



UNIVERSIDAD
**SAN IGNACIO
DE LOYOLA**

**FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS
EMPRESARIALES**

Ingeniería Industrial y Negocios Internacionales

ELABORACIÓN DE COMIDA CONGELADA

**Trabajo de investigación para optar el grado académico de
bachiller en Ingeniería Industrial y Negocios Internacionales**

JUAN CARLOS, CASTILLO CHÁVEZ

JHONATAN JOSUÉ, FERNÁNDEZ DONAYRE

JONNY GABRIEL, QUISPE JURADO

Asesor:

José Jorge, León Gavonel

Lima – Perú

2017

Contenido

1. RESUMEN EJECUTIVO.....	1
2. INFORMACION GENERAL	3
2.1. Nombre del proyecto y Horizonte de Evaluación:	3
2.2. Actividad económica, Código CIIU	3
2.3. Definición del negocio	4
2.4. Descripción del producto	4
2.5. Oportunidad de Negocio	7
2.6. Estrategia genérica de la empresa	7
2.7. Visión de la Empresa.....	9
2.8. Análisis FODA.....	9
2.9. FODA Cruzado.....	11
3. ANALISIS DE MACRO ENTORNO	12
3.1. Capital, ciudades Importantes. Superficie, número de habitantes	12
3.2. Tasa de crecimiento poblacional, ingreso per cápita, PEA (2012 – 2016).....	12
3.3. Balanza Comercial 2012 – 2016	15
3.4. PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio, Riesgo país. (2012-2016) .	15
3.5. Leyes o reglamentos vinculados al proyecto	19
3.6. Marco entorno específico.....	21
4. ESTUDIO DE MERCADO	24
4.1. Investigación de Mercado	24
4.2. Demanda presente y futura	39
4.3. Micro Entorno	53
5. PLAN DE COMERCIALIZACION.....	59
5.1. Estrategias específicas de lanzamiento del producto	59
5.2. Mezcla de Marketing	60
6. ESTUDIO TÉCNICO	67
6.1. Tamaño del proyecto.....	67
6.2. Procesos.....	69
6.3. Tecnología para el proceso	147
6.4. Terrenos e Inmuebles.....	171
6.5. Localización.	174

6.6.	Diagrama de Gantt del proceso pre operativa.....	178
6.7.	Responsabilidad social frente al entorno.....	180
7.	ESTUDIO LEGAL Y ORGANIZACIONAL	181
7.1.	Estudio Legal	181
7.2.	Estudio Organizacional.....	188
8.	ESTUDIO DE INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO	195
8.1.	Inversiones 2017-2022	195
8.2.	Financiamiento 2017-2022	202
9.	Costos y Gastos anuales 2014-2018.....	205
9.1.	Ingresos anuales 2018-2022	205
9.2.	Costos y Gastos anuales 2018-2022.....	216
10.	Estados Financieros Proyectados 2014-2018	232
10.1.	Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja	232
10.2.	Estado de Ganancias y Pérdidas Proyectado (costeo absorbente).....	233
10.3.	Flujo de Caja Proyectado Operativo	235
10.4.	Flujo de Capital proyectado	236
10.5.	Flujo de Caja Económico proyectado	236
10.6.	Flujo del Servicio de la deuda	236
10.7.	Flujo de Caja Financiero	237
11.	Evaluación Económico Financiera.....	238
11.1.	Cálculo de la Tasa de Descuento	238
11.2.	Evaluación económica Financiera	239
11.3.	Análisis de Sensibilidad unidimensional	246
12.	CONCLUSIONES.....	249

1. RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto integrador tiene como objetivo determinar una idea de negocio rentable gracias a la comercialización de comida criolla congelada. La empresa Mi Comida Congelada S.A.C. con su marca A la Mesa ingresará al mercado con una amplia variedad de platos criollos y con una presentación de mayor porción a comparación de sus competidores.

La propuesta de valor de la empresa es la venta de comida criolla congelada la cual estará lista para consumir con tan solo ponerla cinco minutos al microondas, además la empresa no utilizará preservantes para garantizar un producto de gran sabor, al usar un proceso de congelación que garantiza a sus clientes una comida sana y de calidad.

El mercado al que la empresa apunta son las personas entre 22 y 65 años del nivel socioeconómico A y B de los distritos de los sectores 6 y 7 de Lima Moderna, se apunta a ese tipo de clientes porque en su mayoría son personas con alto poder adquisitivo y además porque pasan más tiempo fuera de casa trabajando o estudiando y desean una comida saludable y no la tradicional comida chatarra que encuentras en todos los lugares. El competidor más fuerte que posee la empresa es San Fernando con su marca 5cina la cual se encuentra ya posicionada en este rubro de comida congelada con unos tres años en el mercado.

Este tipo de negocio es un B to B, que quiere decir que nosotros no llegaremos al cliente final sino a distribuidores minoristas como las tiendas por conveniencia, supermercados, minimarkets.

Se realizó un focus group en el año cero para determinar las costumbres, hábitos, preferencias de nuestros clientes a quienes nos dirigimos, llegando a la conclusión que estarían dispuestos a comprar el producto de comida congelada y que les parecía una buena idea el tipo de negocio al que apunta la empresa.

El local de la empresa estará ubicado en el distrito de Santa Anita, lo cual nos permitirá un fácil y rápido acceso a nuestros principales proveedores y clientes ya que el local está ubicado en plena vía evitamiento.

La empresa se encontrará en el régimen laboral de pequeñas empresas con lo cual los trabajadores podrán gozar de los beneficios como gratificaciones, CTS, vacaciones, salud.

El proyecto contará con una inversión de S/. 807,905.00 los cuales serán cubiertos el 50% por los inversionistas y el otro 50% mediante un préstamo bancario pagadero en cuatro años.

El análisis de flujo de caja indica que el proyecto es económico y financieramente estable, contamos con un COK del 22.16%, un WACC de 23.70% y una tir económica del 54.37%.

Todos estos indicadores confirman que el proyecto es viable y que genera ganancias mayores a los requeridos por sus accionistas.

Luego del proyecto terminado podemos considerar esta idea de negocio como un negocio muy rentable ya que año a año más personas pasan más tiempo fuera de casa por diversos motivos (estudios, trabajo) y se podrá considerar un incremento en los años venideros, teniendo como opción ampliar el mercado objetivo a lo que inicialmente la empresa apunta diversificando los productos y los nichos de mercado.

2. INFORMACION GENERAL

2.1. Nombre del proyecto y Horizonte de Evaluación:

2.1.1. Razón social de la empresa:

“MI COMIDA CONGELADA S.A.C”

Nombre comercial: “A LA MESA”

Rubro: Elaboración de comidas congeladas.

2.1.2. Horizonte de evaluación

La empresa “MI COMIDA CONGELADA SAC” se dedica a la elaboración de comida congelada, la empresa se encuentra en la categoría MYPE en base a la vida útil de nuestro producto y el monto total de la inversión, se establece que el horizonte de evaluación será de cinco años, en el cual la empresa debe cumplir los objetivos establecidos. El estudio de mercado, la implementación técnica y la económica serán a partir de medio año del 2017 hasta 2021. Se proyecta un periodo de implementación de 6 meses. En el caso de este proyecto se considera el año 2017 como año 0 y el año 2018 como año 1.

2.2. Actividad económica, Código CIIU

2.2.1. Actividad económica: Sector secundario, Industrial. Nuestro proyecto de empresa es la elaboración de comidas congelada listas para el consumo, los platillos son elaborados a base de productos oriundos del Perú, nuestro producto tiene un proceso de elaboración, envasado, congelación y distribución.

2.2.2. Código CIIU: C1075; Elaboración de comidas y platos preparados.

2.3. Definición del negocio

La empresa se dedicará a la producción y venta de comida criolla congelada.

Este negocio consiste en la producción de comida criolla congelada, ya que encontramos la necesidad en la población de comer platos típicos de la región de una manera fácil y rápida, la población muestra cierto disgusto por las comidas rápidas puesto que no son tan saludables y en su mayoría no tienen variedad en sus platillos. El producto va dirigido a las personas que se encuentren dentro de la PEA (Población Económica Activa). Apuntando a los niveles socioeconómicos A y B de la zona 6 y 7 de Lima Moderna, segmentada en personas entre 26 y 55 años de edad, varones y mujeres que viven solas, así como parejas jóvenes, adultos, que estudian y trabajan todo el día, en su mayoría personas independientes, gente que no cuenta con el tiempo suficiente para preparar sus comidas.

La venta de nuestro producto se realizará a través de los principales supermercados y minimarket de la capital, lo cual facilitará el acceso a nuestros productos.

Por último la empresa buscará realizar campañas publicitarias en medios de comunicación y redes sociales para captar clientes potenciales de manera rápida y de esta manera incrementar las ventas. Asimismo buscamos brindar un producto de calidad para que el público pueda tener una experiencia satisfactoria.

2.4. Descripción del producto

La marca del producto es “A la mesa”, El nombre fue elegido debido a que el producto solo necesita de cinco minutos en el microondas y estará listo para llevarlo a la mesa.

La empresa incursionará en la preparación de platos criollos tales como:

- Ají de gallina.
- Arroz con pollo.
- Arroz chaufa.
- Seco con frejoles.
- Cau cau.
- Estofado de pollo.
- Carapulcra con sopa seca.
- Tallarines rojos.

- Tallarines verde.
- Lomo saltado.
- Tallarín saltado.
- Puré con asado.
- Pollo al vino.
- Tacu tacu.
- Lentejita con pollo dorado.

El producto vendrá en porciones de 500 gr. cada uno, para diferenciarnos de la competencia que actualmente ofrece una menor cantidad.

El precio con el que el producto ingresará al mercado será de S/. 16.00. Esto teniendo en cuenta nuestros costos de producción y margen de ganancia.

El producto no contará con el uso de preservantes, esto asegura que nuestros clientes obtengan una comida saludable, de gran calidad y mucho sabor.

La presentación del producto será en una caja de cartón rectangular, la cual contendrá un plato de plástico PET de color negro, en ella llevara la comida y será sellado por un plástico hecho de polipropileno que asegura mantener mejor la frescura del producto por mucho más tiempo.

Las dimensiones de la caja serán: 20 cm x 10 cm x 3 cm.



Figura 1 Envase del producto



Figura 2 Caja del producto

Cada caja con el producto delantera contará con la siguiente información:

- La marca: ALAMESA
- Slogan: Más sabor, más rápido.
- El nombre del plato criollo.
- Peso del producto: 500 gr.
- Mensaje de no contener preservantes.
- Mensaje que el producto es para usar en horno microondas.

En la parte posterior de la caja tendrá la siguiente información:

- Información nutricional del producto.
- Calorías, grasa, proteínas, carbohidratos, por porción.
- Ingredientes utilizados para la elaboración del producto.
- Información sobre conservación y duración del producto.
- Breve reseña de la producción de los platos y control de calidad.
- Instrucciones y tiempo para calentar el producto.
- Nombre de la empresa fabricante.
- Dirección y ruc de la empresa.
- Número de registro sanitario.
- Fecha de producción, lote, fecha de vencimiento.
- Código de barras.
- Información web de la empresa, redes sociales.
- Logo:



Figura 3 *Logo de la marca*

- Slogan: Más sabor, más rápido.

2.5. Oportunidad de Negocio

2.5.1. Exógenas

El consumo de alimentos congelados representó sólo en los Estados Unidos un crecimiento del 22 por ciento en los últimos cuatro años.

Las innovaciones de estos productos se sustentan en los hábitos de consumo a nivel mundial, pues las personas están optando por alimentos que cumplan sus necesidades de nutrición y las económicas, pues algunos alimentos aunque hacen parte de la dieta son más costosos y en algunos casos requieren mayor tiempo para su preparación. Estos productos están conquistando las mesas de los hogares por su practicidad y además porque se están adaptando a las tendencias en el desarrollo de los alimentos.

Lima es considerada la capital gastronómica de Sudamérica, esto debido a que la comida es lo que más les gusta a los limeños de su ciudad. Por eso tenemos una nueva alternativa para que siempre puedan comer un rico plato de comida en la practicidad de su casa sin necesidad de prepararlos.

2.6. Estrategia genérica de la empresa

2.6.1. Diferenciación

El poco tiempo del que disponen los trabajadores para cocinar, esperar por un delivery o salir a un restaurante los convierte en el nicho ideal para el negocio de la comida congelada.

Nosotros ofrecemos algo único que es poder tener comida congelada en mayor cantidad que la competencia, al instante y sin demorar en la preparación, esto es muy valorado por las parejas donde los dos trabajan, personas sin tiempo para cocinar o estudiantes, porque nuestro producto está listo con solo calentarlos.

Nuestro producto está elaborado con los mejores ingredientes, es accesible por estar presente en supermercados y Minimarkets, con un precio acorde al mercado y con una mayor cantidad a comparación de los competidores directos.

COMPETIDORES DIRECTOS	COMPETIDORES INDIRECTOS
• 5cocina - San Fernando ➤ Arroz con pollo ➤ Arroz chaufa ➤ Seco de res c/frejoles ➤ Estofado de pollo ➤ Tallarines rojo ➤ Ají de gallina El precio es S/16,50 dependiendo la cantidad de ingredientes que emplea el producto. • Come en casa – Eat In ➤ Milanesa de pollo ➤ Arroz con pollo ➤ Seco con frejoles ➤ Ají de gallina ➤ Verduras saltadas El precio es S/15,90 dependiendo la cantidad de ingredientes que emplea el producto.	• Wong ready- Wong ➤ Pastel de choclo ➤ Tamal criollo ➤ Asado ➤ Olluquito ➤ Asado ➤ Picante de carne El precio es S/4,90 - S/48,90 dependiendo la cantidad de ingredientes que emplea el producto. • Ajinomen - Ajinomoto -Sopas instantáneas para preparar. S/ 0.90 COMPETIDORES INDIRECTOS ALTERNATIVOS • Restaurantes - DELIVERY • Conservas de atún • Nugget • Hamburguesas • Otros. ➤ Comida rápida (KFC, Burger King, Mc. Donalds, Bembos, Pizza Hut, etc.)

Figura 4 Productos de competidores directos e indirectos

Este producto de comida congelada es innovador y ofrece muchas soluciones a las personas ocupadas y sin tiempo para cocinar.

2.6.2. Enfoque

El segmento al que estamos dirigidos es al nivel socioeconómico A y B, podemos satisfacer las necesidades de este segmento de adultos jóvenes y adultos medio por eso apuntábamos al público de 26 a 55 años que trabaja o estudia o que quizás están haciendo una maestría, y que no tienen tiempo para cocinar: personas que llegan muy tarde a sus casas, muy cansadas y para quienes cocinar es a veces tedioso.

Debido a la facilidad de preparar y las porciones más generosas de 500gr. de nuestras comidas congeladas a diferencia de la competencia que ofrece 400gr. Los canales de distribución y venta serán a través de supermercados y minimarket con platos congelados, listos para calentar y comer.

Según cifras del estudio perfil del adulto joven 2015 de Ipsos Apoyo, el 54% de los adultos jóvenes limeños no cocinan de lunes a viernes. Son personas que

únicamente cocinan los fines de semana o en ocasiones especiales, y que recurren al almuerzo delivery o a restaurantes los días de semana.

2.7. Visión de la Empresa

2.7.1. Visión

Estar siempre a la vanguardia en la industria de platos de alimentos preparados, posicionándonos en el mercado como la empresa líder a nivel de Lima Metropolitana.

2.7.2. Misión

Somos una empresa dedicados a la elaboración y producción de platos típicos peruanos congelados, garantizando los más altos estándares de cocina, nutrición, frescura e higiene, manteniendo un sabor auténtico y tradicional para el deleite de Lima Metropolitana.

2.8. Análisis FODA

2.8.1. Fortaleza:

- Producto con mayor cantidad de comida.
- Rápida preparación.
- Equipos de última generación.
- Buena tecnología en las operaciones. Personal técnico calificado para realizar procesos industriales.
- Especialistas:
 - Quispe Jurado, Jonny, especialista en control de calidad para insumos de alimentos.
 - Castillo Chávez, Juan Carlos, especialista en procesos.
 - Fernández Donayre, Jhonatan, especialista en maquinaria de planta.
 - García Haro, Rosario, especialista en planificación de la producción.

2.8.2. Oportunidades:

- Aumento del número de personas sin tiempo para cocinar.
- Puntos de venta en supermercados y MiniMarket.

- Tener exhibidores en los puntos de venta.
- Tener degustación en los puntos de ventas.
- Las constantes campañas que realiza el gobierno por consumir lo nuestro.
- El boom por la gastronomía peruana.
- Altos costos de servicio doméstico.

2.8.3. Debilidades:

- Ser una empresa de alimentos nueva.
- Falta de experiencia comercial.
- Tasas altas de interés para Mypes.

2.8.4. Amenazas:

- Exposición al constante cambio en los precios de los insumos.
- Ingreso de nuevos competidores.
- Desastres naturales.
- Competencia de productos sustitutos.

2.9. FODA Cruzado

Tabla 1

Estrategias FODA

MATRIZ FODA	VARIABLES EXTERNAS	
	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	O1: Aumento del número de personas sin tiempo para cocinar.	A1: Exposición al constante cambio en los precios de los insumos.
	O2: Puntos de venta en supermercados y mini Marquet.	A2: Ingreso de nuevos competidores.
	O3: Tener exhibidores en los puntos de venta.	A3: Desastres naturales.
VARIABLES INTERNAS	O4: El boom por la gastronomía peruana.	A4: Competencia de productos sustitutos.
FORTALEZAS	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS FA
F1: Rápida preparación.	F2-O1: Aprovechar la falta de tiempo para cocinar, ofreciendo una comida de buen sabor, no perecibles, saludables y conservando el valor nutritivo. F3-O2: La ubicación estratégica del punto de venta en los supermercados y mini Marquet de la ciudad, evita posibles resistencias de los consumidores ya que en estos espacios se encuentran los productos más cotizados. F2-O4: La gastronomía peruana se caracteriza por su buen gusto y por la cantidad, por eso ofrecemos los platos con 100gr más que la competencia.	F1-A2: Posicionar la marca y fidelizar a los clientes por medio de campañas de promoción y difusión en las redes. F4-A1: Controlar las cantidades optima de compra. F2-A4: Promover campañas de orientación nutricional. F3-A1: Establecer alianzas estratégicas con proveedores para acceder a descuentos y bonificaciones por volúmenes de compra. F4-A1: Procesos mejorados continuamente en reducción de costos para disuadir el impacto aumento de insumos.
F2: Producto con mayor cantidad de comida.		
F3: Equipos de última generación.		
F4: Personal altamente calificado en la industria alimentaria.		
DEBILIDADES:	ESTRATEGIAS DO	ESTRATEGIAS DA
D1: Ser una empresa de alimentos nueva.	D1-O1: Utilizar las redes sociales y página web para conocer las opiniones y necesidades de nuestros clientes. D2-O4: Lograr la adaptación al medio aprovechando las tendencias del consumidor. D1-O3: Ubicar el producto dentro de los supermercados en vitrinas congeladoras para una buena exhibición, para que sea más vistosa hacia el público.	D1-A2 Posicionarnos en un nicho de mercado dentro del sector de alimentos congelados para disminuir el impacto de nuevos competidores.
D2: Falta de experiencia comercial.		
D3: Tasas altas de interés para Mypes.		

3. ANALISIS DE MACRO ENTORNO

3.1. Capital, ciudades Importantes. Superficie, número de habitantes

Perú se encuentra ubicado al lado medio occidental de América del Sur, limitando con Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia, Chile y el Océano Pacífico. Cuenta con una extensión de 1 285 215.60 km². Perú está considerado como el tercer país más extenso de América del Sur, con una población estimada de 31, 826,018 habitantes al año 2017 según la información del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

La Capital del Perú es Lima y a la vez la ciudad más importante del país. Otras ciudades importantes son: Cusco, Arequipa, Chiclayo, Piura, Ica, Iquitos.

Tabla 2

Estimaciones y proyecciones de la población del Perú 2012 – 2017

AÑOS	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Hombres	15,103,003	15,271,062	15,438,887	15,605,814	15,772,385	15,939,059
Mujeres	15,032,872	15,204,082	15,375,288	15,545,829	15,716,240	15,886,959
Total	30,135,875	30,475,144	30,814,175	31,151,643	31,488,625	31,826,018

Fuente: INEI

3.2. Tasa de crecimiento poblacional, ingreso per cápita, PEA (2012 – 2016)

Tasa de crecimiento poblacional

Es la tasa que expresa el crecimiento o decrecimiento de la población de un determinado territorio durante un período definido, expresado generalmente como porcentaje de la población al inicio de cada año.

Tabla 3

Crecimiento Poblacional Del Perú (Periodo 2012-2016)

DEPARTAMENTOS	2012	2013	2014	2015	2016
N° habitantes/millón	29.9	30.38	30.81	31.15	31.48
Tasa (%) crecimiento	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática-Encuesta Nacional de Hogares.

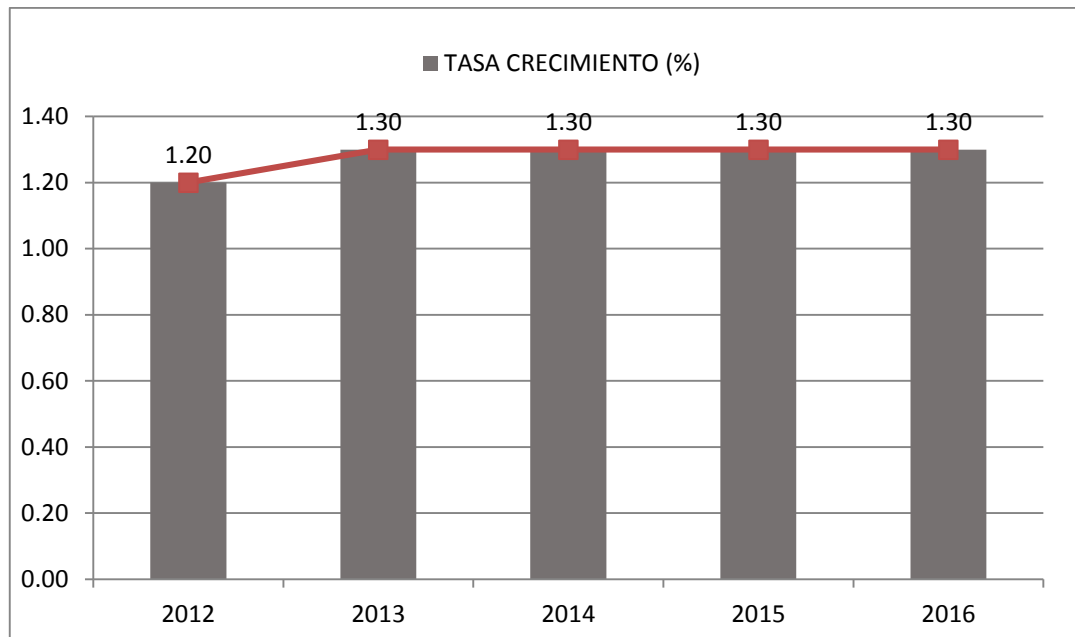


Figura 5 Tasa de Crecimiento Poblacional (2012 – 2016)

La tasa de crecimiento poblacional se mantiene estable en los últimos cuatro años, esto es beneficioso porque el número de habitantes sigue en aumento, por ello tenemos mayor oportunidad de ventas.

Ingreso per cápita

El ingreso per cápita es la recaudación promedio que recibe una persona y se refiere al nivel de ingresos que se requiere para subsistir; se obtiene dividiendo el volumen de ingresos de un país con respecto al número de habitantes en un período determinado.

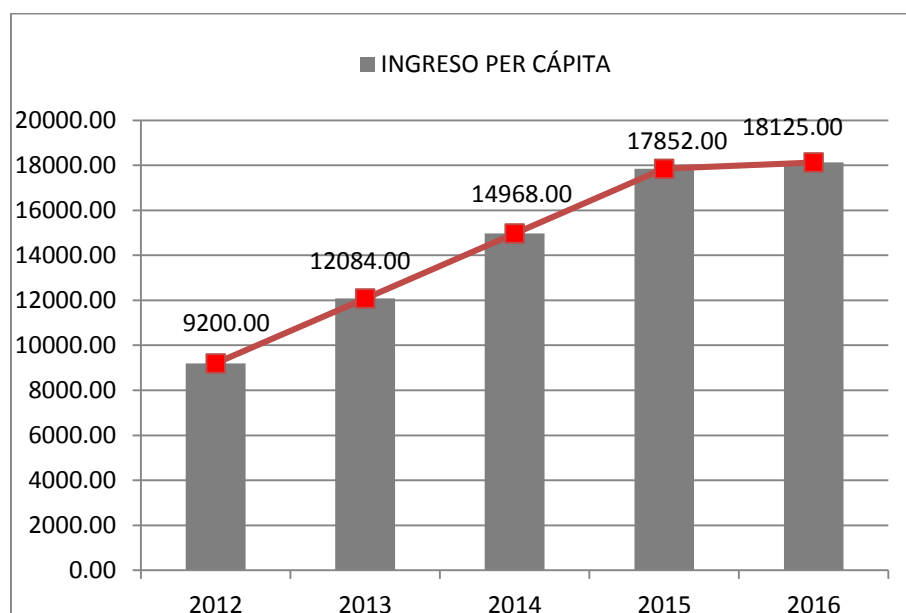


Figura 6 *Información de ingreso per cápita del Perú en soles (2012 – 2016)*

Nuestro país logró incrementar su ingreso per cápita en 200% entre 2005 y 2015, producto del auge económico alcanzado en el referido período (una expansión anual promedio de 6.4%), el cual le permitió ampliar su clase media y alta, este es el segmento al cual estamos dirigidos.

Población económicamente activa

La Población Económicamente Activa (PEA) está comprendida por todas las personas de catorce (14) años y más de edad que en un determinado periodo de estudio se encontraban:

- Trabajando
- No trabajaron pero tenían trabajo
- Se encontraban buscando activamente un trabajo.

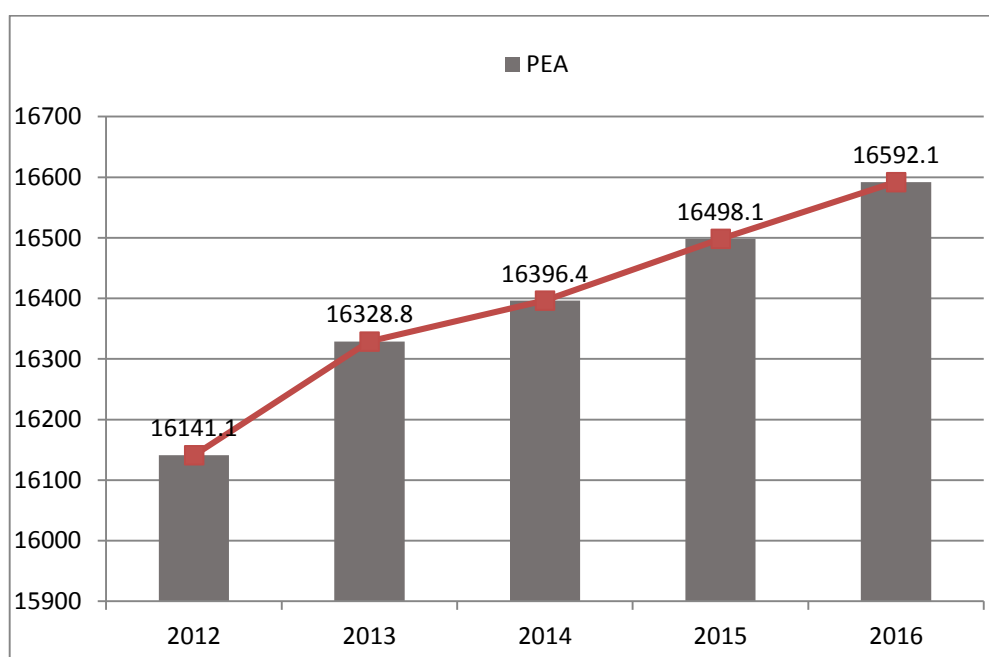


Figura 7 *Población económicamente activa (2012-2016)*

La población económicamente activa está en aumento, esto es importante para nuestra empresa por que representa una mayor cantidad de clientes potenciales.

3.3. Balanza Comercial 2012 – 2016

Tabla 4

Balanza Comercial en Millones de US\$ (2012 – 2016)

BALANZA COMERCIAL (Millones de US\$)					
	2012	2013	2014	2015	2016
1. Balanza comercial	6 393	504	-1,509	-3,150	1,730
a. Exportaciones FOB	47 411	42,861	39,533	34,236	36,838
b. Importaciones FOB	- 41 018	-42,356	-41,042	-37,385	-35,107

Fuente: BCRP

Luego de estar dos años seguidos en déficit (2014, 2015) debido principalmente por la caída de las exportaciones del sector agrícola y la caída de los precios de los minerales, el Perú cerró el año 2016 con un superávit gracias al incremento de un 7.6 % en las exportaciones durante todo el año.

3.4. PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio, Riesgo país. (2012-2016)

3.4.1. PBI

“La inversión se desaceleró por la preocupación de las incertidumbres relacionadas con las elecciones presidenciales y el fenómeno de El Niño en el primer semestre”, Asimismo, consideró probable que la economía del Perú crezca entre 3% y 4% en los próximos años, debido a que los fundamentos “son muy sólidos y la confianza empresarial sigue muy positiva luego del resultado de las elecciones presidenciales”.

Tabla 5

PBI en millones de soles (2011 – 2016)

AÑO	2011	2012	2013	2014	2015	2016
	MILLONES DE SOLES					
1. Demanda Interna	445,716	488,307	538,755	586,010	629,290	659,779
a. Consumo privado	281,718	310,040	335,904	374,835	401,402	429,928
b. Consumo público	48,111	55,002	61,210	67,853	77,205	79,444
c. Inversión bruta interna	115,887	123,265	141,641	143,322	150,683	150,407
Inversión bruta fija	112,191	130,719	145,192	147,737	148,857	148,328

- Privada	89,524	103,070	113,572	116,029	118,361	116,904
- Pública	22,667	27,649	31,620	31,708	30,495	31,424
Variación de existencias	3,695	-7,455	-3,551	-4,414	1,826	2,079
2. Exportaciones	139,337	137,922	131,624	129,036	128,992	145,469
3. Importaciones	120,219	127,687	135,672	138,719	145,491	146,535
4. Producto Bruto Interno	464,833	498,542	534,707	576,326	612,791	658,713

Fuente: Elaboración propia

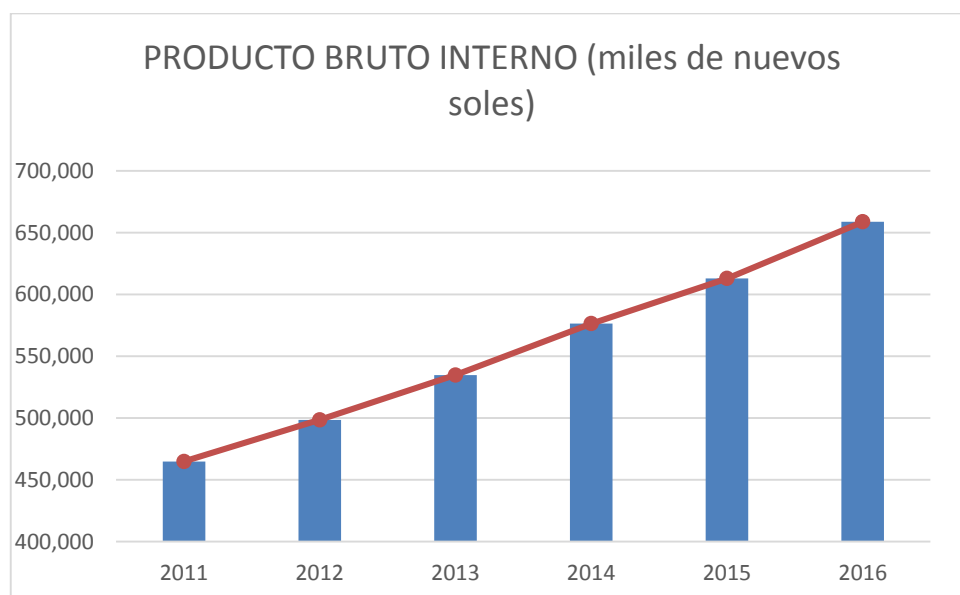


Figura 8 PBI (2011 – 2016)

3.4.2. Tasa de inflación

Perú cerró el año con una inflación de 3.23 por ciento, menor a la del 2015 pero superior al rango meta establecido por el banco central, por un alza en los precios de los alimentos y la energía en medio de una apreciación de la moneda local, dijo el INEI.

Tabla 6

Tasa de inflación (2011 – 2015)

AÑOS	2011	2012	2013	2014	2015
Perú	3.371	3.654	2.817	3.226	3.555

Fuente: Elaboración propia

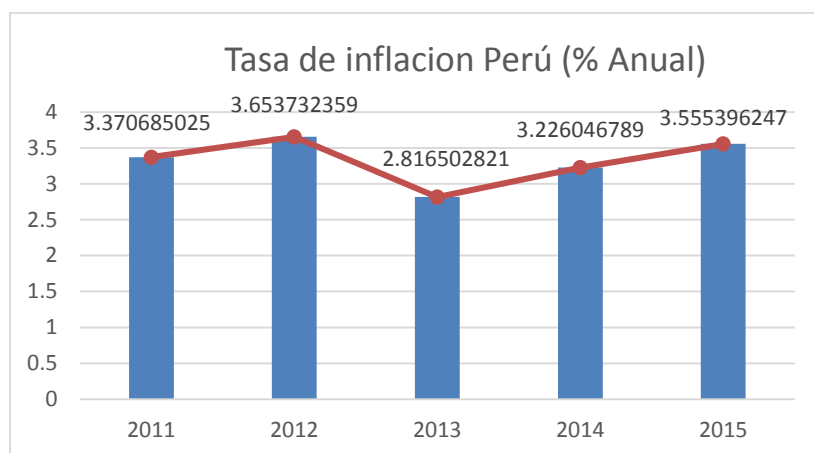


Figura 9 Tasa de inflación Perú (% Anual)

3.4.3. Tasa de interés

Actualmente existen muchas posibilidades para acceder a un crédito de capital de trabajo, lo complicado es saber elegir cual, según la tasa TCEA que ofrece cada entidad, a continuación un cuadro con las diferentes opciones y las tasas ofrecidas.

Tabla 7

Tasa TCEA para créditos para pequeñas empresas

DEPARTAMENTO: LIMA
TIPO DE PRODUCTO: CREDITOS
PRODUCTO: MAQ. Y EQUIPOS

ENTIDAD	TCEA
EDPYME MARCIMEX S.A.	34.49%
CMAC TACNA	36.12%
CMAC CUSCO S A	38.96%
BANCO DE COMERCIO	39.00%
CMCP LIMA	39.47%
CMAC AREQUIPA	40.31%
FINANC. PROEMPRESA	44.75%
CMAC HUANCAYO	45.76%
PERUANA SOLUCIONES	48.41%
CRAC PRYMER	51.57%
CMAC SULLANA	52.29%
INTERBANK	56.83%
FINANCIERA QAPAQ	57.86%
BANCO CONTINENTAL	58.15%
EDPYME SOLIDARIDAD	58.81%
FINANC. CREDINKA	61.90%
MIBANCO	61.94%
COMPARTAMOS FINANCIER	63.65%
FINANCIERA TFC S A	64.05%

BANCO DE CREDITO	64.34%
EDPYME CREDIVISION	65.81%
CREDIRAIZ S.A.A	67.69%
CMAC DEL SANTA	70.96%
CMAC TRUJILLO	73.31%
CMAC ICA	74.59%
BANCO FINANCIERO	80.25%
BANBIF	80.48%
FINANCIERA CONFIANZA	83.42%
AMERIKA FINANCIERA	89.42%
CMAC PIURA	100.35%
CREDISCOTIA	101.92%

Fuente: SBS

3.4.4. Tipo de cambio

En el plano nacional, el Banco Central de Reserva del Perú anunciará a las 6 pm. si mantiene o eleva la tasa de interés (valor del dinero). La mayoría de especialistas apuntan a que este índice se mantenga en 4.25%.

Respecto al plano internacional, hay una abundancia de dólares en el mercado generado por el anuncio del presidente de Estados Unidos, Donald Trump, quien ha señalado que en los próximos días anunciará un plan fiscal “fenomenal”.

Tabla 8

Tipo de cambio de dólares (2013 – 2017)

AÑOS	DIC. 2013	DIC. 2014	DIC. 2015	DIC. 2016	MAR. 2017
COMPRA	2.794	2.986	3.404	3.352	3.24
VENTA	2.796	2.99	3.408	3.36	3.245

Fuente: Elaboración propia

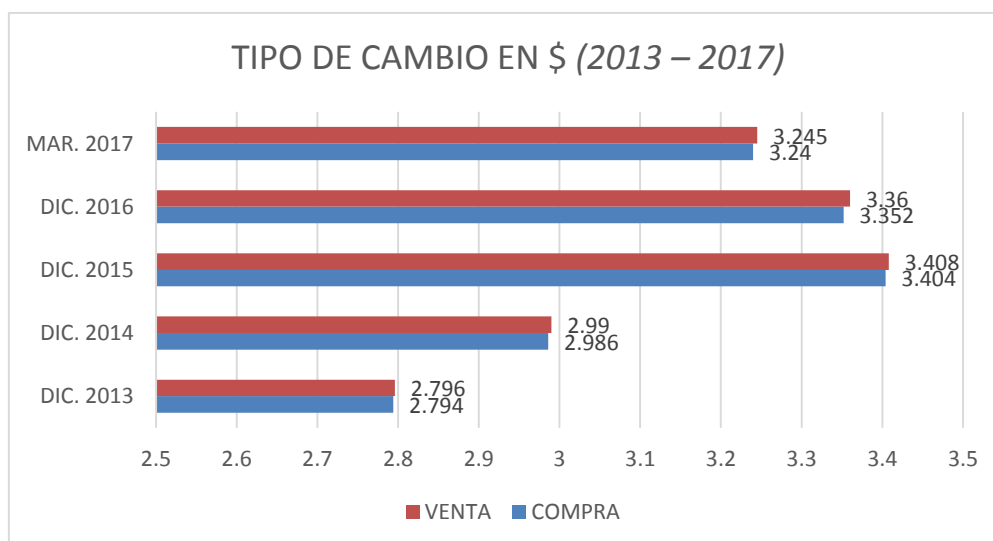


Figura 10 Tipo de cambio en \$ (2013 – 2017)

3.4.5. Riesgo país

Indicador

El EMBI+ Perú se mide en función de la diferencia del rendimiento promedio de los títulos soberanos peruanos frente al rendimiento del bono del Tesoro estadounidense.

Así se estima el riesgo político y la posibilidad de que un país pueda incumplir con sus obligaciones de pago a los acreedores internacionales.

Tabla 9

Indicadores riesgo país (2014 – 2017)

AÑO	PERÚ
2014	162
2015	201
2016	200
2017	141

Fuente: Elaboración propia

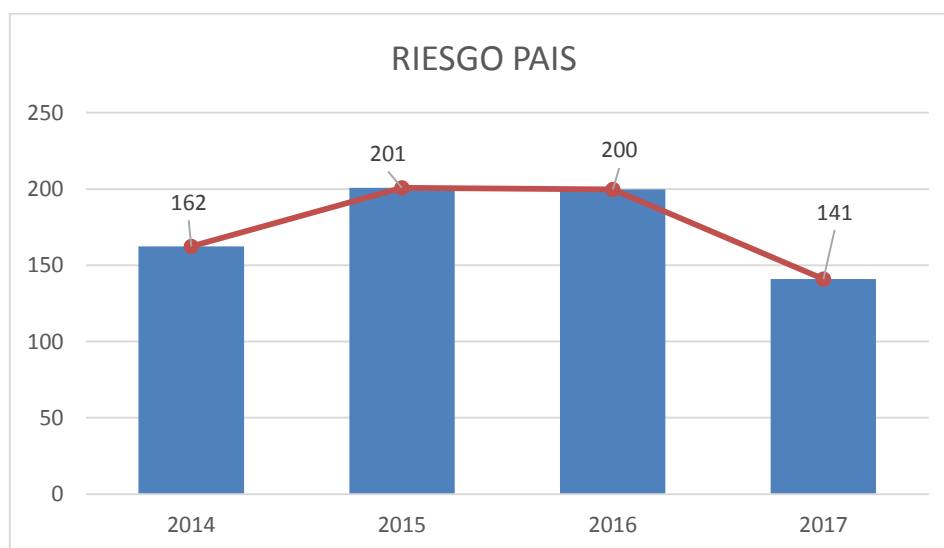


Figura 11 Indicadores riesgo país (2014 – 2017)

3.5. Leyes o reglamentos vinculados al proyecto

La siguiente normativa tiene como sustento o base legal las siguientes leyes que se detallan a continuación:

- Decretos que otorgan DIGESA:
 - ✓ Certificación de uso de registro Sanitario.
 - ✓ Inscripción en el Registro Sanitario.
 - ✓ Habilitación Sanitaria.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor.
- Ley N° 28079- Ley de Registro Único de Contribuyentes, dicho registro aplica a todos los tipos de Sociedades.
- Ley N° 28405 Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados.
- Circular N° 012-2005-SUNAT/A. Establece instrucciones sobre rotulado de mercancías.
- Decreto Supremo 20 -2005- PRODUCE. Aprueban Reglamento de la Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 012-2006-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley
- Decreto Supremo N° 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley
- N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de
- potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

3.6. Marco entorno específico

3.6.1. Hábitos del consumidor

Según una encuesta realizada a consumidores de alimentos europeos, con características de vida comparables, se pudieron establecer importantes parámetros que permitirán definir por parte de los productores-elaboradores de alimentos, tendencias de demandas a ser satisfechas.

- ✓ La población encuestada fue de 1200 personas de entre 18 y 65 años y que viven en poblaciones superiores a los 25.000 habitantes.
- ✓ Tendencia a comprar alimentos cada vez más espaciadas e incremento de la congelación.

Dedicación de menor tiempo a la compra y a la elaboración de los alimentos.

- ✓ Preferencia por la adquisición de comidas que necesiten poca elaboración.
- ✓ En la misma línea, se producirá una tendencia al plato único, o en todo caso, a comidas menos estructuradas.
- ✓ Incremento de la adquisición de platos precocinados, comidas con envases aptos para el consumo en bandejas frente al televisor y mayor uso de comidas a domicilio.
- ✓ Potenciación de la compra de alimentos con ingredientes y productos naturales, sin salsas y sin condimento.
- ✓ Aumento de los productos dietéticos, enriquecidos concentrados de nutrientes, etc. en los hogares, pero no como sustituto de alguna de las comidas.

- ✓ Cambio del concepto de lo natural, admitiéndose perfectamente comida preparada, siempre que haya sido elaborada a partir de elementos naturales reconocibles y explicitables. Incremento decisivo de la calidad en la elección de la alimentación.
- ✓ Tendencia generalizada a hacer dietas periódicamente por razones estéticas y de salud.

Encuesta sobre la alimentación y los consumos del hogar

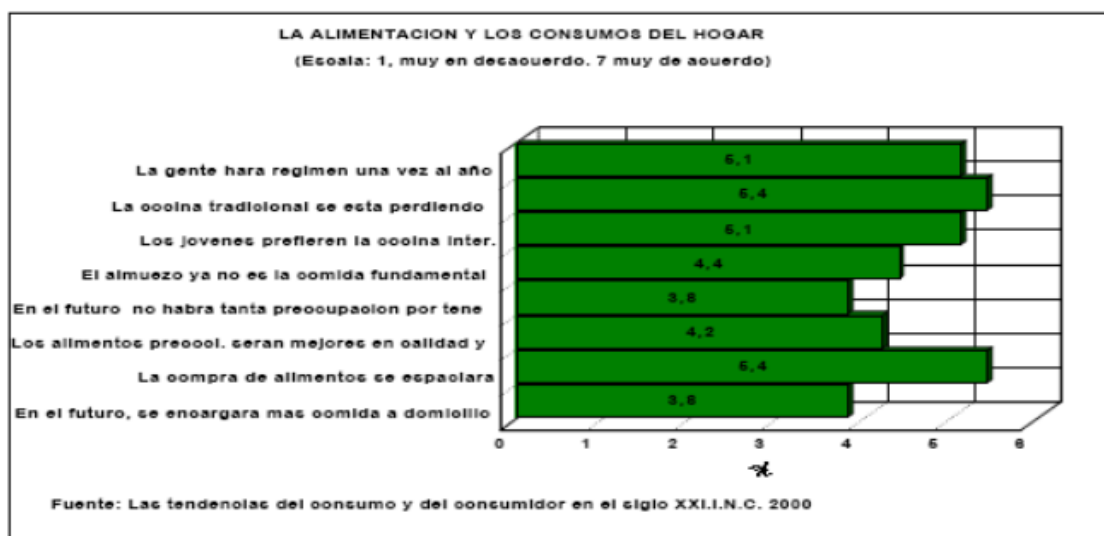


Figura 12 Encuesta sobre la alimentación y los consumos del hogar Fuente: Minsa

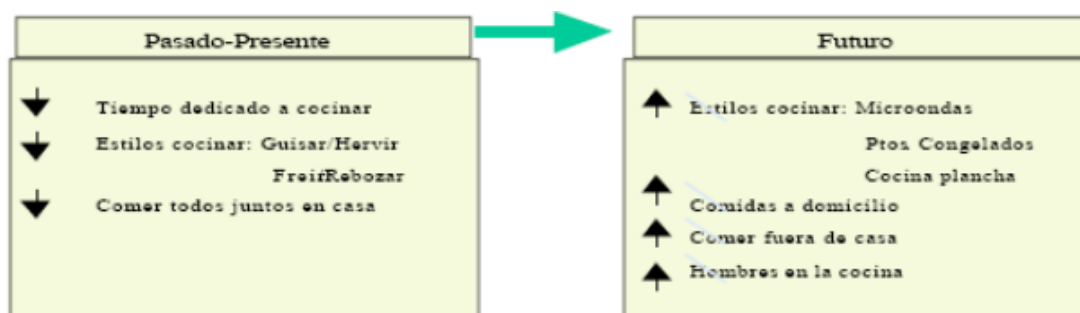


Figura 13 Comparación de tendencias en el pasado y el futuro sobre cocina. Fuente: Minsa

Tabla 10
Gastos que se destinarán en el futuro

PARTIDAS A LAS QUE SE DESTINARÁ UN MAYOR GASTO EN EL FUTURO	
TIPOLOGÍA DE HOGAR	MÁS GASTO
Independientes.	- Alimentos preparados o precocinados. - Vivienda. - Ropa y calzado.
Jóvenes parejas con dos sueldos.	Vacaciones.
Hogares con niños de 1ª edad.	Alimentos preparados o precocinados.
Hogares con niños de 2ª edad.	- Alimentos sin elaborar. - Transporte. - Telefonía. - Viajes. - Vacaciones. - Formación y estudios. - Libros, periódicos y revistas.
Adultos clases acomodadas.	- Alimentos precocinados. - Vivienda. - Ropa y calzado. - Telefonía.
Adultos clases modestas.	- Servicios médicos y de salud. - Telefonía.
Desempleados.	Alimentos sin elaborar.
3ª edad clases acomodadas	- Vivienda. - Ropa y calzado. - Ocio y cultura. - Servicios del hogar.
3ª edad clases modestas.	- Servicios médicos y de salud. - Medicamentos.

Fuente: Minsa

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Investigación de Mercado

4.1.1. Criterios de segmentación

Para la segmentación del mercado se utilizó los datos de INEI, APEIM ya que la venta de comida criolla congelada va dirigido a personas de entre 26 y 55 años de un nivel socioeconómico A y B de las zonas 6 y 7 de Lima Moderna. Las zonas 6 y 7 abarcan los siguientes distritos:

Zona 6: Jesús María, Lince, Pueblo Libre, Magdalena, San Miguel.

Zona 7: Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, La Molina.

A continuación los resultados de la segmentación:

Marco Muestral

El jefe de familia que realice las compras de comida entre las edades de 26 y 55 años que pertenezcan al nivel socioeconómico A y B y que domicilien en las zonas 6 y 7 de Lima moderna.

4.1.2. Tipos de investigación

4.1.2.1. Exploratoria Focus group y entrevistas a profundidad

Para la realización del Focus Group se realizó la siguiente plantilla:

Figura 14
Plantilla informativa de Focus Group

Fecha del focus group	30 de Abril del 2017
Lugar del focus group	La Molina
Moderador	Jonny Quispe
Asistentes del moderador	Rosario García, Juan Carlos Castillo
Objetivo	Determinar la aceptación del producto y también determinar qué puntos podemos mejorar en caso de rechazo del producto.
Participantes (6)	• John Silva • Franz Salazar • Carlos Velásquez • Guillermo Pando • Valeria Bedón • Victoria Manrique

Link del focus group realizado: <https://www.youtube.com/watch?v=8ttBRdrsdzk>

Algunas imágenes del focus group:



Focus Group

Rsumen:

1. ¿Alguna vez ha escuchado sobre comida congelada?
2. ¿Qué tipo de comida prefieren?
3. ¿Qué tipo de plato prefiere?
Se realizó la prueba de los dos productos el nuestro y de la competencia sin saber cuál era
4. ¿Qué plato le gusto más el sabor?
5. ¿Cree usted que comprar comida criolla congelada podría ser una opción más saludable a comprar comida rápida?
6. ¿Con que frecuencia compraría nuestro plato de comida criolla congelada?
7. ¿Cuántos platos de comida criolla congelada comprarías por cada compra?
8. ¿Por qué medios cree usted que le sería más fácil enterarse del producto?

Validación de datos:

Trabajo	Edad	Sector socioeconómico	Ubicación	Sexo	Detalle
Focus group	25 - 55	A y B	Lima Moderna	Masculino-Femenino	Persona que no cuentan con tiempo para preparar su comida.

Resumen:

Después de realizar la degustación de nuestro producto tuvimos opiniones favorables y otras no favorables donde lo más rescatable fue que el plato de presentación requería tener divisiones, que estaban de acuerdo con la cantidad que presentamos,

ENTREVISTA DE PROFUNDIDAD CANAL DE DISTRIBUCION # 001

Nombre: Guillermo Vargas de la Guarda.

Fecha y Hora: 28/04/2017 10:00 pm

Cargo: Ex Gerente de Marketing y Ventas de Kayta Perú.

Tiempo de experiencia: 20 años

Número de empleados: a cargo: 20 máx.

¡Buenos Días! Somos estudiantes de la carrera en Ingeniería Industrial de la Universidad de San Ignacio de Loyola, y venimos a pedirle su apoyo para contestar una entrevista de profundidad, misma que será de gran utilidad para la realización de un proyecto sobre comida congelada.

1. ¿Cuáles son las principales actividades que lleva a cabo la empresa cuando trabajaba en kayta?

Era una empresa comercial que vendía a supermercados, tenía ciertas líneas que se manejaban en supermercados y otras en tiendas propias, las que se manejaban en supermercados eran las de vinagre de manzana que tenía buena salida e metro y plaza vea.

2. ¿Qué línea de productos maneja?

Aceites diversos, aceite de vinagre, por supermercados y suplementos alimenticios por canal propio.

3. ¿Alguna experiencia en congelados?

Como alimentos congelados eso específicamente no, pero si como canal de distribución de supermercados.

4. ¿Cuál es el tamaño mínimo de pedidos en los supermercados?

El tamaño mínimo depende de la negociación que hagas pero por lo general es el 5% de las góndolas que te corresponda, cada tipo de producto tiene un gerente de marca o un jefe de marca dependiendo del supermercado y el decide que productos entra y que productos no incluso puede haber supermercados en los que si entras y en otros no porque están saturados o no tiene espacio ya no se puede ampliar góndolas por temas de Indeci, uno tiene que sujetarse a los que ellos te digan.

5. ¿Y de que dependen los espacios?

Depende si le vendo bien la idea si soy una empresa nueva voy a tener que venderle bien el proyecto y asegurarle ciertas cantidad de ventas, pero sino vendes en el mes o en los primeros 2 meses te van a sacar. Entonces tienes que manejar muy bien tus números para que cuando le ofrezcas a un vendedor o a un comprador de estos supermercados tu producto sea con base en algo real que va a pasar cuando se empieza a vender.

6. ¿Existe un programa piloto antes de lanzarlo a supermercados?

A veces lo hacen, pero depende del Category Manager, si es que ve el producto no es reconocida o una innovación por lo general lo manejan en una sola tienda y ve cómo funciona o talvez en dos pero ya es tema de negociación.

Ósea si negocian bien pueden manejarlo de arranque en los sitios, pero por lo general prueban para ver si funciona por lo menos 1 mes o 2 meses.

7. ¿Cuánto tiempo puede estar mi producto en exhibición?

Si son perecibles pueden estar una semana antes de que venzan, la idea es que no venzan nunca, y la mercadería siempre rote, pero si empiezan a vencer la mercadería es un indicador de que no tienes movimiento, entonces ahí si tienes problemas y lo más probable es que te saquen rápido

8. ¿Existen condiciones técnicas o económicas para entrar a los supermercados?

En general no, que puedas cubrir el volumen que les estas ofreciendo en principio, que proveas los días y las horas y las cantidades que les ofreces y a partir de ahí simplemente vender.

9. ¿Qué políticas de venta se llevan a cabo? (Número de piezas mínimo, tiempos de entrega, etc.)

Los tiempos de entrega dependen de cada uno de los supermercados, dependen de que días son los que reciben mercadería, que tan rápido vecen tus productos, hay productos que vencen en dos o 3 días como los jugos envasados esos sin preservantes, entonces tienes que renovarlos cada dos o tres días, también hay productos que vencen en 4 o 5 meses como el azúcar, ahí puedes traerlo semanal o quincenal.

10. ¿Qué margen de utilidad maneja los supermercados?

En general es del 10 a 15 % del precio de venta.

11. ¿Tiene algún perfil de clientes? (tipos de clientes en específico)

Ellos manejan todo tipo de clientes, por eso hay distintos formatos de supermercado, hay hipermercados, hay supermercados, hay tiendas de conveniencia, todos son de diferente sector.

12. ¿Cuál cree que sean las principales fortalezas y debilidades de la comida congelada?

Lo tienes que manejar por tema de frio, en principio un distribuidor que tenga camiones con congelación y tienes que ponerlo en las góndolas que son las de congelados.

13. ¿Se pueden introducir góndolas y/o congeladores?

No, por temas de autorización de Indesi. Todos los pasillos tiene que estar libres y el área máxima es el área del tamaño de la góndola que ya está puesta, tampoco puedes agregarle adicionales, ni tampoco puedes adicionarle cartones ni publicidad que sobre salga de la góndola, eso ya está prohibido.

14. ¿Cómo es el sistema de cobro de los supermercados?

Eso también depende de la negociación pero por lo general es cada 60 días , no te pagan ni a la semana ni al mes.

15. ¿Cuáles considera que son las amenazas y oportunidades para el sector Alimentario?

Los alimentos congelados, no tienen mucho desarrollo en el Perú en otros países es usual que tu compres comida congelada todos los días comes solo eso, acá puede ser un buen nicho para desarrollar por lo mismo que ahora trabaja el papa y la mama y no hay mucho tiempo y puede servir e lonchera para el trabajo o dejarle al hijo la comida ya va a depender de cómo lo manejes, pero podría ser un mercado a desarrollar

16. ¿Alguna sugerencia adicional para mi producto?

En especial se tendría que establecer una forma de que ingreses a los supermercados, porque de otra forma no te va a servir ,que puedas manejar imbuersación para que la gente pruebe , porque a veces desconfían de la comida congelada piensan de que no tiene sabor o de que sabe raro, es lo mismo que pasa en navidad con los pavos congelados y los pavos frescos si os pavos frescos son los que más compran en todo Lima, los pavos congelados son los que les dan a los empleados , pero si tú tienes para escoger uno congelado y uno fresco , siempre vas a escoger el fresco lo que pasa es que tenemos costumbre de fresco entonces tienes que reeducar a la gente para que aprendan a comer y con la garantía de que el producto es bueno sabe bien y si puedes respaldarte por algún cheff de algún sitio conocido mejor todavía porque ya tienes un aval de cocina bien preparada solamente de que congelada .



- **Ficha técnica de entrevista a profundidad al canal de distribución**

Nombre: Guillermo Vargas de la Guarda.

Teléfono: 993537220

Fecha y Hora: 28/04/2017 10:00 pm

Cargo: Ex Gerente de Marketing y Ventas de Kayta Perú.

Tiempo de experiencia: 20 años

Número de empleados: a cargo: 20 máx.

Objetivos:

Se busca tener un referente de información importante a considerar para la evaluación de nuestro proyecto, deseamos conocer el tamaño de pedido mínimo la posibilidad de contratos o alianzas, periodicidad de abastecimiento, pagos al canal periodo de cobranza, sugerencias entre otros.

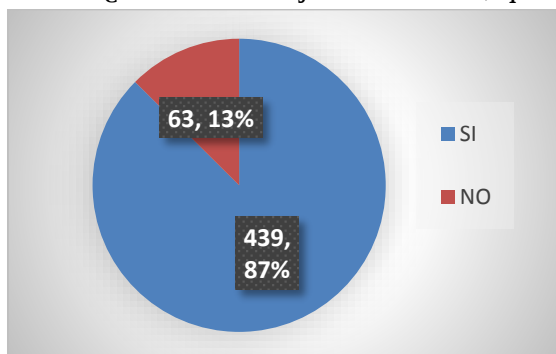
Conclusiones:

Después de la entrevista a profundidad, se pudo conocer algunas barreras de entrada para la colocación de nuestro producto en los supermercados tales como la principal fuente de negociación se realiza con el Category Manager del producto que corresponda en nuestro caso la negociación se realizara con el Category Manager de productos congelados. Por otra parte el espacio del cual dispondremos será del 5% de la góndola de congelados que esté disponible. No podremos introducir góndolas o congeladores, ni afiches que sobrepasen los límites establecidos de cada congelador ya que Indeci ha colocado serias restricciones en ello por temas de seguridad. La perdurabilidad del producto dependerá de la rotación de nuestras ventas, las reposiciones se realizan de acuerdo a nuestra demanda es decir serán diarias, siendo su máximo límite hasta una semana antes de que venzan.

Los periodos de cobranza serán entre 60 y 90 días, dependiendo de la rotación del producto y el margen de utilidad para el supermercado estará entre el 20 y 25 % de nuestras ventas.

Análisis de los resultados de las encuestas:

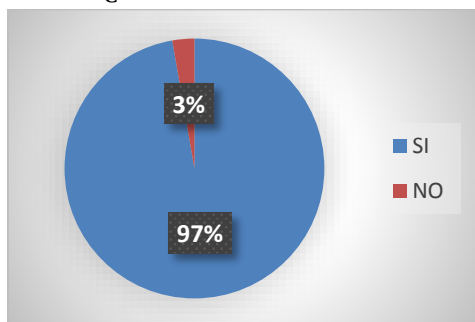
1. ¿Es usted el jefe de familia, quien decide la compra de comida en su hogar?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	439	87%
NO	63	13%
TOTAL	502	100%

La gráfica refleja que el 87% de las personas encuestadas respondieron que si son los jefes de familia, quienes deciden la compra de comida en su hogar.

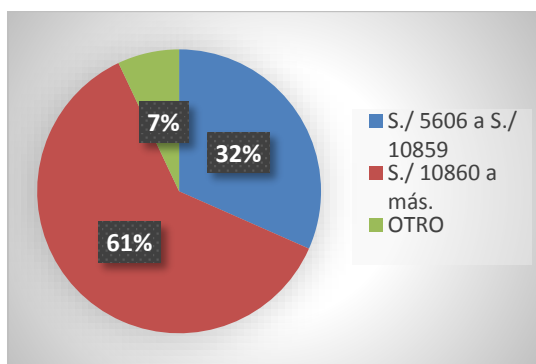
2. ¿Tiene usted la edad entre 26 y 55 años?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	427	97%
NO	12	3%
TOTAL	439	100%

La gráfica refleja que el 97% de las personas encuestadas respondieron que si tienen la edad entre 26 y 55 años.

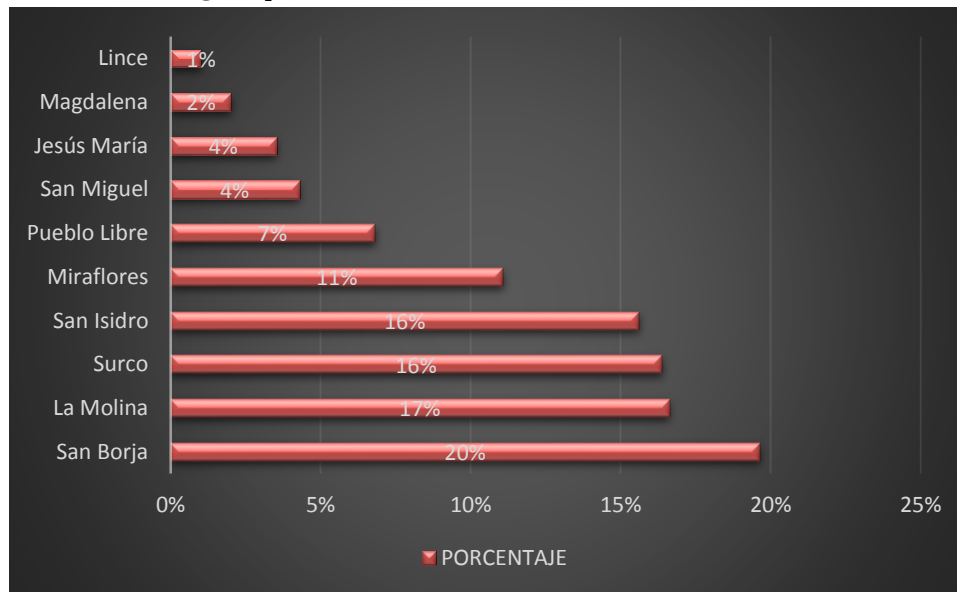
3. El ingreso "familiar" mensual se encuentra entre:



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
S./ 5606 a S./ 10859	135	32%
S./ 10860 a más.	262	61%
OTRO	30	7%
TOTAL	427	100%

La gráfica refleja que el 62% de las personas encuestadas respondieron que tienen un ingreso familiar de S./ 10860 a más, 31% de las personas encuestadas respondieron que tienen un ingreso familiar entre S./ 5606 a S./ 10859.

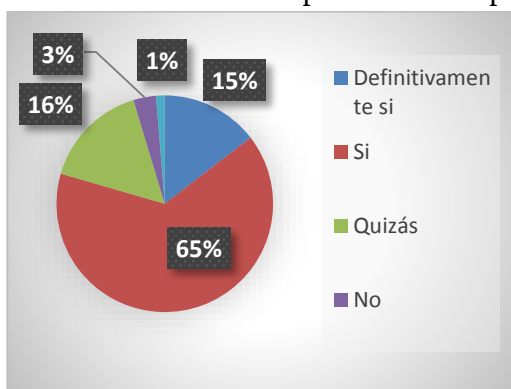
4. Actualmente ¿En qué distrito vive?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE	GRUPO
San Borja	78	20%	53%
La Molina	66	17%	
Surco	65	16%	
San Isidro	62	16%	34%
Miraflores	44	11%	
Pueblo Libre	27	7%	
San Miguel	17	4%	11%
Jesús María	14	4%	
Magdalena	8	2%	
Lince	4	1%	
Otro	12	3%	3%
TOTAL	397	100%	100%

La gráfica refleja que el 53% superior de las personas encuestadas respondieron que actualmente viven en San Borja, La Molina y Surco, el 34% medio de las personas encuestadas respondieron que actualmente viven en san isidro, Miraflores y pueblo libre, el 11% inferior de las personas encuestadas respondieron que actualmente viven en San Miguel, Jesús María, Magdalena y Lince.

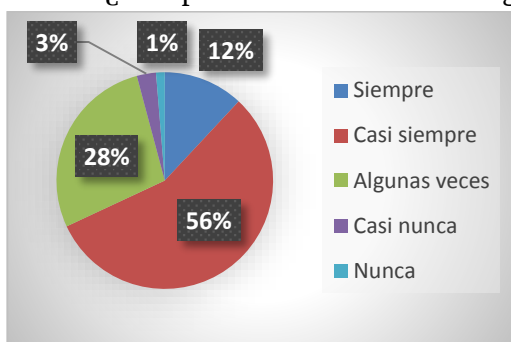
5. ¿Cree usted que comprar comida criolla congelada podría ser una opción más saludable a comprar comida rápida?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Definitivamente si	56	15%
Si	250	65%
Quizás	61	16%
No	13	3%
Definitivamente no	5	1%
TOTAL	385	100%

La gráfica refleja que el 15% de las personas encuestadas respondieron “Definitivamente Si” , 65% de las personas encuestadas respondieron “SI”, 16% de las personas encuestadas respondieron “Quizás”, 3% de las personas encuestadas respondieron “No” y 1% de las personas encuestadas respondieron “Definitivamente No” comprar comida criolla congelada podría ser una opción más saludable a comprar comida rápida.

6. ¿Compraría comida criolla congelada?

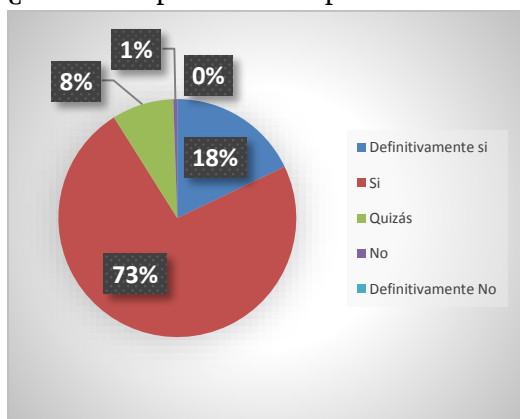


RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Siempre	46	12%
Casi siempre	216	56%
Algunas veces	107	28%
Casi nunca	11	3%
Nunca	5	1%
	385	100%

La gráfica refleja que el 12% de las personas encuestadas respondieron que “siempre” comprarían comida congelada, el 56% de las personas encuestadas respondieron que “casi siempre” comprarían comida congelada, el 28% de las personas encuestadas respondieron que “Algunas Veces” comprarían comida congelada y por último el 3% de las personas encuestadas respondieron que “Casi Nunca” comprarían comida congelada.

7. La empresa va a lanzar un nuevo producto al mercado, el cual será de Comida Criolla Congelada de 500gr. en comparación de la competencia que ofrece 400gr. La marca es "ALAMESA", contamos con una variedad de platos criollos peruanos, tales como: Ají de Gallina, Seco con frejoles, Cau cau, Estofado de pollo, Carapulcra con sopa seca, tallarines rojos, Lomo saltado, tallarín saltado, Puré con asado, Pollo al vino, Tacu Tacu y Lentejitas con pollo dorado. La presentación es en plato plástico de material especial para alimentos (Pet), nuestra comida criolla solo necesita calentar 5 minutos en el horno microondas y estará listo para servir, el producto tiene un sabor natural sin preservantes y por ultimo nuestros platos estarán a la venta en los principales supermercados y Minimarkets de Lima. Considerando lo expuesto.

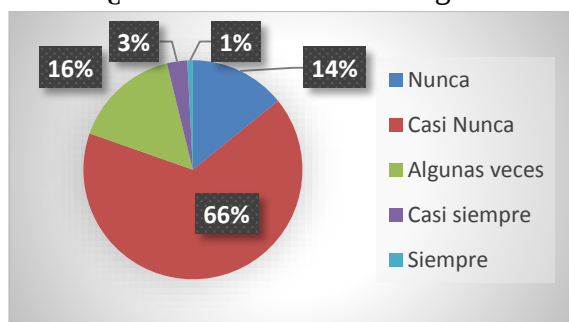
¿Estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Definitivamente si	66	18%
Si	270	73%
Quizás	31	8%
No	2	1%
Definitivamente No	0	0%
TOTAL	369	100%

La gráfica refleja que el 18% de las personas encuestadas “Definitivamente Si” estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada, el 73% de las personas encuestadas “Si” estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada, el 8% de las personas encuestadas “Quizás” estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada y por último el 1% de las personas encuestadas “No” estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada.

8. ¿Suele cocinar cuando llega de trabajar?

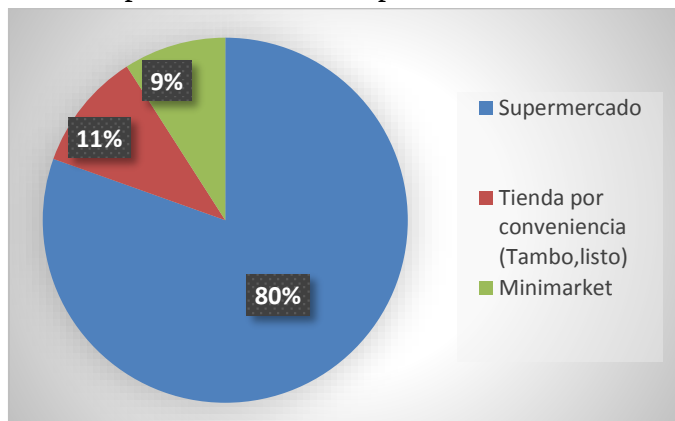


RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Nunca	52	14%
Casi Nunca	243	66%
Algunas veces	58	16%
Casi siempre	11	3%
Siempre	3	1%
TOTAL	367	100%

La gráfica refleja que el 14% de las personas encuestadas “Nunca” suele cocinar cuando llega del trabajo, el 66% de las personas encuestadas “Casi Nunca” suele cocinar cuando

llega del trabajo, el 16% de las personas encuestadas “Algunas veces” suele cocinar cuando llega del trabajo, el 3% de las personas encuestadas “Casi Siempre” suele cocinar cuando llega del trabajo y por último el 1% de las personas encuestadas “Siempre” suele cocinar cuando llega del trabajo.

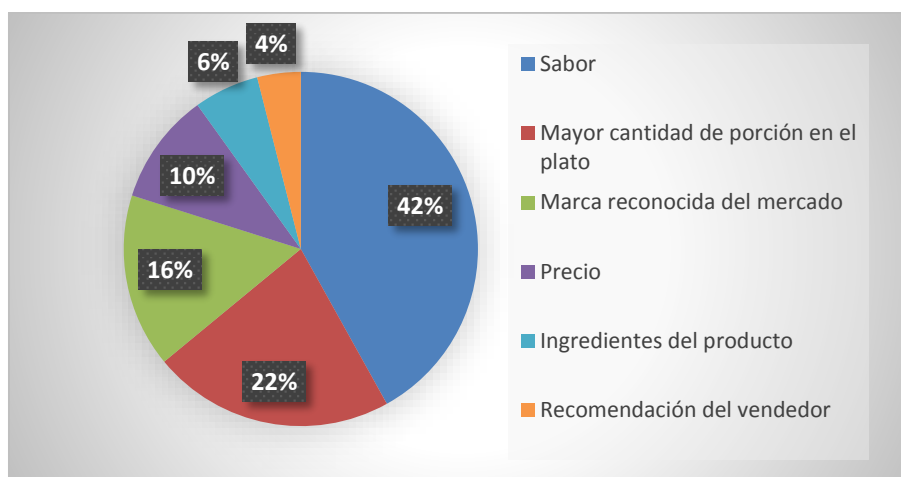
9. ¿En qué canal más probablemente compraría nuestra comida congelada?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Supermercado	284	80%
Tienda por conveniencia (Tambo, listo)	37	10%
Minimarket	32	9%
Mercados, bodegas ,etc.	0	0%
TOTAL	353	100%

La gráfica refleja que el 81% de las personas encuestadas respondieron que el canal que más probablemente compraría nuestra comida congelada sería el “Supermercado”, el 10% de las personas encuestadas respondieron que el canal que más probablemente compraría nuestra comida congelada sería el “Tienda por conveniencia”, el 7% de las personas encuestadas respondieron que el canal que más probablemente compraría nuestra comida congelada sería el “Minimarket”, el 2% de las personas encuestadas respondieron que el canal que más probablemente compraría nuestra comida congelada sería el “Estaciones de servicio”.

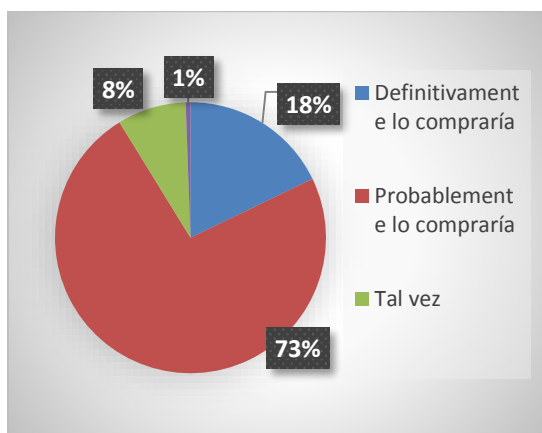
10. Al elegir productos congelados ¿Cuáles de los siguientes factores son importantes para usted?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Sabor	148	42%
Mayor cantidad de porción en el plato	78	22%
Marca reconocida del mercado	56	16%
Precio	36	10%
Ingredientes del producto	21	6%
Recomendación del vendedor	14	4%
TOTAL	353	100%

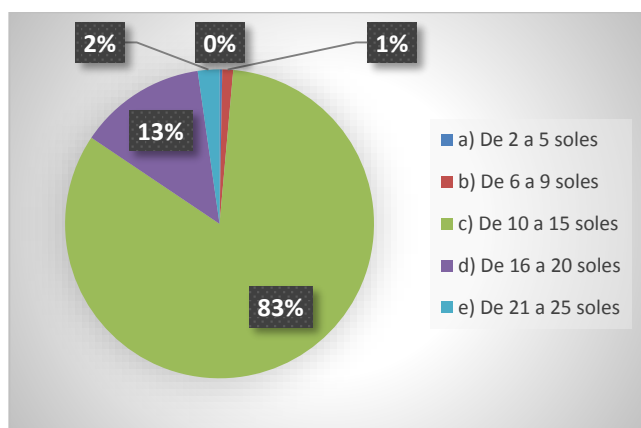
La gráfica refleja que el 42% de las personas encuestadas respondieron que el “Sabor” es el factor más importante seguido por la “Mayor cantidad de porción” con el 22% y que la “Marca sea reconocida” con 1% de encuestados.

11. ¿Comprarías nuestra comida criolla congelada de 500gr en supermercados, minimarket y Tiendas por conveniencia?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Definitivamente lo compraría	63	18%
Probablemente lo compraría	259	73%
Tal vez	29	8%
Probablemente no lo compraría	2	1%
Definitivamente no lo compraría	0	0%
TOTAL	353	100%

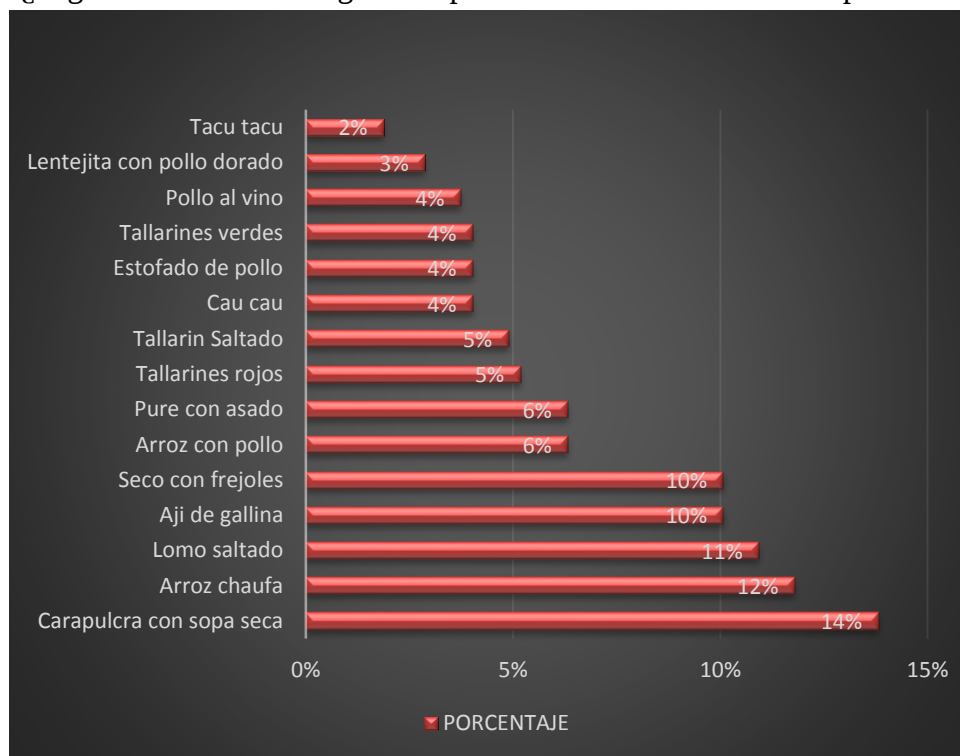
12. ¿Cuánto pagarías por un plato de comida criolla congelada de 500gr?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 2 a 5 soles	1	0%
De 6 a 9 soles	4	1%
De 10 a 15 soles	293	83%
De 16 a 20 soles	47	13%
De 21 a 25 soles	8	2%
TOTAL	353	100%

La gráfica refleja que el 83% de las personas encuestadas respondieron que pagaría entre “10 a 15” soles por un plato de 500gr seguido por el 13% que pagaría entre “16 a 20” soles por un plato de 500gr

13. ¿Diga usted cuál de los siguientes platos listado consumiría en su primera compra?

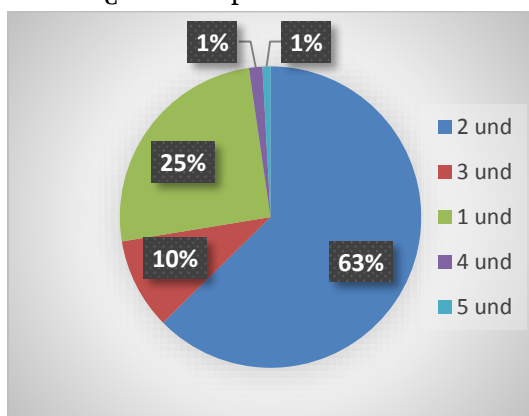


RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Carapulcra con sopa seca	48	14%
Arroz chaufa	41	12%
Lomo saltado	38	11%
Aji de gallina	35	10%
Seco con frejoles	35	10%
Arroz con pollo	22	6%
Pure con asado	22	6%
Tallarines rojos	18	5%
Tallarin Saltado	17	5%
Cau cau	14	4%
Estofado de pollo	14	4%
Tallarines verdes	14	4%
Pollo al vino	13	4%
Lentejita con pollo dorado	10	3%
Tacu tacu	7	2%
TOTAL	348	100%

La gráfica refleja que el 14% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Carapulcra con sopa seca”, el 12% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Arroz chaufa”, el 11% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Lomo saltado”, el 10% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Aji de gallina” y “Seco con frejoles”, el 6% de las personas encuestadas

respondieron que en su primera compra consumiría “Arroz con pollo” y “Pure con asado”, el 5% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Tallarines rojos” y “Tallarín saltado”, el 4% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Cau cau”, “Estofado de pollo”, “Tallarines verdes” y “Pollo al vino”, el 3% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Lentejitas con pollo dorado” y por último el 2% de las personas encuestadas respondieron que en su primera compra consumiría “Tacu tacu”

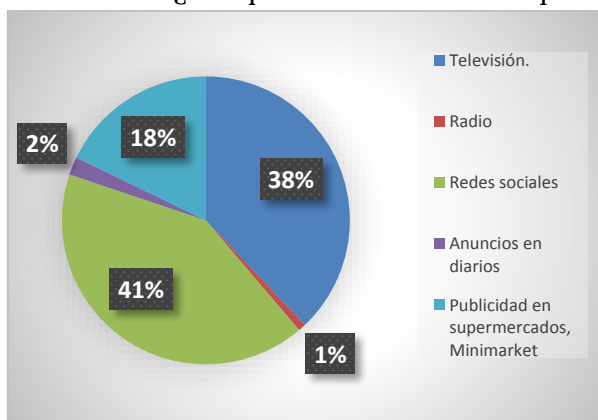
14. ¿Cuántos platos de comida criolla congelada consumiría a la semana?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
2 und	218	63%
3 und	34	10%
1 und	88	25%
4 und	5	1%
5 und	3	1%
TOTAL	348	100%

La gráfica refleja que el 63% de las personas encuestadas respondieron que consumiría 2 und. a la semana, el 25% de las personas encuestadas respondieron que consumiría 1 und. a la semana, el 10% de las personas encuestadas respondieron que consumiría 2 und. a la semana.

15. ¿Por qué medios cree usted que le sería más fácil enterarse del producto?



RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Televisión.	132	38%
Radio	3	1%
Redes sociales	144	41%
Anuncios en diarios	7	2%
Publicidad en supermercados, Minimarket	62	18%
TOTAL	348	100%

La gráfica refleja que el 41% de las personas encuestadas respondieron que el medio más fácil de enterarse del producto será las redes sociales, el 38% de las personas encuestadas respondieron que el medio más fácil de enterarse del producto sería la televisión, el 18% de las personas encuestadas respondieron que el medio más fácil de enterarse del producto sería publicidad en supermercados y minimarket, el 2% de las personas encuestadas respondieron que el medio más fácil de enterarse del producto sería a través de anuncios en diarios y por último el 1% de las personas encuestadas respondieron que el medio más fácil de enterarse del producto será los anuncios en Radio.

4.2. Demanda presente y futura

4.2.1. Estimación del mercado potencial

Para la obtención del mercado potencial es necesario el uso de la información dura, para ello buscamos información del INEI, APEIM, etc. El mercado potencial es hallado con el marco muestral, en nuestro caso es el siguiente:

Población de Lima Metropolitana	10012437 habitantes	
	Zona 6	Zona 7
Nivel SE A	Jesús María	Miraflores
	Lince	San Isidro
	Pueblo Libre	San Borja
	Magdalena	Surco
	San Miguel	La Molina
	Zona 6	Zona 7
Nivel SE B	Jesús María	Miraflores
	Lince	San Isidro
	Pueblo Libre	San Borja
	Magdalena	Surco
	San Miguel	La Molina

Distrito	NSEA	NSEB	Total NSE	26 - 30	31 - 35	36 - 40	41 - 45	46 - 50	51 - 55	Edad 26 - 55 años
Jesus Maria	13.70%	58.00%	71.70%	7.70%	7.66%	7.65%	7.53%	6.88%	6.76%	44.18%
Lince	13.70%	58.00%	71.70%	7.94%	7.68%	7.44%	6.69%	6.94%	6.94%	43.63%
Pueblo Libre	13.70%	58.00%	71.70%	7.24%	7.32%	7.06%	6.67%	7.23%	7.22%	42.74%
Magdalena	13.70%	58.00%	71.70%	7.31%	7.87%	7.40%	6.63%	7.14%	7.14%	43.49%
San Miguel	13.70%	58.00%	71.70%	7.73%	7.85%	7.75%	6.83%	7.05%	7.01%	44.22%
Miraflores	35.90%	43.20%	79.10%	7.52%	8.14%	7.73%	6.59%	7.31%	7.34%	44.63%
San Isidro	35.90%	43.20%	79.10%	6.68%	7.23%	7.50%	7.23%	7.40%	7.42%	43.46%
San Borja	35.90%	43.20%	79.10%	7.49%	7.72%	7.85%	6.83%	6.86%	6.83%	43.58%
Surco	35.90%	43.20%	79.10%	7.36%	7.75%	8.13%	7.14%	7.20%	7.21%	44.79%
La Molina	35.90%	43.20%	79.10%	7.62%	7.57%	7.82%	6.96%	6.97%	6.97%	43.91%

	Población Total 2018	NSE A y B	Rango de Edad 26-55	Mercado Potencial 2018
Jesus Maria	94,972	71.70%	44.18%	30,084
Lince	65,144	71.70%	43.63%	20,379
Pueblo Libre	92,060	71.70%	42.74%	28,211
Magdalena	64,566	71.70%	43.49%	20,133
San Miguel	135,356	71.70%	44.22%	42,916
Miraflores	82,805	79.10%	44.63%	29,232
San Isidro	58,006	79.10%	43.46%	19,941
San Borja	107,988	79.10%	43.58%	37,225
Surco	346,899	79.10%	44.79%	122,902
La Molina	178,841	79.10%	43.91%	62,117
Total	1226637			413140

	Población Total 2019	NSE A y B	Rango de Edad 20-55	Mercado Potencial 2019
Jesus Maria	96758	71.70%	44.180%	30,650
Lince	63230	71.70%	43.630%	19,780
Pueblo Libre	91582	71.70%	42.740%	28,065
Magdalena	63023	71.70%	43.490%	19,652
San Miguel	130036	71.70%	44.220%	41,229
Miraflores	83506	79.10%	44.630%	29,480
San Isidro	60238	79.10%	43.460%	20,708
San Borja	107979	79.10%	43.580%	37,222
Surco	351858	79.10%	44.790%	124,659
La Molina	186418	79.10%	43.910%	64,748
Total	1234628			416193

	Población Total 2020	NSE A y B	Rango de Edad 20-50	Mercado Potencial 2020
Jesus Maria	101,687	71.70%	44.180%	32,211
Lince	63,164	71.70%	43.630%	19,759
Pueblo Libre	91,084	71.70%	42.740%	27,912
Magdalena	63,090	71.70%	43.490%	19,673
San Miguel	129,825	71.70%	44.220%	41,162
Miraflores	83,316	79.10%	44.630%	29,412
San Isidro	57,449	79.10%	43.460%	19,749
San Borja	107,960	79.10%	43.580%	37,216
Surco	356,772	79.10%	44.790%	126,400
La Molina	189,046	79.10%	43.910%	65,661
Total	1243393			419157

	Población Total 2021	NSE A y B	Rango Edad 20-50	de	Mercado Potencial 2021
Jesus Maria	102,768	71.70%	44.18%		32,554
Lince	62,086	71.70%	43.63%		19,422
Pueblo Libre	90,570	71.70%	42.74%		27,755
Magdalena	63,162	71.70%	43.49%		19,695
San Miguel	129,795	71.70%	44.22%		41,152
Miraflores	82,094	79.10%	44.63%		28,981
San Isidro	56,442	79.10%	43.46%		19,403
San Borja	107,941	79.10%	43.58%		37,209
Surco	361,673	79.10%	44.79%		128,137
La Molina	195,743	79.10%	43.91%		67,987
Total	1252274				422296

	Población Total 2022	NSE A y B	Rango Edad 20-50	de	Mercado Potencial 2022
Jesus Maria	106,001	71.70%	44.18%		33,578
Lince	60,995	71.70%	43.63%		19,081
Pueblo Libre	90,043	71.70%	42.74%		27,593
Magdalena	63,239	71.70%	43.49%		19,719
San Miguel	129,344	71.70%	44.22%		41,009
Miraflores	83,839	79.10%	44.63%		29,597
San Isidro	56,418	79.10%	43.46%		19,395
San Borja	107,921	79.10%	43.58%		37,202
Surco	366,561	79.10%	44.79%		129,868
La Molina	197,510	79.10%	43.91%		68,601
Total	1261871				425644

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	30,084	30,650	32,211	32,554	33,578
Lince	20,379	19,780	19,759	19,422	19,081
Pueblo Libre	28,211	28,065	27,912	27,755	27,593
Magdalena	20,133	19,652	19,673	19,695	19,719
San Miguel	42,916	41,229	41,162	41,152	41,009
Miraflores	29,232	29,480	29,412	28,981	29,597
San Isidro	19,941	20,708	19,749	19,403	19,395
San Borja	37,225	37,222	37,216	37,209	37,202
Surco	122,902	124,659	126,400	128,137	129,868
La Molina	62,117	64,748	65,661	67,987	68,601
Mercado Potencial en personas	413140	416193	419157	422296	425644

Nuestro mercado potencial para el año 2018 son 413140 personas entre las edades de 26 a 55 años que pertenezcan al nivel socioeconómico A y B y

que domicilien en las zonas 6 y 7 de Lima moderna, debemos hacer 385 encuestas al ser una población infinita.

4.2.2. Estimación del mercado disponible

Para la estimación del mercado disponible debemos centrarnos en la pregunta 7 y 8 de nuestra encuesta:

Pregunta 7: La empresa va a lanzar un nuevo producto al mercado, el cual será de Comida Criolla Congelada de 500gr. en comparación de la competencia que ofrece 400gr. La marca es "ALAMESA", contamos con una variedad de platos criollos peruanos, tales como: Ají de Gallina, Seco con frejoles, Cau cau, Estofado de pollo, Carapulcra con sopa seca, tallarines rojos, Lomo saltado, tallarín saltado, Puré con asado, Pollo al vino, Tacu Tacu y Lentejitas con pollo dorado. La presentación es en plato plástico de material especial para alimentos (Pet), nuestra comida criolla solo necesita calentar 5 minutos en el horno microondas y estará listo para servir, el producto tiene un sabor natural sin preservantes y por ultimo nuestros platos estarán a la venta en los principales supermercados y Minimarkets de Lima. Considerando lo expuesto.

¿Estaría dispuesto a comprar nuestra comida criolla congelada?

Respuesta	Personas	%	Peso	Ponderado
a) Definitivamente si	66	18%	100%	17.83%
b) Si	270	73%	75%	54.94%
c) Tal vez	31	8%	50%	4.18%
d) No	2	1%	0%	0.00%
e) Definitivamente no	0	0%	0%	0.00%
	369			76.95%

Pregunta 8: ¿Suele cocinar cuando llega de trabajar?

Respuesta	Personas	%	Peso	Ponderado
a) Nunca	53	14%	100%	14.40%
b) Casi siempre	243	66%	75%	49.60%
c) Algunas veces	58	16%	50%	7.87%
d) Casi siempre	11	3%	0%	0.00%
e) Siempre	3	1%	0%	0.00%
	367			71.87%

Factor de Mercado Disponible = $0.7695 \times 0.7187 = 0.553 = 55.30\%$

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	16,637	16,950	17,813	18,003	18,569
Lince	11,270	10,939	10,927	10,741	10,552
Pueblo Libre	15,601	15,520	15,436	15,349	15,259
Magdalena	11,134	10,868	10,879	10,892	10,905
San Miguel	23,733	22,800	22,763	22,758	22,679
Miraflores	16,166	16,303	16,265	16,027	16,368
San Isidro	11,027	11,452	10,922	10,730	10,726
San Borja	20,586	20,584	20,581	20,577	20,573
Surco	67,967	68,938	69,901	70,861	71,819
La Molina	34,351	35,807	36,311	37,598	37,937
Mercado Disponible en personas	228,472	230,160	231,799	233,535	235,387

Nuestro mercado disponible 2018 es 228472 personas.

4.2.3. Estimación del mercado efectivo

Para la estimación del mercado efectivo debemos tener en consideración las preguntas 11 y 12 de la encuesta:

Pregunta 11: ¿Compraría nuestra comida criolla congelada de 500gr en supermercados, minimarket y Tiendas por conveniencia?

Respuesta	Personas	%	Peso	Ponderación
a) Definitivamente lo compraría	63	18%	100%	17.83%
b) Probablemente lo compraría	259	73%	75%	54.94%
c) Tal vez	29	8%	50%	4.18%
d) Probablemente no lo compraría	2	1%	0%	0.00%
e) Definitivamente no lo compraría	0	0%	0%	0.00%
	353	100%		76.95%

Pregunta 12: ¿Cuánto pagaría por un plato de comida criolla congelada de 500gr?

Respuesta	Personas	%
a) De 2 a 5 soles	1	0%
b) De 6 a 9 soles	4	1%
c) De 10 a 15 soles	293	83%
d) De 16 a 20 soles	47	13%
e) De 21 a 25 soles	8	2%
	353	100.00%

Factor mercado efectivo= $0.7695 \times 0.83 = 0.6382 = 63.82\%$

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	10,617	10,817	11,368	11,489	11,850
Lince	7,192	6,981	6,973	6,854	6,734
Pueblo Libre	9,956	9,905	9,851	9,795	9,738
Magdalena	7,105	6,936	6,943	6,951	6,959
San Miguel	15,146	14,551	14,527	14,524	14,473
Miraflores	10,317	10,404	10,380	10,228	10,445
San Isidro	7,037	7,308	6,970	6,848	6,845
San Borja	13,138	13,136	13,134	13,132	13,129
Surco	43,375	43,995	44,609	45,222	45,833
La Molina	21,922	22,851	23,173	23,994	24,211
Mercado Efectivo en personas	145,806	146,883	147,929	149,037	150,219

Mercado efectivo 2018 es 145806 personas.

4.2.4. Estimación del mercado objetivo

Para la estimación del mercado objetivo tenemos que tener en cuenta lo siguiente:

- La participación del mercado de los competidores.
- Nuestra capacidad de producción del producto, capacidad de planta.
- Tasa de crecimiento de nuestro mercado potencial.

Además, actualmente la Marca 5cina de San Fernando ocupa el 89% del mercado de comidas congeladas, Come en Casa un 9% y otros cuentan con un 2%. Al nosotros ser nuevos, nuestro mercado objetivo sería captar el 2 % del mercado.

Crecimiento del mercado de comida congelada crecerá en 6.5% anual.

	2018	2019	2020	2021	2022
Tasas de mercado objetivo	2.00%	2.13%	2.27%	2.42%	2.57%

Mercado objetivo en personas

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	212	230	258	278	305
Lince	144	149	158	166	173
Pueblo Libre	199	211	223	237	251
Magdalena	142	148	157	168	179
San Miguel	303	310	330	351	372
Miraflores	206	222	235	247	269
San Isidro	141	156	158	165	176
San Borja	263	280	298	317	338
Surco	867	937	1,012	1,093	1,179
La Molina	438	487	526	580	623
Mercado objetivo en personas	2,916	3,129	3,356	3,601	3,865

4.2.5. Cuantificación anual de la demanda

Para obtener nuestro mercado objetivo debemos fijar nuestra frecuencia y consumo ponderado.

Se utilizo la siguiente pregunta

Pregunta 14: ¿Cuántos platos de comida criolla congelada consumiría a la semana?

Alternativas	Personas	%	unidades promedio	Consumo ponderado
a) 2 und	205	63%	2	1.25
b) 3 und	32	10%	3	0.29
c) 1 und	83	25%	1	0.25
d) 4 und	5	2%	5	0.08
e) 5 und	2	1%	6	0.04
	327	100%		
				2 Unidades x semana
				8 unidades al mes
				92 Unidades al año

Frecuencia y consumo ponderado es 92 unidades al año.

Cuantificación de la Demanda = Mercado Objetivo * Frecuencia y consumo ponderado

Distrito	2018	2019	2020	2021	2022
Jesus Maria	19,513	21,172	23,696	25,505	28,017
Lince	13,218	13,663	14,536	15,217	15,921
Pueblo Libre	18,298	19,386	20,534	21,745	23,024
Magdalena	13,058	13,575	14,472	15,431	16,454
San Miguel	27,835	28,479	30,281	32,242	34,218
Miraflores	18,960	20,363	21,637	22,706	24,696
San Isidro	12,933	14,304	14,529	15,202	16,183
San Borja	24,144	25,711	27,378	29,152	31,041
Surco	79,714	86,109	92,987	100,391	108,362
La Molina	40,289	44,725	48,304	53,266	57,240
Unid. platos vendidos	267,961	287,488	308,354	330,857	355,156

Nuestra demanda anual para el año 1 en unidades físicas es de 267961 platos.

4.2.6. Programa de ventas anual en unidades físicas

Como ya contamos con nuestra demanda anual, ahora lo desagregaremos entre los productos que ofertaremos, vamos a tener en cuenta la pregunta 13 de la encuesta donde los encuestados indicaron sus preferencias de los platos.

Pregunta 13: Diga usted cuál de los siguientes platos listado consumiría en su primera compra.

Respuesta	Personas	%
Carapulcra con sopa seca	50	14%
Arroz chaufa	40	12%
Lomo saltado	40	12%
Ají de gallina	36	10%
Seco con frejoles	34	10%
Puré con asado	21	6%
Arroz con pollo	19	6%
Tallarines rojos	18	5%
Tallarines verdes	15	4%
Tallarín Saltado	15	4%
Cau cau	14	4%
Pollo al vino	14	4%

Estofado de pollo	14	4%
Lentejita con pollo dorado	10	3%
Tacu tacu	7	2%
TOTAL	348	100%

		2018	2019	2020	2021	2022
%	Comida criolla congelada	267,961	287,488	308,354	330,857	355,156
14.37%	Carapulcra con sopa seca	38,514	41,321	44,320	47,554	51,047
11.62%	Arroz chaufa	31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
11.62%	Lomo saltado	31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
10.40%	Ají de gallina	27,861	29,892	32,061	34,401	36,928
9.79%	Seco con frejoles	26,223	28,133	30,175	32,377	34,755
6.12%	Puré con asado	16,389	17,583	18,860	20,236	21,722
5.50%	Arroz con pollo	14,750	15,825	16,974	18,212	19,550
5.20%	Tallarines rojos	13,931	14,946	16,031	17,200	18,464
4.28%	Tallarines verdes	11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
4.28%	Tallarín Saltado	11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
3.98%	Cau cau	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Pollo al vino	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Estofado de pollo	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
2.75%	Lentejita con pollo dorado	7,375	7,913	8,487	9,106	9,775
2.14%	Tacu tacu	5,736	6,154	6,601	7,083	7,603

4.2.7. Programa de ventas del primer año, en porcentajes y unidades físicas desagregado en forma mensual.

Nuestra empresa no tiene estacionalidad de producto, ya que el mercado de comida es algo recurrente.

Programa de ventas 2018		ESTACIONALIDAD 0%												TOTAL
		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBR	NOVIM	DICIEM	
%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	100.00%
CASTIGO		6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	92.71%
Comida congelada a vender		16748	17678	18608	19539	20469	21400	22330	22330	22330	22330	22330	22330	248422
Carapulcra con sopa seca	14.37%	2407	2541	2675	2808	2942	3076	3210	3210	3210	3210	3210	3210	35706
Arroz chaufa	11.62%	1946	2054	2162	2271	2379	2487	2595	2595	2595	2595	2595	2595	28869
Lomo saltado	11.62%	1946	2054	2162	2271	2379	2487	2595	2595	2595	2595	2595	2595	28869
Ají de gallina	10.40%	1741	1838	1935	2032	2128	2225	2322	2322	2322	2322	2322	2322	25830
Seco con frejoles	9.79%	1639	1730	1821	1912	2003	2094	2185	2185	2185	2185	2185	2185	24310
Puré con asado	6.12%	1024	1081	1138	1195	1252	1309	1366	1366	1366	1366	1366	1366	15194
Arroz con pollo	5.50%	922	973	1024	1076	1127	1178	1229	1229	1229	1229	1229	1229	13675
Tallarines rojos	5.20%	871	919	967	1016	1064	1113	1161	1161	1161	1161	1161	1161	12915
Tallarines verdes	4.28%	717	757	797	837	876	916	956	956	956	956	956	956	10636
Tallarín Saltado	4.28%	717	757	797	837	876	916	956	956	956	956	956	956	10636
Cau cau	3.98%	666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888	9876
Pollo al vino	3.98%	666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888	9876
Estofado de pollo	3.98%	666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888	9876
Lentejita con pollo dorado	2.75%	461	487	512	538	563	589	615	615	615	615	615	615	6837
Tacu tacu	2.14%	359	378	398	418	438	458	478	478	478	478	478	478	5318

Se observa que las ventas no fueron las esperadas debido al castigo por visibilidad, porque el producto es nuevo y no se tuvo las ventas programadas.

4.2.8. Programa de ventas del segundo al quinto año, en porcentajes.

Tenemos una participación del 2% con un crecimiento anual del 6.5%.

El crecimiento anual se justifica debido

- El aumento del mercado potencial, esto debido al crecimiento poblacional de los últimos años con una tasa de crecimiento de 1.3% anual.
- Incremento de la tendencia de consumo de comida congelada.
- Crecimiento por el buen uso de la estrategia de cantidad.

Programa de ventas 2019		ESTACIONALIDAD 0%											TOTAL	
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV		DIC
%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	100.00%
Comida congelada a vender		23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	23957	287488
Carapulcra con sopa seca	14.37%	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	3443	41321
Arroz chaufa	11.62%	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	33408
Lomo saltado	11.62%	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	2784	33408
Ají de gallina	10.40%	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	2491	29892
Seco con frejoles	9.79%	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	2344	28133
Puré con asado	6.12%	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	1465	17583
Arroz con pollo	5.50%	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	1319	15825
Tallarines rojos	5.20%	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245	14946
Tallarines verdes	4.28%	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	12308
Tallarín Saltado	4.28%	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	1026	12308
Cau cau	3.98%	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	11429
Pollo al vino	3.98%	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	11429
Estofado de pollo	3.98%	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	11429
Lentejita con pollo dorado	2.75%	659	659	659	659	659	659	659	659	659	659	659	659	7913
Tacu tacu	2.14%	513	513	513	513	513	513	513	513	513	513	513	513	6154

Programa de ventas para el 2020

Programa de ventas 2020		ESTACIONALIDAD 0%												TOTAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	100.00%
Comida congelada a vender		25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	25696	308354
Carapulcra con sopa seca	14.37%	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	3693	44320
Arroz chaufa	11.62%	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	35833
Lomo saltado	11.62%	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	2986	35833
Ají de gallina	10.40%	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	2672	32061
Seco con frejoles	9.79%	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	2515	30175
Puré con asado	6.12%	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	1572	18860
Arroz con pollo	5.50%	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	1414	16974
Tallarines rojos	5.20%	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	1336	16031
Tallarines verdes	4.28%	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	13202
Tallarín Saltado	4.28%	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	13202
Cau cau	3.98%	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	12259
Pollo al vino	3.98%	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	12259
Estofado de pollo	3.98%	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	1022	12259
Lentejita con pollo dorado	2.75%	707	707	707	707	707	707	707	707	707	707	707	707	8487
Tacu tacu	2.14%	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	6601

El programa de ventas para el 2020 es de 308354 unidades.

Programa de ventas para el 2021

Programa de ventas 2021		ESTACIONALIDAD 0%											TOTAL	
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV		DIC
%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	100.00%
Comida congelada a vender		27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	27571	330857
Carapulcra con sopa seca	14.37%	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	3963	47554
Arroz chaufa	11.62%	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	38448
Lomo saltado	11.62%	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	3204	38448
Ají de gallina	10.40%	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	2867	34401
Seco con frejoles	9.79%	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	2698	32377
Puré con asado	6.12%	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	1686	20236
Arroz con pollo	5.50%	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	1518	18212
Tallarines rojos	5.20%	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	1433	17200
Tallarines verdes	4.28%	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	14165
Tallarín Saltado	4.28%	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	14165
Cau cau	3.98%	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	13153
Pollo al vino	3.98%	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	13153
Estofado de pollo	3.98%	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	1096	13153
Lentejita con pollo dorado	2.75%	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	9106
Tacu tacu	2.14%	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	7083

El programa de ventas para el 2021 es de 330857 unidades.

Programa de ventas para el 2022

Programa de ventas 2022		ESTACIONALIDAD 0%												TOTAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	100.00%
Comida congelada a vender		29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	29596	355156
Carapulcra con sopa seca	14.37%	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	4254	51047
Arroz chaufa	11.62%	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	41272
Lomo saltado	11.62%	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	3439	41272
Ají de gallina	10.40%	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	3077	36928
Seco con frejoles	9.79%	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	2896	34755
Puré con asado	6.12%	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	1810	21722
Arroz con pollo	5.50%	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	1629	19550
Tallarines rojos	5.20%	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	1539	18464
Tallarines verdes	4.28%	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	15205
Tallarín Saltado	4.28%	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	1267	15205
Cau cau	3.98%	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	14119
Pollo al vino	3.98%	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	14119
Estofado de pollo	3.98%	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	1177	14119
Lentejita con pollo dorado	2.75%	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	9775
Tacu tacu	2.14%	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	7603

El programa de ventas para el 2020 es de 355156 unidades.

Programa de ventas del primer al quinto año.

	Resumen programa de ventas	2018	2019	2020	2021	2022
	comidas congeladas a vender	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
14.37%	Carapulcra con sopa seca	35,706	41,321	44,320	47,554	51,047
11.62%	Arroz chaufa	28,869	33,408	35,833	38,448	41,272
11.62%	Lomo saltado	28,869	33,408	35,833	38,448	41,272
10.40%	Ají de gallina	25,830	29,892	32,061	34,401	36,928
9.79%	Seco con frejoles	24,310	28,133	30,175	32,377	34,755
6.12%	Puré con asado	15,194	17,583	18,860	20,236	21,722
5.50%	Arroz con pollo	13,675	15,825	16,974	18,212	19,550
5.20%	Tallarines rojos	12,915	14,946	16,031	17,200	18,464
4.28%	Tallarines verdes	10,636	12,308	13,202	14,165	15,205
4.28%	Tallarín Saltado	10,636	12,308	13,202	14,165	15,205
3.98%	Cau cau	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Pollo al vino	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Estofado de pollo	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
2.75%	Lentejita con pollo dorado	6,837	7,913	8,487	9,106	9,775
2.14%	Tacu tacu	5,318	6,154	6,601	7,083	7,603

4.3. Micro Entorno

4.3.1. Competidores actuales: Nivel de competitividad

Realizando un análisis de los competidores actuales podemos llegar a la conclusión que la competencia en el mercado es media, ya que este tipo de negocio aún no ha sido explotado por completo por las empresas que ya se dedican a la comercialización de comida congelada en la ciudad de Lima y que tratan de ocupar una mayor cuota de mercado con sus productos.

Los competidores que existen actualmente en el rubro son:

5cina

San Fernando ingresó al mercado de comidas congeladas en el año 2014 con su marca 5cocina y actualmente cuenta con la mayor participación en el mercado gracias al renombre de la empresa y de su reconocida trayectoria en la elaboración de productos de alta calidad.

Cuenta además con infraestructura de punta con la capacidad de atender la demanda del mercado.

Tiene una cartera de platos criollos variados, cada porción es de 400 gr. Sus precios en los principales supermercados y autoservicios oscilan entre los S/. 13.90 y S/. 19.00 dependiendo del tipo de comida y complejidad de la elaboración del producto.

5cocina es un competidor muy fuerte para nuestra empresa porque posee una marca reconocida y ya tiene un mercado ganado, pero la diferencia que tendremos es que nuestro producto será de una mayor cantidad y a precios más bajos.



Come en casa

Empresa relativamente nueva en el mercado, aún no tiene una participación importante dentro de las comidas congeladas. Posee 7 platos de comida peruana y su precio al mercado es de S/. 15.99 cada porción es de 450 gr.



4.3.2. Fuerza Negociadora de los clientes

La fuerza negociadora de los clientes concerniente al mercado de las comidas congeladas es media, esto debido a dos motivos específicamente:

- Número de competidores actuales:

Al haber en el mercado actual solo pocas empresas dedicadas a la comercialización de comidas congeladas como vimos en el punto anterior, el poder de negociación de los clientes es bajo, ya que estos clientes deben adecuarse a los productos, precios y nivel de calidad que ofrecen las actuales empresas sin poder tener la oportunidad de comparar y poseer la flexibilidad al momento de la elección, porque tan solo dos empresas ofrecen comida criolla congelada y la tercera solamente pastas y pizzas.

- Productos sustitutos:

En el mercado existen distintos productos sustitutos a la venta de comida congelada, por ejemplo:

— Don Italo

Este competidor posee una pequeña porción en el mercado actual ya que solamente se dedica a la comercialización de pastas y pizzas congeladas más no de distintos tipos de comida. La amenaza de este competidor es baja.

El precio es desde S/. 16.90 y cada porción de solo 350 gr.



— Comida precocida.



— Comida instantánea.



— Comida de venta al peso.



Se puede llegar a la conclusión que al haber muchos productos sustitutos y a bajos precios el poder de negociación del cliente es alta. Esto hará que las empresas que se dedican a la comercialización de comidas congeladas deban ofrecer productos variados y con precios muy competitivos.

4.3.3. Fuerza Negociadora de los Proveedores

La fuerza negociadora de los proveedores para este tipo de empresa como es la producción y comercialización de comida congelada es relativamente baja por lo siguiente:

- **Materia prima fácil de conseguir:** La materia prima que vamos a utilizar para la producción de la comida congelada es básicamente las verduras y abarrotes, estos insumos se pueden conseguir fácilmente en el mercado mayorista en Santa Anita, al haber muchos proveedores que ofrecen los productos, el poder de negociación del proveedor es baja. Salvo con algunas excepciones, por ejemplo cuando existe algún fenómeno climático en el país que evite la llegada de productos al mercado, ocasionando un incremento en los precios.



- **Maquinarias y equipos:** En el caso de los equipos y maquinarias a utilizar en la empresa, el poder de negociación de los proveedores es media, porque si bien es cierto existen muchos proveedores para el tema de cocinas industriales, pudiendo comparar precios entre ellos y esto hace que su poder de negociación sea baja.

Pero, por otro lado, para la maquinaria de Instant Freezen que se necesitará para la congelación de las comidas, no hay muchos proveedores en el mercado, más bien se tendrá que comprar la máquina de un proveedor externo (China o Alemania) para este caso el poder de negociación del proveedor es alto.



4.3.4. Amenaza de productos sustitutos

La amenaza de productos sustitutos es muy grande, ya que el negocio de comidas es muy amplio, con mucha oferta en el mercado y con distintos tipos de precios, entre los productos sustitutos que encontramos tenemos:

- Hamburguesas
- Pizzerías
- Fast Foods
- Pollos a la brasa
- Chifas
- Comidas instantáneas, precocidas.

Todos estos comercios se pueden encontrar concentrados en las principales avenidas de la ciudad, en centros comerciales y también por delivery.



4.3.5. Competidores potenciales barreras de entrada

Si bien es cierto que ya existen competidores potenciales actualmente en el mercado de la comida congelada como es el caso de la empresa “come en casa” que es una empresa relativamente nueva y que ofrece la misma clase

de comida criolla que nosotros vamos a ofrecer. Si existiera la posibilidad que otra empresa ingrese al mercado las barreras de entrada son muy bajas. Esto constituye una clara amenaza para nuestra idea de negocio ya que hay un alto riesgo de ingreso de nuevos competidores al mercado por lo siguiente:

- Fácil acceso a una solicitud de funcionamiento para una empresa.
- Rápida obtención de registro sanitario emitido por digesa
- Materia prima y equipos fáciles de obtener.

5. PLAN DE COMERCIALIZACION

5.1. Estrategias específicas de lanzamiento del producto

Para el lanzamiento del producto al mercado la empresa seguirá las siguientes estrategias:

- Se despertará el interés del público objetivo mediante una campaña de intriga donde se repartirán en los supermercados, autoservicios y minimarkets, ilustraciones publicitarias con mensajes que despierten el interés y curiosidad acerca del ingreso de una nueva marca de comida congelada.
- Se realizará un evento de lanzamiento del producto de comida congelada “Alamesa” en los principales supermercados, dándole énfasis a la diferenciación con la competencia resaltando su sabor y porción superior al resto de empresas del mercado, repartiendo también al público volantes y folletos con la información de la variedad de los platos ofrecidos por la empresa.
- Se obtendrá la participación de Patricia Jaramillo, ganadora de uno de los primeros concursos de comida criolla en Mistura 2014, quien durante un mes realizará autógrafos , entrevista en medios , noticia en prensa, publicidad en radio y televisión.
- Se tendrán ubicaciones estratégicas en los puntos de venta de comida congelada y habilitando un puesto para la degustación de los platos y la explicación del producto por parte de los vendedores.

- También se contará con una estrategia de marketing digital a través de una página web donde los clientes podrán encontrar toda la información de las comidas, puntos de venta, información de la empresa, contactos, etc. Además se crearán perfiles en las principales redes sociales como Facebook, y YouTube, realizando sorteos entre nuestros seguidores para cupones de descuento en futuras compras de nuestra comida criolla congelada.
- Finalmente la empresa participará en ferias gastronómicas como Mistura, dándonos a conocer a más potenciales clientes.



5.2. Mezcla de Marketing

5.2.1. Producto

El producto que se ofrecerá al mercado será Comida Criolla Congelada Alamesa, estará lista para servir tan solo dejándola por 5 minutos en el horno microondas. Cada porción será de 500 gr.

Los platos criollos que se ofrecerán al mercado son los siguientes:

- | | |
|--|----------------------------------|
| • Ají de gallina. | • Tallarines verdes con apanado. |
| • Arroz con pollo. | • Lomo saltado. |
| • Arroz chaufa. | • Tallarín saltado. |
| • Seco con frejoles. | • Puré con asado. |
| • Cau cau. | • Pollo al vino. |
| • Estofado de pollo. | • Tacu Tacu. |
| • Carapulcra con sopa seca. | • Lentejitas con pollo dorado |
| • Tallarines rojos con salsa de carne. | |

La marca y logo del producto.



El slogan es: Más sabor, más rápido, se escogió el nombre ya que no se necesitará mucho tiempo ni esfuerzo para disfrutar de una comida sabrosa y nutritiva.

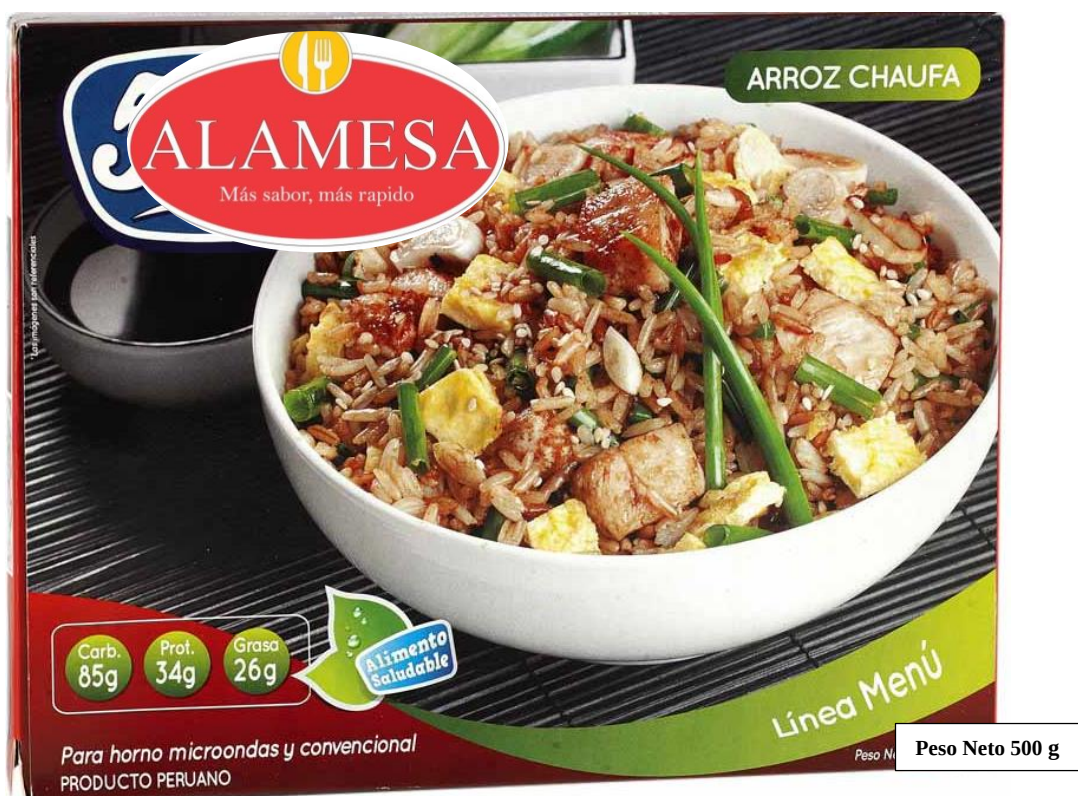
Como se mencionó a un inicio los platos vendrán en porciones de 500 gr. cada uno. El producto no contará con el uso de preservantes, esto asegura que nuestros clientes obtengan una comida saludable, de gran calidad y mucho sabor.



La presentación del producto será en una caja de cartón rectangular, la cual contendrá un plato de plástico PET de color negro, en ella llevara la comida y será sellado por un plástico hecho de polipropileno que asegura mantener mejor la frescura del producto por mucho más tiempo.



Diseño y contenido de la etiqueta del producto:



5.2.2. Precio

En el marketing mix, la variable del precio es un punto muy delicado y sensible ya que si nuestro precio del producto cuando ingrese al mercado no es competitivo se puede llegar a perder el negocio antes de empezarlo.

En ese sentido se ha evaluado y analizado cuidadosamente la estrategia de precios con los que ingresará “Alamesa” al mercado.

Nuestros competidores fuertes son la marca 5cina de San Fernando, poseen mucha variedad de platos y sus precios al público fluctúan entre S/. 13.90 y S/. 19.00 dependiendo el tipo de comida elegido.



Arroz con Pollo SAN FERNANDO Caja 400Gr

5CINA

código del producto: 20046231

S/. 13,90

Importe: S/ 13.90

¡Agrega : 1 und!

— 1 + AGREGAR

Tu compra es **100% Segura**

Foto referencial



Fetuccini SAN FERNANDO Al pesto con apanado 400Gr

5CINA

código del producto: 20046236

S/. 15,90

Importe: S/ 15.90

¡Agrega : 1 und!

— 1 + AGREGAR

Tu compra es **100% Segura**

Foto referencial

En el caso de “Alamesa” los precios con los que ingresará al mercado serán divididos en dos, dependiendo del tipo de comida a ofrecer.

Los platos criollos A: Arroz con pollo, ají de gallina, arroz chaufa, cau cau, estofado de pollo, tallarines rojos, tallarín saltado, pollo al vino, tacu tacu y lentejas con pollo, serán vendidos a los minoristas a S/. 9.00 y con un precio de venta al público de S/. 13.00.

Los platos criollos B: Seco con frejoles, carapulcra con sopa seca, tallarines verdes con apanado, lomo saltado y puré con asado, serán vendidos a los minoristas a un precio de S/. 12.00 y con un precio final al público de S/. 16.00.

5.2.3. Plaza

La plaza o canales de distribución son básicamente para determinar si el fabricante llega directamente al cliente final o si existen algún intermediario (mayorista, minorista) en el camino, esto conlleva también al incremento de los precios finales que el cliente va a pagar por el producto.

Los canales de distribución que opera el mercado actual para este tipo de negocio de comida congelada es el canal indirecto.

El fabricante vende sus productos al minorista (supermercados) y estos finalmente los ofrecen a los clientes finales.



La empresa utilizará el mismo canal de distribución indirecta, quiere decir que los productos se venderán a los minoristas (supermercados, autoservicios, minimarkets), mediante el envío de los pedidos hasta los centros de acopio de cada uno de ellos, de esta manera la empresa obtendrá un ahorro de llevar el producto a cada tienda que conllevaría a tener una flota propia de camionetas para la distribución a todos los puntos de venta.

Las entregas a los centros de acopio se realizarán en una camioneta acondicionada especialmente con una cámara frigorífica, con lo cual se garantiza la entrega de un producto en buen estado, teniendo en cuenta la salubridad y frescura con la que el producto debe llegar al consumidor final.

CANAL INDIRECTO CORTO: UN NIVEL



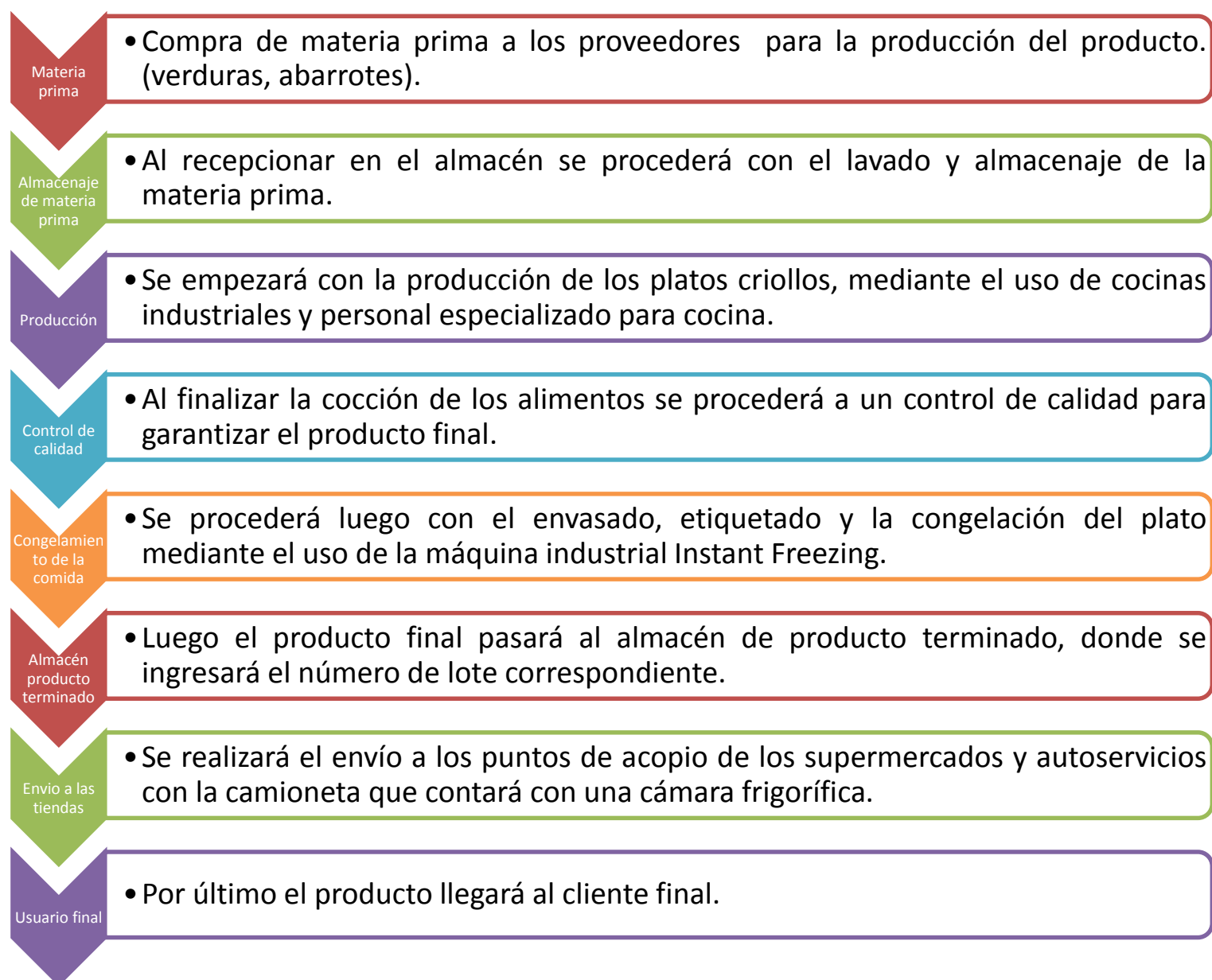
5.2.4. Promoción

Las promociones que utilizará la empresa para el ingreso del producto de comida criolla congelada “Alamesa” al mercado local serán los siguientes:

- Publicidad con banners, volantes, afiches y folletos en los principales supermercados, autoservicios y minimarkets a donde irá dirigido el producto.
- Ingreso al mercado con un precio menor al que posee actualmente la competencia y además ofreciendo una mayor cantidad por porción, esto con el fin de fidelizar a nuestros clientes.
- Publicidad por redes sociales, la empresa contará con un fan page en Facebook, twitter e Instagram, donde se realizarán sorteos entre los seguidores para descuentos en compra de los productos.
- Degustaciones en los supermercados, para que los clientes puedan comprobar el producto y sabor de la comida.
- El uso de merchandising, esto mediante obsequios de lapiceros, polos, gorros, platos con el nombre de la marca, con el objetivo de captar más potenciales clientes.
- Descuento a los minoristas por compra de grandes volúmenes y pronto pago, esto ayudará a que ellos cuenten con un mayor margen de ganancia.



Diagrama de flujo de proceso de comercialización



CONCEPTO	2017	Ene-Feb-Mar	Abr-May-Jun	Jul-Agos-Set	Oct-Nov-Dic	Total 2018	2019	2020	2021	2022
CAMPAÑA DE INTRIGA	S/. 1,162.50	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
ELABORACION PAGINA WEB	S/. 540.00	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
IMPRESIÓN DE VOLANTES	S/. 322.50	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
REPARTIDOR DE VOLANTES	S/. 300.00	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
LANZAMIENTO	S/. 8,735.00	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
REDES SOCIALES	S/. 620.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00
ELABORACION DE PAGINA FACEBOOK	S/. 320.00	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
PUBLICIDAD EN FACEBOOK	S/. 300.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00
PROMOCION DE VENTAS	S/. 6,750.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 2,400.00	S/. 2,400.00	S/. 2,400.00	S/. 2,400.00	S/. 2,400.00
DEGUSTACIONES	S/. 6,750.00	S/. 1,200.00	S/. 1,200.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 2,400.00	S/. 2,400.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
PUBLICIDAD	S/. 1,365.00	S/. 3,855.00	S/. 3,855.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 7,710.00	S/. 7,710.00	S/. 7,710.00	S/. 3,840.00	S/. 3,840.00
DISEÑO DE VOLANTES	S/. 120.00	S/. 120.00	S/. 120.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
IMPRESIÓN DE VOLANTES	S/. 645.00	S/. 1,935.00	S/. 1,935.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 3,870.00	S/. 3,870.00	S/. 3,870.00		
REPARTIDOR DE VOLANTES	S/. 600.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00	S/. 3,600.00
Total gasto de Promoción	S/. 9,897.50	S/. 5,955.00	S/. 5,955.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 13,710.00	S/. 13,710.00	S/. 13,710.00	S/. 9,840.00	S/. 9,840.00

6. ESTUDIO TÉCNICO

6.1. Tamaño del proyecto

Criterios:

Capacidad instalada	UND X CICLO	UND X DIA	UND X AÑO
Maquinaria (tunel)	468	1404	438048

Capacidad de maq por día	1404	und
Días al año (laboral)	312	días (6*52)
Días al año (máximo)	365	días

Cálculos:

Capacidad Máxima

Producción anual	2018	2019	2020	2021	2022
Capacidad utilizada (und)	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Capacidad instalada (und)	438,048	438,048	438,048	438,048	438,048

Capacidad máxima (und)	512,460	512,460	512,460	512,460	512,460
------------------------	---------	---------	---------	---------	---------

Porcentaje de Utilización

Producción anual	2018	2019	2020	2021	2022
Capacidad utilizada (und)	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Capacidad instalada (und)	438,048	438,048	438,048	438,048	438,048
Porcentaje de utilización	56.71%	65.63%	70.39%	75.53%	81.08%

6.2. Procesos

Diagrama de Flujo de Proceso de Producción. Descripción.

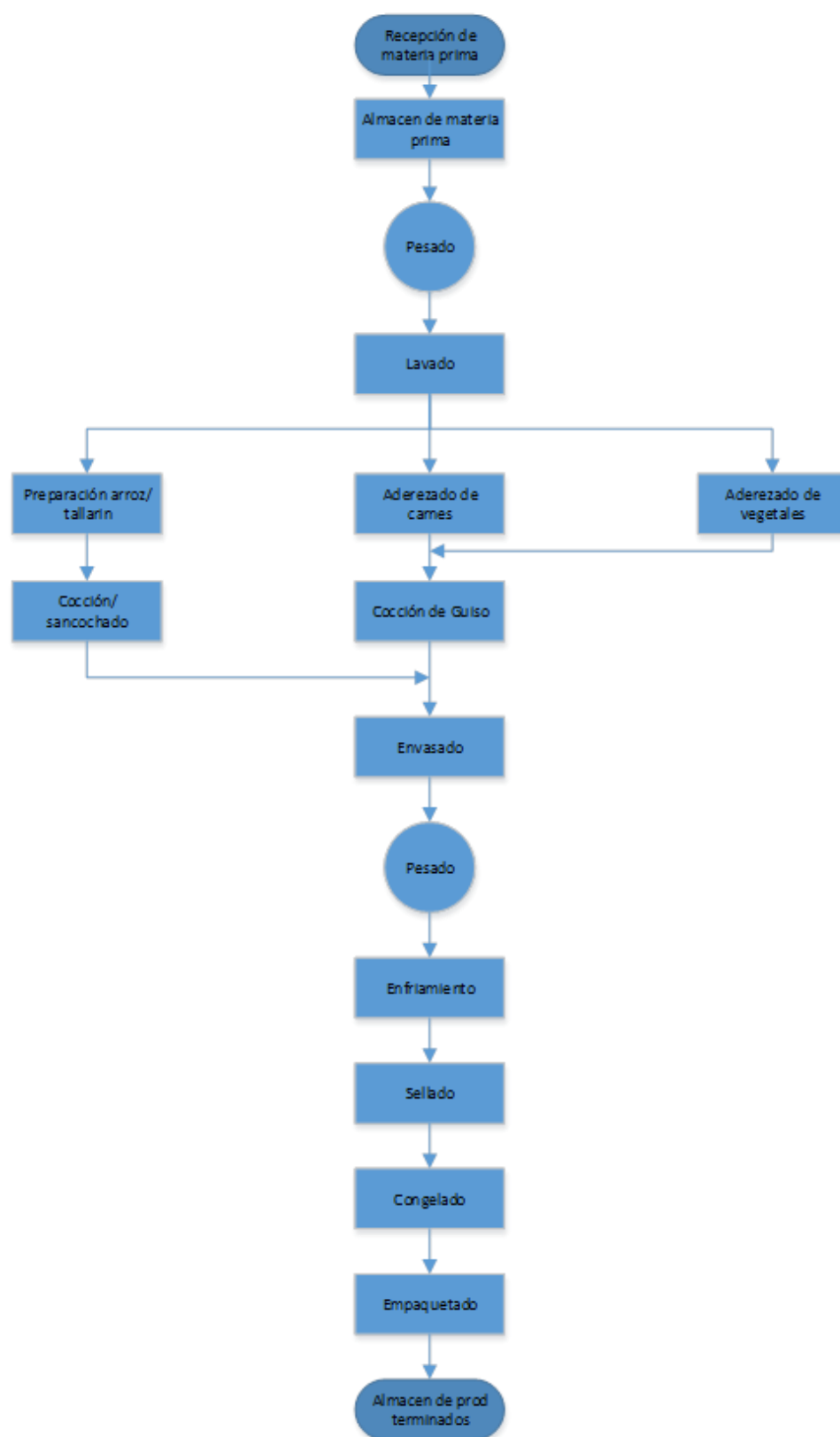
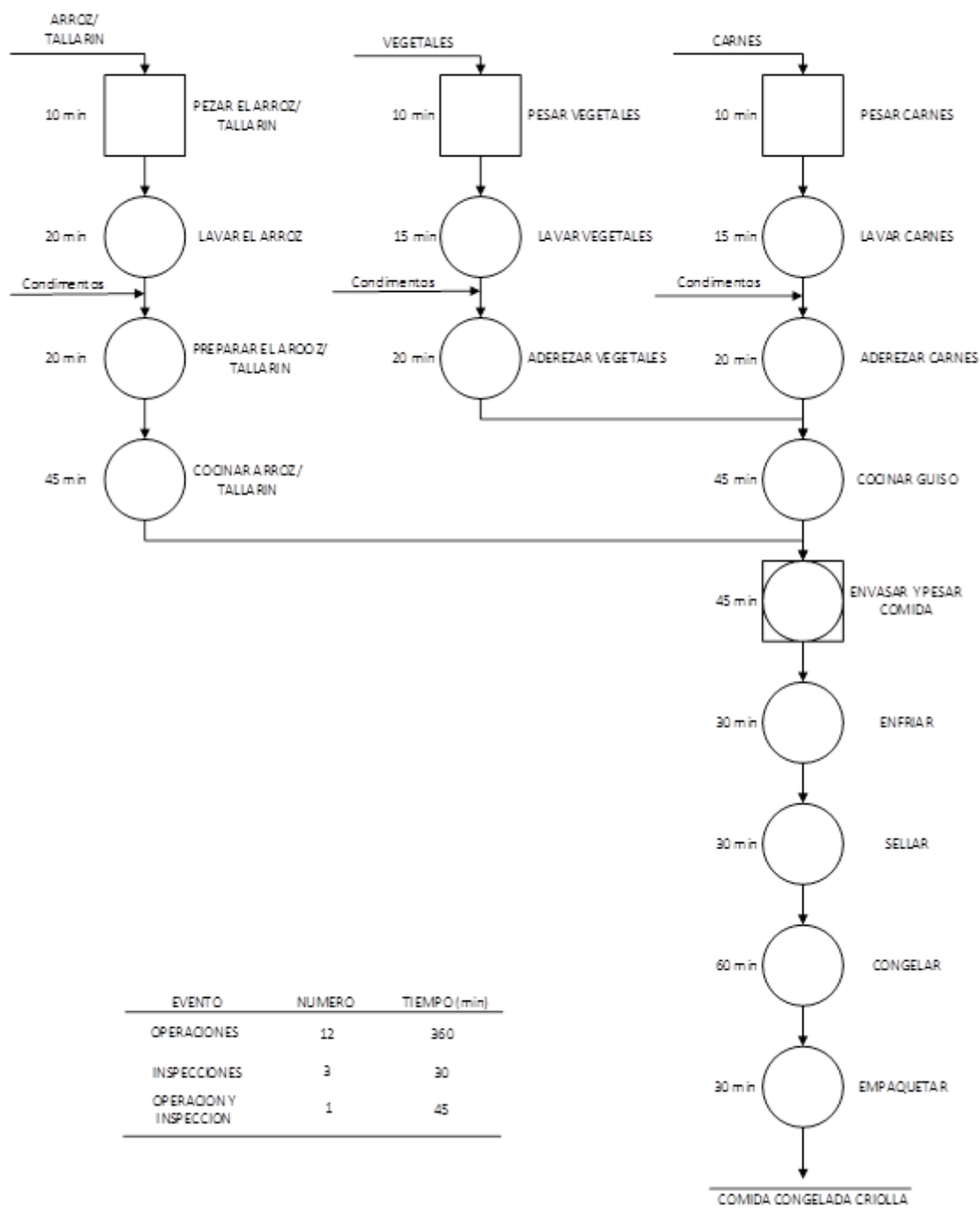
DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO DE PRODUCCION DE COMIDA
CONGELADA

DIAGRAMA DE OPERACIONES DE PROCESO DE COMIDA CRIOLLA CONGELADA



El tiempo total desde el inicio hasta el final es de 290 min (4 hr 52 min)

6.2.1.1. Pesado

Este proceso toma un tiempo de 15 min para el arroz y tallarin y de 10 min para las carnes y vegetales. Se procede a pesar el arroz o tallarín, los vegetales y las carnes en las porciones necesarias.

6.2.1.2. Lavado

En este proceso se da un tiempo de 10 min. Se procede a lavar todos los insumos para mejorar la salubridad de los platos

6.2.1.3. Cortado

El cortado tiene un tiempo de 15 min para las carnes y 10 min para los vegetales. Se corta las presas y se dejan sin huesos.

6.2.1.4. Preparado

La preparación tiene un tiempo de 20 min para las carnes y vegetales y un tiempo de 10 min para la preparación del arroz y los tallarines.

Acá se adereza los insumos para dejarlos listos para el proceso de cocción.

6.2.1.5. Cocción

El tiempo de cocción es de 60 min para todos los procesos. Una vez que los insumos estén preparados y condimentados se procede a hacerles la cocción, para ello se emplean 2 cocinas de 3 hornillas cada una y unas ollas con una capacidad de 30 litros cada una. Esto nos permite una producción de 190 kilos de comida por día.

6.2.1.6. Envasado y pesado

En este proceso se toma un tiempo de 30 min. Acá se deposita la comida en los envases PET y al mismo tiempo se regulando el peso del producto envasado.

6.2.1.7. Enfriamiento

El tiempo de enfriado es de 30 min. Se realiza por medio de la maquina abatidora que hace descender la temperatura de la comida envasada a 2 grados centígrados, este es un proceso previo al congelado debido a que el producto no se puede congelar estando caliente.

6.2.1.8. Congelado

El tiempo de congelado es de 120 min. En este proceso se introduce el producto, previamente enfriado a 2°C, en el túnel de congelado llegando a una temperatura de -40°C para que la comida pueda ser conservada sin preservantes.

6.2.1.9. Empaquetado

El tiempo de empaquetado es de 60 min. Se recibe el producto después de haber estado en el túnel de congelado y se coloca el sello y la caja externa para su posterior almacenaje.

6.2.1. Programa de producción 2018-2022

Para realizar nuestro programa de producción debemos tener en cuenta primero nuestra producción normal del 2018 al 2022.

TAMAÑO NORMAL	PRODUCCIÓN POR AÑO EN UNIDADES				
	2018	2019	2020	2021	2022
Capacidad de producción en unidades anuales.	267961	287488	308354	330857	355156

Al contar con las unidades anuales en total de platos, utilizaremos el porcentaje de preferencia de los encuestados acerca de los platos que sacaremos al mercado para sacar las unidades de cada uno de ellos por año.

		2018	2019	2020	2021	2022
	Comida criolla congelada	267,961	287,488	308,354	330,857	355,156
14.37%	Carapulcra con sopa seca	38,514	41,321	44,320	47,554	51,047
11.62%	Arroz chaufa	31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
11.62%	Lomo saltado	31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
10.40%	Ají de gallina	27,861	29,892	32,061	34,401	36,928
9.79%	Seco con frejoles	26,223	28,133	30,175	32,377	34,755
6.12%	Puré con asado	16,389	17,583	18,860	20,236	21,722
5.50%	Arroz con pollo	14,750	15,825	16,974	18,212	19,550
5.20%	Tallarines rojos	13,931	14,946	16,031	17,200	18,464
4.28%	Tallarines verdes	11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
4.28%	Tallarín Saltado	11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
3.98%	Cau cau	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Pollo al vino	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
3.98%	Estofado de pollo	10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
2.75%	Lentejita con pollo dorado	7,375	7,913	8,487	9,106	9,775
2.14%	Tacu tacu	5,736	6,154	6,601	7,083	7,603

Para el programa de producción de los 5 años 2018 al 2022, se considerará un sampling correspondiente al 1% de ventas demandadas y una merma del 2% de producto terminado. Para el año 2017 considerado el año cero se realizará un sampling del 0.5 % de las ventas del primer año.

[illegible][illegible]

Carapulcra con sopa seca 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	3,963	47,554
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	476
MERMA	2.00%	UNIDADES	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-111	-119	-119	-119	-119	-119	-119	-119	-119	-119	-119	-119	
Carapulcra con sopa seca a producir			4,090	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	4,082	48,989

Carapulcra con sopa seca 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	4,254	51,047
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	510
MERMA	2.00%	UNIDADES	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-119	-128	-128	-128	-128	-128	-128	-128	-128	-128	-128	-128	
Carapulcra con sopa seca a producir			4,390	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	4,382	52,587

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carapulcra con sopa seca a producir	196	36,873	42,567	45,657	48,989	52,587

Arroz chaufa		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Arroz chaufa 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				1,946	2,054	2,162	2,271	2,379	2,487	2,595	2,595	2,595	2,595	2,595	2,595	31,139
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	156	19	21	22	23	24	25	26	26	26	26	26	26	289
MERMA	2.00%	UNIDADES	3	39	41	43	45	48	50	52	52	52	52	52	52	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		58	62	65	68	71	75	78	78	78	78	78	78	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-58	-62	-65	-68	-71	-75	-78	-78	-78	-78	-78	
Arroz chaufa a producir			159	2,063	2,119	2,231	2,342	2,453	2,565	2,676	2,673	2,673	2,673	2,673	2,673	29,813

[illegible][illegible]

Arroz chaufa 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	38,448
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	384
MERMA	2.00%	UNIDADES	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-90	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	
Arroz chaufa a producir			3,307	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	39,608

Arroz chaufa 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	41,272
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	413
MERMA	2.00%	UNIDADES	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-96	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	
Arroz chaufa a producir			3,550	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	42,517

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Arroz chaufa a producir	159	29,813	34,416	36,914	39,608	42,517

Lomo saltado		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		31,139	33,408	35,833	38,448	41,272
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Lomo saltado 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				1,946	2,054	2,162	2,271	2,379	2,487	2,595	2,595	2,595	2,595	2,595	2,595	31,139
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	156	19	21	22	23	24	25	26	26	26	26	26	26	289
MERMA	2.00%	UNIDADES	3	39	41	43	45	48	50	52	52	52	52	52	52	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		58	62	65	68	71	75	78	78	78	78	78	78	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-58	-62	-65	-68	-71	-75	-78	-78	-78	-78	-78	
Lomo saltado a producir			159	2,063	2,119	2,231	2,342	2,453	2,565	2,676	2,673	2,673	2,673	2,673	2,673	29,813

[illegible][illegible]

Lomo saltado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	3,204	38,448
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	384
MERMA	2.00%	UNIDADES	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-90	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	-96	
Lomo saltado a producir			3,307	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	39,608

Lomo saltado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	3,439	41,272
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	413
MERMA	2.00%	UNIDADES	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-96	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	-103	
Lomo saltado a producir			3,550	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	3,543	42,517

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Lomo saltado a producir	159	29,813	34,416	36,914	39,608	42,517

Ají de gallina		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		27,861	29,892	32,061	34,401	36,928
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Aji de gallina 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				1,741	1,838	1,935	2,032	2,128	2,225	2,322	2,322	2,322	2,322	2,322	2,322	25,830
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	139	17	18	19	20	21	22	23	23	23	23	23	23	258
MERMA	2.00%	UNIDADES	3	35	37	39	41	43	45	46	46	46	46	46	46	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		52	55	58	61	64	67	70	70	70	70	70	70	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-52	-55	-58	-61	-64	-67	-70	-70	-70	-70	-70	
Aji de gallina a producir			142	1,846	1,896	1,996	2,095	2,195	2,295	2,394	2,391	2,391	2,391	2,391	2,391	26,674

[illegible][illegible]

Aji de gallina 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	34,401
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	344
MERMA	2.00%	UNIDADES	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-80	-86	-86	-86	-86	-86	-86	-86	-86	-86	-86	-86	
Aji de gallina a producir			2,959	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	2,953	35,439

Aji de gallina 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	3,077	36,928
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	369
MERMA	2.00%	UNIDADES	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-86	-92	-92	-92	-92	-92	-92	-92	-92	-92	-92	-92	
Aji de gallina a producir			3,176	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	3,170	38,042

Resumen de producción							
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022	
Aji de gallina a producir	142	26,674	30,793	33,029	35,439	38,042	

Seco con frejoles		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		26,223	28,133	30,175	32,377	34,755
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Seco con frejoles 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				1,639	1,730	1,821	1,912	2,003	2,094	2,185	2,185	2,185	2,185	2,185	2,185	24,300
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	131	16	17	18	19	20	21	22	22	22	22	22	22	243
MERMA	2.00%	UNIDADES	3	33	35	36	38	40	42	44	44	44	44	44	44	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		49	52	55	57	60	63	66	66	66	66	66	66	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-49	-52	-55	-57	-60	-63	-66	-66	-66	-66	-66	
Seco con frejoles a producir			134	1,737	1,785	1,878	1,972	2,066	2,160	2,253	2,251	2,251	2,251	2,251	2,251	25,100

[illegible][illegible]

Seco con frejoles 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	2,698	32,377
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	324
MERMA	2.00%	UNIDADES	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-75	-81	-81	-81	-81	-81	-81	-81	-81	-81	-81	-81	
Seco con frejoles a producir			2,785	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	2,779	33,354

Seco con frejoles 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	2,896	34,755
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	348
MERMA	2.00%	UNIDADES	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	87	87	87	87	87	87	87	87	87	87	87	87	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-81	-87	-87	-87	-87	-87	-87	-87	-87	-87	-87	-87	
Seco con frejoles a producir			2,989	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	2,983	35,804

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Seco con frejoles a producir	134	25,105	28,982	31,086	33,354	35,804

Puré con asado		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		16,389	17,583	18,860	20,236	21,722
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Puré con asado 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				1,024	1,081	1,138	1,195	1,252	1,309	1,366	1,366	1,366	1,366	1,366	1,366	15,194
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	82	10	11	11	12	13	13	14	14	14	14	14	14	152
MERMA	2.00%	UNIDADES	2	20	22	23	24	25	26	27	27	27	27	27	27	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		31	32	34	36	38	39	41	41	41	41	41	41	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-31	-32	-34	-36	-38	-39	-41	-41	-41	-41	-41	
Puré con asado a producir			84	1,086	1,115	1,174	1,233	1,291	1,350	1,408	1,407	1,407	1,407	1,407	1,407	15,691

Pure con asado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	1,686	20,236
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	202
MERMA	2.00%	UNIDADES	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-47	-51	-51	-51	-51	-51	-51	-51	-51	-51	-51	-51	
Pure con asado a producir			1,740	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	1,737	20,846

Pure con asado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	1,810	21,722
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	217
MERMA	2.00%	UNIDADES	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-51	-54	-54	-54	-54	-54	-54	-54	-54	-54	-54	-54	
Pure con asado a producir			1,868	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	1,864	22,377

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Pure con asado a producir	84	15,691	18,114	19,429	20,846	22,377

Arroz con pollo		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		14,750	15,825	16,974	18,212	19,550
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Arroz con pollo 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tota
Unidades vendidas				922	973	1,024	1,076	1,127	1,178	1,229	1,229	1,229	1,229	1,229	1,229	13,67
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	74	9	10	10	11	11	12	12	12	12	12	12	12	137
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	18	19	20	22	23	24	25	25	25	25	25	25	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		28	29	31	32	34	35	37	37	37	37	37	37	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-28	-29	-31	-32	-34	-35	-37	-37	-37	-37	-37	
Arroz con pollo a producir			75	977	1,004	1,057	1,109	1,162	1,215	1,268	1,266	1,266	1,266	1,266	1,266	14,12

[illegible][illegible]

Arroz con pollo 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	1,518	18,212
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	182
MERMA	2.00%	UNIDADES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-42	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	
Arroz con pollo a producir			1,566	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	18,762

Arroz con pollo 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	1,629	19,550
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	195
MERMA	2.00%	UNIDADES	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-46	-49	-49	-49	-49	-49	-49	-49	-49	-49	-49	-49	
Arroz con pollo a producir			1,681	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	1,678	20,140

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Arroz con pollo a producir	75	14,122	16,302	17,486	18,762	20,140

Tallarines rojos		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		13,931	14,946	16,031	17,200	18,464
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Tallarines rojos 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tot
Unidades vendidas				871	919	967	1,016	1,064	1,113	1,161	1,161	1,161	1,161	1,161	1,161	13,9
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	70	9	9	10	10	11	11	12	12	12	12	12	12	12
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	17	18	19	20	21	22	23	23	23	23	23	23	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		26	28	29	30	32	33	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-26	-28	-29	-30	-32	-33	-35	-35	-35	-35	-35	
Tallarines rojos a producir			71	923	948	998	1,048	1,098	1,147	1,197	1,196	1,196	1,196	1,196	1,196	13,3

[illegible][illegible]

Tallarines rojos 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	1,433	17,200
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	172
MERMA	2.00%	UNIDADES	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-40	-43	-43	-43	-43	-43	-43	-43	-43	-43	-43	-43	
Tallarines rojos a producir			1,479	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	1,476	17,719

Tallarines rojos 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	1,539	18,464
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	185
MERMA	2.00%	UNIDADES	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-43	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	-46	
Tallarines rojos a producir			1,588	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	1,585	19,021

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Tallarines rojos a producir	71	13,337	15,397	16,514	17,719	19,021

Tallarines verdes		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Tallarines verdes 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tota
Unidades vendidas				717	757	797	837	876	916	956	956	956	956	956	956	11,47
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	57	7	8	8	8	9	9	10	10	10	10	10	10	106
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	14	15	16	17	18	18	19	19	19	19	19	19	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		22	23	24	25	26	27	29	29	29	29	29	29	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-22	-23	-24	-25	-26	-27	-29	-29	-29	-29	-29	
Tallarines verdes a producir			59	760	781	822	863	904	945	986	985	985	985	985	985	10,98

[illegible][illegible]

Tallarines verdes 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	14,165
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	142
MERMA	2.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-33	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	
Tallarines verdes a producir			1,218	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	14,592

Tallarines verdes 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	15,205
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	152
MERMA	2.00%	UNIDADES	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-35	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	
Tallarines verdes a producir			1,308	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	15,664

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Tallarines verdes a producir	59	10,984	12,680	13,600	14,592	15,664

Tallarín Saltado		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		11,472	12,308	13,202	14,165	15,205
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Tallarín saltado 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				717	757	797	837	876	916	956	956	956	956	956	956	10,63
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	57	7	8	8	8	9	9	10	10	10	10	10	10	106
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	14	15	16	17	18	18	19	19	19	19	19	19	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		22	23	24	25	26	27	29	29	29	29	29	29	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-22	-23	-24	-25	-26	-27	-29	-29	-29	-29	-29	
Tallarín saltado a producir			59	760	781	822	863	904	945	986	985	985	985	985	985	10,98

[illegible][illegible]

Tallarín saltado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	14,165
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	142
MERMA	2.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-33	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	
Tallarín saltado a producir			1,218	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216	14,592

Tallarín saltado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	1,267	15,205
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	152
MERMA	2.00%	UNIDADES	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-35	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	-38	
Tallarín saltado a producir			1,308	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	1,305	15,664

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Tallarín saltado a producir	59	10,984	12,680	13,600	14,592	15,664

Cau cau		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Cau cau 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888	10,653
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	53	7	7	7	8	8	9	9	9	9	9	9	9	99
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	13	14	15	16	16	17	18	18	18	18	18	18	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		20	21	22	23	24	26	27	27	27	27	27	27	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-20	-21	-22	-23	-24	-26	-27	-27	-27	-27	-27	
Cau cau a producir			54	706	725	763	801	839	877	915	914	914	914	914	914	10,199

[illegible][illegible]

Cau cau 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	13,153
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
MERMA	2.00%	UNIDADES	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-31	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	
Cau cau a producir			1,131	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	13,550

Cau cau 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	14,119
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	141
MERMA	2.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-33	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	
Cau cau a producir			1,214	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	14,545

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Cau cau a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545

Pollo al vino		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Pollo al vino 2017-2018			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
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%
Unidades vendidas				666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	53	7	7	7	8	8	9	9	9	9	9	9	9
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	13	14	15	16	16	17	18	18	18	18	18	18
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		20	21	22	23	24	26	27	27	27	27	27	27
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-20	-21	-22	-23	-24	-26	-27	-27	-27	-27	-27
Pollo al vino a producir			54	706	725	763	801	839	877	915	914	914	914	914	914

[illegible][illegible]

Pollo al vino 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tota
Unidades vendidas		UNIDADES	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	13,15
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
MERMA	2.00%	UNIDADES	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-31	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	
Pollo al vino a producir			1,131	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	13,55

Pollo al vino 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tota
Unidades vendidas		UNIDADES	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	14,11
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	141
MERMA	2.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-33	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	
Pollo al vino a producir			1,214	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	14,54

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Pollo al vino a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545

Estofado de pollo		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		10,653	11,429	12,259	13,153	14,119
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Estofado de pollo 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Tota
Unidades vendidas				666	703	740	777	814	851	888	888	888	888	888	888	9,870
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	53	7	7	7	8	8	9	9	9	9	9	9	9	99
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	13	14	15	16	16	17	18	18	18	18	18	18	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		20	21	22	23	24	26	27	27	27	27	27	27	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-20	-21	-22	-23	-24	-26	-27	-27	-27	-27	-27	
Estofado de pollo a producir			54	706	725	763	801	839	877	915	914	914	914	914	914	10,190

[illegible][illegible]

Estofado de pollo 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	13,153
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
MERMA	2.00%	UNIDADES	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-31	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	-33	
Estofado de pollo a producir			1,131	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	1,129	13,550

Estofado de pollo 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	1,177	14,119
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	141
MERMA	2.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-33	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	-35	
Estofado de pollo a producir			1,214	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	1,212	14,545

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Estofado de pollo a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545

Lentejita con pollo dorado		2018	2019	2020	2021	2022
Unidades		7,375	7,913	8,487	9,106	9,775
Sampling	0.50%	1%	1%	1%	1%	1%
Inventario final		3%	3%	3%	3%	3%
Merma de producto terminado		2%	2%	2%	2%	2%

Lentejita con pollo dorado 2017-2018			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	
Unidades	%			6.25%	6.60%	6.94%	7.29%	7.64%	7.99%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas				461	487	512	538	563	589	615	615	615	615	615	615	7,375
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	37	5	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	68
MERMA	2.00%	UNIDADES	1	9	10	10	11	11	12	12	12	12	12	12	12	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES		14	15	15	16	17	18	18	18	18	18	18	18	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES		-	-14	-15	-15	-16	-17	-18	-18	-18	-18	-18	-18	
Lentejita con pollo dorado a producir			38	489	502	528	555	581	607	634	633	633	633	633	633	7,061

Lentejita c
Un
Unidad
SA
M
INVENTARI
pres
INVENT
Lentejita co
pr

Lentejita c
Un
Unidad
SA
M
INVENTARI
pres
INVENT
Lentejita co
pr

Lentejita c
Un
Unidad
SA
M
INVENTARI
pres
INVENT
Lentejita co
pr

Lentejita c
Un
Unidad
SA
M
INVENTARI
pres
INVENT
Lentejita co
pr

Lentejita con pollo dorado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	759	9,106
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	91
MERMA	2.00%	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-21	-23	-23	-23	-23	-23	-23	-23	-23	-23	-23	-23	
Lentejita con pollo dorado a producir			783	782	782	782	782	782	782	782	782	782	782	782	9,381

Lentejita con pollo dorado 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	815	9,775
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	98
MERMA	2.00%	UNIDADES	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-23	-24	-24	-24	-24	-24	-24	-24	-24	-24	-24	-24	
Lentejita con pollo dorado a producir			841	839	839	839	839	839	839	839	839	839	839	839	10,070

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Tacu tacu		2018	2019	2020	2021	2022

[illegible][illegible]

Tacu tacu 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	7,083
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	71
MERMA	2.00%	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-17	-18	-18	-18	-18	-18	-18	-18	-18	-18	-18	-18	
Tacu tacu a producir			609	608	608	608	608	608	608	608	608	608	608	608	7,296

Tacu tacu 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	
Unidades	%		8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	8.33%	Total
Unidades vendidas		UNIDADES	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	634	7,603
SAMPLING	1.00%	UNIDADES	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	76
MERMA	2.00%	UNIDADES	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	
INVENTARIO FINAL 3% del presente mes	3.00%	UNIDADES	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	
INVENTARIO INICIAL		UNIDADES	-18	-19	-19	-19	-19	-19	-19	-19	-19	-19	-19	-19	
Tacu tacu a producir			654	653	653	653	653	653	653	653	653	653	653	653	7,832

Resumen de producción						
	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Tacu tacu a producir	29	5,492	6,340	6,800	7,296	7,832

Resumen de producción total	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carapulcra con sopa seca a producir	196	36,873	42,567	45,657	48,989	52,587
Arroz chaufa a producir	159	29,813	34,416	36,914	39,608	42,517
Lomo saltado a producir	159	29,813	34,416	36,914	39,608	42,517
Aji de gallina a producir	142	26,674	30,793	33,029	35,439	38,042
Seco con frejoles a producir	134	25,105	28,982	31,086	33,354	35,804
Pure con asado a producir	84	15,691	18,114	19,429	20,846	22,377
Arroz con pollo a producir	75	14,122	16,302	17,486	18,762	20,140
Tallarines rojos a producir	71	13,337	15,397	16,514	17,719	19,021
Tallarines verdes a producir	59	10,984	12,680	13,600	14,592	15,664
Tallarín saltado a producir	59	10,984	12,680	13,600	14,592	15,664
Cau cau a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545
Pollo al vino a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545
Estofado de pollo a producir	54	10,199	11,774	12,629	13,550	14,545
Lentejita con pollo dorado a producir	38	7,061	8,151	8,743	9,381	10,070
Tacu tacu a producir	29	5,492	6,340	6,800	7,296	7,832
Total producción comida congelada	1,367	256,545	296,161	317,657	340,839	365,872

6.2.2. Programa de compras de materias primas e insumos 2018-2022

A continuación el detalle de materia prima e insumos utilizados para la preparación de cada plato.

Insumo y materiales Carapulcra con sopa seca	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de pollo	100	gramos
Fideos	80	gramos
Aji amarillo	5	gramos
Cebolla	40	gramos
Comino	0.5	gramos
Achiote	5	gramos
Tomate	10	gramos
Albahaca	10	gramos
Perejil	10	gramos
Aceite	10	mililitro
Carne de chanco	90	gramos
Papa seca	90	gramos
Aji colorado	4	gramos
Pimienta	0.5	gramos
Yuca	50	gramos
Sal	5	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas Carapulcra con sopa seca	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de pollo	kg	19.64	3687.34	4256.75	4565.71	4898.90	5258.71
Fideos	kg	15.71	2949.88	3405.40	3652.57	3919.12	4206.97
Aji amarillo	kg	0.98	184.37	212.84	228.29	244.95	262.94
Cebolla	kg	7.86	1474.94	1702.70	1826.29	1959.56	2103.48
Comino	kg	0.10	18.44	21.28	22.83	24.49	26.29
Achiote	kg	0.98	184.37	212.84	228.29	244.95	262.94
Tomate	kg	1.96	368.73	425.67	456.57	489.89	525.87
Albahaca	kg	1.96	368.73	425.67	456.57	489.89	525.87
Perejil	kg	1.96	368.73	425.67	456.57	489.89	525.87
Aceite	lt	1.96	368.73	425.67	456.57	489.89	525.87
Carne de chanco	kg	17.68	3318.61	3831.07	4109.14	4409.01	4732.84
Papa seca	kg	17.68	3318.61	3831.07	4109.14	4409.01	4732.84
Aji colorado	kg	0.79	147.49	170.27	182.63	195.96	210.35
Pimienta	kg	0.10	18.44	21.28	22.83	24.49	26.29
Yuca	kg	9.82	1843.67	2128.37	2282.86	2449.45	2629.35
Sal	kg	0.98	184.37	212.84	228.29	244.95	262.94

Necesidad de materiales Carapulcra con sopa seca		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	196	36873	42567	45657	48989	52587
Strech film para alimentos	unidad	196	36873	42567	45657	48989	52587
Caja	unidad	196	36873	42567	45657	48989	52587

Insumo y materiales Arroz Chaufa	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Arroz	250	gramos
Carne de pollo	80	gramos
Cebolla china	25	gramos
Pimiento rojo	25	gramos
Kion	10	gramos
Sillao	5	mililitros
Aceite	10	mililitros
Sal	5	gramos
Huevos	100	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas Arroz chaufa	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Arroz	kg	39.70	7453.14	8604.07	9228.57	9902.04	10629.31
Carne de pollo	kg	12.70	2385.01	2753.30	2953.14	3168.65	3401.38
Cebolla china	kg	3.97	745.31	860.41	922.86	990.20	1062.93
Pimiento rojo	kg	3.97	745.31	860.41	922.86	990.20	1062.93
Kion	kg	1.59	298.13	344.16	369.14	396.08	425.17
Sillao	lt	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59
Aceite	lt	1.59	298.13	344.16	369.14	396.08	425.17
Sal	kg	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59
Huevos	kg	15.88	2981.26	3441.63	3691.43	3960.82	4251.72

Necesidad de Materiales Arroz chaufa		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517
Strech film para alimentos	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517
Caja	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517

Insumo y materiales Lomo Saltado	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de res	121	gramos
Cebolla	34.6	gramos
Tomate	34	gramos
Pimienta molida	0.2	gramos
Aji amarillo	5	gramos
Aceite	5	mililitro
Arroz	200	gramos
Papa	100	gramos
Sillao	2	mililitro
Vinagre	2	mililitro
Ajo	5	gramos
Oregano molido	1	gramos
Comino	0.2	gramos
Sal	5	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas lomo saltado	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de res	kg	19.22	3607.32	4164.37	4466.63	4792.59	5144.58
Cebolla	kg	5.49	1031.51	1190.80	1277.23	1370.44	1471.10
Tomate	kg	5.40	1013.63	1170.15	1255.09	1346.68	1445.59
Pimienta molida	kg	0.03	5.96	6.88	7.38	7.92	8.50
Aji amarillo	kg	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59

Aceite	lt	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59
Arroz	kg	31.76	5962.51	6883.25	7382.86	7921.63	8503.44
Papa	kg	15.88	2981.26	3441.63	3691.43	3960.82	4251.72
Sillao	lt	0.32	59.63	68.83	73.83	79.22	85.03
Vinagre	lt	0.32	59.63	68.83	73.83	79.22	85.03
Ajo	kg	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59
Oregano molido	kg	0.16	29.81	34.42	36.91	39.61	42.52
Comino	kg	0.03	5.96	6.88	7.38	7.92	8.50
Sal	kg	0.79	149.06	172.08	184.57	198.04	212.59

Necesidad de Materiales lomo saltado		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517
Strech film para alimentos	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517
Caja	unidad	159	29813	34416	36914	39608	42517

Insumo y materiales Aji de gallina	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de gallina	150	gramos
Crema de leche	50	mililitro
Pecanas	20	gramos
Aji mirasol	40	gramos
Palillo	3	gramos
Aji amarillo	30	gramos
Ajos	10	gramos
Cebolla	30	gramos
Aceite	7.8	mililitro

Huevo	60	gramos
Arroz	150	gramos
Sal	4	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas aji de gallina	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de gallina	kg	21.31	4001.16	4619.02	4954.29	5315.83	5706.26
Crema de leche	lt	7.10	1333.72	1539.67	1651.43	1771.94	1902.09
Pecanas	kg	2.84	533.49	615.87	660.57	708.78	760.83
Aji mirasol	kg	5.68	1066.98	1231.74	1321.14	1417.55	1521.67
Palillo	kg	0.43	80.02	92.38	99.09	106.32	114.13
Aji amarillo	kg	4.26	800.23	923.80	990.86	1063.17	1141.25
Ajos	kg	1.42	266.74	307.93	330.29	354.39	380.42
Cebolla	kg	4.26	800.23	923.80	990.86	1063.17	1141.25
Aceite	lt	1.11	208.06	240.19	257.62	276.42	296.73
Huevo	kg	8.53	1600.46	1847.61	1981.71	2126.33	2282.50
Arroz	kg	21.31	4001.16	4619.02	4954.29	5315.83	5706.26
Sal	kg	0.57	106.70	123.17	132.11	141.76	152.17
Pimienta	kg	0.03	5.33	6.16	6.61	7.09	7.61

Necesidad de Materiales aji de gallina		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	142	26674	30793	33029	35439	38042
Strech film para alimentos	unidad	142	26674	30793	33029	35439	38042
Caja	unidad	142	26674	30793	33029	35439	38042

Insumo y materiales Seco con frejoles	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de res	100	gramos
Chicha de jora	5	mililitros
Culantro	10	gramos
Cebolla	50	gramos
Ajo	10	gramos
Aji amarillo	10	gramos
Frejoles	100	gramos
Arroz	150	gramos
Sal	5	gramos
Pimiento	30	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Zanahoria	20	gramos
Alverjas	15	gramos
Comino	0.2	gramos
Aceite	5	mililitros
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas seco con frejoles	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de res	kg	13.37	2510.53	2898.21	3108.57	3335.42	3580.40
Chicha de jora	lt	0.67	125.53	144.91	155.43	166.77	179.02
Culantro	kg	1.34	251.05	289.82	310.86	333.54	358.04
Cebolla	kg	6.69	1255.27	1449.11	1554.29	1667.71	1790.20

Ajo	kg	1.34	251.05	289.82	310.86	333.54	358.04
Aji amarillo	kg	1.34	251.05	289.82	310.86	333.54	358.04
Frejoles	kg	13.37	2510.53	2898.21	3108.57	3335.42	3580.40
Arroz	kg	20.06	3765.80	4347.32	4662.86	5003.14	5370.60
Sal	kg	0.67	125.53	144.91	155.43	166.77	179.02
Pimiento	kg	4.01	753.16	869.46	932.57	1000.63	1074.12
Pimienta	kg	0.03	5.02	5.80	6.22	6.67	7.16
Zanahoria	kg	2.67	502.11	579.64	621.71	667.08	716.08
Alverjas	kg	2.01	376.58	434.73	466.29	500.31	537.06
Comino	kg	0.03	5.02	5.80	6.22	6.67	7.16
Aceite	lt	0.67	125.53	144.91	155.43	166.77	179.02

Necesidad de Materiales seco con frejoles		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	134	25105	28982	31086	33354	35804
Strech film para alimentos	unidad	134	25105	28982	31086	33354	35804
Caja	unidad	134	25105	28982	31086	33354	35804

Insumo y materiales Pure con asado	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Arroz	140	gramos
Papa	150	gramos
Mantequilla	10	gramos
Leche evaporada	10	mililitros
Carne de res	100	gramos
Aceite	10	mililitros

Ajo	20	gramos
Aji colorado	10	gramos
Pimienta	0.1	gramos
Comino	0.1	gramos
Zanahoria	25	gramos
Alverja	20	gramos
Vinagre	9.8	mililitros
Sal	5	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas pure con asado	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Arroz	kg	11.70	2196.72	2535.94	2720.00	2918.50	3132.85
Papa	kg	12.54	2353.62	2717.07	2914.29	3126.96	3356.62
Mantequilla	kg	0.84	156.91	181.14	194.29	208.46	223.77
Leche evaporada	lt	0.84	156.91	181.14	194.29	208.46	223.77
Carne de res	kg	8.36	1569.08	1811.38	1942.86	2084.64	2237.75
Aceite	lt	0.84	156.91	181.14	194.29	208.46	223.77
Ajo	kg	1.67	313.82	362.28	388.57	416.93	447.55
Aji colorado	kg	0.84	156.91	181.14	194.29	208.46	223.77
Pimienta	kg	0.01	1.57	1.81	1.94	2.08	2.24
Comino	kg	0.01	1.57	1.81	1.94	2.08	2.24
Zanahoria	kg	2.09	392.27	452.85	485.71	521.16	559.44
Alverja	kg	1.67	313.82	362.28	388.57	416.93	447.55
Vinagre	lt	0.82	153.77	177.52	190.40	204.29	219.30
Sal	kg	0.42	78.45	90.57	97.14	104.23	111.89

Necesidad de Materiales pure con asado		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	84	15691	18114	19429	20846	22377
Strech film para alimentos	unidad	84	15691	18114	19429	20846	22377
Caja	unidad	84	15691	18114	19429	20846	22377

Insumo y materiales Arroz con pollo	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Cebolla	40	gramos
Pimiento	10	gramos
Aji amarillo	10	gramos
Aji colorado	4.6	gramos
Ajo	10	gramos
Aceite	20	mililitros
Alverjas	20	gramos
Zanahoria	40	gramos
Carne de pollo	150	gramos
Culantro	10	gramos
Arroz	250	gramos
Comino	0.2	gramos
Sal	5	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas arroz con pollo	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Cebolla	kg	3.01	564.87	652.10	699.43	750.47	805.59
Pimiento	kg	0.75	141.22	163.02	174.86	187.62	201.40
Aji amarillo	kg	0.75	141.22	163.02	174.86	187.62	201.40
Aji colorado	kg	0.35	64.96	74.99	80.43	86.30	92.64
Ajo	kg	0.75	141.22	163.02	174.86	187.62	201.40
Aceite	lt	1.50	282.43	326.05	349.71	375.24	402.79
Alverjas	kg	1.50	282.43	326.05	349.71	375.24	402.79
Zanahoria	kg	3.01	564.87	652.10	699.43	750.47	805.59
Carne de pollo	kg	11.28	2118.26	2445.37	2622.86	2814.26	3020.96
Culantro	kg	0.75	141.22	163.02	174.86	187.62	201.40
Arroz	kg	18.81	3530.44	4075.61	4371.43	4690.44	5034.93
Comino	kg	0.02	2.82	3.26	3.50	3.75	4.03
Sal	kg	0.38	70.61	81.51	87.43	93.81	100.70
Pimienta	kg	0.02	2.82	3.26	3.50	3.75	4.03

Necesidad de Materiales arroz con pollo		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	75	14122	16302	17486	18762	20140
Strech film para alimentos	unidad	75	14122	16302	17486	18762	20140
Caja	unidad	75	14122	16302	17486	18762	20140

Insumo y materiales Tallarines rojos con salsa de carne	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Fideos	140	gramos

Cebolla	20	gramos
Ajo	10	gramos
Tomate	100	gramos
Carne de res	120	gramos
Aji colorado	50	gramos
Zanahoria	40	gramos
Aceite	20	mililitros
Sal	5	gramos
Laurel	0.1	gramos
Culantro	10	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas tallarines rojos	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Fideos	kg	9.95	1867.21	2155.54	2312.00	2480.72	2662.92
Cebolla	kg	1.42	266.74	307.93	330.29	354.39	380.42
Ajo	kg	0.71	133.37	153.97	165.14	177.19	190.21
Tomate	kg	7.10	1333.72	1539.67	1651.43	1771.94	1902.09
Carne de res	kg	8.53	1600.46	1847.61	1981.71	2126.33	2282.50
Aji colorado	kg	3.55	666.86	769.84	825.71	885.97	951.04
Zanahoria	kg	2.84	533.49	615.87	660.57	708.78	760.83
Aceite	lt	1.42	266.74	307.93	330.29	354.39	380.42
Sal	kg	0.36	66.69	76.98	82.57	88.60	95.10
Laurel	kg	0.01	1.33	1.54	1.65	1.77	1.90
Culantro	kg	0.71	133.37	153.97	165.14	177.19	190.21

Necesidad de Materiales tallarines rojos		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	71	13337	15397	16514	17719	19021
Strech film para alimentos	unidad	71	13337	15397	16514	17719	19021
Caja	unidad	71	13337	15397	16514	17719	19021

Insumo y materiales Tallarines verdes con apanado	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Espinaca	50	gramos
Albahaca	50	gramos
Mantequilla	10	gramos
Ajo	8	gramos
Leche evaporada	20	mililitros
Pecanas	0.2	gramos
Crema de leche	20	mililitros
Queso	70	gramos
Fideos	100	gramos
Carne de res	100	gramos
Harina	20	gramos
Huevo	60	gramos
Aceite	2	mililitros
Sal	5	gramos
Pimienta	0.1	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas tallarines verdes con apanado	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Espinaca	kg	2.93	549.18	633.98	680.00	729.62	783.21
Albahaca	kg	2.93	549.18	633.98	680.00	729.62	783.21
Mantequilla	kg	0.59	109.84	126.80	136.00	145.92	156.64
Ajo	kg	0.47	87.87	101.44	108.80	116.74	125.31
Leche evaporada	lt	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Pecanas	kg	0.01	2.20	2.54	2.72	2.92	3.13
Crema de leche	lt	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Queso	kg	4.10	768.85	887.58	952.00	1021.47	1096.50
Fideos	kg	5.85	1098.36	1267.97	1360.00	1459.25	1566.42
Carne de res	kg	5.85	1098.36	1267.97	1360.00	1459.25	1566.42
Harina	kg	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Huevo	kg	3.51	659.01	760.78	816.00	875.55	939.85
Aceite	kg	0.12	21.97	25.36	27.20	29.18	31.33
Sal	kg	0.29	54.92	63.40	68.00	72.96	78.32
Pimienta	kg	0.01	1.10	1.27	1.36	1.46	1.57

Necesidad de Materiales tallarines verdes con apanado		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664
Strech film para alimentos	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664
Caja	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664

Insumo y materiales Tallarin saltado	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Fideos	170	gramos
Carne de res	100	gramos
Cebolla	50	gramos
Tomate	50	gramos
Cebolla china	30	mililitros
Ajo	10	gramos
Sillao	4	mililitros
Sal	5	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Comino	0.2	gramos
Perejil	10	gramos
Pimiento	20	gramos
Aji amarillo	20	gramos
Kion	30	gramos
Aceite	7	mililitros
Vinagre	5	mililitros
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas tallarin saltado	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Fideos	kg	9.95	1867.21	2155.54	2312.00	2480.72	2662.92
Carne de res	kg	5.85	1098.36	1267.97	1360.00	1459.25	1566.42
Cebolla	kg	2.93	549.18	633.98	680.00	729.62	783.21

Tomate	kg	2.93	549.18	633.98	680.00	729.62	783.21
Cebolla china	kg	1.76	329.51	380.39	408.00	437.77	469.93
Ajo	kg	0.59	109.84	126.80	136.00	145.92	156.64
Sillao	lt	0.23	43.93	50.72	54.40	58.37	62.66
Sal	kg	0.29	54.92	63.40	68.00	72.96	78.32
Pimienta	kg	0.01	2.20	2.54	2.72	2.92	3.13
Comino	kg	0.01	2.20	2.54	2.72	2.92	3.13
Perejil	kg	0.59	109.84	126.80	136.00	145.92	156.64
Pimiento	kg	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Aji amarillo	kg	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Kion	kg	1.76	329.51	380.39	408.00	437.77	469.93
Aceite	kg	0.41	76.89	88.76	95.20	102.15	109.65
Vinagre	lt	0.29	54.92	63.40	68.00	72.96	78.32

Necesidad de Materiales tallarin saltado		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664
Strech film para alimentos	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664
Caja	unidad	59	10984	12680	13600	14592	15664

Insumo y materiales cau cau de pollo	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de pollo	150	gramos
Papa	140	gramos
Aceite	20	mililitros
Hierba buena	10	gramos

Alverjas	10	gramos
Aji amarillo	10	gramos
Palillo	0.2	gramos
Arroz	150	gramos
Cebolla	50	gramos
Ajo	20	gramos
Sal	5	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas cau cau de pollo	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de pollo	kg	8.15	1529.86	1766.10	1894.29	2032.52	2181.80
Papa	kg	7.61	1427.87	1648.36	1768.00	1897.02	2036.35
Aceite	lt	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Hierba buena	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Alverjas	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Aji amarillo	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Palillo	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91
Arroz	kg	8.15	1529.86	1766.10	1894.29	2032.52	2181.80
Cebolla	kg	2.72	509.95	588.70	631.43	677.51	727.27
Ajo	kg	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Sal	kg	0.27	51.00	58.87	63.14	67.75	72.73
Pimienta	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91



Necesidad de Materiales cau cau de pollo		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Strech film para alimentos	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Caja	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545

Insumo y materiales pollo al vino	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de pollo	150	gramos
Aceite	20	mililitros
Cebolla	10	gramos
Vino	50	mililitros
Perejil	10	gramos
Ajo	20	gramos
Sal	5	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Zanahoria	20	gramos
Arroz	180	gramos
Papa	90	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas pollo al vino	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de pollo	kg	8.15	1529.86	1766.10	1894.29	2032.52	2181.80
Aceite	lt	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Cebolla	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45

Vino	lt	2.72	509.95	588.70	631.43	677.51	727.27
Perejil	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Ajo	kg	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Sal	kg	0.27	51.00	58.87	63.14	67.75	72.73
Pimienta	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91
Zanahoria	kg	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Arroz	kg	9.78	1835.83	2119.32	2273.14	2439.03	2618.17
Papa	kg	4.89	917.91	1059.66	1136.57	1219.51	1309.08

Necesidad de Materiales pollo al vino		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Strech film para alimentos	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Caja	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545

Insumo y materiales estofado de pollo	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Carne de pollo	150	gramos
Arroz	180	gramos
Papa	80	gramos
Zanahoria	30	gramos
Alverjas	30	gramos
Tomate	20	gramos
Cebolla	20	gramos
Aceite	20	mililitros
Ajo	10	gramos

Aji colorado	10	gramos
Sal	5	gramos
Pasas	0.2	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Comino	0.2	gramos
Laurel	0.4	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas estofado de pollo	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de pollo	kg	8.15	1529.86	1766.10	1894.29	2032.52	2181.80
Arroz	kg	9.78	1835.83	2119.32	2273.14	2439.03	2618.17
Papa	kg	4.35	815.92	941.92	1010.29	1084.01	1163.63
Zanahoria	kg	1.63	305.97	353.22	378.86	406.50	436.36
Alverjas	kg	1.63	305.97	353.22	378.86	406.50	436.36
Tomate	kg	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Cebolla	kg	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Aceite	lt	1.09	203.98	235.48	252.57	271.00	290.91
Ajo	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Aji colorado	kg	0.54	101.99	117.74	126.29	135.50	145.45
Sal	kg	0.27	51.00	58.87	63.14	67.75	72.73
Pasas	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91
Pimienta	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91
Comino	kg	0.01	2.04	2.35	2.53	2.71	2.91
Laurel	kg	0.02	4.08	4.71	5.05	5.42	5.82

Necesidad de Materiales estofado de pollo		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Strech film para alimentos	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545
Caja	unidad	54	10199	11774	12629	13550	14545

Insumo y materiales lentejas con pollo dorado	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Lentejas	100	gramos
Ajo	5	gramos
Cebolla	10	gramos
Laurel	0.2	gramos
Tomate	10	gramos
Sal	5	gramos
Pimienta	0.2	gramos
Papa	80	gramos
Arroz	180	gramos
Zanahoria	20	gramos
Carne de pollo	100	gramos
Aceite	40	mililitros
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas lentejas con pollo dorado	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Lentejas	kg	3.76	706.09	815.12	874.29	938.09	1006.99
Ajo	kg	0.19	35.30	40.76	43.71	46.90	50.35

Cebolla	kg	0.38	70.61	81.51	87.43	93.81	100.70
Laurel	kg	0.01	1.41	1.63	1.75	1.88	2.01
Tomate	kg	0.38	70.61	81.51	87.43	93.81	100.70
Sal	kg	0.19	35.30	40.76	43.71	46.90	50.35
Pimienta	kg	0.01	1.41	1.63	1.75	1.88	2.01
Papa	kg	3.01	564.87	652.10	699.43	750.47	805.59
Arroz	kg	6.77	1270.96	1467.22	1573.71	1688.56	1812.58
Zanahoria	kg	0.75	141.22	163.02	174.86	187.62	201.40
Carne de pollo	kg	3.76	706.09	815.12	874.29	938.09	1006.99
Aceite	lt	1.50	282.43	326.05	349.71	375.24	402.79

Necesidad de Materiales lentejas con pollo dorado		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	38	7061	8151	8743	9381	10070
Strech film para alimentos	unidad	38	7061	8151	8743	9381	10070
Caja	unidad	38	7061	8151	8743	9381	10070

Insumo y materiales tacu tacu	Cantidad en gramos, mililitros o unidad	UM
Frejoles	180	gramos
Arroz	170	gramos
Aceite	10	mililitros
Ajo	20	gramos
Cebolla	40	gramos
Aji amarillo	20	gramos
Sal	5	gramos

Pimienta	0.2	gramos
Manteca de cerdo	100	gramos
Comino	0.2	gramos
Vinagre	10	gramos
Envase pet negro	1	unidad
Strech film para alimentos	1	unidad
Caja	1	unidad

Necesidad de materias primas tacu tacu	unidad	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Frejoles	kg	5.27	988.52	1141.17	1224.00	1313.32	1409.78
Arroz	kg	4.97	933.60	1077.77	1156.00	1240.36	1331.46
Aceite	lt	0.29	54.92	63.40	68.00	72.96	78.32
Ajo	kg	0.59	109.84	126.80	136.00	145.92	156.64
Cebolla	kg	1.17	219.67	253.59	272.00	291.85	313.28
Aji amarillo	kg	0.59	109.84	126.80	136.00	145.92	156.64
Sal	kg	0.15	27.46	31.70	34.00	36.48	39.16
Pimienta	kg	0.01	1.10	1.27	1.36	1.46	1.57
Manteca de cerdo	kg	2.93	549.18	633.98	680.00	729.62	783.21
Comino	kg	0.01	1.10	1.27	1.36	1.46	1.57
Vinagre	kg	0.29	54.92	63.40	68.00	72.96	78.32

Necesidad de Materiales tacu tacu		dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	unidad	29	5492	6340	6800	7296	7832
Strech film para alimentos	unidad	29	5492	6340	6800	7296	7832
Caja	unidad	29	5492	6340	6800	7296	7832

6.2.3. Programa de compras de materias primas e insumos 2018-2022

Programa de compras materia primas en kg	Costo por kilo	Frecuencia de compra	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Carne de pollo	S/. 10.50	mensual	72	13486	15569	16699	17917	19233
Fideos	S/. 4.82	mensual	41	7783	8984	9637	10340	11099
Aji amarillo	S/. 6.10	mensual	10	1957	2260	2424	2601	2792
Cebolla	S/. 3.20	mensual	38	7049	8137	8728	9365	10053
Comino	S/. 37.37	mensual	0	39	45	48	52	56
Achiote	S/. 17.37	mensual	1	184	213	228	245	263
Tomate	S/. 5.88	mensual	19	3540	4086	4383	4703	5048
Albahaca	S/. 4.20	mensual	5	918	1060	1137	1220	1309
Perejil	S/. 6.31	mensual	3	581	670	719	771	828
Aceite	S/. 7.50	mensual	15	2904	3352	3595	3858	4141
Carne de chancho	S/. 14.41	mensual	18	3319	3831	4109	4409	4733
Papa seca	S/. 39.70	mensual	18	3319	3831	4109	4409	4733
Aji colorado	S/. 29.70	mensual	6	1138	1314	1409	1512	1623
Pimienta	S/. 64.70	mensual	0	51	59	63	68	73
Yuca	S/. 3.61	mensual	10	1844	2128	2283	2449	2629
Sal	S/. 1.61	mensual	7	1256	1450	1555	1669	1791
Arroz	S/. 4.00	mensual	183	34316	39615	42490	45591	48940
Cebolla china	S/. 4.20	mensual	6	1075	1241	1331	1428	1533
Pimiento	S/. 19.60	mensual	10	1859	2146	2302	2470	2652
Kion	S/. 2.61	mensual	3	628	725	777	834	895
Sillao	S/. 23.13	mensual	1	253	292	313	336	360
Huevos	S/. 7.48	mensual	28	5241	6050	6489	6963	7474
Carne de res	S/. 20.20	mensual	61	11484	13258	14220	15257	16378
Papa	S/. 3.27	mensual	48	9061	10461	11220	12039	12923
Vinagre	S/. 8.60	mensual	2	323	373	400	429	461

Ajo	S/. 16.83	mensual	11	2108	2434	2610	2801	3006
Oregano	S/. 25.00	mensual	0	30	34	37	40	43
Carne de gallina	S/. 7.00	mensual	21	4001	4619	4954	5316	5706
Crema de leche	S/. 16.81	mensual	8	1553	1793	1923	2064	2215
Pecanas	S/. 67.37	mensual	3	536	618	663	712	764
Aji mirasol	S/. 26.36	mensual	6	1067	1232	1321	1418	1522
Palillo	S/. 58.73	mensual	6	1069	1234	1324	1420	1525
Chicha de jora	S/. 2.50	mensual	1	126	145	155	167	179
Culantro	S/. 4.20	mensual	3	526	607	651	698	750
Frejoles	S/. 5.57	mensual	19	3499	4039	4333	4649	4990
Zanahoria	S/. 3.00	mensual	14	2644	3052	3274	3513	3771
Alverjas	S/. 8.40	mensual	7	1381	1594	1710	1834	1969
Mantequilla	S/. 59.10	mensual	1	267	308	330	354	380
Leche evaporada	S/. 3.81	mensual	2	377	435	466	500	537
Laurel	S/. 59.30	mensual	0	7	8	8	9	10
Espinaca	S/. 4.78	mensual	3	549	634	680	730	783
Queso	S/. 24.70	mensual	4	769	888	952	1021	1096
Harina	S/. 5.00	mensual	1	220	254	272	292	313
Hierba buena	S/. 3.62	mensual	1	102	118	126	136	145
Vino	S/. 13.56	mensual	3	510	589	631	678	727
Pasas	S/. 18.33	mensual	0	2	2	3	3	3
Lentejas	S/. 5.25	mensual	4	706	815	874	938	1007
Manteca de cerdo	S/. 14.91	mensual	3	549	634	680	730	783
Programa de compras de materiales en millares	Costo por millar	Frecuencia de compra	dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
Envase pet negro	S/. 180.00	trimestral	1	257	296	318	341	366
Strech film para alimentos	S/. 30.00	trimestral	1	257	296	318	341	366
Caja	S/. 328.00	trimestral	1	257	296	318	341	366

6.2.4. Requerimiento de mano de obra 2017-2022.

6.2.4.1. Mano de obra directa

Para la mano de Obra directa se considera todos el personal que están en contacto directo con la producción de nuestros producto.

Los operarios serian capacitados en las diferentes áreas de producción brindándoles las herramientas necesarias y los conocimientos básicos para poder realizar un trabajo eficiente. Este personal será capacitar en las áreas de lavado, elaboración y envasado.

Requerimiento de obra directa por Año

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 2018	Cantidad de trabajadores año 2019	Cantidad de trabajadores año 2020	Cantidad de trabajadores año 2021	Cantidad de trabajadores año 2022
Operaciones y produccion	Cocinero	2	2	2	2	2
Operaciones y produccion	Operario	4	4	4	4	4

Los operarios que serán contratados serán capaces de realizar todas las tareas del proceso productivo por lo cual todos estarán en capacidad de rotar en sus tareas, esta rotación de tareas será realiza semanalmente con el fin de que el personal no realice un trabajo monótono evitando estrés y pueda conocer otras áreas de producción.

- **Mise-En-Place:** Un operario se encargara de retirar del almacén todos los insumos necesarios para la elaboración del plato del día, pesarlos cortarlos y dejarlos listos para iniciar el proceso productivo, luego de realizar la tarea principal el personal apoyara al resto de áreas con la limpieza.
- **Elaboración:** Dos operarios se encargara del proceso de elaboración del plato del día, es decir se encargaran de: licuar, mezclar y cocinar, estos lo realizaran a

través de las maquinas adquiridas (las cuales están capacitados) como: licuadoras, batidoras, cocinas y otras herramientas.

- **Envasado:** El último operador se encargara de vaciar y envasar el producto en los platos pet verificando que se encuentren en perfecto estado cumpliendo los estándares de calidad.

6.2.4.2. Mano de Obra Indirecta

La mano obra indirecta es el personal que si bien participa en la producción, esta no tiene contacto directo con el producto.

Para las áreas administrativas se están considerando vendedor, contador, comprador, supervisor de producción y un chofer.

El gerente general se encargara de verificar los indicadores de cada área, el comprador se encargara de velar por los insumos de la empresa, el vendedor se encargara de cumplir con la proyección de las ventas, supervisor de producción se encargara de que se cumpla con el lote de producción como también en la calidad del producto, por último el chofer que se encarga del reparto de los productos finales a los diferentes clientes a través de sus canales de distribución.

Requerimientos de Mano de Obra Indirecta por Año

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 2018	Cantidad de trabajadores año 2019	Cantidad de trabajadores año 2020	Cantidad de trabajadores año 2021	Cantidad de trabajadores año 2022
Administración	Administrador de empresa	1	1	1	1	1
Área de Marketing y Ventas	Jefe de Marketing y ventas	1	1	1	1	1
Área de Marketing y Ventas	Asistente de Marketing	1	1	1	1	1
Área de Marketing y Ventas	Chofer	1	1	1	1	1
Operaciones y produccion	Jefe de Oper, Prod y Log	1	1	1	1	1
Operaciones y produccion	Almacenero	1	1	1	1	1

6.3. Tecnología para el proceso

6.3.1. Maquinarias y Equipos

- **Túnel de congelación.**

El diseño de los túneles de congelación está previsto esencialmente, para la congelación rápida de alimentos.

La empresa comprará el Túnel de Congelación Instant freezer en inglés su tamaño será de 4m x 2.5m, para congelar en 1 hora. Consiste de un túnel con un sistema de ingreso y salida a comparación del sistema batch freezer. (Cuarto de refrigeración) con una sola puerta. Constará de un potente equipo de refrigeración. Su capacidad instalada será de 468 platos, la potencia del equipo de refrigeración se elige de tal forma que el proceso de congelación no sea demasiado largo. El producto se dispone sobre las bandejas que ingresan al túnel por medio de un carro de 58.5 kilos, de tal forma que el viento frío puede penetrar bien entre las bandejas y las piezas individuales del producto a congelar. Se decide la compra por la empresa FRIACON, que se detalla adjunto.

Características de Túnel:

- Provee rendimiento eficiente y seguro hasta – 40 °C.
- Válvula de expansión para de sobre calentamiento asegura el enfriamiento del motor para altas relaciones de compresión.
- Presostato de seguridad de alta y baja, presostato de seguridad de aceite.
- Contacto con protección térmica.

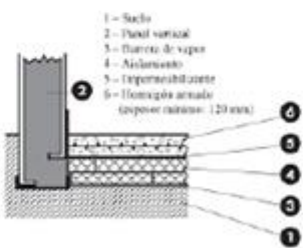


ESPECIALISTAS EN REFRIGERACIÓN, AIRE ACONDICIONADO Y GAS
RUC: 10066759909
DOMIC. LEGAL: AV. GRAU 944 INT. 5 BARRANCO
CEL: 986605414



COTIZACIÓN N°		01-1339
FECHA		16/05/17

SEÑORES:	PROYECTO UNIVERSIDAD	R.U.C. N°	
ATENCION:	SRTA. ROSARIO GARCIA	E-mail:	rosariogarciaharo@gmail.com
DIRECCION:		Telef.:	
ASUNTO:	TUNEL CONGELADORA -40°C		

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL INC IGV
1.00	01	TUNEL DE CONGELADO DE 4X2.5X2.5 DE ALTO PRODUCTO A CONGELAR: INDISTINTAMENTE COMIDA TIEMPO DE CONGELADO: 1 HORA UNIDADES: UNICOND DOREN S/H 15HP T/B R404A 220-380/3/60 - AU2-H1501CS AUT2-H1501CS DIFUSOR DE FRIO C RESIS 89,815BTU/HR HISPANIA PANELES: IMPORTADOS DE 100mm  PISO AISLADO:  SISTEMA ELÉCTRICO: CONTROL DIGITAL FULL GAUGE 11 AIRE TÉRMICO 2	\$ 29,040.00	\$ 34,267.00



- **Cocina industrial 3 hornillas acero inoxidable:**

Cocinas a gas de fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares. Pilotos para el encendido con corona protectora. y quemadores de fundición, full acero inoxidable 150x53x80 cms, quemadores de aluminio # 7 Parrillas de fierro soldado Posa ollas inferior Bandeja de desperdicios de acero galvanizado Regatones de caucho en las patas con quemadores de gran potencia.



- **Marmitas**

Las marmitas eléctricas generan su propio vapor utilizando como medio de calentamiento energía eléctrica. Son ideales para preparar gran variedad de guisados en volúmenes elevados. Gracias a sus 2/3 de chaqueta de vapor tienen una superficie de calentamiento más amplia que una olla normal y al no ser a fuego directo evita que los alimentos se quemen o pequen excesivamente. La mayor parte del calor se utiliza para el cocimiento, además son fáciles de limpiar. Con la adquisición de 02 marmitas Ahorraremos tiempo y energía.

Características:

- De volteo o fija con válvula de salida al frente.

- El recipiente 2/3 de chaqueta de vapor y es de acero inoxidable AISI-304 con acabado satinario.
- Diseñada para trabajar a una presión de 2.1 Kg/cm².
- Base tubular de acero inoxidable con bridas para nivelar y fijar al piso.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas 220 V, 60 Hz. (otros voltajes según especificación).
- Control mediante contactor, termostato, protección contra bajo nivel de agua, interruptor de presión y válvula de seguridad.
- Tapa con mecanismo de resorte para mantenerla abierta o cerrada.
- Tapa de sobreponer.
- Tapa de dos partes.
- Manguera para limpieza y llenado.
- Canastilla.
- Capacidad: 150 litros



- **Abatidor**

El abatidor es un sistema especial que permite bajar la temperatura interior del alimento a menos de 10 C° en procesos de tiempo muy cortos, disminuyendo la posibilidad de multiplicación de bacterias en alimentos cocinados. Los abatidores de temperatura Electrolux que es la que hemos elegido para este proceso reduce la temperatura de +90°C a +3°C del núcleo del alimento en 30 minutos: el equipo a adquirir cumple este ciclo hasta con una carga de 190 kg. Después del abatimiento el ciclo de mantenimiento comienza

automáticamente para mantener el alimento a +3°C. El alimento abatido tiene una duración de 5 días sin pérdida de sabor, valores nutritivos o peso. La oportunidad de preparar en una sola vez los alimentos que serán usados en diferentes ocasiones durante la semana, supone una mejor planificación del trabajo y una sensible reducción de costos.

Equipo de congelación rápida alta velocidad / para uso profesional 4m2
BLAST CHILLER/FREEZERS 100kg 20GN2/1



- **Máquina empacadora al vacío**

Empacadora al vacío de la industria alimentaria es un buen asistente para negocios, para el agro e industria alimentaria. Es una máquina que es compacto, la máquina de envasado puede producir, los alimentos pueden mantenerse frescos durante un tiempo prolongado en el almacenamiento a temperatura normal.

Después de envasado al vacío, estas cosas pueden mantenerse fresca y limpia durante un período prolongado de tiempo y mantenerse de humectación, la oxidación y se echen a perder.

Empacadora al Vacío SV-520SD/516

Bomba BUSCH 16m3/h

Datos Técnicos

Barras de soldadura: 2 barras de 420mm (414mm útil)

Control del vacío: por Tiempo o Sensor

DIMENSIONES DE LA MAQUINA:

Ancho x Fondo x Alto: 625 x 535 x 495mm/435mm

DIMENSIONES DE LA CÁMARA

Ancho x Fondo x Alto: 560 x 430 x 120mm

Espacio útil entre barras: 456mm

TENSION: 220V / 60Hz / monofásica

- Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
- Funciones controladas por un microprocesador de fácil programación controlado por un sensor de gran precisión.
- Vacío plus. Permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable.
- Barra de soldadura sin cables.
- Fácil programación. Memoria de 10 programas.
- Atmósfera progresiva de serie.
- Preparado para la conexión de gas de serie.
- Panel de mandos digital.
- Visualización, mediante LEDS, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución.
- Tecla STOP, que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente fase.
- Programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil.
- Visualización del contador de horas para el cambio de aceite.
- Diseñada para incorporar el kit de vacío exterior "Vac
- Opcional: kit de corte de bolsa.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y
- materiales aptos para el contacto con alimentos).
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 98/37/CEE y 73/23/CEE.



- **Furgoneta con Frigorífico Hyundai H100:**

Ficha técnica:

MODELO: H-100

VERSIÓN: GL

MOTOR: Common Rail Direct Injection (CRDi)

PESO BRUTO: 3015 kg

PESO MAXIMO ADMITIDO: 2000 kg



- Carrito para túnel de congelación.-



Carrito de Acero inoxidable, de 0.7 X 0.7 con 13 bandejas.

- Lotizador .-



- Lavadero de 03 poza con escurridor



- **Licuada Industrial 10 LITROS**

Características

- Vaso fabricado en acero inoxidable
- Motor: monofásico de 11/2 HP.
- Cuchillas en acero desmontables.
- Palanca para Volcar Vaso
- Con garruchas para transporte.



- **Bacula komba 500kg**



- **balanza croma bat 31kg**



- **Portatallets -stockas -stoca 1000 Kg Capacidad.-**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modelo		CT25L
Capacidad de carga:	kg	1000
Altura máxima de las horquillas (h):	mm	205
Altura mínima de las horquillas (h1):	mm	85
Largo de horquillas:	mm	1220
Ancho total de horquillas:	mm	685
Tipo de Ruedas:		Nylon
Rueda de carga:	mm	80 o 70
Rueda de dirección:		200 o 180
Peso neto del equipo:	kg	75



- **Campana En Acero Inox. Marca Surco Para Cocina Industrial**

Campana extractora marca surco totalmente en acero inoxidable 304b medidas:

2.40x1.20x1.00m con boca central 0.30x0.30m mas

ducto de 10m de altura con boca 0.30x0.30m con sombrero en galvanizado (sin usar).



- **Mesa de trabajo de acero inoxidable**



- **Anaqueles para Almacén.**



Componentes:

- 5 unidades de paneles/repisas 80cm x 30cm x 240cm 0.75
- 4 unidades de ángulos/parantes 240cm x 2mm
- 40 unidades de tornillos y tuercas (hexagonales zincada)
- 4 unidades de regatones/pies plásticos negros

INVERSIÓN EN MAQUINARIAS Y EQUIPOS

EQUIPOS PRODUCCIÓN	TAMAÑO FISICO (L x A x H)	Kw	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	PRECIO SIN IGV	IGV	TOTAL S/.	DEPREC.
Cocina Industrial Cosmo 3 hornillas	2 x 2 x 2	1	2	2,076	4,153	747	4,900	415
Campana En Acero Inox. Marca								
Surco Para Cocina Industrial			1	2,800	2,800	504	3,304	560
Tunel de congelacion Mega Frio deza	15 x 6 x 5	5	1	112,152	112,152	20,187	132,340	22,430
Carrito para tunel de Acero Inox			6	1,200	7,200	1,296	8,496	240
balanza cromab 31kg	2 x 1 x 1	0.08	1	623	623	112	735	125
Avatidor(Equipo de congelación rápida alta velocidad / para uso profesional Electrolux 180 kg.)								
BLAST CHILLER/FREEZERS 180kg								
20GN2/1	0.82 x 1.5 x 2	2	1	30,275	30,275	5,449	35,724	6,055
bascula komba 300kg	2 x 1 x 1	0.1	1	1,833	1,833	330	2,163	367
Empacadora al vacio	1 x 1 x 1	1	1	11,000	11,000	1,980	12,980	2,200
Grupo52KW	3.9 x 1.4 x 2.1		1	81,723	81,723	14,710	96,433	16,345
furgoneta hyundaiH100 2 TONELADAS			1	81,723	81,723	14,710	96,433	16,345
Instalación de Cámara frigorífica	15 x 4 x 3	10	1	68,731	68,731	12,372	81,102	13,746
Local (alquiler por 5 años)	30 x 10		5	156,000	780,000	140,400	920,400	31,200
SUB TOTAL EQUIPOS							1,395,009	110,027
HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS								
Cortadora y Peladora de Papa .-	1x1x1		1	1080	1,080	194	1,274	2160
Máquina cortadora de pollo carne máquina de corte			1	580	580	104	684	1160
Olla de Acero Inoxidable 35 litros.-			4	75	300	54	354	150
Olla Arrocera de 26 litros			200	50	10,000	1,800	11,800	100
Sartén t industrial de 80 cms. ac. inox.			1	70	70	13	83	140
Lavadero de 02 poza con escurridor			1	290	290	52	342	580
Anaquele			10	75	750	135	885	150
bolsas al vacio			300	7	2,100	378	2,478	14
colador de malla			4	30	120	22	142	60
SET DE CUCHILLOS			1	40	40	7	47	80
Portatallets -stockas -stoca 1000 Kg Capacidad			2	882.6	1,765	318	2,083	1765.2
conjunto termico			2	180	360	65	425	360
BOLS			2	218	436	78	514	436
Colador de malla Industrial de acero inoxidable cesta de lavado de			4	35	140	25	165	70
Mesa de Trabajo de acero inoxidable 1.60 X 0.60 X0.95			4	2000	8,000	1,440	9,440	4000
RUSTIDERAS CON ASAS MOVILES ACEI 74X 49cm			10	250	2,500	450	2,950	125
RUSTIDERAS CON ASAS MOVILES ACEI 54 x 39 cm			10	500	5,000	900	5,900	250
Licaudora 5 litros		0.5	2	250	500	90	590	
LICUADORA 15 L		1	1	1200	1,200	216	1,416	600
SUB TOTAL HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS							39,614	8,880
EQUIPOS DE AREA ADMINISTRATIVA Y VENTAS								
COMPUTADORA i3 HACER		5	5	2083	10,417	1875	12,292	694
SILLONES(1 JUEGO=3 PIEZAS)			1	1200	1,200	216	1,416	300
ESCRITORIO			5	250	1,250	225	1,475	125
ESTANTE			3	150	450	81	531	75
SILLA GIRATORIA			5	150	750	135	885	75
SILLAESTATICA			30	175	5,250	945	6,195	88
FOTOCOPIADORA MULTIFUNCIONAL		5	2	667	1,333	240	1,573	333
IMPRESORA		5	3	700	2,100	378	2,478	350
TABLET			2	700	1,400	252	1,652	350
SUB TOTAL EQUIPOS DE OFICINA							28,497	2,390
UTILES DE ESCRITORIO				15000				
TELEFONO			7	1500	10500	1890	12390	500
ENGRAPADOR HOJAS FILE			10	100	1000	180	1180	33
LAPICEROS			300	5	1500	270	1770	2
HOJAS BOND			10	15	150	27	177	5
ARCHIVADOR			300	150	45000	8100	53100	50
ALQUILER SAP			1	3000	3000	540	3540	1000
SUB TOTAL UTILES DE ESCRITORIO							72,157	1,590
TOTAL INVERSIÓN S/.							1,535,277	

6.3.1.1 Costos y programa de mantenimiento de maquinaria y equipos.

Maquinarias para Producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	valor de venta unitario	Valor de venta total	Igv	Monto total	Costo de mantenimiento	Frec. de mantto	enero	febrero	marzo	abril	mayo
Tunel de congelacion Mega Frio	1	S/. 112,053.00	S/. 94,960.17	S/. 94,960.17	S/. 17,092.83	S/. 112,053.00	S/. 450.00	Semestral					
Equipo frigorifico	1	S/. 50,360.00	S/. 42,677.97	S/. 42,677.97	S/. 7,682.03	S/. 50,360.00	S/. 400.00	Semestral					
Grupo electrogeno	1	S/. 20,432.55	S/. 17,315.72	S/. 17,315.72	S/. 3,116.83	S/. 20,432.55	S/. 150.00	Semestral					
Abatidor	2	S/. 15,000.00	S/. 12,711.86	S/. 25,423.73	S/. 4,576.27	S/. 30,000.00	S/. 230.00	Semestral					
Empacadora al vacio	1	S/. 12,980.00	S/. 11,000.00	S/. 11,000.00	S/. 1,980.00	S/. 12,980.00	S/. 100.00	Semestral					
Marmita	2	S/. 7,000.00	S/. 5,932.20	S/. 11,864.41	S/. 2,135.59	S/. 14,000.00	S/. 120.00	Semestral					
Cocina a gas	2	S/. 3,400.00	S/. 2,881.36	S/. 5,762.71	S/. 1,037.29	S/. 6,800.00	S/. 100.00	Semestral					
Licuadaora	2	S/. 1,200.00	S/. 1,016.95	S/. 2,033.90	S/. 366.10	S/. 2,400.00	S/. 100.00	Semestral					
			Total	S/. 203,241.99	S/. 36,583.56	S/. 239,825.55			S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00

junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	2018	2019	2020	2021	2022
S/. 450.00						S/. 450.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00
S/. 400.00						S/. 400.00	S/. 800.00	S/. 800.00	S/. 800.00	S/. 800.00	S/. 800.00
S/. 150.00						S/. 150.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00
S/. 230.00						S/. 230.00	S/. 460.00	S/. 460.00	S/. 460.00	S/. 460.00	S/. 460.00
S/. 100.00						S/. 100.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00
S/. 120.00						S/. 120.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
S/. 100.00						S/. 100.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00
S/. 100.00						S/. 100.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 200.00
S/. 1,650.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 1,650.00	S/. 3,300.00	S/. 3,300.00	S/. 3,300.00	S/. 3,300.00	S/. 3,300.00

Equipos para Producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18
Campana extractora	1	S/. 5,400.00	S/. 4,576.27	S/. 4,576.27	S/. 823.73	S/. 5,400.00	5 años						
Balanza digital 500 Kg	1	S/. 1,600.00	S/. 1,355.93	S/. 1,355.93	S/. 244.07	S/. 1,600.00	5 años						
Balanza digital 10 Kg	1	S/. 340.00	S/. 288.14	S/. 288.14	S/. 51.86	S/. 340.00	5 años						
Carretilla Hidraulica (Stoka)	1	S/. 1,400.00	S/. 1,186.44	S/. 1,186.44	S/. 213.56	S/. 1,400.00	5 años						
Extintores industriales	2	S/. 120.00	S/. 101.69	S/. 203.39	S/. 36.61	S/. 240.00	3 años						
Lotizador	2	S/. 350.00	S/. 296.61	S/. 593.22	S/. 106.78	S/. 700.00	5 años						
Olla acero inoxidable	4	S/. 225.00	S/. 190.68	S/. 762.71	S/. 137.29	S/. 900.00	Anual						
				S/. 8,966.10	S/. 1,613.90	S/. 10,580.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00

jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
					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/. 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/. 0.00	S/. 0.00
					S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 700.00	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/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00
S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 900.00	S/. 1,600.00	S/. 900.00	S/. 900.00

Equipos de oficina	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total
Computadoras	5	S/. 1,500.00	S/. 1,271.19	S/. 6,355.93	S/. 1,144.07	S/. 7,500.00
Aire Acondicionado	1	S/. 1,700.00	S/. 1,440.68	S/. 1,440.68	S/. 259.32	S/. 1,700.00
Impresora Multifuncional	1	S/. 750.00	S/. 635.59	S/. 635.59	S/. 114.41	S/. 750.00
				S/. 8,432.20	S/. 1,517.80	S/. 9,950.00

Mobiliario de Oficina	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición
Escritorio Basico	5	S/. 350.00	S/. 296.61	S/. 1,483.05	S/. 266.95	S/. 1,750.00	5 años
Estante	3	S/. 240.00	S/. 203.39	S/. 610.17	S/. 109.83	S/. 720.00	5 años
Sillas de visita	3	S/. 59.00	S/. 50.00	S/. 150.00	S/. 27.00	S/. 177.00	5 años
Sillas para escritorio	5	S/. 150.00	S/. 127.12	S/. 635.59	S/. 114.41	S/. 750.00	5 años
				S/. 2,878.81	S/. 518.19	S/. 3,397.00	

Mobiliario de producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Costo de mantenimiento	Frecuencia de mantenimiento	Reposición
Mesa de Trabajo	2	S/. 1,200.00	S/. 1,016.95	S/. 2,033.90	S/. 366.10	S/. 2,400.00	S/. 40.00	Anual	5 Años
Lavadero	2	S/. 340.00	S/. 288.14	S/. 576.27	S/. 103.73	S/. 680.00	S/. 40.00	Anual	5 años
Carrito para tunel frigorifico	4	S/. 560.00	S/. 474.58	S/. 1,898.31	S/. 341.69	S/. 2,240.00	S/. 35.00	Anual	5 años
Estantes Metalicos	4	S/. 580.00	S/. 491.53	S/. 1,966.10	S/. 353.90	S/. 2,320.00	S/. 40.00	Anual	5 Años
				S/. 6,474.58	S/. 1,165.42	S/. 7,640.00	S/. 155.00		

6.3.2 Herramientas y utensilios

- **Conjunto Térmico .-**

CONJUNTO PRECAVA ACOLCHADO

Ref: CPA-160

Color: Blanco-

Tallas: Standar

Material: Tela semipermeable antifluido, material intermedio Guata 250

Usos: Para trabajos en ambientes con humedad relativa, y bajas temperaturas de hasta los -40°C

Incluye: Ropa Interior Térmica.



- **Olla de Acero Inoxidable 35 litros.-**

Fondo 35 litros

- Ac. Inoxidable
- 35x35 cm
- Doble fondo
- 0.8 mm espesor
- Código 1-1451



- **Olla de acero Inoxidable 30 litros.-**

- Arrocera fondo
- Aluminio
- 30 litros
- 3 mm espesor
- 50x13 cm



- **Sartén t industrial de 80 cms. ac. inox.**

Dimensiones: 800x540x170 mm altura

Capacidad: 22 litros



- **colador de malla Industrial de acero inoxidable cesta de lavado de filtro**



- **Sartén Wok Industrial**



- **Cajas de 113 cm de largo x 30 cm de fondo x 240 cm de alto**



- Bolsas para envasar al vacío de Lacor



- Juego DE BOLT incluye bols

	Código de producto: 2433 Disponibilidad: En Stock Precio: S/218.00 Cantidad: 1 A la Cesta - 0 - Añadir a Lista de deseos Añadir a Comparar Notice: Undefined variable: qr_add_to_gift in C:\sites\mi\lq2-catalog view theme default template product ★★★★★ 0 opiniones Opinar + Compartir
--	---

Juego DE BOLT incluye bols de la siguiente capacidad:

- 2 tazas / 14cms diámetro
- 5 tazas / 16cms diámetro
- 2.6 litros / 22cms diámetro
- 4 litros / 26 cms diámetro

- 5.9 litros / 30 cms. de diámetro
- 10.2 litros / 35 cms. de diámetro

- **Utensilios industriales de Acero Inoxidable -**



Espatulas

- **Juego de Cuchillos.-**

- 1 cuchillo legumbres 3 pulgadas
- 1 cuchillo carne 4 pulgadas oficio
- 1 cuchillo carne 6 pulgadas fileteador
- 1 cuchillo carne de 8 pulgadas chef

TRAMONTINA **KIT CUCHILLOS CHEF LINEA CENTURY**

CUCHILLO DE LEGUMBRES CURVO 3 PULGADAS (CILLADOR)

CUCHILLO DE CARNE 4 PULGADAS OFICIO

CUCHILLO DE CARNE DE 6 PULGADAS FILETEADOR

CUCHILLO CARNE 8 PULGADAS CHEF

S/. 249⁹⁹

12 cuotas de S/. 20⁹⁹ con

VISA **VISA**

Más Información

Entrega a acordar con el vendedor

Lima

Consultar costos

(Único disponible)

Comprar

6.3.2.1 Costos y frecuencia de compra de herramientas y utensilios.

DETALLE	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	FRECUENCIA DE COMPRA	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18
Tabla de picar	3	S/. 45.00	S/. 38.14	S/. 114.41	S/. 20.59	S/. 135.00	Semestral					
Sarten industrial	4	S/. 100.00	S/. 84.75	S/. 338.98	S/. 61.02	S/. 400.00	Anual					
Set Bols	3	S/. 85.00	S/. 72.03	S/. 216.10	S/. 38.90	S/. 255.00	Anual					
Colador de malla	4	S/. 40.00	S/. 33.90	S/. 135.59	S/. 24.41	S/. 160.00	Semestral					
Botas de Hule	5	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 63.56	S/. 11.44	S/. 75.00	1 año					
mandil sintetico	4	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 50.85	S/. 9.15	S/. 60.00	1 año					
conjunto termico personal frigorifico	2	S/. 150.00	S/. 127.12	S/. 254.24	S/. 45.76	S/. 300.00	1 año					
TOTAL				S/. 1,173.73	S/. 211.27	S/. 1,385.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00

jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
S/. 135.00						S/. 135.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00
						S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 400.00
						S/. 255.00	S/. 255.00	S/. 255.00	S/. 255.00	S/. 255.00	S/. 255.00
S/. 160.00						S/. 160.00	S/. 320.00	S/. 320.00	S/. 320.00	S/. 320.00	S/. 320.00
						S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00	S/. 60.00
						S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
						S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00	S/. 300.00
S/. 295.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 1,550.00	S/. 1,845.00	S/. 1,845.00	S/. 1,845.00	S/. 1,845.00	S/. 1,845.00

DETALLE	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de compra	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18
Set de cuchillos	3	S/. 110.00	S/. 93.22	S/. 279.66	S/. 50.34	S/. 330.00	Semestral					
Set de cubiertos	2	S/. 99.00	S/. 83.90	S/. 167.80	S/. 30.20	S/. 198.00	Anual					
cucharon	6	S/. 35.00	S/. 29.66	S/. 177.97	S/. 32.03	S/. 210.00	Anual					
Sarten freidora para papa	2	S/. 80.00	S/. 67.80	S/. 135.59	S/. 24.41	S/. 160.00	1 año					
TOTAL				S/. 761.02	S/. 136.98	S/. 898.00		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00

jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
S/. 330.00						S/. 330.00	S/. 660.00	S/. 660.00	S/. 660.00	S/. 660.00	S/. 660.00
						S/. 198.00	S/. 198.00	S/. 198.00	S/. 198.00	S/. 198.00	S/. 198.00
						S/. 210.00	S/. 210.00	S/. 210.00	S/. 210.00	S/. 210.00	S/. 210.00
						S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00
S/. 330.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 898.00	S/. 1,228.00	S/. 1,228.00	S/. 1,228.00	S/. 1,228.00	S/. 1,228.00

DETALLE	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de compra	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18
Lustradora	1	S/. 960.00	S/. 813.56	S/. 813.56	S/. 146.44	S/. 960.00	Anual					
Escoba	2	S/. 9.00	S/. 7.63	S/. 15.25	S/. 2.75	S/. 18.00	Mensual	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00
Recogedor	4	S/. 10.00	S/. 8.47	S/. 33.90	S/. 6.10	S/. 40.00	Trimestral			S/. 40.00		
Lejia 1 Gl	2	S/. 12.00	S/. 10.17	S/. 20.34	S/. 3.66	S/. 24.00	Mensual	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00
Escobillon	2	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 25.42	S/. 4.58	S/. 30.00	Bimestral		S/. 30.00		S/. 30.00	
Jalador de jebe	3	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 38.14	S/. 6.86	S/. 45.00	Bimestral		S/. 45.00		S/. 45.00	
Contenedor (Tacho)	1	S/. 899.00	S/. 761.86	S/. 761.86	S/. 137.14	S/. 899.00	Anual					
Desinfectante 1 Gl	2	S/. 10.00	S/. 8.47	S/. 16.95	S/. 3.05	S/. 20.00	Mensual	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00
Desatorador de baño	1	S/. 7.00	S/. 5.93	S/. 5.93	S/. 1.07	S/. 7.00	Semestral					
Bolsa de basura grande x 100	1	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 12.71	S/. 2.29	S/. 15.00	Mensual	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00
Bolsa de basura pequeña x 100	1	S/. 7.00	S/. 5.93	S/. 5.93	S/. 1.07	S/. 7.00	Mensual	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00
Papel higienico x 16	2	S/. 10.00	S/. 8.47	S/. 16.95	S/. 3.05	S/. 20.00	Mensual	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00
Jabon liquido 1 Gl	1	S/. 6.00	S/. 5.08	S/. 5.08	S/. 0.92	S/. 6.00	Mensual	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00
Alcohol 1 Lt	1	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 12.71	S/. 2.29	S/. 15.00	Mensual	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00
Detergente	1	S/. 40.00	S/. 33.90	S/. 33.90	S/. 6.10	S/. 40.00	Mensual	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00

jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
							S/. 0.00	S/. 960.00		S/. 960.00	
S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 216.00	S/. 216.00	S/. 216.00	S/. 216.00	S/. 216.00
S/. 40.00			S/. 40.00			S/. 40.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00	S/. 160.00
S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 288.00	S/. 288.00	S/. 288.00	S/. 288.00	S/. 288.00
S/. 30.00		S/. 30.00		S/. 30.00		S/. 30.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00
S/. 45.00		S/. 45.00		S/. 45.00		S/. 45.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00	S/. 270.00
						S/. 899.00	S/. 899.00	S/. 899.00	S/. 899.00	S/. 899.00	S/. 899.00
S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
S/. 7.00						S/. 7.00	S/. 14.00	S/. 14.00	S/. 14.00	S/. 14.00	S/. 14.00
S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00
S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 84.00	S/. 84.00	S/. 84.00	S/. 84.00	S/. 84.00
S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 20.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 6.00	S/. 72.00	S/. 72.00	S/. 72.00	S/. 72.00	S/. 72.00
S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00	S/. 180.00
S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 40.00	S/. 480.00	S/. 480.00	S/. 480.00	S/. 480.00	S/. 480.00
S/. 287.00	S/. 165.00	S/. 240.00	S/. 205.00	S/. 240.00	S/. 165.00	S/. 1,186.00	S/. 3,503.00	S/. 4,463.00	S/. 3,503.00	S/. 4,463.00	S/. 3,503.00

DETALLE	Proveedor	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de compra	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18
Archivadores	Abeldaña e Hijos El..R.L	10	S/. 125.00	S/. 105.93	S/. 1,059.32	S/. 190.68	S/. 1,250.00	Semestral					
Lapiceros	Abeldaña e Hijos El..R.L	12	S/. 5.00	S/. 4.24	S/. 50.85	S/. 9.15	S/. 60.00	Trimestral			S/. 60.00		
Cesto de Basura	Abeldaña e Hijos El..R.L	5	S/. 15.00	S/. 12.71	S/. 63.56	S/. 11.44	S/. 75.00	Anual					
Papel Bond x 500 hojas	Abeldaña e Hijos El..R.L	2	S/. 19.00	S/. 16.10	S/. 32.20	S/. 5.80	S/. 38.00	Mensual	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00
Folder	Navarrete	12	S/. 3.50	S/. 2.97	S/. 35.59	S/. 6.41	S/. 42.00	Trimestral			S/. 42.00		
Cuaderno de contabilidad	Navarrete	1	S/. 6.00	S/. 5.08	S/. 5.08	S/. 0.92	S/. 6.00	Trimestral			S/. 6.00		
Cuaderno de Ingreso	Navarrete	1	S/. 6.00	S/. 5.08	S/. 5.08	S/. 0.92	S/. 6.00	Trimestral			S/. 6.00		
Cuaderno de Mermas	Navarrete	1	S/. 6.00	S/. 5.08	S/. 5.08	S/. 0.92	S/. 6.00	Trimestral			S/. 6.00		
TOTAL					S/. 1,256.78	S/. 226.22	S/. 1,483.00		S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 158.00	S/. 38.00	S/. 38.00

jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	2018	2019	2020	2021	2022
S/. 1,250.00						S/. 1,250.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00
S/. 60.00			S/. 60.00			S/. 60.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00	S/. 240.00
						S/. 75.00	S/. 75.00	S/. 75.00	S/. 75.00	S/. 75.00	S/. 75.00
S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 456.00	S/. 456.00	S/. 456.00	S/. 456.00	S/. 456.00
S/. 42.00			S/. 42.00			S/. 42.00	S/. 168.00	S/. 168.00	S/. 168.00	S/. 168.00	S/. 168.00
S/. 6.00			S/. 6.00			S/. 6.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00
S/. 6.00			S/. 6.00			S/. 6.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00
S/. 6.00			S/. 6.00			S/. 6.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00	S/. 24.00
S/. 1,408.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 158.00	S/. 38.00	S/. 38.00	S/. 1,483.00	S/. 3,511.00	S/. 3,511.00	S/. 3,511.00	S/. 3,511.00	S/. 3,511.00

6.4 Terrenos e Inmuebles.

6.4.1. Descripción del Centro de Operaciones.

Consiste en el ordenamiento óptimo de las actividades industriales, incluyendo personal, equipo, almacenes, sistemas de manutención de materiales, y otros servicios anexos que sean necesarios para diseñar de la mejor manera la estructura que contengan estas actividades.

Este ordenamiento se centra en la distribución de las áreas de trabajo y del equipo que sea más económica para llevar a cabo el proceso productivo, al mismo tiempo, que sea la más segura y satisfactoria para el personal y para el entorno de la planta industrial.

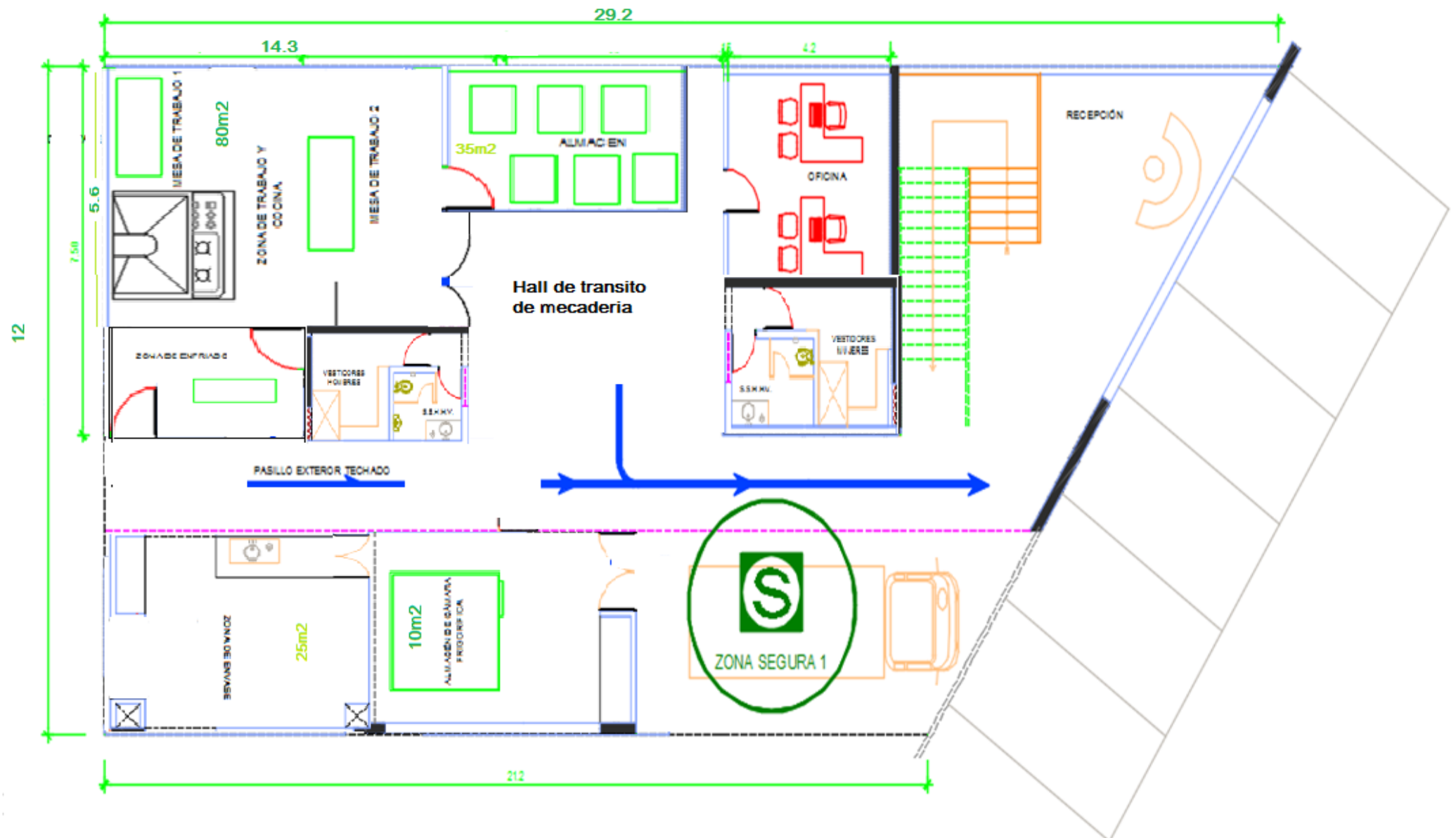
Se debe tener en cuenta que las actividades dentro del proceso de producción tienen que ser continuo con la finalidad de optimizar los tiempos que se requieren y que se encuentran establecidos. Además es necesario que el diseño no permita contaminación cruzada de los productos en tránsito, para esto, es estrictamente obligatorio que se respeten las zonas frías y calientes de la fábrica como es el caso del almacenamiento, recepción y la de preparación caliente. Por ser productos diferentes existen actividades propias para cada uno debido a esto se diseña la línea según el proceso, esto facilita balancear la línea e identificar posibles cuellos de botellas en el proceso productivo.

6.4.2. Plano con Proyecto: Distribución de las máquinas y equipos:

El área del terreno será e 350m² el cual contará con las siguientes zonas:

- Zona de recepción,
- Área administrativa.,
- Zona de trabajo, (preparación de Alimentos).
- Zona de enfriado,
- Zona de envase,
- 01 almacén de materia prima,
- 02 vestidores con baño
- 01 almacén de producto terminado (Frigorífico.)
- Zona de estacionamiento.

Acondicionamiento de Local			12,378.24	2,388.28	14,766.52
Pintura de Local + Mano de Obra m2	230	5	1,150.00	207.00	1,357.00
Drywall(Instalacion , acabados y material mano de obra)	90	50	4,500.00	810.00	5,310.00
Camara de Seguridad	3	275	825.00	148.50	973.50
Señaletica	15	3	45.00	8.10	53.10
Lampara 90 W	4	12	48.00	8.64	56.64
Extintores	2	120	240.00	43.20	283.20
Detector de Humo	1	106	106.00	19.08	125.08
Pulsador Alarma Avisador Sonoro	2	180	360.00	64.80	424.80
Dectetores de Humo	7	85	595.00	107.10	702.10
Planos	1	4054.244	4,054.24	889.96	4,944.20
Gastos imprevistos	1	455	455.00	81.90	536.90



6.5.Localización.

6.5.1. Macro Localización.

La empresa estará ubicada en el Distrito de Santa Anita, esto se debe a la cercanía con nuestro principal proveedor de materia prima, el Mercado Mayorista de Lima ubicada en el mismo distrito, otro factor determinante es el precio x m2 de alquiler de local y el fácil acceso para la distribución a nuestros clientes y proveedores.

A continuación el cuadro comparativo para la determinar el distrito donde se ubicará la empresa:

FACTORES	DISTRITOS	SAN JUAN DE LURIGANCHO		SANTA ANITA		ATE	
	Peso %	Calificación (0 - 20)	Ponderación	Calificación (0 - 20)	Ponderación	Calificación (0 - 20)	Ponderación
Precio alquiler x M2	25%	15	3.75	12	3.00	10	2.50
Cercanía de proveedores	20%	6	1.20	14	2.80	14	2.80
Cercanía de clientes	20%	5	1.00	12	2.40	10	2.00
Seguridad de distrito	15%	5	0.75	10	1.50	7	1.05
Accesibilidad	10%	5	0.50	12	1.20	10	1.00
Disponibilidad de mano de obra	10%	12	1.20	8	0.80	10	1.00
TOTAL	100%	48	8.40	68	11.70	61	10.35

Como se puede observar el distrito de obtuvo mayor ponderación es Santa Anita, los factores más importantes fueron:

Precio alquiler x M2:

San Juan De Lurigancho: Precio x M2 = S/. 21.00

Ate: Precio x M2 = S/. 28.00

Santa Anita: Precio x M2 = S/. 23.00



Alquiler De Local Industrial

san juan de lurigancho, Lima | [Mapa](#)

...Alquiler de local industrial 600m2 cuenta con una oficina interna de 2 pisos, agua desagüe, luz, baños (2)...

S/ 13.158

2 baños
600 m²
21 S//m²



Alquiler de local industrial en Ate

ate, Lima | [Mapa](#)

...Impecable **Local Industrial** en alquiler ubicado en la Urbanización Industrial Los Sauces - **Ate**; muy cerca a la Av. Separadora Indu...

S/ 13.810

480 m²
28 S//m²



Alquiler de Local Comercial en Sant...

santa anita, LIMA | [Mapa](#)

...**Alquiler local comercial** ubicado en av evitamiento en la cuadra 20 en **Sta Anita**. El **local** esta disponible con acceso via evitamiento con salidas a Javier prado y panamericana Norte a 5 minutos de jockey plaza. intercomunicador, seguridad...

S/ 14.282

3 baños
620 m²
23 S//m²

Seguridad del distrito:

Distritos con más robos en Lima.

1. Cercado de Lima – 22.1% de los robos en lima
2. San Juan de Lurigancho – 8.3% de los robos en lima
3. Callao – 8.1% de los robos en lima
4. Ate Vitarte – 6.2% de los robos en lima
5. San Martín de Porres – 5% de los robos en lima
6. Villa El Salvador – 4.2% de los robos en lima
7. Santa Anita – 3.3% de los robos en lima
8. Villa María del Triunfo – 3.2% de los robos en lima
9. San Juan de Miraflores - 3.2% de los robos en lima
10. El Agustino – 3.2% de los robos en lima

6.5.2. Micro Localización.

Luego de haber determinado el distrito en donde se ubicará la empresa, se realizó la comparación de 3 locales ubicados en Santa Anita y los factores a considerar para la decisión final fue la siguiente:

FACTORES	LOCALES	LOCAL 1 AV EVITAMIENTO SANTA ANITA		LOCAL 2 CALLE CASCANUECES SANTA ANITA		LOCAL 3 AV METROPOLITANA SANTA ANITA	
	Peso %	Calificación (0 - 20)	Ponderación	Calificación (0 - 20)	Ponderación	Calificación (0 - 20)	Ponderación
Precio total alquiler	30%	15	4.50	5	1.50	10	3.00
Costo de adecuación	20%	15	3.00	10	2.00	10	2.00
Tamaño de local	25%	13	3.25	5	1.25	15	3.75
División del local según áreas necesarias (producción, adm)	15%	12	1.80	8	1.20	10	1.50
Disponibilidad de servicios (agua, luz, etc)	10%	15	1.50	15	1.50	15	1.50
TOTAL	100%	70	14.05	43	7.45	60	11.75

Al final la empresa alquilará el local ubicado en la Av. Evitamiento Cuadra 20 Santa Anita, que cuenta con un área de 600 MT², con fácil acceso a la Carretera Central y Vía de Evitamiento, el local cuenta con divisiones para áreas administrativas, de almacén y producción.

La comparativa de precios y área total con los locales consultados son los siguientes:

- Local Av. Evitamiento:
Precio de alquiler: S/. 14,282.00 mensuales Área: 600 mts.
- Local Calle Cascanueces:
Precio de alquiler: S/. 27,552.00 mensuales Área: 300 mts.
- Local Av. Metropolitana:
Precio de alquiler: S/. 16,369.00 mensuales Área: 692 mts.



Alquiler de Local Comercial en Sant...

santa anita, LIMA | [Mapa](#)

...Alquiler local comercial ubicado en av evitamiento en la cuadra 20 en Sta Anita. El local esta disponible con acceso via evitamiento con salidas a Javier prado y panamericana Norte a 5 minutos de jockey plaza. intercomunicador, seguridad...

S/ 14.282

3 baños
620 m²
23 S//m²

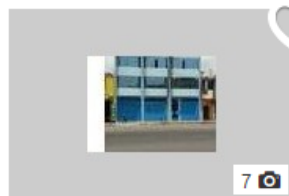
Alquiler de Local Industrial en Santa Anita

US\$

Calle Cascanueces Santa Anita, Lima, Lima

3 Baños

Precio de Alquiler	Tipo	Locales	Baños
US\$8,400		Industriales	3
S/27,552	Área Total		Área Construida
TC Ref. S/ 3.28	Ubicación	Santa Anita-Lima	300.00 m ²



Alquiler de Local Comercial en Sant...

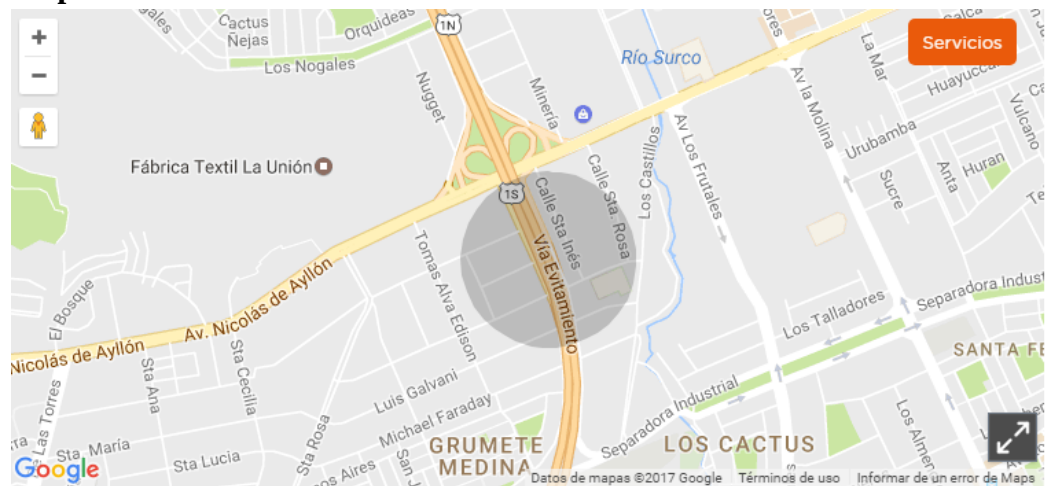
S/ 16.369

santa anita, LIMA | [Mapa](#)

edificio comercial de 3 pisos de 252 m² y 692 de construcción, zonificación: comercio zonal distribución; 1 piso-flat-abierto 2 piso-flat-abierto 3 piso 4 ambientes con banos. luz trifasica, pozo de tierra

692 m²
23 S//m²

Mapa de ubicación del local:

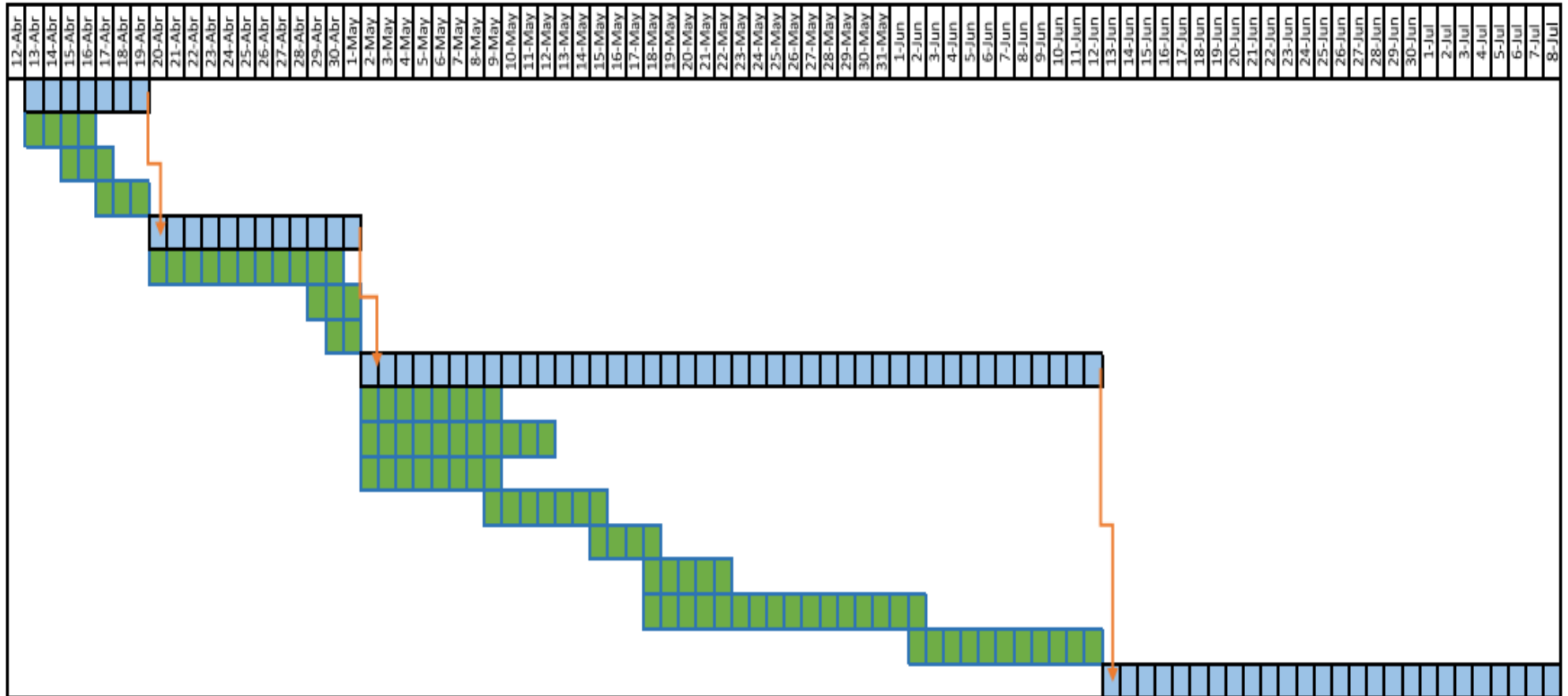


6.6. Diagrama de Gantt del proceso pre operativa

Se realiza el diagrama de Gantt detallando las actividades pre – operativas que se van a realizar, con esto se puede tener en detalle los procesos que se van a realizar antes de que el producto sea lanzado al mercado.

TAREA	DURACION	COMIENZO	FIN
Estudio Cualitativo	6	13/04/2017	19/04/2017
Entrevista a Profundidad	3	13/04/2017	16/04/2017
Focus Group	2	15/04/2017	17/04/2017
Análisis y Conclusiones	2	17/04/2017	19/04/2017
Estudio Cuantitativo	12	19/04/2017	1/05/2017
Encuestas	10	19/04/2017	29/04/2017
Análisis de Resultados	2	29/04/2017	1/05/2017
Toma de decisiones	1	30/04/2017	1/05/2017
Constitución de la Empresa	41	2/05/2017	12/06/2017
Inscripción en Registros Públicos	7	2/05/2017	9/05/2017
Obtención Licencia Municipal	10	2/05/2017	12/05/2017
Elaboración escritura Pública,minuta y Obtención del RUC	7	2/05/2017	9/05/2017
Registro Marca	6	9/05/2017	15/05/2017
Prestamos Bancario	3	15/05/2017	18/05/2017
Alquiler del Local	4	18/05/2017	22/05/2017
Compra Activo Fijo	15	18/05/2017	2/06/2017
Amoblado	10	2/06/2017	12/06/2017
Campaña Publicitaria	25	12/06/2017	7/07/2017

Diagrama de Gantt de la Fase Pre-Operativa
Expresado en número días



6.7.Responsabilidad social frente al entorno

6.7.1. Impacto ambiental:

Nosotros nos preocupamos por el impacto al ambiente por lo cual optamos por medidas que no afecten nuestro medio ambiente por lo que se utiliza:

- Materiales de embalaje reciclables.
- Alumbrado led
- Motores eficientes
- Refrigerantes naturales
- Motores eficientes

Las luces que utilizamos para el alumbrado del área son foco led que su nivel de contaminación es más bajo que lo normal ya que el consumo de energía es menor.

Los materiales que se utiliza para el envasado del producto pueden ser reciclados después del uso

Los equipos de refrigeración utilizan gases que afectan el medio ambiente, directamente la capa de ozono, con los nuevos avances de la tecnología se puede tener gases naturales que evitan un impacto al medio ambiente, en “Alamesa” optamos por adquirir gases naturales para nuestros sistemas de refrigeración, por ultimo establecer un plan de mantenimiento preventivo a los equipos de refrigeración y así evitar fugas al medio ambiente. Esta forma de trabajo evitara que el medio ambiente se vea afectado por nuestro sistema de producción

6.7.2. Impacto con los trabajadores:

Se respetara los derechos básicos del trabajador que son los siguientes:

- El **contrato de trabajo** indeterminado y con estabilidad. Para brindar seguridad tranquilidad en sus labores
- La **jornada laboral** que no puede ser mayor a 8 horas diarias y 48 horas a la semana.
- El **descanso remunerado** en la semana, así como las vacaciones.
- La **seguridad y salud** en el trabajo. Se le brindara las condiciones de trabajo brindándoles los EPP de seguridad y lugares de trabajo ergonómicos.
- **Seguro de trabajo**, lo cual el trabajador pueda atenderse en cualquier momento que lo requiera

Por otro lado se lanzara un programa “RECONOZCO” que se da un reconocimiento al trabajador el cual se mencionara en la reunión trimestral de la empresa por su desempeño destacado.

6.7.3. Impacto con la comunidad:

Se buscara contribuir con campañas de ayuda médica a zonas de escasos recursos, brindar apoyo a la municipalidad de la zona para que canalice los regalos, apoyo comunitario con el personal de la empresa, ayuda a gente de escasos recursos y apoyo para la realización de festividades importantes como, día de la madre, día del niño u otros días festivos.

7. ESTUDIO LEGAL Y ORGANIZACIONAL

7.1. Estudio Legal

7.1.1. Forma Societaria

7.1.1.1. Elección de forma societaria

La razón social de la empresa será Mi Comida Congelada S.A.C. Se escogió este tipo de sociedad por las características centrales que conforman a una Sociedad Anónima Cerrada, la cual se encuentra actualmente regulada por la Ley General de Sociedades N° 26887.

- El número de accionistas debe ser dos como mínimo y veinte, como máximo.
- Es una sociedad de responsabilidad limitada, es decir que los accionistas solo responden con el capital aportado, mas no con su patrimonio personal.
- Las acciones no están inscritas en el Registro Público del Mercado de Valores.
- Los miembros de esta Sociedad Anónima estarán clasificados como:
 - Junta General de Accionistas: es el órgano supremo de la sociedad y está integrado por el total de los socios que conforman la empresa.
 - Gerente General: es la persona en quien recae la representación legal y de gestión de la sociedad, es quien convoca a la Junta de Accionistas.
 - Sub-Gerente: reemplaza al gerente en caso de ausencia.

7.1.1.2. Capital por accionista.

El Accionariado estará conformado por:

ACCIONISTA	PROCENTAJE DE PARTICIPACIÓN
Juan Carlos Castillo Chavez	25 %
Jhonatan Fernandez Donayre	25 %
Rosario García Haro	25 %
Jonny Quispe Jurado	25 %

Estas personas serán los miembros de la Junta General de Accionistas y son los encargados de aprobar y desaprobar las decisiones e inversiones de suma importancia que la plana gerencial decida solicitar. En Mi Comida Congelada S.A.C el aporte de activos y el capital social será proporcional a la participación mencionada por cada accionista.

7.1.1.3. Pasos para registrar la sociedad

- **Busqueda y reserva del nombre**

Se verifico en la Sunarp que no existiera en el mercado la razón social “Mi Comida Congelada S.A.C.”, tampoco existen nombres que se parezcan ni suenen igual

Una vez realizada la búsqueda y confirmado el hecho de que no existen nombres iguales o similares al que vamos a usar, debemos reservar nuestra razón social para que otra empresa no pueda inscribirse con ese nombre, siendo efectiva la reserva por un plazo de 30 días.

- **Elaboración de la minuta**

La minuta es un documento en el los miembros de la empresa manifiestan su voluntad de constituirla, y en donde se señalan todos los acuerdos respectivos. La minuta consta del pacto social y los estatutos, además de los insertos que se puedan adjuntar a ésta.

Es recomendable elaborar la minuta con la ayuda de un abogado de confianza, el cual podrá cobrar entre S/.200 y S/.300 por su servicio. En la minuta deben figurar:

- Los datos generales del miembro o miembros: Nombres y apellidos, edad y número de DNI.

- El giro de la empresa: A qué se va a dedicar.
- El tipo de empresa: Sociedad Anónima Cerrada (SAC).
- El tiempo de duración de la empresa: Si va a funcionar por un plazo fijo o indeterminado.
- Cuándo va a iniciar sus actividades comerciales la empresa.
- Dónde va a funcionar (domicilio comercial).
- Cuál es la denominación o razón social de la empresa.
- Dónde van a funcionar las agencias o sucursales, si es que las hubieran.
- Quién va a administrar o representar a la empresa.
- Los aportes de cada miembro. Los cuales pueden ser: Bienes dinerarios (dinero y sus medios sustitutos)
- Otros acuerdos que establezcan los miembros de la empresa.
- El capital social o patrimonio social de la empresa.

- **Elevar la Minuta a escritura pública.**

Consiste en acudir a una notaría y llevarle la minuta a un notario público para que la revise y la eleve a Escritura Pública. El precio de esto es S/. 150 aproximadamente.

Los documentos que debemos llevar junto con la minuta son:

- Constancia o comprobante de depósito del capital social aportado en una cuenta bancaria a nombre de la empresa.
- Inventario detallado y valorizado de los bienes no dinerarios.
- Certificado de búsqueda y reserva del nombre emitido por la Sunarp.

Una vez elevada la minuta, esta debe ser firmada y sellada por el notario.

- **Elevar la escritura pública a la sunarp**

Una vez que hemos obtenido la Escritura Pública, debemos llevarla a la Sunarp, en donde se realizarán los trámites

necesarios para inscribir la empresa. El costo de estos trámites es S/. 90. La empresa existe a partir de este paso.

Si no queremos realizar todos estos trámites por nuestra cuenta, podemos acudir a una notaría, que cobrará entre S/.500 y S/.700 por realizar cada uno de los pasos anteriores.

7.1.2. Registro de marcas y patentes

7.1.2.1. Marcas

Es todo símbolo que permite identificar a grupos de proveedores, empresas y productos; distinguir a la empresa y sus productos de la competencia; transmitir la promesa de proporcionar de forma consistente un conjunto específico de características, beneficios y servicios en cada compra que el cliente realice.

Es importante registrar el producto con una marca porque de esta forma, se protege el producto de posibles copias de las demás empresas que se quieran aprovechar de su prestigio.

El registro de marca está a cargo de INDECOPI (Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual). El trámite de registro de marca se realiza en la Oficina de Registros Distintivos de INDECOPI.

- Presentar el formato de solicitud correspondiente, indicando los datos del solicitante.
- Indicar el signo que se pretende registrar. Si el signo tiene elementos gráficos, se debe adjuntar su reproducción.
- Determinar expresamente cuáles son los productos, servicios o actividades económicas que se desea registrar, así como la clase a la pertenecen.
- Pago del derecho de trámite, cuyo costo es equivalente a 14.86% de una UIT (S/. 3,600), es decir 534.99 nuevos soles.

El monto se cancelará en la Caja del INDECOPI.

La respectiva orden de publicación es entregada en un plazo de treinta días hábiles de haberse presentado dicha solicitud. Una vez que se realice dicha solicitud, se debe acudir a la oficina del diario oficial “El peruano”, en el cual se tiene un plazo de tres meses para dicha

presentación. El costo de la publicación es asumida por Amazonia S.A.C.

7.1.2.2. Patentes

Los productos de Mi Comida Congelada S.A.C no serán registrados por medio de patentes debido a que el proceso de producción ya existe en el mercado de comidas congeladas.

7.1.3. Licencias y autorizaciones.

7.1.3.1. Tramitación del RUC

La institución encargada de emitir el Registro Único de Contribuyentes (RUC) es la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT). Para obtener el RUC se deberá realizar los siguientes requisitos a la oficina de la SUNAT:

- Exhibir el original y presentar fotocopia del documento de identidad del titular del RUC o de su representante legal.
- Exhibir el original y presentar fotocopia de un recibo de agua, luz, telefonía fija o televisión por cable cuya fecha de vencimiento de pago se encuentre comprendida en los dos últimos meses.
- Exhibir el original y presentar la fotocopia simple de la partida registral certificada por los Registros Públicos. Dicho documento no podrá tener una antigüedad mayor a treinta días calendario.

7.1.3.2. Licencia de Funcionamiento

La licencia de funcionamiento para el centro de producción del comida congelada deberá ser tramitada en la Municipalidad de Santa Anita Para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento serán exigibles los siguientes tres requisitos:

- Solicitud de Licencia de Funcionamiento con carácter de declaración jurada, que incluya número de RUC y DNI del solicitante.
- Vigencia de poder del representante legal, en caso de personas jurídicas u otros entes colectivos.

- Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria.

El costo de la Licencia Única de Funcionamiento para un local de hasta 350 m² en el distrito de Santa Anita es de 880 soles.

7.1.3.3. Inspecciones técnicas en defensa civil

Es una acción de prevención a solicitud de parte que comprende el conjunto de procedimientos y acciones que realizan los inspectores Técnicos de Seguridad acreditados por el Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI), conducentes a verificar y evaluar el cumplimiento de las normas de seguridad en Defensa Civil vigentes en los objetos de inspección, a fin de prevenir y/o reducir el riesgo debido a un peligro de origen natural o inducido por el hombre, en salvaguarda de la vida humana.

7.1.3.4. Registro Sanitario

Los Registros Sanitarios Peruanos son regulados a través del Ministerio de Salud y dentro de este a través de dos de sus unidades orgánicas. La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).

Para que MI Comida Congelada S.A.C tenga el derecho de fabricación y comercialización del Comida congelada, es necesario obtener un Registro Sanitario ante la DIGESA.

7.1.4. Legislación Laboral.

El Ministerio de Trabajo es quien se encarga de establecer y regir las obligaciones y derechos de los trabajadores y empresas. El número de personas requeridas para que sea considerada un MYPE es de 1 hasta 100 trabajadores (pequeña empresa). Las ventas anuales son de 1700 UIT (S/. 6'120,000) para la pequeña empresa.

Los trabajadores de Mi Comida Congelada S.A.C deben estar registrados en planilla dentro de 72 horas de ingresados a prestar sus servicios, independientemente de que se trate de un contrato por tiempo indeterminado, sujeto a modalidad y tiempo parcial. El pago no puede ser inferior al establecido por la Remuneración Mínima Vital (RMV).

La jornada laboral ordinaria para hombres y mujeres es de 8 horas diarias, pudiendo extenderse hasta un máximo de 48 horas semanales. Con respecto

al pago por sobretiempo, se abona con un recargo a convenir entre el trabajador y la empresa, pero que no podrá ser menor al 25% por hora calculado sobre la remuneración ordinaria. También está la posibilidad de acordar pagar el sobretiempo con el otorgamiento de periodos equivalentes de descanso.

7.1.5. Legislación Tributaria.

Son dos los tributos que Mi Comida Congelada S.A.C debe cumplir con la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT). A continuación se mencionarán para definirlos cada uno.

- **Impuesto General a las Ventas (IGV)**

También nombrado por sus siglas IGV y grava el valor agregado en cada transacción, utilizando para esto un sistema de débitos y créditos. Este sistema consta en la diferencia entre dos montos. Uno es el impuesto calculado de cada contribuyente y el otro es el impuesto pagado por todas las compras efectuadas de bienes y servicios. Finalmente, la diferencia entre estos dos montos representa lo que se debe pagar al Fisco.

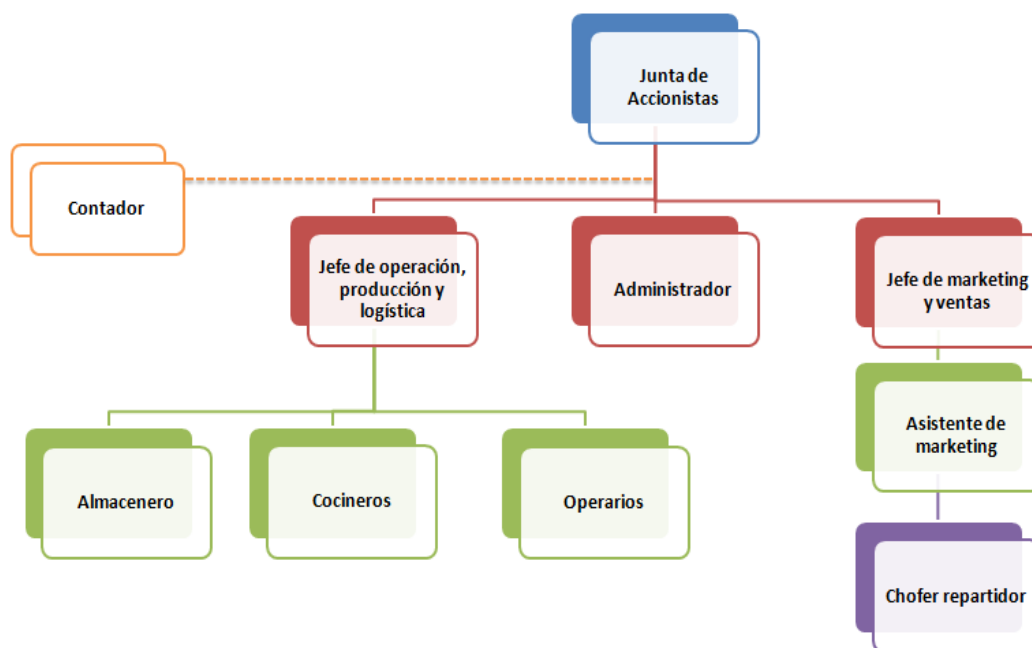
Entre las operaciones que están gravadas a este impuesto, están la venta, dentro del territorio nacional, de bienes muebles; la prestación o utilización de servicios en el territorio nacional; los contratos de construcción y la importación de bienes.

- **Impuesto a la Renta (IR)**

Este impuesto grava las rentas que se generan del capital, del trabajo y de la aplicación conjunta de estos dos factores, entendiéndose como tales a aquellas que provengan de una fuente durable y susceptible de generar ingresos periódicos. El monto de pago del Impuesto a la Renta es de 30% de la utilidad neta al final del ejercicio.

7.2. Estudio Organizacional.

7.2.1. Organigrama Funcional



7.2.2. Puestos de Trabajo: Tareas, Funciones y Responsabilidades.

Junta de Accionistas.

La empresa está conformada por una junta de accionistas, conformada por 4 socios, quienes se encargarán de administrar la sociedad. Los socios que conforman la junta y cada uno cuenta con el 25 % de las acciones son:

- Juan Carlos Castillo Chávez 25 %
- Jhonatan Fernández Donayre 25 %
- Rosario del Carmen García Haro 25 %
- Jonny Gabriel Quispe Jurado 25 %

Administrador General.

Es el representante legal de la empresa y tendrá a su cargo la administración y dirección del negocio, será nombrado por la junta de accionistas, reportándole a estos acerca del desempeño de la empresa.

Funciones y responsabilidades:

- Representar a la empresa ante autoridades judiciales, administrativas, laborales, municipales, políticas según sea necesario.
- Asistir a las sesiones de la junta de accionistas y brindar información detallada del desempeño de la empresa.
- Determinar la inversión de fondos disponibles para las operaciones de la empresa.
- Celebrar contratos por compras, créditos, arrendamientos, etc.
- Otorgar todo tipo de poderes a los demás miembros de la empresa.

Jefe de operación, producción y logística.

Persona encargada de supervisar todo el proceso productivo, el control de las operaciones de producción y la compra de materia prima y materiales para la empresa.

Funciones y responsabilidades:

- Supervisar el proceso productivo y operaciones.
- Coordinar la producción diaria y semanal según las proyecciones de venta.
- Solicitar y gestionar las compras de materia prima.
- Reportar al administrador acerca del nivel de servicio de producción.

Cocineros.

Es el encargado de la producción de los distintos platos de comida que ofrecerá la empresa.

Funciones y responsabilidades:

- Supervisar y organizar el área de cocina.
- Realizar los platos según la solicitud de producción.
- Reportar al supervisor de producción sobre cantidad de platos producidos.
- Supervisar la limpieza de cocina.

- Capacitar a los operarios de cocina.

Operarios.

Es la persona que apoya al cocinero en el proceso de producción de los platos.

Funciones y responsabilidades:

- Apoyo al cocinero en la preparación de platos.
- Encargado de la limpieza del área.
- Encargado del lavado de los vegetales y retiro de materia prima de almacén.

Almacenero.

Persona encargada del manejo de almacén de la empresa.

Funciones y responsabilidades:

- Recepción de pedidos a los proveedores.
- Organizar el almacén y llevar el control del stock.
- Informar al jefe de producción sobre el stock de materia prima.
- Entrega de materia prima para producción.

Jefe de marketing y ventas.

Es la persona que se ocupa de la supervisión de ventas de la empresa, los contactos con los clientes y la coordinación con producción para las proyecciones de venta.

Funciones y responsabilidades:

- Visita a los clientes, para las coordinaciones de ventas.
- Coordinar con el jefe de producción sobre las proyecciones de venta.
- Planificar y coordinar las promociones, venta y distribución de los productos.
- Elaborar reportes sobre el incremento o no de las ventas y presentarlas al administrador.

Asistente de marketing

Persona encargada de ingresos de pedidos de clientes y despachos para la distribución.

Funciones y responsabilidades:

- Recepción de pedidos de los clientes.
- Organizar las entregas en las fechas requeridas por los clientes.
- Reportar al jefe de marketing acerca de las ventas del mes.
- Realizar la facturación para enviarla junto a los pedidos.

Chofer de reparto.

Personal responsable de las entregas de los pedidos a los clientes, según la coordinación con el asistente de marketing.

Funciones y responsabilidades:

- Envío y entrega de los pedidos a los clientes según el programa de despacho.
- Elaboración de guías de remisión detallando el pedido.
- Retorno de devoluciones de los clientes a la empresa.
- Retiro de los pedidos del almacén de producto terminado.

7.2.3. Aspectos Laborales: Forma de Contratación, Régimen Laboral, Remuneración, Horario de Trabajo, Beneficios Sociales.

7.2.3.1. Forma de contratación.

La empresa contratará al personal necesario que cumpla con el perfil que busca la empresa, pasando por un proceso de selección y entrevistas para la elección final. La empresa contará con dos tipos de contrato:

El contrato por tiempo determinado, en donde se establece un periodo fijo por la empresa para la contratación del personal.

El contrato por tiempo indeterminado, en los cuales los empleados podrán ser contratados en un periodo de distinta duración, según el puesto al cual postula.

Ambos tipos de contrato son negociables y renovables al finalizar el periodo correspondiente.

7.2.3.2. Régimen laboral.

La empresa estará bajo el régimen laboral de pequeñas empresas donde se establece que podrá contar con un máximo de 100 trabajadores y con ventas anuales que no superen las 1700 UIT. El régimen laboral incluye los siguientes derechos:

PEQUEÑA EMPRESA
Remuneración Mínima Vital (RMV)
Jornada de trabajo de 8 horas
Descanso semanal y en días feriados
Remuneración por trabajo en sobretiempo
Descanso vacacional de 15 días calendarios
Cobertura de seguridad social en salud a través del ESSALUD
Cobertura Previsional
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.

7.2.3.3. Remuneración y horario de trabajo.

Los trabajadores de la empresa deben recibir una remuneración por los servicios laborales prestados a la misma, según el artículo 24 de la constitución.

La remuneración mínima vital que establece el estado es el de S/. 850.00 soles. Los trabajadores contarán con descansos pagados en feriados y días festivos, así como también con vacaciones de 15 días según el régimen laboral en el que se encuentra la empresa.

Los horarios de trabajo serán de 8 horas diarias sin contemplar el horario del refrigerio y de 6 días a la semana. A su vez la empresa se compromete al pago de horas extras para todos sus trabajadores.

7.2.3.4. Beneficios sociales.

Al encontrarse la empresa en el régimen laboral de pequeñas empresas brindará los siguientes beneficios a sus trabajadores:

- Pago del 50% en gratificaciones por fiestas patrias y fin de año.
- Pago de CTS y utilidades.
- Seguros contra accidentes en la empresa SCTR.
- Descanso vacacional por 15 días calendario por cada año de servicio.

A continuación se detallará, el perfil profesional, remuneración, horarios y beneficios de cada empleado de la empresa.

Gerente General

- Horario de trabajo: No cuenta con un horario fijo.
- Perfil profesional: Profesional de las carreras de administración, finanzas, ingeniería industrial.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 4000.00
- Cualidades: Liderazgo, responsable, amable, elocuente, capacitado para el puesto (diplomado, maestría).

Supervisor de producción.

- Horario de trabajo: De 7:00 a.m. a 3:00 p.m.
- Perfil profesional: Profesional en Ingeniería industrial.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 2000.00.
- Cualidades: Liderazgo, toma de decisiones, responsable, amable, minucioso.

Cocineros.

- Horario de trabajo: Habrán dos horarios.
- De 7:00 a.m. a 3:00 p.m. De 3:00 p.m. a 11:00 p.m.

- Perfil profesional: Profesional en gastronomía, cocina.
- Se cubrirá todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/.1500.00.
- Cualidades: Empeñoso, responsable, minucioso, innovador.

Ayudante de cocina.

- Horario de trabajo: Habrán dos horarios.
- De 7:00 a.m. a 3:00 p.m. De 3:00 p.m. a 11:00 p.m.
- Perfil profesional: Sin experiencia, secundaria completa, estudiantes de cocina.
- Se cubrirá todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/.1000.00.
- Cualidades: Organizado, atento, responsable, empeñoso.

Comprador.

- Horario de trabajo: De 7:00 a.m. a 3:00 p.m.
- Perfil profesional: Profesional en Administración de Empresas, Negocios Internacionales.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 1500.00.
- Cualidades: Toma de decisiones, responsable, ordenado, minucioso.

Operario de almacén.

- Horario de trabajo: Habrán dos horarios.
- De 7:00 a.m. a 3:00 p.m. De 3:00 p.m. a 11:00 p.m.
- Perfil profesional: Secundaria completa, estudiantes de administración y logística.
- Se cubrirá todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/.1000.00.
- Cualidades: Organizado, atento, responsable, minucioso.

Contador

- Horario de trabajo: De 7:00 a.m. a 3:00 p.m.
- Perfil profesional: Profesional en Contabilidad, Finanzas.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 1500.00.
- Cualidades: Organizado, capacidad de análisis, control, honestidad.

Encargado de ventas.

- Horario de trabajo: De 7:00 a.m. a 3:00 p.m.
- Perfil profesional: Profesional en marketing.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 1200.00 + bono de ventas
- Cualidades: Perseverante, empático, optimista, honesto, puntual.

Operarios de distribución.

- Horario de trabajo: De 7:00 a.m. a 3:00 p.m.
- Perfil profesional: Secundaria completa, brevete vigente.
- Se cubrirán todos los beneficios sociales detallados anteriormente.
- La remuneración mensual será de S/. 1200.00
- Cualidades: Puntual, empático, honesto, ordenado.

8. ESTUDIO DE INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO**8.1. Inversiones 2017-2022****8.1.1. Inversión en Activo Fijo Tangibles**

La inversión en activos fijos se divide en las siguientes áreas:

- Área de producción (Cocina).
- Área de Administración
- Área de Ventas

Requisitos para determinar un bien como activo fijo:

- Tener una vida útil mayor a un año
- Ser de uso exclusivo de la empresa
- Estar sujeto a depreciación
- Que su costo unitario sobrepase a 1/4 de UIT

8.1.1. Inversión en Activo Fijo

(Importes en Nuevos Soles)

debe ser mayor a 1/4 de uit o los que tiene vida útil mayor a 1 año

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio
Operaciones			226,479	40,766	267,246
Tunel de congelacion Mega Frio	1	94960	94960	17093	112053
Equipo frigorifico	1	42678	42678	7682	50360
Grupo electrogeno	1	17316	17316	3117	20433
Abatidor	2	12712	25424	4576	30000
Empacadora al vacio	1	11000	11000	1980	12980
Marmita	2	5932	11864	2136	14000
Cocina a gas	2	2881	5763	1037	6800
Licuadora	2	1017	2034	366	2400
Campana extractora	1	4576	4576	824	5400
Balanza digital 500 Kg	1	1356	1356	244	1600
Balanza digital 10 Kg	1	288	288	52	340
Carretilla Hidraulica (Stoka)	1	1186	1186	214	1400
Extintores industriales	2	102	203	37	240
Lotizador	2	297	593	107	700
Olla acero inoxidable	4	191	763	137	900
Mesa de Trabajo	2	1017	2034	366	2400
Lavadero	2	288	576	104	680
Carrito para tunel frigorifico	4	475	1898	342	2240
Estantes Metalicos	4	492	1966	354	2320
Administración			8,175.42	1,471.58	9,647.00
Computadoras	3	1271	3814	686	4500
Aire Acondicionado	1	1441	1441	259	1700
Impresora Multifuncional	1	636	636	114	750
Escritorio Basico	3	297	890	160	1050
Estante	3	203	610	110	720
Sillas de visita	3	50	150	27	177
Sillas para escritorio	5	127	636	114	750
Ventas			54,160.17	9,748.83	63,909.00
Computadoras	2	1271	2542	458	3000
Escritorio Basico	2	297	593	107	700
Sillas de visita	1	50	50	9	59
Sillas para escritorio	1	127	127	23	150
Unidad de transporte frigorifico	1	50847	50847	9153	60000
TOTAL ACTIVO FIJO			288,814.9	51,986.7	340,801.6

Fuente: Elaboración propia

8.1.2. Inversión Activo Intangible (Importes en Nuevos Soles)

Las inversiones en activos intangibles están en función a la siguiente lista:

Descripción	Cant.	Costo unitario S/ sin igv	Total Valor Venta	IGV 18 %	Total Precio de Venta
Constitucion de la empresa			S/. 2,710.00	S/. 303.30	S/. 3,013.30
Certificado de Búsqueda	1	S/. 4.00	S/. 4.00	S/. 0.00	S/. 4.00
Reserva de Nombre	1	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 0.00	S/. 18.00
Elaboración de Minuta de Constitución y derechos Notariales	1	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 72.00	S/. 472.00
Notariales y Registrales	1	S/. 1,003.00	S/. 1,003.00	S/. 0.00	S/. 1,003.00
Obtención de RUC	1	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Impresión de Comprobantes de pago autocopiativos (Facturas, boletas de venta y guías de remisión)	1	S/. 250.00	S/. 250.00	S/. 45.00	S/. 295.00
Compra de libros contables de 100 hojas	1	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 2.70	S/. 17.70
Codigo de Barras	3	S/. 330.00	S/. 990.00	S/. 178.20	S/. 1,168.20
Legalización de Libros Contables	1	S/. 30.00	S/. 30.00	S/. 5.40	S/. 35.40
Marcas y patentes			S/. 804.44	S/. 0.00	S/. 804.44
Búsqueda de fonética y figurativa(3 clases)	1	S/. 69.45	S/. 69.45	S/. 0.00	S/. 69.45
Registro de marca	1	S/. 534.99	S/. 534.99	S/. 0.00	S/. 534.99
Anuncio Diario Peruano	1	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 0.00	S/. 200.00
Licencias y autorizaciones			S/. 2,161.14	S/. 474.40	S/. 2,635.54
Tramite de licencia de funcionamiento	1	S/. 110.70	S/. 110.70	S/. 24.30	S/. 135.00
Tramite de INDECI	1	S/. 777.35	S/. 777.35	S/. 170.64	S/. 947.99
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP - DIGESA	1	S/. 953.29	S/. 953.29	S/. 209.26	S/. 1,162.55
Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano	1	S/. 319.80	S/. 319.80	S/. 70.20	S/. 390.00
SOFTWARE			S/. 5,685.00	S/. 1,023.30	S/. 6,708.30
Diseño página Web	1	S/. 2,903.00	S/. 2,903.00	S/. 522.54	S/. 3,425.54
Costo de dominio	1	S/. 232.00	S/. 232.00	S/. 41.76	S/. 273.76
Windows Office	5	S/. 360.00	S/. 1,800.00	S/. 324.00	S/. 2,124.00
Antivirus	5	S/. 150.00	S/. 750.00	S/. 135.00	S/. 885.00
TOTAL			S/. 11,360.58	S/. 1,801.00	S/. 13,161.58

Fuente: Elaboración propia

8.1.3. Gastos Pre Operativos (Importes en Nuevos Soles)

Concepto	Cant.	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Importe Total
Utensilios, Enseres y utiles, herramientas			5,010.17	901.83	5,912.00
Herramientas					
Tabla de picar	3	38.14	114.41	20.59	135.00
Sarten industrial	4	84.75	338.98	61.02	400.00
Set Bols	3	72.03	216.10	38.90	255.00
Colador de malla	4	33.90	135.59	24.41	160.00
Botas de Hule	5	12.71	63.56	11.44	75.00
mandil sintetico	4	12.71	50.85	9.15	60.00
conjunto termico personal frigorifico	2	127.12	254.24	45.76	300.00
Utensilios					
Set de cuchillos	3	93.22	279.66	50.34	330.00
Set de cubiertos	2	83.90	167.80	30.20	198.00
cucharon	6	29.66	177.97	32.03	210.00
Sarten freidora para papa	2	67.80	135.59	24.41	160.00
Utiles de limpieza					
Lustradora	1	813.56	813.56	146.44	960.00
Escoba	2	7.63	15.25	2.75	18.00
Recogedor	4	8.47	33.90	6.10	40.00
Lejia 1 Gl	2	10.17	20.34	3.66	24.00
Escobillon	2	12.71	25.42	4.58	30.00
Jalador de jebe	3	12.71	38.14	6.86	45.00
Contenedor (Tacho)	1	761.86	761.86	137.14	899.00
Desinfectante 1 Gl	2	8.47	16.95	3.05	20.00
Desatorador de baño	1	5.93	5.93	1.07	7.00
Bolsa de basura grande x 100	1	12.71	12.71	2.29	15.00
Bolsa de basura pequeña x 100	1	5.93	5.93	1.07	7.00
Papel higienico x 16	2	8.47	16.95	3.05	20.00
Jabon liquido 1 Gl	1	5.08	5.08	0.92	6.00
Alcohol 1 Lt	1	12.71	12.71	2.29	15.00
Detergente	1	33.90	33.90	6.10	40.00
Utiles de oficina					
Archivadores	10	105.93	1,059.32	190.68	1,250.00
Lapiceros	12	4.24	50.85	9.15	60.00
Cesto de Basura	5	12.71	63.56	11.44	75.00
Papel Bond x 500 hojas	2	16.10	32.20	5.80	38.00
Folder	12	2.97	35.59	6.41	42.00
Cuaderno de contabilidad	1	5.08	5.08	0.92	6.00
Cuaderno de Ingreso	1	5.08	5.08	0.92	6.00
Cuaderno de Mermas	1	5.08	5.08	0.92	6.00
Acondicionamiento de Local			12,378.24	2,388.28	14,766.52
Pintura de Local + Mano de Obra m2	230	5	1,150.00	207.00	1,357.00
Drywall(Instalacion , acabados y material mano de obra)	90	50	4,500.00	810.00	5,310.00
Camara de Seguridad	3	275	825.00	148.50	973.50
Señalética	15	3	45.00	8.10	53.10
Lampara 90 W	4	12	48.00	8.64	56.64
Extintores	2	120	240.00	43.20	283.20
Detector de Humo	1	106	106.00	19.08	125.08
Pulsador Alarma Avisador Sonoro	2	180	360.00	64.80	424.80
Dectetores de Humo	7	85	595.00	107.10	702.10
Planos	1	4054.244	4,054.24	889.96	4,944.20
Gastos imprevistos	1	455	455.00	81.90	536.90

Fuente: Elaboración propia

Marketing de Lanzamiento(etapa preoperativa)			8,387.71	1,509.79	9,897.50
CAMPAÑA DE INTRIGA	1	985.17	985.17	177.33	1,162.50
REDES SOCIALES	1	525.42	525.42	94.58	620.00
PROMOCION DE VENTAS	1	5,720.34	5,720.34	1,029.66	6,750.00
PUBLICIDAD	1	1,156.78	1,156.78	208.22	1,365.00
Remuneraciones diciembre			27,630.92	0.00	27,630.92
Pago Total planilla administrativa	1	6,605.00	6,605.00	0.00	6,605.00
Pago total de ventas	1	7,705.83	7,705.83	0.00	7,705.83
Pago planilla MOI	1	5,173.92	5,173.92	0.00	5,173.92
Pago planilla MOD	1	8,146.17	8,146.17	0.00	8,146.17
Servicios diciembre			6,771.19	1,128.81	7,900.00
Luz(energia electrica)	1	1,972.03	1,972.03	354.97	2,327.00
agua	1	203.39	203.39	36.61	240.00
Telefono+ internet	1	117.80	117.80	21.20	139.00
Seguros(antirobo, incendios ,etc	1	1,143.22	1,143.22	205.78	1,349.00
Servicio de Limpieza	1	950.00	950.00	171.00	1,121.00
Servicio de Vigilancia (2 Turnos)	1	1,800.00	1,800.00	324.00	2,124.00
Servicio de Contabilidad	1	500.00	500.00	0.00	500.00
Balon de gas industrial	1	84.75	84.75	15.25	100.00
Inventarios iniciales(costos de materia prima del sampling)			2,877.74	517.99	3,395.74
Carapulcra con sopa seca a producir	196	7.68	1,508.46	271.52	1,779.99
Arroz chaufa a producir	159	3.94	625.62	112.61	738.24
Lomo saltado a producir	159	4.68	743.66	133.86	877.51
Aji de gallina a producir	142	6.57	934.16	168.15	1,102.30
Seco con frejoles a producir	134	4.98	666.39	119.95	786.34
Pure con asado a producir	84	5.29	441.78	79.52	521.31
Arroz con pollo a producir	75	4.05	304.59	54.83	359.41
Tallarines rojos a producir	71	6.26	444.90	80.08	524.99
Tallarines verdes a producir	59	6.94	406.19	73.11	479.30
Tallarín saltado a producir	59	4.99	292.05	52.57	344.62
Cau cau a producir	54	4.02	218.66	39.36	258.02
Pollo al vino a producir	54	4.46	242.38	43.63	286.01
Estofado de pollo a producir	54	4.28	232.68	41.88	274.56
Lentejita con pollo dorado a producir	38	3.66	137.52	24.75	162.27
Tacu tacu a producir	29	4.48	131.07	23.59	154.66
Alquiler Adelantado (diciembre)	1	11016.9	11016.95	1,983.05	13,000.00
SUBTOTAL GASTOS PRE OPERATIVOS			74,072.92	8,429.75	82,502.68
Garantía de Alquiler	2	11,016.9	22,033.90	3,966.10	26,000.00
TOTAL GASTOS PRE OPERATIVOS			96,106.82	12,395.85	108,502.68

Fuente: Elaboración propia

8.1.4. Inversión en capital de trabajo (método déficit acumulado)

Para determinar el importe del capital de trabajo utilizaremos el método contable donde ubicaremos diferencias entre los activos corrientes y los pasivos corrientes. Primero determinamos los ingresos percibidos y restamos los egresos operativos del proyecto:

Concepto		ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19
Saldo Inicial de Caja		0	(211,095)	(134,344)	22,706	(18,104)	25,949	34,147	(18,408)	43,962	47,032	2,371	47,793	23,631	13,854	30,253	151,885	146,242
TOTAL VALOR VENTA SUPERMERCADOS		137,035	144,648	152,261	159,874	167,487	175,100	182,713	182,713	182,713	182,713	182,713	182,713	287,488	287,488	287,488	287,488	287,488
I.G.V. de Ventas		24666	26037	27407	28777	30148	31518	32888	32888	32888	32888	32888	32888	51,748	51,748	51,748	51,748	51,748
VENTA CON I.G.V.		161,701	170,685	179,668	188,651	197,635	206,618	215,602	215,602	215,602	215,602	215,602	215,602	339,235	339,235	339,235	339,235	339,235
Cobranza a 90 días		0	0	161,701	170,685	179,668	188,651	197,635	206,618	215,602	215,602	215,602	215,602	215,602	215,602	339,235	339,235	339,235
TOTAL VALOR VENTA TIENDAS POR CONVENIENCIA		17,611	18,589	19,567	20,546	21,524	22,502	23,481	23,481	23,481	23,481	23,481	23,481	36,945.33	36,945.33	36,945.33	36,945.33	36,945.33
I.G.V. de Ventas		3170	3346	3522	3698	3874	4050	4227	4227	4227	4227	4227	4227	6,650	6,650	6,650	6,650	6,650
VENTA CON I.G.V.		20,780	21,935	23,089	24,244	25,398	26,553	27,707	27,707	27,707	27,707	27,707	27,707	43,595	43,595	43,595	43,595	43,595
Cobranza a 45 días		0	20,780	21,935	23,089	24,244	25,398	26,553	27,707	27,707	27,707	27,707	27,707	27,707	43,595	43,595	43,595	43,595
TOTAL VALOR VENTA MINIMARKET	0	15,669	16,539	17,410	18,280	19,151	20,021	20,892	20,892	20,892	20,892	20,892	20,892	32,872	32,872	32,872	32,872	32,872
I.G.V. de Ventas	0	2820	2977	3134	3290	3447	3604	3761	3761	3761	3761	3761	3761	5,917	5,917	5,917	5,917	5,917
VENTA CON I.G.V.	0	18,489	19,517	20,544	21,571	22,598	23,625	24,652	24,652	24,652	24,652	24,652	24,652	38,789	38,789	38,789	38,789	38,789
Cobranza a 45 días	0	0	18,489	19,517	20,544	21,571	22,598	23,625	24,652	24,652	24,652	24,652	24,652	24,652	38,789	38,789	38,789	38,789
Total cobranzas		0	39,270	203,153	214,318	225,483	236,648	247,813	258,978	267,961	267,961	267,961	267,961	267,961	297,986	421,620	421,620	421,620
Total Egresos en Efectivo		211,095	173,614	180,447	232,422	199,533	202,500	266,220	215,016	220,929	265,591	220,169	244,331	254,107	267,733	269,735	275,378	275,818

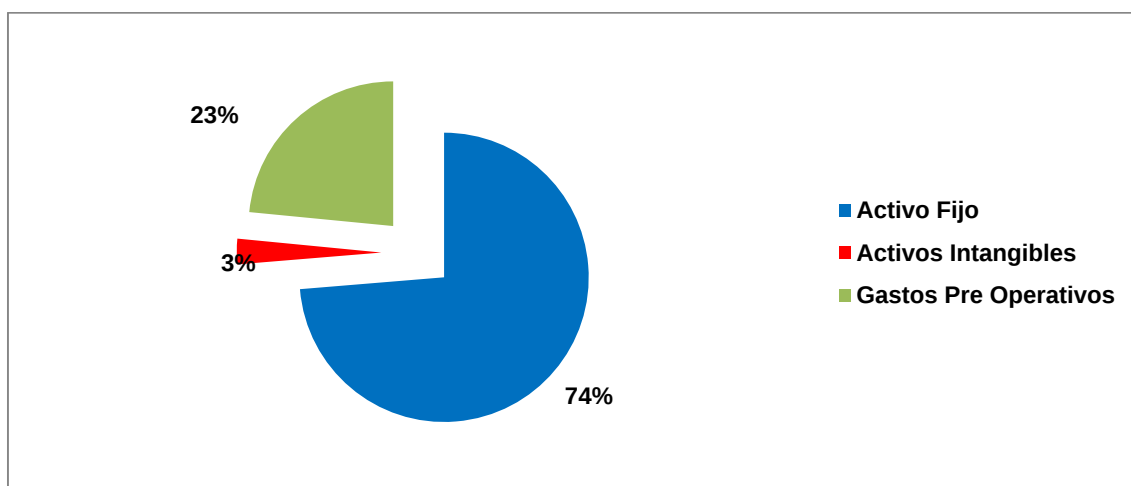
[illegible]

8.1.5. Estructura de Inversiones

La estructura de la inversión estará en función al requerimiento de recursos para los siguientes conceptos:

- Inversión en activos fijos tangibles
- Inversión en activos fijos intangibles
- Gastos pre - operativos
- Inversión en capital de trabajo

Rubro	Valor	IGV	Monto	%
Activo Fijo	S/. 288,815	S/. 51,987	S/. 340,802	42%
Activos Intangibles	S/. 11,361	S/. 1,801	S/. 13,162	2%
Gastos Pre Operativos	S/. 96,107	S/. 12,396	S/. 108,503	13%
Capital de Trabajo	S/. 345,439	S/. 0	S/. 345,439	43%
TOTAL	S/. 741,721	S/. 66,184	S/. 807,905	100%

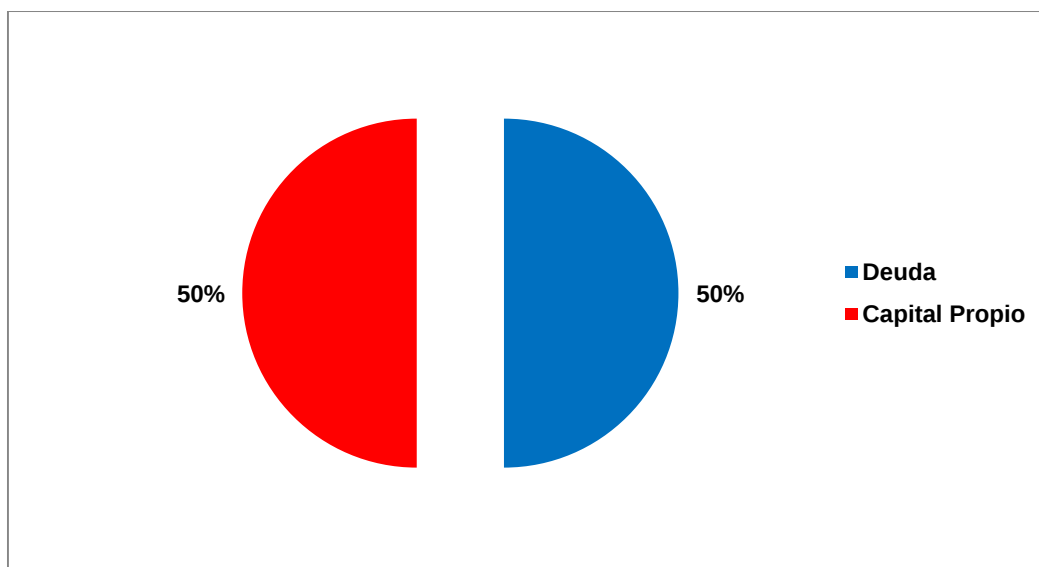


8.2. Financiamiento 2017-2022

8.2.1. Estructura del Financiamiento (Importes en Nuevos Soles)

	Monto
Activo Fijo	S/. 340,802
Activos Intangibles	S/. 13,162
Gastos Pre Operativos	S/. 108,503
Capital de Trabajo	S/. 345,439
	S/. 807,905

Tipo	Monto	%
Deuda	403,952	50%
Capital Propio	403,952	50%
TOTAL	807,905	100%



8.2.2. Cronograma del Financiamiento (Importes en Nuevos Soles)

Préstamo para el activo fijo	403,952	
TCEA(Mi banco)	35.80%	
TCEM	2.58290%	
Plazo	4	años
Plazo	48	meses
Cuota Mensual	14,779	

Cronograma de Pagos						
Mes	Saldo Inicial	Interés	Capital	Cuota	Escudo Fiscal	Saldo Final
1	403,952	10,434	4,346	14,779	3,078	399,607
2	399,607	10,321	4,458	14,779	3,045	395,149
3	395,149	10,206	4,573	14,779	3,011	390,576
4	390,576	10,088	4,691	14,779	2,976	385,885
5	385,885	9,967	4,812	14,779	2,940	381,072
6	381,072	9,843	4,937	14,779	2,904	376,136
7	376,136	9,715	5,064	14,779	2,866	371,071
8	371,071	9,584	5,195	14,779	2,827	365,876
9	365,876	9,450	5,329	14,779	2,788	360,547
10	360,547	9,313	5,467	14,779	2,747	355,081
11	355,081	9,171	5,608	14,779	2,706	349,473
12	349,473	9,027	5,753	14,779	2,663	343,720
13	343,720	8,878	5,901	14,779	2,619	337,818
14	337,818	8,726	6,054	14,779	2,574	331,765
15	331,765	8,569	6,210	14,779	2,528	325,554
16	325,554	8,409	6,371	14,779	2,481	319,184
17	319,184	8,244	6,535	14,779	2,432	312,649
18	312,649	8,075	6,704	14,779	2,382	305,945
19	305,945	7,902	6,877	14,779	2,331	299,068
20	299,068	7,725	7,055	14,779	2,279	292,013
21	292,013	7,542	7,237	14,779	2,225	284,776
22	284,776	7,355	7,424	14,779	2,170	277,352
23	277,352	7,164	7,616	14,779	2,113	269,736
24	269,736	6,967	7,812	14,779	2,055	261,924
25	261,924	6,765	8,014	14,779	1,996	253,910
26	253,910	6,558	8,221	14,779	1,935	245,689
27	245,689	6,346	8,433	14,779	1,872	237,255
28	237,255	6,128	8,651	14,779	1,808	228,604
29	228,604	5,905	8,875	14,779	1,742	219,729
30	219,729	5,675	9,104	14,779	1,674	210,625
31	210,625	5,440	9,339	14,779	1,605	201,286
32	201,286	5,199	9,580	14,779	1,534	191,706
33	191,706	4,952	9,828	14,779	1,461	181,878
34	181,878	4,698	10,082	14,779	1,386	171,796
35	171,796	4,437	10,342	14,779	1,309	161,454
36	161,454	4,170	10,609	14,779	1,230	150,845
37	150,845	3,896	10,883	14,779	1,149	139,962
38	139,962	3,615	11,164	14,779	1,066	128,798
39	128,798	3,327	11,453	14,779	981	117,345
40	117,345	3,031	11,748	14,779	894	105,597
41	105,597	2,727	12,052	14,779	805	93,545
42	93,545	2,416	12,363	14,779	713	81,182
43	81,182	2,097	12,683	14,779	619	68,499
44	68,499	1,769	13,010	14,779	522	55,489
45	55,489	1,433	13,346	14,779	423	42,143
46	42,143	1,089	13,691	14,779	321	28,452
47	28,452	735	14,044	14,779	217	14,407
48	14,407	372	14,407	14,779	110	0
Totales		305,457	403,952	709,409	90,110	

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Prestamo	403,952					
Amortizacion		(60,233)	(81,796)	(111,079)	(150,845)	
Interes		(117,120)	(95,556)	(66,274)	(26,507)	
Escudo fiscal 29.5%		34,550.32	28,189.16	19,550.70	7,819.67	

Arroz con pollo	Sl. 10.17	Sl. 7,543.21	Sl. 7,962.27	Sl. 8,381.34	Sl. 8,800.41	Sl. 9,219.48	Sl. 9,638.54	Sl. 10,057.61	Sl. 10,057.61	Sl. 10,057.61	Sl. 10,057.61	Sl. 10,057.61	Sl. 10,057.61
Tallarines rojos	Sl. 10.17	Sl. 7,124.14	Sl. 7,519.93	Sl. 7,915.71	Sl. 8,311.50	Sl. 8,707.28	Sl. 9,103.07	Sl. 9,498.85	Sl. 9,498.85	Sl. 9,498.85	Sl. 9,498.85	Sl. 9,498.85	Sl. 9,498.85
Tallarines verdes	Sl. 10.17	Sl. 5,866.94	Sl. 6,192.88	Sl. 6,518.82	Sl. 6,844.76	Sl. 7,170.70	Sl. 7,496.64	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59
Tallarín Saltado	Sl. 10.17	Sl. 5,866.94	Sl. 6,192.88	Sl. 6,518.82	Sl. 6,844.76	Sl. 7,170.70	Sl. 7,496.64	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59	Sl. 7,822.59
Cau cau	Sl. 10.17	Sl. 5,447.87	Sl. 5,750.53	Sl. 6,053.19	Sl. 6,355.85	Sl. 6,658.51	Sl. 6,961.17	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83
Pollo al vino	Sl. 10.17	Sl. 5,447.87	Sl. 5,750.53	Sl. 6,053.19	Sl. 6,355.85	Sl. 6,658.51	Sl. 6,961.17	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83
Estofado de pollo	Sl. 10.17	Sl. 5,447.87	Sl. 5,750.53	Sl. 6,053.19	Sl. 6,355.85	Sl. 6,658.51	Sl. 6,961.17	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83	Sl. 7,263.83
Lentejita con pollo dorado	Sl. 10.17	Sl. 3,771.60	Sl. 3,981.14	Sl. 4,190.67	Sl. 4,400.20	Sl. 4,609.74	Sl. 4,819.27	Sl. 5,028.80	Sl. 5,028.80	Sl. 5,028.80	Sl. 5,028.80	Sl. 5,028.80	Sl. 5,028.80
Tacu tacu	Sl. 10.17	Sl. 2,933.47	Sl. 3,096.44	Sl. 3,259.41	Sl. 3,422.38	Sl. 3,585.35	Sl. 3,748.32	Sl. 3,911.29	Sl. 3,911.29	Sl. 3,911.29	Sl. 3,911.29	Sl. 3,911.29	Sl. 3,911.29
TOTAL VALOR VENTA SUPERMERCADOS		Sl. 137,034.93	Sl. 144,647.98	Sl. 152,261.04	Sl. 159,874.09	Sl. 167,487.14	Sl. 175,100.19	Sl. 182,713.24	Sl. 182,713.24	Sl. 182,713.24	Sl. 182,713.24	Sl. 182,713.24	Sl. 182,713.24
I.G.V. de Ventas		Sl. 24,666.29	Sl. 26,036.64	Sl. 27,406.99	Sl. 28,777.34	Sl. 30,147.69	Sl. 31,518.03	Sl. 32,888.38	Sl. 32,888.38	Sl. 32,888.38	Sl. 32,888.38	Sl. 32,888.38	Sl. 32,888.38
VENTA CON I.G.V.		Sl. 161,701.22	Sl. 170,684.62	Sl. 179,668.03	Sl. 188,651.43	Sl. 197,634.83	Sl. 206,618.22	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62
<i>Cobranza a 90 días</i>				Sl. 161,701.22	Sl. 170,684.62	Sl. 179,668.03	Sl. 188,651.43	Sl. 197,634.83	Sl. 206,618.22	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62	Sl. 215,601.62

Canal	Consolidado				
	2018	2019	2020	2021	2022
Supermercados					
Carapulcra con sopa seca	S/. 292,159.59	S/. 338,102.53	S/. 362,643.09	S/. 389,107.14	S/. 417,685.20
Arroz chaufa	S/. 236,214.14	S/. 273,359.49	S/. 293,200.80	S/. 314,597.26	S/. 337,702.93
Lomo saltado	S/. 236,214.14	S/. 273,359.49	S/. 293,200.80	S/. 314,597.26	S/. 337,702.93
Ají de gallina	S/. 211,349.49	S/. 244,584.81	S/. 262,337.56	S/. 281,481.76	S/. 302,155.25
Seco con frejoles	S/. 198,917.17	S/. 230,197.47	S/. 246,905.94	S/. 264,924.01	S/. 284,381.42
Puré con asado	S/. 124,323.23	S/. 143,873.42	S/. 154,316.21	S/. 165,577.51	S/. 177,738.38
Arroz con pollo	S/. 111,890.91	S/. 129,486.07	S/. 138,884.59	S/. 149,019.76	S/. 159,964.55
Tallarines rojos	S/. 105,674.75	S/. 122,292.40	S/. 131,168.78	S/. 140,740.88	S/. 151,077.63
Tallarines verdes	S/. 87,026.26	S/. 100,711.39	S/. 108,021.35	S/. 115,904.25	S/. 124,416.87
Tallarín Saltado	S/. 87,026.26	S/. 100,711.39	S/. 108,021.35	S/. 115,904.25	S/. 124,416.87
Cau cau	S/. 80,810.10	S/. 93,517.72	S/. 100,305.54	S/. 107,625.38	S/. 115,529.95
Pollo al vino	S/. 80,810.10	S/. 93,517.72	S/. 100,305.54	S/. 107,625.38	S/. 115,529.95
Estofado de pollo	S/. 80,810.10	S/. 93,517.72	S/. 100,305.54	S/. 107,625.38	S/. 115,529.95
Lentejita con pollo dorado	S/. 55,945.45	S/. 64,743.04	S/. 69,442.29	S/. 74,509.88	S/. 79,982.27
Tacu tacu	S/. 43,513.13	S/. 50,355.70	S/. 54,010.67	S/. 57,952.13	S/. 62,208.43
TOTAL VALOR VENTA SUPERMERCADOS	S/. 2,032,684.82	S/. 2,352,330.35	S/. 2,523,070.04	S/. 2,707,192.22	S/. 2,906,022.59

Tallarines verdes	S/. 10.17	S/. 753.97	S/. 795.85	S/. 837.74	S/. 879.63	S/. 921.51	S/. 963.40	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29
Tallarín Saltado	S/. 10.17	S/. 753.97	S/. 795.85	S/. 837.74	S/. 879.63	S/. 921.51	S/. 963.40	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29	S/. 1,005.29
Cau cau	S/. 10.17	S/. 700.11	S/. 739.01	S/. 777.90	S/. 816.80	S/. 855.69	S/. 894.59	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48
Pollo al vino	S/. 10.17	S/. 700.11	S/. 739.01	S/. 777.90	S/. 816.80	S/. 855.69	S/. 894.59	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48
Estofado de pollo	S/. 10.17	S/. 700.11	S/. 739.01	S/. 777.90	S/. 816.80	S/. 855.69	S/. 894.59	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48	S/. 933.48
Lentejita con pollo dorado	S/. 10.17	S/. 484.69	S/. 511.62	S/. 538.55	S/. 565.47	S/. 592.40	S/. 619.33	S/. 646.26	S/. 646.26	S/. 646.26	S/. 646.26	S/. 646.26	S/. 646.26
Tacu tacu	S/. 10.17	S/. 376.98	S/. 397.93	S/. 418.87	S/. 439.81	S/. 460.76	S/. 481.70	S/. 502.64	S/. 502.64	S/. 502.64	S/. 502.64	S/. 502.64	S/. 502.64
TOTAL VALOR VENTA TIENDAS POR CONVENIENCIA		S/. 17,610.5 0	S/. 18,588.8 7	S/. 19,567.2 3	S/. 20,545.5 9	S/. 21,523.9 5	S/. 22,502.3 1	S/. 23,480.6 7	S/. 23,480.6 7	S/. 23,480.6 7	S/. 23,480.6 7	S/. 23,480.6 7	S/. 23,480.6 7
I.G.V. de Ventas		S/. 3,169.89	S/. 3,346.00	S/. 3,522.10	S/. 3,698.21	S/. 3,874.31	S/. 4,050.42	S/. 4,226.52	S/. 4,226.52	S/. 4,226.52	S/. 4,226.52	S/. 4,226.52	S/. 4,226.52
VENTA CON I.G.V.		S/. 20,780.3 9	S/. 21,934.8 7	S/. 23,089.3 3	S/. 24,243.8 0	S/. 25,398.2 6	S/. 26,552.7 3	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9
Cobranza a 45 días			S/. 20,780.3 9	S/. 21,934.8 7	S/. 23,089.3 3	S/. 24,243.8 0	S/. 25,398.2 6	S/. 26,552.7 3	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9	S/. 27,707.1 9

	Consolidado				
Canal	2018	2019	2020	2021	2022
Tiendas por conveniencia					
Carapulcra con sopa seca	S/. 37,545.74	S/. 43,449.91	S/. 46,603.65	S/. 50,004.57	S/. 53,677.17
Arroz chaufa	S/. 30,356.13	S/. 35,129.72	S/. 37,679.55	S/. 40,429.23	S/. 43,398.56
Lomo saltado	S/. 30,356.13	S/. 35,129.72	S/. 37,679.55	S/. 40,429.23	S/. 43,398.56
Ají de gallina	S/. 27,160.75	S/. 31,431.85	S/. 33,713.28	S/. 36,173.52	S/. 38,830.29
Seco con frejoles	S/. 25,563.06	S/. 29,582.92	S/. 31,730.14	S/. 34,045.67	S/. 36,546.16
Puré con asado	S/. 15,976.91	S/. 18,489.33	S/. 19,831.34	S/. 21,278.54	S/. 22,841.35
Arroz con pollo	S/. 14,379.22	S/. 16,640.39	S/. 17,848.21	S/. 19,150.69	S/. 20,557.21
Tallarines rojos	S/. 13,580.37	S/. 15,715.93	S/. 16,856.64	S/. 18,086.76	S/. 19,415.15
Tallarines verdes	S/. 11,183.84	S/. 12,942.53	S/. 13,881.94	S/. 14,894.98	S/. 15,988.94
Tallarín Saltado	S/. 11,183.84	S/. 12,942.53	S/. 13,881.94	S/. 14,894.98	S/. 15,988.94
Cau cau	S/. 10,384.99	S/. 12,018.06	S/. 12,890.37	S/. 13,831.05	S/. 14,846.88
Pollo al vino	S/. 10,384.99	S/. 12,018.06	S/. 12,890.37	S/. 13,831.05	S/. 14,846.88
Estofado de pollo	S/. 10,384.99	S/. 12,018.06	S/. 12,890.37	S/. 13,831.05	S/. 14,846.88
Lentejita con pollo dorado	S/. 7,189.61	S/. 8,320.20	S/. 8,924.10	S/. 9,575.34	S/. 10,278.61
Tacu tacu	S/. 5,591.92	S/. 6,471.26	S/. 6,940.97	S/. 7,447.49	S/. 7,994.47
TOTAL VALOR VENTA TIENDAS POR CONVENIENCIA	S/. 261,222.48	S/. 302,300.47	S/. 324,242.41	S/. 347,904.15	S/. 373,456.05
I.G.V. de Ventas	S/. 47,020.05	S/. 54,414.08	S/. 58,363.63	S/. 62,622.75	S/. 67,222.09
VENTA CON I.G.V.	S/. 308,242.53	S/. 356,714.55	S/. 382,606.04	S/. 410,526.89	S/. 440,678.14

Ingresos minimarkets: 9.20 %

	2018												
Canal		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Minimarket													
Carapulcra con sopa seca	Sl. 10.17	Sl. 2,252.11	Sl. 2,377.22	Sl. 2,502.34	Sl. 2,627.46	Sl. 2,752.58	Sl. 2,877.69	Sl. 3,002.81	Sl. 3,002.81	Sl. 3,002.81	Sl. 3,002.81	Sl. 3,002.81	Sl. 3,002.81
Arroz chaufa	Sl. 10.17	Sl. 1,820.85	Sl. 1,922.01	Sl. 2,023.17	Sl. 2,124.33	Sl. 2,225.49	Sl. 2,326.65	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80
Lomo saltado	Sl. 10.17	Sl. 1,820.85	Sl. 1,922.01	Sl. 2,023.17	Sl. 2,124.33	Sl. 2,225.49	Sl. 2,326.65	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80	Sl. 2,427.80
Ají de gallina	Sl. 10.17	Sl. 1,629.18	Sl. 1,719.69	Sl. 1,810.20	Sl. 1,900.72	Sl. 1,991.23	Sl. 2,081.74	Sl. 2,172.25	Sl. 2,172.25	Sl. 2,172.25	Sl. 2,172.25	Sl. 2,172.25	Sl. 2,172.25
Seco con frejoles	Sl. 10.17	Sl. 1,533.35	Sl. 1,618.54	Sl. 1,703.72	Sl. 1,788.91	Sl. 1,874.09	Sl. 1,959.28	Sl. 2,044.47	Sl. 2,044.47	Sl. 2,044.47	Sl. 2,044.47	Sl. 2,044.47	Sl. 2,044.47
Puré con asado	Sl. 10.17	Sl. 958.34	Sl. 1,011.59	Sl. 1,064.83	Sl. 1,118.07	Sl. 1,171.31	Sl. 1,224.55	Sl. 1,277.79	Sl. 1,277.79	Sl. 1,277.79	Sl. 1,277.79	Sl. 1,277.79	Sl. 1,277.79
Arroz con pollo	Sl. 10.17	Sl. 862.51	Sl. 910.43	Sl. 958.34	Sl. 1,006.26	Sl. 1,054.18	Sl. 1,102.10	Sl. 1,150.01	Sl. 1,150.01	Sl. 1,150.01	Sl. 1,150.01	Sl. 1,150.01	Sl. 1,150.01
Tallarines rojos	Sl. 10.17	Sl. 814.59	Sl. 859.85	Sl. 905.10	Sl. 950.36	Sl. 995.61	Sl. 1,040.87	Sl. 1,086.12	Sl. 1,086.12	Sl. 1,086.12	Sl. 1,086.12	Sl. 1,086.12	Sl. 1,086.12
Tallarines verdes	Sl. 10.17	Sl. 670.84	Sl. 708.11	Sl. 745.38	Sl. 782.65	Sl. 819.92	Sl. 857.19	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45
Tallarín Saltado	Sl. 10.17	Sl. 670.84	Sl. 708.11	Sl. 745.38	Sl. 782.65	Sl. 819.92	Sl. 857.19	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45	Sl. 894.45
Cau cau	Sl. 10.17	Sl. 622.92	Sl. 657.53	Sl. 692.14	Sl. 726.74	Sl. 761.35	Sl. 795.96	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56
Pollo al vino	Sl. 10.17	Sl. 622.92	Sl. 657.53	Sl. 692.14	Sl. 726.74	Sl. 761.35	Sl. 795.96	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56
Estofado de pollo	Sl. 10.17	Sl. 622.92	Sl. 657.53	Sl. 692.14	Sl. 726.74	Sl. 761.35	Sl. 795.96	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56	Sl. 830.56
Lentejita con pollo dorado	Sl. 10.17	Sl. 431.25	Sl. 455.21	Sl. 479.17	Sl. 503.13	Sl. 527.09	Sl. 551.05	Sl. 575.01	Sl. 575.01	Sl. 575.01	Sl. 575.01	Sl. 575.01	Sl. 575.01
Tacu tacu	Sl. 10.17	Sl. 335.42	Sl. 354.05	Sl. 372.69	Sl. 391.32	Sl. 409.96	Sl. 428.59	Sl. 447.23	Sl. 447.23	Sl. 447.23	Sl. 447.23	Sl. 447.23	Sl. 447.23
TOTAL VALOR VENTA MINIMARKET		Sl. 15,668.92	Sl. 16,539.42	Sl. 17,409.91	Sl. 18,280.41	Sl. 19,150.90	Sl. 20,021.40	Sl. 20,891.89	Sl. 20,891.89	Sl. 20,891.89	Sl. 20,891.89	Sl. 20,891.89	Sl. 20,891.89
I.G.V. de Ventas		Sl. 2,820.41	Sl. 2,977.09	Sl. 3,133.78	Sl. 3,290.47	Sl. 3,447.16	Sl. 3,603.85	Sl. 3,760.54	Sl. 3,760.54	Sl. 3,760.54	Sl. 3,760.54	Sl. 3,760.54	Sl. 3,760.54
VENTA CON I.G.V.		Sl. 18,489.33	Sl. 19,516.51	Sl. 20,543.69	Sl. 21,570.88	Sl. 22,598.06	Sl. 23,625.25	Sl. 24,652.43	Sl. 24,652.43	Sl. 24,652.43	Sl. 24,652.43	Sl. 24,652.43	Sl. 24,652.43

Cobranza a 45 días			S/. 18,489.3 3	S/. 19,516.5 1	S/. 20,543.6 9	S/. 21,570.8 8	S/. 22,598.0 6	S/. 23,625.2 5	S/. 24,652.4 3	S/. 24,652.4 3	S/. 24,652.4 3	S/. 24,652.4 3	S/. 24,652.4 3
--------------------	--	--	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Canal Minimarket	Consolidado				
	2018	2019	2020	2021	2022
Carapulcra con sopa seca	S/. 33,406.27	S/. 38,659.50	S/. 41,465.53	S/. 44,491.49	S/. 47,759.18
Arroz chaufa	S/. 27,009.32	S/. 31,256.62	S/. 33,525.32	S/. 35,971.85	S/. 38,613.81
Lomo saltado	S/. 27,009.32	S/. 31,256.62	S/. 33,525.32	S/. 35,971.85	S/. 38,613.81
Ají de gallina	S/. 24,166.24	S/. 27,966.45	S/. 29,996.34	S/. 32,185.34	S/. 34,549.20
Seco con frejoles	S/. 22,744.69	S/. 26,321.36	S/. 28,231.85	S/. 30,292.08	S/. 32,516.89
Puré con asado	S/. 14,215.43	S/. 16,450.85	S/. 17,644.91	S/. 18,932.55	S/. 20,323.06
Arroz con pollo	S/. 12,793.89	S/. 14,805.77	S/. 15,880.42	S/. 17,039.30	S/. 18,290.75
Tallarines rojos	S/. 12,083.12	S/. 13,983.22	S/. 14,998.17	S/. 16,092.67	S/. 17,274.60
Tallarines verdes	S/. 9,950.80	S/. 11,515.60	S/. 12,351.43	S/. 13,252.79	S/. 14,226.14
Tallarín Saltado	S/. 9,950.80	S/. 11,515.60	S/. 12,351.43	S/. 13,252.79	S/. 14,226.14
Cau cau	S/. 9,240.03	S/. 10,693.05	S/. 11,469.19	S/. 12,306.16	S/. 13,209.99
Pollo al vino	S/. 9,240.03	S/. 10,693.05	S/. 11,469.19	S/. 12,306.16	S/. 13,209.99
Estofado de pollo	S/. 9,240.03	S/. 10,693.05	S/. 11,469.19	S/. 12,306.16	S/. 13,209.99
Lentejita con pollo dorado	S/. 6,396.94	S/. 7,402.88	S/. 7,940.21	S/. 8,519.65	S/. 9,145.38
Tacu tacu	S/. 4,975.40	S/. 5,757.80	S/. 6,175.72	S/. 6,626.39	S/. 7,113.07
TOTAL VALOR VENTA MINIMARKET	S/. 232,422.33	S/. 268,971.40	S/. 288,494.21	S/. 309,547.21	S/. 332,281.98
I.G.V. de Ventas	S/. 41,836.02	S/. 48,414.85	S/. 51,928.96	S/. 55,718.50	S/. 59,810.76
VENTA CON I.G.V.	S/. 274,258.35	S/. 317,386.26	S/. 340,423.17	S/. 365,265.71	S/. 392,092.73

El consolidado de todas las ventas serán:

	Consolidado				
	2018	2019	2020	2021	2022
Carapulcra con sopa seca	S/. 363,111.60	S/. 420,211.94	S/. 450,712.27	S/. 483,603.21	S/. 519,121.56
Arroz chaufa	S/. 293,579.59	S/. 339,745.82	S/. 364,405.67	S/. 390,998.34	S/. 419,715.30
Lomo saltado	S/. 293,579.59	S/. 339,745.82	S/. 364,405.67	S/. 390,998.34	S/. 419,715.30
Ají de gallina	S/. 262,676.48	S/. 303,983.11	S/. 326,047.18	S/. 349,840.62	S/. 375,534.74
Seco con frejoles	S/. 247,224.92	S/. 286,101.75	S/. 306,867.93	S/. 329,261.76	S/. 353,444.46
Puré con asado	S/. 154,515.57	S/. 178,813.59	S/. 191,792.46	S/. 205,788.60	S/. 220,902.79
Arroz con pollo	S/. 139,064.02	S/. 160,932.23	S/. 172,613.21	S/. 185,209.74	S/. 198,812.51
Tallarines rojos	S/. 131,338.24	S/. 151,991.55	S/. 163,023.59	S/. 174,920.31	S/. 187,767.37
Tallarines verdes	S/. 108,160.90	S/. 125,169.51	S/. 134,254.72	S/. 144,052.02	S/. 154,631.95
Tallarín Saltado	S/. 108,160.90	S/. 125,169.51	S/. 134,254.72	S/. 144,052.02	S/. 154,631.95
Cau cau	S/. 100,435.12	S/. 116,228.83	S/. 124,665.10	S/. 133,762.59	S/. 143,586.81
Pollo al vino	S/. 100,435.12	S/. 116,228.83	S/. 124,665.10	S/. 133,762.59	S/. 143,586.81
Estofado de pollo	S/. 100,435.12	S/. 116,228.83	S/. 124,665.10	S/. 133,762.59	S/. 143,586.81
Lentejita con pollo dorado	S/. 69,532.01	S/. 80,466.12	S/. 86,306.61	S/. 92,604.87	S/. 99,406.26
Tacu tacu	S/. 54,080.45	S/. 62,584.76	S/. 67,127.36	S/. 72,026.01	S/. 77,315.98
Total valor de ventas	S/. 2,526,329.63	S/. 2,923,602.22	S/. 3,135,806.66	S/. 3,364,643.58	S/. 3,611,760.61
IGV	S/. 454,739.33	S/. 526,248.40	S/. 564,445.20	S/. 605,635.84	S/. 650,116.91
Precio	S/. 2,981,068.97	S/. 3,449,850.62	S/. 3,700,251.86	S/. 3,970,279.42	S/. 4,261,877.52

9.1.2. Recuperación de Capital de trabajo

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022	
Ventas		2,981,069	3,449,851	3,700,252	3,970,279	4,261,878	
Capital de trabajo necesario		345,439	399,760	428,776	460,066	493,856	Ratio = 11.59%
Inversion capital de trabajo	(345,439)	(54,321)	(29,016)	(31,290)	(33,790)		
Recuperacion de capital de trabajo						493,856	

9.1.3. Valor de Desecho Neto del activo fijo

Descripción	Cant	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio	Vida Útil (años)	Deprec. (5 años)	V.Libros (5º año)	V.Merc. (%)	V. Mercado (Sole)	Utilidad/Pérdida	Ir 29.5%	Valor de Desecho
Operaciones			226,479.28	40,766.27	267,245.55		226,479.28	0.00		67,943.78	67,943.78	20,043.42	47,900.37
Túnel de congelación Mega Frio	1	94960	S/. 94,960.17	S/. 17,092.83	S/. 112,053.00	3	94,960.17	0	30%	28,488.05	28,488.05	8404	20,084.08
Equipo frigorífico	1	42678	S/. 42,677.97	S/. 7,682.03	S/. 50,360.00	3	42,677.97	0	30%	12,803.39	12,803.39	3777	9,026.39
Grupo electrogeno	1	17316	S/. 17,315.72	S/. 3,116.83	S/. 20,432.55	3	17,315.72	0	30%	5,194.72	5,194.72	1532	3,662.27
Abatidor	2	12712	S/. 25,423.73	S/. 4,576.27	S/. 30,000.00	3	25,423.73	0	30%	7,627.12	7,627.12	2250	5,377.12
Empacadora al vacío	1	11000	S/. 11,000.00	S/. 1,980.00	S/. 12,980.00	3	11,000.00	0	30%	3,300.00	3,300.00	974	2,326.50
Marmita	2	5932	S/. 11,864.41	S/. 2,135.59	S/. 14,000.00	3	11,864.41	0	30%	3,559.32	3,559.32	1050	2,509.32
Cocina a gas	2	2881	S/. 5,762.71	S/. 1,037.29	S/. 6,800.00	3	5,762.71	0	30%	1,728.81	1,728.81	510	1,218.81
Licuada	2	1017	S/. 2,033.90	S/. 366.10	S/. 2,400.00	3	2,033.90	0	30%	610.17	610.17	180	430.17
Campana extractora	1	4576	S/. 4,576.27	S/. 823.73	S/. 5,400.00	3	4,576.27	0	30%	1,372.88	1,372.88	405	967.88
Balanza digital 500 Kg	1	1356	S/. 1,355.93	S/. 244.07	S/. 1,600.00	3	1,355.93	0	30%	406.78	406.78	120	286.78
Balanza digital 10 Kg	1	288	S/. 288.14	S/. 51.86	S/. 340.00	3	288.14	0	30%	86.44	86.44	26	60.94
Carretilla Hidráulica (Stoka)	1	1186	S/. 1,186.44	S/. 213.56	S/. 1,400.00	3	1,186.44	0	30%	355.93	355.93	105	250.93
Extintores industriales	2	102	S/. 203.39	S/. 36.61	S/. 240.00	3	203.39	0	30%	61.02	61.02	18	43.02
Lotizador	2	297	S/. 593.22	S/. 106.78	S/. 700.00	3	593.22	0	30%	177.97	177.97	53	125.47
Olla acero inoxidable	4	191	S/. 762.71	S/. 137.29	S/. 900.00	3	762.71	0	30%	228.81	228.81	68	161.31
Mesa de Trabajo	2	1017	S/. 2,033.90	S/. 366.10	S/. 2,400.00	3	2,033.90	0	30%	610.17	610.17	180	430.17
Lavadero	2	288	S/. 576.27	S/. 103.73	S/. 680.00	3	576.27	0	30%	172.88	172.88	51	121.88
Carrito para túnel frigorífico	4	475	S/. 1,898.31	S/. 341.69	S/. 2,240.00	3	1,898.31	0	30%	569.49	569.49	168	401.49

Estantes Metálicos	4	492	S/. 1,966.10	S/. 353.90	S/. 2,320.00	3	1,966.10	0	30%	589.83	589.83	174	415.83
Administración			8,175.42	1,471.58	9,647.00		8,175.42	0.00		2,452.63	2,452.63	723.53	1,729.10
Computadoras	3	1271	S/. 3,813.56	S/. 686.44	S/. 4,500.00	3	3,813.56	0.00	30%	1,144.07	1,144.07	337.5	806.57
Aire Acondicionado	1	1441	S/. 1,440.68	S/. 259.32	S/. 1,700.00	3	1,440.68	0.00	30%	432.20	432.20	127.5	304.70
Impresora Multifuncional	1	636	S/. 635.59	S/. 114.41	S/. 750.00	3	635.59	0.00	30%	190.68	190.68	56.25	134.43
Escritorio Básico	3	297	S/. 889.83	S/. 160.17	S/. 1,050.00	3	889.83	0.00	30%	266.95	266.95	78.75	188.20
Estante	3	203	S/. 610.17	S/. 109.83	S/. 720.00	3	610.17	0.00	30%	183.05	183.05	54	129.05
Sillas de visita	3	50	S/. 150.00	S/. 27.00	S/. 177.00	3	150.00	0.00	30%	45.00	45.00	13.275	31.73
Sillas para escritorio	5	127	S/. 635.59	S/. 114.41	S/. 750.00	3	635.59	0.00	30%	190.68	190.68	56.25	134.43
Ventas			54,160.17	9,748.83	63,909.00		54,160.17	0.00		26,417.54	26,417.54	7,793.18	18,624.37
Computadoras	2	1271	2,542.37	457.63	3,000.00	3	2,542.37	0.00	30%	762.71	762.71	225	537.71
Escritorio Básico	2	297	593.22	106.78	700.00	3	593.22	0.00	30%	177.97	177.97	52.5	125.47
Sillas de visita	1	50	50.00	9.00	59.00	3	50.00	0.00	30%	15.00	15.00	4.425	10.58
Sillas para escritorio	1	127	127.12	22.88	150.00	3	127.12	0.00	30%	38.14	38.14	11.25	26.89
Unidad de transporte frigorífico	1	50847	50,847.46	9,152.54	60,000.00	3	50,847.46	0.00	50%	25,423.73	25,423.73	7500	17,923.73
TOTAL ACTIVO FIJO			288,814.87	51,986.68	340,801.55		288,814.87	0.00		96,813.95	96,813.95	28,560.12	68,253.84
												IGV(Valor mercado)	17,426.51
												Valor de Desecho con IGV	85,680.35

9.2. Costos y Gastos anuales 2018-2022

9.2.1. Egresos Desembolsables

9.2.1.1. Presupuesto de materias primas y materiales 2018 – 2022

El presupuesto de materia prima mensual del 2018 es según el siguiente cuadro:

Concepto	Precio por kg	2018											
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Carne de pollo	S/. 10.50	S/. 9,798.85	S/. 10,065.91	S/. 10,594.88	S/. 11,123.86	S/. 11,652.83	S/. 12,181.80	S/. 12,710.78	S/. 12,695.37	S/. 12,695.37	S/. 12,695.37	S/. 12,695.37	S/. 12,695.37
Fideos	S/. 4.82	S/. 2,596.88	S/. 2,667.66	S/. 2,807.84	S/. 2,948.03	S/. 3,088.22	S/. 3,228.41	S/. 3,368.60	S/. 3,364.51	S/. 3,364.51	S/. 3,364.51	S/. 3,364.51	S/. 3,364.51
Aji amarillo	S/. 6.10	S/. 826.25	S/. 848.77	S/. 893.37	S/. 937.97	S/. 982.58	S/. 1,027.18	S/. 1,071.78	S/. 1,070.49	S/. 1,070.49	S/. 1,070.49	S/. 1,070.49	S/. 1,070.49
Cebolla	S/. 3.20	S/. 1,560.88	S/. 1,603.42	S/. 1,687.68	S/. 1,771.94	S/. 1,856.20	S/. 1,940.46	S/. 2,024.72	S/. 2,022.27	S/. 2,022.27	S/. 2,022.27	S/. 2,022.27	S/. 2,022.27
Comino	S/. 37.37	S/. 101.24	S/. 104.00	S/. 109.47	S/. 114.93	S/. 120.40	S/. 125.86	S/. 131.33	S/. 131.17	S/. 131.17	S/. 131.17	S/. 131.17	S/. 131.17
Achiote	S/. 17.37	S/. 221.60	S/. 227.64	S/. 239.61	S/. 251.57	S/. 263.53	S/. 275.50	S/. 287.46	S/. 287.11	S/. 287.11	S/. 287.11	S/. 287.11	S/. 287.11
Tomate	S/. 5.88	S/. 1,440.31	S/. 1,479.57	S/. 1,557.32	S/. 1,635.07	S/. 1,712.82	S/. 1,790.58	S/. 1,868.33	S/. 1,866.06	S/. 1,866.06	S/. 1,866.06	S/. 1,866.06	S/. 1,866.06
Albahaca	S/. 4.20	S/. 266.78	S/. 274.05	S/. 288.45	S/. 302.85	S/. 317.25	S/. 331.65	S/. 346.05	S/. 345.63	S/. 345.63	S/. 345.63	S/. 345.63	S/. 345.63
Perejil	S/. 6.31	S/. 253.50	S/. 260.40	S/. 274.09	S/. 287.77	S/. 301.46	S/. 315.14	S/. 328.83	S/. 328.43	S/. 328.43	S/. 328.43	S/. 328.43	S/. 328.43
Aceite	S/. 7.50	S/. 1,507.00	S/. 1,548.07	S/. 1,629.43	S/. 1,710.78	S/. 1,792.13	S/. 1,873.49	S/. 1,954.84	S/. 1,952.47	S/. 1,952.47	S/. 1,952.47	S/. 1,952.47	S/. 1,952.47
Carne de chanco	S/. 14.41	S/. 3,308.40	S/. 3,398.56	S/. 3,577.16	S/. 3,755.76	S/. 3,934.35	S/. 4,112.95	S/. 4,291.55	S/. 4,286.35	S/. 4,286.35	S/. 4,286.35	S/. 4,286.35	S/. 4,286.35
Papa seca	S/. 39.70	S/. 9,117.55	S/. 9,366.04	S/. 9,858.23	S/. 10,350.42	S/. 10,842.62	S/. 11,334.81	S/. 11,827.01	S/. 11,812.67	S/. 11,812.67	S/. 11,812.67	S/. 11,812.67	S/. 11,812.67
Aji colorado	S/. 29.70	S/. 2,339.24	S/. 2,402.99	S/. 2,529.27	S/. 2,655.55	S/. 2,781.83	S/. 2,908.11	S/. 3,034.39	S/. 3,030.71	S/. 3,030.71	S/. 3,030.71	S/. 3,030.71	S/. 3,030.71
Pimienta	S/. 64.70	S/. 228.67	S/. 234.91	S/. 247.25	S/. 259.60	S/. 271.94	S/. 284.29	S/. 296.63	S/. 296.27	S/. 296.27	S/. 296.27	S/. 296.27	S/. 296.27
Yuca	S/. 3.61	S/. 460.56	S/. 473.11	S/. 497.97	S/. 522.84	S/. 547.70	S/. 572.56	S/. 597.42	S/. 596.70	S/. 596.70	S/. 596.70	S/. 596.70	S/. 596.70
Sal	S/. 1.61	S/. 139.95	S/. 143.76	S/. 151.32	S/. 158.87	S/. 166.43	S/. 173.98	S/. 181.54	S/. 181.32	S/. 181.32	S/. 181.32	S/. 181.32	S/. 181.32
Arroz	S/. 4.00	S/. 9,498.37	S/. 9,757.23	S/. 10,269.98	S/. 10,782.74	S/. 11,295.49	S/. 11,808.24	S/. 12,320.99	S/. 12,306.06	S/. 12,306.06	S/. 12,306.06	S/. 12,306.06	S/. 12,306.06
Cebolla china	S/. 4.20	S/. 312.38	S/. 320.89	S/. 337.75	S/. 354.62	S/. 371.48	S/. 388.34	S/. 405.21	S/. 404.72	S/. 404.72	S/. 404.72	S/. 404.72	S/. 404.72
Pimiento	S/. 19.60	S/. 2,521.82	S/. 2,590.55	S/. 2,726.69	S/. 2,862.82	S/. 2,998.96	S/. 3,135.10	S/. 3,271.23	S/. 3,267.27	S/. 3,267.27	S/. 3,267.27	S/. 3,267.27	S/. 3,267.27
Kion	S/. 2.61	S/. 113.35	S/. 116.44	S/. 122.56	S/. 128.68	S/. 134.80	S/. 140.92	S/. 147.04	S/. 146.86	S/. 146.86	S/. 146.86	S/. 146.86	S/. 146.86
Sillao	S/. 23.13	S/. 404.28	S/. 415.30	S/. 437.13	S/. 458.95	S/. 480.78	S/. 502.60	S/. 524.43	S/. 523.79	S/. 523.79	S/. 523.79	S/. 523.79	S/. 523.79
Huevos	S/. 7.48	S/. 2,713.72	S/. 2,787.68	S/. 2,934.18	S/. 3,080.67	S/. 3,227.17	S/. 3,373.66	S/. 3,520.16	S/. 3,515.89	S/. 3,515.89	S/. 3,515.89	S/. 3,515.89	S/. 3,515.89
Carne de res	S/. 20.20	S/. 16,055.21	S/. 16,492.78	S/. 17,359.49	S/. 18,226.20	S/. 19,092.92	S/. 19,959.63	S/. 20,826.34	S/. 20,801.10	S/. 20,801.10	S/. 20,801.10	S/. 20,801.10	S/. 20,801.10

Papa	S/. 3.27	S/. 2,050.41	S/. 2,106.29	S/. 2,216.97	S/. 2,327.66	S/. 2,438.35	S/. 2,549.04	S/. 2,659.72	S/. 2,656.50	S/. 2,656.50	S/. 2,656.50	S/. 2,656.50	S/. 2,656.50
Vinagre	S/. 8.60	S/. 192.39	S/. 197.64	S/. 208.02	S/. 218.41	S/. 228.80	S/. 239.18	S/. 249.57	S/. 249.27	S/. 249.27	S/. 249.27	S/. 249.27	S/. 249.27
Ajo	S/. 16.83	S/. 2,455.06	S/. 2,521.97	S/. 2,654.50	S/. 2,787.03	S/. 2,919.56	S/. 3,052.10	S/. 3,184.63	S/. 3,180.77	S/. 3,180.77	S/. 3,180.77	S/. 3,180.77	S/. 3,180.77
Oregano	S/. 25.00	S/. 51.57	S/. 52.98	S/. 55.76	S/. 58.55	S/. 61.33	S/. 64.12	S/. 66.90	S/. 66.82	S/. 66.82	S/. 66.82	S/. 66.82	S/. 66.82
Carne de gallina	S/. 7.00	S/. 1,938.11	S/. 1,990.93	S/. 2,095.56	S/. 2,200.18	S/. 2,304.81	S/. 2,409.43	S/. 2,514.06	S/. 2,511.01	S/. 2,511.01	S/. 2,511.01	S/. 2,511.01	S/. 2,511.01
Crema de leche	S/. 16.81	S/. 1,807.32	S/. 1,856.58	S/. 1,954.14	S/. 2,051.71	S/. 2,149.27	S/. 2,246.84	S/. 2,344.40	S/. 2,341.56	S/. 2,341.56	S/. 2,341.56	S/. 2,341.56	S/. 2,341.56
Pecanas	S/. 67.37	S/. 2,497.40	S/. 2,565.47	S/. 2,700.29	S/. 2,835.10	S/. 2,969.92	S/. 3,104.74	S/. 3,239.56	S/. 3,235.63	S/. 3,235.63	S/. 3,235.63	S/. 3,235.63	S/. 3,235.63
Aji mirasol	S/. 26.36	S/. 1,946.23	S/. 1,999.27	S/. 2,104.34	S/. 2,209.40	S/. 2,314.46	S/. 2,419.53	S/. 2,524.59	S/. 2,521.53	S/. 2,521.53	S/. 2,521.53	S/. 2,521.53	S/. 2,521.53
Palillo	S/. 58.73	S/. 4,344.40	S/. 4,462.80	S/. 4,697.32	S/. 4,931.85	S/. 5,166.37	S/. 5,400.90	S/. 5,635.42	S/. 5,628.59	S/. 5,628.59	S/. 5,628.59	S/. 5,628.59	S/. 5,628.59
Chicha de jora	S/. 2.50	S/. 21.72	S/. 22.31	S/. 23.48	S/. 24.65	S/. 25.82	S/. 27.00	S/. 28.17	S/. 28.13	S/. 28.13	S/. 28.13	S/. 28.13	S/. 28.13
Culantro	S/. 4.20	S/. 152.77	S/. 156.93	S/. 165.18	S/. 173.43	S/. 181.67	S/. 189.92	S/. 198.17	S/. 197.93	S/. 197.93	S/. 197.93	S/. 197.93	S/. 197.93
Frejoles	S/. 5.57	S/. 1,348.12	S/. 1,384.86	S/. 1,457.64	S/. 1,530.41	S/. 1,603.19	S/. 1,675.96	S/. 1,748.74	S/. 1,746.62	S/. 1,746.62	S/. 1,746.62	S/. 1,746.62	S/. 1,746.62
Zanahoria	S/. 3.00	S/. 548.86	S/. 563.82	S/. 593.45	S/. 623.08	S/. 652.71	S/. 682.33	S/. 711.96	S/. 711.10	S/. 711.10	S/. 711.10	S/. 711.10	S/. 711.10
Alverjas	S/. 8.40	S/. 802.61	S/. 824.48	S/. 867.81	S/. 911.13	S/. 954.46	S/. 997.79	S/. 1,041.12	S/. 1,039.85	S/. 1,039.85	S/. 1,039.85	S/. 1,039.85	S/. 1,039.85
Mantequilla	S/. 59.10	S/. 1,090.91	S/. 1,120.64	S/. 1,179.53	S/. 1,238.42	S/. 1,297.31	S/. 1,356.20	S/. 1,415.10	S/. 1,413.38	S/. 1,413.38	S/. 1,413.38	S/. 1,413.38	S/. 1,413.38
Leche evaporada	S/. 3.81	S/. 99.38	S/. 102.08	S/. 107.45	S/. 112.81	S/. 118.18	S/. 123.54	S/. 128.91	S/. 128.75	S/. 128.75	S/. 128.75	S/. 128.75	S/. 128.75
Laurel	S/. 59.30	S/. 28.01	S/. 28.77	S/. 30.28	S/. 31.79	S/. 33.31	S/. 34.82	S/. 36.33	S/. 36.29	S/. 36.29	S/. 36.29	S/. 36.29	S/. 36.29
Espinaca	S/. 4.78	S/. 181.65	S/. 186.60	S/. 196.41	S/. 206.21	S/. 216.02	S/. 225.83	S/. 235.63	S/. 235.35	S/. 235.35	S/. 235.35	S/. 235.35	S/. 235.35
Queso	S/. 24.70	S/. 1,314.29	S/. 1,350.11	S/. 1,421.06	S/. 1,492.01	S/. 1,562.96	S/. 1,633.91	S/. 1,704.86	S/. 1,702.80	S/. 1,702.80	S/. 1,702.80	S/. 1,702.80	S/. 1,702.80
Harina	S/. 5.00	S/. 76.00	S/. 78.08	S/. 82.18	S/. 86.28	S/. 90.38	S/. 94.49	S/. 98.59	S/. 98.47	S/. 98.47	S/. 98.47	S/. 98.47	S/. 98.47
Hierba buena	S/. 3.62	S/. 25.55	S/. 26.24	S/. 27.62	S/. 29.00	S/. 30.38	S/. 31.76	S/. 33.14	S/. 33.10	S/. 33.10	S/. 33.10	S/. 33.10	S/. 33.10
Vino	S/. 13.56	S/. 478.48	S/. 491.52	S/. 517.35	S/. 543.18	S/. 569.01	S/. 594.84	S/. 620.67	S/. 619.91	S/. 619.91	S/. 619.91	S/. 619.91	S/. 619.91
Pasas	S/. 18.33	S/. 2.59	S/. 2.66	S/. 2.80	S/. 2.94	S/. 3.08	S/. 3.22	S/. 3.36	S/. 3.35	S/. 3.35	S/. 3.35	S/. 3.35	S/. 3.35
Lentejas	S/. 5.25	S/. 256.72	S/. 263.72	S/. 277.58	S/. 291.44	S/. 305.29	S/. 319.15	S/. 333.01	S/. 332.61	S/. 332.61	S/. 332.61	S/. 332.61	S/. 332.61
Manteca de cerdo	S/. 14.91	S/. 566.49	S/. 581.93	S/. 612.51	S/. 643.09	S/. 673.67	S/. 704.25	S/. 734.83	S/. 733.94	S/. 733.94	S/. 733.94	S/. 733.94	S/. 733.94
Total sin IGV		90,063.83	92,518.40	97,380.34	102,242.28	107,104.21	111,966.15	116,828.08	116,686.47	116,686.47	116,686.47	116,686.47	116,686.47
IGV		16,211.49	16,653.31	17,528.46	18,403.61	19,278.76	20,153.91	21,029.06	21,003.57	21,003.57	21,003.57	21,003.57	21,003.57
Total con IGV		106,275.32	109,171.71	114,908.80	120,645.89	126,382.97	132,120.06	137,857.14	137,690.04	137,690.04	137,690.04	137,690.04	137,690.04

El presupuesto de materia prima anual del 2018 al 2022 es:

		2018	2019	2020	2021	2022
Concepto	Precio por kg					
Carne de pollo	S/. 10.50	S/. 141,605.77	S/. 163,472.72	S/. 175,337.99	S/. 188,133.51	S/. 201,951.22
Fideos	S/. 4.82	S/. 37,528.20	S/. 43,323.35	S/. 46,467.87	S/. 49,858.93	S/. 53,520.88
Aji amarillo	S/. 6.10	S/. 11,940.33	S/. 13,784.17	S/. 14,784.66	S/. 15,863.59	S/. 17,028.71
Cebolla	S/. 3.20	S/. 22,556.63	S/. 26,039.85	S/. 27,929.89	S/. 29,968.11	S/. 32,169.16
Comino	S/. 37.37	S/. 1,463.10	S/. 1,689.03	S/. 1,811.62	S/. 1,943.83	S/. 2,086.60
Achiote	S/. 17.37	S/. 3,202.46	S/. 3,696.99	S/. 3,965.32	S/. 4,254.70	S/. 4,567.19
Tomate	S/. 5.88	S/. 20,814.32	S/. 24,028.49	S/. 25,772.54	S/. 27,653.33	S/. 29,684.36
Albahaca	S/. 4.20	S/. 3,855.24	S/. 4,450.57	S/. 4,773.60	S/. 5,121.96	S/. 5,498.15
Perejil	S/. 6.31	S/. 3,663.34	S/. 4,229.03	S/. 4,535.99	S/. 4,867.01	S/. 5,224.47
Aceite	S/. 7.50	S/. 21,778.08	S/. 25,141.08	S/. 26,965.88	S/. 28,933.76	S/. 31,058.83
Carne de chanco	S/. 14.41	S/. 47,810.48	S/. 55,193.43	S/. 59,199.51	S/. 63,519.67	S/. 68,184.96
Papa seca	S/. 39.70	S/. 131,760.05	S/. 152,106.60	S/. 163,146.89	S/. 175,052.75	S/. 187,909.73
Aji colorado	S/. 29.70	S/. 33,804.91	S/. 39,025.11	S/. 41,857.65	S/. 44,912.27	S/. 48,210.91
Pimienta	S/. 64.70	S/. 3,304.64	S/. 3,814.94	S/. 4,091.84	S/. 4,390.45	S/. 4,712.91
Yuca	S/. 3.61	S/. 6,655.66	S/. 7,683.43	S/. 8,241.11	S/. 8,842.52	S/. 9,491.97
Sal	S/. 1.61	S/. 2,022.45	S/. 2,334.76	S/. 2,504.23	S/. 2,686.98	S/. 2,884.33
Arroz	S/. 4.00	S/. 137,263.34	S/. 158,459.72	S/. 169,961.13	S/. 182,364.27	S/. 195,758.25
Cebolla china	S/. 4.20	S/. 4,514.25	S/. 5,211.35	S/. 5,589.60	S/. 5,997.51	S/. 6,438.00
Pimiento	S/. 19.60	S/. 36,443.51	S/. 42,071.16	S/. 45,124.80	S/. 48,417.84	S/. 51,973.95
Kion	S/. 2.61	S/. 1,638.12	S/. 1,891.08	S/. 2,028.34	S/. 2,176.36	S/. 2,336.21
Sillao	S/. 23.13	S/. 5,842.43	S/. 6,744.62	S/. 7,234.16	S/. 7,762.08	S/. 8,332.18
Huevos	S/. 7.48	S/. 39,216.69	S/. 45,272.58	S/. 48,558.58	S/. 52,102.21	S/. 55,928.92
Carne de res	S/. 20.20	S/. 232,018.05	S/. 267,846.57	S/. 287,287.56	S/. 308,252.76	S/. 330,892.78
Papa	S/. 3.27	S/. 29,630.95	S/. 34,206.59	S/. 36,689.40	S/. 39,366.86	S/. 42,258.20
Vinagre	S/. 8.60	S/. 2,780.33	S/. 3,209.68	S/. 3,442.64	S/. 3,693.88	S/. 3,965.18
Ajo	S/. 16.83	S/. 35,478.69	S/. 40,957.35	S/. 43,930.14	S/. 47,136.00	S/. 50,597.97
Oregano	S/. 25.00	S/. 745.31	S/. 860.41	S/. 922.86	S/. 990.20	S/. 1,062.93
Carne de gallina	S/. 7.00	S/. 28,008.12	S/. 32,333.17	S/. 34,680.00	S/. 37,210.82	S/. 39,943.81
Crema de leche	S/. 16.81	S/. 26,118.04	S/. 30,151.22	S/. 32,339.68	S/. 34,699.71	S/. 37,248.27
Pecanas	S/. 67.37	S/. 36,090.63	S/. 41,663.79	S/. 44,687.85	S/. 47,949.01	S/. 51,470.68
Aji mirasol	S/. 26.36	S/. 28,125.49	S/. 32,468.66	S/. 34,825.32	S/. 37,366.75	S/. 40,111.20

Palillo	S/. 58.73	S/. 62,782.04	S/. 72,476.92	S/. 77,737.48	S/. 83,410.48	S/. 89,536.67
Chicha de jora	S/. 2.50	S/. 313.82	S/. 362.28	S/. 388.57	S/. 416.93	S/. 447.55
Culantro	S/. 4.20	S/. 2,207.70	S/. 2,548.61	S/. 2,733.60	S/. 2,933.09	S/. 3,148.51
Frejoles	S/. 5.57	S/. 19,482.02	S/. 22,490.46	S/. 24,122.87	S/. 25,883.27	S/. 27,784.30
Zanahoria	S/. 3.00	S/. 7,931.71	S/. 9,156.54	S/. 9,821.14	S/. 10,537.85	S/. 11,311.82
Alverjas	S/. 8.40	S/. 11,598.66	S/. 13,389.74	S/. 14,361.60	S/. 15,409.66	S/. 16,541.44
Mantequilla	S/. 59.10	S/. 15,765.02	S/. 18,199.48	S/. 19,520.44	S/. 20,944.97	S/. 22,483.31
Leche evaporada	S/. 3.81	S/. 1,436.11	S/. 1,657.88	S/. 1,778.21	S/. 1,907.98	S/. 2,048.11
Laurel	S/. 59.30	S/. 404.73	S/. 467.23	S/. 501.14	S/. 537.71	S/. 577.21
Espinaca	S/. 4.78	S/. 2,625.08	S/. 3,030.44	S/. 3,250.40	S/. 3,487.60	S/. 3,743.75
Queso	S/. 24.70	S/. 18,993.21	S/. 21,926.17	S/. 23,517.63	S/. 25,233.86	S/. 27,087.19
Harina	S/. 5.00	S/. 1,098.36	S/. 1,267.97	S/. 1,360.00	S/. 1,459.25	S/. 1,566.42
Hierba buena	S/. 3.62	S/. 369.21	S/. 426.22	S/. 457.15	S/. 490.52	S/. 526.54
Vino	S/. 13.56	S/. 6,914.60	S/. 7,982.36	S/. 8,561.74	S/. 9,186.55	S/. 9,861.27
Pasas	S/. 18.33	S/. 37.39	S/. 43.16	S/. 46.30	S/. 49.68	S/. 53.32
Lentejas	S/. 5.25	S/. 3,709.95	S/. 4,282.84	S/. 4,593.70	S/. 4,928.94	S/. 5,290.95
Manteca de cerdo	S/. 14.91	S/. 8,186.49	S/. 9,450.66	S/. 10,136.61	S/. 10,876.34	S/. 11,675.17
Total sin IGV		1,301,535.67	1,502,520.47	1,611,577.25	1,729,184.27	1,856,186.44
IGV		234,276.45	270,453.68	290,083.91	311,253.17	334,113.56
Total con IGV		1,535,812.12	1,772,974.15	1,901,661.16	2,040,437.43	2,190,300.00

El presupuesto de materiales mensuales del 2018 es según el siguiente cuadro:

Las compras de materiales son trimestrales.

2018													
Presupuesto de compra de materiales	Precio por millar	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Envase pet negro	S/.180.00	S/9,932.99	S/0.00	S/0.00	S/11,400.08	S/0.00	S/0.00	S/12,425.03	S/0.00	S/0.00	S/12,420.00	S/0.00	S/0.00

Strech film para alimentos	S/.30.00	S/.1,655.50	S/.0.00	S/.0.00	S/.1,900.01	S/.0.00	S/.0.00	S/.2,070.84	S/.0.00	S/.0.00	S/.2,070.00	S/.0.00	S/.0.00
Caja	S/.328.00	S/.18,100.11	S/.0.00	S/.0.00	S/.20,773.47	S/.0.00	S/.0.00	S/.22,641.16	S/.0.00	S/.0.00	S/.22,632.01	S/.0.00	S/.0.00
Total sin IGV		29,688.60	0	0	34,073.56	0	0	37,137.03	0	0	37,122.01	0	0
IGV		5,343.95	0	0	6,133.24	0	0	6,684.67	0	0	6,681.96	0	0
Total con IGV		35,032.55	0	0	40,206.80	0	0	43,821.70	0	0	43,803.97	0	0

El presupuesto de materiales anuales del 2018 al 2022 es según el siguiente cuadro:

		2018	2019	2020	2021	2022
Presupuesto de compra de materiales	Precio por millar					
Envase pet negro	S/. 180.00	S/. 46,178.10	S/. 53,308.98	S/. 57,178.28	S/. 61,350.94	S/. 65,856.94
Strech film para alimentos	S/. 30.00	S/. 7,696.35	S/. 8,884.83	S/. 9,529.71	S/. 10,225.16	S/. 10,976.16
Caja	S/. 328.00	S/. 84,146.76	S/. 97,140.81	S/. 104,191.53	S/. 111,795.05	S/. 120,005.98
Total sin IGV		S/. 138,021.20	S/. 159,334.61	S/. 170,899.53	S/. 183,371.15	S/. 196,839.08
IGV		S/. 24,843.82	S/. 28,680.23	S/. 30,761.92	S/. 33,006.81	S/. 35,431.04
Total con IGV		S/. 162,865.02	S/. 188,014.85	S/. 201,661.45	S/. 216,377.96	S/. 232,270.12

9.2.1.2. Presupuesto de Mano de Obra Directa

El presupuesto de mano de obra directa del proyecto está en función a los costos y gastos de planilla del proyecto:

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
Sueldo Bruto	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00
Gratificación	S/. 616.67	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 3,700.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 3,700.00
Pago de CTS	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 2,004.17	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 2,004.17	S/. 0.00
Essalud	S/. 0.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 55.50	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 333.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 333.00
SCTR (1%)	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00	S/. 74.00
Pago Total planilla MOD	S/. 8,146.17	S/. 8,140.00	S/. 8,140.00	S/. 8,140.00	S/. 8,140.00	S/. 10,144.17	S/. 8,140.00	S/. 12,173.00	S/. 8,140.00	S/. 8,140.00	S/. 8,140.00	S/. 10,144.17	S/. 12,173.00

Cuadro de provisiones	2018	2019	2020	2021	2022
Cocinero	S/. 43,200.00	S/. 43,200.00	S/. 43,200.00	S/. 43,200.00	S/. 43,200.00
Operario	S/. 45,600.00	S/. 45,600.00	S/. 45,600.00	S/. 45,600.00	S/. 45,600.00
Total Sueldo Bruto	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00
Gratificación(1/12)	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00
Total Sueldo	S/. 96,200.00	S/. 96,200.00	S/. 96,200.00	S/. 96,200.00	S/. 96,200.00
CTS(1/24)	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33
Essalud (9%)	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00
SCTR (1%)	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00
Costo total planilla MOD	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33

Cuadro de pagos	2018	2019	2020	2021	2022
Sueldo Bruto	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00	S/. 88,800.00
Gratificación	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00	S/. 7,400.00
Pago de CTS	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33	S/. 4,008.33
Essalud	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00	S/. 7,992.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00	S/. 666.00
SCTR (1%)	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00	S/. 888.00
Pago Total planilla MOD	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33	S/. 109,754.33

9.2.1.3. Presupuesto de Costos Indirectos

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Mano de Obra Indirecta					
Jefe de Oper, Prod y Log					
Almacenero					
Básicos	56,400.00	56,400.00	56,400.00	56,400.00	56,400.00
Gratificación	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00
Sub Total	61,100.00	61,100.00	61,100.00	61,100.00	61,100.00
CTS	2,545.83	2,545.83	2,545.83	2,545.83	2,545.83
ESSALUD	5,076.00	5,076.00	5,076.00	5,076.00	5,076.00
Bono ley	423.00	423.00	423.00	423.00	423.00
SCTR	564.00	564.00	564.00	564.00	564.00
Total Gasto	69,708.83	69,708.83	69,708.83	69,708.83	69,708.83
Material de Limpieza, equipos y herramientas	6,335.59	7,149.15	6,928.81	7,149.15	6,335.59
Tabla de picar	228.81	228.81	228.81	228.81	228.81
Sarten industrial	338.98	338.98	338.98	338.98	338.98
Set Bols	216.10	216.10	216.10	216.10	216.10
Colador de malla	271.19	271.19	271.19	271.19	271.19
Botas de Hule	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
mandil sintético	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
conjunto termico personal frigorifico	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24
Total herramientas	1,563.56	1,563.56	1,563.56	1,563.56	1,563.56
Set de cuchillos	559.32	559.32	559.32	559.32	559.32
Set de cubiertos	167.80	167.80	167.80	167.80	167.80
cucharon	177.97	177.97	177.97	177.97	177.97
Sarten freidora para papa	135.59	135.59	135.59	135.59	135.59
Total utensilios	1,040.68	1,040.68	1,040.68	1,040.68	1,040.68
Lustradora	0.00	813.56	0.00	813.56	0.00
Escoba	183.05	183.05	183.05	183.05	183.05
Recogedor	135.59	135.59	135.59	135.59	135.59
Lejia 1 Gl	244.07	244.07	244.07	244.07	244.07
Escobillon	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Jalador de jebe	228.81	228.81	228.81	228.81	228.81
Contenedor (Tacho)	761.86	761.86	761.86	761.86	761.86
Desinfectante 1 Gl	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Desatorador de baño	11.86	11.86	11.86	11.86	11.86
Bolsa de basura grande x 100	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Bolsa de basura pequeña x 100	71.19	71.19	71.19	71.19	71.19
Papel higienico x 16	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Jabon liquido 1 Gl	61.02	61.02	61.02	61.02	61.02
Alcohol 1 Lt	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Detergente	406.78	406.78	406.78	406.78	406.78
Total Utensilios y utiles de limpieza	2,969	3,782	2,969	3,782	2,969
Resposición equipos de producción	763	763	1,356	763	763
IGV Material de Limpieza, equipos herramientas	1,140.41	1,286.85	1,247.19	1,286.85	1,140.41
Servicios	53,568.36	56,515.52	58,114.68	59,839.21	61,701.52

Energía Eléctrica 60%	17,551.10	20,261.37	21,731.99	23,317.91	25,030.52
Agua 60%	1,534	1,771	1,899	2,038	2,188
Teléfono e Internet 60%	848.14	848.14	848.14	848.14	848.14
Balon de gas industrial	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90
Servicios tercerizados(vigilancia y limpieza)	27,966.10	27,966.10	27,966.10	27,966.10	27,966.10
recarga de extintores	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Seguros(antirobo, incendios ,etc) - Anual 60%	685.93	685.93	685.93	685.93	685.93
Mantenminimiento maquinarias de produccion	2,796.61	2,796.61	2,796.61	2,796.61	2,796.61
I.G.V. Serv.	9,642.31	10,172.79	10,460.64	10,771.06	11,106.27
Alquiler de Local 60%	79,322.03	79,322.03	79,322.03	79,322.03	79,322.03
Igv alquiler	14,277.97	14,277.97	14,277.97	14,277.97	14,277.97

Total Gasto sin IGV	208,934.82	212,695.54	214,074.36	216,019.23	217,067.98
Total Gasto con IGV	233,995.50	238,433.14	240,060.15	242,355.11	243,592.62
Igv de CIF	25,060.68	25,737.61	25,985.79	26,335.87	26,524.65

9.2.1.4. Presupuesto de Gastos de Administración

Concepto		2018	2019	2020	2021	2022
Administrador de empresa						
Básicos		72,000.00	72,000.00	72,000.00	72,000.00	72,000.00
Gratificación		6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Sub Total		78,000.00	78,000.00	78,000.00	78,000.00	78,000.00
CTS		3,250.00	3,250.00	3,250.00	3,250.00	3,250.00
ESSALUD		6,480.00	6,480.00	6,480.00	6,480.00	6,480.00
Bono ley		540.00	540.00	540.00	540.00	540.00
SCTR		720.00	720.00	720.00	720.00	720.00
Total Gasto		88,990.00	88,990.00	88,990.00	88,990.00	88,990.00
Servicios		12,873.07	15,855.45	16,388.51	16,963.35	17,584.12
Energía Eléctrica 20%	20 %	5,850.37	6,753.79	7,244.00	7,772.64	8,343.51
Agua 20%	20 %	511.35	590.31	633.16	679.36	729.26
Teléfono e Internet 20%	20 %	282.71	282.71	282.71	282.71	282.71
Seguros(antirobo, incendios ,etc) - Anual 20%		228.64	228.64	228.64	228.64	228.64
Mantenimiento Equipos de oficina(equipos de computo) a partir año 2			2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00
servicios tercerizados(contador)		6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
IGV Servicios		1,237.15	1,773.98	1,869.93	1,973.40	2,085.14
Alquiler de Local	20 %	26,440.68	26,440.68	26,440.68	26,440.68	26,440.68
Igv local		4,759.32	4,759.32	4,759.32	4,759.32	4,759.32
Utiles de Oficina		2,975.42	2,975.42	2,975.42	2,975.42	2,975.42
Archivadores		2,118.64	2,118.64	2,118.64	2,118.64	2,118.64
Lapiceros		203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Cesto de Basura		63.56	63.56	63.56	63.56	63.56
Papel Bond x 500 hojas		386.44	386.44	386.44	386.44	386.44
Folder		142.37	142.37	142.37	142.37	142.37
Cuaderno de contabilidad		20.34	20.34	20.34	20.34	20.34
Cuaderno de Ingreso		20.34	20.34	20.34	20.34	20.34

Cuaderno de Mermas		20.34	20.34	20.34	20.34	20.34
IGV Utiles de Oficina		535.58	535.58	535.58	535.58	535.58
Actividades Respons. Social		8,347.46	8,347.46	8,347.46	8,347.46	8,347.46
Actividades sociales y eventos de beneficencia		8,347.46	8,347.46	8,347.46	8,347.46	8,347.46
I.G.V. Activ. Respons. Social		1,502.54	1,502.54	1,502.54	1,502.54	1,502.54
Total Gasto sin IGV		139,626.63	142,609.01	143,142.07	143,716.91	144,337.68
Total Gasto con IGV		147,661.22	151,180.44	151,809.44	152,487.76	153,220.26
IGV Gastos administrativos		8,034.59	8,571.42	8,667.37	8,770.84	8,882.58

9.2.1.5. Presupuesto de gastos de venta

Concepto		2018	2019	2020	2021	2022
Jefe de Marketing y ventas						
Asistente de Marketing						
Chofer						
Básicos		84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00
Gratificación		7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00
Sub Total		91,000.00	91,000.00	91,000.00	91,000.00	91,000.00
CTS		3,792	3,792	3,792	3,792	3,792
ESSALUD		7,560	7,560	7,560	7,560	7,560
Bono ley		630	630	630	630	630
SCTR		840	840	840	840	840
Total Gasto		103,821.67	103,821.67	103,821.67	103,821.67	103,821.67
Comision vendedores 1%		25,263.30	29,236.02	31,358.07	33,646.44	36,117.61
Serv.		6,873.07	7,855.45	8,388.51	8,963.35	9,584.12
Energía Eléctrica 20%	20%	5,850.37	6,753.79	7,244.00	7,772.64	8,343.51
Agua 20%	20%	511.35	590.31	633.16	679.36	729.26
Teléfono e Internet 20%	20%	282.71	282.71	282.71	282.71	282.71
Seguros(antirrobo, incendios ,etc) - Anual 20%	20%	228.64	228.64	228.64	228.64	228.64
IGV Serv.		1,237.15	1,413.98	1,509.93	1,613.40	1,725.14
Alquiler de Local	20%	26,440.68	26,440.68	26,440.68	26,440.68	26,440.68
Igv alquiler		4,759.32	4,759.32	4,759.32	4,759.32	4,759.32
Publicidad y Marketing		26,014.21	28,237.19	29,443.41	27,464.54	28,869.24
REDES SOCIALES		3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85
PROMOCION DE VENTAS		2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90
PUBLICIDAD		6,533.90	6,533.90	6,533.90	3,254.24	3,254.24
Sampling		14,395.57	16,618.55	17,824.77	19,125.55	20,530.26
IGV Publicidad y Marketing		2,091.36	2,091.36	2,091.36	1,501.02	1,501.02
Total Gasto sin IGV		188,412.92	195,591.02	199,452.33	200,336.67	204,833.31
Igv gastos de ventas		8,087.83	8,264.66	8,360.61	7,873.74	7,985.48
Pago area de ventas sin sampling		182,105.19	187,237.13	189,988.17	189,084.86	192,288.54

9.2.2 Egresos no Desembolsables

Los egresos no desembolsables son aquellos que no generan salida de dinero. Pero si se deben considerar para la deducción de los impuestos. Entre estos conceptos tenemos a los siguientes:

9.2.2.1.Depreciación

Concepto	Ca nt	Valor de compra unitario	Valor de compra total	Tasa de depreciación según sunat	2018	2019	2020	2021	2022
Operaciones			S/. 226,479.28		S/. 75,485.54	S/. 75,485.54	S/. 75,485.54	S/. 0.00	S/. 0.00
Tunel de congelacion Mega Frio	1	S/. 94,960.17	S/. 94,960.17	33%	31650	31650	31650		
Equipo frigorifico	1	S/. 42,677.97	S/. 42,677.97	33%	14225	14225	14225		
Grupo electrogeno	1	S/. 17,315.72	S/. 17,315.72	33%	5771	5771	5771		
Abatidor	2	S/. 12,711.86	S/. 25,423.73	33%	8474	8474	8474		
Empacadora al vacio	1	S/. 11,000.00	S/. 11,000.00	33%	3666	3666	3666		
Marmita	2	S/. 5,932.20	S/. 11,864.41	33%	3954	3954	3954		
Cocina a gas	2	S/. 2,881.36	S/. 5,762.71	33%	1921	1921	1921		
Licuadaora	2	S/. 1,016.95	S/. 2,033.90	33%	678	678	678		
Campana extractora	1	S/. 4,576.27	S/. 4,576.27	33%	1525	1525	1525		
Balanza digital 500 Kg	1	S/. 1,355.93	S/. 1,355.93	33%	452	452	452		
Balanza digital 10 Kg	1	S/. 288.14	S/. 288.14	33%	96	96	96		
Carretilla Hidraulica (Stoka)	1	S/. 1,186.44	S/. 1,186.44	33%	395	395	395		
Extintores industriales	2	S/. 101.69	S/. 203.39	33%	68	68	68		
Lotizador	2	S/. 296.61	S/. 593.22	33%	198	198	198		
Olla acero inoxidable	4	S/. 190.68	S/. 762.71	33%	254	254	254		
Mesa de Trabajo	2	S/. 1,016.95	S/. 2,033.90	33%	678	678	678		
Lavadero	2	S/. 288.14	S/. 576.27	33%	192	192	192		
Carrito para tunel frigorifico	4	S/. 474.58	S/. 1,898.31	33%	633	633	633		
Estantes Metalicos	4	S/. 491.53	S/. 1,966.10	33%	655	655	655		
Administración			S/. 8,175.42		S/. 2,722.42	S/. 2,722.42	S/. 2,722.42	S/. 0.00	S/. 0.00
Computadoras	3	S/. 1,271.19	S/. 3,813.56	33%	1270	1270	1270		
Aire Acondicionado	1	S/. 1,440.68	S/. 1,440.68	33%	480	480	480		
Impresora Multifuncional	1	S/. 635.59	S/. 635.59	33%	212	212	212		
Escritorio Basico	3	S/. 296.61	S/. 889.83	33%	296	296	296		
Estante	3	S/. 203.39	S/. 610.17	33%	203	203	203		
Sillas de visita	3	S/. 50.00	S/. 150.00	33%	50	50	50		
Sillas para escritorio	5	S/. 127.12	S/. 635.59	33%	212	212	212		
Ventas			S/. 54,160.17		S/. 18,035.34	S/. 18,035.34	S/. 18,035.34	S/. 0.00	S/. 0.00
Computadoras	2	S/. 1,271.19	S/. 2,542.37	33%	847	847	847		
Escritorio Basico	2	S/. 296.61	S/. 593.22	33%	198	198	198		
Sillas de visita	1	S/. 50.00	S/. 50.00	33%	17	17	17		
Sillas para escritorio	1	S/. 127.12	S/. 127.12	33%	42	42	42		
Unidad de transporte frigorifico	1	S/. 50,847.46	S/. 50,847.46	33%	16932	16932	16932		
			S/. 288,814.87	Total Depreciación	96,243.30	96,243.30	96,243.30	0.00	0.00

9.2.2.2.Amortización de Intangibles.

La amortización de los activos intangibles registrados son los siguientes:

Descripción	Cant.	Costo unitario S/.sin igv	Total Valor Venta	IGV 18 %	Total Precio de Venta
Constitucion de la empresa			S/. 2,710.00	S/. 303.30	S/. 3,013.30
Certificado de Búsqueda	1	S/. 4.00	S/. 4.00	S/. 0.00	S/. 4.00
Reserva de Nombre	1	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. 0.00	S/. 18.00
Elaboración de Minuta de Constitución y derechos Notariales	1	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 72.00	S/. 472.00
Notariales y Registrales	1	S/. 1,003.00	S/. 1,003.00	S/. 0.00	S/. 1,003.00
Obtención de RUC	1	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Impresión de Comprobantes de pago autocopiativos (Facturas, boletas de venta y guías de remisión)	1	S/. 250.00	S/. 250.00	S/. 45.00	S/. 295.00
Compra de libros contables de 100 hojas	1	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 2.70	S/. 17.70
Codigo de Barras	3	S/. 330.00	S/. 990.00	S/. 178.20	S/. 1,168.20
Legalización de Libros Contables	1	S/. 30.00	S/. 30.00	S/. 5.40	S/. 35.40
Marcas y patentes			S/. 804.44	S/. 0.00	S/. 804.44
Búsqueda de fonética y figurativa(3 clases)	1	S/. 69.45	S/. 69.45	S/. 0.00	S/. 69.45
Registro de marca	1	S/. 534.99	S/. 534.99	S/. 0.00	S/. 534.99
Anuncio Diario Peruano	1	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. 0.00	S/. 200.00
Licencias y autorizaciones			S/. 2,161.14	S/. 474.40	S/. 2,635.54
Tramite de licencia de funcionamiento	1	S/. 110.70	S/. 110.70	S/. 24.30	S/. 135.00
Tramite de INDECI	1	S/. 777.35	S/. 777.35	S/. 170.64	S/. 947.99
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP - DIGESA	1	S/. 953.29	S/. 953.29	S/. 209.26	S/. 1,162.55
Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano	1	S/. 319.80	S/. 319.80	S/. 70.20	S/. 390.00
SOFTWARE			S/. 5,685.00	S/. 1,023.30	S/. 6,708.30
Diseño página Web	1	S/. 2,903.00	S/. 2,903.00	S/. 522.54	S/. 3,425.54
Costo de dominio	1	S/. 232.00	S/. 232.00	S/. 41.76	S/. 273.76
Windows Office	5	S/. 360.00	S/. 1,800.00	S/. 324.00	S/. 2,124.00
Antivirus	5	S/. 150.00	S/. 750.00	S/. 135.00	S/. 885.00
TOTAL			S/. 11,360.58	S/. 1,801.00	S/. 13,161.58

	2018	2019	2020	2021	2022
Amortización de Intangibles	11,360.58				
amortizacion administrativa 100%	11,360.58				

Gastos pre-operativos amortizables

	Valor	I.G.V.	Importe
Utensilios, Enseres y Equipos	5,010.17	901.83	5,912.00
Acondicionamiento de Local	12,378.24	2,388.28	14,766.52
Marketing de Lanzamiento	8,387.71	1,509.79	9,897.50
Remuneraciones diciembre	27,630.92	0.00	27,630.92
Servicios diciembre	6,771.19	1,128.81	7,900.00
Alquiler Adelantado (diciembre)	11,016.95	1,983.05	13,000.00
Inventarios	2,877.74	517.99	3,395.74
Total gasto pre-operativo amortizables	74,072.92	8,429.75	82,502.68

	2018	2019	2020	2021	2022
Amortización de Gasto pre-operativos	74,072.92				
amortizacion operaciones 60%	51,851.05				
amortizacion administrativa 20%	14,814.58				
amortizacion ventas 20%	7,407.29				

9.2.3. Costos fijos y costos variables.

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Mano de Obra Directa	109,754	109,754	109,754	109,754	109,754
Costos Indirectos Fijo	189,850	190,663	190,443	190,663	189,850
Gastos Administrativos Fijo	133,265	135,265	135,265	135,265	135,265
Gastos de Venta Fijo	142,392	142,392	142,392	139,113	139,113
Depreciación Activo Fijo	96,243	96,243	96,243	0	0
Amortización de Intangibles	11,361	0	0	0	0
Amortización de Pre Operativos	74,073	0	0	0	0
Costos Fijos	756,938	674,318	674,098	574,795	573,982

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Materia Prima	1,439,557	1,661,855	1,782,477	1,912,555	2,053,026
Agua	2,557	2,952	3,166	3,397	3,646
Luz	29,252	33,769	36,220	38,863	41,718
Comision de ventas 1%	25,263	29,236	31,358	33,646	36,118
Sampling	14,395.57	16,618.55	17,824.77	19,125.55	20,530.26
Costos Variables	1,511,024	1,744,430	1,871,045	2,007,587	2,155,037
Costo Variable Unitario Promedio	6.08	6.07	6.07	6.07	6.07

9.2.4. Costos de producción unitaria y costo total unitario.

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Venta en Unidades	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Materia Prima	1,439,556.87	1,661,855.08	1,782,476.78	1,912,555.42	2,053,025.53
Mano de Obra Directa	109,754.33	109,754.33	109,754.33	109,754.33	109,754.33
Costos Indirectos	208,934.82	212,695.54	214,074.36	216,019.23	217,067.98
Total Costo de Producción	1,758,246.03	1,984,304.95	2,106,305.48	2,238,328.98	2,379,847.84
Costo Unitario de Producción	7.08	6.90	6.83	6.77	6.70
Gastos Administrativos	139,626.63	142,609.01	143,142.07	143,716.91	144,337.68
Gastos de Venta	188,412.92	195,591.02	199,452.33	200,336.67	204,833.31
Depreciación Activo Fijo	96,243.30	96,243.30	96,243.30	0.00	0.00
Amortización de Intangibles	11,360.58	0.00	0.00	0.00	0.00
Amortiz. Gasto Pre Operativo	74,072.92	0.00	0.00	0.00	0.00
Costo Total	2,267,962.39	2,418,748.28	2,545,143.17	2,582,382.57	2,729,018.83
Costo Unitario Total	9.13	8.41	8.25	7.81	7.68

10. Estados Financieros Proyectados 2014-2018

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

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Venta en Unidades	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Materia Prima	1,439,556.87	1,661,855.08	1,782,476.78	1,912,555.42	2,053,025.53
Mano de Obra Directa	109,754.33	109,754.33	109,754.33	109,754.33	109,754.33
Costos Indirectos	208,934.82	212,695.54	214,074.36	216,019.23	217,067.98
Total Costo de Producción	1,758,246.03	1,984,304.95	2,106,305.48	2,238,328.98	2,379,847.84
Costo Unitario de Producción	7.08	6.90	6.83	6.77	6.70
Gastos Administrativos	139,626.63	142,609.01	143,142.07	143,716.91	144,337.68
Gastos de Venta	188,412.92	195,591.02	199,452.33	200,336.67	204,833.31
Depreciación Activo Fijo	96,243.30	96,243.30	96,243.30	0.00	0.00
Amortización de Intangibles	11,360.58	0.00	0.00	0.00	0.00
Amortiz. Gasto Pre Operativo	74,072.92	0.00	0.00	0.00	0.00
Costo Total	2,267,962.39	2,418,748.28	2,545,143.17	2,582,382.57	2,729,018.83
Costo Unitario Total	9.13	8.41	8.25	7.81	7.68

10.2. Estado de Ganancias y Pérdidas Proyectado (costeo absorbente)

Rubro	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	2,526,330	2,923,602	3,135,807	3,364,644	3,611,761
(-) Costo de Ventas	1,758,246	1,984,305	2,106,305	2,238,329	2,379,848
(-) Materia Prima	1,439,557	1,661,855	1,782,477	1,912,555	2,053,026
(-) Mano de Obra	109,754	109,754	109,754	109,754	109,754
(-) Costos Indirectos	208,935	212,696	214,074	216,019	217,068
Utilidad Bruta	768,084	939,297	1,029,501	1,126,315	1,231,913
(-) Gastos Operativos	509,716	434,443	438,838	344,054	349,171
(-)Gastos Administrativos	139,627	142,609	143,142	143,717	144,338
(-)Gastos de Venta	188,413	195,591	199,452	200,337	204,833
(-)Depreciación Activo Fijo	96,243	96,243	96,243	0	0
(-)Amortización de Intangibles	11,361	0	0	0	0
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	74,073	0	0	0	0
EBIT o Resultado Operativo	258,367	504,854	590,663	782,261	882,742
(+) Ingresos Financieros					
(-) Gastos Financieros					
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)					96,813.95
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					0.00
Resultado antes de I. Renta	258,367	504,854	590,663	782,261	979,556
(-) Impuesto a la Renta 29.5%	76,218	148,932	174,246	230,767	288,969
Resultado Neto	182,149	355,922	416,418	551,494	690,587

Estado de Ganancias y Pérdidas con Gastos Financieros y Escudo Fiscal

Rubro	2018	2019	2020	2021	2022	Análisis vertical				
						2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	2,526,330	2,923,602	3,135,807	3,364,644	3,611,761	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
(-) Costo de Ventas	1,758,246	1,984,305	2,106,305	2,238,329	2,379,848	69.6%	67.9%	67.2%	66.5%	65.9%
(-) Materia Prima	1,439,557	1,661,855	1,782,477	1,912,555	2,053,026	57.0%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%
(-) Mano de Obra	109,754	109,754	109,754	109,754	109,754	4.3%	3.8%	3.5%	3.3%	3.0%
(-) Costos Indirectos	208,935	212,696	214,074	216,019	217,068	8.3%	7.3%	6.8%	6.4%	6.0%
Utilidad Bruta	768,084	939,297	1,029,501	1,126,315	1,231,913	30.4%	32.1%	32.8%	33.5%	34.1%
(-) Gastos Operativos	509,716	434,443	438,838	344,054	349,171	20.2%	14.9%	14.0%	10.2%	9.7%
(-) Administrativos	139,627	142,609	143,142	143,717	144,338	5.5%	4.9%	4.6%	4.3%	4.0%
(-) De Ventas	188,413	195,591	199,452	200,337	204,833	7.5%	6.7%	6.4%	6.0%	5.7%
(-) Depreciación	96,243	96,243	96,243	0	0	3.8%	3.3%	3.1%	0.0%	0.0%
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	11,361	0	0	0	0	0.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
(-) Amortización de Intangibles	74,073	0	0	0	0	2.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
						0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
EBIT o Resultado Operativo	258,367	504,854	590,663	782,261	882,742	10.2%	17.3%	18.8%	23.2%	24.4%
(+) Ingresos Financieros						0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
(-) Gastos Financieros	117,120	95,556	66,274	26,507		4.6%	3.3%	2.1%	0.8%	0.0%
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)					96,814	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.7%
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					0	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
Resultado antes de I. Renta	141,248	409,297	524,390	755,754	979,556	5.6%	14.0%	16.7%	22.5%	27.1%
(-) Impuesto a la Renta 29.5%	41,668	120,743	154,695	222,947	288,969	1.6%	4.1%	4.9%	6.6%	8.0%
Resultado Neto	99,579	288,555	369,695	532,806	690,587	3.9%	9.9%	11.8%	15.8%	19.1%
Escudo Fiscal	34,550	28,189	19,551	7,820	0					

10.3. Flujo de Caja Proyectado Operativo

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Ingresos por Ventas con iGV		2,981,069	3,449,851	3,700,252	3,970,279	4,261,878
(-) Costos operativos		2,536,664	2,981,067	3,169,766	3,399,660	3,665,001
(-) Materia Prima		1,698,677	1,960,989	2,103,323	2,256,815	2,422,570
(-) Mano de Obra Directa		109,754	109,754	109,754	109,754	109,754
(-) Costos Indirectos		233,996	238,433	240,060	242,355	243,593
(-) Gastos Administrativos		147,661	151,180	151,809	152,488	153,220
(-) Gastos de Venta		182,105	187,237	189,988	189,085	192,289
(-) Impuesto a la Renta		76,218	148,932	174,246	230,767	288,969
(-) Pago de IGV		88,252	184,541	200,586	218,395	254,606
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		444,405	468,784	530,486	570,620	596,877

Liquidación de igv anual	Dic-17	2018	2019	2020	2021	2022
igv ventas		454739	526248	564445	605636	650117
igv venta de activo fijo						17,426.51
Igv materia prima		(259,120)	(299,134)	(320,846)	(344,260)	(369,545)
igv cif		(25,061)	(25,738)	(25,986)	(26,336)	(26,525)
igv gastos adm		(8,035)	(8,571)	(8,667)	(8,771)	(8,883)
igv gasto de ventas		(8,088)	(8,265)	(8,361)	(7,874)	(7,985)
igv inversiones	(66,184)					
Igv neto	(66,184)	154,436	184,541	200,586	218,395	254,606
credito fiscal	(66,184)	(66,184)				
neto a pagar		88,252	184,541	200,586	218,395	254,606

10.4. Flujo de Capital proyectado

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Activo Fijo	(340,802)					
Activos Intangibles	(13,162)					
Gastos Pre Operativos	(108,503)					
Capital de Trabajo	(345,439)	(54,321)	(29,016)	(31,290)	(33,790)	493,856
Recuperacion de garantía						26,000
Valor salvamento activo fijo + Igv						114,240
FLUJO DE CAPITAL	(807,905)	(54,321)	(29,016)	(31,290)	(33,790)	634,096

Valor salvamento + igv	114,240
Igv venta activo fijo	17,426.51
Ir valor de desecho neto	28,560.12
Valor de desecho neto	68,253.84

10.5. Flujo de Caja Económico proyectado

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE CAJA OPERATIVO	0	444,405	468,784	530,486	570,620	596,877
FLUJO DE CAPITAL	(807,905)	(54,321)	(29,016)	(31,290)	(33,790)	634,096
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	(807,905)	390,084	439,768	499,196	536,830	1,230,973

10.6. Flujo del Servicio de la deuda

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Préstamo	403,952					
Cuotas de reembolso del préstamo		(177,352)	(177,352)	(177,352)	(177,352)	
Escudo Fiscal		34,550	28,189	19,551	7,820	
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	403,952	(142,802)	(149,163)	(157,802)	(169,533)	0

10.7. Flujo de Caja Financiero

	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	(807,905)	390,084	439,768	499,196	536,830	1,230,973
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	403,952	(142,802)	(149,163)	(157,802)	(169,533)	0
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	(403,952)	247,282	290,605	341,394	367,297	1,230,973

11. Evaluación Económico Financiera

11.1. Cálculo de la Tasa de Descuento

El cálculo de la tasa de descuento se basa en determinar el mejor costo de oportunidad de los inversionistas de acuerdo a sus otras posibilidades de inversión.

11.1.1. Costo de Oportunidad (Ke)

El cálculo del COK será a través del método del CAMP basado en los siguientes factores:

La fórmula a utilizar es la siguiente:

$$KP = CAPM = Rf1 + BA (Rm - Rf2) + \text{Riesgo país}$$

$$Ke_1 = KP + \text{Riesgo Tamaño Negocio} + \text{Riesgo Know How}$$

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) - al día de hoy 16/06/2017	Rf1	2.16%
Tasa Libre de Riesgo	Tasa USA (T-Bonds) - Damodaran(1928-2016)	Rf2	5.18%
% Capital Propio	Estructura de financiamiento del proyecto	E	50.00%
% Financiamiento	Estructura de financiamiento del proyecto	D	50.00%
Tasa Impuesto a la Renta	Legislación Vigente	I	29.50%
Beta Desapalancada	Beta desapalancada Food procesing	BD	0.61
Riesgo País al día 16/06/2017	BCR	RP	1.26%
Beta Apalancado	$BA = BD * \{[1 + (D/E)] * (1 - I)\}$	BA	1.05
Costo Capital Propio a/	$KP = TLRH + [BA * (RM - TLR)] + RP$	KP	9.94%
Riesgo Tamaño del Negocio	50%: $RTN = KP * 0.50$	RTN	4.97%
Riesgo Know How	50%: $RN = KP * 0.50$	RN	4.97%
Costo Capital Propio Ajustado en dolares b/	$KE_1 = KP + RTN + RN$	KE₁	19.88%
Tasa devaluación anual del sol con respecto al dólar 2016	Devaluación anual del sol con respecto al dólar 2016	TD	1.91%
KP en soles	$KE_2 = ((1 + KP_1) * (1 + TD)) - 1$	KE₂	22.16%

Fuente: Elaboración propia

Datos para hallar el TD

inflacion en soles	3.23%
inflacion en \$	1.30%
TD	1.905%

El COK en soles es 22.16%

11.1.2. Costo de la deuda (Kd)

El costo de la deuda hace referencia a la tasa de interés que nos cobrará la entidad financiera por el préstamo solicitado.

Concepto	Base	Sigla	Dato	TCEA neta
Costo de la Deuda	T.C.E.A del Préstamo	CD	35.80%	25.24%

Fuente: Elaboración propia

El costo de la deuda (Kd) es 25.24%

11.1.3. Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC)

El costo promedio de la deuda se halla con el WACC, que es la combinación del costo de oportunidad de los inversionistas y el cobro de la tasa de interés por parte de la entidad financiera.

Concepto	Base	Sigla	Dato
% Capital Propio	Estructura de financiamiento del proyecto	E	50.00%
% Financiamiento	Estructura de financiamiento del proyecto	D	50.00%
Tasa Impuesto a la Renta	Legislación Vigente	I	29.50%
KP en soles	$KE2 = ((1 + KP1) * (1 + DEV)) - 1$	KE2	22.163%
Costo de la Deuda	T.C.E.A del Préstamo	KD	35.80%
Costo Efectivo de Deuda	TCEA neta = $TCEA * (1 - I)$	KD neto	25.24%
Costo Promedio de Capital $c/$	$WACC = \{KP_2 * [E / (E + D)]\} + \{KD * (1 - I) * [D / (E + D)]\}$	WACC	23.70%

Fuente: Elaboración propia

11.2. Evaluación económica Financiera

La evaluación financiera del proyecto se basará en el desarrollo y análisis de los siguientes indicadores:

- Valor Actual Neto Económico (VANE)
- Valor Actual Neto Financiero (VANF)
- Tasa Interna de Retorno Económico (TIRE)
- Tasa Interna de Retorno Financiero (TIRF)
- Tasa Interna de Retorno Modificado (TIRM)

11.2.1. Indicadores de Rentabilidad

El desarrollo de los indicadores de rentabilidad será sobre los 5 años de vigencia del proyecto.

CONCEPTO	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO ECONOMICO	(807,905)	390,084	439,768	499,196	536,830	1,230,973
FLUJO FINANCIERO	(403,952)	247,282	290,605	341,394	367,297	1,230,973

Fuente: Elaboración propia

23.70%	wacc
22.16%	cok

Fuente: Elaboración propia

a) VANE y VANF

Estos indicadores se hallan con el flujo de cada económico y financiero en relación al WACC y al COK respectivamente.

VANE	712,811.11
VANF	797,777.53

Fuente: Elaboración propia

b) TIRE y TIRF, TIR modificado

Estos indicadores también se hallan con el flujo de caja económico y el flujo de caja financiero de manera de poder identificar la rentabilidad porcentual del proyecto.

TIRE	54.37%
TIRF	76.71%

Fuente: Elaboración propia

TIR Modificado

$((\text{Valor futuro flujos positivos con el cok} / \text{valor presente flujos negativos con el wacc})^{(1/n)}) - 1$

Demostracion :	0	2018	2019	2020	2021	2022	Sumatoria
Valor futuro de los flujos futuros con el cok		868,806	801,766	744,995	655,810	1,230,973	4,302,349
Valor presente de los flujos negativos con el wacc	807,905						807,905
TIRM	39.72%						

Fuente: Elaboración propia

c) Periodo de Recuperación descontado

El periodo de recuperación del proyecto se basa en la diferencia de la inversión inicial con los flujos actualizados del flujo de caja económico.

Periodo de recuperación Económico

Flujo Económico Descontado	(807,905)	315,343	287,393	263,724	229,267	424,990
Acumulado	(807,905)	(492,561)	(205,169)	58,555	287,821	712,811

Fuente: Elaboración propia

Flujo Financiero Descontado	(403,952)	202,419	194,724	187,254	164,912	452,420
Acumulado	(403,952)	(201,534)	(6,809)	180,445	345,357	797,778

Fuente: Elaboración propia

d) Análisis Beneficio/Costo (B/C)

Debido a la no existencia de rentabilidad, el proyecto no presenta un resultado óptimo de la relación costo beneficio.

Relación B/C Económico:	1.88
Relación B/C Financiero:	2.97

Fuente: Elaboración propia

11.2.2. Análisis del Punto de equilibrio

El análisis del punto de equilibrio nos permitirá identificar el nivel de ventas que necesita alcanzar la empresa para poder cubrir sus gastos operativos y no presente perdidas.

a) Costos Variables, Costos Fijos

La clasificación de los costos y gastos variables y fijos son según detalle:

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas (en Soles)	2,526,330	2,923,602	3,135,807	3,364,644	3,611,761
Venta en Unidades	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Valor de Venta Promedio	10.17	10.17	10.17	10.17	10.17
Materia Prima	1,439,557	1,661,855	1,782,477	1,912,555	2,053,026
Agua	2,557	2,952	3,166	3,397	3,646
Luz	29,252	33,769	36,220	38,863	41,718
Comision de ventas 1%	25,263	29,236	31,358	33,646	36,118
Sampling	14,395.57	16,618.55	17,824.77	19,125.55	20,530.26
Costos Variables	1,511,024	1,744,430	1,871,045	2,007,587	2,155,037
Costo Variable Unitario Promedio	6.08	6.07	6.07	6.07	6.07

Mano de Obra Directa	109,754	109,754	109,754	109,754	109,754
Costos Indirectos Fijo	189,850	190,663	190,443	190,663	189,850
Gastos Administrativos Fijo	133,265	135,265	135,265	135,265	135,265
Gastos de Venta Fijo	142,392	142,392	142,392	139,113	139,113
Depreciación Activo Fijo	96,243	96,243	96,243	0	0
Amortización de Intangibles	11,361	0	0	0	0
Amortización de Pre Operativos	74,073	0	0	0	0
Costos Fijos	756,938	674,318	674,098	574,795	573,982

Fuente: Elaboración propia

b) Estado de Resultados (costeo directo)

El estado de resultados por el método directo clasifica a los costos y gastos en fijos y variables, el desarrollo del mismo es el siguiente:

Resultados (Costeo Directo)	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	2,526,330	2,923,602	3,135,807	3,364,644	3,611,761
(-) Costos Variables	1,511,024	1,744,430	1,871,045	2,007,587	2,155,037
Margen de Contribución	1,015,305	1,179,172	1,264,761	1,357,056	1,456,723
(-) Costos Fijos	756,938	674,318	674,098	574,795	573,982
Utilidad Operativa	258,367	504,854	590,663	782,261	882,742
(+) Ingresos Financieros	0	0	0	0	0

(-) Gastos Financieros	117120	95556	66274	26507	0
(+) Otros Ingresos (Valor salvamento)	0	0	0	0	96814
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)	0	0	0	0	0
Resultado antes de I. Renta	141,248	409,297	524,390	755,754	979,556
(-) Impuesto a la Renta 29.5%	41,668	120,743	154,695	222,947	288,969
Resultado Neto	99,579	288,555	369,695	532,806	690,587

Fuente: Elaboración propia

c) Estimación y análisis del punto de equilibrio

Punto de equilibrio en unidades

	Punto de Equilibrio (en unidades)	185205.75	164401.85	164347.98	140137.74	139939.59
14.37%	Carapulcra con sopa seca	26620	23630	23622	20142	20114
11.62%	Arroz chaufa	21522	19105	19099	16285	16262
11.62%	Lomo saltado	21522	19105	19099	16285	16262
10.40%	Ají de gallina	19257	17094	17088	14571	14550
9.79%	Seco con frejoles	18124	16088	16083	13714	13694
6.12%	Puré con asado	11328	10055	10052	8571	8559
5.50%	Arroz con pollo	10195	9050	9047	7714	7703
5.20%	Tallarines rojos	9628	8547	8544	7285	7275
4.28%	Tallarines verdes	7929	7039	7036	6000	5991
4.28%	Tallarín Saltado	7929	7039	7036	6000	5991
3.98%	Cau cau	7363	6536	6534	5571	5563
3.98%	Pollo al vino	7363	6536	6534	5571	5563
3.98%	Estofado de pollo	7363	6536	6534	5571	5563
2.75%	Lentejita con pollo dorado	5097	4525	4523	3857	3852
2.14%	Tacu tacu	3965	3519	3518	3000	2996

Fuente: Elaboración propia

Punto de equilibrio en soles

	Punto de Equilibrio (En Soles)	1883448.31	1671883.20	1671335.43	1425129.57	1423114.50
14.37%	Carapulcra con sopa seca	S/. 270,710	S/. 240,301	S/. 240,223	S/. 204,835	S/. 204,546
11.62%	Arroz chaufa	S/. 218,872	S/. 194,286	S/. 194,222	S/. 165,611	S/. 165,377
11.62%	Lomo saltado	S/. 218,872	S/. 194,286	S/. 194,222	S/. 165,611	S/. 165,377
10.40%	Ají de gallina	S/. 195,833	S/. 173,835	S/. 173,778	S/. 148,179	S/. 147,969
9.79%	Seco con frejoles	S/. 184,313	S/. 163,609	S/. 163,556	S/. 139,462	S/. 139,265
6.12%	Puré con asado	S/. 115,196	S/. 102,256	S/. 102,222	S/. 87,164	S/. 87,041
5.50%	Arroz con pollo	S/. 103,676	S/. 92,030	S/. 92,000	S/. 78,447	S/. 78,337
5.20%	Tallarines rojos	S/. 97,916	S/. 86,917	S/. 86,889	S/. 74,089	S/. 73,985
4.28%	Tallarines verdes	S/. 80,637	S/. 71,579	S/. 71,556	S/. 61,015	S/. 60,928
4.28%	Tallarín Saltado	S/. 80,637	S/. 71,579	S/. 71,556	S/. 61,015	S/. 60,928
3.98%	Cau cau	S/. 74,877	S/. 66,466	S/. 66,445	S/. 56,657	S/. 56,576
3.98%	Pollo al vino	S/. 74,877	S/. 66,466	S/. 66,445	S/. 56,657	S/. 56,576
3.98%	Estofado de pollo	S/. 74,877	S/. 66,466	S/. 66,445	S/. 56,657	S/. 56,576
2.75%	Lentejita con pollo dorado	S/. 51,838	S/. 46,015	S/. 46,000	S/. 39,224	S/. 39,168
2.14%	Tacu tacu	S/. 40,318	S/. 35,790	S/. 35,778	S/. 30,507	S/. 30,464

Fuente: Elaboración propia

Resultados (Costeo Directo Comprobacion Punto equilibrio)	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	1,883,448	1,671,883	1,671,335	1,425,130	1,423,115
(-) Costos Variables	(1,126,510)	(997,565)	(997,238)	(850,334)	(849,133)
Margen de Contribución	756,938	674,318	674,098	574,795	573,982
(-) Costos Fijos	(756,938)	(674,318)	(674,098)	(574,795)	(573,982)
Utilidad Operativa	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia

11.3. Análisis de Sensibilidad unidimensional

Para el análisis de sensibilidad se desarrollará 2 escenarios posibles en los cuales se desarrollaría el proyecto en función el incremento de su demanda, o disminución de la misma, entre otros factores.

- Escenario base (escenario actual)
- Escenario optimista
- Escenario pesimista

a) Variación de la Demanda

Los criterios de las variaciones de los datos utilizados en los diversos escenarios se encuentran en el siguiente cuadro:

DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Demanda de Bienes Proyectada	248,422	287,488	308,354	330,857	355,156
Carapulcra con sopa seca	35,706	41,321	44,320	47,554	51,047
Arroz chaufa	28,869	33,408	35,833	38,448	41,272
Lomo saltado	28,869	33,408	35,833	38,448	41,272
Ají de gallina	25,830	29,892	32,061	34,401	36,928
Seco con frejoles	24,310	28,133	30,175	32,377	34,755
Puré con asado	15,194	17,583	18,860	20,236	21,722
Arroz con pollo	13,675	15,825	16,974	18,212	19,550
Tallarines rojos	12,915	14,946	16,031	17,200	18,464
Tallarines verdes	10,636	12,308	13,202	14,165	15,205
Tallarín Saltado	10,636	12,308	13,202	14,165	15,205
Cau cau	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
Pollo al vino	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
Estofado de pollo	9,876	11,429	12,259	13,153	14,119
Lentejita con pollo dorado	6,837	7,913	8,487	9,106	9,775
Tacu tacu	5,318	6,154	6,601	7,083	7,603
VANE					712,811
TIRE					54.37%
PORCENTAJE DE DISMINUCIÓN EN LA DEMANDA					-17.13%
Demanda de Bienes Proyectada	205,860	238,232	255,523	274,170	294,307
Carapulcra con sopa seca	29,588	34,241	36,727	39,407	42,301
Arroz chaufa	23,923	27,684	29,694	31,861	34,201
Lomo saltado	23,923	27,684	29,694	31,861	34,201
Ají de gallina	21,404	24,770	26,568	28,507	30,601
Seco con frejoles	20,145	23,313	25,005	26,830	28,801
Puré con asado	12,591	14,571	15,628	16,769	18,000

Arroz con pollo	11,332	13,114	14,065	15,092	16,200
Tallarines rojos	10,702	12,385	13,284	14,253	15,300
Tallarines verdes	8,814	10,200	10,940	11,738	12,600
Tallarín Saltado	8,814	10,200	10,940	11,738	12,600
Cau cau	8,184	9,471	10,158	10,900	11,700
Pollo al vino	8,184	9,471	10,158	10,900	11,700
Estofado de pollo	8,184	9,471	10,158	10,900	11,700
Lentejita con pollo dorado	5,666	6,557	7,033	7,546	8,100
Tacu tacu	4,407	5,100	5,470	5,869	6,300
NUEVO VANE					0
NUEVO TIR					23.70%

Fuente: Elaboración propia

La Demanda proyectada podría disminuir hasta en 17.13% y el proyecto seguiría siendo viable.

b) Variación del Precio

Los resultados obtenidos del desarrollo de cada escenario se muestran en los siguientes indicadores:

DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Precio Promedio Producto(sin igv)	10.17	10.17	10.17	10.17	10.17
Precio incluido el igv	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00
VANE					712,811
TIRE					54.37%
PORCENTAJE DE DISMINUCIÓN EN EL PRECIO					-11.48%
Nuevo Precio Promedio (sin igv)	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00
Precio incluido el igv	10.62	10.62	10.62	10.62	10.62
NUEVO VANE					(0)
NUEVO TIR					23.70%

Fuente: Elaboración propia

Los Precios proyectados podrían disminuir hasta en 10.48% y el proyecto seguiría siendo viable.

c) Variación del Costo

El análisis de riesgo de cada escenario es según las siguientes probabilidades de suceso:

DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5

Materia prima	1,439,557	1,661,855	1,782,477	1,912,555	2,053,026
MOD	109,754	109,754	109,754	109,754	109,754
CIF	208,935	212,696	214,074	216,019	217,068
Gasto administrativo	139,627	142,609	143,142	143,717	144,338
Gasto de ventas	188,413	195,591	199,452	200,337	204,833
VANE					712,811
TIRE					54.37%
PORCENTAJE DE INCREMENTO DE LOS COSTOS					15.34%
Materia prima	1,660,328	1,916,718	2,055,838	2,205,866	2,367,879
MOD	126,586	126,586	126,586	126,586	126,586
CIF	240,977	245,315	246,905	249,148	250,358
Gasto administrativo	161,040	164,480	165,094	165,757	166,473
Gasto de ventas	217,308	225,587	230,040	231,060	236,247
NUEVO VANE					0
NUEVO TIR					23.70%

Los Costos totales máximos pueden subir hasta 13.85% y el proyecto seguiría siendo viable.

12. CONCLUSIONES

- El rubro de las comidas congeladas es un sector que se encuentra en expansión, teniendo así un aumento de potenciales clientes a futuro.
- El Perú seguirá teniendo un manejo económico responsable, por lo que la clase A y B seguirán creciendo, siendo los sectores 6 y 7 de Lima moderna los de mayor consumo de comida congelada; así la demanda de estos productos aumentara con una gran probabilidad, similar a lo que viene ocurriendo en otros países en donde se encuentra desarrollado el sector de las comidas congeladas.
- Los distritos a los que estamos enfocados se encuentran variedad de comida congelada pero no con 500 gramos de porción, teniendo una gran oportunidad en las familias de los sectores 6 y 7 de Lima moderna.

REFERENCIAS

- 21, P. (2016). *www.peru21.pe*. Obtenido de <http://peru21.pe/economia/pbi-per-capita-peruanos-llegara-us9-mil-2016-2133132>
- BCRP. (2016). *www.bcrp.gob.pe*. Obtenido de <https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/mensuales/balanza-comercial>
- Comercio, E. (2016). *www.elcomercio.pe*. Obtenido de <http://elcomercio.pe/economia/peru/balanza-comercial-cerro-2016-superavit-us1730-mlls-noticia-1965346>
- Gestión, D. (2014). *www.gestion.pe*. Obtenido de <http://gestion.pe/economia/peru-registraria-balanza-comercial-negativa-2014-y-2015-2092716>
- INEI. (2015). *www.inei.gob.pe*. Obtenido de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/population-estimates-and-projections/>
- INEI. (2015). *www.inei.gob.pe*. Obtenido de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/ocupacion-y-vivienda/>
- MINSA. (2016). *www.minsa.gob.pe*. Obtenido de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/2603.pdf>
- SBS. (2016). *www.sbs.gob.pe*. Obtenido de <http://www.sbs.gob.pe/usuarios/categoria/compara-costos-de-creditos/3151/c-3151>