



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM - Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

**Proyecto de Graduación para optar al Título de Licenciado en: Administración de
Empresas, Contaduría Pública y Finanzas Y Mercadotecnia.**

Tema: Proyecto de emprendimiento en la IV región del país, presentado por los (as) bachilleres.

Subtema: Proyecto de emprendimiento para la creación de la micro empresa Piensa En Verde, dedicada a la elaboración y comercialización del jarabe Digestin Plus, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

Autores:

- Br. Jiménez Pérez Alberto José 15092829
- Br. Medina López Wilson Benjamín 12097592
- Br. Ruiz Acevedo Ernesto David 15094545
- Br. Aburto Palacios Francisco Ramón 15090222
- Br. Potosme Ortiz Elvin Antonio 15093104
- Br. Velásquez Blass Luis Miguel 15095326
- Br. García Martínez Mayela Rebeca 15091432
- Br. López Reyes Wendy Carolina 15093269
- Br. Mena Guevara Alejandro Antonio 15093280

Docentes:

- MSc. Luz Margarita Narváez Selva
- MSc. Adelaida Del Socorro Sanabria Herrera
- Lic. Guillermo Bladimir Acevedo Cruz

Jinotepe, Diciembre del 2019



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: *“Año de la reconciliación”*

13 de diciembre del año 2019

MSc. Elvira Azucena Sánchez
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: Proyecto de emprendimiento en la IV región del país, presentado por los (as) bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Jiménez Pérez Alberto José	15092829
2	Medina López Wilson Benjamin	12097592
3	Ruiz Acevedo Ernesto David	15094545


Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la micro empresa Piensa En Verde, dedicada a la elaboración y comercialización del jarabe Digestin Plus, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

El cual ha cumplido con los requisitos científico-técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de modalidad de graduación, Proyecto de Graduación (Arto. 86 Estructura del Proyecto de Emprendimiento). Este trabajo contribuye a desarrollar habilidades y obtener conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno económico y laboral actual.

Por tanto el presente trabajo puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Administración de empresas.

Sin más que agregar, me suscribo, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente.


Msc. Adelaida Sanabria Herrera
Tutor de proyecto de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

De la Policía Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo| Edificio Reynaldo Rosales
Telf.: 2532 2668 / Ext. 7712-7723 | depto.ceconom.faremc@unan.edu.ni | www.faremcarazo.unan.edu.ni



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: "Año de la Reconciliación"

10 de diciembre del año 2019

MSc. Elvira Azucena Sánchez
Directora
Depto. de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimada maestra Sánchez:

Por este medio entrego formalmente Proyecto de Graduación, bajo el Tema: **Proyecto de emprendimiento en la IV Región del País**, presentado por los bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1.	Aburto Palacios Francisco Ramón	15 – 09022 – 2
2.	Potosme Ortiz Elvin Antonio	15 – 09310 – 4
3.	Velásquez Blass Luis Miguel	15 – 09532 – 6


Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la micro empresa Piensa En Verde, dedicada a la elaboración y comercialización del jarabe Digestin Plus, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

El cual ha cumplido con los requisitos científico-técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de modalidad de graduación, Proyecto de Graduación (Arto. 86 Estructura del Proyecto de Emprendimiento). Este trabajo contribuye a desarrollar habilidades y obtener conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno económico y laboral actual.

Por tanto, el presente proyecto puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas.

Sin más que agregar, me suscribo, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente,


Lic. Guillermo Bladimir Acevedo Cruz
Tutor de Proyecto de Graduación

¡A la libertad por la Universidad!

Dé la Policía Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo | Edificio Reynaldo Rosales
Telf: 2532 2658 / Ext. 7712 7723 | depto.econom.faremc@unan.edu.ni | www.faremcarazo.unan.edu.ni



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: "Año de la reconciliación"

12 de diciembre del año 2019

MSc. Elvira Azucena Sánchez
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de Proyecto de Graduación, bajo el Tema: Proyecto de Emprendimiento en la IV región del país, presentado por los (as) bachilleres:

N°	Apellidos y Nombres	Carné
1	García Martínez Mayela Rebeca	15-09143-2
2	Lopez Reyes Wendy Carolina	15-09326-9
3	Mena Guevara Alejandro Antonio	15-09328-0

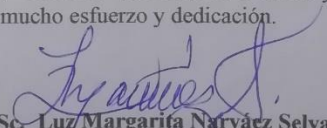
Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la creación de la microempresa "piensa en verde", dedicada a la elaboración y comercialización del jarabe Digestin Plus, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo durante el segundo semestre del año 2019.

El cual ha cumplido con los requisitos científico-técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de Modalidad de Graduación, Proyecto de Graduación (Arto. 86 Estructura del Proyecto de Emprendimiento). Este trabajo contribuye a desarrollar habilidades y obtener conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno económico y laboral actual.

Por tanto el presente trabajo puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Mercadotecnia.

Sin más que agregar, me suscribo, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente.


MSc. Luz Margarita Narváez Selva.
Tutor de Proyecto de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

De la Policía Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo| Edificio Reynaldo Rosales
Telf.: 2532 2668 / Ext. 7712-7723 | depto.ceconom.faremc@unan.edu.ni | www.faremcarazo.unan.edu.ni

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo:

Primeramente, a Dios:

Por habernos dado la vida y la salud, la fuerza y perseverancia durante todo este período, por no dejarnos caer ni retroceder y por todo su amor y bondad.

A nuestros padres:

Porque nos vieron nacer y crecer, por formarnos buenos sentimientos, hábitos y valores lo cual nos ha ayudado a salir adelante en momentos difíciles buscando siempre el mejor camino.

A nuestros maestros:

Que gracias por su tiempo, por su apoyo y por su sabiduría que nos transmitieron hasta llegar a la culminación de este trabajo, principalmente a los Tutores por habernos guiado en el desarrollo de este trabajo.

Agradecimiento

Primeramente, a Dios, el Todopoderoso, por haber estado con nosotros en todo momento y circunstancia, dándonos sabiduría, guardando y guiando nuestros pasos durante todo este período de estudio, por iluminar nuestra mente y tenernos en tus manos hoy y siempre.

A nuestros padres, por estar presentes siempre cuando lo necesitamos, por su apoyo incondicional, por creer en nosotros e impulsarnos a seguir adelante durante todo este trayecto.

Y por supuesto, a nuestros Tutores, por brindarnos su paciencia, apoyo y tolerancia incondicional, por todo el tiempo dedicado, y compartirnos sus conocimientos para realizar un trabajo de calidad.

Así mismo, agradecemos a todos los maestros y personas que no mencionamos sus nombres pero que siempre nos apoyaron y brindaron su tiempo durante éste camino hasta concluir con nuestro trabajo. Infinitamente gracias.

Resumen ejecutivo

Proyecto de emprendimiento para la micro empresa Piensa En Verde dedicada a la elaboración y comercialización del jarabe Digestin Plus.

Digestin plus, nombre asignado al jarabe de marañón y miel, innovado por el grupo multidisciplinario de la FAREM, Carazo, que está conformado por diferentes carreras como es mercadotecnia, contabilidad y administración de empresa, al realizarse un conjunto de ideas para al proyecto se tomó una decisión por mayoría de votos.

Este es un jarabe 100% natural, ya que no contiene ningún tipo de conservante químico, puesto que una de las tantas funciones que tiene la miel es esa. La combinación de estos 2 componentes como es el marañón y la miel han creado un poderoso jarabe que tiene como propósito estimular al organismo luego que las personas ingieran comidas con muchos condimentos que causan espasmos estomacales y problemas gastrointestinales, este ayudara a que el sistema digestivo pueda facilitar la digestión de estos alimentos.

Índice

1.	Generalidades del proyecto	1
1.1.	Solución.....	2
1.1.1	Método del embudo o funnel de la Innovación	2
1.1.2	Método Design Thinking.....	3
1.2.	Diseño o Modelo en 3D.....	10
1.3.	Oportunidad en el Mercado	11
1.4.	Propuesta de valor (modelo Canvas).....	12
1.4.1	La novedad de mi proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual.....	14
1.5.	Ciclo del Proyecto	14
1.6.	Visibilidad del Proyecto (banner).....	14
1.7.	Resultados esperados.....	15
2.	Estudio de Mercado.....	16
2.1	Etapas preliminar	16
2.2	Planteamiento de la oportunidad	17
2.3	Formulación.....	18
2.3.1	Sistematización	18
2.4	Objetivos.....	19
2.4.1	Objetivo General.....	19
2.4.2	Objetivos específicos	19
2.5	Hipótesis	19
2.6	Análisis de la demanda.....	20
2.7	Análisis de la oferta	20
2.8	Atractivo del segmento de mercado	21
2.9	Análisis de precio	21
2.9.1.	Comparación de precio del mercado	21
2.10	Estructura de precio.....	22
2.10.1	Precio Unitario.....	23
2.11	Análisis de Comercialización	24
2.12	Proveedores directos e indirectos	25
2.13.	Costos de Comercialización	26

2.14. Estrategia competitiva de mercado (4PS).....	27
2.14.1. Estrategia de mercado	27
2.14.2 Estrategia de posicionamiento esperado	28
2.14.3. Estrategia de Desarrollo del producto Digestin Plus	28
2.14.4 Estrategia de precio.....	29
2.14.5 Estrategia de Distribución.....	29
2.14.6 Estrategia de promoción y publicidad	30
2.15 Presupuesto de publicidad	31
2.16 Proyección de Venta.....	31
2.16.1 Objetivos de venta	31
2.16.2 Metas de venta	31
3. Plan de producción	32
3.1 El proceso de producción	32
3.2 Proveedores y condiciones de compras	36
3.3 Capital fijo y vida útil.....	42
3.4 Capacidad planificada	47
3.5 Ubicación y distribución física de la empresa	48
3.6 Materia prima, su costo y disponibilidad	51
3.7 Mano de obra su costo y disponibilidad	53
3.8 Gastos generales de producción	54
4. Plan de organización y gestión.....	55
4.1 Marco Legal.....	55
4.2 Estructura de la organización	68
4.3 Ficha de cargo.....	69
4.4 Actividades y gastos preliminares	73
4.5 Equipos de oficina	76
4.6 Gastos administrativos.....	80
5. Plan financiero	81
5.1 Inversión y fuente de financiamiento	81
5.1.1 Activos fijos.....	81
5.1.2 Activos intangibles (Gastos Pre - operativos).....	82

5.1.3 Capital de trabajo	83
5.1.4 Inversión total	83
5.1.5 Estructura del financiamiento	85
5.2 Ingresos.....	86
5.2.1. Punto de Equilibrio	86
5.2.2 Presupuesto de ingreso.....	89
5.2.3 Presupuesto de egresos	89
5.2.4 Presupuesto de costos	91
5.2.5 Estructura de costo.....	92
5.2.6 Flujo de caja.....	93
5.3 Flujo de fondo.....	94
5.3.1 Valor actual neto (VAN).....	95
5.3.2 Tasa interna de retorno (TIR)	95
6. Conclusiones	96
7. Bibliografía.....	97
8. Anexos.....	98
8.1 Anexo 1.....	98
8.3 Anexo 4	104
8.4 Anexo 5	108
8.4.1 Anexo 6.....	109
8.4.2 Anexo 7.....	110
8.4.3 Anexo 8.....	111
8.5 Anexo 9	112
8.5.1 anexo 10 Estructura de Costos Año 1	115
8.5.2 anexo 11 Estructura de Costos Año 2	116
8.5.3 anexo 12 Estructura de Costos Año 3	117
8.5.4 anexo 13 Estructura de Costos Año 4	118
8.5.5 anexo 14 Estructura de Costos Año 5	119
9.1 anexo 15 Gastos de Venta	120
9.2 anexo 16 Gastos de Administración.....	120

Índice de ilustraciones

Ilustración 1: embudo de funnel	3
Ilustración 2: Método Design Thinking	4
Ilustración 3: Método Design Thinking (empatizar)	5
Ilustración 4: Método Design Thinking (Prototipar).....	7
Ilustración 5: etiqueta del producto	8
Ilustración 6: ingredientes del jarabe.....	9
Ilustración 7: diseño o modelo 3D.....	10
Ilustración 8: Ciclo del proyecto	14
Ilustración 9: banner	14
Ilustración 10: sondeo.....	16
Ilustración 11: análisis de comercialización.....	24
Ilustración 12: El proceso de producción	32
Ilustración 13: Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción de Digestin Plus ...	34
Ilustración 14: Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción de Digestin Plus 2	35
Ilustración 15: Ubicación y distribución física de la empresa.....	48
Ilustración 16: Micro localización.....	49
Ilustración 17: Ubicación y distribución física de la empresa. Equipo multidisciplinario.....	50

Índice de tablas

Tabla 1: Matriz de evaluación de ideas.....	6
Tabla 2: sondeo	16
Tabla 3 proveedores	25
Tabla 4 punto de equilibrio	26
Tabla 5 promoción y publicidad.....	30
Tabla 6: Proyecciones	31
Tabla 7: equipos de trabajo 1	36
Tabla 8: equipos de trabajo 2	36
Tabla 9: equipos de trabajo 3	37
Tabla 10: equipos de trabajo 4	37
Tabla 11: equipos de trabajo 5	38
Tabla 12: equipos de trabajo 6	38
Tabla 13: equipos de trabajo 7	39
Tabla 14: equipos de trabajo 8	39
Tabla 15: equipos de trabajo 9	40
Tabla 16: equipos de trabajo 10	40
Tabla 17: equipos de trabajo 11	41
Tabla 18: capital fijo y vida útil	43
Tabla 19: Depreciación de Extractor.....	45
Tabla 20: depreciación y extractor	45
Tabla 22: Depreciación de impresora	46
Tabla 31: Leyes.....	64
Tabla 32: Normas.....	66
Tabla 34: ficha de cargo1	69
Tabla 35: ficha decargo2.....	70
Tabla 36: ficha de cargo3.....	71
Tabla 37: Ficha de cargo 4.....	72
Tabla 39: tramites.....	76
Tabla 40: equipo de oficina1.....	76
Tabla 41: equipo de oficina 2.....	77

Tabla 42: equipo de oficina3.....	77
Tabla 43: equipo de oficina4.....	78
Tabla 44: nomina	79
Tabla 45: gastos de administración.....	80
Tabla 47: activos fijos	81
Tabla 48: activo intangible.....	82
Tabla 49: capital de trabajo	83
Tabla 50: inversión total	84
Tabla 51: punto de equilibrio	87
Tabla 52: presupuesto de ingreso.....	89
Tabla 53: Gasto de venta.....	89
Tabla 54: Gasto de administración.....	90
Tabla 55: presupuesto de costo	91
Tabla 56: estructura de costo	92

1. Generalidades del proyecto

El proyecto de emprendimiento multidisciplinario, presenta el análisis de viabilidad para la creación de un producto natural a base de frutas, para lo cual se realizó sondeos en la zona central del municipio de Jinotepe, Departamento de Carazo, obteniendo en el primero resultado negativo, siendo estos 40% de mercado potencial y 60% de mercado cautivo, contrario al segundo, que fueron resultados muy positivos con 96% de mercado potencial y 4% de mercado cautivo.

En Nicaragua, diversos institutos afiliados al Ministerio de salud (MINSAL) están impulsando la medicina natural, Jarquin (2017) refiere, que el país ya cuenta con institutos de medicina natural que funcionan de acuerdo con la ley 759 de medicina natural y productos naturales. Sin embargo, la sobre explotación de productos naturales y carencia de documentos que certifiquen que sí funcionan, deja en sí prejuicios del uso de estos. Compañías que lo único que pretenden es lucrarse de los recursos de las personas creando en sí un producto y adornándolo de innumerables beneficios ficticios, es una de las razones de preferencias por partes de los consumidores al uso de los fármacos; para nosotros es una oportunidad en el mercado, en la que podríamos revolucionar ese punto.

Así mismo, cada vez son más los consumidores que prefieren un producto natural, para medicina, esta industria ha ido creciendo en su demanda, por lo cual perfeccionaremos los procedimientos de extracción de la materia prima que permita crear un producto de calidad y confiable.

Para una mejor comprensión, se define que son las frutas y sus beneficios:

Las frutas

En general, son ricas en vitaminas, sales minerales y antioxidantes. Algunas vitaminas y minerales, como la vitamina C y el potasio, dependen en buena medida de las frutas como fuentes de suministro. Existen frutas como la sandía o el melón que contienen un alto índice de agua.

El consumo de frutas aporta pocas calorías y un alto porcentaje de agua (entre 80 y 95 % de su peso fresco), por lo que facilita la hidratación del organismo. Coadyuva al correcto funcionamiento del aparato digestivo por el aporte de fibra alimentaria. Salvo excepciones (por ejemplo, el coco y el aceite de palma obtenido del fruto), las frutas no aportan grasas saturadas. Algunas frutas son fuentes de ácidos grasos esenciales para el organismo, tales como los frutos secos. Las frutas son además una importante fuente de energía para el organismo por su alto contenido en carbonosolubles de rápida disponibilidad.

Como alimento, las frutas realizan aportes a la dieta que son de suma importancia para la salud humana. En general, son ricas en vitaminas, sales minerales y antioxidantes. Algunas vitaminas y minerales, como la vitamina C y el potasio, dependen en buena medida de las frutas como fuentes de suministro.

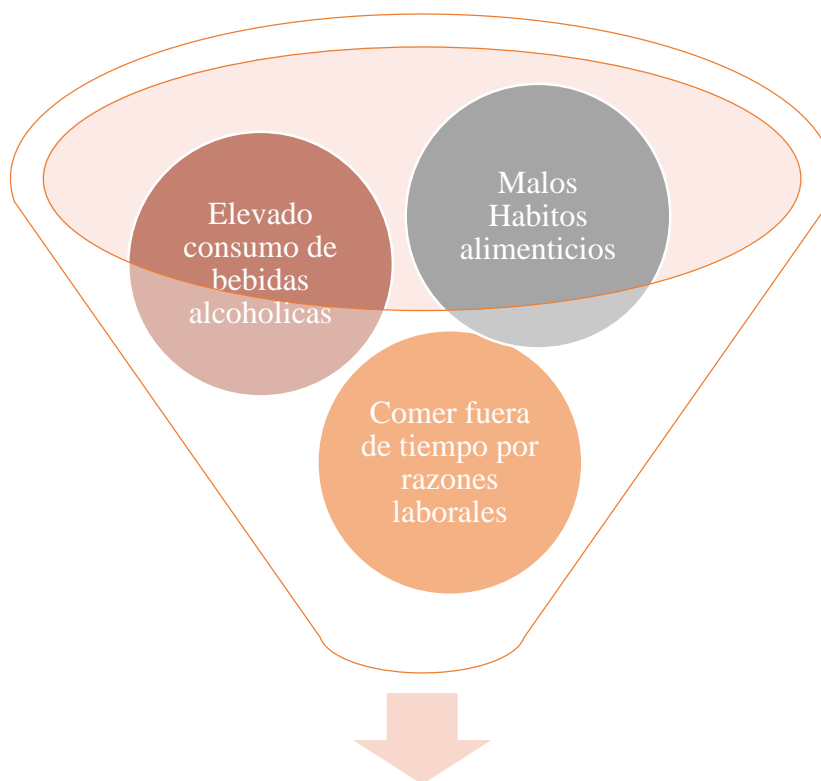
1.1. Solución

1.1.1 Método del embudo o funnel de la Innovación

Mediante este método, se refleja el proceso de causas que van pasando por distintos filtros en el que cada etapa o momento del embudo, mientras más disminuimos, más se aproxima nuestro principal problema.

Aunque el resultado final va a depender también de otros factores, quedaran en el funnel las causas más importantes para poder obtener el problema preciso.

Ilustración 1: embudo de funnel

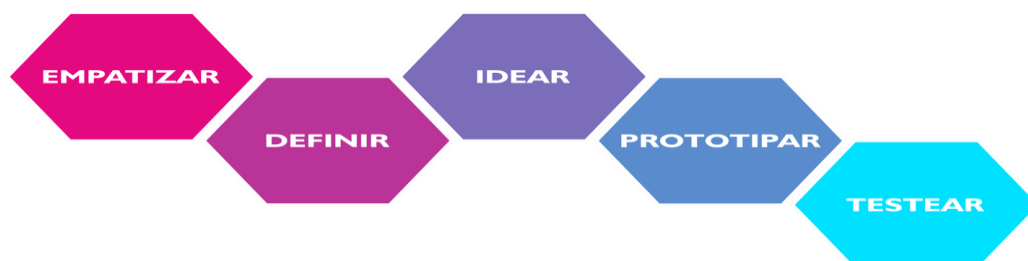


Disminucion de problemas estomacales y gastrointestinales en personas Nicaragüenses causados por diversos factores.

1.1.2 Método Design Thinking

Steinbeck (2011) define el design thinking como un enfoque que utiliza sensibilidad del diseñador y sus metodos de resolucion de problemas para satisfacer las necesidades de las personas con un metodo factible y comercialmente viable. Se concentra en el proceso de diseño, mas que en el producto final e integra conocimientos tecnicos del diseño.

Ilustración 2: Método Design Thinking



Empatizar

Los problemas estomacales y gastrointestinales están afectando a la mayoría de la población, así lo reflejan los siguientes datos:

Organización Mundial De La Salud (OMS), (2019) La ingestión de alimentos contaminados está provocando la aparición de problemas gastrointestinales, estomacales, insuficiencia multiorgánica, incluso cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.

Ministerio De Salud (Minsa), (2017) Las enfermedades gastrointestinales son las que mas afectan a los nicaraguenses. Los registros contabilizaron 455 mil 850 ciudadanos hospitalizados el año pasado.

Valenzuela (2016) en su entrevista a la Dra. Mariel Aracelly Mejia Rivas, refiere que las condiciones higienico-Sanitarias de nuestra poblacion es una de las procedencia en la aparicion de problemas estomacales y gastrointestinales.

Así mismo, el uso de medicamentos naturales son más comunes hoy en día por lo que se puede apreciar una amplia gama de variedad y diversidad para las diferentes situaciones que el individuo presente, pero la falta de objetividad, sobre valoración y carencia de componentes básicos para el funcionamiento correcto lo hacen inefectivo, la amplia demanda de productos para dolencia estomacales como reflujo, acidez y la poca presencia de productos naturales que pudiese aliviar afectaciones como estas poseen un alto costo monetario.

Definir

De acuerdo al producto que se pretende ingresar al mercado con el objetivo de solucionar problemas intestinales y dolencias estomacales, se estructuran los exordios de manera lógica para conocer los aspectos principales que pueda conllevar la posible solución.

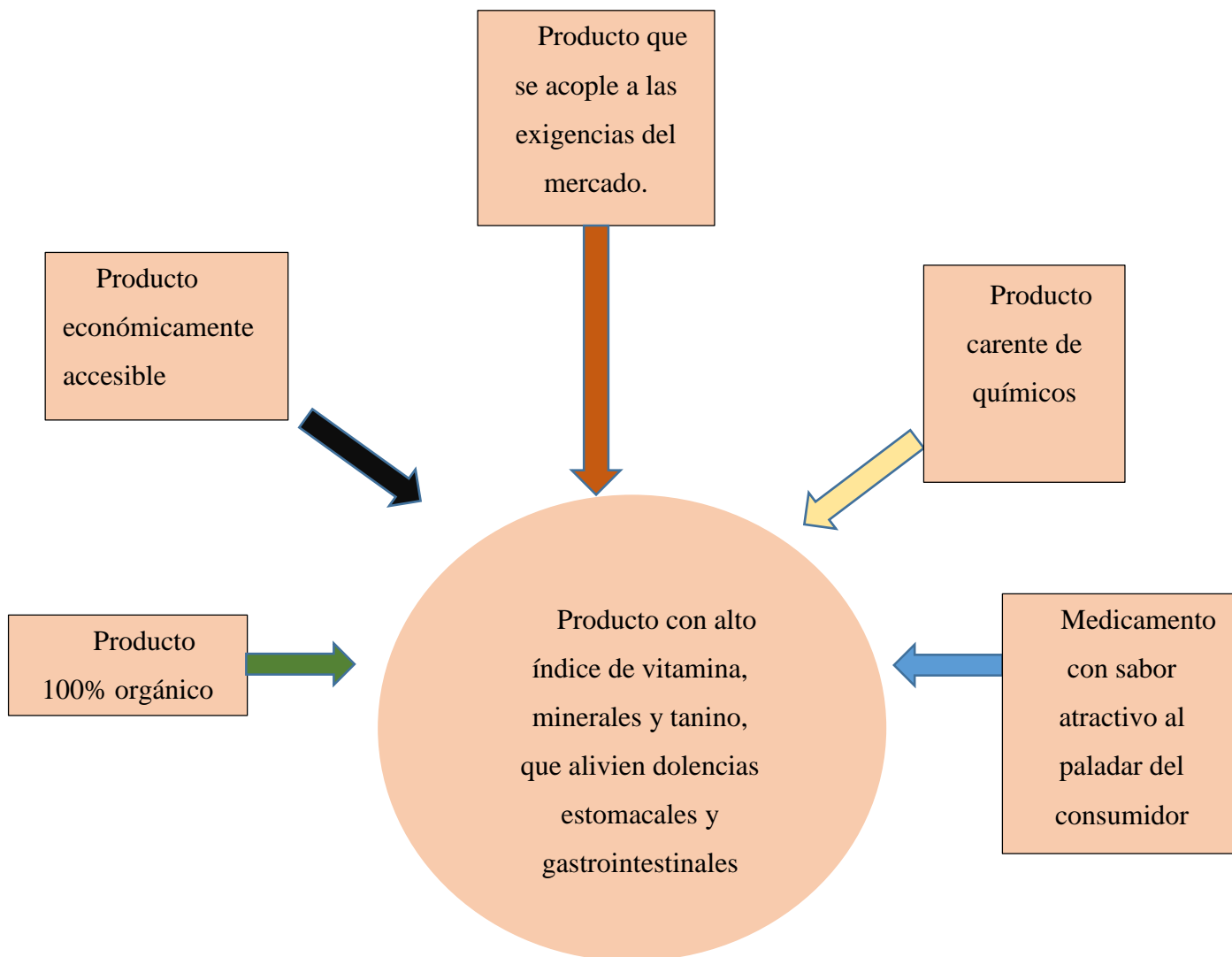


Ilustración 3: Método Design Thinking (empatizar)

Idear

Se planteó una lluvia de ideas, las cuales las procesaron mediante la matriz de evaluación de ideas, asignándoles un coeficiente de 5, siendo 1 menos importante y 5 más importante, con el propósito de elegir la más factible.

Lluvia de ideas

- A) Capsulas a base de la semilla de marañón disecada.
- B) Marañón disecado y molido, para tomarlo disuelto en agua o jugo.
- C) Jarabe a base de la fruta de marañón con miel
- D) Té de marañón disecado.

Soluciones/Crisis	A	B	C	D
Nivel de innovación	3	4	5	3
Mercado potencial	3	2	4	2
Conocimiento técnico	1	2	4	3
Bajo requerimiento de capital	4	4	4	4
Mejor opción	11	12	17	12

Tabla 1: Matriz de evaluación de ideas

La idea más viable según la matriz, es la de jarabe de marañón con miel, la cual es un producto que se pretende introducir en el mercado con la finalidad de que este alivie dolencias estomacales tales como (reflujo, acidez, gastritis, a de más de aliviar dolencias en la faringe) la innovación en sí de este producto es el uso del marañón, ya que este péndulo ha sufrido discriminación por su sabor amargo o agridulce sabor; pero la composición nutricional de este fruto está repleto de componentes ricos en (Agua, Acidez total, Carbohidratos, Grasas, Proteínas, Minerales, Vitaminas) estos proporcionan alivio intestinal y desaparece reflujos de forma casi inmediata.

Prototipar

Ministerio de ciencia, tecnología y telecomunicaciones (Micitt), (2017) Define, Prototipar es la generación de elementos informativos como dibujos, formulas, objetos o artefactos, con los que se pretende responder las inquietudes que nos acercan a la solución final.

Mediante los siguiente 4 pasos, se describe el proceso de prototipado del Jarabe de marañón con miel.

Ideas Iniciales de la formula/ diseño:

- 1^{ra}: 60 ml de Jugo de marañón fermentado y 60 ml de miel
 - 2^{da}: 50 ml de Jugo de marañón fermentando y 70 ml de miel
 - 3^{ra}: 70 ml de Jugo de marañón fermentando y 50 ml de miel
- (Todas las posibles fórmulas serian embazadas en frasco)

Obtención Materia Prima/ Insumos

Para esta etapa se realizó la compra de: 1 botella de 3lts de jugo de Marañón fermentado, en el municipio de Nandaime, 2 botellas de 500 ml de miel y 25 frascos de 120 ml.

Procesamiento de MP o insumos

- Se filtró el jugo de Marañón fermentado el cual contenía residuos del fruto.
- Se realizaron las diferentes fórmulas propuestas.

Producto final

Ninguna de las fórmulas planteadas por el grupo multidisciplinario, funcionó. Por lo tanto, se requirió de la asistencia de Emily López Cruz, Lic. En farmacia con mención en química farmacéutica, la cual nos desarrolló la formula, siendo esta la formula final del jarabe.

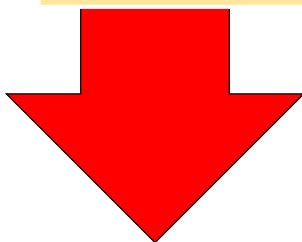


Ilustración 4: Método Design Thinking (Prototipar)

Testear/Probar

El testeo se realizó en estudiantes de la UNAN, Managua – FAREM – Carazo, la persona más destacada fue Job. Balladares, el que nos sugirió filtrar mejor el jugo de marañón, ya que en el paladar quedaban residuos del fruto y mejorar la etiqueta.

Diseño

Etiqueta del producto:

Digestin Plus



<p>Propiedades de la fruta natural</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Marañón</td> <td style="width: 50%;">Miel</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>Antioxidantes</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Proteína</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>Preservante</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Alivio en: Diarrea Indigestión Espasmos estomacales</p> <p style="margin-top: 10px;"> PiensaNatural@Gmail.com</p>	Marañón	Miel	Vitamina C	Antioxidantes	Proteína	Proteína	Vitamina B1	Preservante	Vitamina B2		 <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 10px;">120 mL 262.50mg/15ml Protector gastro intestinal y antidiarreico Natural</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 0.9em;">AGÍTESE ANTES DE SU USO</p> <p>Precauciones: Para administrar a niños menores de 12 años menor la porción. Si la diarrea persiste por mas de 3 días consulte a su medico, no exceda la dosis recomendada. Si el consumo del jarabe presenta problemas secundarios suspenda su consumo.</p> <p>Contra indicaciones: Contra indicados en pacientes diabéticos y alérgicos a los componentes del jarabe indicarse con precaución en pacientes con problemas renal alterado.</p> <p>Prohibiciones: No consumir en personas diabéticas</p> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 10px;">Producto Nicaragüense hecho por la pyme Piensa en Verde.</p>
Marañón	Miel											
Vitamina C	Antioxidantes											
Proteína	Proteína											
Vitamina B1	Preservante											
Vitamina B2												
	<p>Suspensión Oral</p> <p>Lote. 170819 Vence.04-09-20</p>											

Ilustración 5: etiqueta del producto

Ingredientes del Jarabe:

El jarabe está elaborado a base de jugo de marañón fermentado (rico en Agua, Acidez total, Carbohidratos, Grasas, Proteínas, Minerales, Vitaminas) añadiéndole un valor agregado con la miel 100% pura, la cual posee múltiples propiedades y beneficios.

Ilustración 6: ingredientes del jarabe

1.2. Diseño o Modelo en 3D

Ilustración 7: diseño o modelo 3D



1.3. Oportunidad en el Mercado

Actualmente la medicina natural ha presentado más demanda de consumo en el mercado, esto es debido que muchas personas están presentando alergias a muchos químicos que los fármacos contienen y debido a este factor muchas personas demandan la medicina natural a como nuestros abuelitos que en sus tiempos dependían de la medicina que la madre naturaleza les proporcionaba.

Por esta razón han surgido un sin número de farmacias naturistas que venden medicina totalmente natural para personas que no pueden consumir otros fármacos que contienen químicos que causan reacciones o síntomas negativos hacia algunas personas y deciden consumir medicamentos naturales que les ayuda a suplir sus necesidades sin perjudicar su salud.

Esta oportunidad que presenta el mercado, para la empresa es un reto de suplir las nuevas necesidades que las personas presentan, dándoles un jarabe 100% natural sin químicos a base de marañón y miel para aliviar problemas gastrointestinales como son diarrea y espasmos estomacales a través de un conjunto de estrategias de mercado se hará el lanzamiento de dicho producto al mercado, teniendo como resultados esperados un gran impacto en el mercado y demanda del producto.

1.4. Propuesta de valor (modelo Canvas)

Socios Clave	Actividades Clave	Propuesta de Valor	Relación con el Cliente	Segmentos de Clientes
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Productores de Miel ➤ Agricultores y cosechadores de marañón 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Producir el Jarabe ➤ Publicidad del producto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jarabe económicamente accesible 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Garantizar que el Jarabe sea eficaz y de calidad ➤ Transmitir confianza al cliente, cuando realicen su compra y/o pedidos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Personas de 13 a 60 años, con problemas gastrointestinales (Diarrea, espasmos, gastritis, etc.) del municipio de Jinotepe ➤ Farmacias y centros Naturistas del Municipio de Jinotepe
	<p style="text-align: center;">Recursos Clave</p> <p>Personal: Profesional encargado de la administración, producción, finanzas, marketing y ventas.</p> <p>Infraestructura local para la correcta producción</p> <p>Capital: Aportación de socios</p> <p>Tecnología: Maquinaria, equipos de cómputo, crear página web</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jarabe carente de químicos ➤ Jarabe con alto índice de vitamina, minerales y tanino, que alivien dolencias estomacales y gastrointestinales de los nicaragüenses. 	<p style="text-align: center;">Canales</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Canal Directo (Productor – consumidor) ➤ Canal detallista (Productor – detallista – consumidor) 	

Estructura de Costes	Fuente de Ingresos
<ul style="list-style-type: none">➤ Pago de personal➤ Compra de la tecnología➤ Pago de servicios básicos (agua, energía, internet, teléfono)➤ Registro➤ Impuestos	<ul style="list-style-type: none">➤ Tarjetas➤ Transferencia Bancaria➤ Efectivo

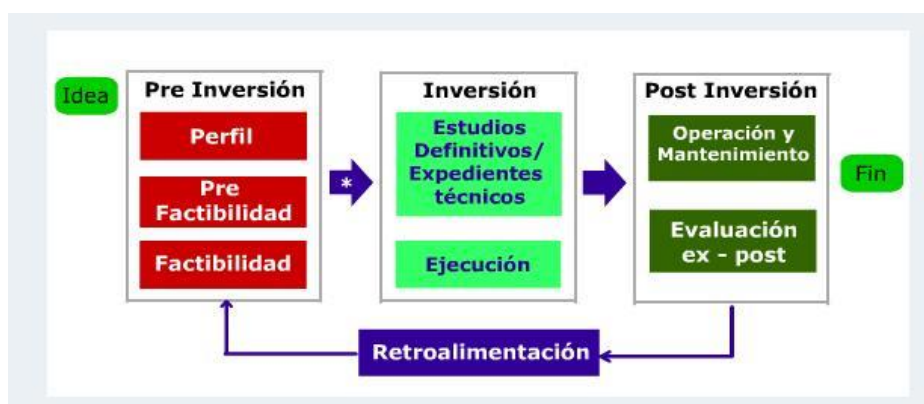
1.4.1 La novedad de mi proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual

Balladares, (2019) Toda patente es un derecho exclusivo y único que se concede sobre una invención, Digestin Plus, no se puede patentar ya que el mismo, es de dominio público y la idea original de este producto no se puede realizar con fines lucrativos.

La novedad como tal, es que puede ser industrializado conforme lo establece la ley y bajo sus indicaciones de uso. Con el Jarabe se pretende crear una marca que identifique a la Empresa de las demás, posicionándose así en la mente de los consumidores por medio de las estrategias de marketing a implementar en el producto pionero al momento de lanzarlo al mercado competitivo.

1.5. Ciclo del Proyecto

Ilustración 8: Ciclo del proyecto



Digestin Plus se encuentra en el ciclo Pre Inversión en la etapa “Estudio de pre factibilidad” la cual posee las siguientes características:

- Comprueba que el proyecto sea prioritario
- Posibles fuentes de financiación.
- Diagnóstico racional del sector.
- Que sea técnicamente viable.
- Que sea económicamente viable.
- Identifica problemas y obstáculos.
- Conoce los beneficiarios

1.6. Visibilidad del Proyecto (banner)

Ilustración 9: banner

DIGESTIN PLUS

Social Media Tools for Small Business



marañon y miel

jarabe 100% Natural sin quimicos
laxante Natural
Hecho de marañon y miel

FACEBOOK

buscanos en facebook
como: Piensa en verde
y conoce mas de este producto





INSTAGRAM

siguenos en instagram para q nosotris
conoscas mas de
nosotris

GMAIL

buscanos en Gmail y envianos un correo
PiensaNatural9@gmail.com



piensa enverde es una nueva empresa que se dedica a la eñaboracion de medicamento 100% para ayudar al sistema digestivo

www.marketinghelps.co

1.7. Resultados esperados

Se pretende lograr el cumplimiento de cada uno de los objetivos establecidos en el trabajo, obtener los mejores resultados al aplicar las estrategias de mercadeo para la comercialización del producto cuando este sea lanzado al mercado.

Se espera una demanda positiva de parte de los clientes al lanzamiento de dicho producto al mercado, ya que este contará con todos los atributos que los clientes esperan del jarabe.

Se detallará el nivel de aceptación del producto, siendo este parte importante para el seguimiento del proyecto en sus etapas correspondiente y poder cumplir con las variables tomadas en cuenta. Logrando de esta manera un estudio que muestre la factibilidad y rentabilidad del proyecto.

2. Estudio de Mercado

2.1 Etapa preliminar

Análisis del sondeo del jarabe de marañón con miel.

El sondeo fue aplicado en la ciudad de Jinotepe-Carazo con el propósito de conocer la aceptación del jarabe de marañón con miel y saber que tan factible será este proyecto, ya que según los resultados obtenidos de este nos guiaran a la siguiente etapa que es el diseño del instrumento, se aplicó a la cantidad de 50 personas mayores de edad que brindaron su opinión y recomendaciones acerca del producto (marañón con miel). El cual se obtuvieron los siguientes resultados

Jinotepe - Carazo			
Zona urbana	Mercado	Resultados	Porcentaje
Zona urbana	Mercado potencial	48	96%
	Mercado cautivo	2	4%
Total		50	100%

Tabla 2: sondeo

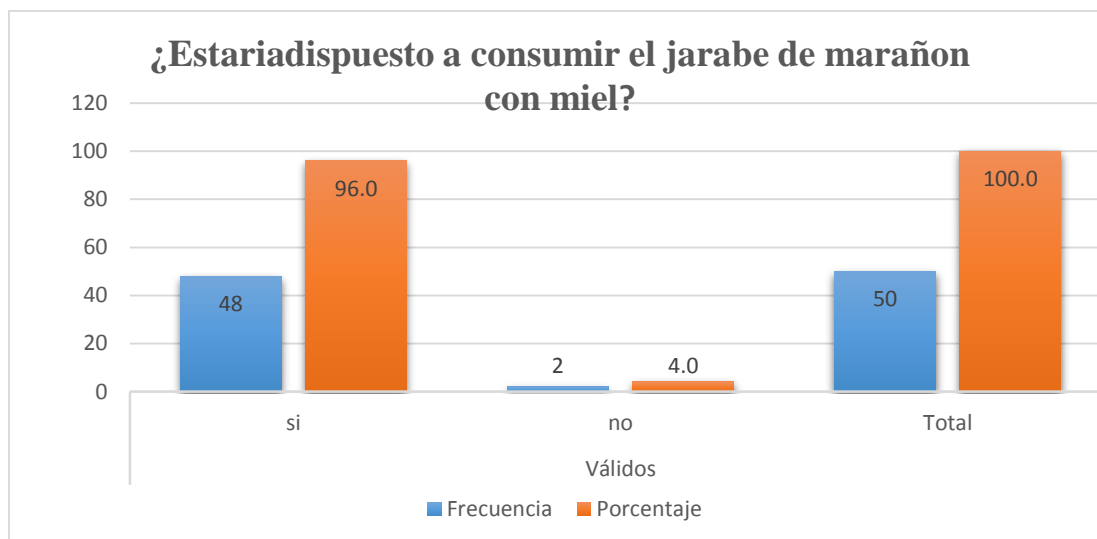


Ilustración 10: sondeo

2.2 Planteamiento de la oportunidad

La falta de confianza que están generando los fármacos por sus variaciones de composición química, los altos niveles de problemas estomacales derivados por la naturaleza del estilo de vida de las personas y los altos costos que los mismo generan; han sido en si el punto de partida para la promoción de esta idea del proyecto ya que en el mercado existe una oligoporiedad de productos referentes a alivio de distintos problemas estomacales y competencias por liderar costos en el mercado.

Los productos hechos en laboratorios de naturaleza química están perdiendo valor ya que los usuarios que ingieren este tipo de analgésico creen que es más factible consumir medicamentos no procesados y elaborados de forma natural ya que se piensa que los componentes que poseen estas clases de aliviarían en cierto grado dolencias, pero también disminuiría los casos dependías de los mismo.

Existen dos tendencias que influyen en la creación de una empresa comercializadora de jarabe de marañón con miel para aliviar dolencias estomacales en el municipio de Jinotepe:

- a) el incremento elevado de consumo de bebidas alcohólicas
- b) el incremento de la al consumo de medicamentos naturales.

Respecto al incremento en el consumo de medicamentos naturales, información obtenida por Internacional (2018), indica que en Nicaragua en el año 2017 existe una tasa de crecimiento del 12%, porcentaje superior al ritmo de crecimiento del PIB. En el caso específico de productos para los problemas intestinales y estomacales, el incremento en el mismo año es del 17% y se espera una tasa de crecimiento del 4% durante los próximos 5 años.

Por lo que el lucro obtenido al momento de promocionar el producto, este será gradual ya que el mismo en sí; funciona para aliviar distintas dolencias en el tracto digestivo y no para la prevención del mismo, por lo que el producto se mantendría de forma marginal en dependencia de los factores de los cuales fueron creados para la capitalización y distribución de este.

Las oportunidades para poder comercializar y lucrarse con los beneficios respecto al proyecto será segura ya que el objetivo en sí; es poder satisfacer el mercado brindando un producto en correspondencia a sus gustos y preferencia, además de poder generar ingresos de terceros por medios de transacciones e intermediar la materia prima para reducir costo y aumentar beneficios todo en correlación a la complejidad del proyecto en sí.

2.3 Formulación

¿Existe la oportunidad de emprendimiento para el jarabe a base de marañón con miel, en el segmento de mercado del municipio de Jinotepe departamento Carazo?

2.3.1 Sistematización

¿Qué segmento de mercado estará dispuesto a consumir este producto?

¿Qué precio será el adecuado para este laxante?

¿Qué forma de distribución se utilizará para la comercialización de este producto?

¿Qué hace que la competencia venda este producto? ¿En que influye la demanda (calidad, tamaño, precio)?

¿Cómo serán las ventas en este año para el laxante y cómo será la recuperación de las inversiones?

2.4 Objetivos

2.4.1 Objetivo General

Conocer el grado de aceptación y la viabilidad de nuestro producto Digestin plus en el mercado, en la cuarta región del país en la ciudad de Jinotepe departamento de Carazo.

2.4.2 Objetivos específicos

- Calcular la demanda insatisfecha del producto
- Analizar el precio del producto para que nos permita ser competitivo en el mercado
- Establecer los canales de distribución para la comercialización del producto
- Formular estrategias de mercado en base al análisis de la oferta del producto en el mercado
- Determinar los montos de venta en el año con el propósito de recuperar la inversión.

2.5 Hipótesis

- El jarabe de marañón con miel será un producto de mayor potencial dentro del mercado y vendría a competir con los diferentes tipos de jarabe existentes por ser de calidad y 100% natural

2.6 Análisis de la demanda

Cálculo de la demanda potencial y real

La demanda potencial es el número total del segmento generalizado y clientes potenciales de la empresa, al hacer el lanzamiento del instrumento, se obtuvieron resultados del mercado cautivo que fueron un porcentaje de la población que no está dispuesto a consumir el producto, al restar ese porcentaje al total de la población, dio como resultado la demanda real que son el segmento oficial con el que la empresa va a dirigir el jarabe Digestin Plus.

Fórmula: Demanda Potencial – Discriminantes= Demanda Real

$$= 69,184 - 3044.10 = 66,139.90. \text{ Demanda real}$$

2.7 Análisis de la oferta

La oferta de este producto es una oferta indirecta puesto que no es un producto igual al de la competencia es un producto sustituto que puedo remplazar al de la competencia, por este motivo no se cuenta con una oferta directa porque el producto no es igual al de la competencia este es un producto nuevo innovador.

Fórmula:

El porcentaje del competidor líder por la demanda potencial va hacer igual a la oferta indirecta.

Competidor líder 47.60% * demanda potencial 69,184 = 32,931.58 es la oferta indirecta

Oferta directa = 0.00

Oferta indirecta = 32,931.58

2.7.2 Cálculo de la demanda insatisfecha

Fórmula: oferta real menos - oferta indirecta

$$66,139.00 - 32,931 = 33,208.00$$

Demanda insatisfecha = 33,208.00

2.8 Atractivo del segmento de mercado

Target:

- Jóvenes mayores de 18 años
- Adultos de 35 años a 50 años
- Ancianos de 50 años en adelante
- Personas con problemas estomacales
- Personas con problemas para hacer la digestión

El segmento al cual va dirigido el jarabe se encuentra en cascos urbanos de la ciudad de Jinotepe – Carazo, mayores de edad (jóvenes, adultos y ancianos) que presentan problemas gastrointestinales.

2.9 Análisis de precio

En el análisis de precios se detallan los precios de la competencia con el precio del producto (Jarabe de marañón y miel), mediante un atabla se muestran los precios de cada competidor y se comparan, con el objetivo de conocer que tan competitivo es el jarabe con la competencia en el aspecto de precios. Por el motivo que se tiene la estrategia de penetración con precios accesibles y más bajos que los de la competencia.

2.9.1. Comparación de precio del mercado

Competencia	Precios	Concepto
Leche magnesia	C\$ 135	La leche magnesia es uno de los laxantes más conocidos y caros en el mercado
Peptogel	C\$ 95	Este laxante oscila entre los 95 y 100 córdobas en las farmacias
Alúmin	C\$ 85	Este producto es conocido y se demanda por su precio y atributos
Digestin Plus	C\$ 98	A diferencia de estos laxantes este no contiene ningún tipo de químicos y compite por el precio.

2.10 Estructura de precio

Costo unitario Producto	C\$ 60.53
Margen de Utilidad	62%
Precio de venta	C\$ 98

Para determinar este precio se tomó en cuenta la estructura de costo del primer año donde está incluida: Mano de obra directa e indirecta Material directo e indirecto, costos fijos y costos variables. Más el margen de ganancia.

2.10.1 Precio Unitario

El precio unitario del producto sin márgenes de ganancia es de C\$ 60.53 córdobas, pero con todos los elementos del costo (Materiales directos, Mano de obra directa y Costo indirectos de fabricación) da como resultado un costo total de producción para tomar este precio más el margen de ganancia que equivale a un 62 %, da como resultado el precio de venta que es de C\$ 98 córdobas netos.

2.11 Análisis de Comercialización

Ilustración 11: análisis de comercialización

Logística de distribución



2.12 Proveedores directos e indirectos

Proveedores de la materia prima del jarabe Digestin Plus		
Proveedores	Materiales	Lugar de procedencia
Serigrafía san José	Etiqueta	Jinotepe
Comercial Paola	Envases	Managua
Cartonera Industrial, S.A.	Cajas (embalaje)	León
Finca Balladares	Marañón	Nandaime
Finca las Rositas	Marañón	Rivas
Granja san José	Marañón	Juigalpa
Comisión apícola de Nicaragua	Miel	Jinotepe
Mielera Doña juanita	Miel	Escalante
Mielera Doña Esmeralda	Miel	Jinotepe

Tabla 3 proveedores

2.13. Costos de Comercialización

El costo de comercialización se hará el costo unitario más el margen de ganancia el cual que dará a un precio 98 córdobas netos.

$$\text{Costo total} + \text{Margen} = \text{precio de venta}$$

$$= 60.53 + 62\% = \text{C\$ } 98$$

$$\text{Precio de venta} = \text{C\$ } 98$$

Aquí se plantean las unidades a vender sin presentar perdidas ni ganancias

Punto de Equilibrio	
Descripción	Valores
Unidades producidas anual	8,400
Costo total	C\$ 202,113.04
Costo unitario producto	C\$ 60.53
Margen de utilidad	62%
Precio de venta	C\$ 98
Punto de equilibrio en unidades	5394

Tabla 4 punto de equilibrio

2.14. Estrategia competitiva de mercado (4PS)

Estrategia de producto

- Introducir al mercado un jarabe 100% natural sin químicos hecho a base de marañón y miel.
- Ofrecer al consumidor un jarabe que no perjudica su cuerpo y no provoca problemas secundarios
- Brindar un producto de calidad capaz de cumplir con las expectativas de los consumidores

Estrategias de precio:

- La estrategia de precio que se utilizará será la estrategia de Penetración con precios inferiores al de la competencia, ya que el competidor líder tiene un producto a un 33% más caro que el Digestin plus, se hará uso de esta estrategia para poder competir y tener precios atractivos al mercado, menor precio= mayor poder adquisitivo.

Estrategia de plaza:

- Establecer un sistema de logística de distribución eficiente para exigir con las exigencias de consumo
- Establecer un punto de venta del producto en el centro de la ciudad de Jinotepe para que los consumidores tengan acceso directo de producto
- Justo a tiempo

Estrategia de publicidad

- Utilizar todas las redes sociales posibles para publicitar el producto para obtener mayor alcance.
- Diseñar banner y poster para dar mayor información a los clientes del producto.

2.14.1. Estrategia de mercado

Estrategia de selección del mercado objetivo

El mercado objetivo del jarabe Digestin Plus son todas las personas mayores de 18 años en adelante de la ciudad de Jinotepe- Carazo de la zona urbana del municipio. Con problemas gastrointestinales causados por el consumo de alimentos con demasiado condimentos y químicos.

Fórmula: Demanda Potencial – Discriminantes= Demanda Real
 $= 69,184 - 3044.10 = 66,140.00$ **Demanda Real**

2.14.2 Estrategia de posicionamiento esperado

La estrategia de posicionamiento a aplicar será una estrategia basada en los atributos y los beneficios del producto puesto, que es un producto nuevo y no se puede hacer una estrategia basada en la antigüedad de la marca.

Es un producto 100% natural sin químicos y tiene funciones como:

- Antidiarreico
- Quitar el Dolor de estómago
- Facilita la digestión de los alimentos
- Estreñimiento

2.14.3. Estrategia de Desarrollo del producto Digestin Plus

Concepto del producto

- Producto medicinal y natural
- Es amigable con el medio ambiente
- Su elaboración es artesanal
- No contiene ningún tipo de químicos

El jarabe Digestin Plus ayuda para los problemas gastrointestinales como son dolores de estómago, espasmos estomacales y es un antidiarreico.

Clasificación del producto

- Bien de consumo
- Medicinal
- Artesanal
- Natural

2.14.4 Estrategia de precio

- La estrategia de precio que se utilizará será la estrategia de Penetración con precios inferiores al de la competencia, ya que el competidor líder tiene un producto a un 33% más caro que el Digestin plus, se hará uso de esta estrategia para poder competir y tener precios atractivos al mercado, menor precio= mayor poder adquisitivo.

2.14.5 Estrategia de Distribución

- Establecer un sistema de logística de distribución eficiente para exigir con las exigencias de consumo
- Establecer un punto de venta del producto en el centro de la ciudad de Jinotepe para que los consumidores tengan acceso directo de producto
- Justo a tiempo

2.14.6 Estrategia de promoción y publicidad

Estrategia de promoción y publicidad				
Estrategia	Objetivo	Acción	Recurso	Responsables
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Estrategia de social media 	<p>Publicitar el producto Digestin plus, para estimular la demanda del producto y este llegue a través de las redes sociales hasta los clientes potenciales y sea publicitado hasta donde otro medio no puede llegar.</p>	<p>Crear páginas sociales en Facebook, WhatsApp, Instagram. Y de esta manera publicitar el producto de todas las formas por medio de esta línea de las redes sociales.</p>	<p>Gastos de paquetes de internet, computadoras, cámara de alta calidad y celulares que faciliten la interacción con los clientes de manera rápida.</p>	<p>Área de marketing publicidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alejandro Mena G. ➤ Wilson Medina

Tabla 5 promoción y publicidad

2.15 Presupuesto de publicidad

Medios	Costos
Banner	C\$: 750

2.16 Proyección de Venta

proyección de ventas a 3 años		
Año 1	Año 2	Año 3
<u>C\$ 558,796.00</u>	<u>C\$ 612,411.80</u>	<u>C\$ 646,800.00</u>

Tabla 6: Proyecciones

2.16.1 Objetivos de venta

- Superar el número proyectado en las ventas el primer año
- Contratar los vendedores capacitados en esta área de productos medicinales.

2.16.2 Metas de venta

- Ubicar el producto en todas las farmacias de Jinotepe
- Vender más unidades del jarabe que la competencia

3. Plan de producción

3.1 El proceso de producción

Los sistemas productivos según, (Buffa, 2008) En su revista Modern Production, los define como los medios, en el cual transformamos recursos de entrada para crear bienes y servicios útiles.

El proceso de producción de Digestin Plus, ejecuta diferentes actividades para transformar la materia prima en un producto, se representa en un diagrama de flujo, siendo esto una representación gráfica la cual se representan las distintas operaciones de que se compone un procedimiento o parte de él, estableciendo su secuencia cronológica. Palacios, (2006) (como se citó en Medrano, (2018))

Para esto se utiliza la simbología del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense – ANSI por sus siglas en inglés- es una organización privada sin fines lucrativos que administra y coordina la normalización voluntaria y las actividades relacionadas a la evaluación de conformidad en los Estados Unidos. ANSI, (2018).

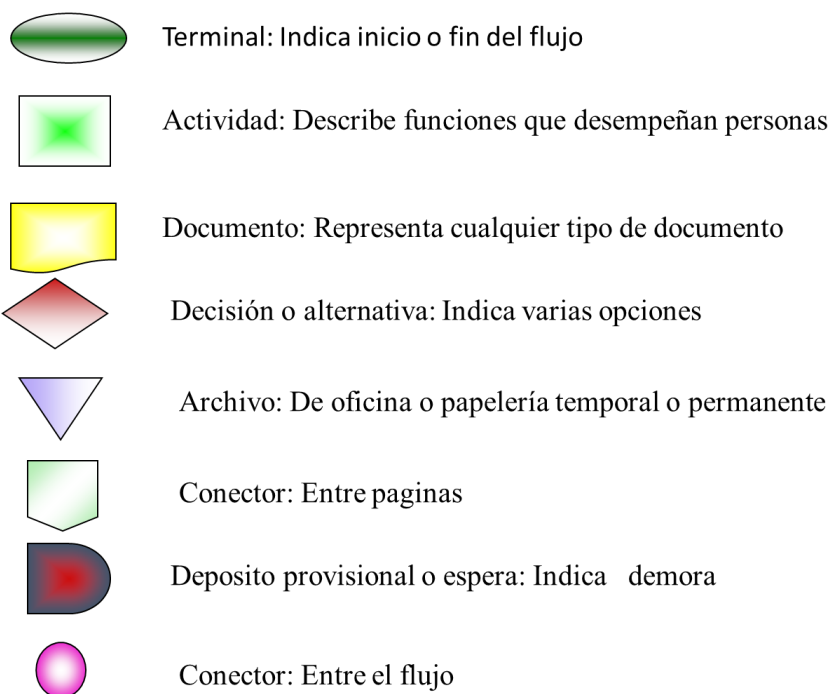


Ilustración 12: El proceso de producción

Descripción

a) Proceso de fermentación

- 1) Se recibe la cosecha de Marañón procedente de los proveedores de Nandaime y Rivas en el local, para su debido almacenamiento en bodega.
- 2) Se clasifica el marañón y se desechan los frutos dañados.
- 3) Mediante el extractor industrial (240 Litros por hora), se tritura el marañón para extraer el jugo.
- 4) Filtrar el jugo de marañón
- 5) Se llenarán los barriles plásticos de jugo de marañón con capacidad de 55 galones, para su almacenamiento.
- 6) Se fermenta durante 120 días, mínimo.

b) Proceso de producción

1. Recepción de pedidos de Digestin Plus, si los hay, mediante página web, redes sociales y telefonía.
2. Verificar existencia y calidad de la miel.
3. Verificar si la fermentación del jugo de marañón, se efectuó con éxito.
4. Sustraer el jugo de marañón de los barriles.
5. Colar el jugo de marañón.
6. Realizar medidas de los componentes de la fórmula para las unidades.
7. Proceder a realizar la fórmula para las unidades.
8. Llenado de envases (Presentación de 120 ml), con el Jarabe.
9. Etiquetar envases luego de su llenado.
10. Registrar en una base de datos de Excel, los jarabes terminados (Producto terminado).
11. Dejar reposar el jarabe por 24 horas, para obtener el resultado deseado.

En los siguientes diagramas de flujo se muestra el proceso de fermentación y producción de Digestin Plus, utilizando la simbología ANSI:

Diagrama horizontal de flujo del proceso de fermentación (Simbología ANSI)								
Nº	Actividades	Terminal	Actividad	Document	Decisión	Archivo	Demora	Tiempo Minutos
1	Inicio							
2	Recepción de la cosecha de marañón							60
3	Desechar los frutos en mal estado							40
4	Extraer el jugo de marañón mediante el extractor industrial							300
5	Filtrar el jugo de marañón							240
6	Almacenar el jugo de marañón en barriles plásticos							60
7	Fermentación							172,800
8	Fin							
Tiempo total					2,891.6 Horas ó 120.5 Días			

Ilustración 13: Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción de Digestin Plus




















Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción (Simbología ANSI)								
Nº	Actividades	Terminal	Actividad	Document	Decisión	Archivo	Demora	Tiempo Minutos
								
1	Inicio							
2	Pedido de producción							20
3	Verificar si hay en existencia miel							10
4	Verificar si la fermentación, se efectuó con éxito							10
5	Sustraer de los barriles el Jugo de marañón fermentado							20
6	Filtrar el jugo de marañón fermentado							20
7	Realizar medidas de los componentes de la formula							15
8	Proceder a realizar la formula							25
9	Llenado de envases							130
10	Etiquetado							300
11	Registro del producto terminado							20
12	Reposo del Jarabe							1440
13	Fin del proceso							
Tiempo total					2,010 minutos ó 33.5 horas			

Ilustración 14: Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción de Digestin Plus 2

3.2 Proveedores y condiciones de compras


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Extractor de jugos Metvisa	Nombre: IMISA	
Nº Requerido: 1	Dirección: Km. 3.5 Carretera Norte, Nuevo Diario 2 c. Abajo, Managua	
Descripción: Extrae el jugo de la fruta de marañón	Teléfono: (505) 2249 – 6970	
Precio Unitario: C\$ 23,100.00	Se eligió este proveedor, por ser el único distribuidor de este extractor industrial en el país.	

Tabla 7: equipos de trabajo 1

Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Barril de plástico de 55 galones	Nombre: Distribuidora Jirón	
Nº Requerido: 5	Dirección: Mercado mayoreo, Managua	
Descripción: Barril para el proceso de fermentación del jugo de marañón	Teléfono: (505) 2233-1493	
Precio Unitario: C\$ 850.00	Se eligió este proveedor, por el precio unitario de cada barril, siendo el más adecuado.	

Tabla 8: equipos de trabajo 2


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Mesa de acero inoxidable requerido por el Minsa	Nombre: IMISA	
Nº Requerido: 4	Dirección: Bello Horizonte, Managua	
Descripción: se utiliza para proceso de envasado y etiquetado	Teléfono: (505) 2276-5916	
Precio Unitario: C\$ 2,500	Se eligió este proveedor, por ser distribuidores de artículos de acero inoxidable, dándonos garantía de la calidad y un precio favorable.	

Tabla 9: equipos de trabajo 3


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Frasco plástico de 120 ml	Nombre: Comercial Paola	
Descripción: se utiliza para el envasado del producto	Dirección: Shell Ciudad Jardín 50 Vrs arriba	
	Teléfono: (505) 2250-5694	
25 unidades: C\$ 175.00	Se eligió este proveedor, el cual fue recomendado por la Lic. Nora Robleto, por precio y por abastecimiento todo el año.	

Tabla 10: equipos de trabajo 4


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Etiqueta	Nombre: Serigrafía San José	
Descripción: se utiliza para el etiquetado del producto	Dirección: Torreón universitario 1c al este, 20 mts al sur, Jinotepe	
Precio 7 unidades: C\$ 50	Se eligió este proveedor, por el precio, cercanía a la planta de producción y abastecimiento todo el año.	

Tabla 11: equipos de trabajo 5


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Marañón	Nombre: Finca Balladares - Nandaime Finca las Rositas – Rivas	
Precio por docena C\$20.00	Nota: Se realizará contrato con los proveedores de marañón para obtener el 100% de su producción. (ver contrato en anexos)	

Tabla 12: equipos de trabajo 6


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Miel	Nombre: Comisión apícola de Nicaragua – Jinotepe Doña Esmeralda –Jinotepe	
Precio por litro C\$150.00	Nota: Se realizará contrato con los proveedores de miel, para obtener el 50% de su producción. (ver contrato en anexos)	

Tabla 13: equipos de trabajo 7


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Computadora	Nombre: Best Computer	
Nº Requerido: 1	Dirección: Calle principal de Altamira, Managua	
Descripción: se utiliza para digitar la producción y recibir pedidos	Teléfono: (505) 2249 – 6970	
Precio unitario: C\$ 9,900	Es el proveedor que nos ofrece una computadora de alta gama, a un costo favorable.	

Tabla 14: equipos de trabajo 8


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Impresora	Nombre: Best Computer	
Nº Requerido: 1	Dirección: Calle principal de Altamira, Managua	
Descripción: se utiliza para imprimir documentos del área de producción	Teléfono: (505) 2249 – 6970	
Precio Unitario: C\$ 5,000	Es el proveedor que nos ofrece una impresora con fotocopiadora integrada de excelente marca a un costo de favorable.	

Tabla 15: equipos de trabajo 9


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Escritorio	Nombre: Almacenes VICA	
Nº Requerido: 1	Dirección: Rotonda del paso desnivel Rubenia 10 vrs arriba, Managua	
Descripción: Mesa de escritorio oficinista	Teléfono: (505) 2289 – 1103	
Precio Unitario: C\$ 2,310	Se eligió este proveedor, por ser distribuidor directo en el país de este artículo, su costo es bajo.	

Tabla 16: equipos de trabajo 10


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Silla de oficina	Nombre: Almacenes VICA	
Nº Requerido: 1	Dirección: Rotonda del paso desnivel Rubenia 10 vrs arriba, Managua	
Descripción: Silla reclinable para oficina	Teléfono: (505) 2289 – 1103	
Precio Unitario: C\$ 330	Se eligió este proveedor, por ser distribuidor directo en el país de este artículo, su costo es bajo.	

Tabla 17: equipos de trabajo 11

3.3 Capital fijo y vida útil

Inversión Inicial						
Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total	Vida Útil	Dep. Anual	Dep. Mensual
Maquinaria						
Extractor de Jugo	1	C\$ 23,100.00	C\$ 23,100.00	42,000	C\$ 4,158.00	C\$ 346.50
Total Maquinaria			<u>C\$ 23,100.00</u>			

Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total	Vida Útil	Dep. Anual	Dep. Mensual
Equipo de Oficina						
Computadoras	1	C\$ 9,900.00	C\$ 9,900.00	2	C\$ 4,950.00	C\$ 412.50
Escritorio	1	C\$ 2,310.00	2,310.00	2	C\$ 1,155.00	C\$ 96.25
Silla de escritorio	1	C\$ 330.00	330.00	2	C\$ 165.00	C\$ 13.75
Impresora	1	C\$ 5,000.00	5,000.00	2	C\$ 2,500.00	C\$ 208.33
Papelería y Útiles		C\$ 500.00	500.00			
Total Equipo de Oficina			<u>C\$ 18,040.00</u>			

Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total	Vida Útil	Dep. Anual	Dep. Mensual
Maquinaria y Enseres						
Mesas acero inoxidable	4	C\$ 2,500.00	C\$ 10,000.00	2	C\$ 1,250.00	C\$ 104.17
Recipiente de almacenaje	5	C\$ 850.00	C\$ 4,250.00	2	C\$ 425.00	C\$ 35.42
Total Maquinaria			<u>C\$ 14,250.00</u>			

Descripción	Cantidad	Precio Mensual	Total
Alquiler	1	C\$ 3,500.00	C\$ 3,500.00
Total Alquiler			<u>C\$ 3,500.00</u>
Inversión Total			<u>C\$ 58,890</u>

Tabla 18: capital fijo y vida útil

Depreciaciones

Para efecto del proyecto se utilizarán dos métodos de depreciaciones (Método línea recta, Método de unidades producidas) debido a que se mantendrá un valor referencial en base a unidades producidas.

Según (Polimenis, 1998, pág. 50) La depreciación de línea recta es uno de los métodos de depreciación más utilizados, supone una depreciación constante una alícuota periódica de depreciación invariable en función de la vida útil del activo objeto de depreciación.

En su definición (Polimenis, 1998, pág. 50) Este método es muy similar al de la línea recta en cuanto se distribuye la depreciación de forma equitativa en cada uno de los periodos, para determinar la depreciación por este método, se divide en primer lugar el valor del activo por el número de unidades que puede producir durante toda su vida útil. Luego, en cada periodo se multiplica el número de unidades producidas en el periodo por el costo de depreciación correspondiente a cada unidad.

Ecuación para determinar la depreciación de un activo durante su vida útil por el método de Línea recta y Unidades Producidas.

Métodos de línea recta: = Valor del activo / Vida útil

Del activo = Depreciación anual

Método de unidades producidas = $\frac{\text{costo del activo} - \text{valor residual}}{\text{Número de unidades a producir}}$ = Tasa de depreciación

Depreciación anual por unidades producidas = unidades a producir * tasa de depreciación = depreciación anual.

Depreciación de Extractor	
Datos	Valor
Extractor de jugo	C\$ 23,100.00
Valor Residual 10%	C\$ 2,310.00
Capacidad de unidades	8,400 unidades
unidad total en 5 años	42,000 unidades

Tabla 19: Depreciación de Extractor

Solución			
Ecuación	C\$ 23,100.00	C\$ 2,310.00	8,400
C.A-VR/U P			
	C\$ 20,790.00	0.50	
	42,000		
Dep Anual	8,400	0.50	
	4,200.00		
Importe libro	V.A	D.A	
	C\$ 23,100.00	C\$ 4,200.00	
Total	C\$ 18,900.00		

Tabla 20: depreciación y extractor

Periodos	Costo de Adquisición	Tasa unitaria	Unidades producidas	Depreciación Anual	Depreciación Acumulada	Valor en libro
0	C\$ 23,100.00					C\$ 23,100.00
1		0.50	8400	C\$ 4,158.00	C\$ 4,158.00	18,942.00
2		0.50	8400	C\$ 4,158.00	C\$ 8,316.00	14,784.00
3		0.50	8400	C\$ 4,158.00	C\$ 12,474.00	10,626.00
4		0.50	8400	C\$ 4,158.00	C\$ 16,632.00	6,468.00
5		0.50	8400	C\$ 4,158.00	C\$ 20,790.00	C\$ 2,310.00

Depreciación impresora	C\$ 5,000.00	V.A / VU
2 años	C\$ 5,000.00	C\$ 2500.00

Tabla 21: Depreciación de impresora

Nota: Los activos como el extractor de jugo se depreciarán por el método de unidades producidas y se consideró un 10% como valor de rescate, los otros se depreciarán por el método de línea recta.

3.4 Capacidad planificada

Según (Render, 2009) Para comenzar es importante definir el concepto de capacidad, el cual, se puede definir como el volumen de producción o número de unidades que se pueden alojar, recibir, almacenar o producir una instalación en un periodo de tiempo específico.

Tiempo real * Unidades producidas

Tiempo disponible / Unidades planificadas

$$\text{Productividad} = 7/8 * 700/700 = 0.875 * 100\% = 87.5\%$$

Horas de Trabajo Por Día		
Hora Hombre	Un Día	
8	1	
Total	8	Horas de Trabajo
Hora Hombre de Trabajo		
Rendimiento		
Envases	Hora Hombre	
31	7	
Total	4.43	Envases por Hora
Rendimiento de Envases Por Hora Hombre		
Horas Hombre Reales Diarias		
Hora	Día	
7	22	
Total	154	
Presentación de Envases de 120 MI		
Presentación	Unidad de Medida	Total, de Envases
120	MI	
531.43	MI	
4.43	4.43	Envases Por Hora
MI Por Hora	Horas Hombre	
531.43	7	
Hora hombre	MI Por Día	
7	3,720	
MI Por Día	Presentación en MI	
3,720	120	31 envases Diarios

Tabla 23: Capacidad planificada

3.5 Ubicación y distribución física de la empresa

Ubicación geográfica: El proyecto estará ubicado en Nicaragua, país volcánico y tropical que en su interior alberga dos grandes lagos: El Xolotlán y el Cocibolca o "Gran lago de Nicaragua".

Macro localización: Está ubicado en el departamento de Carazo, conocido por sus bellas playas y por las festividades religiosas que se dan en los meses de abril y junio.

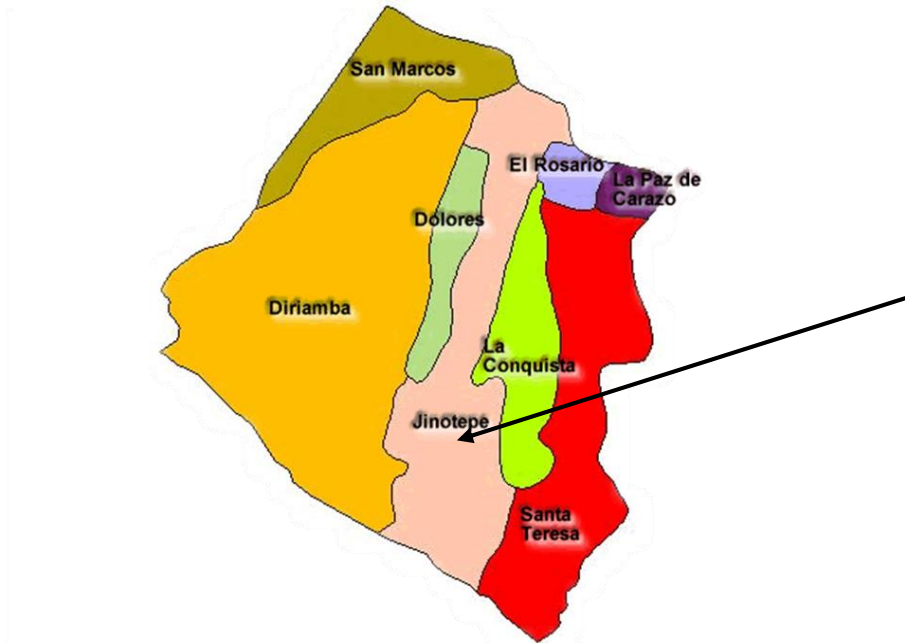


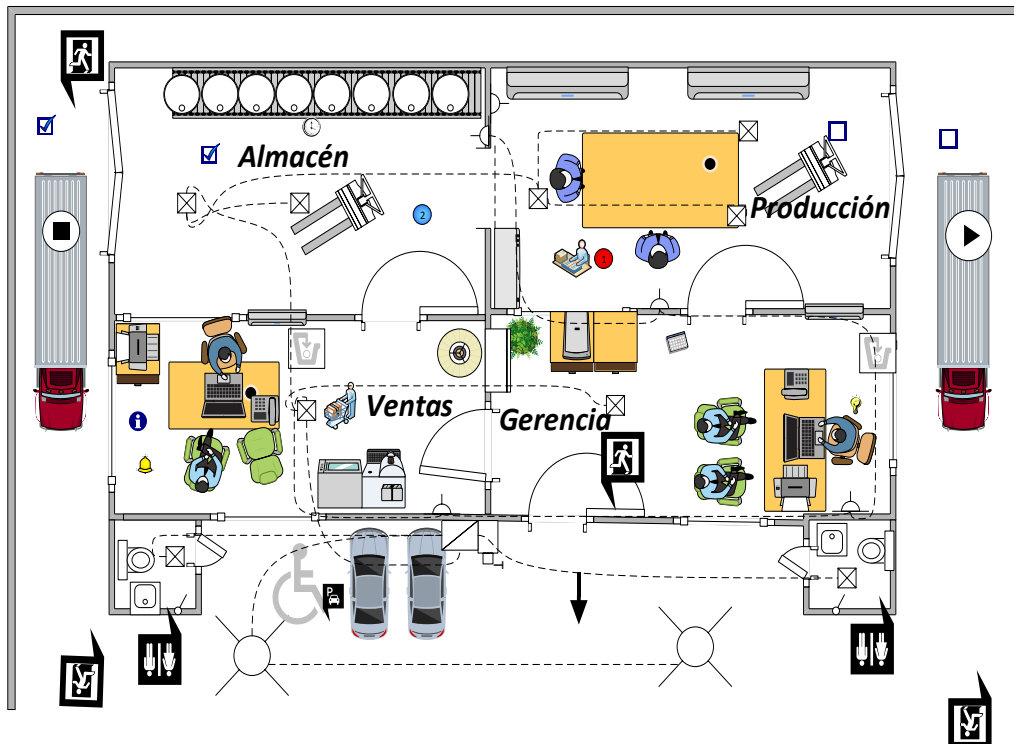
Ilustración 15: Ubicación y distribución física de la empresa

Micro localización: Estará ubicada en el municipio de Jinotepe, de licorería la renta ½ cuadra al oeste una ciudad que pertenece al departamento de Carazo (Nicaragua).



Ilustración 16: Micro localización

Localización de la planta: El estudio de la localización de la planta determina el éxito o fracaso de nuestro negocio, Por lo tanto, la decisión de donde ubicar el negocio considera los siguientes criterios: económicos, sociales y por ende estratégicos. Constará de 4 áreas: gerencia, almacén, venta, producción.



Leyenda		
Subtítulo de leyenda		
Símbolo	Total	Descripción
	2	Finalizar
	1	Idea
	1	Prioridad 1
	1	Prioridad 2
	1	Reunión.139
	1	Información
	1	Atención
	1	Tiempo
	2	Pendiente
	2	Listo
	4	Salida
	2	Aseos
	1	Estacionamiento
	1	Ruta de evacuación

Ilustración 17: Ubicación y distribución física de la empresa. Equipo multidisciplinario

3.6 Materia prima, su costo y disponibilidad

Según (Rafael A. , 2011, pág. 132) en su definición la materia prima se refiere a los elementos, partes o sustancias de las que está compuesto el producto de la empresa o a los insumos necesarios para prestar un servicio. Es conveniente que, cuando se especifiquen las cantidades a utilizar de materia prima, se contemple cuánto se requerirá por un volumen dado de producción o en relación con cierto periodo

En la disponibilidad de la materia prima (Marañón) con nombre científico **Anacardium occidentale** tendremos una temporada de flota de los meses de diciembre a mayo, donde nuestros proveedores nos harán llegar la materia prima los otros 6 meses de junio a noviembre se reservará el jugo de marañón en tanques plásticos para la fermentación y producir en temporada de escases del año.

En la materia prima (Miel), se tendrá disponible los 365 días del año para cubrir la cantidad de envases requeridos; en ambas materias primas se tienen proveedores que garantizaran en temporadas requeridas lo cual no supone ningún problema al momento de su adquisición.

Materia Prima, Cantidad, Costo y Disponibilidad			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Total
Marañón	700 Unds estándar	C\$ 20.00	C\$ 14,000.00
Miel	17.5	C\$ 150.00	C\$ 2,625.00
Total			C\$ 16,625.00
Marañón			
Unidades	Docenas	Cantidad Jarabe	
8,400 Anual	700 Unds estándar	700	
1 docena = 12 Unidades		12	
Miel de Abeja			
Cantidad	Total, Envases		
0.025	700		
Total, Litros	17.5		

Tabla 24: Materia Prima, Cantidad, Costo y Disponibilidad

Marañón

Meses cosecha	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
	★	★	★	★	★							★
Meses escasos						✦	✦	✦	✦	✦	✦	
★ : Cosecha						✦ : Escases						

Tabla25: disponibilidades materia prima Fuente: Equipo multidisciplinario

Miel de abeja

Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Disponible	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Tiempo disponible los 12 meses del año.												

Tabla26: disponibilidades materia prima Fuente: Equipo multidisciplinario

3.7 Mano de obra su costo y disponibilidad

Mano de obra directa

Según (polimenis, 1998, pág. 86) define la mano de obra como el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. El costo de la mano de obra es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga a los empleados que trabajan en las actividades relacionadas con la producción representa el costo de la mano de obra de fabricación.

En la mano de obra estará compuesta por 2 personas, para lograr el proceso productivo esperado en un producto final para los cuales se han establecidos salarios de acuerdo a los sectores micro y pequeñas empresas que establecen, según acuerdo ministerial a partir del 1 de septiembre del año 2018 de conformidad con el código del trabajo.

Mano De Obra Cantidad Costo Y Disponibilidad					
Detalle	Cantidad MOD	Costo MOD	Día	Hora	Total
Triturado y mezclado	1	C\$ 4,500.00	C\$ 150.00	C\$ 18.75	C\$ 4,500.00
Sellado Y Etiquetado	1	4,800.00	160.00	20.00	4,800.00
Total, MOD		C\$ 9,300.00	C\$ 310.00	C\$ 38.75	C\$ 9,300.00

Tabla 27: Mano De Obra Cantidad Costo Y Disponibilidad

Nota: En la mano de obra directa estará conformada por una persona encargada de triturar el marañón y el mezclado del jugo de marañón con la miel, En la mano de obra indirecta tenemos una persona encargada del sellado y etiquetado el producto.

3.8 Gastos generales de producción

Los gastos generales según (Eden, 2019), son aquellos que no pueden ser considerados como costos directos de producción, pero que son necesarios para el funcionamiento de la empresa.

Tomando en cuenta los tres elementos del costo: Materiales directos, Mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Materiales Directo			
Marañón	700	C\$ 20.00	C\$ 14,000.00
Miel	17.5	C\$ 150.00	C\$ 2,625.00
Subtotal Material Directos			C\$ 16,625.00

Mano de Obra		
Trituración	1	C\$ 4,500.00
Sellado y etiquetado	1	C\$ 4,800.00
Subtotal Mano de Obra Directa		C\$ 9,300.00

Costos Indirectos de Fabricación					
Frasco	1	Frasco	C\$ 7.00	C\$ 7.00	C\$ 6,510.00
Etiqueta	1	Cm/Pulg	C\$ 7.50	C\$ 7.50	C\$ 6,975.00
Energía	500	Wts	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 300.00
Agua		Mtrs	C\$ 13.33	C\$ 13.33	C\$ 399.90
Depreciación	1	Tiempo/Hora	C\$ 1.44	C\$ 1.44	C\$ 43.31
Mantenimiento		Días	C\$ 13.33	C\$ 13.33	C\$ 399.90
Material de Aseo		Unidades	C\$ 400.00	C\$400.00	C\$ 400.00
Mascarilla	2	Unidades	C\$ 3.00	C\$ 6.00	C\$ 90.00
Guantes	1	Par	C\$ 4.00	C\$ 4.00	C\$ 120.00
Gorro	2	Unidades	C\$ 4.00	C\$ 8.00	C\$ 120.00
Gabacha	2	Unidades	C\$ 50.00	C\$100.00	C\$ 100.00
Subtotal Costos Indirectos de Fabricación					C\$15,458.11

Gasto de Venta	Arrendamiento	C\$ 3,500.00
	Impuesto de Matricula	C\$ 350.00
Gasto de Administracion	Publicidad	C\$ 750.00
Subtotal Gasto de Venta y Administración		C\$ 4,600.00
Total Gastos de Materia Directo, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación		C\$45,983.11

Tabla 28: Gastos generales de producción

4. Plan de organización y gestión

Gestión administrativa

La organización es la forma en que se dispone y asigna el trabajo entre el personal de la empresa para alcanzar eficientemente los objetivos propuestos. Al igual que en los puntos anteriores, se deben establecer los objetivos del área, de acuerdo con las metas empresariales y del resto de áreas que le conforman. (Alcaráz, 2001).

4.1 Marco Legal

La micro empresa Piensa en Verde pertenece al sector industrial artesanal, puesto que procesara y transformará la materia prima para la creación de un nuevo producto que pueda satisfacer las necesidades de los clientes.

Se dedicará a la producción y comercialización de Jarabe Digestin Plus (Jugo de marañón fermentado, agregando porciones de miel que actúa como conservante natural), que permite alargar la vida del producto, mejorar la calidad y el proporciona miento de confianza a nuestros clientes.

Se registrará bajo el nombre de Alejandro Antonio Mena Guevara mediante la inscripción de persona natural como comerciante, la cual debe de ser inscrita en el libro correspondiente, del registro público mercantil del domicilio del negocio, todo de conformidad a lo establecido en los siguientes artículos de la ley 698, Ley General de los Registros Públicos y del Código de Comercio de Nicaragua.

Ley General de los Registros Públicos

Artículo. 152 publicidades del Registro Mercantil.

El Registro Mercantil es público y corresponde al registrador el tratamiento de la información de acuerdo con la Ley.

Artículo. 153 objeto del Registro Mercantil.

El Registro Mercantil tiene por objeto:

1. La inscripción de los comerciantes o empresarios y demás sujetos establecidos por la ley, y de los actos y contratos de comercio.

2. La inscripción y legalización de los libros de los comerciantes o empresarios y Cualquier otra información que determine la ley de la materia.

Artículo. 154 folio Personal

El Registro Público Mercantil llevará a través del sistema de Folio Personal con un número registral perpetuo. Podrá implementarse el Folio Personal Electrónico para cada comerciante o empresario sea éste individual o social, en el que se anotarán todo lo que la ley ordena inscribir en el Registro Mercantil.

Artículo. 155 obligaciones de la Inscripción.

La inscripción en el Registro mercantil es obligatoria, salvo los casos en que expresamente se disponga lo contrario.

Artículo. 158 circunstancias de las Inscripciones de las Sociedades Mercantiles.

La inscripción de las sociedades mercantiles deberá contener los siguientes datos:

1. Razón social o denominación.
2. Nacionalidad.
3. Domicilio.
4. El objeto social o clase de comercio u operaciones a que se dedique.
5. La fecha en que deba comenzar a operar.
6. Datos de las personas encargadas de la administración de la sociedad.

Artículo. 159 sujetos de Inscripción Obligatoria.

Son sujetos de inscripción obligatoria:

1. Comerciantes o empresarios individuales.
2. Las sociedades mercantiles.
3. Las agrupaciones de interés económico.

Artículo. 160 domicilio de los Sujetos Inscribibles en el Registro Mercantil.

La inscripción se practicará en el Registro correspondiente al domicilio del sujeto inscribible. El mismo criterio se aplicará para la legalización de los libros de los comerciantes o empresarios, administradores, liquidadores y demás operaciones que estén encomendados al Registro Mercantil.

Código del comercio de Nicaragua

Artículo. 19 es obligatoria la inscripción de los comerciantes en el registro.

Los que no lo verificaren, quedarán sujetos a las penas siguientes:

- 1- No podrán pedir la inscripción de ningún documento en el Registro, ni aprovecharse De sus efectos legales.
- 2- Las compañías comerciales o industriales no inscritas, no tendrán ninguna validez judicial.
- 3- El Juez no dará curso a demanda de personas notoriamente conocidas como comerciantes, sin que se le presente certificación de estar inscritas como tales en el Registro; y, además, a los que sin tal requisito se presentaren, impondrá una multa de ochenta centavos a dos córdobas, de que será solidariamente responsable el abogado que represente al infractor.

Código del Comercio Capítulo II Del Registro Mercantil

Artículo. 23 el Registro Mercantil es Público.

El Registrador facilitará a los que la pidan, noticias respecto a lo que del Registro Mercantil aparezca con relación a un comerciante o sociedad. Asimismo, expedirá a quien lo solicite, certificación literal o en relación de los asientos de los libros.

Código del Comercio Título II de la Contabilidad Mercantil.

Artículo. 28 los comerciantes llevarán necesariamente.

- 1.- Un Libro de Inventario y Balance.
- 2.- Un Libro Diario.
- 3.- Un Libro Mayor.

Artículo. 29 la contabilidad será llevada por partida doble.

Los libros contables, deberán inscribirse en idioma castellano.

Artículo. 30

Podrán llevar los comerciantes los demás libros que estimen convenientes, pero para que puedan aprovecharlos en juicio han de estar escritos en castellano y reunir los requisitos prevenidos en los artículos 32 y 41 del código del comercio.

Artículo. 32

Presentarán los comerciantes todos los libros a que se refiere el artículo 28, los libros contables deben de estar, encuadernados, foliados y forrados, al Registrador Mercantil de la jurisdicción donde tuviesen su establecimiento comercial o industrial, para que ponga en el primer folio de cada uno, nota firmada y sellada de los que tuviere el libro, con expresión del nombre del comerciante. Se estampará, además, en todas las hojas de cada libro, el sello del registro, y se fijará en ellas el timbre correspondiente al impuesto establecido por la ley.

Artículo. 33

El libro de Inventarios y Balances, empezará por el inventario que debe

Formar el comerciante al dar principio a sus operaciones y contendrá:

- 1.- La relación exacta del dinero, valores, créditos efectos al cobro, bienes muebles e Inmuebles, mercaderías y efectos de todas clases, apreciados en su valor real y que Constituya su activo.
- 2.- La relación exacta de las deudas y de toda clase de obligaciones pendientes, si las Hubiere, y que forman su pasivo.
- 3.- Fijará en su caso, la diferencia exacta entre el activo y el pasivo, que será el capital Con que principie sus operaciones.

El comerciante formará, además, anualmente y extenderá en el mismo libro, el balance general de sus negocios, con los pormenores expresados en este artículo y de acuerdo con los asientos del Diario, sin reserva ni omisión alguna, bajo su firma y responsabilidad.

Artículo. 34

En el libro Diario se asentará por primera partida el resultado del inventario de que trata el artículo anterior, seguirán después día por día, todas sus operaciones,

Expresando cada asiento el cargo y descargo de las respectivas cuentas. Cuando las operaciones sean numerosas, cualquiera que sea su importancia, o cuando hayan tenido lugar fuera del domicilio, podrán anotarse en un solo asiento las que se refieran a cada cuenta y se hayan verificado en cada día, pero guardando en la expresión de ellas, cuando se detallen el orden mismo en que se hayan verificado y luego se trasladarán a cuentas de mayor en el Libro Mayor.

Artículo. 41

Los comerciantes, además de cumplir las condiciones y formalidades prescritas en este artículo, deberán llevar sus libros con claridad, por orden de fecha, sin blancos, intercalaciones, raspaduras ni tachaduras y sin presentar señales de haber sido alterados, sustituyendo los folios o de cualquiera otra manera.

Procedimientos para la inscripción de la micro empresa como persona natural.**Requisitos para inscripción**

La persona natural podrá optar a inscribirse, siempre que realice actividad económica y obtenga ingresos por ventas mensuales iguales o menores a C\$ 100,000.00 córdobas o bien dispongan de inventario de mercancías con un costo no mayor a C\$ 500,000.00 córdobas. Base Legal: art. 251 de la Ley N. ° 822 LCT.

Ley 774 (Ley de medicina natural)

Art. 30 Ejercicio de la Medicina Natural Pueden dedicarse al ejercicio de la medicina natural, terapias complementarias y de productos naturales, aquellas personas que han recibido la formación correspondiente a través de universidades, institutos o centros de capacitación nacionales o extranjeros autorizados (profesionales, especialistas, terapeutas y técnicos), teniendo su título registrado en el Ministerio de Salud y aquellas personas con experiencia a las que les han sido transmitidas de manera tradicional y que son reconocidas por la población por su efectividad.

Art. 43 Cumplimiento de calidad, seguridad, eficacia el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Regulación para la Salud, velará para que todos los establecimientos que trabajan con productos terapéuticos y/o de belleza, cumplan las disposiciones, en cuanto a calidad, seguridad, eficacia, de buena manufactura y condiciones técnicas y sanitarias.

Art. 51 Registro sanitario de productos naturales nacionales El Reglamento de la presente Ley establecerá un procedimiento libre para el registro sanitario de los productos naturales elaborados en el país, de aranceles de inscripción y el establecimiento de controles de calidad equiparados a los de la región.

Art. 56 Vigencia de la licencia sanitaria Para el funcionamiento de establecimientos elaboradores de productos naturales será necesario contar con Licencia Sanitaria otorgada por la Dirección General de Regulación para la Salud, la que tendrá una vigencia de cuatro años y podrá ser renovada por igual período, siempre y cuando se solicite con dos meses de anticipación al vencimiento de la misma.

Formalidades para la inscripción de Piensa En Verde

La persona natural debe acudir a la Administración de Rentas más cercana al domicilio donde realizará su actividad económica, presentando y cumpliendo con las siguientes formalidades:

1. Llenar el formulario de inscripción proporcionado gratuitamente.
2. Tener la edad de 18 años cumplidos.
3. Documento de identificación ciudadana.

a. **Nacionales:** Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo a lo establecido en el literal f) del artículo 4, de la Ley N. ° 152 Ley de Identificación Ciudadana.

4. Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal:

Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle constancia de la persona que aparece reflejada en la misma.

5. En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple, presentando original y fotocopia de su cédula de identidad. Base Legal: art. 251 de la Ley N° 822 LCT. Ordinal primero de la DT 13-2003.

Documentos que emiten Pequeños Contribuyentes

Extenderá su Cédula RUC, Certificado de Inscripción como Pequeño Contribuyente, Usuario y Contraseña para ingresar a la VET. Base Legal: Decreto N° 850 del 28 de octubre de 1981.

Costo de la inscripción

La inscripción de contribuyentes de Cuota Fija no tiene costo alguno ante DGI. Base Legal: Ord. Séptimo del Convenio Interinstitucional DGI-ALMA-INSS

Declaraciones como Pequeño Contribuyente

No tiene obligación con respecto a presentar declaraciones, pero si debe pagar una cuota fija mensual, con base a la tarifa establecida por Ley. Base Legal: art.7 del Decreto N° 850 Ley Creadora del Registro Único del Ministerio de Finanzas

Obligaciones como Pequeño Contribuyente

Sus obligaciones luego de Inscribirse como Pequeño Contribuyente son las siguientes:

1. Emitir factura simplificada de venta a solicitud del comprador.
2. Llevar registros simplificados de ingresos y gastos.
3. Respaldar o documentar sus inventarios con facturas formales emitidas por contribuyentes que tributen.

4. Exhibir el original del Certificado de Inscripción.
5. Guardar en forma separada y cronológica según el caso para ser presentadas a requerimiento de la Administración Tributaria.
 - a) Facturas por compras y prestación de servicios.
 - b) Los soportes por pagos de alquiler y a la municipalidad.
 - c) Los recibos por pagos realizados a la Administración Tributaria.
6. Notificar a la Administración de Rentas con 30 días de anticipación el cierre definitivo del negocio, cuando corresponda. Base Legal: art. 258 de la Ley de Concertación Tributaria

Pago de la Cuota Fija

La Cuota fija establecida para un mes, según tarifa, se deberá cancelar durante los primeros quince días del mes siguiente. El incumplimiento del pago dará lugar a recargos moratorios. Base Legal: art. 254 de la Ley de Concertación Tributaria y art. 167 de su Reglamento

Dispensa de recargos de la Cuota Fija

Efectivamente, por una sola vez, por un periodo hasta de seis meses, para ello debe presentar el AVAL correspondiente de la asociación de comerciantes a la que pertenece. Base Legal: segundo párrafo del art. 167 del Reglamento de la LCT

La micro empresa se registrará como Comerciante por las siguientes razones:

- No presenta mayores trámites, la documentación requerida es mínima.
- La constitución de la empresa no requiere de mucha inversión, no hay necesidad de hacer mayores pagos legales.
- No se les exige llevar y presentar tantos documentos contables.
- Si la empresa no obtiene los resultados esperados, el giro del negocio puede ser replanteado sin ningún inconveniente.

- Las empresas constituidas bajo la forma de comerciante pueden ser liquidadas o vendidas fácilmente.

La propiedad, el control y la administración recaen en una sola persona.

Piensa en Verde se encuentra regida por la Ley N° 645 Ley de promoción, fomento, desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas, que contribuye a la promoción del desarrollo empresarial de las MIPYME, y el desarrollo económico nacional a través de creación de nuevas empresas en un contexto competitivo nacional e internacional, con una dinámica propia de generar empleos estables y de esta manera mejorar el nivel de vida de los nicaragüenses y la incursión de nuevos mercados que contribuyen a la riqueza nacional.

El Artículo.4 de la ley anteriormente mencionada establece la clasificación de las MIPYME, debido a que Piensa En Verde está iniciando sus actividades se puede identificar como micro empresa, ya que consta con 5 colaboradores.

Toda MIPYME o empresa privada se encuentra inmersa en un ambiente legal que exige el cumplimiento de normas y reglamentaciones para constituirse y operar legalmente en el país. Por tal razón deberá enmarcarse para su funcionamiento en aspectos legales tales como:

Tabla 22: Leyes

Leyes	Aspectos a considerar	Regulación
Ley N° 185 Código del Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Treceavo mes aguinaldo ✦ Indemnización ✦ Vacaciones ✦ Salario 	Funciona como guía para establecer salarios adecuados, sanciones por incumplimiento, tiempos y cantidades a pagar en los diferentes periodos del año, normalizando la relación de los colaboradores con los jefes de área; además del conjunto de obligaciones y deberes de ambas partes.
Ley N° 292 Ley de medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Registro de medicamentos ✦ Garantías generales de la evaluación que deberán cumplir los productos ✦ Control de calidad y buenas prácticas de manufactura de medicamentos ✦ Inspección, supervisión, medidas de seguridad 	Tiene por objeto proteger la salud de los consumidores, garantizándoles la disponibilidad y accesibilidad de medicamentos eficaces, seguros y de calidad

<p>Ley N° 618 Ley de Higiene y Seguridad</p>	<p>✦ Título V Arto. 100- 129</p>	<p>Beneficia a los colaboradores y a la empresa, ya que se puede evitar riesgos de pérdida, estableciendo normas, parámetros para asegurar y proteger la vida y salud de todos los colaboradores.</p>																						
<p>Ley N° 182 Ley de Defensa de los Consumidores</p>	<p>✦ Arto. 1 – 6</p>	<p>Ayuda a que la empresa en su proceso de producción y distribución implemente medidas de seguridad que disminuyan los riesgos que puedan afectar la salud de los consumidores, y evitar demandas por incumplimiento de normas.</p>																						
<p>Ley N°645 Ley de MYPIME</p>	<p>✦ Reglamentos</p>	<p>La empresa puede acceder a diversos beneficios como incentivos fiscales y a programas de apoyo, podrá hacer sus trámites ante el MIFIC de manera más rápida, ahorrando tiempo y dinero</p>																						
<p>Ley N°822 Ley de Concertación Tributaria</p>	<p>✦ Ley 822 ✦ Cálculo de la Cuota Fija (ver tabla).</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Estratos de Renta Neta Anual</th> <th rowspan="2">Porcentaje aplicable sobre la renta neta (%)</th> </tr> <tr> <th>De C\$</th> <th>Hasta C\$</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.01</td> <td>100,000.00</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>100,000.01</td> <td>200,000.00</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>200,000.01</td> <td>350,000.00</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>350,000.01</td> <td>500,000.00</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>500,000.01</td> <td>A mas</td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table>			Estratos de Renta Neta Anual		Porcentaje aplicable sobre la renta neta (%)	De C\$	Hasta C\$	0.01	100,000.00	10%	100,000.01	200,000.00	15%	200,000.01	350,000.00	20%	350,000.01	500,000.00	25%	500,000.01	A mas	30%
Estratos de Renta Neta Anual		Porcentaje aplicable sobre la renta neta (%)																						
De C\$	Hasta C\$																							
0.01	100,000.00	10%																						
100,000.01	200,000.00	15%																						
200,000.01	350,000.00	20%																						
350,000.01	500,000.00	25%																						
500,000.01	A mas	30%																						
<p>Ley N° 380 Ley de marcas y otros signos distintivos</p>	<p>✦ Ley 380</p>	<p>Favorece al propietario de la marca registrada, de tal manera que cualquier otro producto o empresa similar no puede hacer uso de su distintivo.</p>																						

Fuente: Baltodano & Lopez, (2017)

De igual manera se debe tomar en cuenta las normas a considerar establecidas para la realización de las actividades de cada una de las organizaciones.

Tabla 23: Normas

Norma	Regulación
Registro Único del Contribuyente	Dicha inscripción es de carácter obligatorio para todas las empresas que quieran comenzar sus operaciones. El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales que realicen alguna actividad económica en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.
Decreto No. 14-2009: Aranceles del Registro Público de la Propiedad Inmueble y Mercantil (Artículos 4-a, 4-e)	Este decreto rige el registro de los libros contables de la empresa, diario y mayor y otros.
Convenio de Cooperación Técnica MIFIC-INPYME-DGI	Establece políticas de cooperación que faciliten a las micro y pequeñas empresas los procesos de formalización y beneficios como el régimen de cuota fija, por lo cual esto brinda una gran oportunidad en la creación del negocio.

Fuente: Baltodano & Lopez, (2017)

Planeación

Misión

Mejorar la salud y entorno de la sociedad a través de la medicina alternativa, brindando excelencia y eficacia en nuestro producto, así mismo aprovechando los beneficios que la propia naturaleza ofrece.

Visión

Ser el principal proveedor de productos naturales en Nicaragua y convertir nuestra pequeña empresa, en una referencia del sector salud a nivel nacional

Objetivos:

Garantizar la fabricación del producto de Piensa En Verde, aplicando normas y regulaciones de calidad.

Desarrollar la publicidad y publicación de la pequeña empresa Piensa En Verde para obtener mayor rentabilidad.

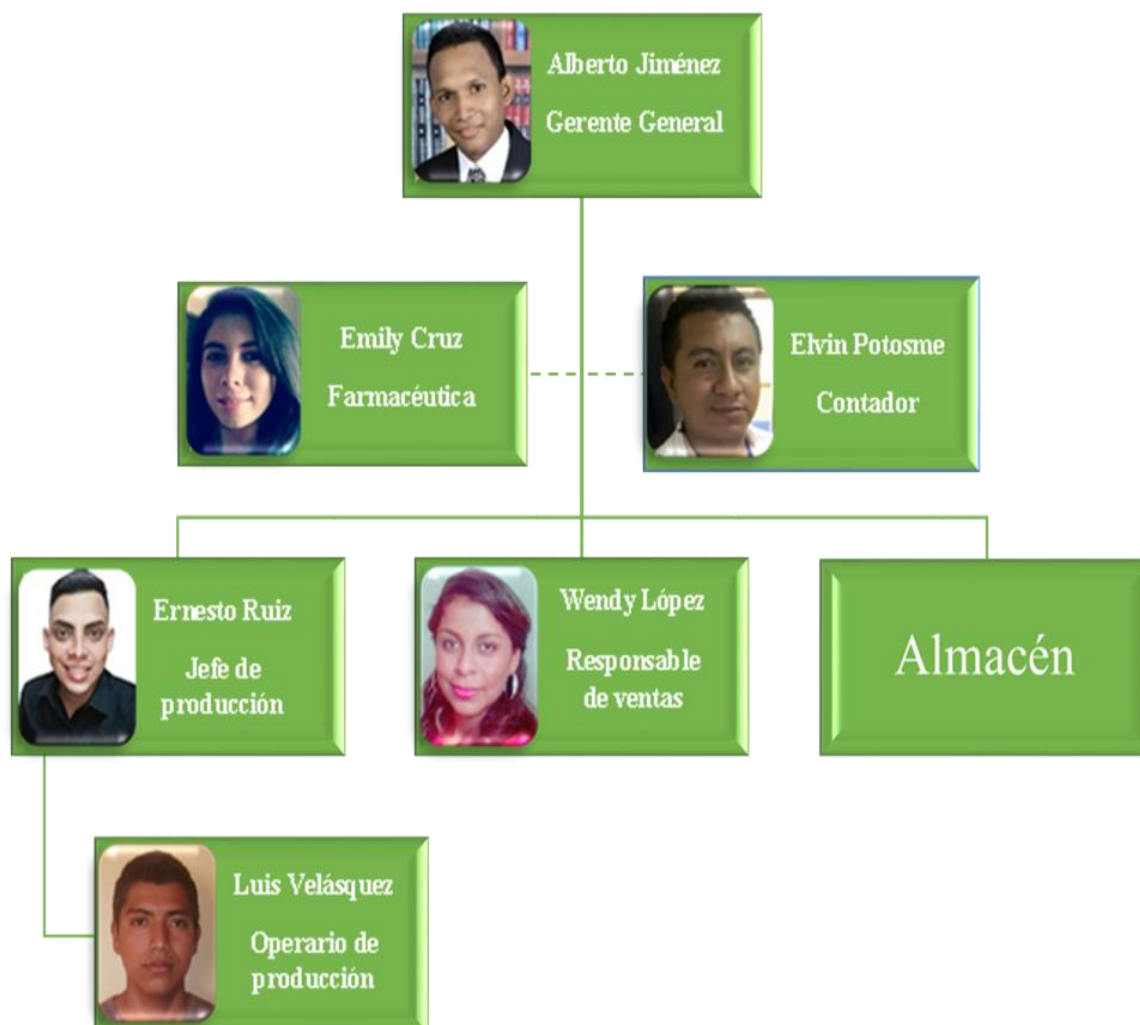
Satisfacer permanentemente a nuestros clientes con la oportuna atención personalizada.

Valores

- Ética
- Cercanía
- Responsabilidad
- Sostenibilidad
- Integridad
- Calidad en el producto
- Bienestar de la sociedad


4.2 Estructura de la organización

Según Thompson (2008) Los organigramas son la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa u organización que refleja, en forma esquemática, la posición de las áreas que la integran, sus niveles jerárquicos, líneas de autoridad y de asesoría.



4.3 Ficha de cargo

Tabla 24: ficha de cargo 1

Ficha De Cargo		
Nombre del puesto: GERENTE GENERAL		Código: 001
Funciones esenciales del puesto		Fecha: 04/11/2019
1	A las 8 de la mañana, constatar que todo su personal se encuentre en la pequeña empresa.	
2	Coordinar con el jefe de producción los objetivos del día.	
3	Visualizar y buscar potenciales clientes para la pequeña empresa, con la finalidad de mayor crecimiento de la misma	
4	Reunirse con su personal, para brindarles charlas para una mayor motivación.	
5	Ser el representante de la pequeña empresa	
6	Contratar el personal requerido para la empresa	
7	Revisar y aprobar los pedidos	
8	Emitir informes correspondientes de las actividades de la pequeña empresa	
9	Realizar pagos de trabajadores	
10	Diseñar estrategias de atención al cliente	
11	Velar por el bienestar de los colaboradores	
12	Realizar los movimientos financieros diarios, de la pequeña empresa	
13	Verificar al final del día, si se lograron las metas y con la mejor calidad.	
<p>Experiencia: 3 años como administrador mínimo.</p> <p>Formación: Administrador de empresas</p> <p>Observación: Cumplir con el horario establecido.</p> <p style="text-align: right;">Firma:</p>		


Ficha De Cargo		
Nombre del puesto: JEFE DE PRODUCCIÓN		Código: 002
Funciones esenciales del puesto		Fecha: 04/11/2019
1	Supervisar el proceso productivo	
2	Mantener actualizado el sistema de inventarios	
3	Coordinar con el gerente general los objetivos del día.	
4	Recepción de materia prima de los proveedores	
5	Cuidar de las herramientas destinadas para la producción	
6	Etiquetar envases	
7	Lograr el máximo aprovechamiento y rendimiento de la materia prima	
8	Registrar entradas y salidas de insumos y materiales	
9	Verificar que los productos terminados almacenados se encuentren en óptimas condiciones para su venta	
10	Cumplir con normas y procedimientos de higiene y seguridad y salud en el trabajo	
11	Realizar control de calidad	
<p>Experiencia: 3 años experto en producción</p> <p>Formación: Administrador de empresas</p> <p>Observación: Cumplir con el horario establecido.</p> <p style="text-align: right;">Firma:</p>		

Tabla 25: ficha decargo2


Ficha De Cargo		
Nombre del puesto: OPERARIO DE PRODUCCIÓN		Código: 003
Funciones esenciales del puesto		Fecha: 04/11/2019
1	Realizar las funciones asignadas por el jefe inmediato (jefe de producción)	
2	Llevar al día los registros requeridos para el control de la producción	
3	Extraer de los barriles el jugo de marañón y filtrar el jugo de marañón	
4	Realizar formula del jarabe	
5	Llenado de envases	
6	Cuidar de las herramientas destinadas para la producción	
7	Cumplir con las normas de higiene y seguridad en el trabajo	
8	Ajustarse al horario asignado	
9	Verificar que los productos terminados almacenados se encuentren en óptimas condiciones para su comercialización	
10	Cumplir con normas y procedimientos de higiene, seguridad y salud en el trabajo	
11	Resguardar los bienes de la empresa	
<p>Experiencia: 1 año como operador en área de producción</p> <p>Formación: Universitario</p> <p>Observación: Cumplir con el horario establecido.</p> <p style="text-align: right;">Firma:</p>		

Tabla 26: ficha de cargo3


Ficha De Cargo		
Nombre del puesto: RESPONSABLE DE VENTA		Código: 004
Funciones esenciales del puesto		Fecha: 04/11/2019
1	Cumplir con la políticas y normas de la empresa	
2	Preparar planes y presupuestos de ventas	
3	Establecer metas y objetivos de ventas	
4	Calcular la demanda	
5	Pronosticar las ventas	
6	Realizar sondeos a la población sobre sus gustos y preferencias	
7	Ajustarse al horario asignado	
8	Elaborar Informes de ventas	
<p>Experiencia: 2 años como vendedor</p> <p>Formación: Mercadotecnia</p> <p>Observación: Cumplir con el horario establecido.</p> <p style="text-align: right;">Firma:</p>		

Tabla 27: Ficha de cargo 4

4.4 Actividades y gastos preliminares

Las actividades y trámites que se deben llevar a cabo para la constitución de una empresa en Nicaragua, son las siguientes:

a) Registro Sanitario

- Llenado de solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento de fabricantes de productos:

Adjunto:

- Descripción de planta
- personal propuesto para cada área y su calificación
- equipo disponible para cada área
- flujo grama del proceso de producción
- organigrama estructural.

b) Registro mercantil.

- Solicitud de inscripción.
- Libros contables (diario y mayor).
- Fotocopia de cédula de identidad.
- Fotocopia de Cédula de Residencia (en caso de extranjeros).

c) Dirección General de Ingresos (DGI). Registro Único del Contribuyente (RUC)

- Fotocopia de la solicitud de inscripción entregada en el registro mercantil
- Fotocopia de la minuta cancelada del pago en el registro mercantil
- Fotocopia de cédula de identidad nicaragüense.
- Fotocopia de constancia de disponibilidad de servicio público (agua, luz, teléfono o contrato de arriendo) del domicilio particular y del negocio.
- Fotocopia de poder especial para realizar trámite y cédula de identidad, si el trámite es realizado por un gestor, con C\$ 15.00 de timbres fiscales.
- Libro diario y mayor inscrito en el registro mercantil.

d) Alcaldía

- Copia del Número RUC.
- Copia y original de la cédula de identidad.
- Carta de solicitud de matrícula.

- Carta poder (si actúa en representación del contribuyente) con cédula de identidad.
- Permiso de Policía Nacional, MINSA según giro del negocio.
- Formulario de solicitud de matrícula.
- Valor de matrícula, se realizará al primer mes de operaciones con un costo del 2% sobre las ventas.

e) Trámites básicos para inicio de operaciones convenio DGI-MIFIC-INPYME:

1. Dirección general de ingresos (DGI)

- Carta de solicitud de inscripción.
- Copia de cédula de identidad o cédula de residencia.
- Copia de recibo de servicio básico agua, luz o teléfono (a nombre de la persona y que confirme la dirección actual).
- Llenado de formato de inscripción (administración de renta).
- Tener 18 años de edad como mínimo.
- Orden Book.
- Aval de INPYME para beneficiarios de convenio MIFIC-INPYME-DGI.

2. Alcaldía

- Copia del RUC.
- Copia de Cédula de Identidad o Cédula de residencia.
- Carta para trámite (si la persona que realiza el trámite no es el dueño del negocio).
- Permiso Minsa.

3. Registro único de la micro, pequeña y mediana empresa (RUM)

- Presentarse al Centro de Apoyo a la Micro, pequeña y mediana empresa (CAMIPYME) de su departamento o a la Ventanilla Única de Inversiones (VUI), para llenar formulario de inscripción acompañado de los siguientes requisitos:
 - Fotocopia Cédula de Identidad
 - Fotocopia Carnet RUC
 - Fotocopia de Matrícula de la Alcaldía vigente.

Una vez concluido el llenado del formulario de inscripción, el funcionario del CAMIPYME o la Ventanilla Única de Inversiones, deberá entregar al propietario o representante de la empresa, una constancia provisional que haga constar que esta ha iniciado

el proceso de Registro, mientras se le emita su certificado RUM. El Certificado de Inscripción del Registro Único de las MIPYME, será entregado en la delegación en la que realice su trámite de Registro.

f) Trámites para afiliarse como patrono al INSS

- El trámite se realiza en el Departamento de afiliación y fiscalización. Los documentos que debe presentar como persona natural son los siguientes:
- Formulario de inscripción del empleador (original y copia) este formulario se entrega en ventanilla
- Formulario de inscripción del trabajador (original y copia) este formulario se entrega en ventanilla.
- Formulario de acceso al SIE (original y copia) este formulario se entrega en ventanilla
- Constancia de matrícula municipal (original copia)
- Certificado de inscripción en el RUC régimen general (original y copia) o certificado de inscripción en el RUC régimen cuota fija (original y copia)
- Cédula de registro único de contribuyente (RUC) (original y copia)
- Número de atención (original)
- Documento de identidad (original + copia simple) cédula de identidad (nacional) o cédula de residencia (extranjero).

g) Licencia de higiene y seguridad del trabajo (HST) – MITRAB

Todo empleador tiene la obligación de tener su licencia HST vigente para poder iniciar operaciones. Este proceso conlleva hacer gestiones ante el INSS, MITRAB, entidades de capacitación y médicas.

Empresa por iniciar operaciones.

- Constancia de afiliación como empleador al INSS
- Documento de identidad
- Escritura pública de constitución y estatutos
- Formato de solicitud del trámite de licencia HST

Tramite	Gasto
Alcaldía	309
INSS	30
DGI	120
Recolección de basura	30
Papelería	385
Total	C\$ 874.00

Tabla 28: tramites

4.5 Equipos de oficina

Digestin Plus	
Datos del equipo	Datos del proveedor
Nombre: Computadora	Nombre: Best Computer
Nº Requerido: 1	Dirección: Calle principal de Altamira, Managua
Descripción: se utiliza para digitar la producción y recibir pedidos	Teléfono: (505) 2249 – 6970
Precio unitario: C\$ 9,900	Es el proveedor que nos ofrece una computadora de alta gama, a un costo favorable.




Tabla 29: equipo de oficina


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Escritorio	Nombre: Almacenes VICA	
Nº Requerido: 1	Dirección: Rotonda del paso desnivel Rubenia 10 Vrs arriba, Managua	
Descripción: Mesa de escritorio oficinista	Teléfono: (505) 2289 - 1103	
Precio Unitario: C\$ 2,310	Se eligió este proveedor, por ser distribuidor directo en el país de este artículo, su costo es bajo.	

Tabla 30: equipo de oficina 2


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Impresora	Nombre: Best Computer	
Nº Requerido: 1	Dirección: Calle principal de Altamira, Managua	
Descripción: se utiliza para imprimir documentos de las diferentes áreas	Teléfono: (505) 2249 – 6970	
Precio Unitario: C\$ 5,000	Es el proveedor que nos ofrece una impresora con fotocopiadora integrada de excelente marca a un costo de favorable.	

Tabla 31: equipo de oficina3


Digestin Plus		
Datos del equipo	Datos del proveedor	
Nombre: Silla de oficina	Nombre: Almacenes VICA	
Nº Requerido: 1	Dirección: Rotonda del paso desnivel Rubenia 10 Vrs arriba, Managua	
Descripción: Silla reclinable para oficina	Teléfono: (505) 2289 - 1103	
Precio Unitario: C\$ 330	Se eligió este proveedor, por ser distribuidor directo en el país de este artículo, su costo es bajo.	

Tabla 32: equipo de oficina⁴

Nomina

NOMBRES Y APELLIDOS	N° DE CEDULA	PUESTO	SALARIO MENSUAL	TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES		TOTAL DEDUCCIONES	NETO A RECIBIR	INSS PATRONAL	TRECIAVO MES	FIRMA
					INSS LABORAL	IR					
ADMINISTRACION											
Alberto José Jiménez Pérez	202-111197-0000G	Gerente general	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 314.14	-	C\$ 314.14	C\$ 4,173.57	C\$ 987.30	C\$ 560.96	
PRODUCCION											
Ernesto David Ruiz Acevedo	042-150998-0000P	Jefe de producción	4,487.71	4,487.71	314.14	-	314.14	C\$ 4,173.57	C\$ 987.30	C\$ 560.96	
Luis Miguel Velázquez Blas	408-120998-0000Q	Ayudante de producción	4,487.71	4,487.71	314.14	-	314.14	C\$ 4,173.57	C\$ 987.30	C\$ 560.96	
VENTAS											
Wendy Carolina López Reyes	041-190997-0004Q	Responsable de ventas	4,487.71	4,487.71	314.14	-	314.14	C\$ 4,173.57	C\$ 987.30	C\$ 560.96	
TOTAL			C\$ 17,950.84	C\$ 17,950.84	C\$ 1,257.60	-	C\$ 1,257.60	C\$ 16,694.28	C\$ 3,949.20	C\$ 2,243.84	

Tabla 33: nomina

Nota: El salario se estableció con base al salario mínimo para la micro y pequeña industria artesanal.

4.6 Gastos administrativos

Tabla 34: gastos de administración

Gastos de administración	
Salarios Administrativos	C\$ 4,487.71
INSS Patronal	987.30
Servicio de recolección de basura	30.00
Papelería y útiles de oficina	500.00
Equipos de oficina	17,540.00
Servicios básicos	800.00
Alquiler	3,500.00
Total	C\$ 27,845.01

El alquiler estará dividido en área de venta y producción

5. Plan financiero

En el presente plan financiero desarrollado para el proyecto de producción y comercialización de Digestin plus, se contempla el monto de la inversión que se requerirá para la puesta en marcha del mismo. Se presentan las proyecciones de los ingresos, egresos, costos, tomando en cuenta los análisis de los indicadores financieros que tendrá el proyecto durante su vida útil.

La finalidad del plan financiero permite presentar la idea de emprendimiento a los socios o inversionistas, de esta manera conocer la extensión del mismo teniendo por objetivo la determinación de los recursos económicos del proyecto.

5.1 Inversión y fuente de financiamiento

5.1.1 Activos fijos.

(Gerardo, 2008) Define los activos fijos a aquellos con vida útil de más de un año que se adquieren para ser utilizados en las operaciones de un negocio, con el fin de obtener ingresos.

Piensa en Verde			
Activo Fijo			
Detalle	Unidades	Precio Unitario	Total
Extractor de Jugo	1	C\$ 23,100.00	C\$ 23,100.00
Computadora	1	C\$ 9,900.00	9,900.00
Impresora	1	C\$ 5,000.00	5,000.00
Mesa de Acero	4	C\$ 2,500.00	10,000.00
Escritorio	1	C\$ 2,310.00	2,310.00
Silla de Escritorio	1	C\$ 330.00	330.00
Recipiente de almacenaje	5	C\$ 850.00	4,250.00
Total			<u>C\$ 54,890.00</u>

Tabla 35: activos fijos

5.1.2 Activos intangibles (Gastos Pre - operativos)

(Gerardo, 2008) Se refiere a aquellos activos no circulantes que, sin ser materiales o consistencia material, son aprovechables en el negocio. La NIC 38 define activo intangible como “un activo identificable, de carácter no monetario y sin apariencia física”.

Piensa en Verde	
Gastos Pre - Operativos	
Detalle	Costo
Gastos de inscripción	C\$ 874.00
Publicidad al inicio de operaciones	750.00
Papeleria y útiles de oficina	500.00
<u>Total</u>	<u>C\$ 2,124.00</u>

Tabla 36: activo intangible

Los activos intangible denominado también gasto pre operativos son los gasto que se incurren a la hora de iniciar operaciones la empresa.

5.1.3 Capital de trabajo

(Altamirano, 2017) El capital de trabajo es el efectivo mínimo que toda empresa necesita para ejecutar con normalidad sus actividades operativas.

Piensa en Verde	
Capital de Trabajo	
Detalle	Costo Total
Compra de materia prima directa (3 Meses).	C\$ 22,800.00
Compra de materia prima indirecta (3 Meses).	13,775.00
Sueldos y Salarios (3 Meses).	55,652.52
Seguro Social (Aporte Patronal) (3 Meses).	11,847.60
Servicio de agua (3 Meses).	1,200.00
Servicio de energía eléctrica (3 Meses).	900.00
Alquiler del módulo (3 Meses).	10,500.00
<u>Total</u>	<u>C\$ 116,675.12</u>

Tabla 37: capital de trabajo

El objetivo del capital de trabajo es que la empresa pueda cubrir su costo y su gasto durante un periodo de 3 meses, para operar con los recursos disponibles de Compra de materia prima directa e indirecta, Sueldos y salarios, Seguro social, patronal, servicios básicos de agua potable, energía eléctrica y el alquiler del módulo.

5.1.4 Inversión total

En la inversión total está compuesta por la maquinaria, materiales, mano de obra disponibles y los gastos de organización inicial, necesarios y de vital importancia dentro de la micro empresa para que esta puede realizar su actividad empresarial de acuerdo al proceso producción y operativo de la empresa.

Inversión Total	
Descripción	Costo Total
Capital de Trabajo	C\$ 116,675.12
Activos Fijos	54,890.00
Gastos Pre – Operativos	2,124.00
Total	<u>C\$ 173,689.12</u>

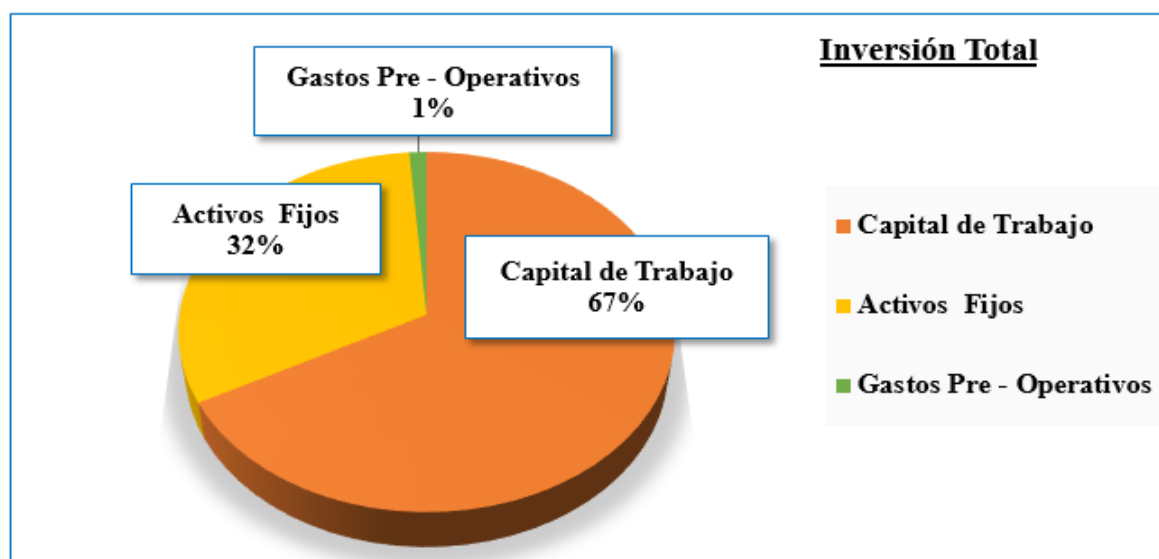


Tabla 38: inversión total

La inversión total se presenta en el siguiente gráfico: una inversión de activos fijos con un porcentaje del 32%, que estará compuesta por un extractor de jugos, computadora, impresora, mesas de acero inoxidable, escritorio de oficina, silla de escritorio y recipientes de almacenaje.

La inversión del capital de trabajo con un porcentaje del 67%, el cual está proyectada en base a los primeros tres meses del primer año, para la compra de materia prima directa e indirecta, sueldos y salarios, seguro social, servicios básicos de energía eléctrica, agua potable y el alquiler todos estos cubiertos para tres meses de operaciones.

La inversión de los gastos pre - operativos con un porcentaje del 1%, está inversión se compone de los gastos de inscripción de la empresa, publicidad al inicio de operaciones y la papelería y útiles

de oficina para efectos de uso de la empresa, el total de las tres inversiones suman un porcentaje del 100% de la inversión total del proyecto.

5.1.5 Estructura del financiamiento

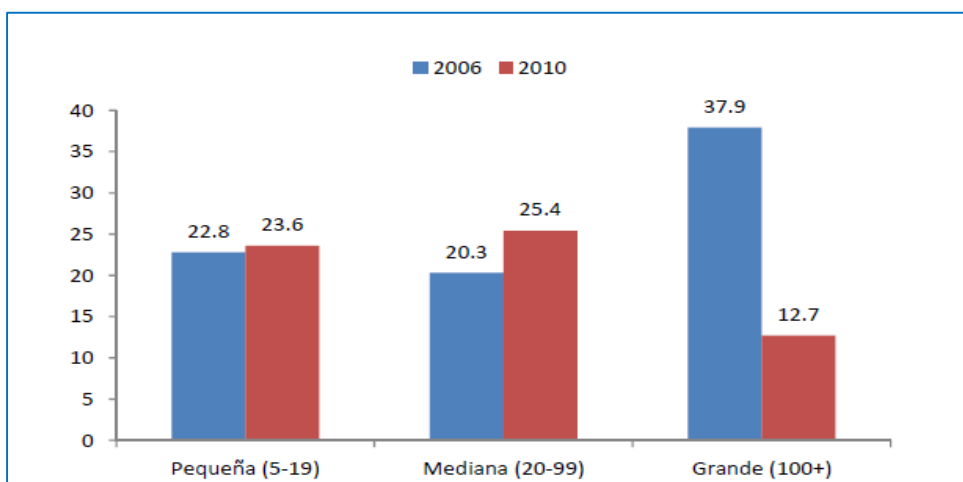
En la inversión del proyecto será financiado con un capital propio interno de los socios que cubre el 100% de capital con el que solventaran las necesidades de la empresa, debido a que las instituciones financieras de Nicaragua, otorgan financiamiento a las pequeñas empresas que tienen dos años de operar en el mercado, para que la empresa pueda adquirir este beneficio de un financiamiento externo.

Adicionalmente, las pequeñas empresas tienen menor probabilidad de usar financiamiento bancario y otras fuentes de recursos externos. Mientras que el 30% por ciento de las grandes empresas usan financiamiento bancario para financiar nuevas inversiones, solo el 12% por ciento de las pequeñas empresas lo hacen.

La evidencia que se presenta indica que el entorno institucional en general para las pymes, y las restricciones de financiamiento en particular afectan el desarrollo de las pymes de una forma desigual. Es decir, las empresas pymes se ven más afectadas que las grandes empresas ante restricciones financieras e institucionales. Esto implica que las pymes pierden el potencial de transformarse en grandes empresas, con su consiguiente impacto en el desarrollo y empleo. Es decir, las fallas institucionales y de mercado (restricción de financiamiento) crean un entorno competitivo desigual entre empresas de diferente tamaño.

El caso de Nicaragua en este caso no es muy diferente. En el gráfico se observa por ejemplo que entre 2006 y 2010 las empresas grandes mejoraron mucho su acceso al financiamiento, y sin embargo, para 2010 más empresas pequeñas y medianas opinan que el financiamiento es una importante barrera para su crecimiento.

Gráfico: Porcentaje de empresas de Nicaragua que identifican el acceso al financiamiento como una de las principales restricciones.



5.2 Ingresos

(Hill, 1989) Son aquellos que se derivan de la venta o servicio que producirá el proyecto.

Egresos (Ross, 2010) Son aquellos originados por el consumo de materia prima, adquisición de mercaderías y la contratación de la mano de obra precisos en el ciclo de producción de la empresa.

Costos (Rafael A. R., 2011) es cualquier cantidad de dinero que se debe erogar para pagar lo que se requiere en la operación de la empresa.

5.2.1. Punto de Equilibrio

(Gabriel, 2013) Es el nivel de producción en el que los ingresos por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los costos variables.

Punto de Equilibrio	
Descripción	Valores
Unidades anual	8,400
Costo total	C\$ 202,113.04
Costo unitario producto	C\$ 60.53
Margen de utilidad	62%
Precio de venta	C\$ 98
Punto de equilibrio en unidades	5394

Fórmula para encontrar el punto de equilibrio

Punto de Equilibrio	Costo Total
	(PVU-CVU)

Costos Fijos	C\$ 528,611.63
	326,498.59
	202,113.04
	202,113.04
	C\$ -

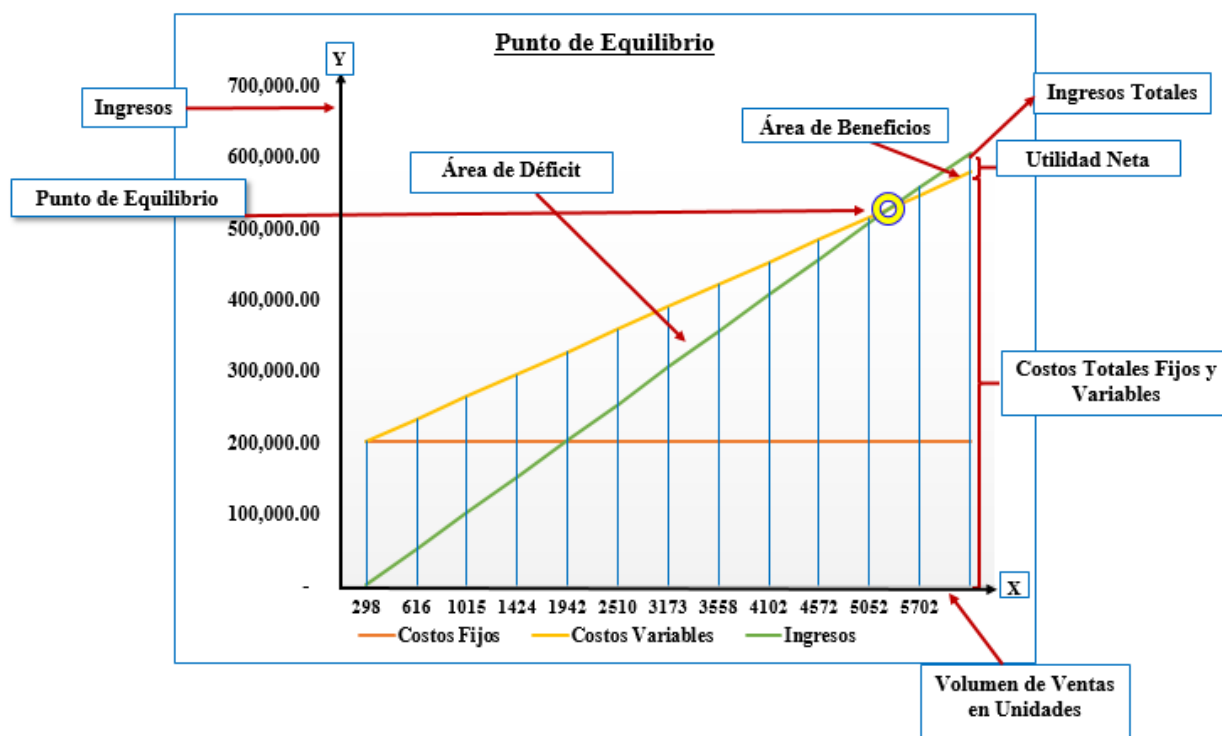


Tabla 39: punto de equilibrio

En el punto de equilibrio de la empresa en el primer año estará comprendido en el mes de noviembre donde la gráfica nos presenta que los costos totales fijos y variables son iguales a los ingresos totales, donde se le conoce como un punto neutro o punto muerto donde no hay pérdidas ni ganancias, es decir, que el punto de equilibrio hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables están cubiertas por las mismas ventas

En el análisis del punto de equilibrio puede ser usado como un marco de referencia para estudiar los efectos de la expansión de la empresa, es importante señalar que el punto de equilibrio, no significa una gran seguridad de los resultados debido a que la meta de las ventas requerida puede o no puede ser cumplida a cabalidad.

Sin embargo la utilidad que se le da es que es posible calcular el punto mínimo de producción al que debe de operarse para no incurrir en pérdidas, sin que esto signifique que, aunque haya ganancias estas sean suficientes para hacer rentable el proyecto

5.2.2 Presupuesto de ingreso

En el siguiente cuadro se presentan todos los ingresos proyectados de acuerdo al nivel de ventas, obtenidas en el estudio de mercado del proyecto, en base a nuestra capacidad de producción, así como el precio de venta estimado para el producto a lo largo de los próximos cinco años correspondientes a la vida útil del proyecto.

Piensa en Verde					
No. de Años	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Unidades Vendidas	5702	5681	6000	6157	6531
Precio de Venta	C\$ 98.00	C\$ 98.00	C\$ 98.00	C\$ 98.00	C\$ 98.00
Ingresos por Ventas	<u>C\$ 558,796.00</u>	<u>C\$ 612,411.80</u>	<u>C\$ 646,800.00</u>	<u>C\$ 663,724.60</u>	<u>C\$ 706,351.80</u>

Tabla 40: presupuesto de ingreso

El presupuesto de ingreso está elaborado de conformidad a las proyecciones de ventas planificadas a producirse y comercializarse dentro del mercado potencial. Este presupuesto es de gran importancia debido a que, de los ingresos totales, se deben de descontar los costos de producción y los diferentes gastos ocasionados para la producción del producto, así como de conocer los beneficios o pérdidas que se pueden contraer, por lo tanto, este presupuesto es la clave para poder determinar o prever si el proyecto es rentable o no.

NOTA: A partir del año 2 al año 5 las ventas tendrán un porcentaje de crecimiento del 10% anual. y en el año 5 habrá un ingreso por venta de activo (Extractor de jugo) por C\$ 2,310.00 córdobas netos.

5.2.3 Presupuesto de egresos

Egreso de venta

Piensa en Verde					
Egresos de Ventas					
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Salarios	C\$ 53,852.52	C\$ 56,652.85	C\$ 59,598.80	C\$ 62,697.94	C\$ 65,958.23
Treceavo Mes	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Cuota Alcaldía	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
Aporte Patronal	11,578.29	12,180.36	12,813.74	13,480.06	14,181.02
Indennización	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Vacaciones	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Depreciación	2,565.00	2,565.00	2,565.00	2,565.00	2,565.00
Servicio de Agua	1,599.96	1,647.96	1,697.40	1,748.32	1,800.77
Servicio de Luz	1,200.00	1,236.00	1,273.08	1,311.27	1,350.61
Alquiler	10,500.00	10,815.00	11,139.45	11,473.63	11,817.84
Mantenimiento	1,800.00	1,854.00	1,909.62	1,966.91	2,025.92
Publicidad	750.00	772.50	795.68	819.55	844.13
Recolección de basura	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00
Total	<u>C\$ 99,718.90</u>	<u>C\$ 104,406.89</u>	<u>C\$ 109,212.46</u>	<u>C\$ 114,257.16</u>	<u>C\$ 119,553.08</u>

Tabla 41: Gasto de venta

En el siguiente cuadro se presenta la estructura de los costos y gastos anuales proyectados para los próximos cinco años del proyecto, tomando en cuenta cada uno de los gastos generados por la empresa.

Gasto de administración

Piensa en Verde					
Egresos de Administración					
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Salario	C\$ 53,852.52	C\$ 56,652.85	C\$ 59,598.80	C\$ 62,697.94	C\$ 65,958.23
Vacaciones	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Indennización	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Treceavo Mes	4,487.71	4,721.07	4,966.57	5,224.83	5,496.52
Cuota fija DGI	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
INNS Patronal	11,578.29	12,180.36	12,813.74	13,480.06	14,181.02
Depreciación	7,180.20	7,180.20	7,180.20	7,180.20	7,180.20
Servicio de Agua	1,599.96	1,600.99	1,602.02	1,603.05	1,604.08
Servicio de Luz	1,200.00	1,201.03	1,202.06	1,203.09	1,204.12
Alquiler	10,500.00	10,501.03	10,502.06	10,503.09	10,504.12
Recolección de basura	120.00	121.03	122.06	123.09	124.12
Papelería y útiles	500.04	515.04	530.49	546.41	562.80
Total	<u>C\$ 102,394.14</u>	<u>C\$ 106,515.75</u>	<u>C\$ 110,851.13</u>	<u>C\$ 115,411.40</u>	<u>C\$ 120,208.25</u>

Tabla 42: Gasto de administración

En el presupuesto de egresos se establecieron en gastos de ventas y gastos administrativos los que representan las salidas de recursos monetarios proyectados para los cinco años del proyecto donde se tomaron en cuenta los siguientes aspectos a considerar: los salarios para el personal administrativo será de conformidad a la tabla del acuerdo ministerial ALTB 01-03-18 en el sector de actividad de Micro y Pequeñas Industria Artesanal a partir del 01 de septiembre del año 2018 y los salarios del personal de producción se pagara a corde la producción planificada o producida con sus respectivas prestaciones sociales de ley, a partir del segundo hasta el quinto año se tendrá un incremento del 5.2% anual por cada año según la tasa de inflación anual emitida por el acuerdo ministerial del código del trabajo.

Para los servicios básicos de energía eléctrica y agua potable se tomó una tasa de crecimiento del 3% anual de conformidad a la tasa de inflación emitida por el banco central de Nicaragua y el pago de otras obligaciones que se contraen como el alquiler, entre otros.

5.2.4 Presupuesto de costos

Piensa en Verde					
Presupuesto de Costo Anual					
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima Directa					
Marañón	C\$ 106,800.00	C\$ 113,208.00	C\$ 120,004.48	C\$ 123,107.55	C\$ 130,494.01
Miel	20,025.00	21,226.50	22,500.84	23,082.67	24,467.63
Total de Materiales	<u>C\$ 126,825.00</u>	<u>C\$ 134,434.50</u>	<u>C\$ 142,505.32</u>	<u>C\$ 146,190.22</u>	<u>C\$ 154,961.63</u>
Mano de Obra Directa	34,234.82	36,288.91	38,467.52	39,462.21	41,829.95
Total MOD	<u>C\$ 34,234.82</u>	<u>C\$ 36,288.91</u>	<u>C\$ 38,467.52</u>	<u>C\$ 39,462.21</u>	<u>C\$ 41,829.95</u>
CIF Fijos					
Alquiler	C\$ 21,000.00	C\$ 21,000.00	C\$ 21,000.00	C\$ 21,000.00	C\$ 21,000.00
Agua	1,599.96	1,599.96	1,599.96	1,599.96	1,599.96
Recolección de basura	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00
Mantenimiento	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00
Luz	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Total CIF Fijos	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>
CIF Variables					
Mano de obra indirecta	C\$ 34,234.82	C\$ 36,288.91	C\$ 38,467.52	C\$ 39,462.21	C\$ 41,829.95
Envases	37,380.00	39,622.80	42,001.57	43,087.64	45,672.90
Etiqueta	40,050.00	42,453.00	45,001.68	46,165.33	48,935.25
Depreciación	2,670.00	2,830.20	3,000.11	3,077.69	3,262.35
Vacaciones	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Aguinaldo	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Indennización	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Aporte Patronal	14,720.97	15,604.23	16,541.03	16,968.75	17,986.88
INSS	4,792.87	5,080.45	5,385.45	5,524.71	5,856.19
Total CIF Variables	<u>C\$ 159,524.77</u>	<u>C\$ 169,096.26</u>	<u>C\$ 179,248.01</u>	<u>C\$ 183,883.00</u>	<u>C\$ 194,915.98</u>
Total CIF (Fijos + Variables)	C\$ 185,244.73	C\$ 194,816.22	C\$ 204,967.97	C\$ 209,602.96	C\$ 220,635.94
Total Costos de Producción	<u>C\$ 346,304.55</u>	<u>C\$ 365,539.63</u>	<u>C\$ 385,940.81</u>	<u>C\$ 395,255.39</u>	<u>C\$ 417,427.52</u>

Tabla 43: presupuesto de costo

Este acápite muestra el total de materiales directos e indirectos, mano de obra directa e indirecta, costos fijos y variables, prestaciones de ley llegando a la totalidad del costo de producción anual que se tomarán en cuenta para la elaboración del producto terminado listo para su venta.

5.2.5 Estructura de costo

Piensa en Verde					
Presupuesto de Costo Anual					
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima Directa					
Marañón	C\$ 106,800.00	C\$ 113,208.00	C\$ 120,004.48	C\$ 123,107.55	C\$ 130,494.01
Miel	20,025.00	21,226.50	22,500.84	23,082.67	24,467.63
Total de Materiales	<u>C\$ 126,825.00</u>	<u>C\$ 134,434.50</u>	<u>C\$ 142,505.32</u>	<u>C\$ 146,190.22</u>	<u>C\$ 154,961.63</u>
Mano de Obra Directa	34,234.82	36,288.91	38,467.52	39,462.21	41,829.95
Total MOD	<u>C\$ 34,234.82</u>	<u>C\$ 36,288.91</u>	<u>C\$ 38,467.52</u>	<u>C\$ 39,462.21</u>	<u>C\$ 41,829.95</u>
CIF Fijos					
Alquiler	21,000.00	21,000.00	21,000.00	21,000.00	21,000.00
Agua	1,599.96	1,599.96	1,599.96	1,599.96	1,599.96
Recolección de basura	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00
Mantenimiento	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00
Luz	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Total CIF Fijos	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>	<u>C\$ 25,719.96</u>
CIF Variables					
Mano de obra indirecta	34,234.82	36,288.91	38,467.52	39,462.21	41,829.95
Envases	37,380.00	39,622.80	42,001.57	43,087.64	45,672.90
Etiqueta	40,050.00	42,453.00	45,001.68	46,165.33	48,935.25
Depreciación	2,670.00	2,830.20	3,000.11	3,077.69	3,262.35
Vacaciones	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Aguinaldo	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Indennización	8,558.70	9,072.23	9,616.88	9,865.55	10,457.49
Aporte Patronal	14,720.97	15,604.23	16,541.03	16,968.75	17,986.88
INSS	4,792.87	5,080.45	5,385.45	5,524.71	5,856.19
Total CIF Variables	<u>C\$ 159,524.77</u>	<u>C\$ 169,096.26</u>	<u>C\$ 179,248.01</u>	<u>C\$ 183,883.00</u>	<u>C\$ 194,915.98</u>
Total CIF (Fijos + Variables)	C\$ 185,244.73	C\$ 194,816.22	C\$ 204,967.97	C\$ 209,602.96	C\$ 220,635.94
Total Costos de Producción	<u>C\$ 346,304.55</u>	<u>C\$ 365,539.63</u>	<u>C\$ 385,940.81</u>	<u>C\$ 395,255.39</u>	<u>C\$ 417,427.52</u>

Tabla 44: estructura de costo

Son los gastos incurridos en la producción, por lo tanto los costos conlleva a tener un mejor manejo adecuado del costo de proyecto para los cuales hay que programar los recursos disponibles para poder evaluar la rentabilidad del mismo estimando su costo, preparando el presupuesto y controlando las variaciones en los desembolsos del mismo.

En base a los análisis realizados en el estudio de mercado, técnico, organizacional y financiero, el proyecto es rentable ya que el mismo presenta índices aceptables de rentabilidad, lo cual permite tener una excelente relación entre costos, gastos.

5.2.6 Flujo de caja

(Chain, 1989) Constituye uno de los elementos importantes del estudio del proyecto, ya que la evaluación del mismo se efectuará sobre los resultados que en ella se determinen. La información para la realizar esta proyección estará en el estudio de mercado, plan de producción, organizacional, así como el cálculo de las inversiones.

Piensa en Verde					
Flujo de Caja					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Saldo inicial	C\$ 118,799.12	C\$ 138,358.60	C\$ 184,828.54	C\$ 235,020.79	C\$ 282,176.30
Ingresos					
Ventas de contado	558,796.00	612,411.80	646,800.00	663,724.60	704,041.80
Ingreso por venta de activo					2,310.00
Disponibilidad	<u>C\$ 677,595.12</u>	<u>C\$ 750,770.40</u>	<u>C\$ 831,628.54</u>	<u>C\$ 898,745.39</u>	<u>C\$ 988,528.10</u>
Egresos					
Gastos Pre - Operativos	C\$ 2,124.00	0	0	0	0
Compra de mercancía	204,255.00	216,510.30	229,515.57	235,450.19	235,443.19
Pago de nómina	176,174.68	185,883.51	196,132.64	204,320.30	215,576.35
INSS (Patronal + Laboral)	47,470.43	49,845.40	52,353.97	54,253.57	57,005.11
Pago de mantenimiento	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00
Pago de publicidad	750.00	772.50	795.68	819.55	844.13
Pago de alquiler	42,000.00	43,260.00	44,557.80	45,894.53	47,271.37
Energía eléctrica	4,800.00	4,944.00	5,092.32	5,245.09	5,402.44
Recolección de basura	360.00	360.00	360.00	360.00	360.00
Papelería y útiles de oficina	500.04	515.04	530.49	546.41	562.80
Agua potable	3,600.00	3,708.00	3,819.24	3,933.82	4,051.83
Prestaciones sociales	52,602.37	55,543.10	58,650.04	60,945.63	64,351.57
Total Egresos	<u>C\$ 538,236.52</u>	<u>C\$ 564,941.86</u>	<u>C\$ 595,407.75</u>	<u>C\$ 615,369.09</u>	<u>C\$ 634,468.80</u>
Disponibilidad en efectivo	<u>C\$ 139,358.60</u>	<u>C\$ 185,828.54</u>	<u>C\$ 236,220.79</u>	<u>C\$ 283,376.30</u>	<u>C\$ 354,059.29</u>
Caja mínima requerida	C\$ 1,000.00	C\$ 1,000.00	C\$ 1,200.00	C\$ 1,200.00	C\$ 1,200.00
Déficit sobre caja mínima	C\$ 138,358.60	C\$ 184,828.54	C\$ 235,020.79	C\$ 282,176.30	C\$ 352,859.29
Disponibilidad Neta	<u>C\$ 138,358.60</u>	<u>C\$ 184,828.54</u>	<u>C\$ 235,020.79</u>	<u>C\$ 282,176.30</u>	<u>C\$ 352,859.29</u>

El Flujo de caja permite proyectar, de manera concreta y confiable, la situación económica de la empresa en tiempos futuros, facilitando a la vez tanto el cálculo de las cantidades de dinero que se requieran en fechas posteriores (para compra de equipo, materia prima, pago de adeudos, pago de sueldos), como de las cantidades de dinero que ingresarán a la empresa, por conceptos de ventas, derechos, intereses.

Los flujos de caja proyectados demuestran que el proyecto tiene la liquidez necesaria para poder cubrir sus costos y gastos anuales

5.3 Flujo de fondo

(Gabriel, 2013) Se considera flujo de fondo o de efectivo a los ingresos y egresos monetarios que tiene una empresa en un ejercicio.

Piensa en Verde						
Flujo de Fondo						
Detalle	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por ventas		C\$ 558,796.00	C\$ 612,411.80	C\$ 646,800.00	C\$ 663,724.60	C\$ 706,351.80
Costo de venta		C\$ 345,142.06	C\$ 338,628.18	C\$ 357,642.86	C\$ 367,001.18	C\$ 389,294.25
Utilidad bruta		<u>C\$213,653.94</u>	<u>C\$273,783.62</u>	<u>C\$289,157.14</u>	<u>C\$296,723.42</u>	<u>C\$317,057.55</u>
Gastos administrativos		99,994.14	104,115.75	108,451.13	113,011.40	117,808.25
Gasto de venta		97,318.90	102,006.89	106,812.46	111,857.16	117,153.08
Utilidad		<u>C\$ 16,340.90</u>	<u>C\$ 67,660.99</u>	<u>C\$ 73,893.55</u>	<u>C\$ 71,854.86</u>	<u>C\$ 82,096.23</u>
Cuota fija (DGI)		C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
Cuota fija (Alcaldía)		2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
Total Impuesto		4,800.00	4,800.00	4,800.00	4,800.00	4,800.00
Utilidad Neta		<u>C\$ 11,540.90</u>	<u>C\$ 62,860.99</u>	<u>C\$ 69,093.55</u>	<u>C\$ 67,054.86</u>	<u>C\$ 77,296.23</u>
Depreciaciones		C\$ 12,415.20	C\$ 12,575.40	C\$ 12,745.31	C\$ 12,822.89	C\$ 13,007.55
Inversión fija	C\$ (54,890.00)					
Inversión diferida	C\$ (2,124.00)					
Capital de trabajo	C\$ (116,675.12)					
Flujo neto de efectivo	<u>C\$ (173,689.12)</u>	<u>C\$ 23,956.10</u>	<u>C\$ 75,436.39</u>	<u>C\$ 81,838.86</u>	<u>C\$ 79,877.75</u>	<u>C\$ 90,303.78</u>

Es lo fundamental para evaluar la situación de la empresa en el corto plazo, brinda la información de rentabilidad de la misma y la necesidad de tomar decisiones que permitan el desarrollo durante su operación. Además se analizan indicadores como la tasa interna de retorno de los fondos invertidos lo cual permite prever algún financiamiento externo en el futuro. Es decir esto está relacionado con la solvencia logrando permitir un fundamento para estructurar estrategias a corto y largo plazo.

5.3.1 Valor actual neto (VAN)

(Nassir, 2008) Este criterio plantea que el proyecto debe aceptarse si su valor actual neto (VAN) es igual o superior a cero, donde la VAN es la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda nacional.

Inversión inicial	C\$ (173,689.12)	C\$ 23,956.10	C\$ 75,436.39	C\$ 81,838.86	C\$ 79,877.75	C\$ 90,303.78
Tasa de descuento	15.00%					
Flujo neto de Efectivo						
VAN	<u>C\$ 48,560.69</u>					

Consiste en encontrar la equivalencia de los flujos de efectivo futuros del plan de negocio, para después compararlos con la inversión inicial.

Permite la valoración de inversión del proyecto, lo que puede definirse como la diferencia entre el valor actualizado de los cobros y de los pagos generados por una inversión.

5.3.2 Tasa interna de retorno (TIR)

(Nassir, 2008) El criterio de la tasa interna de retorno (TIR) evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo, con la cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda nacional.

TIR	24.52%
------------	---------------

Conocida también como tasa interna de rendimiento, es un instrumento o medida usada como indicador al evaluar la eficacia de una inversión. Es la tasa que reduce a cero las equivalencias del valor presente neto, valor futuro o valor anual en una serie de ingresos y egresos. Es un índice de rentabilidad ampliamente aceptado, el cual va a mostrar si conviene invertir en un determinado plan de negocio.

Para la toma de decisión sobre la rentabilidad de un proyecto, hay que compararlo con el beneficio que el dinero invertido en el proyecto hubiera podido generar (o ganar) si fuese invertido en el mejor proyecto alternativo. Hay que comparar los beneficios del proyecto con el costo de oportunidad del dinero invertido en él.

6. Conclusiones

En el estudio de mercado se realizó un análisis de la cantidad de personas que habitan en la ciudad de Jinotepe con el fin de segmentar ese mercado y conocer los clientes reales y potenciales con los que la empresa quiere trabajar, con el objetivo de conocer la demanda insatisfecha de este, haciendo uso de los datos obtenidos y aplicación de fórmulas, los resultados obtenidos fueron que la demanda insatisfecha es de 33,208 personas.

De las diferentes informaciones que se obtuvieron en el estudio de mercado por medio de información primarios y secundarios, conocimos el precio de la competencia y del competidor líder del mercado con el fin de crear un producto de calidad y con un precio accesible para el consumidor, se hizo un análisis de costos para llegar a obtener un precio menor que el del competidor líder y es de 98 córdobas.

Como toda empresa contiene su propio medio de distribución o logística de mercado que ayuda a que el cliente obtenga el producto, de igual manera se cuenta con una estrategia de distribución del producto Digestin Plus, el cual será comercializado por intermediarios como son las farmacias y farmacias naturistas, resultado obtenido por medio del instrumento aplicado a al consumidor.

El mix de marketing es una herramienta que ayuda a la comercialización del producto de una manera más técnica la cual es la que estamos haciendo uso para lograr estimular la demanda del producto y hacer que el cliente sienta la necesidad de comprar este producto por su calidad, buena publicidad que ayudará a que el producto se posicione en la mente del consumidor.

Se determinaron los ingresos por ventas en cada año tomando en cuenta el precio de venta unitario del producto logrando obtener beneficios positivos, siempre con el propósito de mejorar las estrategias que permitirán la competencia en el segmento de mercado. Sin embargo es importante tener en cuenta las alternativas para la toma de decisiones a corto y largo plazo que ayuden a la recuperación de la inversión en el menos tiempo posible.

El beneficio por venta de jarabe de marañón con miel del proyecto demuestra la rentabilidad por año, lo cual permite evaluar los aspectos del mismo para decidir invertir o analizar los indicadores estratégicos, financieros y operativos con que contará la empresa.

7. Bibliografía

- (10 de 6 de 2013). Obtenido de gerencie.com: <http://www.gerencia.com>
- Alcaráz. (2001).
- Altamirano, S. A. (2017). *UNEMI*. Madrid: VOL.10 N ° 23.
- ANSI. (2018). Obtenido de <http://www.ansi.org/>
- Buffa, E. S. (MARzo de 2008). Modern Production. *Diseño de sistemas productivos*. New York.
- Chain, S. (1989). *Preparacion y evaluacion de proyectos* . Mexico: Camara nacional de industria.
- Eco finanzas*. (12 de Enero de 2010). Obtenido de <http://www.eco-finanzas.com>.
- Eden, S. (12 de Enero de 2019). Madrid , Europa, España : Rigths Reserved henares .
- Gabriel, B. U. (2013). *Evaluación de preyecto*. Mexico: Litografía Ingramex.
- Gerardo, g. c. (2008). *Contabilidad financiera*. Madirid: Campus Monterrey.
- Gerencie*. (12 de febrero de 2015). Obtenido de <http://www.gerencia.com>
- Hill, M. (1989). *prepracion y evaluación de proyecto*. Mexico: Litografía ingramex.
- Medrano, R. (2018). Diseño de flujogramas. Nicaragua.
- Nassir, C. s. (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Mexicco: hill interamericana.
- Polimenis. (12 de febrero de 1998). *contabilidad de costo*. Buenos aires: Accouting information.
- Polimenis. (1998). *Contabilidad de costo* . Bogota bueno aires : Of accounting Hofstra University.
- polimenis, R. s. (1998). *polimenis*. Buenos Aires : Aucklan Hamburgo.
- Rafael, A. (2011). *El Emprendedor del exito* . Monterrey Mexico: Campus Monterrey.
- Rafael, A. R. (2011). *El emprendedor de exito*. Mexico : 4 Edición Campu monterrey.
- Render, H. y. (12 de febrero de 2009). Argentina , Buenos aires.
- Render, H. y. (2009). *capacidad planificada* . Estados Unidos: Ingenio empresa.
- Ross, S. A. (2010). *Finanzas corporativas* . California: Wharton.

8.2 Anexo 3

Diseño del instrumento



**Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM-Carazo**

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

2019:” Año de la Internacionalización de la universidad”

Objetivo: el objetivo de la presente encuesta es conocer los gustos y preferencia de compra que tomaría en cuenta usted como consumidor, para realizar la compra de este producto natural. En la ciudad de Jinotepe departamento Carazo

Jarabe de marañón con miel

Agradecimiento: agradecemos de antemano su colaboración con la información que nos brinda, esta información de es de carácter confidencial y académico, para la elaboración de este producto, ya que el objetivo es que el producto cumpla con sus expectativas de consumo

1. Consume usted laxantes para la digestión

1. Si_____
2. No_____

2. estaría dispuesto a consumir un Laxante natural hecho a base de marañón y miel

1. si_____
2. no_____

3. Si su respuesta es **no especifique**

Por desconfianza_____

Porque hay mejores productos_____

Por salud_____

Aspecto demográfico**4. Genero**

1. Masculino_____

2. Femenino_____

5. Edad

1. 18 a 25_____

2. 26 a 35_____

3. 36 a 50_____

4. 50 a mas_____

6. Ocupación

1. Estudiante_____

2. trabaja_____

3. jubilado_____

Aspecto geográfico**7. ¿A qué barrio de Jinotepe pertenece?**

1. 1.San isidro_____

2. 2.Ana virgen_____

3. 3.Rpt lomas de Jinotepe_____

4. Cruz de Guadalupe_____

5. Colonia Santiago_____

6. La competencia_____

7. Ernesto Navarrete_____

8. Santa Ana_____

9. San José_____

10. San juan_____

11. Álvaro Sánchez_____

12. Pila grande_____

13. San Felipe_____

14. San Antonio_____

15. 25 de julio_____

16. 5 julio_____
17. Los mameyes_____
18. El socorro_____
19. Villa esperanza_____
20. Madre villa proletaria_____
21. Belén 1_____
22. Belén 2_____
23. Carlos Núñez_____
24. Hernes thelman_____

8. ¿En qué hora del día le gustaría consumir usted este producto?

1. Por la mañana_____
2. Por la tarde_____
3. Por la noche_____

9. ¿Qué criterios toma en cuenta a la hora de comprar este tipo de medicamento.

1. El laboratorio de fabricación_____
2. La marca del laxante_____
3. El precio_____

10. ¿Qué tamaño compra su jarabe para digestión?

1. 120ml_____
2. 100ml_____
3. 75ml_____

11. ¿Qué jarabe ha comprado usted? ¿Seleccione con una x si ha comprado más de uno?

1. Peptobismol_____
2. Intestinol_____
3. Pepto gel_____
4. Leche magnesia_____
5. Alúmin_____

12. ¿Por qué prefiere esa marca de jarabe?

1. Por su presentación_____
2. Por la publicidad que tiene_____

3. Por su precio_____
4. Por su marca_____
5. Por sus beneficios_____

13. ¿Cuántos jarabes compra para la digestión?

1. 1 a la semana_____
2. 1 a la quincena_____
3. 1 al mes_____

14. ¿Conque frecuencia consume usted un jarabe para la digestión?

1. 1 vez al día_____
2. 2 veces a la quincena_____
3. 1 vez al mes_____

15. ¿Cómo le gusta la presentación del envase?

1. Envase de vidrio_____
2. Envase plástico_____

16. ¿Qué es lo que le motivaría a comprar el jarabe de marañón y miel?

1. Sus beneficios_____
2. Que es natural_____
3. Porque conoce la fruta_____

17. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un jarabe natural como es el de marañón y miel?

1. 70 a 80 C\$_____
- 2 90 a 100C\$_____
3. 110 a 120 C\$_____

18. ¿Dónde le gustaría adquirir el jarabe de marañón y miel?

1. Tienda Naturistas_____
2. Farmacias_____

3. Punto de ventas_____

4. Pulperías_____

19. ¿Por qué medio le gustaría informarse de este producto?

1. Periódico_____

2. Redes sociales_____

3. Televisión_____

4. Radio_____

8.3 Anexo 4

Operacionalización de variables

Variables IND	Variables DP	Sub variable	Indicadores
Demográfico	Edad		<ul style="list-style-type: none"> • 18 a 25 años • 26 a 35 años • 36 a 50 años • 50 a mas
	Genero		<ul style="list-style-type: none"> • M • F
	Ocupación		<ul style="list-style-type: none"> • Estudiante • Trabaja • jubilado
Geográfico	Zona urbana	Lugar de procedencia	<ul style="list-style-type: none"> • San isidro • Ana virgen • Rpt lomas de Jinotepe • Cruz de Guadalupe • Colonia Santiago • La competencia • Ernesto Navarrete • Santa Ana • San José • San juan • Álvaro Sánchez • Pila grande • San Felipe • San Antonio

			<ul style="list-style-type: none"> • 25 de julio • 5 julio • Los mameyes • El socorro • Villa esperanza • Madre villa proletaria • Belén 1 • Belén 2 • Carlos Núñez • Hernes thelman •
Demanda	Hora de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempos del día 	<p>1.Por la mañana_____</p> <p>2.Por la tarde_____</p> <p>3.Por la noche_____</p>
	Tamaño	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas 	<ul style="list-style-type: none"> • 120 ml • 100 ml • 75 ml
	Criterio	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • El laboratorio de fabricación • La marca del laxante • El precio

Competencia	Competidores		<ul style="list-style-type: none"> • Peptobismol • Alúmin • Pepto gel • Intestinol • Leche magnesia
	Preferencia de consumo	•	<ol style="list-style-type: none"> 1. Por su presentación_____ 2. Por la publicidad que tiene_____ 3. Por su precio_____ 4. Por su marca_____ 5. Por sus beneficios_____
Consumo	Frecuencia de consumo		<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 vez al día_____ 2. 2 veces a la quincena_____ 3. 1 vez al mes_____

	Comportamiento de compra		<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 A la semana_____ 2. 1 A la quincena_____ 3. 1 al mes_____
Presentación	Envase		<ol style="list-style-type: none"> 1. Vidrio 2. Plástico
Motivación	Motivación de compra		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sus beneficios_____ 2. Que es natural_____ 3. Porque conoce la fruta_____
Oferta	Precio		<ol style="list-style-type: none"> 1. 70 a 80 C\$ 2 90 a 100C\$ 3. 110 a 120 C\$
Logística	Distribución		<ol style="list-style-type: none"> 1. Farmacias 2. Farmacias naturistas 3. Pulpería 4. Punto de venta específico

Publicidad	Medios	Canales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Periódico 2. Redes sociales 3. Televisión 4. Radio
------------	--------	---------	--

8.4 Anexo 5

Cotizaciones y/o Proformas



COTIZACIÓN

CLIENTE: ERNESTO DAVID RUIZ ACEVEDO

FECHA: 16 - 10 - 19

CANT	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	EXTRACTOR DE JUGOS METVISA	C\$ 20,087	C\$ 20,087
1	MESA ACERO INOXIDABLE	C\$ 2,174	C\$ 2,174
		SUB TOTAL	C\$ 22,261.00
		IVA	C\$ 3,339
		PRECIO TOTAL	C\$ 25,600.00

Dirección: Km. 3.5 Carretera Norte, Nuevo Diario 2 c. Abajo, Managua

Teléfono: (505) 2249 – 6970

8.4.1 Anexo 6



Proforma

ID: Ernesto David Ruiz Acevedo

Correo: edra151998@gmail.com

Fecha: 14 - 10 - 19

CANT	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Escritorio de madera	C\$ 2,300	C\$ 2,300
1	Silla de oficina	C\$ 330	C\$ 330
		Precio Neto	C\$ 2,630

Dirección: Rotonda del paso desnivel Rubenia 10 vrs arriba, Managua

Teléfono: (505) 2289 – 1103

Horarios de Atención: Lunes a Viernes 8:00 am a 5:00 pm y Sábados de 8:00 am a 2:00 pm

8.4.2 Anexo 7



Comercial Paola



Somos una empresa dedicada al comercio de plásticos, artículos para el hogar, vidrio, melamina, juguetes y sillas.

Cotización:

25 unidades de frascos plásticos C\$ 175.00

Presentación 120 ml

Solicitada por:

Alberto José Jiménez Pérez

PROFORMA

Cliente: Ernesto David Ruiz Acevedo

Fecha: 18-10-19

Ciudad: Jinotepe, Carazo

Cantidad	Descripción	Precio
1	Barril Plástico de 55 galones color Azul	C\$ 850.00

Distribuidora JIRON

Dirección: Mercado mayoreo, Managua - Teléfono: (505) 2233-1493

8.4.3 Anexo 8



Dirección: Calle principal de Altamira, Managua

Teléfono: (505) 2249 – 6970

Cotización

Solicitada Por: Ernesto David Ruiz Acevedo

Correo: edra151998@gmail.com

Cantidad	Articulo	Precio Neto
1	COMPUTADORA MARCA HP	C\$ 9,900.00
1	IMPRESORA CON FOTOCOPIADORA INTEGRADA MARCA HP	C\$ 5,000.00

Fecha: 15-10-19

8.5 Anexo 9

CONTRATO DE SUMINISTRO

En la ciudad de Nandaime, a los **16** días del Mes de Octubre, entre el señor Octavio Jesús Campos Chávez quien acredita identidad con número de Cedula **041 – 160878 – 0008U**, y con domicilio en la ciudad de Nandaime a quien en adelante se lo denominará como “EL PRODUCTOR” y de otra parte el señor Alejandro Antonio Mena Guevara quien se identifica con número de Cedula **041 – 040797 – 0000Q** y con domicilio en la ciudad de Nandaime quien en adelante se denominará “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE”, celebran un contrato de suministro de la cosecha del fruto de marañón con exclusividad geográfica y en las condiciones que a continuación se describen:

PRIMERA: Con el objeto que “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” se encargue por su cuenta, riesgo y orden propia de enajenar el fruto de marañón cultivados por “EL PRODUCTOR”, éste se compromete a entregar la cosecha al primero regularmente, a título oneroso y sobre la base de los precio, cantidades, calidades y periodicidad que más abajo se establece.

El precio de la misma, será mantenido por “EL PRODUCTOR” como mínimo durante los primeros 3 meses, los que se contarán a partir de la suscripción de este documento, acordándose que cualquier incremento posterior, previa notificación al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” en ningún caso podrá ser superior al **Tres PORCIENTO (2 %)** para los próximos **Tres** meses y de un **Cinco PORCIENTO (3%)** para el resto de la vigencia de este contrato.

“EL PRODUCTOR” se obliga a poner a disposición del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” las siguientes cantidades mínimas de productos por mes calendario, con los siguientes precios que de común acuerdo se convienen:

300 docenas por mes ó 3,300 frutos

SEGUNDA: Es esencial a los fines de este contrato, la exclusividad de la venta de los frutos de marañón a cargo del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” “en todo el ámbito, no pudiendo “EL PRODUCTOR” otorgar otros contratos y/o comisiones y/o autorizaciones a otras personas y/o agentes durante la vigencia del presente, sobre los productos a que se refiere este documento.

La inobservancia de esta disposición, podrá ser tenida como causal de resolución por incumplimiento, a opción exclusiva del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE”. Si por el contrario, se optara por la prosecución del contrato, pese a la infracción apuntada, se podrán arbitrar los medios tendientes a la cesación de los hechos, actos o actividades que contradigan la exclusividad pactada.

TERCERA: “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” se obliga a:

1. No ofrecer los bienes por un valor superior al permitido por las disposiciones legales sobre precios máximos de venta.
2. Informar al PRODUCTOR cualquier situación que deba ser comunicada por influir en una posible negociación de sus productos.

QUINTA: “EL PRODUCTOR” se obliga a:

1. Vender los frutos al valor acordado, en la calidad acordada y en la cantidad mínima convenida, según lo estipulado en este contrato.
2. Facilitar al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” el acceso a los productos en un horario y días hábiles, o el que se hubiere acordado, para que pueda retirarlo.
3. En caso de que el fruto no se encuentre en el estado o calidad perfecta para su transformación se llegara a un acuerdo de reposición de la misma al mismo costo tal y como se acuerda entre ambas partes.

SEXTA: Este contrato tiene una vigencia de **Seis (6) meses**, siendo estos, **Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, Abril y Mayo**, que podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo antes de su vencimiento por un período igual, menor o mayor al inicial; si vencido dicho plazo, “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” sigue ejerciendo actos propios de este contrato y “EL PRODUCTOR” no lo rechaza, se considerará prorrogado el contrato por la misma cantidad de tiempo que se acordó para el contrato inicial.

OCTAVA: “El PRODUCTOR” declara y garantiza que:

- a) Es libre de firmar el presente documento, de llevar a cabo y cumplir las obligaciones en él contempladas;
- b) Es el único propietario de los frutos de marañón cuya venta en exclusividad se concede al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA PIENSA EN VERDE” “y que no ha concedido, a ninguna otra persona o entidad ningún derecho, licencia o privilegio, ni opción alguna relacionada con los frutos de Marañón objeto del presente, durante el Período de Vigencia del Contrato,
- c) No ha suscrito ni suscribirá ningún otro compromiso contractual que pudiera impedir o perjudicar sustancialmente la ejecución de las obligaciones comprendidas en el presente contrato;

DÉCIMA: Este Contrato se registrará por las leyes de la República De Nicaragua, y toda controversia surgida de o en relación con el mismo deberá ser resuelta en conciliación previa ante un mediador matriculado y designado por las partes de común acuerdo. La decisión recaída en tal supuesto será definitiva e inapelable.

DÉCIMO PRIMERA. El presente Contrato no podrá ser alterado o modificado salvo en caso de acuerdo previo de las partes, por escrito y firmado por ambas.

Este acuerdo reemplazará y sustituirá todos los acuerdos, negociaciones y entendimientos anteriores entre las partes relacionadas con este tema. Tales acuerdos, negociaciones y entendimientos anteriores sobre la fecha de la firma del contrato serán nulos y sin efectos legales.

DÉCIMO SEGUNDO: Por el presente Contrato se acuerda que los términos y condiciones específicas del mismo, incluyendo, pero no limitándose a los términos financieros y de duración, son estrictamente confidenciales y no serán divulgados a o por un tercero en ningún momento durante el Período de Vigencia del Contrato o tras la terminación del mismo, sin el consentimiento previo por escrito de la otra parte, o salvo que sea requerido por ley.

DÉCIMA TERCERA: Las partes certifican que el presente Contrato no constituye ninguna forma de asociación, agencia o relación laboral entre ellas.

En prueba de conformidad se firman dos ejemplares, de un mismo tenor y a un solo efecto a los _____ días del mes de _____ del _____, retirando cada una de las partes su correspondiente original.

Octavio Jesús Campos Chávez

Alejandro Antonio Mena Guevara

8.5.1 anexo 10 Estructura de Costos Año 1

Piensa en Verde													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Materia Prima Directa													
Marañón	C\$ 6,000.00	C\$ 5,600.00	C\$ 7,600.00	C\$ 7,600.00	C\$ 10,000.00	C\$ 10,000.00	C\$ 12,000.00	C\$ 7,000.00	C\$ 10,600.00	C\$ 9,000.00	C\$ 8,600.00	C\$ 12,800.00	C\$ 106,800.00
Miel	C\$ 1,125.00	C\$ 1,050.00	C\$ 1,425.00	C\$ 1,425.00	C\$ 1,875.00	C\$ 1,875.00	C\$ 2,250.00	C\$ 1,312.50	C\$ 1,987.50	C\$ 1,687.50	C\$ 1,612.50	C\$ 2,400.00	C\$ 20,025.00
Total de Materiales	C\$ 7,125.00	C\$ 6,650.00	C\$ 9,025.00	C\$ 9,025.00	C\$ 11,875.00	C\$ 11,875.00	C\$ 14,250.00	C\$ 8,312.50	C\$ 12,587.50	C\$ 10,687.50	C\$ 10,212.50	C\$ 15,200.00	C\$ 126,825.00
Mano de Obra Directa	C\$ 1,923.30	C\$ 1,795.08	C\$ 2,436.19	C\$ 2,436.19	C\$ 3,205.51	C\$ 3,205.51	C\$ 3,846.61	C\$ 2,243.86	C\$ 3,397.84	C\$ 2,884.96	C\$ 2,756.74	C\$ 4,103.05	C\$ 34,234.82
Total MOD	C\$ 1,923.30	C\$ 1,795.08	C\$ 2,436.19	C\$ 2,436.19	C\$ 3,205.51	C\$ 3,205.51	C\$ 3,846.61	C\$ 2,243.86	C\$ 3,397.84	C\$ 2,884.96	C\$ 2,756.74	C\$ 4,103.05	C\$ 34,234.82
CIF Fijos													
Alquiler	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 21,000.00
Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96
Recoleccion de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00
Mantenimiento	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 1,800.00
Energía eléctrica	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Total CIF Fijos	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 25,719.96
CIF Variables													
Mano de obra indirecta	C\$ 1,923.30	C\$ 1,795.08	C\$ 2,436.19	C\$ 2,436.19	C\$ 3,205.51	C\$ 3,205.51	C\$ 3,846.61	C\$ 2,243.86	C\$ 3,397.84	C\$ 2,884.96	C\$ 2,756.74	C\$ 4,103.05	C\$ 34,234.82
Envases	C\$ 2,100.00	C\$ 1,960.00	C\$ 2,660.00	C\$ 2,660.00	C\$ 3,500.00	C\$ 3,500.00	C\$ 4,200.00	C\$ 2,450.00	C\$ 3,710.00	C\$ 3,150.00	C\$ 3,010.00	C\$ 4,480.00	C\$ 37,380.00
Etiqueta	C\$ 2,250.00	C\$ 2,100.00	C\$ 2,850.00	C\$ 2,850.00	C\$ 3,750.00	C\$ 3,750.00	C\$ 4,500.00	C\$ 2,625.00	C\$ 3,975.00	C\$ 3,375.00	C\$ 3,225.00	C\$ 4,800.00	C\$ 40,050.00
Depreciación	C\$ 150.00	C\$ 140.00	C\$ 190.00	C\$ 190.00	C\$ 250.00	C\$ 250.00	C\$ 300.00	C\$ 175.00	C\$ 265.00	C\$ 225.00	C\$ 215.00	C\$ 320.00	C\$ 2,670.00
Vacaciones	C\$ 480.83	C\$ 448.77	C\$ 609.05	C\$ 609.05	C\$ 801.38	C\$ 801.38	C\$ 961.65	C\$ 560.96	C\$ 849.46	C\$ 721.24	C\$ 689.18	C\$ 1,025.76	C\$ 8,558.70
Aguinaldo	C\$ 480.83	C\$ 448.77	C\$ 609.05	C\$ 609.05	C\$ 801.38	C\$ 801.38	C\$ 961.65	C\$ 560.96	C\$ 849.46	C\$ 721.24	C\$ 689.18	C\$ 1,025.76	C\$ 8,558.70
Indemnización	C\$ 480.83	C\$ 448.77	C\$ 609.05	C\$ 609.05	C\$ 801.38	C\$ 801.38	C\$ 961.65	C\$ 560.96	C\$ 849.46	C\$ 721.24	C\$ 689.18	C\$ 1,025.76	C\$ 8,558.70
Aporte Patronal	C\$ 827.02	C\$ 771.89	C\$ 1,047.56	C\$ 1,047.56	C\$ 1,378.37	C\$ 1,378.37	C\$ 1,654.04	C\$ 964.86	C\$ 1,461.07	C\$ 1,240.53	C\$ 1,185.40	C\$ 1,764.31	C\$ 14,720.97
INSS	C\$ 269.26	C\$ 251.31	C\$ 341.07	C\$ 341.07	C\$ 448.77	C\$ 448.77	C\$ 538.53	C\$ 314.14	C\$ 475.70	C\$ 403.89	C\$ 385.94	C\$ 574.43	C\$ 4,792.87
Total CIF Variables	C\$ 8,962.07	C\$ 8,364.59	C\$ 11,351.95	C\$ 11,351.95	C\$ 14,936.78	C\$ 14,936.78	C\$ 17,924.13	C\$ 10,455.74	C\$ 15,832.98	C\$ 13,443.10	C\$ 12,845.63	C\$ 19,119.07	C\$ 159,524.77
Total CIF(Fijo +Variables)	C\$ 11,105.40	C\$ 10,507.92	C\$ 13,495.28	C\$ 13,495.28	C\$ 17,080.11	C\$ 17,080.11	C\$ 20,067.46	C\$ 12,599.07	C\$ 17,976.31	C\$ 15,586.43	C\$ 14,988.96	C\$ 21,262.40	C\$ 185,244.73
Total Costos de Producción	C\$ 20,153.70	C\$ 18,953.01	C\$ 24,956.47	C\$ 24,956.47	C\$ 32,160.61	C\$ 32,160.61	C\$ 38,164.07	C\$ 23,155.43	C\$ 33,961.65	C\$ 29,158.89	C\$ 27,958.19	C\$ 40,565.45	C\$ 346,304.55

8.5.2 anexo 11 Estructura de Costos Año 2

Descripción	Piensa en Verde												TOTAL
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Materia Pima Directa													
Marañón	C\$ 6,360.00	C\$ 5,936.00	C\$ 8,056.00	C\$ 8,056.00	C\$ 10,600.00	C\$ 10,600.00	C\$ 12,720.00	C\$ 7,420.00	C\$ 11,236.00	C\$ 9,540.00	C\$ 9,116.00	C\$ 13,568.00	C\$ 113,208.00
Miel	C\$ 1,192.50	C\$ 1,113.00	C\$ 1,510.50	C\$ 1,510.50	C\$ 1,987.50	C\$ 1,987.50	C\$ 2,385.00	C\$ 1,391.25	C\$ 2,106.75	C\$ 1,788.75	C\$ 1,709.25	C\$ 2,544.00	C\$ 21,226.50
Total de Materiales	C\$ 7,552.50	C\$ 7,049.00	C\$ 9,566.50	C\$ 9,566.50	C\$ 12,587.50	C\$ 12,587.50	C\$ 15,105.00	C\$ 8,811.25	C\$ 13,342.75	C\$ 11,328.75	C\$ 10,825.25	C\$ 16,112.00	C\$ 134,434.50
Mano de Obra Directa	C\$ 2,038.70	C\$ 1,902.79	C\$ 2,582.36	C\$ 2,582.36	C\$ 3,397.84	C\$ 3,397.84	C\$ 4,077.41	C\$ 2,378.49	C\$ 3,601.71	C\$ 3,058.05	C\$ 2,922.14	C\$ 4,349.23	C\$ 36,288.91
Total MOD	C\$ 2,038.70	C\$ 1,902.79	C\$ 2,582.36	C\$ 2,582.36	C\$ 3,397.84	C\$ 3,397.84	C\$ 4,077.41	C\$ 2,378.49	C\$ 3,601.71	C\$ 3,058.05	C\$ 2,922.14	C\$ 4,349.23	C\$ 36,288.91
CIF Fijos													
Alquiler	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 21,000.00
Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96
Recoleccion de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00
Mantenimiento	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 1,800.00
Energía eléctrica	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Total CIF Fijos	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 25,719.96
CIF Variables													
Mano de obra indirecta	C\$ 2,038.70	C\$ 1,902.79	C\$ 2,582.36	C\$ 2,582.36	C\$ 3,397.84	C\$ 3,397.84	C\$ 4,077.41	C\$ 2,378.49	C\$ 3,601.71	C\$ 3,058.05	C\$ 2,922.14	C\$ 4,349.23	C\$ 36,288.91
Envases	C\$ 2,226.00	C\$ 2,077.60	C\$ 2,819.60	C\$ 2,819.60	C\$ 3,710.00	C\$ 3,710.00	C\$ 4,452.00	C\$ 2,597.00	C\$ 3,932.60	C\$ 3,339.00	C\$ 3,190.60	C\$ 4,748.80	C\$ 39,622.80
Etiqueta	C\$ 2,385.00	C\$ 2,226.00	C\$ 3,021.00	C\$ 3,021.00	C\$ 3,975.00	C\$ 3,975.00	C\$ 4,770.00	C\$ 2,782.50	C\$ 4,213.50	C\$ 3,577.50	C\$ 3,418.50	C\$ 5,088.00	C\$ 42,453.00
Depreciación	C\$ 159.00	C\$ 148.40	C\$ 201.40	C\$ 201.40	C\$ 265.00	C\$ 265.00	C\$ 318.00	C\$ 185.50	C\$ 280.90	C\$ 238.50	C\$ 227.90	C\$ 339.20	C\$ 2,830.20
Vacaciones	C\$ 509.68	C\$ 475.70	C\$ 645.59	C\$ 645.59	C\$ 849.46	C\$ 849.46	C\$ 1,019.35	C\$ 594.62	C\$ 900.43	C\$ 764.51	C\$ 730.54	C\$ 1,087.31	C\$ 9,072.23
Aguinaldo	C\$ 509.68	C\$ 475.70	C\$ 645.59	C\$ 645.59	C\$ 849.46	C\$ 849.46	C\$ 1,019.35	C\$ 594.62	C\$ 900.43	C\$ 764.51	C\$ 730.54	C\$ 1,087.31	C\$ 9,072.23
Indennización	C\$ 509.68	C\$ 475.70	C\$ 645.59	C\$ 645.59	C\$ 849.46	C\$ 849.46	C\$ 1,019.35	C\$ 594.62	C\$ 900.43	C\$ 764.51	C\$ 730.54	C\$ 1,087.31	C\$ 9,072.23
Aporte Patronal	C\$ 876.64	C\$ 818.20	C\$ 1,110.41	C\$ 1,110.41	C\$ 1,461.07	C\$ 1,461.07	C\$ 1,753.28	C\$ 1,022.75	C\$ 1,548.73	C\$ 1,314.96	C\$ 1,256.52	C\$ 1,870.17	C\$ 15,604.23
INSS	C\$ 285.42	C\$ 266.39	C\$ 361.53	C\$ 361.53	C\$ 475.70	C\$ 475.70	C\$ 570.84	C\$ 332.99	C\$ 504.24	C\$ 428.13	C\$ 409.10	C\$ 608.89	C\$ 5,080.45
Total CIF Variables	C\$ 9,499.79	C\$ 8,866.47	C\$ 12,033.07	C\$ 12,033.07	C\$ 15,832.98	C\$ 15,832.98	C\$ 18,999.58	C\$ 11,083.09	C\$ 16,782.96	C\$ 14,249.68	C\$ 13,616.37	C\$ 20,266.22	C\$ 169,096.26
Total CIF(Fijos +Variables)	C\$ 11,643.12	C\$ 11,009.80	C\$ 14,176.40	C\$ 14,176.40	C\$ 17,976.31	C\$ 17,976.31	C\$ 21,142.91	C\$ 13,226.42	C\$ 18,926.29	C\$ 16,393.01	C\$ 15,759.70	C\$ 22,409.55	C\$ 194,816.22
Total Costos de Producción	C\$ 21,234.32	C\$ 19,961.59	C\$ 26,325.25	C\$ 26,325.25	C\$ 33,961.65	C\$ 33,961.65	C\$ 40,325.31	C\$ 24,416.15	C\$ 35,870.75	C\$ 30,779.82	C\$ 29,507.09	C\$ 42,870.78	C\$ 365,539.63

8.5.3 anexo 12 Estructura de Costos Año 3

Piensa en Verde													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Materia Prima Directa													
Marañón	C\$ 6,741.60	C\$ 6,292.16	C\$ 8,539.36	C\$ 8,539.36	C\$ 11,240.00	C\$ 11,236.00	C\$ 13,483.20	C\$ 7,865.20	C\$ 11,910.16	C\$ 10,112.40	C\$ 9,662.96	C\$ 14,382.08	C\$ 120,004.48
Miel	C\$ 1,264.05	C\$ 1,179.78	C\$ 1,601.13	C\$ 1,601.13	C\$ 2,107.50	C\$ 2,106.75	C\$ 2,528.10	C\$ 1,474.73	C\$ 2,233.16	C\$ 1,896.08	C\$ 1,811.81	C\$ 2,696.64	C\$ 22,500.84
Total de Materiales	C\$ 8,005.65	C\$ 7,471.94	C\$ 10,140.49	C\$ 10,140.49	C\$ 13,347.50	C\$ 13,342.75	C\$ 16,011.30	C\$ 9,339.93	C\$ 14,143.32	C\$ 12,008.48	C\$ 11,474.77	C\$ 17,078.72	C\$ 142,505.32
Mano de Obra Directa	C\$ 2,161.02	C\$ 2,016.96	C\$ 2,737.30	C\$ 2,737.30	C\$ 3,602.99	C\$ 3,601.71	C\$ 4,322.05	C\$ 2,521.20	C\$ 3,817.81	C\$ 3,241.54	C\$ 3,097.47	C\$ 4,610.19	C\$ 38,467.52
Total MOD	C\$ 2,161.02	C\$ 2,016.96	C\$ 2,737.30	C\$ 2,737.30	C\$ 3,602.99	C\$ 3,601.71	C\$ 4,322.05	C\$ 2,521.20	C\$ 3,817.81	C\$ 3,241.54	C\$ 3,097.47	C\$ 4,610.19	C\$ 38,467.52
CIF Fijos													
Alquiler	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 21,000.00
Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96
Recoleccion de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00
Mantenimiento	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 1,800.00
Energía eléctrica	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Total CIF Fijos	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 25,719.96
CIF Variables													
Mano de obra indirecta	C\$ 2,161.02	C\$ 2,016.96	C\$ 2,737.30	C\$ 2,737.30	C\$ 3,602.99	C\$ 3,601.71	C\$ 4,322.05	C\$ 2,521.20	C\$ 3,817.81	C\$ 3,241.54	C\$ 3,097.47	C\$ 4,610.19	C\$ 38,467.52
Envases	C\$ 2,359.56	C\$ 2,202.26	C\$ 2,988.78	C\$ 2,988.78	C\$ 3,934.00	C\$ 3,932.60	C\$ 4,719.12	C\$ 2,752.82	C\$ 4,168.56	C\$ 3,539.34	C\$ 3,382.04	C\$ 5,033.73	C\$ 42,001.57
Etiqueta	C\$ 2,528.10	C\$ 2,359.56	C\$ 3,202.26	C\$ 3,202.26	C\$ 4,215.00	C\$ 4,213.50	C\$ 5,056.20	C\$ 2,949.45	C\$ 4,466.31	C\$ 3,792.15	C\$ 3,623.61	C\$ 5,393.28	C\$ 45,001.68
Depreciación	C\$ 168.54	C\$ 157.30	C\$ 213.48	C\$ 213.48	C\$ 281.00	C\$ 280.90	C\$ 337.08	C\$ 196.63	C\$ 297.75	C\$ 252.81	C\$ 241.57	C\$ 359.55	C\$ 3,000.11
Vacaciones	C\$ 540.26	C\$ 504.24	C\$ 684.32	C\$ 684.32	C\$ 900.75	C\$ 900.43	C\$ 1,080.51	C\$ 630.30	C\$ 954.45	C\$ 810.38	C\$ 774.37	C\$ 1,152.55	C\$ 9,616.88
Aguinaldo	C\$ 540.26	C\$ 504.24	C\$ 684.32	C\$ 684.32	C\$ 900.75	C\$ 900.43	C\$ 1,080.51	C\$ 630.30	C\$ 954.45	C\$ 810.38	C\$ 774.37	C\$ 1,152.55	C\$ 9,616.88
Indemnización	C\$ 540.26	C\$ 504.24	C\$ 684.32	C\$ 684.32	C\$ 900.75	C\$ 900.43	C\$ 1,080.51	C\$ 630.30	C\$ 954.45	C\$ 810.38	C\$ 774.37	C\$ 1,152.55	C\$ 9,616.88
Aporte Patronal	C\$ 929.24	C\$ 867.29	C\$ 1,177.04	C\$ 1,177.04	C\$ 1,549.29	C\$ 1,548.73	C\$ 1,858.48	C\$ 1,084.11	C\$ 1,641.66	C\$ 1,393.86	C\$ 1,331.91	C\$ 1,982.38	C\$ 16,541.03
INSS	C\$ 302.54	C\$ 282.37	C\$ 383.22	C\$ 383.22	C\$ 504.42	C\$ 504.24	C\$ 605.09	C\$ 352.97	C\$ 534.49	C\$ 453.82	C\$ 433.65	C\$ 645.43	C\$ 5,385.45
Total CIF Variables	C\$ 10,069.78	C\$ 9,398.46	C\$ 12,755.05	C\$ 12,755.05	C\$ 16,788.94	C\$ 16,782.96	C\$ 20,139.55	C\$ 11,748.07	C\$ 17,789.94	C\$ 15,104.67	C\$ 14,433.35	C\$ 21,482.19	C\$ 179,248.01
Total CIF(Fijos +Variables)	C\$ 12,213.11	C\$ 11,541.79	C\$ 14,898.38	C\$ 14,898.38	C\$ 18,932.27	C\$ 18,926.29	C\$ 22,282.88	C\$ 13,891.40	C\$ 19,933.27	C\$ 17,248.00	C\$ 16,576.68	C\$ 23,625.52	C\$ 204,967.97
Total Costos de Producción	C\$ 22,379.78	C\$ 21,030.69	C\$ 27,776.17	C\$ 27,776.17	C\$ 35,882.76	C\$ 35,870.75	C\$ 42,616.23	C\$ 25,752.52	C\$ 37,894.40	C\$ 32,498.01	C\$ 31,148.91	C\$ 45,314.43	C\$ 385,940.81

8.5.4 anexo 13 Estructura de Costos Año 4

Piensa en Verde													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Materia Pima Directa													
Marañón	C\$ 7,146.10	C\$ 6,669.69	C\$ 9,051.72	C\$ 9,051.72	C\$ 11,914.40	C\$ 11,910.16	C\$ 12,720.00	C\$ 8,337.11	C\$ 12,624.77	C\$ 10,719.14	C\$ 10,242.74	C\$ 12,720.00	C\$ 123,107.55
Miel	C\$ 1,339.89	C\$ 1,250.57	C\$ 1,697.20	C\$ 1,697.20	C\$ 2,233.95	C\$ 2,233.16	C\$ 2,385.00	C\$ 1,563.21	C\$ 2,367.14	C\$ 2,009.84	C\$ 1,920.51	C\$ 2,385.00	C\$ 23,082.67
Total de Materiales	C\$ 8,485.99	C\$ 7,920.26	C\$ 10,748.92	C\$ 10,748.92	C\$ 14,148.35	C\$ 14,143.32	C\$ 15,105.00	C\$ 9,900.32	C\$ 14,991.91	C\$ 12,728.98	C\$ 12,163.25	C\$ 15,105.00	C\$ 146,190.22
Mano de Obra Directa	C\$ 2,290.69	C\$ 2,137.97	C\$ 2,901.54	C\$ 2,901.54	C\$ 3,819.17	C\$ 3,817.81	C\$ 4,077.41	C\$ 2,672.47	C\$ 4,046.88	C\$ 3,436.03	C\$ 3,283.32	C\$ 4,077.41	C\$ 39,462.21
Total MOD	C\$ 2,290.69	C\$ 2,137.97	C\$ 2,901.54	C\$ 2,901.54	C\$ 3,819.17	C\$ 3,817.81	C\$ 4,077.41	C\$ 2,672.47	C\$ 4,046.88	C\$ 3,436.03	C\$ 3,283.32	C\$ 4,077.41	C\$ 39,462.21
CIF Fijos													
Alquiler	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 21,000.00
Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96
Recoleccion de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00
Mantenimiento	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 1,800.00
Energía eléctrica	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Total CIF Fijos	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 25,719.96
CIF Variables													
Mano de obra indirecta	C\$ 2,290.69	C\$ 2,137.97	C\$ 2,901.54	C\$ 2,901.54	C\$ 3,819.17	C\$ 3,817.81	C\$ 4,077.41	C\$ 2,672.47	C\$ 4,046.88	C\$ 3,436.03	C\$ 3,283.32	C\$ 4,077.41	C\$ 39,462.21
Envases	C\$ 2,501.13	C\$ 2,334.39	C\$ 3,168.10	C\$ 3,168.10	C\$ 4,170.04	C\$ 4,168.56	C\$ 4,452.00	C\$ 2,917.99	C\$ 4,418.67	C\$ 3,751.70	C\$ 3,584.96	C\$ 4,452.00	C\$ 43,087.64
Etiqueta	C\$ 2,679.79	C\$ 2,501.13	C\$ 3,394.40	C\$ 3,394.40	C\$ 4,467.90	C\$ 4,466.31	C\$ 4,770.00	C\$ 3,126.42	C\$ 4,734.29	C\$ 4,019.68	C\$ 3,841.03	C\$ 4,770.00	C\$ 46,165.33
Depreciación	C\$ 178.65	C\$ 166.74	C\$ 226.29	C\$ 226.29	C\$ 297.86	C\$ 297.75	C\$ 318.00	C\$ 208.43	C\$ 315.62	C\$ 267.98	C\$ 256.07	C\$ 318.00	C\$ 3,077.69
Vacaciones	C\$ 572.67	C\$ 534.49	C\$ 725.38	C\$ 725.38	C\$ 954.79	C\$ 954.45	C\$ 1,019.35	C\$ 668.12	C\$ 1,011.72	C\$ 859.01	C\$ 820.83	C\$ 1,019.35	C\$ 9,865.55
Aguinaldo	C\$ 572.67	C\$ 534.49	C\$ 725.38	C\$ 725.38	C\$ 954.79	C\$ 954.45	C\$ 1,019.35	C\$ 668.12	C\$ 1,011.72	C\$ 859.01	C\$ 820.83	C\$ 1,019.35	C\$ 9,865.55
Indennización	C\$ 572.67	C\$ 534.49	C\$ 725.38	C\$ 725.38	C\$ 954.79	C\$ 954.45	C\$ 1,019.35	C\$ 668.12	C\$ 1,011.72	C\$ 859.01	C\$ 820.83	C\$ 1,019.35	C\$ 9,865.55
Aporte Patronal	C\$ 985.00	C\$ 919.33	C\$ 1,247.66	C\$ 1,247.66	C\$ 1,642.24	C\$ 1,641.66	C\$ 1,753.28	C\$ 1,149.16	C\$ 1,740.16	C\$ 1,477.49	C\$ 1,411.83	C\$ 1,753.28	C\$ 16,968.75
INSS	C\$ 320.70	C\$ 299.32	C\$ 406.22	C\$ 406.22	C\$ 534.68	C\$ 534.49	C\$ 570.84	C\$ 374.15	C\$ 566.56	C\$ 481.04	C\$ 459.66	C\$ 570.84	C\$ 5,524.71
Total CIF Variables	C\$ 10,673.96	C\$ 9,962.37	C\$ 13,520.35	C\$ 13,520.35	C\$ 17,796.27	C\$ 17,789.94	C\$ 18,999.58	C\$ 12,452.96	C\$ 18,857.34	C\$ 16,010.95	C\$ 15,299.35	C\$ 18,999.58	C\$ 183,883.00
Total CIF(Fijos +Variables)	C\$ 12,817.29	C\$ 12,105.70	C\$ 15,663.68	C\$ 15,663.68	C\$ 19,939.60	C\$ 19,933.27	C\$ 21,142.91	C\$ 14,596.29	C\$ 21,000.67	C\$ 18,154.28	C\$ 17,442.68	C\$ 21,142.91	C\$ 209,602.96
Total Costos de Producción	C\$ 23,593.97	C\$ 22,163.93	C\$ 29,314.14	C\$ 29,314.14	C\$ 37,907.12	C\$ 37,894.40	C\$ 40,325.31	C\$ 27,169.08	C\$ 40,039.46	C\$ 34,319.29	C\$ 32,889.25	C\$ 40,325.31	C\$ 395,255.39

8.5.5 anexo 14 Estructura de Costos Año 5

Piensa en Verde													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Materia Pima Directa													
Marañón	C\$ 7,574.86	C\$ 7,069.87	C\$ 9,594.82	C\$ 9,594.82	C\$ 12,629.26	C\$ 12,624.77	C\$ 13,483.20	C\$ 8,837.34	C\$ 13,382.26	C\$ 11,362.29	C\$ 10,857.30	C\$ 13,483.20	C\$ 130,494.01
Miel	C\$ 1,420.29	C\$ 1,325.60	C\$ 1,799.03	C\$ 1,799.03	C\$ 2,367.99	C\$ 2,367.14	C\$ 2,528.10	C\$ 1,657.00	C\$ 2,509.17	C\$ 2,130.43	C\$ 2,035.74	C\$ 2,528.10	C\$ 24,467.63
Total de Materiales	C\$ 8,995.15	C\$ 8,395.47	C\$ 11,393.85	C\$ 11,393.85	C\$ 14,997.25	C\$ 14,991.91	C\$ 16,011.30	C\$ 10,494.34	C\$ 15,891.43	C\$ 13,492.72	C\$ 12,893.05	C\$ 16,011.30	C\$ 154,961.63
Mano de Obra Directa	C\$ 2,428.13	C\$ 2,266.25	C\$ 3,075.63	C\$ 3,075.63	C\$ 4,048.32	C\$ 4,046.88	C\$ 4,322.05	C\$ 2,832.82	C\$ 4,289.69	C\$ 3,642.19	C\$ 3,480.32	C\$ 4,322.05	C\$ 41,829.95
Total MOD	C\$ 2,428.13	C\$ 2,266.25	C\$ 3,075.63	C\$ 3,075.63	C\$ 4,048.32	C\$ 4,046.88	C\$ 4,322.05	C\$ 2,832.82	C\$ 4,289.69	C\$ 3,642.19	C\$ 3,480.32	C\$ 4,322.05	C\$ 41,829.95
CIF Fijos													
Alquiler	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 21,000.00
Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96
Recolección de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00
Mantenimiento	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 150.00	C\$ 1,800.00
Energía eléctrica	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Total CIF Fijos	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 2,143.33	C\$ 25,719.96
CIF Variables													
Mano de obra indirecta	C\$ 2,428.13	C\$ 2,266.25	C\$ 3,075.63	C\$ 3,075.63	C\$ 4,048.32	C\$ 4,046.88	C\$ 4,322.05	C\$ 2,832.82	C\$ 4,289.69	C\$ 3,642.19	C\$ 3,480.32	C\$ 4,322.05	C\$ 41,829.95
Envases	C\$ 2,651.20	C\$ 2,474.45	C\$ 3,358.19	C\$ 3,358.19	C\$ 4,420.24	C\$ 4,418.67	C\$ 4,719.12	C\$ 3,093.07	C\$ 4,683.79	C\$ 3,976.80	C\$ 3,800.06	C\$ 4,719.12	C\$ 45,672.90
Etiqueta	C\$ 2,840.57	C\$ 2,651.20	C\$ 3,598.06	C\$ 3,598.06	C\$ 4,735.97	C\$ 4,734.29	C\$ 5,056.20	C\$ 3,314.00	C\$ 5,018.35	C\$ 4,260.86	C\$ 4,071.49	C\$ 5,056.20	C\$ 48,935.25
Depreciación	C\$ 189.37	C\$ 176.75	C\$ 239.87	C\$ 239.87	C\$ 315.73	C\$ 315.62	C\$ 337.08	C\$ 220.93	C\$ 334.56	C\$ 284.06	C\$ 271.43	C\$ 337.08	C\$ 3,262.35
Vacaciones	C\$ 607.03	C\$ 566.56	C\$ 768.91	C\$ 768.91	C\$ 1,012.08	C\$ 1,011.72	C\$ 1,080.51	C\$ 708.20	C\$ 1,072.42	C\$ 910.55	C\$ 870.08	C\$ 1,080.51	C\$ 10,457.49
Aguinaldo	C\$ 607.03	C\$ 566.56	C\$ 768.91	C\$ 768.91	C\$ 1,012.08	C\$ 1,011.72	C\$ 1,080.51	C\$ 708.20	C\$ 1,072.42	C\$ 910.55	C\$ 870.08	C\$ 1,080.51	C\$ 10,457.49
Indemnización	C\$ 607.03	C\$ 566.56	C\$ 768.91	C\$ 768.91	C\$ 1,012.08	C\$ 1,011.72	C\$ 1,080.51	C\$ 708.20	C\$ 1,072.42	C\$ 910.55	C\$ 870.08	C\$ 1,080.51	C\$ 10,457.49
Aporte Patronal	C\$ 1,044.09	C\$ 974.49	C\$ 1,322.52	C\$ 1,322.52	C\$ 1,740.78	C\$ 1,740.16	C\$ 1,858.48	C\$ 1,218.11	C\$ 1,844.57	C\$ 1,566.14	C\$ 1,496.54	C\$ 1,858.48	C\$ 17,986.88
INSS	C\$ 339.94	C\$ 317.28	C\$ 430.59	C\$ 430.59	C\$ 566.76	C\$ 566.56	C\$ 605.09	C\$ 396.59	C\$ 600.56	C\$ 509.91	C\$ 487.24	C\$ 605.09	C\$ 5,856.19
Total CIF Variables	C\$ 11,314.40	C\$ 10,560.11	C\$ 14,331.58	C\$ 14,331.58	C\$ 18,864.05	C\$ 18,857.34	C\$ 20,139.55	C\$ 13,200.14	C\$ 19,988.78	C\$ 16,971.60	C\$ 16,217.31	C\$ 20,139.55	C\$ 194,915.98
Total CIF(Fijos +Variables)	C\$ 13,457.73	C\$ 12,703.44	C\$ 16,474.91	C\$ 16,474.91	C\$ 21,007.38	C\$ 21,000.67	C\$ 22,282.88	C\$ 15,343.47	C\$ 22,132.11	C\$ 19,114.93	C\$ 18,360.64	C\$ 22,282.88	C\$ 220,635.94
Total Costos de Producción	C\$ 24,881.01	C\$ 23,365.16	C\$ 30,944.39	C\$ 30,944.39	C\$ 40,052.95	C\$ 40,039.46	C\$ 42,616.23	C\$ 28,670.62	C\$ 42,313.23	C\$ 36,249.85	C\$ 34,734.00	C\$ 42,616.23	C\$ 417,427.52

9.1 anexo 15 Gastos de Venta

Piensa en verde																	
Egreso de venta																	
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Salario	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 53,852.52	C\$ 56,652.85	C\$ 59,598.80	C\$ 62,697.94	C\$ 65,958.23
Treceavo Mes	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Cuota Alcaldía	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
Aporte Patronal	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 11,578.29	C\$ 12,180.36	C\$ 12,813.74	C\$ 13,480.06	C\$ 14,181.02
Indennización	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Vacaciones	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Depreciación	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 213.75	C\$ 2,565.00	C\$ 2,565.00	C\$ 2,565.00	C\$ 2,565.00	C\$ 2,565.00
Servicio de Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96	C\$ 1,647.96	C\$ 1,697.40	C\$ 1,748.32	C\$ 1,800.77
Servicio de Luz	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00	C\$ 1,236.00	C\$ 1,273.08	C\$ 1,311.27	C\$ 1,350.61
Alquiler	875	875	875	875	875	875	875	875	875	875	875	875	C\$ 10,500.00	C\$ 10,815.00	C\$ 11,139.45	C\$ 11,473.63	C\$ 11,817.84
Mantenimiento	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	C\$ 1,800.00	C\$ 1,854.00	C\$ 1,909.62	C\$ 1,966.91	C\$ 2,025.92
Publicidad	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 62.50	C\$ 750.00	C\$ 772.50	C\$ 795.68	C\$ 819.55	C\$ 844.13
Recolección de basura	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 120.00	C\$ 120.00	C\$ 120.00	C\$ 120.00	C\$ 120.00
Total	C\$ 8,319.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 8,309.08	C\$ 99,718.90	C\$104,406.89	C\$ 109,212.46	C\$ 114,257.16	C\$ 119,553.08

9.2 anexo 16 Gastos de Administración

Piensa en Verde																	
Egresos administración																	
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Salario	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 4,487.71	C\$ 53,852.52	C\$ 56,652.85	C\$ 59,598.80	C\$ 62,697.94	C\$ 65,958.23
Vacaciones	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Indennización	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Treceavo Mes	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 373.98	C\$ 4,487.71	C\$ 4,721.07	C\$ 4,966.57	C\$ 5,224.83	C\$ 5,496.52
Cuota fija DGI	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
INNS Patronal	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 964.86	C\$ 11,578.29	C\$ 12,180.36	C\$ 12,813.74	C\$ 13,480.06	C\$ 14,181.02
Depreciación	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 598.35	C\$ 7,180.20	C\$ 7,180.20	C\$ 7,180.20	C\$ 7,180.20	C\$ 7,180.20
Servicio de Agua	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 133.33	C\$ 1,599.96	C\$ 1,600.99	C\$ 1,602.02	C\$ 1,603.05	C\$ 1,604.08
Servicio de Luz	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00	C\$ 1,201.03	C\$ 1,202.06	C\$ 1,203.09	C\$ 1,204.12
Alquiler	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 875.00	C\$ 10,500.00	C\$ 10,501.03	C\$ 10,502.06	C\$ 10,503.09	C\$ 10,504.12
Recolección de basura	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	C\$ 120.00	C\$ 121.03	C\$ 122.06	C\$ 123.09	C\$ 124.12
Papelería y útiles	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 41.67	C\$ 500.04	C\$ 515.04	C\$ 530.49	C\$ 546.41	C\$ 562.80
Total	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$ 8,532.85	C\$102,394.14	C\$106,515.75	C\$ 110,851.13	C\$ 115,411.40	C\$ 120,208.25

