



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

**Informe Final de Seminario de Graduación para optar al Título de Licenciado en
Mercadotecnia**

Tema: Plan de emprendimiento para la creación de empresas en la IV región del país

Subtema: Propuesta de plan de emprendimiento para la micro empresa Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino”, ubicada la UNAN – FAREM Carazo en el municipio Jinotepe, durante el segundo semestre del año 2017.

Autores:

Br. Acuña Narváez Elisa Mercedes

Br. Reyes Cortez José Antonio

No. de Carné

13 – 09150 – 9

13 – 09518 – 3

Tutor:

Lic. Dalia Patricia Morales Mendieta

Jinotepe, Miércoles 13 de Diciembre del año 2017

Dedicatorias

*Dedico este trabajo en primer lugar a **Díos**, por haberme regalado los conocimientos y quien no permitió poder concluir con éxito este proyecto, gracias a nuestro Rey Supremo que nos bendijo y nos sirvió de guía para cumplir esta meta y esta etapa de mi vida.*

*A mis **Padres** por ser un apoyo incondicional en cada uno de los obstáculos que se presentaron en el camino, por estar presentes en cada una de las etapas de mi vida sirviéndome de guía para poder llevarme hasta este momento.*

*A mi **Novio** José Antonio Palacios por formar parte de mi vida, por darme aliento cuando quería abandonar e impulsarme a seguir cuando ya no podía.*

Br. Elisa Mercedes Acuña Narváez.

Dedicatorias

Dedico este trabajo final:

A Dios en primer lugar por darme su bendición e inteligencia de concluir con éxito este importante trabajo de mi formación profesional.

A mis Padres: Por ser un pilar fuerte e inspiración de cada uno de mi esfuerzo; por ser mi apoyo incondicional en este proceso de crecimiento profesional y personal y de enseñarme que todos los esfuerzos y sacrificios siempre serán recompensado.

Br José Antonio Reyes Cortez

Agradecimientos

*Agradezco a **Díos**, por colmar mi vida de inmensas bendiciones y proveerme el amor, fe, paciencia, sabiduría, fuerza y salud necesaria para concluir esta etapa tan importante en mi vida.*

*A mis **Padres** Luis Alberto Acuña y Magda Lidia Narváez por responder a cada una de mis dudas e impulsarme a seguir adelante, por sus sacrificios para sacarnos a delante y educarme hasta llegar al cumplimiento de esta meta.*

*A la **familia Palacios López** por abrirme las puertas de su hogar y haber compartido conmigo sabias recomendaciones y haberme dado un lugar donde trabajar cada que lo necesite.*

*A mi **compañeras de clase y amigas**, Jhoselyn Vanessa Cruz, Masiel Patricia Morales. Por su apoyo y paciencia; por compartir conmigo conocimientos, esfuerzos durante este proceso.*

*A mi **compañero de Seminario** José Antonio Reyes Cortez por su compromiso y entrega durante el proceso de elaboración de este proyecto.*

*A todos mis **Maestros**, especialmente a los profesores Mariano Gaitán, Adelaida Sanabria, Raúl Medrano, Silvia Carranza por haber sido los principales partícipes en mi formación profesional.*

Gracia a mi Novío, José Antonio Palacios por trabajar conmigo codo a codo y que aunque no es su rama de trabajo siempre estuvo ahí para ayudarme con lo que más pudiera.

*Agradezco a las personas que me apoyaron en las mejoras de mi trabajo
Ing. Luis Alejandro Acuña y Lic. Georgina Baltodano por con sus conocimientos aportar a la científicidad del proyecto.*

A mí tutora de seminario Lic. Dalía Patricia Morales por su paciencia y habernos guiado en el transcurso de la elaboración de nuestro seminario de graduación.

Br. Elisa Mercedes Acuña Narváez

Agradecimientos

Agradezco a Dios por cubrirme y bendecirme durante todo el camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

A Mis Padres: Por darme todo su apoyo incondicional y enseñarme a nunca rendirme y perseverar hasta el final.

A mi compañera de seminario: Elisa M. Acuña Narváez por su apoyo, paciencia y dedicación de compartir conocimientos, esfuerzos y sacrificio durante estos años

A mi amigo, Luis Miguel Tardencilla Reyes. Por su apoyo y paciencia; por compartir conmigo conocimientos, esfuerzos durante este proceso.

A todos mis Maestros, especialmente a los profesores Mariano Gaitán, Adelaida Sanabria, Luz Margarita Narváez, por haber sido los principales partícipes en mi formación profesional.

A mi tutora de seminario Lic. Dalía Patricia Morales por su paciencia y habernos guiado en el transcurso de la elaboración de nuestro seminario de graduación.

Br. José Antonio Reyes Cortez

Valoración docente



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2017: ``Año de la Universidad Emprendedora``

04 de diciembre del año 2017.

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

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de seminario de graduación, bajo el Tema: **Plan de emprendimiento para la creación de empresas en la IV región del país**, presentado por los bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Br. Elisa Mercedes Acuña Narváez	13091509
2	Br. José Antonio Reyes Cortez	13095183

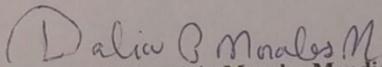
Siendo el subtema: Propuesta de plan de emprendimiento para la micro empresa Comedor Universitario "Augusto Cesar Sandino", ubicada la UNAN – FAREM Carazo en el municipio Jinotepe, durante el segundo semestre del año 2017.

El cual ha cumplido con los requisitos técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de Seminario de Graduación. Este trabajo contribuye a desarrollar y obtener habilidades y 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 ostentar 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.


Lic. Dalia Patricia Morales Mendieta.
Tutor de Seminario 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

Resumen

La presente propuesta de plan de emprendimiento comprende una guía para la micro empresa Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino”

El presente documento contiene un plan de emprendimiento para la micro empresa dedicada a la producción y comercialización de alimento saludables. El elemento de innovación de este plan, consiste en la elaboración de productos saludables y con un balance nutricional, comercializado a bajos precios dentro de la comunidad universitaria de la UNAN – FAREM – Carazo.

Se propone brindar un servicio buffet que permita a los clientes recibir un servicio rápido y puedan ver que los productos comprado cumplen con las normas de higiene obligatorias y además brindar la tranquilidad que el local debe transmitir a los clientes al momento de su comprar y que puedan desconectar un poco a los clientes del ajetreo del día a día dentro de la universidad.

La realización de este plan de emprendimiento incorpora aspectos mercadológicos, de producción, organización y económico-financieros, como se describen a continuación:

En el Plan de mercadotecnia, se definieron la propuesta de innovación, el segmento de mercado y los principales clientes del negocio, además se analizó el comportamiento de la demanda, los factores determinantes de la misma, la ubicación de la zona comercial y su participación de mercado esperada, también se elaboraron estrategias de mercado y las estimaciones de ventas con proyecciones a tres años.

En el aspecto de Producción se elaboró de forma detallada el proceso de producción donde se refleja mediante un flujograma cada uno de los procesos y su tiempo de duración, se definieron los diferentes proveedores que trabajaran de la mano con el comedor y cual son la condiciones para adquirir los productos de estos. Se especifican cada uno de los equipos y maquinaria necesaria, sus costos y su disponibilidad.

También se definió la ubicación exacta del negocio y al ser un proyecto institucional los criterios más importantes a seguir es la cercanía con el estudiantado y que no afecte con la construcción de nuevos edificios de aulas.

El volumen esperado para la producción del primer año del comedor es de 32,832 unidades, cabe destacar que los meses laborados solo serán ocho, debido a que el resto del tiempo los estudiantes están de vacaciones.

En cuanto al aspecto Económico-financiero se elaboró el plan de inversión en el que se reflejan la inversión fija, la inversión diferida y el capital de trabajo; ascendiendo dicho plan a una inversión total de C\$ 1, 425,814.70, que será financiado por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua con fondos de la Facultad y fondos por gestión universitaria.

De igual forma se proyectaron a tres años los Estados Financieros correspondientes (Balance General, Estado de Resultado) con el propósito de mostrar cuál será la situación financiera y los resultados de las operaciones en un futuro, también se elaboró el flujo de caja en el que se analizó las entradas y salidas de efectivo que se producen en la empresa.

Para finalizar se evaluó la rentabilidad del negocio mediante los indicadores financieros VAN Y TIR los que demostraron la viabilidad económica-financiera del plan de negocio de la pequeña empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino.

Índice de contenido

1.	Introducción del tema y subtema.....	1
2.	Justificación.....	2
3.	Objetivos.....	3
3.1.	Objetivo general.....	3
3.2.	Objetivos específicos.....	3
4.	Desarrollo del subtema.....	4
4.1	Plan de Mercadotecnia.....	4
4.1.1	Descripción de la innovación.....	4
4.1.2	Comparación del producto con la competencia.....	6
4.1.3	Mercado/ Zona comercial.....	7
Macro localización:	7
Micro localización:	8
.....	8
4.1.4	Segmentación de mercado.....	8
4.1.4.1.	Principales Clientes.....	8
4.1.5	Demanda total.....	10
Comportamiento de la Demanda:	11
Factores determinantes de la Demanda.....	11
4.1.6	Participación de mercado esperada.....	13
4.1.7	Estrategia de mercado.....	14
4.1.7	Estimación de venta.....	18
4.1.8	Presupuesto de mercadotecnia.....	20
4.2	Plan de producción.....	20
4.2.1	El proceso de producción.....	21
4.2.2	Proveedores y condiciones de compra de los equipos.....	25
4.2.3	Capital fijo y vida útil.....	32
4.2.4	Capacidad planificada.....	34
4.2.5	Ubicación y distribución física de la empresa.....	35
4.3.	Plan de organización y gestión.....	36
4.3.1	Marco legal.....	36

4.3.2 Estructura de la organización.....	40
4.3.3 Experiencia y habilidades básicas del empresario.....	41
4.3.4. Actividades y gastos preliminares	49
4.3.4 Equipos de oficina.....	49
4.3.6 Gastos administrativos.....	49
4.4 Plan financiero	50
4.4.1 Inversión y fuente de financiamiento.	51
4.4.1.1 Activos fijos.....	51
4.4.1.2 Activos intangibles.....	51
4.4.1.3 Capital de trabajo.....	52
4.4.1.4 Inversión total.	53
4.4.2 Ingresos, egresos y costos.....	54
4.4.2.1 Presupuesto de ingreso.....	54
4.4.2.2 Presupuesto de egresos.....	55
4.4.2.3 Presupuesto de costos.	56
4.4.2.4 Punto de equilibrio.....	57
4.4.2.5 Flujo de caja.	58
4.4.3 Análisis financiero.	59
4.4.3.1 Flujo de fondo.....	59
4.4.3.2 Valor actual neto (VAN).....	61
4.4.3.3 Tasa interna de retorno (TIR).....	61
4. Conclusiones	62
5. Bibliografía	64
6. Anexos.....	66
6.3. Cronograma de Trabajo.....	66
6.4. Diseño metodológico	67
6.4.4. Tipo de estudio.....	67
6.4.5. Método y técnicas de investigación	67
6.5. Fuentes de información.....	67
6.5.4. Fuentes primarias.	67
6.5.5. Fuentes secundarias.	68

6.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	68
6.6.4. Trabajo de campo	68
6.7. Población y muestra.....	71
6.7.4. Universo.....	71
6.7.5. Marco Muestral.....	72
6.7.6. Cálculo de la muestra y Sub Muestra.....	72
6.8. Cédulas de Costo.....	74

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Comparación de Producto con la Competencia.....	6
Ilustración 2 Calidad vs Precio	7
Ilustración 3 Macro Localización	7
Ilustración 4 Micro Localización	8
Ilustración 5 Porcentaje de Visita	9
Ilustración 6 Demanda	10
Ilustración 7 Comparación de la Demanda.....	11
Ilustración 8 Ingreso mensuales.....	12
Ilustración 9 Plano de la Planta.....	35

Índice de tablas

Tabla 1 Cálculo de la Demanda	10
Tabla 2 Estrategias de Marketing, Desarrollo de Producto	15
Tabla 3 Proyecciones de Ventas Unidades Físicas	18
Tabla 4 Proyecciones de Ventas Unidades Monetarias	18
Tabla 5 Presupuesto de Marketing.....	20
Tabla 6 Flujograma de preparación de Almuerzo.....	22
Tabla 7 Flujograma de preparación del Desayuno Mozzarella en carrosa.	24
Tabla 8 Flujograma de preparación de Sándwich (Intermedio).....	25
Tabla 9 Materiales y Suministros	27
Tabla 10 Materiales y Suministros	27
Tabla 11 Materiales y Suministros	27
Tabla 12 Materiales y Suministros	28
Tabla 13 Materiales y Suministros	28
Tabla 14 Materiales y Suministros	29
Tabla 15 Materiales y Suministros	29
Tabla 16 Materiales y Suministros	29
Tabla 17 Materiales y Suministros	30
Tabla 18 Materiales y Suministros	30
Tabla 19 Materiales y Suministros	31
Tabla 20 Materiales y Suministros	31
Tabla 21 Materiales y Suministros	32
Tabla 22 Maquinaria y Equipo	33
Tabla 23 Equipos necesarios para la administración	49
Tabla 24 Papelería y útiles de oficinas	49
Tabla 25 Gastos generales de administración.....	50
Tabla 26 Amortización diferidos	52
Tabla 27 Proyección capital de trabajo.....	52
Tabla 28 Plan de Inversión	53
Tabla 29 Ventas unidades monetarias 2018.....	54
Tabla 30 Fuente: Equipo de Investigación.....	56

Tabla 31 Punto de Equilibrio	57
Tabla 32 Costos Fijos Anuales	58
Tabla 33 Flujo de Caja.....	58
Tabla 34 Flujo de Fondos	60
Tabla 35 Anexo1 Cronograma de Trabajo.....	66
Tabla 36 Anexo 2 Sondeo.....	69
Tabla 37 Anexo 3 Pilotaje.....	70
Tabla 38 Anexo 4.....	70
Tabla 39 Anexo 5 Plan de Acción	70
Tabla 40 Anexo 6 Supervisión y Control	71
Tabla 41 Anexo 7 Universo	71
Tabla 42 Anexo 8 Universo	71
Tabla 43 Anexo 9 Gastos de Organización.....	74
Tabla 44 Anexo 10 Papelería y Útiles	74
Tabla 45 Anexos 17 Proyección de Compras total de Materia Prima Directa 2018	76
Tabla 46 Anexos 18 Materia Prima Almuerzo de Res	76
Tabla 47 Anexos 19 Materia Prima Almuerzo Cerdo	77
Tabla 48 Anexos 20 Materia Prima Mozzarella en Carrosa.....	77
Tabla 49 Anexos 21 Materia Prima Sándwich.....	78
Tabla 50 Anexos 22 Proyección de Compras total de Materia Prima Directa 2018	78
Tabla 51 Anexos 23 Proyecciones de Mano de Obra Directa 2018	79
Tabla 52 Anexos 24 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Pollo 2018	79
Tabla 53 Anexos 25 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Res 2018	80
Tabla 54 Anexos 26 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Cerdo 2018	81
Tabla 55 Anexos 27 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Mozzarella en Carrosa 2018.....	82
Tabla 56 Anexos 28 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Sándwich	83
Tabla 57 Anexos 29 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación 2018.....	84
Tabla 58 Anexos 30 Proyecciones de Costos de Producción 2018	85

Tabla 59 Anexos 31 Proyecciones de Ventas 2018	85
Tabla 60 Anexos 32 Proyecciones de Gastos Administrativos 2018	85
Tabla 61 Anexos 34 Estructura de Costo Almuerzo de Res	86
Tabla 62 Anexos 35 Estructura de Costo Almuerzo de Cerdo	87
Tabla 63 Anexos 36 Estructura de Costo Mozzarella	88
Tabla 64 Anexos 37 Página en Facebook	89
Tabla 65 Anexo 38 Estructura de Costo de Sándwich	90
Tabla 66 Anexo 39 Presupuesto de Mano de Obra del Edificio	91
Tabla 67 Anexo 40 Presupuesto de Materiales del Edificio	92
Tabla 68 Anexo 41 Planilla de Pago	94
Tabla 69 Anexo 42 Proyecciones de Ventas para el año 2	95
Tabla 70 Anexo 43 Proyecciones de ventas año 2	95
Tabla 71 Anexos 44 Proyecciones de ventas año 3	96
Tabla 72 Anexos 45 Proyecciones de Ventas año 3	96

1. Introducción del tema y subtema

El Plan de emprendimiento presente está elaborado con el fin de conocer la rentabilidad y factibilidad de la creación de un Comedor en el Recinto Universitario “Augusto Cesar Sandino” de la facultad multidisciplinaria de Carazo, el documento contiene un plan de innovación y emprendimiento, orientado a la creación de una micro empresa de servicio y con productos alimenticios con alto valor nutritivo. Con un enfoque de mejora continua a sugerencia del cliente.

En el trabajo, se detallan las bases para emprender un negocio, a través de los estudios de mercado, técnico, organización, análisis legal y financiero para poder operar en el país de Nicaragua. En el estudio de mercado que se realizó en el Recinto universitario “Augusto Cesar Sandino” por ser el sitio foco de instaurar el comedor universitario, este fue fundamental para recabar información sobre demanda, oferta, distribución, competencia y precios de mercado competitivo.

Durante el estudio y análisis técnico, se pudo definir el tamaño de mercado, los factores determinantes de éste, la macro y micro localización de la micro empresa y los aspectos como acreedores de: material de materiales y útiles, equipo de producción y administrativo entre otras cosas.

Se definió la parte de Organizacional y Legal del plan en donde son reflejados nóminas de pago y la estructura organizacional y aspectos legales generales.

Para terminar se realizó un estudio financiero que nos permitió definir si el proyecto de esta micro empresa será rentable o no para su desarrollo en el mercado.

2. Justificación

En la actualidad la propuesta del comedor va más allá y con la expansión de la Facultad y la apertura del nuevo Recinto Universitario “Augusto Cesar Sandino”, el comedor universitario es una oportunidad que vendrá a cubrir las necesidades básicas de la comunidad universitaria como lo es alimentarse diariamente, es por esto que la FAREM – Carazo está dispuesta a buscar el financiamiento para cubrir estas necesidades.

Se reconoce que la salud es un derecho humano básico e indispensable, para el desarrollo social, económico de las personas, naciones, y es responsabilidad de las universidades la promoción de la salud.

El comedor universitario vendrá a dar una alternativa donde la comunidad de la UNAN – FAREM – Carazo, Recinto “Augusto Cesar Sandino” podrá adquirir productos saludables y la cual hasta el momento no cuenta con un lugar con buen servicio donde puedan adquirir alimentos de buena calidad, consumidos con tranquilidad y sin tanta prisa en un local armónico con el ambiente de este Recinto, esta idea surge con el fin de dar solución a las demandas de alimentación existentes.

El servicio de alimentación brindado por el comedor será diseñado y supervisado de la mano con una licenciada en nutrición, en cuanto a diseño de infraestructura, se contó con el apoyo y asesoría de un ingeniero para garantizar la seguridad y el cumplimiento de la normas de construcción.

El presente trabajo servirá al equipo de emprendimiento e innovación para el cumplimiento de requisitos académicos y presentación en la asignatura de seminario de graduación. El plan de emprendimiento cuenta con una base de instrumentos de recolección de información, instrumentos de investigación y un sondeo de mercado, estos servirán de insumo para que las autoridades universitarias valoren la propuesta de emprendimiento

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Proponer un plan de emprendimiento para la micro empresa Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino”, ubicada en el municipio Jinotepe, departamento Carazo, durante el segundo semestre del año 2017.

3.2. Objetivos específicos

1. Realizar un plan de mercadotecnia para la identificación de la viabilidad comercial del producto y servicio.
2. Estructurar un plan de producción para la empresa Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino”, especificando los costos de producción, mantenimiento de equipos y gastos generales de la misma.
3. Elaborar un plan de gestión y organización que visualice los requisitos legales, para la ejecución de los procedimientos, reglamentos y directrices que administren a la empresa.
4. Establecer un plan financiero para la evaluación de la rentabilidad y viabilidad de la empresa Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino”.

4. Desarrollo del subtema

4.1 Plan de Mercadotecnia

“La investigación de mercado es el diseño, obtención y presentación sistemática de los datos y hallazgos relacionados con una situación específica de mercadotecnia” (Kotler, 1980)

4.1.1 Descripción de la innovación.

“Innovar es explotar con éxito nuevas ideas o nuevo conocimiento, asumiendo más riesgo que los competidores, para conseguir una posición competitiva superior”. Xavier Ferras.

El Plan de emprendimiento consiste en la creación de un comedor universitario ubicado en el Recinto Augusto Cesar Sandino de la UNAN – FAREM – Carazo que posea un menú variado y saludable que se distribuya a través de un servicio buffet a la población universitaria de este Recinto Universitario, además que éste tenga un diseño y decoración campestre, esto acorde con el ambiente del Recinto en el establecimiento de manera que sirva para mantener el balance nutricional y colaborar a través de esto con el desempeño académico además que sea lugar de relajación para los comensales los que serían, personal Docente, Administrativo y estudiantes del Recinto universitario durante las jornadas universitarias.

El sector al que es perteneciente el Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino” es al sector gastronómico este, “es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno”. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Como parte de innovación y emprendimiento en este servicio se implementaran elementos higiénicos y de seguridad alimentaria, nutricionales, tecnológicos, comodidad y ambiente, explicando cada uno de estos:

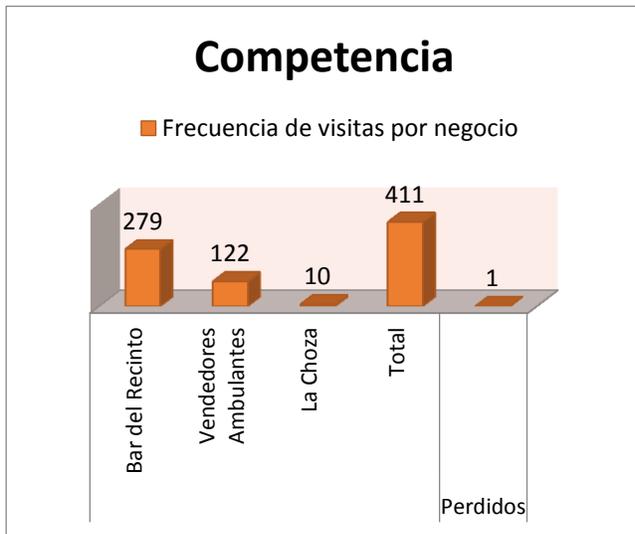
- Elemento higiénicos y de seguridad alimentaria: en este elemento se garantiza que cada uno de los procedimientos utilizados para la preparación de alimentos será el adecuado, esto corroborado por las certificaciones de las instituciones como el Minsa y la alcaldía municipal.
- Elemento nutricional: se garantiza que cada plato tendrá el balance nutricional según la experta lo recomiende, esto permitirá que el cliente consuma alimentos balanceados, nutritivos, y que aporten al funcionamiento de sus cuerpos.
- Elementos tecnológicos: a través de publicaciones en la paginas del comedor en redes sociales se le dará a conocer el menú del día a todos los consumidores y de esta misma manera se admitirán pedidos previos para evitar la incomodidad de las filas al comprar, además a través de una pantalla grande se estar proyectando el menú y promociones del día y se contara señal WIFI para que los estudiantes puedan estar conectados.
- Elemento de comodidad y ambiente: con la ayuda profesional de un ingeniero, además de crear un espacio donde los clientes puedan cómodamente disfrutar su alimentos, también se creara un espacio techado en todo el borde del comedor donde los estudiantes se puedan quedar a trabajar en sus asignaciones pero sin afectar a los comensales y en cuanto al ambiente se respetara el entorno del recinto para de cierta forma desconectar a los clientes de todo su ajetreo mientras estén en el comedor.

Basados en estos elementos se pretende crear un servicio capaz de cumplir con los estándares y exigencias de los consumidores pero también como parte de la variedad de opciones de menú se ofrecerán opciones ligeras y más económicas para los intermedios de clase y como un valor agregado se formaran vínculos con las autoridades estudiantiles para poder cubrir la beca alimenticia en esta facultad se entrega.

4.1.2 Comparación del producto con la competencia.

Ilustración 1 Comparación de Producto con la Competencia

Fuente: Equipo de Investigación



El análisis de la competencia se elaboró mediante el método de la observación y encuestas, en él se encontró a los alrededores del Recinto universitario hay, 2 negocios establecidos y además de una serie de vendedores ambulantes que se ubican en el portón principal de Recinto.

De la competencia analizada solo uno de los negocios cuenta con un permiso de la

facultad pero ninguno posee las condiciones para que los clientes se sienten a consumir los productos que adquieren, de los 412 personas encuestadas para este estudio el 67.7% consume en el Bar del Recinto, el 29.6% adquiere se productos alimenticios con los vendedores ambulantes y solo un 2.4% el negocio la Choza, en este último caso con estudiantes del sabatino, puesto que el único día que atienden.

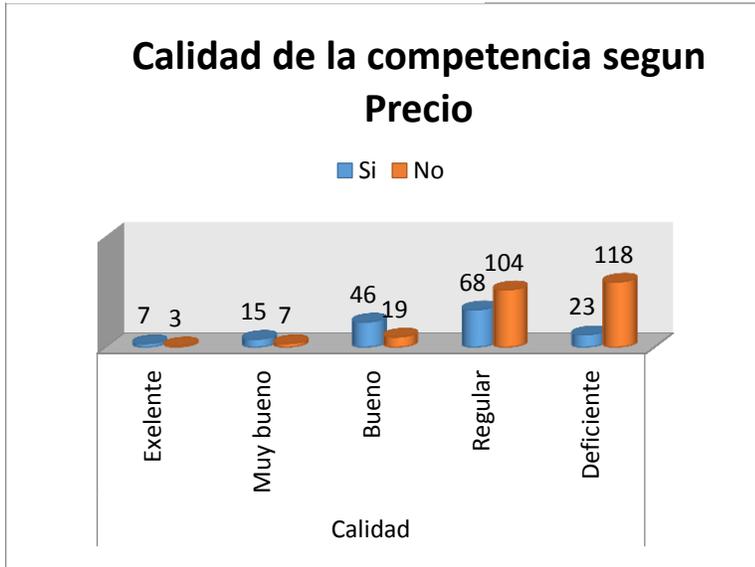
De todas las personas encuestadas, las quejas más frecuentes son referentes a la calidad y precios de los productos que la competencia ofrece, por la calidad de la atención y el espacio del establecimiento, convirtiéndose esto en una oportunidad para el Comedor Augusto Cesar Sandino siempre que se pueda cumplir con las demandas de la comunidad universitaria.

Mediante la obtención de los datos se refleja que la calidad de los servicios que se ofrecen dentro de la facultad es deficiente, de acuerdo con los encuestado el 34% consideran que la calidad es deficiente, un 42% que es regular y solo el 24% dividido en bueno, muy bueno y excelente, consideran que la calidad de lo que se ofrece es adecuada para ellos, lo que nos deja con una demanda insatisfecha de un 76% que

representa en la población total a 1,095 de 1,441 personas existentes en el Recinto, esto

Ilustración 2 Calidad vs Precio

Fuente: Equipo de Investigación



muestra que la conformidad con lo que se les ofrece, además al analizar los resultados obteniendo sobre precios encontramos que la opinión popular de los consumidores es que son demasiado alto para sus bolsillos de acuerdo con la encuesta el 61% consideran que los precios no son razonables ni de acuerdo con la realidad en el mercado,

dejando así un mercado cautivo listo para incursionarlo lo que presenta una oportunidad para el comedor.

4.1.3 Mercado/ Zona comercial.

La propuesta de este comedor es que esté ubicado en el Recinto universitario “Augusto Cesar Sandino” (Recinto B) exactamente en el costado principal del pabellón de clases de esta manera se podrá ajustar a los planes de traslados de la comunidad estudiantil que tiene el decanato y su equipo de trabajo, conformando una sola inversión para la institución que les servirá a corto, mediano y largo plazo según desarrollo de la facultad y del comedor mismo.

Macro localización:

Ilustración 3 Macro Localización



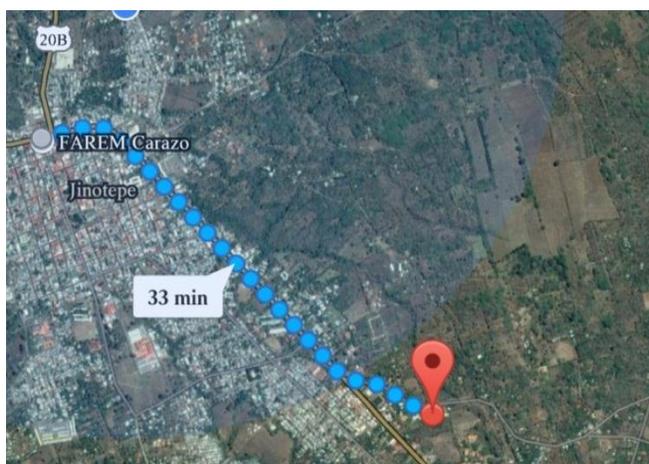
La macro localización del comedor universitario estará delimitada al departamento de Carazo, municipio de Jinotepe que es la ubicación de la FAREM – Carazo.

Fuente: Equipo de Investigación

Micro localización:

Ilustración 4 Micro Localización

Fuente: Equipo de Investigación



La micro localización del comedor estará delimitada al Recinto universitario Augusto Cesar Sandino de la UNAN – FAREM – Carazo este ubicado frete al polideportivo de la facultad.

Se considera esta ubicación como la más adecuada por la cercanía que se tendría con la comunidad universitaria del Recito universitario Augusto Cesar Sandino, que además colabora con los planes de crecimiento que la FAREM – Carazo y la idea de a largo plazo trasladar toda la comunidad universitaria a este recinto.

4.1.4 Segmentación de mercado.

La población que se atenderá en el comedor universitario está conformada por, los 1,438 estudiantes, 52 docentes y 7 administrativos del Recinto Augusto Cesar Sandino de la FAREM – Carazo.

4.1.4.1. Principales Clientes.

Durante el análisis del instrumento de encuestas se pudo definir que porcentajes de la población visitara el comedor universitario según cada estrato.

- **Personal Docente:** Dado al poder adquisitivo, este estrato tiende a exigir aún más la calidad de los productos que consume. Como opciones de facilidad el comedor ofrece además de la calidad, un servicio de reservación de comida y/o Delivery interno debido a la poca disposición de tiempo con la que los docentes cuentan.

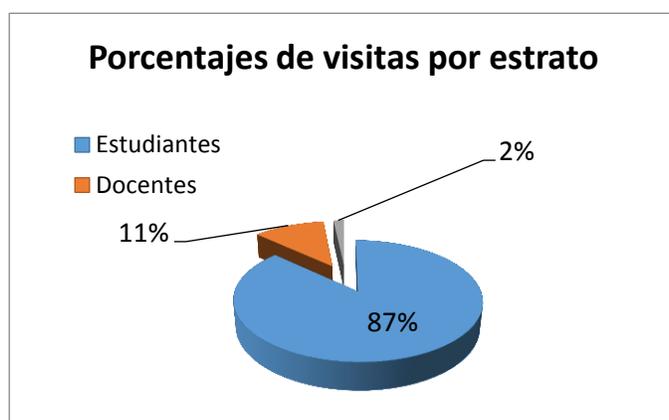
- **Personal administrativo:** En este estrato la fidelización es algo crucial por su permanecía dentro del recinto y aunque es la población más pequeña no deja de ser importante, como estrategia se pretende mantener el servicio a crédito que la competencia les ofrece a todos los trabajadores de este Recinto.

- **Estudiantes:** en el caso del estrato estudiantes se dividirá en dos, esto dado a la naturaleza de este:
 - **Estudiantes Turno Regular:** El comportamiento de compra de este se inclina más a los intermedios de clase, debido al bajo poder adquisitivo y el poco tiempo que pasan dentro del Recinto universitarios. Para estos la oferta está basada en botanas, bebidas y meriendas ligeras que puedan consumir en sus 10 minutos de descansado entre boque de clase.

 - **Estudiantes Turno Sabatino:** Los estudiantes de este turno tienen una jornada obligatoria de 8:00 am a 5:00pm una vez a la semana y esta se divide en dos cortes de descanso entre clase más un corte para almorzar, por ese tiempo entre cada bloque, tendrá opción a consumir los productos que se ofrezcan dentro del Comedor esto los convierte en cliente permanentes para el comedor tanto en los intermedios de clase como el almuerzo.

Ilustración 5 Porcentaje de Visita

Fuente: Equipo de Investigación



El porcentaje de visitas según cada estrato de la comunidad universitaria del Recinto Augusto Cesar Sandino de la FAREM - Carazo es de 2% de trabajadores administrativos, 11% de docentes y siendo la población más significativa el 87% serán estudiantes, además se atenderán a personas de los

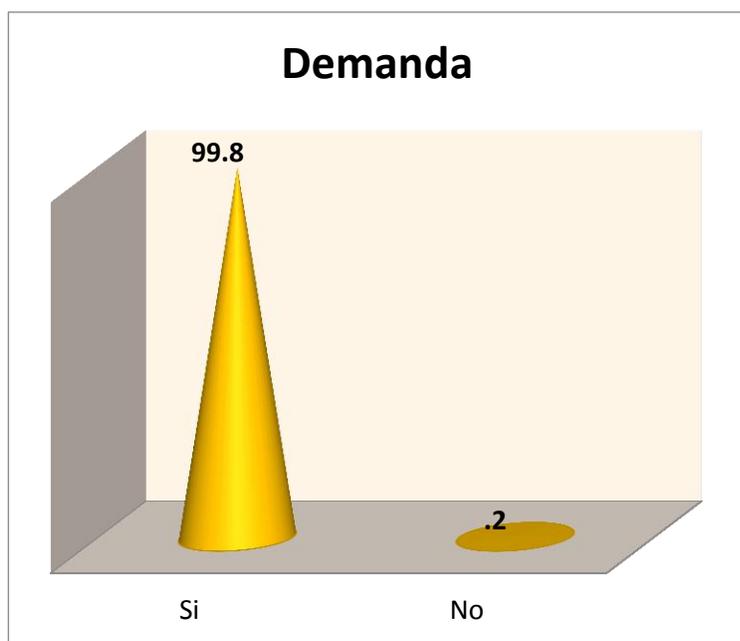
diferentes Recintos universitarios y población general que visite el comedor universitario.

4.1.5 Demanda total.

La demanda se define como "el valor global que expresa la intención de compra de una colectividad. La curva de demanda indica las cantidades de un cierto producto que los individuos o la sociedad están dispuestos a comprar en función de su precio y sus rentas". (Diccionario de marketing, cultura S.A, 1999, pág. 87)

Ilustración 6 Demanda

Fuente: Equipo de Investigación



Los factores como el servicio deficiente y los costos de los productos la demanda de un nuevo comedor en el Recinto Augusto Cesar Sandino de la FAREM - Carazo es bastante representativa, con un 98% de la población total lo que representa a 1,479 persona, también existe un 0.2% de personas que NO visitarían el comedor, equivalente a 18 personas de la población total, esto por qué: el

estudiante carga con sus alimentos, economía, o simplemente no comen fuera de sus casas.

Tabla 1 Cálculo de la Demanda

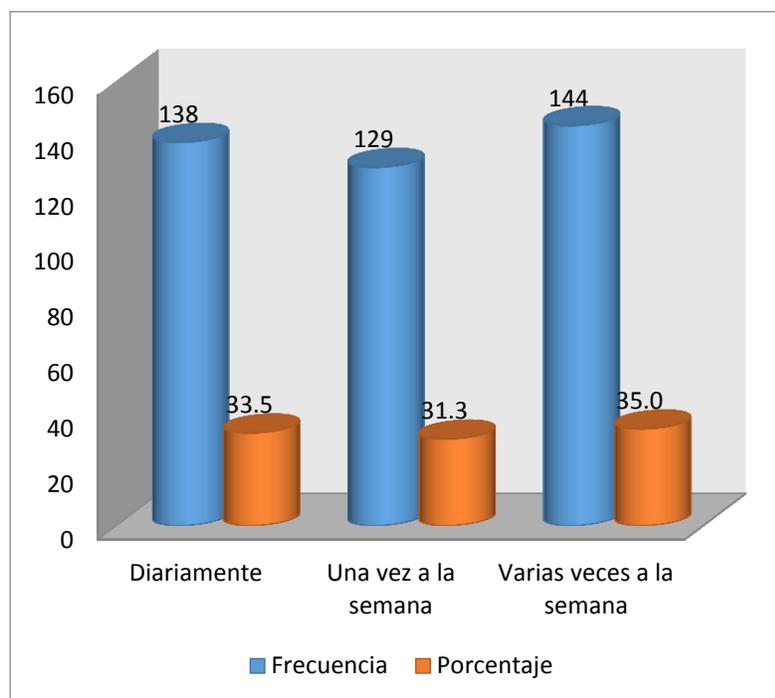
Fuente: Equipo de Investigación

	Porcentaje de Demanda	Cantidad de Demanda
Demanda Total		3,410
(-) Discriminación de los Recintos A y C	59.5%	1,913
Demanda Real		1,497
Demanda Satisfecha	24%	359
Demanda Insatisfecha	76%	1,138
Porcentaje que cubre el Comedor de la demanda insatisfecha	15%	171

Comportamiento de la Demanda:

Ilustración 7 Comparación de la Demanda

Fuente: Equipo de Investigación



Según lo obtenido en la recopilación de datos, la mayor frecuencia de consumo está en la variable “varias veces a la semana” que para el estudio representa una frecuencia de 3 días a la semana, esta equivale a un 35% de la población total o bien a 524 personas de la población real. La población más frecuente es la que visitaría diario el comedor esta equivale a un 33.5% de la demanda muestral o 501 personas de la población real

y como la demanda menos frecuente la población que consumiría una vez por semana, equivalente al 31.3% de la muestra, cabe destacar que estos son estudiantes del sabatino que por la naturaleza de su turno solo visitan la facultad una vez a la semana.

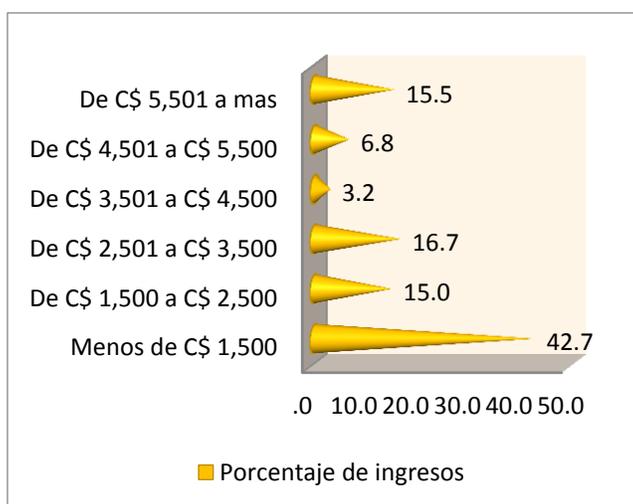
Factores determinantes de la Demanda.

- **Consumo:** Este factor es el más importante a considerar, puesto que es el que permitirá mantener la estabilidad del comedor, según las encuestas realizadas el 33.5% de la población estudiantil consumiría productos a diario.
- **Servicio:** Por la mala atención recibida por el Bar del Recinto, el comedor debe poseer un servicio de calidad y amabilidad con cada uno de los clientes atendidos.
- **Calidad:** La calidad es un factor fundamental para los clientes y este no solo por el hecho de comer algo con un buen sabor, sino por cuestiones de salud e higiene.

- **Precio:** según lo expresado por la comunidad universitaria, en relación al precios de la competencia son excesivos en comparación al mercado externo, es por esto que si el comedor no ofrece precios adecuados no existirá tal demanda.
- **Poder adquisitivo:** Al tratarse de una comunidad conformada mayormente de estudiantes, los ingresos por persona no son muy altos ni constantes debido a que estos dependen de mesadas proporcionadas por sus padres, es por ello que este factor influirá mucho en la demanda de los productos ofrecidos en el comedor.

Ilustración 8 Ingreso mensuales

Fuente: Equipo de Investigación



4.1.6 Participación de mercado esperada.

La participación de mercado es un índice de competitividad, que nos indica que tan bien nos estamos desempeñando en el mercado con relación a nuestros competidores. Este índice nos permite evaluar si el mercado está creciendo o declinando, identificar tendencias en la selección de los clientes por parte de los competidores y ejecutar, además, acciones estratégicas o tácticas.

Participación de mercado en unidades (%)=

Total de unidades vendidas por la empresa (Mercado a Cubrir por el Comedor)

Total de unidades vendidas por el mercado (Demanda Satisfecha con la competencia)

Total de unidades vendidas por la empresa = 4,104 unidades = **47.63%**

Total de unidades vendidas por el mercado = 8,616 unidades

La participación esperada del mercado se obtuvo a través del porcentaje de mercado que el comedor pretende cubrir, entre el porcentaje de personas satisfechas con los servicios del bar del Recinto.

Al haber poca competencia de mercado la participación esperada que se calculó para el Comedor Universitario es de un 47.63%.

4.1.7 Estrategia de mercado.

La selección de la estrategia de marketing supone la definición de la manera de alcanzar los objetivos de marketing establecidos. Esta decisión comportará la implementación de un conjunto de acciones (las 4 Pes) que la hagan posible en un horizonte temporal y un presupuesto concreto. (Fundamentos de Marketing, Diego Monterrer Tirado, pág., 43)

El Comedor Universitario “Augusto Cesar Sandino” tiene como objetivo de Marketing introducirse en el mercado y lograr un posicionamiento en la comunidad Universitaria de la FAREM – Carazo en su Recinto Augusto Cesar Sandino, para lo que se plantearon las siguientes estrategias de Marketing:

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 2 Estrategias de Marketing, Desarrollo de Producto

Fuente: Equipo de Investigación

Estrategias de Marketing						
Elementos del Marketing Mix	Objetivos	Acciones	Recursos	Responsables	Costo	Periodo
Producto / Cliente	Diseñar una Propuesta innovadora mediante la implementación de un Comedor Universitario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elaboración de Investigación de Mercado. ➤ Diseño de infraestructura con ambiente campestre. ➤ Implementación de un menú variado y con atributos nutricionales. ➤ Creación de un sistema de atención rápido y eficaz, sin perder la calidad y buen gusto de la comida. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseño de un instrumento de investigación. ➤ Instrumento de Investigación. ➤ Aplicación del Instrumento ➤ Transporte ➤ Apoyo de Expertos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Equipo Investigación ➤ Ing. Luis Alejandro Acuña ➤ Lic. Georgina Baltodano 	C\$1,500	Segundo Semestre 2017

<p align="center">Precio/ costo</p>	<p>Establecer un precios de ventas competitivos mediante el previo establecimiento de estructura de costo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realización de estructuras de costos de los productos que se ofrecerán en el Comedor. ➤ Fijación el precio de venta mediante la estructura de costos, utilizando como mínimo los costos requeridos. ➤ Asignación de un margen de ganancias según el poder de compra de los clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Información de costos para la producción ➤ Computadoras ➤ Programa Excel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Equipo de Investigación 	<p align="center">Segundo Semestre 2017</p>
<p align="center">Plaza / Comodidad</p>	<p>Elaborar un sistema de distribución rápida, eficiente y eficaz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ofrecer al cliente un comedor con un mejor ambiente cómodo a la hora de consumir el producto. 	<p align="center">—</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Equipo de Investigación 	<p align="center">Segundo Semestre 2017</p>

Promoción / Comunicación		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sistema de despacho rápido que permita una rotación del salón entre 20 y 25 minutos lo que permita una mayor venta en la hora de almuerzo. 			
	De introducción de los productos y servicios	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseño de anuncios audio visual que se puedan transmitir en la pantalla del comedor. ➤ Implementación la publicidad digital mediante plataformas virtuales y redes sociales. ➤ Desarrollo un plan de relaciones públicas que incluya la realización de actividades recreativas, degustaciones y eventos sociales para los clientes del Comedor. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Computadoras ➤ Programas de edición de video e imágenes ➤ Internet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Equipo de Investigación 	C\$500

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

4.1.7 Estimación de venta

Tabla 3 Proyecciones de Ventas Unidades Físicas Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 1									
Valor Físico									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno	1,038 Unds.	8,304 Unds.							
Almuerzos	1,839 Unds.	14,712 Unds.							
Intermedio	1,227 Unds.	9,816 Unds.							
Total	4,104 Unds.	32,832 Unds.							

Tabla 4 Proyecciones de Ventas Unidades Monetarias Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 1									
Valor Monetario									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno C\$35	C\$36,330	C\$290,640							
Almuerzos C\$60	C\$110,340	C\$882,720							
Intermedio C\$30	C\$36,810	C\$294,480							
Total	C\$183,480	C\$1,846,840							

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

Nota: El precio de venta por unidad es C\$60.00 en el caso de los almuerzos pero también se especifican los precios de los otros servicios

Las ventas se realizan al contado. Con un periodo de 30 días de crédito para clientes de dentro de la facultad es decir Personal Docente y Administrativo

Las estimaciones se obtuvieron de las respuestas dadas en las encuestas aplicadas y solo se tomaran en cuentas los ocho meses en lo que se laborara en el comedor, estos comprenden de Marzo a Junio y de Agosto a Noviembre

4.1.8 Presupuesto de mercadotecnia.

El presupuesto es la estimación programada de manera sistemática, de las condiciones de operación y de resultado a obtener por una organización en un periodo determinado. El presupuesto es un método sistemático y formalizado para lograr responsabilidades directivas de planificación, coordinación y control.

Tabla 5 Presupuesto de Marketing Fuente: Equipo de Investigación

Presupuesto para el plan de acción de marketing estratégico.

Cantidades	Descripción	Unidades de medida	Costo unitario	Costo total mensual	Costo total Anual
200	Brochure	8 1/2 x 11 papel satinado	C\$ 6.00	C\$ 1,200.00	C\$ 9,600.00
1	Perfiles en redes sociales	Facebook	C\$ 500.00	C\$ 500.00	C\$ 4,000.00
1	Rótulo	Rotulo de 1 1/2mt ancho * 1mt largo	C\$ 2,600.00	C\$ 216.60	C\$ 2,600.00
Total por Estrategias					C\$2,000.00
Total			C\$ 3,106.00	C\$ 1916.00	C\$ 18,200.00

4.2 Plan de producción

Es una herramienta metodológica que permite a una OEP (Organización Económica de Productores), generar información de tipo productivo y le ayuda a organizar y a tomar decisiones sobre su producción en respuesta a la demanda del mercado. Esta información se refiere a la disponibilidad de recursos, a las acciones productivas y sus costos, al ser generada de manera participativa le permite a la OEP conocer sus limitaciones y ventajas productivas y diseñar en base a ellas acciones rápidas y consensuadas en respuesta a la demanda del mercado. (Plan de Producción y costos, P. Mamani, A. Guidi, J. Espinoza)

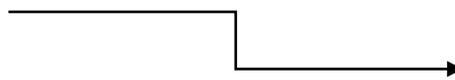
4.2.1 El proceso de producción.

Como empresa de alimentos se elaborará un menú completo para una atención en horarios de desayuno, almuerzo, también se elaboraran productos tipo botanas para los intermedios de clase así tanto docentes como estudiantes tengan productos sanos y accesibles para su consumo.

Como parte de los procesos a seguir para la preparación de alimentos del comedor universitario tenemos:

Aplicando esto a una preparación de alimentos como el caso del Pollo a la Plancha tendríamos:

1. Alistar materia prima



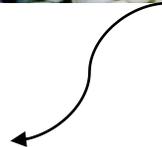
2. Preparación del pollo.



3. Lavado y preparación de legumbres.



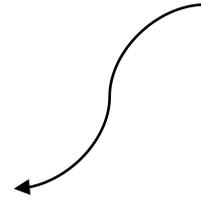
4. Cocción del pollo.



5. Incorporación de las legumbres.



6. Adición de especias.



7. Retirar del fuego y esperar.



8. Servir al consumidor.

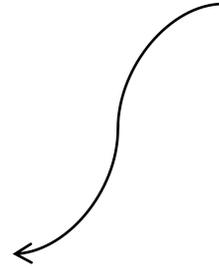
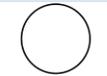
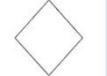


Tabla 6 Flujograma de preparación de Almuerzo.

Fuente: Equipo de Investigación

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

Nº	Actividades	Metodología						Tiempo
	Proceso							Total: 50 minutos
1	Alistar materia prima.	X						Indefinido
2	Preparación de la proteína y complementos del plato.	X ↓	X					10 min
3	Lavado y Preparación de legumbres.		X					8 min
4	Cocción de la proteína y complementos del plato.			X	X	X		20 min
5	Cocción de legumbre. (Salsa)		X					8 min
6	Agregar especies.		X					2 min
8	Retirar fuego.		X					2 min
9	Servir.		X				X	Indefinido

El flujograma anteriormente mostrado detalla el tiempo (50 minutos) en que se incurrirá para preparar 77 porciones de almuerzos, este aplica para los tres tipos de proteínas a ofrecer (pollo, res y cerdo), ya que el tiempo de su preparación es el mismo.

En este flujograma se indica el tiempo de preparación de 43 unidades del Desayuno Mozzarella en carrosa (30 minutos), este proceso consta de 4 actividades, detalladas en este diagrama de flujo.

Tabla 7 Flujograma de preparación del Desayuno Mozzarella en carrosa.

Fuente: Equipo de Investigación

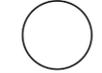
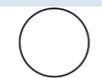
		Metodología						Tiempo
Nº	Actividades							Total: 30 minutos
1	Preparación de materia prima (pan, queso, salsa de tomate, huevo, aceite y pan molido)	X ↓						5 minutos
2	Cocción (freír) de la materia prima	X →	X ↓					20 min
3	Agregar salsa de tomate y mayonesa (Salsa Rosada)		X ↓					2 min
4	servir			X →	X →	X		3 min

Tabla 8 Flujograma de preparación de Sándwich (Intermedio).

Fuente: Equipo de Investigación

El tiempo de preparación de 51 unidades de un sándwich es de 30 minutos, consta de 4 actividades que se detallan en el flujograma anteriormente presentado.

Metodología							Tiempo	
Nº	Actividades							Total: 30 minutos
1	Preparación de materia prima (Pan, Jamón, Tomate Cebolla, Lechuga, Salsas)	X ↓						15 minutos
2	Calentarlo en el microondas	X →	X ↓					2 min
3	Agregar lechuga, tomate, pepino y mayonesa		X ↓					10 min
4	servir			X →	X →	X		3 min

4.2.2 Proveedores y condiciones de compra de los equipos.

Para la selección de los proveedores de los equipos y utensilios, se ha tomado como principales criterios la calidad de los productos, las formas de pago y la garantía que proporcionan al comedor por cada equipo y además al ser parte de una institución estatal estos deberán ser proveedores del estado.

Proveedores de Artículos de cocina y maquinaria:

- Gallo más Gallo
- La Curacao
- Mercado municipal

Proveedores de alimentos:

- Tip-top
- Matadero San Martin
- Mercado Municipal
- Unilever: arroz, azúcar, frijoles empacados.
- Coca Cola: jugos, agua, gaseosas.
- Cainsa: embutidos.
- Aceitera Real: Aceite.
- EDT Nicaragua: jugos enlatados, bebidas energizantes.
- Disegsa: mostaza. Mayonesa, pepinosa, jalea.
- Agricorp: salsas de tomate, papel toalla, maseca sal, consomé, salsa McCormy.

Proveedores de Servicios convencionales:

- Enacal
- Empresa de gas (Z Gas)
- Unión Fenosa
- Claro

Proveedores de Materiales para la infraestructura.

- Sinsa
- Ferromax
- Juan Agustín

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

A continuación se detallará el equipo y utensilios necesarios para la producción y distribución de los productos del Comedor Universitario:

Tabla 9 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Universitario Cesar Sandino		Comedor Augusto		Equipo Set de Perras
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos:	5	
Servicios: Preparación de Alimentos		Datos del Diseño: Material Sólido Acero inoxidable		

Tabla 10 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Universitario Cesar Sandino		Comedor Augusto		Equipo Set Cuchillos
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos:	5	
Servicios: Pelar y picar los alimentos		Datos del Diseño: Material Sólido Acero inoxidable		

Tabla 11 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Universitario Augusto Sandino		Comedor Cesar		Equipo Cocina Industrial
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas		Número de Equipos Requeridos:	2	
Servicios: Cocción de los alimentos		Datos del Diseño: Datos de Diseño 4 hornillas con quemadores de aluminio. 1 Plancha multiusos de 16"x22" con quemador tipo "U" 4 Asador con piedra volcánica de doble parrilla Quemador en forma de U con perforación doble para el asador 2 freidores con llave de descargue de aceite Base metálica y estructura tubular		

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

	<p>metálica Bandejas de limpieza Incluye Regulador y Manguera Respaldo grande de acero inoxidable Medidas: 88” ancho x 26.5” fondo x 33” alto Modelo FDCPM-615 Marca Resto pan</p>
--	--

Tabla 12 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Horno Microondas
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos: 1
Servicios: Calentar y tostar alimentos		Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Material: acero inoxidable 304 en todas sus partes. Capacidad: 5 kg Dimensiones: altura: 20 cm Ancho: 40 cms Peso: 12 kgs Horno microonda, eléctrico dotado de diversas funciones para el calentamiento de alimentos sólidos y líquidos



Tabla 13 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Licuadora
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos: 2
Servicios: Preparar Bebidas		Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Material: acero inoxidable y vidrio templado. Licuadora Black & decker con capacidad de 2 kgs de pulpa, de fruta de acero inoxidable y vaso de vidrio templado, extremadamente resistente a caídas y golpes. Equipada con más de 6 velocidades.



Tabla 14 Materiales y Suministros

Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Refrigeradora
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos: 1
Servicios: Conservación de Productos y enfriamiento de bebidas	de y de	Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Material: Refrigeradora de acero inoxidable de dos puertas con capacidad de 50kgs. Altura 1,60 mts Peso de 75kgs



Tabla 15 Materiales y Suministros

Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Cafetera
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos: 1
Servicios: Preparar bebidas calientes	Preparar	Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Material: Cafetera de acero inoxidable con capacidad de 2 litros, eléctrica de uso doméstico



Tabla 16 Materiales y Suministros

Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Sandino		Equipo: Sonido	Equipo de
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas	de	Número de Equipos Requeridos: 1	
Servicios: Entretenimiento al cliente	al	Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Equipo de sonido marca Sony a control remoto, digital, de cuatro salidas, con USB integrada. Material de plástico resistente a golpes	



y caídas.

Tabla 17 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Televisor Plasma
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas		Número de Equipos Requeridos: 1
Servicios: Entretenimiento para el Cliente		Datos del Diseño: Estado de la materia: Sólido Televisor LCD marca Samsung de 32” Plástico resistente a golpes y rasgadas. A control remoto con entrada USB integrada.



Tabla 18 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo Vitrina de Vidrio
Negocio: Comercialización de comidas y bebidas		Número de Equipos Requeridos: 1
Servicios: Exhibidor de Repostería		Datos del Diseño: Estado de la materia: Solido, Vitrina de vidrio con 3 estante con un peso 30kg, una altura de 1.2 mts, equipada con ruedas giratorias para mejor desplazamiento.



Tabla 19 Materiales y Suministros Fuente: Equipo de Investigación

Empresa: Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino.		Equipo: Tablas para picar alimentos	
Negocio:	N de equipos requeridos	4	
Elaboración y comercialización de postres naturales.			
Especificaciones Estado de la materia: Sólido Material: Plástico Dimensiones: 8 x 12 pulgadas			

Tabla 20 Materiales y Sumini Fuente: Equipo de Investigación

Empresa: Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo: Juego de contenedores con tapa	
Negocio:	N de equipos requeridos	2	
Elaboración y comercialización de postres naturales.			
Especificaciones Estado de la materia: Sólido Material: Polipropileno Incluye 3 contenedores de 2 kilo, 1 kilo y ½ kilo.			

Tabla 21 Materiales y Suministros

Fuente: Equipo de Investigación

Empresa: Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino		Equipo: Tenaza multiusos	
Negocio:	N de requeridos	equipos	
Elaboración y comercialización de postres naturales.	2		
Especificaciones Estado de la materia: Sólido Material: Punta plástica Mango metálico			

4.2.3 Capital fijo y vida útil.

Según Urbina (2010), el capital fijo comprende la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para empezar las operaciones en la empresa sin necesidad del capital de trabajo.

Estructura de Construcción del “Comedor Augusto César Sandino”	
	Costo
Mano de Obra	C\$ 495,020.40
Materiales	C\$ 492,084.00
Total	C\$ 987,104.40

De acuerdo con la tabla anterior, el presupuesto para la construcción del comedor es de C\$ 987,104.40

Estos los activos son los necesarios para comenzar las operaciones en el Comedor “Augusto Cesar Sandino”, claro está que se deben analizar y ser valorizados mediante

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

licitaciones o pro - formas, también depende de la casa comercial en la que se obtenga el mobiliario y equipo. Para el caso de este proyecto se hizo una estimación del equipo que se necesitará a largo plazo, el total en términos monetarios es de C\$200,989.00.

En la siguiente tabla también se detalla el cálculo de la depreciación de cada equipo, esto apegado al artículo 19 de la Ley de equidad fiscal de la república de Nicaragua.

Tabla 22 Maquinaria y Equipo Fuente: Equipo de Investigación

Maquinaria y Equipo de Cocina					
Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total	Años a Depreciar	Depreciación Anual
Edificio	1	C\$ 987,104.40	C\$ 987,104.40	5	C\$ 197,420.88
Mantenedora	1	C\$ 15,000.00	C\$ 15,000.00	5	C\$ 3,000.00
Refrigeradora	1	C\$ 17,000.00	C\$ 17,000.00	5	C\$ 3,400.00
Cocina Industrial	2	C\$ 20,000.00	C\$ 40,000.00	5	C\$ 8,000.00
Mesa de trabajo	1	C\$ 2,500.00	C\$ 2,500.00	5	C\$ 500.00
Tenaza multiuso	2	C\$ 47.00	C\$ 94.00	5	C\$ 18.80
Tablas para picar	3	C\$ 60.00	C\$ 180.00	5	C\$ 36.00
vasos de vidrios	100	C\$ 25.00	C\$ 2,500.00	5	C\$ 500.00
Cuchara de hierro	100	C\$ 10.00	C\$ 1,000.00	5	C\$ 200.00
Platos de vidrios	100	C\$ 25.00	C\$ 2,500.00	5	C\$ 500.00
Juego de contenedores con tapa	3	C\$ 155.00	C\$ 465.00	5	C\$ 93.00
Equipo de Limpieza	1	C\$ 450.00	C\$ 450.00	5	C\$ 90.00
Equipo de protección y seguridad	1	C\$ 2,500.00	C\$ 2,500.00	5	C\$ 500.00
Escritorio	1	C\$ 2,800.00	C\$ 2,800.00	5	C\$ 560.00
Estantes	2	C\$ 1,500.00	C\$ 3,000.00	5	C\$ 600.00

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

Micro Hondas	1	C\$ 2,500.00	C\$ 2,500.00	5	C\$ 500.00
Licuada Industrial	2	C\$ 1,500.00	C\$ 3,000.00	5	C\$ 600.00
Cafetera	1	C\$ 1,500.00	C\$ 1,500.00	5	C\$ 300.00
Equipo de sonido	1	C\$ 9,000.00	C\$ 9,000.00	5	C\$ 1,800.00
Televisor LCD	1	C\$ 12,000.00	C\$ 12,000.00	5	C\$ 2,400.00
Vitrina de vidrio	1	C\$ 6,500.00	C\$ 6,500.00	5	C\$ 1,300.00
Mesas Con Sillas	45	C\$ 1,700.00	C\$ 76,500.00	5	C\$ 15,300.00
Total		C\$ 1,083,876.4 0	C\$ 1,188,093.4 0	5	C\$ 237,618.68

4.2.4 Capacidad planificada.

Conociendo el tiempo necesario para elaborar cada producto, se procede a calcular la capacidad de producción. Para esto se toma en cuenta el horario del comedor, este será de lunes a sábado, desde las 6:30 am hasta las 4:00 pm.

Producto: almuerzo

Tiempo de producción: 50 minutos

Unidades producidas por día: 77 Unidades

Unidades producidas por semana: 462 Unidades

Unidades producidas por mes: 1,848 unidades

Producto: Desayuno mozzarella en carrosa

Tiempo de producción: 30 minutos

Unidades producidas por día: 43 Unidades

Unidades producidas por semana: 258 Unidades

Unidades producidas por mes: 1,032 unidades

Producto: sándwich

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

Tiempo de producción: 30 minutos

Unidades producidas por día: 51 Unidades

Unidades producidas por semana: 306 Unidades

Unidades producidas por mes: 1,224 unidades

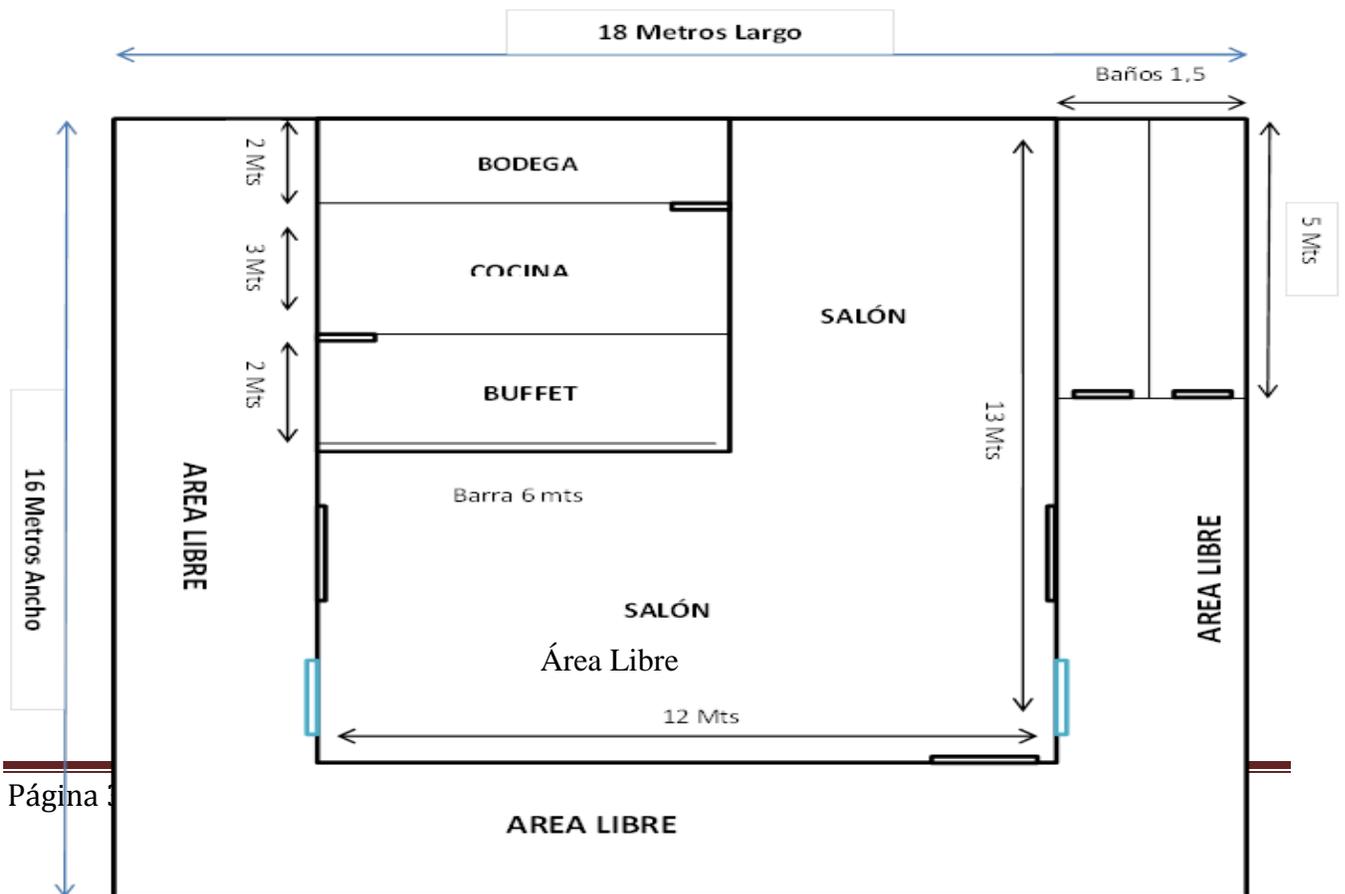
De acuerdo a los cálculos anteriores se planifica que nuestra capacidad mensual será de 1,848 almuerzos, 1,032 Desayuno mozzarella en carrosa y 1,224 sándwiches.

4.2.5 Ubicación y distribución física de la empresa.

La distribución diseñada para la empresa fue elaborada con la colaboración del Ingeniero Luis Alejandro Acuña, esta cuenta con área de comedor de 13 por 12 metros, el cual tiene capacidad de albergar 180 personas. También tendrá áreas de cocina de 3 por 6 metros, bodega y zona buffet de 2 por 6 metros, baños de 1.5 por 5 metros y un área abierta para recreación de los clientes, misma que puede servir para que estos trabajen en sus asignaciones académicas.

Ilustración 9 Plano de la Planta

Fuente: Ing. Luis Alejandro Acuña



4.3. Plan de organización y gestión

4.3.1 Marco legal.

Pasos para formalizar la empresa

Documentos a presentar a la DGI

- Carta de Solicitud de inscripción como contribuyente dirigida a Lic. Salka Lewites.
- Original y Fotocopia de escritura de constitución y estatutos (Ya inscrita en el registro mercantil), (Si la sociedad ya tiene más de un mes de haberse inscrito en el registro mercantil, paga multa).
- Fotocopia de Cédula de identidad nicaragüense de los socios y de la junta directiva en el caso de extranjeros, copia de pasaporte.
- Fotocopia de recibo de Servicios Básicos a nombre de la empresa (agua, Luz, teléfono o cable), si no está a nombre de la empresa y está a nombre de alguno de los socios hacer un documento que de fe del domicilio de la empresa, declaración notarial.
- Contrato de arrendamiento en caso de ser inquilino.
- Libros contables (Diario Mayor) debidamente inscritos en el registro mercantil.
- Correo electrónico que NO sea de la compañía de Hotmail.
- El representante legal tiene que ser nicaragüense.

NOTA: Con estos requisitos se emite el numero RUC correspondiente a la empresa.

Matricula Alcaldía

Alcaldía de Jinotepe

Administración tributaria

Requisitos para matricular negocio (Alcaldía de Jinotepe)

Art, 8,9 y10 Ordenanza Tributaria N° 3-11

1. Presentar copia de cédula de identidad.
2. Carta de solicitud de matrícula. Lic. Mirtha Cortez. Resp. Admón. Tributaria.
3. Requisitos indispensables presentar copia de los últimos recibos de pago de IBI, limpieza pública y recolección de basura del local donde se establecerá el negocio, para los que se van apertura o bien para los locales donde se encuentren establecidos.

Ministerio de Salud

La licencia sanitaria es autorizada por el ministerio de salud de Jinotepe, SILAIS- Carazo (Sistemas locales de Atención Integral de Salud), a todo aquel establecimiento que ofrecen comida, la inspección es hecha por el centro de salud “Pedro Narváez.”

Requisitos de obtención de Licencia sanitaria.

- Carta de Solicitud,
- Ficha de inspección.
- Copia de cédula.
- Certificado de salud de los trabajadores (eses y sangre).
- Permiso Policial.
- Licencia o certificado de INTUR.
- Orden de pago (C\$500.00- C\$1000.00

Certificado de seguridad.

El certificado de seguridad es impartido por el cuerpo de bomberos de Jinotepe, Carazo, en donde realizan una inspección de seguridad e instalación correcta de la luz eléctrica y salidas de emergencias. Una vez realizada esta inspección por los bomberos se procede al permiso de seguridad realizada por la Policía Nacional.

Cuerpo de Bomberos:

- Llenar Formulario de inspección.
- Pagar \$ 4.00 si el voltaje es de 120 KW.
- Cédula de identidad.

Policía Nacional:

- Carta de solicitud dirigida al comisionado Juan Ismael Gaitán.
- N° de cédula del propietario.
- Teléfono del propietario.
- Inspección. (revisar costos)
- Certificado de inspección de los bomberos.

Jornada de trabajo.

La jornada de trabajo será ordinaria, de 10 horas diurnas, de 6:30 am a 4:00 pm. Esta jornada será establecida de acuerdo con el trabajador y el contrato establecido ya que se trabajará 6 días a la semana, de lunes a sábado.

Prestaciones sociales que tendrán los trabajadores.

Las prestaciones sociales conforme al código del trabajo. Los cuales son los siguientes:

- **Salario:** El salario de la microempresa “Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino” será igual al salario mínimo.

- **Vacaciones:** No serán acumuladas y serán dadas durante la vacaciones inter semestrales de toda la comunidad universitaria.
- **Indemnización:** Esta Indemnización será emitida por el INSS.
- **Pago de Horas Extras:** esto según lo establecido en el código del trabajo.

Beneficios sociales.

No se contará con muchos beneficios sociales para los colaboradores. Los únicos beneficios sociales con los que se ayudará a los colaboradores son:

- **Canasta Básica:** Se otorgará una canasta básica a cada colaborador para incentivarlos a final de cada año.

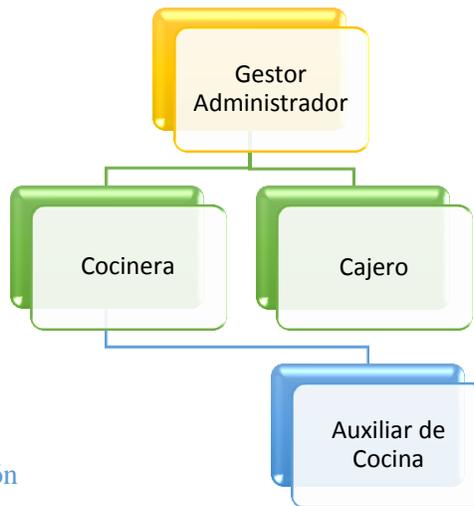
Impuesto Sobre Renta.

Según Reglamento de Ley 822, Capítulo III “Renta y Actividades económicas”, sección II “Exenciones” Artículo 25. Exenciones Subjetivas; Para los efectos del art. 32 de la LCT se entenderá como:

“1.En relación con el numeral 1, las Universidades y centros de educación técnica superior, las instituciones de educación superior autorizadas como tales de conformidad con la Ley No.89, Ley de Autonomía de las Instituciones de Educación Superior, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 77 del 20 de abril de 1990. Los Centros de educación técnica vocacional serán las instituciones autorizadas por el INATEC”

4.3.2 Estructura de la organización.

La estructura organizacional de la mediana microempresa comedor universitario “Augusto Cesar Sardino”, fue elaborada haciendo uso de la estructura organizacional de carácter funcional, debido a que cada miembro cumple con una determinada función en la microempresa, así como los niveles de mando por orden jerárquico y la interrelación de cargos. La estructura organizacional será la siguiente:



Fuente: Equipo de Investigación

4.3.3 Experiencia y habilidades básicas del empresario.

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	1	De	2

A. identificación:

1. Nombre del cargo: Administrador
2. Ubicación: Administración
3. Ámbito de operación: Interno y externo

B. Relación de autoridad:

4. Jefe inmediato: No aplica
5. Subordinados directos:
 - Cajero
 - Cocinero

Propósito del puesto

Administrar y controlar las actividades financieras y económicas de la empresa.

Funciones del puesto

- Contratar el personal requerido para la empresa
- Velar por el bienestar de los colaboradores
- Llevar el control de inventario en bodega
- Archivar todos los documentos correspondientes a las actividades de la empresa (facturas, correspondencia y otros documentos)
- Negociar con los proveedores
- Realizar y controlar los pagos a proveedores, colaboradores, INSS y servicios básicos
- Establecer políticas y normas dentro de la empresa
- Hacer cierre de caja diario al cajero
- Capacitar a los colaboradores en materia de atención al cliente

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	2	De	2

- Controlar el horario de entrada y salida del personal a su cargo
- Elaborar informes sobre la situación financiera
- Velar por que se cumplan con las normas de higiene en la manipulación de alimentos
- Diseñar plan de incentivos para los colaboradores de la empresa
- Cuidar de los recursos materiales y financieros de la empresa
- Diseñar y ejecutar estrategias publicitarias
- Realizar evaluaciones semestrales sobre la calidad del servicio
- Tomar correctivos y proponer estrategias que permitan el desarrollo y constante crecimiento de la compañía
- Solucionar problemas que se presenten con los clientes

c. Responsabilidades

- Mantener la seguridad y bienestar de la empresa.
- Crear condiciones adecuadas para el personal de la empresa.
- Capacitar al personal para que al igual que sus productos brinden un servicio que satisfaga a los clientes.
- Incentivar a los colaboradores para que trabajen en conjunto en el crecimiento de la empresa.

D. Comunicación:

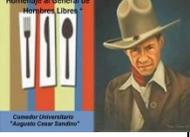
- **Descendente:** Personal a cargo
- **Externa:** Clientes y Proveedores

E. Especificaciones del puesto: experiencia laboral de 1 año en puestos similares

Estudios Realizados: licenciatura en administración de empresas

F. Condiciones de trabajo: El trabajo se realiza un espacio con humedad ambiental natural y características de higiene normales e iluminación apta.

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	1	de	2

A. identificación:

1. Nombre del cargo: Cajero
2. Ubicación: Caja
3. Ámbito de operación: interno y externo

B. Relación de autoridad:

4. Jefe inmediato: administrador
5. Subordinados directos: no aplica

Propósito del puesto

Registrar y controlar las operaciones financieras de la empresa

Funciones del puesto

- Atender de manera amable y recibir el pago de los clientes
- Registrar las ventas diarias en el establecimiento fijo
- Elaborar informes de ventas
- Realizar arqueos de caja diariamente
- Elaborar estados financieros para ser aprobados por el administrador
- Mantener la limpieza y el orden en su área de trabajo
- Entregar el dinero al administrador para ser depositados en la cuenta bancaria
- Garantizar la disponibilidad de dinero necesario para dar cambio a los clientes

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	2	de	2

c. Responsabilidades

- Brindar a los clientes una atención de calidad
- Velar por los recursos financieros de la empresa

D. Comunicación:

- **Ascendente:** Administrador
- **Horizontal:** Cocinero
- **Externa:** Clientes

E. Especificaciones del puesto: experiencia laboral de 1 año en puestos similares

Estudios Realizados: técnico en contabilidad

F. Condiciones de trabajo: El trabajo se realiza un espacio con humedad ambiental natural y características de higiene normales e iluminación apta.

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	1	de	2

A. identificación:

1. Nombre del cargo: Cocinero
2. Ubicación: cocina
3. Ámbito de operación: interno

B. Relación de autoridad:

4. Jefe inmediato: administrador
5. Subordinados directos: auxiliar de cocina

Propósito del puesto

Cocinar los alimentos ofertados por la empresa cumpliendo con las normas de higiene

Funciones del puesto

- Limpiar diariamente su área de trabajo
- Revisar el buen estado de los ingredientes a utilizar
- Llenar el formato de requisición de ingredientes para ser aprobado por el administrador
- Usar adecuadamente los utensilios de cocina
- Mantener limpios los utensilios asignados
- Cocinar los platillos en el tiempo establecido
- Usar guantes y malla al momento de cocinar y servir los alimentos
- Colocar los alimentos en el mostrador

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	2	de	2

c. Responsabilidades

- Mantener el orden y limpieza en la cocina
- Cocinar los alimentos apegado a las normas de higiene

D. Comunicación:

- **Ascendente:** Administrador
- **Descendente:** Auxiliar de cocina
- **Horizontal:** Cajero
- **Externa:** Clientes

E. Especificaciones del puesto: experiencia laboral de 3 años en puestos similares

Estudios Realizados: secundaria culminada

F. Condiciones de trabajo: El trabajo se realiza un espacio con humedad ambiental natural y características de higiene normales e iluminación apta.

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	1	de	2

B. identificación:

1. Nombre del cargo: Auxiliar de cocina
2. Ubicación: cocina
3. Ámbito de operación: interno y externo

B. Relación de autoridad:

4. Jefe inmediato: cocinero
5. Subordinados directos: no aplica

Propósito del puesto

Apoyar al cocinero en el cumplimiento de sus funciones y brindar a los clientes una atención de calidad

Funciones del puesto

- Realizar la limpieza del área del comedor cuando sea necesaria
- Apoyar al cocinero a colocar los alimentos en el mostrador
- Atender a los clientes de manera amable y eficiente
- Usar guantes y malla al momento de cocinar y servir los alimentos
- Realizar las compras diarias de ingredientes indicados por el cocinero
- Lavar los platos y utensilios cuando ya no estén siendo utilizados
- Velar por el orden en el área del comedor
- Almacenar adecuadamente los ingredientes restantes para su posterior utilización

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

“Comedor Universitario Augusto César Sandino”

	Comedor Universitario Augusto César Sandino	Fecha	Noviembre, 2017		
	Manual de Organización General	Página	2	de	2

c. Responsabilidades

- Mantener el orden y limpieza en el área del comedor
- Servir los alimentos apegado a las normas de higiene

D. Comunicación:

- **Ascendente:** Cocinero
- **Externa:** Clientes

E. Especificaciones del puesto: experiencia laboral de 1 años en puestos similares

Estudios Realizados: secundaria culminada

F. Condiciones de trabajo: El trabajo se realiza un espacio con humedad ambiental natural y características de higiene normales e iluminación apta.

Elaboró	Revisó	Autorizó
---------	--------	----------

4.3.4. Actividades y gastos preliminares

4.3.4 Equipos de oficina.

Tabla 23 Equipos necesarios para la administración

Fuente: Equipo de Investigación

Equipos necesarios para la administración			
Descripción del equipo.	Cantidad	Precio	Precio Totales
Escritorio	1	C\$2,000.00	C\$2,000.00
Silla	1	C\$940.00	C\$940.00
Calculadora	2	C\$130.00	C\$260.00
Total		C\$3,070.00	C\$3,200.00

Tabla 24 Papelería y útiles de oficinas

Fuente: Equipo de Investigación

Papelería y útiles de oficinas			
Descripción	Cantidad	Precio	Precio Totales
Libro Diario	1	C\$67.00	C\$67.00
Libro Mayor	1	C\$67.00	C\$67.00
Engrapadora	2	C\$85.00	C\$170.00
Quita grapas	1 (Caja)	C\$16.00	C\$16.00
Sello	1	C\$250.00	C\$250.00
Perforadora	1	C\$84.00	C\$84.00
Folders	1 (caja)	C\$150.00	C\$150.00
Grapas	2	C\$26.00	C\$52.00
Libreta	3	C\$13.00	C\$39.00
Cuaderno	2	C\$15.00	C\$30.00
Papel Bond	½ caja	C\$100.00	C\$100.00
Tijeras	2	C\$24.00	C\$48.00
Fastener	1(Caja)	C\$36.00	C\$36.00
Total		C\$933.00	C\$1,109.00

4.3.6 Gastos administrativos.

La valoración de los gasto administrativo se realiza tomando en cuenta todo el desembolso que está relacionado con la gestión de la empresa, en este se debe de incluir los gasto relacionado con el personal de administrativo y de contabilidad

(sueldos y cargas sociales), las depreciaciones de los muebles, máquinas, edificio, útiles de oficina y gastos generales (luz, agua y otros).

En la siguiente tabla se presentan los gastos mensuales de administración y gestión de la empresa. Como se mencionó anteriormente, el porcentaje se definió considerando las demás áreas del negocio (producción y venta).

Tabla 25 Gastos generales de administración

Fuente: Equipo de Investigación

Gastos generales de administración (mensual)	
Concepto	Total
Depreciación de edificio	C\$ 4,935.52
Energía eléctrica	C\$ 140.00
Salario de personal	C\$ 5,500.00
Prestaciones sociales del personal	C\$ 1,961.67
Depreciación equipos de oficina	C\$ 75.00
TOTAL	C\$ 12,612.19

4.4 Plan financiero

El plan financiero recoge los datos económicos de los elementos antes desarrollados (previsión de ventas, compras, producción, personal, inversiones, etc.), permitiendo verificar la viabilidad económica del negocio en todo su conjunto, así como identificarlas necesidades de financiación. (Li, 2011, págs. 2-3)

A continuación se expresa todos los elementos informativos cuantitativos que permiten conocer la viabilidad que tendrá el comedor universitario “Augusto César Sandino”, donde se integra el comportamiento de las operaciones necesarias para que la empresa sea puesta en marcha, visualizando a su vez el crecimiento de la misma en el tiempo.

4.4.1 Inversión y fuente de financiamiento.

Un plan de inversión define los ingresos de la empresa con precisión, identifica sus metas y permite distribuir los recursos de forma apropiada, manejar complicaciones imprevistas y tomar buenas decisiones para el negocio. (Gitman & Zutter, 2012)

4.4.1.1 Activos fijos.

Los activos fijos corresponden a todos aquellos que la empresa adquiere y de los cuales no puede desprenderse con facilidad, ya que están relacionados con sus actividades productivas y al prescindir de ellos pueden generar perjuicios en las mismas. Todos los activos que componen denominada la “inversión fija” deben ser valorizados mediante licitaciones o cotizaciones.

En la siguiente tabla se presentan los activos clasificados como fijos, cuyo monto total asciende a C\$ 1, 188,093.40.

4.4.1.2 Activos intangibles.

Por su parte, los activos intangibles son aquellos representan derechos que la empresa adquiere incluyendo servicios necesarios para la realización del estudio y emprendimiento de negocio. Estos tiene como principal característica se inmaterialidad y su susceptibilidad a la amortización mensual.

El mosto para el comedor será de C\$ 1,267.00, los cuales e detallan en la siguiente tabla.

Tabla 26 Amortización diferidos

Fuente: Equipo de Investigación

Amortización diferidos			
Descripción	total	periodo amortizable (años)	amortización anual
gastos de organización	C\$ 430.00	5	C\$86.00
papelería y útiles	C\$ 837.00	1	C\$837.00
Total	C\$1,267.00		C\$923.00

4.4.1.3 Capital de trabajo.

El capital de trabajo está representado por la suma de dinero que se requiere para comenzar a producir. Constituye una inversión en activos corrientes: efectivo inicial, inventario, cuentas por cobrar e inventario, y permita operar durante un ciclo productivo, garantizando la disponibilidad de recursos para la compra de materia prima y para cubrir costos de operación durante el tiempo requerido para la recuperación del efectivo, de modo que se puedan invertir nuevamente. (González, López, & Aceves, 2013, pág. 3)

El capital de trabajo necesario para que el comedor inicie operaciones es de C\$ 291,143.67.30, detallados en la siguiente tabla:

Tabla 27 Proyección capital de trabajo

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección capital de trabajo (3 meses)				
Descripción	marzo	abril	mayo	total
Materia prima directa	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 100,678.09
mano de obra directa	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 28,200.00
CIF	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 130,664.90
gastos de administración	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19
gastos de venta	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12
Total	C\$ 118,114.64	C\$ 118,114.64	C\$ 118,114.64	C\$ 291,143.30

4.4.1.4 Inversión total.

Para iniciar operaciones se necesita una inversión total de C\$1, 425,814.70, los cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 28 Plan de Inversión Fuente: Equipo de Investigación

PLAN DE INVERSIÓN	
DESCRIPCIÓN	TOTAL
INVERSIÓN FIJA	
Edificio	C\$ 987,104.40
Maquinaria y Equipo de Producción	C\$ 143,500.00
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 2,800.00
SUBTOTAL INVERSIÓN FIJA	C\$ 1,133,404.40
INVERSIÓN DIFERIDA	
Gastos de Organización	C\$ 430.00
Papelería y Útiles	C\$ 837.00
SUBTOTAL INVERSIÓN DIFERIDA	C\$ 1,267.00
CAPITAL DE TRABAJO (3 MESES)	
Materia Prima Directa	C\$ 100,678.09
Mano de Obra Directa	C\$ 28,200.00
Costos indirectos de Fabricación	C\$ 130,664.90
Gastos de Venta	C\$ 12,612.19
Gastos de Administración	C\$ 18,988.12
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO	C\$ 291,143.30
INVERSIÓN TOTAL	C\$ 1,425,814.70

4.4.2 Ingresos, egresos y costos.

4.4.2.1 Presupuesto de ingreso.

Se proyecta una cantidad de C\$ 977,080.00 durante el año 2018 en concepto de ventas. En la siguiente tabla se muestra la cantidad que se venderá por cada producto.

Tabla 29 Ventas unidades monetarias 2018 Fuente: Equipo de Investigación

Ventas unidades monetarias 2018

Producto	marzo	abril	mayo	junio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	TOTAL
Almuerzos (pollo)	C\$ 55,170.00	C\$ 441,360.00							
Almuerzos (res)	C\$ 33,102.00	C\$ 264,816.00							
Almuerzos (cerdo)	C\$ 22,068.00	C\$ 176,544.00							
Mozarella en carrosa	C\$ 36,330.00	C\$ 290,640.00							
Sánwich	C\$ 36,810.00	C\$ 294,480.00							
Total	C\$ 183,480.00	C\$ 1467,840.00							

4.4.2.2 Presupuesto de egresos.

Los egresos deben diferenciarse en costos y gastos. Los costos se refieren a un desembolso de dinero del que se espera obtener un beneficio, el gastos es un desembolso cuyo beneficio ya se obtuvo.

Según las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), los gastos son decrementos en el patrimonio neto de la empresa durante el ejercicio, ya sea en forma de salidas o disminuciones en el valor de los activos, o de reconocimiento o aumento del valor de los pasivos, siempre que no tengan su origen en distribuciones, monetarias o no, a los socios o propietarios, en su condición de tales. (Nunes, 2012)

El comedor tendrá un total de C\$ 16,186.12 mensualmente, de forma anual serán 129,488.95. Dentro de estos gastos están el pago de salarios del cajero, sus prestaciones sociales, depreciación de equipos, gasto de energía eléctrica, entre otros.

Por su parte los gastos de administración hacen un total de C\$ 12,612.19 de manera mensual y C\$ 100,897.52 por año. Estos gastos los conforman el salario del administrador, sus prestaciones sociales, depreciación del equipo de oficina, gasto de energía eléctrica, etc.

4.4.2.3 Presupuesto de costos.

Los componentes del costo de producción son materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. En la siguiente tabla se detalla de manera mensual el mosto de estos costos.

Tabla 30 Fuente: Equipo de Investigación de Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos de producción 2018

Descripción	marzo	abril	mayo	junio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	total
Materia prima directa	C\$ 33,559.36	C\$ 268,474.91							
Mano de obra directa	C\$ 9,400.00	C\$ 75,200.00							
Costos indirectos de fabricación	C\$ 43,554.97	C\$ 348,439.73							
Total	C\$ 86,514.33	C\$ 692,114.64							

4.4.2.4 Punto de equilibrio.

El análisis del punto de equilibrio es un método que se utiliza para determinar el momento en el cual las ventas cubrirán exactamente los costos, es decir, el punto en que la empresa se equilibrará pero también muestra la magnitud de las utilidades o pérdidas de la empresa cuando las ventas exceden o caen por debajo de ese punto.

En el comedor se ofertarán 5 tipos de productos, los cuales se han mencionado en los flujogramas en el apartado 4.2.1 de este plan.

Para el cálculo del punto de equilibrio se utilizaron las siguientes fórmulas:

Margen de Contribución = Precio de Venta – Costo Variable por Unidad

Punto de Equilibrio en Unidades =
$$\frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Margen de Contribución Promedio}}$$

En la siguiente tabla se procede a Ponderado por Unidad hacer el cálculo:

El total de costos fijos es de C\$ 593,554.91

Tabla 31 Punto de Equilibrio *Fuente: Equipo de Investigación*

Producto	Precio de venta	costo variable	Margen de contribución	Porcentaje de contribución	Punto de Equilibrio por Plato
Almuerzos (pollo)	C\$ 60.00	C\$ 14.50	C\$ 45.50	22%	3929
Almuerzos (res)	C\$ 60.00	C\$ 21.50	C\$ 38.50	13%	2322
Almuerzos (cerdo)	C\$ 60.00	C\$ 20.00	C\$ 40.00	10%	1786
Mozarella en carrosa	C\$ 35.00	C\$ 7.19	C\$ 27.81	25%	4465
Sándwich	C\$ 30.00	C\$ 5.79	C\$ 24.21	30%	5358
Total					17860

Haciendo uso de la fórmula anteriormente referida se obtiene que el punto de equilibrio del comedor es de 17,860 unidades anuales, 2,233 mensuales. Esto quiere decir que al vender esta cantidad de unidades se cubrirían los gastos, es decir no se obtendría pérdidas ni ganancias.

Tabla 32 Costos Fijos Anuales

Fuente: Equipo de Investigación

Costos fijos anuales		total
Mano de obra directa	C\$	75,200.00
CIF fijos	C\$	265,552.47
Gastos de venta	C\$	151,904.93
Gastos de administración	C\$	100,897.51
Total	C\$	593,554.91

4.4.2.5 Flujo de caja.

Según González Y López (2013), 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, etc.), como de las cantidades de dinero que ingresaran a la empresa, por conceptos de ventas, derechos, intereses, etcétera. (Elementos de un plan financiero, pág. 9)

El flujo de caja proyectado a 5 años para el comedor se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 33 Flujo de Caja

Fuente: Equipo de Investigación

Flujo de Caja

Concepto	2018	2019	2020	2021	2022
Saldo Inicial	C\$ 1425,814.70	C\$ 1946,237.61	C\$ 2627,613.48	C\$ 3499,238.35	C\$ 4595,126.04
Ingresos					
Ventas	C\$ 1467,840.00	C\$ 1688,016.00	C\$ 1941,218.40	C\$ 2232,401.16	C\$ 2567,261.33
Disponibilidad	C\$ 2893,654.70	C\$ 3634,253.61	C\$ 4568,831.88	C\$ 5731,639.51	C\$ 7162,387.37
Egresos					
Costo de ventas	C\$ 692,114.64	C\$ 733,641.52	C\$ 777,660.01	C\$ 824,319.61	C\$ 873,778.79
Gastos de venta	C\$ 151,904.93	C\$ 162,538.28	C\$ 173,915.96	C\$ 186,090.07	C\$ 199,116.38
Gastos de administración	C\$ 100,897.51	C\$ 107,960.33	C\$ 115,517.56	C\$ 123,603.79	C\$ 132,256.05
Total Egresos	C\$ 944,917.08	C\$ 1004,140.13	C\$ 1067,093.53	C\$ 1134,013.47	C\$ 1205,151.22
Disponibilidad Efectiva	C\$ 1948,737.61	C\$ 2630,113.48	C\$ 3501,738.35	C\$ 4597,626.04	C\$ 5957,236.15
Caja Mínima Requerida	C\$ 2,500.00				
Excedente o Déficit sobre la caja mínima	C\$ 1946,237.61	C\$ 2627,613.48	C\$ 3499,238.35	C\$ 4595,126.04	C\$ 5954,736.15
Disponibilidad Neta Final	C\$ 1946,237.61	C\$ 2627,613.48	C\$ 3499,238.35	C\$ 4595,126.04	C\$ 5954,736.15

4.4.3 Análisis financiero.

4.4.3.1 Flujo de fondo.

Este estado financiero consiste en un esquema que presenta sistemáticamente los costos e ingresos registrados año por año, considerándose así como una síntesis de todos los estudios realizados como parte de la etapa de pre-inversión. (Thompson, 2009)

Según los cálculos para el año 0 se tienen flujos de C\$ 1, 073,013.54 y según proyecciones se estima que los flujos ascienden a C\$ 71,335.10 en 2018; C\$

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

172,024.28 en 2019; C\$ 291,766.65 en 2020 y para el 2021 C\$ 433,694.94 y para el 2022 C\$ 601,403.94, detallados en la próxima tabla.

Tabla 34 Flujo de Fondos

Fuente: Equipo de Investigación

Flujo de Fondos

Descripción	Años					
	0	2018	2019	2020	2021	2022
Ingresos por Ventas	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	1467,84	1688,01	1941,21	2232,40	2567,26	2952,35
	0.00	6.00	8.40	1.16	1.33	0.53
Costos de Producción	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	692,114.	733,641.	777,660.	824,319.	873,778.	926,205.
	64	52	01	61	79	52
Utilidad bruta	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	775,725.	954,374.	1163,55	1408,08	1693,48	2026,14
	36	48	8.39	1.55	2.54	5.02
Gastos Administrativos	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	100,897.	107,960.	115,517.	123,603.	132,256.	141,513.
	51	33	56	79	05	98
Gastos de Venta	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	151,904.	162,538.	173,915.	186,090.	199,116.	213,054.
	93	28	96	07	38	52
Utilidad antes de Impuesto	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	522,922.	683,875.	874,124.	1098,38	1362,11	1671,57
	92	87	87	7.69	0.11	6.52
Utilidad neta						
Depreciación	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	237,618.	237,618.	237,618.	237,618.	237,618.	237,618.
	68	68	68	68	68	68
Amortización	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	923.00	923.00	923.00	923.00	923.00	923.00
Inversión Fija	C\$					
	852,738.00					
Inversión Diferida	C\$					
	1,267.00					
Capital de Trabajo	C\$					
	219,008.54					
Flujo Neto de Efectivo	-C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	1073,013.54	284,381.	445,334.	635,583.	859,846.	1123,56
		24	19	19	01	8.43
						4.84

4.4.3.2 Valor actual neto (VAN).

Los indicadores financieros son instrumentos que se utilizan para evaluar los resultados de las operaciones del negocio, tomando como base los estados financieros proyectados.

Uno de los indicadores de gran utilidad para la evaluación del plan de negocio es el valor actual neto (VAN); la cual puede entenderse como un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a aganar o perder con esa inversión. (Economipedia, 2016)

Cabe señalar que se ha elegido una tasa de descuento del 25%, esto tomando en cuenta el deslizamiento de la moneda (5%) y la inflación (6.5%), datos obtenidos del informe emitido por el Banco Central de Nicaragua en diciembre del 2016.

El valor actual neto del comedor es de C\$ 1933,962.78.

4.4.3.3 Tasa interna de retorno (TIR).

Por otro lado, la TIR 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. (Nieto, 2009)

Como resultado del cálculo realizado se arrojó que la TIR para el comedor es del 48%, lo que representa un valor aceptable para los inversores.

4. Conclusiones

Para dar finalidad a este documento se hace constar que se dio cumplimiento a los objetivos propuestos por el equipo investigador los cuales a continuación serán expuestos:

Se estableció el plan de mercadotecnia mediante el cual se identificó la viabilidad de el plan de emprendimiento Comedor Augusto César Sandino, además se determinó que existe una demanda insatisfecha del 76%, lo cual representa un atractivo significativo del mercado, de acuerdo a la capacidad de la empresa se estará cubriendo el 15% de la demanda insatisfecha, el precio de venta del servicio se ajusta a lo que el clientes están dispuesto a pagar.

En la elaboración del plan de producción se especifica el proceso de producción del servicio el que a su vez está acorde con los presupuestos de ventas y rapidez del servicio. Del mismo modo se especificó claramente las maquinarias y equipos necesarios para llevar a cabo la producción del producto, se diseñó la distribución de las instalaciones de la empresa.

Se diseñaron los aspectos de gestión administrativa en el que se especifica los procedimientos legales para establecerse como persona jurídica, diseñando fichas de cargo para la estructura organizativa conformada por 4 colaboradores, cumpliendo con las normativas establecidas por las leyes del país. Se logró establecer, elemento, factores y procesos que ayudaran al desarrollo eficiente y eficaz de esta, para dar inicio a operación en el mercado.

Se realizó el plan financiero en donde se refleja la inversión inicial cuyo monto asciende a los C\$ 1, 425,814.70, Posteriormente se presentan los estados financieros que evidencian y viabilidad de la micro empresa.

Para finalizar se evaluó la rentabilidad del negocio mediante los indicadores financieros: Valor actual neto (VAN) que dio como resultado C\$ 1933,962.78 y tasa interna de retorno (TIR) de 48 %. Ambos demostraron la viabilidad económica-financiera del plan de innovación y emprendimiento.

5. Bibliografía

- American Marketing Association*. (1998). Granica, 1998.
- Diccionario de marketing, cultura S.A.* (1999).
(2002).
- Marketing financiero*. (2003). institutos de empresa , business school.
- Diccionario de lengua española*. (2005).
- EUSTAT*. (2005). Obtenido de http://www.eustat.eus/documentos/elem_6171/definicion.html
- amstrong, p. k. (2008). *principios del marketing*. madrid españa: pearson educacion S,A.
- Antonio Borello, M. P. (1994). *El plan de negocios*. Madrid, España: Díaz de Santos S.A.
- Armostrong, P. K. (2008). *Fundamentos del Marketing* . Mexico: Pearson Educacion.
- Armostrong, P. K. (2012). En *Funadamentos del Marketing*. Mexico : Pearson.
- armstrog, p. k. (2007). *marketing version para latinoammerica* . mexico : pearson educacion mexico S,A.
- Armstrong, P. K.-G. (2003). *fundamentos de marketing*. PEARSON EDUCACION.
- cohen, W. A. (2008). *El plan de marketing: procedimiento, formularios, estrategia y tecnica*. España: Ediciones DEUSTO.
- fischer, l. (2004). *mercadotecnia*. mexico buenos aires.
- Kotler. (1992). *Marketing social*. Díaz de Santos S. A.
- Kotler Philip, P. H. (1996). *Dirección de Mercadotecnia*.
- kotler, c. (2002). En c. kotler.
- kotler, c. (2002). *Direccion de marketing*.
(2012). En P. &. Kotler, *Direccion de Marketing*. (págs. 09-10). Mexico: Pearson Educacion .
- Laura fischer, j. e. (2004). *mercadotecnia tercera edicion*. mexico.
- Laura fischer, j. e. (2011). *Mercadotecnia Cuarta edicion*. Mexico: programas educativos S,A.
- laura fischer, j. e. (2011). *Mercadotecnia cuarta edicion*. mexico: programas educativos S,A.
- Philip Kotler, G. A. (2001). *Marketing: edicion para latinoamerica*. Mexico: Pearson educacion.
- Philip Kotler, G. A. (s.f.). *Fundamentos de marketing*. Pearson Educación.
- Ramón Companys Pascual, A. C. (1988). *Planificacion y rentabilidad de proyectos industriales*. Barcelona, España: MARCOMBO S.A.
- Salvador Arnal Suría, J. M. (2007). *manual de presupuestos y contabilidad de las corporaciones locales*. Alcobendas, Madrid: Nueva imprenta S.A.

Sandes, J. (2010). En *Economía de la empresa* (pág. 157). Mexico .

Sandhusen, R. L. (2002). *Mercadotecnia* primera edicion. En R. L. Sandhusen, *Mercadotecnia primera edicion*. Compañía Editorial Continental.

Sanz, J. C. (2009). *Prácticum contable*. España: LEX NOVA S.A.

Schanaars, S. P. (1994). *Estrategias de marketing: un enfoque orientado al consumidor*. Madrid (España): Diaz de Santos S.A.

6. Anexos

6.3. Cronograma de Trabajo

Tabla 35 Anexo1 Cronograma de Trabajo Fuente: Equipo de Investigación

Meses	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre												
I. Introducción																	
II. Justificación																	
III. Objetivos																	
IV. Desarrollo de Subtema																	
V. Plan de Mercadotecnia.																	
VI. Plan de Producción.																	
VII. Plan de Organización y Gestión.																	
VIII. Plan Financiero.																	
IX. Conclusiones																	
X. Bibliografía																	
XI. Anexos																	
Pre Defensa																	
Defensa																	
Tiempo (semanas)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

6.4. Diseño metodológico

6.4.4. Tipo de estudio

La presente investigación es de carácter Exploratorio porque esta nos permite descubrir hechos en un entorno relacionado con el mercado. Se ha definido que la investigación inicio de tipo exploratoria porque es el primer nivel de conocimientos que se obtuvo, esto quiere decir que solo se logró un acercamiento o familiarización con el problema que se estudiara.

Sin embargo la investigación pasara a una segunda etapa de conocimiento de carácter Descriptivo el que identifica las características del universo de investigación, este señala formas de conductas, establece comportamientos congreso y descubre y comprueba asociación entre variables.

Se espera que esta investigación sea un punto de partida para otro nivel de investigación más amplio.

6.4.5. Método y técnicas de investigación

- Método de Observación.
- Método Inductivo.
- Sondeo con una muestra de los clientes a través de una prueba de mercado.
- Encuesta.

6.5. Fuentes de información

6.5.4. Fuentes primarias.

- Las principales fuentes de investigación primaria serán la observación, sondeo y la encuesta.

6.5.5. Fuentes secundarias.

- En este caso se obtuvo información de manera general por medio de: libros, internet y bibliografía.

6.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

6.6.4. Trabajo de campo

Diseño del Instrumento de Investigación:

- Para esta etapa por defectos de la investigación el instrumento a utilizar será la encuesta puesto que esta puede brindar de primera mano que son los clientes potenciales del comedor la información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

Sondeo de Mercado:

Sondeo de Mercado para la Creación de un comedor universitario en el Recinto “Augusto Cesar Sandino” de la FAREM Carazo:

Para la realización de este sondeo se tomó en cuenta una Sub muestra de 115 personas entre estudiantes, administrativos y docentes que se encuentran en el recinto B de la FAREM Carazo en la cual los datos revelados fueron los siguientes:

Tabla 36 Anexo 2 Sondeo Fuente: Equipo de Investigación

Preguntas	Si	No	Total	
¿Consume usted productos alimenticios durante los periodos que se encuentra en la facultad?	87	28	115	
¿Con que frecuencia los consume?	Diario	Semanal	Mensual	
	82	24	9	115
¿De abrirse un comedor universitario estaría usted dispuesto a visitarlo?	115	0	115	

Luego de este sondeo se puede ver que el nivel de consumo de productos alimenticios de la población a estudio ascienden a un 75,6% pero al su vez explicaban las razones por las cuales el 24,4% no lo hacía, además se preguntó la frecuencia de este consumo en lo que el 71,3% lo hace diario, el 20,8% semanal y un 7,8% Mensual lo que deja con una buena frecuencia de consumo pero además de esto se preguntó que si de abrirse un comedor universitario con buena calidad, precios accesibles y con comida saludable asistirían al local el 100% de la población dio una respuesta afirmativa lo que el estudio con un excelente pronostico al ejecutarse.

Prueba Piloto

Para la elaboración del Pilotaje o prueba piloto se dividió por sectores aplicándole a cada uno un 10% para la prueba piloto en el que al final obtuvimos 45 personas para la realización de la prueba.

Tabla 37 Anexo 3 Pilotaje

Fuente: Equipo de Investigación

	Total Recinto B	Pilotaje (10%)	
Estudiantes	408	40	358
Docentes	52	5	47
Administrativos	7	-	7
Total a Estudio	458	45	412Nr

Reclutamiento y Selección de Entrevistadores

Tabla 38 Anexo 4

Fuente: Equipo de Investigación

	Cantidad de Encuestadores	Cantidad de Encuestas a Aplicar	Tiempo Promedio
Br. Elisa Acuña	1	234	7.6
Br. José Reyes	1	234	7.6
Total	5	467	7.6 horas C/U

Calculo de Tiempo

468 Encuestas * 5 minutos c/u = 2,340

2,335 / 60 minuto = 39 horas

468 Encuestas / 2 Encuestadores = 234 encuestas, correspondientes a cada encuestador

234 Encuestas * 5 minutos = 1,170 minutos / 60 minutos = 19.5 horas por lo tanto cada encuestador aplicara en 19.5 horas aproximadamente las encuestas realizándola en 4 días continuos.

Plan de Aplicación de encuestas

Tabla 39 Anexo 5 Plan de Acción

Fuente: Equipo de Investigación

Nombre del encuestador	Cantidad de Encuestas	Tiempo de Ejecución	Turno de Aplicación
Br. Elisa Acuña	234	4 Días	Matutino / Personal
Br. José Reyes	234	4 Días	Vespertino / Sabatino

Plan de Supervisión y Control

Tabla 40 Anexo 6 Supervisión y Control

Fuente: Equipo de Investigación

N°	Encuestadores	Supervisor	Turno	Cantidad de Encuestas	Frecuencia	Días
1	Elisa Acuña	José Reyes	Mat. / Per.	234	De 8:00am a 1:00pm	4 Días
3	José Reyes	Elisa Acuña	Vesp. / Sab.	234	De 1:00pm a 5:00pm	4 Días

6.7. Población y muestra

6.7.4. Universo.

Universo Cualitativo

- Personal Docentes, personal Administrativos y estudiantes del Recinto “Augusto Cesar Sandino” de la UNAN-FAREM-Carazo que consumen productos alimenticios durante el periodo que se encuentran en el recinto universitario.

Universo Cuantitativo:

Tabla 41 Anexo 7 Universo

Fuente: Equipo de Investigación

	Total Recinto B	
	Regular	Sabatino
Estudiantes	868	511
Docentes	26	26
Administrativos	7	7
Total a Estudio	901	1,412

Tabla 42 Anexo 8 Universo

Fuente: Equipo de Investigación

Estudiantes por Carreras	Regular	Sabatino
Administración de Empresas	88	
Administración Turística y Hotelera	62	

Ingeniería Industrial	145	
Inglés	176	114
Pedagogía		43
Ciencias Naturales		65
Lengua y Literatura		108
Ciencias Sociales		104
Física Matemática		77
Psicología	142	
Banca y Finanzas	121	
Mercadotecnia	134	
Total	868	511
Total General	1,379	

6.7.5. Marco Muestral.

Elementos de la Muestra:

- Comedor Universitario.

Unidades Muéstrales:

- La comunidad universitaria de la FAREM-Carazo cuyo total es de 3,402 personas entre Docentes, Administrativos y Estudiantes.

Alcance:

- Recinto “Augusto Cesar Sandino” 1,438 personas.

Tiempo:

- Segundo semestre del año 2017.

Muestra:

- Muestreo Aleatorio Estratificado

6.7.6. Cálculo de la muestra y Sub Muestra

Para que los resultados del estudio obtengan precisión y validez se calcularán una sub-muestra representativa por cada uno de los sectores en estudio; el tipo de muestra con el cual se trabajara es el Muestreo Aleatorio Estratificado.

N= Población de estudio = 1,438

P= Probabilidad Máxima = 0.5

e= Error Máximo Permitido = 0.05

Z= Nivel de Confianza = 95% = 1.96

Q= Probabilidad en contra = 1 - 0.5= 0.5

$$N = \frac{Z^2 * N * P * Q}{e^2 * (N - 1) + (Z^2 * P * Q)}$$

$$N = \frac{(1.96)^2 * (1,379) * (0.5) * (0.5)}{(0.0025) * (1,378) * (0.9604)}$$

$$N = \frac{1,351.42}{3.30}$$

N=409

Determinación de la sub-muestra por Sector

$$N = n(n1) / N$$

$$N1 = 409 (88 / 1,379) = 0.0638=26$$

$$N2 = 409 (62 / 1,379) = 0.0449= 18$$

$$N3 = 409 (145 / 1,379) = 0.1051= 43$$

$$N4 = 409 (290 / 1,379) = 0.2102= 86$$

$$N5 = 409 (43 / 1,379) = 0.0311= 13$$

$$N6 = 409 (65 / 1,379) = 0.0471= 19$$

$$N7 = 409 (108 / 1,379) = 0.0783= 32$$

$$N8 = 409 (104 / 1,379) = 0.0754= 31$$

$$N9 = 409 (77 / 1,379) = 0.0558= 23$$

$$N10 = 409 (142 / 1,379) = 0.1029= 42$$

$$N11 = 409 (121 / 1,379) = 0.0877= 36$$

$$N12 = 409 (134 / 1,379) = 0.0971= 40$$

Total = 409

A este total de encuestados se le sumaran el total de trabajadores administrativos y docentes del recinto puesto que la cantidad no es significativa no se tomó para la definición de la sub-muestra por ende el total de la muestra será de: **468 personas.**

6.8. Cédulas de Costo

Tabla 43 Anexo 9 Gastos de Organización Fuente: Equipo de Investigación

Gastos de organización	
Detalle	Costos
Matrícula Alcaldía	C\$ 80.00
Registro sanitario	C\$ 50.00
Viáticos	C\$ 250.00
Papelería (focopias de documentación)	C\$ 50.00
TOTAL	C\$ 430.00

Tabla 44 Anexo 10 Papelería y Útiles Fuente: Equipo de Investigación

Papelería y útiles			
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Total anual
Calculadora científicas Ps 244	1	C\$ 180.00	C\$ 180.00
Engrapadora	1	C\$ 32.00	C\$ 32.00
Caja de grapa Bostick	1	C\$ 25.00	C\$ 25.00
Caja de Lapiceros	2	C\$ 42.00	C\$ 84.00
Resma Papel T/C	2		C\$ 0.00
Folder T/C	10	C\$ 3.00	C\$ 30.00
Agenda	1	C\$ 45.00	C\$ 45.00
Cuadernos	4	C\$ 19.00	C\$ 76.00
Talonario de facturas (500)	1	C\$ 365.00	C\$ 365.00
TOTAL			C\$ 837.00

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 45 Anexos 17 Proyección de Compras total de Materia Prima Directa 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de compra total de materia prima directa 2018													
Unidades monetarias													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
Pollo	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ -	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ -	C\$ 51,492.00
res	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 61,790.40
cerdo	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 36,780.00
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ -	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ -	C\$ 16,813.71
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ -	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ -	C\$ 19,616.00
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ -	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ -	C\$ 10,572.80
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ -	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ -	C\$ 30,200.00
jamón	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 20,450.00
queso	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 20,760.00
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ -	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ -	C\$ 268,474.91

Tabla 46 Anexos 18 Materia Prima Almuerzo de Res

Fuente: Equipo de Investigación

Unidades monetarias													
Producto: Almuerzo Res													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
res	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 61,790.40
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ -	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ -	C\$ 5,044.11
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ -	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ -	C\$ 5,884.80
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 2,452.00
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ -	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ -	C\$ 75,171.31

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 47 Anexos 19 Materia Prima Almuerzo Cerdo Fuente: Equipo de Investigación

Unidades monetarias													
Producto: Almuerzo Cerdo													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
cerdo	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 36,780.00
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ -	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ -	C\$ 3,362.74
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 3,923.20
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ -	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ -	C\$ 1,634.67
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ -	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ -	C\$ 45,700.61

Tabla 48 Anexos 20 Materia Prima Mozarella en Carrosa Fuente: Equipo de Investigación

Unidades monetarias													
Producto: Mosarella en carrosa													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ -	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ -	C\$ 13,840.00
queso	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 20,760.00
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ -	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ -	C\$ 34,600.00

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 49 Anexos 21 Materia Prima Sándwich Fuente: Equipo de Investigación

Unidades monetarias													
Producto: Sándwich													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ -	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ 2,045.00	C\$ -	C\$ 16,360.00
jamón	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 20,450.00
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ -	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ 299.93	C\$ -	C\$ 2,399.47
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ -	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ 4,901.18	C\$ -	C\$ 39,209.47

Tabla 50 Anexos 22 Proyección de Compras total de Materia Prima Directa 2018 Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de compra total de materia prima directa 2018													
Unidades monetarias													
Materia Prima Directa	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
Pollo	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ -	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ 6,436.50	C\$ -	C\$ 51,492.00
res	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 61,790.40
cerdo	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 36,780.00
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ -	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ 2,101.71	C\$ -	C\$ 16,813.71
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ -	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ 2,452.00	C\$ -	C\$ 19,616.00
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ -	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ 1,321.60	C\$ -	C\$ 10,572.80
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ -	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ 3,775.00	C\$ -	C\$ 30,200.00
jamón	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ 2,556.25	C\$ -	C\$ 20,450.00
queso	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 20,760.00
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ -	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ -	C\$ 268,474.91

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 51 Anexos 23 Proyecciones de Mano de Obra Directa 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de mano de obra directa 2018													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
cocinera			C\$ 4,900.00		C\$ 4,900.00								
auxiliar de cocina			C\$ 4,500.00		C\$ 4,500.00								
Total			C\$ 9,400.00		C\$ 84,600.00								

Tabla 52 Anexos 24 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Pollo 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
Producto: Almuerzos Pollo													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07	C\$ -	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07	C\$ 5,781.07		C\$ 52,029.67
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 737.59	C\$ 737.59	C\$ 737.59	C\$ 737.59	C\$ -	C\$ 737.59	C\$ 737.59	C\$ 737.59	C\$ 737.59		C\$ 6,638.28
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66	C\$ -	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66	C\$ 6,518.66		C\$ 58,667.95
COSTOS VARIABLES													
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ -	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ 574.69	C\$ -	C\$ 4,597.50
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ -	C\$ 3,678.00
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 1,471.20
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ -	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ 245.20	C\$ -	C\$ 1,961.60
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 3,923.20
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ -	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ 383.13	C\$ -	C\$ 3,065.00
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ -	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ -	C\$ 6,130.00
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 2,452.00
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 1,471.20
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 77.00	C\$ 77.00	C\$ 77.00	C\$ 77.00		C\$ 77.00	C\$ 77.00	C\$ 77.00	C\$ 77.00	C\$ -	C\$ 693.00
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 66.00	C\$ 66.00	C\$ 66.00	C\$ 66.00		C\$ 66.00	C\$ 66.00	C\$ 66.00	C\$ 66.00	C\$ -	C\$ 594.00
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 349.41	C\$ 349.41	C\$ 349.41	C\$ 349.41		C\$ 349.41	C\$ 349.41	C\$ 349.41	C\$ 349.41	C\$ -	C\$ 2,795.28
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12		C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12	C\$ 4,086.12	C\$ -	C\$ 32,831.98
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78		C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78	C\$ 10,604.78		C\$ 91,499.93

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 53 Anexos 25 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Res 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
Producto: Almuerzo Res													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ -	C\$ 3,529.08	C\$ 31,761.75				
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ -	C\$ 450.26	C\$ 4,052.37				
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ -	C\$ 3,979.35	C\$ 35,814.12				
COSTOS VARIABLES													
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ -	C\$ 344.81	C\$ 2,758.50				
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ -	C\$ 275.85	C\$ 2,206.80				
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 882.72				
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ -	C\$ 147.12	C\$ 1,176.96				
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ -	C\$ 294.24	C\$ 2,353.92				
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 1,839.00				
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 3,678.00				
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 1,471.20				
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 882.72				
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01		C\$ 47.01	C\$ 423.05				
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29		C\$ 40.29	C\$ 362.61				
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65		C\$ 209.65	C\$ 1,677.17				
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17		C\$ 2,453.17	C\$ 19,712.64				
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51		C\$ 6,432.51	C\$ 55,526.76				

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 54 Anexos 26 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Almuerzo de Cerdo 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
Producto: Almuerzos Cerdo													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ -	C\$ 2,354.47	C\$ 21,190.26				
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ -	C\$ 300.40	C\$ 2,703.59				
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ -	C\$ 2,654.87	C\$ 23,893.86				
COSTOS VARIABLES													
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 1,839.00				
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 1,471.20				
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 588.48				
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ -	C\$ 98.08	C\$ 784.64				
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ -	C\$ 196.16	C\$ 1,569.28				
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ -	C\$ 153.25	C\$ 1,226.00				
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 2,452.00				
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ -	C\$ 122.60	C\$ 980.80				
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 588.48				
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36		C\$ 31.36	C\$ 282.24				
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88		C\$ 26.88	C\$ 241.92				
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76		C\$ 139.76	C\$ 1,118.11				
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49		C\$ 1,635.49	C\$ 13,142.15				
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36		C\$ 4,290.36	C\$ 37,036.01				

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 55 Anexos 27 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Mozzarella en Carrosa 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
Producto: Mozzarella en Carrosa													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ -	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61		C\$ 59,810.47
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ -	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89		C\$ 7,631.00
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ -	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50		C\$ 67,441.47
COSTOS VARIABLES													
huevo	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 10,380.00
salsa de tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 3,229.33
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ -	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ -	C\$ 2,595.00
pan tostado	C\$ -	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 1,328.64
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ -	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ -	C\$ 332.16
orégano	C\$ -	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 498.24
mayonesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ -	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ -	C\$ 4,152.00
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52		C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ -	C\$ 796.64
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87		C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ -	C\$ 682.83
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44		C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ -	C\$ 1,118.11
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25		C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25		C\$ 25,112.95
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74		C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74		C\$ 92,554.42
COSTO TOTAL	C\$ -	C\$ -	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00		C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16		C\$ 149,055.56

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 56 Anexos 28 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación Sándwich

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
Producto: Sándwich													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01	C\$ -	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01	C\$ 7,857.01		C\$ 70,713.05
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ -	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45		C\$ 9,022.03
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45	C\$ -	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45	C\$ 8,859.45		C\$ 79,735.07
COSTOS VARIABLES													
mantequilla	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 3,926.40
mayonesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ -	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ 613.50	C\$ -	C\$ 4,908.00
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ -	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ 245.40	C\$ -	C\$ 1,963.20
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 3,926.40
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65		C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ -	C\$ 941.85
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70		C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ -	C\$ 807.30
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 466.26	C\$ 466.26	C\$ 466.26	C\$ 466.26		C\$ 466.26	C\$ 466.26	C\$ 466.26	C\$ 466.26	C\$ -	C\$ 1,118.11
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11		C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11	C\$ 2,501.11	C\$ -	C\$ 17,591.26
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56		C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56	C\$ 11,360.56		C\$ 97,326.34

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 57 Anexos 29 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos indirectos de fabricación 2018													
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	TOTAL
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos	C\$ -	C\$ -	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ -	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ 26,167.24	C\$ -	C\$ 235,505.20
Prestaciones sociales del personal	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59	C\$ -	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59	C\$ 3,338.59		C\$ 30,047.27
SUBTOTAL COSTOS FIJOS	C\$ -	C\$ -	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83	C\$ -	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83	C\$ 29,505.83		C\$ 265,552.47
													C\$ -
COSTOS VARIABLES													C\$ -
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ -	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ 1,473.75	C\$ -	C\$ 11,790.00
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ -	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ 919.50	C\$ -	C\$ 7,356.00
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ -	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ 613.20	C\$ -	C\$ 4,905.60
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ -	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ 981.20	C\$ -	C\$ 7,849.60
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ -	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ 980.80	C\$ -	C\$ 7,846.40
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ -	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ 766.25	C\$ -	C\$ 6,130.00
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ -	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ 1,532.50	C\$ -	C\$ 12,260.00
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ -	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ 613.00	C\$ -	C\$ 4,904.00
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ -	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ 409.32	C\$ -	C\$ 3,274.56
mayonesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ -	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ 1,132.50	C\$ -	C\$ 9,060.00
salsa de tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 3,229.33
mantequilla	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ 490.80	C\$ -	C\$ 3,926.40
orégano	C\$ -	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 498.24
pan tostado	C\$ -	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 1,328.64
huevo	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 10,380.00
energía eléctrica	C\$ -	C\$ -	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ -	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ 348.53	C\$ -	C\$ 3,136.77
agua	C\$ -	C\$ -	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ -	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ 298.74	C\$ -	C\$ 2,688.66
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ -	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ 1,559.52	C\$ -	C\$ 7,826.78
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ -	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ 14,049.14	C\$ -	C\$ 112,393.09
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ -	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ -	C\$ 377,945.56

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 58 Anexos 30 Proyecciones de Costos de Producción 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de costos de producción 2018													
Descripción	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	total
Materia prima directa	C\$ -	C\$ -	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36		C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ 33,559.36	C\$ -	C\$ 268,474.91
Mano de obra directa	C\$ -	C\$ -	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00		C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ 9,400.00	C\$ -	C\$ 75,200.00
Costos indirectos de fabricación	C\$ -	C\$ -	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97		C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ 43,554.97	C\$ -	C\$ 348,439.73
Total	C\$ -	C\$ -	C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33		C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33	C\$ 86,514.33	C\$ -	C\$ 692,114.64

Tabla 59 Anexos 31 Proyecciones de Ventas 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de gastos de venta 2018													
Descripción	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	total
Depreciación de Edificio			C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28		C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28	C\$ 7,403.28		C\$ 59,226.26
Energía eléctrica			C\$ 210.00	C\$ 210.00	C\$ 210.00	C\$ 210.00		C\$ 210.00	C\$ 210.00	C\$ 210.00	C\$ 210.00		C\$ 1,680.00
Depreciación equipos			C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00		C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00	C\$ 2,675.00		C\$ 21,400.00
Publicidad			C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50		C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50	C\$ 1,916.50		C\$ 15,332.00
Salario de personal			C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00		C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00		C\$ 40,000.00
Prestaciones sociales del personal			C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33		C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33	C\$ 1,783.33		C\$ 14,266.67
Total		C\$ -	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12		C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ 18,988.12	C\$ -	C\$ 151,904.93

Tabla 60 Anexos 32 Proyecciones de Gastos Administrativos 2018

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de gastos de administración 2018													
Descripción	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	total
Depreciación de edificio			4935.522	C\$ 4,935.52	C\$ 4,935.52	C\$ 4,935.52		C\$ 4,935.52	C\$ 4,935.52	C\$ 4,935.52	C\$ 4,935.52		C\$ 39,484.18
Energía eléctrica			140	C\$ 140.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00		C\$ 140.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00	C\$ 140.00		C\$ 1,120.00
Salario de personal			5500	C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00		C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00		C\$ 44,000.00
Prestaciones sociales del personal			1961.666667	C\$ 1,961.67	C\$ 1,961.67	C\$ 1,961.67		C\$ 1,961.67	C\$ 1,961.67	C\$ 1,961.67	C\$ 1,961.67		C\$ 15,693.33
Depreciación equipos de oficina			75	C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00		C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00		C\$ 600.00
Total		C\$ -	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19		C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19	C\$ 12,612.19		C\$ 100,897.51

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 61 Anexos 34 Estructura de Costo Almuerzo de Res

Fuente: Equipo de Investigación

Comedor Augusto Cesar Sandino													
ESTRUCTURA DE COSTOS AÑO 2017													
PRODUCTO: Almuerzo Res													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	COSTO TOTAL ANUAL
MATERIA PRIMA DIRECTA													
res	C\$ -	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ 7,723.80	C\$ -	C\$ 61,790.40
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ -	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ 630.51	C\$ -	C\$ 5,044.11
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ -	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ 735.60	C\$ -	C\$ 5,884.80
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 2,452.00
SUBTOTAL MAT. PRIMA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ -	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ 9,396.41	C\$ -	C\$ 75,171.31
MANO DE OBRA DIRECTA													
\			C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07		C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 5,922.63
auxiliar de cocina			C\$ 604.35	C\$ 604.35	C\$ 604.35	C\$ 604.35		C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 658.07	C\$ 5,707.75
SUBTOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,262.42	C\$ 1,262.42	C\$ 1,262.42	C\$ 1,262.42		C\$ 1,316.14	C\$ 1,316.14	C\$ 1,316.14	C\$ 1,316.14	C\$ 1,316.14	C\$ 11,630.38
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN													
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos			C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08		C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 3,529.08	C\$ 31,761.75
Prestaciones sociales del personal			C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26		C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 450.26	C\$ 4,052.37
SUBTOTAL COSTOS FIJOS		C\$ -	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35		C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 3,979.35	C\$ 35,814.12
COSTOS VARIABLES													
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ -	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ 344.81	C\$ -	C\$ 2,758.50
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ -	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ 275.85	C\$ -	C\$ 2,206.80
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 882.72
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ -	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ 147.12	C\$ -	C\$ 1,176.96
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ -	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ 294.24	C\$ -	C\$ 2,353.92
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 1,839.00
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ -	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ 459.75	C\$ -	C\$ 3,678.00
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 1,471.20
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ 110.34	C\$ -	C\$ 882.72
energía eléctrica			C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 47.01	C\$ 423.05
agua			C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 40.29	C\$ 362.61
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ -	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ 209.65	C\$ -	C\$ 1,677.17
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 87.30	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ 2,453.17	C\$ -	C\$ 19,712.64
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 87.30	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 6,432.51	C\$ 3,979.35	C\$ 55,526.76
COSTO TOTAL	C\$ -	C\$ -	C\$ 17,091.35	C\$ 17,091.35	C\$ 17,091.35	C\$ 17,091.35	C\$ 87.30	C\$ 17,145.07	C\$ 17,145.07	C\$ 17,145.07	C\$ 17,145.07	C\$ 5,295.49	C\$ 142,328.45

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 62 Anexos 35 Estructura de Costo Almuerzo de Cerdo

Fuente: Equipo de Investigación

Comedor Augusto Cesar Sandino													
ESTRUCTURA DE COSTOS AÑO 2017													
PRODUCTO: Almuerzo Cerdo													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	COSTO TOTAL ANUAL
MATERIA PRIMA DIRECTA													
cerdo	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ 4,597.50	C\$ -	C\$ 36,780.00
arroz	C\$ -	C\$ -	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ -	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ 420.34	C\$ -	C\$ 3,362.74
plátanos	C\$ -	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ 490.40	C\$ -	C\$ 3,923.20
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ -	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ 204.33	C\$ -	C\$ 1,634.67
SUBTOTAL MAT. PRIMA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ -	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ 5,712.58	C\$ -	C\$ 45,700.61
MANO DE OBRA DIRECTA													
cocinera			C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04		C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 3,951.36
auxiliar de cocina			C\$ 403.20	C\$ 403.20	C\$ 403.20	C\$ 403.20		C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 439.04	C\$ 3,808.00
SUBTOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 842.24	C\$ 842.24	C\$ 842.24	C\$ 842.24		C\$ 878.08	C\$ 878.08	C\$ 878.08	C\$ 878.08	C\$ 878.08	C\$ 7,759.36
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN													
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos			C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47		C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 2,354.47	C\$ 21,190.26
Prestaciones sociales del personal			C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40		C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 300.40	C\$ 2,703.59
SUBTOTAL COSTOS FIJOS		C\$ -	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87		C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 2,654.87	C\$ 23,893.86
COSTOS VARIABLES													
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ 229.88	C\$ -	C\$ 1,839.00
cebolla	C\$ -	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ 183.90	C\$ -	C\$ 1,471.20
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 588.48
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ -	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ 98.08	C\$ -	C\$ 784.64
adobo	C\$ -	C\$ -	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ -	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ 196.16	C\$ -	C\$ 1,569.28
salsa inglesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ -	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ 153.25	C\$ -	C\$ 1,226.00
ajo	C\$ -	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ 306.50	C\$ -	C\$ 2,452.00
vinagre	C\$ -	C\$ -	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ -	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ 122.60	C\$ -	C\$ 980.80
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ 73.56	C\$ -	C\$ 588.48
energía eléctrica			C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36	C\$ 31.36		C\$ 282.24
agua			C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88	C\$ 26.88		C\$ 241.92
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ -	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ 139.76	C\$ -	C\$ 1,118.11
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 58.24	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ 1,635.49	C\$ -	C\$ 13,142.15
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 58.24	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 4,290.36	C\$ 2,654.87	C\$ 37,036.01
COSTO TOTAL	C\$ -	C\$ -	C\$ 10,845.18	C\$ 10,845.18	C\$ 10,845.18	C\$ 10,845.18	C\$ 58.24	C\$ 10,881.02	C\$ 10,881.02	C\$ 10,881.02	C\$ 10,881.02	C\$ 3,532.95	C\$ 90,495.98

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 63 Anexos 36 Estructura de Costo Mozzarella Fuente: Equipo de Investigación

Comedor Augusto Cesar Sandino													
ESTRUCTURA DE COSTOS AÑO 2017													
PRODUCTO: Mozzarella en Carroza													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	COSTO TOTAL ANUAL
MATERIA PRIMA DIRECTA													
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ -	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ 1,730.00	C\$ -	C\$ 13,840.00
queso	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ 2,595.00	C\$ -	C\$ 20,760.00
SUBTOTAL MAT. PRIMA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ -	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ 4,325.00	C\$ -	C\$ 34,600.00
MANO DE OBRA DIRECTA													
cocinera			C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21		C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 11,152.89
auxiliar de cocina			C\$ 1,138.05	C\$ 1,138.05	C\$ 1,138.05	C\$ 1,138.05		C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 1,239.21	C\$ 10,748.25
SUBTOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,377.26	C\$ 2,377.26	C\$ 2,377.26	C\$ 2,377.26		C\$ 2,478.42	C\$ 2,478.42	C\$ 2,478.42	C\$ 2,478.42	C\$ 2,478.42	C\$ 21,901.14
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN													
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos			C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61		C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 6,645.61	C\$ 59,810.47
Prestaciones sociales del personal			C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89		C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 847.89	C\$ 7,631.00
SUBTOTAL COSTOS FIJOS		C\$ -	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50		C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 7,493.50	C\$ 67,441.47
COSTOS VARIABLES													
huevo	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ 1,297.50	C\$ -	C\$ 10,380.00
salsa de tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ 403.67	C\$ -	C\$ 3,229.33
aceite	C\$ -	C\$ -	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ -	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ 324.38	C\$ -	C\$ 2,595.00
pan tostado	C\$ -	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ 166.08	C\$ -	C\$ 1,328.64
pimienta	C\$ -	C\$ -	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ -	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ 41.52	C\$ -	C\$ 332.16
orégano	C\$ -	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ 62.28	C\$ -	C\$ 498.24
mayonesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ -	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ 519.00	C\$ -	C\$ 4,152.00
energía eléctrica			C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52	C\$ 88.52		C\$ 796.64
agua			C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87	C\$ 75.87		C\$ 682.83
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ -	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ 394.44	C\$ -	C\$ 1,118.11
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 164.39	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ 3,373.25	C\$ -	C\$ 25,112.95
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 164.39	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 10,866.74	C\$ 7,493.50	C\$ 92,554.42
COSTO TOTAL	C\$ -	C\$ -	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00	C\$ 17,569.00	C\$ 164.39	C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16	C\$ 17,670.16	C\$ 9,971.92	C\$ 149,055.56

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 64 Anexos 37 Página en Facebook

Fuente: Equipo de Investigación



“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 65 Anexo 38 Estructura de Costo de Sándwich

Fuente: Equipo de Investigación

Comedor Augusto Cesar Sandino													
ESTRUCTURA DE COSTOS AÑO 2017													
PRODUCTO: Sanwhish													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	COSTO TOTAL ANUAL
MATERIA PRIMA DIRECTA													
pan	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ -	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ 1,361.67	C\$ -	C\$ 10,893.33
jamón	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ -	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ 1,702.08	C\$ -	C\$ 13,616.67
lechuga	C\$ -	C\$ -	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ -	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ 199.71	C\$ -	C\$ 1,597.69
SUBTOTAL MAT. PRIMA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ -	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ 3,263.46	C\$ -	C\$ 26,107.69
MANO DE OBRA DIRECTA													
cocinera			C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10		C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 13,185.90
auxiliar de cocina			C\$ 1,345.50	C\$ 1,345.50	C\$ 1,345.50	C\$ 1,345.50		C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 1,465.10	C\$ 12,707.50
SUBTOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	C\$ -	C\$ -	C\$ 2,810.60	C\$ 2,810.60	C\$ 2,810.60	C\$ 2,810.60		C\$ 2,930.20	C\$ 2,930.20	C\$ 2,930.20	C\$ 2,930.20	C\$ 2,930.20	C\$ 25,893.40
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN													
COSTOS FIJOS													
Depreciación equipos			C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10		C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 5,735.10	C\$ 51,615.94
Prestaciones sociales del personal			C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45		C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 1,002.45	C\$ 9,022.03
SUBTOTAL COSTOS FIJOS		C\$ -	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55		C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 6,737.55	C\$ 60,637.96
COSTOS VARIABLES													
mantequilla	C\$ -	C\$ -	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ -	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ -	C\$ 2,614.40
mayonesa	C\$ -	C\$ -	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ -	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ 408.50	C\$ -	C\$ 3,268.00
pepino	C\$ -	C\$ -	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ -	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ 163.40	C\$ -	C\$ 1,307.20
tomate	C\$ -	C\$ -	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ -	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ 326.80	C\$ -	C\$ 2,614.40
energía eléctrica			C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65	C\$ 104.65		C\$ 941.85
agua			C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70	C\$ 89.70		C\$ 807.30
gas	C\$ -	C\$ -	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ -	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ 310.46	C\$ -	C\$ 744.19
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES	C\$ -	C\$ -	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ 194.35	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ 1,730.31	C\$ -	C\$ 12,297.34
SUBTOTAL CIF	C\$ -	C\$ -	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 194.35	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 8,467.86	C\$ 6,737.55	C\$ 72,935.30
COSTO TOTAL	C\$ -	C\$ -	C\$ 14,541.92	C\$ 14,541.92	C\$ 14,541.92	C\$ 14,541.92	C\$ 194.35	C\$ 14,661.52	C\$ 14,661.52	C\$ 14,661.52	C\$ 14,661.52	C\$ 9,667.75	C\$ 124,936.39

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 66 Anexo 39 Presupuesto de Mano de Obra del Edificio

Fuente: Equipo de Investigación

Presupuesto de Mano de Obra

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Total
Hacer replanteo	Área 16*18mts2	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Hacer Zanjeó	1,53 mts L	C\$ 70.00	C\$ 10,710.00
Hacer Zapatas y Pedest	50 unidad	C\$ 150.00	C\$ 7,500.00
Hacer Viga Sísmica	153 mts L	C\$ 90.00	C\$ 13,770.00
Pegar piedra en paredes	1300 unidad	C\$ 20.00	C\$ 26,000.00
Hacer viga intermedia	80 mts L	C\$ 90.00	C\$ 7,200.00
Hacer vigas dintel	20 mts L	C\$ 90.00	C\$ 1,800.00
Hacer viga corona	153 mts L	C\$ 90.00	C\$ 13,770.00
Fundir columnas	256 mts L	C\$ 90.00	C\$ 23,040.00
Hacer repello y fino	894 mts2	C\$ 100.00	C\$ 89,400.00
Hacer cascote con cerámica	289 mts2	C\$ 150.00	C\$ 43,350.00
Pegar cerámica en baños	50 mts2	C\$ 15,000.00	C\$ 15,000.00
Hacer borde con cerámica	20 mts2	C\$ 150.00	C\$ 3,000.00
Hacer techo	483 mts2	C\$ 200.00	C\$ 96,600.00
Fontanería	1 batería de pantre 2 batería de baños	C\$ 15,000.00	C\$ 15,000.00
Hacer cajas de registros	4 unidades	C\$ 700.00	C\$ 2,800.00
Instalar tanque de agua	1 de 240 ltrs	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Hacer sistema eléctrico	30 puntos	C\$ 15,000.00	C\$ 15,000.00
Hacer cielo Razo	289 mts2	C\$ 364.32	C\$ 105,080.40
	TOTAL	C\$ 53,354.32	C\$ 495,020.40

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 67 Anexo 40 Presupuesto de Materiales del Edificio Fuente: Equipo de Investigación

Presupuesto de Materiales

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Total
Piedra cantera de 60 /40 cm	1300 unidades	C\$ 33.00	C\$ 42,900.00
Arena mostatepe	60 mts3	C\$ 300.00	C\$ 18,000.00
Piedrín	20 mts	C\$ 500.00	C\$ 10,000.00
Arenilla de playa	2 mts	C\$ 600.00	C\$ 1,200.00
Cal	30 sacos	C\$ 120.00	C\$ 3,600.00
Cemento Canal	436 qq	C\$ 270.00	C\$ 117,720.00
Hierro de 3/8	25 qq	C\$ 1,200.00	C\$ 30,000.00
Hierro de 1/4	10 qq	C\$ 1,000.00	C\$ 10,000.00
Alambre de amarre	50 libras	C\$ 20.00	C\$ 1,000.00
clavos de 2 1/2	25 libras	C\$ 20.00	C\$ 500.00
Clavos de 4''	12 libras	C\$ 20.00	C\$ 240.00
Clavos de 2''	5 libras	C\$ 20.00	C\$ 100.00
Cerámica para piso	288 mts2	C\$ 200.00	C\$ 57,600.00
Cerámica para baños	50 mts2	C\$ 200.00	C\$ 10,000.00
Cerámica para bordes	20 mts2	C\$ 220.00	C\$ 4,400.00
Bondet plus	119 bolsas	C\$ 120.00	C\$ 14,200.00
Porcelana o Caliche	50 bolsas	C\$ 90.00	C\$ 4,500.00
Perlines de 2 /4 estándar	80 unidad	C\$ 400.00	C\$ 32,000.00
Zinc estilo troquelado	80 laminas	C\$ 400.00	C\$ 32,000.00
Goloso punta de broca	1000 unidad	C\$ 2.00	C\$ 2,000.00
Soldadura 60-32 Lincol	30 libra	C\$ 30.00	C\$ 900.00
Pintura anticorrosiva	1 bidon rojo	C\$ 1,500.00	C\$ 1,500.00
Diluyente	3 galones	C\$ 120.00	C\$ 360.00
Cajas de alambre eléctricos	4 cajas rojos	C\$ 1,300.00	C\$ 5,200.00
Cajas de alambre eléctricos #12	4 cajas verde	C\$ 1,300.00	C\$ 5,200.00
Cajas de alambre eléctricos	2 cajas negras	C\$ 1,300.00	C\$ 2,600.00
Alambre #8 cometida	15 mts	C\$ 30.00	C\$ 450.00

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Taype	4 unidad	C\$ 40.00	C\$ 160.00
Panel de 8 espacio CH	1 panel	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Braker de 30 amperio	8 breyker	C\$ 250.00	C\$ 2,000.00
Tubos Condric	70 unidad	C\$ 15.00	C\$ 1,050.00
Cajas eléctricas 2/4	40 unidad	C\$ 25.00	C\$ 1,000.00
Cajas eléctricas 4/4	20 unidad	C\$ 30.00	C\$ 450.00
Codos eléctricos	10 docena	C\$ 48.00	C\$ 480.00
Reductores eléctricos	8 docena	C\$ 48.00	C\$ 384.00
Accesorios de fontanería			
Pana para patrie doble	1 pana	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Inodoros estándar	2 unidad	C\$ 1,000.00	C\$ 2,000.00
Urinario	2 unidad	C\$ 900.00	C\$ 1,800.00
Lava manos estándar	2 unidad	C\$ 900.00	C\$ 1,800.00
Tubos PVC de 4'' de presión	4 unidad	C\$ 250.00	C\$ 1,000.00
Tubos PVC de 2''	6 unidad	C\$ 100.00	C\$ 600.00
Codos lisos de 1/2	2 docena	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Codos combinados de 1/2	1 docena	C\$ 100.00	C\$ 100.00
T de 1/2	2 docena	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Adaptadores machos de 1/2	2 docena	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Camisas lisas de 1/2	1 docena	C\$ 100.00	C\$ 100.00
Tapones lisos	1 docena	C\$ 100.00	C\$ 100.00
Pega PVC	1 1/4	C\$ 250.00	C\$ 250.00
Silicón transparente	1 unidad	C\$ 200.00	C\$ 200.00
Teflón	4 unidad	C\$ 10.00	C\$ 40.00
Bidones de pinturas base acrílicas	4 unidad	C\$ 1,200.00	C\$ 2,400.00
Bidones de pinturas acrílicas	3 unidad	C\$ 1,200.00	C\$ 3,600.00
Apagadores marca Tizino	15 unidad	C\$ 60.00	C\$ 900.00
Toma corriente	15 unidad	C\$ 60.00	C\$ 900.00
Luminaria Silvania	15 unidad	C\$ 200.00	C\$ 3,000.00
Puerta metálica	3 de 2.15 /2 mts	C\$ 10,000.00	C\$ 30,000.00

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Puertas para baños	2 puerta	C\$ 2,000.00	C\$ 4,000.00
Ventana metálica	5 ventana 120/150 cm	C\$ 3,000.00	C\$ 15,000.00
Ventanas para baños	2 ventana de 50/1.50	C\$ 2,000.00	C\$ 4,000.00
TOTAL		C\$ 41,701.00	C\$ 492,084.00

Tabla 68 Anexo 41 Planilla de Pago

Fuente: Equipo de Investigación

Planilla de Pago												
Moneda Córdoba												
Comedor Universitario Augusto César Sandino												
Periodo de Pago :												
Fecha de Pago :												
Nombres y Apellidos	No. INNS	Cargo	Salario Básico	Prestaciones sociales		Total Ingresos	Deducciones		Total Deducción	Neto a Recibir	INSS Patronal	Recibido por Firma
				Vacaciones	Aguinaldo		INSS Laboral	IR Salario				
ADMINISTRACIÓN												
Rafael Andrés Amaya López	4988618-0	Administrador	C\$ 5,500.00	C\$ 458.33	C\$ 458.33	C\$ 6,416.67	C\$ 343.75		C\$ 343.75	C\$ 6,072.92	C\$ 1,045.00	
SUBTOTAL ADMINISTRACIÓN			C\$ 5,500.00	C\$ 458.33	C\$ 458.33	C\$ 6,416.67	C\$ 343.75		C\$ 343.75	C\$ 6,072.92	C\$ 1,045.00	
VENTAS												
Andrea Rebeca Casillas	1117611-6	Cajera	C\$ 5,000.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67	C\$ 5,833.33	C\$ 312.50		C\$ 312.50	C\$ 5,520.83	C\$ 950.00	
SUBTOTAL VENTAS			C\$ 5,000.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67	C\$ 5,833.33	C\$ 312.50		C\$ 312.50	C\$ 5,520.83	C\$ 950.00	
PRODUCCIÓN												
María Azucena López Tellez	3234897-0	cocinera	C\$ 4,900.00	C\$ 408.33	C\$ 408.33	C\$ 5,716.67	C\$ 306.25		C\$ 306.25	C\$ 5,410.42	C\$ 931.00	
Amanda María Reyes García	1995456-3	auxiliar de cocina	C\$ 4,500.00	C\$ 375.00	C\$ 375.00	C\$ 5,250.00	C\$ 281.25		C\$ 281.25	C\$ 4,968.75	C\$ 855.00	
SUBTOTAL PRODUCCIÓN			C\$ 9,400.00	C\$ 783.33	C\$ 783.33	C\$ 10,966.67	C\$ 587.50		C\$ 587.50	C\$ 10,379.17	C\$ 1,786.00	
TOTAL			C\$ 19,900.00	C\$ 1,658.33	C\$ 1,658.33	C\$ 23,216.67	C\$ 1,243.75		C\$ 1,243.75	C\$ 21,972.92	C\$ 3,781.00	

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 69 Anexo 42 Proyecciones de Ventas para el año 2

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 2									
Valor Físico									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno	1,532 Unds	12,259 Unds.							
Almuerzos	2,715 Unds	21,719 Unds.							
Intermedio	1,811 Unds	14,491 Unds.							
Total	6,058 Unds.	48,464 Unds.							

Tabla 70 Anexo 43 Proyecciones de ventas año 2

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 2									
Valor Monetario									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno C\$35	C\$53,620	C\$428,960							
Almuerzos C\$60	C\$162,900	C\$1,303,200							
Intermedio C\$30	C\$54,630	C\$437,040							
Total	C\$271,150	C\$2,169,200							

“Comedor Universitario Augusto Cesar Sandino”

Tabla 71 Anexos 44 Proyecciones de ventas año 3

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 2									
Valor Físico									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno	2,262 Unds	18,099 6Unds.							
Almuerzos	4,008Und s	4,008Und s	4,008Und s	4,008Und s	4,008Und s	4,008Unds	4,008Und s	4,008Und s	32,065Und s.
Intermedio	2,674 Unds	21,389 Unds.							
Total	8,944 Unds.	71,550 Unds.							

Tabla 72 Anexos 45 Proyecciones de Ventas año 3

Fuente: Equipo de Investigación

Proyección de ventas Mensuales año 3									
Valor Monetario									
Producto	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Total
Desayuno C\$35	C\$79,170	C\$633,360							
Almuerzos C\$60	C\$240,480	C\$1,923,840							
Intermedio C\$30	C\$80,220	C\$641,760							
Total	C\$399,870	C\$3,198,960							