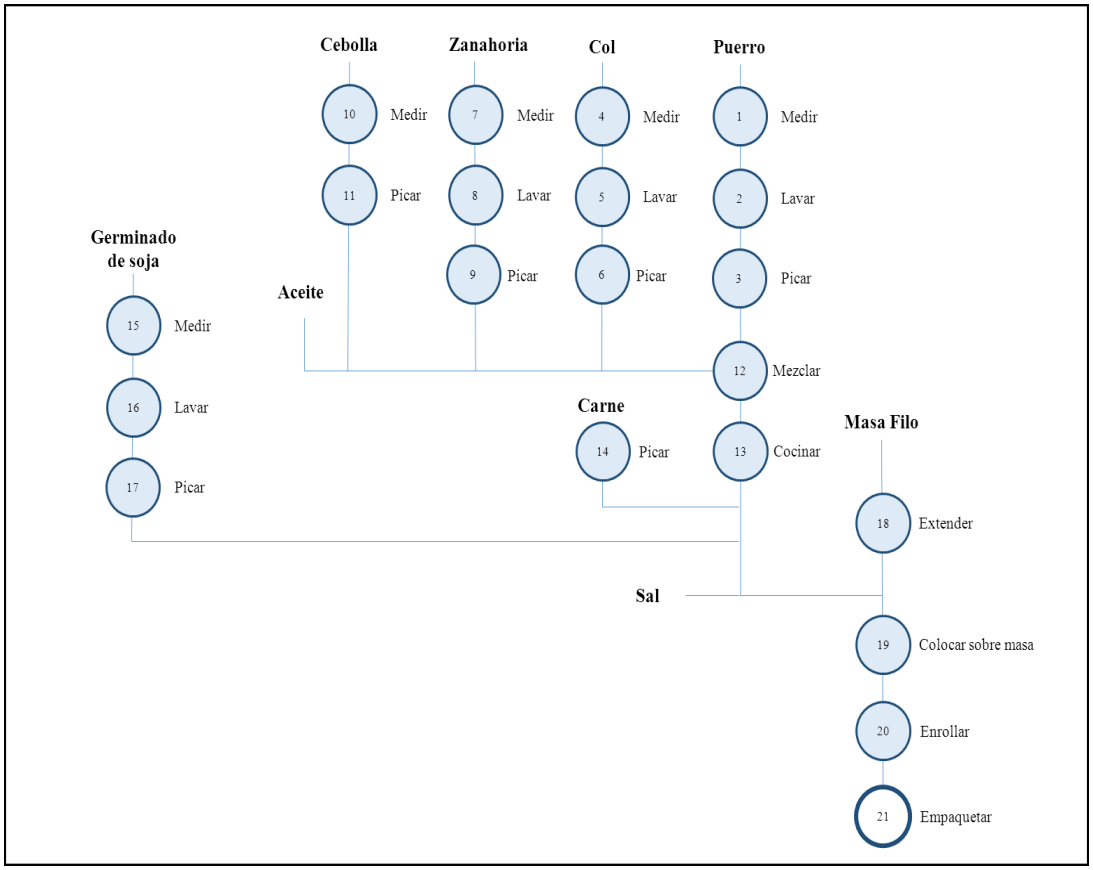
II.3.11.- Diagrama de Operaciones de procesos "Mini-Pizzas (Vegetariana)"



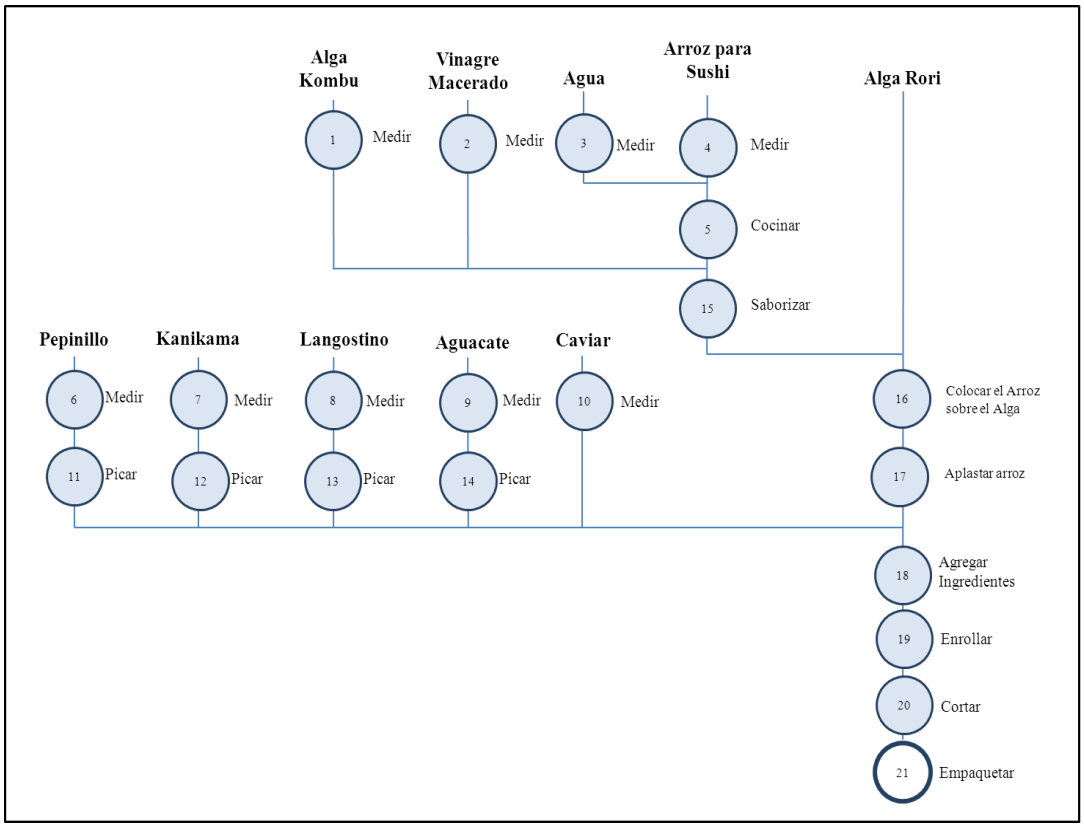
II.3.12.- Diagrama de Operaciones de procesos "Rollitos de Jamón Serrano"



II.3.13.- Diagrama de Operaciones de procesos "Rollitos de Primavera"



II.3.14.- Diagrama de Operaciones de procesos "Sushi"



II.4.- Fichas Técnicas de Maquinarias y Equipos

II.4. - Cocina con Horno

Maquina	Cocina con Horno	
Marca	Brittish Made!	
Modelo	Parry P4B0	
Dimensiones Externas	L800* W600* H970 mm	
Dimensiones Internas	L605*W405* H480 mm	
R.E	220V- 240V	
Peso	100 Kg	
Temperatura Máxima	240°C	
Precio	1327,5 USD $	

Fuente: Cater-Kwik

II.4.2.- Amasadora

Maquina	Amasadora Con Espiral	
Marca	Fimar	
Modelo	CNS/18	
Dimensiones	W390xD670xH620mm	
Peso	74 Kg	
R.E	230V	
Capacidad	18 Kg / 22Lts	
Tiempo de Trabajo	54 Kg/h	
Precio	1711,76 USD$	

Fuente: Fimar

II.4.3.- Extendedora de Masa

Maquina	Extendedora de Masa	
Marca	Fimar	
Modelo	FI/32N	
Dimensiones	490x510xH640mm	
Peso	45 Kg	
R.E	230 V	
Capacidad	1 masa extendida	
Tiempo de Trabajo	36 Kg	
Precio	859,93 $	

Fuente: Fimar

II.4.4.- Rebanador de Vegetales

Maquina	Rebanador de Vegetales	
Marca	SaladShooter	
Modelo	Presto 02970 Profesional	
Dimensiones	12,5 x 11,8 x 5 pulgadas	
Peso	4 libras	
R.E	120 v / 60 HZ	
Numero de Disco	5	
Color	Blanco	
Precio	48 $	

Fuente: Amazon

II.4.5.- Molino de Carne / Rallador de Queso

Maquina	Molino de carne/Rallador de Queso	
Marca	AndrewJames	
Modelo	Premium Meat Grinder/Cheese Grater	
Dimensiones	L420xW160xH345mm	
Peso	7,36 Kg	
R.E	220V- 240V	
Capacidad	-	
Tiempo de Trabajo	-	
Precio	95,88 USD$	

Fuente: Cater-Kwik

II.4.6.- Rebanadora

Maquina	Rebanadora	
Marca	Chef's Choice	
Modelo	615 S	
Dimensiones	W381xD279xH280mm	
Peso	16 Kg	
R.E	230V	
Capacidad	5 Kg	
Tiempo de Trabajo	1200 Rebanadas/h	
Precio	150 USD$	

Fuente: Amazon

II.4.7. - Balanza

Maquina	Balanza	
Marca	Weylux	
Modelo	EW10	
Dimensiones	W220xD200xH190mm	
Peso	3 Kg	
R.E	-	
Capacidad	10 Kg	
Tiempo de Trabajo	-	
Precio	228,63 USD$	

Fuente: Amazon

II.4.8. - Arrocera

Maquina	Digital Arrocera y vapor del alimento	
Marca	Aroma	
Modelo	ARC-914SBD	
Dimensiones	8.5 x 9.3 x 8.7 pulgadas	
Peso	4,2 libras	
R.E	110 v	
Capacidad	8 tazas	
Tiempo de Trabajo	-	
Precio	29,92 $	

Fuente: Amazon

II.4.9.- Procesador de Alimentos

Maquina	Procesador de Alimentos	
Marca	Black & Decker	
Modelo	FP1600B 8-Cup	
Dimensiones	11,3 x 7,8 x 15,7 pulgadas	
Peso	5,6 libras	
R.E	110 v	
Capacidad	8 tazas	
Tiempo de Trabajo	-	
Precio	26.18 $	

Fuente: Amazon

II.4.10.- Nevera Exhibidora

Maquina	Nevera Exhibidora	
Marca	articould	
Modelo	VT2	
Dimensiones	2050x1400x685 mm	
Peso	-	
R.E	220 V	
Capacidad	1076 Litros	
Temperatura	- 2° a - 0°C	
Precio	150.000 Bs	

Fuente: Mercado Libre

II.4.11.- Refrigerador

Maquina	Refrigerador	
Marca	Los Sistemas de Crio	
Modelo	Lc-898	
Dimensiones	1,20*0,60*1,85 Mtrs	
R.E	110-220v/50-60hz	
Capacidad	688 litros	
Temperatura	0-10 grados c	
Precio	310 $	

Fuente: Alibaba

II.4.12.- Nevera Congelador

Maquina	Nevera Congelador	
Marca	Cheering	
Modelo	1.6lG3	
Dimensiones	1,945x0,880x2,200 Mtrs	
Peso	250 Kg	
R.E	220 V	
Capacidad	1590 Litros	
Temperatura	0 a 10 °C/-5 a -18°C	
Precio	695 $	

Fuente: Alibaba

II.5.- Estimación de la Cantidad de Equipos para Almacenar

II.5.1.- Estimación del Número de Refrigeradores para Materia Prima

Materia Prima	Presentación	Largo (m)	Ancho (m)	Alto (m)	Volumen (M3)	Cantidades	Apilabox	Cantidades	Volumen Total por Producto
Aguacate (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	5	Si	1	0,0220
Aceitunas Negras (Kg)	Envase de 1 Kg	0,19	0,19	0,24	0,0087	2	No	-	0,0087
Ajoporro (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	23	Si	3	0,0659
Alga Kombu (Kg)	Envase de 100 g	0,15	0,05	0,17	0,0013	21	No	-	0,0268
Alga Nori (Kg)	Envase de 100 g	0,15	0,05	0,17	0,0013	40	No	-	0,0510
Apio (Kg)	Bolsa de 250 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	2	Si	1	0,0220
Brotes Germinados de Soja (Kg)	Bolsa de 500 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	12	Si	1	0,0220
Cilantro (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	2	Si	1	0,0220
Caviar Masago (Kg)	Envase de 250 g	0,11	0,02	0,16	0,0004	20	No	-	0,0070
Cebolla (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,157	0,157	0,12	0,0030	121	No	-	0,3579
Cebollinas (Kg)	Bolsa de 500 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	2	Si	1	0,0220
Champiñones (Kg)	Envase de 500 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	178	Si	9	0,1977
Dientes de Ajo (Kg)	Envase de 500 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	16	Si	1	0,0220
Jalapeño (Kg)	Bolsa de 250 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	2	Si	1	0,0220
Jamon (Kg)	Empaque de 5,7 Kg	0,28	0,17	0,38	0,0181	8	No	-	0,1447
Salchichón Milano (Kg)	Embutido de 1,1 Kg	0,05	0,05	0,4	0,0010	5	No	-	0,0050
Pepino (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	5	Si	1	0,0220
Perejil (Kg)	Bolsa de 250 g	0,367	0,315	0,19	0,0220	2	Si	1	0,0220
Pimentón rojo (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	27	Si	3	0,0659
Pimentón verde (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	23	Si	3	0,0659
Queso Azul (Kg)	Cuña de 250 g	0,1	0,08	0,06	0,0005	7	No	-	0,0034
Queso Blanco Semiblando (Kg)	Panela de 10 Kg	0,4	0,22	0,1	0,0088	8	No	-	0,0704
Queso Crema (Kg)	Barra de 1,9 Kg	0,19	0,08	0,08	0,0012	7	No	-	0,0085
Queso de Cabra (Kg)	Panela de 8 Kg	0,4	0,22	0,1	0,0088	10	No	-	0,0880
Queso Mozzarella (Kg)	Barra de 5 Kg	0,08	0,08	0,1	0,0006	15	No	-	0,0096
Queso Parmesano (Kg)	Cuña de 2 Kg	0,15	0,1	0,09	0,0014	10	No	-	0,0135
Repollo (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	26	Si	3	0,0659
Tomate (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	4	Si	1	0,0220
Zanahorias (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,367	0,315	0,19	0,0220	50	Si	5	0,1098
Zumo De Limón (L)	Envase de 1 L	0,6	0,6	0,13	0,0468	5	No	-	0,2340
Volumen Total (m3)									**1,9**
Volumen Total (L)									**1900**
Volumen Maximo por Refrigerador (L)									**688**
Cantidad de Refrigeradores									**3**

II.5.2.- Estimación del Número de Congeladores para Materia Prima

Producto	Presentación	Largo (m)	Ancho (m)	Alto (m)	Volumen (M3)	Cantidades	Volumen Total por Producto
Camaron (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,1	0,02	0,17	0,00034	145	0,0493
Carne de Res (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,17	0,1	0,07	0,00119	148	0,17612
Carne de Cerdo (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,17	0,1	0,07	0,00119	40	0,0476
Chupeta de Pollo (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,2	0,07	0,08	0,00112	100	0,112
Langostinos (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,1	0,02	0,17	0,00034	43	0,01462
Pechuga de Pollo (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,17	0,1	0,07	0,00119	47	0,05593
Salmon Ahumado (Kg)	Bolsa de 1 Kg	0,17	0,1	0,07	0,00119	47	0,05593
Surumi (Kg)	Envase de 300 g	0,05	0,016	0,06	0,000048	70	0,00336
Volumen Total (m3)							0,51486
Volumen Total (L)							514,86
Volumen Maximo por Congelador (L)							1590
Cantidad de Congeladores							**2**

II.5.3.- Estimación del Número de Estanterías para Materia Prima

Producto	Presentación	Peso Unitario (Kg)	Cantidad	Peso Total Por Producto (Kg)
Aceite Vegetal	Envase de 1 L	0,90	47	42,30
Aceite de Oliva	Envase de 1 L	0,91	15	13,65
Aceite de Sesamo	Envase de 1 L	0,90	21	18,90
Albaca Seca	Bolsa de 500 g	0,50	4	2,00
Arroz para Sushi	Saco de 22,68 Kg	22,68	7	158,76
Choconut	Envase de 225 g	0,23	23	5,18
Empanizado	Bolsa de 500 g	0,50	32	16,00
Harina	Saco de 20 Kg	20,00	10	200,00
Huevos	Carton de 12 Unidades (720 g)	0,72	832	599,04
Pan Rallado	Bolsa de 1 Kg	1,00	123	123,00
Miel	Botella de 500 ml	0,71	7	4,97
Margarina	Envase de 1 Kg	1,00	43	43,00
Maiz Dulce	Lata de 440 g	0,44	45	19,80
Mayonesa	Envase de 1 Galón	3,44	4	13,76
Levadura	Paquetes de 500 g	0,50	29	14,50
Leche en Polvo	Lata de 900 g	0,90	124	111,60
Kétchup	Envase de 1 Galón	4,99	7	34,93
Pimienta	Envases de 500 g	0,50	80	40,00
Salsa Nápole	Envase de 410 g	0,41	358	146,78
Salsa Inglesa	Envase de 1 Galón	3,78	2	7,56
Salsa de Soya	Envase de 1 Galón	3,78	10	37,80
Sal	Bolsa de 1 Kg	1,00	61	61,00
Salsa Teriyaki	Envase de 1 Galón	4,50	4	17,99
Vinagre de Arroz	Envase de 750 ml	0,75	61	45,75
Peso Total (Kg)				1779,00
Peso Maximo por Estantería(Kg)				200
Estanterías Requeridas (Unidades)				**9**

II.5.4.- Estimación del Número de estanterías requeridas para los Insumos

Producto	Presentación	Peso Unitario (Kg)	Cantidad	Peso Total Por Producto (Kg)
Empaque (Unidad)	Pedido de 100 Cajas	0,3	18	5,4
Palillos (Unidad)	Caja de 250 Unidades	0,003	69	0,207
Palillos P (Unidad)	Bolsa de 100 Unidades	0,002	97	0,194
Papel Parafinado (Unidad)	Resma de 500 Hojas	2,25	5	11,25
Peso Total (Kg)				17,05
Peso Maximo por Estantería(Kg)				200
Estanterías Requeridas (Unidades)				**1**

II.5.5.- Estimación del Número de Nevera Congelador para Producto Terminado

Producto	Presentación	Largo (m)	Ancho (m)	Alto (m)	Volumen (M3)	Cantidades	Volumen Total por Producto
Empaque (Unidad)	Pedido de 100 Cajas	0,28	0,11	0,35	0,01078	17	18,326
Volumen Total (m3)							18,326
Volumen Total (L)							18326
Volumen Maximo por Congelador (L)							1590
Cantidad de Congeladores							**12**

II.5.6.- Estimación del Número de Nevera Exhibidora para Producto Terminado

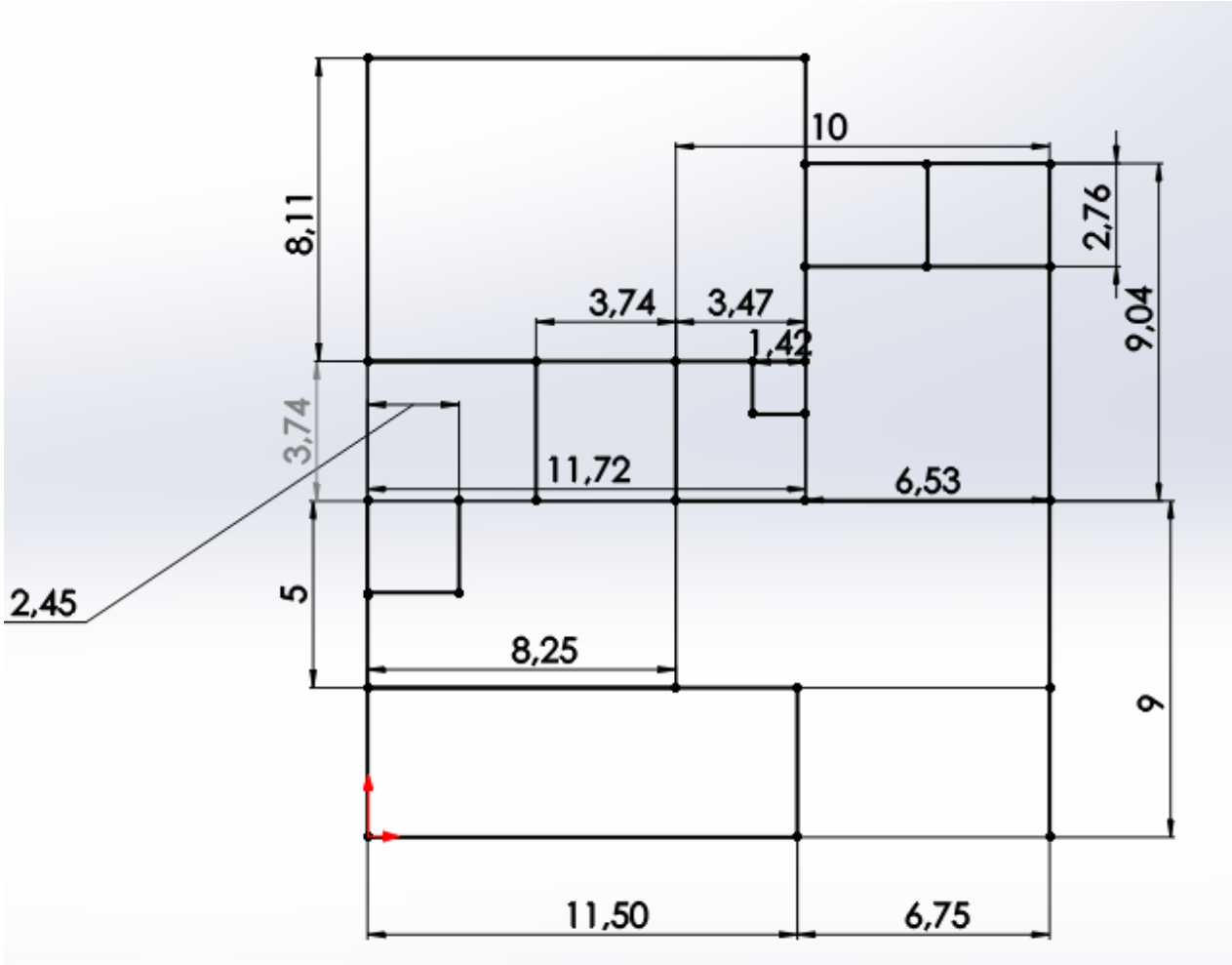
Producto	Presentación	Largo (m)	Ancho (m)	Alto (m)	Volumen (M3)	Cantidades	Volumen Total por Producto
Empaque (Unidad)	Pedido de 100 Cajas	0,28	0,11	0,35	0,01078	1	1,078
Volumen Total (m3)							1,078
Volumen Total (L)							1078
Volumen Maximo por Congelador (L)							1080
Cantidad de Nevera Exhibidora							**1**

II.6.- Estimación del Espacio Requerido

II.6.1.- Espacio Requerido para otras Áreas

Zona	Maquinaría y Mobiliario	Largo (m)	Ancho (m)	Cantidades	Área (m2)	Total (m2)	Factor de Amplitud	Area Total
Administrativa	Escritorio	1,50	0,70	4,00	4,20	5,18	2,0	11
	Silla Escritorio	0,53	0,46	4,00	0,98			
Almacén MP	Nevera Congelador	1,95	0,88	1,00	1,71	7,59	1,5	12
	Estanterias	0,93	0,40	10,00	3,72			
	Refrigerador	1,20	0,60	3,00	2,16			
Almacén PT	Nevera Congelador	1,95	0,88	13,00	22,25	22,25	1,5	34
Oficina de Almacen	Escritorio	1,50	0,70	1,00	1,05	1,29	4,0	6
	Silla Escritorio	0,53	0,46	1,00	0,24			
Cocina	Cocina con Horno	0,80	0,60	1,00	0,48	14,29	Referencia gráfica elaborada por los investigadores	77
	Carro Bandejero	0,60	0,45	1,00	0,27			
	Carrito de Transporte	0,80	0,53	1,00	0,42			
	Amasadora Con Espiral	0,67	0,39	1,00	0,26			
	Nevera	0,79	0,39	1,00	0,31			
	Mesones	1,50	0,70	11,00	11,55			
	Lava vajillas	1,38	0,72	1,00	0,99			
Recepción	Nevera Exhibidora	1,40	0,69	1,00	0,96	0,96		15
Comedor	Mesa Cuadrada	0,80	0,80	1,00	0,64	13,35	3,0	41
	Mesa Comedor	1,30	0,83	5,00	5,40			
	Silla Comedor	0,53	0,46	30,00	7,31			
Baños	Casilleros	0,33	0,33	10,00	1,09	11,21	1,6	18
	Wc	0,62	0,60	2,00	0,74			
	Vestidores				6,00			
	Lavamanos	0,48	0,39	2,00	0,37			
	Ducha	1,00	1,00	3,00	3,00			
Estacionamiento	Puesto	4,55	2,30	6,00	62,79	62,79	1,5	95
Zona de Despacho Delivery	Vans	5,69	2,01	1,00	11,44	11,44	4,0	46
							Area Total Requerida	355

II.7.2.- LayOut Dimensionado



II.8.- Matriz de Localización

Matriz de Localización		Chacao		Libertador		El Hatillo		Baruta		Sucre	
Factor Relevante	**Peso Asignado**	**Calificación**	**Calificación Ponderada**	**Calificación**	**Calificación Ponderada**	**Calificación**	**Calificación Ponderada**	**Calificación**	**Calificación Ponderada**	**Calificación**	**Calificación Ponderada**
Valor del Mt2	0,4	1	0,4	7	2,8	2	0,8	3	1,2	6	2,4
MO Disponible	0,4	2	0,8	7	2,8	4	1,6	6	2,4	8	3,2
Seguridad	0,1	6	0,6	1	0,1	7	0,7	5	0,5	1	0,1
Cercania del Mercado	0,05	7	0,35	7	0,35	5	0,25	6	0,3	8	0,4
Aceptación de la comunidad	0,05	4	0,2	3	0,15	5	0,25	3	0,15	3	0,15
Total	**1**		**2,35**		**6,2**		**3,6**		**4,55**		**6,25**

II.9.- Plan de Compras

II.9.1.- Plan de Compras MP "Escenario Probable"

Materia Prima	Aguacate (Kg)	Aceite (Lt)	Aceite De Oliva (Lt)	Aceite de Sésamo (Lt)	Aceitunas Negras (Kg)	Ajoporro (Kg)	Albahaca Seca (Kg)	Alga Kombu (Kg)	Alga Nori (Kg)
Presentación	Bolsa de 1 Kg	Envase de 1 L	Envase de 1 L	Envase de 1 L	Envase de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 500 g	Envases de 100 g	Envases de 100 g
Enero	11	26	9	11	3	51	1	50	90
Febrero	9	24	7	9	2	44	1	39	88
Marzo	9	23	7	9	2	45	1	39	79
Abril	9	23	7	11	2	45	1	40	79
Mayo	10	24	7	10	2	46	1	40	80
Junio	10	24	7	10	2	46	1	40	81
Julio	10	24	7	10	2	47	1	41	82
Agosto	10	24	7	10	2	46	2	41	83
Septiembre	10	25	7	10	2	48	2	42	83
Octubre	10	24	8	10	2	48	2	42	84
Noviembre	10	25	8	10	2	48	2	43	85
Diciembre	10	25	8	11	2	49	2	43	86

II.9.2.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Apio (Kg)	Arroz Para Sushi (Kg)	Brotes Germinados de Soja (Kg)	Cilantro (Kg)	Camaron (Kg)	Carne de Res (Kg)	Carne de Cerdo (Kg)	Caviar Masago (Kg)	Cebolla (Kg)	Cebollinas (Kg)
Presentación	Bolsa de 250 g	Saco de 22,68 Kg	Bolsa de 500 g	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Envase de 250 g	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 250 g
Enero	3	3	22	2	326	333	22	40	788	1
Febrero	2	3	19	1	286	293	19	39	483	1
Marzo	2	3	19	1	290	295	19	35	246	1
Abril	2	4	21	1	292	298	20	35	253	1
Mayo	2	3	19	1	295	302	19	36	255	1
Junio	2	3	19	1	299	304	19	36	258	1
Julio	2	3	20	1	301	308	20	36	260	1
Agosto	2	3	20	1	304	310	21	37	263	1
Septiembre	2	3	20	1	306	314	20	37	261	1
Octubre	2	3	20	1	311	316	20	37	268	1
Noviembre	2	3	20	1	313	320	20	38	270	1
Diciembre	3	3	23	1	317	324	22	42	273	1

II.9.3.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Champiñones (Kg)	Choconut (Kg)	Chupeta de Pollo (Kg)	Dientes de Ajo (Unid)	Empanizado (Kg)	Harina (Kg)	Huevo (Kg)	Jalapeño (Kg)	Jamon (Kg)	Jamon Serrano (Kg)
Presentación	Envase de 500 g	Envase de 225 g	Bolsa de 1 Kg	Envase de 500 g	Bolsa de 500 g	Saco de 20 Kg	Carton de 12 Unidades (720 g)	Bolsa de 250 g	Empaque de 5,7 Kg	Pierna de 7,25 Kg
Enero	2	14	224	34	18	21	1880	1	15	9
Febrero	2	9	197	29	14	18	1651	1	12	7
Marzo	2	9	199	29	14	18	1669	1	13	7
Abril	2	9	200	29	14	19	1686	1	13	7
Mayo	2	9	202	31	15	18	1702	1	14	8
Junio	2	9	205	30	15	19	1719	1	13	8
Julio	2	9	206	30	15	19	1737	1	13	8
Agosto	2	10	208	30	15	19	1753	1	13	9
Septiembre	2	10	212	31	15	20	1772	1	13	8
Octubre	3	10	213	31	15	19	1789	1	14	8
Noviembre	3	10	216	33	18	19	1806	1	14	8
Diciembre	3	10	217	32	16	20	1825	1	15	8

II.9.4.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Ketchup (L)	Langostinos (Kg)	Leche en Polvo (Kg)	Levadura (Kg)	Maíz Dulce (Kg)	Margarina (Kg)	Masa Filo (Kg)	Mayonesa (L)	Miel (L)	Pan Rallado (Kg)
Presentación	Embase de 1 Galon	Bolsa de 1 Kg	Lata de 900 g	Paquetes de 500 g	Lata de 440 g	Envase de 1 Kg	Empaque de 250 g	Envase de 1 Galón	Botella de 500 ml	Bolsa de 1 Kg
Enero	2	24	279	18	25	94	20	2	4	69
Febrero	3	22	245	14	21	82	15	1	2	61
Marzo	2	21	247	14	21	83	15	1	2	61
Abril	2	21	248	14	21	84	15	1	2	61
Mayo	2	21	252	14	25	85	15	1	2	63
Junio	4	23	254	15	22	86	16	1	2	63
Julio	3	22	257	15	22	86	16	1	2	64
Agosto	3	22	260	15	22	87	16	1	2	64
Septiembre	3	22	262	15	23	88	16	1	2	65
Octubre	3	23	265	15	23	89	16	1	2	66
Noviembre	3	23	267	15	23	90	16	1	2	66
Diciembre	3	23	271	15	23	91	17	1	2	66

II.9.5.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Pechuga de Pollo (Kg)	Salchichón Milano (Kg)	Pepino (Kg)	Perejil (Kg)	Pimentón rojo (Kg)	Pimentón verde (Kg)	Pimienta (Kg)	Queso Azul (Kg)	Queso Blanco Semiblando (Kg)	Queso Crema (Kg)
Presentación	Bolsa de 1 Kg	Embutido de 1.1 KG	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 250 g	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Envases de 500 g	Cuña de 500 g	Panela de 10 Kg	Barra de 1,9 Kg
Enero	178	3	11	4	61	48	46	4	15	4
Febrero	155	2	9	3	54	41	19	1	13	2
Marzo	158	2	9	3	53	42	19	1	13	2
Abril	159	2	9	3	55	42	20	1	13	2
Mayo	161	2	10	3	55	43	20	1	14	2
Junio	162	2	10	3	55	43	22	1	13	2
Julio	163	2	10	3	57	44	20	1	13	2
Agosto	165	2	10	3	57	44	20	1	13	3
Septiembre	167	2	10	3	57	45	21	1	13	3
Octubre	169	2	10	3	58	44	23	1	14	3
Noviembre	170	2	10	3	59	46	21	1	14	3
Diciembre	172	2	10	3	58	45	21	1	15	3

II.9.6.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Queso de Cabra (Kg)	Queso Mozzarella (Kg)	Queso Parmesano (Kg)	Repollo (Kg)	Sal (Kg)	Salmon Ahumado (Kg)	Salsa De Adobo (L)	Salsa de Soja (L)	Salsa Inglesa (L)	Salsa Nápoles (L)
Presentación	Panela de 8 Kg	Barra de 5 Kg	Cuña de 2 Kg	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Bolsa de 1 Kg	Envase de 500 ml	Envase de 1 Galón	Envase de 1 Galón	Envase de 410 g
Enero	19	9	5	54	34	26	14	6	1	203
Febrero	17	7	4	48	31	24	11	4	0	174
Marzo	17	7	4	47	30	23	11	4	1	178
Abril	17	7	4	49	30	23	11	4	1	181
Mayo	17	7	5	49	31	24	12	5	0	181
Junio	17	7	4	49	31	24	12	5	1	184
Julio	18	7	4	50	32	24	12	5	1	185
Agosto	18	7	4	50	31	24	12	5	0	188
Septiembre	18	7	5	51	32	25	12	5	1	187
Octubre	18	8	5	51	33	24	14	5	0	191
Noviembre	18	8	5	52	32	25	12	5	1	192
Diciembre	19	8	5	53	33	25	12	5	0	195

II.9.7.- Plan de Compras MP "Escenario Probable" Continuación

Materia Prima	Salsa Teriyaki (L)	Surumi (Kg)	Tocineta (Kg)	Tomate (Kg)	Vinagre De Arroz (L)	Zanahorias (Kg)	Zumo De Limón (L)
Presentación	Envase de 1 Galón	Envase de 300 g	Empaques de 300 g	Bolsa de 1 Kg	Envase de 750 ml	Bolsa de 1 Kg	Envase de 1 L
Enero	2	154	80	7	34	110	3
Febrero	1	136	67	6	30	96	2
Marzo	1	134	68	6	29	97	2
Abril	1	138	68	6	29	98	2
Mayo	1	137	73	6	30	99	2
Junio	1	142	70	6	31	101	2
Julio	1	139	71	6	30	101	2
Agosto	1	144	71	6	31	102	2
Septiembre	1	142	75	6	31	103	2
Octubre	1	147	73	7	33	104	2
Noviembre	1	145	73	6	31	105	2
Diciembre	1	150	74	6	32	107	2

II.9.7.- Plan de Compras Insumos "Escenario Probable"

Insumos	Empaque (Unidad)	Palillos (Unidad)	Palillos P (Unidad)	Papel Parafinado (Unidad)
Presentación	Pedido de 100 Cajas	Caja de 250 Unidades	Bolsa de 100 Unidades	Resma de 500 Hojas
Enero	10	39	55	3
Febrero	9	35	51	3
Marzo	9	36	50	3
Abril	9	36	52	3
Mayo	9	37	51	3
Junio	9	37	53	3
Julio	9	37	52	3
Agosto	9	38	54	3
Septiembre	9	38	54	3
Octubre	10	39	54	3
Noviembre	10	38	55	3
Diciembre	10	39	55	3

II.10.- Extracto de la LOPCYMAT

TÍTULO V
DE LA HIGIENE, LA SEGURIDAD Y LA ERGONOMÍA

Condiciones y ambiente en que debe desarrollarse el trabajo

Artículo 59. A los efectos de la protección de los trabajadores y trabajadoras, el trabajo deberá desarrollarse en un ambiente y condiciones adecuadas de manera que:

1. *Asegure a los trabajadores y trabajadoras el más alto grado posible de salud física y mental, así como la protección adecuada a los niños, niñas y adolescentes y a las personas con discapacidad o con necesidades especiales.*
2. *Adapte los aspectos organizativos y funcionales, y los métodos, sistemas o procedimientos utilizados en la ejecución de las tareas, así como las maquinarias, equipos, herramientas y útiles de trabajo, a las características de los trabajadores y trabajadoras, y cumpla con los requisitos establecidos en las normas de salud, higiene, seguridad y ergonomía.*
3. *Preste protección a la salud y a la vida de los trabajadores y trabajadoras contra todas las condiciones peligrosas en el trabajo.*
4. *Facilite la disponibilidad de tiempo y las comodidades necesarias para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso, turismo social, consumo de alimentos, actividades culturales, deportivas; así como para la capacitación técnica y profesional.*
5. *Impida cualquier tipo de discriminación.*
6. *Garantice el auxilio inmediato al trabajador o la trabajadora lesionado o enfermo.*
7. *Garantice todos los elementos del saneamiento básico en los puestos de trabajo, en las empresas, establecimientos, explotaciones o faenas, y en las áreas adyacentes a los mismos.*

Relación persona, sistema de trabajo y máquina

Artículo 60. El empleador o empleadora deberá adecuar los métodos de trabajo así como las máquinas, herramientas y útiles utilizados en el proceso de trabajo a las características psicológicas, cognitivas, culturales y antropométricas de los trabajadores y trabajadoras. En tal sentido, deberá realizar los estudios pertinentes e implantar los cambios requeridos tanto en los puestos de trabajo existentes como al momento de introducir nuevas maquinarias, tecnologías o métodos de organización del trabajo a fin de lograr que la concepción del puesto de trabajo permita el desarrollo de una relación armoniosa entre el trabajador o la trabajadora y su entorno laboral.

Política y programa de seguridad y salud en el trabajo de la empresa

Artículo 61. Toda empresa, establecimiento, explotación o faena deberá diseñar una política y elaborar e implementar un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, específico y adecuado a sus procesos, el cual deberá ser presentado para su aprobación ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, sin perjuicio de las responsabilidades del empleador o empleadora previstas en la ley.

El Ministerio con competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo aprobará la norma técnica que regule la elaboración, implementación, evaluación y aprobación de los Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De las políticas de reconocimiento, evaluación y control de las condiciones peligrosas de trabajo

Artículo 62. El empleador o empleadora, en cumplimiento del deber general de prevención, debe establecer políticas y ejecutar acciones que permitan:

1. *La identificación y documentación de las condiciones de trabajo existentes en el ambiente laboral que pudieran afectar la seguridad y salud en el trabajo.*
2. *La evaluación de los niveles de inseguridad de las condiciones de trabajo y el mantenimiento de un registro actualizado de los mismos, de acuerdo a lo establecido en las normas técnicas que regulan la materia.*
3. *El control de las condiciones inseguras de trabajo estableciendo como prioridad el control en la fuente u origen. En caso de no ser posible, se deberán utilizar las estrategias de control en el medio y controles administrativos, dejando como última instancia, cuando no sea posible la utilización de las anteriores estrategias, o como complemento de las mismas, la utilización de equipos de protección personal.*

El empleador o empleadora, al momento del diseño del proyecto de empresa, establecimiento o explotación, deberá considerar los aspectos de seguridad y salud en el trabajo que permitan controlar las condiciones inseguras de trabajo y prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

De la concepción de los proyectos, construcción, funcionamiento, mantenimiento y reparación de los medios, procedimientos y puestos de trabajo

Artículo 63. El proyecto, construcción, funcionamiento, mantenimiento y reparación de los medios, procedimientos y puestos de trabajo, debe ser concebido, diseñado y ejecutado con estricta sujeción a las normas y criterios técnicos y científicos universalmente aceptados en materia de salud, higiene, ergonomía y seguridad en el trabajo, a los fines de eliminar, o controlar al máximo técnicamente posible, las condiciones peligrosas de trabajo.

El Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales propondrá al Ministerio con competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo la norma técnica que regule esta materia.

Son de obligatoria observancia las normas técnicas relacionadas con seguridad y salud en el trabajo, aprobadas por el Ministerio con competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo.

De la aprobación de los proyectos de nuevos medios y puestos de trabajo o de su remodelación

Artículo 64. Los empleadores y empleadoras deben llevar un registro de las características fundamentales de los proyectos de nuevos medios y puestos de trabajo o la remodelación de los mismos, y están en la obligación de someterlos a la consideración del Comité de Seguridad y Salud Laboral y del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, para su correspondiente aprobación.

Los proyectos de altos niveles de peligrosidad, considerados como tales por las normas técnicas de la presente Ley, deben ser registrados y sometidos a la aprobación del Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.

La forma, condiciones y contenidos del registro y aprobación serán establecidos en las normas técnicas correspondientes.

Del registro y manejo de sustancias peligrosas

Artículo 65 Los empleadores y empleadoras están en la obligación de registrar todas las sustancias que por su naturaleza, toxicidad o condición físico-química pudieran afectar la salud de los trabajadores y trabajadoras. Dicho registro debe señalar explícitamente el grado de peligrosidad, los efectos sobre la salud, las medidas preventivas, así como las medidas de emergencia y tratamiento médico correspondiente.

El Ministerio con competencia en materia de salud establecerá mecanismos de coordinación con el Ministerio con competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo, a los fines de establecer un Sistema Único de Registro de Sustancias Peligrosas, que permita el manejo de la información y control de las sustancias peligrosas que puedan afectar la salud de los trabajadores y las trabajadoras.

De la construcción nacional e importación de máquinas, equipos, aparejos y substancias o insumos potencialmente dañinos

Artículo 66. El Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales establecerá los mecanismos para garantizar que la fabricación nacional e importación de máquinas, equipos, productos, herramientas y útiles de trabajo, cumplan con lo

relativo a las condiciones y dispositivos de seguridad establecidos en la ley, las normas reglamentarias y el conocimiento científico internacionalmente aceptado.

Quienes importaren sustancias o insumos potencialmente dañinos para la salud de los trabajadores y trabajadoras, así clasificados por el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales deben acompañar a los demás recaudos de importación exigidos por la ley, el certificado de libre venta en su país de origen.

Obligaciones de los y las fabricantes, importadores y proveedores

Artículo 67. Los y las fabricantes, importadores y proveedores de maquinaria, equipos, productos y útiles de trabajo están obligados a garantizar que éstos no constituyan una fuente de peligro para el trabajador o trabajadora, siempre que sean instalados y utilizados en las condiciones, forma y para los fines recomendados por ellos.

Los y las fabricantes, importadores y proveedores de productos y sustancias químicas de utilización en el trabajo están obligados a envasar y etiquetar los mismos, de forma que se permita su conservación y manipulación en condiciones de seguridad y se identifique, claramente, su contenido y los peligros para la seguridad o la salud de los trabajadores y trabajadoras que su almacenamiento o utilización comporten.

Los y las fabricantes, importadores y proveedores de productos y sustancias químicas de utilización en el trabajo mencionados en los dos párrafos anteriores deben suministrar la información que indique la forma correcta de utilización por los trabajadores y trabajadoras, las medidas preventivas adicionales que deban tomarse y los peligros asociados tanto con su uso normal, como con su manipulación o empleo inadecuado.

Los y las fabricantes, importadores y proveedores de implementos y equipos de protección personal están obligados a asegurar la efectividad de los mismos, siempre que sean instalados y usados en las condiciones y de la forma recomendada por ellos. A tal efecto, deben suministrar la información que indique qué tipo de peligro está controlando o minimizando, cuál es el nivel de protección frente al mismo y la forma correcta de su uso y mantenimiento.

Los y las fabricantes, importadores y proveedores deben proporcionar a los empresarios y empresarias, y éstos recabar de aquellos, la información necesaria para que la utilización y manipulación de la maquinaria, equipos, productos, materias primas y útiles de trabajo se produzca sin riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores y trabajadoras. El empleador o empleadora debe garantizar que estas informaciones sean trasmitidas mediante los instrumentos adecuados, incluyendo capacitación específica a los trabajadores y trabajadoras en términos que resulten comprensibles para los mismos.

II.11.- Descripción de los Cargos

Gerente General

Educación: Ing. Industrial/ Ing. Producción/ Lic. Administración, Finanzas, Maestría en Gerencia de proyecto (Deseable)

Funciones:

- ✓ Dirigir y coordinar todas las actividades y los recursos a través del proceso de planeamiento, organización, dirección, y control a fin de lograr los objetivos establecidos.
- ✓ Proponer estrategias que permitan el mejoramiento continuo del negocio.
- ✓ Analizar e interpretar los reportes con el fin evaluar la situación de la empresa.
- ✓ Tomar correctivos y proponer estrategias que permitan el desarrollo y constante crecimiento de la compañía.
- ✓ Implantar los estándares de calidad que debe cumplir el establecimiento en cada uno de sus procesos.

Asistente

Educación: Bachiller o estudiante de administración o carreras afines

Funciones:

- ✓ Organización y archivo de los documentos de la empresa en general.
- ✓ Mensajería interna.
- ✓ Tener respaldos de la información de los reportes que se generen de la administración general.
- ✓ Controla la recepción de los reportes que el equipo administrativo de cada dependencia debe enviar a la administración general.
- ✓ Ayuda a organizar la agenda del gerente general y de otras personas que realizan funciones de administración general.

- ✓ Coordinar programa de reuniones y toda la organización humana y documental que ellos requiere, de acuerdo a las instrucciones de la gerencia general.
- ✓ Realizar inventario de activos fijos de la compañía por área y puesto de trabajo, haciendo entrega de cada uno de ellos a los directamente encargados, con su respectivo inventario.
- ✓ Demás funciones que delegue la gerencia general.
- ✓ Hacer seguimiento a los créditos y obligaciones del gerente general.

Gerente de Administración
Educación: Lic. Administración, Finanzas, Contabilidad o afines
Funciones: Dirigir y supervisar el pleno cumplimiento de los sistemas, normas, políticas y procedimientos administrativos, contables y financieros, así como los registros y controles necesarios que garanticen la capacidad (rentabilidad) económica y financiera de la organización.

Gerente de Operaciones
Educación: Ing. Industrial/ Ing. Producción
Funciones: Encontrar modos para hacer que la compañía sea más productiva proveyendo métodos efectivos para las operaciones de la empresa. Facilita varios programas en toda la compañía, encargado de la parte de higiene y seguridad laboral, maneja la logística y es el encargado de la planificación del mantenimiento de los equipos y maquinaria.

Asistente Administrativo
Educación: Lic. Relaciones Industriales, Recursos Humano
Funciones:

- ✓ Realizar cálculos y gestión de nómina y sus respectivas variaciones a fin de garantizar la correcta ejecución del pago.
- ✓ Realizar los cálculos de vacaciones, horas extras, descuentos y demás variaciones
- ✓ Realizar el cálculo de las liquidaciones de prestaciones sociales e intereses sobre la misma

- ✓ Realizar el pago de Ticket de alimentación.
- ✓ Realizar el cálculo y pago de la nómina de utilidades
- ✓ Gestión de Solvencias laborales, Inces, Banavih, IVSS

Cajero
Educación: Estudiante de carrera administrativa
Funciones:

- ✓ Atención y servicio al cliente.
- ✓ Recepción de pagos por todos los medios (efectivo, tarjeta debito)
- ✓ Cierres de caja.
- ✓ Generación de facturas.
- ✓ Verificar que el fondo fijo sea igual al reportado al final del servicio.
- ✓ Elaborar la planilla donde se registra el motivo y descargo de dinero.
- ✓ Atención a Clientes – Telemarketing

Supervisor de Operaciones (Chef)
Educación: Egresado de institutos gastronómicos
Funciones:

- ✓ Supervisar la preparación diaria de alimentos donde se sirven comidas.
- ✓ Dirigir al personal de cocina y manejar los asuntos relacionados con los alimentos.
- ✓ Comprobar la frescura de los alimentos e ingredientes
- ✓ Supervisar y coordinar las actividades de los cocineros y de los demás trabajadores de preparación de alimentos
- ✓ Desarrollar recetas y determinan la manera de presentar las comidas
- ✓ Inspeccionar los suministros, equipos y áreas de trabajo para asegurar su limpieza y funcionalidad
- ✓ Capacitar y supervisar a los cocineros y a otros trabajadores de preparación de alimentos

- ✓ Ordenar y mantener inventario con de alimentos y suministros necesarios para garantizar la eficacia de las operaciones
- ✓ Supervisar las prácticas de saneamiento y garantizan que se cumplan las normas de seguridad de la cocina

Cocinero

Educación: Alto conocimiento en preparación de comida gourmet

Funciones:

- ✓ Elaborar cada una de las preparaciones que se ofrecen en el portafolio.
- ✓ Cumplir y verificar que los productos cumplan con los estándares de calidad establecidos por la compañía.
- ✓ Aplicar las normas de higiene y seguridad industrial.
- ✓ Control de los productos y bienes de la cocina.

Supervisor de Almacén

Educación: TSU en Administración, Logística, Producción Industrial y/o carreras afín

Funciones:

- ✓ Velar por el orden general del almacén
- ✓ Verificar y validar que los artículos se encuentren en los niveles respectivos.
- ✓ Certificar y corroborar datos de los artículos, stock, entre otros, con la finalidad de garantizar la veracidad de lo ingresado en sistema.
- ✓ Coordinar logística de despacho, inventarios, organización y técnicas de almacén.

Almacenista

Educación: Bachiller

Funciones: Recibir, revisar y ordenar adecuadamente la mercancía. Así como también preparar y embalar los productos y/o artículos que serán despachados a los Clientes.

Choferes

Educación: Mínimo bachiller

Funciones:

- ✓ Distribuir los productos a los domicilios de cada uno de los clientes
- ✓ Recaudar el dinero de los pedidos y entregarlo a la caja en el punto de venta.
- ✓ Verificar las direcciones de los pedidos antes de salir a entregarlos.
- ✓ Llevar junto con el pedido las facturas de venta a los clientes.

Personal de Mantenimiento

Educación: Bachiller

Funciones: Encargado del mantenimiento de las instalaciones de la empresa

ANEXOS DEL CAPITULO VII

ESTUDIO FINANCIERO

III.1. - Calculo de los 2 primeros meses de M.P e I para Capital de trabajo

Pasapalo	Costo de M.P e I	Enero	Febrero
Tequeño	297,95	25.027,61	25.325,56
Pinchos	916,77	76.091,80	76.091,80
Chupetas	619,30	50.782,67	50.782,67
Mini-Pizzas	811,97	63.334,03	64.146,01
Croquetas	511,48	38.872,42	39.383,89
Canapes	704,49	53.541,62	54.246,11
Sushi	1.865,08	134.285,50	136.150,58
Bolitas de Carne	669,15	47.509,88	48.179,03
Rolllitos P	622,40	39.211,05	39.833,44
Total		528.656,57	534.139,09
Total		**1.062.795,67**	

Para calcular el precio de venta al público de cada pasapalo se tomó en cuenta los diferentes costos que incidían en la producción. A continuación se presenta las tablas con el costo de materia prima e insumos para la elaboración de una ración de cada pasapalo

III.2. - Otros Costos Asociados para el Cálculo del PVP

Otros Costos	
Mano de Obra Directa	148.123,38
Gastos Administrativos	134.930,95
Gastos de Venta	35.406,86
Otros Gastos	80.000,00
Mano de Obra Indirecta	64.153,81
Total	462.615,00

III.3. –Depreciación de los Equipos

Depreciación	Cantidad	Precio Unitario (Bs)	Costo Total (Bs)	Tiempo de Vida Util (Años)	Depreciación Anual (Bs)	Valor en Libro en el 5to Año (Bs)
Amasadora Con Espiral	1	89.011,52	89.011,52	10	8.901,15	44.505,76
Extendedora de Masa	1	44.716,36	44.716,36	10	4.471,64	22.358,18
Balanza	10	11.888,76	118.887,60	5	23.777,52	0,00
Rebanador de Vegetales	2	2.496,00	4.992,00	5	998,40	0,00
Cocina con Horno	2	57.200,00	114.400,00	10	11.440,00	57.200,00
Arrocera y Vaporador de Alimentos	1	1.555,84	1.555,84	10	155,58	777,92
Molino de carne/Rallador de Queso	1	4.985,76	4.985,76	10	498,58	2.492,88
Procesador de Alimentos	1	1.361,36	1.361,36	5	272,27	0,00
Refrigerador	3	16.120,00	48.360,00	10	4.836,00	24.180,00
Rebanadora	1	5.200,00	5.200,00	5	1.040,00	0,00
Nevera Congelador	13	36.140,00	469.820,00	10	46.982,00	234.910,00
Nevera Exhibidora	1	150.000,00	150.000,00	10	15.000,00	75.000,00
Utensilios de Cocina	1	41.200,00	41.200,00	5	8.240,00	0,00
Nevera	1	38.000,00	38.000,00	10	3.800,00	19.000,00
Mobiliario y Equipos	-	-	897.764,00	10	89.776,40	448.882,00
Total		-	2.030.254,44	-	**220.189,54**	929.306,74

III.4. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Chupetas de Pollo

Chupetas de Pollo					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Chupetas de Pollo	2,4 Kg	Bolsa de 1 Kg	374,40
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	300 g	Bolsa de 1 Kg	17,24
	Monaca C.A.	Harina	240 g	Saco de 20 Kg	10,22
	Ovomar C.A.	Huevo	180 g	Carton de 12 Unidades	28,33
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	120 g	Envase de 500g	81,00
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	75 ml	Envase de 1 Galón	11,82
	Sal Bahia C.A.	Sal	30 g	Bolsa de 1 Kg	0,31
	Mercado de Coche	Pimienta	30 g	Envases de 500 g	3,02
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas	4,96
				Total	**619,30**

III.5. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Tequeños

Tequeños					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Monaca C.A.	Harina	1,200 Kg	Saco de 20 Kg	51,12
	Alimentos Polar C.A.	Margarina	625 g	Envases de 1 Kg	45,81
	Sal Bahia C.A.	Sal	7 g	Bolsa de 1 Kg	0,07
	Ovomar C.A.	Huevo	180 g	Carton de 12 Unidades	28,33
	Uso Interno	Agua	250 ml	N/A	-
	Mercado de Coche	Queso Blanco Semiblando	2,500 Kg	Panela de 10 Kg	47,00
	Nestle C.A.	Choconut	180 g	Envase de 225 g	89,60
	Plumrose C.A	Jamón	120 g	Empaque de 5,7 Kg	70,23
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas	4,96
				Total	**297,95**

III.6. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Canapés

Canapés					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Mercado de Coche	Cebolla	875 g	Bolsa de 1 Kg	35,70
	Alimentos Polar C.A.	Margarina	62,5 g	Envase de 1 Kg	4,58
	Ovomar C.A.	Huevos	468 g	Carton de 12 Unidades	73,67
	Monaca C.A.	Harina	300 g	Saco de 20 Kg	12,78
	Sal Bahia C.A.	Sal	12,5 g	Bolsa de 1 Kg	0,13
	Mercado de Coche	Pimienta	12,5 g	Envases de 500 g	1,26
	Mercado de Coche	Ajoporro	700 g	Bolsa de 250 g	57,09
	Excelsior Gama C.A.	Queso Parmesano	500 g	Cuñas de 2 Kg	439,68
	Plumrose C.A	Tocineta	250 g	Empaque de 300 g	36,82
	Alimentos Polar C.A.	Mayonesa	275 ml	Envase de 1 Galón	19,62
	Mercado de Coche	Salmon Ahumado	300 g	Bolsa de 1 Kg	348,30
	Kraft C.A.	Queso Crema	360 g	Barra de 1,9 Kg	118,08
	Mercado de Coche	Aceitunas Negras	180 g	Envase de 1 Kg	34,52
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	200 g	Bolsas de 1 Kg	8,16
	Delmonte C.A.	Maíz Dulce	220 g	Lata de 440 g	23,83
	Mercado de Coche	Camaron	1,68 Kg	Bolsas de 1 Kg	1.481,09
	Mercado de Coche	Perejil	51,4 g	Bolsa de 250 g	35,63
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	110 g	Envase de 500g	74,25
	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	300 g	Bolsas de 1 Kg	82,20
	Kikkoman C.A.	Salsa Teriyaki	270 ml	Envase de 1 Galón	92,07
	Iberia C.A.	Salsa Inglesa	90 ml	Envase de 1 Galón	11,79
	Mercado de Coche	Miel	90 ml	Botella de 500 ml	13,16
	Flota del Norte C.A.	Surimi	300 g	Envase de 300 g	415,82
	Heinz C.A.	Kétchup	700 g	Envases de 1 Galón	58,45
	Mercado de Coche	Cebollinas	12 g	Bolsas de 500 g	8,16
	Alimentos Polar C.A.	Aceite	300 ml	Envase de 1 Lt	9,18
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
				Total	**704,49**

III.7. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Rollitos Primavera

Rollitos Primavera					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Carne de Ternera	300 g	Bolsa de 1 Kg	97,20
	Charcuteria Condal C.A.	Carne de Cerdo	300 g	Bolsa de 1 Kg	114,74
	Mercado de Coche	Zanahorias	1,525 Kg	Bolsa de 1 Kg	51,85
	Mercado de Coche	Repollo	750 g	Bolsa de 1 Kg	34,80
	Mercado de Coche	Cebolla	1,4 Kg	Bolsa de 1 Kg	57,12
	Mercado de Coche	Ajoporro	560 g	Bolsa de 250 g	45,67
	Mercado de Coche	Brotes Germinados de Soja	150 g	Bolsas de 500 g	20,40
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	150 ml	Envase de 1 Galón	23,63
	Ovomar C.A.	Huevo	288 g	Carton de 12 Unidades	45,33
	Simply Greek C.A.	Masa Filo	60 g	Empaque de 250 g	37,54
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg	1,15
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas	4,96
				Total	**622,40**

III.8. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Croquetas

Croquetas					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Alimentos Polar C.A.	Margarina	322 g	Envase de 1 Kg	23,60
	Mercado de Coche	Cebolla	350 g	Bolsas de 1 Kg	14,28
	Monaca C.A.	Harina	450 gr	Saco de 20 Kg	17,04
	La Campiña C.A.	Leche en Polvo	450 gr	Lata de 900 g	28,88
	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	900 g	Bolsas de 1 Kg	246,60
	Ovomar C.A.	Huevo	324 g	Carton de 12 Unidades	51,00
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	428 g	Bolsas de 1 Kg	24,59
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg	1,15
	Mercado de Coche	Pimienta	113 g	Envases de 500 g	11,37
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas	4,96
				Total	**511,48**

III.9. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Brochetas

Brochetas					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Pechuga de Pollo	2 Kg	Bolsas de 1 Kg	548,00
	Charcuteria Condal C.A.	Carne	2Kg	Bolsas de 1 Kg	648,00
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	500 g	Bolsas de 1 Kg	20,40
	Mercado de Coche	Pimentón Verde	500 g	Bolsas de 1 Kg	25,50
	Mercado de Coche	Cebolla	525 g	Bolsas de 1 Kg	21,42
	Kikkoman C.A.	Salsa de Soja	15 ml	Envase de 1 Galón	2,36
	Mercado de Coche	Dientes de Ajo	30 g	Envase de 500g	10,13
Insumos	Navarra C.A.	Palillos P	60 Unidades	Bolsa de 100 Unidades	150,96
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
				Total	**916,77**

III.10. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Mini Pizzas

Mini Pizzas					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Monaca C.A.	Harina	1,5 Kg	Saco de 20 Kg	63,90
	Monaca C.A.	Levadura	90 g	Paquete de 500g	4,04
	Gallo C.A.	Aceite De Oliva	90 ml	Envase de 500 ml	88,92
	Sal Bahia C.A.	Sal	25 g	Bolsa de 1 Kg	0,26
	Uso Interno	Agua	750 ml	N/A	-
	Knorr C.A.	Salsa Nápoles	900 ml	Envase de 410 g	220,32
	Mercado de Coche	Queso Mozzarella	450 g	Barra de 5 Kg	201,47
	Hermo C.A.	Salchichón Milano	120 g	Embutido de 1.1 KG	139,05
	Delmonte C.A.	Maíz Dulce	420 g	Lata de 440 g	45,49
	Plumrose C.A	Jamón	500 g	Empaque de 5,7 Kg	292,64
	Plumrose C.A	Tocineta	300 g	Empaque de 300 g	44,19
	Mercado de Coche	Champiñones	75 g	Envase de 500g	47,60
	Mercado de Coche	Pimentón Rojo	600 g	Bolsa de 1 Kg	24,48
	Mercado de Coche	Cebolla	1,05 Kg	Bolsa de 1 Kg	42,84
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
				Total	**811,97**

III.11. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Sushi

Sushi					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	New Rose C.A.	Arroz Para Sushi	800 g	Sacos de 22,68 Kg	330,58
	Marukan C.A.	Vinagre De Arroz	300 ml	Botellas de 710 ml	149,60
	Algamar C.A.	Alga Kombu	54 g	Envases de 100 g	30,93
	Algamar C.A.	Alga Nori	108 g	Envases de 100 g	61,86
	Flota del Norte C.A.	Surumi	500 g	Envase de 300 g	693,04
	Mercado de Coche	Langostinos	288 g	Bolsa de 1 Kg	253,90
	Mercadolibre	Caviar Masago	120 g	250 g	249,60
	Mercado de Coche	Aguacate	120 g	Bolsa de 1 Kg	5,52
	Mercado de Coche	Pepino	120 g	Bolsa de 1 Kg	2,04
Insumos	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Caja	Pedido de 100 Cajas	88,00
				Total	**1.865,08**

III.12. - Cantidad de Materia Prima e Insumos Requerida para la Elaboración de una Ración de Bolitas de Carne

Bolitas de carne					Costo por Presentación
Tipo	Proveedor	Producto	Requerimiento por Ración (60 Unid)	Tipo de Presentación	
Materia Prima	Charcuteria Condal C.A.	Carne Molida De Res	1500 g	Bolsa de 1 Kg	486,00
	Ovomar C.A.	Huevo	108 g	Carton de 12 Unidades	28,33
	Panaderia Duri C.A.	Pan Rallado	44 g	Bolsa de 1 Kg	2,53
	Excelsior Gama C.A.	Queso Parmesano	30 g	Cuña de 2 Kg	26,38
	Mercado de Coche	Albahaca Seca	10 g	Bolsa de 500 g	5,44
	Sal Bahia C.A.	Sal	113 g	Bolsa de 1 Kg	1,15
	Mercado de Coche	Pimienta	113 g	Envases de 500 g	11,37
	Mercado de Coche	Empanizado	100 g	Bolsa de 500 g	5,75
	Mercado de Coche	Jalapeño	24 g	Bolsa de 250 g	16,32
	Santa Rosa C.A.	Queso Azul	30 g	Cuña de 250 g	24,38
	Mercado de Coche	Queso Blanco Semiblando	30 g	Panela de 10 Kg	0,56
	Knorr C.A.	Salsa Nápoles	120 ml	Envase de 265 ml	29,38
	Plumrose C.A	Tocineta	100 g	Empaque de 300 g	14,73
Insumos	Navarra C.A.	Palillos	60 Unidades	Caja de 250 Unidades	11,54
	Editorial Latina C.A.	Empaque	1 Envase	Pedido de 100 Cajas	88,00
	Corporación Tevere C.A.	Papel Parafinado	3 Hojas	Resma de 500 Hojas	6,80
				Total	**669,15**

III.13. - Cálculo del Precio de Venta al Público de Cada Pasapalo

Pasapalos	Producción por Pasapalo	Costos de Producción	Costos Indirectos	Ingresos Por Venta	PVP
Tequeño	1.060	297,95	462.615	1.011.972	1.200
Pinchos	1.041	916,77	462.615	1.842.063	1.946
Chupetas	1.028	619,30	462.615	1.429.033	1.565
Mini-Pizzas	982	811,97	462.615	1.637.967	1.865
Croquetas	962	511,48	462.615	1.241.055	1.435
Canapes	955	704,49	462.615	1.476.030	1.750
Sushi	913	1.865,08	462.615	2.815.059	4.180
Bolitas de Carne	901	669,15	462.615	1.385.179	1.500
Rolllitos P	792	622,40	462.615	1.242.220	1.480

III.14. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Probable)

	Producción Probable					Ingresos por Ventas				
Producto	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Tequeño	1.060	1.213	1.368	1.524	1.682	1.272.000,00	1.455.600,00	1.641.600,00	1.828.800,00	2.018.400,00
Pinchos	1.041	1.191	1.343	1.497	1.652	2.026.268,85	2.318.238,42	2.614.100,92	2.913.856,35	3.215.558,25
Chupetas	1.028	1.177	1.327	1.479	1.632	1.608.820,00	1.842.005,00	2.076.755,00	2.314.635,00	2.554.080,00
Mini-Pizzas	982	1.124	1.268	1.413	1.559	1.831.430,00	2.096.260,00	2.364.820,00	2.635.245,00	2.907.535,00
Croquetas	962	1.100	1.241	1.383	1.526	1.380.470,00	1.578.500,00	1.780.835,00	1.984.605,00	2.189.810,00
Canapes	955	1.093	1.233	1.374	1.516	1.671.250,00	1.912.750,00	2.157.750,00	2.404.500,00	2.653.000,00
Sushi	913	1.045	1.179	1.314	1.450	3.816.340,00	4.368.100,00	4.928.220,00	5.492.520,00	6.061.000,00
Bolitas de Carne	901	1.031	1.163	1.296	1.430	1.351.500,00	1.546.500,00	1.744.500,00	1.944.000,00	2.145.000,00
Rolllitos P	792	907	1.022	1.139	1.257	1.172.160,00	1.342.360,00	1.512.560,00	1.685.720,00	1.860.360,00
Total						**16.130.238,85**	**20.306.344,76**	**25.193.580,52**	**30.884.366,08**	**37.487.904,59**

III.15. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Pesimista)

	Producción Pesimista					Ingresos por Ventas				
Producto	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Tequeño	963	1.067	1.172	1.278	1.385	1.155.600,00	1.280.400,00	1.406.400,00	1.533.600,00	1.662.000,00
Pinchos	946	1.048	1.151	1.255	1.360	1.841.354,78	2.039.894,09	2.240.379,87	2.442.812,11	2.647.190,81
Chupetas	935	1.036	1.138	1.240	1.344	1.463.275,00	1.621.340,00	1.780.970,00	1.940.600,00	2.103.360,00
Mini-Pizzas	893	989	1.087	1.185	1.284	1.665.445,00	1.844.485,00	2.027.255,00	2.210.025,00	2.394.660,00
Croquetas	874	968	1.064	1.160	1.257	1.254.190,00	1.389.080,00	1.526.840,00	1.664.600,00	1.803.795,00
Canapes	868	962	1.057	1.152	1.248	1.519.000,00	1.683.500,00	1.849.750,00	2.016.000,00	2.184.000,00
Sushi	830	920	1.010	1.102	1.194	3.469.400,00	3.845.600,00	4.221.800,00	4.606.360,00	4.990.920,00
Bolitas de Carne	819	907	997	1.087	1.177	1.228.500,00	1.360.500,00	1.495.500,00	1.630.500,00	1.765.500,00
Rolllitos P	720	798	876	956	1.035	1.065.600,00	1.181.040,00	1.296.480,00	1.414.880,00	1.531.800,00
Total						14.662.364,78	17.870.423,00	21.592.903,59	25.900.430,93	30.867.950,91

III.16. – Cálculo de los ingresos proyectados (Escenario Optimista)

	Producción Optimista					Ingresos por Ventas				
Producto	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Tequeño	1.156	1.358	1.563	1.770	1.978	1.387.200,00	1.629.600,00	1.875.600,00	2.124.000,00	2.373.600,00
Pinchos	1.135	1.334	1.535	1.738	1.943	2.209.236,45	2.596.582,75	2.987.821,98	3.382.954,14	3.781.979,22
Chupetas	1.122	1.318	1.517	1.717	1.920	1.755.930,00	2.062.670,00	2.374.105,00	2.687.105,00	3.004.800,00
Mini-Pizzas	1.072	1.259	1.449	1.640	1.834	1.999.280,00	2.348.035,00	2.702.385,00	3.058.600,00	3.420.410,00
Croquetas	1.049	1.232	1.418	1.606	1.795	1.505.315,00	1.767.920,00	2.034.830,00	2.304.610,00	2.575.825,00
Canapes	1.042	1.224	1.409	1.595	1.783	1.823.500,00	2.142.000,00	2.465.750,00	2.791.250,00	3.120.250,00
Sushi	996	1.171	1.347	1.525	1.705	4.163.280,00	4.894.780,00	5.630.460,00	6.374.500,00	7.126.900,00
Bolitas de Carne	983	1.155	1.329	1.504	1.682	1.474.500,00	1.732.500,00	1.993.500,00	2.256.000,00	2.523.000,00
Rolllitos P	864	1.015	1.168	1.323	1.479	1.278.720,00	1.502.200,00	1.728.640,00	1.958.040,00	2.188.920,00
Total						17.596.961,45	22.743.916,52	28.789.641,29	35.853.225,71	44.092.373,27

III.17.- Estado de Ganancias o Pérdidas y Flujo de Caja (Escenario Pesimista)

Estado de Ganacias ó Perdidas para el (Escenario Pesimista)						
Descripcion	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Ingresos por Ventas		14.662.364,78	17.870.423,00	21.592.903,59	25.900.430,93	30.867.950,91
Costo Operativos		10.274.464,26	12.294.865,64	14.629.498,16	17.316.619,58	20.404.232,44
Utilidad Bruta		4.387.900,52	5.575.557,37	6.963.405,43	8.583.811,35	10.463.718,47
Gastos Adm		1.214.378,56	1.382.064,41	1.600.850,29	1.901.331,54	2.336.081,73
Gastos de Venta		318.661,76	330.000,00	363.000,00	399.300,00	439.230,00
Alquiler		720.000,00	792.000,00	871.200,00	958.320,00	1.054.152,00
Depreciación		220.189,54	220.189,54	220.189,54	220.189,54	185.861,35
Utilidad Operativa		1.914.670,66	2.851.303,41	3.908.165,60	5.104.670,27	6.448.393,39
Intereses Financieros		262.097,49	144.640,55			
Utilidad Antes del ISLR		1.652.573,17	2.706.662,87	3.908.165,60	5.104.670,27	6.448.393,39
ISLR (34%)		561.874,88	920.265,38	1.328.776,31	1.735.587,89	2.192.453,75
Utilidad Neta		1.090.698,29	1.786.397,49	2.579.389,30	3.369.082,38	4.255.939,64
Depreciación		220.189,54	220.189,54	220.189,54	220.189,54	185.861,35
Flujo Operativo		1.310.887,83	2.006.587,03	2.799.578,84	3.589.271,92	4.441.800,98
Inversión por Obras Civiles	250.000,00					
Inversión de Maq y Equipos	1.132.490,44					480.424,74
Inversión Mob. y Equipos de Oficina	897.764,00					448.882,00
Inversión por Capital de Trabajo	1.504.178,85					
ISLR / Ganancias						315.964,29
Flujo de Inversiones	3.784.433,29	1.310.887,83	2.006.587,03	2.799.578,84	3.589.271,92	5.055.143,43
Credito	1.132.490,44	507.516,75	624.973,69			
Flujo de Financiamiento	2.651.942,85	803.371,08	1.381.613,34	2.799.578,84	3.589.271,92	5.055.143,43
Flujo de Efectivo	**-2.651.942,85**	**803.371,08**	**1.381.613,34**	**2.799.578,84**	**3.589.271,92**	**5.055.143,43**

III.18.- Estado de Ganancias o Pérdidas y Flujo de Caja (Escenario Optimista)

Estado de Ganacias ó Perdidas para el (Escenario Optimista)						
Descripcion	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Ingresos por Ventas		17.596.961,45	22.743.916,52	28.789.641,29	35.853.225,71	44.092.373,27
Costo Operativos		11.948.750,22	15.074.436,10	18.734.141,79	22.994.903,36	27.948.562,27
Utilidad Bruta		5.648.211,23	7.669.480,43	10.055.499,50	12.858.322,35	16.143.811,00
Gastos Adm		1.214.378,56	1.382.064,41	1.600.850,29	1.901.331,54	2.336.081,73
Gastos de Venta		318.661,76	330.000,00	363.000,00	399.300,00	439.230,00
Alquiler		720.000,00	792.000,00	871.200,00	958.320,00	1.054.152,00
Depreciación		220.189,54	220.189,54	220.189,54	220.189,54	185.861,35
Utilidad Operativa		3.174.981,37	4.945.226,48	7.000.259,68	9.379.181,26	12.128.485,92
Intereses Financieros		262.097,49	144.640,55			
Utilidad Antes del ISLR		2.912.883,88	4.800.585,93	7.000.259,68	9.379.181,26	12.128.485,92
ISLR (34%)		990.380,52	1.632.199,22	2.380.088,29	3.188.921,63	4.123.685,21
Utilidad Neta		1.922.503,36	3.168.386,71	4.620.171,39	6.190.259,63	8.004.800,70
Depreciación		220.189,54	220.189,54	220.189,54	220.189,54	185.861,35
Flujo Operativo		2.142.692,90	3.388.576,25	4.840.360,93	6.410.449,17	8.190.662,05
Inversión por Obras Civiles	250.000,00					
Inversión de Maq y Equipos	1.132.490,44					480.424,74
Inversión Mob. y Equipos de Oficina	897.764,00					448.882,00
Inversión por Capital de Trabajo	1.504.178,85					
ISLR / Ganancias						315.964,29
Flujo de Inversiones	3.784.433,29	2.142.692,90	3.388.576,25	4.840.360,93	6.410.449,17	8.804.004,50
Credito	1.132.490,44	507.516,75	624.973,69			
Flujo de Financiamiento	2.651.942,85	1.635.176,15	2.763.602,56	4.840.360,93	6.410.449,17	8.804.004,50

III.19. - Cálculo del VPN (Escenario Pesimista)

	0	1	2	3	4	5
Flujo de Efectivo	**-2.651.942,85**	**803.371,08**	**1.381.613,34**	**2.799.578,84**	**3.589.271,92**	**5.055.143,43**
VP	**-2.651.942,85**	**439.000,59**	**412.557,36**	**456.814,03**	**320.038,33**	**246.307,73**
VPN	**-777.449,76**					

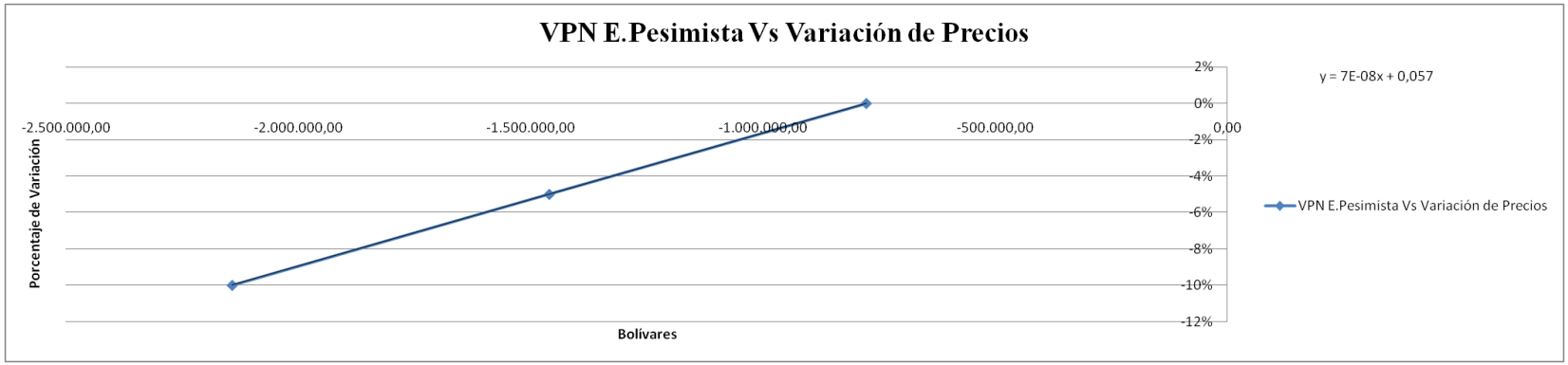
III.20 - Cálculo del VPN (Escenario Optimista)

	0	1	2	3	4	5
Flujo de Efectivo	**-2.651.942,85**	**1.635.176,15**	**2.763.602,56**	**4.840.360,93**	**6.410.449,17**	**8.804.004,50**
VP	**-2.651.942,85**	**893.538,88**	**825.226,96**	**789.813,36**	**571.589,32**	**428.967,91**
VPN	**856.785,11**					

III.21. - Cálculo del Periodo de Recuperación

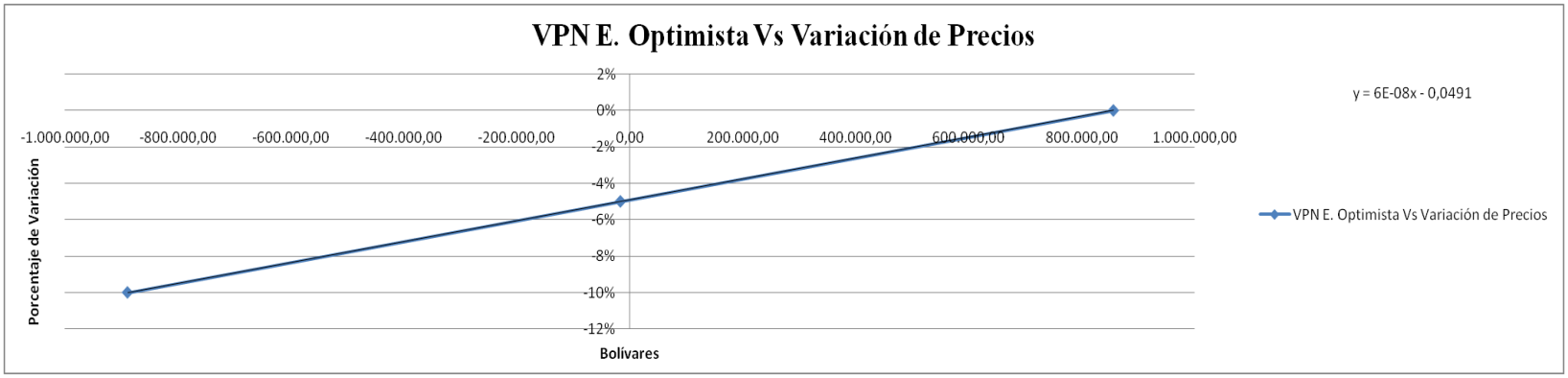
	Perido de Recuperación		**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**Periodo de recuperación**
Escenario	**Probable**	Flujo de Caja	-2.651.942,85	1.219.301,91	2.071.138,81	3.821.773,55	5.003.797,63	6.932.032,55	1 año y 8 meses
		Acumulación	-2.651.942,85	-1.432.640,95	638.497,86	4.460.271,41	9.464.069,05	16.396.101,60	
	Pesimista	Flujo de Caja	-2.651.942,85	803.371,08	1.381.613,34	2.799.578,84	3.589.271,92	5.055.143,43	2 años y 2 meses
		Acumulación	-2.651.942,85	-1.848.571,77	-466.958,43	2.332.620,41	5.921.892,33	10.977.035,76	
	Optimista	Flujo de Caja	-2.651.942,85	1.635.176,15	2.763.602,56	4.840.360,93	6.410.449,17	8.804.004,50	1 año y 5 meses
		Acumulación	-2.651.942,85	-1.016.766,70	1.746.835,86	6.587.196,79	12.997.645,96	21.801.650,46	

III.22. - Variación de Precios Vs VPN (Escenario Pesimista)



Ecuación del gráfico: y = 7E-08x + 0,057

III.23. - Variación de Precios Vs VPN (Escenario Optimista)



Ecuación del gráfico: y = 6E-08x - 0,0491