



UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA

**HELADOS ARTESANALES HECHOS PALETAS A
BASE DE FRUTAS MEZCLADAS CON PISCO**

**Trabajo de Investigación para optar el Grado Académico de
Bachiller en las siguientes carreras:**

**JESSICA VICTORIA CHAVARRIA DURAN -
Administración de Empresas**

**JESUS ALONSO ESPIL TORRES –
Negocios Internacionales**

**STEFANY VILLALOBOS VENEGAS –
Administración de Empresas**

**KELLY PATRICIA PEÑALOZA CABANILLAS –
Negocios Internacionales**

**Lima - Perú
2017**

INDICE

<u>RESUMEN EJECUTIVO</u>	<u>1</u>
<u>CAPÍTULO I: INFORMACIÓN GENERAL.....</u>	<u>2</u>
1.1. Nombre de la empresa, Horizonte de evaluación.....	2
1.2. Actividad económica, código CIIU.....	2
1.3. Definición del negocio y Modelo CANVAS.....	2
1.4. Descripción del producto o servicio.....	4
1.5. Oportunidad de negocio.	4
1.6. Estrategia genérica de la empresa.	5
<u>CAPÍTULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO.....</u>	<u>6</u>
2.1. Análisis del Macro entorno.	6
2.1.1. Del País (últimos 5 años o último año según corresponda)	6
2.1.1.1. Capital, ciudades importantes. Superficie, Número de habitantes.	6
2.1.1.2. Tasa de crecimiento de la población. Ingreso per cápita. Población económicamente activa.	10
2.1.1.3. Balanza comercial: Importaciones y exportaciones.	12
2.1.1.4. PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio, Riesgo país. 12	
2.1.1.5. Leyes o reglamentos generales vinculados al proyecto.	14
2.1.2. Del Sector (últimos 5 años o último año según corresponda)	15
2.1.2.1. Mercado internacional.	15
2.1.2.2. Mercado consumidor.....	15
2.1.2.3. Mercado de proveedores	15
2.1.2.4. Mercado competidor.	16
2.1.2.5. Mercado distribuidor	16
2.1.2.6. Leyes o reglamentos del sector vinculados al proyecto.	17
2.2. Análisis del Micro entorno	17
2.2.1. Competidores actuales: Nivel de competitividad	17
2.2.2. Fuerza negociadora de los clientes.	19
2.2.3. Fuerza negociadora de los proveedores.	19
2.2.4. Amenaza de productos sustitutos.	19
2.2.5. Competidores potenciales barreras de entrada.....	20
<u>CAPÍTULO III: PLAN ESTRATÉGICO</u>	<u>21</u>
3.1 Visión y misión de la empresa.....	21
3.2 Análisis FODA.....	22

3.3	Objetivos.....	23
<u>CAPITULO IV: INVESTIGACIÓN DE MERCADO</u>		<u>24</u>
4.1.	Investigación de Mercado.....	24
4.1.1.	Criterios de Segmentación	24
4.1.2.	Marco Muestral.....	25
4.1.3.	Entrevistas a Profundidad	27
4.1.4.	FocusGroup	35
4.1.5.	Encuestas	37
4.2.	Demanda y Oferta.....	43
4.2.1.	Estimación del mercado Potencial.....	43
4.2.2.	Estimación del mercado disponible.....	44
	Fuente: Elaboracion propia.....	45
4.2.3.	Estimación del mercado efectivo	45
4.2.4.	Frecuencia de compra.....	48
4.2.5.	Cuantificación anual de la demanda	50
4.2.6.	Estacionalidad	51
4.2.7.	Programa de ventas en unidades y valorizado (2018-2020)	52
4.3.	Mezcla de Marketing	53
4.3.1.	Producto	53
4.3.2.	Precio.....	54
4.3.3.	Plaza	55
4.3.4.	Promoción.....	58
4.3.4.1.	Campana de lanzamiento.....	58
4.3.4.2.	Promoción para todos los años	59
<u>CAPÍTULO V: ESTUDIO LEGAL Y ORGANIZACIONAL</u>		<u>60</u>
5.1.	Estudio Legal.....	60
5.1.1.	Forma Societaria	60
5.1.2.	Registro de marca y patentes	62
5.1.3.	Licencias y autorizaciones.....	64
5.1.4.	Legislación Laboral	65
<u>CAPÍTULO VI: ESTUDIO TÉCNICO</u>		<u>81</u>
6.1.	Tamaño del proyecto	81
6.1.1	Capacidad instalada.....	81
6.1.2	Capacidad utilizada	81
6.1.3	Capacidad Máxima.....	82
6.2.	Procesos.....	83

6.2.1.	Diagrama de Flujo de Proceso de Producción	83
6.2.2.	Programa de producción.....	84
6.2.3.	Necesidad de materias primas e insumos.....	95
6.2.4.	Programa de compras de materias primas e insumos.....	100
6.2.5.	Requerimiento de mano de obra directa	101
6.3.	Tecnología para el proceso	102
6.3.1	Maquinarias.....	104
6.3.2	Equipos.....	104
6.3.3	Herramientas.....	104
6.3.4	Utensilios.....	105
6.3.5	Mobiliario	105
6.3.6	Útiles de oficina	105
6.3.7	Programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.....	106
6.3.8	Programa de reposición de herramientas y utensilios por uso.	107
6.3.9	Programa de compras posteriores (durante los años de operación) de maquinarias, equipos, herramientas, utensilios, mobiliario por incremento de ventas.	108
6.4	Localización	110
6.4.1	Macro localización	110
6.4.2	Micro localización	111
6.4.3	Gastos de adecuación.....	112
6.4.4	Gastos de servicios	113
6.4.5	Plano del centro de operaciones.....	113
6.4.6	Descripción del centro de operaciones	116
6.5	Responsabilidad social frente al entorno	116
6.5.1	Con los Trabajadores	117
6.5.2	Con la Comunidad	117
<u>CAPÍTULO VII: ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO</u>		118
7.1	Inversiones	118
7.1.2.	Inversión Activo Intangible	119
7.1.3.	Inversión en Gastos Pre-Operativos	120
7.1.4.	Inversión en Inventarios Iniciales	121
7.1.5.	Inversión en Capital de Trabajo.....	124
7.1.6.	Liquidación del IGV	125
7.1.7.	Resumen de Estructura de Inversiones.....	126
7.2.	Financiamiento	126
7.2.1	Estructura de Financiamiento	126

7.2.2	Cronograma de financiamiento	128
7.3	Ingresos Anuales	129
7.3.1.	Ingresos por Ventas:	129
7.3.2.	Recuperación de Capital de Trabajo	130
7.3.3.	Valor de Desecho Neto del activo fijo.....	130
7.4.	Costos y Gastos Anuales.....	131
7.4.1.	Egresos Desembolsables	131
7.4.1.1.	Presupuesto de Materias Primas e Insumos.....	131
7.4.1.2.	Presupuesto de Mano de Obra Directa.....	132
7.4.1.3.	Presupuesto de Costos Indirectos.....	133
7.4.1.4.	Presupuesto de Gastos de Administración	134
7.4.1.5.	Presupuesto de Gastos de Ventas	135
7.4.2.	Egresos no Desembolsables	135
7.4.2.1.	Depreciación.....	135
7.4.2.2.	Amortización de Intangibles.....	136
7.4.2.3.	Gasto por Activo no Depreciable	137
<u>CAPÍTULO VIII: ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS</u>		<u>138</u>
	Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja	138
8.1.	Estado de Ganancias y Pérdidas sin Gastos Financieros	138
8.2.	Estado de Ganancias y Pérdidas con Gastos Financieros y Escudo Fiscal.....	139
8.3.	Flujo de Caja Proyectado Operativo.....	139
8.4.	Flujo de Capital.....	140
8.5.	Flujo de Caja Económico	140
8.6.	Flujo de Servicio de la Deuda	140
8.7.	Flujo de Caja Financiero.....	140
<u>CAPÍTULO IX: EVALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA</u>		<u>141</u>
9.1.	Cálculo de la Tasa de Descuento.....	141
9.1.1.	Costo de Oportunidad (Ke).....	141
9.1.1.1.	Cálculo del CAPM	141
9.1.1.2.	COK Propio.....	141
9.1.2.	Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC)	142
9.2.	Evaluación Económica Financiera	143
9.2.1.	Indicadores de Rentabilidad	143
9.2.1.1.	TIRE y TIRF, TIR Modificado	144
9.2.1.2.	Periodo de Recuperación Descontado.....	144
9.2.1.3.	Análisis Beneficio/Costo (B/C).....	145

9.2.2.	Análisis del Punto de equilibrio	146
9.2.2.1.	Costos Variables, Costos Fijos.....	146
9.2.2.2.	Estado de Resultados (Costeo Directo).....	146
9.2.2.3.	Estimación y Análisis del Punto de Equilibrio en Unidades.....	147
9.2.2.4.	Estimación y Análisis del Punto de Equilibrio en S/.	148
9.3.	Análisis de Sensibilidad y de riesgo	148
9.3.1.	Variables de Entrada.....	149
9.3.2.	Variables de Salida	149
9.3.3.	Análisis Unidimensional	150
9.3.4.	Análisis Multidimensional.....	151
<u>CAPÍTULO X: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</u>		<u>152</u>
10.1.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	152
<u>BIBLIOGRAFIA</u>		<u>153</u>
<u>ANEXOS</u>		<u>155</u>

INDICE DE TABLAS

TABLA N° 1: TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL PERÚ 2012-2016 ...	10
TABLA N° 2: TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL PERÚ 2012-2016 ...	11
TABLA N° 3: POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA PEA 2012-2016	11
TABLA N° 4: BALANZA COMERCIAL / EXPORTACIONES –IMPORTACIONES 2012-2016	12
TABLA N° 5: PRODUCTO BRUTO INTERNO 2012-2016	12
TABLA N° 6: TASA DE INFLACIÓN 2012-2016.....	13
TABLA N° 7: TASA DE INTERÉS 2012-2016.....	13
TABLA N° 8: TIPO DE CAMBIO 2012-2016	14
TABLA N° 9: RIESGO PAÍS 2012-2016	14
TABLA N° 10: COMPETIDORES ACTUALES	18
TABLA N° 11: ANÁLISIS FODA.....	22
TABLA N° 12: CONCLUSIONES DE LAS ENTREVISTAS DE PROFUNDIDAD	34
TABLA N° 13: PROYECCION DE CRECIMIENTO POBLACIONAL SEGÚN NSE	43
TABLA N° 14: POBLACIÓN DE LOS NSE A, B, Y C, SEGÚN SUS EDADES.....	44
TABLA N° 15: MERCADO DISPONIBLE PRESENTE Y FUTURO	45
TABLA N° 16: MERCADO EFECTIVO PRESENTE Y FUTURO	46
TABLA N° 17: MERCADO OBJETIVO PRESENTE Y FUTURO	48
TABLA N° 18: PROMEDIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO	49
TABLA N° 19: CUANTIFICACIÓN ANUAL DE LA DEMANDA.....	50
TABLA N° 20: ESTACIONALIDAD	51
TABLA N° 21: PROGRAMA DE VENTAS EN UNIDADES Y VALORIZADO	52
TABLA N° 22: PRODUCTOS	53
TABLA N° 23: PRECIO POR PRODUCTO	55

TABLA N° 24: DISTRIBUCIÓN DE LOS APORTES DE LOS ACCIONISTAS DE PALE PISKU.....	61
TABLA N° 25: VALORIZACIÓN DE FORMACIÓN SOCIETARIA.....	62
TABLA N° 26: ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	66
TABLA N° 27: DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO DE TRABAJO.....	69
TABLA N° 28: TIPO DE CONTRATO.....	75
TABLA N° 29: BENEFICIOS SOCIALES DE UNA PEQUEÑA EMPRESA.....	76
TABLA N° 30: HORARIO DE TRABAJO.....	80
TABLA N° 31: GASTOS DE ADECUACIÓN.....	113

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Modelo de Negocio Canvas.....	3
Figura N° 2: Parque Kennedy – Miraflores	4
Figura N° 3: Países con Mayor Superficie	6
Figura N° 4: Superficie del territorio nacional y población	7
Figura N° 5: Población proyectada al 30 de Junio del 2015	8
Figura N° 6: Distritos con mayor población 2015	9
Figura N° 7: Plano del Distrito de Miraflores	10
Figura N° 8: Mercado de los Proveedores	16
Figura N° 9: N° de habitantes de los distritos según APEIN	24
Figura N° 10: N° de habitantes según NSE	25
Figura N° 11: N° de población entre 20 y 55 años en distritos del sector 6	25
Figura N° 12: N° Calculo del marco muestral	26
Figura N° 13: Entrevistas a profundidad	27
Figura N° 14: Entrevista 1: Crecimiento 2016-2017	29
Figura N° 15: Entrevista 1: Crecimiento 2016-2018	29
Figura N° 16: Entrevista 2: Crecimiento 2016-2017	31
Figura N° 17: Entrevista 2: Crecimiento 2016-2018	31
Figura N° 18: Entrevista 3: Crecimiento 2016-2017	33
Figura N° 19: Entrevista 3: Crecimiento 2016-2018	33
Figura N° 20: Ficha técnica del focus group	35
Figura N° 21: Logo de la Empresa	54
Figura N° 22: Plano del centro de operaciones de Palepisku.....	56
Figura N° 23: Ilustracion del área de ventas	57
Figura N° 24: Valorizacion de registtro de marca	63

Figura N° 25: Valorizacion de licencias y autorizaciones	64
Figura N° 26: Régimen laboral de la micro y pequeña empresa	65
Figura N° 27: Principales beneficios de la pequeña empresa.....	66
Figura N° 28: Planilla para todos los años del proyecto	77
Figura N° 29: Planilla del área administrativa.....	77
Figura N° 30: Planilla del área de Marketing.....	78
Figura N° 31: Planilla del área de operaciones.....	79
Figura N° 32: Calculo de producción de capacidad instalada	81
Figura N° 33: Calculos de produccion	82
Figura N° 34: Calculos de capacidad maxima	82
Figura N° 35: Diagrama de flujo del proceso de produccion	83
Figura N° 36: Programa de producción anual de fresa + pisco.....	84
Figura N° 37: Detalle de programa de producción de paleta fresa + pisco.....	85
Figura N° 38: Programa de producción anual de chirimoya + pisco.....	86
Figura N° 39: Detalle de programa de producción de paleta chirimoya + pisco.....	87
Figura N° 40: Programa de producción de paleta mango + pisco	88
Figura N° 41: Detalle de programa de producción de paleta mango + pisco.....	89
Figura N° 42: Programa de producción de paleta Arandanos + pisco	90
Figura N° 43: Detalle de programa de producción de paleta arandano + pisco	91
Figura N° 44: Programa de producción de paleta aguaymanto + pisco	92
Figura N° 45: Detalle de programa de producción de paleta aguaymanto + pisco	93
Figura N° 46: Resumen de produccion.....	94
Figura N° 47: Costo unitario de la materia prima fresa + pisco	95
Figura N° 48: Necesidad de materia prima anual fresa + pisco	95
Figura N° 49: Costo unitario de la materia prima chirimoya + pisco.....	96

Figura N° 50: Necesidad de materia prima anual chirimoya + pisco	96
Figura N° 51: Costo unitario de la materia prima arandano + pisco	97
Figura N° 52: Necesidad de materia prima anual arandano + pisco	97
Figura N° 53: Costo unitario de la materia prima mango + pisco	98
Figura N° 54: Necesidad de materia prima anual mango + pisco.....	98
Figura N° 55: Costo unitario de la materia prima aguaymanto + pisco	99
Figura N° 56: Necesidad de materia prima anual aguaymanto + pisco.....	99
Figura N° 57: Resumen de materia prima dic 2017 al 2022	100
Figura N° 58: Programa de compra de materia prima e insumos	101
Figura N° 59: Requerimiento de mano de obra directa	101
Figura N° 60: Requerimiento de maquinaria de produccion	104
Figura N° 61: Requerimiento de equipos de produccion	104
Figura N° 62: Requerimiento de herramientas de produccion.....	104
Figura N° 63: Utensilios de produccion.....	105
Figura N° 64: Mobiliario de oficina	105
Figura N° 65: Utiles de oficina.....	105
Figura N° 66: Programa de mantenimiento de maquinaria de produccion.....	106
Figura N° 67: Programa de mantenimiento de equipos de produccion.....	106
Figura N° 68: Programa de reposicion de herramientas y utensilios.....	107
Figura N° 69: Programa de compras posteriores de maquinaria, equipos, herramientas, utensilios por incremento de ventas.....	108
Figura N° 70: Programa de compras posteriores de mobiliario de produccion por incremento de ventas.....	109
Figura N° 71: Ubicación Avenida la Paz	110
Figura N° 72: Imagen del local	110

Figura N° 73: Micro localización.....	111
Figura N° 74: Ingreso al baño.....	112
Figura N° 75: Plano del centro de operaciones de Palepisku.....	115
Figura N° 76: Activos intangibles.....	118
Figura N° 77: Inversion activos intangibles.....	119
Figura N° 78: Gastos pre operativos.....	120
Figura N° 79: Inversión en Inventarios Iniciales fresa + pisco	121
Figura N° 80: Inversión en Inventarios Iniciales chirimoya + pisco	121
Figura N° 81: Inversión en Inventarios Iniciales mango + pisco	122
Figura N° 82: Inversión en Inventarios Iniciales arandano + pisco.....	122
Figura N° 83: Inversión en Inventarios Iniciales aguaymanto + pisco	123
Figura N° 84: Resumen de inventario inicial	123
Figura N° 85: Inversión en capital de trabajo.....	124
Figura N° 86: Liquidacion de IGV	125
Figura N° 87: Resumen de inversiones.....	126
Figura N° 88: Estructura de financiamiento deuda + patrimonio	127
Figura N° 89: Estructura de financiamiento	127
Figura N° 90: Aporte de cada socio	127
Figura N° 91: Cronograma de financiamiento.....	128
Figura N° 92: Cronograma de financiamiento anual.....	128
Figura N° 93: Ingreso por ventas	129
Figura N° 94: Recuperacion del capital de trabajo	130
Figura N° 95: Valor de deseccho neto del activo fijo.....	130
Figura N° 96: Pesuuesto de materia prima e insumos	131
Figura N° 97: Resumen presupuesto materia prima	132

Figura N° 98: Pesuuesto de mano de obra directa.....	132
Figura N° 99: Pesuuesto de costos indirectos	133
Figura N° 100: Pesuuesto de gastos administrativos	134
Figura N° 101: Pesuuesto de gasto de ventas.....	135
Figura N° 102: Depreciacion	135
Figura N° 103: Amorzacion intangibles	136
Figura N° 104: Gasto activo no depreciable	137
Figura N° 105: Costo de producci3n unitario y costo total	137
Figura N° 106: Estado de ganancias y p3rdidas sin gastos financieros	138
Figura N° 107: Estado de ganancias y p3rdidas con gastos financieros y escudo fiscal.....	139
Figura N° 108: Flujo de caja operativo.....	139
Figura N° 109: Flujo de capital.....	140
Figura N° 110: Flujo de caja economico.....	140
Figura N° 111: Flujo de servicio de la deuda	140
Figura N° 112: Flujo de caja financiero	140
Figura N° 113: Calculo del CAPM.....	141
Figura N° 114: Cok promedio	142
Figura N° 115: Costo promedio ponderado de capital	142
Figura N° 116: Indicadores de rentabilidad.....	143
Figura N° 117: VANE	143
Figura N° 118: VANF	143
Figura N° 119: TIRE y TIRF.....	144
Figura N° 120: Periodo de recueracion descontado	145
Figura N° 121: Ratio beneficio – costo del proyecto	145
Figura N° 122: Costos variables y costos fijos.....	146

Figura N° 123: Costeo directo – Estado de resultados	147
Figura N° 124: Estimacion y análisis del punto de equilibrio en unidades	147
Figura N° 125: Estimacion y análisis del punto de equilibrio en Soles	148
Figura N° 126: Margen de contribucion	148
Figura N° 127: Variables de entrada	149
Figura N° 128: Variables de salida	149
Figura N° 129: Analisis unidimensional - Demanda.....	150
Figura N° 130: Analisis unidimensional - Precio.....	150
Figura N° 131: Analisis unidimensional – Materia prima	151
Figura N° 132: Analisis multidimensional.....	151

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto Palepisku Perú S.A.C nace a raíz que en el mercado limeño no hay variedad de paletas frutadas combinadas con pisco, por ello creamos empresa donde produciremos y comercializaremos paletas artesanales a base de pulpa de fruta y pisco peruano para personas de ambos sexos de 20 a 55 años de edad de los niveles socioeconómicos A y B de las zonas 6 y 7 de Lima metropolitana.

Es una actividad del sector económico Servicios – Restaurantes y Hoteles, según la clasificación de actividades económicas, el proyecto pertenece a “Actividades de restaurantes y servicios móvil de comidas”

Con código CIU: Cód. 5610 – Heladería

Las normas de elección de los proveedores están orientadas a obtener materia prima e insumos de calidad que permitirá a la empresa elaborar un producto acorde con los requerimientos y las exigencias sanitarias establecidas.

La ventaja competitiva para el proyecto es la diferenciación, porque el producto quiere dar a conocer la rica mezcla de futas con pisco teniendo como objetivo de corto plazo ser conocidos por los insumos que utilizamos para la preparación, y que nuestro público objetivo conozca y pruebe nuestra nueva opción. Además, de apoyarnos en las redes sociales para difusión de esta interesante propuesta.

El análisis de los factores dispone que la macro localización sea en Lima y la micro localización sea en el distrito de Miraflores, considerando aspectos en el entorno, mercado, seguridad y accesibilidad.

La unidad empresarial a cargo de la implementación y desarrollo del proyecto sería una PYME de plazo indefinido, que contaría con cuatro socios.

La inversión de nuestro proyecto es de S/. 171,334.84. Nuestra estructura de capital financiera para poder iniciar nuestro proyecto es de S/. 195,484, el cual el 76.73% será capital propio y el 23.26% será préstamo.

Luego del análisis del flujo económico se podemos indicar que nuestro proyecto es viable, ya que obtenemos un VANE positivo (S/.223,231.18), y una TIRE (78.41%) que es mayor al WACC (34.51%).

CAPÍTULO I: INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la empresa, Horizonte de evaluación.

Razón Social:

Palepisku Perú S.A.C.

Nombre comercial:

“PALEPISKU”

Horizonte de evaluación:

El presente proyecto se evaluará en un horizonte de 5 años, iniciando en Diciembre del 2017 con las actividades pres operativos, para iniciar posteriormente en Enero del 2018 hasta el 2022, tiempo el cual se empleara para realizar las actividades descritas

1.2. Actividad económica, código CIIU.

Sector Económico: Servicios – Restaurantes y Hoteles

Actividad Económica:

Según la Clasificación Nacional de Actividades Económicas, el proyecto pertenece a “Actividades de restaurantes y de servicios móvil de comidas”.

Código CIIU: Cód. 5610; Heladería.

1.3. Definición del negocio y Modelo CANVAS

PALEPISKU es un proyecto de negocio que pretende la instalación de un local para la elaboración y venta de paletas artesanales en el distrito de Miraflores, el mismo que será decorado con bastante luminosidad y variedad de colores pero mostrando calidez y frescura que serán los protagonistas. En la atención al público por parte de todos los miembros de la empresa, destacará la amabilidad, trato cordial, respeto y honestidad, lo que será la base de una buena relación con el cliente.

Por otro lado, PALEPISKU busca imponer su innovador concepto sobre helados hechos paletas, basados principalmente en la preparación a base de frutas mezclado con nuestro producto peruano “Pisco”.

Dirigiéndonos al sector A y B, entre las edades de 20 a 55 años, tanto hombres como mujeres.

A continuación, el modelo de negocio, mejor conocido como CANVAS, es utilizado para estructurar cada uno de los factores que componen a la empresa.

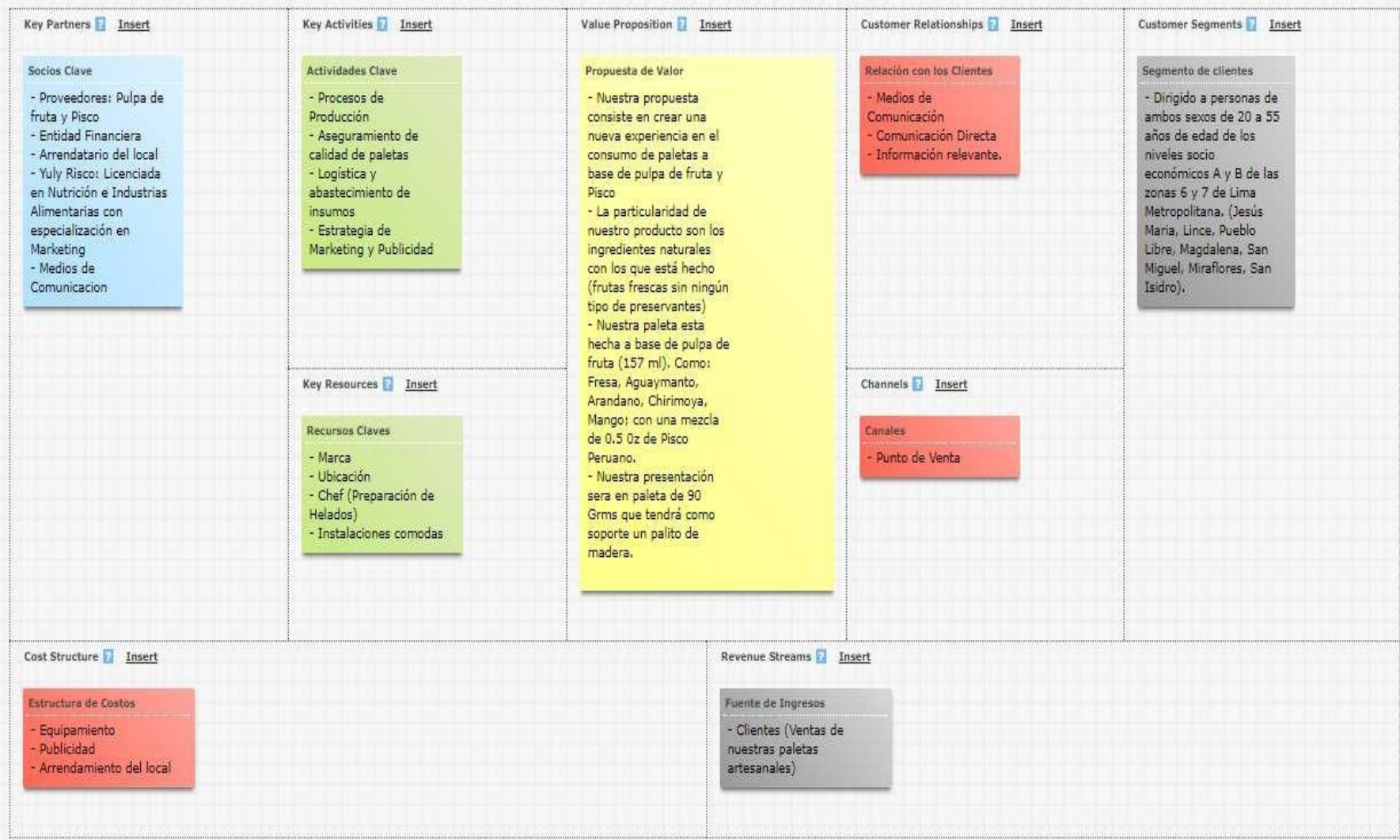


Figura N° 1: Modelo de Negocio Canvas

Fuente: Elaboración Propia en <https://canvanizer.com/canvas/wEEmY8jyzntFp>

1.4. Descripción del producto o servicio.

PALEPISKU quiere brindar a sus clientes, paletas a base de frutas mezcladas con “Pisco” peruano en una variedad de sabores y alta calidad en la preparación. Además, con la venta de estos buscamos promocionar productos peruanos que den a conocer la variedad de nuestra cultura.

La elaboración será de forma artesanal para evitar la utilización de químicos, y el servicio que queremos brindar será bajo estándares que permitan siempre un trato amable y cordial con nuestros clientes, generando un ambiente grato para ellos.

1.5. Oportunidad de negocio.

En el distrito de Miraflores existe una gran oferta a la hora de elegir una heladería que satisfaga al cliente, pero hay muchas heladerías que están dentro de lo tradicional, por lo que se vuelve repetitivo. Por ese motivo, PALEPISKU se pone a la vanguardia elaborando paletas mezclado con nuestro producto peruano pisco.

Cabe resaltar que la frecuencia de compra de las personas que viven y trabajan en Miraflores es muy alta, y muchas veces no suelen reparar en precios por lo que sus exigencias son altas.



Figura N° 2: Parque Kennedy – Miraflores
Fuente: Google Maps

1.6. Estrategia genérica de la empresa.

La estrategia de PALEPISKU será la de “Diferenciación de Producto” por querer lograr posicionar el concepto de la empresa sobre paletas a base de frutas mezclada con pisco, contando con un local ubicado en una zona estratégica en el distrito de Miraflores, en donde la afluencia de personas es muy alta y también se cuenta con alto porcentaje de turistas.

Al ingresar al mercado de paletas con este producto que aún no existe con las combinaciones que se está realizando se busca crear un valor que sea percibido en el mercado como original a fin de crear una ventaja competitiva y defendible para enfrentarnos a las fuerzas competitivas.

CAPÍTULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO

2.1. Análisis del Macro entorno.

2.1.1. Del País (últimos 5 años o último año según corresponda)

2.1.1.1. Capital, ciudades importantes. Superficie, Número de habitantes.

País de Origen: Perú

El Perú, es un país soberano del oeste de América del Sur. El océano Pacífico bordea su costa y limita con Ecuador y Colombia al norte, Brasil al este, y Bolivia y Chile al sureste. Su territorio se compone de diversos paisajes: los valles, las mesetas y las altas cumbres de los Andes se despliegan al oeste hacia la costa desértica y al este hacia la Amazonia. Es uno de los países con mayor diversidad biológica y mayores recursos minerales del mundo.

PAÍSES CON MAYOR SUPERFICIE	
Países	Superficie (Miles de Km ²)
1. Federación de Rusia	17 075
2. Canadá	9 971
3. Estados Unidos de América	9 629
4. China	9 598
5. Brasil	8 514
6. Australia	7 741
7. India	3 288
8. Argentina	2 780
9. Kazajstan	2 717
10. Argelia	2 382
11. República Democrática del Congo	2 345
12. Arabia Saudita	2 150
13. México	1 958
14. Indonesia	1 905
15. Sudán	1 861
16. Jamahiriya Árabe Libia	1 760
17. República Islámica de Irán	1 648
18. Mongolia	1 566
19. Perú	1 285

Figura N° 3: Países con Mayor Superficie

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

A nivel nacional, la densidad poblacional es de 24,2 hab. / km²; siendo mayor en los departamentos ubicados en la costa: Provincia Constitucional del Callao (6 949,0 hab. / km²), seguido del departamento de Lima (282,4 hab. / km²), Lambayeque, (87,1 hab.

/km²), La Libertad, (72,9 hab. /km²), Piura (51,7 hab. /km²), y Tumbes (50,9 hab. /km²). Por el contrario, son los departamentos de la selva los que presentan la menor densidad poblacional: Madre de Dios, (1,6 hab. /km²), Loreto (2,8 hab. /km²), Ucayali (4,8 hab. /km²) y Amazonas, (10,8 hab. /km²). https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1251/Libro.pdf

SUPERFICIE DEL TERRITORIO NACIONAL Y POBLACIÓN, SEGÚN REGIÓN NATURAL, 2015				
Región natural	Superficie		Población	
	Km ²	%	Abs	%
Total	1 285 215,60	100,0	31 151 643	100,0
Costa	150 872,82	11,7	17 524 121	56,3
Sierra	358 988,94	27,9	9 265 072	29,7
Selva	775 353,84	60,3	4 362 450	14,0

Figura N° 4: Superficie del territorio nacional y población
Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Capital: Lima

Lima es la capital de la República del Perú y de la provincia homónima. Se sitúa en la costa central del país, a orillas del océano Pacífico, conformando una extensa y populosa área urbana conocida como Lima Metropolitana, flanqueada por el desierto costero y extendida sobre los valles de los ríos Chillón, Rímac y Lurín.

El departamento de Lima es el que presenta la mayor concentración del país, con 9 millones 835 mil habitantes al 30 de junio 2015, lo que representa el 32% de la

población del país (incluye a la Provincia de Lima y la Región Lima).
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1251/Libro.pdf

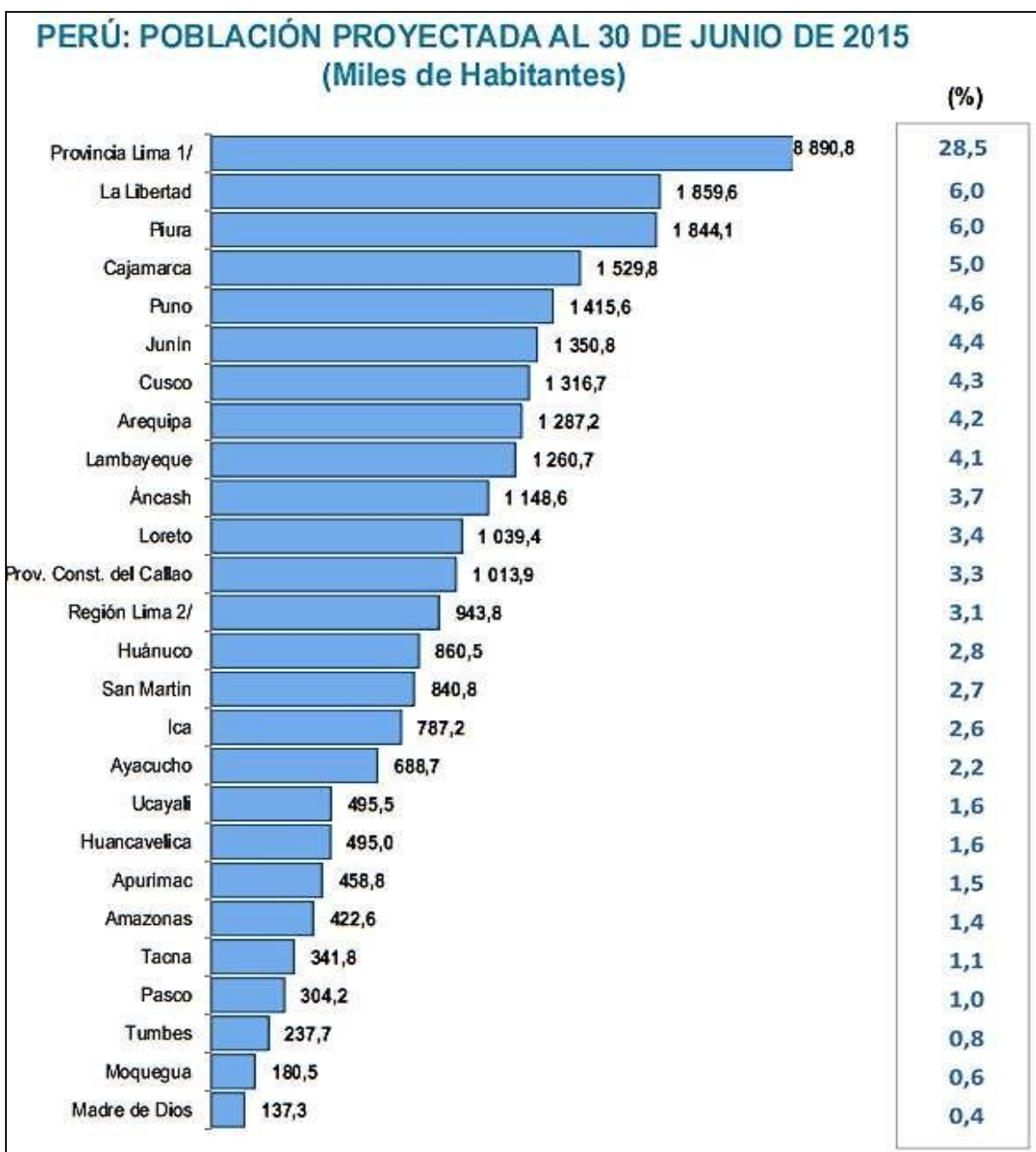


Figura N° 5: Población proyectada al 30 de Junio del 2015
Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Al 30 de junio del año 2015, el 43,3% (13 millones 500 mil habitantes) de la población, reside en distritos con más de 100 mil habitantes y el 25,4% (7 millones 908 mil habitantes) en distritos con menos de 20 mil habitantes.
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1251/Libro.pdf.



Figura N° 6: Distritos con mayor población 2015

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Distrito importante: Miraflores

Miraflores es uno de los 43 distritos de la provincia de Lima. Se halla ubicado a orillas del mar en la parte sur de Lima a unos 8.5 Kilómetros de la Plaza de Armas y a 79 metros sobre el nivel de mar.

En el gráfico se aprecia el plano del distrito, el cual limita al norte con el distrito de San Isidro, al este con el distrito de Surquillo y el distrito de Santiago de Surco, al sur con el distrito de Barranco y al oeste con el Océano Pacífico. Se encuentra dentro del cono urbano de Lima, con una extensión de 9,62 kilómetros cuadrados y cuenta con una población de 85 065 habitantes. (Portal Oficial Miraflores, 2017)
<http://www.miraflores.gob.pe/contenTempl1.php?idpadre=4951&idhijo=4972&idcontenido=5397>.

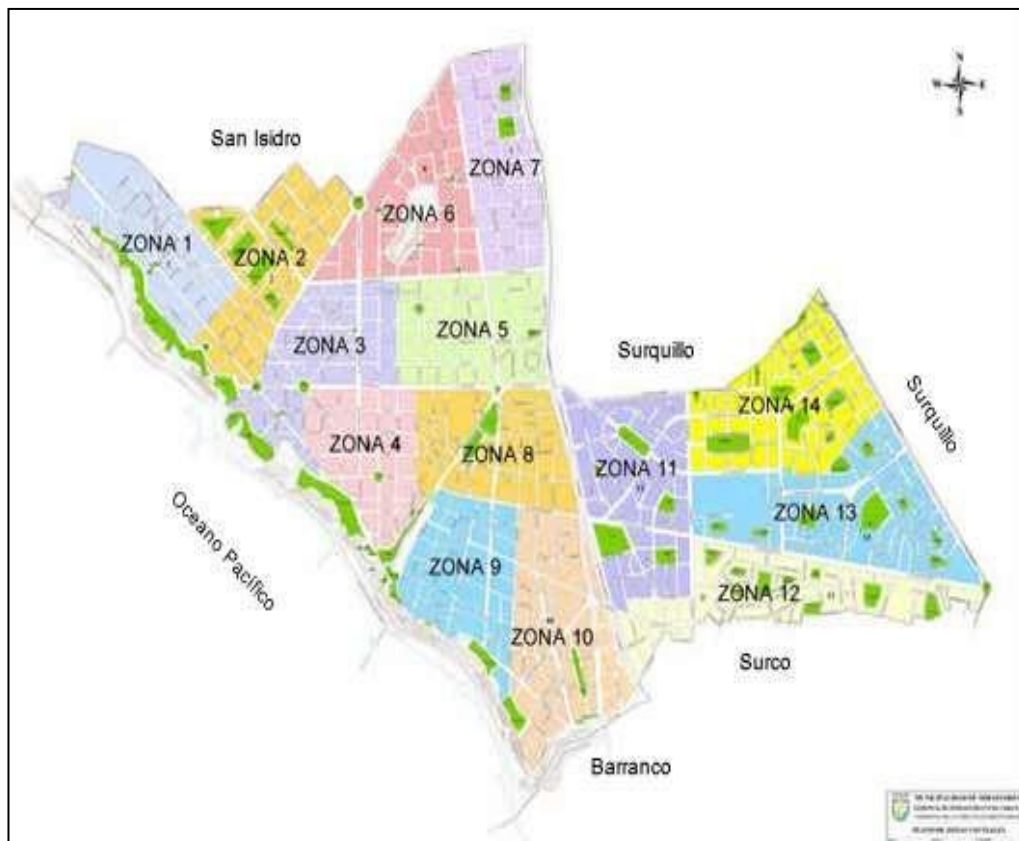


Figura N° 7: Plano del Distrito de Miraflores
Fuente: Municipalidad Distrital de Miraflores

2.1.1.2. Tasa de crecimiento de la población. Ingreso per cápita. Población económicamente activa.

Tasa de crecimiento de la población.

Según los datos de INEI la tasa de crecimiento de la población ha descendido en los últimos años hasta llegar a una tasa de 1.08%.

TABLA N° 1: TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL PERÚ 2012-2016
(Expresado en número de personas)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
Población	30.135.875	30.475.144	30.814.175	31.151.643	31.488.625
Tasa de crecimiento	1,13%	1,13%	1,11%	1,10%	1,08%

Fuente: INEI-Perú: Estimaciones y proyecciones de población, 1950- 2050.
<http://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/poblacion-y-vivienda/>

Ingreso Per Cápita

El ingreso per cápita es el promedio de ingresos anuales expresado en nuevos soles de cada habitante dentro del país. En los últimos años el Ingreso Per Cápita del Perú ha tenido una tendencia a crecer, lo que indica que hay mayor poder adquisitivo.

TABLA N° 2: TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL PERÚ 2012-2016
INGRESO PER CÁPITA DEL PERÚ 2012 – 2016

(Expresado en nuevos soles)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
PBI Per Capital	16.861	17.840	18.523	19.342	20.483
Tasa de crecimiento	6,2%	5,8%	3,8%	4,4%	5,9%

Fuente: INEI-Perú: Estimaciones y proyecciones de población, 1950- 2050.
<http://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>

Población económicamente activa

La Comisión económica para América Latina y el Caribe - CEPAL, la PEA en el Perú ha tenido un crecimiento promedio de 2.0% durante los últimos 5 años.

TABLA N° 3: POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA PEA 2012-2016
(Expresado en número de personas)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
PEA	15.192.318	15.502.875	15.812.061	16.117.420	16.418.645
Variación %	2,1%	2,0%	2,0%	1,9%	1,9%
% PEA / Población	50,4%	50,9%	51,3%	51,7%	52,1%

Fuente: Comisión económica para América Latina y el Caribe
<http://www.cepal.org/es/estimaciones-proyecciones-poblacion-largo-plazo-1950-2100>

2.1.1.3. Balanza comercial: Importaciones y exportaciones.

La Balanza Comercial es un indicador que muestra la diferencia entre las Exportaciones e Importaciones. Según el Banco Central de Reserva del Perú en los años 2014 y 2015 la Balanza comercial se encuentra en negativo, lo que significa que las importaciones superaron a las exportaciones.

**TABLA N° 4: BALANZA COMERCIAL / EXPORTACIONES –IMPORTACIONES
2012-2016**
(Expresado en millones de dólares)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
Exportaciones	\$ 47.410,61	\$ 42.860,64	\$ 39.532,68	\$ 34.235,66	\$ 36.837,51
Importaciones	\$ 41.017,94	\$ 42.356,18	\$ 41.042,15	\$ 37.385,18	\$ 35.107,31
Balanza Comercial	\$ 6.392,67	\$ 504,45	- \$ 1.509,47	- \$ 3.149,52	\$ 1.730,20

Fuente: Banco Central de Reserva del Perú BCRP

<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM05374BA-PM05378BA-PM05383BA/html/2012/2016/>

2.1.1.4. PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio, Riesgo país.

Producto bruto Interno – PBI

El Producto Bruto Interno es el valor de los bienes y servicios finales que ha producido una economía en un periodo determinado. Según los datos del Banco Central de Reserva del Perú el año 2014, fue uno en los que menor crecimiento tuvo, sin embargo, se mantiene la tendencia a seguir creciendo.

TABLA N° 5: PRODUCTO BRUTO INTERNO 2012-2016
(Expresado en millones de soles)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
PBI	S/. 431.273	S/. 456.366	S/. 467.276	S/. 482.809	S/. 501.622
Variación %	6,0%	5,8%	2,4%	3,3%	3,9%

Fuente: Cuadros anuales Históricos de Banco Central de Reserva del Perú BCRP

<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM05000AA/html/2011/2016/>

Tasa de Inflación

La tasa de inflación es la elevación de precios de bienes y servicios. Según los datos del Banco Central de Reserva del Perú la tasa de Inflación tiene una tendencia a subir en los últimos años.

TABLA N° 6: TASA DE INFLACIÓN 2012-2016
(Expresado en porcentaje)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
Variación %	3,66%	2,81%	3,25%	3,55%	3,59%

Fuente: Cuadros Anuales Históricos de Banco Central de Reserva del Perú BCRP
<http://www.bcrp.gob.pe/estadisticas/cuadros-anuales-historicos.html>

Tasa de Interés

Existen dos Tasas de Interés, la Tasa de Interés Pasiva y la Tasa de Interés Activa, la primera aplica a los depósitos en forma de ahorro realizados en el sistema Financiero; y la segunda aplicada a los créditos otorgados por el sistema Financiero. Según los datos de Banco Central de Reserva del Perú, la Tasa Activa sufrió una leve disminución en el año 2016 con respecto al año 2012; y en el caso de la Tasa Activa existe un aligera tendencia a crecer.

TABLA N° 7: TASA DE INTERÉS 2012-2016
(Expresado en porcentaje)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
TAMN	19,09%	15,88%	15,67%	16,09%	17,16%
TIPMN	2,37%	2,27%	2,27%	2,41%	2,63%

Fuente: Cuadros Anuales Históricos de Banco Central de Reserva del Perú BCRP
<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM06251MA-PM06255MA/html/2011/2017/>

Tipo de Cambio

El tipo de cambio es valor de la relación entre una divisa y otra, para este caso se comparará la relación entre la moneda nacional (soles) y la moneda de EEUU (dólares). Según el BCRP Existe una tendencia a crecer del tipo de cambio para esta divisa.

TABLA N° 8: TIPO DE CAMBIO 2012-2016
(Expresado en soles)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
TC COMPRA	S/. 2,637	S/. 2,701	S/. 2,837	S/. 3,183	S/. 3,373
TC VENTA	S/. 2,638	S/. 2,703	S/. 2,839	S/. 3,186	S/. 3,377

Fuente: Cuadros Anuales Históricos de Banco Central de Reserva del Perú BCRP
<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM05241PA-PM05242PA/html/2012/2016/>

Riesgo País

Es el riesgo que tiene un país frente a la inversión extranjera. Según los datos del BCRP el riesgo país del Perú ha experimentado un crecimiento en los últimos años.

TABLA N° 9: RIESGO PAÍS 2012-2016
(Expresado en Puntos básicos)

Año	2012	2013	2014	2015	2016
PBS	157,01	158,48	162,14	200,66	199,20

Fuente: Cuadros Anuales Históricos de Banco Central de Reserva del Perú BCRP
<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/diarias/resultados/PD04709XD/html/2012-01-01/2016-12-31/>

2.1.1.5. Leyes o reglamentos generales vinculados al proyecto.

Con respecto a las leyes o reglamentos para nuestra elaboración de helados artesanales a base de fruta y pisco, Palepisku Perú S.A.C, nos acogemos al régimen general del impuesto a la renta, que se vera sujeta a pagos con relacion al IGV e impuesto a la renta con una tasa aplicable del 29.5% como renta anual.

Por otro lado debemos considerar a Digesa quien es responsable de normativas y materia de salud ambiental, orientados y destinados al consumo humano elaborados artesalmente para brindar calidad y salubridad a nuestros clientes.

2.1.2. Del Sector (últimos 5 años o último año según corresponda)

2.1.2.1. Mercado internacional.

Los países que más gastan en helado en el mundo son EEUU, China, Italia, Alemania y Japón, con unas cifras de gasto de 8.818, 7.625, 4.064, 3.754 y 2.933 millones de euros, respectivamente.

Los países en los que se toma más helado son EEUU, China, Alemania, Italia y Japón, con un consumo de 3.798, 2.088, 756, 733 y 729 millones de litros, respectivamente.

Constanza (2016), *Boletín de Investigación VIII 2016 – Gasto en helados*, recuperado de <http://www.constanza.org/boletin-de-investigacion-viii-2016-gasto-en-helados/>

2.1.2.2. Mercado consumidor.

El mercado consumidor es el público al que queremos llegar con este producto, los cuales son hombres y mujeres de un nivel socioeconómico A y B, de las zonas 6 y 7 de Lima Metropolitana según APEIM entre las edades de 20 a 55 años.

2.1.2.3. Mercado de proveedores

Se contará con un Chef – Especialista en gastronomía, quien trabajará en la preparación y la mezcla de la pulpa de frutas que serán promovido al mercado que queremos ingresar. Es por eso que contactaremos con empresas que nos la proveerán como: Inka'sBerries, Frutos Goldeny en el caso de piscos tendremos dos proveedores los que serán Cavas de Pachacamac y Don Miguel Campos, quienes nos abastecerán de acuerdo a la demanda, siendo estos proveedores locales los que se dedican a distribuir nacionalmente los mejores y más seleccionados productos en su rubro. Pese a que en este rubro la tendencia es mantener una relación sólida y duradera con nuestro proveedor a fin de no cambiar la calidad, sabor y tiempo de nuestro producto final, consideramos la capacidad que se tiene para negociar en un nivel medio ya que existen en el mercado diversos proveedores de estas materias primas.

INKA'S BERRIES	RUC: 20520866630
	Dirección: Jr. Tomás Ramsey 930 - Oficina 1111 - Magdalena del Mar Lima-Trujillo
FRUTOS GOLDEN	RUC: 20601233101
	Dirección: Mz. H Lt. 9 Coop. San José de Mangamarca Santa Anita - Lima
CAVAS DE PACHACAMAC	241882-2005/OSD
	Dirección: Calle Cuatro Bocas S/N - Cruce con Calle Matamorros Pachacamac - Lima
DON MIGUEL CAMPOS	RUC: 20157217748
	Dirección: Carretera Nuevo Imperial 8.2 Cañete - Lima

Figura N° 8: Mercado de los Proveedores
Fuente: Elaboración Propia

2.1.2.4. Mercado competidor.

Los competidores que se tiene de forma directa son las heladerías artesanales cercanas al local que abriremos, entre ellas las que más se asemejan son: Helado Amable, GelatoMio, Ice cookies, quienes ya cuentan con este producto sin el valor agregado que le daremos del pisco, pero que sin embargo ya tienen un mercado definido.

2.1.2.5. Mercado distribuidor.

Para iniciar el presente proyecto la distribución será de forma directa sin contar con intermediarios. Es decir el medio que se realizara para la distribución de nuestro producto será el canal directo ya que será comercializado en nuestro local.

2.1.2.6. Leyes o reglamentos del sector vinculados al proyecto.

Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales

ITINTEC 202.057 Diciembre, 1975

ITINTEC 203.065 Concentrado de Frutas. Definiciones, Clasificación y Requisitos Generales

ITINTEC 210.019 Bebidas Alcohólicas. Definiciones Generales

Objeto

La presente Norma establece los requisitos que deben cumplir los helados en sus diferentes tipos.

Definiciones y Clasificación

Helados: Son productos alimenticios que se llevan a estado sólido o pastoso intermediado por la congelación, elaborado por un mínimo de dos ingredientes: Leche o productos lácteos, grasa de leche, grasas vegetales desodorizadas; edulcorantes permitidos, huevos, agua, jugos y pulpa de frutas, frutas, chocolate, nueces y/o productos similares, aditivos permitidos y otros.

Clasificación

Helados de Crema: Aquel que tiene alto contenido de grasa vegetal deodorizada o de grasa de leche.

Helados de Leche: Contiene lo de los helados de crema más una mayor cantidad de sólidos de leche no grasos.

Sorbete. Aquel elaborado con leche descremada, evaporada o en polvo, pulpas o jugos de fruta y/o esencias artificiales.

Helados de Agua: El que es elaborado con agua, azúcar, esencias certificados o jugos de frutas y en algunos casos, glucosa y espesantes.

2.2. Análisis del Micro entorno

2.2.1. Competidores actuales: Nivel de competitividad.

Los competidores actuales representan una amenaza por ser marcas posicionadas en el mercado con diferentes puntos de venta y que mantienen un crecimiento continuo, entre ellos está Helado Amable, GelatoMio, y Ice Cookie, establecimientos cercanos a la zona.

Por otro lado, Arellano Marketing manifiesta que el estilo de vida de las personas en la actualidad los obliga a consumir comida rápida, siendo indiferente el lugar donde se consuma, pues dependerá de lo que mejor le apetezca al comensal, dando como resultado una alta amenaza de competidores actuales.

TABLA N° 10: COMPETIDORES ACTUALES

	HELADO AMABLE	GELATO MIO	ICECOOKIE
Logo			
Concepto	Helados y paletas, elaborados sin preservantes, colorantes ni saborizantes.	Lugar para descubrir el verdadero sabor del helado artesanal hecho con leche de establo, frutas frescas de estación y su receta familiar.	Lugar ideal para disfrutar una perfecta combinación de helados y galletas.
Dirección	Tarata 230 Miraflores, Lima	Schell 490 Miraflores, Lima	Av. Jose Larco 795, Miraflores - Lima
Consumo promedio por Cliente	S/. 11 - S/.24	S/. 8 - S/.16	S/. 8 - S/.45

Fuente: Elaboración Propia

Actualmente existe una alta rivalidad entre los competidores directos, ya que los mencionados ofrecen productos similares al cliente final, los que son diferenciados por precios o sabores, ya que atacan finalmente a un mismo mercado. Palepisku podrá afrontar esta rivalidad con un servicio de calidad, sabores que no existen actualmente en el mercado y precios competitivos, un mix que permitirá generar una mayor lealtad en el cliente, pese a ellos se considera el poder de los competidores alto por ofrecer productos similares en un mismo mercado y con precios bastante similares.

2.2.2. Fuerza negociadora de los clientes.

El poder de los clientes en esta industria es alto y abarca tres aspectos:

El perfil de nuestro consumidor es moderno e innovador, por lo que es importante mantenerlos interesados en nuestros productos a través de la innovación de ellos.

Por otro lado, en Miraflores existen locales comerciales que se dedican a elaborar helados a base de frutas, además los consumidores están rodeados de otras alternativas como dulcerías y locales con venta de helados industriales, por lo que hace el poder de negociación alto. Sin embargo, debido al estilo de vida de los consumidores a los que nos estamos dirigiendo, ellos tienen un alto sentido de costo-beneficio, y exigencia de calidad por lo que pagan, por eso el proceso de fidelización de los clientes es cada vez más difícil.

Entonces los competidores son una amenaza de análisis e imitación, porque una vez que el producto logra estar posicionado y alcanza estar en la mente del consumidor, muchos van a querer imitar y alcanzar el éxito. Como no se tiene obstáculos grandes de ingreso, es muy fácil entrar a competir.

2.2.3. Fuerza negociadora de los proveedores.

La compra de materia prima principal (frutas y pisco) y los suministros necesarios para la venta del producto (paletas, etc.) es amplia y en cuestión de precios son muy semejantes, siendo el poder de estos proveedores relativamente bajo. En lo que se refiere a maquinarias son ofrecidas por varias empresas en el mercado local, por lo que el poder de negociación sería bajo, sin embargo lo ideal es la contribución a la calidad y cumplimiento en el tiempo de entrega de la materia prima para no modificar constantemente la negociación con diversos proveedores.

Por último, es menor la probabilidad de que los proveedores se integren hacia adelante porque también suministran a muchos más clientes y especializarse en este rubro les demandaría costos y maquinarias no relacionadas a lo que se dedican.

2.2.4. Amenaza de productos sustitutos.

Los productos sustitutos para nuestro servicio son aquellos brindados por heladerías o dulcerías tradicionales donde también hay venta de helados industriales con mayor

crecimiento en el rubro y que se encuentran en el TOP OF MIND de los consumidores, por ejemplo los helados que ofrecen Helado Amable, GelatoMio, Icecookie son otra alternativa. Se puede afirmar entonces que el poder de amenaza de los productos sustitutos es alto debido a que en cualquier momento nuestros clientes pueden optar por comprar otro producto como postres en los locales de alrededor.

2.2.5. Competidores potenciales barreras de entrada.

Una de las principales barreras de entrada dentro de la zona o distrito sería el capital. La cual sería aproximadamente entre capital de trabajo y activo fijo un mínimo es de S/. 100, 000.

Aquí el acceso a los canales de distribución no sería una barrera porque el canal a utilizar es directo, venta directa al consumidor.

También, la tecnología es necesaria (maquinaria especializada y sistemas innovadores para publicidad pero que no sería una limitante.

La curva de aprendizaje quizás si represente una limitante en este rubro ya que se debe contar con un personal que tenga conocimiento del proceso de producción de nuestro producto, un competidor nuevo entonces debe contar con expertos que tengan las características suficientes para el desempeño de su rol en este negocio, algo que ya han venido desarrollando quienes poseen más tiempo en el mercado.

Finalmente las leyes, normas y trámites que son engorrosos para la apertura de todo negocio no serían considerados como una importante barrera.

CAPÍTULO III: PLAN ESTRATÉGICO

3.1 Visión y misión de la empresa.

Visión: Lograr consolidarnos en la mente del consumidor brindando un servicio de calidad para dar a conocer la mezcla de frutas con pisco que permitan probar un producto innovador.

Misión: Somos una empresa dedicada a la elaboración de paletas artesanales en base de frutas mezclado con pisco, siendo nuestra prioridad brindar un producto de calidad para nuestros clientes, creando un ambiente favorable para el desarrollo y crecimiento de nuestros colaboradores, generando un valor sostenible para nuestros accionistas y así difundir el respeto por nuestro ecosistema.

3.2 Análisis FODA.

TABLA N° 11: ANÁLISIS FODA

ANÁLISIS INTERNO	Fortaleza	Debilidad
	➤ Uso de frutos regionales con exquisitos sabores ➤ Usar como ingrediente el Pisco peruano en todas nuestras Paletas. ➤ Personal altamente calificado y con experiencia en el rubro.	➤ Disminución de consumo de helados en temporadas frías ➤ Corto tiempo de vida de los helados debido a que no contienen químicos preservantes. ➤ Nuestros productos no están dirigidos para infantes.
ANÁLISIS EXTERNO	Oportunidad	Debilidad
	Estrategias F-O	Estrategias D – O
➤ Ubicación en zona estratégica, debido a la proximidad del consumidor peruano y extranjero. ➤ Creciente tendencia en el consumidor peruano de apostar por nuestros productos bandera.	Debido a la creciente tendencia del consumidor peruano de apostar por nuestros productos bandera, es que el uso de frutas y pisco en la elaboración de nuestros helados se convierte en una idea atractiva para nuestros clientes.	Pese a que nuestro producto no está dirigido a los infantes, tenemos la opción de captar a un mercado más interesante, como lo es el consumidor extranjero, puesto que nuestro local se ubicará en una zona con mucha proximidad a los mismos.
	Amenaza	Oportunidad
	Estrategias F - A	Estrategias D – A
➤ Fluctuación de los precios de las frutas según temporada. ➤ Factores climáticos que influyan negativamente en la calidad de las frutas. ➤ Amplia gama de productos sustitutos.	La fluctuación de los precios de las frutas según temporada, nos permitirá ofertar los helados elaborados con los frutos que en determinada temporada tengan un costo menor a lo acostumbrado, decisiones que serán parte de un plan de marketing.	Debido al corto tiempo de vida de nuestros helados, puesto no se utilizarán conservantes químicos en su elaboración, es que tendremos la seguridad de que mantendrán la calidad con la que se elaboraron.

Fuente: Elaboración Propia

3.3 Objetivos.

Objetivo General:

Determinar la **rentabilidad** de ingresar al mercado de Lima Metropolitana – Comprendidos por los distritos de: Surco, Magdalena, Pueblo Libre, Miraflores, San Miguel, San Isidro, Lince, Jesus Maria de los sectores A y B siendo nuestro centro de operaciones en Miraflores ofreciendo un **producto innovador** dando a conocer la variedad de nuestra cultura.

Objetivos Específicos:

- Establecer la relación que existe de un producto innovador de sabores de frutos regionales y pisco con la aceptación en el mercado.
- Alcanzar una alta rentabilidad para los accionistas.
- Lograr alcanzar una gran participación de mercado en el primer año de operación.
- Expandir sus centros de operación a nivel Lima en un periodo no mayor de 3 años

CAPITULO IV: INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.1. Investigación de Mercado

4.1.1. Criterios de Segmentación,

Segmentación Geográfica

El proyecto presentado tendrá como entorno la ciudad de Lima, el sector 6 y 7 que comprende los distritos de: Surco, Magdalena, Pueblo Libre, Miraflores, San Miguel, San Isidro, Lince, Jesus Maria.

DISTRITO	Poblacion 2017 según INEI
Jesus Maria	91347
Lince	46324
Pueblo Libre	72532
Magdalena	52899
San Miguel	130391
Miraflores	76783
San Isidro	50360
Surco	341963
Total	862599

Figura N° 9: N° de habitantes de los distritos según APEIN

Fuente: <http://www.apeim.com.pe/wp-content/themes/apeim/docs/nse/APEIM-NSE-2016.pdf>

Segmentación demográfica

El proyecto está dirigido a personas de ambos sexos que tengan edades entre 20 a 55 años. Se ha elegido los niveles socioeconómicos A y B por el poder adquisitivo que presentan, son idóneos para los rangos de precio de los productos que quiere ofrecer PALEPISKU.

DISTRITO	Poblacion 2017 según INEI	A	B	Factor Nse	Poblacion A y B
Jesus Maria	91347	13.60%	58.00%	71.60%	65404
Lince	46324	13.60%	58.00%	71.60%	33168
Pueblo Libre	72532	13.60%	58.00%	71.60%	51933
Magdalena	52899	13.60%	58.00%	71.60%	37876
San Miguel	130391	13.60%	58.00%	71.60%	93360
Miraflores	76783	34.60%	45.20%	79.80%	61273
San Isidro	50360	34.60%	45.20%	79.80%	40187
Surco	341963	34.60%	45.20%	79.80%	272886
Total	862599			Total	656088

Figura N° 10: N° de habitantes según NSE
Fuente: APEIM, 2016

DISTRITO	20-25	25-30	30-35	35-40	40-45	45-50	50-55	Factor edad(20-55)	Mercado Potencial
Jesus Maria	7.95%	7.50%	7.51%	7.36%	6.53%	6.76%	7.21%	50.819%	33238
Lince	7.82%	7.73%	7.66%	7.44%	6.89%	6.94%	7.18%	51.473%	17073
Pueblo Libre	7.74%	7.14%	7.30%	7.06%	6.66%	7.22%	7.08%	50.198%	26069
Magdalena	7.60%	7.32%	7.87%	7.40%	6.83%	7.13%	7.08%	51.034%	19329
San Miguel	8.12%	7.73%	7.84%	7.75%	6.86%	7.00%	6.59%	51.890%	48444
Miraflores	6.96%	7.51%	8.13%	7.73%	6.59%	7.31%	7.56%	51.778%	31726
San Isidro	6.57%	6.67%	6.84%	7.50%	7.23%	7.40%	7.68%	49.891%	20050
Surco	7.95%	7.48%	7.72%	7.83%	6.83%	6.88%	6.88%	51.572%	140732
Total									336662

Figura N° 11: N° de población entre 20 y 55 años en distritos del sector 6
Fuente: <http://proyectos.inei.gob.pe/web/biblioineipub/bancopub/Est/Lib0846/libro.pdf>

4.1.2. Marco Muestral

Hemos aplicado la siguiente:

Marco Muestral					
Tamaño de la muestra					
n	=	$\frac{(Z^2) \cdot p \cdot q}{E^2}$	POBLACION MAYORES A 100,000 PERSONAS		
nivel de confianza	=	95%		Z=1.96	
Probabilidad de éxito(p)	=	50%			
Probabilidad de fracazo(q)	=	50%			
Margen de error	=	5%			
n	=	336662			
n	=	$\frac{(1.96^2) \cdot 50\% \cdot 50\%}{(5\%^2)}$	=	385	

Figura N° 12: N° Calculo del marco muestral

Fuente: Elaboracion propia

Interpretando el cuadro podremos decir que encuestando a 385 personas, el 95% de veces nuestro dato real estará en el intervalo $\pm 5\%$.

4.1.3. Entrevistas a Profundidad

GUÍA DE LA ENTREVISTA DE EXPERTOS

Fecha:

Empresa entrevistada:

Responsable:

Nombre del entrevistado:

1.- ¿Cuánto creció promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

2.- ¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

3.- ¿En qué meses se registrará las mayores ventas durante el año?

4.- ¿En que meses se registran las menores ventas durante el año?

5.- ¿Cuál es el promedio de consumo por persona en su negocio?

6.- ¿Qué estrategia utiliza para afrontar las temporadas de venta baja?

Gracias por su atención

Figura N° 13: Entrevistas a profundidad
Fuente: Elaboración Propia

GUÍA DE LA ENTREVISTA DE EXPERTOS

- ❖ **Fecha:** 13 de Septiembre 2017
- ❖ **Empresa Entrevistada:** Helado Amable
- ❖ **Responsable:** Rodrigo Bravo
- ❖ **Nombre del Entrevistador:** Jesús Espil Torres

1) ¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

Rpta: Somos nuevos en el mercado y para el año 2017 la proyección es de 22%.

2) ¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

Rpta: Para el 2018 la proyección de crecimiento es de 27%.

3) ¿En qué meses se registran las mayores ventas durante el año?

Rpta: Hay mayores ventas en el Primer y Cuarto Trimestre.

4) ¿En qué meses se registran las menores ventas durante el año?

Rpta: Desde el mes de mayo hasta el mes de agosto se registran las menores ventas.

5) ¿Cuál es el promedio de consumo por persona en su negocio?

Rpta: El promedio de consumo es de S/.11.00 a S/.24.00

6) ¿Qué estrategia utiliza para afrontar las temporadas de venta baja?

Ofrecemos promociones, descuentos, pero con la idea de que se trata de algo temporal. Si bajamos precios y el consumidor no percibe el esfuerzo que realizamos, lo único que conseguimos es dañar nuestro margen.

Entrevista 1:

La entrevista realizada al administrador de la Heladería “Helado Amable” tuvo lugar el día 13-09-2017, en donde pese a la diversidad de actividades que realizaba se tomó el tiempo para responder preguntas puntuales:

¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

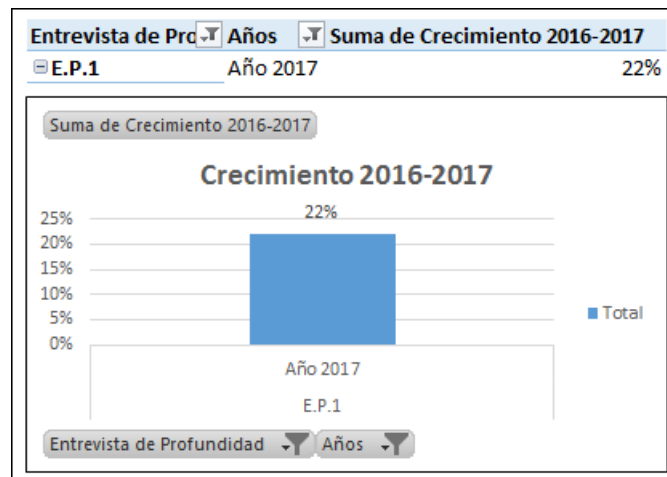


Figura N° 14: Entrevista 1: Crecimiento 2016-2017
Fuente: Elaboración Propia

Por los resultados obtenidos nos explicó que el crecimiento que ha experimentado en el último año ha sido bueno y han podido fidelizar cliente a través de su excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2017 es el 22% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

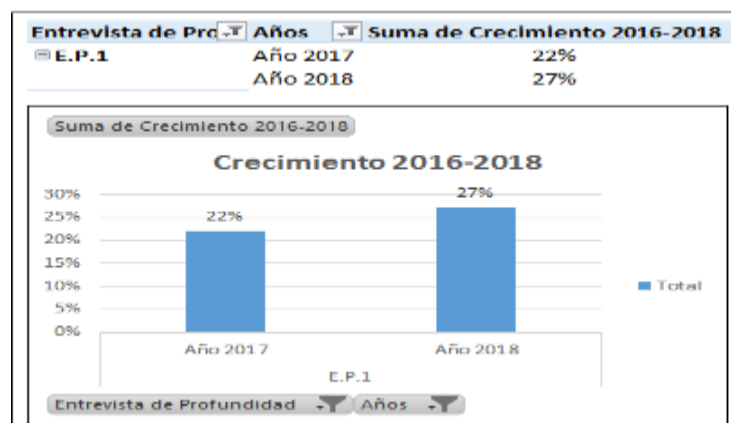


Figura N° 15: Entrevista 1: Crecimiento 2016-2018
Fuente: Elaboración Propia

Según los resultados obtenidos nos dice que el crecimiento que han experimentado ha sido bueno por lo cual se proyectan a abrir un nuevo local sin dejar de lado excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2018 es el 27% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

GUÍA DE LA ENTREVISTA DE EXPERTOS

- ❖ **Fecha:** 13 de Septiembre 2017
- ❖ **Empresa Entrevistada:** GelatoMio
- ❖ **Responsable:** Administradora de GelatoMio
- ❖ **Nombre del Entrevistador:** Stefany Villalobos Venegas

1) ¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

Rpta: En el año 2016 creció 21 % y para el año 2017 la proyección es de 25%.

2) ¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

Rpta: Para el 2018 la proyección de crecimiento es de 32%.

3) ¿En qué meses se registran las mayores ventas durante el año?

Rpta: Según estudios se registran mayores ventas desde Enero hasta Marzo y Octubre a Diciembre.

4) ¿En qué meses se registran las menores ventas durante el año?

Rpta: Desde abril hasta agosto se registran menores ventas.

5) ¿Cuál es el promedio de consumo por persona en su negocio?

Rpta: El promedio de consumo es de S/.8.00 a S/.16.00

6) ¿Qué estrategia utiliza para afrontar las temporadas de venta baja?

Ofrecemos promociones, descuentos, pero con la idea de que se trata de algo temporal.

Entrevista 2:

La entrevista realizada a una colaboradora de la Heladería “GelatoMio” tuvo lugar el día 13-09-2017, en donde pese a la diversidad de actividades que realizaba se tomó el tiempo para responder preguntas puntuales:

¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

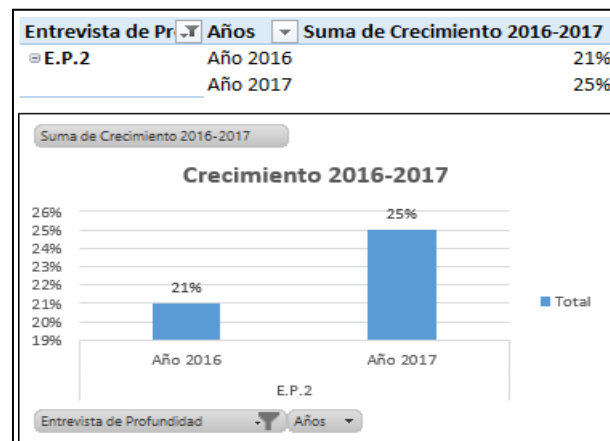


Figura N° 16: Entrevista 2: Crecimiento 2016-2017
Fuente: Elaboración Propia

Según los resultados obtenidos lo que se nos explicó es que el crecimiento que han experimentado estos últimos años ha sido bueno es por eso que han abierto nuevos locales y han podido fidelizar más cliente a través de su excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2017 es el 25% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

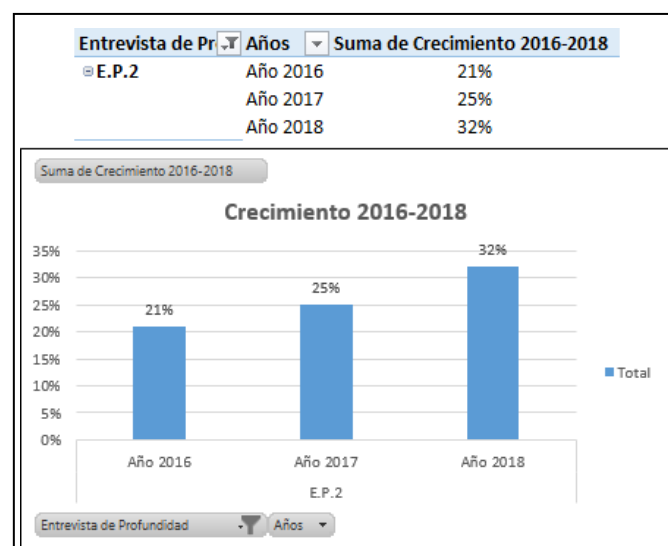


Figura N° 17: Entrevista 2: Crecimiento 2016-2018
Fuente: Elaboración Propia

Según los resultados obtenidos lo que se nos explicó es que el crecimiento que han experimentado estos últimos años ha sido bueno es por eso que han abierto nuevos locales y han podido fidelizar más cliente a través de su excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2018 es el 32% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

GUÍA DE LA ENTREVISTA DE EXPERTOS

- ❖ **Fecha:** 13 de Septiembre 2017
- ❖ **Empresa Entrevistada:** Ice Cookie
- ❖ **Responsable:** Administradora del mes
- ❖ **Nombre del Entrevistador:** Kelly Peñaloza Cabanillas

1) ¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

Rpta: En el año 2016 ha crecido en un 15% y para el año 2017 la proyección es de 18%.

2) ¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?

Rpta: Para el 2018 la proyección de crecimiento es de 22%.

3) ¿En qué meses se registran las mayores ventas durante el año?

Rpta: Los meses con mayores ventas son Enero, Febrero, Noviembre y Diciembre.

4) ¿En qué meses se registran las menores ventas durante el año?

Rpta: Los meses con menores ventas en el año son Junio, Julio y Agosto.

5) ¿Cuál es el promedio de consumo por persona en su negocio?

Rpta: El promedio de consumo es de S/.8.00 a S/.45.00

6) ¿Qué estrategia utiliza para afrontar las temporadas de venta baja?

La temporada baja para nosotros la afrontamos con promociones 2 x1 o realizando convenios con empresas para dar descuentos exclusivos para sus trabajadores.

Entrevista 3:

La entrevista realizada a una experta de la Heladería “Amorelado” tuvo lugar el día 13-09-2017, aproximadamente a las 21:30 pm, en donde pese a la diversidad de actividades que realizaba se tomó el tiempo para responder preguntas puntuales:

¿Cuánto creció en promedio en el año 2016 y cuanto cree que crecerá para el 2017?

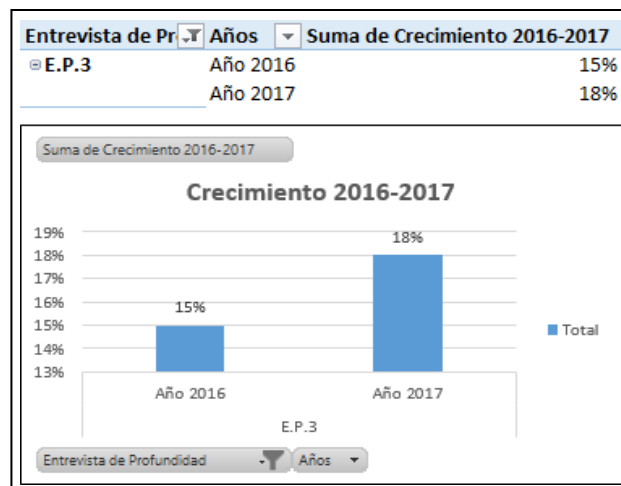


Figura N° 18: Entrevista 3: Crecimiento 2016-2017
Fuente: Elaboración Propia

Según los resultados obtenidos lo que se nos explicó es que el crecimiento que han experimentado estos últimos años ha sido bueno es por eso que han abierto nuevos locales y han podido fidelizar más cliente a través de su excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2017 es el 18% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

¿Cuál es la proyección de crecimiento para su negocio en el año 2018?



Figura N° 19: Entrevista 3: Crecimiento 2016-2018
Fuente: Elaboración Propia

Según los resultados obtenidos lo que se nos explicó es que el crecimiento que han experimentado estos últimos años ha sido bueno es por eso que han abierto nuevos locales y han podido fidelizar más cliente a través de su excelente servicio y la alta calidad de sus productos, su proyección para fines del 2018 es el 22% de crecimiento, esto debido a las buenas condiciones que el sector presenta.

CONCLUSIONES

TABLA N° 12: CONCLUSIONES DE LAS ENTREVISTAS DE PROFUNDIDAD

	Helado Amable	GelatoMio	Icecookie
Crecimiento 2016	-	21%	15%
	22%	25%	18%
Proyección crecimiento 2018	27%	32%	22%
Meses de mayor venta	1° y 4° Trimestre	Ene-Mar / Oct-Dic	Ene-Febr / Nov-Dic
Meses de menor venta	Mayo - Agosto	Abril - Agosto	Junio - Agosto
	11-24 (Soles)	8-16 (Soles)	8-45 (Soles)

Fuente: Elaboración Propia

De acuerdo a las entrevistas realizadas podemos decir que el consumo de helados en Miraflores han aumentado considerablemente en los últimos años muchas mujeres al igual que los hombres prefieren comer helados a base de frutas regionalantes que un helado hecho por compuestos químicos y que mejor nuestro valor agregado El Pisco - Peruano.

4.1.4. FocusGroup

FICHA TÉCNICA DEL FOCUS GROUP

DATOS	Focus Group 1	Focus Group 2
Fecha	Jueves, 14 de Septiembre 2017	Sabado, 16 de Septiembre 2017
Lugar	Av Coronel Inclán Cuadra 8 Dpto 502 D Miraflores	Av Coronel Inclán Cuadra 8 Dpto 502 D Miraflores
Participantes	Damas y Caballeros de 25 a 55 años	Damas y Caballeros de 25 a 55 años
Número de Participantes	6 (Ver Relación en Anexos)	7 (Ver Relación en Anexos)
Residencia	Zona 6	Zona 6
Nivel Socio Económico	A y B	A y B
Duración	40 Minutos	40 Minutos
Objetivos	Conocer sus preferencias en el momento de elegir un helado	Conocer sus preferencias en el momento de elegir un helado
	Reconocer que es lo que más valoran al momento de comprar un helado.	Reconocer que es lo que más valoran al momento de comprar un helado. Recoger recomendaciones de mejora de nuestro producto.
	Evaluar la aceptación de nuestro producto	Evaluar la aceptación de nuestro producto

Figura N° 20: Ficha técnica del focus group

Fuente: Elaboracion propia

Guía del moderador:

1.- Presentación

El moderador hará una presentación de su persona y el fin del FocusGroup.

2.- Introducción sobre nuestro producto

Nuestro proyecto se enfoca en la venta de helados , pero no una en heladería tradicional, cambiaremos el concepto utilizando métodos de valor agregado que es el Pisco Peruano, en la cual se combinan para transformar los sabores y texturas de los alimentos, es una nueva tendencia que queremos mostrar en el mercado peruano, utilizando frutos Regionales.

3.- Rompiendo el hielo con los participantes

El moderador escoge uno de los participantes del Focus quien debe presentarse dando la información de su nombre y que es lo que realiza en sus ratos libres, contándonos que postres o helados más le gusta comer. Se realizara esto para que los

participantes se conozca unos entre otro y se sientan más cómodos y en confianza en responder nuestras preguntas.

3.- Conclusiones

- Las marcas que le son más conocidas son D'Onofrio, Alaska, Zacatecas, 4d, Laritza D, Pinkberry, Palettas Perú, GelatoMio.
- Los sabores de mayor consumo son: Lúcumá, Chocolate, Vainilla, Fresa, Piña, Mango, Aguaymanto y Coco.
- Lugares que suelen adquirirlo: Supermercados, Estaciones de Servicio, Bodegas. Cuando se trata específicamente de Helados artesanales ocasionalmente en heladerías.
- Suelen pagar entre 7 y 12 Nuevos Soles por porción o paleta de Helado Artesanal.
- Su consumo es casi el doble en verano y primavera.
- Prefieren helados naturales, sin preservantes, hecho en casa

Validación del Producto

- El nombre propuesto fue de su agrado, debido a lo relacionado con nuestro pisco peruano, más aun de atreverse a salir de los sabores tradicionales y ofertar nuevas propuestas de sabor.
- Sugirieron cambiar el logotipo
- Los sabores de aguaymanto y arandano fueron aceptadas.

Cambios

- . Se cambió el logotipo
- . Se incorporó los sabores de Aguaymanto y Arandanos

4.1.5. Encuestas

ENCUESTA

Encuestas

Lugar: Zona 6 y 7 de Lima

1- Indique el sexo al que pertenece

a) Hombre	58%
b) Mujer	42%

2- Indique su rango de edad

%		
20-25	15.40%	69
26-30	12.80%	58
31-25	19.70%	89
36-45	25.80%	116
46-55	16.25%	73
otros(fin de la encuesta)	10.05%	45
	100.00%	450

3- ¿En qué distrito vive?

%		
Jesus Maria	38	9.34%
Lince	19	4.80%
Pueblo Libre	30	7.32%
Magdalena	22	5.43%
San Miguel	55	13.61%
Miraflores	36	8.91%
San Isidro	23	5.63%
Surco	162	40.07%
otros (fin de la encuesta)	20	4.94%
	405	

4 Indique su rango de ingresos

	personas	%
menor a 3446	0	0.00%
3446-5607	150	38.98%
5607-10860	195	50.68%
más de 10860	40	10.34%
	385	

5 ¿Consume Helados al menos una vez a la semana?

	personas	%
a) si	261	67.8%
b) no	124	32.2%
	385	

6 En que época del año consume helados con mayor frecuencia

	personas	%
Verano(enero - Marzo)	101	38.70%
Otoño(Abril- Junio)	47	18.20%
Invierno(Julio- setiembre)	27	10.20%
Primavera(Octubre- diciembre)	34	13.22%
Todo el año	51	19.68%
Total	261	100.00%

7 ¿Qué tipos de helados consumes?

	personas	%
Artesanales	151	57.80%
Soft	49	18.70%
Industriales	61	23.50%
	261	100.00%

8 ¿Le parece interesante nuestra propuesta de proyecto? - presentación del producto

Si

No

9 ¿Estaría dispuesto a consumir nuestros helados Palepisku?

Si

No

10 ¿En qué presentación del producto le gusta consumir helado artesanal?

	personas	%
en barquillo	79	52.39%
en paleta	26	17.10%
en vasito	46	30.51%
	151	100.00%

11 ¿A qué heladerías sueles acudir a consumir helados artesanales?

	personas	%
Zacatecas	30	19.71%
Dulce Pasion	30	19.95%
Helado amable	16	10.40%
Laritz	15	10.00%
Ice Cookies	16	10.94%
GelatoMio	15	10.25%
4D	28	18.75%
	151	100.00%

12 ¿Qué sabores prefiere consumir?

	personas	%
Fresa	18	12%
Lucuma	15	10%
Chirimoya	16	11%
Mango	14	9%
Agua y manto	13	9%
Camucamu	12	8%
Arandanos	23	15%
Mora	14	9%
Maracuya	8	5%
Limón	10	7%
Otros	8	5%
	151	100%

13 ¿Cuál es el precio promedio que paga actualmente por consumir helados a base de frutas en los lugares mencionados?

	personas	%
S/ 6,00 Soles	23	15.25%
S/ 8,00 Soles	25	16.58%
S/ 10,00 Soles	35	23.21%
S/ 12,00 Soles	28	18.57%
S/ 14,00 Soles	40	26.53%
	151	100.00%

14 A la hora de ir a una heladería, qué aspecto es el que más considera

• Precio
• Calidad
• Ambiente y decoración
• Amabilidad y buen trato
• Rapidez en la atención
• Orden y limpieza

15 ¿Estaría dispuesto a consumir nuestro helado Palepisku?

	Personas	%
a) si	101	66.80%
b) no	50	33.20%
	151	100.00%

16 ¿Cuál de nuestros helados sería de su preferencia?

	personas	%
Fresa + Pisco	21	20.40%
Chirimoya + Pisco	17	16.80%
Mango + Pisco	17	17.20%
Arándanos + Pisco	15	14.80%
Aguaymanto + Pisco	12	12.40%
Moras + Pisco	4	3.50%
CamuCamu + Pisco	6	6.40%
Lucuma + Pisco	2	2.30%
Limón + Pisco	6	6.20%
	101	100.00%

17 ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por nuestros Palepisku?

	personas	%
De 7 a 8	33	33.10%
De 8 a 9	59	58.70%
De 9 a mas	8	8.20%
	101	100.00%

18 ¿Con que frecuencia estarías dispuesto a ir a nuestro local?

	personas	%
1 vez por semana	40	59%
3 veces por semana	16	23%
5 veces por semana	5	8%
Todos los días	7	10%
	67	100%

19 ¿Por qué medios de comunicación le gustaría enterarse de la apertura de nuestro local?

	personas	%
Redes sociales	10	14.8%
Televisión o radio	20	30.3%
Recomendaciones	8	11.9%
Paneles publicitarios	9	13.4%
Revistas y periódicos	9	13.4%
Otros medios	11	16.3%
	67	100.0%

20. ¿En qué distritos de Lima le gustaría encontrar nuestro local?

	personas	%
Miraflores	10	14.84%
JesúsMaría	5	7.42%
Magdalena	4	5.94%
San Isidro	8	11.87%
La Molina	7	10.39%
Lince	6	8.90%
San Miguel	8	11.87%
San Borja	6	8.90%
Pueblo Libre	2	2.97%
Surco	1	1.48%
Otros	10	15.41%
	67	100.00%

ANALISIS DE LAS ENCUESTAS

4.2. Demanda y Oferta

4.2.1. Estimación del mercado Potencial

Se ha seleccionado el sector 6 y 7 , para obtener la población proyectada desde el año 2018 hasta el 2020, se ha tomado como referencia la tasa de crecimiento poblacional promedio entre los años 2014 al 2017, información de la base de datos proyectados de la INEI.

Para obtener la población total de que pertenece a los niveles socio económico A, B se multiplica la población proyectada por el factor porcentual de la población que pertenece a los 2 NSE.

**TABLA N° 13: PROYECCION DE CRECIMIENTO POBLACIONAL SEGÚN
NSE**

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	34,193	35,207	36,273	37,394	38,570
Lince	16,688	16,301	15,908	15,511	15,109
Pueblo Libre	25,900	25,728	25,549	25,364	25,175
Magdalena	19,350	19,375	19,399	19,425	19,454
San Miguel	48,379	48,313	48,234	48,149	48,055
Miraflores	31,261	30,785	30,294	29,789	29,270
San Isidro	19,670	19,285	18,891	18,490	18,082
Surco	142,763	144,804	146,826	148,843	150,855
Mercado Potencial en personas	338,204	339,797	341,374	342,965	344,570

Fuente: Elaboración Propia

Además del factor socio económico, existe el indicador de edades que filtrará solo a personas entre los 20 a 55 años que pertenezcan al NSE A y B.

TABLA N° 14: POBLACIÓN DE LOS NSE A, B, Y C, SEGÚN SUS EDADES

	Población	20 - 24	25 - 29	30 - 34	35 - 39	40 - 44	45 - 49	50 - 54
Jesús María	71,589	5,694	5,368	5,378	5,269	4,672	4,839	5,161
Lince	50,228	3,929	3,885	3,847	3,735	3,362	3,488	3,608
Pueblo Libre	76,114	5,893	5,433	5,556	5,372	5,067	5,499	5,388
Magdalena	54,656	4,156	3,999	4,303	4,043	3,622	3,899	3,871
San Miguel	135,506	10,998	10,472	10,629	10,499	9,295	9,487	8,934
Miraflores	81,932	5,699	6,154	6,662	6,330	5,398	5,988	6,192
San Isidro	54,206	3,562	3,615	3,708	4,067	3,918	4,010	4,164
San Borja	111,928	8,894	8,375	8,646	8,787	7,644	7,675	7,702
Surco	344,242	27,340	25,292	26,728	27,985	24,535	24,784	23,279
La Molina	171,646	15,074	13,032	13,001	13,415	11,953	11,969	12,102

Fuente: Elaboración Propia

4.2.2. Estimación del mercado disponible

El mercado disponible está dado por las personas que cumplen las características predeterminadas para que sea nuestro público objetivo, estas características fueron identificadas al hallar el mercado potencial. Además, es necesario que esté integrado por personas que consuman en bebidas a base de frutas, porcentaje que se determinó a través de las siguientes preguntas de la encuestas.

¿Consume Helados al menos una vez a la semana?

	%	personas
a) Si	67.8%	261
b) No	32.2%	124
	100.0%	385

¿Qué tipos de helados consumes?

	%	Personas
Artesanales	57.8%	151
Soft	18.7%	49
Industriales	23.5%	61
	100.0%	261

TABLA N° 15: MERCADO DISPONIBLE PRESENTE Y FUTURO

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
JesúsMaría	13,400	13,797	14,215	14,654	15,115
Lince	6,540	6,388	6,234	6,078	5,921
Pueblo Libre	10,150	10,082	10,012	9,940	9,866
Magdalena	7,583	7,593	7,602	7,613	7,624
San Miguel	18,959	18,933	18,902	18,869	18,832
Miraflores	12,251	12,064	11,872	11,674	11,470
San Isidro	7,708	7,557	7,403	7,246	7,086
Surco	55,947	56,746	57,539	58,329	59,118
Mercado Disponible en personas	132,537	133,161	133,779	134,402	135,031

Fuente: Elaboracion propia

4.2.3. Estimación del mercado efectivo

La estimación del mercado efectivo se realizó con los resultados obtenidos en el mercado disponible y el porcentaje de personas que si tenían la intención de consumir en nuestro local de bebidas a base de frutas. Para el cálculo del mercado efectivo tomamos la siguiente pregunta para conocer el mercado efectivo la opción “SI”.

Mercado Efectivo presente y futuro

Mercado Disponible * Disposición de compra * rango precio

¿Estaría dispuesto a consumir nuestro helado Palepisku?

	%	Personas
Si	66.80%	101
No	33.20%	50
	100.00%	151

Factor disposición de compra	66.80%
------------------------------	--------

¿Cuánto está dispuesto a pagar por nuestro producto?

	%	Personas
De 7 a 8	33.10%	33
De 8 a 9	58.70%	59
De 9 a mas	8.200%	8
	100.00%	101

Factor precio	66.900%
Factor mercado efectivo	44.689200%

TABLA N° 16: MERCADO EFECTIVO PRESENTE Y FUTURO

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	5988	6166	6352	6549	6755
Lince	2923	2855	2786	2716	2646
Pueblo Libre	4536	4506	4474	4442	4409
Magdalena	3389	3393	3397	3402	3407
San Miguel	8473	8461	8447	8432	8416
Miraflores	5475	5391	5305	5217	5126
San Isidro	3445	3377	3308	3238	3167
Surco	25002	25359	25714	26067	26419
Mercado efectivo general en personas	59230	59509	59785	60063	60344

Fuente: Elaboración Propia

Estimación del mercado objetivo

Mercado Objetivo= Mercado Efectivo * Tasas de mercado objetivo

Tasa de mercado objetivo 2018(50%*10%)	=	5.00%
--	---	-------

¿A qué heladerías sueles acudir a consumir helados artesanales?

Zacatecas	19.71%
Dulce Pasión	19.95%
Helado amable	10.40%
Laritza	10.00%
Ice Cookies	10.94%
GelatoMio	10.25%
4D	18.75%
	100.00%

TABLA N° 17: MERCADO OBJETIVO PRESENTE Y FUTURO

	2017	2018	2019	2020	2021
Población	862,599	866,444	870,431	874,387	878,390
Tasas de crecimiento		0.446%	0.460%	0.454%	0.458%
Tasa de crecimiento promedio	0.455%				
	2018	2019	2020	2021	2022
Tasas de mercado objetivo	5.00%	5.45%	5.91%	6.36%	6.82%
Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	299	336	375	417	461
Lince	146	156	165	173	180
Pueblo Libre	227	246	264	283	301
Magdalena	169	185	201	216	232
San Miguel	424	462	499	537	574
Miraflores	274	294	313	332	350
San Isidro	172	184	195	206	216
Surco	1,250	1,383	1,519	1,659	1,801
Mercado Objetivo en personas	2,961	3,246	3,533	3,822	4,114

Fuente: Elaboración Propia

Esta tasa crecería aritméticamente a la tasa de crecimiento promedio de la población proyectada

4.2.4. Frecuencia de compra

Con el fin de determinar la demanda de las personas que consumirían en nuestro local, fue necesario hallar el promedio de la frecuencia de compra, obtenido de la siguiente de la encuesta con el mercado objetivo.

Promedio de frecuencia de consumo

Unidades al año

¿Con que frecuencia estarías dispuesto a ir a nuestro local?

TABLA N° 18: PROMEDIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO

1	59%	52	30.68
vez por semana			
3	23%	156	36.036
veces por semana			
5	8%	260	20.8
veces por semana			
T	10%	360	36
odos los días			
	100%		123.516
	Para un escenario conservador aplicaremos el 40%		49.4064

Fuente: Elaboración Propia

4.2.5. Cuantificación anual de la demanda

TABLA N° 19: CUANTIFICACIÓN ANUAL DE LA DEMANDA

Mercado objetivo * frecuencia de compra ponderada

¿Cuál de nuestros helados sería de su preferencia?

	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	14793	16616	18546	20590	22754
Lince	7220	7693	8134	8540	8913
Pueblo Libre	11205	12143	13063	13966	14852
Magdalena	8371	9144	9919	10696	11477
San Miguel	20930	22801	24661	26511	28350
Miraflores	13524	14529	15489	16402	17268
San Isidro	8510	9102	9659	10181	10668
Surco	61763	68341	75070	81956	88996
Total demanda en unidades	146,316	160,369	174,540	188,842	203,278
Fresa + Pisco	36,579	40,092	43,635	47,211	50,819
Chirimoya + Pisco	30,124	33,017	35,935	38,879	41,851
Mango + Pisco	30,841	33,803	36,790	39,805	42,848
Arándanos + Pisco	26,538	29,087	31,657	34,251	36,869
Aguaymanto + Pisco	22,234	24,370	26,523	28,697	30,890
	%	Redistribución			
Fresa + Pisco	20.40%	25.00%			
Chirimoya + Pisco	16.80%	20.59%			
Mango + Pisco	17.20%	21.08%			
Arándanos + Pisco	14.80%	18.14%			
Aguaymanto + Pisco	12.40%	15.20%			
	81.60%	100.00%			

Fuente: Elaboración Propia

4.2.6. Estacionalidad

TABLA N° 20: ESTACIONALIDAD

¿En qué estaciones del año considera que consumiría con mayor frecuencia nuestros helados?

		Distribución de todo el año	Total estacionalidad
Verano(enero - Marzo)	38.70%	4.92%	43.62%
Otoño(Abril- Junio)	18.20%	4.92%	23.12%
Invierno(Julio-setiembre)	10.20%	4.92%	15.12000%
Primavera(Octubre-diciembre)	13.22%	4.92%	18.14%
Todo el año	19.68%		
Total	100.000000%		

	Verano(enero - Marzo)	Otoño(Abril- Junio)	Invierno(Julio-setiembre)	Primavera(Octubre-diciembre)	Total
2018	30.53%	19.65%	15.12%	18.14%	83.45%
2019	43.62%	23.12%	15.12%	18.14%	100.00%
2020	43.62%	23.12%	15.12%	18.14%	100.00%
2021	43.62%	23.12%	15.12%	18.14%	100.00%
2022	43.62%	23.12%	15.12%	18.14%	100.00%

Fuente: Elaboración Propia

En el primer trimestre del primer año se castigara el 30% debido a que recién el negocio está empezando y es incierto, también se castigara el 15% en el segundo trimestre debido a que la marca aun no es fuerte, a partir del tercer trimestre se asume el negocio está estable y en el cuarto trimestre se venderá el resto para llegar al 100%



4.2.7. Programa de ventas en unidades y valorizado (2018-2020)

TABLA N° 21: PROGRAMA DE VENTAS EN UNIDADES Y VALORIZADO

Precio	S/. 8.00				
Valor de venta promedio	S/. 6.78				
Resumen programa de ventas					
	2018	2019	2020	2021	2022
Fresa + Pisco	30,524	40,092	43,635	47,211	50,819
Chirimoya + Pisco	25,137	33,017	35,935	38,879	41,851
Mango + Pisco	25,736	33,803	36,790	39,805	42,848
Arándanos + Pisco	22,145	29,087	31,657	34,251	36,869
Aguaymanto + Pisco	18,554	24,370	26,523	28,697	30,890
Total unidades a vender	122,095	160,369	174,540	188,842	203,278

Resumen Ingresos totales	2018	2019	2020	2021	2022
Fresa + Pisco	S/. 206,940.41	S/. 271,812.65	S/. 295,830.36	S/. 320,071.51	S/. 344,538.89
Chirimoya + Pisco	S/. 170,421.52	S/. 223,845.72	S/. 243,625.00	S/. 263,588.30	S/. 283,737.91
Mango + Pisco	S/. 174,479.17	S/. 229,175.38	S/. 249,425.60	S/. 269,864.21	S/. 290,493.57
Arándanos + Pisco	S/. 150,133.24	S/. 197,197.42	S/. 214,622.02	S/. 232,208.74	S/. 249,959.59
Aguaymanto + Pisco	S/. 125,787.31	S/. 165,219.46	S/. 179,818.45	S/. 194,553.27	S/. 209,425.60
Valor venta total	S/. 827,761.65	S/. 1,087,250.62	S/. 1,183,321.43	S/. 1,280,286.03	S/. 1,378,155.55
Igv	S/. 148,997.10	S/. 195,705.11	S/. 212,997.86	S/. 230,451.48	S/. 248,068.00
Ingresos	S/. 976,758.75	S/. 1,282,955.73	S/. 1,396,319.29	S/. 1,510,737.51	S/. 1,626,223.55
		31.348%	8.836%	8.194%	7.644%

Fuente: Elaboracion propia

4.3. Mezcla de Marketing

4.3.1. Producto

Heladería “PalePisku” ofrece helados hechos paletas a base de pulpa de frutas de las tres regiones de nuestro país, mezcladas con el exquisito sabor de nuestro pisco. Estos helados paletas serán servidos en prácticos envases de 6 oz, que permitan la portabilidad del producto de una manera segura y cómoda.

Para la apertura de nuestro local contaremos con 9 sabores diferentes:

TABLA N° 22: PRODUCTOS

Helados	Composición	
➤ Fresa Esta Paleta está elaborada a base de pulpa de fresa (165 ml) mezclado con pisco peruano (0.5 oz).		
➤ Chirimoya Esta Paleta está elaborada a base de pulpa de Chirimoya (165 ml) mezclado con pisco peruano (0.5 oz).		
➤ Mango Esta Paleta está elaborada a base de pulpa de Mango (165 ml) mezclado con pisco peruano (0.5 oz).		
➤ Arándanos Esta Paleta está elaborada a base de pulpa de Arándanos (165 ml) mezclado con pisco peruano (0.5 oz).		

- **Aguaymanto**
Esta Paleta está elaborada a base de pulpa de Aguaymanto(165 ml) mezclado con pisco peruano (0.5 oz).



Fuente: Elaboración Propia



Figura N° 21: Logo de la Empresa

Fuente: Elaboración Propia

4.3.2. Precio

La política de precios “PalePisku” es a base del buen valor, es decir una combinación perfecta entre la calidad otorgada en cuanto a producto y servicio a un precio aceptable. Así mismo, esta política se encuentra alineada a resultados de la encuesta, en la que se muestra que casi el 60% de las personas encuestadas estarían dispuestas a pagar entre 8 y 9 soles por nuestro producto, el cual consideramos el precio menor para lograr introducir en el mercado y lograr la penetración en él.

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por nuestros Palepisku?

TABLA N° 23: PRECIO POR PRODUCTO

	personas	%
De 7 a 8	33	33.10%
De 8 a 9	59	58.70%
De 9 a mas	8	8.20%
	101	100.00%

Fuente: Elaboración Propia

4.3.3. Plaza

Heladería “PalePisku” se encuentra ubicada en Calle La Paz 147, en el distrito de Miraflores. Esta es una zona segura y accesible a la mayoría, a través de diversos medios de transporte público o privado, por lo que el nicho de mercado no tendría ningún tipo de inconveniente para llegar al local.

Así mismo, la empresa no presenta ningún intermediario dentro de su canal de distribución por lo que es un canal de marketing directo y solo cuenta como fuerza venta a cada uno de los trabajadores del local.

Plano de la distribución del local

En el plano del proyecto heladería “Palepisku”, se detallará las ubicaciones de las máquinas, equipos y mueblería con los que contará el local principal, señalando claramente los espacios, como el área de cocina o producción, área de despacho, en un local de 80mts²



Figura N° 22: Plano del centro de operaciones de Palepisku

Fuente: Elaboración propia



Figura N° 23: Ilustracion del área de ventas
Fuente: Elaboración propia

4.3.4. Promoción

La promoción de Palepisku será desarrollada desde la apertura del local y de manera constante, para ello utilizará las herramientas siguientes:

4.3.4.1. Campaña de lanzamiento

Para la campaña de lanzamiento se hará uso de publicidad BTL, estos pueden ser correos electrónicos, llamadas telefónicas, eventos en el punto de venta, redes sociales, entre otros, debido a que este tipo de publicidad nos permitirá mantener una comunicación más directa y personalizada con los clientes. Asimismo, en temas de retroalimentación, se podrá tener información de primera mano.

Impresión de un Millar de Flyer
Entrega Millar de flyer en forma de helado paleta
Impresión de un Millar de cuponeras con promociones
Inauguración del local - degustaciones gratuitas
Creación de la página Web
Entrega de cuponeras con promociones a centros laborales cercanos
Creación de la Fan page en Facebook

4.3.4.2. Promoción para todos los años

En primer lugar, se hará uso de promociones de ventas en fechas festivas, como es el caso de rebajas, cupones o descuentos para los primeros clientes que prueben nuestra propuesta y para aquellos que ya se encuentran fidelizados.

Asimismo, se formarán alianzas estratégicas con corporativos financieros, los cuales, entregarán periódicamente descuentos a clientes importantes a modo de cuponeras para beneficio de ambas empresas y de los consumidores.

Posteriormente, cuando Palepiskú se haya posicionado en el mercado, esta invertirá en publicidad ATL, a manera de auspiciador en programas televisivos afines, debido a que los clientes potenciales encuestados, mencionaban que preferían enterarse de las promociones a través de dicho medio de comunicación.

CAPÍTULO V: ESTUDIO LEGAL Y ORGANIZACIONAL

5.1. Estudio Legal

5.1.1. Forma Societaria

a. Actividades

Se decide formar una SAC, la cual será conformada por 4 accionistas, siendo regulada por la ley general de sociedades – Ley promulgada el 5 de diciembre del 1997 y publicada el 9 de diciembre del 1997.

Para dar inicio a una empresa debemos contar con un proyecto viable y que nos logre brindar un rendimiento financiero, luego de ello se procede a operar la documentación necesaria ante autoridades, municipales, administrativas y/o tributaria.

Constitución de la empresa como forma societaria SAC:

- ✓ Debemos buscar un nombre que no sea similar para reservar y verificar en registros públicos , con un plazo de 30 días , para el caso nuestro nombre elegido será “Palepisku SAC”
- ✓ Se diseña la minuta, que será redactada por el asesor del MAC (Mejor atención al ciudadano), incluyendo los datos de cada socio, nombres y apellidos,DNI, dirección y la aportación de capital para la empresa.
- ✓ Se realizara el levantamiento a Registros públicos – SUNARP
- ✓ Se realiza la inscripción en SUNAT , para obtener la personalidad jurídica – RUC
- ✓ Después de la obtención de RUC, se procede la impresión de los comprobantes de pago como: boletas,facturas y guía de remisión.
- ✓ Se debe realizar la legalización de los libros contables, de acuerdo a nuestro régimen tributario

- ✓ Se legalizar los libros de planilla en el ministerio de trabajo
- ✓ Inscripción de los trabajadores en ESSALUD.
- ✓ Posteriormente se debe acudir a la municipalidad donde se realizara la apertura del local para solicitar la licencia de funcionamiento.

Determinación del capital por accionista:

La distribución de los aportes de los accionistas para Palepiskú es distribuida con los siguientes porcentajes:

TABLA N° 24: DISTRIBUCIÓN DE LOS APORTES DE LOS ACCIONISTAS DE PALE PISKU

N°	Socios	Aporte
01	CHAVARRIA DURAN JESSICA	25%
02	PEÑALOZA CABANILLAS KELLY	25%
03	ESPIL TORRES JESUS	25%
04	VILLALOBOS VENEGAS STEFANY	25%

Fuente: Elaboración propia

b. Valorización

TABLA N° 25: VALORIZACIÓN DE FORMACIÓN SOCIETARIA

Descripción	Cant.	Costo unitario S/ sin igr	Total Precio de Venta
Constitucion de la empresa			
Busqueda de nombre	1	S/. 5	S/. 5
Reserva de razon social	1	S/. 15	S/. 15
Aporte Capital	4	S/. 500	S/. 2,000
obtencion de RUC	1	S/. 50	S/. 0
Elevar la minuta a escritura pública mas gastos notariales	1	S/. 229	S/. 228.5
LIBRO DE COMPRAS	1	S/. 22.29	S/. 26
LIBRO DE VENTAS	1	S/. 23.90	S/. 28
LIBRO DIARIO	1	S/. 30.79	S/. 36
LEGALIZACION - NOTARIA	1	S/. 63.56	S/. 75
TOTAL			S/. 2,414

Fuente: Elaboracion propia

5.1.2. Registro de marca y patentes

a. Actividad

Una vez constituida la empresa, se debe realizar el registro de la marca de forma fonética y figurativa, en INDECOPI, ente que regular y se encarga de preservar el derecho de cada empresa por contar con una marca propia que la identifique ante el público en general.

Requisitos para el registro de la marca PALEPISKU:

- ✓ Para personas jurídicas, se debe consignar el número de Registro Único del Contribuyente – RUC.
- ✓ Se debe señalar el domicilio para el envío de notificaciones en el Perú.
- ✓ Indicar cuál de los signos pretende registrar (denominativo, mixto, tridimensional, figurativo u otros).
- ✓ Si la marca es mixta, figurativa o tridimensional se deberá adjuntar su reproducción.

- ✓ Anexar 3 copias de aprox. 5cm * 5cm en blanco y negro o colores si se desea proteger los colores.
- ✓ Consignar expresamente los productos y/o servicios según su clasificación Niza.
- ✓ En caso de una solicitud multiclase, los productos y/o servicios se deben indicar agrupados por clase, precedidos por el número de clase correspondiente y en el orden estipulado por la clasificación internacional Niza.
- ✓ Firmar la solicitud por representante.
- ✓ Adjuntar comprobante de pago de derecho de trámite, pagada en el Banco de la Nación.
- ✓ En un plazo de 30 días hábiles, al darse la orden de publicación, se publicará en el diario El Peruano.

b. Valorización

Valorización de registro y marca - INDECOPI	
Búsqueda fonética (entrega inmediata) y figurativa (7 días hábiles)	S/.30.00
Solicitud de registro	S/.562.95
Publicación en el Diario El Peruano	S/.150.00
Costo Total	S/.714.99

Figura N° 24: Valorización de registro de marca
Fuente: SUNAT 2017

5.1.3. Licencias y autorizaciones

a. Actividades

Permisos Municipales: Municipalidad de Miraflores

- ✓ Formato de solicitud de Licencia de funcionamiento, que se da de distribución gratuita.
- ✓ En dicha solicitud se debe reflejar el RUC y DNI o Carne de extranjería, tratándose de personas jurídicas.
- ✓ Numero de fecha del comprobante de pago por derecho de tramite
- ✓ Declaración jurada del representante legal en caso de personas jurídicas debe anexar, la vigencia de poder.
- ✓ Declaración jurada de observación de condiciones de seguridad.
- ✓ Carnet de sanidad para cada colaborador del negocio en funcionamiento.

b. Valorización

Solicitar : licencia de funcionamiento en el distrito	
Licencia de Funcionamiento – Municipalidad de Miraflores (más de 100 m2 hasta 500 m2)	S/.135.00
Inspección Técnica - para un max de 100 cuadrados	S/.0.00
Carnets de Sanidad (24 X 10)	S/.240.00
Certificado de Defensa Civil	S/.82.40
Costo Total	S/.457.40

Figura N° 25: Valorización de licencias y autorizaciones
Fuente: SUNAT 2017

5.1.4. Legislación Laboral

MICRO EMPRESA	PEQUEÑA EMPRESA
Remuneración Mínima Vital (RMV)	Remuneración Mínima Vital (RMV)
Jornada de trabajo de 8 horas	Jornada de trabajo de 8 horas
Descanso semanal y en días feriados	Descanso semanal y en días feriados
Remuneración por trabajo en sobretiempo	Remuneración por trabajo en sobretiempo
Descanso vacacional de 15 días calendarios	Descanso vacacional de 15 días calendarios
Cobertura de seguridad social en salud a través del SIS (SEGURO INTEGRAL DE SALUD)	Cobertura de seguridad social en salud a través del ESSALUD
Cobertura Previsional	Cobertura Previsional
Indemnización por despido de 10 días de remuneración por año de servicios (con un tope de 90 días de remuneración)	Indemnización por despido de 20 días de remuneración por año de servicios (con un tope de 120 días de remuneración)
	Cobertura de Seguro de Vida y Seguro Complementario de trabajo de Riesgo (SCTR)
	Derecho a percibir 2 gratificaciones al año (Fiestas Patrias y Navidad)
	Derecho a participar en las utilidades de la empresa
	Derecho a la Compensación por Tiempo de Servicios (CTS) equivalente a 15 días de remuneración por año de servicio con tope de 90 días de remuneración.
	Derechos colectivos según las normas del Régimen General de la actividad privada.

Figura N° 26: Régimen laboral de la micro y pequeña empresa
Fuente: SUNAT, 2017

Revisando los criterios para la toma de decisión para el régimen laboral:

1. Micro Empresa: Ventas anuales hasta 150 UIT (S/ 4,050) = S/ 607,500
2. Pequeña Empresa: Ventas anuales más 150 UIT hasta 1,700 UIT = S/ 6'885,000

Nos acogemos al régimen de Pequeña empresa, ya que nuestras ventas se adecuan a dichos criterios.

Principales Beneficios de la Pequeña Empresa MYPE:

Beneficios Laborales a tus trabajadores como PEQUEÑA EMPRESA
Remuneración: No menor a la Remuneración Mínima Vital (RMV).
Jornada máxima de 08 horas diarias o 48 horas semanales.
Descanso semanal y en días feriados.
Remuneración por trabajo en sobretiempo.
Descanso vacacional 15 días calendario.
Indemnización por despido de 20 días de remuneración por año de servicios (con un tope de 120 días de remuneración).
Cobertura de seguridad social en salud a través del ESSALUD.
Cobertura Provisional.
Cobertura de Seguro de Vida y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR).
Derecho a percibir 2 gratificaciones al año de 1/2 sueldo (Fiestas Patrias y Navidad).
Derecho a participar en las utilidades de la empresa.
Derecho a la Compensación por Tiempo de Servicios (CTS) equivalente a 15 días de remuneración por año de servicio con tope de 90 días de remuneración.
Derechos colectivos según las normas del Régimen General de la actividad privada.

Figura N° 27: Principales beneficios de la pequeña empresa

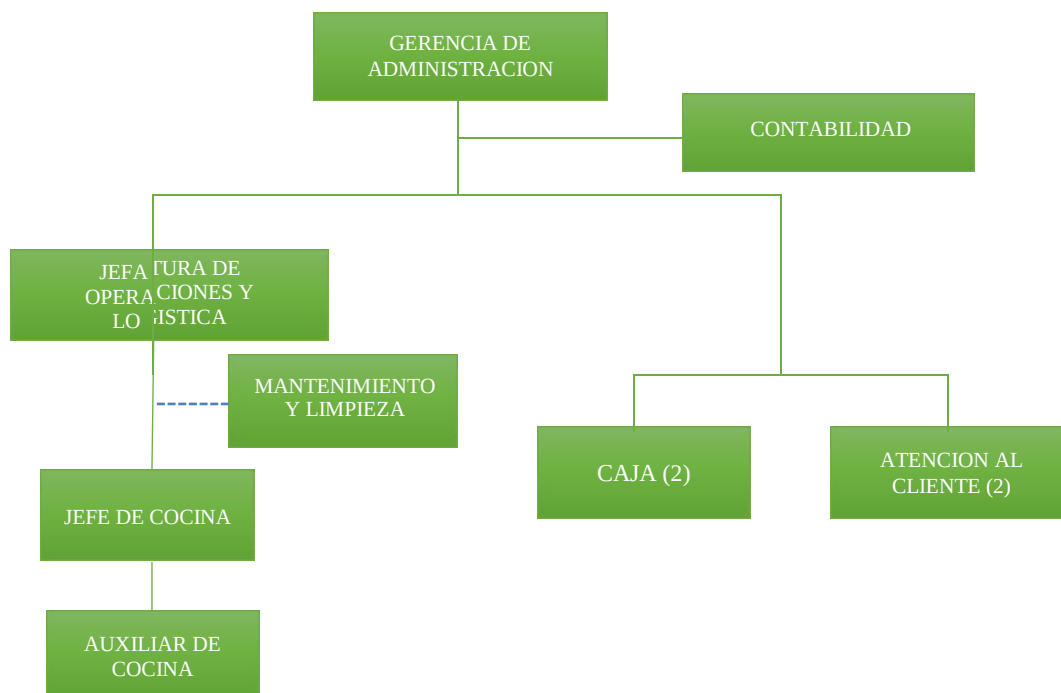
Fuente: SUNAT 2017

5.2. Estudio organizacional

5.2.1. Organigrama Funcional

Palepisku SAC considera un organigrama funcional donde detalla las funciones de cada personal mostrando a su vez la relación y jerarquía que mantendrán, de la siguiente forma:

TABLA N° 26: ORGANIGRAMA FUNCIONAL



Fuente: Elaboracion propia

5.2.2. Servicios Tercerizados

- Contabilidad
- Personal de mantenimiento

5.2.3. Descripción de Puestos de Trabajo

Cada función se desempeñara de acuerdo a sus actividades siendo cada quien responsable del cargo que ocupe, por ello se procederá a detallar los puestos correspondientes para cada colaborador.

➤ Gerente General

Entre las funciones está planear y desarrollar metas a corto y largo plazo de la mano con los objetivos anuales.

- Plantear estrategias que permitan alcanzar las metas propuestas por la junta directiva
- Generar un ambiente de eficiencia y eficacia a fin de optimizar los recursos logrando resultados con el equipo
- Llevar un control continuo de los resultados reales en comparación con los resultados esperados.
- Realizar análisis con indicadores que permitan medir continuamente el crecimiento de la tienda.
- Seleccionar el personal cumpliendo los requisitos de cada puesto
- Supervisión a los requerimientos de la tienda para el buen funcionamiento y el cumplimiento de las normativas de seguridad.
- Promover el cumplimiento de los procedimientos y políticas en cada área.
- Pago planillas del personal
- Realizar las campañas de publicidad, de promociones en ventas y estrategias para penetración en el mercado.

➤ Servicio al cliente (atención y caja)

- Amplio conocimiento del producto para el ofrecimiento de los sabores a los clientes

- Manejo y uso correcto de los utensilios e implementos para la venta del producto.
- Mantener limpia y ordenada el área de trabajo
- Cuidar la imagen de la heladería en cuanto a orden y limpieza.
- Mantener la correcta presentación y exhibición de los productos
- Entregar volantes y hacer conocer las promociones vigentes
- Atender de forma amigable, agradable y respetuosa al cliente en todo momento de la atención.
- Cumplir con el speech establecido para la atención al cliente
- Realizar cobro oportuno para el despacho correcto (cajero)
- Realizar cuadre de caja al comenzar y finalizar su turno (cajero).

➤ **Jefe de operaciones y logística**

- Verificar y controlar cumplimiento de procesos de la elaboración y calidad de los helados, manejo de inventario en tienda.
- Control y atención de requerimientos de la tienda considerando calidad, cantidad y precios.
- Responsable directo de la relación con los proveedores
- Presentar informes de producción a la gerencia.
- Control de mantenimientos preventivos y periódicos de las maquinarias para no afectar la productividad de los equipos.

➤ **Jefe de cocina**

- Preparación de las recetas con el cumplimiento de procesos y estándares de calidad.
- Uso eficiente de los recursos y materia prima en la elaboración de los mismos.
- Control de los inventarios de la materia prima
- Cumplir con las normas de higiene y salubridad establecidas
- Planteamiento de nuevas presentaciones o diseños de paletas de helados a la jefatura

➤ **Auxiliar de cocina**

- Mantener ordenada y limpia el área de la cocina
- Control adecuado de los instrumentos de elaboración del producto
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad preservando la salud e higiene
- Cumplir con los tiempos y formas en los procesos de elaboración de helados.
- Asistir activamente a su jefatura en la preparación de las paletas

Perfil de Puestos

TABLA N° 27: DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO DE TRABAJO

Gerente Administrativo			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Gerente General	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Superior completa	Licenciado de las carreras de Administración, contabilidad y/o ingeniería industrial	Administración, contabilidad y/o ingeniería industrial
EXPERIENCIA	Mínimo de 5 años en cargos de gerencia de empresas del mismo rubro	OTROS	Con conocimiento en contabilidad, finanzas, elaboración de planillas y manejo de personal y conocimientos en marketing Haber laborado en empresas de fabricación de helados.
HABILIDADES		ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS	
Con capacidad de liderazgo, orientado a resultados, comunicación efectiva, dinámico, proactivo, trabajo en equipo y capacidad de negociación		Representante Legal de la empresa Realizar el pago de planillas Realizar retroalimentaciones contantes y evaluaciones al personal a su cargo Dirigir y cumplir las metas planteadas	
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Sujeto a modalidad	Remuneración	7500 soles
Beneficios sociales	De acuerdo a ley	Área	Administrativa
Jornada	Completa	Reporta a	Junta Directiva
Tipo de sueldo	Pago mensual fijo		

Elaboración propia

Contador			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Contador	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Superior completa	Licenciado de las carreras de contabilidad	Contabilidad
EXPERIENCIA	Mínimo de 3 años	OTROS	Con conocimientos de cuentas por pagar, tributación y pago de impuestos
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Servicio tercerizado	Remuneración	500 soles mensual
Jornada	1 vez por mes	Reporta a	Gerencia
Tipo de sueldo	Recibo por honorario		

Fuente: Elaboración propia

Servicio al cliente			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Atención al cliente	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Técnico o superior completo	Estudios técnicos concluidos en caja, contabilidad, administración bancaria o afines.	Contabilidad, administración bancaria o afines
EXPERIENCIA	Mínimo de 1 año en atención al cliente o en caja	OTROS	Con conocimiento en detección de billetes, manejo de POS, facturación
HABILIDADES		ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS	
Empatía, proactividad y ser dinámico		Manejo correcto del efectivo Correcta atención al cliente según estándares establecidos Fidelizar a los clientes Atención cálida al cliente Labor de publicidad Despacho oportuno de los productos solicitados	
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Sujeto a modalidad	Remuneración	900 soles
Beneficios sociales	De acuerdo a ley	Área	Operativa
Jornada	Completa	Reporta a	Gerente General
Tipo de sueldo	Pago mensual fijo		

Fuente: Elaboración propia

Personal de Mantenimiento y Limpieza			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Mantenimiento y Limpieza	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Secundaria completa	No detalla	No detalla
EXPERIENCIA	Mínimo de 2 años en empresas de rubros similares	OTROS	Conocimiento en mantenimiento de instalaciones y limpieza.
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Servicio tercerizado	Remuneración	1300 soles mensual
Jornada	Diaria	Reporta a	Jefatura de Operaciones y Logística
Tipo de sueldo	Pago a servis incluye implementos de limpieza		

Fuente: Elaboración propia

Jefe de Operaciones y Logística			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Jefe de Operaciones y Logistica	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Superior	Licenciado en carreras de Ingeniería Industrial y/o Industrias alimentarias	Ingeniería Industrial y/o Industrias alimentarias
EXPERIENCIA	Mínimo de 3 año en cargos similares	OTROS	Especializaciones y/o diplomados en gestión de logística, logística de inventarios. Con conocimiento del manejo de buenas prácticas de almacenamiento (BPA) y buenas prácticas de manufactura(BPM)
HABILIDADES		ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS	
Persona responsable, con actitud de liderazgo, organizado, proactivo y buena comunicación a todo nivel.		Hacer seguimiento a su equipo a cargo Velar por el mantenimiento de las maquinarias Planificar oportunamente la producción y compras de insumos Mejorar procesos Analizar procesos de producción en busca de mejoras	
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Sujeto a modalidad	Remuneración	2500 soles
Beneficios sociales	De acuerdo a ley	Área	Administrativa
Jornada	Completa	Reporta a	Gerencia de Administración
Tipo de sueldo	Pago mensual fijo		

Fuente: Elaboración propia

Jefe de cocina			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Jefe de cocina	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Superior Completo	Chef profesional en Gastronomía	Gastronomía
EXPERIENCIA	Mínimo de 3 años	OTROS	Experiencia en la elaboración de helados artesanales con experiencia mínima de 3 años para así liderar un equipo de trabajo y crear un ambiente idóneo.
HABILIDADES		ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS	
Con capacidad de innovación orientado a los resultados de la producción.		Planificar y gestionar los tiempos de elaboración para tener a tiempo los productos a ofertar Llevar un control de los inventarios de la materia prima Cumplir con las normas de higiene y salubridad establecidas Conocer la receta de cada producto y hacer uso eficiente de los recursos en la elaboración de los mismos. Proponer diseños de paletas de helados a su jefatura inmediata Organizar y coordinar con el auxiliar de cocina para cumplir en tiempo y formas con los pedidos	
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Sujeto a modalidad	Remuneración	2200 soles
Beneficios sociales	De acuerdo a ley	Área	Operaciones
Jornada	Completa	Reporta a	Jefatura de Operaciones y Logística
Tipo de sueldo	Pago mensual fijo		

Fuente: Elaboración propia

Auxiliar de cocina			
DESCRIPCION Y PERFIL DEL PUESTO			
Nombre del cargo		Auxiliar de cocina	
COMPETENCIAS			
	GRADO DE INSTRUCCIÓN	TITULO	PROFESION
EDUCACION	Técnica completo	Técnico en Gastronomía	Gastronomía
EXPERIENCIA	Mínimo de 3 años	OTROS	Con conocimiento en innovación gastronómica, haber laborado en empresas de fabricación de helados.
HABILIDADES		ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS	
Con capacidad de innovación orientado a los resultados de la producción.		Mantener ordenada y limpia el área de la cocina Manejo y control adecuado de los instrumentos de elaboración del producto Preparar anticipadamente helados según órdenes del jefe de cocina Cumplir con las normas de higiene y seguridad preservando la salud e higiene Cumplir con los tiempos y formas en los procesos de elaboración de helados.	
CONDICIONES DE PUESTO			
Tipo De Contrato	Sujeto a modalidad	Remuneración	1200 soles
Beneficios sociales	De acuerdo a ley	Área	Jefatura de Operaciones y Logística
Jornada	Completa	Reporta a	Jefe de Cocina
Tipo de sueldo	Pago mensual fijo		

Fuente: Elaboración propia

Renovación de contrato:

Cada 6 meses

- Ampliación de periodo de prueba en caso su jefe inmediato así lo solicite
- Trabajadores administrativos son de confianza
- Horario del trabajo son de 48 horas semanales
- En caso de horas extras el pago será mediante compensación por horas libres.

5.2.4. Descripción de actividades de los servicios tercerizados**Contador (tercerizado)**

- Elaborar estados financieros según fechas solicitadas por la gerencia y/o junta directiva
- Verificar y controlar el registro de cuentas contables y proponer ajustes de ser necesario
- Informes mensuales a la gerencia sobre situación financiera
- Llevar registros contables para la SUNAT

➤ Personal de Mantenimiento y Limpieza (tercerizado)

- Verificar que todos los materiales del área de producción se encuentren en buen estado y correctamente aseados.
- Mantener limpias todas las áreas de la tienda.
- Llevar un control y cuidado de los implementos que estén a su cargo para el desempeño de sus funciones.
- Verificar constantemente el correcto aseo de los servicios higiénicos.
- Desechar y separar los desechos orgánicos de los inorgánicos de la tienda

5.2.5. Aspectos Laborales**a. Forma de Contratación de puestos de trabajo y servicios tercerizados**

Planilla: En total son 8 personas: Gerente, Jefatura de operaciones y logística, Jefe de cocina, Auxiliar de cocina, 2 cajeras y 2 atención al cliente.

Remuneración: Los colaboradores de la empresa Palepisku Perú SAC percibirán una remuneración por ley por los servicios prestados a la empresa, así como lo menciona la ley en el artículo 24 donde indica “El trabajador tiene derecho a una remuneración equitativa y suficiente que procure, para él y su familia, el bienestar material y espiritual. Las remuneraciones mínimas se regulan por el Estado con participación de las organizaciones representativas de los trabajadores y de los empleadores”.

La remuneración mínima de nuestros colaboradores será por encima del sueldo mínimo actual en el mercado, donde desde Mayo del 2016 la remuneración mínima en la actividad privada es de 850 soles.

TABLA N° 28: TIPO DE CONTRATO

Puesto	Tipos de contrato
Gerente de Administración	Contrato Sujeto a Modalidad- Periodo de prueba de 6 meses
Jefe de Operaciones y Logística	Contrato Sujeto a Modalidad- Periodo de prueba de 6 meses
Jefe de cocina	Contrato Sujeto a Modalidad- Periodo de prueba de 6 meses
Auxiliar de cocina	Contrato Sujeto a Modalidad- Periodo de prueba de 3 meses
Atención al cliente	Contrato Sujeto a Modalidad- Periodo de prueba de 3 meses

Fuente: Elaboración propia

b. Régimen Laboral de puestos de trabajo

La empresa Palepisku Perú SAC se desempeñara como una pequeña empresa por lo que según régimen laboral los beneficios sociales para sus colaboradores se presentan de forma resumida en el siguiente cuadro detallado a continuación:

TABLA N° 29: BENEFICIOS SOCIALES DE UNA PEQUEÑA EMPRESA

BENEFICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DE UN PEQUEÑA EMPRESA	
Descanso semanal	24 horas semanales consecutivas
Descanso vacacional	15 días por cada año completo de servicios prestados
Descanso por los días feriados	Igual que en el Régimen General
Gratificación	2 gratificaciones en Julio y Diciembre (50% de la remuneración)
CTS	15 remuneraciones diarias por año completo de servicios con un máximo de 90 remuneraciones diarias
Utilidades	Lo indicado en el Régimen General
Indemnización por vacaciones no gozadas	Lo previsto para el Régimen Laboral General pero en función de los 15 días de vacaciones no gozados
Seguros	Seguro de Vida (9% de la remuneración) y Seguro Complementario de trabajo (SCTR) de corresponder
Sistema pensionario	ONP o AFP
Indemnización por despido injustificado	20 remuneraciones diarias por cada año completo de servicios prestados con un máximo permitido de 120 remuneraciones diarias

Fuente: SUNAT 2017

c. Planilla para todos los años del proyecto

							Beneficios al 50% por régimen MYPE				
Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración Mensual - Año 1	Remuneración Mensual - Año 2	Remuneración Mensual - Año 3	Remuneración Mensual - Año 4	Remuneración Mensual - Año 5
Administrativa	Gerente de administracion	1	1	1	1	1	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500
Mktg	Atencion al cliente	2	2	3	3	3	S/. 900	S/. 900	S/. 900	S/. 900	S/. 900
Operaciones	Jefe de operaciones y logistica	1	1	1	1	1	S/. 2,500	S/. 2,500	S/. 2,500	S/. 2,500	S/. 2,500
Operaciones	Jefe de cocina	1	1	1	1	1	S/. 2,200	S/. 2,200	S/. 2,200	S/. 2,200	S/. 2,200
Operaciones	Auxiliar de cocina	1	1	1	2	2	S/. 1,200	S/. 1,200	S/. 1,200	S/. 1,200	S/. 1,200
Operaciones	Caja	2	2	2	2	2	S/. 900	S/. 900	S/. 900	S/. 900	S/. 900
Total de Trabajadores		8	8	9	10	10					

Figura N° 28: Planilla para todos los años del proyecto

Fuente: Elaboracion propia

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración Mensual S/. 2018	Remuneración Mensual S/. 2019	Remuneración Mensual S/. 2020	Remuneración Mensual S/. 2021	Remuneración Mensual S/. 2022
Administrativa	Gerente de administracion	1	1	1	1	1	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500	S/. 7,500

Cuadro de provisiones	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Gerente de administracion	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00
Total Sueldo Bruto	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00
Gratificación(1/12)	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 625.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00
Total Sueldo	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 8,125.00	S/. 97,500.00	S/. 97,500.00	S/. 97,500.00	S/. 97,500.00	S/. 97,500.00
CTS(1/24)	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 338.54	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50
Essalud (9%)	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00
Bono ley(9%delas gratificaciones)	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 56.25	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00
Gasto total Administrativo	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 9,194.79	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50

Cuadro de pagos	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Sueldo Bruto	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00	S/. 90,000.00
Gratificación	S/. 625.00	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 3,750.00	S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 3,750.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00	S/. 7,500.00
Pago de CTS	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 2,031.25						S/. 2,031.25		S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50	S/. 4,062.50
Essalud		S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00	S/. 8,100.00
Bono ley(9%delas gratificaciones)	S/. 56.25							S/. 337.50					S/. 337.50	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00	S/. 675.00
Pago Total planilla administrativa	S/. 8,181.25	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 10,206.25	S/. 8,175.00	S/. 12,262.50	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 10,206.25	S/. 12,262.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50	S/. 110,337.50

Figura N° 29: Planilla del área administrativa

Fuente: Elaboracion propia

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración Mensual S/. 2018	Remuneración Mensual S/. 2019	Remuneración Mensual S/. 2020	Remuneración Mensual S/. 2021	Remuneración Mensual S/. 2022
Mktg	Atencion al cliente	2	2	3	3	3	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00

Cuadro de provisiones	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018
Atencion al cliente	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 21,600.00
Total Sueldo Bruto	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 21,600.00
Gratificación(1/12)	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 150.00	S/. 1,800.00
Total Sueldo	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 1,950.00	S/. 23,400.00
CTS(1/24)	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 81.25	S/. 975.00
Essalud (9%)	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 1,944.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 162.00
Gasto planilla fija de ventas	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 2,206.75	S/. 26,481.00

Cuadro de pagos	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018
Sueldo Bruto	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 21,600.00
Gratificación	S/. 150.00	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 900.00	S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 900.00	S/. 1,800.00
Pago de CTS	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 487.50						S/. 487.50		S/. 975.00
Essalud		S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 162.00	S/. 1,944.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 13.50							S/. 81.00					S/. 81.00	S/. 162.00
Pago total de ventas	S/. 1,963.50	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 2,449.50	S/. 1,962.00	S/. 2,943.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 2,449.50	S/. 2,943.00	S/. 26,481.00

Figura N° 30: Planilla del área de Marketing

Fuente: Elaboracion propia



Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración Mensual S/. 2018	Remuneración Mensual S/. 2019	Remuneración Mensual S/. 2020	Remuneración Mensual S/. 2021	Remuneración Mensual S/. 2022
Operaciones	Jefe de operaciones y logística	1	1	1	1	1	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00
OPeraciones	Caja	2	2	2	2	2	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00

Cuadro de provisiones	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018
Jefe de operaciones y logística	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 30,000.00
Caja	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 21,600.00
Total Sueldo Bruto	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 51,600.00
Gratificación(1/12)	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 358.33	S/. 4,300.00
Total Sueldo	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 4,658.33	S/. 55,900.00
CTS(1/24)	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 194.10	S/. 2,329.17
Essalud (9%)	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 4,644.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 32.25	S/. 387.00
Costo MOI	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 5,271.68	S/. 63,260.17

Cuadro de pagos	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018
Sueldo Bruto	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 51,600.00
Gratificación	S/. 358.33	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 2,150.00	S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 2,150.00	S/. 4,300.00
Pago de CTS	S/. 0.00		S/. 0.00	S/. 0.00		S/. 1,164.58						S/. 1,164.58		S/. 2,329.17
Essalud		S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 387.00	S/. 4,644.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 32.25							S/. 193.50					S/. 193.50	S/. 387.00
Pago planilla MOI	S/. 4,690.58	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 5,851.58	S/. 4,687.00	S/. 7,030.50	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 5,851.58	S/. 7,030.50	S/. 63,260.17

Cuadro resumen	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018
Pago Total planilla administrativa	S/. 8,181.25	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 10,206.25	S/. 8,175.00	S/. 12,262.50	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 8,175.00	S/. 10,206.25	S/. 12,262.50	S/. 110,337.50
Pago total de ventas	S/. 1,963.50	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 2,449.50	S/. 1,962.00	S/. 2,943.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 1,962.00	S/. 2,449.50	S/. 2,943.00	S/. 26,481.00
Pago planilla MOD	S/. 3,708.83	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 4,626.83	S/. 3,706.00	S/. 5,559.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 4,626.83	S/. 5,559.00	S/. 50,019.67
Pago planilla MOI	S/. 4,690.58	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 5,851.58	S/. 4,687.00	S/. 7,030.50	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 4,687.00	S/. 5,851.58	S/. 7,030.50	S/. 63,260.17
Total pago de planillas	S/. 18,544.17	S/. 18,530.00	S/. 18,530.00	S/. 18,530.00	S/. 18,530.00	S/. 23,134.17	S/. 18,530.00	S/. 27,795.00	S/. 18,530.00	S/. 18,530.00	S/. 18,530.00	S/. 23,134.17	S/. 27,795.00	S/. 250,098.33

Figura N° 31: Planilla del área de operaciones

Fuente: Elaboracion propia

e. Horario de Trabajo de puestos de trabajo

Todos los trabajadores PALEPISKU SAC mantendrán un horario como se mostrará en el siguiente recuadro:

TABLA N° 30: HORARIO DE TRABAJO

Puesto	Horario
Gerente de Administración	Domingo a viernes de 12:00am a 21:00 pm Sábado de 13:00pm a 22:00 pm Un día de descanso a la semana- rotativo 1 hora de almuerzo diaria
Jefe de Operaciones y Logística	Domingo a viernes de 07:00am a 16:00 pm Sábado de 07:00pm a 16:00 pm Un día de descanso a la semana- rotativo 1 hora de almuerzo diaria
Jefe de cocina	Lunes a viernes de 07:00 am a 16:00 pm Sábado de 07:00pm a 16:00 pm 1 hora de almuerzo diaria
Auxiliar de cocina	Lunes a viernes de 07:00 am a 16:00 pm Sábado de 07:00pm a 16:00 pm 1 hora de almuerzo diaria
Atención al cliente	Domingo a viernes de 11:00 am a 20:00 pm Sábado de 13:00 pm a 22:00 pm Domingo a viernes de 12:00 m a 21:00 pm Sábado de 11:00 am a 20:00 pm Un día de descanso a la semana - rotativo 1 hora de almuerzo diaria

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO VI: ESTUDIO TÉCNICO

6.1. Tamaño del proyecto

6.1.1 Capacidad instalada

a. Criterios

Para la obtención de la capacidad instalada en la planta de proceso de producción de helados artesanales a base de pulpa de fruta con pisco correspondiente a la capacidad ideal que debería funcionar se tomara los siguientes criterios:

La planta trabajara en 4 turnos (ciclo de producción 2H) y 24 días al mes.

La capacidad instalada cubrirá la proyección de la demanda.

Se ha tomado en cuenta la siguiente maquinaria:

- Pasteurizadora – capacidad de 60 Litros
- Mantecadora – capacidad de 60 Litros
- Congelador

b. Cálculos

Maquina más lenta del proceso de producción - maquina pasteurizadora demora 2 horas, para alcanzar los 85 grados y luego bajara 4 grados			
Capacidad por ciclo de produccion		60	Litros por ciclo de producción(2 horas)
capacidad diaria(2 horas de trabajo efectivo diarias)		60	Litros de helado por día
Capacidad mensual(30 dias)		1800	Litros de helado/ mes
Capacidad anual		21600	Litros de helado al año

Figura N° 32: Calculo de producción de capacidad instalada

Fuente: Elaboracion propia

6.1.2 Capacidad utilizada

a. Criterios

Para la obtención de la capacidad utilizada es importante tener en consideración el volumen de producción actual y el volumen de producción que podríamos generar en un periodo determinado, tomando en cuenta la infraestructura, equipamiento, procedimientos técnicos, así como la organización de la unidad económica:

Costos variables (Materia prima y Mano de obra) que se van alineando a los requerimientos de la producción.

b. Cálculos

	2018	2019	2020	2021	2022
Paleta Fresa + Pisco a producir	31,439	41,295	44,944	48,627	52,344
Paletas Chirimoya + Pisco a producir	25,891	34,008	37,013	40,046	43,107
Paletas Mango + Pisco a producir	26,508	34,817	37,894	40,999	44,133
Paletas Arándanos + Pisco a producir	22,809	29,959	32,606	35,278	37,975
Paletas Aguyanto + Pisco a producir	19,110	25,101	27,319	29,558	31,817
Total paletas de 90 gr a producir	125,758	165,181	179,776	194,507	209,376
Total litros de helado a producir(tamaño normal)	11318	14866	16180	17506	18844

	2018	2019	2020	2021	2022
Total litros de helado a producir(tamaño normal)	11,318	14,866	16,180	17,506	18,844
Capacidad instalada en litros de helado	21600	21600	21600	21600	21600
% de utilización	52.40%	68.83%	74.91%	81.04%	87.24%
Capacidad ociosa	47.60%	31.17%	25.09%	18.96%	12.76%

Figura N° 33: Calculos de produccion
Fuente: Elaboracion propia

6.1.3 Capacidad Máxima

a. Criterios

Con la capacidad máxima productiva trataremos de llegar a los niveles máximos de producción optimizando nuestros recursos disponibles y evitando los cuellos de botella.

b. Cálculos

Maquina mas lenta pasteurisadora(en terminos supranormales)		
Capacidad por ciclo de produccion	60	Litros por ciclo de producción(2 horas)
Asumiendo se realizan 3 tandas al día(en el horario de 10 am a 10 pm)	180	Litros de helado por día
Capacidad mensual(30 días)	5400	Litros de helado/ mes
Capacidad anual	64800	Litros de helado al año

Figura N° 34: Calculos de capacidad maxima
Fuente: Elaboracion propia

6.2. Procesos

6.2.1. Diagrama de Flujo de Proceso de Producción

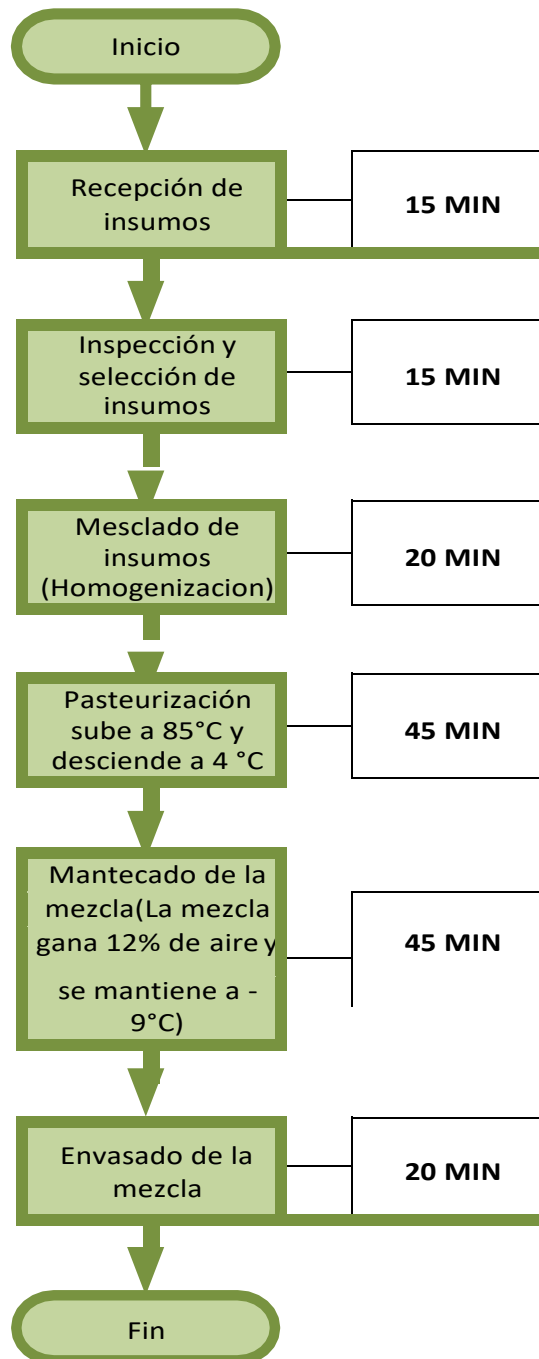


Figura N° 35: Diagrama de flujo del proceso de producción
Fuente: Elaboración propia



6.2.2. Programa de producción

Teniendo en consideración la demanda y el volumen de proyección de ventas para los años 2018 – 2022 se detalla el programa de producción:

Programa de producción de paleta artesanal con sabor a Fresa + Pisco en unidades de 157 ML entre los periodos dic-2017 - 2022:

	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Fresa + Pisco		36,579	40,092	43,635	47,211	50,819
Sampling	1.00%	2%	2%	2%	2%	2%
Merma de producto terminado		1%	1%	1%	1%	1%

Figura N° 36: Programa de producción anual de fresa + pisco

Fuente: Elaboracion propia



			dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	Total
Paleta Fresa + Pisco 2017-2018				9.18%	10.18%	11.18%	5.55%	6.55%	7.55%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	83.45%
Unidades vendidas				3,357	3,723	4,089	2,030	2,396	2,762	1,844	1,844	1,844	2,212	2,212	2,212	30,524
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	366	67	74	82	41	48	55	37	37	37	44	44	44	610
MERMA	1.00%	UNIDADES	4	34	37	41	20	24	28	18	18	18	22	22	22	305
Paleta Fresa + Pisco a producir			369	3,458	3,835	4,211	2,091	2,468	2,845	1,899	1,899	1,899	2,278	2,278	2,278	31,439

			ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Total
Paleta Fresa + Pisco 2019			14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	5,829	5,829	5,829	3,090	3,090	3,090	2,021	2,021	2,021	2,424	2,424	2,424	40,092
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	117	117	117	62	62	62	40	40	40	48	48	48	802
MERMA	1.00%	UNIDADES	58	58	58	31	31	31	20	20	20	24	24	24	401
Paleta Fresa + Pisco a producir			6,004	6,004	6,004	3,182	3,182	3,182	2,081	2,081	2,081	2,497	2,497	2,497	41,295

			ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	Total
Paleta Fresa + Pisco 2020			14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	6,345	6,345	6,345	3,363	3,363	3,363	2,199	2,199	2,199	2,638	2,638	2,638	43,635
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	127	127	127	67	67	67	44	44	44	53	53	53	873
MERMA	1.00%	UNIDADES	63	63	63	34	34	34	22	22	22	26	26	26	436
Paleta Fresa + Pisco a producir			6,535	6,535	6,535	3,464	3,464	3,464	2,265	2,265	2,265	2,718	2,718	2,718	44,944

			ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21	jun-21	jul-21	ago-21	sep-21	oct-21	nov-21	dic-21	Total
Paleta Fresa + Pisco 2021			14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	6,864	6,864	6,864	3,638	3,638	3,638	2,379	2,379	2,379	2,855	2,855	2,855	47,211
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	137	137	137	73	73	73	48	48	48	57	57	57	944
MERMA	1.00%	UNIDADES	69	69	69	36	36	36	24	24	24	29	29	29	486
Paleta Fresa + Pisco a producir			7,070	7,070	7,070	3,748	3,748	3,748	2,451	2,451	2,451	2,940	2,940	2,940	48,627

			ene-22	feb-22	mar-22	abr-22	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	Total
Paleta Fresa + Pisco 2022			14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	7,389	7,389	7,389	3,916	3,916	3,916	2,561	2,561	2,561	3,073	3,073	3,073	50,819
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	148	148	148	78	78	78	51	51	51	61	61	61	1,016
MERMA	1.00%	UNIDADES	74	74	74	39	39	39	26	26	26	31	31	31	508
Paleta Fresa + Pisco a producir			7,611	7,611	7,611	4,034	4,034	4,034	2,638	2,638	2,638	3,165	3,165	3,165	52,344

Resumen de producción			dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paleta Fresa + Pisco a producir			369	31,439	41,295	44,944	48,627	52,344

resumen de sampling			dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Sampling			369	610	802	873	944	1,016

Figura N° 37: Detalle de programa de producción de paleta fresa + pisco
Fuente: Elaboracion propia



Programa de producción de paleta artesanal con sabor a Chirimoya + Pisco en unidades de 157 ML entre los periodos dic-2017 - 2022:

		2018	2019	2020	2021	2022
Chirimoya + Pisco		30,124	33,017	35,935	38,879	41,851
Sampling	1.00%	2%	2%	2%	2%	2%
Merma de producto terminado		1%	1%	1%	1%	1%

Figura N° 38: Programa de producción anual de chirimoya + pisco

Fuente: Elaboracion propia



			dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	Total
Paletas Chirimoya + Pisco 2017-2018	%			9.18%	10.18%	11.18%	5.55%	6.55%	7.55%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	83.45%
Unidades vendidas				2,765	3,066	3,367	1,672	1,973	2,275	1,518	1,518	1,518	1,821	1,821	1,821	25,137
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	301	55	61	67	33	39	45	30	30	30	36	36	36	503
MERMA	1.00%	UNIDADES	3	28	31	34	17	20	23	15	15	15	18	18	18	
Paletas Chirimoya + Pisco a producir			304	2,848	3,158	3,468	1,722	2,033	2,343	1,564	1,564	1,564	1,876	1,876	1,876	25,891

			ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Total
Paletas Chirimoya + Pisco 2019	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	4,801	4,801	4,801	2,545	2,545	2,545	1,664	1,664	1,664	1,996	1,996	1,996	33,017
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	96	96	96	51	51	51	33	33	33	40	40	40	660
MERMA	1.00%	UNIDADES	48	48	48	25	25	25	17	17	17	20	20	20	
Paletas Chirimoya + Pisco a producir			4,945	4,945	4,945	2,621	2,621	2,621	1,714	1,714	1,714	2,056	2,056	2,056	34,008

			ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	Total
Paletas Chirimoya + Pisco 2020	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	5,225	5,225	5,225	2,769	2,769	2,769	1,811	1,811	1,811	2,173	2,173	2,173	35,935
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	104	104	104	55	55	55	36	36	36	43	43	43	719
MERMA	1.00%	UNIDADES	52	52	52	28	28	28	18	18	18	22	22	22	
Paletas Chirimoya + Pisco a producir			5,382	5,382	5,382	2,852	2,852	2,852	1,865	1,865	1,865	2,238	2,238	2,238	37,013

			ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21	jun-21	jul-21	ago-21	sep-21	oct-21	nov-21	dic-21	Total
Paletas Chirimoya + Pisco 2021	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	5,653	5,653	5,653	2,996	2,996	2,996	1,960	1,960	1,960	2,351	2,351	2,351	38,879
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	113	113	113	60	60	60	39	39	39	47	47	47	778
MERMA	1.00%	UNIDADES	57	57	57	30	30	30	20	20	20	24	24	24	
Paletas Chirimoya + Pisco a producir			5,823	5,823	5,823	3,086	3,086	3,086	2,018	2,018	2,018	2,421	2,421	2,421	40,046

			ene-22	feb-22	mar-22	abr-22	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	Total
Paletas Chirimoya + Pisco 2022	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	6,085	6,085	6,085	3,225	3,225	3,225	2,109	2,109	2,109	2,531	2,531	2,531	41,851
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	122	122	122	65	65	65	42	42	42	51	51	51	837
MERMA	1.00%	UNIDADES	61	61	61	32	32	32	21	21	21	25	25	25	
Paletas Chirimoya + Pisco a producir			6,268	6,268	6,268	3,322	3,322	3,322	2,173	2,173	2,173	2,607	2,607	2,607	43,107

Resumen de producción	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paletas Chirimoya + Pisco a producir	304	25,891	34,008	37,013	40,046	43,107
resumen de sampling y stock	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Sampling	304	503	660	719	778	837

Figura N° 39: Detalle de programa de producción de paleta chirimoya + pisco
Fuente: Elaboracion propia



Programa de producción de paleta artesanal con sabor a Mango + Pisco en unidades de 157 ML entre los periodos dic-2017 - 2022:

		2018	2019	2020	2021	2022
Mango + Pisco		30,841	33,803	36,790	39,805	42,848
Sampling	1.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Merma de producto terminado	0.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%

Figura N° 40: Programa de producción de paleta mango + pisco
Fuente: Elaboracion propia



			dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	Total
Paletas Mango + Pisco 2017-2018	%			9.18%	10.18%	11.18%	5.55%	6.55%	7.55%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	83.45%
Unidades vendidas				2,831	3,139	3,447	1,712	2,020	2,329	1,554	1,554	1,554	1,865	1,865	1,865	25,736
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	308	57	63	69	34	40	47	31	31	31	37	37	37	515
MERMA	1.00%	UNIDADES	3	28	31	34	17	20	23	16	16	16	19	19	19	
Paletas Mango + Pisco a producir			311	2,916	3,233	3,551	1,763	2,081	2,399	1,601	1,601	1,601	1,921	1,921	1,921	26,508
			ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Total	
Paletas Mango + Pisco 2019	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%	
Unidades vendidas		UNIDADES	4,915	4,915	4,915	2,605	2,605	2,605	1,704	1,704	1,704	2,044	2,044	2,044	33,803	
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	98	98	98	52	52	52	34	34	34	41	41	41	676	
MERMA	1.00%	UNIDADES	49	49	49	26	26	26	17	17	17	20	20	20		
Paletas Mango + Pisco a producir			5,062	5,062	5,062	2,683	2,683	2,683	1,755	1,755	1,755	2,105	2,105	2,105	34,817	
			ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	Total	
Paletas Mango + Pisco 2020	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%	
Unidades vendidas		UNIDADES	5,349	5,349	5,349	2,835	2,835	2,835	1,854	1,854	1,854	2,225	2,225	2,225	36,790	
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	107	107	107	57	57	57	37	37	37	44	44	44	736	
MERMA	1.00%	UNIDADES	53	53	53	28	28	28	19	19	19	22	22	22		
Paletas Mango + Pisco a producir			5,510	5,510	5,510	2,920	2,920	2,920	1,910	1,910	1,910	2,291	2,291	2,291	37,894	
			ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21	jun-21	jul-21	ago-21	sep-21	oct-21	nov-21	dic-21	Total	
Paletas Mango + Pisco 2021	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%	
Unidades vendidas		UNIDADES	5,788	5,788	5,788	3,068	3,068	3,068	2,006	2,006	2,006	2,407	2,407	2,407	39,805	
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	116	116	116	61	61	61	40	40	40	48	48	48	796	
MERMA	1.00%	UNIDADES	58	58	58	31	31	31	20	20	20	24	24	24		
Paletas Mango + Pisco a producir			5,961	5,961	5,961	3,160	3,160	3,160	2,066	2,066	2,066	2,479	2,479	2,479	40,999	
			ene-22	feb-22	mar-22	abr-22	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	Total	
Paletas Mango + Pisco 2022	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%	
Unidades vendidas		UNIDADES	6,230	6,230	6,230	3,302	3,302	3,302	2,160	2,160	2,160	2,591	2,591	2,591	42,848	
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	125	125	125	66	66	66	43	43	43	52	52	52	857	
MERMA	1.00%	UNIDADES	62	62	62	33	33	33	22	22	22	26	26	26		
Paletas Mango + Pisco a producir			6,417	6,417	6,417	3,401	3,401	3,401	2,224	2,224	2,224	2,669	2,669	2,669	44,133	

Resumen de producción	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paletas Mango + Pisco a producir	311	26,508	34,817	37,894	40,999	44,133
resumen de sampling y stock	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Sampling	311	515	676	736	796	857

Figura N° 41: Detalle de programa de producción de paleta mango + pisco
Fuente: Elaboracion propia



Programa de producción de paleta artesanal con sabor a Arandano + Pisco en unidades de 157 ML entre los periodos dic-2017 - 2022:

		2018	2019	2020	2021	2022
Arándanos + Pisco		26,538	29,087	31,657	34,251	36,869
Sampling	1.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Merma de producto terminado	0.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%

Figura N° 42: Programa de producción de paleta Arandanos + pisco
Fuente: Elaboracion propia



			dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	Total
Paletas Arándanos + Pisco 2017-2018	%			9.18%	10.18%	11.18%	5.55%	6.55%	7.55%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	83.45%
Unidades vendidas				2,436	2,701	2,966	1,473	1,738	2,004	1,338	1,338	1,338	1,605	1,605	1,605	22,145
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	265	49	54	59	29	35	40	27	27	27	32	32	32	443
MERMA	1.00%	UNIDADES	3	24	27	30	15	17	20	13	13	13	16	16	16	
Paletas Arándanos + Pisco a producir			268	2,509	2,782	3,055	1,517	1,791	2,064	1,378	1,378	1,378	1,653	1,653	1,653	22,809

			ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Total
Paletas Arándanos + Pisco 2019	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	4,229	4,229	4,229	2,242	2,242	2,242	1,466	1,466	1,466	1,759	1,759	1,759	29,087
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	85	85	85	45	45	45	29	29	29	35	35	35	582
MERMA	1.00%	UNIDADES	42	42	42	22	22	22	15	15	15	18	18	18	
Paletas Arándanos + Pisco a producir			4,356	4,356	4,356	2,309	2,309	2,309	1,510	1,510	1,510	1,812	1,812	1,812	29,959

			ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	Total
Paletas Arándanos + Pisco 2020	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	4,603	4,603	4,603	2,440	2,440	2,440	1,596	1,596	1,596	1,914	1,914	1,914	31,657
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	92	92	92	49	49	49	32	32	32	38	38	38	633
MERMA	1.00%	UNIDADES	46	46	46	24	24	24	16	16	16	19	19	19	
Paletas Arándanos + Pisco a producir			4,741	4,741	4,741	2,513	2,513	2,513	1,643	1,643	1,643	1,972	1,972	1,972	32,606

			ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21	jun-21	jul-21	ago-21	sep-21	oct-21	nov-21	dic-21	Total
Paletas Arándanos + Pisco 2021	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	4,980	4,980	4,980	2,640	2,640	2,640	1,726	1,726	1,726	2,071	2,071	2,071	34,251
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	100	100	100	53	53	53	35	35	35	41	41	41	685
MERMA	1.00%	UNIDADES	50	50	50	26	26	26	17	17	17	21	21	21	
Paletas Arándanos + Pisco a producir			5,129	5,129	5,129	2,719	2,719	2,719	1,778	1,778	1,778	2,133	2,133	2,133	35,278

			ene-22	feb-22	mar-22	abr-22	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	Total
Paletas Arándanos + Pisco 2022	%		14.54%	14.54%	14.54%	7.71%	7.71%	7.71%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	100.00%
Unidades vendidas		UNIDADES	5,361	5,361	5,361	2,841	2,841	2,841	1,858	1,858	1,858	2,229	2,229	2,229	36,869
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	107	107	107	57	57	57	37	37	37	45	45	45	737
MERMA	1.00%	UNIDADES	54	54	54	28	28	28	19	19	19	22	22	22	
Paletas Arándanos + Pisco a producir			5,522	5,522	5,522	2,927	2,927	2,927	1,914	1,914	1,914	2,296	2,296	2,296	37,975

Resumen de producción	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paletas Arándanos + Pisco a producir	268	22,809	29,959	32,606	35,278	37,975

resumen de sampling y stock	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Sampling	268	443	582	633	685	737

Figura N° 43: Detalle de programa de producción de paleta arandano + pisco
Fuente: Elaboracion propia



Programa de producción de paleta artesanal con sabor a Arandano + Pisco en unidades de 157 ML entre los periodos dic-2017 - 2022:

		2018	2019	2020	2021	2022
Aguaymanto + Pisco		22,234	24,370	26,523	28,697	30,890
Sampling	1.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
Merma de producto terminado	0.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%

Figura N° 44: Programa de producción de paleta aguaymanto + pisco
Fuente: Elaboracion propia



			dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	Total
Paletas Aguymanto + Pisco 2017-2018	%			9.18%	10.18%	11.18%	5.55%	6.55%	7.55%	5.04%	5.04%	5.04%	6.05%	6.05%	6.05%	83.45%
Unidades vendidas				2,041	2,263	2,485	1,234	1,456	1,679	1,121	1,121	1,121	1,344	1,344	1,344	18,554
SAMPLING	2.00%	UNIDADES	222	41	45	50	25	29	34	22	22	22	27	27	27	371
MERMA	1.00%	UNIDADES	2	20	23	25	12	15	17	11	11	11	13	13	13	
Paletas Aguymanto + Pisco a producir			225	2,102	2,331	2,560	1,271	1,500	1,729	1,154	1,154	1,154	1,385	1,385	1,385	19,110
Paletas Aguymanto + Pisco 2019	%			ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Total
Unidades vendidas		UNIDADES		3,543	3,543	3,543	1,878	1,878	1,878	1,228	1,228	1,228	1,474	1,474	1,474	24,370
SAMPLING	2.00%	UNIDADES		71	71	71	38	38	38	25	25	25	29	29	29	487
MERMA	1.00%	UNIDADES		35	35	35	19	19	19	12	12	12	15	15	15	
Paletas Aguymanto + Pisco a producir				3,650	3,650	3,650	1,934	1,934	1,934	1,265	1,265	1,265	1,518	1,518	1,518	25,101
Paletas Aguymanto + Pisco 2020	%			ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	Total
Unidades vendidas		UNIDADES		3,856	3,856	3,856	2,044	2,044	2,044	1,337	1,337	1,337	1,604	1,604	1,604	26,523
SAMPLING	2.00%	UNIDADES		77	77	77	41	41	41	27	27	27	32	32	32	530
MERMA	1.00%	UNIDADES		39	39	39	20	20	20	13	13	13	16	16	16	
Paletas Aguymanto + Pisco a producir				3,972	3,972	3,972	2,105	2,105	2,105	1,377	1,377	1,377	1,652	1,652	1,652	27,319
Paletas Aguymanto + Pisco 2021	%			ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21	jun-21	jul-21	ago-21	sep-21	oct-21	nov-21	dic-21	Total
Unidades vendidas		UNIDADES		4,172	4,172	4,172	2,212	2,212	2,212	1,446	1,446	1,446	1,735	1,735	1,735	28,697
SAMPLING	2.00%	UNIDADES		83	83	83	44	44	44	29	29	29	35	35	35	574
MERMA	1.00%	UNIDADES		42	42	42	22	22	22	14	14	14	17	17	17	
Paletas Aguymanto + Pisco a producir				4,298	4,298	4,298	2,278	2,278	2,278	1,490	1,490	1,490	1,787	1,787	1,787	29,558
Paletas Aguymanto + Pisco 2022	%			ene-22	feb-22	mar-22	abr-22	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	Total
Unidades vendidas		UNIDADES		4,491	4,491	4,491	2,381	2,381	2,381	1,557	1,557	1,557	1,868	1,868	1,868	30,890
SAMPLING	2.00%	UNIDADES		90	90	90	48	48	48	31	31	31	37	37	37	618
MERMA	1.00%	UNIDADES		45	45	45	24	24	24	16	16	16	19	19	19	
Paletas Aguymanto + Pisco a producir				4,626	4,626	4,626	2,452	2,452	2,452	1,604	1,604	1,604	1,924	1,924	1,924	31,817

Resumen de producción	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paletas Aguymanto + Pisco a producir	225	19,110	25,101	27,319	29,558	31,817
resumen de sampling y stock	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Sampling	225	371	487	530	574	618

Figura N° 45: Detalle de programa de producción de paleta aguaymanto + pisco

Fuente: Elaboracion propia



RESUMEN DE PRODUCCION

Resumen de producción total	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Paleta Fresa + Pisco a producir	369	31,439	41,295	44,944	48,627	52,344
Paletas Chirimoya + Pisco a producir	304	25,891	34,008	37,013	40,046	43,107
Paletas Mango + Pisco a producir	311	26,508	34,817	37,894	40,999	44,133
Paletas Arándanos + Pisco a producir	268	22,809	29,959	32,606	35,278	37,975
Paletas Aguymanto + Pisco a producir	225	19,110	25,101	27,319	29,558	31,817
Total paletas a producir	1,478	125,758	165,181	179,776	194,507	209,376
en litros *90/1000	133	11,318	14,866	16,180	17,506	18,844

Figura N° 46: Resumen de producción

Fuente: Elaboración propia



6.2.3. Necesidad de materias primas e insumos

Teniendo en consideración los alcances brindados por personas con experiencia en proceso de helados artesanales, tomamos una receta estándar para la producción como se detalla a continuación:

Helados de Fresa + Pisco								
Insumo	Cantidad en gramos o mililitros	gramos o mililitros	Precio Kg/litro/unidad	Costo por Kg o unidad	Merma en % (si hubiese)	Pedido mínimo para que respcten el precio y	Frecuencia de compra (semanal, mensual, trimestral, etc)	costo unitario
Leche Evaporada	60	gramos	S/. 13.00	S/. 11.02	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.68
Azucar	30	gramos	S/. 3.70	S/. 3.14	2%	50 Kilos	Semanal	S/. 0.10
Crema de leche	60	mililitros	S/. 11.00	S/. 9.32	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.58
Pisco - Tabernero	15	mililitros	S/. 29.30	S/. 24.83	3%	12 Litros	Semanal	S/. 0.38
Pulpa de fruta - Fresa	20	Gramos	S/. 8.28	S/. 7.01	2%	50 kilos	Semanal	S/. 0.14
Escencia de vainilla	0.05	Mililitros	S/. 7.00	S/. 5.93	0.25%	1 Litro	Semanal	S/. 0.00030
Cremodan- Estabilizador para helados	1.25	Mililitros	S/. 56.00	S/. 47.46	0.25%	2 kilos	Semanal	S/. 0.06
								S/. 1.94

Figura N° 47: Costo unitario de la materia prima fresa + pisco

Fuente: Elaboracion propia

NECESIDAD DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR UNA PALETA DE FRESA + PISCO DE 157 ML

Necesidad de materia prima Helados de Fresa + Pisco	Unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	22.8	213.7	237.0	260.3	129.2	152.5	175.8	117.4	117.4	117.4	140.8	140.8	140.8	1943	2552	2778	3005	3235
Azucar	Kg	11.3	105.8	117.3	128.9	64.0	75.5	87.1	58.1	58.1	58.1	69.7	69.7	69.7	962	1264	1375	1488	1602
Crema de leche	Lt	22.8	213.7	237.0	260.3	129.2	152.5	175.8	117.4	117.4	117.4	140.8	140.8	140.8	1943	2552	2778	3005	3235
Pisco - Tabernero	Lt	5.7	53.4	59.2	65.1	32.3	38.1	44.0	29.3	29.3	29.3	35.2	35.2	35.2	486	638	694	751	809
Pulpa de fruta - Fresa	Kg	7.5	70.5	78.2	85.9	42.7	50.3	58.0	38.7	38.7	38.7	46.5	46.5	46.5	641	842	917	992	1068
Escencia de vainilla	Lt	0.0	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	2	2	2	2	3
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	0.5	4.3	4.8	5.3	2.6	3.1	3.6	2.4	2.4	2.4	2.9	2.9	2.9	39	52	56	61	66

Figura N° 48: Necesidad de materia prima anual fresa + pisco

Fuente: Elaboracion propia



NECESIDAD DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR UNA PALETA DE CHIRIMOYA + PISCO DE 157 ML

Helados de Chirimoya + Pisco								
Insumo	Cantidad en gramos o mililitros	gramos o mililitros	Precio Kg/litro/unidad	Costo por Kg o unidad	Merma en %(si hubiese)	Pedido minimo	Frecuencia de compra(semanal, mensual, trimestral,etc)	costo unitario
Leche Evaporada	60	gramos	S/. 13.00	S/. 11.02	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.68
Azucar	30	gramos	S/. 3.70	S/. 3.14	2%	50 Kilos	Semanal	S/. 0.10
Crema de leche	60	mililitros	S/. 11.00	S/. 9.32	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.58
Pisco - Tabernero	15	mililitros	S/. 29.30	S/. 24.83	3%	12 Litros	Semanal	S/. 0.38
Pulpa de fruta - chirimoya	20	Gramos	S/. 15.07	S/. 12.77	2%	50 kilos	Semanal	S/. 0.26
Escencia de vainilla	0.05	Mililitros	S/. 7.00	S/. 5.93	0.25%	1 Litro	Semanal	S/. 0.00030
Cremodan- Estabilizador para helados	1.25	Mililitros	S/. 56.00	S/. 47.46	0.25%	2 kilos	Semanal	S/. 0.06
								S/. 2.06

Figura N° 49: Costo unitario de la materia prima chirimoya + pisco

Fuente: Elaboracion propia

Necesidad de materia prima Helados de Chirimoya + Pisco	Unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	18.8	176.0	195.2	214.3	106.4	125.6	144.8	96.6	96.6	96.6	115.9	115.9	115.9	1600	2102	2287	2475	2664
Azucar	Kg	9.3	87.1	96.6	106.1	52.7	62.2	71.7	47.9	47.9	47.9	57.4	57.4	57.4	792	1041	1133	1225	1319
Crema de leche	Lt	18.8	176.0	195.2	214.3	106.4	125.6	144.8	96.6	96.6	96.6	115.9	115.9	115.9	1600	2102	2287	2475	2664
Pisco - Tabernero	Lt	4.7	44.0	48.8	53.6	26.6	31.4	36.2	24.2	24.2	24.2	29.0	29.0	29.0	400	525	572	619	666
Pulpa de fruta - chirimoya	Kg	6.2	58.1	64.4	70.8	35.1	41.5	47.8	31.9	31.9	31.9	38.3	38.3	38.3	528	694	755	817	879
Escencia de vainilla	Lt	0.0	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	1	2	2	2	2
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	0.4	3.6	4.0	4.3	2.2	2.5	2.9	2.0	2.0	2.0	2.4	2.4	2.4	32	43	46	50	54

Figura N° 50: Necesidad de materia prima anual chirimoya + pisco

Fuente: Elaboracion propia



NECESIDAD DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR UNA PALETA DE ARANDANO + PISCO DE 157 ML

Helados de Arandano+ Pisco								
Insumo	Cantidad en gramos o mililitros	gramos o mililitros	Precio Kg/litro/unidad	Costo por Kg o unidad	Merma en %(si hubiese)	Pedido minimo para que respten el precio y nos despachen	Frecuencia de compra(semanal, mensual, trimestral,etc)	costo unitario
Leche Evaporada	60	gramos	S/. 13.00	S/. 11.02	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.68
Azucar	30	gramos	S/. 3.70	S/. 3.14	2%	50 Kilos	Semanal	S/. 0.10
Crema de leche	60	mililitros	S/. 11.00	S/. 9.32	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.58
Pisco - Tabernero	15	mililitros	S/. 29.30	S/. 24.83	3%	12 Litros	Semanal	S/. 0.38
Pulpa de fruta - Arandano	20	Gramos	S/. 15.00	S/. 12.71	2%	50 kilos	Semanal	S/. 0.26
Escencia de vainilla	0.05	Mililitros	S/. 7.00	S/. 5.93	0.25%	1 Litro	Semanal	S/. 0.00030
Cremodan- Estabilizador para helados	1.25	Mililitros	S/. 56.00	S/. 47.46	0.25%	2 kilos	Semanal	S/. 0.06
								S/. 2.06

Figura N° 51: Costo unitario de la materia prima arandano + pisco

Fuente: Elaboracion propia

Necesidad de materia prima Helados de Arandano + Pisco	Unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	16.6	155.0	171.9	188.8	93.8	110.7	127.5	85.1	85.1	85.1	102.1	102.1	102.1	1410	1851	2015	2180	2347
Azucar	Kg	8.2	76.8	85.1	93.5	46.4	54.8	63.2	42.2	42.2	42.2	50.6	50.6	50.6	698	917	998	1080	1162
Crema de leche	Lt	16.6	155.0	171.9	188.8	93.8	110.7	127.5	85.1	85.1	85.1	102.1	102.1	102.1	1410	1851	2015	2180	2347
Pisco - Tabernero	Lt	4.1	38.8	43.0	47.2	23.4	27.7	31.9	21.3	21.3	21.3	25.5	25.5	25.5	352	463	504	545	587
Pulpa de fruta - Arandano	Kg	5.5	51.2	56.8	62.3	31.0	36.5	42.1	28.1	28.1	28.1	33.7	33.7	33.7	465	611	665	720	775
Escencia de vainilla	Lt	0.0	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	1	2	2	2	2
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	0.3	3.1	3.5	3.8	1.9	2.2	2.6	1.7	1.7	1.7	2.1	2.1	2.1	29	38	41	44	48

Figura N° 52: Necesidad de materia prima anual arandano + pisco

Fuente: Elaboracion propia



NECESIDAD DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR UNA PALETA DE MANGO + PISCO DE 157 ML

Helados de Mango + Pisco								
Insumo	Cantidad en gramos o mililitros	gramos o mililitros	Precio Kg/litro/unidad	Costo por Kg o unidad	Merma en %(si hubiese)	Pedido minimo para que respden el precio y nos despachen	Frecuencia de compra(semanal, mensual, trimestral,etc)	costo unitario
Leche Evaporada	60	gramos	S/. 13.00	S/. 11.02	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.68
Azucar	30	gramos	S/. 3.70	S/. 3.14	2%	50 Kilos	Semanal	S/. 0.10
Crema de leche	60	mililitros	S/. 11.00	S/. 9.32	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.58
Pisco - Tabernero	15	mililitros	S/. 29.30	S/. 24.83	3%	12 Litros	Semanal	S/. 0.38
Pulpa de fruta - Mango	20	Gramos	S/. 7.00	S/. 5.93	2%	50 kilos	Semanal	S/. 0.12
Escencia de vainilla	0.05	Mililitros	S/. 7.00	S/. 5.93	0.25%	1 Litro	Semanal	S/. 0.00030
Cremodan- Estabilizador para helados	1.25	Mililitros	S/. 56.00	S/. 47.46	0.25%	2 kilos	Semanal	S/. 0.06
								S/. 1.92

Figura N° 53: Costo unitario de la materia prima mango + pisco

Fuente: Elaboracion propia

Necesidad de materia prima Helados de Mango + Pisco	Unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	19.3	180.2	199.8	219.4	109.0	128.6	148.2	98.9	98.9	98.9	118.7	118.7	118.7	1638	2152	2342	2534	2727
Azucar	Kg	9.5	89.2	98.9	108.7	54.0	63.7	73.4	49.0	49.0	49.0	58.8	58.8	58.8	811	1065	1160	1255	1350
Crema de leche	Lt	19.3	180.2	199.8	219.4	109.0	128.6	148.2	98.9	98.9	98.9	118.7	118.7	118.7	1638	2152	2342	2534	2727
Pisco - Tabernero	Lt	4.8	45.0	50.0	54.9	27.2	32.2	37.1	24.7	24.7	24.7	29.7	29.7	29.7	410	538	585	633	682
Pulpa de fruta - Mango	Kg	6.4	59.5	66.0	72.4	36.0	42.5	48.9	32.7	32.7	32.7	39.2	39.2	39.2	541	710	773	836	900
Escencia de vainilla	Lt	0.0	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	1	2	2	2	2
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	0.4	3.7	4.1	4.4	2.2	2.6	3.0	2.0	2.0	2.0	2.4	2.4	2.4	33	44	47	51	55

Figura N° 54: Necesidad de materia prima anual mango + pisco

Fuente: Elaboracion propia



NECESIDAD DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR UNA PALETA DE AGUAYMANTO + PISCO DE 157 ML

Helados de Aguaymanto+ Pisco								
Insumo	Cantidad en gramos o mililitros	gramos o mililitros	Precio Kg/litro/unidad	Costo por Kg o unidad	Merma en %(si hubiese)	Pedido minimo para que respden el precio y nos despachen	Frecuencia de compra(semanal, mensual, trimestral,etc)	costo unitario
Leche Evaporada	60	gramos	S/. 13.00	S/. 11.02	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.68
Azucar	30	gramos	S/. 3.70	S/. 3.14	2%	50 Kilos	Semanal	S/. 0.10
Crema de leche	60	mililitros	S/. 11.00	S/. 9.32	3%	50 Litros	Semanal	S/. 0.58
Pisco - Tabernero	15	mililitros	S/. 29.30	S/. 24.83	3%	12 Litros	Semanal	S/. 0.38
Pulpa de fruta - Aguaymanto	20	Gramos	S/. 14.03	S/. 11.89	2%	50 kilos	Semanal	S/. 0.24
Escencia de vainilla	0.05	Mililitros	S/. 7.00	S/. 5.93	0.25%	1 Litro	Semanal	S/. 0.00030
Cremodan- Estabilizador para helados	1.25	Mililitros	S/. 56.00	S/. 47.46	0.25%	2 kilos	Semanal	S/. 0.06
								S/. 2.04

Figura N° 55: Costo unitario de la materia prima aguaymanto + pisco

Fuente: Elaboracion propia

Necesidad de materia prima Helados de Aguaymanto + Pisco	Unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	13.9	129.9	144.0	158.2	78.6	92.7	106.9	71.3	71.3	71.3	85.6	85.6	85.6	1181	1551	1688	1827	1966
Azucar	Kg	6.9	64.3	71.3	78.3	38.9	45.9	52.9	35.3	35.3	35.3	42.4	42.4	42.4	585	768	836	904	974
Crema de leche	Lt	13.9	129.9	144.0	158.2	78.6	92.7	106.9	71.3	71.3	71.3	85.6	85.6	85.6	1181	1551	1688	1827	1966
Pisco - Tabernero	Lt	3.5	32.5	36.0	39.6	19.6	23.2	26.7	17.8	17.8	17.8	21.4	21.4	21.4	295	388	422	457	492
Pulpa de fruta - Aguaymanto	Kg	4.6	42.9	47.6	52.2	25.9	30.6	35.3	23.5	23.5	23.5	28.2	28.2	28.2	390	512	557	603	649
Escencia de vainilla	Lt	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	1	1	1	1	2
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	0.3	2.6	2.9	3.2	1.6	1.9	2.2	1.4	1.4	1.4	1.7	1.7	1.7	24	31	34	37	40

Figura N° 56: Necesidad de materia prima anual aguaymanto + pisco

Fuente: Elaboracion propia



RESUMEN DE MATERIA PRIMA DIC 2017 AL 2022

Resumen total de materias primas	unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	91.3	854.8	947.9	1041.1	517.0	610.1	703.2	469.4	469.4	469.4	563.2	563.2	563.2	7772	10208	11110	12021	12939
Azucar	Kg	45.2	423.3	469.4	515.5	256.0	302.1	348.2	232.4	232.4	232.4	278.8	278.8	278.8	3848	5055	5501	5952	6407
Crema de leche	Lt	91.3	854.8	947.9	1041.1	517.0	610.1	703.2	469.4	469.4	469.4	563.2	563.2	563.2	7772	10208	11110	12021	12939
Pisco - Tabernero	Lt	22.8	213.7	237.0	260.3	129.2	152.5	175.8	117.4	117.4	117.4	140.8	140.8	140.8	1943	2552	2778	3005	3235
Pulpa de fruta - Fresa	Kg	7.5	70.5	78.2	85.9	42.7	50.3	58.0	38.7	38.7	38.7	46.5	46.5	46.5	641	842	917	992	1068
Pulpa de fruta - chirimoya	Kg	6.2	58.1	64.4	70.8	35.1	41.5	47.8	31.9	31.9	31.9	38.3	38.3	38.3	528	694	755	817	879
Pulpa de fruta - Mango	Kg	6.4	59.5	66.0	72.4	36.0	42.5	48.9	32.7	32.7	32.7	39.2	39.2	39.2	541	710	773	836	900
Pulpa de fruta - Arandano	Kg	5.5	51.2	56.8	62.3	31.0	36.5	42.1	28.1	28.1	28.1	33.7	33.7	33.7	465	611	665	720	775
Pulpa de fruta - Aguaymanto	Kg	4.6	42.9	47.6	52.2	25.9	30.6	35.3	23.5	23.5	23.5	28.2	28.2	28.2	390	512	557	603	649
Escencia de vainilla	Lt	0.1	0.7	0.8	0.8	0.4	0.5	0.6	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	6	8	9	10	10
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	1.9	17.3	19.2	21.1	10.5	12.4	14.3	9.5	9.5	9.5	11.4	11.4	11.4	158	207	225	244	262
Resumen de materiales	unidad	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Palitos de madera	millar	1	14	15	17	8	10	11	8	8	8	9	9	9	126	165	180	195	209
Servilletas	millar	1	14	15	17	8	10	11	8	8	8	9	9	9	126	165	180	195	209

Figura N° 57: Resumen de materia prima dic 2017 al 2022

Fuente: Elaboracion propia

6.2.4. Programa de compras de materias primas e insumos

El requerimiento de materia prima no está restringida a la compra con un monto mínimo, sin embargo, en insumos como: palitos de madera y servilletas se solicita por millar.

Programa de compras de materias primas	unidad	frecuenci	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	43435	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	Kg	mensual	91.3	854.8	947.9	1041.1	517.0	610.1	703.2	469.4	469.4	469.4	563.2	563.2	563.2	7771.8	10208.2	11110.2	12020.6	12939.5
Azucar	costal de 20 kg	mensual	2.3	21.2	23.5	25.8	12.8	15.1	17.4	11.6	11.6	11.6	13.9	13.9	13.9	192.4	252.7	275.1	297.6	320.3
Crema de leche	Lt	mensual	91.3	854.8	947.9	1041.1	517.0	610.1	703.2	469.4	469.4	469.4	563.2	563.2	563.2	7771.8	10208.2	11110.2	12020.6	12939.5
Pisco - Tabernero	Lt	mensual	22.8	213.7	237.0	260.3	129.2	152.5	175.8	117.4	117.4	117.4	140.8	140.8	140.8	1943.0	2552.0	2777.5	3005.1	3234.9
Pulpa de fruta - Fresa	Kg	mensual	7.5	70.5	78.2	85.9	42.7	50.3	58.0	38.7	38.7	38.7	46.5	46.5	46.5	641.4	842.4	916.9	992.0	1067.8
Pulpa de fruta - chirimoya	Kg	mensual	6.2	58.1	64.4	70.8	35.1	41.5	47.8	31.9	31.9	31.9	38.3	38.3	38.3	528.2	693.8	755.1	816.9	879.4
Pulpa de fruta - Mango	Kg	mensual	6.4	59.5	66.0	72.4	36.0	42.5	48.9	32.7	32.7	32.7	39.2	39.2	39.2	540.8	710.3	773.0	836.4	900.3
Pulpa de fruta - Arandano	Kg	mensual	5.5	51.2	56.8	62.3	31.0	36.5	42.1	28.1	28.1	28.1	33.7	33.7	33.7	465.3	611.2	665.2	719.7	774.7
Pulpa de fruta - Aguaymanto	Kg	mensual	4.6	42.9	47.6	52.2	25.9	30.6	35.3	23.5	23.5	23.5	28.2	28.2	28.2	389.8	512.1	557.3	603.0	649.1
Escencia de vainilla	Lt	trimestra	0.1	2.3			1.5			1.1			1.4			6.3	8.3	9.0	9.7	10.5
Cremodan- Estabilizador para helados	Lt	mensual	1.9	17.3	19.2	21.1	10.5	12.4	14.3	9.5	9.5	9.5	11.4	11.4	11.4	157.6	207.0	225.3	243.7	262.4
Programa de compras de materiales	unidad	frecuenci	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	43435	2018	2019	2020	2021	2022
Palitos de madera	millar	semestra	1.5	75.6						50.1						125.76	165.2	179.8	194.5	209.4
Servilletas	millar	semestra	1.5	75.6						50.1						125.76	165.2	179.8	194.5	209.4

Figura N° 58: Programa de compra de materia prima e insumos
Fuente: Elaboracion propia

6.2.5. Requerimiento de mano de obra directa

El requerimiento de mano de obra directa se realizara en relación al horario de producción.

Cargo Operaciones y produccion(MOD)	Cantidad de trabajadores					Sueldo bruto mensual
	2018	2019	2020	2021	2022	
Jefe de Cocina	1	1	1	1	1	S/. 2,200.00
Auxiliar de produccion	1	1	1	2	2	S/. 1,200.00

Figura N° 59: Requerimiento de mano de obra directa
Fuente: Elaboracion propia

6.3. Tecnología para el proceso

A continuación se muestran la selección de la maquinaria de producción requerida.

Equipo	Descripción del Equipo
Pasteurizadora	 Proveedor: REFRIN SAC
Mantecadora	 Proveedor: REFRIN SAC
Mesa de trabajo de acero inoxidable	 Proveedor: ACINOX

Equipo	Descripción del Equipo
Conservadora de alimentos en acero 350 litros	 Proveedor: Frigosur
Lavadero industrial de acero inoxidable	 Proveedor: ACINOX
Exhibidora	 Proveedor: ACINOX

Fuente: Elaboración propia

6.3.1 Maquinarias

Detalle de los requerimientos de maquinarias para la producción.

REQUERIMIENTO DE MAQUINARIA DE PRODUCCION

Maquinarias para Producción depreciable	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición	Costo de mantenimiento a partir del 3er año	Frecuencia de mantenimiento
Pasteurizadora	1	S/. 32,600	S/. 27,627	S/. 27,627.12	S/. 4,973	S/. 32,600	cada 5 años	500	Semestral
Mantecadora	1	S/. 32,600	S/. 27,627	S/. 27,627.12	S/. 4,973	S/. 32,600	cada 5 años	400	Semestral
TOTAL			S/. 55,254.24	S/. 9,946	S/. 65,200				

Figura N° 60: Requerimiento de maquinaria de producción

Fuente: Elaboración propia

6.3.2 Equipos.

Detalle de los requerimientos de equipos para la producción:

REQUERIMIENTO DE EQUIPOS DE PRODUCCION

Equipos para Producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición
Exhibidora	1	S/. 11,400	S/. 9,661	S/. 9,661.02	S/. 1,739	S/. 11,400	cada 5 años
Congeladora capacidad de 30 cubetas	2	S/. 6,000	S/. 5,085	S/. 10,169.49	S/. 1,831	S/. 12,000	cada 5 años
TOTAL			S/. 19,830.51	S/. 3,569	S/. 23,400		

Equipos de oficina	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición	Costo de mantenimiento	Frecuencia de mantenimiento
Computadora	3	S/. 1,800	S/. 1,525	S/. 4,576	S/. 824	S/. 5,400	cada 5 años	S/. 50	anual
Maquina registradora	1	S/. 1,600	S/. 1,356	S/. 1,356	S/. 244	S/. 1,600	cada 5 años	S/. 100	anual
Impresora y scanner	1	S/. 550	S/. 466	S/. 466	S/. 84	S/. 550	cada 5 años	S/. 50	anual
TOTAL			S/. 6,398.31	S/. 1,152	S/. 7,550				

Figura N° 61: Requerimiento de equipos de producción

Fuente: Elaboración propia

6.3.3 Herramientas.

Detalle de los requerimientos de herramientas para la producción:

REQUERIMIENTO DE HERRAMIENTAS DE PRODUCCION

DETALLE	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	FRECUENCIA DE COMPRA
Vaschetta 5 litros (cubetas) Acero inoxidable	30	S/. 8	S/. 7	S/. 212	S/. 38	S/. 250	Cada 2 años
Rejillas para cubetas	30	S/. 5	S/. 4	S/. 127	S/. 23	S/. 150	Cada 2 años
Display de paletas helados	10	S/. 50	S/. 42	S/. 424	S/. 76	S/. 500	Cada 2 años
Moldes de helado de pavoni - Modelo Maracaibo x 12 paletas	50	S/. 15	S/. 13	S/. 636	S/. 114	S/. 750	Cada 6 meses
Moldes de helado de pavoni - Modelo Acapulco x 12 paletas	50	S/. 15	S/. 13	S/. 636	S/. 114	S/. 750	Cada 6 meses
malla para cabello (millar)	1	S/. 35	S/. 30	S/. 30	S/. 5	S/. 35	Quincenal
guantes (millar)	1	S/. 35	S/. 30	S/. 30	S/. 5	S/. 35	Quincenal
TOTAL			S/. 2,093.14	S/. 377	S/. 2,470		

Figura N° 62: Requerimiento de herramientas de producción

Fuente: Elaboración propia

6.3.4 Utensilios

Detalle de los requerimientos de utensilios para la producción:

DETALLE	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición
Espátula Clásica - acero inoxidable	3	S/. 30	S/. 25	S/. 76.27	S/. 14	S/. 90	Cada 2 años
cuchillo	2	S/. 45	S/. 38	S/. 76.27	S/. 14	S/. 90	Cada 2 años
balanza electrónico	1	S/. 50	S/. 42	S/. 42.37	S/. 8	S/. 50	Cada 2 años
colador	5	S/. 13	S/. 11	S/. 55.08	S/. 10	S/. 65	Cada año
cucharas	5	S/. 5	S/. 4	S/. 21.19	S/. 4	S/. 25	Cada 2 años
espatulas de plastico	3	S/. 13	S/. 11	S/. 33.05	S/. 6	S/. 39	Cada año
recipientes	10	S/. 28	S/. 24	S/. 237.29	S/. 43	S/. 280	Cada año
jarras medianas	5	S/. 32	S/. 27	S/. 135.59	S/. 24	S/. 160	Cada año
Palitos de madera (millares)	2	S/. 30	S/. 25	S/. 50.85	S/. 9	S/. 60	Mensual
TOTAL				S/. 727.97	S/. 131	S/. 859	

Figura N° 63: Utensilios de producción

Fuente: Elaboración propia

6.3.5 Mobiliario

Detalle de los requerimientos de mobiliario de oficina:

Mobiliario de Oficina	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición
Mueble	3	S/. 350	S/. 297	S/. 889.83	S/. 160	S/. 1,050	Cada 3 años
Estanteria	1	S/. 300	S/. 254	S/. 254.24	S/. 46	S/. 300	Cada 3 años
Sillas - silla cajera	3	S/. 120	S/. 102	S/. 305.08	S/. 55	S/. 360	Cada 3 años
TOTAL				S/. 1,449.15	S/. 261	S/. 1,710	

Mobiliario de producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición
Mesa de trabajo - acero inoxidable	1	S/. 6,000	S/. 5,085	S/. 5,084.75	S/. 915	S/. 6,000	Cada 3 años
Estanteria de acero inoxidable	1	S/. 6,000	S/. 5,085	S/. 5,084.75	S/. 915	S/. 6,000	Cada 3 años
TOTAL				S/. 10,169.49	S/. 1,831	S/. 12,000	

Figura N° 64: Mobiliario de oficina

Fuente: Elaboración propia

6.3.6 Útiles de oficina

Detalle de los requerimientos de útiles de oficina:

Detalle	Proveedor	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de Compra
LAPICEROS COLOR AZUL	Tay-loy	50	S/. 0.50	S/. 0.42	S/. 21.19	S/. 4	S/. 25	Trimestral
PLUMONES PARA PLANTILLAS	Tay-loy	10	S/. 2.00	S/. 1.69	S/. 16.95	S/. 3	S/. 20	Trimestral
PORTALAPICEROS DE ESCRITORIO	Tay-loy	4	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 16.95	S/. 3	S/. 20	Trimestral
CUADERNO DE CONTABILIDAD	Tay-loy	1	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 12.71	S/. 2	S/. 15	Trimestral
CUADERNO DE INGRESOS	Tay-loy	1	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 12.71	S/. 2	S/. 15	Trimestral
CUADERNO DE MERMAS	Tay-loy	1	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 12.71	S/. 2	S/. 15	Trimestral
PAPEL DE IMPRESION LASER	Tay-loy	1	S/. 28.00	S/. 23.73	S/. 23.73	S/. 4	S/. 28	Trimestral
FOLDERS	Tay-loy	50	S/. 0.24	S/. 0.20	S/. 10.17	S/. 2	S/. 12	Trimestral
PORTA DOCUMENTOS	Tay-loy	5	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 63.56	S/. 11	S/. 75	Trimestral
PORTA LAPICES	Tay-loy	4	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 16.95	S/. 3	S/. 20	Trimestral
LAPICES DE COLORES (CAJA)	Tay-loy	4	S/. 20.00	S/. 16.95	S/. 67.80	S/. 12	S/. 80	Trimestral
ENGRAPADOR	Tay-loy	4	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 16.95	S/. 3	S/. 20	Trimestral
FILES	Tay-loy	4	S/. 12.00	S/. 10.17	S/. 40.68	S/. 7	S/. 48	Trimestral
TOTAL					S/. 333.05	S/. 60	S/. 393	

Figura N° 65: Útiles de oficina

Fuente: Elaboración propia

6.3.7 Programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.

Teniendo en consideración la producción contemplada, los equipos requerirán un programa de mantenimiento:

Mantenimiento Maquinarias	Cantidad	Costo mantenimiento o a partir del tercer año	Frecuencia	2018	2019	2020	2021	2022
Pasteurizadora	1	S/. 500	Semestral	S/. 0	S/. 0	S/. 1,000	S/. 1,000	S/. 1,000
Mantecadora	1	S/. 400	Semestral	S/. 0	S/. 0	S/. 800	S/. 800	S/. 800
Costo mantenimiento Maquinarias				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00
Igv				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 324.00	S/. 324.00	S/. 324.00
Monto				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 2,124.00	S/. 2,124.00	S/. 2,124.00

Figura N° 66: Programa de mantenimiento de maquinaria de producción
Fuente: Elaboración propia

Programa de mantenimiento de equipos de producción.

Mantenimiento Equipos de oficina	Cantidad	Costo mantenimiento	Frecuencia	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Computadora	3	S/. 50	anual												S/. 150	S/. 150	S/. 150	S/. 150	S/. 150	S/. 150
Maquina registradora	1	S/. 100	anual												S/. 100	S/. 100	S/. 100	S/. 100	S/. 100	S/. 100
Impresora y scanner	1	S/. 50	anual												S/. 50	S/. 50	S/. 50	S/. 50	S/. 50	S/. 50
Costo mantenimiento equipos de oficina				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00
Igv				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 54.00	S/. 54.00	S/. 54.00	S/. 54.00	S/. 54.00	S/. 54.00
Monto				S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 354.00	S/. 354.00	S/. 354.00	S/. 354.00	S/. 354.00	S/. 354.00

Figura N° 67: Programa de mantenimiento de equipos de producción
Fuente: Elaboración propia



6.3.8 Programa de reposición de herramientas y utensilios por uso.

De acuerdo al desgaste sufrido de las herramientas y utensilios es necesaria la reposición de los mismos.

PROGRAMA DE REPOSICION DE HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

Reposición de herramientas	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	FRECUENCIA DE COMPRA	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Vaschetta 5 litros (cubetas Acero inoxidable	30	S/. 8.33	S/. 7.06	S/. 211.78	Cada 2 años	S/. 211.78													S/. -	S/. 211.78		S/. 211.78	
Rejillas para cubetas	30	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 127.12	Cada 2 años	S/. 127.12													S/. -	S/. 127.12		S/. 127.12	
Display de paletas helados	10	S/. 50.00	S/. 42.37	S/. 423.73	Cada 2 años	S/. 423.73													S/. -	S/. 423.73		S/. 423.73	
Moldes de helado de pavoni - Modelo Maracaibo x12 paletas	50	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 635.59	Cada 6 meses	S/. 635.59						S/. 635.59						S/. 635.59	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19
Moldes de helado de pavoni - Modelo Acapulco x12 paletas	50	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 635.59	Cada 6 meses	S/. 635.59						S/. 635.59						S/. 635.59	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19	S/. 1,271.19
mallas para cabello (millar)	1	S/. 35.00	S/. 29.66	S/. 29.66	Quincenal	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86
guantes (millar)	1	S/. 35.00	S/. 29.66	S/. 29.66	Quincenal	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 59.32	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86	S/. 711.86
Totalvalor de venta						S/. 2,152.46	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 1,389.83	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 118.64	S/. 1,389.83	S/. 3,966.10	S/. 4,728.73	S/. 3,966.10	S/. 4,728.73	S/. 3,966.10
Igv						S/. 387.44	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 250.17	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 21.36	S/. 250.17	S/. 713.90	S/. 851.17	S/. 713.90	S/. 851.17	S/. 713.90
Monto						S/. 2,539.90	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 1,640.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 1,640.00	S/. 4,680.00	S/. 5,579.90	S/. 4,680.00	S/. 5,579.90	S/. 4,680.00

Reposición de utensilios	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	FRECUENCIA DE COMPRA	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Espatula Clasica - acero inoxidable	3	S/. 30.00	S/. 25.42	S/. 76.27	Cada 2 años	S/. 76.27													S/. -	S/. 76.27		S/. 76.27	
cuchillo	2	S/. 45.00	S/. 38.14	S/. 76.27	Cada 2 años	S/. 76.27													S/. -	S/. 76.27		S/. 76.27	
balanza electronico	1	S/. 50.00	S/. 42.37	S/. 42.37	Cada 2 años	S/. 42.37													S/. -	S/. 42.37		S/. 42.37	
colador	5	S/. 13.00	S/. 11.02	S/. 55.08	Cada año	S/. 55.08												S/. 55.08	S/. 55.08	S/. 55.08	S/. 55.08	S/. 55.08	S/. 55.08
cucharas	5	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 21.19	Cada 2 años	S/. 21.19													S/. -	S/. 21.19		S/. 21.19	
espatulas de plastico	3	S/. 13.00	S/. 11.02	S/. 33.05	Cada año	S/. 33.05												S/. 33.05	S/. 33.05	S/. 33.05	S/. 33.05	S/. 33.05	S/. 33.05
recipientes	10	S/. 28.00	S/. 23.73	S/. 237.29	Cada año	S/. 237.29												S/. 237.29	S/. 237.29	S/. 237.29	S/. 237.29	S/. 237.29	S/. 237.29
jarras medianas	5	S/. 32.00	S/. 27.12	S/. 135.59	Cada año	S/. 135.59												S/. 135.59	S/. 135.59	S/. 135.59	S/. 135.59	S/. 135.59	S/. 135.59
Palitos de madera (millares)	2	S/. 30.00	S/. 25.42	S/. 50.85	Mensual	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 610.17	S/. 610.17	S/. 610.17	S/. 610.17	S/. 610.17
Totalvalor de venta						S/. 727.97	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 50.85	S/. 511.86	S/. 1,071.19	S/. 1,287.29	S/. 1,071.19	S/. 1,287.29	S/. 1,071.19
Igv						S/. 131.03	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 9.15	S/. 92.14	S/. 192.81	S/. 231.71	S/. 192.81	S/. 231.71	S/. 192.81
Monto						S/. 859.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 604.00	S/. 1,264.00	S/. 1,519.00	S/. 1,264.00	S/. 1,519.00	S/. 1,264.00

Figura N° 68: Programa de reposicion de herramientas y utensilios

Fuente: Elaboracion propia



6.3.9 Programa de compras posteriores (durante los años de operación) de maquinarias, equipos, herramientas, utensilios, mobiliario por incremento de ventas.

Reposición de útiles de oficina	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
LAPICEROS COLOR AZUL	S/. 21			S/. 21	S/. -	S/. -	S/. 21	S/. -	S/. -	S/. 21	S/. -	S/. -	S/. 21	S/. 85	S/. 85	S/. 85	S/. 85	S/. 85
PLUMONES PARA PLANTILLAS	S/. 17			S/. 17			S/. 17			S/. 17			S/. 17	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68
PORTALAPICEROS DE ESCRITORIO	S/. 17			S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68
CUADERNO DE CONTABILIDAD	S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51
CUADERNO DE INGRESOS	S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51
CUADERNO DE MERMAS	S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13			S/. 13	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51	S/. 51
PAPEL DE IMPRESION LASER	S/. 24			S/. 24			S/. 24			S/. 24			S/. 24	S/. 95	S/. 95	S/. 95	S/. 95	S/. 95
FOLDERS	S/. 10			S/. 10	S/. -	S/. -	S/. 10	S/. -	S/. -	S/. 10	S/. -	S/. -	S/. 10	S/. 41	S/. 41	S/. 41	S/. 41	S/. 41
PORTA DOCUMENTOS	S/. 64			S/. 64	S/. -	S/. -	S/. 64	S/. -	S/. -	S/. 64	S/. -	S/. -	S/. 64	S/. 254	S/. 254	S/. 254	S/. 254	S/. 254
PORTA LAPICES	S/. 17			S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. -	S/. -	S/. 17	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68
LAPICES DE COLORES (CAJA)	S/. 68			S/. 68			S/. 68			S/. 68			S/. 68	S/. 271	S/. 271	S/. 271	S/. 271	S/. 271
ENGRAPADOR	S/. 17			S/. 17			S/. 17			S/. 17			S/. 17	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68	S/. 68
FILES	S/. 41			S/. 41			S/. 41			S/. 41			S/. 41	S/. 163	S/. 163	S/. 163	S/. 163	S/. 163
Total valor venta reposición útiles de oficina	S/. 333	S/. -	S/. -	S/. 333	S/. -	S/. -	S/. 333	S/. -	S/. -	S/. 333	S/. -	S/. -	S/. 333	S/. 1,332	S/. 1,332	S/. 1,332	S/. 1,332	S/. 1,332
IGV	S/. 59.95	S/. -	S/. -	S/. 59.95	S/. -	S/. -	S/. 59.95	S/. -	S/. -	S/. 59.95	S/. -	S/. -	S/. 59.95	S/. 239.80	S/. 239.80	S/. 239.80	S/. 239.80	S/. 239.80
Monto	S/. 393.00	S/. -	S/. -	S/. 393.00	S/. -	S/. -	S/. 393.00	S/. -	S/. -	S/. 393.00	S/. -	S/. -	S/. 393.00	S/. 1,572.00	S/. 1,572.00	S/. 1,572.00	S/. 1,572.00	S/. 1,572.00

Figura N° 69: Programa de compras posteriores de maquinaria, equipos, herramientas, utensilios por incremento de ventas

Fuente: Elaboración propia



Reposición Mobiliario de produccion	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Mesa de trabajo - acero inoxidable	S/. 5,085			S/. 5,085		
Estanteria de acero inoxidable	S/. 5,085			S/. 5,085		
Total valor de venta reposición mobiliario de producción	S/. 10,169	S/. -	S/. -	S/. 10,169	S/. -	S/. -
IGV	S/. 1,831	S/. -	S/. -	S/. 1,831	S/. -	S/. -
Monto total	S/. 12,000	S/. -	S/. -	S/. 12,000	S/. -	S/. -

Reposición Mobiliario de oficina	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Mueble	S/. 890			S/. 890		
Estanteria	S/. 254			S/. 254		
Sillas - silla cajera	S/. 305			S/. 305		
Total valor de venta reposición mobiliario de oficina	S/. 1,449	S/. -	S/. -	S/. 1,449	S/. -	S/. -
IGV	S/. 261	S/. -	S/. -	S/. 261	S/. -	S/. -
Monto total	S/. 1,710	S/. -	S/. -	S/. 1,710	S/. -	S/. -

Figura N° 70: Programa de compras posteriores de mobiliario de produccion por incremento de ventas
Fuente: Elaboracion propia

6.4 Localización

6.4.1 Macro localización

Nos encontraremos ubicados en el distrito de Miraflores ya que es un distrito con bastante afluencia tanto de personas naturales del Perú como extranjeras. Por lo cual optamos ubicarlo en la avenida la Paz # 341 muy cerca al ovalo de Miraflores.

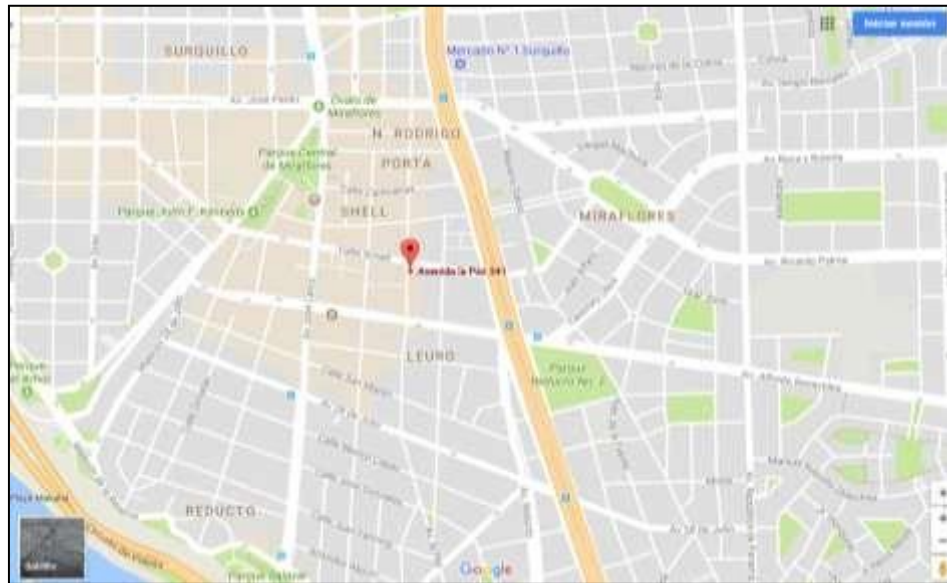


Figura N° 71: Ubicación Avenida la Paz

Fuente: Google maps 2017



Figura N° 72: Imagen del local

Fuente: Google Maps, 2017

6.4.2 Micro localización

Nosotros al ser un formato *fast Casual* tuvimos el criterio de ubicarnos en el corazón del comercio limeño en lo que es negocios (*fast Casual*), siendo Miraflores el distrito que acoge a una gran cantidad de público extranjero como nacional.



Figura N° 73: Micro localización

Fuente: Google Maps, 2017

Nos encontraremos ubicados en la avenida La Paz #341 – Miraflores, y contaremos con un área de 80 m², con 3 ambientes y 2 baños.

Para determinar la ubicación se tomó en cuenta los siguientes factores:

- Trato con principales proveedores: Consideramos este criterio importante al decidir la ubicación de ya que si nuestros proveedores realizan su despacho de puerta a puerta se puede ahorrar costos de transporte, tiempos de llegada de insumos, y estándares de entrega garantizada como conservación de temperatura para el transporte de la pulpa de fruta.

- Clientes Se ha considerado los gustos y preferencia y la accesibilidad al local para realizar la compra.
- Seguridad: Miraflores es un distrito que cumple y con patrullaje en las calles y el personal de serenazgo cumple con la función de dar la voz de alarma en caso que un delito quiere imponerse.



Figura N° 74: Ingreso al baño
Fuente: Imagen propia

6.4.3 Gastos de adecuación

El local cuenta con las instalaciones de gas, luz, agua y desagüe. Por lo que nos reduce los costos y nos permite instalarnos rápidamente, ya que es un espacio mediano.

En el local se necesita pintar las paredes al diseño planteado por nosotros y cambiar algunas luminarias faltantes, modificar las griferías a nuestros requerimientos así como instalar nuestras maquinarias requeridas

TABLA N° 31: GASTOS DE ADECUACIÓN

Gastos de adecuación	
Local	S/. 12,000.00
Pintura	S/. 200.00
Instalación	S/. 2,400.00
Total	S/. 14,600.00

Fuente: Elaboración propia

6.4.4 Gastos de servicios

Nuestro gasto mas fuerte es la luz por la utilización de las maquinarias, y del agua ya que es parte primordial para nuestros procesos como para la limpieza de nuestro local.

6.4.5 Plano del centro de operaciones

Nuestro plano de operación contara con un espacio de 80 m² ya que es la medida del local a arrendar teniendo el espacio propicio para nuestro centro de operaciones.

Área de producción: Dentro de ella se encuentra la máquina Pasteurizadora y la Mantecadora. Se ha tenido en cuenta el espacio que se requiere para la correcta manipulación y desenvolvimiento de los operarios de acuerdo a las recomendaciones técnicas. El ambiente cuenta con ventilación y altura adecuada y se aprovechará la iluminación natural.

Área de Almacén: En esta área se encuentran 2 congeladoras para poder almacenar la pulpa de frutas de los diferentes sabores. En esta área también se almacenara el Pisco, palitos para las paletas y demás materiales para la elaboración de nuestro producto. Los proveedores garantizan las condiciones apropiadas que no afecte el nivel de calidad establecido al ser recibido a la planta.

Zona de Servicios higiénicos: Se ha considerado 2 baños (Damas y Caballeros) para el área administrativa y para el público. Además se ha considerado un baño vestuario para el personal de operaciones.

Área de Atención al Cliente: En esta área se venderán nuestros productos, como también el público podrá disfrutar nuestras paletas en unas cómodas mesas instaladas exclusivamente para ellos.

Área Administrativa: En esta área estará el Gerente General junto con el Jefe de operaciones donde trabajaran todo el proceso administrativo de nuestra empresa.



Figura N° 75: Plano del centro de operaciones de PalepisRu
Fuente: Elaboración propia

6.4.6 Descripción del centro de operaciones

El local Palepiskruaperturará a las 11.00 horas y el ingreso de personal será a las 10.50 am horas para dar las últimas revisiones del local, la implementación del vestuario de nuestro personal ordenamiento de las mesas antes de su apertura diaria.

En las horas de almuerzo se realizara en forma rotativa de 1 hora por persona para asi contar con la apertura de horario corrido que cuenta el local.

La limpieza y ordenamiento general se realizará todos los días antes del cierre para asi proteger nuestros insumos y productos, y colaborar con el buen uso de nuestras maquinas.

6.5 Responsabilidad social frente al entorno

Impacto Ambiental

Palepiskru se concientiza con la importancia del cuidado al medio ambiente, y lo importante que es para nuestros clientes de que seamos una empresa responsable socialmente, por lo que hemos considerado la implementación de gestiones de acción como reciclaje de plásticos, papel, vidrios y, planes de ahorro de agua y energía eléctrica, también actividades de concientización a la comunidad sobre el cuidado del medio ambiente y prácticas que impacten positivamente en la comunidad.

Plan de Reciclaje

El Objetivo es concientizar el por qué reciclar los desperdicios, saber clasificarlos (desperdicios, papel, plástico, vidrios y residuos orgánicos)

Acciones a iniciar:

- ✓ Que cada empleado sepa el plan de acción sobre el reciclaje, tener claro lo que se quiere y los beneficios que obtendrá la empresa al ser considerada una empresa con responsabilidad social

Plan de ahorro de energía

El objetivo educir el consumo de energía.

Acciones a iniciar

- ✓ Instalación de luces led y con sensores de movimientos.
- ✓ Encender solo equipos a trabajar, en caso de realizar actividades durante la noche.

6.5.1 Con los Trabajadores

La empresa busca obtener un clima laboral de óptimo a muy bueno el cual le permita desarrollar las actividades diarias de manera respetuosa, cordial y en armonía, permitiendo el desarrollo de capacidades e incentivando la generación de nuevas ideas que aporten al desarrollo de la empresa.

Proyectos

Posibles actuaciones a llevar a cabo:

- ✓ Plan de Formación para el empleado ejemplo: Capacitación para mejora sus competencias y actualización de recetas.
- ✓ Sistema de comunicación: anuncios en periódicos murales internos.
- ✓ Felicitaciones de Cumpleaños
- ✓ Aguinaldo navideño
- ✓ Brindis en fechas festivas como día de la madre, del padre, fiestas patrias y navidad.

6.5.2 Con la Comunidad

Se quiere lograr una buena relación con la comunidad y llegar tener una buena relación con términos que perduren en el tiempo y para lograr esto se deben cumplir las leyes, normas y costumbres establecidas; y sobretodo los contratos y acuerdos con la empresa o persona que acceda al contrato del local, así se evitarán conflictos que puedan dañar nuestra imagen, por lo que la empresa buscara el desarrollo de la comunidad a través de:

- ✓ La generación de empleos respetando la ley MYPE
- ✓ Pagos de impuestos y tributos responsablemente

CAPÍTULO VII: ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

7.1 Inversiones

Para iniciar nuestra actividad tomaremos como referencia la inversión de los siguientes activos fijos:

7.1.1. INVERSIONES DE ACTIVO FIJO TANGIBLE

ACTIVOS INTANGIBLES

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio
Operaciones			89,554.24	16,119.76	105,674.00
Maquinarias y equipo de producción			85,254.24	15,345.76	100,600.00
Pasteurizadora	1	S/. 27,627	S/. 27,627	S/. 4,973	S/. 32,600
Mantecedora	1	S/. 27,627	S/. 27,627	S/. 4,973	S/. 32,600
Exhibidora	1	S/. 9,661	S/. 9,661	S/. 1,739	S/. 11,400
Congeladora capacidad de 30 cubetas	2	S/. 5,085	S/. 10,169	S/. 1,831	S/. 12,000
Mesa de trabajo - acero inoxidable	1	S/. 5,085	S/. 5,085	S/. 915	S/. 6,000
Estantería de acero inoxidable	1	S/. 5,085	S/. 5,085	S/. 915	S/. 6,000
Acondicionamiento de Local			4,300.00	774.00	5,074.00
decoración interior, pintado	1	3500	3,500	630	4,130
instalación de luces	1	800	800	144	944
Administración			5,932.20	1,067.80	7,000.00
Computadora	3	S/. 1,525	S/. 4,576	S/. 824	S/. 5,400
Máquina registradora	1	S/. 1,356	S/. 1,356	S/. 244	S/. 1,600
Ventas			1,525.42	274.58	1,800.00
Computadora	1	1,525.42	1,525.42	274.58	1,800.00
TOTAL ACTIVO FIJO DEPRECIABLE			97,011.86	17,462.14	114,474.00

Figura N° 76: Activos intangibles

Fuente: Elaboración propia

7.1.2. Inversión Activo Intangible

A continuación, se mostrará el cuadro donde se puede observar el cálculo de la inversión de activos intangibles y los gastos pre operativo para nuestro proyecto.

INVERSION – ACTIVO INTANGIBLE

Descripción	Cant.	Costo unitario S/ sin igv	Total Valor Venta	IGV 18 %	Total Precio de Venta
Constitucion de la empresa			S/. 759	S/. 133	S/. 892
Busqueda de nombre	1	S/. 5	S/. 5	S/. 0	S/. 5
Reserva de razon social	1	S/. 15	S/. 15	S/. 0	S/. 15
obtencion de RUC	1	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Elevar la minuta a escritura pública mas gastos	1	S/. 500	S/. 500.00	S/. 90.00	S/. 590
REGISTRO DE PERSONA JURIDICA	1	S/. 99	S/. 98.50	S/. 17.73	S/. 116
LIBRO DE COMPRAS	1	S/. 22.29	S/. 22.29	S/. 4.01	S/. 26
LIBRO DE VENTAS	1	S/. 23.90	S/. 23.90	S/. 4.30	S/. 28
LIBRO DIARIO	1	S/. 30.79	S/. 30.79	S/. 5.54	S/. 36
LEGALIZACION - NOTARIA	1	S/. 63.56	S/. 63.56	S/. 11.44	S/. 75
Marcas y patentes			S/. 680.00	S/. 0.00	S/. 680.00
busqueda fonetica figurativa	1	S/. 30.00	S/. 30.00	S/. 0.00	S/. 30
pago en banco de la nación solicitud de registro	1	S/. 535.00	S/. 535.00	S/. 0.00	S/. 535.00
publicacion en diario	1	S/. 115.00	S/. 115.00	S/. 0.00	S/. 115
Licencias y autorizaciones			S/. 3,465	S/. 270	S/. 3,600
derecho de tramite	1	S/. 280.00	S/. 280	S/. 0	S/. 280
carnet de sanidad	10	S/. 15	S/. 150	S/. 0	S/. 15
Inspección Técnica de Seguridad en Defensa	1	S/. 89	S/. 89	S/. 0	S/. 89
Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de	1	S/. 390	S/. 390	S/. 0	S/. 390
Certificado de libre comercialización de alim	1	S/. 70.80	S/. 71	S/. 0	S/. 71
Validación técnica oficial del plan HACCP	1	S/. 985.30	S/. 985	S/. 0	S/. 985
Consultoria	1	S/. 1,500	S/. 1,500	S/. 270	S/. 1,770
TOTAL			S/. 4,904	S/. 403	S/. 5,172

Figura N° 77: Inversion activos intangibles

Fuente: Elaboracion propia

7.1.3. Inversión en Gastos Pre-Operativos

GASTOS PRE OPERATIVOS

Se detalla los gastos pre-operativos a fin de iniciar las operaciones de la empresa.

Concepto	Cant.	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Importe Total
Activo fijo no depreciable			3,065.50	551.79	3,617.29
Operaciones			1049	189	1237
sillas altas	9	57	517	93	610
mesas altas	3	86	259	47	305
mesas bajas	2	65	129	23	153
puff	4	36	144	26	169
Administración			1915	345	2260
Impresora y scanner	1	466	466	84	550
Mueble	3	297	890	160	1050
Estantería	1	254	254	46	300
Sillas - silla cajera	3	102	305	55	360
Ventas			102	18	120
Sillas	1	102	102	18	120
Utensilios, Enseres y Equipos			4,904.79	882.86	5,787.65
Vaschetta 5 litros (cubetas) Acero inoxidable	30	7	212	38	250
Rejillas para cubetas	30	4	127	23	150
Display de paletas helados	10	42	424	76	500
Moldes de helado de pavoni - Modelo Maracaibo x 12	50	13	636	114	750
Moldes de helado de pavoni - Modelo Acapulco x 12 paletas	50	13	636	114	750
mailla para cabello (millar)	1	30	30	5	35
guantes (millar)	1	30	30	5	35
Útiles de operaciones			2,093	377	2,470
Espatula Clasica - acero inoxidable	3	25	76	14	90
cuchillo	2	38	76	14	90
balanza electronico	1	42	42	8	50
colador	5	11	55	10	65
cucharas	5	4	21	4	25
espatulas de plastico	3	11	33	6	39
recipientes	10	24	237	43	280
jarras medianas	5	27	136	24	160
Palitos de madera (millares)	2	25	51	9	60
Utensilios			728	131	859
uniformes personal atencion	4	57	230	41	271
uniformes chef y asist.	2	144	287	52	339
banner	2	129	258	47	305
Útiles personal de operaciones			776	140	915
LAPICEROS COLOR AZUL	50	0.42	21	4	25
PLUMONES PARA PLANTILLAS	10	1.69	17	3	20
PORTALAPICEROS DE ESCRITORIO	4	4.24	17	3	20
CUADERNO DE CONTABILIDAD	1	12.71	13	2	15
CUADERNO DE INGRESOS	1	12.71	13	2	15
CUADERNO DE MERMAS	1	12.71	13	2	15
PAPEL DE IMPRESION LASER	1	23.73	24	4	28
FOLDERS	50	0.20	10	2	12
PORTA DOCUMENTOS	5	12.71	64	11	75
PORTA LAPICES	4	4.24	17	3	20
LAPICES DE COLORES (CAJA)	4	16.95	68	12	80
engranpador	4	4.24	17	3	20
Files	4	10.17	41	7	48
Útiles de Administración			333.05	59.95	393.00
Cámara de Seguridad	1	175	175	32	207
Señalética de Seguridad	20	2.5	50	9	59
Extintor contra incendio PQS	3	35	105	19	124
Botiquin Primeros Auxilios	1	40	40	7	47
Detector de humo	3	35	105	19	124
Gastos imprevistos	1	500	500	90	590
Materiales de seguridad			975	176	1,151
Marketing de Lanzamiento(etapa preoperativa)			7,650.00	1,377.00	9,027.00
anuncio en radio (3 soles x segundo =30 seg)	60	90.00	5,400	972	6,372
flyers x millar	1	70.00	70	13	83
banner	4	80.00	320	58	378
creacion de web	1	1500.00	1,500	270	1,770
cuponerias / 500	4	90.00	360	65	425
Remuneraciones diciembre			18,544.17	0.00	18,544.17
Pago Total planilla administrativa	1	8,181.25	8,181.25	0.00	8,181.25
Pago total de ventas	1	1,963.50	1,963.50	0.00	1,963.50
Pago planilla MOD	1	3,708.83	3,708.83	0.00	3,708.83
Pago planilla MOI	1	4,690.58	4,690.58	0.00	4,690.58
Servicios básicos y diversos diciembre			2,186.44	303.56	2,490.00
Luz	1	254.24	254.24	45.76	300.00
agua	1	152.54	152.54	27.46	180.00
telefono+ Internet	1	177.97	177.97	32.03	210.00
Contador	1	500.00	500.00	0.00	500.00
Mantenimiento y limpieza- incluye implementos de limpieza	1	1,101.69	1,101.69	198.31	1,300.00
Alquiler Adelantado (diciembre)			5,084.75	915.25	6,000.00
SUBTOTAL GASTOS PRE OPERATIVOS			41,435.64	4,030.47	45,466.11
Garantía de Alquiler			10,169.49	1,830.51	12,000.00
TOTAL GASTOS PRE OPERATIVOS			51,605.13	5,860.97	57,466.11

Figura N° 78: Gastos pre operativos

Fuente: Elaboracion propia

7.1.4. Inversión en Inventarios Iniciales

Inversión en Inventarios Iniciales Fresa + Pisco

DESCRIPCION	CANTIDAD
Paleta Fresa + Pisco a producir	369

DESCRIPCION	UNIDAD	dic-17	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	I.G.V.	MONTO
Leche Evaporada	Kg	22.83	S/. 11.02	S/. 251.54	S/. 45.28	S/. 296.81
Azucar	Kg	11.31	S/. 3.14	S/. 35.45	S/. 6.38	S/. 41.83
Crema de leche	Kg	22.83	S/. 9.32	S/. 212.84	S/. 38.31	S/. 251.15
Pisco - Tabernero	Kg	5.71	S/. 24.83	S/. 141.73	S/. 25.51	S/. 167.24
Pulpa de fruta - Fresa	Kg	7.54	S/. 7.01	S/. 52.85	S/. 9.51	S/. 62.37
Escencia de vainilla	Kg	0.02	S/. 5.93	S/. 0.11	S/. 0.02	S/. 0.13
Cremodan- Estabilizador para helado	Kg	0.46	S/. 47.46	S/. 21.97	S/. 3.95	S/. 25.93
ENVASE	UNIDAD	dic-17				
Palitos de madera	unidades	369	S/. 0.08	S/. 31.31	S/. 5.64	S/. 36.94
Servilletas	unidades	369	S/. 0.02	S/. 6.26	S/. 1.13	S/. 7.39
				S/. 754.06	S/. 135.73	S/. 889.79

Figura N° 79: Inversión en Inventarios Iniciales fresa + pisco
Fuente: Elaboracion propia

Inversión en Inventarios Iniciales Chirimoya + pisco

DESCRIPCION	CANTIDAD
Paletas Chirimoya + Pisco a producir	304

DESCRIPCION	UNIDAD	dic-17	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	I.G.V.	MONTO
Leche Evaporada	Kg	18.802724	S/. 11.02	S/. 207.15	S/. 37.29	S/. 244.44
Azucar	Kg	9.3100867	S/. 3.14	S/. 29.19	S/. 5.25	S/. 34.45
Crema de leche	Lt	18.802724	S/. 9.32	S/. 175.28	S/. 31.55	S/. 206.83
Pisco - Tabernero	Lt	4.700681	S/. 24.83	S/. 116.72	S/. 21.01	S/. 137.73
Pulpa de fruta - chirimoya	Kg	6.2067244	S/. 12.77	S/. 79.27	S/. 14.27	S/. 93.54
Escencia de vainilla	Lt	0.0152506	S/. 5.93	S/. 0.09	S/. 0.02	S/. 0.11
Cremodan- Estabilizador para helado	Lt	0.3812648	S/. 47.46	S/. 18.09	S/. 3.26	S/. 21.35
ENVASE	UNIDAD	dic-17				
Palitos de madera	unidades	304	S/. 0.08	S/. 25.78	S/. 4.64	S/. 30.43
Servilletas	unidades	304	S/. 0.02	S/. 5.16	S/. 0.93	S/. 6.09
				S/. 656.73	S/. 118.21	S/. 774.95

Figura N° 80: Inversión en Inventarios Iniciales chirimoya + pisco
Fuente: Elaboracion propia

Inversión en Inventarios Iniciales Mango+ Pisco

DESCRIPCION	CANTIDAD
Paletas Mango + Pisco a producir	311

DESCRIPCION	UNIDAD	dic-17	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	I.G.V.	MONTO
Leche Evaporada	Kg	19.3	S/. 11.02	S/. 212.08	S/. 38.17	S/. 250.26
Azucar	Kg	9.5	S/. 3.14	S/. 29.89	S/. 5.38	S/. 35.27
Crema de leche	Lt	19.3	S/. 9.32	S/. 179.45	S/. 32.30	S/. 211.75
Pisco - Tabernero	Lt	4.8	S/. 24.83	S/. 119.50	S/. 21.51	S/. 141.01
Pulpa de fruta - Mango	Kg	6.4	S/. 5.93	S/. 37.68	S/. 6.78	S/. 44.47
Escencia de vainilla	Lt	0.0	S/. 5.93	S/. 0.09	S/. 0.02	S/. 0.11
Cremodan- Estabilizador para helado	Lt	0.4	S/. 47.46	S/. 18.52	S/. 3.33	S/. 21.86
ENVASE	UNIDAD	dic-17				
Palitos de madera	unidades	311	S/. 0.08	S/. 26.40	S/. 4.75	S/. 31.15
Servilletas	unidades	311	S/. 0.02	S/. 5.28	S/. 0.95	S/. 6.23
				S/. 628.90	S/. 113.20	S/. 742.10

Figura N° 81: Inversión en Inventarios Iniciales mango + pisco
Fuente: Elaboracion propia

Inversión en Inventarios Iniciales Arandano + Pisco

DESCRIPCION	CANTIDAD
Paletas Arándanos + Pisco a producir	268

DESCRIPCION	UNIDAD	dic-17	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	I.G.V.	MONTO
Leche Evaporada	Kg	16.6	S/. 11.02	S/. 182.49	S/. 32.85	S/. 215.34
Azucar	Kg	8.2	S/. 3.14	S/. 25.72	S/. 4.63	S/. 30.35
Crema de leche	Lt	16.6	S/. 9.32	S/. 154.41	S/. 27.79	S/. 182.21
Pisco - Tabernero	Lt	4.1	S/. 24.83	S/. 102.83	S/. 18.51	S/. 121.33
Pulpa de fruta - Arandano	Kg	5.5	S/. 12.71	S/. 69.51	S/. 12.51	S/. 82.02
Escencia de vainilla	Lt	0.0	S/. 5.93	S/. 0.08	S/. 0.01	S/. 0.09
Cremodan- Estabilizador para helado	Lt	0.3	S/. 47.46	S/. 15.94	S/. 2.87	S/. 18.81
ENVASE	UNIDAD	dic-17				
Palitos de madera	unidades	268	S/. 0.08	S/. 22.71	S/. 4.09	S/. 26.80
Servilletas	unidades	268	S/. 0.02	S/. 4.54	S/. 0.82	S/. 5.36
				S/. 578.23	S/. 104.08	S/. 682.31

Figura N° 82: Inversión en Inventarios Iniciales arandano + pisco
Fuente: Elaboracion propia

Inversión en Inventarios Iniciales Aguaymanto + Pisco

DESCRIPCION	CANTIDAD
Paletas Aguymanto + Pisco a producir	225

DESCRIPCION	UNIDAD	dic-17	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	I.G.V.	MONTO
Leche Evaporada	Kg	13.88	S/. 11.02	S/. 152.90	S/. 27.52	S/. 180.42
Azucar	Kg	6.87	S/. 3.14	S/. 21.55	S/. 3.88	S/. 25.43
Crema de leche	Lt	13.88	S/. 9.32	S/. 129.37	S/. 23.29	S/. 152.66
Pisco - Tabernero	Lt	3.47	S/. 24.83	S/. 86.15	S/. 15.51	S/. 101.66
Pulpa de fruta - Aguaymanto	Kg	4.58	S/. 11.89	S/. 54.47	S/. 9.80	S/. 64.27
Escencia de vainilla	Lt	0.01	S/. 5.93	S/. 0.07	S/. 0.01	S/. 0.08
Cremodan- Estabilizador para helado	Lt	0.28	S/. 47.46	S/. 13.36	S/. 2.40	S/. 15.76
ENVASE	UNIDAD	dic-17				
Palitos de madera	unidades	225	S/. 0.08	S/. 19.03	S/. 3.43	S/. 22.46
Servilletas	unidades	225	S/. 0.02	S/. 3.81	S/. 0.69	S/. 4.49
				S/. 480.69	S/. 86.52	S/. 567.22

Figura N° 83: Inversión en Inventarios Iniciales aguaymanto + pisco

Fuente: Elaboracion propia

Resumen De Inventario Inicial

INVENTARIO INICIAL	VALOR	I.G.V.	MONTO
Paleta Fresa + Pisco a producir	S/. 754.06	S/. 135.73	S/. 889.79
Paletas Chirimoya + Pisco a producir	S/. 656.73	S/. 118.21	S/. 774.95
Paletas Mango + Pisco a producir	S/. 628.90	S/. 113.20	S/. 742.10
Paletas Arándanos + Pisco a producir	S/. 578.23	S/. 104.08	S/. 682.31
Paletas Aguymanto + Pisco a producir	S/. 480.69	S/. 86.52	S/. 567.22
Total inventarios	S/. 3,098.62	S/. 557.75	S/. 3,656.37

Figura N° 84: Resumen de inventario inicial

Fuente: Elaboracion propia

7.1.5. Inversión en Capital de Trabajo

Concepto	Ene-18	Feb-18	Mar-18	Abr-18	May-18	Jun-18	Jul-18	Ago-18	Sept-18	Oct-18	Nov-18	Dic-18
Saldo Inicial de Caja	0	(14,107)	43,345	45,515	4,443	1,299	15,692	(26,792)	1,983	(5,573)	5,486	(2,97)
Ventas mensuales	91,043	100,963	110,883	55,061	64,981	74,901	49,995	49,995	49,995	59,981	59,981	59,98
Ventas netas	91,043	100,963	110,883	55,061	64,981	74,901	49,995	49,995	49,995	59,981	59,981	59,98
IGV Ventas	16,383	18,173	19,959	9,911	11,697	13,482	8,999	8,999	8,999	10,797	10,797	10,79
Total Ingresos en Efectivo	107,431	119,136	130,842	64,972	76,677	88,383	58,995	58,995	58,995	70,778	70,778	70,77
Cobranza contado	107,431	119,136	130,842	64,972	76,677	88,383	58,995	58,995	58,995	70,778	70,778	70,77
Total Egresos en Efectivo	121,538	75,791	85,327	60,529	75,373	72,691	85,785	57,011	64,563	65,292	73,757	76,38
Materiales												
Isomos y materiales	41,650	36,105	39,653	19,701	23,233	26,785	23,902	17,879	17,879	21,460	21,450	21,45
igv materia prima y materiales	6353	5503	6049	3005	3545	4085	3645	2727	2727	3273	3272	327
Sueldo bruto personal administrativo	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,50
Sueldo bruto personal ventas	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,80
Sueldo bruto personal MOD	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,40
Sueldo bruto personal MOI	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,300	4,30
Gratificación	0	0	0	0	0	0	8,500	0	0	0	0	8,50
Pago de CTS	0	0	0	0	4,604	0	0	0	0	0	4,604	0
Essalud	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,530	1,53
Bono ley(9% de las gratificaciones)	0	0	0	0	0	0	765	0	0	0	0	765
Servicios												
energía eléctrica(luz)	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
agua	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
Teléfono e Internet	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Mantenimiento de equipos de producción y oficina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	354
Renta fija local	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,00
Suministros Diversos(reposición de herramientas, utensilios)	200	200	593	200	200	2,093	200	200	593	200	200	2,32
Igv servicios	1,051	1,051	1,111	1,051	1,051	1,340	1,051	1,051	1,111	1,051	1,051	1,42
Servicios tercerizados												
Contabilidad	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Comisión visa(50% * 5%)	2,276	2,524	2,772	1,377	1,625	1,873	1,250	1,250	1,250	1,500	1,500	1,50
Comisión de ventas 2%	1,821	2,019	2,218	1,101	1,300	1,498	1,000	1,000	1,000	1,200	1,200	1,20
Mantenimiento y limpieza- incluye implementos de limpieza	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,30
Promoción y Publicidad												
Gastos de Prom. y Publicidad	46,514	4,500	9,500	7,410	9,500	4,500	12,410	4,500	9,500	7,410	9,500	4,50
Igv publicidad	7,095	686	1,449	1,130	1,449	686	1,893	686	1,449	1,130	1,449	686
Activ. de Responsabilidad Social												
Actividades sociales y eventos de beneficencia	100	100	100	100	400	400	350	100	100	100	100	900
Igv resp.social	15	15	15	15	61	61	53	15	15	15	15	137
Impuestos												
Pago a Cuenta Imp. Renta (1.5% de las ventas del mes pasado)	0	1,366	1,514	1,663	826	975	1,124	750	750	750	900	900
Pagos de IGV al Estado					4,709	5,591	7,309	2,356	4,519	3,697	5,327	5,00
Préstamo e Imprevistos												
Cuotas del préstamo activo fijo	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,957	1,95
Ingresos menos Egresos del mes	(14,107)	43,345	45,515	4,443	1,299	15,692	(26,792)	1,983	(5,573)	5,486	(2,979)	(5,60)
Saldo Acumulado	(14,107)	29,237	74,752	79,195	80,494	96,185	69,394	71,373	65,804	71,290	68,312	62,70
Máximo Déficit Mensual Acumul.	(14,107)											
Caja Mínima Requerida 0.5 % del egreso mas alto	(603)											
Inversión en Capital de Trabajo	(14,715)											

Figura N° 85: Inversión en capital de trabajo

Fuente: Elaboración propia

7.1.6. Liquidación del IGV

Liquidación del IGV

		dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18
igv ventas			16,388	18,173	19,959	9,911	11,697	13,482	8,999	8,999	8,999	10,797	10,797	10,797
igv egresos		24,284	14,515	7,260	8,624	5,202	6,106	6,173	6,644	4,480	5,303	5,470	5,787	5,525
igv compras m prima			6,353	5,508	6,049	3,005	3,545	4,086	3,646	2,727	2,727	3,273	3,272	3,272
igv servicios			1051.02	1051.02	1110.97	1051.02	1051.02	1339.78	1051.02	1051.02	1110.97	1051.02	1051.02	1429.32
igv publicidad			7,095.41	686.44	1,449.15	1,130.34	1,449.15	686.44	1,893.05	686.44	1,449.15	1,130.34	1,449.15	686.44
igv responsabilidad social			15.25	15.25	15.25	15.25	61.02	61.02	53.39	15.25	15.25	15.25	15.25	137.29
igv inversiones		24,283.89												
igv neto		(24,284)	1,873	10,913	11,335	4,709	5,591	7,309	2,356	4,519	3,697	5,327	5,009	5,272
credito fiscal		(24,284)	(24,284)	(22,411)	(11,498)									
neto a pagar			(22,411)	(11,498)	(163)	4,709	5,591	7,309	2,356	4,519	3,697	5,327	5,009	5,272

Figura N° 86: Liquidacion de IGV

Fuente: Elaboracion propia

7.1.7. Resumen de Estructura de Inversiones

La inversión del proyecto es S/.197,958.61

RESUMEN DE INVERSIONES

	Valor	Igv	Monto total	%
Activo fijo depreciable	S/. 97,011.86	S/. 17,462.14	S/. 114,474.00	58.559%
Activo Intangible	S/. 4,904.13	S/. 403.03	S/. 5,172.16	2.646%
Gastos pre-operativos	S/. 51,605.13	S/. 5,860.97	S/. 57,466.11	29.397%
Inventarios	S/. 3,098.62	S/. 557.75	S/. 3,656.37	1.870%
Capital de trabajo	S/. 14,715.09	S/. 0.00	S/. 14,715.09	7.528%
	171,334.84	24,283.89	195,483.73	100.000%

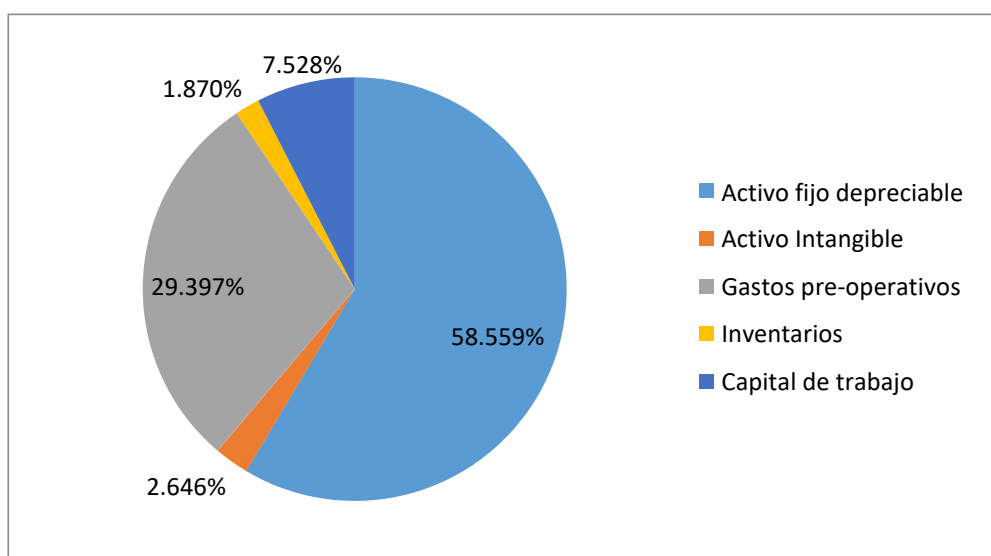


Figura N° 87: Resumen de inversiones

Fuente: Elaboracion propia

7.2. Financiamiento

7.2.1 Estructura de Financiamiento

El aporte se distribuye de la siguiente manera: S/. 150,000 entre los 4 socios.

	Monto de inversion	Deuda	Patrimonio
Activo fijo depreciable	S/. 114,474.00	S/. 45,483.73	S/. 68,990.27
Activo Intangible	S/. 5,172.16		S/. 5,172.16
Gastos pre-operativos	S/. 57,466.11		S/. 57,466.11
Inventarios	S/. 3,656.37		S/. 3,656.37
Capital de trabajo	S/. 14,715.09		S/. 14,715.09
	S/. 195,484	S/. 45,484	150000
		23.267%	76.733%

Figura N° 88: Estructura de financiamiento deuda + patrimonio
Fuente: Elaboracion propia

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO

Tipo	Monto	%
Deuda	45,484	23%
Capital Propio	150,000	77%
TOTAL	195,484	100%

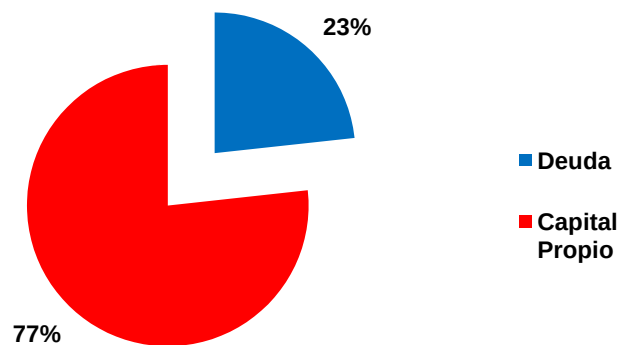


Figura N° 89: Estructura de financiamiento
Fuente: Elaboracion propia

Número de Socios =>

APORTE DE CADA SOCIO	
socio 1	37,500
socio 2	37,500
socio 3	37,500
socio 4	37,500
TOTAL	150,000

Figura N° 90: Aporte de cada socio
Fuente: Elaboracion propia

7.2.2 Cronograma de financiamiento

Préstamo activo fijo	45,483.73	
TCEA(caja rural Arequipa)	35.87%	
TEM	2.58731%	
Plazo	3	años
Plazo	36	meses
Cuota Mensual	1,957	

Cronograma de Pagos						
Mes	Saldo Inicial	Interés	Capital	Cuota	Escudo Fiscal	Saldo Final
1	45,484	1,177	780	1,957	347	44,703
2	44,703	1,157	800	1,957	341	43,903
3	43,903	1,136	821	1,957	335	43,082
4	43,082	1,115	842	1,957	329	42,240
5	42,240	1,093	864	1,957	322	41,375
6	41,375	1,071	887	1,957	316	40,489
7	40,489	1,048	909	1,957	309	39,579
8	39,579	1,024	933	1,957	302	38,646
9	38,646	1,000	957	1,957	295	37,689
10	37,689	975	982	1,957	288	36,707
11	36,707	950	1,007	1,957	280	35,700
12	35,700	924	1,033	1,957	272	34,667
13	34,667	897	1,060	1,957	265	33,606
14	33,606	870	1,088	1,957	257	32,519
15	32,519	841	1,116	1,957	248	31,403
16	31,403	813	1,145	1,957	240	30,259
17	30,259	783	1,174	1,957	231	29,084
18	29,084	753	1,205	1,957	222	27,880
19	27,880	721	1,236	1,957	213	26,644
20	26,644	689	1,268	1,957	203	25,377
21	25,377	657	1,300	1,957	194	24,076
22	24,076	623	1,334	1,957	184	22,742
23	22,742	588	1,369	1,957	174	21,373
24	21,373	553	1,404	1,957	163	19,969
25	19,969	517	1,440	1,957	152	18,529
26	18,529	479	1,478	1,957	141	17,051
27	17,051	441	1,516	1,957	130	15,535
28	15,535	402	1,555	1,957	119	13,980
29	13,980	362	1,595	1,957	107	12,385
30	12,385	320	1,637	1,957	95	10,748
31	10,748	278	1,679	1,957	82	9,069
32	9,069	235	1,722	1,957	69	7,347
33	7,347	190	1,767	1,957	56	5,580
34	5,580	144	1,813	1,957	43	3,767
35	3,767	97	1,860	1,957	29	1,908
36	1,908	49	1,908	1,957	15	(0)
Totales		24,970	45,484	70,454	7,366	

Figura N° 91: Cronograma de financiamiento

Fuente: Elaboracion propia

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Prestamo	45,484					
Amortizacion		(10,817)	(14,697)	(19,969)		
Interes		(12,667)	(8,787)	(3,515)		
escudo fiscal 29.5%		3,736.89	2,592.24	1,037.03		
Flujo de la deuda neto	45,484	(19,748)	(20,892)	(22,448)		

Figura N° 92: Cronograma de financiamiento anual

Fuente: Elaboracion propia



Podemos verificar que estamos asumiendo un apalancamiento financiero con una tasa positiva para los intereses para cada inversionista, siendo así asumida dentro del proyecto. El monto de amortización se da origen con la obtención de una cuota constante, por ello el cronograma tiene un plazo de entrega de 30 díashábiles de acuerdo a la solicitud del cliente.

7.3 Ingresos Anuales

7.3.1. Ingresos por Ventas:

Ingreso de las ventas totales para los próximos 5 años.

Canal Directo		Ene	Feb	Mar	Abr	May			Ago	Set	Oct	Nov	Dic	2018	2019	2020	2021	2022
Fresa + Pisco	6.78	S/. 22,761	S/. 25,241	S/. 27,721	S/. 13,765	S/. 16,245	S/. 18,725	S/. 12,499	S/. 12,499	S/. 12,499	S/. 14,995	S/. 14,995	S/. 14,995	S/. 206,940	S/. 271,813	S/. 295,830	S/. 320,072	S/. 344,539
Chirimoya + Pisco	6.78	S/. 18,744	S/. 20,786	S/. 22,829	S/. 11,336	S/. 13,378	S/. 15,421	S/. 10,293	S/. 10,293	S/. 10,293	S/. 12,349	S/. 12,349	S/. 12,349	S/. 170,422	S/. 223,846	S/. 243,625	S/. 263,588	S/. 283,738
Mango + Pisco	6.78	S/. 19,190	S/. 21,281	S/. 23,372	S/. 11,606	S/. 13,697	S/. 15,788	S/. 10,538	S/. 10,538	S/. 10,538	S/. 12,643	S/. 12,643	S/. 12,643	S/. 174,479	S/. 229,175	S/. 249,426	S/. 269,864	S/. 290,494
Arándanos + Pisco	6.78	S/. 16,513	S/. 18,312	S/. 20,111	S/. 9,987	S/. 11,786	S/. 13,585	S/. 9,068	S/. 9,068	S/. 9,068	S/. 10,879	S/. 10,879	S/. 10,879	S/. 150,133	S/. 197,197	S/. 214,622	S/. 232,209	S/. 249,960
Aguaymanto + Pisco	6.78	S/. 13,835	S/. 15,342	S/. 16,850	S/. 8,367	S/. 9,875	S/. 11,382	S/. 7,597	S/. 7,597	S/. 7,597	S/. 9,115	S/. 9,115	S/. 9,115	S/. 125,787	S/. 165,219	S/. 179,818	S/. 194,553	S/. 209,426
TOTAL VENTA		S/. 91,043	S/. 100,963	S/. 110,883	S/. 55,061	S/. 64,981	S/. 74,901	S/. 49,995	S/. 49,995	S/. 49,995	S/. 59,981	S/. 59,981	S/. 59,981	S/. 827,762	S/. 1,087,251	S/. 1,183,321	S/. 1,280,286	S/. 1,378,156
I.G.V. de Ventas		S/. 16,388	S/. 18,173	S/. 19,959	S/. 9,911	S/. 11,697	S/. 13,482	S/. 8,999	S/. 8,999	S/. 8,999	S/. 10,797	S/. 10,797	S/. 10,797	S/. 148,997	S/. 195,705	S/. 212,998	S/. 230,451	S/. 248,068
VENTA CON I.G.V.		S/. 107,431	S/. 119,136	S/. 130,842	S/. 64,972	S/. 76,677	S/. 88,383	S/. 58,995	S/. 58,995	S/. 58,995	S/. 70,778	S/. 70,778	S/. 70,778	S/. 976,759	S/. 1,282,956	S/. 1,396,319	S/. 1,510,738	S/. 1,626,224

Figura N° 93: Ingreso por ventas

Fuente: Elaboracion propia



7.3.2. Recuperación de Capital de Trabajo

Recuperación del capital de trabajo dentro del horizonte de proyecto .

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022	
Ventas		827,762	1,087,251	1,183,321	1,280,286	1,378,156	Ratio de necesidad de capital de trabajo = 1.78%
Capital de trabajo necesario		14,715	19,328	21,036	22,760	24,499	
Inversion capital de trabajo	(14,715)	(4,613)	(1,708)	(1,724)	(1,740)		
Recuperacion de capital de trabajo						24,499	

Figura N° 94: Recuperacion del capital de trabajo

Fuente: Elaboracion propia

7.3.3. Valor de Desecho Neto del activo fijo

Descripción	cant .	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio	Vida Util	Deprec. (3 años)	V.Libros (5° año)	V.Merc . (%)	V. Mercado (Soles)	Utilidad/P érdida)	Ir 29.5%	Valor de Desecho
Operaciones			89,554.24	16,119.76	105,674.00		89,554.24	0.00		21,313.56	21,313.56	6,287.50	15,026.06
Pasteurizadora	1	S/. 27,627.12	S/. 27,627.12	S/. 4,972.88	S/. 32,600.00	3	27,627.12	0.00	25%	6,906.78	6,906.78	2,037.50	4,869.28
Mantecadora	1	S/. 27,627.12	S/. 27,627.12	S/. 4,972.88	S/. 32,600.00	3	27,627.12	0.00	25%	6,906.78	6,906.78	2,037.50	4,869.28
Exhibidora	1	S/. 9,661.02	S/. 9,661.02	S/. 1,738.98	S/. 11,400.00	3	9,661.02	0.00	25%	2,415.25	2,415.25	712.50	1,702.75
Congeladora capacidad de 30	2	S/. 5,084.75	S/. 10,169.49	S/. 1,830.51	S/. 12,000.00	3	10,169.49	0.00	25%	2,542.37	2,542.37	750.00	1,792.37
Mesa de trabajo - acero	1	S/. 5,084.75	S/. 5,084.75	S/. 915.25	S/. 6,000.00	3	5,084.75	0.00	25%	1,271.19	1,271.19	375.00	896.19
Estanteria de acero inoxidable	1	S/. 5,084.75	S/. 5,084.75	S/. 915.25	S/. 6,000.00	3	5,084.75	0.00	25%	1,271.19	1,271.19	375.00	896.19
Acondicionamiento de Local	1	S/. 4,300.00	S/. 4,300.00	S/. 774.00	S/. 5,074.00	3	4,300.00	0.00	0%	0.00	0.00	0.00	0.00
Administración			5,932.20	1,067.80	7,000.00		5,932.20	0.00		1,483.05	1,483.05	437.50	1,045.55
Computadora	3	S/. 1,525.42	4,576.27	823.73	5,400.00	3	4,576.27	0.00	25%	1,144.07	1,144.07	337.50	806.57
Maquina registradora	1	S/. 1,355.93	1,355.93	244.07	1,600.00	3	1,355.93	0.00	25%	338.98	338.98	100.00	238.98
Ventas			1,525.42	274.58	1,800.00		1,525.42	0.00		381.36	381.36	112.50	268.86
Computadora	1	1525.423729	S/. 1,525.42	274.58	1,800.00	3	1,525.42	0.00	25%	381.36	381.36	112.50	268.86
TOTAL ACTIVO FIJO			97,011.86	17,462.14	114,474.00		97,011.86	0.00		23,177.97	23,177.97	6,837.50	16,340.47
												IGV(Valor	4,172.03
												Valor de	20,512.50

Figura N° 95: Valor de deseccho neto del activo fijo

Fuente: Elaboracion propia

7.4. Costos y Gastos Anuales

7.4.1. Egresos Desembolsables

7.4.1.1. Presupuesto de Materias Primas e Insumos

Insumos	Costo por Kg o unidad en soles	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Leche Evaporada	S/. 11.02	S/. 1,006	S/. 9,417	S/. 10,443	S/. 11,469	S/. 5,695	S/. 6,721	S/. 7,748	S/. 5,171	S/. 5,171	S/. 5,171	S/. 6,204	S/. 6,204	S/. 6,204	S/. 85,622	S/. 112,463	S/. 122,400	S/. 132,430	S/. 142,553
Azucar	S/. 62.71	S/. 142	S/. 1,327	S/. 1,472	S/. 1,616	S/. 803	S/. 947	S/. 1,092	S/. 729	S/. 729	S/. 729	S/. 874	S/. 874	S/. 874	S/. 12,066	S/. 15,849	S/. 17,249	S/. 18,663	S/. 20,089
Crema de leche	S/. 9.32	S/. 851	S/. 7,968	S/. 8,837	S/. 9,705	S/. 4,819	S/. 5,687	S/. 6,556	S/. 4,376	S/. 4,376	S/. 4,376	S/. 5,250	S/. 5,250	S/. 5,250	S/. 72,449	S/. 95,161	S/. 103,569	S/. 112,056	S/. 120,622
Pisco - Tabernero	S/. 24.83	S/. 567	S/. 5,306	S/. 5,884	S/. 6,463	S/. 3,209	S/. 3,787	S/. 4,365	S/. 2,914	S/. 2,914	S/. 2,914	S/. 3,496	S/. 3,496	S/. 3,496	S/. 48,245	S/. 63,368	S/. 68,968	S/. 74,619	S/. 80,323
Pulpa de fruta - Fresa	S/. 7.01	S/. 53	S/. 495	S/. 549	S/. 602	S/. 299	S/. 353	S/. 407	S/. 272	S/. 272	S/. 272	S/. 326	S/. 326	S/. 326	S/. 4,498	S/. 5,908	S/. 6,430	S/. 6,957	S/. 7,488
Pulpa de fruta - chirimoya	S/. 12.77	S/. 79	S/. 742	S/. 823	S/. 904	S/. 449	S/. 530	S/. 610	S/. 407	S/. 407	S/. 407	S/. 489	S/. 489	S/. 489	S/. 6,746	S/. 8,860	S/. 9,643	S/. 10,433	S/. 11,231
Pulpa de fruta - Mango	S/. 5.93	S/. 38	S/. 353	S/. 391	S/. 430	S/. 213	S/. 252	S/. 290	S/. 194	S/. 194	S/. 194	S/. 232	S/. 232	S/. 232	S/. 3,207	S/. 4,212	S/. 4,584	S/. 4,960	S/. 5,339
Pulpa de fruta - Arandano	S/. 12.71	S/. 70	S/. 651	S/. 721	S/. 792	S/. 393	S/. 464	S/. 535	S/. 357	S/. 357	S/. 357	S/. 429	S/. 429	S/. 429	S/. 5,915	S/. 7,769	S/. 8,456	S/. 9,148	S/. 9,848
Pulpa de fruta - Aguaymanto	S/. 11.89	S/. 54	S/. 510	S/. 565	S/. 621	S/. 308	S/. 364	S/. 419	S/. 280	S/. 280	S/. 280	S/. 336	S/. 336	S/. 336	S/. 4,635	S/. 6,088	S/. 6,626	S/. 7,169	S/. 7,717
Escencia de vainilla	S/. 5.93	S/. 0	S/. 14	S/. 0	S/. 0	S/. 9	S/. 0	S/. 0	S/. 7	S/. 0	S/. 0	S/. 8	S/. 0	S/. 0	S/. 37	S/. 49	S/. 53	S/. 58	S/. 62
Cremodan- Estabilizador para helados	S/. 47.46	S/. 88	S/. 823	S/. 912	S/. 1,002	S/. 497	S/. 587	S/. 677	S/. 452	S/. 452	S/. 452	S/. 542	S/. 542	S/. 542	S/. 7,479	S/. 9,823	S/. 10,691	S/. 11,567	S/. 12,452
Total sin IGV		S/. 2,948	S/. 27,605	S/. 30,598	S/. 33,604	S/. 16,696	S/. 19,693	S/. 22,699	S/. 15,158	S/. 15,152	S/. 15,152	S/. 18,186	S/. 18,178	S/. 18,178	S/. 250,899	S/. 329,551	S/. 358,670	S/. 388,061	S/. 417,726
IGV		S/. 531	S/. 4,969	S/. 5,508	S/. 6,049	S/. 3,005	S/. 3,545	S/. 4,086	S/. 2,729	S/. 2,727	S/. 2,727	S/. 3,273	S/. 3,272	S/. 3,272	S/. 45,162	S/. 59,319	S/. 64,561	S/. 69,851	S/. 75,191
Total con IGV		S/. 3,479	S/. 32,574	S/. 36,105	S/. 39,653	S/. 19,701	S/. 23,238	S/. 26,785	S/. 17,887	S/. 17,879	S/. 17,879	S/. 21,460	S/. 21,450	S/. 21,450	S/. 296,060	S/. 388,870	S/. 423,231	S/. 457,912	S/. 492,916

Envases y cubiertos	Costo por millar	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Palitos de madera	S/. 84.75	S/. 125	S/. 6,410	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 4,248	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 10,657	S/. 13,998	S/. 15,235	S/. 16,484	S/. 17,744
Servilletas	S/. 16.95	S/. 25	S/. 1,282	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 850	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 2,131	S/. 2,800	S/. 3,047	S/. 3,297	S/. 3,549
Total sin IGV		S/. 150	S/. 7,691	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 5,097	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 12,789	S/. 16,798	S/. 18,282	S/. 19,780	S/. 21,293
IGV		S/. 27	S/. 1,384	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 918	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 2,302	S/. 3,024	S/. 3,291	S/. 3,560	S/. 3,833
Total con IGV		S/. 177	S/. 9,076	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 6,015	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 15,091	S/. 19,822	S/. 21,573	S/. 23,341	S/. 25,125

Figura N° 96: Presupuesto de materia prima e insumos

Fuente: Elaboracion propia

Total resumen materia prima	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
Insumos	S/. 27,605	S/. 30,598	S/. 33,604	S/. 16,696	S/. 19,693	S/. 22,699	S/. 15,158	S/. 15,152	S/. 15,152	S/. 18,186	S/. 18,178	S/. 18,178	S/. 250,899	S/. 329,551	S/. 358,670	S/. 388,061	S/. 417,726
envases y cubiertos	S/. 7,691	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 5,097	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 12,789	S/. 16,798	S/. 18,282	S/. 19,780	S/. 21,293
Total valor de venta	S/. 35,297	S/. 30,598	S/. 33,604	S/. 16,696	S/. 19,693	S/. 22,699	S/. 20,256	S/. 15,152	S/. 15,152	S/. 18,186	S/. 18,178	S/. 18,178	S/. 263,687	S/. 346,349	S/. 376,953	S/. 407,841	S/. 439,018
Igv	S/. 6,353.41	S/. 5,507.61	S/. 6,048.73	S/. 3,005.21	S/. 3,544.75	S/. 4,085.88	S/. 3,646.04	S/. 2,727.29	S/. 2,727.29	S/. 3,273.49	S/. 3,272.02	S/. 3,272.02	S/. 47,463.74	S/. 62,342.80	S/. 67,851.49	S/. 73,411.43	S/. 79,023.25
Precio	S/. 41,650.13	S/. 36,105.41	S/. 39,652.81	S/. 19,700.81	S/. 23,237.82	S/. 26,785.22	S/. 23,901.84	S/. 17,878.88	S/. 17,878.88	S/. 21,459.52	S/. 21,449.93	S/. 21,449.93	S/. 311,151.18	S/. 408,691.70	S/. 444,804.21	S/. 481,252.68	S/. 518,041.31

Figura N° 97: Resumen presupuesto materia prima

Fuente: Elaboracion propia

7.4.1.2. Presupuesto de Mano de Obra Directa

A continuación, mostramos el presupuesto de MOD:

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración Mensual S/. 2018	Remuneración Mensual S/. 2019	Remuneración Mensual S/. 2020	Remuneración Mensual S/. 2021	Remuneración Mensual S/. 2022
Operaciones	Jefe de cocina	1	1	1	1	1	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00
Operaciones	Auxiliar de cocina	1	1	1	2	2	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,500.00	S/. 1,500.00	S/. 1,500.00

Cuadro de provisiones	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022	
Jefe de cocina	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 2,200.00	S/. 26,400.00	S/. 26,400.00	S/. 30,000.00	S/. 30,000.00	S/. 30,000.00	
Auxiliar de cocina	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 14,400.00	S/. 14,400.00	S/. 18,000.00	S/. 36,000.00	S/. 36,000.00	
Total Sueldo Bruto	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 40,800.00	S/. 40,800.00	S/. 48,000.00	S/. 66,000.00	S/. 66,000.00	
Gratificación(1/12)	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 283.33	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 4,000.00	S/. 5,500.00	S/. 5,500.00	
Total Sueldo	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 3,683.33	S/. 44,200.00	S/. 44,200.00	S/. 52,000.00	S/. 71,500.00	S/. 71,500.00	
CTS(1/24)	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 153.47	S/. 1,841.67	S/. 1,841.67	S/. 2,166.67	S/. 2,979.17	S/. 2,979.17	
Essalud (9%)	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 3,672.00	S/. 3,672.00	S/. 4,320.00	S/. 5,940.00	S/. 5,940.00	
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 360.00	S/. 495.00	S/. 495.00	
Costo MOD	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 4,168.31	S/. 50,019.67	S/. 50,019.67	S/. 58,846.67	S/. 80,914.17	S/. 80,914.17	
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Cuadro de pagos	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022	
Sueldo Bruto	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 40,800.00	S/. 40,800.00	S/. 48,000.00	S/. 66,000.00	S/. 66,000.00	
Gratificación	S/. 283.33	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 1,700.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 1,700.00	S/. 3,400.00	S/. 3,400.00	S/. 4,000.00	S/. 5,500.00	S/. 5,500.00	
Pago de CTS	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 920.83	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 920.83	S/. 1,841.67	S/. 1,841.67	S/. 2,166.67	S/. 2,979.17	S/. 2,979.17	
Essalud	S/. 0.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 3,672.00	S/. 3,672.00	S/. 4,320.00	S/. 5,940.00	S/. 5,940.00	
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 25.50	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 153.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 153.00	S/. 306.00	S/. 306.00	S/. 360.00	S/. 495.00	S/. 495.00	
Pago planilla MOD	S/. 3,708.83	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 4,626.83	S/. 3,706.00	S/. 5,559.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 3,706.00	S/. 4,626.83	S/. 5,559.00	S/. 50,019.67	S/. 50,019.67	S/. 58,846.67	S/. 80,914.17	S/. 80,914.17

Figura N° 98: Pesuuesto de mano de obra directa

Fuente: Elaboracion propia

7.4.1.3. Presupuesto de Costos Indirectos

En el CIF, verificamos que se encuentra la MOI, considerándolos dentro de los gastos administrativos. Se detalla a continuación:

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Sueldo Bruto	51,600	51,600	60,000	60,000	60,000
Gratificación	4,300	4,300	5,000	5,000	5,000
Total sueldo	55,900	55,900	65,000	65,000	65,000
Pago de CTS	2,329	2,329	2,708	2,708	2,708
Essalud	4,644	4,644	5,400	5,400	5,400
Bono ley(9% de las gratificaciones)	387	387	450	450	450
Total gasto MOI	63,260.17	63,260.17	73,558.33	73,558.33	73,558.33
Utensilios y herramientas	5,812.93	6,791.66	5,812.93	6,791.66	5,812.93
Vaschetta 5 litros (cubetas) Acero inoxidable	0	212	0	212	0
Rejillas para cubetas	0	127	0	127	0
Display de paletas helados	0	424	0	424	0
Moldes de helado de pavoni - Modelo Maracaibo x 12 paletas	1,271	1,271	1,271	1,271	1,271
Moldes de helado de pavoni - Modelo Acapulco x 12 paletas	1,271	1,271	1,271	1,271	1,271
mallla para cabello (millar)	712	712	712	712	712
guantes (millar)	712	712	712	712	712
Total herramientas	3,966.10	4,728.73	3,966.10	4,728.73	3,966.10
Espatula Clasica - acero inoxidable	0	76	0	76	0
cuchillo	0	76	0	76	0
balanza electronico	0	42	0	42	0
colador	55	55	55	55	55
cucharas	0	21	0	21	0
espatulas de plastico	33	33	33	33	33
recipientes	237	237	237	237	237
jarras medianas	136	136	136	136	136
Palitos de madera (millares)	610	610	610	610	610
Total Utensilios	1,071	1,287	1,071	1,287	1,071
uniformes personal atencion	230	230	230	230	230
uniformes chef y asist.	287	287	287	287	287
banner	259	259	259	259	259
Utiles personal de operaciones	776	776	776	776	776
IGV Utensilios y herramientas	1,046.33	1,222.50	1,046.33	1,222.50	1,046.33
Servicios	26,511.86	26,511.86	28,311.86	28,311.86	28,311.86
energia eléctrica(luz) 70%	2,135.59	2,135.59	2,135.59	2,135.59	2,135.59
agua 70%	1,281.36	1,281.36	1,281.36	1,281.36	1,281.36
Teléfono e Internet 70%	1,494.92	1,494.92	1,494.92	1,494.92	1,494.92
Mantenimiento maquinaria y equipos de producción	0.00	0.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00
Mantenimiento y limpieza- incluye implementos de limpieza	21,600.00	21,600.00	21,600.00	21,600.00	21,600.00
I.G.V. Serv.	4,772.14	4,772.14	5,096.14	5,096.14	5,096.14
Renta fija alquiler local 70%	42,711.86	42,711.86	42,711.86	42,711.86	42,711.86
Igv alquiler	7,688.14	7,688.14	7,688.14	7,688.14	7,688.14
Total Gasto sin IGV	138,296.82	139,275.55	150,394.99	151,373.72	150,394.99
Total Gasto con IGV	151,803.42	152,958.32	164,225.59	165,380.49	164,225.59
Igv de CIF	13,506.60	13,682.77	13,830.60	14,006.77	13,830.60

Figura N° 99: Pesuuesto de costos indirectos

Fuente: Elaboracion propia

7.4.1.4. Presupuesto de Gastos de Administración

El proyecto considera el siguiente cuadro de gastos para el área administrativa.

Presupuesto de Gastos de Administración

Concepto		2018	2019	2020	2021	2022
Gerente de administracion						
Básicos		90,000.00	90,000.00	96,000.00	96,000.00	96,000.00
Gratificación		7,500.00	7,500.00	8,000.00	8,000.00	8,000.00
Sub Total		97,500.00	97,500.00	104,000.00	104,000.00	104,000.00
Pago de CTS		4,062.50	4,062.50	4,333.33	4,333.33	4,333.33
Essalud		8,100.00	8,100.00	8,640.00	8,640.00	8,640.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)		675.00	675.00	720.00	720.00	720.00
Total Gasto		110,337.50	110,337.50	117,693.33	117,693.33	117,693.33
Servicios		7,703.39	7,703.39	7,703.39	7,703.39	7,703.39
energía eléctrica(luz)	20%	610.17	610.17	610.17	610.17	610.17
agua	20%	366.10	366.10	366.10	366.10	366.10
Teléfono e Internet	20%	427.12	427.12	427.12	427.12	427.12
Mantenimiento Equipos de oficina		300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
Contabilidad		6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
IGV Servicios		306.61	306.61	306.61	306.61	306.61
Alquiler	20.00%	12,203.39	12,203.39	12,203.39	12,203.39	12,203.39
Igv alquiler		2,196.61	2,196.61	2,196.61	2,196.61	2,196.61
Utiles de Oficina		1,332.20	1,332.20	1,332.20	1,332.20	1,332.20
LAPICEROS COLOR AZUL		84.75	84.75	84.75	84.75	84.75
PLUMONES PARA PLANTILLAS		67.80	67.80	67.80	67.80	67.80
PORTALAPICEROS DE ESCRITORIO		67.80	67.80	67.80	67.80	67.80
CUADERNO DE CONTABILIDAD		50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
CUADERNO DE INGRESOS		50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
CUADERNO DE MERMAS		50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
PAPEL DE IMPRESION LASER		94.92	94.92	94.92	94.92	94.92
FOLDERS		40.68	40.68	40.68	40.68	40.68
PORTA DOCUMENTOS		254.24	254.24	254.24	254.24	254.24
PORTA LAPICES		67.80	67.80	67.80	67.80	67.80
LAPICES DE COLORES (CAJA)		271.19	271.19	271.19	271.19	271.19
engranpador		67.80	67.80	67.80	67.80	67.80
Files		162.71	162.71	162.71	162.71	162.71
IGV Utiles de Oficina		239.80	239.80	239.80	239.80	239.80
Actividades Respons. Social		2,415.25	2,415.25	2,415.25	2,415.25	2,415.25
Actividades sociales y eventos de beneficencia		2,415.25	2,415.25	2,415.25	2,415.25	2,415.25
I.G.V. Activ. Respons. Social		434.75	434.75	434.75	434.75	434.75
Total Gasto sin IGV		133,991.74	133,991.74	141,347.57	141,347.57	141,347.57
Total Gasto con IGV		137,169.50	137,169.50	144,525.33	144,525.33	144,525.33
IGV Gastos administrativos		3,177.76	3,177.76	3,177.76	3,177.76	3,177.76

Figura N° 100: Pesuuesto de gastos administrativos

Fuente: Elaboracion propia

7.4.1.5. Presupuesto de Gastos de Ventas

Aquí se observa los gastos que generan el área de ventas donde se incluyen los gastos distribuidos en proporción a los colaboradores del área.

Concepto		2018	2019	2020	2021	2022
Atencion al cliente						
Básicos		21,600.00	21,600.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Gratificación		1,800.00	1,800.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
Sub Total		23,400.00	23,400.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00
Pago de CTS		975.00	975.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00
Essalud		1,944.00	1,944.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)		162.00	162.00	270.00	270.00	270.00
Total Gasto		26,481.00	26,481.00	44,135.00	44,135.00	44,135.00
Serv.		29,673.35	38,755.47	42,117.94	45,511.71	48,937.14
Servicios	10%	305.1	305.1	305.1	305.1	305.1
energía eléctrica(luz)	10%	183.1	183.1	183.1	183.1	183.1
Teléfono e Internet	10%	213.6	213.6	213.6	213.6	213.6
Comision visa(50% * 5%)		20694	27181	29583	32007	34454
Comision de ventas 2%		8278	10873	11833	12803	13782
IGV Serv.		5,341.20	6,975.98	7,581.23	8,192.11	8,808.69
Publicidad y Marketing		115,226.57	87,977.83	88,589.90	80,055.13	80,678.67
anuncio en radio		9,152.54	9,152.54	9,152.54	0.00	0.00
flyers		711.86	711.86	711.86	711.86	711.86
anuncio en revistas y periodicos		25,423.73	25,423.73	25,423.73	25,423.73	25,423.73
banner para campañas		45,762.71	45,762.71	45,762.71	45,762.71	45,762.71
Evento de apertura (anfitrionas)		21,186.44	0.00	0.00	0.00	0.00
5% en bonos de descuentos		7,715.53	0.00	0.00	0.00	0.00
Sampling		5,273.75	6,926.98	7,539.05	8,156.83	8,780.36
IGV Publicidad y Marketing		19,791.51	14,589.15	14,589.15	12,941.69	12,941.69
Total Gasto sin IGV		171,380.92	153,214.29	174,842.85	169,701.84	173,750.81
Igv gastos de ventas		25,132.71	21,565.14	22,170.38	21,133.80	21,750.38
Pago area de ventas sin sampling		191,239.88	167,852.45	189,474.17	182,678.81	186,720.82

Figura N° 101: Presupuesto de gasto de ventas

Fuente: Elaboracion propia

7.4.2. Egresos no Desembolsables

7.4.2.1. Depreciación

Aquí se observa los activos tangibles de cada área y se muestra su vida útil más la depreciación por cada año del proyecto.

Concepto	Cantidad	Valor de compra unitario	Valor de compra total	Tasa de depreciación según sunat	2018	2019	2020	2021	2022
Operaciones			S/. 89,554.24		S/. 29,851.41	S/. 29,851.41	S/. 29,851.41	S/. 0.00	S/. 0.00
Pasteurizadora	1	27627	S/. 27,627.12	33%	S/. 9,209.04	S/. 9,209.04	S/. 9,209.04		
Mantecadora	1	27627	S/. 27,627.12	33%	S/. 9,209.04	S/. 9,209.04	S/. 9,209.04		
Exhibidora	1	9661	S/. 9,661.02	33%	S/. 3,220.34	S/. 3,220.34	S/. 3,220.34		
Congeladora capacidad de 30 cubetas	2	5085	S/. 10,169.49	33%	S/. 3,389.83	S/. 3,389.83	S/. 3,389.83		
Mesa de trabajo - acero inoxidable	1	5085	S/. 5,084.75	33%	S/. 1,694.92	S/. 1,694.92	S/. 1,694.92		
Estanteria de acero inoxidable	1	5085	S/. 5,084.75	33%	S/. 1,694.92	S/. 1,694.92	S/. 1,694.92		
Acondicionamiento de Local	1	4300	S/. 4,300.00	33%	S/. 1,433.33	S/. 1,433.33	S/. 1,433.33		
Administración			S/. 5,932.20		S/. 1,977.40	S/. 1,977.40	S/. 1,977.40	S/. 0.00	S/. 0.00
Computadora	3	1525	S/. 4,576.27	33%	S/. 1,525.42	S/. 1,525.42	S/. 1,525.42		
Maquina registradora	1	1356	S/. 1,355.93	33%	S/. 451.98	S/. 451.98	S/. 451.98		
Ventas			S/. 1,525.42		S/. 508.47	S/. 508.47	S/. 508.47	S/. 0.00	S/. 0.00
Computadora	1	1525	S/. 1,525.42	33%	S/. 508.47	S/. 508.47	S/. 508.47		
					S/. 32,337.29	S/. 32,337.29	S/. 32,337.29	S/. 0.00	S/. 0.00

Figura N° 102: Depreciacion

Fuente: Elaboracion propia

7.4.2.2. Amortización de Intangibles

Aquí se observa los activos intangibles que se obtuvieron para el proyecto y su vida útil donde hayamos su amortización anual para cada año del proyecto

Descripción	Cant.	Costo unitario S/.sin igr	Total Valor Venta	IGV 18 %	Total Precio de Venta
Constitucion de la empresa			S/. 759	S/. 133	S/. 892
Busqueda de nombre	1	S/. 5	S/. 5	S/. 0	S/. 5
Reserva de razon social	1	S/. 15	S/. 15	S/. 0	S/. 15
obtencion de RUC	1	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Elevar la minuta a escritura pública mas gastos notariales	1	S/. 500	S/. 500.00	S/. 90.00	S/. 590
REGISTRO DE PERSONA JURIDICA	1	S/. 99	S/. 98.50	S/. 17.73	S/. 116
LIBRO DE COMPRAS	1	S/. 22.29	S/. 22.29	S/. 4.01	S/. 26
LIBRO DE VENTAS	1	S/. 23.90	S/. 23.90	S/. 4.30	S/. 28
LIBRO DIARIO	1	S/. 30.79	S/. 30.79	S/. 5.54	S/. 36
LEGALIZACION - NOTARIA	1	S/. 63.56	S/. 63.56	S/. 11.44	S/. 75
Marcas y patentes			S/. 680.00	S/. 0.00	S/. 680.00
busqueda fonetica figurativa	1	S/. 30.00	S/. 30.00	S/. 0.00	S/. 30
pago en banco de la nación solicitud de registro	1	S/. 535.00	S/. 535.00	S/. 0.00	S/. 535.00
publicacion en diario	1	S/. 115.00	S/. 115.00	S/. 0.00	S/. 115
Licencias y autorizaciones			S/. 3,465	S/. 270	S/. 3,600
derecho de tramite	1	S/. 280.00	S/. 280	S/. 0	S/. 280
carnet de sanidad	10	S/. 15	S/. 150	S/. 0	S/. 15
Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil	1	S/. 89	S/. 89	S/. 0	S/. 89
Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano	1	S/. 390	S/. 390	S/. 0	S/. 390
Certificado de libre comercialización de alimentos de consumo humano fabricados y/o elaborados en el país	1	S/. 70.80	S/. 71	S/. 0	S/. 71
Validación técnica oficial del plan HACCP	1	S/. 985.30	S/. 985	S/. 0	S/. 985
Consultoria	1	S/. 1,500	S/. 1,500	S/. 270	S/. 1,770
TOTAL			S/. 4,904	S/. 403	S/. 5,172

Figura N° 103: Amortización intangibles

Fuente: Elaboración propia

7.4.2.3. Gasto por Activo no Depreciable

Activo fijo no depreciable			3,065.50	551.79	3,617.29
Operaciones			1049	189	1237
sillas altas	9	57	517	93	610
mesas altas	3	86	259	47	305
mesas bajas	2	65	129	23	153
puff	4	36	144	26	169
Administración			1915	345	2260
Impresora y scanner	1	466	466	84	550
Mueble	3	297	890	160	1050
Estanteria	1	254	254	46	300
Sillas - silla cajera	3	102	305	55	360
Ventas			102	18	120
Sillas	1	102	102	18	120

	2018	2019	2020	2021	2022
Gasto por activo fijo no depreciable	3,065				

Figura N° 104: Gasto activo no depreciable

Fuente: Elaboracion propia

7.4.3. Costo de Producción Unitario y Costo Total Unitario

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	122,094.84	160,369.47	174,539.91	188,842.19	203,277.94
Materia Prima	263,687.44	346,348.90	376,952.72	407,841.25	439,018.06
Mano de Obra Directa	50,019.67	50,019.67	58,846.67	80,914.17	80,914.17
Costos Indirectos	138,296.82	139,275.55	150,394.99	151,373.72	150,394.99
Total Costo de Producción	452,003.93	535,644.12	586,194.37	640,129.14	670,327.22
costo unitario de produccion	3.70	3.34	3.36	3.39	3.30
Gastos Administrativos	133,991.74	133,991.74	141,347.57	141,347.57	141,347.57
Gastos de Venta	171,380.92	153,214.29	174,842.85	169,701.84	173,750.81
Depreciación Activo Fijo	32,337.29	32,337.29	32,337.29	0.00	0.00
Amortización de Intangibles	490.41	490.41	490.41	490.41	490.41
Amortiz. Gasto Pre Operativo	3,837.01	3,837.01	3,837.01	3,837.01	3,837.01
Gasto por activo fijo no depreciable	3,065.50				
Costo Total	797,106.81	859,514.86	939,049.51	955,505.97	989,753.02
costo total uniatrio	6.529	5.360	5.380	5.060	4.869

Margen del proyecto	2018	2019	2020	2021	2022
Valor venta	S/. 6.78	S/. 6.78	S/. 6.78	S/. 6.78	S/. 6.78
Costo unitario	6.53	5.36	5.38	5.06	4.87
Margen del producto	S/. 0.25	S/. 1.42	S/. 1.40	S/. 1.72	S/. 1.91
Margen en % con respecto al valor de venta	3.70%	20.95%	20.64%	25.37%	28.18%

Figura N° 105: Costo de producción unitario y costo total

Fuente: Elaboracion propia

CAPÍTULO VIII: ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS

Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja

- El horizonte de evaluación es de 5 años.
- Palepisku Perú iniciará operaciones en Diciembre del 2017.
- Todos los montos son en soles.
- El impuesto a la renta es 29.5%.
- Nuestra política de compra es al contado.
- La estructura financiera es 75.71% capital propio y 24.29% deuda.
- El precio se mantendrá constante durante el proyecto.

8.1. Estado de Ganancias y Pérdidas sin Gastos Financieros

Rubro	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	827,762	1,087,251	1,183,321	1,280,286	1,378,156
(-) Costo de Ventas	452,004	535,644	586,194	640,129	670,327
(-) Materia Prima	263,687	346,349	376,953	407,841	439,018
(-) Mano de Obra	50,020	50,020	58,847	80,914	80,914
(-) Costos Indirectos	138,297	139,276	150,395	151,374	150,395
Utilidad Bruta	375,758	551,607	597,127	640,157	707,828
(-) Gastos Operativos	345,103	323,871	352,855	315,377	319,426
(-)Gastos Administrativos	133,992	133,992	141,348	141,348	141,348
(-)Gastos de Venta	171,381	153,214	174,843	169,702	173,751
(-)Depreciación Activo Fijo	32,337	32,337	32,337	0	0
(-)Amortización de Intangibles	490	490	490	490	490
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	3,837	3,837	3,837	3,837	3,837
Gasto por activo fijo no depreciable	3065				
EBIT o Resultado Operativo	30,655	227,736	244,272	324,780	388,403
(+) Ingresos Financieros					
(-) Gastos Financieros					
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)					23,177.97
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					0.00
Resultado antes de I. Renta	30,655	227,736	244,272	324,780	411,580
(-) Impuesto a la Renta 29.5%	3,065	67,182	72,060	95,810	121,416
Resultado Neto	27,589	160,554	172,212	228,970	290,164

Figura N° 106: Estado de ganancias y pérdidas sin gastos financieros

Fuente: Elaboracion propia

8.2. Estado de Ganancias y Pérdidas con Gastos Financieros y Escudo Fiscal

Rubro	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	827,762	1,087,251	1,183,321	1,280,286	1,378,156
(-) Costo de Ventas	452,004	535,644	586,194	640,129	670,327
(-) Materia Prima	263,687	346,349	376,953	407,841	439,018
(-) Mano de Obra	50,020	50,020	58,847	80,914	80,914
(-) Costos Indirectos	138,297	139,276	150,395	151,374	150,395
Utilidad Bruta	375,758	551,607	597,127	640,157	707,828
(-) Gastos Operativos	345,103	323,871	352,855	315,377	319,426
(-) Administrativos	133,992	133,992	141,348	141,348	141,348
(-) De Ventas	171,381	153,214	174,843	169,702	173,751
(-) Depreciación	32,337	32,337	32,337	0	0
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	490	490	490	490	490
(-) Amortización de Intangibles	3,837	3,837	3,837	3,837	3,837
Gasto por activo fijo no depreciable	3065				
EBIT o Resultado Operativo	30,655	227,736	244,272	324,780	388,403
(+) Ingresos Financieros					
(-) Gastos Financieros	12,667	8,787	3,515	0	
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)					23,178
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					0
Resultado antes de I. Renta	17,987	218,948	240,757	324,780	411,580
(-) Impuesto a la Renta 29.5%	1,799	64,590	71,023	95,810	121,416
Resultado Neto	16,189	154,359	169,733	228,970	290,164
Escudo Fiscal	1,267	2,592	1,037	0	0

Figura N° 107: Estado de ganancias y pérdidas con gastos financieros y escudo fiscal
Fuente: Elaboracion propia

8.3. Flujo de Caja Proyectado Operativo

Verifica los ingresos y egresos del negocio como el IGV de ventas y pagos el cual no debe ser utilizado en términos de ganancias y pérdidas, pero si nos permite ver la liquidez de la empresa.

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Ingresos por Ventas		976,759	1,282,956	1,396,319	1,510,738	1,626,224
(-) Costos operativos		879,882	1,078,810	1,179,904	1,269,283	1,352,132
(-) Materia Prima		311,151	408,692	444,804	481,253	518,041
(-) Mano de Obra Directa		50,020	50,020	58,847	80,914	80,914
(-) Costos Indirectos		151,803	152,958	164,226	165,380	164,226
(-) Gastos Administrativos		137,170	137,170	144,525	144,525	144,525
(-) Gastos de Venta		191,240	167,852	189,474	182,679	186,721
(-) Impuesto a la Renta		3,065	67,182	72,060	95,810	121,416
(-) Pago de IGV		35,432	94,937	105,968	118,722	136,289
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		96,877	204,145	216,415	241,454	274,092

Figura N° 108: Flujo de caja operativo
Fuente: Elaboracion propia

8.4. Flujo de Capital

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Activo fijo depreciable	(114,474)					
Activo Intangible	(5,172)					
Gastos pre-operativos	(57,466)					
Inventarios	(3,656)					
Capital de trabajo	(14,715)	(4,613)	(1,708)	(1,724)	(1,740)	24,499
Recuperacion de garantía						12,000
Valor salvamento activo fijo + Igv						27,350
FLUJO DE CAPITAL	(195,484)	(4,613)	(1,708)	(1,724)	(1,740)	63,849

Figura N° 109: Flujo de capital

Fuente: Elaboracion propia

8.5. Flujo de Caja Económico

Esta dado por la suma de flujo de caja operativo con el flujo de capital del negocio. Lo que nos permite visualizar el valor actual neto económico.

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		96,877	204,145	216,415	241,454	274,092
FLUJO DE CAPITAL	(195,484)	(4,613)	(1,708)	(1,724)	(1,740)	63,849
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	(195,484)	92,264	202,438	214,692	239,714	337,941

Figura N° 110: Flujo de caja economico

Fuente: Elaboracion propia

8.6. Flujo de Servicio de la Deuda

Nos indica el importe que se debe pagar anualmente en cuotas establecidas por la entidad financiera elegida y de este importe que cantidad está destinada a amortizar el préstamo y qué cantidad es equivalente al pago de intereses.

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Préstamo	45,484					
Cuotas de reembolso del préstamo		(23,485)	(23,485)	(23,485)	0	
Escudo Fiscal		1,267	2,592	1,037	0	0
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	45,484	(22,218)	(20,892)	(22,448)	0	0

Figura N° 111: Flujo de servicio de la deuda

Fuente: Elaboracion propia

8.7. Flujo de Caja Financiero

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	(195,484)	92,264	202,438	214,692	239,714	337,941
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	45,484	(22,218)	(20,892)	(22,448)	0	0
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	(150,000)	70,046	181,545	192,244	239,714	337,941

Figura N° 112: Flujo de caja financiero

Fuente: Elaboracion propia

CAPÍTULO IX: EVALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

9.1. Cálculo de la Tasa de Descuento

9.1.1. Costo de Oportunidad (Ke)

9.1.1.1. Cálculo del CAPM

Concepto	Base	Sigla	Dato
Rendimiento del Mercado	Rendimiento USA (S&P 500) - Damodaran 1928-2016	RM	11.42%
Tasa Libre de Riesgo	Tasa USA (T-Bonds) - Damodaran 1928-2016	TLR	5.18%
% Capital Propio	Estructura de financiamiento del proyecto	E	76.73%
% Financiamiento	Estructura de financiamiento del proyecto	D	23.27%
Tasa Impuesto a la Renta	IR	I	29.50%
Beta Desapalancada	Restaurant Dining - Damodaran	BD	0.59
Riesgo País	BCR	RP	1.14%
Beta Apalancado	$BA = BD * \{[1 + (D/E)] * (1 - IR)\}$	BA	0.722
CAPM	$KP = TLR + [BA * (RM - TLR)] + RP$	KP	10.819%

Figura N° 113: Calculo del CAPM

Fuente: Elaboracion propia

9.1.1.2. COK Propio

Como se sabe el costo del capital propio (ke) es una estimación laboriosa dentro de la evaluación del costo de capital para nuestro proyecto, su cálculo representa la rentabilidad a la que se renuncia para invertir en un proyecto de similar riesgo.

Para hallar el Costo de Oportunidad del Accionista, se utilizó el modelo CAPM (CostAssetPricingModel) llamado también el Modelo de Fijación de Precios de Activos de Capital, que es un modelo de estimación del rendimiento de los títulos de capital de una empresa.

Según este modelo, el rendimiento de un título de capital es igual a una tasa libre de riesgo más el premio por riesgo que nos lleva la inversión.

Entonces: $K_e = R_f + \beta_a * (R_m - R_f)$

Dónde:

$(R_m - R_f)$ = Prima de Riesgo sobre la acción promedio. β_a

Índice del propio riesgo de la acción en particular.

R_f = Tasa de libre Riesgo Para ello se necesitó de los siguientes datos para su determinación.

	TCEA Neta	% adicional sobre esta tasa	cok propio de cada accionista
Socio 1	25.29%	50%	37.93%
Socio 2	25.29%	45%	36.67%
Socio 3	25.29%	55%	39.20%
Socio 4	25.29%	40%	35.40%
Cok promedio		cok promedio	37.30%

	TCEA	TCEA neta
Deuda activo fijo	35.87%	25.29%

Figura N° 114: Cok promedio

Fuente: Elaboracion propia

9.1.2. Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC)

Tasa de descuento que utilizamos para descontar flujos de caja futuros a la hora de valorizar nuestro proyecto de inversión.

Concepto	Monto	%	Costo neto	wacc
Deuda activo fijo	S/. 45,483.73	23.27%	25.29%	5.88%
Patrimonio	S/. 150,000.00	76.73%	37.30%	28.62%
	S/. 195,484			34.51%

Figura N° 115: Costo promedio ponderado de capital

Fuente: Elaboracion propia

9.2. Evaluación Económica Financiera

9.2.1. Indicadores de Rentabilidad

Los IR en el proyecto nos indica la probabilidad de rentabilidad del proyecto y saber si es viable o no. Dentro de estos tenemos

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO ECONOMICO	(195,484)	92,264	202,438	214,692	239,714	337,941
FLUJO FINANCIERO	(150,000)	70,046	181,545	192,244	239,714	337,941

Figura N° 116: Indicadores de rentabilidad

Fuente: Elaboracion propia

a) VANE y VANF

El VANE se calcula trayendo a valor presente cada valores del flujo económico, los ques son descontados con la tasa del WACC, aqui el VANE es igual a un valor positivo es decir mayor a 0 por lo tanto se recomienda invertir en el proyecto, es decir el proyecto es viable

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO ECONOMICO	(195,484)	92,264	202,438	214,692	239,714	337,941
wacc	34.51%					
VANE	223,231.18					

Figura N° 117: VANE

Fuente: Elaboracion propia

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO FINANCIERO	(150,000)	70,046	181,545	192,244	239,714	337,941
cok propio	37.30%					
VANF	208,308.80					

Figura N° 118: VANF

Fuente: Elaboracion propia

El VANF se calcula trayendo a valor presente cada uno de los flujos descontados, los cuales son descontados con la tasa del COK, en nuestro caso es igual a un valor positivo mayor a 0 por lo tanto se recomienda invertir en el proyecto.

9.2.1.1. TIRE y TIRF, TIR Modificado

La TIR Económica es la tasa que hace 0 a nuestro VAN, para nuestro caso la TIR Económica es Igual a 74.41%.

TIRE (78.41%) > WACC (34.51%). Por lo tanto se recomienda invertir en el proyecto.

TIR Financiera:

La TIR Financiera es la tasa que hace 0 a nuestro VAN Financiero, para nuestro caso la TIR Financiera es Igual a 88.57.%

TIRF (88.57%) >COK (37.30%). Por lo tanto se recomienda invertir en el proyecto

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO ECONOMICO	(195,484)	92,264	202,438	214,692	239,714	337,941
TIRE	78.41%					
TIRME	0.57					

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO FINANCIERO	(150,000)	70,046	181,545	192,244	239,714	337,941
TIRF	88.57%					
TIRMF	0.63					

Figura N° 119: TIRE y TIRF

Fuente: Elaboracion propia

Dado que la TIRE y TIRF es mayor al WACC (34.51%), se considera la conveniencia del proyecto ya que la tasa de retorno es mayor al costo promedio ponderado del capital, es decir, la recuperación es mayor frente al costo.

9.2.1.2. Periodo de Recuperación Descontado

La recuperación de la inversión para la empresa se realiza en

2.17 años equivalente a 2 años y 2 meses

Período de Recupero Económico: 2.17 años (Equivalente a 2 años y 2 meses)

Período de Recupero Financiero 2.04 años (Equivalente a 2 años 0.4 meses)

Período de Recuperación a partir de Flujos Descontados	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Flujo Económico Descontado	(195,484)	68,595	111,895	88,226	73,238	76,761
Acumulado	(195,484)	(126,889)	(14,993)	73,232	146,470	223,231
Período de Recupero Económico Equivalente a:	2.17 años	2 años	2 meses			
Flujo Financiero Descontado	(150,000)	51,017	96,303	74,274	67,454	69,260
Acumulado	(150,000)	(98,983)	(2,680)	71,595	139,049	208,309
Período de Recupero Financiero Equivalente a:	2.04 años	2 año	0.4 meses			

Figura N° 120: Periodo de recuperacion descontado

Fuente: Elaboracion propia

9.2.1.3. Análisis Beneficio/Costo (B/C)

Ratio Beneficio – Costo del Proyecto

El análisis C-B es la herramienta financiera que mide la relación entre los costos y beneficios asociados al proyecto de inversión para poder evaluar la rentabilidad.

B/C >1, si la relación beneficio costo es mayor a 1, se debe realizar el proyecto, dado que se obtiene un beneficio adicional sobre la inversión y costos.

B/C = 1, en este caso dara igua o no realizar la inversión, dado que la rentabilidad es igual al COK.

B/C<1, el proyecto no se debe realizar, dado que la rentabilidad es menor al COK

Con esta consideración

$$B/C = \frac{\text{Valor actual neto de ingresos}}{\text{Valor actual de costos e inversión}}$$

Relación B/C Económico:	2.14
Relación B/C Financiero:	2.39

Figura N° 121: Ratio beneficio – costo del proyecto

Fuente: Elaboracion propia

Es decir por cada S/.1.00 nuevos soles que se invierte en el proyecto la empresa recibe S/.2.14 nuevos soles.

Y por cada S/. 1.00 nuevos soles que el accionista invierte recibe S/. 2.39 nuevos soles

9.2.2. Análisis del Punto de equilibrio

El determinar del PE establece el nivel de ventas que se requiere para cubrir los CT, es decir el nivel donde los ingresos cubren los CV más CF. Este punto de equilibrio (o de apalancamiento cero), indica la solvencia del negocio y el nivel de rentabilidad. Tener en cuenta que el análisis no se ha considerado el IGV.

9.2.2.1. Costos Variables, Costos Fijos

Para la determinación de CV y CF se tiene en cuenta:

CV: las materias primas, CIF variable (por ejemplo energía eléctrica, uniformes, agua)

CF: Se ha considerado el MOD y parte de gastos variables porque el MOD no tienen variación en los 2 primeros años de evaluación hasta el año que incrementa el personal. También se está considerando el CIF fijo, gastos de ventas y gastos administrativos.

A continuación se indicará unos cuadros de referencia

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas (en Soles)	827,762	1,087,251	1,183,321	1,280,286	1,378,156
Venta en Unidades	122,095	160,369	174,540	188,842	203,278
Valor de Venta Promedio	6.78	6.78	6.78	6.78	6.78
Materia Prima	263,687	346,349	376,953	407,841	439,018
Sampling	5,274	6,927	7,539	8,157	8,780
Comision visa(50% * 5%)	41388	54363	59166	64014	68908
Comision de ventas 2%	16555	21745	23666	25606	27563
Costos Variables	326,905	429,383	467,324	505,618	544,269
Costo Variable Unitario Promedio	2.68	2.68	2.68	2.68	2.68
Mano de Obra Directa	50,020	50,020	58,847	80,914	80,914
Costos Indirectos Fijo	138,297	139,276	150,395	151,374	150,395
Gastos Administrativos Fijo	133,992	133,992	141,348	141,348	141,348
Gastos de Venta Fijo	108,164	70,180	84,471	71,925	68,500
Depreciación Activo Fijo	32,337	32,337	32,337	0	0
Amortización de Intangibles	490	490	490	490	490
Amortización de Pre Operativos	3,837	3,837	3,837	3,837	3,837
Gasto por activo fijo no depreciable	3065				
Costos Fijos	470,202	430,131	471,725	449,888	445,484

Figura N° 122: Costos variables y costos fijos

Fuente: Elaboracion propia

9.2.2.2. Estado de Resultados (Costeo Directo)

Son una herramienta de gestión que te ayudará a tener una mejor visión de la situación financiera de la empresa, los recursos con los que cuenta, los resultados obtenidos, las

entradas y salidas de efectivo que se han presentado, la rentabilidad generada, entre otros aspectos de gran relevancia para la operación y administración de la organización.

Costeo directo – Estado de Resultados

Resultados (Costeo Directo)	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	827,762	1,087,251	1,183,321	1,280,286	1,378,156
(-) Costos Variables	326,905	429,383	467,324	505,618	544,269
Margen de Contribución	500,857	657,867	715,997	774,668	833,886
(-) Costos Fijos	470,202	430,131	471,725	449,888	445,484
Utilidad Operativa	30,655	227,736	244,272	324,780	388,403
(+) Ingresos Financieros	0	0	0	0	0
(-) Gastos Financieros	12,667	8,787	3,515	0	0
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)	0	0	0	0	23,178
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)	0	0	0	0	0
Resultado antes de I. Renta	17,987	218,948	240,757	324,780	411,580
(-) Impuesto a la Renta 29.5%		69,896	71,023	95,810	121,416
Resultado Neto	17,987	149,052	169,733	228,970	290,164

Figura N° 123: Costeo directo – Estado de resultados

Fuente: Elaboracion propia

9.2.2.3. Estimación y Análisis del Punto de Equilibrio en Unidades

El punto de equilibrio en unidades nos permitirá responder las siguientes preguntas ¿Cuántas unidades debo producir para obtener determinada utilidad?, ¿A partir de cuántas ventas mi empresa es rentable?, ¿Estoy en capacidad de producir una cantidad de unidades que me genere ganancias y no pérdidas?

	Punto de Equilibrio (N° de Unidades)	114,622	104,854	114,993	109,670	108,596
25.00%	Fresa + Pisco	28656	26213	28748	27417	27149
20.59%	Chirimoya + Pisco	23599	21588	23675	22579	22358
21.08%	Mango + Pisco	24161	22102	24239	23117	22890
18.14%	Arándanos + Pisco	20789	19018	20857	19891	19696
15.20%	Aguaymanto + Pisco	17418	15934	17474	16666	16502
100.00%						

Figura N° 124: Estimacion y análisis del punto de equilibrio en unidades

Fuente: Elaboracion propia

9.2.2.4. Estimación y Análisis del Punto de Equilibrio en S/.

El punto de equilibrio es el volumen de producción y ventas con el cual el ingreso total compensa exactamente los costos totales, que son la suma de los costos fijos y los costos variables. El análisis nos sirve para:

Determinar el nivel de operaciones necesario para cubrir todos los costos relativos a estas.
Evaluar la rentabilidad de los diversos niveles de producción y ventas. Planear la producción.
Planear las ventas. Controlar costos. Tomar decisiones

	Punto de Equilibrio (En Soles)	777,099	710,874	779,616	743,525	736,247
25.00%	Fresa + Pisco	S/. 194,275	S/. 177,718	S/. 194,904	S/. 185,881	S/. 184,062
20.59%	Chirimoya + Pisco	S/. 159,991	S/. 146,356	S/. 160,509	S/. 153,079	S/. 151,580
21.08%	Mango + Pisco	S/. 163,800	S/. 149,841	S/. 164,331	S/. 156,723	S/. 155,189
18.14%	Arándanos + Pisco	S/. 140,944	S/. 128,933	S/. 141,401	S/. 134,855	S/. 133,535
15.20%	Aguaymanto + Pisco	S/. 118,089	S/. 108,025	S/. 118,471	S/. 112,987	S/. 111,881

Figura N° 125: Estimacion y análisis del punto de equilibrio en Soles

Fuente: Elaboracion propia

Resultados (Costeo Directo Comprobacion Punto	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	777,099	710,874	779,616	743,525	736,247
(-) Costos Variables	(306,896)	(280,743)	(307,890)	(293,637)	(290,763)
Margen de Contribución	470,202	430,131	471,725	449,888	445,484
(-) Costos Fijos	(470,202)	(430,131)	(471,725)	(449,888)	(445,484)
Utilidad Operativa	0	0	0	0	0

Figura N° 126: Margen de contribucion

Fuente: Elaboracion propia

9.3. Análisis de Sensibilidad y de riesgo

Permite determinar la viabilidad de un proyecto con base en los flujos de efectivo que rendira durante el proyecto, el presupuesto de capital que se necesitará para llevar a cabo la inversion, el tiempo en que se recuperará la inversión, asi mismo de indicar el riesgo que implica desarrollarlo.

9.3.1. Variables de Entrada

Consiste en la fabricación y comercialización de paletas artesanales de combinaciones de pulpa de fruta y pisco, cuyos sabores son mango, chirimoya, arándano, aguaymanto y fresa.

Demanda
Precio
Costo de materia prima

Figura N° 127: Variables de entrada

Fuente: Elaboracion propia

9.3.2. Variables de Salida

Son las variables que miden la rentabilidad de la inversión, donde consideramos al VAN que es uno de los más importantes, y la TIR debe de ser mayor a nuestro costo de oportunidad.

VANE	223231
VANF	208309
TIRE	78.41%
TIRF	88.57%
COK	37.30%
WACC	34.51%

Figura N° 128: Variables de salida

Fuente: Elaboracion propia

9.3.3. Análisis Unidimensional

Para realizar el análisis unidimensional donde conoceremos hasta qué punto podemos bajar nuestros precios, reducir nuestra demanda y ver hasta cuanto puede elevarse el costo de la materia prima para no perder ni ganar.

Se valida que la reducción máxima en la demanda puede ser hasta -17.15%.

Variable demanda		VANF=0
	Base	reduccion maxima de la demanda
Demanda	0.00%	-17.15%
VANE	223231	5099
VANF	208309	0
TIRE	78.41%	35.45%
TIRF	88.57%	37.30%
cok	37.30%	37.30%
wacc	34.51%	34.51%

Figura N° 129: Analisis unidimensional - Demanda

Fuente: Elaboracion propia

Se valida que la reducción máxima del precio puede ser hasta -11.41%.

Variable Precio		VANF=0
	Base	reduccion maxima del precio
Precio	0.00%	-11.41%
VANE	223231	5223
VANF	208309	0
TIRE	78.41%	35.46%
TIRF	88.57%	37.30%
cok	37.30%	37.30%
wacc	34.51%	34.51%

Figura N° 130: Analisis unidimensional - Precio

Fuente: Elaboracion propia

Esta variable de costo de materia prima se puede incrementar hasta 34.24%

Variable Costo de materia primas		VANF=0
costo	Base	aumento máximo el precio de todas las materias primas
	0.00%	34.24%
VANE	223231	5439
VANF	208309	0
TIRE	78.41%	35.49%
TIRF	88.57%	37.30%
cok	37.30%	37.30%
wacc	34.51%	34.51%

Figura N° 131: Analisis unidimensional – Materia prima
Fuente: Elaboracion propia

9.3.4. Análisis Multidimensional

Se está evaluando 3 escenarios posibles, pesimista, base y optimista

Análisis Multidimensional

Análisis multidimensional.	Pesimista	Base	optimista
Demanda	-10%	0%	5%
Precio	-5%	0%	5%
Costo de materia prima	10%	0%	0%

VANE	-192102	223231	442572
VANF	-192508	208309	417429
TIRE	8%	78.41%	126%
TIRF	7%	88.57%	150%

Probabilidades de ocurrencia	30%	40%	30%
------------------------------	-----	-----	-----

VANE esperado	164433
VANF esperado	150800

Figura N° 132: Analisis multidimensional
Fuente: Elaboracion propia

CAPÍTULO X: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

10.1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Hoy en día es importante para nuestro país reconocer y dar a conocer nuestro producto “Pisco” e incentivar a probar una nueva forma y manera de ser consumido. Mucho se dice que el pisco no tiene como origen el Perú, sin embargo estamos seguros que muchos peruanos nos sentimos orgullosos de su existencia, por ello se da inicio de crear un producto artesanal incluyendo este producto a modo de postre o un simple gusto que cualquier persona quisiera darse, sabemos también la importancia de los productos naturales que existen y variedad de frutas que se quieren dar a conocer en nuestro producto por ello ofrecemos esta mezcla.

La calidad de materia prima, será una de nuestras fortalezas ya que sin lugar de duda será la principal característica para identificar nuestro helado artesanal, logrando así un producto sano, rico y natural.

Un auténtico helado artesanal, es natural y por ello muchas personas lo disfrutan todo el año, por ello consideramos que con la mezcla del pisco le daremos un toque más exquisito permitiéndose probar un producto innovador con altos estándares de calidad.

También podemos observar que hay gran parte de personas dispuestas a probar nuevos sabores y viviendo nuevas experiencias, al tener un gran abanico de alternativas al momento de decidir darse un gusto.

Se observa que para el proyecto existe un amplio abanico de proveedores claves para el crecimiento en este mercado.

Luego del análisis del flujo económico se concluye que sí es recomendable invertir en el negocio, ya que obtenemos un VANE positivo (S/.223,231.18), y una TIRE (78.41%) que es mayor al WACC (34.51%).

BIBLIOGRAFIA

- APEIN (15 de Octubre del 2017). N° de habitantes de los distritos de Lima Metropolitana
<http://www.apeim.com.pe/wp-content/themes/apeim/docs/nse/APEIM-NSE-2016.pdf>
- BANCO CENTRAL DE RESERVA DEL PERU (26 de Agosto del 2017). Estadísticas anuales.
<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM05374BPM05378BA-PM05383BA/html/2012/2016/>
- BANCO CENTRAL DE RESERVA DEL PERU (26 de Agosto del 2017). Cuadros históricos.
<https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/anuales/resultados/PM05000AA/html/2011/2016/>
- CANVANIZER (01 de Setiembre del 2017). Creacion del modelo Canvas
Canvanizer.com/canvas/whmaogagtxysb
- CEPAL (09 de Setiembre del 2017). Estimaciones y proyecciones de poblacion a largo plazo
<http://www.cepal.org/es/estimaciones-proyecciones-poblacion-largo-plazo-1950-2100>
- CONSTANZA (20 de Agosto del 2017). Boletin de investigacion de helados
www.constanza.org/boletin-de-investigacion-viii-2016-gasto-en-helados/
- DIARIO CORREO (02 de Setiembre del 2017). Gastronomía Peruana
Diariocorreo.pe/gastronomia/peruanos-consumen-2-litros-de-helado-al-ano-587574/
- DIARIO GESTION (05 de Setiembre del 2017). Tendencias Heladerías
Gestion.pe/tendencias/2017-habra-1133-heladerias-mercado-peruano-2088020
- INEI (01 de Setiembre del 2017). Publicaciones digitales
www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Li
- MARKETING DISRUPTIVO (05 de Setiembre del 2017). Mercado de helados.
Marketing-disruptivo.com/inicio/que-hace-marketing-disruptivo/mercado-de-helados-en-el-peru/
- MINISTERIO DE AGRICULTURA (20 de Agosto del 2017). Estudio de la fresa
Minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/estudio_fresa.pdf
- NESQUET (25 de Agosto del 2017) Calculo del tamaño de muestra
www.netquest.com/blog/es/blog/es/que-tamano-de-muestra-necesito
- PROEXPANSION (20 de Agosto del 2017). Desafio de mercado de helados
Proexpansion.com/es/articulos_oe/1077-los-desafios-en-el-mercado-de-helados



PYME EMPRESARIO (20 de Octubre del 2017) Pyme empresario

Www.pymempresario.com/2012/04/abre-una-paeteria/

PYMES FUTURO (20 de Octubre del 2017). Punto de equilibrio

Www.pymesfuturo.com/puntodeequilibrio.htm

REVISTA WAPA (21 de Octubre del 2017). Tendencia de helados

www.wapa.pe/sociales/2017-01-19-sale-al-mercado-una-nueva-tendencia-de-helados-para-este-verano-2017

ANEXOS





Cotizacion de útiles de oficina

Código	Descripción	Unidad	TaiHeng - Precio	Suplacorp - precio 2	Marca	Requerimiento
887186	ANILLO REDONDO 20 AROS DE 1" (200 HOJAS)	Unidad	0.5200	0.5200		
	Archivador AcordeonArtesco Oficio Alfanumerico	Unidad	26.2200	26.2200		
CK00000334	ARCHIVADOR DE PALANCA L/ANCHO 1/2 OFICIO	Unidad	2.7800	3.0800	Artesco	
718801	ARCHIVADOR DE PALANCA LOMO ANCHO OFICIO	Unidad	2.7800	3.0800	Artesco	
CK00000184	ARCHIVADOR PALANCA L/ ANGOSTO OFICIO	Unidad	2.7800	3.0800	Artesco	
766784	BANDEJA ACRILICA DE 3 PISOS	Unidad	36.4900	37.2900	Koala	
848161	BANDEJA METALICA DE 2 PISOS	Unidad	23.7500	22.5800		
767171	BASE DE ACRILICO PARA EXFOLIADOR GRANDE	Unidad	5.9200	6.0500	Master	
727999	BINDER CLIP 1 1/4" 32MM CJA X 12	Unidad	0.1200	0.1300	Artesco	
728000	BINDER CLIP 1" 25 MM	Unidad	0.1000	0.1100	Artesco	
CET0711281	BINDER CLIP 2" 51 MM CJA X 12	unidad	0.2700	0.2700	Artesco	
728001	BINDER CLIP 3/4" 19 MM CJA X 12	Caja	0.7200	0.7000	Artesco	
783130	Block Borrador Hojas Amarillas Rayado	Unidad	2.1600	2.2200	Norma	
CG49500019	BLOCK CUADRICULADO A4 50 HJS	Unidad	1.5800	1.7000	Justus	
CK00000038	BLOCK DE TAQUIGRAFIA 70 HJS	Unidad	1.6600	1.7500	Loro	
CK00000236	BLOCK RAYADO A-4 50 H	Unidad	1.5800	1.7000	Justus	
784233	BLOCK T/A4 X 50 HOJAS AMARILLAS	Unidad	3.4900	3.4900	Norma	
CS29025151	BOLIGRAFO AZUL PILOT G-1	Unidad	2.4700	2.6800	Pilot	
CS29025152	BOLIGRAFO NEGRO PILOT G-1	Unidad	2.4700	2.6800	Pilot	
728006	BOLÍGRAFO PILOT BP-S-F PUNTA FINA/ AZUL	Unidad	1.4100	1.5300	Pilot	
728007	BOLÍGRAFO PILOT BP-S-F PUNTA FINA/ NEGRO	Unidad	1.4100	1.5300	Pilot	
712063	BOLÍGRAFO PILOT BP-S-F PUNTA FINA/ ROJO	Unidad	1.4100	1.5300	Pilot	
CS29025150	BOLIGRAFO ROJO PILOT G-1	Unidad	2.4700	2.6800	Pilot	
794523	BOLSAS COLGANTES LOMO ANCHO	Unidad	0.3600	0.4500	LG	
728008	BORRADOR BLANCO STAEDTLER	Unidad	0.3200	0.3600	Artesco	
CP240402	CALCULADORA CASIO FX 82ES PLUS	Unidad	22.8900	27.3100	Casio	
780608	CD ROM IMATION REGRABABLE 700MB 80M 1X4X	Unidad	1.5200	1.8000	Imation	
728080	CD'S GRABABLES	Unidad	1.1900	1.3200	Imation	
CG49500080	CHINCHES DE COLORES TRYTON	Caja	1.3700	1.3700	Artesco	
CG42002038	CINTA - MAQ. CALCULADORA Sumadora 7003 Bicolor - 2 carretes	Rollo	5.8600	5.8600	Sin Marca	
783250	CINTA PARA EMBALAJE 2" X 110 YD TRANSPARENTE	Rollo	2.5400	2.7600	Pegafan	
CT906416	CINTA SCOTCH 3/4 X 36 PEGAFAN	Unidad	0.8400	0.9100	Pegafan	
728010	CINTA SCOTCH 3M 550 3/4 X 36 YDS	Unidad	3.5200	5.0200	Scotch	
728009	CINTA SCOTCH 3M 810 3/4 X 36 YDS	Unidad	8.4800	12.0400	Scotch	
728011	CINTA SCOTCH PEGAFAN 3/ 4 X 76 Y.	Unidad	1.4700	1.6000	Pegafan	
763987	CLIPS CHICOS (caja x 100)	Caja	0.4200	0.4700	Artesco	
CK00000055	CLIPS MARIPOSA CHICO N°2 CJA X 50	Caja	1.9000	2.1000	Artesco	
CK00000527	CLIPS MARIPOSA GRANDES N° 1 CJA X 12	Caja	1.2900	1.2900	Artesco	
CK00000319	CONTOMETRO BOND 55mm.	Rollo	0.5200	0.6000	Sin Marca	
783299	Corrector LiquidPaper	Unidad	0.9700	1.0700	Artesco	
CM311910	CUADERNO CUADRIC. 100 H ESPIRAL A4	Unidad	3.6300	3.9400	Loro	

728018	CUADERNO DE CARGO 100 HJS	Unidad	2.4700	2.5300	Universal	
734972	Cubierta PLASTIFICADA para anillado de color NEGRO	Unidad	0.1400	0.1500	Sin Marca	
732324	CUCHILLAS PARA CUTTER RETRACTIL	Unidad	0.3800	0.4500	Cutter	
CK00000262	DATA OFFICE (HF287A)	Unidad	0.8500	1.0500	Data Office	
787113	DVD-R GRAVABLE	Unidad	1.6400	1.6400	Imation	
CET0711275	ENGRAPADOR RAPID # 9	Unidad	150.0000	150.0000		
CK00000202	ENGRAPADOR RAPID K1 ALICATE 26/6	Unidad	48.8300	50.0600	Rapid	
CZ08023105	ESPONJERO P/DEDOS	Unidad	0.9300	1.0300	Artesco	
CP240806	ETIQUETAS (especificar color: amarillo, rojo, naranja, verde)	Unidad	1.1500	1.3500		
CF21001100	EXFOLIADOR GRANDE 20cm x 12cm	Unidad	12.2700	12.5400	Minerva	
776462	FASTENER ARTESCO	Caja	3.6000	3.9800	Artesco	
834987	FILE COLGANTE D/CARTON GRUESO LOMO ANCHO	Unidad	1.3500	1.3500		
764040	FILE MANILA A4	Unidad	0.1300	0.1600	Grafipapel	
766468	FILES DURACLIP A4 (30 hojas)	Unidad	3.6500	4.0300	Durable	
887381	FOLDER DURABLE DURACLIP BIG CLIP A4 (60 Hojas)	Unidad	4.1000	4.4300	Durable	
CK00000086	FOLDER PLASTICO OFICIO COLOR NEGRO	Unidad	1.7800	1.9600	Artesco	
728034	FOLDER PLÁSTICO ARTESCO T/OF. CAZUL	Unidad	1.7800	2.4900	Artesco	
728037	GOMA .EN BARRA UHU 40 GR.	Unidad	3.5900	4.0800	UhuStic	
735071	GRAPAS 23/06	Unidad	1.4600	1.5000	Wex	
CK00000183	GRAPAS 23/10	Caja	1.7900	2.0900	Wex	
792104	GRAPAS 23/13 CJA X 1000	Unidad	2.3200	2.5700	Artesco	
CK00000089	GRAPAS B-8 X 5000 UNID	Caja	2.6900	3.0900	Wingo	
730632	Grapas std 26/6 x 5000 und	Caja	1.2300	1.3600	Artesco	
CF21001098	INDEX TABS TRANSPARENTE	Caja	2.4000	2.6500	Artesco	
710038	LAPICERO ROLLER GEL 064 FINE FABER CASTE	Unidad	1.6500	1.7100	Faber Castell	
764014	LAPIZ MONGOL N° 2	Unidad	0.4000	0.4400	Mongol	
728045	LÁPIZ TEKNIC-0 2B	Caja	0.2100	0.2400	Artesco	
791481	LIGAS DELGADAS NRO 18 1 LIBRA	Caja	1.8100	1.8600	Alleanza	
887326	LIMPIATIPOS ARTESCO	Unidad	1.0900	1.0900	Artesco	
756859	MEMORIA USB 8 GB	Unidad	16.1700	16.1700	Kingston	
764318	MICA P/ANILLADO A4 TRANSPARENTE	Unidad	0.1800	0.1800	Vinifan	
761014	MICA PORTAPAPEL ARTESCO A4	Unidad	0.2300	0.2600	Artesco	
710224	MINA 0.5 MM ESTUCHE X 12	Unidad	0.8400	0.8400	Faber Castell	
CK00000618	MINA FABER CASTEL HB 0.7	Tubo	0.8700	0.9000	Faber Castell	
767191	MOTA P/PIZARRA ACRÍLICA	Unidad	1.1900	1.3200	Artesco	
728060	Nota Adhesiva Post It 653 Amarillo 1 1/2" x 2" Pad x 100hjas	Unidad	1.0400	1.4700	Post It	
735011	Nota Adhesiva Post It 654 Amarillo 3" x 3" Pad x 100hjas	Unidad	1.8200	2.5800	3M	
728061	Nota Adhesiva Stick'n Notes 3x2 Verde (21147)	Unidad	0.7600	0.9400	Stick'n	
735096	PAD PARA MOUSE	Unidad	1.3600	1.4600	Sin Marca	
735231	Papel Bond A3	Millar	31.3500	36.5600	Ink Jet	
CC11190445	PAPEL FOTOCOPIA A4 DE 75 GR.	paquete	7.5400	8.6100	Ultra Copy	
730032	PAPEL FOTOCOPIA A4 DE 80 GR.	paquete	8.0500	9.6400	Ink Jet	
798325	PAPEL FOTOGRAFICO	Paquete	25.6900	28.7100	Epson	
735101	PAPELERA PARA OFICINA	Unidad	9.8300	11.6800	Rey	

CK00000205	PERFORADOR 2 HUECOS COLOR NEGRO	Unidad	4.8500	5.3500	Artesco	
CET0711069	PERFORADOR GRANDE MCA. LEITZ MOD. 5180	Unidad	135.3000	135.3000		
763503	PILA DURACELL AA	Unidad	1.5900	1.8750	Duracell	
763604	PILA DURACELL AAA	Unidad	1.4400	1.8750	Duracell	
751756	PIONER A4 BLANCO, 2 ANILLOS, 25 MM	Unidad	6.0500	6.9900	Vinifan	
792903	PIZARRA ACRILICA	Unidad	44.7000	44.7000	Pizatec	
780191	PIZARRA AUTOADHESIVA 558 3M	Unidad	39.5400	42.1100		
763995	PLUMON 047 NEGRO PTA.GRUESA FABER CASTEL	Unidad	1.5300	1.5300	Faber Castell	
CK00000597	PLUMON INDELEBLE GRUESO #23 AZUL	Unidad	1.9400	1.9400	Faber Castell	
CK00000598	PLUMON INDELEBLE GRUESO #23 NEGRO	Unidad	1.9400	1.9400	Faber Castell	
729666	PLUMON NEGRO DELG. 45 FC	Unidad	0.3400	0.3400	Faber Castell	
764026	PLUMON P/PIZARRA #123 AZUL FABER CASTELL	Unidad	2.2300	2.2300	Faber Castell	
764025	PLUMON P/PIZARRA #123 NEGRO FABER CASTEL	Unidad	2.2300	2.2300	Faber Castell	
764024	PLUMON P/PIZARRA #123 ROJO FABER CASTELL	Unidad	2.2300	2.2300	Faber Castell	
764016	PLUMON P/PIZARRA #123 VERDE FABER CASTEL	Unidad	2.2300	2.2300	Faber Castell	
728057	PORTA CINTA SCOTCH C/NEGRO	Unidad	3.2000	3.5300	Artesco	
743222	PORTA CLIPS NEGRO CILINDRICO IMANTADO	Unidad	1.5500	1.7100	Artesco	
764082	PORTA LAPICEROS ACRILICOS	Unidad	1.2300	1.3600	Artesco	
735010	Porta Notas (Tacos) Color Negro	Unidad	1.8100	2.0100	Artesco	
776481	PORTAMINA 0.5 MM	Unidad	1.5800	2.2600	Faber Castell	
728056	Portaminas UniShalaku M7-228 0.7 mm Negro	Unidad	3.3400	4.5800	Pilot	
CET0711085	POST- IT BANDERITAS 680-1 ROJO	Unidad	5.5900	7.9400	Post It	
787262	POST- IT BANDERITAS 680-2 AZUL	Docena	5.5900	7.9400	Post It	
CET0711202	POST- IT BANDERITAS 680-3 VERDE	Unidad	5.5900	7.9400	Post It	
CET0711203	POST- IT BANDERITAS 680-4 NARANJA	Unidad	5.5900	6.3500	Post It	
CET0711204	POST- IT BANDERITAS 680-5 AMARILLO	Unidad	5.5900	7.9400	Post It	
728063	POST IT UP NOTES R-330 AMARILLO	Unidad	2.3900	3.4200	Post It	
CK00000252	REGLA DE 20 CM.	Unidad	0.1900	0.2200	Artesco	
764001	REGLA DE PLASTICO DE 30 CM	Unidad	0.3000	0.3400	Artesco	
763996	RESALTADOR AMARILLO	Unidad	1.6600	1.7800	Faber Castell	
763997	RESALTADOR CELESTE	Unidad	1.6600	1.7800	Faber Castell	
763998	RESALTADOR NARANJA	Unidad	1.6600	1.7800	Faber Castell	
763999	RESALTADOR ROSADO	Unidad	1.6600	1.7800	Faber Castell	
764000	RESALTADOR VERDE	Unidad	1.6600	1.7800	Faber Castell	
794519	REVISTERO LOMO ANCHO 8 CMT	Unidad	4.0700	4.1600	Brand	
793101	REVISTERO LOMO SUPER ANCHO 16 CMT	Unidad	4.8700	4.9800	Brand	
CK00000269	SACAGRAPAS	Unidad	0.7500	0.8100	Rapid	
887185	SEPARADOR DE CARTULINA A4 BLANCO	Unidad	0.0600	0.0600	Graphos	
728073	SEPARADORES CARTULINA T/A4 AMARILL	Unidad	0.0600	0.0600	Graphos	
728072	SEPARADORES CARTULINA T/A4 CELESTE	Unidad	0.0600	0.0600	Graphos	
779853	SOBRE BLANCO 90GR. A-4	Unidad	0.1300	0.1302	Grafipapel	
890019	SOBRE BOND TIPO MANILA EXTRA OFICIO BLANCO	Unidad	0.2500	0.2500	Grafipapel	
CG49500090	SOBRE CHICO PARA PAGO 80GRS. 10.8 X 18 CM	Unidad	0.0300	0.0306	Graphos	
728237	SOBRE DE STICKER DE 24 X 76MM color blanco	Unidad	0.9400	0.9400	Pegafan	

758825	SOBRE MANILA 1/2 OFICIO. 19 X 26.5 CM	Unidad	0.0600	0.0670	Graphos	
CK00000158	SOBRE MANILA A-4. 24 x 34 cm	Unidad	0.0900	0.0992	Graphos	
713975	SOBRE MANILA EXTRA OFICIO. 30 X 39 CM	Unidad	0.1400	0.1489	Graphos	
718815	SOBRE MANILA OFICIO	Unidad	0.1100	0.1123	Graphos	
728075	SOBRES BLANCOS T/OFICIO	Unidad	0.1500	0.1788	Grafipapel	
846516	SOBRES MANILA 1/2 OFICIO BLANCO	Unidad	0.0600	0.0944	Graphos	
776403	SOBRES MANILA A4 BLANCO	Unidad	0.1300	0.1300	Grafipapel	
783786	TABLERO T/OFICIO C/SUJETADOR	Unidad	4.5000	4.5000	Artesco	
728077	TACOS DE NOTAS	Unidad	0.8200	1.0200	Graphos	
CK00000166	TAJADOR METAL DE LAPIZ PARA ESCRITORIO	Unidad	22.3000	23.3500	Artesco	
794524	TAJADOR METALICO	Unidad	0.3400	0.3800	Artesco	
764005	TAMPON AZUL PELIKAN	Unidad	1.7000	1.8800	Artesco	
764004	TAMPON NEGRO PELIKAN	Unidad	1.7000	1.8800	Artesco	
808761	TAPON DACTILAR PEQUEÑO	Unidad	5.1300	5.1300	Trodat	
753651	Tarjetero KW-TRIO para 400 tarjetas (Nº 4400)	Unidad	11.6500	11.9800		
735058	Tarjetero tipo libro para 104 tarjetas	Unidad	4.4600	4.9200	Artesco	
728078	TIJERA INCOLMA	Unidad	12.7300	14.5100	Incolma	
CK00000172	TINTA PARA TAMPON AZUL 30 ML	Unidad	0.7900	0.8800	Artesco	
CK00000173	TINTA PARA TAMPON NEGRA 30 ML	Unidad	0.7900	0.8800	Artesco	
CK00000174	TINTA PARA TAMPON ROJA 30 ML	Unidad	0.7900	0.8800	Artesco	
718598	VINIFAN TAMAÑO OFICIO	Unidad	3.2000	3.2000	Vinifan	

Cotizacion Mantecadora

MANTECADORA



REFRIN SAC





*Alquilarías Hieladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plantas y Salas de proceso*

Lima, 2 de octubre 2017

COTIZACIÓN

DATOS DEL CLIENTE

Sr. (es):
Atención: Jesús Espil
E-mail: jaet2011@hotmail.com
Dirección:
Teléfono:
Celular:

Por medio del presente documento, dejamos en su consideración la cotización de la siguiente máquina:

PRODUCTO

I. PRODUCTO SOLICITADO: MANTECADORA

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción externa		
Material de Confección	Acero Inoxidable Calidad 304 mate	Espesor: 1 mm
Pulido	Acabado Sanitario	
Controlador digital de temperatura	Tablero eléctrico de mando	
Medidas del mueble	L. 65 cm x A. 75 cm x Alt. 120 cm	
Tina interior	Capacidad Bruta: 25 litros	Capacidad Operativa: 9 litros
Eje	Acero inoxidable	Diámetro: 25 mm. Largo: 45 cm.
Batidor tipo ancla	Acero inoxidable	Con Cuchillas de Nylon
Tapa superior	Acrílico transparente	
Garruchas	(04) Garruchas Italianas con freno	

E-mail: ventas@refrin.com
www.refrin.com

AV. GRAL N° 1905 – Lima – Perú
Teléfono: (01) 3282285

2



Máquinas Heladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Planos y Salas de proceso

Descripción interna		
Chaqueta intermedia	Tuberías de cobre de 5/8. Evaporador	
Chaqueta exterior	Aislamiento poluretano – Baja temperatura	
Soldadura	Proceso TIG (Argón)	
Unidad de mezcla	Motor Agitador de 1.5HP Trifásico	
Unidad de Frío	Motor compresor TECUMSEH Francés de 3.5 HP. Baja temperatura Gas refrigerante 404 ecológico de última generación	- CONDENSADOR ENFRIADO POR AGUA - Botellas de alta y baja. - Visor de gas en líquido. - Filtro deshidratador de 3/8. - Válvula de expansión. - Accesorios eléctricos en tablero de base.
Energía de Operación	Eléctrica, 220 voltios, 60 ciclos	
Llave de descarga	Diseño y manufactura REFRIN	

REFRIN SAC

*Máquinas Heladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plumas y Sales de proceso*



ventas@refrin.com
www.refrin.com

AV. GRAH N° 1301 – Lima - Perú
Teléfono: (01) 4282291





Máquinas Hidráulicas
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plantas y Salas de proceso

CONDICIONES DE VENTA

III. PROPUESTA ECONÓMICA:

Precio: \$ 10 000.00 (Diez mil dólares americanos) Incluido IGV.

Condición de Pago:

- ✓ El 50% en la aceptación de la cotización a través de depósito bancario.
- ✓ La diferencia en la entrega del producto.

Validez de Oferta: 8 días calendarios

IV. GARANTÍA: 03 años.

V. TIEMPO DE ENTREGA: 30 días útiles a partir de la aceptación de la cotización.

Esperando servirles, nos despedimos atentamente.

Carlos Javier M.

REFRIN SAC

Información Adicional:

- Los datos contenidos en el presente documento son referenciales y no cuentan con validez hasta ser autorizados.
- La factura será emitida el día del primer depósito por el adelanto.
- Cuenta Corriente Banco Crédito del Perú a nombre de REFRIN SAC
Moneda Nacional (S/.): 191- 1578154 - 0- 48
Moneda Extranjera (\$): 191- 1594013 - 1 - 50

PASTEURIZADOR



REFRIN SAC





Máquinas Heladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plantas y Salas de proceso

Lima, 2 de octubre 2017

COTIZACIÓN

DATOS DEL CLIENTE

Sr. (es):
Atención: Jesús Espil
E-mail: jaet2011@hotmail.com
Dirección:
Teléfono:
Celular:

Por medio del presente documento, dejamos en su consideración la cotización de la siguiente máquina:

PRODUCTO

I. PRODUCTO SOLICITADO: PASTEURIZADOR

El pasteurizador es una máquina que tiene como función lograr que los alimentos que se introducen en ella queden libres de bacterias por medio del calentamiento de los mismos a elevadas temperaturas, haciendo que conserven sus propiedades y características tales como valor nutricional y sabor original.

La versatilidad del pasteurizador le permitirá la elaboración de productos diversos en el sector heladero como bases para helados, pastas, todo tipo de salsas, en resumen una amplia gama de productos culinarios.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción externa		
Material de Confección	Acero Inoxidable Calidad 304 mate	Espesor: 1 mm
Pulido	Acabado Sanitario	
Controlador digital de temperatura	Tablero eléctrico de mando	
Medidas del mueble	L. 65 cm x A. 75 cm x Alt. 120 cm	
Tina interior Zona fría	Capacidad Bruta: 83 litros	Capacidad Operativa: 60 litros aprox.

E-mail: ventas@refrin.com
www.refrin.com

AV. GRAU N° 1901 – Lima - Perú
Teléfono: (01) 3282281

2



Máquinas Heladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plantas y Salas de proceso

Tina interior Zona caliente	Capacidad Bruta: 83 litros	Capacidad Operativa: 60 litros aprox.
Eje - velocidad mayor (1800 rpm)	Acero inoxidable	Diámetro 19mm Largo: 30 cm.
Eje - velocidad menor (60 rpm)	Acero inoxidable	Diámetro 23mm Largo: 37 cm.
Tapa superior	Acero inoxidable (diámetro 57,5cm x espesor 1,5mm)	
Garruchas	(04) Garruchas Italianas con freno	

Descripción interna		
Chaqueta exterior	Aislamiento lana de vidrio 350 °C	
Soldadura	Proceso TIG (Argón)	
Unidad de Frio	Motor compresor TECUMSEH Francés de 3,5 HP Trifásico. Gas refrigerante 404 ecológico de última generación	• CONDENSADOR ENFRIADO POR AGUA. • Botellas de alta y baja. • Visor de gas en líquido. • Filtro deshidratador de 3/8. • Válvula de expansión. • Accesorios eléctricos en tablero de base.
Energía de Operación	Eléctrica, 220 voltios, 60 ciclos	
Costo horario	s/ 2soles/hatch	

REFRIN SAC

*Máquinas Heladería
Fabricación en Acero Inoxidable
Corte – Soldadura – Pulido
Plantas y Salas de proceso*



E-mail: ventas@refrin.com
www.refrin.com

AV. GRAU N° 1901 – Lima – Perú
Teléfono: (01) 5282281

4



Máquinas Heladería
Fabricación en Aéreo Inoxidable
Corte – Selladura – Pulido
Plantas y Salas de proceso

CONDICIONES DE VENTA

III. PROPUESTA ECONÓMICA:

Precio: \$ 10 000.00 (Diez mil dólares americanos) Incluido IGV.

Condición de Pago:

- ✓ El 50% en la aceptación de la cotización a través de depósito bancario.
- ✓ La diferencia en la entrega del producto.

Validez de Oferta: 8 días calendarios

IV. GARANTÍA: 03 años.

V. TIEMPO DE ENTREGA: Inmediata.

Esperando servirles, nos despedimos atentamente.

Carlos Javier M.

REFRIN SAC

Información Adicional:

- Los datos contenidos en el presente documento son referenciales y no cuentan con validez hasta ser autorizados.
- La factura será emitida el día del depósito por el valor de la máquina, previa verificación.
- Cuenta Corriente Banco Crédito del Perú a nombre de REFRIN SAC:
Moneda Nacional (S/.): 191-1578154-0-48
Moneda Extranjera (\$): 191-1594013-1-50

Cotizacion Pulpa de Frutas



Lima, 02 de octubre de 2017

COT – CONG – 276/17

Señorita:

YÉSICA ECHEVARRIA

Referencia : Cotización pulpas de frutas.

Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante la presente, atendiendo su solicitud, nos es grato presentarle nuestra siguiente propuesta:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MINIMA (Kg)	PRECIO Kg (S/)	TOTAL (S/)
01	Pulpa de Mango congelado – Bolsa x 400gr.- Caja x 40 Bolsas.	1,000.00	5.50	5,500.00
02	Pulpa de Fresa congelado – Bolsa x 400gr. – Caja x 40 Bolsas.	1,000.00	8.70	8,700.00
03	Pulpa de Chirimoya congelado – Bolsa x 400gr. – Caja x 40 Bolsas.	1,000.00	12.70	12,700.00
04	Pulpa de Aguaymanto congelado – Bolsa x 400gr. – Caja x 40 Bolsas.	1,000.00	13.10	13,200.00
05	Pulpa de Arándano congelado – Bolsa x 400 gr. – Caja x 40 Bolsas.	1,000.00	38.00	38,000.00

(*) Precios NO Incluyen el I.G.V.

Forma de Pago: Cancelación con la Orden de Compra (OC).

Valides de la oferta: 15 días.

Sin otro particular nos despedimos de usted, agradeciendo su disposición para atender la presente.

Muy atentamente;

Ing. David B. GONE BLAS
Gerente General