

Trabajo Final Integrador

"Abrir una casa de Té"

Valeros, María Valentina





Abrir una casa de Té

1.Proceso de Inicio	5
1.1.Caso de Negocio	6
1.1.1.Justificación del Proyecto	6
1.1.2.Plan de Negocio - Justificación Económica	7
1.1.3.Flujo Neto de Negocios	8
1.1.4.Gastos Mensuales	9
1.1.5.Análisis de Repago de la Inversión	10
1.1.6.Ventas Finales	10
1.1.7.Análisis de Ventas	11
1.2.Project Charter	12
1.3.Misión – Visión – Objetivos del Proyecto	18
1.3.1.Misión – Visión - Objetivos	18
1.3.2.Valores	18
1.3.3.Análisis FODA	19
2.Proceso de Planificación	20
2.1.Plan de Gestión del Proyecto	21
2.1.1.Plan de Gestión de Alcance	22
2.1.1.a. Declaración de Alcance	23
2.1.1.b. Entregables del Proyecto	24
2.1.1.c. EDT	24
2.1.1.d. Verificación de Alcance	28
2.1.1.e. Control de Cambios	28
2.1.1.f. Plan de Productos	29
2.1.1.g. Plan de Servicio	30
2.1.1.h. Plan de Marketing	30
2.1.2.Plan de Gestión de Tiempo	31
2.1.1.a. Desarrollo de Cronograma	31
2.1.1.b. Secuenciamiento de Actividades	32
2.1.1.c. GANTT	35
2.1.1.d. Tareas Críticas	37



2.1.1.e. Holguras.....	40
2.1.3.Plan de Gestión de Costos.....	43
2.1.2.a. Presupuesto	44
2.1.3.b. Cambios en Precios	45
2.1.3.c. Presupuesto en el Tiempo	46
2.1.3.d. Insumos para la apertura del Local	46
2.1.3.e. Presupuesto de Arreglos del Local	50
2.1.3.f. Insumos para la Producción Mensual	51
2.1.4.Plan de Gestión del Riesgo	53
2.1.4.a. Riesgos Identificados	54
2.2.OBS – Estructura del Proyecto	56
2.2.1.Estructura del Proyecto.....	56
2.2.2.Estructura del Macarrón	58
3.Proceso de Ejecución y Control	60
3.1.Requerimientos de Cambio	61
3.1.1.Documento de Aceptación de Cambio	62
3.2.Log de Issues y Riesgos.....	63
3.2.1.Matriz de Resolución de Riesgos.....	63
3.3.Reporte de Progreso, Status y Forecast	65
3.4.Entregables de Contratación	66
3.4.1.Contrato de Personal	66
3.4.2.Acuerdo de Proveedor	67
4.Proceso de Cierre	69
4.1.Registro de Aceptación.....	70
4.1.1.Formulario de Aceptación de Documentos	70
4.1.2.Acta de Aceptación de Entregables	71
4.2.Plan de Transferencias	72
4.2.1.Registro de Conocimientos	72
4.2.2.Encuesta de Satisfacción del Cliente	73
4.2.3.Encuesta de Satisfacción de Empleados	75
5.Anexos.....	76



5.1.Riesgo 1: En el local se colocarán 10 mesas para 30 comensales	77
5.2.Riesgo 2: El proveedor de muebles demora 10 días la entrega	98
5.3.Documentos Completos	100
5.3.1.Acuerdo Proveedor	100
5.3.1.Formularios de Aceptación de Documentos	102
5.3.2.Acta de Aceptación de Entregables	105

1. PROCESO de INICIO



1.1 CASO de NEGOCIO

1.1.1. Justificación del Proyecto

Justificación del Proyecto

Versión 1.0

- **Justificación:** Lo propuesto en este caso de negocios, es el diseño de una casa de té/galletería, con venta tipo kiosco a la calle de cosas dulces, que busca diferenciarse de las demás de la ciudad de Buenos Aires gracias a las características como la calidad en el servicio y, por supuesto, en la comida que se ofrece pero, sobre todo, pretende que se diferencie de sus competidores por la variedad y calidad e innovación en la oferta de productos.

Esta casa de té se especializara en la venta de galletas, muffins, budines, macarrones y cosas dulces, variedad de té y jugos naturales.

La sociedad de Buenos Aires ha sufrido cambios que la han convertido en una ciudad muy compleja y acelerada, cambiando por completo las exigencias de las personas. Se ha despertado un nuevo segmento de negocios, pero hay mucha competencia por eso se requiere innovación y ajustarse a las preferencias de los consumidores, que cada vez son mas selectivos y exigentes.

Macarrón es un proyecto que surge de la idea de poner un kiosco que galletas y cosas dulces con una casa de te. Su estructura es flexible y adaptable, por ser un proyecto en planificación.

El negocio se encuentra en la etapa de planeamiento. Los productos que se ofrecerán pueden agruparse en dos grandes grupos que son alimentos y bebidas. Dentro de los alimentos se encuentran la enorme variedad de galletas, muffins, macarrones, eclairs y más cosas dulces, algunos sandwiches y ensaladas, y dentro de las bebidas variedad de té, jugos naturales y licuados.

Se pretende que los clientes de Macarrón sean de clase media y clase alta.



1.1.2. Plan de Negocios - Justificación Económica

Plan de Negocio - Justificación Económica		Versión 1.0
● Inversión Inicial:		\$ 602,711.47
Salarios Proyecto		\$ 52,000.00
Alquiler negocio mensual (3 meses)		\$ 42,000.00
Gastos de contrato		\$ 56,000.00
Registración de Marca		\$ 2,400.00
Insumos única vez		\$ 160,970.03
Insumos Mensuales		\$ 64,151.66
Arreglos Local		\$ 52,582.72
Servicios mensuales		\$ 17,207.06
Sueldos Mensuales 1° mes		\$ 155,400.00
● Costo Dirección del Proyecto		\$ 80,000.00
● Ventas Año 1		\$ 5,787,697.25
Ventas 1° trimestre		\$ 1,084,325.76
Ventas 2° trimestre		\$ 1,251,095.04
Ventas 3° trimestre		\$ 1,633,955.33
Ventas 4° trimestre		\$ 1,818,321.12
● Ventas Año 2		\$ 8,935,875.19
● Ventas Año 3		\$11,811,197.04
*Salarios Proyecto incluye salarios de Arquitecto, Psicólogo, Administrador de Empresas		



1.1.3. Flujo Neto de Negocio

	2014				
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 292,952.75	-\$ 69,000.00	-\$ 135,151.66
Ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Flujo Neto	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 292,952.75	-\$ 69,000.00	-\$ 135,151.66

	2015											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 224,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 224,381.47	-\$ 224,381.47	-\$ 224,381.47	-\$ 232,739.47	-\$ 234,839.47	-\$ 234,839.47
Ventas	\$ 376,346.88	\$ 336,833.28	\$ 371,145.60	\$ 410,641.92	\$ 433,797.12	\$ 406,656.00	\$ 549,152.78	\$ 557,379.79	\$ 527,422.75	\$ 618,284.16	\$ 594,139.68	\$ 605,897.28
Flujo Neto	\$ 151,588.16	\$ 122,074.56	\$ 156,386.88	\$ 195,883.20	\$ 219,038.40	\$ 191,897.28	\$ 324,771.32	\$ 332,998.32	\$ 303,041.28	\$ 385,544.69	\$ 359,300.21	\$ 371,057.81

	2016											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 245,905.63	-\$ 245,905.63	-\$ 245,905.63	-\$ 277,845.13	-\$ 277,845.13	-\$ 277,845.13	-\$ 290,571.22	-\$ 290,571.22	-\$ 290,571.22	-\$ 301,750.04	-\$ 304,165.04	-\$ 304,165.04
Ventas	\$ 711,026.78	\$ 636,374.30	\$ 696,781.87	\$ 688,173.98	\$ 701,200.08	\$ 678,842.42	\$ 824,688.99	\$ 795,648.80	\$ 791,400.08	\$ 819,038.64	\$ 775,018.43	\$ 817,680.80
Flujo Neto	\$ 465,121.15	\$ 390,468.67	\$ 450,876.24	\$ 410,328.85	\$ 423,354.95	\$ 400,997.29	\$ 534,117.78	\$ 505,077.58	\$ 500,828.87	\$ 517,288.60	\$ 470,853.39	\$ 513,515.76

	2017											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 318,800.04	-\$ 318,800.04	-\$ 318,800.04	-\$ 361,519.12	-\$ 361,519.12	-\$ 361,519.12	-\$ 378,349.37	-\$ 378,349.37	-\$ 378,349.37	-\$ 393,301.05	-\$ 395,786.05	-\$ 395,786.05
Ventas	\$ 927,337.11	\$ 841,605.02	\$ 927,991.93	\$ 918,169.51	\$ 914,996.12	\$ 902,050.67	\$ 1,083,178.60	\$ 1,059,718.13	\$ 1,046,626.61	\$ 1,066,437.67	\$ 1,032,434.47	\$ 1,090,651.19
Flujo Neto	\$ 608,537.07	\$ 522,804.98	\$ 609,191.89	\$ 556,650.39	\$ 553,477.00	\$ 540,531.55	\$ 704,829.23	\$ 681,368.76	\$ 668,277.24	\$ 673,136.62	\$ 636,648.42	\$ 694,865.15

	2014	2015	2016	2017
Costos	-\$ 522,104.41	-\$ 2,674,115.13	-\$ 3,353,046.05	-\$ 4,360,878.73
Ventas	\$ -	\$ 5,787,697.25	\$ 8,935,875.19	\$ 11,811,197.04
Flujo Neto	-\$ 522,104.41	\$ 3,113,582.11	\$ 5,582,829.14	\$ 7,450,318.31

VAN	\$7,485,067.92
TIR	661%



1.1.4. Gastos Mensuales

Gastos Mensuales	2014				
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual				\$ 14,000.00	\$ 14,000.00
Impuestos y Servicios					
Sueldos				\$ 36,000.00	\$ 119,400.00
Inumos Producción				\$ 64,151.66	\$ 64,151.66
TOTAL				\$ 114,151.66	\$ 197,551.66

Gastos Mensuales	2015											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00
Impuestos y Servicios	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06
Sueldos	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00
Inumos Producción	\$ 64,151.66	\$ 64,151.66	\$ 64,151.66	\$ 64,151.66	\$ 64,151.66	\$ 64,151.66	\$ 73,774.41	\$ 73,774.41	\$ 73,774.41	\$ 73,774.41	\$ 73,774.41	\$ 73,774.41
TOTAL	\$ 214,758.72	\$ 214,758.72	\$ 214,758.72	\$ 214,758.72	\$ 214,758.72	\$ 214,758.72	\$ 224,381.47	\$ 224,381.47	\$ 224,381.47	\$ 232,739.47	\$ 234,839.47	\$ 234,839.47

Gastos Mensuales	2016											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00
Impuestos y Servicios	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06
Sueldos	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33
Inumos Producción	\$ 84,840.57	\$ 84,840.57	\$ 84,840.57	\$ 84,840.57	\$ 84,840.57	\$ 84,840.57	\$ 97,566.66	\$ 97,566.66	\$ 97,566.66	\$ 97,566.66	\$ 97,566.66	\$ 97,566.66
TOTAL	\$ 245,905.63	\$ 245,905.63	\$ 245,905.63	\$ 277,845.13	\$ 277,845.13	\$ 277,845.13	\$ 290,571.22	\$ 290,571.22	\$ 290,571.22	\$ 301,750.04	\$ 304,165.04	\$ 304,165.04

Gastos Mensuales	2017											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 21,000.00	\$ 21,000.00
Impuestos y Servicios	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06	\$ 17,207.06
Sueldos	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 228,547.08	\$ 228,547.08	\$ 228,547.08
Inumos Producción	\$ 112,201.65	\$ 112,201.65	\$ 112,201.65	\$ 112,201.65	\$ 112,201.65	\$ 112,201.65	\$ 129,031.90	\$ 129,031.90	\$ 129,031.90	\$ 129,031.90	\$ 129,031.90	\$ 129,031.90
TOTAL	\$ 318,800.04	\$ 318,800.04	\$ 318,800.04	\$ 361,519.12	\$ 361,519.12	\$ 361,519.12	\$ 378,349.37	\$ 378,349.37	\$ 378,349.37	\$ 393,301.05	\$ 395,786.05	\$ 395,786.05



1.1.5. Análisis de Repago de la Inversión

PERIODO DE REPAGO - Local de 36 Cubiertos

	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
Inversión	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 292,952.75	-\$ 69,000.00	-\$ 21,000.00	-\$ 10,000.00				
Costos					-\$ 114,151.66	-\$ 150,607.06	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72	-\$ 214,758.72
Ventas						\$ 376,346.88	\$ 336,833.28	\$ 371,145.60	\$ 410,641.92	\$ 433,797.12
Flujo	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 292,952.75	-\$ 69,000.00	-\$ 135,151.66	\$ 215,739.82	\$ 122,074.56	\$ 156,386.88	\$ 195,883.20	\$ 219,038.40

Inversión Inicial	\$ 682,711.47		
Período de Repago	Marzo \$ 494,201.26	Abril \$ 690,084.46	Mayo \$ 909,122.86

1.1.6. Ventas Finales

	36 cubiertos Ventas 2015	
70% de ventas proyectadas	ene-15	\$ 376,346.88
	feb-15	\$ 336,833.28
	mar-15	\$ 371,145.60
80% de ventas proyectadas	abr-15	\$ 410,641.92
	may-15	\$ 433,797.12
	jun-15	\$ 406,656.00
90% de ventas proyectadas	jul-15	\$ 549,152.78
	ago-15	\$ 557,379.79
	sep-15	\$ 527,422.75
100% de ventas proyectadas	oct-15	\$ 618,284.16
	nov-15	\$ 594,139.68
	dic-15	\$ 605,897.28
	Total	\$ 5,787,697.25

36 cubiertos			
Ventas 2016		Ventas 2017	
ene-16	\$ 711,026.78	ene-17	\$ 927,337.11
feb-16	\$ 636,374.30	feb-17	\$ 841,605.02
mar-16	\$ 696,781.87	mar-17	\$ 927,991.93
abr-16	\$ 688,173.98	abr-17	\$ 918,169.51
may-16	\$ 701,200.08	may-17	\$ 914,996.12
jun-16	\$ 678,842.42	jun-17	\$ 902,050.67
jul-16	\$ 824,688.99	jul-17	\$ 1,083,178.60
ago-16	\$ 795,648.80	ago-17	\$ 1,059,718.13
sep-16	\$ 791,400.08	sep-17	\$ 1,046,626.61
oct-16	\$ 819,038.64	oct-17	\$ 1,066,437.67
nov-16	\$ 775,018.43	nov-17	\$ 1,032,434.47
dic-16	\$ 817,680.80	dic-17	\$ 1,090,651.19
Total	\$8,935,875.19	Total	\$11,811,197.04



1.1.7. Análisis de Ventas

Lunes y Martes		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	45%	16	3	\$ 40.00	\$ 1,944.00	\$ 46.00	\$ 2,235.60	\$ 52.90	\$ 2,570.94	\$ 60.84	\$ 2,956.58	\$ 69.96	\$ 3,400.07	\$ 80.45	\$ 3,910.08
B	10:00 - 13:00	35%	13	4	\$ 40.00	\$ 2,016.00	\$ 46.00	\$ 2,318.40	\$ 52.90	\$ 2,666.16	\$ 60.84	\$ 3,066.08	\$ 69.96	\$ 3,526.00	\$ 80.45	\$ 4,054.90
C	13:00 - 15:00	58%	21	2	\$ 80.00	\$ 3,340.80	\$ 92.00	\$ 3,841.92	\$ 105.80	\$ 4,418.21	\$ 121.67	\$ 5,080.94	\$ 139.92	\$ 5,843.08	\$ 160.91	\$ 6,719.54
D	15:00 - 17:00	35%	13	3	\$ 40.00	\$ 1,512.00	\$ 46.00	\$ 1,738.80	\$ 52.90	\$ 1,999.62	\$ 60.84	\$ 2,299.56	\$ 69.96	\$ 2,644.50	\$ 80.45	\$ 3,041.17
E	17:00 - 20:00	55%	20	4	\$ 60.00	\$ 4,752.00	\$ 69.00	\$ 5,464.80	\$ 79.35	\$ 6,284.52	\$ 91.25	\$ 7,227.20	\$ 104.94	\$ 8,311.28	\$ 120.68	\$ 9,557.97
Totales						\$ 13,564.80		\$ 15,599.52		\$ 17,939.45		\$ 20,630.37		\$ 23,724.92		\$ 27,283.66

Miércoles		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	48%	17	3	\$ 40.00	\$ 2,073.60	\$ 46.00	\$ 2,384.64	\$ 52.90	\$ 2,742.34	\$ 60.84	\$ 3,153.69	\$ 69.96	\$ 3,626.74	\$ 80.45	\$ 4,170.75
B	10:00 - 13:00	38%	14	4	\$ 40.00	\$ 2,188.80	\$ 46.00	\$ 2,517.12	\$ 52.90	\$ 2,894.69	\$ 60.84	\$ 3,328.89	\$ 69.96	\$ 3,828.22	\$ 80.45	\$ 4,402.46
C	13:00 - 15:00	65%	23	2	\$ 80.00	\$ 3,744.00	\$ 92.00	\$ 4,305.60	\$ 105.80	\$ 4,951.44	\$ 121.67	\$ 5,694.16	\$ 139.92	\$ 6,548.28	\$ 160.91	\$ 7,530.52
D	15:00 - 17:00	38%	14	3	\$ 40.00	\$ 1,641.60	\$ 46.00	\$ 1,887.84	\$ 52.90	\$ 2,171.02	\$ 60.84	\$ 2,496.67	\$ 69.96	\$ 2,871.17	\$ 80.45	\$ 3,301.84
E	17:00 - 20:00	60%	22	4	\$ 60.00	\$ 5,184.00	\$ 69.00	\$ 5,961.60	\$ 79.35	\$ 6,855.84	\$ 91.25	\$ 7,884.22	\$ 104.94	\$ 9,066.85	\$ 120.68	\$ 10,426.88
Totales						\$ 14,832.00		\$ 17,056.80		\$ 19,615.32		\$ 22,557.62		\$ 25,941.26		\$ 29,832.45

Jueves y Viernes		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	55%	20	3	\$ 40.00	\$ 2,376.00	\$ 46.00	\$ 2,732.40	\$ 52.90	\$ 3,142.26	\$ 60.84	\$ 3,613.60	\$ 69.96	\$ 4,155.64	\$ 80.45	\$ 4,778.98
B	10:00 - 13:00	45%	16	4	\$ 40.00	\$ 2,592.00	\$ 46.00	\$ 2,980.80	\$ 52.90	\$ 3,427.92	\$ 60.84	\$ 3,942.11	\$ 69.96	\$ 4,533.42	\$ 80.45	\$ 5,213.44
C	13:00 - 15:00	75%	27	2	\$ 80.00	\$ 4,320.00	\$ 92.00	\$ 4,968.00	\$ 105.80	\$ 5,713.20	\$ 121.67	\$ 6,570.18	\$ 139.92	\$ 7,555.71	\$ 160.91	\$ 8,689.06
D	15:00 - 17:00	45%	16	3	\$ 40.00	\$ 1,944.00	\$ 46.00	\$ 2,235.60	\$ 52.90	\$ 2,570.94	\$ 60.84	\$ 2,956.58	\$ 69.96	\$ 3,400.07	\$ 80.45	\$ 3,910.08
E	17:00 - 20:00	70%	25	4	\$ 60.00	\$ 6,048.00	\$ 69.00	\$ 6,955.20	\$ 79.35	\$ 7,998.48	\$ 91.25	\$ 9,198.25	\$ 104.94	\$ 10,577.99	\$ 120.68	\$ 12,164.69
Totales						\$ 17,280.00		\$ 19,872.00		\$ 22,852.80		\$ 26,280.72		\$ 30,222.83		\$ 34,756.25

Sábado y Domingo		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	9:00 - 13:00	75%	27	4	\$ 50.00	\$ 5,400.00	\$ 57.50	\$ 6,210.00	\$ 66.13	\$ 7,141.50	\$ 76.04	\$ 8,212.73	\$ 87.45	\$ 9,444.63	\$ 100.57	\$ 10,861.33
B	13:00 - 15:00	100%	36	2	\$ 110.00	\$ 7,920.00	\$ 126.50	\$ 9,108.00	\$ 145.48	\$ 10,474.20	\$ 167.30	\$ 12,045.33	\$ 192.39	\$ 13,852.13	\$ 221.25	\$ 15,929.95
C	15:00 - 17:00	70%	25	2	\$ 45.00	\$ 2,268.00	\$ 51.75	\$ 2,608.20	\$ 59.51	\$ 2,999.43	\$ 68.44	\$ 3,449.34	\$ 78.71	\$ 3,966.75	\$ 90.51	\$ 4,561.76
D	17:00 - 20:00	100%	36	2.5	\$ 70.00	\$ 6,300.00	\$ 80.50	\$ 7,245.00	\$ 92.58	\$ 8,331.75	\$ 106.46	\$ 9,581.51	\$ 122.43	\$ 11,018.74	\$ 140.80	\$ 12,671.55
Totales						\$ 21,888.00		\$ 25,171.20		\$ 28,946.88		\$ 33,288.91		\$ 38,282.25		\$ 44,024.59



1.2 PROJECT CHARTER

Información General

Versión 1.0

● Nombre del Proyecto Apertura de una casa de Té "MACARRON"		● Fecha
● Ubicación Geográfica Belgrano - Capital Federal - Argentina		
● Director de proyecto María Valentina Valeros	● Teléfono 15 3692 2789	● Email vvaleros@gmail.com
● Cliente Mariana Harrington	● Teléfono 15 4182 8877	● Email mbudic@yahoo.com.ar
● Sponsor del proyecto Mariana Pérez Mora	● Teléfono 15 6799 0054	● Email marianaperezmora@hotmail.com



Justificación del Proyecto

- **Justificación:** Lo propuesto en este caso de negocios, es el diseño de una casa de té/galletería, con venta tipo kiosco a la calle de cosas dulces, que busca diferenciarse de las demás de la ciudad de Buenos Aires gracias a las características como la calidad en el servicio y, por supuesto, en la comida que se ofrece pero, sobre todo, pretende que se diferencie de sus competidores por la variedad y calidad e innovación en la oferta de productos.

Esta casa de té se especializara en la venta de galletas, muffins, budines, macarrones y cosas dulces, variedad de té y jugos naturales.

La sociedad de Buenos Aires ha sufrido cambios que la han convertido en una ciudad muy compleja y acelerada, cambiando por completo las exigencias de las personas. Se ha despertado un nuevo segmento de negocios, pero hay mucha competencia por eso se requiere innovación y ajustarse a las preferencias de los consumidores, que cada vez son mas selectivos y exigentes.

Maccaron es un proyecto que surge de la idea de poner un kiosco que galletas y cosas dulces con una casa de te. Su estructura es flexible y adaptable, por ser un proyecto en planificación.

El negocio se encuentra en la etapa de planeamiento. Los productos que se ofrecerán pueden agruparse en dos grandes grupos que son alimentos y bebidas. Dentro de los alimentos se encuentran la enorme variedad de galletas, muffins, macarrones, eclairs y más cosas dulces, algunos sandwiches y ensaladas, y dentro de las bebidas variedad de té, jugos naturales y licuados.

Se pretende que los clientes de Macarrón sean de clase media y clase alta.



Alcance del proyecto

- El proyecto se inicia con la planificación y diseño de la marca y el negocio, y termina el día de la apertura del mismo.

El proyecto incluye la Administración y Dirección del mismo; la Administración y seguimiento de Arquitectura y Diseño de todo lo necesario para la apertura del Local; la selección y contratación de los Recursos Humanos; la selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la puesta en marcha del negocio; y la administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales. El local, tendrá capacidad para 12 mesas, se podrán sentar 36 comensales como máximo.

- **Dentro del alcance**

- Administración y Dirección del Proyecto
- Planificación, Ejecución, Seguimiento y Control y Cierre del Proyecto
- Administración y Seguimiento de Arquitectura y Diseño
- Selección y Contratación de los Recursos Necesarios para la puesta en marcha
- Selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la apertura
- Administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales
- Lanzamiento y registración de la marca
- Contratación del Equipo de Proyectos
- Capacitación del Personal
- Obtención del dinero necesario para la puesta en marcha del Proyecto
- Selección, contratación y refacción del local
- Contratación de los proveedores para el normal funcionamiento del Local
- Compra de todos los insumos necesarios para el primer mes de producción
- Arreglos del local para la puesta en marcha del negocio
- Inscripción y Habilitación del Local comercial
- Diseño y compra de la ropa del personal
- La finalización del trámite de Registración de Marca

- **Fuera del alcance**

- Todos los problemas que surjan con el personal, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con el dueño del local, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con los proveedores, luego del día de cierre del proyecto
- Todas las inspecciones del Gobierno de la Ciudad, luego del día de cierre del proyecto
- El cálculo del Impuesto a las Ganancias
- El cálculo del Impuesto al Valor Agregado
- El cálculo del Impuesto a Ingresos Brutos
- El cálculo específico del pago a POSNET (el valor dado es solo un valor promedio)
- El pago de la Habilitación del Local
- El trámite de Registración de la Marca (debido a que dura aproximadamente 2 años)



Prioridades

- Alcance
- Costo
- Tiempo

Entregables del Proyecto

- Marca Diseñada
- Local Refaccionado
- Envoltorios Diseñados
- Ropa Diseñada
- Personal Contratado
- Insumos y Muebles de Cocina
- Insumos y Muebles del Local
- Insumos para Producción
- Local Contratado
- Negocio Habilitado
- Marca Registrada
- Contratos Personal
- Servicios Contratados
- Caso de Negocio
- Plan de Productos y Servicios
- Línea Base de Alcance
- Línea Base de Tiempo
- Línea Base de Costo
- Línea Base de Riesgos
- Requerimientos de Cambios
- Log de Issues y Riesgos
- Reporte de Progreso
- Registro de Aceptación



Recursos

● Recursos Humanos del Proyecto

- Director del Proyecto
- Arquitecto matriculado
 - Pintor
 - Albañil
- Psicólogo encargado de Recursos Humanos
- Administrador de Empresas encargado de Administración y Legales

● Recursos Humanos para el negocio

- Cocineros
- Ayudantes de cocina
- Encargado Local
- Mozos
- Personal de limpieza

● Tiempo

El tiempo inicial estimado de duración del proyecto es de aproximadamente 6 meses. El mismo comenzara en Agosto 2013.

● Inversión

- La inversión inicial estimada es de \$ 682.711,47
- Todos los fondos necesarios los entregan el Cliente y el Sponsor.
- El Dinero se recupera en el mes de Abril de 2015, 4° mes de apertura del Local.



Riesgos

- Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces van a cambiar las ventas esperadas y los costos.
- Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces puede cambiar el período de repago de la inversión.
- Si aumentan los costos de la construcción, entonces aumentan los costos del proyecto.
- Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, pueden aumentar los costos.
- Si el proveedor comunica que no va a poder entregar los muebles en tiempo y forma, entonces pueden aumentar los costos o cambiar el plazo del proyecto.
- Si se retrasan las obras del local, entonces puede aumentar el plazo del proyecto.
- Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, puede cambiar la fecha de inauguración.
- Si se demora la habilitación del Local, puede demorarse la apertura del mismo.
- Si surge una huelga de trabajadores del rubro comercial, entonces puede demorarse la apertura del local.
- Si al momento de apertura del negocio no se hizo la suficiente publicidad, entonces se puede retrasar la apertura.

Hitos

- **Alquiler del local**
- **Entrega del local terminado**
- **Colocación de muebles y electrodomésticos**
- **Contratos de personal**
- **Inauguración**

Stake Holders

Interesado

- Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
- Gremio " U.T.H.G.R.A"
- Vecinos
- Cliente
- Sponsor



1.3 MISIÓN - VISIÓN - OBJETIVOS del PROYECTO

1.3.1. Misión – Visión - Objetivos

Misión - Visión - Objetivos

- **Misión:** En MACARRON nos dedicamos a preparar alimentos y bebidas de la mejor calidad, siempre buscando satisfacer las más altas exigencias de los clientes y ofreciendo el mejor servicio.
- **Visión:** Llegar a ser líder en el mercado y buscar oportunidades de desarrollo y expansión hacia otras provincias. Posicionarse en el mercado como uno de las mejores casas de te/galletería, siendo reconocida por el sabor y calidad de los alimentos servicios, así como por su servicio e innovación.
- **Objetivos del proyecto**
 - **Corto Plazo:** nuestro objetivo es la plena satisfacción de todos nuestros clientes, con el fin de posicionar a Macarrón como una de las mejores casas de té de la Ciudad. Brindar una propuesta diferente e innovadora para los clientes.
 - **Mediano Plazo:** lograr una expansión tanto en la ciudad como en las principales ciudades del país mejorando la calidad de los alimentos que se ofrecen, siempre conservando el aspecto innovador del lugar, así como poseer gran reconocimiento y posicionamiento en su ramo.
 - **Largo Plazo:** ser reconocidos nacional e internacionalmente por la calidad de los alimentos que se ofrecen y por la cultura del servicio.

1.3.2. Valores

Valores

- Honestidad
- Responsabilidad
- Respeto
- Calidad
- Lealtad
- Compromiso
- Trabajo en Equipo



1.3.3. Análisis FODA

Análisis FODA

● Fortalezas

- Alta calidad en los productos
- Excelente calidad en el servicio
- Cosas dulces y platos muy bien presentados
- Ambiente cálido y agradable para los consumidores
- Ventanilla tipo kiosco para la compra de productos

● Oportunidades

- Nicho de mercado a aprovechar
- Crecimiento gastronómico de la zona en la que se va a poner el negocio
- Crecimiento de cantidad de futuros clientes en la zona???
- La costumbre de ir a este tipo de negocios esta en auge en Argentina
- No existe otra galletería por la zona

● Debilidades

- Nueva casa de té
- No está posicionado en la mente de los consumidores
- Está dirigido a un segmento muy específico
- No existe ningún kiosco de galletas y delicatessen

● Amenazas

- Crecimiento acelerado del número de lugares para tomar el té por la zona
- Existe una gran posibilidad de que nuevas casas de té traten de imitar las características de macarrón.

2. PROCESO de PLANIFICACIÓN

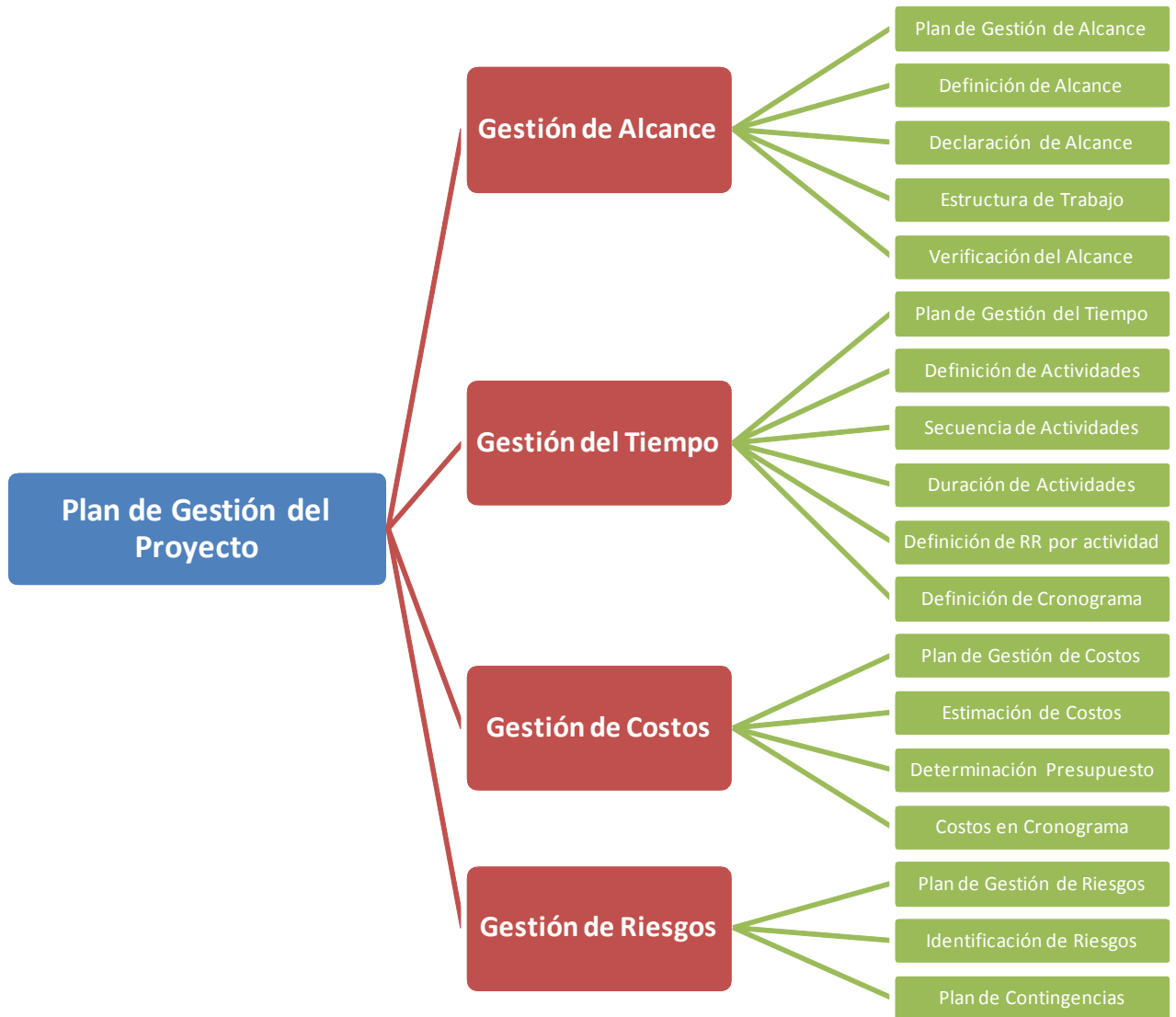


2.1 PLAN de GESTIÓN del PROYECTO

Plan de Gestión del Proyecto

- El proyecto será gestionado en su totalidad por el Director del Proyecto: María Valentina Valeros, con la ayuda de un Arquitecto, un Administrador de empresas y una Psicóloga.
- El proyecto va a estar dividido en 5 grandes áreas: Arquitectura y Diseño, Recursos Humanos, Compras y Adquisiciones, Administración y Legales y Dirección del Proyecto.
- **Arquitectura y Diseño:** será el área encargada del diseño de la marca, el diseño de los envoltorios, el diseño de la ropa, y el local seleccionado y refaccionado para su apertura.
- **Recursos Humanos:** será el área encargada de Contratar los recursos humanos para el normal funcionamiento del negocio. Los recursos humanos que se van a necesitar son: 3 cocineros, 6 ayudantes de cocina, 3 mozos encargados, 3 mozos, 1 encargado del local, 3 personas de limpieza.

Todos los recursos humanos harán 3 turnos rotativos a excepción del encargado del local, quien manejará sus horarios, cumpliendo un mínimo de 45 horas semanales.
- **Compras y Adquisiciones:** será el área encargada de comprar todos los insumos y materiales necesarios para la apertura del local, y todos los insumos para el primer mes de producción. Esta área estará a cargo del Director del proyecto y contará con la ayuda del arquitecto. Las compras incluyen todos los insumos, muebles y materiales de cocina; todos los insumos, muebles y materiales del local, y los insumos para la producción.
- **Administración y Legales:** será el área encargada de contratar el Local y hacer los pagos correspondientes hasta el día de la entrega del Proyecto, también se hará cargo del pago y la última parte del trámite de Registración de la marca (ya iniciado por el Cliente). Otra de las tareas de esta área es la de hacer las inscripciones y los pagos necesarios para obtener la habilitación del local. Por último será el área encargada de contratar y pagar los servicios de Luz, Gas, Agua, Teléfono e Internet.
- **Dirección de Proyecto:** será el área encargada de realizar el caso de negocio, el plan de productos y servicios, la línea base de alcance, la línea base de tiempos, la línea base de costos, la línea base de riesgos, reportes de progreso y el registro de aceptación.



2.1.1 PLAN de GESTIÓN del ALCANCE

Plan de Gestión de Alcance

- **El Alcance** será el declarado en el Project Charter. Se hará una reunión entre el Inversor/Dueño del negocio, el director de proyectos, el encargado de administración y legales y el encargado de Recursos Humanos; para llegar a un acuerdo sobre cuáles son los entregables de proyecto, que características debe cumplir cada uno de ellos y cuáles son los criterios de aceptación y las fechas de entrega. Una semana después a la reunión el PM debe enviar, a todos los involucrados, un documento de "Declaración de Alcance", todos deben devolver la copia firmada, en un lapso no mayor a dos días hábiles. Si hubiera algún desacuerdo, el PM deberá llamar a una nueva reunión, rehacer el Documento y volverlo a enviar para su firma.



2.1.1.a. Declaración de Alcance

Declaración de Alcance

Versión 1.0

Fecha: xx/xx/2014

● Alcance

El proyecto se inicia con la planificación y diseño de la marca y el negocio, y termina el día de la apertura del mismo.

El proyecto incluye la Administración y Dirección del mismo; la Administración y seguimiento de Arquitectura y Diseño de todo lo necesario para la apertura del Local; la selección y contratación de los Recursos Humanos; la selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la puesta en marcha del negocio; y la administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales. El local, tendrá capacidad para 12 mesas, se podrán sentar 36 comensales como máximo.

● Dentro del alcance

- Administración y Dirección del Proyecto
- Planificación, Ejecución, Seguimiento y Control y Cierre del Proyecto
- Administración y Seguimiento de Arquitectura y Diseño
- Selección y Contratación de los Recursos Necesarios para la puesta en marcha
- Selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la apertura
- Administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales
- Lanzamiento y registración de la marca
- Contratación del Equipo de Proyectos
- Capacitación del Personal
- Obtención del dinero necesario para la puesta en marcha del Proyecto
- Selección, contratación y refacción del local
- Contratación de los proveedores para el normal funcionamiento del Local
- Compra de todos los insumos necesarios para el primer mes de producción
- Arreglos del local para la puesta en marcha del negocio
- Inscripción y Habilitación del Local comercial
- Diseño y compra de la ropa del personal
- La finalización del trámite de Registración de Marca

● Fuera del alcance

- Todos los problemas que surjan con el personal, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con el dueño del local, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con los proveedores, luego del día de cierre del proyecto
- Todas las inspecciones del Gobierno de la Ciudad, luego del día de cierre del proyecto
- El cálculo del Impuesto a las Ganancias
- El cálculo del Impuesto al Valor Agregado
- El cálculo del Impuesto a Ingresos Brutos
- El cálculo específico del pago a POSNET (el valor dado es solo un valor promedio)
- El pago de la Habilitación del Local
- El trámite de Registración de la Marca (debido a que dura aproximadamente 2 años)

Firma Participantes

Firma Director de Proyecto

Firma Cliente



2.1.1.b. Entregables del Proyecto

Entregables del Proyecto

versión 1.0

- Marca Diseñada
- Local Refaccionado
- Envoltorios Diseñados
- Ropa Diseñada
- Personal Contratado
- Insumos y Muebles de Cocina
- Insumos y Muebles del Local
- Insumos para Producción
- Local Contratado
- Negocio Habilitado
- Marca Registrada
- Contratos Personal
- Servicios Contratados
- Caso de Negocio
- Plan de Productos y Servicios
- Línea Base de Alcance
- Línea Base de Tiempo
- Línea Base de Costo
- Línea Base de Riesgos
- Requerimientos de Cambios
- Log de Issues y Riesgos
- Reporte de Progreso
- Registro de Aceptación

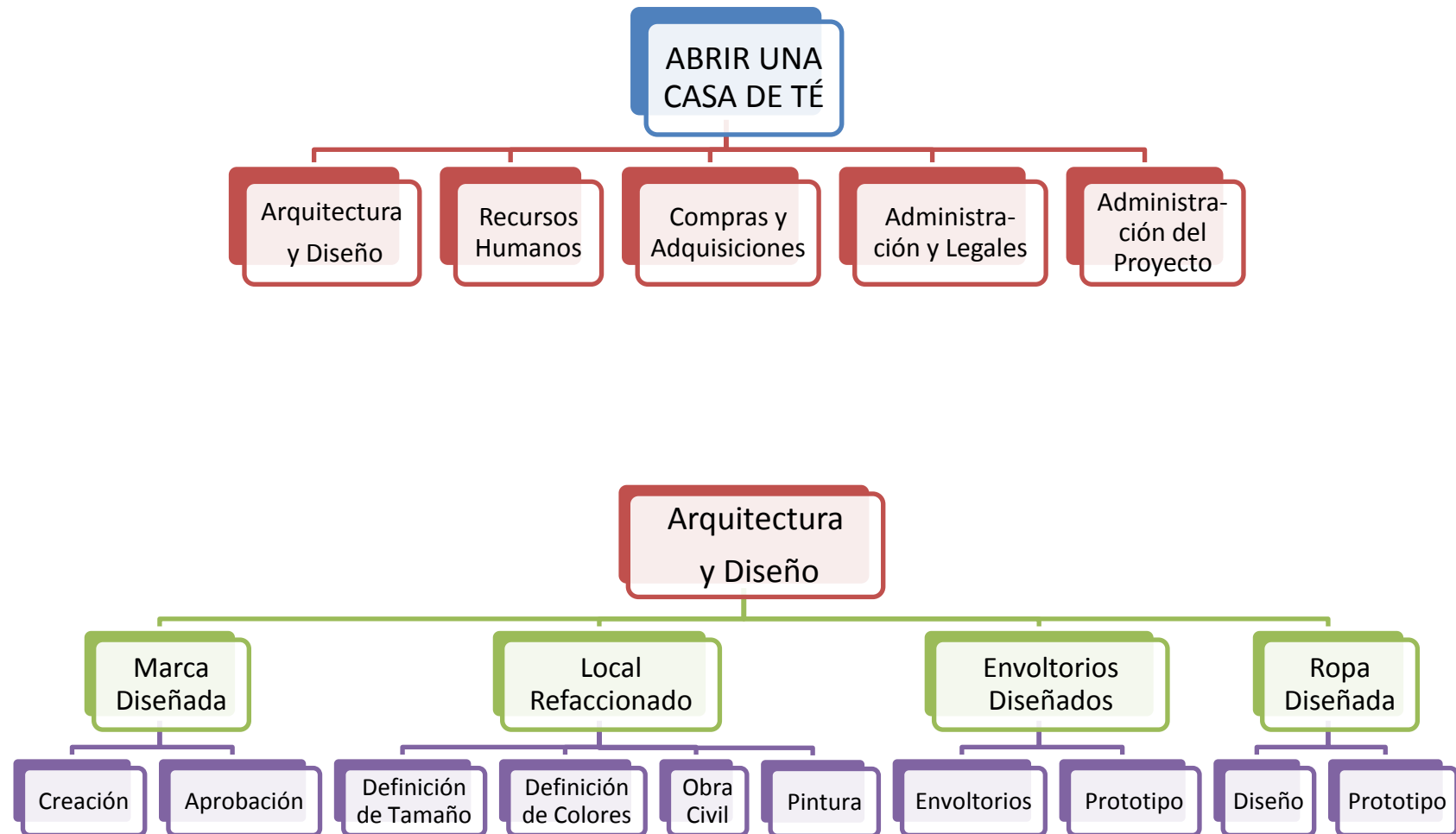
2.1.1.c. EDT - Estructura de Desglose de Trabajo

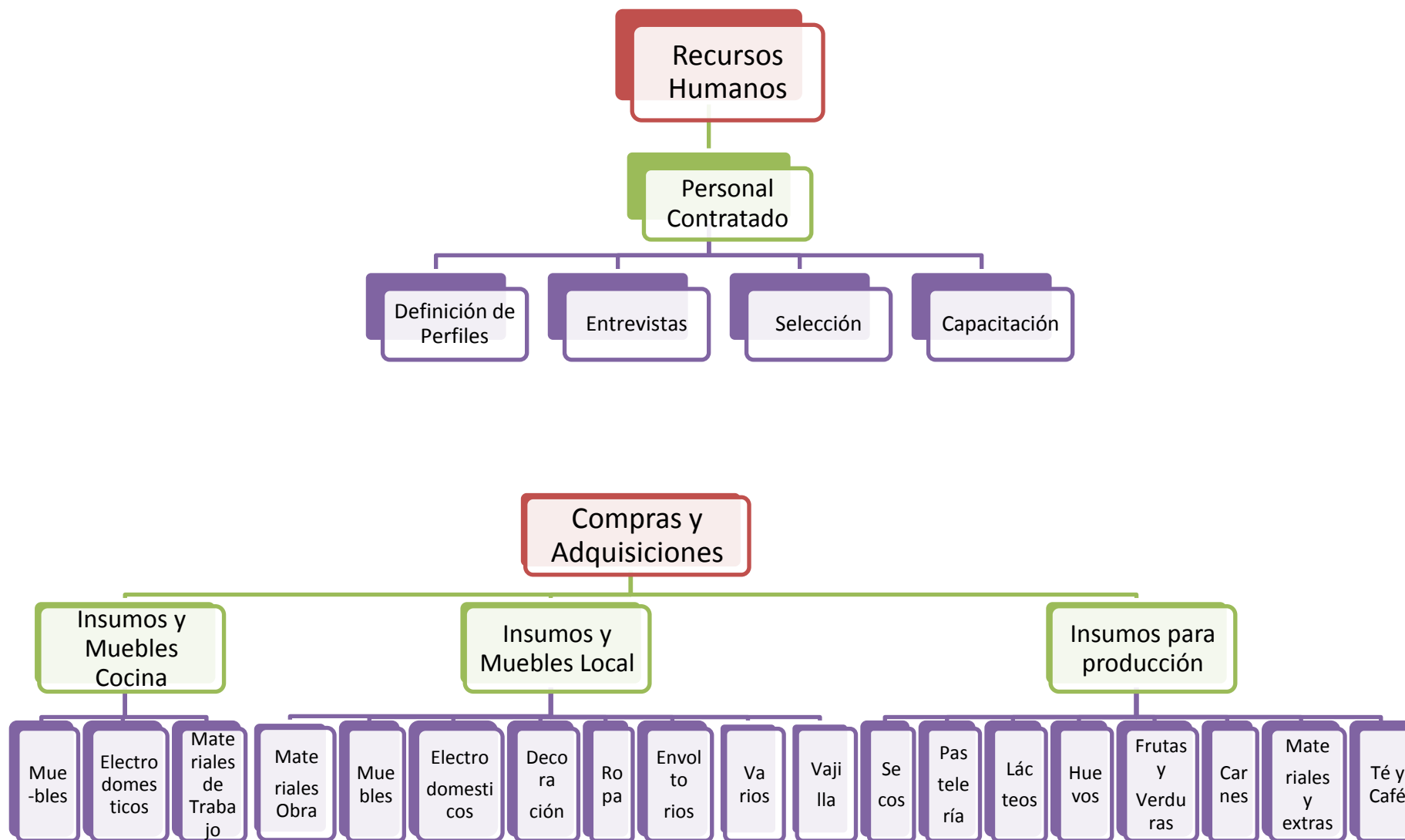
Estructura de Trabajo - EDT

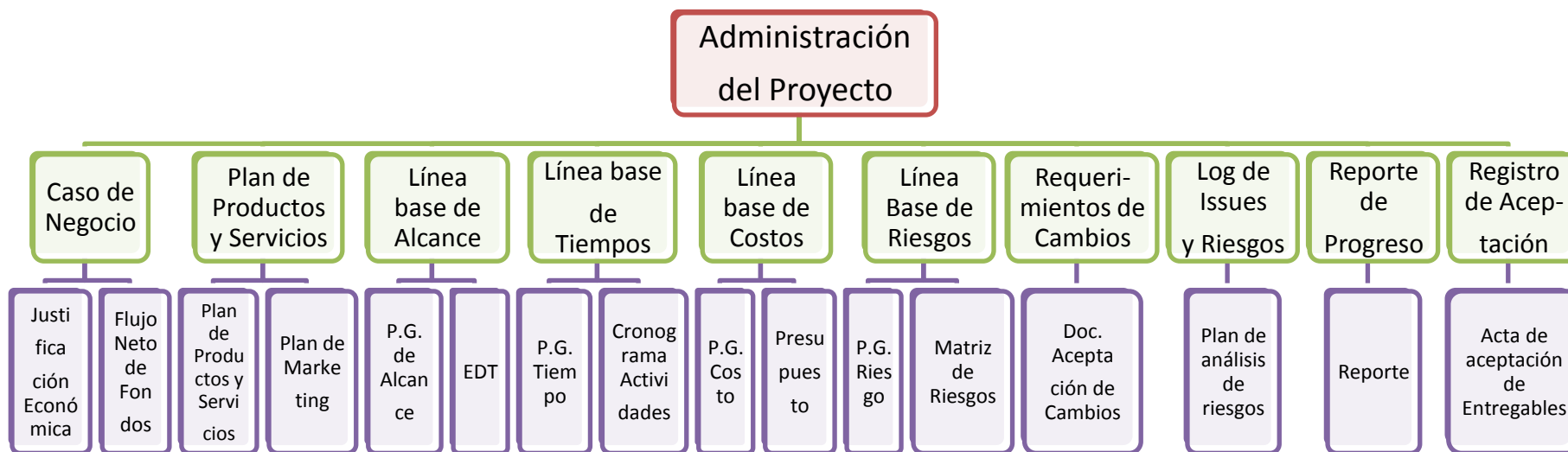
Para el proceso de elaboración de la **EDT** se hará una reunión entre el Director del proyecto, el/la encargado/a de Recursos Humanos, el/la Arquitecto/a, y el encargado/a de Administración y Legales.

La EDT deberá estar estructurada de manera tal que queden bien definidos los entregables y sus respectivos paquetes de trabajo. Se elaborará una EDT general de las áreas principales y luego se bajará a detalle con una EDT por cada área identificando sus entregables y paquetes de trabajo.

El director de Proyectos documentará la versión final y la hará firmar por todos los responsables de área. Anexo Documentos "Estructura de Trabajo".









2.1.1.d. Verificación de Alcance

Verificación de Alcance

Al término de cada entregable el profesional responsable del mismo (Encargado de RRHH - Arquitecto - Encargado de Administración y Legales o el mismo PM) deberá completar el documento "Aceptación de entregable" y entregarlo al Director del proyecto, quien deberá verificar que el entregable esté terminado. Una vez verificado el documento debe presentarse al cliente para su aprobación y deberá estar firmado por el responsable del mismo, el director del proyecto y el cliente.

2.1.1.e. Control de Cambios

Control de Cambios

Para todo el Proyecto se realizará un Proceso de Control de cambios, el mismo será plasmado en un Documento de "Control de Cambios" (Proceso de Ejecución y Control). Dicho documento deberá estar firmado por el "dueño del cambio", el director del proyecto y el Cliente. Si dicho cambio modificara alguna actividad, tiempo o costo de otra área, el documento también deberá estar firmado por el responsable de la nueva área afectada.



2.1.1.f. Plan de Productos

Plan de Productos

● Plan de Productos

Los productos que se ofrecerán en la casa de té puede agruparse en dos alimentos y bebidas. El menú se diseño en base a diferentes análisis de negocios similares alrededor del mundo. La casa de té va a estar abierta de Lunes a Viernes de 8 am a 8 pm y Sábados y Domingos de 9 a 20.

Esta casa de té ofrecerá a los clientes la posibilidad de disfrutar de una gran variedad de cosas dulces internacionales, además de ofrecer algunos platos de comida y un excelente servicio en un cálido ambiente. Una de las características mas importantes del establecimiento es que no es una casa de té común, si no que cuenta con una venta a la calle de sus productos para llevar al paso.

El equipo de trabajo que integrará el negocio estará formado por profesionales, tanto en el área gastronómica como en la administrativa, con la finalidad de mantener una alta calidad en todos los aspectos.

● Análisis del Producto

Como se mencionó anteriormente los productos que se ofrecen son de dos grandes grupos: alimentos y bebidas.

Dentro del grupo de los alimentos se encuentran la variedad de galletas, muffins, macarrones, eclairs, tortas, ensaladas, sandwichs, mousses y panes. Dentro de las bebidas se encuentran variedad de tés, café, jugos, licuados, y gaseosas.

Un aspecto muy importante para el establecimiento, es la presentación de los platos y de los packagins para la venta y comercialización de sus productos, ya que esta es de las primeras impresiones de calidad que percibe el cliente. Se pretende deleitar a los clientes con productos que tengan una excelente presentación, esta característica logrará resaltar la delicadeza y pulcritud con la que se elaboran los productos, lo que hará que los clientes disfruten de una experiencia única desde que recibe su pedido.

Como el sector gastronómico en argentina es muy amplio y esta en gran crecimiento, los consumidores son cada vez mas exigentes. Es por esto que la calidad en todos los productos es un factor primordial. Los ingredientes para realizar los productos deben caracterizarse por su frescura, calidad y buena manipulación que reciben por parte del personal de cocina, el chef será la persona que asegure la correcta manipulación de los ingredientes y de la calidad de los productos.



2.1.1.g. Plan de Servicio

Plan de Servicio

● Análisis del Servicio

El servicio es un factor de suma importancia para Macarrón. Los procesos de servicio comienzan desde que los clientes se acercan al Kiosco, o que entran al lugar y terminan cuando el cliente sale del negocio, o cuando se retira de la ventanilla con su producto. Lo que se intenta lograr es brindar un servicio que haga que los clientes deseen regresar, creando así, poco a poco, una lealtad en los clientes. El personal se encargara de brindar a los clientes una experiencia de servicio única, haciéndolo sentir que su satisfacción es lo mas importante, conservando siempre la pulcritud y el respeto.

2.1.1.h. Plan de Marketing

Plan de Marketing

● Análisis de Mercado y Perfil del Cliente

Las características del mercado objetivo al que se dirige el negocio es el siguiente:

- Personas de cualquier edad que pueda y sepa apreciar y disfrutar de sabores innovadores, que busque la mejor calidad y servicio.
- Personas de clase media-alta que circulen por el lugar y que lleguen al lugar para probar los productos.

● Métodos para obtener clientes

Se pretende atraer a los clientes mediante estrategias de promoción. Se hará uso de las siguientes herramientas.

- Publicidad: promoción de la casa de té en el barrio, en facebook, en internet (guía oleo), revistas, etc.
 - Promoción de venta: incentivos para alentar la asistencia al lugar. Existirán promociones de apertura, promociones a clientes frecuentes, y a encargos por cantidad.
 - Relaciones públicas: se creará fidelidad con el cliente. Se hará un evento especial de apertura, en dicho evento se creara una base de datos, y se realizara una estrategia de marketing directo con dichos clientes.
 - Se realizaran los cambios de menú y carta con los clientes, se sorteara a los clientes que podrán participar de estas iniciativas.
- Todos los esfuerzos serán desarrollados por un profesional de diseño y marketing. Como se menciono anteriormente, se pretende hacer uso de marketing directo, esto se realiza para crear fidelidad con los clientes. Las estrategias que se utilizarán estarán basadas en la atracción de nuevos clientes. Se utilizarán las redes sociales para dar a conocer el negocio, y se creara un sitio web con toda la información posible para que se encuentre a disposición de todos los potenciales clientes.



2.1.2 PLAN de GESTIÓN del TIEMPO

Plan de Gestión del Tiempo

- Para calcular el tiempo del proyecto, se debe realizar la identificación de todas las actividades relacionadas al proyecto.
- Se deben secuenciar, y fijar prioridades, hitos, y actividades predecesoras si las hubiera.
- Se realizará una reunión entre el Director del proyecto, el arquitecto, el administrador y la psicóloga para determinar todas las actividades de cada una de las áreas, secuenciarlas y fijar los tiempos de cada una.
- En el documento "Cronograma de actividades" se incluirán los responsables de cada tarea, la cantidad de recursos necesarios para cumplir con la tarea, las actividades predecesoras y el tiempo que lleva dicha tarea.
- Se tomará como base del secuenciamiento de actividades la EDT, se listarán todas las actividades pertenecientes a cada paquete de trabajo con su responsable.
- El resultado de la reunión será el Documento "Cronograma de Actividades", y el mismo debe ser firmado por el PM, por los responsables de área y por el cliente.

2.1.2.a. Desarrollo de Cronograma

Desarrollo de Cronograma

El cronograma lo realizara el Director del Proyecto, con ayuda de los encargados de área si fuese necesario.

El mismo debe realizarse en Microsoft Project, y se hará en base al documento de Secuenciamiento de Actividades antes descripto. Cada una de sus versiones debe ser firmada tanto por el PM, como por los encargados de área y el cliente. En cada versión se indicará el número de versión y la fecha de modificación.



2.1.2.b. Secuenciamiento de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	Actividades	Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR
0	Apertura de una casa de Té	105	\$ 682,711.47		
1	Arquitectura y Diseño	47	\$ 34,000.00	1	Arquitecta
1 1	Marca Diseñada	12	\$ 3,000.00	1	Arquitecta
1 1 1	Creación	10	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 1 1 1	Diseño de Marca	10	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 1 2	Aprobación	2	\$ 1,000.00	1	Arquitecta
1 2	Local Refaccionado	47	\$ 27,000.00	1	Arquitecta
1 2 1	Definición de Tamaño	3	\$ 1,200.00	2	PM-Arquitecta
1 2 2	Definición de Colores	2	\$ 800.00	1	Arquitecta
1 2 3	Obra Civil	20	\$ 21,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 1	Local	5	\$ 5,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 2	Cocina	3	\$ 2,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 3	Baño	12	\$ 14,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 4	Pintura	17	\$ 4,000.00	2	Arquitecta-Pintor
1 2 4 1	Local	3	\$ 2,000.00	1	Pintor
1 2 4 2	Cocina	2	\$ 600.00	1	Pintor
1 2 4 3	Baño	2	\$ 1,400.00	1	Pintor
1 3	Envoltorios Diseñados	7	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 3 1	Envoltorios	3	\$ 1,500.00	1	Arquitecta
1 3 1 1	Diseño de Envoltorios	2	\$ 1,200.00	1	Arquitecta
1 3 1 2	Aprobación de Envoltorios	1	\$ 300.00	1	PM
1 3 2	Prototipo	4	\$ 500.00	1	Arquitecta
1 3 2 1	Diseño de Prototipo	3	\$ 400.00	1	Arquitecta
1 3 2 2	Envío de Prototipo a fábrica	1	\$ 100.00	1	PM
1 4	Ropa Diseñada	4	\$ 2,000.00	2	Arquitecta - PM
1 4 1	Diseño	3	\$ 1,500.00	1	Arquitecta
1 4 1 1	Diseño de Ropa	2	\$ 1,000.00	2	PM-Arquitecta
1 4 1 2	Aprobación de Diseño	1	\$ 500.00	1	PM
1 4 2	Prototipo	1	\$ 500.00	1	Arquitecta
1 4 2 2	Envío de Prototipo a fábrica	1	\$ 500.00	1	PM
2	Recursos Humanos	29	\$ 167,400.00	1	Psicóloga
2 1	Personal Contratado	29	\$ 167,400.00	3	Psico-Admin-PM
2 1 1	Definición de Perfiles	4	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 2	Entrevistas	15	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 3	Selección	5	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 4	Capacitación	5	\$ 158,400.00	2	PM-Psicóloga
3	Compras y Adquisiciones	47	\$ 263,704.41	1	PM
3 1	Insumos y Muebles de Cocina	25	\$ 62,538.69	1	PM
3 1 1	Muebles	25	\$ 2,090.00	1	PM
3 1 1 1	Mesa	25	\$ 2,090.00	1	PM
3 1 2	Electrodomésticos	3	\$ 45,833.70	1	PM
3 1 2 1	Hornos	1	\$ 14,212.00	1	PM
3 1 2 2	Heladeras	1	\$ 14,305.40	1	PM
3 1 2 3	Pava Eléctrica	1	\$ 327.80	1	PM
3 1 2 4	Batidoras	1	\$ 14,398.00	1	PM
3 1 2 5	Licadoras	1	\$ 2,431.00	1	PM
3 1 2 6	Balanza	1	\$ 159.50	1	PM
3 1 3	Materiales de Trabajo	3	\$ 14,614.99	1	PM
3 1 3 1	Moldes	1	\$ 9,246.60	1	PM
3 1 3 2	Vajilla	1	\$ 1,419.10	1	PM
3 1 3 3	Extras	1	\$ 3,949.29	1	PM



		Actividades	Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR
3	2	Insumos y Muebles del Local	28	\$ 140,551.60	3	PM-Adm-Arqui
3	2	1 Materiales Obra	8	\$ 36,492.72	1	Arquitecta
3	2	1 1 Baños	6	\$ 21,477.50	1	Arquitecta
3	2	1 1 1 Artefactos	4	\$ 5,940.00	1	Arquitecta
3	2	1 1 2 Accesorios	4	\$ 10,661.20	1	Arquitecta
3	2	1 1 3 Materiales de Arreglos	2	\$ 4,876.30	1	Arquitecta
3	2	1 2 Cocina	4	\$ 3,597.00	1	Arquitecta
3	2	1 2 1 Bacha y griferías	2	\$ 2,970.00	1	Arquitecta
3	2	1 2 2 Extras	4	\$ 627.00	1	Arquitecta
3	2	1 3 Local	2	\$ 11,418.22	1	Arquitecta
3	2	1 3 1 Iluminación	2	\$ 3,773.00	1	Arquitecta
3	2	1 3 2 Otros	2	\$ 7,645.22	2	Arquitecta-PM
3	2	2 Muebles	25	\$ 12,408.00	1	PM
3	2	2 1 Mesas	25	\$ 5,280.00	1	PM
3	2	2 2 Sillas	25	\$ 4,609.00	1	PM
3	2	2 3 Mueble caja registradora	25	\$ 1,743.50	1	PM
3	2	2 4 Repisa galletas	25	\$ 775.50	1	PM
3	2	3 Electrodomésticos	5	\$ 26,136.00	1	PM
3	2	3 1 Heladera Exposición	5	\$ 9,680.00	1	PM
3	2	3 2 Cafetera Profesional	5	\$ 16,456.00	1	PM
3	2	4 Decoración	5	\$ 3,175.92	1	Arquitecta
3	2	5 Ropa	15	\$ 8,316.00	1	Arquitecta
3	2	6 Envoltorios	10	\$ 3,105.90	1	Arquitecta
3	2	6 1 Cajas	10	\$ 2,277.00	1	Arquitecta
3	2	6 2 Sobres y Bolsas	10	\$ 828.90	1	Arquitecta
3	2	7 Varios	10	\$ 16,278.15	1	PM
3	2	7 1 Computadora	2	\$ 7,326.00	1	Administradora-PM
3	2	7 2 Caja Registradora	8	\$ 6,820.00	1	Administradora-PM
3	2	7 3 Otros	4	\$ 2,132.15	1	Administradora-PM
3	2	8 Vajilla	10	\$ 34,638.91	1	PM
3	3	Insumos para producción	10	\$ 60,614.12	1	PM
3	3	1 Secos	5	\$ 4,618.46	1	PM
3	3	2 Pastelería	5	\$ 23,480.51	1	PM
3	3	3 Lácteos	3	\$ 18,808.20	1	PM
3	3	4 Huevos	3	\$ 1,440.00	1	PM
3	3	5 Frutas y Verduras	3	\$ 4,842.00	1	PM
3	3	6 Carnes	3	\$ 1,620.00	1	PM
3	3	7 Materiales y Extras	8	\$ 3,479.35	1	PM
3	3	8 Té y Café	8	\$ 2,325.60	1	PM
4		Administración y Legales	63	\$ 137,607.06	1	Administradora
4	1	Local Contratado	25	\$ 105,000.00	1	Administradora
4	1	1 Selección	15	\$ 5,000.00	1	PM
4	1	1 1 Búsqueda de Local	5	\$ 2,000.00	1	PM
4	1	1 2 Visitas a locales	10	\$ 3,000.00	1	PM
4	1	2 Contrato	10	\$ 2,000.00	1	Administradora
4	1	3 Pago	1	\$ 98,000.00	1	Administradora
4	2	Negocio Habilitado	32	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	2	1 Inscripción	10	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	2	2 Inspección	2	\$ -	1	Administradora



Actividades				Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR
4	3		Marca Registrada	3	\$ 2,400.00	1	Administradora
4	3	1	Registración	3	\$ 2,400.00	1	Administradora
4	3	1	Finalización de Trámite	3	\$ 2,400.00	1	Administradora
4	4		Contratos Personal	5	\$ 6,000.00	1	Administradora
4	4	1	Contratos	5	\$ 6,000.00	1	Administradora
4	4	1	Confección de Contratos	3	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	4	1	Firma de Contratos	2	\$ 2,000.00	1	Administradora
4	5		Servicios Contratados	26	\$ 20,207.06	1	Administradora
4	5	1	Contratación	8	\$ 3,000.00	1	Administradora
4	5	2	Pago	2	\$ 17,207.06	1	Administradora
4	5	2	Servicio de POSNET	1	\$ 16,702.06	1	Administradora
4	5	2	Servicio de Teléfono e Internet	1	\$ 150.00	1	Administradora
4	5	2	Servicios Varios	1	\$ 355.00	1	Administradora
5			Administración del Proyecto	100	\$ 80,000.00	1	PM
5	1		Caso de Negocio	13	\$ 12,000.00	1	PM
5	1	1	Justificación Económica	5	\$ 8,000.00	1	PM
5	1	2	Flujo Neto de Fondos	8	\$ 4,000.00	1	PM
5	2		Plan de Productos y Servicio	4	\$ 8,000.00	1	PM
5	2	1	Plan de Productos y Servicios	2	\$ 5,000.00	1	PM
5	2	2	Plan de Marketing	2	\$ 3,000.00	1	PM
5	3		Línea Base de Alcance	8	\$ 8,000.00	1	PM
5	3	1	Plan de Gestión de Alcance	5	\$ 4,000.00	1	PM
5	3	2	EDT	3	\$ 4,000.00	1	PM
5	4		Línea Base de Tiempos	7	\$ 8,000.00	1	PM
5	4	1	Plan de Gestión del Tiempo	3	\$ 3,000.00	1	PM
5	4	2	Cronograma de Actividades	4	\$ 5,000.00	1	PM
5	5		Línea Base de Costos	15	\$ 12,000.00	1	PM
5	5	1	Plan de Gestión del Costo	3	\$ 4,000.00	1	PM
5	5	2	Presupuesto	12	\$ 8,000.00	1	PM
5	6		Línea Base de Riesgos	10	\$ 8,000.00	1	PM
5	6	1	Plan de Gestión de Riesgos	3	\$ 4,000.00	1	PM
5	6	2	Matriz de Riesgos	7	\$ 4,000.00	1	PM
5	7		Requerimientos de Cambio	2	\$ 5,000.00	1	PM
5	7	1	Documento de Aceptación de Cambios	2	\$ 5,000.00	1	PM
5	8		Log de Issues y Riesgos	6	\$ 5,000.00	1	PM
5	8	1	Plan de Análisis de Riesgos	6	\$ 5,000.00	1	PM
5	9		Reporte de Progreso	45	\$ 8,000.00	1	PM
5	9	1	Reporte	45	\$ 8,000.00	1	PM
5	10		Registro de Aceptación	60	\$ 6,000.00	1	PM
5	10	1	Acta de Aceptación de Entregables	60	\$ 6,000.00	1	PM

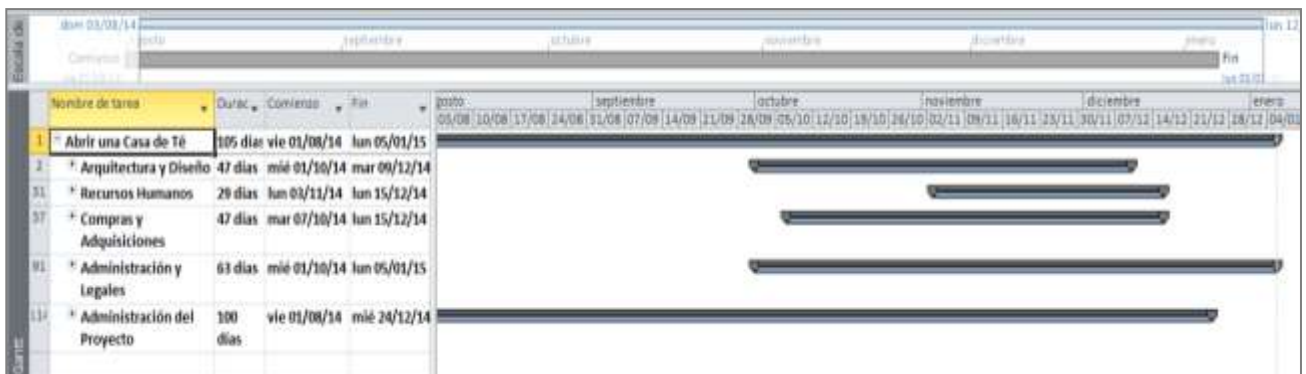


Control de Cambios

Para todo el Proyecto se realizará un Proceso de Control de cambios, el mismo será plasmado en un Documento de Control de Cambios (Proceso de Ejecución y Control). Dicho documento deberá estar firmado por el "dueño del cambio", el director del proyecto y el Cliente. Si dicho cambio modificara alguna actividad, tiempo o costo de otra área, el documento también deberá estar firmado por el responsable de la nueva área afectada.

2.1.2.c. GANTT

PROJECT GENERAL

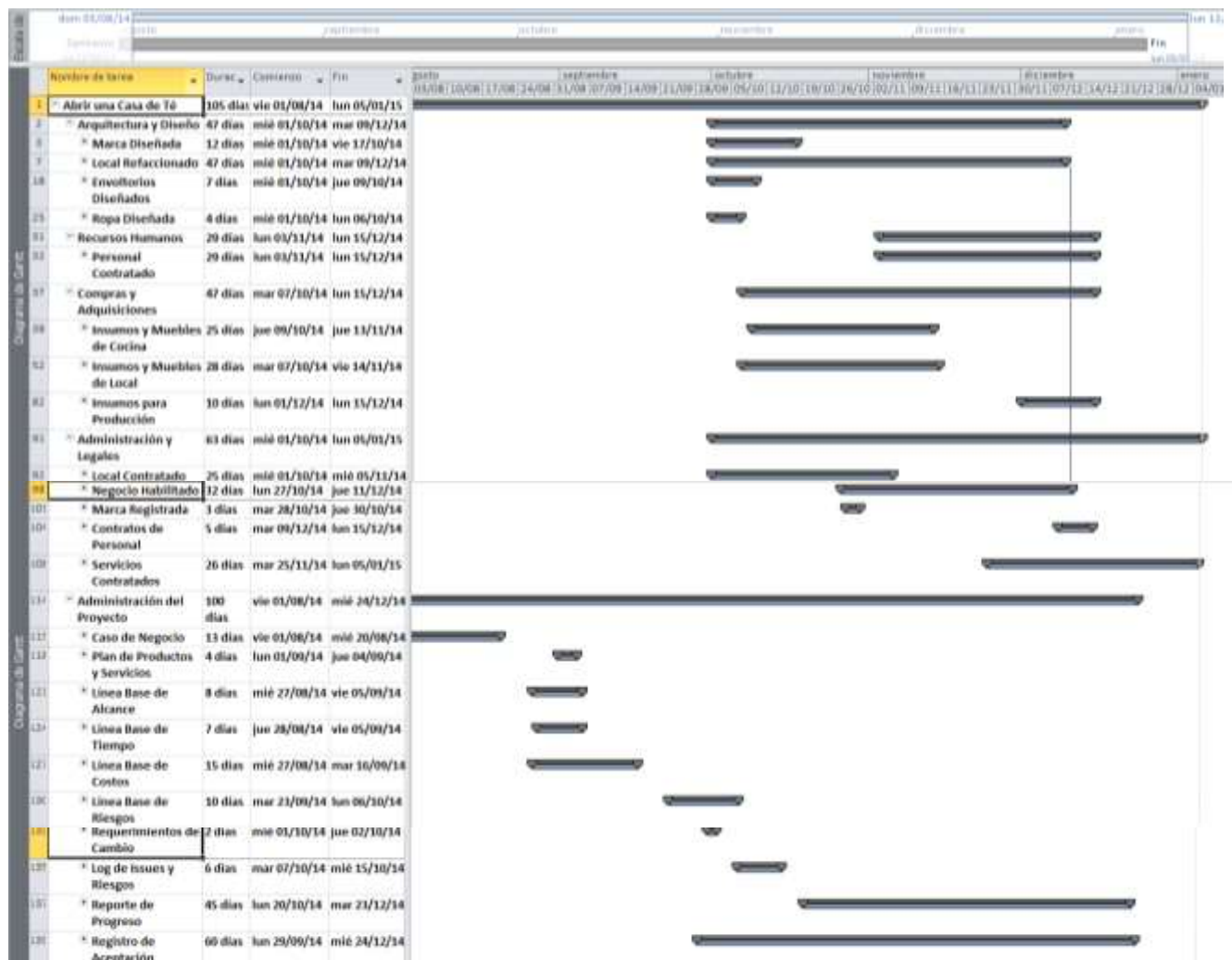




Trabajo Final Integrador

Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros

PROJECT DETALLADO





Trabajo Final Integrador

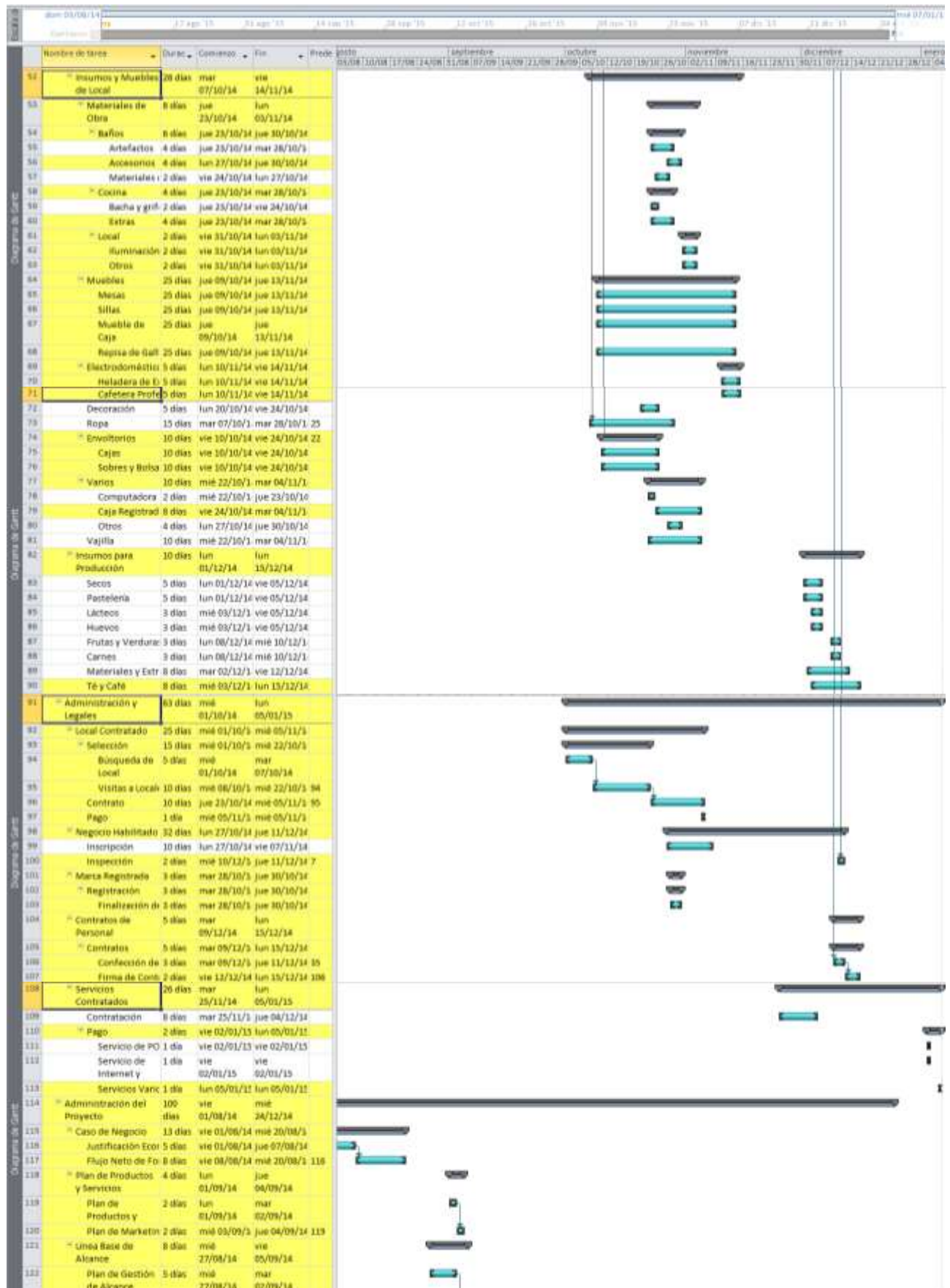
Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros

2.1.2.d. Tareas Críticas





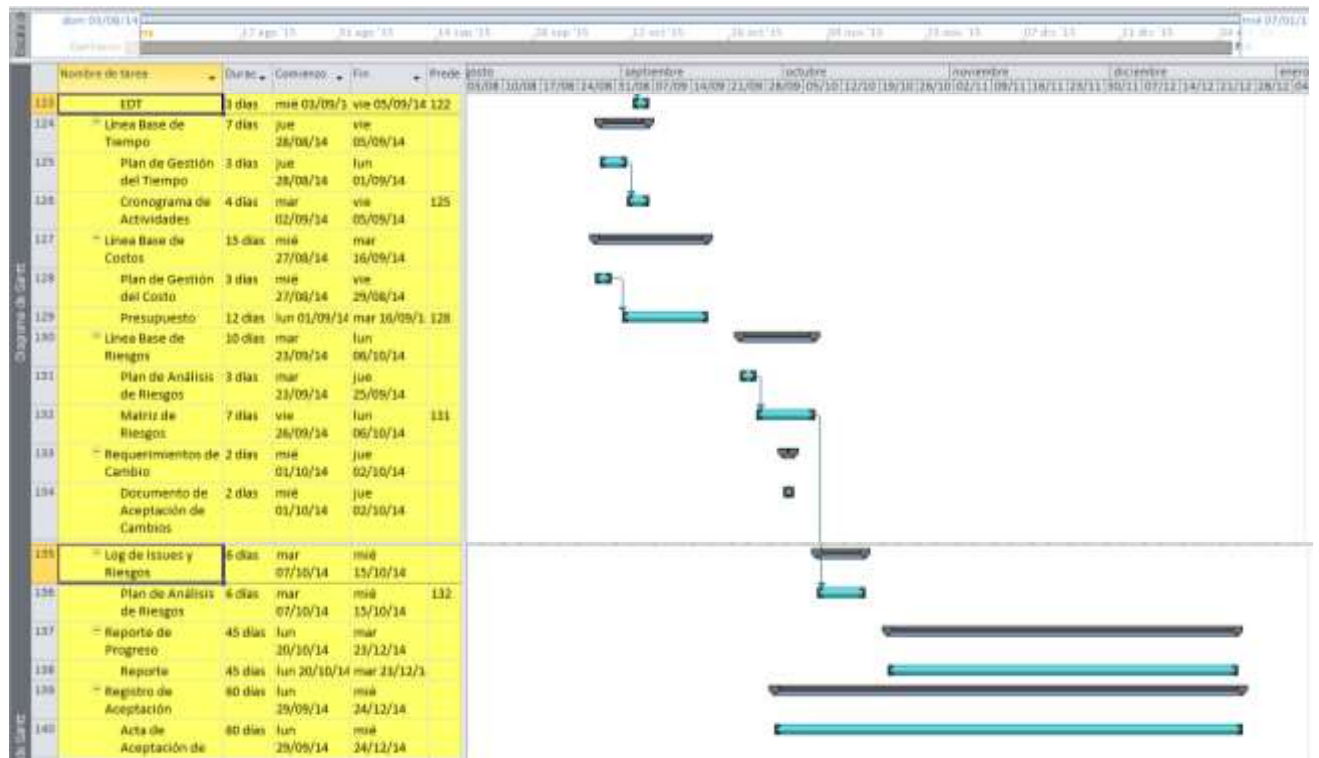
Trabajo Final Integrador
Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros





Trabajo Final Integrador

Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros





2.1.2.e. Tareas Críticas y Holguras





Trabajo Final Integrador

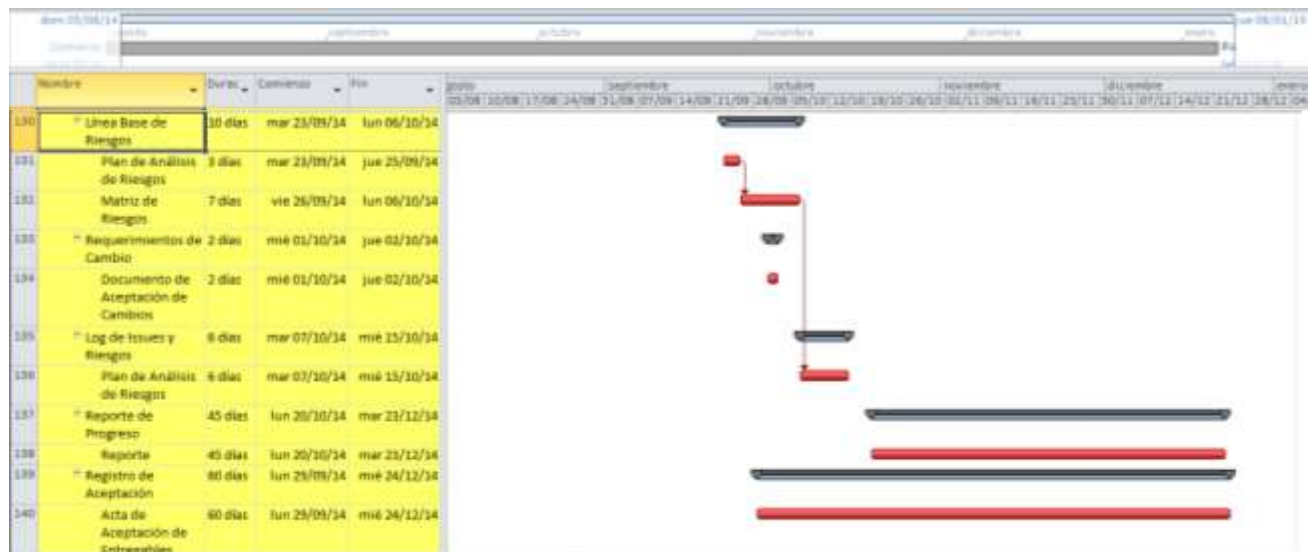
Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros





Trabajo Final Integrador

Abrir una casa de Té – María Valentina Valeros





2.1.3 PLAN de GESTIÓN del COSTO

Plan de Gestión de Costos

- El proyecto tiene diferentes costos, y todos se calcularán por separado.
 - Sueldos de Encargados de área (arquitecto-administrador de empresas-psicóloga -PM)
 - Sueldos del primer mes de las personas que trabajaran efectivamente en el local (Chefs - Mozos - Encargado del negocio - Servicio de limpieza)
 - Costo de contrato de alquiler
 - Costo del Alquiler los meses que dura el proyecto hasta su entrega
 - Costo de Registración de Marca
 - Costo de Habilitación del Local
 - Costo de Refacción y puesta a punto del local
 - Costo de todos los materiales para la apertura del negocio (electrodomésticos - muebles - etc.)
 - Costo de insumos para la producción de primer mes
- Los costos se verán reflejados en el documento "Presupuesto", el cual deberá ser firmado por el PM y por el cliente, como medida de aceptación de los mismos.
- Los costos también se verán en el cronograma, indicando en que momento de la vida del proyecto deben desembolsarse.
- Para el costo de cada una de las áreas el especialista realizará un listado de cada uno de los materiales, insumos y recursos necesarios para llevar a cabo las tareas. Realizará una estimación de acuerdo a los precios de mercado actuales y en función de su experiencia.
- Se establecerá una reserva de contingencia del 10% del costo total de cada una de las áreas (Arquitectura y Diseño - Recursos Humanos - Compras y Adquisiciones - Administración y Legales). Quedan excluidos para el cálculo del costo de contingencia los sueldos de todos los RRHH.
- La reserva de Gestión será establecida por el Sponsor del proyecto y la misma debe ser aprobada por el PM y el Cliente.
- Otro costo que será determinado en forma independiente es el Costo del PM.

Proceso de determinación de Presupuesto

- El presupuesto será determinado por el Director del proyecto, y se calculará tomando como referencia lo planteado en el Plan de Gestión de Costos, y será plasmado en el Documento "Presupuesto", el cual deberá ser firmado por el PM, el Cliente y el Sponsor.
- Por último se plasmarán los costos en el documento "Cronograma", que deberá estar firmado por el PM, el Cliente y el Sponsor para ser aprobado. Ver documento Cronograma de la sección Gestión del Tiempo.



2.1.2.a. Presupuesto

Presupuesto (36 cubiertos)

versión 1.0

● Fecha:			
● PRESUPUESTO TOTAL			\$ 682,711.47
■ Arquitectura y Diseño			\$ 34,000.00
■ Recursos Humanos			\$ 167,400.00
■ Compras y Adquisiciones			\$ 263,704.41
■ Administración y Legales			\$ 137,607.06
■ Administración del Proyecto			\$ 80,000.00
● PRESUPUESTO DESAGREGADO			\$ 682,711.47
■ Servicios de Arquitectura y Diseño			\$ 20,000.00
- Sueldo Arquitecto	\$ 20,000.00		
■ Servicios de Administración y Legales			\$ 20,000.00
- Sueldo Administrador de Empresas	\$ 20,000.00		
■ Servicios de Recursos Humanos			\$ 12,000.00
- Sueldo Psicólogo	\$ 12,000.00		
■ Servicios de Dirección de Proyectos			\$ 80,000.00
■ Gastos de Contrato de Local			\$ 56,000.00
■ Registración de Marca			\$ 2,400.00
■ Insumos Única Vez			\$ 160,970.03
■ Arreglos Local			\$ 52,582.72
■ Mano de Obra		\$ 14,000.00	
- Albañil	\$ 10,000.00		
- Pintor	\$ 4,000.00		
■ Materiales		\$ 38,582.72	
■ Alquiler Local (3 meses)			\$ 42,000.00
■ Costo Mensual Alquiler mas Expensas (Año1)	\$ 14,000.00		
■ Servicios Mensuales			\$ 17,207.06
- Luz	\$ 150.00		
- Gas	\$ 150.00		
- Agua	\$ 55.00		
- Internet + Teléfono	\$ 150.00		
- Posnet	\$ 16,702.06		
■ Insumos Mensuales 1° mes			\$ 64,151.66
■ Sueldos Mensuales 1° mes			\$ 155,400.00
- Cocinero (3 cocineros, 3 turnos)	\$ 7,200.00	\$ 21,600.00	
- Ayudantes de cocina (6 ayudantes, 3 turnos)	\$ 6,000.00	\$ 36,000.00	
- Mozos encargados (3 mozos, 3 turnos)	\$ 6,400.00	\$ 19,200.00	
- Mozos (3 mozos, 3 turnos)	\$ 5,400.00	\$ 16,200.00	
- Encargado del negocio (1)	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	
- Personal de Limpieza (3, 3 turnos)	\$ 4,800.00	\$ 14,400.00	



2.1.2.b. Cambio en Precios

Cambios en Precios

● Alquiler

■ Año 1	\$ 14,000.00
■ Año 2: Aumenta 15%	\$ 16,100.00
■ Año 3: Aumenta 15%	\$ 18,515.00
■ Año 4: Renovación 50% del valor inicial	\$ 21,000.00

● Sueldos Local

■ Hasta Septiembre año 1:	\$ 119,400.00
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 127,758.00
■ Hasta Septiembre: Aumenta 25%	\$ 159,697.50
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 170,876.33
■ Hasta Septiembre: Aumenta 25%	\$ 213,595.41
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 228,547.08

● Costos Materias Primas

■ Primer Semestre de Producción Año 1	\$ 384,909.97
■ Segundo Semestre de Producción - Año 1: Aumenta 15%	\$ 442,646.46
■ Primer Semestre de Producción Año 2: Aumenta 15%	\$ 509,043.43
■ Segundo Semestre de Producción - Año 2: Aumenta 15%	\$ 585,399.94
■ Primer Semestre de Producción Año 3: Aumenta 15%	\$ 673,209.94
■ Segundo Semestre de Producción - Año 3: Aumenta 15%	\$ 774,191.43

● Ventas

■ Primer Semestre Año 1:	\$ 2,335,420.80
■ Segundo Semestre Año 1: aumentan los precios 15%	\$ 3,452,276.45
■ Primer semestre Año 2: Aumentan los precios 15%	\$ 4,112,399.45
■ Segundo Semestre Año 2: aumentan los precios 15%	\$ 4,823,475.75
■ Primer semestre Año 3: Aumentan los precios 15%	\$ 5,432,150.36
■ Segundo Semestre Año 3: aumentan los precios 15%	\$ 6,379,046.67

Control de Cambios

Para todo el Proyecto se realizará un Proceso de Control de cambios, el mismo será plasmado en un Documento de Control de Cambios (Proceso de Ejecución y Control). Dicho documento deberá estar firmado por el "dueño del cambio", el director del proyecto y el Cliente. Si dicho cambio modificara alguna actividad, tiempo o costo de otra área, el documento también deberá estar firmado por el responsable de la nueva área afectada.



2.1.3.c. Presupuesto en el Tiempo (Inversión)

	Resumen Presupuesto (36 cubiertos)					
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero
Servicio de Arquitectura y Diseño			\$ 10,000.00	\$ 10,000.00		
Servicio de Administración y Legales			\$ 10,000.00	\$ 10,000.00		
Servicio de Recursos Humanos				\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	
Servicio de Administración de Proyecto	\$ 10,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 10,000.00
Contrato del Local			\$ 56,000.00			
Registración de Marca			\$ 2,400.00			
Insumos Única Vez			\$ 160,970.03			
Mano de Obra Albañil				\$ 10,000.00		
Mano de Obra Pintor				\$ 4,000.00		
Materiales Arreglo			\$ 38,582.72			
Alquiler del Local (3 meses)				\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00
Servicios Varios						\$ 17,207.06
Insumos mensuales					\$ 64,151.66	
Sueldos Cheff					\$ 10,800.00	\$ 21,600.00
Sueldos Ayudantes de Cocina					\$ 18,000.00	\$ 36,000.00
Sueldos Mozos Encargados						\$ 19,200.00
Sueldos Mozos						\$ 16,200.00
Sueldo Encargado del Negocio						\$ 12,000.00
Sueldo personal de Limpieza					\$ 7,200.00	\$ 14,400.00
Total Mensual	\$ 10,000.00	\$ 15,000.00	\$ 292,952.75	\$ 69,000.00	\$ 135,151.66	\$ 160,607.06
TOTAL						\$ 682,711.47

2.1.3.d. Insumos para la Apertura del Local – Única Vez

COSTO TOTAL INSUMOS (36 cubiertos)			\$	160,970.03
Insumos Única Vez	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
COCINA				\$ 60,448.69
ELECTRODOMESTICOS				
Horno Eléctrico Grande	1	\$7,400	\$7,400	\$6,290
Anafe con horno profesional	1	\$6,000	\$6,000	\$5,100
Heladera	1	\$9,000	\$9,000	\$7,650
Freezer	1	\$6,300	\$6,300	\$5,355
Microondas	1	\$1,800	\$1,800	\$1,530
Pava eléctrica	1	\$350	\$350	\$298
Batidora kitchenaid profesional	2	\$7,000	\$14,000	\$11,900
Licadora profesional	2	\$1,300	\$2,600	\$2,210
Mini pimer	2	\$700	\$1,400	\$1,190
Balanza	1	\$170	\$170	\$145
TOTAL ELECTRODOMESTICOS				\$ 41,667.00



MATERIALES DE TRABAJO

Placas Cuadrada	4	\$210	\$840	\$714
Molde de torta grande	4	\$50	\$200	\$170
Molde de torta mediano	4	\$43	\$172	\$146
Molde de tarta individual	20	\$17	\$340	\$289
Molde Budín	8	\$26	\$208	\$177
Molde Muffins x 12	4	\$43	\$172	\$146
Molde Macarrón x 48	4	\$160	\$640	\$544
Molde Créeme Brulee	20	\$12	\$240	\$204
Molde eclairs	20	\$11	\$220	\$187
Moldes varios de Pastelería		\$250	\$250	\$213
Cortadores de galletas	20	\$8	\$160	\$136
Cacerola Grande	2	\$800	\$1,600	\$1,360
Cacerola Chica	2	\$600	\$1,200	\$1,020
Sartén	2	\$400	\$800	\$680
Sartén de panqueques	2	\$120	\$240	\$204
Jarrito	3	\$120	\$360	\$306
Manga de decoración	6	\$30	\$180	\$153
Picos para manga	12	\$5	\$60	\$51
Espátulas de silicona	6	\$38	\$228	\$194
Batidor	3	\$49	\$147	\$125
Cucharas de madera	4	\$25	\$100	\$85
Cuchara de silicona	4	\$32	\$128	\$109
Tuppers	12	\$20	\$240	\$204
Cucharones	4	\$54	\$216	\$184
Cucharas	8	\$32	\$256	\$218
Cuchillos	8	\$32	\$256	\$218
Pincel	4	\$31	\$124	\$105
Jarra medidora	2	\$120	\$240	\$204
Cucharas medidoras	2	\$36	\$72	\$61
Plato para torta Grande	8	\$60	\$480	\$408
Plato para Torta Mediana	8	\$45	\$360	\$306
Plato para Torta individual	36	\$23	\$828	\$704
Repasadores	12	\$10	\$120	\$102
Agarraderas	6	\$30	\$180	\$153
Delantales	4	\$140	\$560	\$476
Gorro Cocina	4	\$60	\$240	\$204
Tabla para cortar varias	5	\$80	\$400	\$340
Láminas de silicona	4	\$250	\$1,000	\$850
Soplete para creme brulé y merengues	1	\$220	\$220	\$187
Tamiz para azúcar impalpable	1	\$60	\$60	\$51
Rallador	2	\$32	\$64	\$54
Escurreidor o secador de hojas (ensaladas)	1	\$80	\$80	\$68
Bols	12	\$20	\$240	\$204
Juguera	2	\$54	\$108	\$92
Tamiz	2	\$60	\$120	\$102
Coladores	4	\$58	\$232	\$197
Salero	2	\$45	\$90	\$77
pimentero	2	\$180	\$360	\$306

TOTAL MATERIALES DE TRABAJO \$ **13,286.35**

RESERVA DE CONTINGENCIA \$ **5,495.34**



SALON				\$ 76,358.83
MUEBLES				
Mesas	14	\$390	\$5,460	\$4,800
Sillas	40	\$119	\$4,760	\$4,190
Mueble caja registradora	1	\$1,800	\$1,800	\$1,585
Repisa galletas	1	\$800	\$800	\$705
TOTAL MUEBLES			\$	11,280.00
ELECTRODOMESTICOS				
Heladera Exposición	1	\$10,000	\$10,000	\$8,800
Cafetera Profesional	1	\$17,000	\$17,000	\$14,960
TOTAL ELECTRODOMESTICOS			\$	23,760.00
DECORACION				
Paragüero	2	\$220	\$440	\$387
Varios	1	\$2,500	\$2,500	\$2,500
TOTAL DECORACION			\$	2,887.20



VAJILLA

Tazas de té con plato	36	\$30	\$1,080	\$950
Tazas de Café con plato	30	\$25	\$750	\$660
Tazón con plato	36	\$33	\$1,170	\$1,030
Jarrito Café con plato	30	\$27	\$810	\$713
Plato de postre	36	\$24	\$864	\$760
Platos grandes	50	\$30	\$1,500	\$1,320
Platos Hondos	24	\$36	\$864	\$760
Ensaladeras individuales	30	\$40	\$1,200	\$1,056
Vasos	48	\$10	\$480	\$422
Copas para postre	36	\$33	\$1,188	\$1,045
Copas	48	\$40	\$1,920	\$1,690
Vasos de Licuado	36	\$36	\$1,296	\$1,140
Cuchillos	48	\$40	\$1,920	\$1,690
cuchillo postre	48	\$30	\$1,440	\$1,267
Cucharas	48	\$40	\$1,920	\$1,690
Cucharas de postre	48	\$30	\$1,440	\$1,267
Cucharas de té	48	\$24	\$1,152	\$1,014
Cucharas de café	48	\$22	\$1,056	\$929
Tenedores	48	\$40	\$1,920	\$1,690
Tenedores de postre	48	\$30	\$1,440	\$1,267
Cuchillos Untadores	36	\$12	\$432	\$380
Palas de Torta	12	\$70	\$840	\$739
Jarras	12	\$80	\$960	\$845
Paneras	20	\$30	\$600	\$528
Teteras	36	\$58	\$2,088	\$1,837
Porta azúcar	18	\$15	\$270	\$238
Platos para colador de té	36	\$12	\$432	\$380
Filtros para té en hebras	36	\$22	\$792	\$697
Bandejas para mozos	4	\$130	\$520	\$458
Salero	10	\$54	\$540	\$475
Pimentero	10	\$180	\$1,800	\$1,584
Aceitera	10	\$110	\$1,100	\$968
TOTAL MATERIALES DE TRABAJO			\$	31,489.92
RESERVA DE CONTINGENCIA			\$	6,941.71

GENERAL

\$ 24,162.51

Ropa Empleados	20	\$420	\$8,400	\$7,560
Computadora	1	\$6,200	\$6,200	\$5,580
Parlantes	1	\$1,200	\$1,200	\$1,080
Cartas	12	\$120	\$1,440	\$1,296
Caja registradora	1	\$6,200	\$6,200	\$6,200
Secador de piso	2	\$36	\$72	\$63
Escoba	2	\$44	\$88	\$77
Pala	2	\$39	\$78	\$69
Balde	2	\$23	\$46	\$40
TOTAL GENERALES				\$21,966
RESERVA DE CONTINGENCIA			\$	2,196.59



2.1.3.e Presupuesto de Arreglos de Local

Arreglos Local (36 cubiertos)				\$ 38,582.72
BAÑOS				
Inodoro	3	\$800	\$2,400	\$2,400
Bacha y Mesada simple	1	\$1,000	\$1,000	\$1,000
Bacha y Mesada doble	1	\$2,000	\$2,000	\$2,000
Espejos	2	\$1,000	\$2,000	\$1,800
Secador de Manos	2	\$2,300	\$4,600	\$4,140
Perchero	3	\$19	\$57	\$57
Griferías	3	\$400	\$1,200	\$1,200
Puerta	1	\$1,200	\$1,200	\$1,200
Dispenser papel higiénico	3	\$99	\$297	\$297
Dispenser toallas de papel	2	\$79	\$158	\$158
Dispenser Jabón Líquido	3	\$90	\$270	\$270
Lámparas	5	\$120	\$600	\$570
Focos	6	\$76	\$456	\$433
Materiales arreglos	1	\$4,000	\$4,000	\$4,000
TOTAL BAÑOS				\$19,525
COCINA				
Grifería	1	\$1,100	\$1,100	\$1,100
Bacha	1	\$1,600	\$1,600	\$1,600
Mesa	1	\$2,000	\$2,000	\$1,900
Lámparas	1	\$600	\$600	\$570
TOTAL COCINA				\$ 5,170.00
LOCAL				
Lámparas	12	200 \$	2,400 \$	2,200
Focos	18	76 \$	1,368 \$	1,230
TOTAL LOCAL				\$ 3,430.00
EXTRAS				
Matafuegos	3	\$450	\$1,350	\$1,350
Pintura	1	\$5,600	\$5,600	\$5,600
TOTAL EXTRAS				\$6,950
RESERVA DE CONTINGENCIA				\$ 3,507.52



2.1.3.f. Insumos de Producción

TOTAL INSUMOS MENSUALES (36 cubiertos) \$ 64,151.66

Insumos Mensuales Cantidad Px unitario Px total Px Efectivo
COCINA \$ 59,499.11

Harina 000	180	\$	4.80	\$	864.00	\$	864.00
Harina 0000	100	\$	5.40	\$	540.00	\$	540.00
Harina Leudante	200	\$	5.40	\$	1,080.00	\$	1,080.00
Polvo para hornear	2	\$	19.00	\$	38.00	\$	34.20
Maicena	30	\$	12.50	\$	375.00	\$	375.00
Cremor tártato	1	\$	80.00	\$	80.00	\$	72.00
Chocolate	120	\$	96.00	\$	11,520.00	\$	10,368.00
Manteca	160	\$	43.00	\$	6,880.00	\$	6,192.00
Azúcar	200	\$	5.40	\$	1,080.00	\$	972.00
Azúcar negra	40	\$	11.00	\$	440.00	\$	396.00
Azúcar impalpable	10	\$	18.00	\$	180.00	\$	162.00
Dulce de leche	150	\$	15.00	\$	2,250.00	\$	2,025.00
Leche	320	\$	4.90	\$	1,568.00	\$	1,411.20
Crema de leche	180	\$	30.00	\$	5,400.00	\$	4,860.00
Té	3.2	\$	570.00	\$	1,824.00	\$	1,641.60
Café	10	\$	76.00	\$	760.00	\$	684.00
Esencia de vainilla	2	\$	13.00	\$	26.00	\$	23.40
Chaucha de Vainilla	15	\$	14.00	\$	210.00	\$	189.00
Canela en Rama	0.3	\$	120.00	\$	36.00	\$	32.40
Canela en polvo	0.5	\$	57.00	\$	28.50	\$	25.65
Nuez Moscada	0.2	\$	200.00	\$	40.00	\$	36.00
Jengibre	0.15	\$	74.00	\$	11.10	\$	9.99
Clavo de olor	0.15	\$	99.00	\$	14.85	\$	13.37
Almendras	20	\$	110.00	\$	2,200.00	\$	1,980.00
Harina de Almendras	12	\$	70.00	\$	840.00	\$	756.00
Pistachos	20	\$	140.00	\$	2,800.00	\$	2,520.00
Nueces	20	\$	110.00	\$	2,200.00	\$	1,980.00
Frutos Rojos congelados	90	\$	38.00	\$	3,420.00	\$	3,078.00
Maple de Huevos	100	\$	16.00	\$	1,600.00	\$	1,440.00
Frutas varias	120	\$	11.00	\$	1,320.00	\$	1,188.00
Gelatina sin sabor	1	\$	120.00	\$	120.00	\$	108.00
Miel	60	\$	21.00	\$	1,260.00	\$	1,134.00
Glucosa	1	\$	83.00	\$	83.00	\$	74.70
Queso crema	120	\$	30.00	\$	3,600.00	\$	3,240.00
Cacao amargo en polvo	40	\$	50.00	\$	2,000.00	\$	1,800.00
Coco	50	\$	54.00	\$	2,700.00	\$	2,430.00
Aceite	8	\$	6.00	\$	48.00	\$	43.20
Verduras Varias	80	\$	8.00	\$	640.00	\$	576.00
Quesos	30	\$	40.00	\$	1,200.00	\$	1,080.00
Aceita de oliva	8	\$	35.00	\$	280.00	\$	252.00
Aceto	6	\$	35.00	\$	210.00	\$	189.00
Sal	30	\$	3.50	\$	105.00	\$	94.50
Pimienta	0.5	\$	42.00	\$	21.00	\$	18.90
Carnes	45	\$	40.00	\$	1,800.00	\$	1,620.00
Fiambres	30	\$	70.00	\$	2,100.00	\$	1,890.00



Otros Cocina	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 991.75
Poet (por litro)	15	\$ 9.00	\$ 135.00	\$ 125.55
Limpia vidrios (por litro)	4	\$ 14.00	\$ 56.00	\$ 52.08
Detergente (por litro)	5	\$ 28.00	\$ 140.00	\$ 130.20
CIF Crema (por litro)	2	\$ 14.00	\$ 28.00	\$ 26.04
Desengrasante (por litro)	2	\$ 14.00	\$ 28.00	\$ 26.04
Esponjas	6	\$ 4.50	\$ 27.00	\$ 25.11
Trapo amarillo	8	\$ 6.50	\$ 52.00	\$ 48.36
Trapo de piso	2	\$ 12.00	\$ 24.00	\$ 22.32
Lavandina	6	\$ 5.40	\$ 32.40	\$ 30.13
Papel film 300 mts	1.5	\$ 52.00	\$ 78.00	\$ 72.54
Papel aluminio	1.5	\$ 82.00	\$ 123.00	\$ 114.39
Bolsas para Freezer	100	\$ 0.43	\$ 43.00	\$ 39.99
Separadores	1	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 29.76
Papel sussex para la cocina	8	\$ 7.50	\$ 60.00	\$ 55.80
Alcohol para fajinar (por litro)	8	\$ 26.00	\$ 208.00	\$ 193.44

SALON	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 3,229.16
Sobres de azúcar	800	\$ 0.07	\$ 56.96	\$ 51.26
Sobres de edulcorante	800	\$ 0.10	\$ 80.00	\$ 72.00
Caja tortas grandes	100	\$ 11.00	\$ 1,100.00	\$ 990.00
Caja tortas medianas	100	\$ 8.00	\$ 800.00	\$ 720.00
Caja tortas individuales	100	\$ 4.00	\$ 400.00	\$ 360.00
Sobres galletas	350	\$ 0.31	\$ 108.50	\$ 97.65
Bolsas para venta chicas	250	\$ 1.00	\$ 250.00	\$ 225.00
Bolsas para venta grandes	200	\$ 1.30	\$ 260.00	\$ 234.00
Envoltorio cuadrados dulces	350	\$ 0.31	\$ 108.50	\$ 97.65
Servilletas	3200	\$ 0.11	\$ 336.00	\$ 302.40
Individuales de papel logo	800	\$ 0.11	\$ 88.00	\$ 79.20

BAÑO	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 431.64
Papel Higiénico x 350 mt.	12	\$ 19.00	\$ 228.00	\$ 205.20
Jabón líquido (x litro)	5	\$ 10.00	\$ 50.00	\$ 45.00
Toallas de papel	5600	0.036	\$ 201.60	\$ 181.44



2.1.4 PLAN de GESTIÓN del RIESGO

Plan de Gestión de Riesgos

- Para la gestión de riesgos se realizarán reuniones de donde surgirá un listado de todos los posibles riesgos a tener en cuenta durante toda la vida del proyecto.
- Se realizará una matriz de Riesgos, donde se verán cada uno de los riesgos y su probabilidad de ocurrencia.
- Por último se planteará un plan de contingencias.

Identificación de Riesgos

- Para la identificación de riesgos, se realizarán dos reuniones entre el PM, el encargado de Recursos Humanos, el encargado de Arquitectura y diseño, el encargado de Administración y legales y el cliente, para hacer un "brainstorming" de los posibles riesgos.
- Pasada una semana de la primer reunión se llevará a cabo la segunda, donde quedarán plasmados en un documento de "Riesgos" todos los posibles riesgos identificados.
- El documento "Riesgos" deberá ser firmado por el PM, el Cliente y el Sponsor, para su aprobación.
- El director del proyecto será el encargado de realizar la Matriz de Riesgos, donde van a quedar identificados todos los riesgos seleccionados y aprobados, por los encargados de área, el cliente y el sponsor.
- Cada uno de los riesgos identificados en la matriz será evaluado de acuerdo a su probabilidad de ocurrencia durante la vida del proyecto, y en cuanto al impacto que el mismo puede generar si ocurriese.

Clasificación y Ponderación de Riesgos

- El Director del Proyecto deberá evaluar cada uno de los riesgos identificados de acuerdo a su probabilidad de ocurrencia durante la vida del proyecto, y en cuanto al impacto que el mismo puede generar si ocurriese. Esto se realizará con la ayuda de la Matriz de Riesgos.
- A partir de la identificación, su probabilidad de ocurrencia y su impacto, se determina la calificación de cada riesgo.
- El documento "Riesgos" deberá ser firmado por el PM, el Cliente y el Sponsor, para su aprobación.
- Para la ponderación de riesgos ya identificados se tendrá en cuenta las puntuaciones de las tablas de "probabilidad de Ocurrencia" e "Impacto".



2.1.4.a. Riesgos Identificados

Riesgos Identificados

- Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces van a cambiar las ventas esperadas y los costos.
- Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces puede cambiar el período de repago de la inversión.
- Si aumentan los costos de la construcción, entonces aumentan los costos del proyecto.
- Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, pueden aumentar los costos.
- Si el proveedor comunica que no va a poder entregar los muebles en tiempo y forma, entonces pueden aumentar los costos o cambiar el plazo del proyecto.
- Si se retrasan las obras del local, entonces puede aumentar el plazo del proyecto.
- Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, puede cambiar la fecha de inauguración.
- Si se demora la habilitación del Local, puede demorarse la apertura del mismo.
- Si surge una huelga de trabajadores del rubro comercial, entonces puede demorarse la apertura del local.
- Si al momento de apertura del negocio no se hizo la suficiente publicidad, entonces se puede retrasar la apertura.

PROBABILIDAD de OCURRENCIA

Calificación	Puntos	Descripción
Muy Alto	0.9	Riesgo con alta probabilidad de ocurrir entre 99% y 80%.
Alto	0.7	Riesgo altamente probable con una probabilidad de ocurrencia entre 60% y 79%
Mediano	0.5	Riesgo medianamente probable con una probabilidad de ocurrencia entre 40% y 59%
Bajo	0.3	Riesgo poco probable, con una probabilidad de ocurrencia entre 10% y 39%
Muy Bajo	0.1	Riesgo casi nulo, con una probabilidad de ocurrencia entre 0% y 9%



PROBABILIDAD DE IMPACTO

Calificación	Puntos	Descripción
Muy Alto	0.9	El impacto en el proyecto es muy alto. Genera una variación superior al 50% de variación de los recursos planeados en el área de impacto del riesgo (Costo, Plazo, Alcance/Calidad).
Alto	0.7	El impacto en el proyecto es alto. Consideramos hasta un máximo de 50% de variación sobre los recursos planeados en el área de impacto de riesgo. (Costo, plazo, alcance y calidad)
Mediano	0.5	El impacto que tiene en el proyecto es notable. Consideraremos hasta un máximo de 20% de variación sobre los recursos planeados en el área de impacto del riesgo (Costo, Plazo, Alcance/Calidad)
Bajo	0.3	El Impacto que tendrá en el proyecto no es notable. Consideraremos hasta un máximo de 7% de variación sobre los recursos planeados en el área de impacto del riesgo (Costo, Plazo, Alcance/Calidad).
Muy Bajo	0.1	Impacto insignificante para el proyecto. No altera en forma considerable ningún aspecto de lo planificado.

MATRIZ

PROBABILIDAD	0.9	0.09	0.27	0.45	0.63	0.81	Alto
	0.7	0.07	0.21	0.35	0.49	0.63	
	0.5	0.05	0.15	0.25	0.35	0.45	Medio
	0.3	0.03	0.09	0.15	0.21	0.27	Bajo
	0.1	0.01	0.03	0.05	0.07	0.09	
		0.1	0.3	0.5	0.7	0.9	
		IMPACTO					



2.2 OBS - ESTRUCTURA del PROYECTO

2.2.1. Estructura del Proyecto



TAREAS de cada ÁREA del PROYECTO

Arquitectura y Diseño

Arquitectura y Diseño: será el área encargada del diseño de la marca, el diseño de los envoltorios, el diseño de la ropa, y el local seleccionado y refaccionado para su apertura.

La Arquitecta María Verónica Valeros, será la encargada de la Creación de la Marca, esto incluye el diseño y la aprobación de la misma.

Por otro lado será la persona encargada de definir el tamaño del local a alquilar, definir los colores de la marca, y deberá hacer el seguimiento y ejecución de todas las obras necesarias para la apertura del local.

Deberá también diseñar los envoltorios para los productos que se venderán en el salón, (cajas, sobres y bolsas), y la ropa para los empleados del local. EL diseño de la ropa, incluye la selección de la vestimenta y el logo de la marca. También está incluido entre sus tareas, comprar todo esto.

Otra tarea muy importante es la de comprar todos los insumos y materiales para la obra del local (todo lo necesario para las obras de la cocina, la ampliación de los baños y los arreglos del local), y comprar los artículos de decoración.



Recursos Humanos

Recursos Humanos: será el área encargada de Contratar los recursos humanos para el normal funcionamiento del negocio. Los recursos humanos que se van a necesitar son: 3 cocineros, 6 ayudantes de cocina, 3 mozos encargados, 3 mozos, 1 encargado del local, 3 personas de limpieza.

La Psicóloga María Dolores Solla será la encargada de Definir los perfiles a contratar, hacer las entrevistas necesarias, seleccionar al personal.

Junto a la Directora del Proyecto, deberá capacitar al personal seleccionado.

Administración y Legales

Administración y Legales: será el área encargada de contratar el Local y hacer los pagos correspondientes hasta el día de la entrega del Proyecto, también se hará cargo del pago y la última parte del trámite de Registración de la marca (ya iniciado por el Cliente). Otra de las tareas de esta área es la de hacer las inscripciones y los pagos necesarios para obtener la habilitación del local. Por último será el área encargada de contratar y pagar los servicios de Luz, Gas, Agua, Teléfono e Internet.

La Administradora de Empresas Carolina Oubiña será la encargada de todas las tareas administrativa tales como realizar los trámites de contrato del local seleccionado por el PM, realizar el pago de dicho contrato (que incluye 3 meses de alquiler mas los gastos de contratación como mes de depósito, mes de garantía mas dos meses de comisión a la inmobiliaria).

También tiene entre sus tareas al inscripción del negocio en el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, y el control de la Inspección que realice dicho organismo.

Otra tarea muy importante es la de finalización del trámite de Registración de la Marca. Dicho trámite fue iniciado por el Cliente hace dos años y seis meses, y solo falta la finalización del mismo, que incluye la firma y el pago.

Los contratos del personal a contratar, están a su cargo. Debe confeccionarlos y hacerlos firmar por el Cliente y el contratado.

La última tarea de Carolina Oubiña será la de contratar y pagar los servicios de POSNET, teléfono e internet, Agua, Luz y Gas.



Dirección de Proyecto

Dirección de Proyecto: será el área encargada de realizar el caso de negocio, el plan de productos y servicios, la línea base de alcance, la línea base de tiempos, la línea base de costos, la línea base de riesgos, reportes de progreso y el registro de aceptación.

La Licenciada María Valentina Valeros, será la encargada de Planificar, Gestionar, Ejecutar y Controlar todo el desarrollo del Proyecto.

Será la encargada de aprobar todos los entregables del proyecto, de supervisar y apoyar a cada uno de los profesionales contratados para el proyecto.

Una de sus tareas será la de gestionar la compra de todos los insumos y muebles de la cocina, los muebles y electrodomésticos para el salón, la computadora y la caja registradora.

Por otro lado será la persona encargada de seleccionar a todos los proveedores de las materias primas y materiales para la producción mensual del local.

Otra tarea muy importante será la de realizar todos los documento del Proyecto, y todo lo necesario para la consecución de dichos documentos y de todos los entregables del proyecto.

2.2.2. Estructura de la Organización- MACARRÓN





Estructura de Macarrón

La gestión del proyecto incluye el armado de la estructura para la organización.

Macarrón contará con un Encargado de Local, que supervisará a todo el personal del local, y será la persona encargada de los proveedores y las compras necesarias para la producción del Local.

Dentro de la estructura habrán tres cocineros, repartidos en tres turnos de trabajo; seis ayudantes de cocina de soporte a los Cheffs, que también cubrirán tres turnos laborales.

Por otro lado van a haber tres mozos encargados, para que en todo momento se cuente con un encargado de salón. Estos mozos encargados quedarán como encargados del local, en todo momento que no esté el encargado. Para ayudar en el salón y atender a los clientes, junto a

Por último se contratarán a tres personas encargadas de la limpieza del local.

3. PROCESO de EJECUCIÓN y CONTROL



3.1 REQUERIMIENTOS de CAMBIO

Requerimientos de Cambio

Para todo el Proyecto se realizará un Proceso de Control de cambios, el mismo será plasmado en un Documento de "Control de Cambios" (Proceso de Ejecución y Control). Dicho documento deberá estar firmado por el "dueño del cambio", el director del proyecto y el Cliente. Si dicho cambio modificara alguna actividad, tiempo o costo de otra área, el documento también deberá estar firmado por el responsable de la nueva área afectada.

Una vez que se ha aprobado el cambio al proyecto se debe actualizar cualquier plan del proyecto que sea importante, incluyendo el cronograma, presupuesto, declaración del alcance, y la estructura de desglose de trabajo. En no actualizar esta información puede hacer que en el proyecto no se reconozca el cambio o no se tomen las acciones necesarias para implementar el cambio.

Comunicar los cambios al alcance. Una vez que todos los planes han sido actualizados el gerente del proyecto necesita comunicarlos al equipo del proyecto, interesados y a la gerencia, así como las implicaciones para el proyecto. El alcance de la comunicación dependerá de la importancia del cambio.



3.1.1. Documento de Aceptación de Cambio

Documento de Aceptación de Cambio

● Proyecto: Abrir una casa de té "Macarrón" ● Solicitud N° _____
● Solicitante del cambio: _____ ● Fecha: / /
mail: _____ Tel: _____
● Director del Proyecto: María Valentina Valeros valevaleros@gmail.com 11 3692 2789

● Nombre del Cambio: _____
● Prioridad:
☐ Muy Alta ☐ Alta ☐ Media
● El cambio impacta a:
☐ Alcance ☐ Costo ☐ Tiempo
● Otros Impactos: _____

● Causas del Cambio:
☐ Necesidades del proyecto ☐ Normativa
☐ Habilitación ☐ Cambios en el proceso del Proyecto

● Historial de cambios

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
V.....	/ /	-
V.....	/ /	-
V.....	/ /	-

● Consecuencias de no aplicar el cambio

● APROBACION

☐ Director del Proyecto ☐ Cliente ☐ Sponsor
☐ Recursos Humanos ☐ Arquitecto ☐ Administración y Legales

● Declaración de la Aceptación Formal del Cambio

Mediante este documento se deja constancia que el cambio "XXX" ejecutado por "XXX", ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el cambio.

☐ Aprobado _____
Firma Director de Proyecto Firma Cliente
☐ Rechazado



3.2 LOG de ISSUES y RIESGOS

3.2.1. Matriz de Resolución de Riesgos

Riesgos		Probabilidad	Impacto	Peligrosidad	Categoría	Respuesta
1	Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces van a cambiar las ventas esperadas y los costos.	0,7	1	0,7	R. de Gestión	Si esto ocurre, se evaluará de nuevo económicamente el proyecto para ver si sigue siendo rentable
2	Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces puede cambiar el período de repago de la inversión.	0,7	1	0,7	R. de Gestión	Se evaluará nuevamente el proyecto para ver si el mismo es rentable, y el cliente decidirá con el nuevo período de repago si se realiza el proyecto
3	Si aumentan los costos de la construcción, entonces aumentan los costos del proyecto.	0,8	0,8	0,64	R. Externo	La compra de materiales se hará al inicio del proyecto, así se congelan los precios
4	Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, pueden aumentar los costos.	0,5	0,9	0,45	R. de Gestión	En el acuerdo de contratación se incluirá una cláusula que indique que el proveedor se hace cargo de todos los costos que su demora pudiera producir. Estos costos pueden ser, comprar la mercadería en otro lado de urgencia
5	Si el proveedor comunica que no va a poder entregar los muebles en tiempo y forma, entonces pueden aumentar los costos o cambiar el plazo del proyecto.	0,5	0,8	0,4	R. de Gestión	En el acuerdo de contratación se incluirá una cláusula que indique que el proveedor se hace cargo de todas las deferencias en costos que su demora pudiera producir. Estos costos pueden ser, comprar la mercadería en otro lado de urgencia.
6	Si se retrasan las obras del local, entonces puede aumentar el plazo del proyecto.	0,5	0,7	0,35	R. de Organización	Dentro del Cronograma se contemplan días para reserva de contingencia
7	Si los proveedores no entregan la mercadería de producción a tiempo, entonces, puede cambiar la fecha de inauguración.	0,5	0,6	0,3	R. de Gestión	La mercadería va a estar en el local, como mínimo 20 días antes de empezar a producir. En el acuerdo de contratación se incluirá una cláusula que indique que el proveedor se hace cargo de todas las diferencias en los costos de la compra a otro proveedor como urgencia.
8	Si se demora la habilitación del Local, puede demorarse la apertura del mismo.	0,4	0,6	0,24	R. de Gestión	Se alquila un local comercial ya habilitado para una confitería y/o restaurant, entonces la habilitación tarda solo 4 días.



Riesgos		Probabilidad	Impacto	Peligrosidad	Categoría	Respuesta
9	Si surge una huelga de trabajadores del rubro comercial, entonces puede demorarse la apertura del local.	0,5	0,4	0,2	R. Externo	Los trabajadores contratados firman un acuerdo donde se detalla que comenzarán a trabajar el día que figura en su contrato, sin importar huelgas o paros del gremio gastronómico.
10	Si al momento de apertura del negocio no se hizo la suficiente publicidad, entonces se puede retrasar la apertura.	0,3	0,3	0,09	R. de Organización	Se realiza un plan de Marketing en la planificación del proyecto, donde se realiza una campaña de comunicación y publicidad.

RIESGO 1 OCURRIDO: Si no se pueden colocar en el local todas las mesas contempladas, entonces van a cambiar las ventas esperadas y los costos.

Por un problema de arquitectura que surgió durante la obra, no se pueden colocar las 12 mesas contempladas y solo pueden colocarse 10. Este riesgo convertido en un hecho trajo cambios en las ventas y costos esperados, en la Inversión Inicial, y en el período de repago. (ver anexo 1)

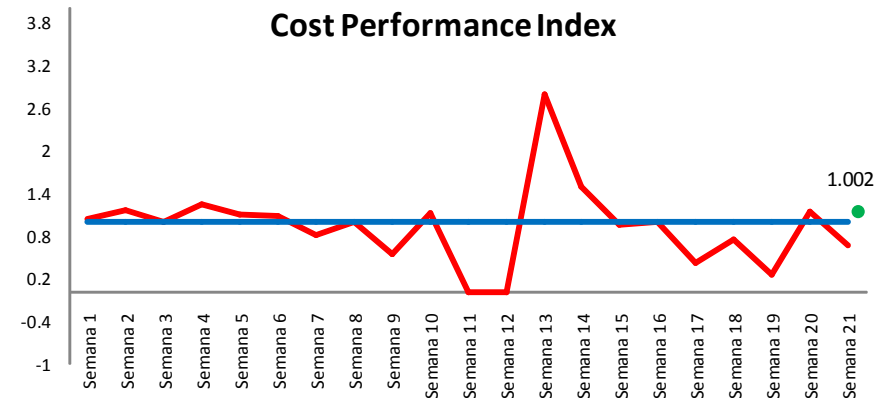
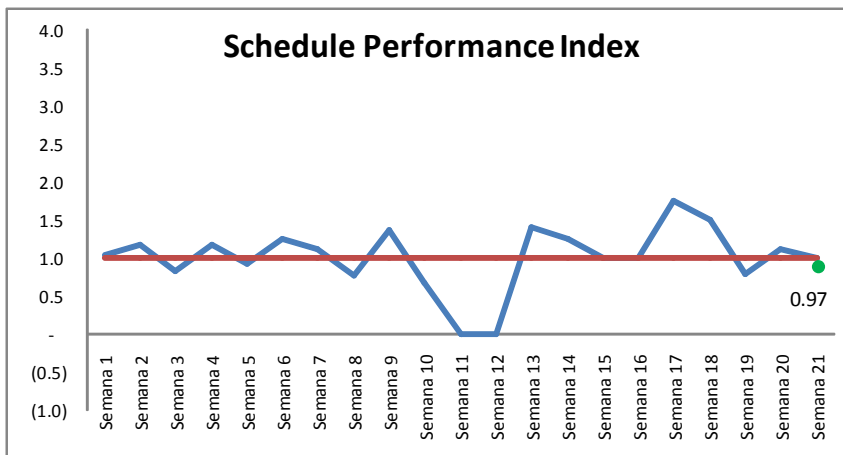
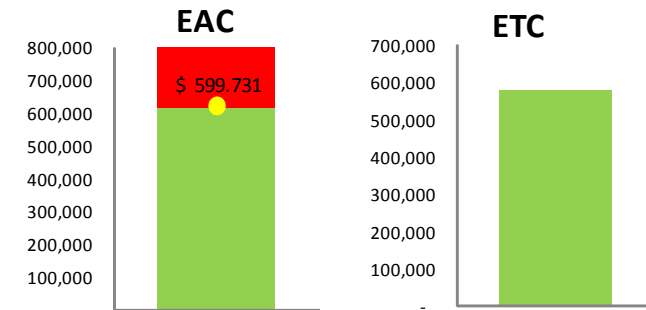
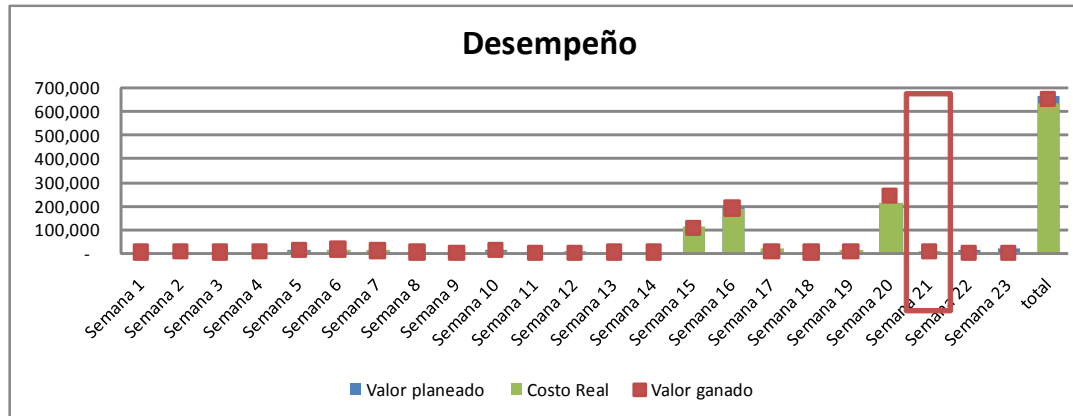
RIESGO 5 OCURRIDO: Si el proveedor comunica que no va a poder entregar los muebles en tiempo y forma, entonces pueden aumentar los costos o cambiar el plazo del proyecto.

El proveedor nos avisa que el Jueves 13 de Noviembre no va a poder entregar los muebles por un problema de producción. Esto no trajo ningún problema dado que las obras del local todavía no estaban terminadas y faltaban muchos días para la apertura del negocio. Entregó los muebles 10 días después de lo pactado, lo que no trajo ningún problema, ni cambios en costos o plazo.



3.3 REPORTE de PROGRESO, STATUS Y FORECAST

Reporte de Progreso - "Abrir una casa de Té" Fecha: 23 de Diciembre 2014





3.4 ENTEGABLES de CONTRATACIÓN

3.4.1. Contrato de Personal

Contrato Personal

Entre Macarrón, representado por la Sra. Mariana Harrington de Macarrón, en virtud de lo dispuesto, de fecha 15/12/2014, con Domicilio en _____, Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en adelante "MACARRÓN", por una parte y el/la Sr./Sra., _____, DNI: _____, por otra parte, quien acredita su Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T) con el N° ____-____-____, con Domicilio en _____, Ciudad: _____, en adelante "EL TRABAJADOR", convienen en celebrar el presente contrato laboral, el que queda sujeto a las siguientes cláusulas:

1- La Señora Mariana Harrington contrata a el TRABAJADOR, quien se compromete a ejecutar el trabajo de _____, en Macarrón, ubicado en la calle _____ Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

2- La Jornada de trabajo no podrá exceder de 45 horas semanales, distribuidas en un máximo de seis días. La Jornada diaria no podrá extenderse por mas de nueve horas, con 45 minutos de recreo.

3- El empleador se compromete a remunerar los servicios del trabajador con un sueldo de \$ _____, son _____ pesos, que será liquidado y pagado entre el 1 y el 6 de cada mes. El pago de honorarios se realizará por mes vencido. El empleador se compromete a otorgar al trabajador los siguientes beneficios: a) _____, b) _____, c) _____.

4- El trabajador se compromete y obliga expresamente a cumplir las instrucciones que le sean impartidas por su Empleador, en relación a su trabajo y acatar en todas sus partes las normas del Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad.

5- El presente contrato será de plazo fijo y se extenderá desde el 15 de Diciembre de 2014 hasta el 31 de Diciembre de 2015, y podrá ponersele término en conormidad a la legislación vigente.

Se deja constancia que el trabajador ingresó al servicio del empleador el día _____ de _____ de 20____.

6- El presente contrato se firma en dos Ejemplares de igual tenor y fecha, declarando el trabajador haber recibido en este acto un ejemplar de dicho instrumento.

Firma Trabajador

Firma Empleador



3.4.2. ACUERDO con PROVEEDOR

Acuerdo con Proveedor

Las partes:

- Mariana Harrington, representando a MACARRÓN, CUIT: ____-____-____
Dirección del Local: _____, Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
E-mail: mbudic@yahoo.com.ar Tel: _____
- Encargado del Local: _____, representando a MACARRÓN.
CUIT: ____-____-____. Dirección: _____
Celular: 15-_____, mail: _____.
- Datos de entrega de Mercadería:
Las mercadería deberán ser entregadas en el Local de MACARRÓN, situado en la calle _____, Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Teléfono: _____, Celular del encargado: _____
- Proveedor:
Nombre o Razón Social: _____, CUIT: ____-____-____
Dirección Comercial: _____, Tel: _____
Contacto Comercial: _____, Cel.: _____, Mail: _____
Contacto Logística: _____, Cel.: _____, Mail: _____
Contacto Financiero: _____, Cel: _____, Mail: _____
Número de Cuenta Corriente: _____
CBU: _____, Banco: _____



ACUERDO:

Las partes arriba identificadas han acordado las siguientes condiciones válidas para su acuerdo comercial, aplicables a partir de ____/____/____. Las condiciones tienen vigencia indefinida, sujeto a las cláusulas del acuerdo. Todo cambio o adición a las condiciones aquí estipuladas deberán ser acordadas por ambas partes y constar por escrito.

- 1: Plazo de pago de Facturas: el pago se realizará entre el ____ y el ____ de cada mes.
- 2: Plazo de entrega de las mercaderías: las mercadería se entregarán en el local de Macarrón, el día ____ y el día ____ de cada mes.
- 3: Por pago en efectivo se aplicará un descuento de: ____%.
- 4: Si la compra mensual supera los \$_____, el descuento será del ____%.

CLAUSULAS:

- a) La mercadería debe ser de la mejora calidad. En caso de no respetar las marcas abajo descriptas, la mercadería será devuelta al proveedor, y el mismo deberá hacerse cargos de los costos de compra de mercadería de la calidad estipulada.
- b) La mercadería debe ser entregada en tiempo y forma. Si el proveedor no entregara a tiempo la mercadería, el Cliente puede optar por comprar los productos en otro proveedor, y el proveedor original deberá hacerse cargo de la diferencia de costos.
- c) En caso de devolución de mercadería, el cliente deberá realizar una nota donde diga los motivos de la devolución. Dicha nota será entregada al Encargado de Logística junto con la mercadería a devolver.

Otros: _____

Firma Cliente

Firma Proveedor

4. PROCESO de CIERRE



4.1 REGISTRO de ACEPTACIÓN

4.1.1. Formulario de Aceptación de Documentos

Formulario de Aceptación de Documentos

INFORMACIÓN del DOCUMENTO			
● Fecha:	Versión 1.0		
● Documento:			
● Responsable del Documento:			
● Fecha de Emisión:	/	/	
● Fecha de última Modificación:	/	/	
● Nombre del Archivo:			
● HISTORIA del DOCUMENTO			
Versiones	Fecha de versión	Modificaciones	
V.....	/	/	-
V.....	/	/	-
V.....	/	/	-
● APROBACION			
☐ Director del Proyecto	☐ Cliente	☐ Sponsor	
☐ Recursos Humanos	☐ Arquitecto	☐ Administración y Legales	
● Declaración de la Aceptación Formal del Documento			
Mediante este documento se deja constancia que el cambio "XXX" ejecutado por "XXX", ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el cambio.			
☐ Aprobado			
☐ Rechazado	Firma Director del Proyecto	Firma Cliente	



4.1.2. Acta de Aceptación de Entregables

Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: " "

- Fecha: **Versión 1.0**
- Responsable del Acta: " "
- Emitida por: " "
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☐ Aprobada
- Aprobada por: " "

- Información General

- Cliente:
- Sponsor
- Nombre de la fase:
- Responsable de la ejecución del entregable:
- Inicio de la ejecución del entregable:
- Término de la ejecución del entregable:
- Cantidad de días de ejecución del entregable:
- Fecha de reunión de aceptación del entregable:

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " XXX" ejecutado por María Valentina Valeros (PM), ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



4.2 PLAN de TRANSFERENCIAS

4.2.1. Registro de Conocimientos

Registro de Conocimientos

- En el presente documento se dejan registradas las lecciones aprendidas del proyecto y todos los riesgos a tener en cuenta al realizar un proyecto similar a este.
- Los acuerdos de contratación deben ser muy claros y tener cláusulas especiales en caso de requerir una fecha de entrega exacta. Si para el proyecto es un riesgo no contar con la entrega de la mercadería el día pactado, debe especificarse en el acuerdo una cláusula de penalidad que cubra todos los costos causados por dicho riesgo (convertido en un hecho).
- Para la mercadería, debe especificarse en el acuerdo de contratación la calidad requerida, pueden especificarse marcas de preferencia. También es importante tener una cláusula de descuentos en caso de aumentar la cantidad comprada.
- Para el cálculo de las ventas estimadas y los costos estimados, debe hacerse un exhaustivo análisis arquitectónico del local a utilizar, de modo que las mesas calculadas para el lugar, sean las mesas que realmente se van a poder colocar.
- Para los contratos del personal, es necesario armar un acuerdo de comienzo de trabajo, debido a la cantidad de paros y huelgas que pueden surgir de improvisto en Argentina.
- Para todos los cálculo de Presupuesto, Ventas, Costos e Inversiones necesarias debe tenerse en cuenta la inflación estimada, debido a la inestabilidad por la que pasa el país.
- Para el cálculo de los sueldos de los empleados del Local, deben tenerse en cuenta las cláusulas del Gremio, los sueldos mínimos estipulados, las cargas sociales y retenciones y el precio de las horas extra y de fin de semana. Por otro lado deben contemplarse los aumentos generales de los meses de Septiembre y Marzo de cada año.
- Para el cálculo del servicio de POSNET deben previamente calcularse las ventas estimadas, debido a que se paga una comisión por el uso del servicio.
- Para la Inscripción y Habilitación del Local, debe preverse el tiempo adecuado, esto depende del tipo de local a utilizar (si ya fue habilitado como local comercial, para uso de confitería, café o restaurant), si se cuentan con los planos actuales, y planos de las reformas a realizar, y con el pago de las tasas municipales por arreglos del local.



4.2.2. Encuesta de Satisfacción del Cliente

Encuesta de Satisfacción CLIENTE

Hoja 1

● Proyecto: Abrir una casa de Té

Fecha: / /

● Cliente:

PROYECTO: Marque con una cruz

● ¿Cómo calificaría la dirección del Proyecto en General?

☐ Excelente ☐ Muy Buena ☐ Buena ☐ Neutra ☐ Mala

● ¿Se cumplieron sus expectativas?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se identificaron todas sus necesidades?

☐ Todas ☐ Muchas ☐ Algunas ☐ Pocas ☐ Ninguna

● ¿Se cumplió el Plazo del proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se cumplió el Costo del proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se cumplió el Alcance del proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se identificaron todos los Riesgos?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se dio respuesta a todos los riesgos que ocurrieron?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Se dio respuesta a todos los cambios pedidos por usted?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿El director le dio seguimiento al proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%

● ¿Esta satisfecho con la comunicación de los avances del proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30% ☐ 0%



Encuesta de Satisfacción CLIENTE

Hoja 2

SERVICIO CONSULTORIA: Marque con una cruz

- Nivel de satisfacción con el servicio brindado

☐ Alto ☐ Medio ☐ Bajo

- ¿Recomendaría el Servicio Brindado?

☐ Si ☐ No

- ¿Le pareció profesional el Servicio Brindado?

☐ Si ☐ No

- ¿Nos contrataría nuevamente?

☐ Si ☐ No

- ¿Esta satisfecho con el equipo de Proyectos? Diga SI o NO

☐ Director del Proyecto	☐ Psicóloga
☐ Arquitecto	☐ Administrador de Empresas
☐ Albañil	☐ Pintor

- ¿Le pareció acorde el costo del servicio brindado con los resultados obtenidos?

☐ Si ☐ No

- Sugerencias:



4.2.3. Encuesta de Satisfacción de Empleados

Encuesta de Satisfacción EMPLEADOS

Hoja 1

● Proyecto: Abrir una casa de Té Fecha: / /

● Empleado:

PROYECTO: Marque con una cruz

● ¿Cómo calificaría la dirección del Proyecto en General?

☐ Excelente ☐ Muy Buena ☐ Buena ☐ Neutra ☐ Mala

● ¿Se cumplieron sus expectativas?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30%

● ¿Volvería a trabajar con este equipo de proyectos?

☐ Si ☐ No

● ¿Cómo fue su experiencia en este proyecto?

☐ Muy Satisfecho ☐ Satisfecho ☐ Neutro ☐ Poco Satisfecho ☐ Insatisfecho

● ¿Cómo le pareció el ambiente de trabajo?

☐ Excelente ☐ Muy Bueno ☐ Bueno ☐ Neutro ☐ Malo

● ¿Se sintió cómodo con el equipo de trabajo?

☐ Muy Cómodo ☐ Cómodo ☐ Neutro ☐ Poco cómodo ☐ Incómodo

● ¿Hubo colaboración entre el equipo?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30%

● ¿Sintió que el equipo estaba a la altura del proyecto?

☐ 100% ☐ 80% ☐ 65% ☐ 50% ☐ 30%

● ¿Le definieron bien sus responsabilidades?

☐ Excelente ☐ Muy Bien ☐ Bien ☐ Mal

● ¿Le dieron la posibilidad de expresar sus necesidades acerca del proyecto?

☐ Siempre ☐ Muchas veces Algunas veces ☐ Pocas veces ☐ Nunca

● ¿Pudo apoyarse en su Director del Proyecto?

☐ Siempre ☐ Muchas veces Algunas veces ☐ Pocas veces ☐ Nunca

● ¿Se le permitió tomar decisiones?

☐ Siempre ☐ Muchas veces Algunas veces ☐ Pocas veces ☐ Nunca

● ¿El salario le pareció acorde a sus responsabilidades?

☐ Si ☐ No

● Sugerencias:

5. ANEXOS



5.1 Riesgo 1: En el Local, habrán 10 mesas para 30 comensales.

Cambio 1: 10 mesas en vez de 12

- Cambio de alcance: Por un problema de arquitectura en el local alquilado, se van a poder colocar solo 10 mesas, no 12 como se habían planeado. El resultado de esto es, que entrarán menos comensales, 30 en vez de 36 como máximo.
- Esto genera un cambio en el alcance del proyecto, en la Inversión Inicial, en los costos y en las ventas estimadas y en el período de repago de la inversión.
- A continuación se incluyen todos los documentos con los respectivos cambios.



Documento de Aceptación de Cambio

- Proyecto: Abrir una casa de té "Macarrón" ● Solicitud N° 1
- Solicitante del cambio: Arquitecta - María Verónica Valeros ● Fecha: 10 / 11 / 2014
mail: verovaleros@hotmail.com
- Director del Proyecto: María Valentina Valeros valevaleros@gmail.com 11 3692 2789

- Nombre del Cambio: **Cambio en la Cantidad de Mesas del Salón**
- Prioridad:
☒ Muy Alta ☐ Alta ☐ Media
- El cambio impacta a:
☒ Alcance ☒ Costo ☐ Tiempo
- Otros Impactos: El poder colocar solo 10 mesas en el Local, provoca que sólo puedan haber como máximo 30 comensales. Esto provoca cambios, en la Inversión, ya que hay que comprar menos "insumos de única vez", cambios en las ventas y costos estimados, cambios en el período de repago de la inversión y cambios en el alcance del proyecto.

- Causas del Cambio:
☐ Necesidades del proyecto ☐ Normativa ☒ Otros
- ☐ Habilitación ☐ Cambios en el proceso del Proyecto

- Historial de cambios

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
V 1.0	10 / 11 / 2014	Alcance, Costo, Inversión, Ventas

- Consecuencias de no aplicar el cambio
Los clientes van a estar muy incómodos, dado que las mesas van a quedar muy apretadas dentro del local. Durante la obra surgió un problema con la ampliación del baño, y hubo que cambiar 3 metros de lugar el baño para discapacitados, lo que redujo el lugar del salón. Por otro lado se corre el riesgo de que la inspección sea negativa, y no se pueda habilitar el Negocio.

● APROBACION

- ☒ Director del Proyecto ☒ Cliente ☒ Sponsor
- ☐ Recursos Humanos ☐ Arquitecto ☐ Administración y Legales

- Declaración de la Aceptación Formal del Cambio
Mediante este documento se deja constancia que el cambio " cambio en la cantidad de mesas del salón" ejecutado por " María Verónica Valeros ", ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el cambio.

☒ Aprobado

Firma Director de Proyecto

Firma Cliente

☐ Rechazado



Plan de Negocio - Justificación Económica

Versión 2.0

● Inversión Inicial:	\$ 582,859.06
Salarios Proyecto	\$ 52,000.00
Alquiler negocio mensual (3 meses)	\$ 42,000.00
Gastos de contrato	\$ 56,000.00
Registración de Marca	\$ 2,400.00
Insumos única vez	\$ 154,588.36
Insumos Mensuales	\$ 53,426.68
Arreglos Local	\$ 52,582.72
Servicios mensuales	\$ 14,461.30
Sueldos Mensuales 1° mes	\$ 155,400.00
● Costo Dirección del Proyecto	\$ 80,000.00
● Ventas Año 1	\$ 4,823,081.04
Ventas 1° trimestre	\$ 903,604.80
Ventas 2° trimestre	\$ 1,042,579.20
Ventas 3° trimestre	\$ 1,361,629.44
Ventas 4° trimestre	\$ 1,515,267.60
● Ventas Año 2	\$ 7,446,562.66
● Ventas Año 3	\$ 9,842,664.20

*Salarios Proyecto incluye salarios de Arquitecto, Psicólogo, Administrador de Empresas



Flujo Neto de Negocio (V 2.0)

	2014				
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 288,012.08	-\$ 69,000.00	-\$ 157,861.30
Ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Flujo Neto	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 288,012.08	-\$ 69,000.00	-\$ 157,861.30

	2015											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 219,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 218,518.09	-\$ 218,518.09	-\$ 218,518.09	-\$ 226,876.09	-\$ 228,976.09	-\$ 228,976.09
Ventas	\$ 313,622.40	\$ 280,694.40	\$ 309,288.00	\$ 342,201.60	\$ 361,497.60	\$ 338,880.00	\$ 457,627.32	\$ 464,483.16	\$ 439,518.96	\$ 515,236.80	\$ 495,116.40	\$ 504,914.40
Flujo Neto	\$ 94,320.41	\$ 71,392.41	\$ 99,986.01	\$ 132,899.61	\$ 152,195.61	\$ 129,578.01	\$ 239,109.23	\$ 245,965.07	\$ 221,000.87	\$ 288,360.71	\$ 266,140.31	\$ 275,938.31

	2016											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 239,574.61	-\$ 239,574.61	-\$ 239,574.61	-\$ 271,514.11	-\$ 271,514.11	-\$ 271,514.11	-\$ 283,702.40	-\$ 283,702.40	-\$ 283,702.40	-\$ 294,881.23	-\$ 297,296.23	-\$ 297,296.23
Ventas	\$ 592,522.32	\$ 530,311.92	\$ 580,651.56	\$ 573,478.32	\$ 584,333.40	\$ 565,702.02	\$ 687,240.83	\$ 663,040.67	\$ 659,500.07	\$ 682,532.20	\$ 645,848.69	\$ 681,400.67
Flujo Neto	\$ 352,947.71	\$ 290,737.31	\$ 341,076.95	\$ 301,964.21	\$ 312,819.29	\$ 294,187.91	\$ 403,538.42	\$ 379,338.26	\$ 375,797.66	\$ 387,650.97	\$ 348,552.46	\$ 384,104.44

	2017											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Costos	-\$ 311,312.77	-\$ 311,312.77	-\$ 311,312.77	-\$ 354,031.85	-\$ 354,031.85	-\$ 354,031.85	-\$ 370,150.87	-\$ 370,150.87	-\$ 370,150.87	-\$ 385,102.55	-\$ 387,587.55	-\$ 387,587.55
Ventas	\$ 772,780.92	\$ 701,337.51	\$ 773,326.61	\$ 765,141.26	\$ 762,496.76	\$ 751,708.89	\$ 902,648.83	\$ 883,098.44	\$ 872,188.84	\$ 888,698.06	\$ 860,362.06	\$ 908,876.00
Flujo Neto	\$ 461,468.15	\$ 390,024.74	\$ 462,013.84	\$ 411,109.41	\$ 408,464.91	\$ 397,677.04	\$ 532,497.96	\$ 512,947.57	\$ 502,037.97	\$ 503,595.51	\$ 472,774.51	\$ 521,288.44

	2014	2015	2016	2017
Costos	-\$ 539,873.38	-\$ 2,606,194.46	-\$ 3,273,847.06	-\$ 4,266,764.15
Ventas	\$ -	\$ 4,823,081.04	\$ 7,446,562.66	\$ 9,842,664.20
Flujo Neto	-\$ 539,873.38	\$ 2,216,886.58	\$ 4,172,715.61	\$ 5,575,900.05

VAN	\$5,407,227.76
TIR	476%



Gastos Mensuales (V 2.0)

Gastos Mensuales	2014				
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual				\$ 14,000.00	\$ 14,000.00
Impuestos y Servicios					
Sueldos				\$ 36,000.00	\$ 119,400.00
Insumos Producción				\$ 53,426.68	\$ 53,426.68
TOTAL				\$ 103,426.68	\$ 186,826.68

Gastos Mensuales	2015											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00
Impuestos y Servicios	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30
Sueldos	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 119,400.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00
Insumos Producción	\$ 61,440.69	\$ 61,440.69	\$ 61,440.69	\$ 61,440.69	\$ 61,440.69	\$ 61,440.69	\$ 70,656.79	\$ 70,656.79	\$ 70,656.79	\$ 70,656.79	\$ 70,656.79	\$ 70,656.79
TOTAL	\$ 209,301.99	\$ 209,301.99	\$ 209,301.99	\$ 209,301.99	\$ 209,301.99	\$ 209,301.99	\$ 218,518.09	\$ 218,518.09	\$ 218,518.09	\$ 226,876.09	\$ 228,976.09	\$ 228,976.09

Gastos Mensuales	2016											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 16,100.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00
Impuestos y Servicios	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30
Sueldos	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 127,758.00	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 159,697.50	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33
Insumos Producción	\$ 81,255.31	\$ 81,255.31	\$ 81,255.31	\$ 81,255.31	\$ 81,255.31	\$ 81,255.31	\$ 93,443.61	\$ 93,443.61	\$ 93,443.61	\$ 93,443.61	\$ 93,443.61	\$ 93,443.61
TOTAL	\$ 239,574.61	\$ 239,574.61	\$ 239,574.61	\$ 271,514.11	\$ 271,514.11	\$ 271,514.11	\$ 283,702.40	\$ 283,702.40	\$ 283,702.40	\$ 294,881.23	\$ 297,296.23	\$ 297,296.23

Gastos Mensuales	2017											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Alquiler Mensual	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 18,515.00	\$ 21,000.00	\$ 21,000.00
Impuestos y Servicios	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30	\$ 14,461.30
Sueldos	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 170,876.33	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 213,595.41	\$ 228,547.08	\$ 228,547.08	\$ 228,547.08
Insumos Producción	\$ 107,460.15	\$ 107,460.15	\$ 107,460.15	\$ 107,460.15	\$ 107,460.15	\$ 107,460.15	\$ 123,579.17	\$ 123,579.17	\$ 123,579.17	\$ 123,579.17	\$ 123,579.17	\$ 123,579.17
TOTAL	\$ 311,312.77	\$ 311,312.77	\$ 311,312.77	\$ 354,031.85	\$ 354,031.85	\$ 354,031.85	\$ 370,150.87	\$ 370,150.87	\$ 370,150.87	\$ 385,102.55	\$ 387,587.55	\$ 387,587.55



Análisis de Repago de la Inversión (V 2.0)

PERIODO DE REPAGO Local de 30 Cubiertos

	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Inversión	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 288,012.08	-\$ 69,000.00	-\$ 21,000.00	-\$ 10,000.00					
Costos					-\$ 103,426.68	-\$ 147,861.30	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99	-\$ 209,301.99
Ventas						\$ 313,622.40	\$ 280,694.40	\$ 309,288.00	\$ 342,201.60	\$ 361,497.60	\$ 338,880.00
Flujo	-\$ 10,000.00	-\$ 15,000.00	-\$ 288,012.08	-\$ 69,000.00	-\$ 124,426.68	\$ 155,761.10	\$ 71,392.41	\$ 99,986.01	\$ 132,899.61	\$ 152,195.61	\$ 129,578.01

Inversión Inicial	\$ 662,859.06			
Período de Repago	Marzo	Abril	Mayo	Junio
	\$ 327,139.53	\$ 460,039.14	\$ 612,234.75	\$ 741,812.77

Ventas Finales

	30 cubiertos Ventas 2015	
70% de ventas proyectadas	ene-15	\$ 313,622.40
	feb-15	\$ 280,694.40
	mar-15	\$ 309,288.00
80% de ventas proyectadas	abr-15	\$ 342,201.60
	may-15	\$ 361,497.60
	jun-15	\$ 338,880.00
90% de ventas proyectadas	jul-15	\$ 457,627.32
	ago-15	\$ 464,483.16
	sep-15	\$ 439,518.96
100% de ventas proyectadas	oct-15	\$ 515,236.80
	nov-15	\$ 495,116.40
	dic-15	\$ 504,914.40
	Total	\$4,823,081.04

30 cubiertos			
Ventas 2016		Ventas 2017	
ene-16	\$ 592,522.32	ene-17	\$ 772,780.92
feb-16	\$ 530,311.92	feb-17	\$ 701,337.51
mar-16	\$ 580,651.56	mar-17	\$ 773,326.61
abr-16	\$ 573,478.32	abr-17	\$ 765,141.26
may-16	\$ 584,333.40	may-17	\$ 762,496.76
jun-16	\$ 565,702.02	jun-17	\$ 751,708.89
jul-16	\$ 687,240.83	jul-17	\$ 902,648.83
ago-16	\$ 663,040.67	ago-17	\$ 883,098.44
sep-16	\$ 659,500.07	sep-17	\$ 872,188.84
oct-16	\$ 682,532.20	oct-17	\$ 888,698.06
nov-16	\$ 645,848.69	nov-17	\$ 860,362.06
dic-16	\$ 681,400.67	dic-17	\$ 908,876.00
Total	\$7,446,562.66	Total	\$ 9,842,664.20



Análisis de Ventas

Lunes y Martes		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	45%	14	3	\$ 40.00	\$ 1,620.00	\$ 46.00	\$ 1,863.00	\$ 52.90	\$ 2,142.45	\$ 60.84	\$ 2,463.82	\$ 69.96	\$ 2,833.39	\$ 80.45	\$ 3,258.40
B	10:00 - 13:00	35%	11	4	\$ 40.00	\$ 1,680.00	\$ 46.00	\$ 1,932.00	\$ 52.90	\$ 2,221.80	\$ 60.84	\$ 2,555.07	\$ 69.96	\$ 2,938.33	\$ 80.45	\$ 3,379.08
C	13:00 - 15:00	58%	17	2	\$ 80.00	\$ 2,784.00	\$ 92.00	\$ 3,201.60	\$ 105.80	\$ 3,681.84	\$ 121.67	\$ 4,234.12	\$ 139.92	\$ 4,869.23	\$ 160.91	\$ 5,599.62
D	15:00 - 17:00	35%	11	3	\$ 40.00	\$ 1,260.00	\$ 46.00	\$ 1,449.00	\$ 52.90	\$ 1,666.35	\$ 60.84	\$ 1,916.30	\$ 69.96	\$ 2,203.75	\$ 80.45	\$ 2,534.31
E	17:00 - 20:00	55%	17	4	\$ 60.00	\$ 3,960.00	\$ 69.00	\$ 4,554.00	\$ 79.35	\$ 5,237.10	\$ 91.25	\$ 6,022.67	\$ 104.94	\$ 6,926.06	\$ 120.68	\$ 7,964.97
Totales						\$ 11,304.00		\$ 12,999.60		\$ 14,949.54		\$ 17,191.97		\$ 19,770.77		\$ 22,736.38

Miércoles		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	48%	14	3	\$ 40.00	\$ 1,728.00	\$ 46.00	\$ 1,987.20	\$ 52.90	\$ 2,285.28	\$ 60.84	\$ 2,628.07	\$ 69.96	\$ 3,022.28	\$ 80.45	\$ 3,475.63
B	10:00 - 13:00	38%	11	4	\$ 40.00	\$ 1,824.00	\$ 46.00	\$ 2,097.60	\$ 52.90	\$ 2,412.24	\$ 60.84	\$ 2,774.08	\$ 69.96	\$ 3,190.19	\$ 80.45	\$ 3,668.72
C	13:00 - 15:00	65%	20	2	\$ 80.00	\$ 3,120.00	\$ 92.00	\$ 3,588.00	\$ 105.80	\$ 4,126.20	\$ 121.67	\$ 4,745.13	\$ 139.92	\$ 5,456.90	\$ 160.91	\$ 6,275.43
D	15:00 - 17:00	38%	11	3	\$ 40.00	\$ 1,368.00	\$ 46.00	\$ 1,573.20	\$ 52.90	\$ 1,809.18	\$ 60.84	\$ 2,080.56	\$ 69.96	\$ 2,392.64	\$ 80.45	\$ 2,751.54
E	17:00 - 20:00	60%	18	4	\$ 60.00	\$ 4,320.00	\$ 69.00	\$ 4,968.00	\$ 79.35	\$ 5,713.20	\$ 91.25	\$ 6,570.18	\$ 104.94	\$ 7,555.71	\$ 120.68	\$ 8,689.06
Totales						\$ 12,360.00		\$ 14,214.00		\$ 16,346.10		\$ 18,798.02		\$ 21,617.72		\$ 24,860.37

Jueves y Viernes		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	8:00 - 10:00	55%	17	3	\$ 40.00	\$ 1,980.00	\$ 46.00	\$ 2,277.00	\$ 52.90	\$ 2,618.55	\$ 60.84	\$ 3,011.33	\$ 69.96	\$ 3,463.03	\$ 80.45	\$ 3,982.49
B	10:00 - 13:00	45%	14	4	\$ 40.00	\$ 2,160.00	\$ 46.00	\$ 2,484.00	\$ 52.90	\$ 2,856.60	\$ 60.84	\$ 3,285.09	\$ 69.96	\$ 3,777.85	\$ 80.45	\$ 4,344.53
C	13:00 - 15:00	75%	23	2	\$ 80.00	\$ 3,600.00	\$ 92.00	\$ 4,140.00	\$ 105.80	\$ 4,761.00	\$ 121.67	\$ 5,475.15	\$ 139.92	\$ 6,296.42	\$ 160.91	\$ 7,240.89
D	15:00 - 17:00	45%	14	3	\$ 40.00	\$ 1,620.00	\$ 46.00	\$ 1,863.00	\$ 52.90	\$ 2,142.45	\$ 60.84	\$ 2,463.82	\$ 69.96	\$ 2,833.39	\$ 80.45	\$ 3,258.40
E	17:00 - 20:00	70%	21	4	\$ 60.00	\$ 5,040.00	\$ 69.00	\$ 5,796.00	\$ 79.35	\$ 6,665.40	\$ 91.25	\$ 7,665.21	\$ 104.94	\$ 8,814.99	\$ 120.68	\$ 10,137.24
Totales						\$ 14,400.00		\$ 16,560.00		\$ 19,044.00		\$ 21,900.60		\$ 25,185.69		\$ 28,963.54

Sábado y Domingo		Porcentaje de ocupación	Cantidad de Personas	Cantidad de turnos	\$(S1)	Ventas Semestre 1	\$(S2)	Ventas Semestre 2	\$(A3)	Ventas Semestres 3	\$(S4)	Ventas Semestres 4	\$(S5)	Ventas Semestres 5	\$(S6)	Ventas Semestres 6
A	9:00 - 13:00	75%	23	4	\$ 50.00	\$ 4,500.00	\$ 57.50	\$ 5,175.00	\$ 66.13	\$ 5,951.25	\$ 76.04	\$ 6,843.94	\$ 87.45	\$ 7,870.53	\$ 100.57	\$ 9,051.11
B	13:00 - 15:00	100%	30	2	\$ 110.00	\$ 6,600.00	\$ 126.50	\$ 7,590.00	\$ 145.48	\$ 8,728.50	\$ 167.30	\$ 10,037.78	\$ 192.39	\$ 11,543.44	\$ 221.25	\$ 13,274.96
C	15:00 - 17:00	70%	21	2	\$ 45.00	\$ 1,890.00	\$ 51.75	\$ 2,173.50	\$ 59.51	\$ 2,499.53	\$ 68.44	\$ 2,874.45	\$ 78.71	\$ 3,305.62	\$ 90.51	\$ 3,801.47
D	17:00 - 20:00	100%	30	2.5	\$ 70.00	\$ 5,250.00	\$ 80.50	\$ 6,037.50	\$ 92.58	\$ 6,943.13	\$ 106.46	\$ 7,984.59	\$ 122.43	\$ 9,182.28	\$ 140.80	\$ 10,559.63
Totales						\$ 18,240.00		\$ 20,976.00		\$ 24,122.40		\$ 27,740.76		\$ 31,901.87		\$ 36,687.16



Declaración de Alcance

Versión 2.0

Fecha: xx/xx/2014

● Alcance

El proyecto se inicia con la planificación de la marca y el negocio y termina el día de la apertura del mismo.

El proyecto incluye la Administración y Dirección del mismo; la Administración y seguimiento de Arquitectura y Diseño de todo lo necesario para la apertura del Local; la selección y contratación de los Recursos Humanos; la selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la puesta en marcha del negocio; y la administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales. El local, tendrá capacidad para 10 mesas, se podrán sentar 30 comensales como máximo.

● Dentro del alcance

- Administración y Dirección del Proyecto
- Planificación, Ejecución, Seguimiento y Control y Cierre del Proyecto
- Administración y Seguimiento de Arquitectura y Diseño
- Selección y Contratación de los Recursos Necesarios para la puesta en marcha
- Selección, compra y adquisición de todos los insumos necesarios para la apertura
- Administración, gestión y seguimiento de todas las tareas administrativas y legales
- Lanzamiento y registración de la marca
- Contratación del Equipo de Proyectos
- Capacitación del Personal
- Obtención del dinero necesario para la puesta en marcha del Proyecto
- Selección, contratación y refacción del local
- Contratación de los proveedores para el normal funcionamiento del Local
- Compra de todos los insumos necesarios para el primer mes de producción
- Arreglos del local para la puesta en marcha del negocio
- Inscripción y Habilitación del Local comercial
- Diseño y compra de la ropa del personal
- La finalización del trámite de Registración de Marca

● Fuera del alcance

- Todos los problemas que surjan con el personal, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con el dueño del local, luego del día de cierre del proyecto
- Todos los problemas que surjan con los proveedores, luego del día de cierre del proyecto
- Todas las inspecciones del Gobierno de la Ciudad, luego del día de cierre del proyecto
- El cálculo del Impuesto a las Ganancias
- El cálculo del Impuesto al Valor Agregado
- El cálculo del Impuesto a Ingresos Brutos
- El cálculo específico del pago a POSNET (el valor dado es solo un valor promedio)
- El pago de la Habilitación del Local
- El trámite de Registración de la Marca (debido a que dura aproximadamente 2 años)

Firma Participantes

Firma Director de Proyecto

Firma Cliente



Recursos

Versión 2.0

- **Recursos Humanos del Proyecto**

- Director del Proyecto
- Arquitecto matriculado
- Pintor
- Albañil
- Psicólogo encargado de Recursos Humanos
- Administrador de Empresas encargado de Administración y Legales

- **Recursos Humanos para el negocio**

- Cocineros
- Ayudantes de cocina
- Encargado Local
- Mozos
- Personal de limpieza

- **Tiempo**

El tiempo inicial estimado de duración del proyecto es de aproximadamente 6 meses. El mismo comenzara en Agosto 2013.

- **Inversión**

La inversión inicial estimada es de \$ 662.859.06
Todos los fondos necesarios los entregan el Cliente y el Sponsor.
El Dinero se recupera en el mes de Junio de 2015, 6° mes de apertura del Local.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					Versión 2.0
Actividades		Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR
0	Apertura de una casa de Té	105	\$ 662,859.06		
1	Arquitectura y Diseño	47	\$ 34,000.00	1	Arquitecta
1 1	Marca Diseñada	12	\$ 3,000.00	1	Arquitecta
1 1 1	Creación	10	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 1 1 1	Diseño de Marca	10	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 1 2	Aprobación	2	\$ 1,000.00	1	Arquitecta
1 2	Local Refaccionado	47	\$ 27,000.00	1	Arquitecta
1 2 1	Definición de Tamaño	3	\$ 1,200.00	2	PM-Arquitecta
1 2 2	Definición de Colores	2	\$ 800.00	1	Arquitecta
1 2 3	Obra Civil	20	\$ 21,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 1	Local	5	\$ 5,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 2	Cocina	3	\$ 2,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 3 3	Baño	12	\$ 14,000.00	2	Arquitecta-Albañil
1 2 4	Pintura	17	\$ 4,000.00	2	Arquitecta-Pintor
1 2 4 1	Local	3	\$ 2,000.00	1	Pintor
1 2 4 2	Cocina	2	\$ 600.00	1	Pintor
1 2 4 3	Baño	2	\$ 1,400.00	1	Pintor
1 3	Envoltorios Diseñados	7	\$ 2,000.00	1	Arquitecta
1 3 1	Envoltorios	3	\$ 1,500.00	1	Arquitecta
1 3 1 1	Diseño de Envoltorios	2	\$ 1,200.00	1	Arquitecta
1 3 1 2	Aprobación de Envoltorios	1	\$ 300.00	1	PM
1 3 2	Prototipo	4	\$ 500.00	1	Arquitecta
1 3 2 1	Diseño de Prototipo	3	\$ 400.00	1	Arquitecta
1 3 2 2	Envío de Prototipo a fábrica	1	\$ 100.00	1	PM
1 4	Ropa Diseñada	4	\$ 2,000.00	2	Arquitecta - PM
1 4 1	Diseño	3	\$ 1,500.00	1	Arquitecta
1 4 1 1	Diseño de Ropa	2	\$ 1,000.00	2	PM-Arquitecta
1 4 1 2	Aprobación de Diseño	1	\$ 500.00	1	PM
1 4 2	Prototipo	1	\$ 500.00	1	Arquitecta
1 4 2 2	Envío de Prototipo a fábrica	1	\$ 500.00	1	PM
2	Recursos Humanos	29	\$ 167,400.00	1	Psicóloga
2 1	Personal Contratado	29	\$ 167,400.00	3	Psico-Admin-PM
2 1 1	Definición de Perfiles	4	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 2	Entrevistas	15	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 3	Selección	5	\$ 3,000.00	1	Psicóloga
2 1 4	Capacitación	5	\$ 158,400.00	2	PM-Psicóloga
3	Compras y Adquisiciones	47	\$ 246,597.76	1	PM
3 1	Insumos y Muebles de Cocina	25	\$ 62,538.69	1	PM
3 1 1	Muebles	25	\$ 2,090.00	1	PM
3 1 1 1	Mesa	25	\$ 2,090.00	1	PM
3 1 2	Electrodomésticos	3	\$ 45,833.70	1	PM
3 1 2 1	Hornos	1	\$ 14,212.00	1	PM
3 1 2 2	Heladeras	1	\$ 14,305.40	1	PM
3 1 2 3	Pava Eléctrica	1	\$ 327.80	1	PM
3 1 2 4	Batidoras	1	\$ 14,398.00	1	PM
3 1 2 5	Licadoras	1	\$ 2,431.00	1	PM
3 1 2 6	Balanza	1	\$ 159.50	1	PM
3 1 3	Materiales de Trabajo	3	\$ 14,614.99	1	PM
3 1 3 1	Moldes	1	\$ 9,246.60	1	PM
3 1 3 2	Vajilla	1	\$ 1,419.10	1	PM
3 1 3 3	Extras	1	\$ 3,949.29	1	PM



		Actividades	Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR
3	2	Insumos y Muebles del Local	28	\$ 133,565.13	3	PM-Adm-Arqui
3	2	1	8	\$ 36,492.72	1	Arquitecta
3	2	1 1	6	\$ 21,477.50	1	Arquitecta
3	2	1 1 1	4	\$ 5,940.00	1	Arquitecta
3	2	1 1 2	4	\$ 10,661.20	1	Arquitecta
3	2	1 1 3	2	\$ 4,876.30	1	Arquitecta
3	2	1 2	4	\$ 3,597.00	1	Arquitecta
3	2	1 2 1	2	\$ 2,970.00	1	Arquitecta
3	2	1 2 2	4	\$ 627.00	1	Arquitecta
3	2	1 3	2	\$ 11,418.22	1	Arquitecta
3	2	1 3 1	2	\$ 3,773.00	1	Arquitecta
3	2	1 3 2	2	\$ 7,645.22	2	Arquitecta-PM
3	2	2	25	\$ 10,967.00	1	PM
3	2	2 1	25	\$ 4,532.00	1	PM
3	2	2 2	25	\$ 3,916.00	1	PM
3	2	2 3	25	\$ 1,743.50	1	PM
3	2	2 4	25	\$ 775.50	1	PM
3	2	3	5	\$ 26,136.00	1	PM
3	2	3 1	5	\$ 9,680.00	1	PM
3	2	3 2	5	\$ 16,456.00	1	PM
3	2	4	5	\$ 3,175.92	1	Arquitecta
3	2	5	15	\$ 8,316.00	1	Arquitecta
3	2	6	10	\$ 2,573.73	1	Arquitecta
3	2	6 1	10	\$ 1,889.91	1	Arquitecta
3	2	6 2	10	\$ 683.82	1	Arquitecta
3	2	7	10	\$ 16,205.52	1	PM
3	2	7 1	2	\$ 7,326.00	1	Administradora-PM
3	2	7 2	8	\$ 6,820.00	1	Administradora-PM
3	2	7 3	4	\$ 2,059.52	1	Administradora-PM
3	2	8	10	\$ 29,698.24	1	PM
3	3	Insumos para producción	10	\$ 50,493.94	1	PM
3	3	1	5	\$ 3,840.31	1	PM
3	3	2	5	\$ 19,593.31	1	PM
3	3	3	3	\$ 15,657.66	1	PM
3	3	4	3	\$ 1,195.20	1	PM
3	3	5	3	\$ 4,030.20	1	PM
3	3	6	3	\$ 1,332.00	1	PM
3	3	7	8	\$ 2,912.97	1	PM
3	3	8	8	\$ 1,932.30	1	PM
4		Administración y Legales	63	\$ 134,861.30	1	Administradora
4	1	Local Contratado	25	\$ 105,000.00	1	Administradora
4	1	1	15	\$ 5,000.00	1	PM
4	1	1 1	5	\$ 2,000.00	1	PM
4	1	1 2	10	\$ 3,000.00	1	PM
4	1	2	10	\$ 2,000.00	1	Administradora
4	1	3	1	\$ 98,000.00	1	Administradora
4	2	Negocio Habilitado	32	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	2	1	10	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	2	2	2	\$ -	1	Administradora



Actividades				Duración	Costo	Cantidad de RR	Nombre del RR	
4	3		Marca Registrada	3	\$ 2,400.00	1	Administradora	
4	3	1	Registración	3	\$ 2,400.00	1	Administradora	
4	3	1	1	Finalización de Trámite	3	\$ 2,400.00	1	Administradora
4	4		Contratos Personal	5	\$ 6,000.00	1	Administradora	
4	4	1	Contratos	5	\$ 6,000.00	1	Administradora	
4	4	1	1	Confección de Contratos	3	\$ 4,000.00	1	Administradora
4	4	1	2	Firma de Contratos	2	\$ 2,000.00	1	Administradora
4	5		Servicios Contratados	26	\$ 17,461.30	1	Administradora	
4	5	1	Contratación	8	\$ 3,000.00	1	Administradora	
4	5	2	Pago	2	\$ 14,461.30	1	Administradora	
4	5	2	1	Servicio de POSNET	1	\$ 13,956.30	1	Administradora
4	5	2	2	Servicio de Teléfono e Internet	1	\$ 150.00	1	Administradora
4	5	2	3	Servicios Varios	1	\$ 355.00	1	Administradora
5			Administración del Proyecto	100	\$ 80,000.00	1	PM	
5	1		Caso de Negocio	13	\$ 12,000.00	1	PM	
5	1	1	Justificación Económica	5	\$ 8,000.00	1	PM	
5	1	2	Flujo Neto de Fondos	8	\$ 4,000.00	1	PM	
5	2		Plan de Productos y Servicio	4	\$ 8,000.00	1	PM	
5	2	1	Plan de Productos y Servicios	2	\$ 5,000.00	1	PM	
5	2	2	Plan de Marketing	2	\$ 3,000.00	1	PM	
5	3		Línea Base de Alcance	8	\$ 8,000.00	1	PM	
5	3	1	Plan de Gestión de Alcance	5	\$ 4,000.00	1	PM	
5	3	2	EDT	3	\$ 4,000.00	1	PM	
5	4		Línea Base de Tiempos	7	\$ 8,000.00	1	PM	
5	4	1	Plan de Gestión del Tiempo	3	\$ 3,000.00	1	PM	
5	4	2	Cronograma de Actividades	4	\$ 5,000.00	1	PM	
5	5		Línea Base de Costos	15	\$ 12,000.00	1	PM	
5	5	1	Plan de Gestión del Costo	3	\$ 4,000.00	1	PM	
5	5	2	Presupuesto	12	\$ 8,000.00	1	PM	
5	6		Línea Base de Riesgos	10	\$ 8,000.00	1	PM	
5	6	1	Plan de Gestión de Riesgos	3	\$ 4,000.00	1	PM	
5	6	2	Matriz de Riesgos	7	\$ 4,000.00	1	PM	
5	7		Requerimientos de Cambio	2	\$ 5,000.00	1	PM	
5	7	1	Documento de Aceptación de Cambios	2	\$ 5,000.00	1	PM	
5	8		Log de Issues y Riesgos	6	\$ 5,000.00	1	PM	
5	8	1	Plan de Análisis de Riesgos	6	\$ 5,000.00	1	PM	
5	9		Reporte de Progreso	45	\$ 8,000.00	1	PM	
5	9	1	Reporte	45	\$ 8,000.00	1	PM	
5	10		Registro de Aceptación	60	\$ 6,000.00	1	PM	
5	10	1	Acta de Aceptación de Entregables	60	\$ 6,000.00	1	PM	



Presupuesto (30 cubiertos)

versión 2.0

● Fecha:

● PRESUPUESTO TOTAL			\$ 662,859.06
■ Arquitectura y Diseño			\$ 34,000.00
■ Recursos Humanos			\$ 167,400.00
■ Compras y Adquisiciones			\$ 246,597.76
■ Administración y Legales			\$ 134,861.30
■ Administración del Proyecto			\$ 80,000.00
● PRESUPUESTO DESAGREGADO			\$ 662,859.06
■ Servicios de Arquitectura y Diseño			\$ 20,000.00
- Sueldo Arquitecto		\$ 20,000.00	
■ Servicios de Administración y Legales			\$ 20,000.00
- Sueldo Administrador de Empresas		\$ 20,000.00	
■ Servicios de Recursos Humanos			\$ 12,000.00
- Sueldo Psicólogo		\$ 12,000.00	
■ Servicios de Dirección de Proyectos			\$ 80,000.00
■ Gastos de Contrato de Local			\$ 56,000.00
■ Registración de Marca			\$ 2,400.00
■ Insumos Única Vez			\$ 154,588.36
■ Arreglos Local			\$ 52,582.72
■ Mano de Obra		\$ 14,000.00	
- Albañil	\$ 10,000.00		
- Pintor	\$ 4,000.00		
■ Materiales		\$ 38,582.72	
■ Alquiler Local (3 meses)			\$ 42,000.00
■ Costo Mensual Alquiler mas Expensas (Año1)	\$ 14,000.00		
■ Servicios Mensuales			\$ 14,461.30
- Luz	\$ 150.00		
- Gas	\$ 150.00		
- Agua	\$ 55.00		
- Internet + Teléfono	\$ 150.00		
- Posnet	\$ 13,956.30		
■ Insumos Mensuales 1° mes			\$ 53,426.68
■ Sueldos Mensuales 1° mes			\$ 155,400.00
- Cocinero (3 chef, 3 turnos)	\$ 7,200.00	\$ 21,600.00	
- Ayudantes de cocina (6 ayudantes, 3 turnos)	\$ 6,000.00	\$ 36,000.00	
- Mozos encargados (3 mozos, 3 turnos)	\$ 6,400.00	\$ 19,200.00	
- Mozos (3 mozos, 3 turnos)	\$ 5,400.00	\$ 16,200.00	
- Encargado del negocio (1)	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	
- Personal de Limpieza (3, 3 turnos)	\$ 4,800.00	\$ 14,400.00	



Cambios en Precios

● Alquiler

■ Año 1	\$ 14,000.00
■ Año 2: Aumenta 15%	\$ 16,100.00
■ Año 3: Aumenta 15%	\$ 18,515.00
■ Año 4: Renovación 50% del valor inicial	\$ 21,000.00

● Sueldos Local

■ Hasta Septiembre año 1:	\$ 119,400.00
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 127,758.00
■ Hasta Septiembre: Aumenta 25%	\$ 159,697.50
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 170,876.33
■ Hasta Septiembre: Aumenta 25%	\$ 213,595.41
■ Hasta Marzo: Aumenta 7%	\$ 228,547.08

● Costos Materias Primas

■ Primer Semestre de Producción Año 1	\$ 320,560.11
■ Segundo Semestre de Producción - Año 1: Aumenta 15%	\$ 368,644.12
■ Primer Semestre de Producción Año 2: Aumenta 15%	\$ 423,940.74
■ Segundo Semestre de Producción - Año 2: Aumenta 15%	\$ 487,531.85
■ Primer Semestre de Producción Año 3: Aumenta 15%	\$ 560,661.63
■ Segundo Semestre de Producción - Año 3: Aumenta 15%	\$ 644,760.88

● Ventas

■ Primer Semestre Año 1:	\$ 1,946,184.00
■ Segundo Semestre Año 1: aumentan los precios 15%	\$ 2,876,897.04
■ Primer semestre Año 2: Aumentan los precios 15%	\$ 3,426,999.54
■ Segundo Semestre Año 2: aumentan los precios 15%	\$ 4,019,563.12
■ Primer semestre Año 3: Aumentan los precios 15%	\$ 4,526,791.97
■ Segundo Semestre Año 3: aumentan los precios 15%	\$ 5,315,872.23



PRESUPUESTO en el TIEMPO (Inversión)

	Resumen Presupuesto (30 cubiertos)					
	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero
Servicio de Arquitectura y Diseño			\$ 10,000.00	\$ 10,000.00		
Servicio de Administración y Legales			\$ 10,000.00	\$ 10,000.00		
Servicio de Recursos Humanos				\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	
Servicio de Administración de Proyecto	\$ 10,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	\$ 10,000.00
Contrato del Local			\$ 56,000.00			
Registración de Marca			\$ 2,400.00			
Insumos Única Vez			\$ 154,588.36			
Mano de Obra Albañil				\$ 10,000.00		
Mano de Obra Pintor				\$ 4,000.00		
Materiales Arreglo			\$ 38,582.72			
Alquiler del Local (3 meses)				\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00
Servicios Varios						\$ 14,461.30
Insumos mensuales					\$ 53,426.68	
Sueldos Cheff					\$ 10,800.00	\$ 21,600.00
Sueldos Ayudantes de Cocina					\$ 18,000.00	\$ 36,000.00
Sueldos Mozos Encargados						\$ 19,200.00
Sueldos Mozos						\$ 16,200.00
Sueldo Encargado del Negocio						\$ 12,000.00
Sueldo personal de Limpieza					\$ 7,200.00	\$ 14,400.00
Total Mensual	\$ 10,000.00	\$ 15,000.00	\$ 286,571.08	\$ 69,000.00	\$ 124,426.68	\$ 157,861.30
TOTAL						\$ 662,859.06

INSUMOS para APERTURA del LOCAL (Única vez v 2.0)

COSTO TOTAL INSUMOS (30 cubiertos)			\$	154,588.36
Insumos Única Vez	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
COCINA				\$ 60,448.69
ELECTRODOMESTICOS				
Horno Eléctrico Grande	1	\$7,400	\$7,400	\$6,290
Anafe con horno profesional	1	\$6,000	\$6,000	\$5,100
Heladera	1	\$9,000	\$9,000	\$7,650
Freezer	1	\$6,300	\$6,300	\$5,355
Microondas	1	\$1,800	\$1,800	\$1,530
Pava eléctrica	1	\$350	\$350	\$298
Batidora kitchenaid profesional	2	\$7,000	\$14,000	\$11,900
Licuada profesional	2	\$1,300	\$2,600	\$2,210
Mini pimer	2	\$700	\$1,400	\$1,190
Balanza	1	\$170	\$170	\$145
TOTAL ELECTRODOMESTICOS			\$	41,667.00



MATERIALES DE TRABAJO

Placas Cuadrada	4	\$210	\$840	\$714
Molde de torta grande	4	\$50	\$200	\$170
Molde de torta mediano	4	\$43	\$172	\$146
Molde de tarta individual	20	\$17	\$340	\$289
Molde Budín	8	\$26	\$208	\$177
Molde Muffins x 12	4	\$43	\$172	\$146
Molde Macarrón x 48	4	\$160	\$640	\$544
Molde Créeme Brulee	20	\$12	\$240	\$204
Molde eclairs	20	\$11	\$220	\$187
Moldes varios de Pastelería		\$250	\$250	\$213
Cortadores de galletas	20	\$8	\$160	\$136
Cacerola Grande	2	\$800	\$1,600	\$1,360
Cacerola Chica	2	\$600	\$1,200	\$1,020
Sartén	2	\$400	\$800	\$680
Sartén de panqueques	2	\$120	\$240	\$204
Jarrito	3	\$120	\$360	\$306
Manga de decoración	6	\$30	\$180	\$153
Picos para manga	12	\$5	\$60	\$51
Espátulas de silicona	6	\$38	\$228	\$194
Batidor	3	\$49	\$147	\$125
Cucharas de madera	4	\$25	\$100	\$85
Cuchara de silicona	4	\$32	\$128	\$109
Tuppers	12	\$20	\$240	\$204
Cucharones	4	\$54	\$216	\$184
Cucharas	8	\$32	\$256	\$218
Cuchillos	8	\$32	\$256	\$218
Pincel	4	\$31	\$124	\$105
Jarra medidora	2	\$120	\$240	\$204
Cucharas medidoras	2	\$36	\$72	\$61
Plato para torta Grande	8	\$60	\$480	\$408
Plato para Torta Mediana	8	\$45	\$360	\$306
Plato para Torta individual	36	\$23	\$828	\$704
Repasadores	12	\$10	\$120	\$102
Agarraderas	6	\$30	\$180	\$153
Delantales	4	\$140	\$560	\$476
Gorro Cocina	4	\$60	\$240	\$204
Tabla para cortar varias	5	\$80	\$400	\$340
Láminas de silicona	4	\$250	\$1,000	\$850
Soplete para creme brulé y merengues	1	\$220	\$220	\$187
Tamiz para azúcar impalpable	1	\$60	\$60	\$51
Rallador	2	\$32	\$64	\$54
Escurridor o secador de hojas (ensaladas)	1	\$80	\$80	\$68
Bols	12	\$20	\$240	\$204
Juguera	2	\$54	\$108	\$92
Tamiz	2	\$60	\$120	\$102
Coladores	4	\$58	\$232	\$197
Salero	2	\$45	\$90	\$77
pimentero	2	\$180	\$360	\$306

TOTAL MATERIALES DE TRABAJO \$ **13,286.35**

RESERVA DE CONTINGENCIA \$ **5,495.34**



SALON				\$ 69,977.16
MUEBLES				
Mesas	12	\$390	\$4,680	\$4,120
Sillas	34	\$119	\$4,046	\$3,560
Mueble caja registradora	1	\$1,800	\$1,800	\$1,585
Repisa galletas	1	\$800	\$800	\$705
TOTAL MUEBLES			\$	9,970.00
ELECTRODOMESTICOS				
Heladera Exposición	1	\$10,000	\$10,000	\$8,800
Cafetera Profesional	1	\$17,000	\$17,000	\$14,960
TOTAL ELECTRODOMESTICOS			\$	23,760.00
DECORACION				
Paragüero	2	\$220	\$440	\$387
Varios	1	\$2,500	\$2,500	\$2,500
TOTAL DECORACION			\$	2,887.20



VAJILLA

Tazas de té con plato	32	\$30	\$960	\$845
Tazas de Café con plato	24	\$25	\$600	\$528
Tazón con plato	32	\$33	\$1,040	\$915
Jarrito Café con plato	24	\$27	\$648	\$570
Plato de postre	30	\$24	\$720	\$634
Platos grandes	42	\$30	\$1,260	\$1,109
Platos Hondos	18	\$36	\$648	\$570
Ensaladeras individuales	25	\$40	\$1,000	\$880
Vasos	42	\$10	\$420	\$370
Copas para postre	30	\$33	\$990	\$871
Copas	42	\$40	\$1,680	\$1,478
Vasos de Licuado	30	\$36	\$1,080	\$950
Cuchillos	42	\$40	\$1,680	\$1,478
cuchillo postre	42	\$30	\$1,260	\$1,109
Cucharas	42	\$40	\$1,680	\$1,478
Cucharas de postre	42	\$30	\$1,260	\$1,109
Cucharas de té	42	\$24	\$1,008	\$887
Cucharas de café	42	\$22	\$924	\$813
Tenedores	42	\$40	\$1,680	\$1,478
Tenedores de postre	42	\$30	\$1,260	\$1,109
Cuchillos Untadores	30	\$12	\$360	\$317
Palas de Torta	12	\$70	\$840	\$739
Jarras	12	\$80	\$960	\$845
Paneras	16	\$30	\$480	\$422
Teteras	30	\$58	\$1,740	\$1,531
Porta azúcar	14	\$15	\$210	\$185
Platos para colador de té	30	\$12	\$360	\$317
Filtros para té en hebras	30	\$22	\$660	\$581
Bandejas para mozos	4	\$130	\$520	\$458
Salero	8	\$54	\$432	\$380
Pimentero	8	\$180	\$1,440	\$1,267
Aceitera	8	\$110	\$880	\$774

TOTAL MATERIALES DE TRABAJO \$ **26,998.40**

RESERVA DE CONTINGENCIA \$ **6,361.56**

GENERAL

\$ 24,162.51

Ropa Empleados	20	\$420	\$8,400	\$7,560
Computadora	1	\$6,200	\$6,200	\$5,580
Parlantes	1	\$1,200	\$1,200	\$1,080
Cartas	12	\$120	\$1,440	\$1,296
Caja registradora	1	\$6,200	\$6,200	\$6,200
Secador de piso	2	\$36	\$72	\$63
Escoba	2	\$44	\$88	\$77
Pala	2	\$39	\$78	\$69
Balde	2	\$23	\$46	\$40

TOTAL GENERALES **\$21,966**

RESERVA DE CONTINGENCIA \$ **2,196.59**



Arreglos Local (30 Cubiertos)

\$ 38,582.72

BAÑOS

Inodoro	3	\$800	\$2,400	\$2,400
Bacha y Mesada simple	1	\$1,000	\$1,000	\$1,000
Bacha y Mesada doble	1	\$2,000	\$2,000	\$2,000
Espejos	2	\$1,000	\$2,000	\$1,800
Secador de Manos	2	\$2,300	\$4,600	\$4,140
Perchero	3	\$19	\$57	\$57
Griferías	3	\$400	\$1,200	\$1,200
Puerta	1	\$1,200	\$1,200	\$1,200
Dispenser papel higiénico	3	\$99	\$297	\$297
Dispenser toallas de papel	2	\$79	\$158	\$158
Dispenser Jabón Líquido	3	\$90	\$270	\$270
Lámparas	5	\$120	\$600	\$570
Focos	6	\$76	\$456	\$433
Materiales arreglos	1	\$4,000	\$4,000	\$4,000

TOTAL BAÑOS

\$19,525

COCINA

Grifería	1	\$1,100	\$1,100	\$1,100
Bacha	1	\$1,600	\$1,600	\$1,600
Mesa	1	\$2,000	\$2,000	\$1,900
Lámparas	1	\$600	\$600	\$570

TOTAL COCINA

\$ 5,170.00

LOCAL

Lámparas	10	200 \$	2,000 \$	2,200
Focos	16	76 \$	1,216 \$	1,230

TOTAL LOCAL

\$ 3,430.00

EXTRAS

Matafuegos	3	\$450	\$1,350	\$1,350
Pintura	1	\$5,600	\$5,600	\$5,600

TOTAL EXTRAS

\$6,950

RESERVA DE CONTINGENCIA

\$ 3,507.52



TOTAL INSUMOS MENSUALES (30 cubiertos) \$ 53,426.68

Insumos Mensuales Cantidad Px unitario Px total Px Efectivo
COCINA \$ 49,566.96

Harina 000	150	\$	4.80	\$	720.00	\$	720.00
Harina 0000	83	\$	5.40	\$	448.20	\$	448.20
Harina Leudante	166	\$	5.40	\$	896.40	\$	896.40
Polvo para hornear	1.66	\$	19.00	\$	31.54	\$	28.39
Maicena	25	\$	12.50	\$	312.50	\$	312.50
Cremor tártato	0.85	\$	80.00	\$	68.00	\$	61.20
Chocolate	100	\$	96.00	\$	9,600.00	\$	8,640.00
Manteca	133	\$	43.00	\$	5,719.00	\$	5,147.10
Azúcar	166	\$	5.40	\$	896.40	\$	806.76
Azúcar negra	33	\$	11.00	\$	363.00	\$	326.70
Azúcar impalpable	8.5	\$	18.00	\$	153.00	\$	137.70
Dulce de leche	125	\$	15.00	\$	1,875.00	\$	1,687.50
Leche	266	\$	4.90	\$	1,303.40	\$	1,173.06
Crema de leche	150	\$	30.00	\$	4,500.00	\$	4,050.00
Té	2.66	\$	570.00	\$	1,516.20	\$	1,364.58
Café	8.3	\$	76.00	\$	630.80	\$	567.72
Esencia de vainilla	1.6	\$	13.00	\$	20.80	\$	18.72
Chaucha de Vainilla	13	\$	14.00	\$	182.00	\$	163.80
Canela en Rama	0.25	\$	120.00	\$	30.00	\$	27.00
Canela en polvo	0.5	\$	57.00	\$	28.50	\$	25.65
Nuez Moscada	0.17	\$	200.00	\$	34.00	\$	30.60
Jengibre	0.13	\$	74.00	\$	9.62	\$	8.66
Clavo de olor	0.13	\$	99.00	\$	12.87	\$	11.58
Almendras	17	\$	110.00	\$	1,870.00	\$	1,683.00
Harina de Almendras	10	\$	70.00	\$	700.00	\$	630.00
Pistachos	17	\$	140.00	\$	2,380.00	\$	2,142.00
Nueces	17	\$	110.00	\$	1,870.00	\$	1,683.00
Frutos Rojos congelados	75	\$	38.00	\$	2,850.00	\$	2,565.00
Maple de Huevos	83	\$	16.00	\$	1,328.00	\$	1,195.20
Frutas varias	100	\$	11.00	\$	1,100.00	\$	990.00
Gelatina sin sabor	0.85	\$	120.00	\$	102.00	\$	91.80
Miel	50	\$	21.00	\$	1,050.00	\$	945.00
Glucosa	0.85	\$	83.00	\$	70.55	\$	63.50
Queso crema	100	\$	30.00	\$	3,000.00	\$	2,700.00
Cacao amargo en polvo	33	\$	50.00	\$	1,650.00	\$	1,485.00
Coco	40	\$	54.00	\$	2,160.00	\$	1,944.00
Aceite	7	\$	6.00	\$	42.00	\$	37.80
Verduras Varias	66	\$	8.00	\$	528.00	\$	475.20
Quesos	25	\$	40.00	\$	1,000.00	\$	900.00
Aceita de oliva	7	\$	35.00	\$	245.00	\$	220.50
Aceto	5	\$	35.00	\$	175.00	\$	157.50
Sal	25	\$	3.50	\$	87.50	\$	78.75
Pimienta	0.5	\$	42.00	\$	21.00	\$	18.90
Carnes	37	\$	40.00	\$	1,480.00	\$	1,332.00
Fiambres	25	\$	70.00	\$	1,750.00	\$	1,575.00



Otros Cocina	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 824.52

Poet (por litro)	12	\$ 9.00	\$ 108.00	\$ 100.44
Limpia vidrios (por litro)	3	\$ 14.00	\$ 42.00	\$ 39.06
Detergente (por litro)	4	\$ 28.00	\$ 112.00	\$ 104.16
CIF Crema (por litro)	1.5	\$ 14.00	\$ 21.00	\$ 19.53
Desengrasante (por litro)	1.5	\$ 14.00	\$ 21.00	\$ 19.53
Esponjas	5	\$ 4.50	\$ 22.50	\$ 20.93
Trapo amarillo	7	\$ 6.50	\$ 45.50	\$ 42.32
Trapo de piso	2	\$ 12.00	\$ 24.00	\$ 22.32
Lavandina	5	\$ 5.40	\$ 27.00	\$ 25.11
Papel film 300 mts	1.245	\$ 52.00	\$ 64.74	\$ 60.21
Papel aluminio	1.245	\$ 82.00	\$ 102.09	\$ 94.94
Bolsas para Freezer	83	\$ 0.43	\$ 35.69	\$ 33.19
Separadores	0.83	\$ 32.00	\$ 26.56	\$ 24.70
Papel suscep para la cocina	7	\$ 7.50	\$ 52.50	\$ 48.83
Alcohol para fajinar (por litro)	7	\$ 26.00	\$ 182.00	\$ 169.26

SALON	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 2,676.19

Sobres de azúcar	665	\$ 0.07	\$ 47.35	\$ 42.61
Sobres de edulcorante	665	\$ 0.10	\$ 66.50	\$ 59.85
Caja tortas grandes	83	\$ 11.00	\$ 913.00	\$ 821.70
Caja tortas medianas	83	\$ 8.00	\$ 664.00	\$ 597.60
Caja tortas individuales	83	\$ 4.00	\$ 332.00	\$ 298.80
Sobres galletas	290	\$ 0.31	\$ 89.90	\$ 80.91
Bolsas para venta chicas	205	\$ 1.00	\$ 205.00	\$ 184.50
Bolsas para venta grandes	165	\$ 1.30	\$ 214.50	\$ 193.05
Envoltorio cuadrados dulces	290	\$ 0.31	\$ 89.90	\$ 80.91
Servilletas	2650	\$ 0.11	\$ 278.25	\$ 250.43
Individuales de papel logo	665	\$ 0.11	\$ 73.15	\$ 65.84

BAÑO	Cantidad	Px unitario	Px total	Px Efectivo
TOTAL				\$ 359.01

Papel Higiénico x 350 mt.	10	\$ 19.00	\$ 190.00	\$ 171.00
Jabón líquido (x litro)	4.15	\$ 10.00	\$ 41.50	\$ 37.35
Toallas de papel	4650	0.036	\$ 167.40	\$ 150.66



5.2 Riesgo 2: El proveedor de muebles entrega el pedido 10 días después.

Este Riesgo no impactó en el proyecto, dado que los muebles debían entregarlos el día Jueves 13 de Noviembre de 2014, y el local se inaugura el Lunes 5 de Enero de 2015, por lo tanto si los muebles son entregados 10 días después no cambian los costos del proyecto ni hay retrasos.

De todos modos en el acuerdo con el proveedor se contempló que si el proveedor entrega los muebles después de la fecha acordada, y esto implica que el cliente debe comprar muebles en otro lado, el proveedor se hace cargo de la diferencia de precios.

Efectivamente, diez días después de lo acordado, el proveedor cumplió con la entrega de todos los muebles pedidos.



Documento de Aceptación de Cambio

- Proyecto: Abrir una casa de té "Macarrón" ● Solicitud N° 2
- Solicitante del cambio: PM Lic. María Valentina Valeros ● Fecha: 6 / 11 / 2014
mail: valevaleros@gmail.com
- Director del Proyecto: María Valentina Valeros valevaleros@gmail.com 11 3692 2789

- Nombre del Cambio: **Cambio en la fecha de entrega de los muebles para el salón**

- Prioridad:

☐ Muy Alta ☐ Alta ☒ Media

- El cambio impacta a:

☐ Alcance ☐ Costo ☒ Tiempo

- Otros Impactos: El proveedor avisó hoy Jueves 6 de noviembre, que no va a poder entregar los muebles el día 13 como se había comprometido y que los muebles los va a estar entregando entre el 6 y el 20 de noviembre. Este cambio no impacta en el proyecto, dado que la fecha de apertura del local es en Enero, y estos 10 días de retraso en la entrega del mobiliario, no complican la apertura del local.

- Causas del Cambio:

☐ Necesidades del proyecto ☐ Normativa ☒ Otros

☐ Habilitación ☐ Cambios en el proceso del Proyecto

- Historial de cambios

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
V 1.0	06 / 11 / 2014	Tiempo, pero no genera retraso

- Consecuencias de no aplicar el cambio

Aplicar o no este cambio, no es una opción dado que el proveedor no puede entregar antes. Si fuera necesario podemos comprar los muebles en otro lado y el proveedor que no está cumpliendo, paga la diferencia de costos.

- APROBACION

☒ Director del Proyecto ☒ Cliente ☒ Sponsor
☐ Recursos Humanos ☐ Arquitecto ☐ Administración y Legales

- Declaración de la Aceptación Formal del Cambio

Mediante este documento se deja constancia que el cambio " Cambio en la fecha de entrega de los muebles" ejecutado por " María Verónica Valeros ", ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el cambio.

☒ Aprobado


Firma Director de Proyecto


Firma Cliente

☐ Rechazado



5.3 Documentos Completos

5.3.1 Acuerdo con Proveedor

Acuerdo con Proveedor

Las partes:

- Mariana Harrington, representando a MACARRÓN, CUIT: 27 - 17xxxxxx - 9
Dirección del Local: Sucre y Arcos, Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
E-mail: mbudic@yahoo.com.ar Tel: _____
- Encargado del Local: Patricia Day , representando a MACARRÓN. CUIT: 27 - 11177125 - 9.
Dirección: Vidal 2046 Celular: 15 - _____
mail: patyday@yahoo.com.ar
- Datos de entrega de Mercadería:
Las mercadería deberán ser entregadas en el Local de MACARRÓN, situado en la calle Sucre y Arcos, Belgrano, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Teléfono: _____, Celular del encargado: _____
- Proveedor:
Nombre o Razón Social: El Tigre Fábrica, CUIT: ____ - ____ - ____
Dirección Comercial: Gervasio Artigas 4863, Tel: 5252-7152 / 4153-2093 / 4571-3693
Contacto Comercial: Mario López, Cel.: _____, Mail: _____
Contacto Logística: Roberto Pelani, Cel.: _____, Mail: _____
Contacto Financiero: Cecilia Toter Cel.: _____, Mail: _____
Número de Cuenta Corriente: _____
CBU: _____, Banco: _____



ACUERDO:

Las partes arriba identificadas han acordado las siguientes condiciones válidas para su acuerdo comercial, aplicables a partir de 09/10/2014. Las condiciones tienen vigencia indefinida, sujeto a las cláusulas del acuerdo. Todo cambio o adición a las condiciones aquí estipuladas deberán ser acordadas por ambas partes y constar por escrito.

1: Plazo de pago de Facturas: el pago se realizará entre el 5 y el 10 de cada mes.

2: Plazo de entrega de las mercaderías: las mercaderías se entregarán en el local de Macarrón, el día Jueves 13 de noviembre de 2014.

3: Por pago en efectivo se aplicará un descuento de: 12 %.

4: Si la compra mensual supera los \$40.000, el descuento será del 15%.

CLAUSULAS:

a) La mercadería debe ser de la mejor calidad. En caso de no respetar las marcas abajo descriptas, la mercadería será devuelta al proveedor, y el mismo deberá hacerse cargo de los costos de compra de mercadería de la calidad estipulada.

b) La mercadería debe ser entregada en tiempo y forma. Si el proveedor no entregara a tiempo la mercadería, el Cliente puede optar por comprar los productos en otro proveedor, y el proveedor original deberá hacerse cargo de la diferencia de costos.

c) En caso de devolución de mercadería, el cliente deberá realizar una nota donde diga los motivos de la devolución. Dicha nota será entregada al Encargado de Logística junto con la mercadería a devolver.

Otros: _____

Firma Cliente y/o PM

Firma Proveedor



5.3.2. Formularios de Aceptación de Documentos

Formulario de Aceptación de Documentos

INFORMACIÓN del DOCUMENTO

● Fecha: 05/09

Versión 1.0

● Documento: **Declaración de Alcance**

● Responsable del Documento: María Valentina Valeros

● Fecha de Emisión: 04 / 09 / 2014

● Fecha de última Modificación: 05 / 09 / 2014

● Nombre del Archivo:

● HISTORIA del DOCUMENTO

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
V 1.0	04 / 09 / 2014	

● APROBACION

☐ Director del Proyecto	☒ Cliente	☐ Sponsor
☐ Recursos Humanos	☐ Arquitecto	☐ Administración y Legales

● Declaración de la Aceptación Formal del Documento

Mediante este documento se deja constancia que el Documento: Declaración de Alcance ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el documento.

☒ Aprobado

☐ Rechazado



Firma Director del Proyecto



Firma Cliente



Formulario de Aceptación de Documentos

INFORMACIÓN del DOCUMENTO

- Fecha: 05/09
- Documento: **EDT - Estructura de Desglose de Trabajo**
- Responsable del Documento: María Valentina Valeros
- Fecha de Emisión: 04 / 09 / 2014
- Fecha de última Modificación: 05 / 09 / 2014
- Nombre del Archivo:

Versión 1.0

● HISTORIA del DOCUMENTO

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
-----------	------------------	----------------

V 1.0	04 / 09 / 2014	
-------	----------------	--

● APROBACION

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Director del Proyecto | ☒ Cliente | ☐ Sponsor |
| ☐ Recursos Humanos | ☐ Arquitecto | ☐ Administración y Legales |

● Declaración de la Aceptación Formal del Documento

Mediante este documento se deja constancia que el Documento: EDT - Estructura de Desglose de Trabajo, ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el documento.

☒ Aprobado

☐ Rechazado

Firma Director del Proyecto

Firma Cliente



Formulario de Aceptación de Documentos

INFORMACIÓN del DOCUMENTO

- Fecha: 05/09
- Documento: **Cronograma y Actividades**
- Responsable del Documento: María Valentina Valeros
- Fecha de Emisión: 05 / 09 / 2014
- Fecha de última Modificación: 05 / 09 / 2014
- Nombre del Archivo:

Versión 1.0

● HISTORIA del DOCUMENTO

Versiones	Fecha de versión	Modificaciones
V 1.0	05 / 09 / 2014	

● APROBACION

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Director del Proyecto | ☒ Cliente | ☒ Sponsor |
| ☐ Recursos Humanos | ☐ Arquitecto | ☐ Administración y Legales |

● Declaración de la Aceptación Formal del Documento

Mediante este documento se deja constancia que el Documento: Cronograma y Actividades, ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el documento.

☒ Aprobado

☐ Rechazado

Firma Director del Proyecto

Firma Cliente

5.3.3 .Actas de Aceptación de Entregables



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Caso de Negocio"

Versión 1.0

- Fecha: 20 de Agosto de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/08/2014

Término de la ejecución del entregable: 19/08/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 12

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 20/08

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Caso de Negocio " ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Plan de Productos y Servicios"

Versión 1.0

- Fecha: 4 de Septiembre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/09/2014

Término de la ejecución del entregable: 04/09/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 4

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 04/09

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Plan de Productos y Servicios " ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Línea Base de Alcance"

Versión 1.0

- Fecha: 5 de Septiembre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 27/08/2014

Término de la ejecución del entregable: 05/09/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 8

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 05/09

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Línea Base de Alcance " ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Línea Base de Tiempo"

Versión 1.0

- Fecha: 5 de Septiembre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 28/08/2014

Término de la ejecución del entregable: 05/09/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 7

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 05/09

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Línea Base de Tiempo" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Línea Base de Costo"

Versión 1.0

- Fecha: 17 de Septiembre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 27/08/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/09/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 14

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 17/09

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Línea Base de Costo" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Requerimientos de Cambio"

Versión 1.0

- Fecha: 06 de Octubre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 02/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 2

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 06/10

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable "Requerimientos de Cambio" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Línea Base de Riesgos"

Versión 1.0

- Fecha: 06 de Octubre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 23/09/2014

Término de la ejecución del entregable: 06/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 10

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 06/10

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Línea Base de Riesgos" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Ropa Diseñada"

Versión 1.0

- Fecha: 10 de Octubre de 2014
- Responsable del Acta: Arquitecta - María Verónica Valeros
- Emitida por: María Verónica Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Verónica Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 06/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 4

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 10/10

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Ropa Diseñada" ejecutado por María Verónica Valeros y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Envoltorios Diseñados"

Versión 1.0

- Fecha: 10 de Octubre de 2014
- Responsable del Acta: Arquitecta - María Verónica Valeros
- Emitida por: María Verónica Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Verónica Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 09/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 7

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 10/10

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Envoltorios Diseñados" ejecutado por María Verónica Valeros y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Log de Issues y Riesgos"

Versión 1.0

- Fecha: 15 de Octubre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 07/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 6

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 15/10

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Log de Issues y Riesgos" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: " **Marca Diseñada** "

Versión 1.0

- Fecha: 20 de octubre 2014
- Responsable del Acta: Arquitecta - María Verónica Valeros
- Emitida por: María Verónica Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Verónica Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 17/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 12

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 20/10

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Marca Diseñada" ejecutado por María Verónica Valeros y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Marca Registrada"

Versión 1.0

- Fecha: 1 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: Carolina Oubiña
- Emitida por: Carolina Oubiña
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: Carolina Oubiña

Inicio de la ejecución del entregable: 28/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 30/10/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 3

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 01/12

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Marca Registrada " ejecutado por Carolina Oubiña y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Local Contratado"

Versión 1.0

- Fecha: 5 de Noviembre de 2014
- Responsable del Acta: PM- María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 05/11/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 25

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 05/11

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Local Contratado " ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Insumos y Muebles de Cocina"

Versión 2.0

- Fecha: 1 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: PM - María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 09/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 27/11/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 35

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 01/12

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Insumos y Muebles de Cocina" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Insumos y Muebles del Local"

Versión 2.0

- Fecha: 1 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: Arquitecta - María Verónica Valeros
- Emitida por: María Verónica Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Verónica Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 07/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 27/11/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 37

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 01/12

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Insumos y Muebles del Local" ejecutado por María Verónica Valeros y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Local Refaccionado"

- Fecha: 10 de Diciembre de 2014 **Versión 1.0**
- Responsable del Acta: Arquitecta - María Verónica Valeros
- Emitida por: María Verónica Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Verónica Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 09/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 47

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 10/12

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Local Refaccionado" ejecutado por María Verónica Valeros y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Negocio Habilitado"

Versión 1.0

- Fecha: 15 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: Carolina Oubiña
- Emitida por: Carolina Oubiña
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: Carolina Oubiña

Inicio de la ejecución del entregable: 27/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 36

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 15/12

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Negocio Habilitado" ejecutado por Carolina Oubiña y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Contratos Personal"

Versión 1.0

- Fecha: 15 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: Carolina Oubiña
- Emitida por: Carolina Oubiña
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: Carolina Oubiña

Inicio de la ejecución del entregable: 09/12/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 5

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 15/12

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Contratos Personal " ejecutado por Carolina Oubiña y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Personal Contratado"

Versión 1.0

- Fecha: 5 de Noviembre de 2014
- Responsable del Acta: Psicóloga - María Dolores Solla
- Emitida por: María Dolores Solla
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

- Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Dolores Solla

Inicio de la ejecución del entregable: 03/11/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 29

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 05/11

- Observaciones: _____

- Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Personal Contratado" ejecutado por María Dolores Solla y por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Insumos para la Producción"

Versión 1.0

- Fecha: 17 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: PM- María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 01/12/2014

Término de la ejecución del entregable: 15/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 10

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 17/12

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable " Insumos para la Producción" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____  _____

Firma Cliente

_____  _____

Firma Director de Proyecto



Acta de Aceptación de Entregables

ENTREGABLE: "Reporte de Progreso"

Versión 1.0

- Fecha: 23 de Diciembre de 2014
- Responsable del Acta: María Valentina Valeros
- Emitida por: María Valentina Valeros
- Estado del acta: ☐ Borrador ☐ En revisión ☒ Aprobada
- Aprobada por: PM - María Valentina Valeros

● Información General

Cliente: Mariana Harrington

Sponsor: Mariana Pérez Mora

Responsable de la ejecución del entregable: María Valentina Valeros

Inicio de la ejecución del entregable: 20/10/2014

Término de la ejecución del entregable: 23/12/2014

Cantidad de días de ejecución del entregable: 45

Fecha de reunión de aceptación del entregable: 23/12

- Observaciones: _____

● Declaración de la Aceptación Formal del Entregable

Mediante este documento se deja constancia que el entregable "Reporte de Progreso" ejecutado por María Valentina Valeros, ha sido aceptado y aprobado por Mariana Harrington; de este modo queda constancia que se da por terminado el entregable.

_____ 

Firma Cliente

_____ 

Firma Director de Proyecto

