

ANEXO 1: Principales proveedores avícolas a nivel nacional

EMPRESA	DIRECCIÓN	TELEFONO	CONTACTO
PROVEEDORES LIMA			
Avestruces del Perú S.A.	Los Eucaliptos Mz. K, lote 2-3, Shangrila, Puente Piedra	3487097	Sr. José Arista Arbildo
Avícola SYM S.A.	Av. Puente Piedra 795, Puente Piedra	4885119	
AVINKA S.A.	Av. Separadora Industrial 4181, Ate	4942700	Sr. Pedro Komatsudani
El Rocío S.A	José Gálvez Barrenechea 145, Córpac, San Isidro	4757370	
Guillermo Li S.A.C.	Aymaras 167, Urb. El Derby, Monterrico, Surco	4341035	
Paviricos	Jr. Baltasar Gavilán 251, Magdalena	2611742	Sr. Alberto Suárez
Redondos S.A.	General Borgoño 250, Miraflores	4473208	Sr. Julio Favre Carranza
Multimercados Zonales S.A. – Minka	Av. Argentina 3093 - Callao	-	
San Fernando S.A.	Av. República de Panamá 4295, Surquillo	2135300	
PROVEEDORES PROVINCIA			
Agroinca S.A.	Ambrosio Vucetich 200, Parque Industrial. Arequipa	054-226256	Sr. José Quintanilla P.
Agropecuaria San Martín	Jr. Manco Cápac 345, Tarapoto. San Martín	094-521023	
Avícola La Joya	Psje. Tingo 105-A Distrito San Martín de Socabaya, Arequipa.	054-237953	Sr. Ricardo Vilca; Anexo Lara
Avícola Yugoslavia S.A.C.	Carretera Panamericana Norte 539 Moche, Trujillo.	044-231404	Sr. Eduardo Nestorovic
AVITEC	Modesto Basadre 933, Tacna	054-723326	
Rico Pollo S.A.	Alameda Dos de Mayo 123, Tinco. Arequipa	054-446184	Sr. Manuel Díaz

Elaboración propia

ANEXO 2: Procedimiento previo para la realización de la encuesta

Objetivo:

Conocer que tipo de público de los NSE B y C, de los distritos de: Comas, San Martín de Porres, Los Olivos e Independencia (de un mercado objetivo de 971,296 personas) gustan en salir a comer a las denominadas comidas rápidas.

Alcance:

- Conocer los niveles de preferencia de las comidas rápidas en Lima Norte.
- Características de frecuencia y gasto promedio de los consumidores.
- No se plantea analizar a la competencia.

Procedimientos:

Se diseñará un cuestionario que indague el interés mencionado. El cuestionario será aplicado a una muestra de personas entre 12 y 44 años pertenecientes a Lima Norte. No se considera personas menores a 12 años de edad porque pueden indicar respuestas no razonables. La muestra será aleatoria.

Población:

Todas aquellas personas hombres y mujeres que vivan en los cuatro distritos de Lima Norte entre 0 a 44 años.

Esquema:

El esquema de trabajo está basado en un cronograma de fases, el cual se cumplirá en el plazo de un mes:

Tabla A2.1: Cronograma de Fases

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Recopilación de datos mediante encuesta	Tabulación y desarrollo de los datos recopilados.	Análisis y conclusiones del mercado de Lima Norte
Tiempo: 1 semana	Tiempo: una semana	Tiempo: quince días

Elaboración Propia

Tamaño de muestra:

Tenemos una población finita y un muestreo sin reemplazo, por ello utilizaremos la siguiente fórmula para determinar el tamaño de la muestra:

$$n = \frac{z^2 \sigma^2 N}{\lambda(N-1) + z^2 \sigma^2}$$

Sabiendo que:

- N: es el Universo o Población que asciende a 971,296 personas.
- z^2 : es el valor para un nivel de confianza del 90%.
- σ^2 : es la varianza de la población respecto a determinadas variables.
- s^2 : es el error estándar definido en 5%.

El tamaño de la muestra es 270.52 personas, por lo cual se considera a 271 encuestados.

Estratificación de la muestra:

Porque se desea mejorar la precisión de la muestra, se estratificará en función a los distritos seleccionados a evaluar utilizando el método de Kish.

$$kSh = \frac{n}{N} = \frac{271}{971296} = 0.00027901$$

De este modo, las 271 encuestas se distribuyen según la población por distritos:

Tabla A2.2: Distribución de las Encuestas a realizar en los distritos seleccionados

Zona	Mercado Objetivo 2005	No. Encuestas	
Comas	340,492	95.00	95
San Martín de Porres	296,737	82.79	83
Los Olivos	227,701	63.53	63
Independencia	106,367	29.68	30
Total	971,296	271.00	271

Elaboración propia

Plan de tabulación:

Separarán las encuestas según el interés en el servicio de las comidas rápidas y tomar los resultados segmentando la asistencia - frecuencia del mercado para estimar el mercado potencial.

ANEXO 3: Formato de Encuesta**ENCUESTA SOBRE COMIDAS RAPIDAS**

Buenos (as) Días / Tardes / Noches estamos realizando una investigación sobre el interés de las personas por las comidas rápidas, le agradecemos nos brinde unos minutos para desarrollar algunas preguntas con respecto a este tema. **Marque con una X su respuesta.**

1. ¿Acudes a establecimientos de comidas rápidas? Si su respuesta es SI pase a la pregunta 3.

- a. Si
- b. No

2. ¿Por qué motivos no acude a locales de comidas rápidas?

- a. No le agradan las comidas rápidas
- b. Precios elevados
- c. Mala atención
- d. Considera estos dañinos
- e. Otros

3. Considerando un nuevo local de comidas rápidas como un establecimiento de atención ágil, precios asequibles en un entorno alegre y moderno. ¿Estaría interesado en probar el servicio?

- a. Si
- b. No

4. ¿Estaría interesado en un local de comidas rápidas en base a pollo con las características mencionadas en la pregunta anterior?

- a. Si
- b. No

5. Califique en orden de importancia del 1 (menos importante) al 5 (más importante) los factores a considerar en un local de comidas rápidas.

- a. Atención ágil
- b. Precios asequibles
- c. Mesas disponibles
- d. Buena ubicación
- e. Juegos infantiles

6. ¿Con qué tipos de platos en base a pollo te gustaría contar? Puede marcar más de una alternativa

- a. Pollo frito por piezas
- b. Filete de pollo
- c. Sándwich de pollo
- d. Nuggets o pedazos de pollo
- e. Pollo frito picante
- f. Ensaladas en base a pollo

7. ¿Con qué complementos le gustaría contar también? Puede marcar más de una alternativa

- a. Papas fritas
- b. Yuquitas fritas
- c. Puré de papa
- d. Ensalada de col
- e. Choclo
- f. Frijoles negros

8. ¿Con qué tipo de postres te gustaría contar? Puede marcar más de una alternativa

- a. Helados
- b. Cheesecake
- c. Chifón
- d. Tortas
- e. Pie de manzana

9. ¿Con qué frecuencia asiste a locales de comidas rápidas?
- a. Más de dos veces por semana
 - b. Dos veces por semana
 - c. Una vez por semana
 - d. Dos veces al mes
 - e. Una vez al mes
 - f. Sólo en ocasiones especiales
10. ¿Cuál es su gasto promedio por persona en este tipo de locales?
- a. De 5 a 10 Nuevos Soles
 - b. De 10 a 15 Nuevos Soles
 - c. De 15 a 20 Nuevos Soles
 - d. Más de 20 Nuevos Soles
11. ¿Cómo prefiere la atención?
- a. En mesa tipo restaurante
 - b. Autoservicio tipo comida rápida
12. ¿Qué días por lo general asistes o asistirías a este tipo de locales?
- a. De Lunes a Viernes
 - b. Fines de semana
 - c. Feriados
 - d. Cualquier día en general
13. ¿En qué momento del día prefiere asistir?
- a. Entre las 12:00 – 15:00hrs
 - b. Entre las 15:00 – 18:00hrs
 - c. Entre las 18:00 – 21:00hrs
 - d. Más de las 21:00hrs

14. ¿Cómo preferiría pagar su consumo en este tipo de locales de pollo?

- a. En efectivo
- b. Con tarjeta de crédito
- c. Con tarjeta de débito
- d. Mediante Internet

DATOS

Sexo

a. F

b. M

Estado Civil

- a. Soltero(a)
- b. Casado(a)
- c. Divorciado(a)

- d. Conviviente
- e. Viudo

Edad

- a. De 12 a 17 años
- b. De 18 a 24 años
- c. De 25 a 34 años
- d. De 35 a 44 años
- e. Más de 44 años

ANEXO 4: Resultados y análisis de la encuesta

A continuación se muestran los resultados de las preguntas de las encuestas así como posibles análisis de estos.

Tabla A4.1: Pregunta 1: ¿Acudes a establecimientos de comidas rápidas? Si su respuesta es SI pase a la pregunta 3.

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Si	209	77.12%
b. No	62	22.88%
	271	100.00%

Tabla A4.2: Pregunta 2: ¿Por qué motivos no acude a locales de comidas rápidas?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. No le agradan las comidas rápidas	5	8.06%
b. Precios elevados	46	74.19%
c. Mala atención	6	9.68%
d. Considera estos dañinos	3	4.84%
e. Otros	2	3.23%
	62	100.00%

Tabla A4.3: Pregunta 3: Considerando un nuevo local de comidas rápidas un restaurante de atención ágil, precios asequibles en un entorno alegre y moderno. ¿Estaría interesado en probar este servicio?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Si	268	98.89%
b. No	3	1.11%
	271	100.00%

Tabla A4.4: Pregunta 4: ¿Estaría interesado en un local de comidas rápidas en base a pollo con las características mencionadas en la pregunta anterior?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Si	266	98.15%
b. No	5	1.85%
	271	100.00%

Tabla A4.5: Pregunta 5: Califique en orden de importancia del 1 (menos importante) al 5 (más importante) los factores a considerar en un local de comidas rápidas.

Respuesta	1	2	3	4	5	Total	Valor	%
a. Atención ágil	34	87	126	20	4	271	686	16.88%
b. Precios asequibles	0	2	1	13	255	271	1334	32.82%
c. Mesas disponibles	0	19	22	218	12	271	1036	25.49%
d. Buena ubicación	197	46	23	5	0	271	378	9.30%
e. Juegos infantiles	40	117	99	15	0	271	631	15.52%
	271	271	271	271	271		4065	100.00%

Tabla A4.6: Pregunta 6: ¿Con qué tipos de platos en base a pollo te gustaría contar? Puede marcar más de una alternativa

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Pollo frito por piezas	270	28.82%
b. Filete de pollo	158	16.86%
c. Sandwich de pollo	164	17.50%
d. Nuggets o pedazos de pollo	93	9.93%
e. Pollo frito picante	130	13.87%
f. Ensaladas en base a pollo	122	13.02%
	937	100.00%

Tabla A4.7: Pregunta 7: ¿Con qué complementos le gustaría contar también? Puede marcar más de una alternativa

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Papas fritas	268	42.54%
b. Yuquitas fritas	86	13.65%
c. Puré de papa	102	16.19%
d. Ensalada de col	93	14.76%
e. Choclo	34	5.40%
f. Frijoles negros	47	7.46%
	630	100.00%

Tabla A4.8: Pregunta 8: ¿Con qué tipo de postres te gustaría contar? Puede marcar más de una alternativa

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Helados	271	35.85%
b. Cheesecake	144	19.05%
c. Chifón	58	7.67%
d. Tortas	204	26.98%
e. Pie de manzana	79	10.45%
	756	100.00%

Tabla A4.9: Pregunta 9: ¿Con qué frecuencia asiste a locales de comidas rápidas?

Respuesta	Encuestados	Resultado	Factor anual	Valor
a. Más de dos veces por semana	3	1.11%	156	1.73
b. Dos veces por semana	6	2.21%	104	2.30
c. Una vez por semana	39	14.39%	52	7.48
d. Dos veces al mes	78	28.78%	24	6.91
e. Una vez al mes	138	50.92%	12	6.11
f. Sólo en ocasiones especiales	7	2.58%	1	0.03
	271	100.00%		24.56

Se tiene entonces que la frecuencia promedio en días es de 24.56 veces al año (en adelante, se utilizará la cifra de 25 veces al día).

Tabla A4.10: Pregunta 10: ¿Cuál es su gasto promedio por persona en este tipo de locales?

Respuesta	Encuestados	Resultado	Marca de Clase	Valor
a. De 5 a 10 Nuevos Soles	32	11.81%	7.5	0.89
b. De 10 a 15 Nuevos Soles	186	68.63%	12.5	8.58
c. De 15 a 20 Nuevos Soles	51	18.82%	17.5	3.29
d. Más de 20 Nuevos Soles	2	0.74%	25	0.18
	271	100.00%		12.94

Se tiene que el gasto promedio por cada visita será de S/. 12.94 por persona (en adelante, se utilizará la cifra de S/. 13 por persona - visita).

Tabla A4.11: Pregunta 11: ¿Cómo prefiere la atención?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. En mesa tipo restaurante	177	65.31%
b. Autoservicio tipo comida rápida	94	34.69%
	271	100.00%

Tabla A4.12: Pregunta 12: ¿Qué días por lo general asistes o asistirías a este tipo de locales?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. De Lunes a Viernes	49	18.08%
b. Fines de semana	103	38.01%
c. Feriados	94	34.69%
d. Cualquier día en general	25	9.23%
	271	100.00%

Tabla A4.13: Pregunta 13: ¿En qué momento del día prefiere asistir?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Entre las 12:00 – 15:00hrs	88	32.47%
b. Entre las 15:00 – 18:00hrs	56	20.66%
c. Entre las 18:00 – 21:00hrs	76	28.04%
d. Más de las 21:00hrs	51	18.82%
	271	100.00%

Tabla A4.14: Pregunta 14: ¿Cómo preferiría pagar su consumo en este tipo de locales de pollo?

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. En efectivo	218	80.44%
b. Con tarjeta de crédito	36	13.28%
c. Con tarjeta de débito	17	6.27%
d. Mediante Internet	0	0.00%
	271	100.00%

DATOS**Tabla A4.15:** Respecto a la pregunta 4, las respuestas se repartieron del siguiente modo respecto al factor sexo.

Respuesta	Encuestados	SI	SI (%)
a. F	126	122	96.83%
b. M	145	144	99.31%
	271	266	98.15%

Tabla A4.16: Estado Civil

Respuesta	Encuestados	Resultado
a. Soltero(a)	152	56.09%
b. Casado(a)	36	13.28%
c. Divorciado(a)	2	0.74%
d. Conviviente	79	29.15%
e. Viudo	2	0.74%
	271	100.00%

Tabla A4.17: Edad

Respuesta	Encuestados	Resultado	SI	SI (%)
a. Menor a 14 años	46	16.97%	45	97.83%
b. De 15 a 24 años	72	26.57%	72	100.00%
c. De 25 a 34 años	63	23.25%	62	98.41%
d. De 35 a 44 años	51	18.82%	50	98.04%
e. Mayor a 44 años	39	14.39%	37	94.87%
	271	100.00%	266	98.15%

ANEXO 4.1: Gasto en comidas rápidas

Para determinar el consumo de comidas rápidas se utilizó la **Tabla 3.2: Datos económicos de los NSE B y C de Lima Norte** para lograr obtener una ponderación del Gasto de alimentación el cual es USD 149.65, ver las siguientes tablas:

Tabla A3.18: Población de distritos en estudio por NSE

	NSE A	NSE B	NSE C	NSE D	NSE E	Total
Comas	0	17,633	322,859	159,302	107,620	607,413
San Martín de Porres	0	36,768	259,968	181,253	39,876	517,865
Los Olivos	378	79,431	148,270	122,928	27,233	378,241
Independencia	0	8,127	98,240	67,883	64,776	239,026
Total	378	141,959	829,338	531,366	239,505	1,742,545
Participación (%)	0.02%	8.15%	47.59%	30.49%	13.74%	100.00%

Elaboración propia

$$gasto = \frac{206 \times 141959 + 140 \times 829338}{141959 + 829338} = 149.65$$

Considerando un tipo de cambio de 3.30 soles/dólar¹, se obtiene que el gasto en alimentos es de S/. 519.72 dado que 4.7 personas conforman en promedio una familia de Lima Norte, el consumo por persona es de S/. 110.58 mensuales de lo cual al considerar el Factor de Asistencia Mensual de 2.046 y el gasto ponderado en un local de comidas rápidas de S/. 12.94; S/. 26.48 es lo gastado en comidas rápidas que representa 23.95% del gastos en alimentos por persona.

¹ Tipo de cambio considerado para todo el proyecto. Ver 6.1 Inversión del Proyecto.

ANEXO 5: Tasa de crecimiento anual por distritos 1998 – 2003²

Año	Población	Tasa de crecimiento
Comas		
1998	455,470	1.032
1999	469,946	1.030
2000	484,046	1.015
2001	491,206	1.010
2002	496,100	1.007
2003	499,693	1.176
San Martín de Porres		
1998	417,497	1.026
1999	428,347	1.024
2000	438,796	1.023
2001	448,883	1.023
2002	459,139	1.023
2003	469,504	1.083
Los Olivos		
1998	282,274	1.015
1999	286,634	1.017
2000	291,388	1.017
2001	296,451	1.016
2002	301,226	1.015
2003	305,838	1.188
Independencia		
1998	195,736	1.018
1999	199,249	1.015
2000	202,257	1.012
2001	204,685	1.011
2002	206,843	1.010
2003	208,846	1.120

Fuente: INEI

Elaboración Propia

² INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA. *Información Socio Demográfica*. [en línea]. Lima. 2005. [fecha de consulta: 22 mayo 2005]. Disponible en: <www.inei.gob.pe>.

ANEXO 6: Listado de los Establecimientos de Comidas Rápidas por Distritos

(realizado en Febrero 2006)

A. Comas:

Dirección	Nº Mesas	Nombre Referencial
Av. Túpac Amaru # 805-A	14	Local 47
Av. Túpac Amaru # 3048	18	Local 45
Av. Universitaria # 1501	32	Local 48
Av. Túpac Amaru # 3830	35	Local 46

Elaboración Propia

B. San Martín:

Dirección	Nº Mesas	Nombre Referencial
Av. Fco. Luna Pizarro # 170	3	Local 17
Av. Peru # 1780	3	Local 25
Av. San Germán Aguirre # 395	3	Local 36
Av. San Germán Aguirre # 840	3	Local 42
Av. San Germán Aguirre # 914	3	Local 43
Av. Peru # 3647	4	Local 29
Av. E. de Habich # 415	6	Local 16
Av. San Germán Aguirre # 611	6	Local 40
Av. San Germán Aguirre # 749	6	Local 41
Av. San Germán Aguirre # 1175	7	Local 34
Av. San Germán Aguirre # 477	7	Local 37
Av. Honorio Delgado # 289	8	Local 18
Av. San Germán Aguirre # 1059	8	Local 32
Av. San Germán Aguirre # 1100	8	Local 33
Av. San Germán Aguirre # 310	8	Local 35
Av. San Germán Aguirre # 532	8	Local 38
Av. San Germán Aguirre # 967	8	Local 44
Av. Peru # 2616	10	Local 27
Av. San Germán Aguirre # 556	10	Local 39
Av. Peru # 2099	19	Local 26
Av. E. de Habich # 169-A	25	Local 14
Av. Peru # 3639	30	Local 28
Av. E. de Habich # 403	32	Local 15
Av. Universitaria Cdra. 7	36	Local 49

Elaboración Propia

C. Los Olivos:

Dirección	Nº Mesas	Nombre Referencial
Av. Carlos Izaguirre # 783	2	Local 10
Av. Angélica Gamarra # 1328	3	Local 2
Av. Carlos Izaguirre # 674	3	Local 8
Av. Carlos Izaguirre # 886	3	Local 11
Av. Las Palmeras # 4998-A	3	Local 23
Av. Antunez de Mayolo # 1053	4	Local 3
Av. Antunez de Mayolo # 1260	4	Local 5
Av. Antunez de Mayolo # 814-B	4	Local 6
Av. Carlos Izaguirre # 560	4	Local 7
Mz. F Alt. Mercado Angélica Gamarra	5	Local 58
Av. Alfredo Mendiola # 3575	6	Local 1
Calle Palacio Valdes # 160	6	Local 57
Av. Jose Santos Chocano # 291	7	Local 19
Av. Antunez de Mayolo # 1063	8	Local 4
Av. Carlos Izaguirre # 760	8	Local 9
Mz. G - Urb. El Trebol - Angélica Gamarra	13	Local 59
Av. Las Palmeras # 3855	14	Local 21
Av. Proceres # 7798	25	Local 30
Mz. G - Urb. El Trebol - Angélica Gamarra	25	Local 60
Av. Las Palmeras # 3810	30	Local 20
Av. Las Palmeras # 3899	30	Local 22
Av. Carlos Izaguirre c/n Panamericana Norte	45	Local 12
Av. Carlos Izaguirre Cdra. 9	45	Local 13
Av. Proceres # 7894	50	Local 31

Elaboración Propia

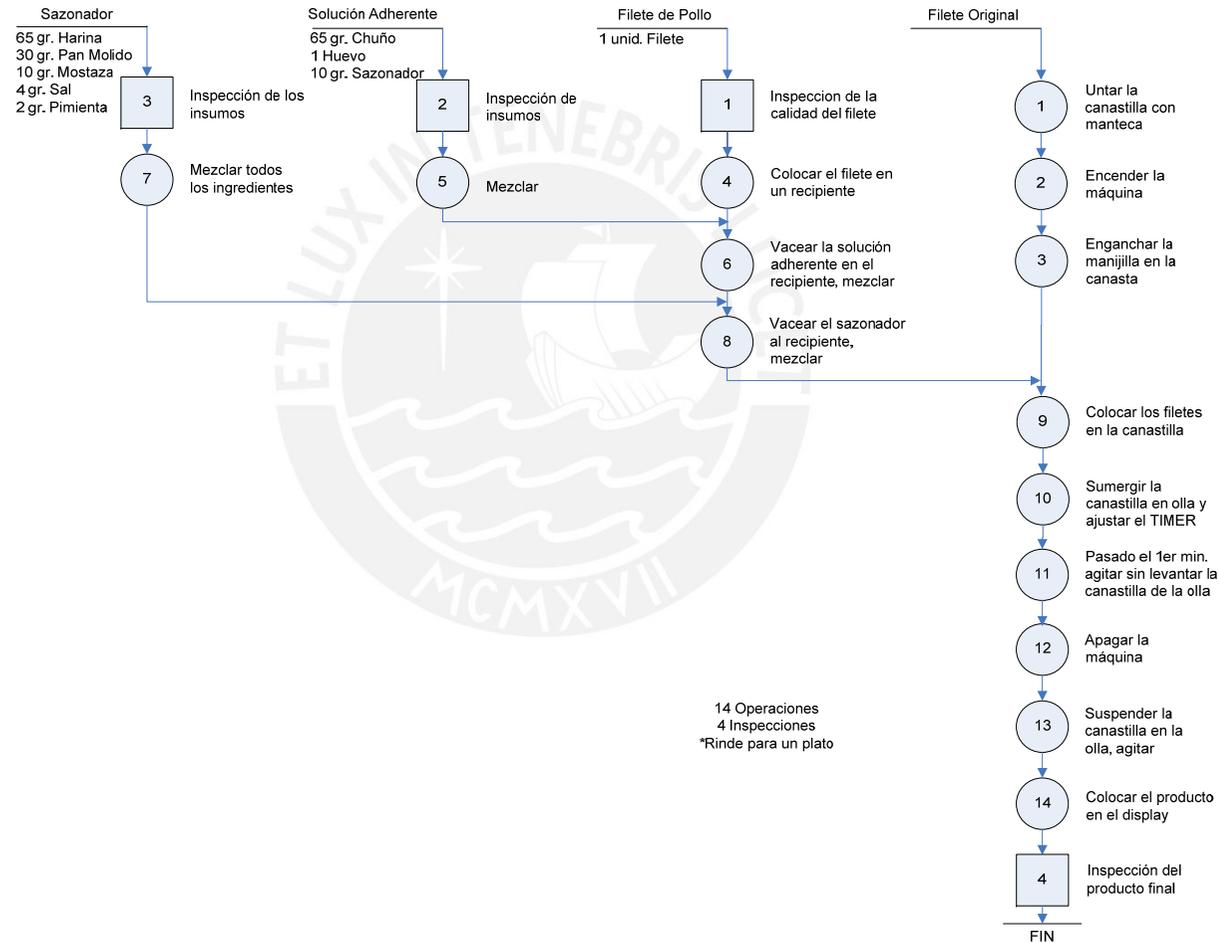
D. Independencia:

Dirección	Nº Mesas	Nombre Referencial
Av. Las Violetas # 694	8	Local 24
C.C. Royal Plaza	10	Local 55
C.C. Royal Plaza	10	Local 56
Urb. Pan. Norte Industrial Calle I	22	Local 61
C.C. MegaPlaza	25	Local 50
C.C. MegaPlaza	40	Local 51
C.C. MegaPlaza	40	Local 52
C.C. MegaPlaza	40	Local 53
C.C. MegaPlaza	40	Local 54

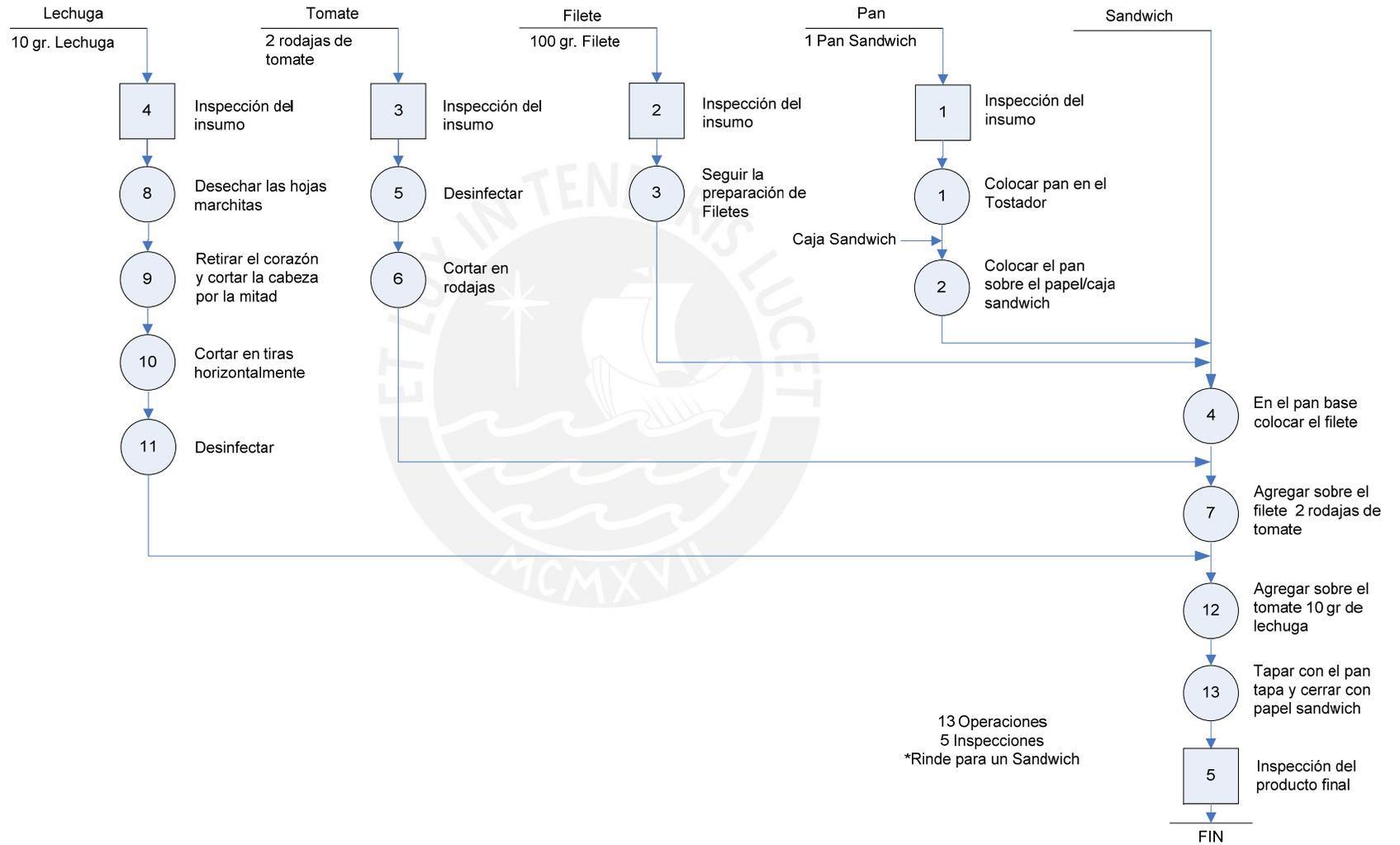
Elaboración Propia

ANEXO 7: Diagrama de Operaciones de los productos en estudio

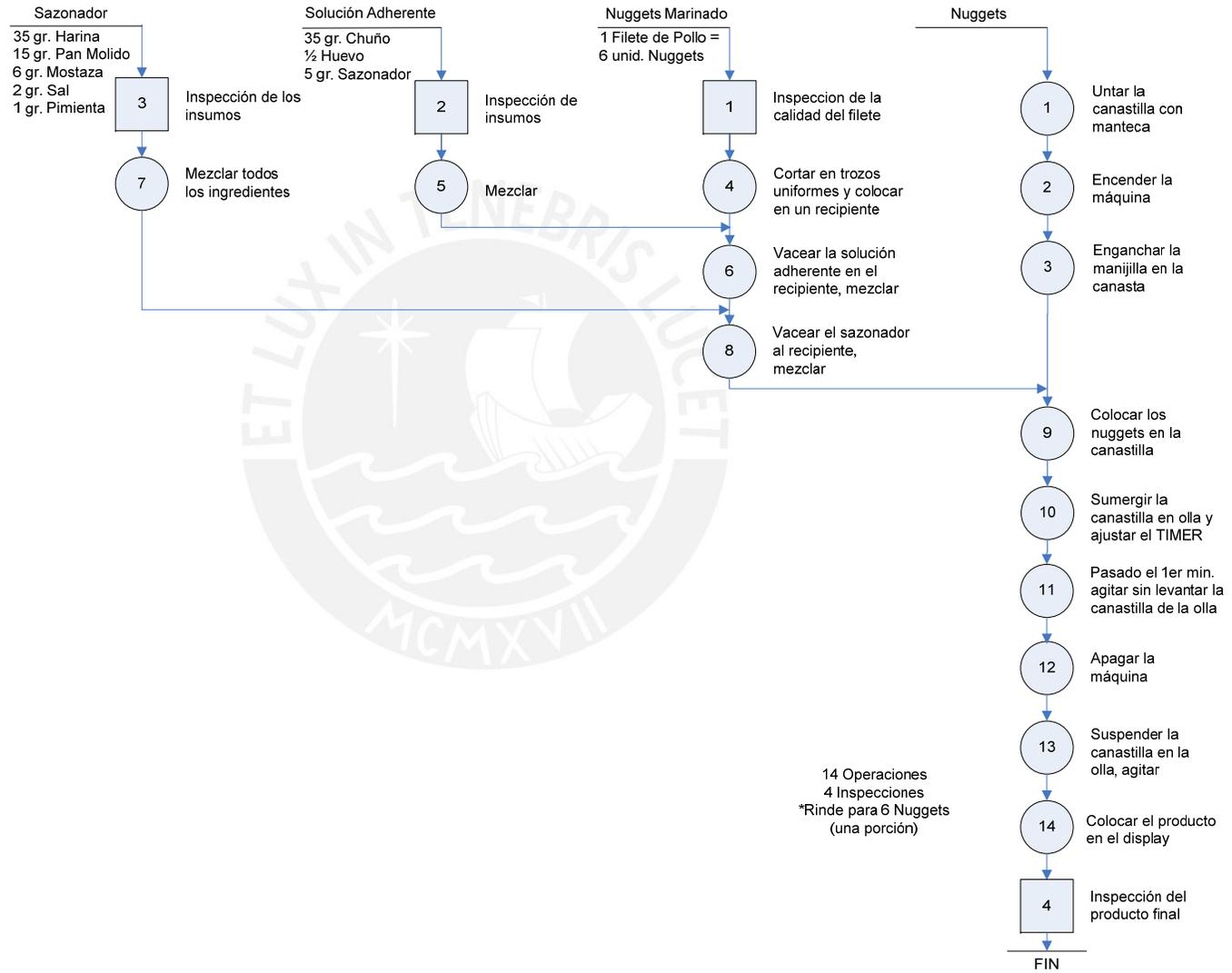
A. Filete de pollo



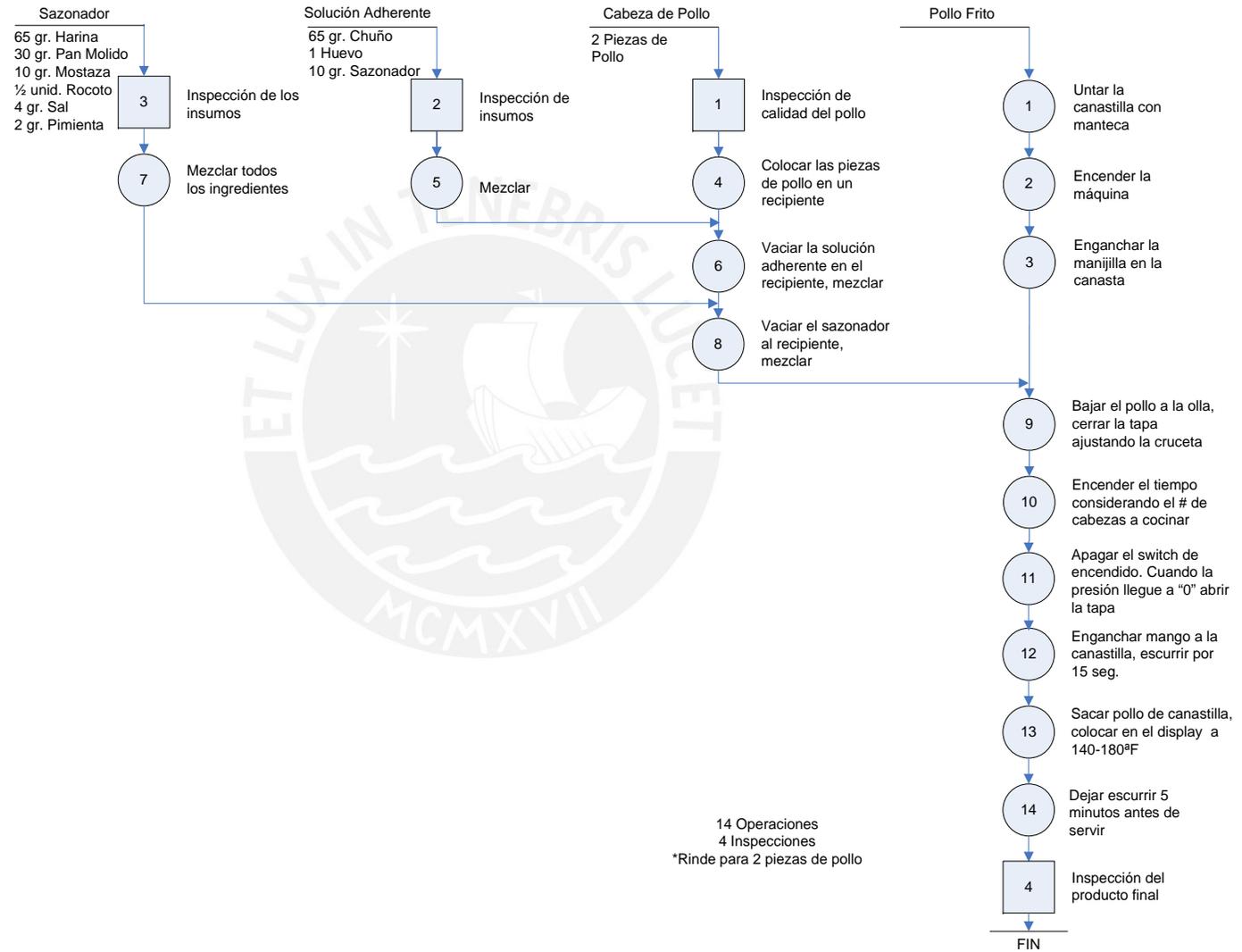
B. Sándwich de pollo



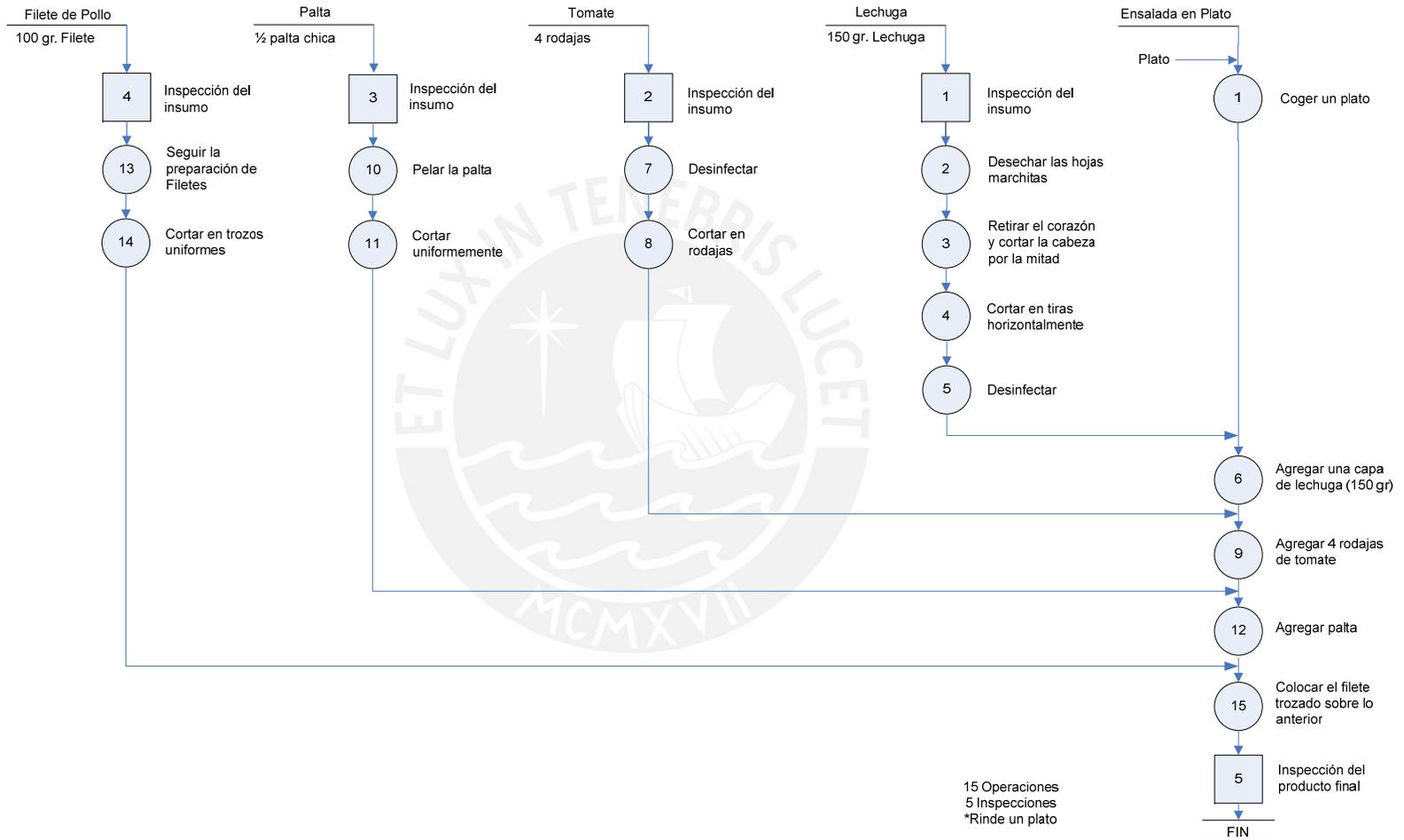
C. Nuggets de pollo



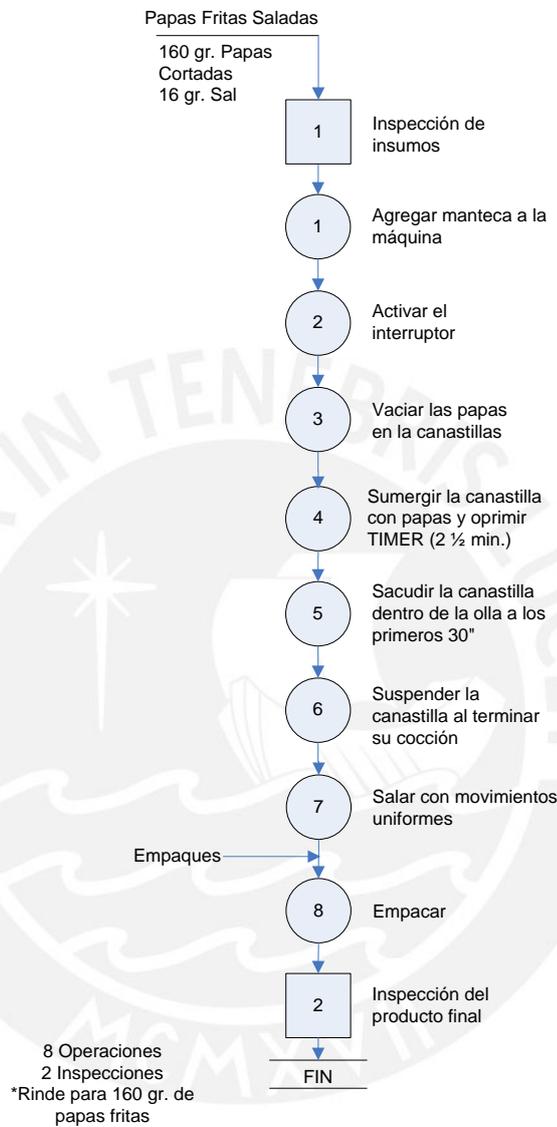
D. Pollo frito picante por piezas



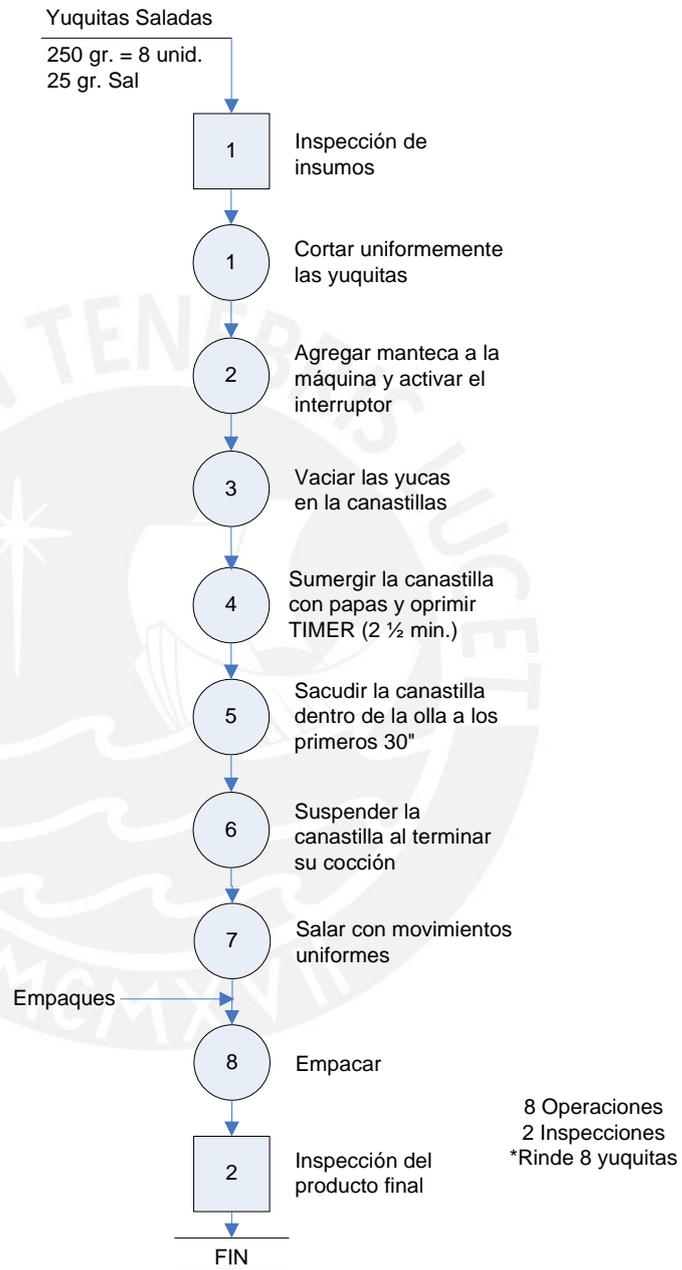
E. Ensalada en base a pollo



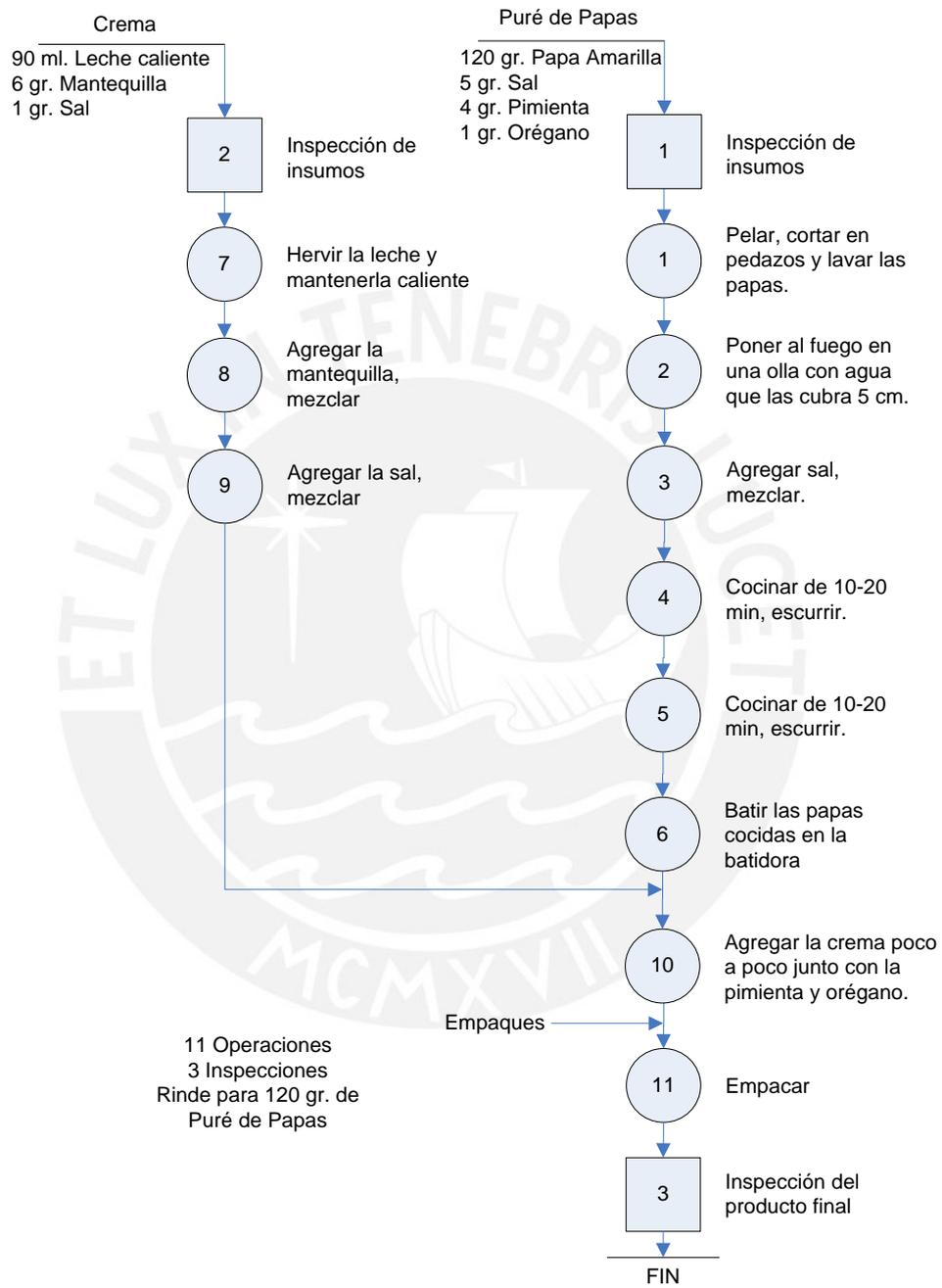
F. Papas fritas



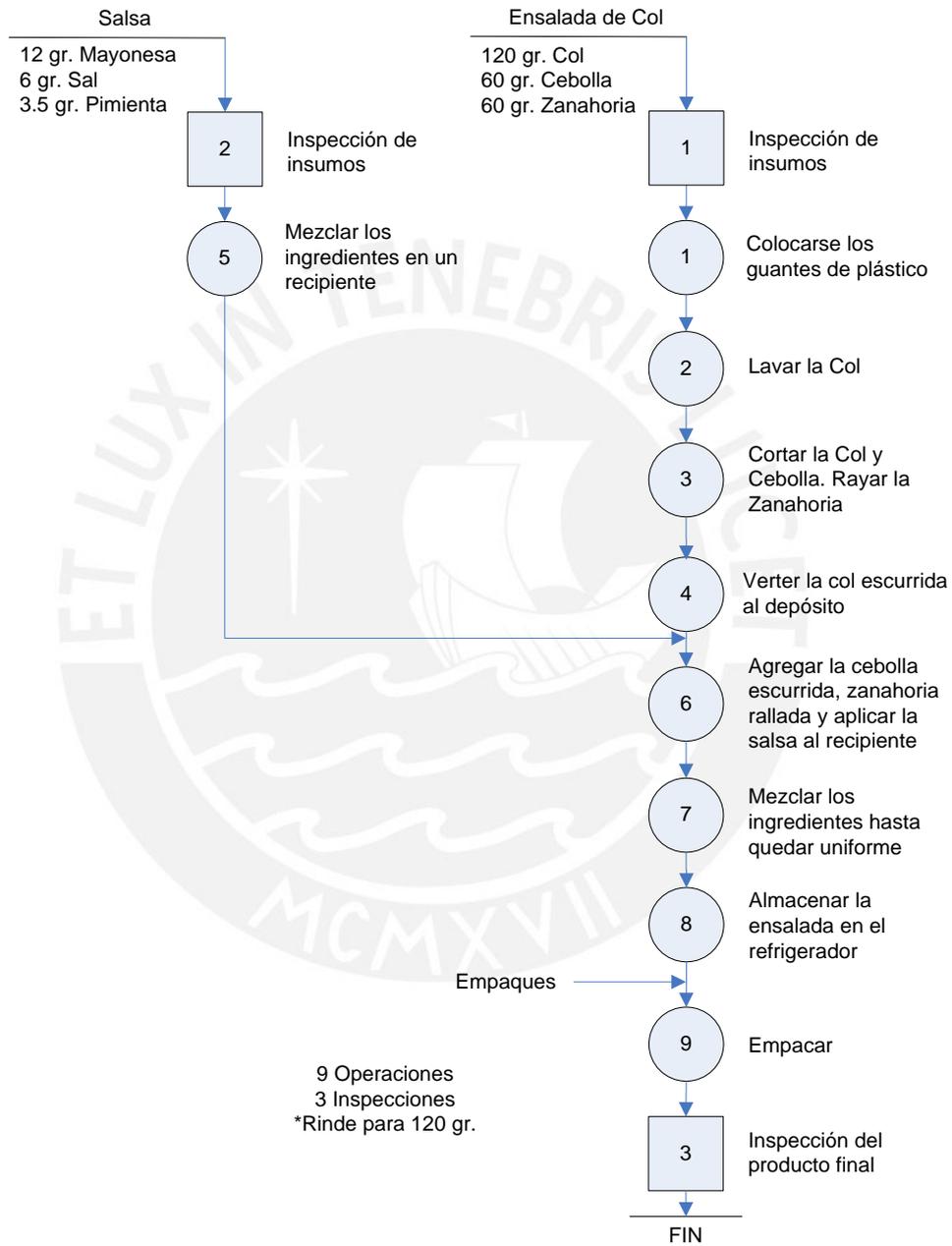
G. Yuquitas fritas



H. Puré de Papas



I. Ensalada de Col



ANEXO 8: Costos de insumos

En la siguiente tabla se muestran los insumos requeridos para la elaboración de los productos a comercializar con sus respectivos costos.

Tabla A8.1: Insumos requeridos

Insumos		Cantidad	Valor Venta	IGV	Costo Venta
Materia prima	Pollo entero descargado	1 Kg.	4.03	0.77	4.80
	Filete de pollo	1 Kg.	5.21	0.99	6.20
	Papas	1 Kg.	0.50	0.10	0.60
	Yuca	1 Kg.	0.50	0.10	0.60
	Leche	1 Tarro (410mL)	1.68	0.32	2.00
	Cebolla	1 Kg.	0.50	0.10	0.60
	Col	1 Unidad (1 Kg.)	0.67	0.13	0.80
	Jarabe de gaseosa	1 tanque (19 L)	411.76	78.24	490.00
Materiales indirectos	Aceite	1 L	3.19	0.61	3.80
	Chuño	1 Kg.	2.86	0.54	3.40
	Harina	1 Kg.	2.27	0.43	2.70
	Huevos	1 Kg.	2.69	0.51	3.20
	Lechuga	1 Unidad (300g)	0.59	0.11	0.70
	Mantequilla	1 Paquete (200g)	2.27	0.43	2.70
	Mayonesa	1 Paquete (120g)	1.01	0.19	1.20
	Mostaza	1 Bolsa (1 Kg.)	2.94	0.56	3.50
	Orégano	150 g	1.01	0.19	1.20
	Palta	1 Kg.	4.16	0.79	4.95
	Pan de sándwich	1 Kg.	4.71	0.89	5.60
	Pan molido	1 Kg.	3.19	0.61	3.80
	Pimienta	100g	1.68	0.32	2.00
	Rocoto	1 Kg.	1.01	0.19	1.20
	Sal	1 Kg.	0.42	0.08	0.50
	Sazonador	1 Kg.	5.46	1.04	6.50
	Tomate	1 Kg.	1.26	0.24	1.50
	Zanahoria	1 Kg.	0.67	0.13	0.80

Elaboración propia

Según los precios determinados en el punto **4.2.4. Costos de insumos**, se determinaron los precios y proveedores. Asimismo se consideran las siguientes conversiones para la elaboración posterior de los costos de producción de cada producto:

Tabla A8.2: Conversiones

CONVERSIONES			
1 Pollo entero =	9 piezas de pollo		
	Si, 1 pieza de pollo =	0.150	Kg
	9 piezas de pollo =	1.35	Kg
	Costo (S/.) =	5.445	9 piezas
1 Kg de huevo =	15 unidades		
	Costo (S/.) =	0.179	unidad
1 filete de pollo grande =	0.15 Kg		
	Costo (S/.) =	0.782	unidad
1 filete de pollo normal =	0.1 Kg.		
	Costo (S/.) =	0.521	unidad
1 unidad lechuga =	0.3 Kg.		
	Costo (S/.) =	1.961	Kg.
1 Kg. pan sándwich =	8 unidades		
	Costo (S/.) =	0.588	unidad
1 Kg. de tomate =	10 unidades		
	Costo (S/.) =	0.126	unidad
1 Kg. de rocoto =	7 unidades		
	Costo (S/.) =	0.144	unidad
1 Kg. de palta =	5 unidades		
	Costo (S/.) =	0.832	unidad
1 paquete mantequilla =	0.2 Kg.		
	Costo (S/.) =	11.345	Kg.
1 paquete mayonesa =	0.12 Kg.		
	Costo (S/.) =	8.403	Kg.
1 Kg. de cebolla =	6 unidades		
	Costo (S/.) =	0.084	unidad
1 Kg. de zanahoria =	5 unidades		
	Costo (S/.) =	0.134	unidad

1 tanque =	420 vasos de 12onz	
1 tanque =	Costo (S/.) =	411.765
1 vaso gaseosa =	Costo (S/.) =	0.980

Elaboración Propia

Consideradas las conversiones mostradas, se procede a la elaboración de la tabla de costos de producción para cada producto a ofrecer:

Tabla A8.3: Costo de producción

POLLO FRITO (2 unidades)		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Pollo entero descargado	1	Unidad	5.445	1.210
Materiales indirectos	Chuño	0.300	Kg.	0.857	0.095
	Harina	0.300	Kg.	0.681	0.076
	Huevo	6	Unidad	1.076	0.120
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
Costo (S/.)					1.620

FILETE DE POLLO		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Filete de pollo grande	9	Unidad	7.034	0.782
Materiales indirectos	Chuño	0.300	Kg.	0.857	0.095
	Harina	0.300	Kg.	0.681	0.076
	Huevo	6	Unidad	1.076	0.120
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
Costo (S/.)					1.191

SANDWICH DE POLLO		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Filete de pollo normal	9	Unidad	4.689	0.521
Materiales indirectos	Chuño	0.200	Kg.	0.571	0.063
	Harina	0.200	Kg.	0.454	0.050
	Huevo	5	Unidad	0.896	0.100
	Lechuga	0.100	Kg.	0.196	0.022
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pan Sándwich	9	Unidad	5.294	0.588
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
	Tomate	1	Unidad	0.126	0.014
	Costo (S/.)				

NUGGETS (6 unidades)		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Filete de pollo grande	9	Unidad	7.034	0.782
Materiales indirectos	Chuño	0.350	Kg.	1.000	0.111
	Harina	0.350	Kg.	0.794	0.088
	Huevo	6	Unidad	1.076	0.120
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
	Costo (S/.)				

POLLO FRITO PICANTE (2 unidades)		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Pollo entero descargado	1	Unidad	5.445	1.210
Materiales indirectos	Chuño	0.300	Kg.	0.857	0.095
	Harina	0.300	Kg.	0.681	0.076
	Huevo	6	Unidad	1.076	0.120
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Rocoto	1/4	Unidad	0.144	0.016
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
Costo (S/.)					1.636

ENSALADA CON POLLO		9 porciones			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Filete de pollo normal	9	Unidad	4.689	0.521
Materiales indirectos	Chuño	0.200	Kg.	0.571	0.063
	Harina	0.200	Kg.	0.454	0.050
	Huevo	5	Unidad	0.896	0.100
	Lechuga	1.350	Kg.	2.647	0.294
	Mostaza	0.050	Kg.	0.147	0.016
	Palta chica	4 1/2	Unidad	3.744	0.416
	Pan Molido	0.150	Kg.	0.479	0.053
	Pimienta	0.010	Kg.	0.168	0.019
	Sal	0.020	Kg.	0.008	0.001
	Sazonador	0.050	Kg.	0.273	0.030
	Tomate	4 1/2	Unidad	0.567	0.063
	Costo (S/.)				

PAPAS FRITAS (160g)		1 Kg.			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Papas fritas	1.000	Kg.	0.504	0.081
Materiales indirectos	Sal	0.100	Kg.	0.042	0.007
Costo (S/.)					0.087

YUQUITAS FRITAS (250g)		1 Kg.			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Yuca	1.000	Kg.	0.504	0.126
Materiales indirectos	Sal	0.100	Kg.	0.042	0.011
Costo (S/.)					0.546

PURE DE PAPAS (120g)		1 Kg.			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Leche	1	Tarro	1.681	0.202
	Papa amarilla	1	Kg.	0.504	0.061
Materiales indirectos	Mantequilla	0.05	Kg.	0.567	0.068
	Orégano	0.01	Kg.	0.067	0.008
	Pimienta	0.03	Kg.	0.504	0.061
	Sal	0.05	Kg.	0.021	0.003
Costo (S/.)					0.401

ENSALADA DE COL (120g)		1 Kg.			1 porción
		Cantidad	Unidad	Costo (S/.)	Costo (S/.)
Materia prima	Cebolla	1/2	Unidad	0.042	0.005
	Col	1	Kg.	0.672	0.081
	Zanahoria	1/2	Unidad	0.067	0.008
Materiales indirectos	Mayonesa	0.1	Kg.	0.840	0.101
	Pimienta	0.030	Kg.	0.504	0.061
	Sal	0.050	Kg.	0.021	0.003
Costo (S/.)					0.258

Elaboración propia

ANEXO 9: Relación maquinaria – productos

Equipos		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
A	Freidora a presión	X	X	X	X	X	X									
B	Freidora abierta a gas							X	X							
C	Cocina industrial									X						
D	Máquina de helados											X				
E	Display de productos calientes	X	X	X	X	X	X	X	X							
F	Display de productos fríos												X	X	X	X
G	Refrigerador	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
H	Tostadora			X												
I	Horno microondas									X						
J	Campana extractora	X	X	X	X	X	X	X	X	X						

Elaboración propia

Adicionalmente, se requerirán de otros equipos complementarios para el desarrollo de los productos, los cuales son:

Equipos		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
K	Mesa múltiple	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
L	Dispensa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
M	Mostrador	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
N	Lavaderos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Elaboración propia

ANEXO 10: Características técnicas de los equipos a evaluar para el proyecto

Freidora a presión

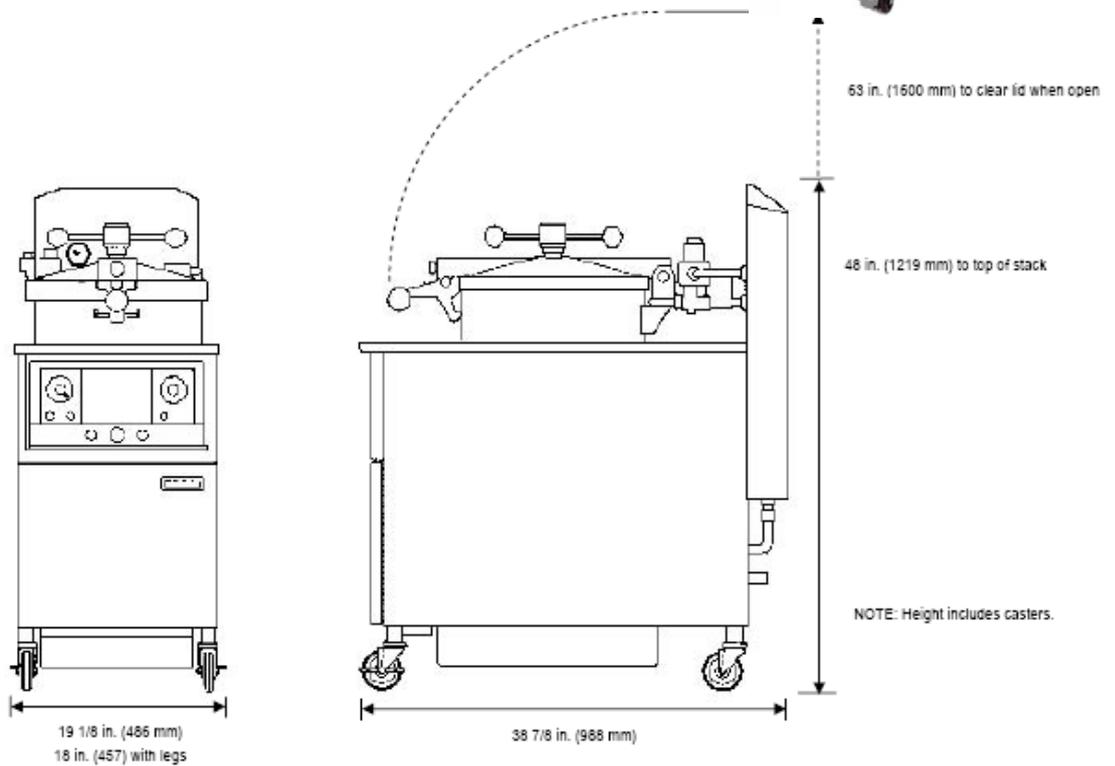
Proveedor: Henny Penny Perú

Fabricante: Henny Penny

Producto: PFG-600 Gas pressure fryer

Precio: US\$ 9075.00 + IGV

Características generales:



Fuente: Henny Penny

Clearances	Sides and back: 6 in. (152 mm)																														
Floor Space	5 sq. ft. (.46 m ²)																														
Capacity	Product Shortening 12.5 lbs. (5.7 kg) 43 lbs. (19.5 kg)																														
Heating Format	Natural or liquid petroleum gas (1) burner (1) ½ in. connection 80,000 BTU/hr (23.4 kw)																														
Pressure	Operating pressure: 12 psi. Safety valve setting: 14.5 psi.																														
Shipping weight	363 lbs. (165 kg)																														
Shipping Cube Dimensions	L x W x H: 44½ x 21¾ x 56 in. (113 x 55 x 142 cm)																														
Listings	CSA, UL Sanitation, CE																														
Electrical	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Voltage</th> <th>Phase</th> <th>Cycle/Hz</th> <th>Watts</th> <th>Amps</th> <th>Wire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>120</td> <td>1</td> <td>60</td> <td>1150</td> <td>10.0</td> <td>2+G</td> </tr> <tr> <td>190-208</td> <td>1</td> <td>50 or 60</td> <td>1150</td> <td>6.0</td> <td>2+G</td> </tr> <tr> <td>220-240</td> <td>1</td> <td>50 or 60</td> <td>1150</td> <td>6.0</td> <td>2+G</td> </tr> <tr> <td>230</td> <td>1</td> <td>50</td> <td>1150</td> <td>2.5</td> <td>1NG</td> </tr> </tbody> </table> <p>Optional power cord and plug can be supplied for 120V units, only. Plug type: 2-pole, 3-wire NEMA 5-15 P </p>	Voltage	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire	120	1	60	1150	10.0	2+G	190-208	1	50 or 60	1150	6.0	2+G	220-240	1	50 or 60	1150	6.0	2+G	230	1	50	1150	2.5	1NG
Voltage	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire																										
120	1	60	1150	10.0	2+G																										
190-208	1	50 or 60	1150	6.0	2+G																										
220-240	1	50 or 60	1150	6.0	2+G																										
230	1	50	1150	2.5	1NG																										

A. Freidora abierta

Proveedor: Henny Penny

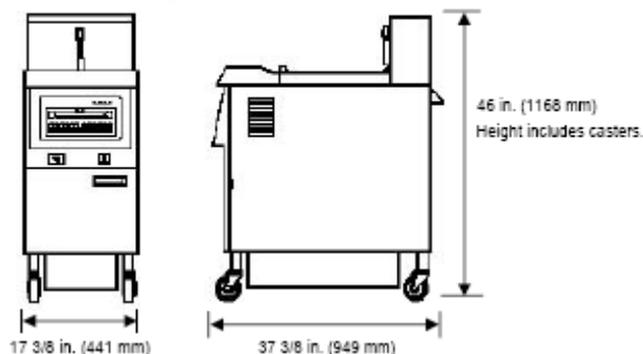
Fabricante: Henny Penny

Producto: OFG-321 Single well open fryer

Precio: US\$ 10,340.00 + IGV

Características generales:

OFE/OFG-321



Clearances	N/A							
Floor Space		Single well	Two well	Three well				
Capacity	Product	4.3 sq. ft. (.4 m ²)	7.9 sq. ft. (.73 m ²)	11.8 sq. ft. (1.1 m ²)				
	Shortening	15 lbs. (6.8 kg)	30 lbs. (13.6 kg)	45 lbs. (20.4 kg)				
		65 lbs. (29.5 kg)	130 lbs. (59 kg)	195 lbs. (88.5 kg)				
Fryer Throughput	OFE	Fries/hr: 63 lbs. (28.6 kg)	Fries/hr: 126 lbs. (57.2 kg)	Fries/hr: 189 lbs. (85.8 kg)				
	OFG	Fries/hr: 72 lbs. (32.7 kg)	Fries/hr: 144 lbs. (65.4 kg)	Fries/hr: 216 lbs. (98.1 kg)				
Heating Format	Electric immersion	14.4 kw	28.8 kw	43.2 kw				
	Natural or liquid petroleum gas	(2) burner (1) ½ in. connection 85,000 BTU/hr (25 kW)	(4) burners (1) ¾ in. connection 170,000 BTU/hr (50 kW)	(6) burners (1) 1 in. connection 255,000 BTU/hr (75 kW)				
Shipping Weight	OFE	281 lbs. (128 kg)	407 lbs. (185 kg)	523 lbs. (237 kg)				
	OFG	305 lbs. (138 kg)	467 lbs. (212 kg)	614 lbs. (279 kg)				
Shipping Cube Dimensions	L x W x H	40 x 25 x 52¾ in (102 x 59 x 134 cm)	40 x 39 x 54¼ in (102 x 99 x 138 cm)	55 x 39 x 54¼ in (140 x 99 x 138 cm)				
Listings	OFE	UL, UL Sanitation, CUL, CE	UL, UL Sanitation, CUL, CE	UL, UL Sanitation, CUL, CE				
	OFG	UL Sanitation, CSA, CE	UL Sanitation, CSA, CE	UL Sanitation, CSA, CE				
Electrical								
		Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts per well	Amps per well	Wire	
		208	3	60	14400 or 22000	39.9 or 62.0	3+G	Power cord and plug need to be installed on site by a qualified electrician.
		220-240	3	50/60	14400	37.2	3+G	
		240	3	60	14400 or 22000	37.2 or 53.0	2+G	
		380-415	3	50/60	14400	21.7	3NG	
		480	3	60	14400 or 22000	17.5 or 27.0	3+G	
		Gas models						
		120	1	60	N/A	12	2+G	
		230	1	50	N/A	2.5	1NG	
		220-240	1	50	N/A	12	2+G	

B. Cocina industrial con plancha para parrilla

Proveedor: Zama Enterprises Corp.

Fabricante: American Range

Producto: AR12G-4B Heavy Duty Commercial Range - Standard Oven Base

Precio: US\$ 1717.00 (EE.UU.)

Características generales:

- Una plancha de 12" y cuatro hornillas
- 36" Ancho
- 183,000 BTU
- 53.63 KW
- 36"ancho x 34.5"profundidad x 56"altura (sobre patas de 6")
- Peso bruto: 631 Lb.
- Hornillas abiertas:
 - Rejillas seccionadas de hierro fundido de alto uso.
 - Dos partes, tapas extraíbles, hornillas fáciles de limpiar, con un consume de 32,000 BTU/hora cada una.
 - Una perilla para cada hornilla para su inmediata ignición.
 - Base total extraíble.



AR12G-4B

- Plancha:
 - Placa de acero grueso altamente pulido.
 - 3" (76) Compartimiento ancho para la grasa
 - Una hornilla de acero cada 12" (305) del orden de 20,000 BTU por hora.
 - Válvula manual para cada hornilla
 - Anchura S/S de la espátula, canal para la grasa.
- Horno convencional:
 - Armazones delanteros resistentes soldados proporcionando estabilidad a todo el marco.
 - Puerta de acero inoxidable de fácil limpieza.
 - Dimensión del horno: 26 1/2" ancho x 22 1/2" profundidad x 13 1/2" altura.
 - Gran control de 150 F hasta 500 F.
 - (1) Estante de horno cromo-plateado.
 - Acabado de porcelana en el interior, de horno: fondo, lados, respaldar y puerta.
 - Hornilla de acero del orden de 35,000 BTU/hr.
 - 100% de seguridad en el apagado de gas.

Características estándares:

- Frente, lados y estante superior de acero inoxidable con canalización vertical, panel de control de válvula y placa de acero inoxidable fundido.
- 5 1/2" espacio delantero de acero inoxidable como espacio de trabajo.
- Piernas ajustables de 6" de acero cromado.
- Construcción soldada de alta resistencia.
- 12" x 12" rejilla seccionada con tapa de hierro fundido.
- 32,000 BTU/hr. hornillas superiores.
- Interior de horno porcelanizado.
- Estante cromo plateado por horno.
- 100% seguridad en manejo de horno.

C. Máquina de helados

Proveedor: Zama Enterprises Corp.

Fabricante: Coldelite/Carpigiani

Producto: UC-1131P Soft Serve Ice Cream Machina 320 (4 oz)

Precio: US\$ 11,995.00 (EE.UU.)

Características generales:

- Molde de torcedura de doble sabor.
- Diseñado para requerimientos de volumen medio y alto.
- Rango de vertido: 40% a 90%
- Capacidad de tanque de mezcla: 8 qts. cada uno.
- Control de refrigeración de tanque de mezcla : Electrónico
- Control de refrigeración de cilindro : Hard-O-Tronic
- Tipo de cilindro: Trayectoria helicoidal
- Construcción de batidor: Acero inoxidable.
- Motor de impulso de batidor: 1.8 HP
- Motor compresor: 1.75 HP
- Refrigerante : R-404A
- Paneles externos: Acero inoxidable parte frontal. Lados y parte posterior de aluminio revestido.
- 18" ancho x 33" profundidad x 28.75" altura
- Peso de carga: 385 libras.
- Requerimientos eléctricos:
 - Monofásico, 60hz : 208-230 voltios
 - Capacidad máxima: 30 A
 - Funcionamiento: 21 A
 - Trifásico, 60hz : 208-230 voltios
 - Capacidad máxima : 20 A
 - Funcionamiento: 15.2 A
- Control flexible de tacto.
- El diseño tipo cilindro optimiza la eficacia de la refrigeración.
- Luz inferior de mezcla con beeper audible.
- Sistema de análisis incorporado que reduce al mínimo errores y reparaciones por reinstalaciones.



D. Display para productos calientes

Proveedor: Henny Penny

Fabricante: Henny Penny

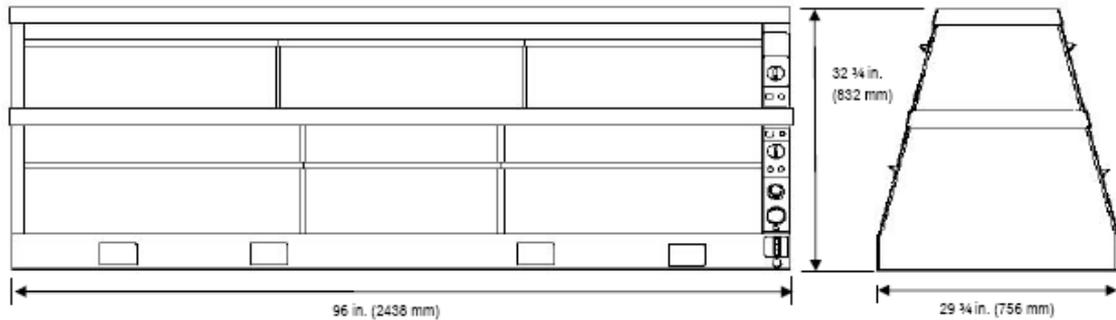
Producto: HCW-8 Two tier, eight

Precio: US\$ 12,860 + IGV

Características generales:

Capacidad: Grada superior, 3 unidades de 457 x 660mm
Grada inferior, 5 unidades de 457 x 660mm

HCW-8



Clearances		NA	HCW-8																																																																																																															
Capacity	Top tier	(2) standard sheet pans 18 x 26 in. (457 x 660 mm)	(3) standard sheet pans 18 x 26 in. (46 x 66 cm) (5) standard sheet pans 18 x 26 in. (46 x 66 cm) Total product display area approximately: 26 1/4 sq. ft. (2.4 m ²)																																																																																																															
	Bottom tier	(3) standard sheet pans 18 x 26 in. (457 x 660 mm)																																																																																																																
Water		Water pan approx. 10 gallons (38 liters) at 1 1/2 in. (38 mm) depth Connections for drain and 1/4 in. hot water supply	Water pan approx. 15 gallons (57 liters) at 1 1/2 in. (38 mm) depth Connections for drain and 1/4 in. hot water supply																																																																																																															
Shipping Weight		335 lbs. (152 kg)	594 lbs. (270 kg)																																																																																																															
Shipping cube dimensions	LxWxH	62 3/8 x 32 5/8 x 39 in. (1584 x 829 x 991 mm)	98 1/2 x 37 3/4 x 40 1/2 in. (2502 x 959 x 1029 mm)																																																																																																															
Listings		UL, UL EPH, CUL, CE	UL, UL EPH, CUL, CE																																																																																																															
Electrical		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Volts</th> <th>Phase</th> <th>Cycle/Hz</th> <th>Watts</th> <th>Amps</th> <th>Wire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>120/208</td><td>1</td><td>50-60</td><td>4160</td><td>19.5</td><td>3+G</td></tr> <tr><td>120/208</td><td>3</td><td>50-60</td><td>4160</td><td>13.1</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>120/230</td><td>1</td><td>50-60</td><td>4160</td><td>18.0</td><td>3+G</td></tr> <tr><td>120/230</td><td>3</td><td>50-60</td><td>4160</td><td>12.2</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>220-240</td><td>1</td><td>50-60</td><td>4466</td><td>18.6</td><td>2+G</td></tr> <tr><td>220-240</td><td>1</td><td>50-60</td><td>5300</td><td>22.0</td><td>2+G</td></tr> <tr><td>220-240</td><td>1</td><td>50-60</td><td>5640</td><td>23.5</td><td>2+G</td></tr> <tr><td>380-415</td><td>3</td><td>50-60</td><td>4466</td><td>6.2</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>400</td><td>3</td><td>50</td><td>4160</td><td>6.0</td><td>3NG</td></tr> </tbody> </table>	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire	120/208	1	50-60	4160	19.5	3+G	120/208	3	50-60	4160	13.1	4+G	120/230	1	50-60	4160	18.0	3+G	120/230	3	50-60	4160	12.2	4+G	220-240	1	50-60	4466	18.6	2+G	220-240	1	50-60	5300	22.0	2+G	220-240	1	50-60	5640	23.5	2+G	380-415	3	50-60	4466	6.2	4+G	400	3	50	4160	6.0	3NG	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Volts</th> <th>Phase</th> <th>Cycle/Hz</th> <th>Watts</th> <th>Amps</th> <th>Wire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>120/208</td><td>1</td><td>50-60</td><td>8080</td><td>40.0</td><td>3+G</td></tr> <tr><td>120/208</td><td>3</td><td>50-60</td><td>8080</td><td>26.0</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>120/230</td><td>1</td><td>50-60</td><td>8080</td><td>35.1</td><td>3+G</td></tr> <tr><td>120/230</td><td>3</td><td>50-60</td><td>8080</td><td>24.0</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>220-240</td><td>1</td><td>50-60</td><td>8692</td><td>36.2</td><td>2+G</td></tr> <tr><td>380-415</td><td>3</td><td>50-60</td><td>8920</td><td>12.4</td><td>4+G</td></tr> <tr><td>400</td><td>3</td><td>50</td><td>8080</td><td>11.7</td><td>3NG</td></tr> </tbody> </table>				Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire	120/208	1	50-60	8080	40.0	3+G	120/208	3	50-60	8080	26.0	4+G	120/230	1	50-60	8080	35.1	3+G	120/230	3	50-60	8080	24.0	4+G	220-240	1	50-60	8692	36.2	2+G	380-415	3	50-60	8920	12.4	4+G	400	3	50	8080	11.7	3NG
	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire																																																																																																												
120/208	1	50-60	4160	19.5	3+G																																																																																																													
120/208	3	50-60	4160	13.1	4+G																																																																																																													
120/230	1	50-60	4160	18.0	3+G																																																																																																													
120/230	3	50-60	4160	12.2	4+G																																																																																																													
220-240	1	50-60	4466	18.6	2+G																																																																																																													
220-240	1	50-60	5300	22.0	2+G																																																																																																													
220-240	1	50-60	5640	23.5	2+G																																																																																																													
380-415	3	50-60	4466	6.2	4+G																																																																																																													
400	3	50	4160	6.0	3NG																																																																																																													
Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire																																																																																																													
120/208	1	50-60	8080	40.0	3+G																																																																																																													
120/208	3	50-60	8080	26.0	4+G																																																																																																													
120/230	1	50-60	8080	35.1	3+G																																																																																																													
120/230	3	50-60	8080	24.0	4+G																																																																																																													
220-240	1	50-60	8692	36.2	2+G																																																																																																													
380-415	3	50-60	8920	12.4	4+G																																																																																																													
400	3	50	8080	11.7	3NG																																																																																																													

E. Display para productos fríos

Proveedor: Zama Enterprises Corp.

Fabricante: True Food Service

Producto: True GDM-5 Glass Door Merchandiser True GDM-5 Glass Door Merchandiser

Precio: US\$ 986.00 (EE.UU.)



Características generales:

- Almacenaje provechoso
- Una puerta estándar en vinil blanco
- Pies cúbicos de capacidad : 5
- Número de estantes : 2
- 1/5 HP
- 4.0 Amperios
- 115/60
- 24" ancho x 23.5" profundidad x 37" altura
- Longitud de cable eléctrico : 7 pies
- Peso bruto carga: 165lbs
- Energía eficiente: buen aislamiento y sin cables térmicos o condensadores eléctricos son requeridos.
- Ambiente de sistema de refrigeración de gran tamaño, 134A.
- Exterior de vinil blanco laminado duradero.
- Composición de células de alta densidad de poliuretano (sin CFC).
- Cristal de vidrio triple y térmico.
- Fondo interior de acero inoxidable.
- Diseño atractivo con paredes angostas.
- Paredes interiores de acrílico blanco aluminizado.
- Estantes de alambre revestidos con vinil.
- Puertas auto-sellables al cerrarse.
- Fluorescente interior.
- Sistema de auto-contenido.

F. Refrigerador industrial

Proveedor: Zama Enterprises Corp.

Fabricante: Hoshizaki America Inc.

Producto: TEMPGUARD Dual Temps RFH3 - SSB (HD)

Precio: US\$ 8509.00 (EE.UU.)

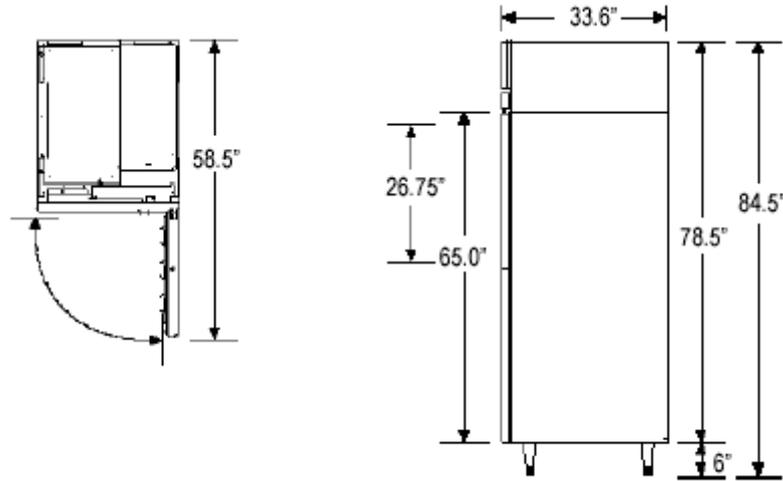


Características generales:

- Alta eficiencia del sistema de refrigeración diseñado con un condensador y evaporador de gran capacidad dando como resultado un consumo bajo de energía.
- TempGuard's Evercheck® controla y monitorea altas y bajas temperaturas, altas presiones, altos y bajos voltajes, funciones de limpieza del filtro y temperatura de cabina y provee audio y alarmas visuales para alertar al operador de posibles problemas.
- El sistema de refrigeración se monta en una plataforma completamente aislada de la principal y es de fácil manipulación.
- La bobina del evaporador está revestida para una duración plena.
- El sistema de refrigeración esta equipado con controladores digitales sólidos.
- Un sensor independiente monitorea la temperatura del evaporador y genera un ciclo de deshielo en caso de ser necesario para prevenir la formación de hielos y mantener una óptima temperatura en el compartimiento.
- Removible, el filtro de aire para la limpieza protege el condensador y reduce los requerimientos de limpieza.
- El evaporador de gas caliente condensado es estándar al tubo condensador de sobre-flujo para dirigir el exceso de agua lejos de la parte superior del compartimiento bajo condiciones extremas.
- Refrigerante: R-404A con expansión de válvula de control.

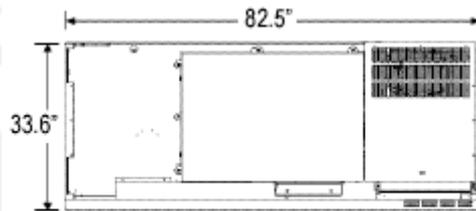
DIMENSIONS/CAPACITY								
Model	Two Section RFH2-SSB		Two Section RFH2-SSB-HD		Three Section RFH3-SSB		Three Section RFH3-SSB-HD	
	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side
Interior Storage Capacity	22.3 ft ³ ea. sec.		22.3 ft ³ ea. sec.		48.3 ft ³	22.3 ft ³	48.3 ft ³	22.3 ft ³
Overall Width	55"		55"		82.5"		82.5"	
Overall Depth	33.6"		33.6"		33.6"		33.6"	
Height (including 6" adj. legs)	84.5"		84.5"		84.5"		84.5"	
Depth with Door open at 90°	58.5"		58.5"		58.5"		58.5"	
Door Opening Width	21.75" ea.		21.75" ea.		21.75" ea.		21.75" ea.	
Door Opening Height	59.25"		26.75"		59.25"		26.75"	
Adjustable Shelves	6 (3 ea.)		6 (3 ea.)		6	3	6	3
Center Shelves	--		--		3	--	3	--
Shelf Dimensions	21 1/4" w x 26" d		21 1/4" w x 26" d		21 1/4" w x 26" d		21 1/4" w x 26" d	
Crated Shipping Weight	770 lbs.		770 lbs.		992 lbs.		992 lbs.	
Crated Height	85"		85"		85"		85"	
Crated Width	59"		59"		87"		87"	
Crated Depth	38"		38"		38"		38"	

ELECTRICAL/REFRIGERATION								
Model	Two Section RFH2-SSB		Two Section RFH2-SSB-HD		Three Section RFH3-SSB		Three Section RFH3-SSB-HD	
	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side	Refrig. side	Freez. side
Voltage	115/60/1		115/60/1		115/60/1		115/60/1	
Amperage	18.4**		18.4**		21.6**		21.6**	
HACR Breaker	30.0		30.0		30.0		30.0	
Electrical Connection(NEMA)	Hard-wired		Hard-wired		Hard-wired		Hard-wired	
*Energy Consumption(kwh/day)	19.2		19.2		22.9		22.9	
*Heat Rejection(BTU/Hr.)	2740		2740		3260		3260	
Approximate Nominal Compressor BTU/Hr.(HP)	1490 (1/5 hp)	2450 (2/3 hp)	1490 (1/5 hp)	2450 (2/3 hp)	1490 (1/5 hp)	2450 (2/3 hp)	1490 (1/5 hp)	2450 (2/3 hp)
Voltage Range	104 - 126		104 - 126		104 - 126		104 - 126	
Ambient Temp. Range	45° - 100°F		45° - 100°F		45° - 100°F		45° - 100°F	
Control Setpoint Range	36° - 50°F	-10° - 25°F	36° - 50°F	-10° - 25°F	36° - 50°F	-10° - 25°F	36° - 50°F	-10° - 25°F
*Refrigerant	R-404A		R-404A		R-404A		R-404A	

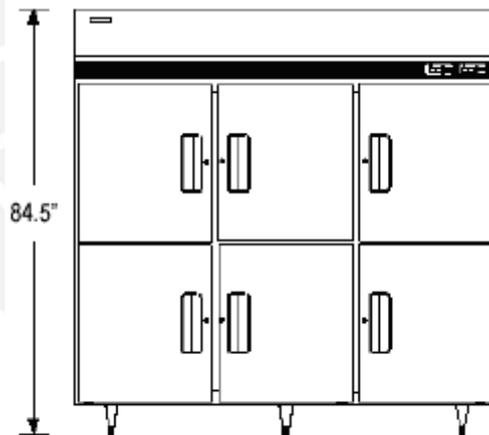


DOOR SWING(ALL UNITS)

SIDE VIEW(ALL UNITS)



PLAN VIEW



RFH3-SSB-HD

G. Tostadora

Proveedor: *www.chefdepot.net*

Fabricante: *Commercial Toaster*

Producto: *CDWCT800*

Precio: *US\$ 348.95 (EE.UU.)*



Características generales:

Uniformidad de tostadas regulares de pan, tostadas de pan tipo Texas, waffles congelados y muchos otros alimentos. Cuatro ranuras regulares de tostadas de 1-1/8". Se caracteriza por la facilidad de cambio de los platillos industriales de calor. 120V, se logra tostar hasta 300 unidades por hora. Controles eléctricos de niveles de tostado y palanca para alturas de diferentes tamaños. Bandeja de fácil limpieza. Peso 22lbs.

H. Horno Microondas industrial

Proveedor: *Zama Enterprises Corp.*

Fabricante: *Amana*

Producto: *1000 Watts Heavy Duty Microwave Oven (RCS10MPS)*

Precio: *US\$ 594.00 (EE.UU.)*



Características generales:

Excelente para volúmenes medios comerciales. Perfecto para volúmenes de ventas por áreas, colegios, tiendas 24 horas, cafeterías o estaciones de alimentos. Interior y exterior en acero inoxidable. Duradero y de fácil limpieza al uso comercial. 5 niveles operativos: calentamiento normal, descongelar, medio, medio alto y alto permitiendo flexibilidad en el uso de este. 10 tiempos programables. Teclado sensible al tacto. Opción de entradas de tiempo. Ofrece flexibilidad para cocer platos no programados. Pantalla digital con contador regresivo. De fácil manejo a la vista de las opciones. 1.2 pies cúbicos de interior. Flexible al manejo de alimentos pre-empacados, porciones pequeñas o bandejas grandes. Puerta traslúcida con luz interior. El proceso de cocción puede ser fácilmente monitoreado sin abrir la puerta. Piezas exclusivas.

I. Máquina de Café

Proveedor: Zama Enterprises Corp.

Fabricante: Cecilware

Producto: 3 Gallon Electric Single Urn (CL75-ELECTRIC)

Precio: US\$ 1380 (EE.UU.)

Características generales:

- 3 gal. Single
- Tazas por hora: 432
- Eléctrico:
 - 7Kw a 120/240V, 29A
 - 5.3Kw a 120/208V, 25A
 - AC 50/60Hz monofásico, 3 cables
- 21 1/2" ancho x 17 1/2" profundidad x 28 1/2" altura
- Peso bruto de carga : 70 lbs
- Cañerías: 1/4" línea de agua incluida.
- Rellenado automático: llenado automático de la urna interna con agua fresca cuando esta empieza a disminuir por el consumo de agua caliente.
- Batido automático: fácil "Push and Hold" botón para cualquier periodo de tiempo que se requiera el agitado del café.
- Control de temperatura exacto: mantiene el café caliente todo el tiempo.
- Grifo Tomlinson.



ANEXO 11: Costo de los juegos infantiles

A. Piscina de pelotas, ALTERNATIVA 1

Las piscinas de pelotas tienen un sistema de suspensión por resortes e incluyen el acolchado y enmallado general de la estructura metálica.

Dimensiones:

Ancho: 7m

Largo: 5m

Alto: 3m



Características generales:

Porta-Zapatos

Piscina de Pelotas para Bebés de 1.80 x 1.80 m²

1500 pelotas

Colchoneta de entrada

Túnel de acceso (*)

Piscina de Pelotas 3 x 3 m²

3,500 pelotas

Basket

Tiro al Blanco

Corredor Movedizo y Bosque de Espuma

Colchoneta de entrada

Entrada al circuito

Malla Trepadora de Soga

Túneles del segundo nivel con cubos y cúpulas acrílicas (*)

Resbaladera Tubular (*)

Colchoneta final de la resbaladera

Techo -toldo de lona plastificada

(*) En fibra de vidrio

Costo: US \$ 9,980 + IGV

B. Piscina de pelotas, ALTERNATIVA 2

Estructura metálica con accesorios de fibra de vidrio. Tiene un sistema de suspensión por resortes e incluyen el acolchado y enmallado general de la estructura metálica

Área de total: 4 x 4 m²

Área de pelotas: 2 x 3 m²

Características generales:

Porta-Zapatos

Escalera de entrada al circuito

Cubo de fibra de vidrio con cúpulas acrílicas

Piscina de Pelotas 3 x 2 m²

2,500 pelotas

1 Basket

1 Tiro al Blanco

Tramado de sogas al 2do nivel

Corredor Movidizo y Bosque de Espuma

Resbaladera Tubular (*)

Techo -toldo de lona plastificada

(*)En fibra de vidrio



Costo: US \$ 6,500 + IGV

ANEXO 12: Presupuesto referencial de construcción

En base a las áreas requeridas para los dos locales mostradas en la **Tabla 4.25: Programación de áreas requeridas** se solicitó los siguientes presupuestos a la empresa Indumecc S.A.C.:

Local Principal

Opción A: Acabado de primera

Item	Descripción	Costo/m ²	Área construida (426.88m ²)
1	Estructuras	\$122.29	\$52,203.16
2	Arquitectura	\$111.87	\$47,755.07
3	Inst. Sanitarias	\$8.50	\$3,628.48
4	Inst. Eléctricas	\$25.00	\$10,672.00
5	Sistema contra incendio	\$17.30	\$7,385.02
6	Sistema de ventilación	\$20.12	\$8,588.83
7	Equipamiento	\$12.89	\$5,502.48
	Costo directo	\$317.97	\$135,735.03
	Gastos generales +utilidad 15%		\$20,360.26
	Sub total		\$156,095.29
	I.G.V.		\$29,658.10
	Total general		\$185,753.39

Opción B: Medio acabado

$$426.88m^2 \times 250.00 \text{ US\$} / m^2 = \text{US\$}106,720.00$$

Segundo Local

Opción A: Acabado de primera

Item	Descripción	Costo/m2	Área construida (426.88m ²)
1	Estructuras	\$122.29	\$42,324.57
2	Arquitectura	\$111.87	\$38,718.21
3	Inst. Sanitarias	\$8.50	\$2,941.85
4	Inst. Eléctricas	\$25.00	\$8,652.50
5	Sistema contra incendio	\$17.30	\$5,987.53
6	Sistema de ventilación	\$20.12	\$6,963.53
7	Equipamiento	\$12.89	\$4,461.23
	Costo directo	\$317.97	\$110,049.42
	Gastos generales +utilidad 15%		\$16,507.41
	Sub total		\$126,556.83
	I.G.V.		\$24,045.80
	Total general		\$150,602.63

Opción B: Medio acabado

$$346.1m^2 \times 250.00 \frac{US\$}{m^2} = US\$86,525.00$$

ANEXO 13: Mapa distrital de Lima Metropolitana

