



PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL

17 y 12

MUNICIPIO PLAZA



VALUARTE

PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL

Abril 2023

Sumario

INTRODUCCIÓN

1. Datos Generales del Proyecto.
2. Diagnóstico del problema y situación a resolver
3. Relación del Proyecto con la Estrategia de Desarrollo
4. Objetivo General.
5. Objetivos Específicos.
6. Actividades Principales a realizar para cumplir el Objetivo General
7. Principales procesos a desarrollar: Locales y Equipamiento
 - 7.1. Proceso de elaboración de pan
 - 7.2. Proceso de elaboración de dulces
 - 7.3. Proceso de Servicio Gastronómico
8. Suministro de materias primas, materiales y otros insumos
9. Recursos Humanos
10. Aseguramiento de electricidad, agua, teléfono, redes ingenieras.
11. Tratamiento de los residuos sólidos, líquidos y gaseosos
12. Resultados y Beneficios que se esperan
13. Financiamiento Inicial
14. Factibilidad Económica
15. Impacto Medioambiental
16. Aspectos que pueden poner en riesgo la implementación del proyecto o su sostenibilidad
17. Aporte social del Proyecto

ANEXOS

BIBLIOGRAFÍA

PROYECTOS DE DESARROLLO LOCAL

17 Y 12

MUNICIPIO PLAZA

Datos Generales del Proyecto.

- **Nombre del Proyecto:** 17 Y 12
- **Dirección del Proyecto.** 17 Y 12 Municipio Plaza
- **Identificación de los Gestores del PDL.** Dayan Rolando Sánchez Peña, CI:87051225367. Calle 29 No. 7018 A int. entre 70 y 72. Rpto. Buena Vista. Municipio Playa
- **Organismo rector al que pertenece la actividad que ejecutará el Proyecto:** MINCIN
- **Modalidad del Proyecto.** Económico Productivo

Antecedentes y Diagnóstico del problema.

Como una forma de enfrentar la crisis económica mundial, en nuestro país a finales del año 2009, surgió como herramienta estratégica para el desarrollo de los territorios, la Iniciativa Municipal para el Desarrollo Local (IMDL), activando las economías locales en la búsqueda de una participación activa de los gobiernos en el desarrollo territorial, mediante la gestión y promoción del desarrollo de proyectos económicos rentables capaces de ampliar los productos y servicios que necesita la población, generar ingresos y obtener ganancias las que en determinada proporción se destinen al beneficio local.

Las iniciativas de desarrollo local constituyen una respuesta necesaria a los principales retos que enfrentan las localidades en la solución de sus problemáticas. En este contexto, son cada vez más frecuentes las respuestas espontáneas de quienes “viven” las necesidades de cada territorio y se disponen a la materialización de nuevos emprendimientos encaminados a la búsqueda de soluciones parciales o totales a los problemas existentes

Uno de los aspectos estratégicos de ese desarrollo que se promueve es la producción de alimentos que está pasando de ser un asunto de seguridad alimentaria, a una cuestión de soberanía alimentaria y por tanto de soberanía nacional teniendo en cuenta las crecientes dificultades de procesar y comercializarlos dada la creciente volatilidad de los precios de los alimentos a nivel mundial, el incremento del valor de los fletes, el arreciado bloqueo norteamericano y la insuficiente respuesta de la producción nacional, entre otros aspectos.

El gestor tiene experiencia en la actividad gastronómica, específicamente en la conducción de Proyecto de Desarrollo Local. Laboró en un PDL dedicado a la prestación de servicios gastronómicos en la Provincia Holguín.

Motivado por las experiencias personales, los resultados obtenidos y los deseos de contribuir al desarrollo del país a partir de la apertura que han tenido los Nuevos Actores Económicos en especial los proyectos de Desarrollo Local, el gestor se propone con este emprendimiento crear una capacidad de producción y comercialización de artículos de primera necesidad y alta demanda, panes y dulces, la que con seguridad, será muy bien recibida por los habitantes del Municipio Plaza y de otros Municipios de la Capital.

Relación del Proyecto con la Estrategia de Desarrollo

Un elemento considerado como estratégico en el diseño de este emprendimiento es la vinculación del Proyecto con los *LINEAMIENTOS DE LA POLÍTICA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PARTIDO Y LA REVOLUCIÓN PARA EL PERÍODO 2021-2026*, fundamentalmente en lo referido a los siguientes Lineamientos:

- Avanzar en la gestión estratégica del desarrollo local a partir de la implementación de la Política de Desarrollo Territorial del País, de modo que se fortalezcan los municipios como instancia fundamental, con la autonomía necesaria, sean sustentables, consoliden gradualmente una sólida base económico-productiva y se reduzcan las principales desproporciones entre ellos, aprovechando sus potencialidades y el uso óptimo de los financiamientos, incluyendo la contribución territorial.

- También se expresa: “Perfeccionar el modelo de gestión de la Industria Local, a partir de flexibilizar su operación en las actividades de producción de alimentos, materiales de la construcción y de productos varios, incluidos los implementos deportivos, a partir del aprovechamiento de recursos endógenos. Prestar atención a los talleres especiales donde laboran personas con discapacidad”.

Tomando en cuenta los antecedentes y vinculación del proyecto con las estrategias de desarrollo socio económico, resta explicar otros basamentos de los gestores para plantear el objetivo del Proyecto.

El pan es un alimento básico y su consumo está definitivamente enraizado en la población, no solamente de Cuba, en general de muchos otros países su consumo es una necesidad alimentaria y un disfrute cuando se trata de pan de buena calidad, esto da garantía en el mercado.

Influye para el negocio el lugar que se seleccione, que sea céntrico y atraiga la atención de los potenciales clientes. Por ello el lugar en el que se desarrollará el proyecto será acondicionado de manera atractiva, logrando una imagen de belleza y un confort que cause muy buena impresión a los clientes que lo visiten. También se logra el rescate de un local en desuso que mejorará el entorno de la localidad.

Otro aspecto que se evaluó por los gestores al identificar el objetivo del proyecto fue el referido a la elaboración propia del pan o la variante de hornear productos precocidos y elaborados por terceros. Frente a esta alternativa se decidió la elaboración propia para garantizar, fundamentalmente la estabilidad y calidad en el servicio prestado, así como la total trazabilidad de las producciones.

Igualmente se consideró importante decidir entre las alternativas de prestar solamente el servicio de venta de pan o añadir otro valor y extender el proyecto a la elaboración y venta de pastelería, identificando esta actividad como la de producción de dulces y cakes de manera no artesanal. Con esta variante podrá satisfacerse a un número mayor de clientes, ampliar el negocio, incluir la posibilidad de venta de alimentos y bebidas ligeras, todo ello considerando que la inversión principal es la de elaboración del pan y la relación ingresos-gastos que se añaden al ampliar el servicio benefician la rentabilidad del negocio en su conjunto.

Todos los aspectos anteriores, unidos al análisis de Factibilidad Económica Social y Ambiental, son la fundamentación del proyecto que se presenta y que tiene el siguiente

Objetivo General.

Montar y gestionar una instalación que funcione como panadería-pastelería y punto de venta en la que se elabore y comercialice de forma mayorista y minorista diferentes variedades de panes y dulces. Elaborar y comercializar alimentos y bebidas. Brindar servicios gastronómicos en la instalación.

Objetivos Específicos.

El objetivo anterior se concreta en la inclusión en el mercado, a partir de su elaboración y comercialización de diferentes artículos y la prestación de servicios tales como:

- ✓ Diferentes variedades de panes.
- ✓ Diferentes variedades de dulces.
- ✓ Diferentes tipos de alimentos
- ✓ Comercialización de bebidas y refrescos
- ✓ Prestar servicios gastronómicos
- ✓ Prestar servicio a domicilio de los productos que se comercialicen

Actividades Principales a realizar para cumplir el Objetivo General

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR EL OBJETIVO GENERAL		
TAREA GENERAL	TAREAS DETALLADAS	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Aprobación del Proyecto	Elaborar y presentar el Proyecto al Gobierno de Plaza	05/23
	Aprobación del Proyecto	05/23
	Recibir el Acuerdo CAM	06/23
Trámites Iniciales	Inscripción en la ONAT	20/06/2023
	Apertura de Cuenta Bancaria	25/06/2023
Alistamiento del Local de Elaboración de 17 y 12	Reparación constructiva	10/06/2023
	Reparación de redes ingenieras	05/06/2023
	Montaje de equipos	23/06/2023
Alistamiento del Salón de Venta	Reparación constructiva	10/06/2023
	Montaje de mesas, mostradores, neveras de exhibición y otros equipos	23/06/2023
Pintura y decoración		28/06/2023
Limpieza general		30/06/2023
Inicio de operaciones		01/07/2023

Instalación.

El local dispondrá de un centro de elaboración para pan y un centro de elaboración para dulces, cada uno equipado con los medios y útiles necesarios para obtener productos de calidad.

Contará con un salón donde se brindarán servicios gastronómicos de alimentos ligeros y los artículos propiamente que se elaboren en el lugar, además de contar con un área de venta para los clientes que no hacen estancia y solo solicitan productos para llevar.

Principales Procesos y Equipamiento

ELABORACIÓN DE PAN

En general el proceso de elaboración del pan se realiza en varias operaciones consistentes en

- Amasar
- Porcionar
- Fermentar
- Moldear
- Hornear

En dependencia de la variedad de pan que se elabore y del equipamiento que se utilice, podrán modificarse estas operaciones básicas o el orden en que se realicen las mismas, el tiempo de duración de cada una dependerá igualmente de las características del equipamiento y de la variedad de pan que se elabore.

Todo el proceso estará basado en el cumplimiento estricto de las normas de calidad para lo cual está previsto en la primera etapa de implementación del proyecto, el diseño de un sistema de gestión basado en las normas de calidad que establezca las prácticas de almacenamiento, elaboración, envase, exhibición, conservación y comercialización de los productos, que permita medir y controlar cualitativa y cuantitativamente cada una de las operaciones que se realice, así como registrar toda la información necesaria que garantice la trazabilidad de la producción y los lotes de productos que se elaboren y comercialicen.

ELABORACIÓN DE DULCES

En general el proceso de elaboración del pan se realiza en varias operaciones consistentes en:

- Dosificación y pesaje de los ingredientes
- Mezclado
- Amasado
- Cortado y pesado
- Moldeado
- Horneado
- Adiciones de Cremas y Decoración
- Enfriamiento

La variedad de dulces que pueden ser elaborados es amplia y dependerá fundamentalmente de las materias primas que puedan ser adquiridas, entre ellas cremas, saborizantes, siropes, frutas, mermeladas, entre otras. Es vital tanto para el mantenimiento de la calidad del pan como el de la pastelería, la fuerza de trabajo que se emplee que debe ser conocedora de recetas, equipos, características de las materias primas que se reciban y fundamentalmente rigurosos cumplidores de las reglas de higiene para la elaboración de alimentos

El equipamiento necesario para ambos procesos consiste fundamentalmente en: amasadora, batidora, máquina seccionadora de masa, maquinas moldeadoras o conformadoras, equipos de fermentación, hornos, mesas de trabajo, estantes porta bandejas, balanzas y variados utensilios de cocina entre otros.

En el ANEXO 1 se relacionan los equipos que ya han sido adquiridos para el proyecto. Los que a continuación se exponen han sido obtenidos de catálogos con el objetivo de dar una visión general de los mismos.

En el ANEXO 2 se relacionan los utensilios ya adquiridos

En el ANEXO 3 se relacionan los muebles ya adquiridos y los que se encuentran en proceso de adquisición.



Equipos más utilizados en panaderías-dulcerías

PRESTACIÓN DEL SERVICIO GASTRONÓMICO

El servicio será prestado en un área destinada para este fin la misma será acondicionada debidamente con clima, mesas sillas, ambientada en correspondencia con los productos que se elaboran y comercializan. El personal que atienda será seleccionado y debidamente capacitado en las normas de respeto, educación formal, y cobros y devoluciones y atención a los clientes en sentido general.

Suministro de materias primas, materiales y otros insumos.

Se reciben materias primas de proveedores nacionales TCP y MIPYMES. Con todas estas entidades se suscribirán contratos de suministro a partir de la aprobación del proyecto. También se considera como una posibilidad que puede establecerse en el Convenio que se suscriba con el CAM una vez aprobado el PDL, la inclusión del Proyecto en los planes económicos del Territorio, para la obtención de productos de asignación centralizada como pudiera ser el caso de la harina, el azúcar, la sal y otros ingredientes.

Recursos Humanos.

En el proyecto se crearán 20 nuevos empleos, 10 de ellos se proyecta sean ocupados por mujeres. Del total de trabajadores 3 son administrativos y el resto está vinculado directamente a la producción y a los servicios constituyendo el 15% del total. Como ya se explicó, los trabajadores que se desempeñen en el proceso pasarán por un riguroso proceso de selección y de capacitación, a través de los cuales serán garantizadas las competencias que deben manifestar en las labores que van a desarrollar.

Aseguramiento de electricidad, agua, teléfono, redes ingenieras.

El local cuenta con el aseguramiento necesario de electricidad y agua, las comunicaciones se realizan a través de la Telefonía Móvil y Correo Electrónico. Las restantes redes ingenieras se encuentran en buen estado.

Tratamiento de los residuos sólidos, líquidos y gaseosos

Los residuos de mayor envergadura que se generan en el proceso son la recortería de la masa que se elabore para panes y dulces y estas en lo fundamental se reincorporan de nuevo al mismo proceso de elaboración. Los desperdicios que queden de la actividad gastronómica serán convenientemente protegidos de vectores y vertidos en los lugares correspondientes con frecuencia diaria de forma que se garantice de manera permanente la higiene de las diferentes áreas.

Resultados y Beneficios esperados.

Un objetivo cardinal de cualquier comunidad es promover emprendimientos que sirvan para aumentar las oportunidades económicas y sociales para los residentes y entidades. La producción de alimentos de las variedades ofrecidas por el proyecto para personas del territorio o de otros municipios que se sientan atraídos por las ofertas tendrá un impacto directo y positivo en la vida de los ciudadanos de la comunidad. Favorece la ocupación de 20 trabajadores.

Se utiliza un espacio en desuso que será reanimado y mejora el entorno del municipio.

El resultado económico se proyecta muy favorable con unas utilidades estimadas totales de 39 961 200 CUP al año y en correspondencia un aporte al Fondo de Desarrollo Local del Municipio de aproximadamente 1 998 000 CUP.

Financiamiento requerido para iniciar el Proyecto.

El financiamiento para iniciar este proyecto es en su totalidad aportado por los propios gestores y ya ha sido concretado en equipos, útiles, reconstrucción y adecuación del local, capital de trabajo, y otros elementos, estimándose la inversión total en **20.000.000 CUP** de los cuales ya han sido invertidos **13 033 000.00 CUP** que representa el 65% de la inversión total. En el ANEXO 4 se muestra este resultado.

Factibilidad Económica del Proyecto

Al ser un emprendimiento que surge, la Factibilidad Económica se basa en una estimación de Ingresos, Costos y Gastos, tomados como referencia de entidades similares a la que se proyecta.

- **Inversión Inicial.** Al comenzar las operaciones para el Proyecto se habrá realizado una Inversión Inicial ascendente a 20 000 000 CUP de los cuales 13.033 000 CUP corresponden a Activos 6 967 000 CUP corresponden a Capital de Trabajo
- **Estimado de ventas.** Para estimar las ventas del primer año se ha considerado laborar el 80% de los días totales del año, teniendo en cuenta para ello las paradas por mantenimiento de equipos y del local, paradas por falta de fluido eléctrico, desabastecimiento de agua o gas y por algún otro imprevisto que pueda presentarse. Igualmente se considera estimar para el primer año de implementación del proyecto la utilización como promedio del 60% de la capacidad productiva de los centros de elaboración, cifra que podrá mejorarse a partir de los ajustes que se realicen durante el primer año de operaciones. Con estos supuestos se estima una venta el primer año de 102 200 000 CUP, al concluir los cinco primeros años las ventas se estiman en 500 000 CUP diarias.
- **Impuestos sobre las ventas.** Según las normativas vigentes para los PDL que producen alimentos, el impuesto del 5% sobre las ventas se realiza mensualmente sobre ventas minoristas, las ventas mayoristas están exentas de este tributo. Del

estimado de ventas se considera un 90% de ventas minoristas y un 10% de ventas mayoristas a entidades que soliciten los servicios del proyecto, lo que implicaría un tributo por este concepto de aproximadamente 4 599 000.00 CUP por año

- **Ventas Netas.** Las Ventas netas estimadas serán de 97 601 000.00CUP
- ✓ **Costos Directos.** En ellos serán considerados todos los que corresponden a la producción y venta de los productos terminados, es decir materias primas y materiales, salarios directos de los trabajadores y otros gastos asociados al salario, depreciación de equipos y herramientas e inmuebles, arrendamiento de equipos e inmuebles, insumos y otros. El mismo se proyecta aproximadamente en 34 400 000 CUP
- **Gastos de producción.** En este caso se consideran los gastos administrativos, que incluyen igualmente a insumos administrativos, salarios del personal que no está directo a la producción, depreciación de equipos, inmuebles que no son directos al proceso productivo, entre otros. En estos gastos radica una parte del potencial del margen de utilidades a obtener por las organizaciones y se estima en un 5% inferior a los gastos en los que se incurrió en el período anterior, fundamentalmente en la disminución de gastos de insumos y de energía. Se presupone un Gasto de producción aproximado de 11 129 000 CUP
 - **Otros Gastos.** Se incluyen aquí los ocasionados por cambio de moneda y gastos financieros. En este caso el principal potencial de reducción podría ser el gasto en que se incurre por cambio de moneda, si llegara a estabilizarse para todos los sectores la medida introducida en el turismo de valorar el USD en 120 CUP. Este gasto se estima en 5 058 900 CUP
- **Total de Gastos.** Los gastos totales para el primer período se estiman en 50 587 900 CUP
- **Utilidad antes de impuestos.** Estimada en los ingresos menos los gastos arroja un estimado de 47 013 100 CUP.
- **Impuestos y Tributos.** Los que se aplican a los PDL según lo establecido en RESOLUCIÓN 114/2021 del Ministerio de Finanzas y Precios y corresponden al 15% de las utilidades 7 051 900 CUP
- **Utilidades Netas.** Serían de 39 961 200 CUP de forma estimada

- **Distribución de utilidades netas entre PDL y CAM.** Un punto importante del proyecto es conveniar con el CAM el monto del Aporte que realizará el Proyecto en los primeros años de creado. Según se refiere en los documentos normativos sobre la Gestión del Desarrollo Territorial, debe ser conveniado cada año, su valor debe ser incrementado anualmente y en el Tercer año de vida del Proyecto alcanza un valor de hasta el 35% de las utilidades. Se propone por los Gestores un aporte inicial al Desarrollo Local del Municipio del 5% para el primer año de creado el proyecto lo cual se correspondería de forma estimada con un monto anual ascendente a 1 998 000 CUP

En el ANEXO 4 se muestra la tabla con los resultados de la Factibilidad Económica.

Impacto Medioambiental

Los alimentos elaborados no tienen ningún riesgo de contaminación del medio ambiente, así como tampoco lo tienen los procesos mediante los cuales se obtienen los mismos.

Aspectos que pueden poner en riesgo la implementación del proyecto o su sostenibilidad.

El desarrollo del PDL, en cada una de sus etapas se basa en determinados supuestos que han sido analizados detenidamente y que no están ajenos al surgimiento de posibles riesgos que limiten parcialmente el desarrollo del proyecto. Entre ellos los más importantes son la imposibilidad de adquirir las materias primas y materiales fundamentales, riesgo potencial en estos momentos de crisis alimentaria mundial, alza de los precios y de los fletes y bloqueo económico sostenido. A pesar de estas condiciones se vislumbran soluciones para la obtención de las materias primas necesarias a partir de los encadenamientos con diferentes MIPYMES y TCP y a partir de la apertura del comercio con otros países.

Aporte social.

La propia definición de lo que es un Proyecto de Desarrollo Local, implica la idea de la importancia y conciencia de que se desarrollan para enriquecer la vida económica y social de la comunidad. Son múltiples las formas de materializar este empeño y las

mismas han sido descritas anteriormente. Adicionalmente a lo ya visto el Proyecto también parte del principio de realizar algún tipo de contribución a partir de sus producciones a algún sector del Municipio previamente identificado. Este aspecto siempre es útil ponerlo a la consideración del Gobierno Municipal y de conjunto convenir en que pudiera consistir el mismo. A partir de ello los gestores ponen a consideración del Gobierno Municipal que el aporte social de este proyecto consista en entregar una cantidad determinada con una frecuencia también determinada a alguna instalación de salud o educación de las que se encuentran enclavadas en el Municipio y que tenga relativa cercanía al lugar donde se instalara el mismo.

Bibliografía

- LINEAMIENTOS DE LA POLÍTICA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PARTIDO Y LA REVOLUCIÓN PARA EL PERÍODO 2021-2026. Comité Central del PCC
- Decreto 33 del Consejo de Ministros para la Gestión Estratégica del Desarrollo Territorial.
- Resolución 29/21 del Ministerio de Economía y Planificación para Aprobar las bases generales de la organización del sistema de trabajo para la gestión estratégica del desarrollo territorial, así como la gestión de la financiación del desarrollo local
- Resolución 147/21 del Banco Central de Cuba para Establecer el procedimiento bancario para la gestión del financiamiento de los Proyectos de Desarrollo Local, atendiendo a su clasificación, titulares y fuentes de financiamiento.
- Resolución 114/21 del Ministerio de Finanzas y Precios para establecer el Procedimiento para el financiamiento presupuestario del desarrollo territorial y el tratamiento tributario, financiero, de precios y contable aplicable a los proyectos de desarrollo local
- Acuerdo no.70 del 27 de abril del 2021 del Consejo Provincial del Poder Popular para la Gestión del Desarrollo Territorial en La Habana.
- Catálogos de fabricantes de equipos y maquinarias

ANEXO 1 MAQUINARIAS Y EQUIPOS ADQUIRIDOS PARA EL PROYECTO**Activos Fijos**

No.	Descripción	Precio Costo	Cantidad	Importe
0404	EQUIPO DE CLIMA	360.000,00	1	360.000,00
0405	AMASADORA DE DOBLE VELOCIDAD	816.352,44	1	816.352,44
0406	BATIDORA MULTIUSOS	961.643,74	1	961.643,74
0407	MÁQUINA HIDRÁULICA SECCIONADORA DE MASA	1.360.587,41	1	1.360.587,41
0408	MÁQUINA CONFORMADORA DE BAGUETTE	1.384.883,61	1	1.384.883,61
0409	CAJA DE FERMENTACIÓN	898.959,54	1	898.959,54
0410	HORNO ROTATORIO DE BANDEJAS	2.381.027,96	1	2.381.027,96
0411	PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE	54.180,53	3	162.541,59
0414	SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE	5.588,13	96	536.460,48
0510	SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE	3.037,03	40	121.481,20
0550	REORDENADORA DIVISORA DE MASA AUTOMÁTICA	1.773.622,87	1	1.773.622,87
0551	MESA DE ACERO INOXIDABLE	24.296,20	6	145.777,20
0565	EXTRACTOR	4.882,80	2	9.765,60
	TOTAL	10.029.062,26	155,00	10.913.103,64

ANEXO 2 ÚTILES ADQUIRIDOS PARA EL PROYECTO

Utensilios

Descripción	UM FACTURA	Precio Costo CUP	Cantidad	Importe CUP
COLADOR DE HARINA DE ACERO INOXIDABLE	UNO	242,96	1,00	242,96
COLADOR DE HARINA DE ACERO INOXIDABLE	UNO	728,89	1,00	728,89
RODILLO DE BAMBÚ	SET	1.943,70	1,00	1.943,70
JUEGO CUCHILLO	SET	728,89	1,00	728,89
JUEGO CUCHILLO	SET	1.214,81	1,00	1.214,81
CORTADOR PLÁSTICO DE MASA	UNO	364,44	1,00	364,44
BROCHAS DE SILICONA X 4 UNIDADES	SET	242,96	1,00	242,96
BROCHAS DE SILICONA CON MANGO DE ACERO INOXIDABLE	UNO	1.214,81	1,00	1.214,81
ESPÁTULA CORTADORA DE MASA (4 UNIDADES)	SET	242,96	1,00	242,96
CUCHILLO DE ESCALA DE ACERO INOXIDABLE	SET	242,96	1,00	242,96
CUCHILLO DE RODILLO	SET	242,96	1,00	242,96
EXHIBIDOR DE METAL	UNO	1.579,25	2,00	3.158,51
LÁMPARA DE LUZ INDICADORA LED (4 JUEGOS)	UNO	1.153,33	1,00	3.158,51
TERMOSTATO 50 A 300 GRADOS	UNO	5.973,33	1,00	3.158,51
TOTAL				16.885,86

ANEXO 3 MOBILIARIO ADQUIRIDO Y EN PROCESO DE ADQUISICIÓN

No	Descripción	Precio	Cantidad	Importe
1	Estantes		18	593 358.00
2	Paneras	2 872.00	55	157 986.00
3	Zócalo y Tablero	12 191.00	15	155 240.00
4	Mostrador	29 569.00	1	29 569.00
5	Barra	19 620.00	1	49 620.00
TOTAL				985 773.00

ANEXO 4 COSTO DE LA INVERSIÓN REALIZADA HASTA EL MOMENTO

GASTO MATERIALES Y MANO DE OBRA	984.847,24
ACTIVOS FIJOS	10.913.103,64
MOBILIARIO ADQUIRIDO	324,731
ÚTILES Y HERRAMIENTAS	793,565.29
MOBILIARIO EN PROCESO	793,565.29
TOTAL INVERTIDO	<u>13.033.133,45</u>

ANEXO 5. FACTIBILIDAD ECONÓMICA ESTIMADA

INDICADORES		UM:CUP
INVERSIÓN INICIAL	Capital Fijo	6.967.000
	Capital de trabajo	13.033.000
	TOTAL	20.000.000
VENTAS	Estimado de Ventas	102.200.000
	Impuesto sobre las ventas	4.599.000
	Estimado de Ventas Netas	97.601.000
COSTOS DIRECTOS	Materias Primas y Materiales	23.392.000
	Salarios Directos	5.848.000
	Arrendamiento	344.000
	Servicios pagados	1.376.000
	Otros	2.752.000
	TOTAL	33.712.000
GASTOS INDIRECTOS	Salarios	3.784.100
	Administrativos	3.895.100
	Arrendamientos	111.200
	Servicios pagados	556.400
	Otros	1.669.300
	TOTAL	10.016.100
OTROS GASTOS		5.058.900
DEPRECIACIÓN		1.800.900
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS		50.587.900
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		47.013.100
IMPUESTOS SOBRE UTILIDADES		7.051.900
UTILIDAD NETA		39.961.200
DISTRIBUCIÓN DE UTILIDADES	PARA EL PROYECTO	95%
	MONTO	37.963.140
	PARA EL CAM	5%
	MONTO	1.998.060