73166 - RIODELI SAS

PROYECTO	
Nombre :	RIODELI SAS
Institucion :	Centro Industrial y de Energías Alternativas (SENA - Guajira)
Subsector :	Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.
Ciudad :	Riohacha(La Guajira)
Recursos solicitados al fondo (SMLV):	141
Fecha de Creación :	02/07/2020 5:07:52 p. m.
Sumario :	Crear una empresa denominada Riodeli S.A.S., dedicada a la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, con el ánimo de dinamizar el sector agroindustrial como alternativa para generar empleo y mejorar las condiciones de vida de los habitantes del Municipio de Riohacha, Departamento de la Guajira, garantizando a los clientes un producto de excelente calidad, inocuo apto para el consumo humano, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

I. ¿Quién es el Protagonista?

1. Describa el perfil de su cliente, junto a su localización. Justifique las razones de su elección:

Cliente	Perfil	Localización	Justificación
Restaurantes.	Establecimientos comerciales dedicados a la preparación y distribución de alimentos.	Ubicados en Riohacha, La Guajira.	Establecimientos autorizados para procesar y distribuir alimentos.
Tiendas y Supermercados.	Las Tiendas y Supermercados que distribuyen alimentos.	Principalmente en Riohacha y el resto del país.	Son establecimientos autorizados para comercializar alimentos.

¿Su proyecto tiene perfiles diferentes de clientes y consumidores? **SI**

Perfil Consumidor:

Personas naturales ubicadas en el Municipio de Riohacha – Departamento de La Guajira, más específicamente personas con edad entre 18 y 60 años de edad, de género tanto masculino como femenino, de clase social media, media – alta

El segmento de mercado lo constituyen personas adultas que buscan disfrutar de un producto 100% y ademas de la facilidad en la preparación del mismo y asi gozar un momento de esparcimiento con su familia y/o amigos.

Aprovechar la tendencia y popularidad que existe en el mercado mundial de consumir productos 100% naturales, los cuales están entrando con fuerza a Colombia.

2. ¿Cuáles son las necesidades que usted espera satisfacer de sus potenciales clientes / consumidores?

Cliente:

Restaurantes:

Llevarles las Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural listas para agregarles agua y azucar al gusto dos veces por semana, asi evitarian el trabajo de preocesar las frutas para hacer los jugos.

Tiendas y supermercados:

Abastecer a nuestros clientes con variedad de productos, Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural para que tengan mejores ventas y ganancias con una vitrina exhibidora para que los consumidores puedan ver y escojer sus productos preferidos.

Consumidores:

Contar con un producto de excelente calidad, inocuo apto para el consumo humano, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura, ya que muchas veces cuando compran sus frutas les salen partes dañadas o como en el caso de la maracuya que aveces sale vacia, tambien tienen que desplasarse hacia un mercado, para comprar sus frutas preferidas.luego tienen el trabajo tedioso de sacarle las semillas como es el caso de la guanabana, que por eso optan por comprar papeletas artificiales para sus jugos por lo practico que son y al comprar frutas exoticas como el zapote no saben cuando esta de exelente calidad terminan perdiendo tiempo y dinero.porque el producto ala final no esta apto para el consumo, igual pasa con el corozo que no lo consumen por no saber hacer el jugo y terminan haciendo los mismo jugos de siempre, en cambio con nuestra pulpas tendran una gran variedad de frutas 100 porciento natural y lista para el consumo. que despues que noten la calidad de nuestros productos siempre nos preferiran y para las personas que viven en el interior del pais prueben por primera vez jugos con nuestras pulpas de frutas exoticas costeñas nos volveran a comprar. y sera de facil aceso porque estaran en su tienda mas cercana o el supermercado preferido en una vitrina exhibidora y podran escogerlas y leer en el empaque la informacion nutricional y asi puedan saber los beneficios que traen las pulpas o zumo que desan comprar.

En el caso de los restaurantes sus ventas han incrementado ya que tienen variedad en sus jugos y estan siempre frescos y facil de preparar, les ofrecemos precios razonable y cuando hay temporada de cosecha aprochar la oferta para dejarles mejores precios.

II. ¿Existe Oportunidad en el Mercado?

3. Describa la tendencia de crecimiento del mercado en el que se encuentra su negocio

En consumo de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, son una excelente forma de alimentarse ya que se elaboran a partir de frutas y verduras, lo que indica que no tienen ni químicos ni conservantes lo que contribuye a un mejor desempeño de los mismos.

El mercado de las frutas y verduras en Bogotá presenta diferencias en los estratos socioeconómicos, las plazas de mercado están ubicadas estratégicamente en los barrios más populares de la ciudad y con estratos inferiores donde sus demandantes se ven influenciados por el precio más no por la calidad del producto, los almacenes de cadena como lo son Carulla, Pomona, Olímpica entre otros, están ubicados en localidades como lo son Usaquén, Chapinero, Suba, Barrios unidos, Teusaquillo, ya que estas localidades tienes estratos entre el 3 y 6, su poder adquisitivo cambio totalmente cambiando así sus necesidades. (Alvarado, 2010)

Según la terminología que acabamos de tratar, un producto tiene que estar cimentado en bases teóricas y prácticas, los batidos son mezclas de frutas que se han hecho durante miles de años pero su euforia comenzó en el 2004 en una pequeña población de Rusia con Victoria Boutenko quién en un momento de desesperación por la diabetes y el exceso de peso decidió incorporar a su dieta los vegetales pero por su sabor no los toleraba así que decidió mezclarlos con frutas y de ahí se originó un producto saludable el cuál comúnmente llamamos batidos verdes (Sierra, 2016).

Los beneficios presentados por los batidos han venido dándose a conocer cada vez más debido a la tendencia saludable. Pero según nutricionistas es recomendado consumir la fruta entera ya que cuando a la fruta se le quita la fibra aumenta la cantidad de azúcar molecularmente que contiene. Lo que da como conclusión final que sea más saludable consumir alimentos completos para poder aprovechar todos los beneficios que las frutas poseen. (Gallo, 2017

MERCADO

En Colombia en el 2017 únicamente con la empresa Cosechas se vendieron 17 millones de batidos por 90.000 millones (Guevara, 2017), en el mercado de batidos la competencia es alta debido a que es un producto que genera gran rentabilidad y los oferentes captaron esta idea para poder brindar este producto, de esta forma a la hora de escoger un batido podemos escoger entre diferentes tipos de proponentes y poder elegir el de mayor calidad. (Guevara, 2017)

Teniendo también en cuenta que cada productor cuenta con precios, características y calidades diferentes de producto, el líder en el mercado es cosechas ya que es la empresa más antigua y con más fuerza en el país el segundo es nativos, su gerente general se expresó con estas palabras; “Cosechas, por supuesto, es nuestra mayor competencia, pero también hay varias marcas que están avanzando en este segmento” (Guevara, 2017)

Colombia es el noveno pais que mas exporta pulpas exoticas, y las exportaciones de frutas llegarona a 92,72 millones de dolares y crecieron en 2019 un 12 porciento y en solo 3 años paso de 223 millones de consumidores a 1200 millones de consumidores en paises bajos, alemania y belgica. de acuerdo con Procolombia, Estados Unidos. es el prinsipal destino de las exportaciones.

En Colombia hay 15 cuidades donde se hacen proceso de pulpas: Bogota hay 4 empresas, Valle 6, Huila 5, Cundinamarca 4, Santander 4, Antioquia 3, Cauca 2 Cesar 2, Meta 2, Tolima 2, Boyaca 1, Cordoba 1, Choco 1, Nariño 1, Magdalena 1. En toda la costa Atlantica solo tenemos dos empresa de pulpas de frutas pero en ella no se trabaja las frutas exoticas ni sacan el zumo de algunas frutas como es el caso del corozo y del icaco podemos ser pionero en la exportacion de esta gran variedad de frutas que solo se dan en nuestra region.

Desde nuestra experiencia hemos aportado al sector dinamizandolo con la oferta de nuestro producto Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, lo que nos ha brindado grandes satisfacciones en porcentajes de ventas, generación de empleos.

4. Realice un análisis de la competencia, alrededor de los criterios* más relevantes para su negocio:

Nombre	Localización	Productos y Servicios (Atributos)	Precios	Logistica de Distribución	Otro, ¿Cuál?
comecar	Supermercado de verduras y frutas Comercar	Maracuya, mora , lulo, piña, tomate de arbol, guayaba,	Maracuya 8000 pesos, Mora 7000 pesos, lulo 6000 pesos, Piña 8000 pesos, Tomate de Árbol 5000 pesos, Guayaba 5000 pesos.	Tiene una vitrina especial para las pulpas y están empacada de manera manual y no tiene etiquetas y no tiene las cantidades de gramos.	
Frutnal	Supermercado Exito	Mango por 500 gramos Maracuya 500 gramos Mora 500 gramos Lulo 500 gramos Guanabana 500 gramos	Mango:7000 pesos maracuya:8000 pesos mora: 6000 pesos lulo:8000 pesos guanabana:866 0 pesos	Tiene una vitrina horizontal y tiene solo estos sabores de pulpas y todas las pulpas tienen sus semillas menos la guanabana. las pulpas están congeladas.	
La granja	Supermercado de verdura la granja	Mora, lulo, guanabana, mango, tomate de árbol, maracuya, piña.	Mora 6000 pesos, lulo 7000 pesos, guanabana 9000 pesos mango 6000 pesos, tomate de árbol 7000 pesos, maracuya 9000 pesos, piña 6000 pesos.	Tiene una vitrina especial para las pulpas y están empacadas de manera manual y no tienen etiquetas ni las cantidad de gramos.	
Treefrut	Supermercado D1	Guanabana 100 gramos mora 100 gramos	6980 pesos	tiene una vitrina grande donde hay varios	

		mango 100 gramos		productos entre lácteos y jugos y las pulpas están en un paquete de tres sabores	

III. ¿Cual es mi Solución?

1 - Solución

5. Describa la alternativa o solución que usted propone para satisfacer las necesidades señaladas en la pregunta 2:

Concepto del negocio:

Crear una empresa denominada **Riodeli S.A.S**., dedicada a la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, con el ánimo de dinamizar el sector agroindustrial como alternativa para generar empleo y mejorar las condiciones de vida de los habitantes del Municipio de Riohacha, Departamento de la Guajira, garantizando a los clientes un producto de excelente calidad, inocuo apto para el consumo humano, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

Componente Innovador:

Concepto del negocio:

El factor innovador es la producción a gran escala de de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, implementando sistemas de producción tecnificados mediante la utilización de tecnología de punta, como despulpadoras, empacadoras y dosificadoras industriales.

Por otro lado dedibo a que en la costa norte de colombia tiene 25 clases de frutas y algunas solo existen en nuestra region como es el corozo, marañon, icaco, guama, zapote, nispero, grosella,caimito, torombolo, mamon cotopri, guinda, pitaya, guayaba acida, mamey, ciruela, pomelo, perita, granada.estos son productos con los que crecieron varias generaciones y ahora por falta de mercado estan desapereciendo y en cosecha desperdiciando la materia prima, de esta forma podemos con de la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, se crece la demanda y nuestros campesinos podran sembrarlos y asi no se pierda nuestras raices.

Riodeli empezo con 5 sabores de la region y nuestro objetivo es darlo a conocer a nivel nacional y exportar al extranjero y asi podran conocer las delicias de nuestras frutas exoticas que son altas en vitaminas y asi fomentar la siembra de estos cultivos.

Producto o servicio:

Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural.

Proceso:

Estandarización de procesos en la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, en algunas frutas se conserva la semillas como es el caso la maracuya, mora, lulo, en otras frutas se deja solo la pulpa como es el mango, nispero, zapote,en otras frutas solo se saca la semilla como es la guanabana y guama, en otras frutas se saca el zumo como es en el corozo y el icaco. garantizando a los clientes un producto de excelente calidad, inocuo apto para el consumo humano, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

6. ¿Cómo validó la aceptación en el mercado de su proyecto (metodología y resultados)?

Riodeli empezo en marzo del 2019 con 5 personas con uniformes de la empresa vendiendo de casa en casa con un carrito de mano y una caba de icopor hermetica les llevabamos pulpas de frutas variada y fresca 100% natural las dejabamos para cobrar los sabados y asi podrian comprobar la calidad de nuestros productos, asi mismo para formalizar la actividad comerccial decidimos matriculamos en la camara de comercio en mayo del 2019 y este 2020 renovamos la matricula mercantil.

Así mismo utilizamos estrategias de promoción para ofrecerles los productos a nuestros clientes y llevarselos en una moto que esta disponible en la empresa para hacer domicilios.

Tambien visitamos restaurante y fue exitoso por que les llevamos las pulpas lista solo para agregarle agua y azucar al gusto y asi evitan trabajo de procesarlas y tienen variedad para hacer sus jugos y sus clientes quedan mas satisfecho.

Por otro lado se realizo una estrategia de distribucion de casa en casa trabajamos por 8 meses, para dar a conocer el producto, se toma la decisión desde diciembre de solo distribuir Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural en las tiendas para que nuestro consumidores compren sus pulpas en las tiendas mas cercanas.

La periodicidad de surtido a las tiendas es un dia por medio para llevarles las pulpas fresca y 100% natural para ello hicimos, utilizando como estrategia de distribución el uso 2 triciclos con techo para abarcar mas la cuidad y opacar el sol que hace en nuestra cuidad.

A la fecha se cuenta con un número de clientes que sobrepasan los 200 entre tiendas y establecimientos dedicados a producir alimentos.

7. Describa el avance logrado a la fecha para la puesta en marcha de su proyecto, en los aspectos: técnico - productivo, comercial y legal.

Técnico - productivo:

Se cuenta con un producto com lo son las Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural en diferentes sabores como maracuya, mora, lulo, mango, guanabana, guama, nispero, zapote, y asi mismo con un producto de zumo de icaco, y corozo.

Para la producción contamos con maquinarias y equipos como: 5 Carritos de mano, 2 Triciclos con techo, 3 Freezer vertical, 1 Mesa de 1,20*2,40 galvanizada, 1 Aire acondicionado, 1 Moto, 2 Licuadoras.

Comercial:

Durante la vigencia del año 2019 obtuvimos ingresos generados por la venta de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural las suma de $38400000 que equivalen a 19200 unidades de bolsas de pulpas.

A lo que va corrido de este año se han vendido en promedio 1000 pulpas mensuales.

Legal:

Con el animo de formalizar la actividad comercial para el año 2019 nos incribimos en la camara de comercio y en este 2020 renovamos la camara mercantil con el número de registro mercantil **153362.**

2 - Ficha técnica

8. Elabore la ficha técnica para cada uno de los productos(Bienes o servicios) que componen su portafolio :

Nombre especifico	Nombre comercial	Unidad de medida	Descripción	Condiciones especiales	Composición	Otros
Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos	Pulpa de maracuya	Gramos	Pulpa de fruta	Manténgase refrigerada y congelada	Pulpa de fruta 100 % natural	Consumase en el menor tiempo posible
Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos	Pulpa de Nispero	Gramos	Pulpa de fruta	Manténgase refrigerada y congelada	Pulpa de fruta 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos	Pulpa de Guama	Gramos	Pulpa de fruta	Manténgase refrigerada y congelada	Pulpa de fruta 100 % natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos	Pulpa de Mango	Gramos	Pulpa de fruta	Mantengase refrigerada y congelada.	Pulpa de fruta 100 % natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos	Pulpa de mora	Gramos	Pulpa de fruta	Mantengase refrigerado y congelado	Pulpa de fruta 100 % natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos	Pulpa de Guanabana	Gramos	Pulpa de frutas	Manténgase refrigerado y congelado	Pulpa de fruta 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos	Pulpa de Lulo	Gramos	Pulpa de fruta	Mantengase refrigerado y congelado	Pulpa de fruta 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos	Pulpa de zapote	Gramos	Pulpa de frutas	Mantengase refrigerado y congelado.	Pulpa de fruta 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos	Zumo de Corozo	Gramos	Zumo de frutas	Manténgase refrigerado y congelado	Zumo de frutas 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.
Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos	Zumo de Icaco	Gramos	Zumo de frutas	Manténgase refrigerado y Congelado	Zumo de frutas 100% natural	Consumase en el menor tiempo posible.

IV. ¿Cómo desarrollo mi solución?

1 - Ingreso y condiciones comerciales

9. ¿Cómo obtendrá ingresos? Describa la estrategia de generación de ingresos para su proyecto

Se proyecta la obtención de ingresos por la comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, en vitrina exhibidora para que el cliente y consumidor pueda ver las propiedades y escoja sus pulpas preferidas.

Las proyecciones de ventas estan definidas teniendo en cuenta el comportamiento histórico de en la comercializacion de nuestros productos y la capacidad instalada de la maquinaria a adquirir.

Las tarifas de los productos son establecidos teniendo en cuenta la banda de precios del mercado, tomando como referencia los precios de las diferentes empresas que comercializan pulpas dentro del departamento y fuera de el, el incremento anual de los precios es del 4 % segun la inflacion.

10. Describa las condiciones comerciales que aplican para el portafolio de sus productos:

Cliente	Volúmenes y Frecuencia	Características Compra	Sitio de Compra	Forma de Pago	Precio	Requisitos Post-Venta	Garantías	Margen de Comercialización
Restaurantes.	50 Pulpas y se visita dos veces por semana	Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural	Visita del asesor de ventas al establecimiento	De contado	$ 6,300.00	Ofrecer mejor precios en algunas pulpas que sus frutas estén en cosecha	Reposición total de las pulpas	75%
Tiendas y Supermercados.	80 Pulpas cada semana	Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural	Visita por el asesor de venta	De contado	$ 6,300.00	Ofrecer productos que estén en cosecha a bajo precios.	Repocicion total del producto	25%

Consumidor

¿Dónde Compra?

Los Consumidores tienen por habito abastecerse de este tipo de productos en tiendas y supermercado autorizados para comercializar alimentos.

¿Qué características se exigen para la compra (Ej: calidades, presentación - empaque)?

Las caracteristicas requeridas al momento de la compra de este tipo de productos es que esten frescos, que sean 100 porciento natural y que presente en el empaque la ficha tecnica de elaboracion y nutricion, ademas que el producto este totalmemte congelada.

¿Cuál es la frecuencia de compra?

La frecuencia de compra de este tipo de productos es semanal, debibo a que los consumidores tienen por habito el consumo casi inmediato de este tipo de productos.

Precio

Las productors ofertados tienen un precio como se detalla a continuación:

Precio bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos $6.300

Precio Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos $6.800

Precio Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos $6.800

Precio Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos $6.800

Precio Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos $6.800

2 - Proyección

11. Realice la proyección de cantidades y precios de venta (mensual). Justifique los resultados y señala la forma de pago:

Listado de productos

Nombre de Producto	Unidad de medida	Forma de pago	Justificacion	Iva
Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos	Gramos	contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0
Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos	Gramos	Contado	El aumento en la demanda de consumo de productos 100% naturales	0

Ingresos por ventas

Periodo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos	$ 23,719,500	$ 25,913,160	$ 28,298,542	$ 30,870,972	$ 33,739,860
Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos	$ 19,856,000	$ 21,682,752	$ 23,697,810	$ 29,724,014	$ 28,256,160
Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos	$ 15,876,000	$ 17,349,696	$ 18,970,176	$ 20,694,040	$ 22,581,680
Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos	$ 19,089,000	$ 20,874,672	$ 22,792,830	$ 24,832,848	$ 27,151,080
Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos	$ 19,706,400	$ 21,516,768	$ 23,337,950	$ 25,654,940	$ 28,006,000
Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos	$ 16,002,000	$ 17,506,944	$ 19,106,456	$ 20,835,780	$ 22,729,080
Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos	$ 11,592,000	$ 12,684,672	$ 13,798,350	$ 15,109,484	$ 16,449,840
Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos	$ 22,202,000	$ 24,278,176	$ 26,021,990	$ 28,920,869	$ 31,621,125
Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos	$ 20,842,000	$ 22,778,912	$ 24,874,610	$ 27,123,354	$ 29,640,330
Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos	$ 15,028,000	$ 16,428,256	$ 17,880,005	$ 19,550,844	$ 21,383,040
Total	**$ 183,912,900**	**$ 201,014,008**	**$ 218,778,719**	**$ 243,317,145**	**$ 261,558,195**
Iva	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Total mas Iva	**$ 183,912,900**	**$ 201,014,008**	**$ 218,778,719**	**$ 243,317,145**	**$ 261,558,195**

3 - Normatividad y condiciones técnicas

12. Describa la normatividad que debe cumplirse para el portafolio definido anteriormente: Identificación de la norma, procesos, costos y tiempos asociados al cumplimiento de la normatividad.

Normatividad empresarial (constitución empresa):

La sociedad se constituiría como una sociedad por acciones simplificadas de naturaleza comercial que se denominaría **Riodeli SAS,** regida por las cláusulas que contendrían los estatutos, en la Ley 1258 de 2008, se acogería a los beneficios tributarios de la Ley 1429 de diciembre de 2010 y a las demás disposiciones legales relevantes.

La sociedad tendrá un órgano de dirección, denominado asamblea general de accionistas y un representante legal. anexamos organigrama.

Las utilidades se repartirán con base en los estatutos establecidos

Para que el presente plan de negocios pueda funcionar de manera legal dentro del mercado, se estableció la figura jurídica de Sociedad por Acciones Simplificada S.A.S, para su formalización y legalización, se deben obtener los siguientes documentos:

Entidad - Cámara de Comercio de La Guajira

Sede - Municipio de Riohacha

Trámite: Registro Mercantil

Tiempo: 2 días.

Requisitos.

Presentar el formulario, minuta de constitución como Sociedad Anónima Simplificada (SAS) en la Cámara de Comercio de La Guajira, sede Riohacha, los documentos se diligencian con el nombre de la empresa previa consulta de la existencia de un homónimo, datos del propietario de la empresa, el número de la cédula de ciudadanía y la respectiva fotocopia, la nacionalidad, el estado civil, número telefónico, el domicilio; Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras "sociedad por acciones simplificada" o de las letras S.A.S, el domicilio de la empresa, el objeto social, sus principales actividades; el capital social pagado; la forma de administrar la empresa, las causales para disolverla, la forma de liquidarla y demás aspectos que tengan que ver con la minuta de constitución. La minuta debe ir autenticada ante la notaria antes de ser inscrito en el registro mercantil. En la Cámara de Comercio diligencian el Nit y allí se realizan todos los trámites. Además, es necesario presentar una fotocopia de un recibo de servicio público domiciliario, para constatar que el domicilio declarado sea el real.

Trámite: Pago atinente a matricula mercantil – impuesto de registro y derechos de inscripción.

Requisitos. Acogiéndome a la Ley 1429 con un patrimonio de $10.000.000 de pesos pagaría 207.000, por un patrimonio de $20.000.000 pagaría $277.000.

Sin acogerme a la Ley 1429 con un patrimonio de $10.000.000 de pesos pagaría $334.000, por un patrimonio de $20.000.000 pagaría $535.000.

Por tal motivo nos acogemos a la Ley 1429, dado los beneficios tributarios que ofrece a los nuevos empresarios.

Realizar los pagos respectivos, para que quede legalizado y formalizado el trámite.

Trámite: Formato Ley 1429.

Requisitos. Se diligencia el Formato acogiéndose a la Ley 1429, dado los beneficios tributarios que ofrece a los nuevos empresarios.

Normatividad tributaria:

Entidad – **Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN)**

Sede - Municipio de Riohacha

Trámite: Registro Único Tributario (RUT) – Registro de Vendedores IVA – Solicitud para la autorización para la numeración para las facturas que usará la empresa.

Tiempo: 3 días.

Requisitos. Registro Mercantil, cedula en original y fotocopia, recibo de servicios públicos en original y copia del domicilio donde va a operar la empresa.

La DIAN me expide un pre RUT, con ese documento voy al banco y hago la apertura de la cuenta a nombre de la empresa mínimo con $100.000, el banco me expide inmediatamente una certificación bancaria, requisito indispensable para la expedición definitiva del RUT.

Una vez tengo el RUT definitivo llevo el documento a la Cámara de Comercio para que finalmente me expidan el Certificado de Existencia y Representación Legal y el Registro Mercantil.

Entidad – **Alcaldía Municipal**

Municipio de Riohacha

Trámite: Registro de Industria y Comercio

Tiempo: 3 días hábiles.

Requisitos. Registro Mercantil, fotocopia de la cedula, RUT, recibo de servicios públicos.

Se Diligencia el Formato de inscripción y novedades, y a partir de la fecha de la expedición del Registro Mercantil, comienza el pago del impuesto de Industria y Comercio, el cual se determina según los ingresos por ventas de productos o servicios que tiene la empresa. El pago del Impuesto de Industria y Comercio se realiza de forma mensual en unas fechas preestablecidas de acuerdo al último digito del RUT.

La Alcaldía tiene 2 días hábiles para verificar la autenticidad de los registros expedidos por la Cámara de Comercio y la DIAN.

Normatividad técnica (Permisos, licencias de funcionamiento, registros, reglamentos):

Cumplir con el concepto higienico sanitario favorable emitido por el invima para el permiso sanitario de la resolucion 2674 del 2003. Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias. Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio

Cumplir con la resolucion 5109 del 2005 sobre etiquetados y rotulados. COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 5109 de 2005 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Normatividad laboral:

La normatividad laboral que se tendrá en cuenta en la ejecución del plan de negocios se contemplan las siguientes: Ley 100 de 1993, artículos 15 y 271; Ley 797, artículo 3; Decreto 1703/02, artículo 23 y Decreto 510/03, artículo 1 y demás normas concordantes. Código Sustantivo de Trabajo. Manual de funciones de la empresa Redactar un reglamento de higiene programa de salud ocupacional

Normatividad ambiental:

Riodeli es una empresa amigable con el ecosistema, las cascaras y semillas que se desechan es entregado luego que se termina la jornada laboral a campesinos que llegan hasta la empresa a recogerlos para ser utilizados en la alimentacion de sus animales.

Registro de marca – Propiedad intelectual:

No aplica

13. Describa las condiciones técnicas más importantes que se requieren para la operación del negocio.

Acceso: recepción y despacho de material: área de 35 metros cuadrados con iluminación de lámparas reflector industrial de 400 watts, legan los camiones y descargan las frutas y llegan los diferentes carros a cargar los pedidos para los clientes.

Labores: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámicas con paredes enchapadas y acceso de agua para lavar traperos y canastillas u otros artículos y almacenar los útiles de aseo.

Cuarto Técnico: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámica, donde esta ubicada la planta eléctrica y todo lo relacionado con la electricidad.

Lavadero: área de 6 metros cuadrados totalmente enchapado con un mesón de acero inoxidable para lavar las frutas una vez que lleguen a la planta.

Oficina: área de ventas y contabilidad de la producción cuenta con enchufe de 110 voltios, iluminación con luces led, equipado con escritorio y un computador.

Cuarto frio: cuarto de 2 metros cuadrados totalmente en acero inoxidable para guardar las pulpas procesadas.

Baños: equipado con inodoro y lavamanos y con un extractor de olores.

Canastillas con frutas: área de 6 metros cuadrados para almacenar las frutas en canastillas.

Mesón 1: mesón en acero inoxidable ubicado estratégicamente para poner las frutas que se van a llevar los clientes.

Mesón 2: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 3: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 4: mesón en acero inoxidable poner las pulpas empacadas para contabilizarlas.

Maquina despulpadora: área de 2 metros cuadrados con un enchufe de 220voltio para la máquina y hacer el proceso de las pulpas.

Maquina empacadora: área de 2 metros cuadrado con un enchufe de 220 voltios para la máquina y se dosifica a la cantidad requerida del llenado.

Patio: área de 44 metros cuadrados para guardar canastillas y otros artículos y se llevan los residuos de las frutas hasta que lleguen las personas requeridas para su reutilización. Tiene una iluminación con un reflector de 400watt y todo el piso en cerámica.

Dispensador de agua: área de un metro cuadrado para que los que deseen se acerquen y tomen agua.

Armario: cuatro compartimientos con sus llaves para cada trabajador para que guarde sus pertenencias.

Estufa eléctrica industrial: área de dos metros cuadrado y cuenta con una llave de gas natural.

Nota: el área total de la planta es de 55.44 metros cuadrado y toda el área tiene cielo raso en yeso cartón y está pintado con pintura antibacterial y en paredes tiene toda el área 72.5 metros cuadrados y están totalmente enchapado con cerámicas blanca y el piso tiene 55. 44 metros cuadrado y tiene cerámica antideslizante y el baño tiene 5,5 metros cuadrados en paredes y están totalmente enchapado con cerámicas.

4 - Requerimientos

14. Defina los requerimientos en: Infraestructura - adecuaciones, maquinaria y equipos, muebles y enseres, y demás activos

14.1. ¿Para el funcionamiento del negocio, es necesario un lugar físico de operación? (SI / NO, justificación) **SI**

Establecimiento para elaborar y almacenar las pulpas y zumo de frutas.

Que cuenta con un local de 9 metros de frente por 20 de fondo distribuidos así:

Acceso: recepción y despacho de material: área de 35 metros cuadrados con iluminación de lámparas reflector industrial de 400 watts, legan los camiones y descargan las frutas y llegan los diferentes carros a cargar los pedidos para los clientes.

Labores: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámicas con paredes enchapadas y acceso de agua para lavar traperos y canastillas u otros artículos y almacenar los útiles de aseo.

Cuarto Técnico: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámica, donde esta ubicada la planta eléctrica y todo lo relacionado con la electricidad.

Lavadero: área de 6 metros cuadrados totalmente enchapado con un mesón de acero inoxidable para lavar las frutas una vez que lleguen a la planta.

Oficina: área de ventas y contabilidad de la producción cuenta con enchufe de 110 voltios, iluminación con luces led, equipado con escritorio y un computador.

Cuarto frio: cuarto de 2 metros cuadrados totalmente en acero inoxidable para guardar las pulpas procesadas.

Baños: equipado con inodoro y lavamanos y con un extractor de olores.

Canastillas con frutas: área de 6 metros cuadrados para almacenar las frutas en canastillas.

Mesón 1: mesón en acero inoxidable ubicado estratégicamente para poner las frutas que se van a llevar los clientes.

Mesón 2: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 3: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 4: mesón en acero inoxidable poner las pulpas empacadas para contabilizarlas.

Maquina despulpadora: área de 2 metros cuadrados con un enchufe de 220voltio para la máquina y hacer el proceso de las pulpas.

Maquina empacadora: área de 2 metros cuadrado con un enchufe de 220 voltios para la máquina y se dosifica a la cantidad requerida del llenado.

Patio: área de 44 metros cuadrados para guardar canastillas y otros artículos y se llevan los residuos de las frutas hasta que lleguen las personas requeridas para su reutilización. Tiene una iluminación con un reflector de 400watt y todo el piso en cerámica.

Dispensador de agua: área de un metro cuadrado para que los que deseen se acerquen y tomen agua.

Armario: cuatro compartimientos con sus llaves para cada trabajador para que guarde sus pertenencias.

14.2. Identifique los requerimientos de inversión

1. Infraestructura - Adecuaciones

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
Adecuaciones	No aplica	Fondo Emprender	1	$ 5,000,000.00
Total:				**$ 5,000,000.00**

2. Maquinaria y Equipo

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
Empacadora y Dosificadora	Automática	Fondo Emprender	1	$ 35,800,000.00
Despulpadora	No aplica	Fondo Emprender	1	$ 5,800,000.00
Cuarto frió	2 Metros de largo por 2 Metros de ancho.	Fondo Emprender	1	$ 12,000,000.00
Planta eléctrica	Con transferencia	Fondo Emprender	1	$ 7,650,000.00
frezeer Vertical	Voltaje de 220	Fondo Emprender	3	$ 3,500,000.00
frezeer Horizontal	Voltaje 220	Fondo Emprender	5	$ 1,164,900.00
Total:				**$ 77,574,500.00**

3. Equipo de Comunicación y Computación

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
Computador	Pc todo en uno lenovo	Fondo Emprender	1	$ 1,449,000.00
Total:				**$ 1,449,000.00**

4. Muebles y Enseres y Otros

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
Armario	No aplica	Fondo Emprender	1	$ 499,800.00
Mesa de trabajo en acero inoxidable	60 Centímetros de ancho por 1 metro de largo y 90 centímetros de alto.	Fondo Emprender	2	$ 1,450,000.00
Rollo de bolsas	No aplica	Fondo Emprender	10	$ 169,990.00
Total:				**$ 5,099,700.00**

5. Otros (incluído herrramientas)

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
No hay registros para mostrar				

6. Gastos Preoperativos

Descripción	Requisitos Técnicos	Fuente de Financiación	Cantidad	Valor Unitario
No hay registros para mostrar				

5 - Producción

14.3. Detalle las condiciones técnicas de infraestructura: áreas requeridas y distribución de espacios. (Anexar mapa y /o plano)

Se cuenta con un local de 9 metros de frente por 20 de fondo distribuidos así:

Acceso: recepción y despacho de material: área de 35 metros cuadrados con iluminación de lámparas reflector industrial de 400 watts, legan los camiones y descargan las frutas y llegan los diferentes carros a cargar los pedidos para los clientes.

Labores: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámicas con paredes enchapadas y acceso de agua para lavar traperos y canastillas u otros artículos y almacenar los útiles de aseo.

Cuarto Técnico: área de 3 metros cuadrados con piso de cerámica, donde esta ubicada la planta eléctrica y todo lo relacionado con la electricidad.

Lavadero: área de 6 metros cuadrados totalmente enchapado con un mesón de acero inoxidable para lavar las frutas una vez que lleguen a la planta.

Oficina: área de ventas y contabilidad de la producción cuenta con enchufe de 110 voltios, iluminación con luces led, equipado con escritorio y un computador.

Cuarto frio: cuarto de 2 metros cuadrados totalmente en acero inoxidable para guardar las pulpas procesadas.

Baños: equipado con inodoro y lavamanos y con un extractor de olores.

Canastillas con frutas: área de 6 metros cuadrados para almacenar las frutas en canastillas.

Mesón 1: mesón en acero inoxidable ubicado estratégicamente para poner las frutas que se van a llevar los clientes.

Mesón 2: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 3: mesón en acero inoxidable para hacer algunos procesos a las frutas antes de pasar a las maquinas como quitar cascaras o semillas.

Mesón 4: mesón en acero inoxidable poner las pulpas empacadas para contabilizarlas.

Maquina despulpadora: área de 2 metros cuadrados con un enchufe de 220voltio para la máquina y hacer el proceso de las pulpas.

Maquina empacadora: área de 2 metros cuadrado con un enchufe de 220 voltios para la máquina y se dosifica a la cantidad requerida del llenado.

Patio: área de 44 metros cuadrados para guardar canastillas y otros artículos y se llevan los residuos de las frutas hasta que lleguen las personas requeridas para su reutilización. Tiene una iluminación con un reflector de 400watt y todo el piso en cerámica.

Dispensador de agua: área de un metro cuadrado para que los que deseen se acerquen y tomen agua.

Armario: cuatro compartimientos con sus llaves para cada trabajador para que guarde sus pertenencias.

14.4. ¿Para la adquisición de algún activo, se tiene contemplado realizar importación? (SI / NO, justificación) **NO**

Las frutas que se necesitan se cultivan en nuestra region, tenemos una gran variedad de frutas exoticas que deseamos darlas a conocer al resto del pais y ser exportadores de las riquezas que produce nuestra region.

14.4.1. Detalle los activos, países proveedores y tiempos estimados:

No tenemos como objetivo comprar en otros paises frutas.

14.4.2. En caso de presentarse incremento en el valor del activo por factores como: tasa de cambio, reformas tributarias, etc. ¿Cómo financiará éste mayor valor?

Nuestras frutas son estables y si hay una variacion en la tasa con las ganancia guardadas que proyectamos tener podemos superalas

15. ¿Cuál es el proceso que se debe seguir para la producción del bien o prestación del servicio?

1. Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

2. Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

3. Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

4. Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

5. Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

6. Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

7. Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

8. Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

9. Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

10. Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos - Gramos

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PULPAS Y ZUMO DE FRUTAS

OBJETO: DESPULPAR PULPAR FRUTAS Y SACAR ZUMO DE FRUTAS

ALCANCE: Tenemos como propósito fundamental, producir y comercializar productos de pulpa y zumo de frutas 100% naturales para consumo humano, empleando procesos de alta calidad para tener un excelente alimento nutricional, sano que satisfaga las necesidades requeridas por todos nuestros clientes.

A continuación se describen las etapas del proceso, descripción de la actividad, tiempo, responsable y resultados de la etapas.

No. De etapa: 1

Nombre de la Etapa: Comprar

Descripción de la Actividad: Llegar hasta la finca para comprarle los cultivos de frutas y en algunas ocasiones los agricultores llaman o llegan hasta la fábrica con sus productos para venderlo.

Tiempo: 2 Horas

Responsable: Gerente

Resultado: Compra de frutas

No. De etapa: 2

Nombre de la Etapa: Aseo

Descripción de la Actividad: Dejar el celular y demás objeto personales en el locker, para asearse las manos y ponerse los guantes, tapaboca y delantal, gorro para la manipulación de los alimentos.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su preparación

No. De etapa: 3

Nombre de la Etapa: Lavar

Descripción de la Actividad: Lavar las frutas y seleccionarlas en canastillas, las que estén verdes dejarlas aparte para una mejor maduración para el despulpado.

Tiempo: 15 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Frutas listas para su empaque y etiquetado

No. De etapa: 4

Nombre de la Etapa: Bolsas

Descripción de la Actividad: Seleccionar las cantidad de bolsas y pegar las etiquetas.

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Bolsas etiquetadas

No. De etapa: 5

Nombre de la Etapa: Despulpar

Descripción de la Actividad: Las frutas como la guanábana, guama, mango, níspero, zapote se echa en la maquina despulpadora para que quede solo la pulpa que se necesita.

Tiempo: 1 hora

Responsable: Manipuladores

Resultado: Pulpas listas para su empaque

No. De etapa: 6

Nombre de la Etapa: Empacado

Descripción de la Actividad: Se echan en la máquina y se gradúa las cantidades de gramos a empacar.

Tiempo: 30 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Producción lista para control de calidad

No. De etapa: 7

Nombre de la Etapa: Control de inventarios

Descripción de la Actividad: Se cuentan las pulpas realizadas y se informa para luego anotarlas

Tiempo: 5 minutos

Responsable: Gerente

Resultado: Productos listos para su distribución

No. De etapa: 8

Nombre de la Etapa: Almacenamiento

Descripción de la Actividad: Se llevan para los frizeer correspondiente para su congelación

Tiempo: 10 minutos

Responsable: Manipuladores

Resultado: Inventario actualizado de productos para distribucion

6 - Productividad y equipo de trabajo

16. ¿Cuál es la capacidad productiva de la empresa? (cantidad de bien o servicio por unidad de tiempo)

Con las maquinas producciendo en jornada continua y cada operador utilizando una funcion se requiere de 4 personas para el prosesamiento y se alcanzaria a producir 2000 pulpas diarias para vender esa cantidad se requieren varios acesores de ventas en todo el pais para visitar a los clientes y gestionar para exportar hacia otros paises.

17. Equipo de trabajo

17.1. ¿Cuál es el perfil del emprendedor, el rol que tendría dentro de la empresa y su dedicación?

Nombre Emprendedor	Perfil	Rol
Francisco Antonio Salazar Vasquez	fd	Gerente - Representante Legal

17.2. ¿Qué cargos requiere la empresa para su operación (primer año)?

Descripción	Remuneración Unitario	Otros Gastos	Valor con Prestaciones	Unidad	Tiempo Vinculación Primer Año
Operario 1	$ 877,803.00	$ 518,268.00	$ 1,396,071.00	Mes	10
Operario 2	$ 877,803.00	$ 518,268.00	$ 1,396,071.00	Mes	10
Gerente	$ 1,000,000.00	$ 576,104.00	$ 1,576,104.00	Mes	12
Contador	$ 500,000.00	$ 00.00	$ 500,000.00	Mes	12
Ingeniero de Alimentos	$ 1,000,000.00	$ 00.00	$ 1,000,000.00	Mes	10

Descripción	Remuneración Primer Año	Valor Solicitado Fondo	Aportes Emprendedores	Ingresos por Ventas
Operario 1	$ 13,960,710.00	$ 4,188,213.00	$ 00.00	$ 00.00
Operario 2	$ 13,960,710.00	$ 4,188,213.00	$ 00.00	$ 00.00
Gerente	$ 18,913,248.00	$ 6,304,416.00	$ 00.00	$ 00.00
Contador	$ 6,000,000.00	$ 2,500,000.00	$ 00.00	$ 00.00
Ingeniero de Alimentos	$ 10,000,000.00	$ 4,000,000.00	$ 00.00	$ 00.00
Total Solicitado:		**$ 21,180,842.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**

V. ¿Cuál es el Futuro de mi Negocio?

Estrategias

18. ¿Qué estrategias utilizará para lograr la meta de ventas y cuál es su presupuesto?

Estrategia de promoción (nombre): (Promoción) entregar muestras de 100 gramos gratis y hacer degustaciones.
Propósito: Dar a conocer los productos para que prueben y puedan ser nuestros consumidores.

Actividad	Recurso Requerido	Mes de Ejecución	Costo	Responsable (nombre del cargo lider del proceso)
Promoción	Por medio de una impulsadora entregar 15000 pulpas y zumo de frutas de 100 gramos y dar degustaciones por 2 meses en diferentes supermercado	Septiembre y octubre	$ 1,000,000.00	Asesor de ventas
Costo Total:			**$ 1,000,000.00**	

Estrategia de Comunicación (nombre): Asesor de venta: visitar cada semana con un catalogo digital a diferentes clientes.
Propósito: Revisar las vitrinas y hacer los pedidos correspondiente.

Actividad	Recurso Requerido	Mes de Ejecución	Costo	Responsable (nombre del cargo lider del proceso)
Promoción	Visitar clientes en Riohacha y del resto del país	2 Meses de ejecución	$ 1,000,000.00	Asesor de venta
Costo Total:			**$ 1,000,000.00**	

Estrategia de Distribución (nombre): Asesor de venta: llevar a la menor brevedad los pedidos, limpiar y llenar las vitrinas.
Propósito: Mantener las vitrinas aseadas y surtidas de pulpas y zumo de frutas.

Actividad	Recurso Requerido	Mes de Ejecución	Costo	Responsable (nombre del cargo lider del proceso)

Transporte.	Combustible.	Mes primero.	$ 500,000.00	Asesor de ventas
Costo Total:			**$ 500,000.00**	

Período de arranque e improductivo

19. ¿Cuál es el período de arranque del proyecto (meses)?

Como se cuenta con el local la idea es comenzar a ejecutar el proyecto desde el primer mes.

20. ¿Cuál es el período improductivo (meses) que exige el primer ciclo de producción?

Se estima un periodo improductivo de 2 meses.

VI. ¿Qué Riesgos Enfrento?

¿Qué actores externos son críticos para la ejecución del negocio? Indique el nombre y su rol en la ejecución.

Protestas en la via**,** las frutas pueden averiarse, para ello estar atentos a la informacion de noticias para evitar cargar y llegar a un trancon y requerir un vehiculo refrigerado, tener alternativas de proveederores y si surgen contratiempo o por la sequia no hubo cosecha tener otras frutas disponibles para seguir vendiendo.

¿Qué factores externos pueden afectar la operación del negocio, y cuál es el plan de acción para mitigar estos riesgos?

Fallas electricas: nuestra cuidad carece de buen sistema electrico para ello cuando falle requerimos una planta electrica.

Climatico**:** malas cosechas por sequias o invierno feroz , para ellos tenemos reservas y tener otros proveedores.

VII. Resumen Ejecutivo

Emprendedor(es):

Nombre	Email	Rol
Francisco Antonio Salazar Vasquez	yesosyyesos@hotmail.com	Emprendedor

Concepto del Negocio:

Objetivo general

Crear una empresa denominada **Riodeli S.A.S**., dedicada a la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, con el ánimo de dinamizar el sector agroindustrial como alternativa para generar empleo y mejorar las condiciones de vida de los habitantes del Municipio de Riohacha, Departamento de la Guajira, garantizando a los clientes un producto de excelente calidad, inocuo apto para el consumo humano, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

Objetivos Específicos

Objetivos Comerciales o de Mercado

Desarrollar una investigación de mercados que permita establecer la demanda insatisfecha de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural estimada a cubrir por la Empresa **Riodeli S.A.S**, en el Municipio de Riohacha – Departamento de La Guajira.

Recopilar y analizar fuentes de información primaria del sector en la ciudad para conocer los gustos en variedad para brindarle a la comunidad una alternativa diferente de consumir de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, mediante la aplicación de métodos de recolección directa como: fuentes primarias encuestas dirigidas a la muestra escogida del total de habitantes de la ciudad de Riohacha; y fuentes secundarias conformadas por los textos sobre el tema de la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural en en paginas de internet relacionadas con el tema de investigación.

Caracterizar a los consumidores actuales y potenciales, identificando sus preferencias, hábitos de consumo, motivaciones, disposición de gasto, entre otros; que sirva de base para el diseño de una estrategia comercial personalizada, capaz de satisfacer todas las necesidades y expectativas de los potenciales clientes.

Establecer las estrategias de mercado: distribución, precios, promoción, comunicación, servicio y aprovisionamiento.

Establecer nuestra presencia en el mercado en la fase introductoria mediante una comunicación agresiva que incluya: publicidad, relaciones públicas, promociones y venta personal de los valores de nuestro portafolio de servicios; identificando en cada una de las piezas publicitarias utilizadas; las entidades que apoyan la puesta en marcha de este plan de negocios; El Estado de Colombia, Fondo Emprender y SENA.

Proyectar las ventas de **Riodeli S.A.S** a 5 años, tomando como base los precios y cantidades obtenidos de la investigación de mercados; mediante los cuales podamos alcanzar los niveles óptimos de rentabilidad, con los medios disponibles y las posibilidades internas de la empresa y externas del mercado.

Objetivos Técnicos – Operacionales

Cuantificar el monto de las inversiones requeridas para la puesta en marcha del plan de negocios como: maquinaria, equipos y herramientas de producción para producción y comercialización Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural.

Escoger la localización del local teniendo como referencia factores como: ubicación del mercado de consumo, localización de las fuentes de materia prima, disponibilidad y características de la mano de obra, facilidades de transporte, vías de comunicación adecuadas, disponibilidad de servicios públicos, agua, teléfono, vialidad, infraestructura, eliminación de desechos.

Cuantificar las necesidades de mano de obra por nivel de especialización y asignarles un nivel de remuneración para el cálculo de los costos de operación.

Describir mediante un flujo grama de procesos las actividades requeridas para la producción y comercialización Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural.

Especificar en el plan de negocios las cantidades y precios de los insumos requeridos total anual, necesarios para cumplir con el programa de producción.

Satisfacer de forma personalizada las necesidades y requerimientos del cliente con excelencia en el servicio.

Objetivos Organizacionales y Legales

Legalizar la empresa **Riodeli S.A.S**, bajo la figura jurídica de la Sociedad por Acciones Simplificada SAS, amparada bajo la Ley 1258 de 2008, además de acogernos a lo dispuesto en la ley de Formalización y Generación De Empleo 1429 de 2010, previa jerarquización y priorización del plan de negocio.

Definir la estructura organizacional de la empresa, el diseño de procesos o flujograma y manual de funciones de cada puesto de trabajo que incluya las responsabilidades y las necesidades de los cargos a partir de sus habilidades, conocimiento y experiencia.

Objetivos Financieros

Obtener financiación para la puesta en marcha del plan de negocios a través de capital semilla otorgado por Fondo Emprender por valor de $124.000.000 y con aportes del emprendedor por valor de $15.000.000.00.

Establecer presupuestos de costos e ingresos anuales con proyecciones a 5 años, que guarde relación con el presupuesto de ventas, la política de inventarios, el módulo de mercado y la capacidad real de producción.

Generar utilidades en el segundo año de actividad de **Riodeli S.A.S**, por valor de $36.952.921.00, con una tasa interna de retorno TIR de 30.81%, un Valor Actual Neto VAN de $99.951.422.00 y un periodo de Recuperación de la Inversión PRI de 2.10 años; proyectadas en un flujo de caja por 5 años, que garanticen la auto sostenibilidad en el tiempo y el cumplimiento de la viabilidad económica y financiera, establecida en el Manual de Operación del Fondo Emprender.

Objetivos de impacto

Sociales

Generar en el primer año cinco (5) empleos directos para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de empleado y su núcleo familiar. Dando prioridad a la vinculación en el equipo de trabajo de personas en situación de vulnerabilidad, minorías étnicas, indígenas y afros descendientes.

Queremos hacer de Riodeli S.A.S, una empresa que aparte de generar ganancias y estabilidad laboral, también de los beneficios de calidad y economía a nuestros consumidores, para que así haya una pertenencia entre comunidad y empresa.

Ambientales

Disminuir los niveles de contaminación generados por el sistema de producción mediante el uso de buenas prácticas de manufactura.

Transformar los desechos de producción como valor agregado convirtiéndolos en insumos para producir alimentos para animales.

Potencial del Mercado en Cifras

El mercado objetivo se divide entre clientes y consumidores, así:

Clientes: personas naturales o jurídicas dedicados a la preparación y distribución de alimentos.

Consumidores: personas naturales ubicadas en el Municipio de Riohacha – Departamento de La Guajira, más específicamente personas con edad entre 18 y 60 años de edad, de género tanto masculino como femenino, de clase social media, media – alta

El segmento de mercado lo componen para el caso de los clientes: Establecimientos comerciales dedicados a la preparación y distribución de alimentos y Las Tiendas y Supermercados que distribuyen alimentos. Y en el caso de los consumidores, lo constituyen personas natruales adultas que buscan disfrutar de un producto 100% y ademas de la facilidad en la preparación del mismo y asi gozar un momento de esparcimiento con su familia y/o amigos.

Aprovechar la tendencia y popularidad que existe en el mercado mundial de consumir productos 100% naturales, los cuales están entrando con fuerza a Colombia.

Ventajas Competitivas y Propuesta de Valor

Empresa en el departamento de la Guajira, con emprendedores guajiros que se dedica a la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, que cuenta con todos los estándares de calidad e inocuidad que garantizan la calidad del mismo.

El servicio de venta se caracterizará principalmente por:

Ser un servicio personalizado: Cada cliente tiene necesidades y requerimientos diferentes, por lo que el producto a ofrecer con el presente plan de negocios se adaptará a los gustos y preferencias específicos de cada cliente real o potencial.

Ser un servicio eficiente: Al momento de ofrecer el producto a sus clientes se brindará todo lo necesario para la satisfacción del mismo adaptándose a sus necesidades, Cumplimiento, experiencia y calidad, son las cualidades que va a prestar Riodeli S.A.S, se proyecta cumplir con todos los procesos de formalidad y legalidad de la empresa lo que aporta un nivel de confiabilidad mayor a los clientes, de los servicios ofrecidos por la misma; por otro lado se cuenta con la experiencia de más de 2 años, en el campo de la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural con resultados satisfactorio.

Responsabilidad, puntualidad y ética: La empresa al momento de prestar sus servicios garantizará al cliente su seguridad, seriedad y puntualidad, en el cumplimiento de cada uno de los requerimientos solicitados por los clientes, como son: el lugar, la hora y condiciones idóneas del producto pactados al momento de realizar la orden de servicio; además de cumplir con la entrega del producto, escogiendo la mejor materia prima e insumos y controlando siempre un manejo adecuado de los mismos.

El factor innovador es la producción a gran escala de de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, implementando sistemas de producción tecnificados mediante la utilización de tecnología de punta, como despulpadoras, empacadoras y dosificadoras industriales.

Por otro lado dedibo a que en la costa norte de colombia tiene 25 clases de frutas y algunas solo existen en nuestra region como es el corozo, marañon, icaco, guama, zapote, nispero, grosella,caimito, torombolo, mamon cotopri, guinda, pitaya, guayaba acida, mamey, ciruela, pomelo, perita, granada.estos son productos con los que crecieron varias generaciones y ahora por falta de mercado estan desapereciendo y en cosecha desperdiciando la materia prima, de esta forma podemos con de la producción y comercialización de Pulpas y zumo de frutas exoticas empacadas al vacio 100% natural, se crece la demanda y nuestros campesinos podran sembrarlos y asi no se pierda nuestras raices.

La confianza que genera a las PYMES del departamento contratar con una empresa formalmente organizada y constituida legalmente, con ubicación física en el departamento, infraestructura necesaria y un talento humano con los conocimientos técnicos especializados en las diferentes temáticas y competencias que les permitan responder efectivamente a sus requerimientos.

Resumen de las Inversiones Requeridas

Para el montaje y puesta en marcha de se necesitaran de la siguiente inversión:

Aportes del fondo Emprender : Adecuaciones y Mejora: $5.000.000

00, Maquinaria y Equipo $77.574.500.00, Muebles y enseres $5.099.700.00, Equipos de comunicación, computacion y herramientas $1.449.000.00 y un capital de trabajo a 180 días de $34.876.000.00. para un total de $124.000.000.00.

Aportes del emprendedor: Capital de trabajo para 360 días de $15.000.000.00. para un total de $15.000.000.00.

Proyecciones de Ventas y Rentabilidad

Las proyecciones de ventas fueron definidas teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Las tarifas de cada uno de los productos se establecieron tomando como referencia las de las empresas que brindan productos similares dentro y fuera del departamento.

Cabe señalar que el incremento anual establecido por servicio es del 4% según la inflación.

Se detallan la proyección de venta a continuación:

Para el primer año la suma de $186.912.900.00, para el segundo año $201.014.008.00, para el tercer año $218.751.437.00, para el cuarto año $243.311.233.00 y para el quinto año la suma de $261.560.954.00.

Conclusiones Financieras y Evaluación de Viabilidad

Riodeli S.A.S es una empresa con viabilidad comercial, técnica, ambiental, legal y operativa. Desde la perspectiva comercial, tiene una prospectiva de crecimiento de mercado muy positiva, con una estrategia comercial innovadora, social y sostenible; condiciones que permitirán que sus productos no solo logren venderse en el municipio, el departamento, sino en el mund, que con sus canales se consolide y se permita la articulación de la oferta de productos gastronomicos fabricados en la Guajira.

Igualmente, este emprendimiento permite la generación de más de 5 trabajos directos, el empoderamiento de jóvenes y miembros de comunidades indígenas, la preparación de recurso humano para el sector agroindustrial, y la capacidad de generar muchos empleos indirectos en La Guajira, la compra de materia prima generada a nivel local.

Desde la perspectiva técnica, los productos propuestos son factibles ya que se cuenta con los conocimientos y la experiencia requerida para la implementación del negocio. El proyecto también es viable jurídicamente en la medida en que se tienen claras las obligaciones legales y se cuenta con la autorización del uso de la marca Riodeli.

Operativamente, Riodeli SAS es viable, ya que por medio de sus canales emplea nuevas tecnologías y procesos creativos con fines sociales para la venta de sus productos, lo que implican una innovación para la forma como tradicionalmente funciona el sector.

Ambientalmente, Riodeli es compatible con el desarrollo sostenible del país, ya que la empresa manejará estrategias de reciclaje, energías alternativas y disposición eficiente de residuos, lo que la hace sostenible y promotora de estas iniciativas en el departamento.

En base a lo anterior, se puede concluir que las posibilidades de éxito de este emprendimiento son bastante altas, ya que la empresa se plantea estrategias sostenibles y de largo plazo que responden a las necesidades de su entorno.

Teniendo en cuenta que la tasa mínima de rendimiento es del 10%, la TIR (tasa interna de retorno) de 30.81%, la VAN (valor actual neto) de $99.951.422.00 y que la PRI (periodo de recuperación de la inversión) es de 2.10 años podemos deducir que esta empresa es viable y sostenible en el tiempo financieramente.

Además según los resultados del estudio de mercado realizado hay una favorabilidad comercial debido a que el 80% de los encuestados clientes potenciales y reales manifestaron que estarían dispuestos a comprar el producto final de la empresa Riodeli S.A.S. Por otra parte sería una empresa pionera en el departamento de la Guajira que ofrece un producto de consumo humano masivo, garantizando a los clientes un producto de excelente calidad, brindando garantia en propiedades organolepticas y bromotologicas mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

.

Metas

Indicador Empleos:

Meta para el primer año: N/A

Indicador Ventas:

Meta para el primer año: N/A

Indicador Mercadeo (eventos):

Meta para el primer año: N/A

Indicador Contrapartida SENA:

Meta para el primer año: N/A

Indicador Empleos Indirectos:

Meta para el primer año: N/A

VIII - Estructura financiera

Plan de Compras

Consumos por Unidad de Producto:

Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos - Gramos				
Materia Prima	**Unidad**	**Cantidad**	**Presentacion**	**Margen de Desperdicio (%)**
Materia Prima				
Pulpa de guama	Gramos	1	Bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	Unidad	1	Bolsa	0
Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos - Gramos				
Materia Prima	**Unidad**	**Cantidad**	**Presentacion**	**Margen de Desperdicio (%)**
Materia Prima				
pulpa de guanabana	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0
Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos - Gramos				

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
pulpa de lulo	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
pulpa de mango	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
Pulpa de maracuya	Gramos	1	Bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
pulpa de mora	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
pulpa de nispero	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
pulpa de zapote	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
zumo de corozo	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos - Gramos

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Presentacion	Margen de Desperdicio (%)
Materia Prima				
zumo de icaco	gramos	1	bolsa	0
Otros				
bolsa plástica	gramos	1	bolsa	0

Costos de Producción

Tabla de costos de producción en pesos (incluido IVA)					
Tipo de Insumo	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Materia Prima	$ 51,098,800.00	$ 55,851,120.00	$ 60,787,491.00	$ 67,673,534.00	$ 72,681,804.00
Otros	$ 6,787,920.00	$ 7,431,000.00	$ 8,088,340.00	$ 8,975,070.00	$ 9,661,623.00
Totales	**$ 57,886,720.00**	**$ 63,282,120.00**	**$ 68,875,831.00**	**$ 76,648,604.00**	**$ 82,343,427.00**

Proyección de Compras (Unidades)					
Tipo de Insumo	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Materia Prima					
Pulpa de guama	$ 2,520.00	$ 2,648.00	$ 2,784.00	$ 2,920.00	$ 3,064.00
pulpa de guanabana	$ 2,540.00	$ 2,672.00	$ 2,804.00	$ 2,940.00	$ 3,084.00
pulpa de lulo	$ 1,840.00	$ 1,936.00	$ 2,025.00	$ 2,132.00	$ 2,232.00
pulpa de mango	$ 3,030.00	$ 3,186.00	$ 3,345.00	$ 3,504.00	$ 3,684.00
Pulpa de maracuya	$ 3,765.00	$ 3,955.00	$ 4,153.00	$ 4,356.00	$ 4,578.00
pulpa de mora	$ 3,128.00	$ 3,284.00	$ 3,425.00	$ 3,620.00	$ 3,800.00
pulpa de nispero	$ 2,920.00	$ 3,066.00	$ 3,222.00	$ 3,886.00	$ 3,552.00
pulpa de zapote	$ 3,265.00	$ 3,433.00	$ 3,538.00	$ 3,781.00	$ 3,975.00
zumo de corozo	$ 3,065.00	$ 3,221.00	$ 3,382.00	$ 3,546.00	$ 3,726.00
zumo de icaco	$ 2,210.00	$ 2,323.00	$ 2,431.00	$ 2,556.00	$ 2,688.00

Otros					
bolsa plástica	$ 28,283.00	$ 29,724.00	$ 31,109.00	$ 33,241.00	$ 34,383.00

Proyección de Compras (Pesos)					
Tipos de Insumo	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Materia Prima					
Pulpa de guama	$ 4,536,000.00	$ 4,957,056.00	$ 5,420,448.00	$ 5,913,000.00	$ 6,452,784.00
pulpa de guanabana	$ 5,080,000.00	$ 5,557,760.00	$ 6,065,052.00	$ 6,615,000.00	$ 7,216,560.00
pulpa de lulo	$ 3,128,000.00	$ 3,422,848.00	$ 3,723,975.00	$ 4,076,384.00	$ 4,439,448.00
pulpa de mango	$ 4,848,000.00	$ 5,301,504.00	$ 5,790,195.00	$ 6,307,200.00	$ 6,896,448.00
Pulpa de maracuya	$ 6,024,000.00	$ 6,581,120.00	$ 7,188,843.00	$ 7,840,800.00	$ 8,570,016.00
pulpa de mora	$ 5,004,800.00	$ 5,464,576.00	$ 5,928,675.00	$ 6,516,000.00	$ 7,113,600.00
pulpa de nispero	$ 5,840,000.00	$ 6,377,280.00	$ 6,969,186.00	$ 8,743,500.00	$ 8,311,680.00
pulpa de zapote	$ 6,530,000.00	$ 7,140,640.00	$ 7,652,694.00	$ 8,507,250.00	$ 9,301,500.00
zumo de corozo	$ 6,130,000.00	$ 6,699,680.00	$ 7,315,266.00	$ 7,978,500.00	$ 8,718,840.00
zumo de icaco	$ 3,978,000.00	$ 4,348,656.00	$ 4,733,157.00	$ 5,175,900.00	$ 5,660,928.00
Otros					
bolsa plástica	$ 6,787,920.00	$ 7,431,000.00	$ 8,088,340.00	$ 8,975,070.00	$ 9,661,623.00
Total	**$ 57,886,720.00**	**$ 63,282,120.00**	**$ 68,875,831.00**	**$ 76,648,604.00**	**$ 82,343,427.00**
IVA	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**
Total mas IVA	**$ 57,886,720.00**	**$ 63,282,120.00**	**$ 68,875,831.00**	**$ 76,648,604.00**	**$ 82,343,427.00**

Costos Administrativos

Gastos de Puesta en Marcha:

Descripción	Valor
Escrituras y Gastos Notariales	150,000.00
Permisos y Licencias	00.00
Registro Mercantil	450,000.00
Registros, Marcas y Patentes	00.00
Total:	**$ 600,000.00**

Gastos Anuales de Administracion:

Descripción	Valor
Cargos por servicios bancarios	00.00
Implementacion del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	2,000,000.00
Pagos por arrendamientos	14,400,000.00
Publicidad	2,500,000.00
Reparaciones y mantenimiento	00.00
Seguros	500,000.00
Servicios Públicos	4,500,000.00
Suministros de Oficina	00.00
Suscripciones y Afiliaciones	00.00
Teléfono, Internet, Correo	00.00
Total:	**$ 23,900,000.00**

Ingresos

Fuentes de Financiación:

Recursos solicitados al fondo emprender en (smlv) 141

Aporte de los Emprendedores

Nombre	Valor	Detalle
Dinero		
Arrendamientos	$ 14,400,000.00	Se cancela Arrendamientos por del mes 1 al mes 12.
Gastos Notariales - Matrícula Mercantil - Gastos de Constitución	$ 600,000.00	Se cancela Gastos Notariales - Matrícula Mercantil - Gastos de Constitución
Total:	**$ 15,000,000.00**	

Recursos de Capital

	Cuantía	Plazo	Forma de Pago	Interes (Nominal/Anual)	Destinación
Crédito					
	$ 5,000,000.00	12	Mensual	0	Se cancela Adecuaciones y Mejoras.
	$ 77,574,500.00	12	Mensual	0	Se cancela Maquinaria y Equipo.
	$ 5,099,700.00	12	Mensual	0	Se cancela Muebles y Enseres.
	$ 1,449,000.00	12	Mensual	0	Se cancela Equipos de Comunicaciones, Computación y Herramientas.
	$ 34,876,800.00	12	Mensual	0	Capital de trabajo
Total:	**$ 124,000,000.00**				

Proyeccion de Ingresos por Ventas

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Bolsa de Pulpa de Maracuya por 400 Gramos	$ 23,719,500.00	$ 25,913,160.00	$ 28,298,542.00	$ 30,870,972.00	$ 33,739,860.00
Bolsa de Pulpa de Nispero por 400 Gramos	$ 19,856,000.00	$ 21,682,752.00	$ 23,697,810.00	$ 29,724,014.00	$ 28,256,160.00
Bolsa de Pulpa de Guama por 400 Gramos	$ 15,876,000.00	$ 17,349,696.00	$ 18,970,176.00	$ 20,694,040.00	$ 22,581,680.00
Bolsa de Pulpa de Mango por 400 Gramos	$ 19,089,000.00	$ 20,874,672.00	$ 22,792,830.00	$ 24,832,848.00	$ 27,151,080.00

Bolsa de Pulpa de Mora por 400 Gramos	$ 19,706,400.00	$ 21,516,768.00	$ 23,337,950.00	$ 25,654,940.00	$ 28,006,000.00
Bolsa de Pulpa de Guanabana por 400 Gramos	$ 16,002,000.00	$ 17,506,944.00	$ 19,106,456.00	$ 20,835,780.00	$ 22,729,080.00
Bolsa de Pulpa de Lulo por 400 Gramos	$ 11,592,000.00	$ 12,684,672.00	$ 13,798,350.00	$ 15,109,484.00	$ 16,449,840.00
Bolsa de Pulpa de Zapote por 400 Gramos	$ 22,202,000.00	$ 24,278,176.00	$ 26,021,990.00	$ 28,920,869.00	$ 31,621,125.00
Bolsa de Zumo de Corozo por 400 Gramos	$ 20,842,000.00	$ 22,778,912.00	$ 24,874,610.00	$ 27,123,354.00	$ 29,640,330.00
Bolsa de Zumo de Icaco por 400 Gramos	$ 15,028,000.00	$ 16,428,256.00	$ 17,880,005.00	$ 19,550,844.00	$ 21,383,040.00
Total	**$ 183,912,900.00**	**$ 201,014,008.00**	**$ 218,778,719.00**	**$ 243,317,145.00**	**$ 261,558,195.00**
Iva	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**	**$ 00.00**
Total con Iva	**$ 183,912,900.00**	**$ 201,014,008.00**	**$ 218,778,719.00**	**$ 243,317,145.00**	**$ 261,558,195.00**

Egresos

Índice de Actualización monetaria 1.04

Inversiones Fijas y Diferidas

Concepto	Valor	Mes	Fuente de financiación
Maquinaria y Equipo	$ 77574500,00	0	Fondo Emprender
Infraestructura - Adecuaciones	$ 5000000,00	0	Fondo Emprender
Equipo de Comunicación y Computación	$ 1449000,00	0	Fondo Emprender
Muebles y Enseres y Otros	$ 5099700,00	0	Fondo Emprender
Total:	**$ 89,123,200.00**		

Costos de Puesta en Marcha

Descripcion	Valor
Escrituras y Gastos Notariales	$ 150,000.00
Permisos y Licencias	$ 00.00
Registro Mercantil	$ 450,000.00
Registros, Marcas y Patentes	$ 00.00
Total	$ 600,000.00

Costos Anualizados Administrativos

Descripcion	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Cargos por servicios bancarios	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00
Implementacion del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	$ 2,000,000.00	$ 2,080,000.00	$ 2,163,200.00	$ 2,249,728.00	$ 2,339,717.12
Pagos por arrendamientos	$ 14,400,000.00	$ 14,976,000.00	$ 15,575,040.00	$ 16,198,041.60	$ 16,845,963.26
Publicidad	$ 2,500,000.00	$ 2,600,000.00	$ 2,704,000.00	$ 2,812,160.00	$ 2,924,646.40
Reparaciones y mantenimiento	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00
Seguros	$ 500,000.00	$ 520,000.00	$ 540,800.00	$ 562,432.00	$ 584,929.28
Servicios Públicos	$ 4,500,000.00	$ 4,680,000.00	$ 4,867,200.00	$ 5,061,888.00	$ 5,264,363.52
Suministros de Oficina	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00
Suscripciones y Afiliaciones	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00
Teléfono, Internet, Correo	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00	$ 00.00
Total	$ 23,900,000.00	$ 24,856,000.00	$ 25,850,240.00	$ 26,884,249.60	$ 27,959,619.58

Gastos de Personal

Cargo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Contador	$ 6,000,000.00	$ 6,240,000.00	$ 6,489,600.00	$ 6,749,184.00	$ 7,019,151.36
Gerente	$ 12,000,000.00	$ 12,480,000.00	$ 12,979,200.00	$ 13,498,368.00	$ 14,038,302.72
Ingeniero de Alimentos	$ 12,000,000.00	$ 12,480,000.00	$ 12,979,200.00	$ 13,498,368.00	$ 14,038,302.72
Operario 1	$ 10,533,636.00	$ 10,954,981.44	$ 11,393,180.70	$ 11,848,907.93	$ 12,322,864.24
Operario 2	$ 10,533,636.00	$ 10,954,981.44	$ 11,393,180.70	$ 11,848,907.93	$ 12,322,864.24
Total	$ 51,067,272.00	$ 53,109,962.88	$ 55,234,361.40	$ 57,443,735.85	$ 59,741,485.29

Capital de Trabajo

Componente	Valor	Fuente de financiación	Observación
Arrendamientos	$ 14,400,000.00	Aporte Emprendedores	Se cancela Arrendamientos.
Compra de Materia Prima	$ 6,695,958.00	Fondo Emprender	Se cancela Compra de Materia Prima
Gastos Notariales - Matrícula Mercantil - Gastos de Constitución	$ 600,000.00	Aporte Emprendedores	Se cancela Gastos Notariales - Matrícula Mercantil - Gastos de Constitución.
Honorarios Contador	$ 2,500,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Honorarios Contador.
Nòmina Empleados (no incluye Gerente)	$ 7,759,602.00	Fondo Emprender	Se cancela Nòmina Empleados (no incluye Gerente)
Nómina Gerente Emprendedor	$ 5,893,200.00	Fondo Emprender	Se cancela Nómina Gerente Emprendedor.
Nòmina Operarios	$ 4,000,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Nòmina Operarios.
Publicidad y Mercadeo	$ 2,500,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Publicidad y Mercadeo.
Seguro Todo Riesgo	$ 500,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Seguro Todo Riesgo.
Servicios Públicos	$ 2,000,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Servicios Públicos.
Sistema de Seguridad Industrial / Plan de Emergencia	$ 2,000,000.00	Fondo Emprender	Se cancela Sistema de Seguridad Industrial / Plan de Emergencia.
Subsidio de Transporte	$ 1,028,040.00	Fondo Emprender	Se cancela subsidio de transporte.
Total:	**$ 49,876,800.00**		