

**ESTUDIO DE COSTOS Y PROYECCIÓN FINANCIERA DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA SEDE PRINCIPAL**

ANDRES FELIPE RODRIGUEZ LLOREDA

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER
2016**

**ESTUDIO DE COSTOS Y PROYECCIÓN FINANCIERA DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA SEDE PRINCIPAL**

ANDRES FELIPE RODRIGUEZ LLOREDA

**INFORME DE TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE
CONTADOR PÚBLICO**

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER
2016**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del Primer Jurado

Firma del Segundo Jurado

Pamplona, Julio de 2016.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primeramente a Dios por darme la vida, la sabiduría y el entendimiento. A mi familia por el apoyo que me han brindado principalmente a mi madre por ser mi motor y ejemplo de vida, sin ella no hubiera sido posible llegar tan lejos, a mis hermanos y a mi novia Mailyn quienes me han brindado su amor y compañía. A mis amigos y compañeros quienes juntos emprendimos este sueño que hoy se hace realidad; a los profesores quienes con dedicación y entrega imparten sus conocimientos para formar buenos contadores, pero principalmente personas, a todos gracias...

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	10
1. INFORME DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL.....	11
1.1 Reseña histórica de la Universidad de Pamplona.....	11
1.2 Aspectos corporativos.....	15
1.3 Diagnóstico.....	15
1.4 Funciones asignadas al estudiante en prácticas.....	19
1.5 Estructuración de la propuesta de mejoramiento.....	20
1.5.1 Título.....	20
1.5.2 Objetivos.....	20
1.5.2.1 Objetivo general.....	20
1.5.2.2 Objetivos específicos.....	20
1.5.3 Justificación de la propuesta.....	21
1.5.4 Cronograma de actividades.....	22
2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO.....	23
2.1 Título de la propuesta.....	23
2.2 Resultados de la propuesta.....	23
2.2.1 Ubicación, selección y análisis de proveedores que se ajusten a los estándares de calidad y precios para el desarrollo del proyecto.....	23
2.2.2 Requerimiento de materia prima necesaria para el funcionamiento del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.....	27
2.2.3 Análisis de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación (CIF) del servicio de alimentación.....	32
2.2.4 Proyección financiera del servicio de alimentación teniendo en cuenta el presupuesto inicial y el ejecutado durante el año 2016.	45
3. CONCLUSIONES.....	49
4. RECOMENDACIONES.....	50
5. ALCANCE DE LA PRACTICA.....	51
6. BIBLIOGRAFÍA.....	52
7. ANEXOS.....	54

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Talento humano de Bienestar Universitario.....	17
Tabla 2. Costos de materia prima proveedor Quesera Cifuentes.....	26
Tabla 3. Costos de materia prima proveedor Makro.....	26
Tabla 4. Análisis de costo Quesera Cifuentes Vs Makro.....	26
Tabla 5. Formato FDE.VA-15v.03 de requerimiento de materia prima del restaurante de la Universidad de Pamplona debidamente diligenciado.....	29
Tabla 6. Pasos para tomar buenas decisiones según el método científico.....	32
Tabla 7. Resultados de la prueba piloto del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona 2015-II.....	33
Tabla 8. Costo materia prima mes de Abril.....	34
Tabla 9. Costo materia prima mes de Mayo.....	35
Tabla 10. Costo materia prima mes de Junio.....	36
Tabla 11. Resumen costo total materia prima.	36
Tabla 12. Refleja el costo de mano de obra directa por servicio prestado.....	37
Tabla 13. Costo mano de obra por servicio.....	37
Tabla 14. Gastos de administración del servicio de comedor.	38
Tabla 15. Descripción de los productos de menaje del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.	40
Tabla 16. Descripción de los equipos y maquinarias del menaje del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.	41
Tabla 17. Descripción de los muebles y enseres del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.	42
Tabla 18. Depreciación por el método de línea recta de los activos del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.....	43
Tabla 19. Asignación depreciación mes.....	44
Tabla 20. Descripción de los CIF generados por el servicio de restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.	44

Tabla 21. Total costos del servicio.....	45
Tabla 22. Presupuesto total.....	46
Tabla 23. Presupuesto sede Pamplona.....	46
Tabla 24. Ejecución del presupuesto.....	46
Tabla 25. Proyección de ingresos 2016.....	47
Tabla 26. Proyección financiera 2016.....	48

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Organigrama del centro de bienestar universitario.....	17
Figura 2. Mapa de ubicación de la Universidad de Pamplona.....	18
Figura 3. Mapa de ubicación satelital de la tienda Quesera Cifuentes.....	24
Figura 4. Mapa de ubicación satelital de la tienda Makro.	25

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Cotización de productos alimenticios en la tienda Quesera Cifuentes.....	54
Anexo 2. Cotización de productos alimenticios en la tienda Makro.....	59
Anexo 3. Requerimiento de aseo y limpieza (prueba piloto 2015-II).....	65
Anexo 4. Prorrato de servicios públicos (luz y agua).....	66
Anexo 5. Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.....	66
Anexo 6. Imágenes de recepción de la materia prima y su almacenamiento.....	67
Anexo 6. Imágenes del servicio brindado por el restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona y sus instalaciones recepción de la materia prima y su almacenamiento.....	67

INTRODUCCIÓN

La Universidad de Pamplona como institución educativa integral que busca el beneficio de los estudiantes, por medio del centro de Bienestar Universitario presta el servicio de alimentación tanto en Pamplona como en el campus de Villa del Rosario para los estudiantes en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica; este servicio que presta la Universidad beneficia a 450 y 250 estudiantes respectivamente, garantizándoles una buena alimentación que influye directamente en el rendimiento de cada uno de ellos.

El apoyo alimentario estudiantil es una ayuda en especie en forma de subsidio parcial que ofrece la Universidad para cubrir el costo de alimentación de los estudiantes. El apoyo consiste en brindar el servicio de almuerzos, para el cuál el beneficiado realiza un aporte mínimo para el servicio y la Universidad de Pamplona contribuye con el restante ya sea con recursos propios o externos (Acuerdo N° 062, 2015).

Para el desarrollo del proyecto se hace necesario realizar el estudio de los tres elementos fundamentales del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos), para lograr una buena planeación y obtener resultados satisfactorios que permitan brindar un servicio auto sostenible. De igual forma es importante la realización de la proyección financiera, pues permite conocer la utilización racional de los recursos materiales, humanos y financieros que a su disposición tienen, cuyo papel fundamental es alcanzar los volúmenes de producción deseados con el mínimo de costos.

1. INFORME DE LA PRACTICA PROFESIONAL

1.1 Reseña Histórica de la Universidad de Pamplona

La Universidad de Pamplona nació en 1960, como institución privada, bajo el liderazgo de Presbítero José Faría Bermúdez. En 1970 fue convertida en Universidad Pública del orden departamental, mediante el decreto No 0553 del 5 de Agosto de 1970 y en 1971 el Ministerio de Educación Nacional la facultó para otorgar títulos profesionales según Decreto No. 1550 del 13 de Agosto

Durante los años sesenta y setenta, la Universidad creció en la línea de formación de licenciados y licenciadas, en la mayoría de las áreas que debían ser atendidas en el sistema educativo: Matemáticas, Química, Biología, Ciencias Sociales, Pedagogía, Administración Educativa, Idiomas Extranjeros, Español – Literatura y Educación Física.

En los años ochenta la Institución dio el salto hacia la formación profesional en otros campos del saber, etapa que inició a finales de esa década con el Programa de Tecnología de Alimentos. Posteriormente en los años noventa fueron creados en los campos de las Ciencias Naturales y Tecnológicas, los Programas de Microbiología con énfasis en Alimentos, las Ingenierías de Alimentos y Electrónica y la Tecnología en Saneamiento Ambiental. En el campo de la Ciencias Socioeconómicas, el programa de Administración de Sistemas, inicialmente como tecnología y luego a nivel profesional.

Hoy, la Universidad ha ampliado significativamente su oferta educativa logrando atender nuevas demandas de formación profesional, generadas en la región o en la misma evolución de la ciencia, el arte, la técnica y las humanidades. Cumple esta tarea desde todos los niveles de la Educación Superior: pregrado, posgrado y educación continuada, y en todas las modalidades educativas: presencial, a distancia y con apoyo virtual; lo cual, le ha permitido proyectarse tanto en su territorio como en varias regiones de Colombia y del Occidente de nuestro país vecino y hermano Venezuela.

Esta labor es desarrollada gracias a un equipo de profesionales altamente formados en las mejores universidades del país y del exterior, a nivel de especializaciones, maestrías y doctorados, y a una gestión administrativa eficiente. A su vez el proceso de crecimiento y cualificación de la Universidad ha estado acompañado por la construcción de una planta física moderna, con amplios y confortables espacios para la labor académica, organizados en un ambiente de convivencia con la naturaleza; lo mismo con la dotación de laboratorios y modernos sistemas de comunicación y de información, que hoy le dan ventajas comparativas en el cumplimiento de su Misión.

El Proyecto Institucional de la Universidad, su carta de navegación, expresa el espíritu abierto y democrático que la caracteriza, y su compromiso con el desarrollo regional y nacional; lo mismo, en sus estrategias se proyecta la dinámica organizacional, administrativa y operativa mediante la cual logra la eficiencia en el cumplimiento de sus propósitos académicos, sociales y productivos.

De acuerdo con la ley 30 de 1992, la Universidad de Pamplona se identifica como una entidad de régimen especial, con autonomía administrativa, académica, financiera, patrimonio independiente, personería jurídica y perteneciente al Ministerio de Educación Nacional.

Campus de Villa del Rosario

Entre las sedes de extensión de nuestra universidad de pamplona está la Ciudad Universitaria de la Frontera ubicada en la histórica ciudad de Villa de Rosario, la cual fue fundada en el segundo semestre del año de 2003. El Dr. ALVARO GONZALES JOVES fundador de la sede y Ex Rector de la Universidad, dio inicio a un nuevo plantel educativo esperanzado en el fortalecimiento institucional y académico.

El Campus Villa del Rosario, inicia sus labores en el año 2004, con una extensión de 1,2 hectáreas de terreno, de propiedad de la ESAP, el cual aún se encuentra en Comodato, con mencionada institución; la infraestructura física inicial, cuenta con el área administrativa y cuatro (04) aulas de clases, para brindar actividad académica al programa de Comunicación Social, presencial y los fines de semana con programas de post – grados.

Al año siguiente, se integran los programas de Ingeniería en Telecomunicaciones y Fisioterapia, continuando con la construcción de cuatro (04) aulas más, la zona de cafetería, un bloque de laboratorios, para los programas de Física, Química y Biología, Biblioteca-Virtual teca, y un Auditorio con capacidad para 150 personas, el área de la piscina; en los años siguientes, se inició la construcción de ocho (08) aulas más dentro de la misma área de terreno, el cual se conoce en la actualidad, como el Bloque de Villa Rosario.

Debido al aumento en la demanda, por la implementación de nuevos programas, se adquirió por parte de la institución un lote contiguo de 1,4 hectáreas de extensión, dando inicio paulatino a la construcción de dieciséis (16) aulas de clase, y un aula de informática, conocido en la actualidad como el bloque Zulia; así mismo, un bloque de laboratorios, para dar respuesta a las necesidades de los programas de Ingenierías, en la actualidad el bloque Patios; además, de la construcción de un área de cafetería con mayor capacidad.

Así mismo se construye la cancha multifuncional y la cancha de tenis, y posteriormente el Bloque Gramalote, con el objeto de dar respuesta a la demanda de los nuevos programas en el tiempo, como fueron Fisioterapia, Fonoaudiología y Terapia Ocupacional.

Posteriormente, se construye el edificio de Simulación Médica, atendiendo las necesidades de los Programas de Medicina y Enfermería; continua el crecimiento en infraestructura física del Campus, con la construcción del Teatro, el cual, al año de haberse construido, se dota y presta sus servicios desde entonces como auditorio con capacidad de 250 personas, y se adecua un espacio de este, dando respuesta a la demanda del Programa de Derecho, donde funciona en la actualidad el Consultorio Jurídico.

Continuando con el crecimiento, tanto académico como de infraestructura física, se adquiere un lote contiguo a la empresa Ecopetrol, el cual cuenta con una extensión de 1,4 hectáreas, en el cual se proyectan nuevas construcciones como áreas administrativas, espacios deportivos, nuevos laboratorios, aulas de clase, una clínica veterinaria y área para docentes.

Al año 2015, se está realizando la construcción del restaurante estudiantil, la cubierta de la cancha multifuncional y el cerramiento de la piscina, adecuándonos a las exigencias de la normatividad vigente.

Para la atención de 4.428 de estudiantes en la actualidad de los cuales 1129 ingresaron el primer periodo de 2015, contamos con 41 aulas con capacidad de 40 a 50 estudiantes; 07 aulas virtuales con capacidad de 257 equipos de cómputo en su totalidad; 14 laboratorios para la realización de las actividades de los diferentes programas; 01 taller de mecánica y 01 de diseño industrial; 05 aulas de dibujo. Una sala de oralidad, un Consultorio Jurídico, un Centro de Conciliación, el Centro de Bienestar Universitario, zonas administrativas para coordinaciones de Programa, al área administrativa, escenarios deportivos.

Contamos con una planta docente, distribuida de la siguiente manera:

- 30 docentes de Planta
- 242 docentes Tiempo Completo Ocasional
- 20 docentes medio Tiempo Ocasional
- 205 docentes hora catedra

En cuanto al personal administrativo contamos con alrededor de 60 personas, quienes brindan todo el respaldo a cada una de las actividades académico – administrativas de la Extensión.

Así la Universidad de Pamplona extensión Villa del Rosario, cumple su histórica misión de formación e investigación con un marcado énfasis en el servicio social el cual se consolida en su Proyecto Educativo Institucional.

1.2 Aspectos Corporativos

➤ Misión

La Universidad de Pamplona, en su carácter público y autónomo, suscribe y asume la formación integral e innovadora de sus estudiantes, derivada de la investigación como práctica central, articulada a la generación de conocimientos, en los campos de las ciencias, las tecnologías, las artes y las humanidades, con responsabilidad social y ambiental.

➤ Visión

Ser una Universidad de excelencia, con una cultura de la internacionalización, liderazgo académico, investigativo y tecnológico con impacto binacional, nacional e internacional, mediante una gestión transparente, eficiente y eficaz.

➤ Objetivos de Calidad

1. Asegurar la excelencia e innovación en lo Académico y en la Gestión
2. Lograr la excelencia en servicios y en las tecnologías de la información y las comunicaciones
3. Garantizar la sustentabilidad y crecimiento institucional

1.3 Diagnóstico

La Universidad de Pamplona asume la formación integral e innovadora de sus estudiantes, con liderazgo académico, investigativo, de interacción social y tecnológico, con una cultura de la internacionalización, con responsabilidad social y ambiental, mediante una gestión transparente, eficiente, eficaz y efectiva, con un talento humano comprometido con el mejoramiento continuo de sus servicios para la satisfacción de sus usuarios y partes interesadas, contribuyendo al logro de los fines esenciales del Estado.

Para Desarrollar su objeto social la Universidad de Pamplona se compone de 3 dependencias fundamentales.

➤ **Vicerrectoría Académica**

Es una instancia de carácter académico – administrativo que regula toda la actividad académica de la Institución. A partir de ella, en coordinación con la Rectoría y a través de las Decanaturas de las Facultades.

- Entre las funciones de esta dependencia se resaltan:
- Asistir a las sesiones de Consejo Académico con voz y voto de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de la Universidad.
- Velar por el cumplimiento de las políticas académicas que señale el Consejo Académico.
- Asesorar y apoyar a los decanos en el desempeño de sus funciones.
- Presidir de acuerdo a la legislación vigente el Comité de Asignación de Puntaje.
- Participar como miembro del Comité para el mejoramiento de la Calidad y coordinar la Comisión de Autoevaluación Institucional.

Como eje esencial que permita generar un medio el progresivo de desarrollo integral en toda la comunidad universitaria, hace parte de esta dependencia el centro de bienestar universitario.

El Centro de Bienestar Universitario implementa herramientas, programas y proyectos que promuevan el bien-ser y el bien-estar de todos los estudiantes, docentes y administrativos de nuestra institución. Este organismo busca generar el medio que favorezca el progresivo desarrollo integral de toda la comunidad universitaria, ejecutando trabajos en vista a la generación de agentes de cambio promotores de la paz, la dignidad humana y el desarrollo nacional.

Organigrama de Bienestar Universitario



Figura 1. Organigrama del centro de bienestar universitario.

Fuente: Universidad de Pamplona.

El Centro de Bienestar Universitario cuenta con personal altamente calificado para brindar la mejor atención a la comunidad universitaria, para esto brindan los servicios en las áreas de Calidad de vida, salud física, deporte y cultura.

Tabla 1. Talento humano de Bienestar Universitario

Sede Pamplona N/S	Sede Villa del Rosario N/S
<p>FRANLET ROCÍO ARAQUE C. Directora de Bienestar Universitario vicebienes@unipamplona.edu.co</p> <p>Mercedes Montañez Auxiliar de Bienestar universitario secrebienes@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA CALIDAD DE VIDA Pbro. Reinaldo Mora Flórez Director trasocial@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA SALUD FISICA Julio Salamanca Godoy jsalamanca@unipamplona.edu.co macemome@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA DE DEPORTE Rudyard Giovanni Silva Guerrero Coordinador de Deporte y Recreación rsilvaquerrero@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA DE CULTURA Laura Marcela Monsalve Rico Coordinadora Cultura Bienestar culturabienestar@unipamplona.edu.co</p>	<p>ALBA MILENA QUINTERO ESPINOSA Coordinadora binestartvillarosario@unipamplona.edu.co auxbienestartvilla@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA CALIDAD DE VIDA Jhonattan Zapata zapata@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA DEPORTE Y CULTURA Duglas Cepeda deporteyculturavilla@unipamplona.edu.co</p> <p>AREA DE SALUD FISICA Liceidi Franco leceidi.franco@unipamplona.edu.co</p>

Fuente: Universidad de Pamplona



Figura 2. Mapa de ubicación de la Universidad de Pamplona
Fuente: Universidad de Pamplona

El Centro de Bienestar Universitario lidera el proyecto de servicio de alimentación a estudiantes de la Universidad de Pamplona, para lo cual debe cumplir con las labores de prestación, administración y supervisión directa del proyecto.

El comité operativo del servicio de alimentación está conformado por:

1. Vicerrector(a) administrativo y financiero o su delegado.
2. El director del centro de bienestar universitario.
3. Un representante de los estudiantes, elegido por el concejo superior estudiantil universitario.
4. Un docente delegado del programa de ingeniería de alimentos.
5. Un docente delegado del programa de nutrición.
6. Un docente delegado Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.

➤ **Vicerrectoría de Investigaciones**

Es un eje de control de gestión académico-administrativa que promueve el diseño, implementación, difusión, evaluación, certificación y actualización de las políticas, programas e instrumentos al servicio de las investigaciones, los desarrollos tecnológicos,

las creaciones y las innovaciones. De igual forma impulsa el liderazgo de la Universidad de Pamplona en áreas básicas, estratégicas y transversales, a través del fortalecimiento de las capacidades institucionales y del empoderamiento de los actores y de sus formas de organización, para la consolidación, expansión y versatilidad de la investigación, la creación y la innovación de la comunidad universitaria.

➤ **Vicerrectoría Administrativa y Financiera**

Es el área encargada de definir políticas y establecer procedimientos para la gestión financiera y administrativa de la Universidad que faciliten el quehacer de los procesos misionales de la investigación, la formación y la extensión. Entre sus funciones se resaltan:

- El desarrollo de políticas administrativas coherentes con las políticas institucionales.
- Lidera procesos y proyectos administrativos en apoyo a la misión institucional y el cumplimiento de las metas.
- Vela por la transparencia, la eficiencia administrativa y la vocación de servicio al cliente.
- Busca consolidar un modelo líder de gestión organizacional.
- Atiende las necesidades programadas y urgentes de todas las unidades académicas y administrativas de la Universidad.
- Planea y coordina las tareas de apoyo logístico para la academia.

1.4 Funciones Asignadas al Estudiante en Prácticas

- Ubicación, selección y análisis de proveedores.
- Análisis de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos para el servicio de alimentación
- Requerimientos de materia prima necesaria para la ejecución del servicio de alimentación.
- Estudio de proyección financiera del servicio de alimentación.

1.5 ESTRUCTURACION DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

1.5.1. Título

Estudio de costos y proyección financiera del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona sede principal.

1.5.2. Objetivos

1.5.2.1. Objetivo General.

Realizar el Estudio de costos y proyección financiera del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona sede principal.

1.5.2.2. Objetivos Específicos

- Ubicar, seleccionar y analizar proveedores que se ajusten a los estándares de precio y calidad para el desarrollo del proyecto.
- Elaborar el respectivo requerimiento de la materia prima necesaria para el funcionamiento del restaurante bajo los estándares establecidos por la Universidad de Pamplona.
- Analizar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos para el servicio de alimentación de la sede Pamplona.
- Realizar la proyección financiera del servicio de alimentación de la sede Pamplona para el año 2016 teniendo en cuenta el presupuesto inicial y el ejecutado.

1.5.3. Justificación de la Propuesta

Teniendo en cuenta la importancia que tiene la calidad de vida de toda la comunidad estudiantil para la Universidad de Pamplona y el centro de bienestar universitario es satisfactorio realizar un seguimiento y fortalecimiento del servicio de alimentación a través de un estudio de costos y proyección financiera que permita identificar las falencias y posibles acciones preventivas que se puedan aplicar en el servicio de alimentación; esto con la intención de ofrecer a los estudiantes un producto de calidad y con todas las condiciones sanitarias, nutricionales que aporten a su desarrollo integral en su proceso de formación educativa.

Esto se hace desde el punto de vista contable y financiero aplicando conocimientos que sean de gran ayuda para que este servicio sea auto sostenible financieramente y de esta se espera que en corto plazo se pueda tener una cobertura más amplia del servicio vinculando a toda la comunidad universitaria.

1.5.4. Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
CODIGO DE ACTIVIDADES	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	
ACT1	ESTUDIO DEL PROYECTO DE ALIMENTACION Y RECONOCIMIENTO DE INSTALACIONES Y PERSONAL ENCARGADO.																				
ACT2	UBICACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES.																				
ACT3	REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS.																				
ACT4	ANÁLISIS DE COSTOS DE MATERIAS PRIMAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.																				
ACT5	ANÁLISIS DE COSTOS DE LA MANO DE OBRA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.																				
CIF	ANÁLISIS DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.																				
ACT7	PROYECCIÓN FINANCIERA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL AÑO 2016																				

Fuente: Autor

2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

2.1. Título de la propuesta.

Estudio de costos y proyección financiera del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona sede principal.

2.2. Resultados de la Propuesta

2.2.1 Ubicación, selección y análisis de proveedores que se ajusten a los estándares de calidad y precios para el desarrollo del proyecto.

➤ Proveedores

Los proveedores de materias primas escogidos para el primer periodo del año 2106 fueron, QUESERA CIFUENTES Y MAKRO; se tuvieron en cuenta para su selección criterios tales como: facilidades de pago, oportunidad de entrega, plazos de entrega, garantías, experiencia, reputación, organización, localización, servicio al cliente, tamaño, situación financiera, etc.

➤ Descripción de proveedores seleccionados para estudio

PROVEEDOR QUESERA CIFUENTES

La Quesera Cifuentes, es una empresa ubicada en la ciudad de Pamplona que se dedica a las actividades de charcutería, quesos, productos lácteos y comercialización de productos alimenticios. Esta empresa ha ido creciendo con el paso del tiempo logrando posicionarse como una de las mejores en la ciudad de Pamplona y sus alrededores.

La Quesera Cifuentes se encuentra ubicada en la ciudad de Pamplona (N/S), en la carrera 5 A # 6ª-19 entre la calle 7 y 8, como se observa en la figura 3.

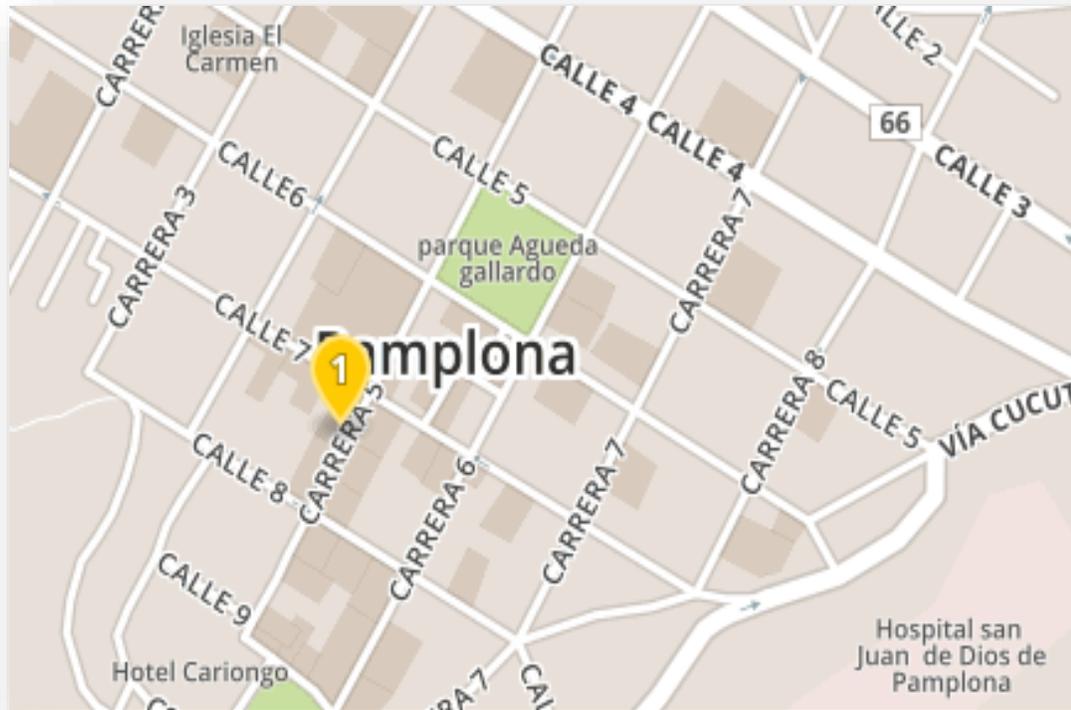


Figura 3: Mapa de ubicación satelital de la tienda Quesera Cifuentes.
Fuente: Páginas amarillas.

TIENDA MAKRO

Es un autoservicio Mayorista que comercializa productos en las áreas de: alimentos secos, alimentos perecederos y no alimentos. Makro forma parte del Grupo Holandés SHV (Steenkolen Handels-Vereeniging) fundado en 1896. Hoy en día SHV es un "holding" es decir, una agrupación de empresas con misiones y negocios diferentes.

Esta tienda se encuentra ampliamente distribuida en el mundo, encontrándose en el continente Asiático, Europeo, en Holanda y en países de Latinoamérica (Brasil, Perú, Venezuela y Colombia). La tienda Makro llegó a nuestro país en 1995 y actualmente está presente en 12 ciudades Colombianas conocida con el nombre de Makro Súper mayorista con un total de 17 tiendas las cuales cuentan con áreas de venta entre 4.000 y 9.900 metros

cuadrados. En ellas se ofrecen más de 10.000 referencias de productos para abastecer los negocios de sus clientes, esta tienda se caracteriza por ser la principal mayorista del país, con precios y condiciones competitivas para hacer más rentables los negocios de sus clientes ofreciendo bajos costos conservando la calidad y frescura de sus productos.

La sucursal de la tienda Makro que estudio para brindar los productos alimenticios a la Universidad de Pamplona sede Pamplona se encuentra ubicada en el Centro Comercial Bolívar Bloque D, en la calle 22 en Cúcuta (N/S), como se observa en la figura 4 (Makro).

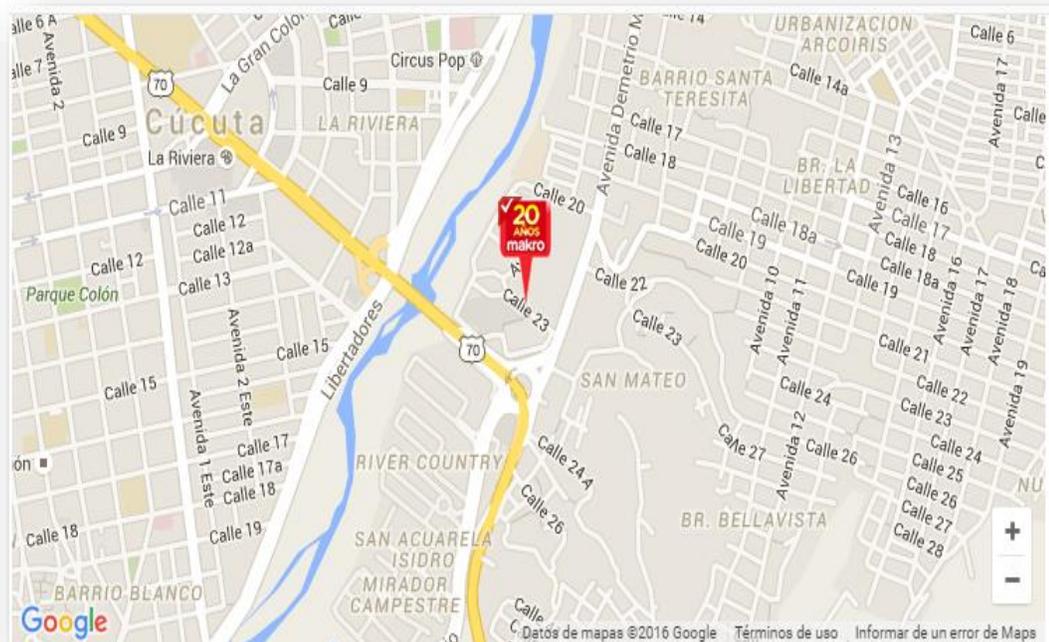


Figura 4: Mapa de ubicación satelital de la tienda Makro.

Fuente: Tiendeo.

➤ **Análisis de Costo de Materia Prima Makro vs Quesera Cifuentes**

Durante este estudio se les pidió a los proveedores la cotización de la materia prima necesaria para la realización del proyecto, y a partir de los precios de estos productos se realizó la comparación para escoger el proveedor que más se ajustara a los criterios del plan, como se detalla a continuación.

Tabla 2. Costos de Materia prima proveedor Quesera Cifuentes.

COSTOS DE MATERIA PRIMA			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
05/04/2016	\$ 1.708.117	384	\$ 4.448
06/04/2016	\$ 2.176.516	387	\$ 5.624
07/04/2016	\$ 2.966.354	384	\$ 7.725
08/04/2016	\$ 1.853.800	379	\$ 4.891
TOTAL	\$ 8.704.787	1534	\$ 5.675

Fuente: Autor.

Tabla 3. Costos de Materia prima proveedor Makro

COSTOS DE MATERIA PRIMA			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
05/04/2016	\$ 1.171.483	384	\$ 3.051
06/04/2016	\$ 1.120.594	387	\$ 2.896
07/04/2016	\$ 1.717.517	384	\$ 4.473
08/04/2016	\$ 1.082.214	379	\$ 2.855
TOTAL	\$ 5.091.808	1534	\$ 3.319

Fuente: Autor.

Tabla 4. Análisis de costos Quesera Cifuentes Vs Makro.

FECHA	QUESERA CIFUENTES	MAKRO	POSIBILIDAD DE AHORRO	
	Costo Materia Prima		\$	%
05/04/2016	\$ 1.708.117	\$ 1.171.483	\$ 536.634	31
06/04/2016	\$ 2.176.516	\$ 1.120.594	\$ 1.055.922	49
07/04/2016	\$ 2.966.354	\$ 1.717.517	\$ 1.248.837	42
08/04/2016	\$ 1.853.800	\$ 1.082.214	\$ 771.586	42
TOTAL	\$ 8.704.787	\$ 5.091.808	\$ 3.612.979	41.5
Total de servicios	1534	1534		
Costo MP por servicio	\$ 5.674	\$ 3.319	\$ 2.355	41.5

Fuente: Autor.

Teniendo en cuenta la información de la tabla anterior de análisis de precios de costos de materia prima entre **Quesera Cifuentes** y **Makro** se puede evidenciar un significativo incremento en los costos bajo el suministro del proveedor **Quesera Cifuentes** con respecto a **Makro** en un 41.5% promedio; lo que representa una desventaja y a la vez una oportunidad financiera para el desarrollo del proyecto de servicio de alimentación por lo tanto es aconsejable adquirir los servicios de insumo de materias primas de **Makro** o mayoristas que permitan disminuir el costo promedio por servicio.

También se pudo observar que el incremento de los precios de quesera Cifuentes que están elevados en 41.5% en comparación con **Makro** se debe a la tercerización o intermediación en la compra de los productos debido a que esta empresa no tiene como actividad principal la venta o suministro de algunos productos de la canasta familiar que son indispensables para la puesta en marcha del proyecto, mientras que **Makro** es un distribuidor y comercializador de grandes volúmenes y esto reduce significativamente el costo de la materia prima.

2.2.2 Requerimiento de materia prima necesaria para el funcionamiento del restaurante de la universidad de Pamplona, sede Pamplona.

El objetivo de este documento es el conocimiento detallado y preciso del proceso de adquisición de bienes, materiales o servicios que están dirigidos para el servicio de alimentación como lo es la materia prima. En lo referente al servicio de alimentación los estándares establecidos por la Universidad de Pamplona y los productos requeridos están identificados como bienes de consumo debido a que se adquieren para el consumo interno y se desgastan con el uso normal y el desarrollo de las actividades diarias del servicio de alimentación.

Para la elaboración del requerimiento de materia prima en este proyecto, se tuvo en cuenta el certificado de disponibilidad presupuestal (CDP), pues por medio de este documento se conoció el valor total con que cuenta el rubro de la Universidad destinado para el servicio de alimentación para ejecutarlo en su totalidad.

El responsable de la adecuada aplicación y ejecución del presente procedimiento en el servicio de alimentación es la vicerrectoría académica quien es el ordenador del gasto en lo que refiere a los proyectos implantados por Bienestar Universitario. El tipo de contrato utilizado para la adquisición de bienes para el desarrollo del proyecto fue por suministro en donde se establece al proveedor condiciones tales como.

- ✓ Entrega hasta bodega
- ✓ Transporte que cumpla con las condiciones sanitarias
- ✓ Tiempos de entrega
- ✓ Mantenimiento de los precios durante el tiempo estipulado en el contrato

A continuación en la tabla 5 se detallan los productos (Materia Prima) que fueron requeridos por parte de Bienestar Universitario líder del proyecto.

Tabla 5. Formato FDE.VA-15v.03 de requerimiento de materia prima del restaurante de la Universidad de Pamplona debidamente diligenciado.

		Estudio de Conveniencia y Oportunidad Requerimiento de Bienes		Código	FDE.VA-15 v.03				
				Página	2 de				
Proceso responsable		Vicerrectoria Administrativa y Financiera							
Naturaleza del Gasto		Funcionamiento							
Solicitante		Oficina de Bienestar Universitario							
Bien a adquirir		Viveres y perecederos							
4. Valoración del requerimiento (Tabla 1)									
#	Descripción	Tipo de bien	Mes proyectado de compra	Unidad de medida	Cantidad solicitada	Valor unitario	IVA	Valor total	Inventarios
1	fideos cabello de angel	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.572	229	\$ 4.801	Colizar
2	pastas para sopa	De consumo	4	250 gr	1	\$ 2.095	105	\$ 2.200	Colizar
3	avena en hojuelas	De consumo	4	Kg	1	\$ 7.167	358	\$ 7.525	Colizar
4	pastas conchitas	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.286	214	\$ 4.500	Colizar
5	arroz	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.500	225	\$ 4.725	Colizar
6	pastas macarrones	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.620	231	\$ 4.851	Colizar
7	pastas espaguettis	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.119	206	\$ 4.325	Colizar
8	pastas tornillitos	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.358	168	\$ 3.526	Colizar
9	lentejas	De consumo	4	bolsa x 460 gr	1	\$ 4.000	200	\$ 4.200	Colizar
10	fijol rojo	De consumo	4	bolsa x 460 gr	1	\$ 3.400	170	\$ 3.570	Colizar
11	arveja seca	De consumo	4	Kg	1	\$ 1.750	88	\$ 1.838	Colizar
12	aceite vegetal	De consumo	4	900 Ml	1	\$ 5.486	878	\$ 6.364	Colizar
13	aceite de oliva extra virgen	De consumo	4	Lt	1	\$ 28.707	4593	\$ 33.300	Colizar
14	crema de leche	De consumo	4	Caja*900 gr	1	\$ 11.750	0,00	\$ 11.750	Colizar
15	margarina	De consumo	4	1 caja*5und de 125gr	1	\$ 7.198	1152	\$ 8.350	Colizar
16	sal	De consumo	4	Kg	1	\$ 1.200	0,00	\$ 1.200	Colizar
17	azucar blanca	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.572	179	\$ 3.751	Colizar
18	uvas pasas	De consumo	4	Kg	1	\$ 12.750	0	\$ 12.750	Colizar
19	bocadillo veleño	De consumo	4	Caja*18 unds	1	\$ 6.200	0	\$ 6.200	Colizar
20	bocadillo combinado (guayaba y leche)	De consumo	4	Caja*18 unds	1	\$ 3.700	0	\$ 3.700	Colizar
21	lomitos de atun en agua	De consumo	4	lata x 150 gr	1	\$ 4.071	651	\$ 4.722	Colizar
22	flan sabores surtidos	De consumo	4	caja x 80 gr	1	\$ 3.448	552	\$ 4.000	Colizar
23	grabanzo	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.975	0	\$ 4.975	Colizar
24	gelatina sin sabor	De consumo	4	caja x 15 gr	1	\$ 1.293	207	\$ 1.500	Colizar
25	gelatina de sabores surtidos	De consumo	4	caj x 40 gr	1	\$ 1.466	235	\$ 1.701	Colizar
26	leche condensada	De consumo	4	Kg	1	\$ 9.138	1462	\$ 10.600	Colizar
27	leche en polvo entera	De consumo	4	Kg	1	\$ 18.275	0	\$ 18.275	Colizar
28	mostaza	De consumo	4	Kg	1	\$ 5.040	806	\$ 5.846	Colizar
29	salsa barbecue	De consumo	4	Kg	1	\$ 7.587	1214	\$ 8.801	Colizar
30	salsa de tomate	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.305	689	\$ 4.994	Colizar
31	salsa negra	De consumo	4	Kg	1	\$ 6.638	1062	\$ 7.700	Colizar
32	salsa de soya	De consumo	4	Kg	1	\$ 6.552	1048	\$ 7.600	Colizar
33	mayonesa	De consumo	4	Kg	1	\$ 7.587	1214	\$ 8.801	Colizar
34	galletas de soda	De consumo	4	taco x 241 gr	1	\$ 4.310	690	\$ 5.000	Colizar
35	pulpa de fruta	De consumo	4	Kg	1	\$ 8.794	1407	\$ 10.201	Colizar
36	papa francesa precocida	De consumo	4	Kg	1	\$ 5.819	931	\$ 6.750	Colizar
37	yuca precocida	De consumo	4	Kg	1	\$ 8.578	1372	\$ 9.950	Colizar
38	champiñon natural blanco	De consumo	4	Kg	1	\$ 20.800	0	\$ 20.800	Colizar
39	champiñon tajado	De consumo	4	Kg	1	\$ 35.517	5683	\$ 41.200	Colizar
40	cuchuco de maiz	De consumo	4	bosa x 500 gr	1	\$ 1.700	0	\$ 1.700	Colizar
41	cebada	De consumo	4	bolsa x 460 gr	1	\$ 2.350	0	\$ 2.350	Colizar
42	harina de trigo leudante	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.048	152	\$ 3.200	Colizar
43	harina de trigo tradicional	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.164	506	\$ 3.670	Colizar

44	miga de pan	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.657	0	\$ 4.657	Cotizar
45	fecula de maiz	De consumo	4	caja x 380 gr	1	\$ 7.125	0	\$ 7.125	Cotizar
46	harina de maiz blanco	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.478	174	\$ 3.652	Cotizar
47	carne de res para guisar	De consumo	4	Kg	1	\$ 12.300	0	\$ 12.300	Cotizar
48	carne molida	De consumo	4	Kg	1	\$ 12.300	0	\$ 12.300	Cotizar
49	Carne de res para asar	De consumo	4	Kg	1	\$ 15.450	0	\$ 15.450	
50	pechuga de pollo cruda	De consumo	4	Kg	1	\$ 11.150	0	\$ 11.150	Cotizar
51	pechuga de pollo sin hueso, sin piel	De consumo	4	Kg	1	\$ 22.500	0	\$ 22.500	Cotizar
52	pollo entero	De consumo	4	Kg	1	\$ 10.000	0	\$ 10.000	Cotizar
53	pernil de pollo mixto con rabadilla	De consumo	4	Kg	1	\$ 7.500	0	\$ 7.500	Cotizar
54	pernil de pollo solo o limpio	De consumo	4	Kg	1	\$ 12.000	0	\$ 12.000	Cotizar
55	contramuslo de pollo	De consumo	4	Kg	1	\$ 10.500	0	\$ 10.500	Cotizar
56	muslo de pollo	De consumo	4	Kg	1	\$ 9.200	0	\$ 9.200	Cotizar
57	filete de basa	De consumo	4	Kg	1	\$ 13.450	0	\$ 13.450	Cotizar
58	costilla de carne de res	De consumo	4	Kg	1	\$ 10.850	0	\$ 10.850	Cotizar
59	lomo de cerdo	De consumo	4	Kg	1	\$ 20.000	0	\$ 20.000	Cotizar
60	queso campesino	De consumo	4	Kg	1	\$ 11.000	0	\$ 11.000	Cotizar
61	tomillo en escama	De consumo	4	bolsa x 160 gr	1	\$ 18.104	2897	\$ 21.001	Cotizar
62	orégano	De consumo	4	bolsa x 250gr	1	\$ 15.713	2514	\$ 18.227	Cotizar
63	laurel en escama	De consumo	4	bolsa x 37 gr	1	\$ 3.190	510	\$ 3.700	Cotizar
64	albahaca	De consumo	4	bolsa x 200 gr	1	\$ 10.927	1748	\$ 12.675	Cotizar
65	canela en astilla	De consumo	4	bolsa x 116 gr	1	\$ 1.724	276	\$ 2.000	Cotizar
66	clavos de olor enteros	De consumo	4	bolsa x 9 gr	1	\$ 1.466	235	\$ 1.701	Cotizar
67	ajo	De consumo	4	Kg	1	\$ 10.000	0	\$ 10.000	Cotizar
68	color	De consumo	4	Lb	1	\$ 7.069	1131	\$ 8.200	Cotizar
69	cilantro	De consumo	4	Kg	1	\$ 8.000	0	\$ 8.000	Cotizar
70	perejil	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.000	0	\$ 4.000	Cotizar
71	apio españa	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.500	0	\$ 2.500	Cotizar
72	vinagre blanco	De consumo	4	Lts	1	\$ 3.900	624	\$ 4.524	Cotizar
73	pimienta molida	De consumo	4	bolsa x 70 gr	1	\$ 2.328	372	\$ 2.700	Cotizar
74	cimarron	De consumo	4	Kg	1	\$ 6.800	0	\$ 6.800	Cotizar
75	huevos de gallina tipo B	De consumo	4	Unidad	1	\$ 500	0	\$ 500	Cotizar
76	huevos de gallina tipo A	De consumo	4	Unidad	1	\$ 400	0	\$ 400	Cotizar
77	panela	De consumo	4	Unidad	1	\$ 1.450	232	\$ 1.682	Cotizar
78	Mazorca	De consumo	4	Kg	1	\$ 8.500	0	\$ 8.500	Cotizar
79	Berenjena	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.000	0	\$ 2.000	Cotizar
80	Ahuyama	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.000	0	\$ 2.000	Cotizar
81	Arveja fresca sin vaina	De consumo	4	Kg	1	\$ 13.250	0	\$ 13.250	Cotizar
82	Cebolla junca	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.050	0	\$ 3.050	Cotizar
83	Habichuela	De consumo	4	Kg	1	\$ 7.100	0	\$ 7.100	Cotizar
84	Guineo negro	De consumo	4	Kg	1	\$ 1.500	0	\$ 1.500	Cotizar
85	Cebolla cabezona	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.150	0	\$ 4.150	Cotizar
86	Tomate	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.500	0	\$ 3.500	Cotizar
87	Pimenton	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.950	0	\$ 3.950	Cotizar
88	Espinaca	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.700	0	\$ 3.700	Cotizar
89	Repollo morado	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.675	0	\$ 2.675	Cotizar
90	Repollo blanco	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.800	0	\$ 2.800	Cotizar
91	Aguacate	De consumo	4	Kg	1	\$ 8.150	0	\$ 8.150	Cotizar
92	Brocoli	De consumo	4	Kg	1	\$ 4.250	0	\$ 4.250	Cotizar
93	Pepino	De consumo	4	Kg	1	\$ 2.800	0	\$ 2.800	Cotizar
94	Coiflor	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.800	0	\$ 3.800	Cotizar
95	Piña	De consumo	4	Und	1	\$ 5.000	0	\$ 5.000	Cotizar
96	Zanahoria	De consumo	4	Kg	1	\$ 3.800	0	\$ 3.800	Cotizar
97	Arracacha	De consumo	4	Kg	1	\$ 5.150	0	\$ 5.150	Cotizar

98	Papa pastusa	De consumo	4	Kg	1	\$	3.500	0	\$	3.500	Cotizar
99	Papa francesa precocida	De consumo	4	Kg	1	\$	6.930	0	\$	6.930	Cotizar
100	Yuca	De consumo	4	Kg	1	\$	3.750	0	\$	3.750	Cotizar
101	Yuca precocida	De consumo	4	Kg	1	\$	9.950	0	\$	9.950	Cotizar
102	Papa criolla	De consumo	4	Kg	1	\$	7.100	0	\$	7.100	Cotizar
104	Plátano maduro	De consumo	4	Kg	1	\$	2.000	0	\$	2.000	Cotizar
105	Plátano verde	De consumo	4	Kg	1	\$	2.000	0	\$	2.000	Cotizar
106	mango	De consumo	4	Kg	1	\$	5.200	0	\$	5.200	Cotizar
107	mora	De consumo	4	Kg	1	\$	5.600	0	\$	5.600	Cotizar
108	nararanja	De consumo	4	Kg	1	\$	3.000	0	\$	3.000	Cotizar
109	durazno	De consumo	4	Kg	1	\$	5.550	0	\$	5.550	Cotizar
110	tomate de arbol	De consumo	4	Kg	1	\$	3.875	0	\$	3.875	Cotizar
111	banano	De consumo	4	Kg	1	\$	3.150	0	\$	3.150	Cotizar
112	curuba	De consumo	4	Kg	1	\$	2.225	0	\$	2.225	Cotizar
113	guayaba	De consumo	4	Kg	1	\$	4.300	0	\$	4.300	Cotizar
114	ciruelas	De consumo	4	Kg	1	\$	5.050	0	\$	5.050	Cotizar
115	papaya	De consumo	4	Kg	1	\$	2.550	0	\$	2.550	Cotizar
116	pera	De consumo	4	Kg	1	\$	6.300	0	\$	6.300	Cotizar
117	manzana	De consumo	4	Kg	1	\$	8.100	0	\$	8.100	Cotizar
118	limon	De consumo	4	Kg	1	\$	4.450	0	\$	4.450	Cotizar
119	lulo	De consumo	4	Kg	1	\$	5.600	0	\$	5.600	Cotizar
120	mandarina	De consumo	4	Kg	1	\$	4.375	0	\$	4.375	Cotizar
121	maracuya	De consumo	4	Kg	1	\$	5.750	0	\$	5.750	Cotizar
122	Remolacha	De consumo	4	Kg	1	\$	2.450	0	\$	2.450	Cotizar
IVA											
VALOR TOTAL											
4.1 Servicios conexos (Aquellos que derivan del cumplimiento del contrato)											
No Requiere											
4.2 Estudio de Mercado											
Para determinar el precio de cada uno de los items a contratar se solicitaron cotizaciones a las siguiente firmas de precios:											
1.Quesera Cifuentes											
2.Super Mayorista Makro											
4.3 Justificación de las cantidades a adquirir											
No Requiere											
5. Persona que realiza la valoración (Contratación)											
Nombre											
Cargo											
5.1 Visto Bueno del solicitante (Resolución 1221 de 2005 / Resolución 438 de 2013)											
Nombre											
Cargo											
FIRMA:											
FECHA:15/03/2016											
6. Director de Oficina de Adquisiciones y Almacén (Reponsable de la Columna " Inventarios" de la Tabla 1)											
Nombre											
Teléfono											
Email											
FIRMA:											
7. Visto Bueno del Ordenador del Gasto según la cuantía:											
Hasta 300 smmlv											
Cuantía superior: Rectoría											

Fuente: Autor.

2.2.3 Análisis de Costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación (CIF) del servicio de alimentación.

Dentro del modelo de toma de decisiones, la contabilidad de costos ayuda para que la decisión sea mejor, de acuerdo con la calidad de la información que se posea en toda organización diariamente se toman decisiones. La calidad de las decisiones de las empresas, pequeñas o grandes, están en función directa del tipo de información disponible; por lo tanto, si se desea que una organización se desarrolle normalmente, debe contarse con un buen sistema de información ya que a mejor calidad de la información, se asegura una mejor decisión (Rojas, 2014).

El ejercicio de llevar la contabilidad de costos en este proyecto se realizó mediante el método científico el cual facilita la toma de decisiones como lo mencionó Rojas (2014), y se especifica en la tabla 6.

Tabla 6. Pasos para tomar buenas decisiones según el método científico.

1. ANÁLISIS	2. DECISIÓN	3. PUESTA EN PRACTICA
<ul style="list-style-type: none">▪ Reconocer que existe un problema.▪ Definir el problema y especificar los datos adicionales necesarios.▪ Obtener y analizar los datos.	<ul style="list-style-type: none">▪ Proponer diferentes alternativas.▪ Seleccionar la mejor.	<ul style="list-style-type: none">▪ Poner en práctica la alternativa seleccionada.▪ Realizar la vigilancia necesaria para control del plan elegido.

Fuente: Rojas, 2014

El análisis de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación se realizó teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la prueba piloto que se desarrolló en el segundo periodo del año 2105.

Esta prueba piloto tuvo como fin la puesta en marcha del servicio de alimentación que beneficiara a una determinada población de la Universidad de Pamplona, que en este caso

fueron estudiantes en mayor condición de vulnerabilidad socio económica y que a la vez prestara un servicio de calidad a un bajo costo. En la tabla 7 se muestran los resultados obtenidos en dicho estudio (Cardona y Olejua, 2015).

Tabla 7. Resultados de la prueba piloto del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona 2015-II.

Unidad de servicio	Promedio servicios preparados	Costo		
		Costo promedio materia prima (\$)	Costo promedio manipuladores (\$)	Costo promedio total (\$)
Pamplona	245 (61.25%)	5.573	917	6.490

Fuente: Cardona y Olejua, 2015.

COSTOS DE MATERIA PRIMA

En base a la cotización enviada por el proveedor se calculó el costo de materia prima para la preparación de los servicios; este análisis de materia prima se realizó por cada semana que se prestó el servicio de alimentación a los estudiantes favorecidos, y los costos se detallan a continuación.

Tabla 8. Costo materia prima mes de Abril

ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (I SEMANA ABRIL)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
05/04/2016	\$ 1.171.483	384	\$ 3.051
06/04/2016	\$ 1.120.594	387	\$ 2.896
07/04/2016	\$ 1.717.517	384	\$ 4.473
08/04/2016	\$ 1.153.064	379	\$ 3.042
TOTAL SEMANA (4 DIAS)	\$ 5.162.658	1534	\$ 3.365
PROMEDIO DIARIO 04/04/2016	\$ 1.290.665	384	\$ 3.361
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 6.453.323	1918	\$ 3.365
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (II SEMANA ABRIL)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
11/04/2016	\$ 1.690.988	386	\$ 4.381
12/04/2016	\$ 1.516.039	386	\$ 3.928
13/04/2016	\$ 1.262.486	389	\$ 3.245
14/04/2016	\$ 1.506.158	393	\$ 3.832
15/04/2016	\$ 1.575.375	396	\$ 3.978
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 7.551.046	1950	\$ 3.872
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (III SEMANA ABRIL)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
18/04/2016	\$ 1.746.418	416	\$ 4.198
19/04/2016	\$ 1.463.588	400	\$ 3.659
20/04/2016	\$ 1.641.147	424	\$ 3.871
21/04/2016	\$ 1.540.477	428	\$ 3.599
22/04/2016	\$ 1.623.654	434	\$ 3.741
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 8.015.284	2102	\$ 3.813
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (IV SEMANA ABRIL)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
25/04/2016	\$ 1.367.148	440	\$ 3.107
26/04/2016	\$ 1.523.923	440	\$ 3.463
27/04/2016	\$ 2.446.756	440	\$ 5.561
28/04/2016	\$ 1.386.542	440	\$ 3.151
29/04/2016	\$ 1.630.897	440	\$ 3.707
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 8.355.266	2200	\$ 3.798

Fuente: Autor.

Tabla 9. Costo materia prima mes de Mayo.

ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (I SEMANA MAYO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
02/05/2016	\$ 1.798.430	440	\$ 4.087
03/05/2016	\$ 1.876.250	440	\$ 4.264
04/05/2016	\$ 1.458.230	440	\$ 3.314
05/05/2016	\$ 1.528.390	440	\$ 3.474
06/05/2016	\$ 1.389.700	440	\$ 3.158
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 8.051.000	2200	\$ 3.660
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (II SEMANA MAYO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
10/05/2016	\$ 1.658.792	440	\$ 3.770
11/05/2016	\$ 1.754.213	440	\$ 3.987
12/05/2016	\$ 1.568.741	440	\$ 3.565
13/05/2016	\$ 1.356.897	440	\$ 3.084
TOTAL SEMANA (4 DIAS)	\$ 6.338.643	1760	\$ 3.602
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (III SEMANA MAYO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
16/05/2016	\$ 1.258.976	440	\$ 2.861
17/05/2016	\$ 1.649.876	440	\$ 3.750
18/05/2016	\$ 1.785.340	440	\$ 4.058
19/05/2016	\$ 1.590.754	440	\$ 3.615
20/05/2016	\$ 1.467.987	440	\$ 3.336
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 7.752.933	2200	\$ 3.524
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (IV SEMANA MAYO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
23/05/2016	\$ 1.687.004	440	\$ 3.834
24/05/2016	\$ 1.498.635	440	\$ 3.406
25/05/2016	\$ 1.569.862	440	\$ 3.568
26/05/2016	\$ 1.756.200	440	\$ 3.991
27/05/2016	\$ 1.498.333	440	\$ 3.405
31/05/2016	\$ 1.698.560	440	\$ 3.860
TOTAL SEMANA (6 DIAS)	\$ 9.708.594	2640	\$ 3.677

Fuente: Autor

Tabla 10. Costo materia prima mes de Junio.

ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (I SEMANA JUNIO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
01/06/2016	\$ 1.600.879	440	\$ 3.638
02/06/2016	\$ 1.588.977	440	\$ 3.611
03/06/2016	\$ 1.389.541	440	\$ 3.158
07/06/2016	\$ 1.574.213	440	\$ 3.578
08/06/2016	\$ 1.762.100	440	\$ 4.005
TOTAL SEMANA (5 DIAS)	\$ 7.915.710	2200	\$ 3.598
ESTUDIO DE COSTOS TOTAL (II SEMANA JUNIO)			
FECHA	COSTO	NUMERO DE SERVICIOS	PRECIO X SERVICIO
09/06/2016	\$ 1.498.657	440	\$ 3.406
10/06/2016	\$ 1.721.420	440	\$ 3.912
13/06/2016	\$ 1.599.850	440	\$ 3.636
14/06/2016	\$ 1.574.213	440	\$ 3.578
15/06/2016	\$ 1.689.210	440	\$ 3.839
16/06/2016	\$ 1.563.479	440	\$ 3.553
17/06/2016	\$ 1.752.400	440	\$ 3.983
TOTAL SEMANA (7 DIAS)	\$ 11.399.229	3080	\$ 3.701

Fuente: Autor.**Tabla 11.** Resumen costo total materia prima.

DIAS	COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	TOTAL SERVICIOS	PRECIO PROMEDIO
52	\$ 81.541.028	22.250	\$ 3.665

Fuente: Autor.

Con los datos descritos y detallados anteriormente en las tablas 7, 8, 9 ,10 y 11, se pudo observar que el precio de materia prima del servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona del semestre en curso comparado con la prueba piloto del segundo semestre del año inmediatamente anterior disminuyó considerablemente; siendo esta una de las falencias que se pudo mejorar en el período actual, debido al cambio de proveedor de materia prima y el aumento significativo del número de servicios o de estudiantes beneficiados.

Además, en el estudio de costos de materia prima se detalló con claridad que el precio promedio por servicio suministrado fue de \$ 3.665 para el primer periodo del año 2016 con respecto a \$ 5.573 que arrojó la prueba piloto del primer periodo del año 2015. Siendo esta una reducción del 34.2% en costos de materia prima.

COSTOS MANO DE OBRA

El costo de mano de obra corresponde a los sueldos ganados por los trabajadores que transforman el material desde su estado natural hasta convertirlo en producto terminado y a las personas que participan en la ejecución del proyecto.

Mano de obra directa: La mano de obra directa es aquella involucrada de forma directa en la fabricación del producto terminado (Cadavid y Bernal, 2014).

A continuación se refleja el costo de mano de obra directa por servicio prestado.

Tabla 12. Refleja el costo de Mano de Obra Directa por servicio prestado.

NOMBRE	CARGO	TIEMPO DE CONTRATO			VALOR TOTAL DEL CONTRATO
		ABRIL	MAYO	JUNIO	
		SALARIO MENSUAL			
JOSE ALIRIO PEÑA SARMIENTO	JEFE DE COCINA	\$ 1.150.000	\$ 1.150.000	\$ 1.150.000	\$ 3.450.000
EDILIA ANAYA CUADROS	AUX DE COCINA	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 2.850.000
LUZ MARY OSORIO	AUX DE COCINA	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 2.850.000
CARMEN DOLORES CARVAJAL	AUX DE COCINA	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 2.850.000
LUZ MIRIAM VARGAS	AUX DE COCINA	\$ 126.666	\$ 950.000	\$ 950.000	\$ 2.026.666
TOTAL		\$ 4.126.666	\$ 4.950.000	\$ 4.950.000	\$ 14.026.666

Fuente: Autor.

Tabla 13. Costo mano de obra por servicio

TOTAL COSTO MANO DE OBRA	TOTAL NUMERO DE SERVICIOS	COSTO MANO DE OBRA X SERVICIO
\$ 14.026.666	22.250	\$ 630

Fuente: Autor.

En mano de obra se logró una reducción significativa de costos; pasó de \$ 917 por servicio a \$ 630 obteniendo una variación porcentual del 31.3%.

Una de las variables que influyó de una manera positiva para la disminución de costos de mano de obra prima, fue principalmente el aumento en el número de cupos que tuvo un aumento del 79.6 %, pasó de 245 a 440 servicios diarios.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (CIF)

Son todos los costos de fabricación distintos de los materiales directos y de la mano de obra directa. Estos costos hacen referencia al grupo de costos utilizado para acumular los costos indirectos, Ejemplo: depreciación, mano de obra indirecta, insumos de aseo - limpieza y Materia prima indirecta (Cadavid y Bernal 2014).

En este proyecto se tuvieron en cuenta como CIF los gastos de administración del servicio de comedor, debido a que estos pertenecen a la regulación, control y organización del proyecto pero no están directamente identificables con la financiación de este. En la tabla 14 se detallan los gastos y se describe el cargo del personal.

Tabla 14. Gastos de administración del servicio de comedor.

GASTOS DE ADMINISTRACION				
NOMBRE	CARGO	SALARIO TOTAL (4 MESES)	NUMERO DE SERVICIOS	COSTO POR SERVICIO
Cindy Carrero	Administradora	\$ 7.600.000	22.250	\$ 342
Andrés Rodríguez	Pasante contaduría	\$ 2.757.816	22.250	\$ 124
Jaqueline Hernández	Beca trabajo	\$ 600.000	22.250	\$ 27
TOTAL		\$ 10.957.816		\$ 492

Fuente: Autor.

Depreciación de Activos Fijos

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él. Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, este sufre un desgaste normal durante su vida útil que el final lo lleva a ser inutilizable (Peña, 2007). Por lo anterior es de importancia calcular la depreciación de un bien o producto ya que a este ingreso después de usado se le incorpora un gasto o desgaste el cual ha sufrido para generar un beneficio, y los gastos de un producto es el que al final generar un ingreso.

La depreciación de los activos fijos del servicio de alimentación se realizó por el método de línea recta que supone una depreciación constante, una alícuota periódica de depreciación invariable.

Activos Fijos

En términos generales, el activo fijo es aquel activo que no está destinado para ser comercializado, sino para ser utilizado, explotado por la empresa o entidad ya sea pública o privada (Sepúlveda 2004).

A continuación se mostraran los activos fijos con los cuales cuenta el servicio de alimentación para el desarrollo satisfactorio de su operación.

Tabla 15. Descripción de los productos de menaje del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.

MENAJE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CUCHILLOS EN ACERO INOXIDABLE MARCA TRAMONTINA	4	\$38.000	\$152.000
AFILIADOR 8 PULGADAS ASTA EN ACERO CARBONO MARCA TRAMONTINA	1	\$87.000	\$87.000
PELA PAPAS BLANCO MARCA TRAMONTINA	2	\$13.000	\$26.000
COLADOR ACERO INOXIDABLE 18 CM MARC A PRESS	3	\$28.500	\$85.500
CUBIERTOS 6 PUESTOS 24 PIEZAS EN AC ERO INOXIDABLE MARCA ZINGAL	67	\$65.000	\$4.355.000
TENEDOR ACERO MANGO NEGRO RUBBER	3	\$22.000	\$66.000
RAYADOR EN ACERO INOXIDABLE DE 20 C M	3	\$34.000	\$102.000
ORGANIZADOR DE LEGUMBRES CM ENCAJAB LE	2	\$55.000	\$110.000
PLATO HONDO MEDIANO EN MELANINA MAR CA OSAKI	400	\$5.000	\$2.000.000
PLATO PANDO MEDIANO EN MELANINA	400	\$5.000	\$2.000.000
VASO EN MELANINA	400	\$6.500	\$2.600.000
2OLLAS EN ALUMINIO CON ASA MARCA GOL D	3	\$298.000	\$894.000
CALDEROS EN ALUMINIO FUNDIDO MARCA GOLD	3	\$235.000	\$705.000
PINZA GRANDE PARA CARNE MARCA HOME COLLECTION	2	\$42.000	\$84.000
JARRA DE PLÁSTICO DE 4 LITROS MARCA FULLER	4	\$28.000	\$112.000
CANECA GRANDE DE 121 LTS CON TAPA D E VAIVEN MARCA FULLER	3	\$190.000	\$570.000
TANQUE 110 LTS TAPA PLANA MARCA FUL LER	2	\$49.000	\$98.000
BALDE 12 LTS MARCA FULLER	2	\$18.000	\$36.000
BANDEJA PLÁSTICA ANTIDESLIZANTE MAR CA EXTRA	300	\$22.000	\$6.600.000
TABLAS GRANDES DE CORTE M- 621501-0 6 MARCA ZINGAL	4	\$480.000	\$1.920.000
TOTAL			\$22.602.500

Fuente: Autor.

Tabla 16. Descripción de los equipos y maquinarias del menaje del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.

EQUIPO Y MAQUINARIA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS M ARCA TERMOMETER	2	\$ 48.000	\$ 96.000
LAVAPLATOS DOBLE M- 706 LÍNEA MODULAR. CON SALPICADERO DE 10 CM. PATAS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE C	1	\$ 1.450.000	\$ 1.450.000
COCINA 6 PUESTOS PLANCHA Y HORNO M-126 CUATRO PUESTOS GRANDES Y DOS PUESTOS MEDIANOS. UNA PLANCHA AS	1	\$ 8.800.000	\$ 8.800.000
GRIFERÍA CON MEZCLADOR M- 103303 SÓLIDA CONSTRUCCIÓN. PARA TRABAJO PESADO. CUELLO GIRATORIO DE 34 C	1	\$ 250.000	\$ 250.000
COCINA 8 PUESTOS M- 95 CUATRO PUESTOS GRANDES Y CUATRO MEDIANOS. PARRILLAS EN FUNDICIÓN DE HIERRO. Q	2	\$ 5.580.000	\$11.160.000
FREIDORA A GAS M- 1001 UN TANQUE, DOS CANASTILLAS. CONTROL AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, VÁLVULA DE SEG	1	\$ 3.350.000	\$ 3.350.000
LAVADORA DE VAJILLAS 600 PIEZAS M- GS 50 MARCA: DIHR PROCEDENCIA: ITALIA GRAN VELOCIDAD DE LAVADO. C	1	\$ 6.700.000	\$ 6.700.000
MÓDULO CALIENTE M- 758 LÍNEA MODULAR. INCLUYE 5 RECIPIENTES DE 20 LT. 10 RECIPIENTES DE 10 LT. VITRI	3	\$ 8.990.000	\$26.970.000
CONGELADOR VERTICAL M- CIC-V39 FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. 2 PUERTAS BATIENTES EN VIDRIO. 8 PARRI	1	\$ 8.550.000	\$ 8.550.000
NEVERA VERTICAL M- INPV 46B PUERTAS BATIENTES EN VIDRIO. MUEBLE EN LÁMINA GALVANIZADA. PINTURA EPÓXI	1	\$ 6.340.000	\$ 6.340.000
RELOJ BIOMÉTRICO LECTOR HUELLA CONTROL ASISTENCIA ACCESO MARCA DETEC INGENIERÍA	2	\$ 1.700.000	\$ 3.400.000
ASADOR INDUSTRIAL PLANCHA GRANDE EN PLATINA DE HIERRO MARCA ZINGAL	1	\$ 3.100.000	\$ 3.100.000
PS UNITEC 650 VACON 4 TOMAS MARCA UNITEC	1	\$ 350.000	\$ 350.000
BALANZA TRABAJO PESADO M- DSR 200PANTALLA DIGITAL MARCA ZINGAL	1	\$ 730.000	\$ 730.000
DISPENSADOR DE BEBIDAS M- 1006 MARCA ZINGAL	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
PROCESADOR DE ALIMENTOS M- WFP 16SCDTRABAJO PESADO MARCA ZINGAL	2	\$ 4.300.000	\$ 8.600.000
NEVERA VERTICAL M- INPV 46BPUERTAS BATIENTES EN VIDRIO CAPACIDAD: 46 PIES MARCA INDUFRIAL	1	\$ 6.500.000	\$ 6.500.000
GRAMERA DIGITAL CON TAZÓN M- RONDO MARCA ZINGAL	2	\$ 215.000	\$ 430.000
LICUADORA INDUSTRIAL M- LB 25SISTEMA BASCULANTE MARCA ZINGAL	2	\$ 3.200.000	\$ 6.400.000
COCINA PARA CALDEROS M- 303 303UN PUESTO PARA GRANDES RECIPIENTES Y PAILAS MARCA ZINGAL	1	\$ 1.900.000	\$ 1.900.000
TOTAL			\$108.576.000

Fuente: Autor.

Tabla 17. Descripción de los muebles y enseres del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.

MUEBLES Y ENSERES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SET DE 3 PAPELERAS PUNTO ECOLOGICO 55 LTS MARCA FULLER	1	\$ 410.000	\$ 410.000
CARRO EXPRIMIDOR DE TRAPEROS MARCA FULLER	1	\$ 448.000	\$ 448.000
ESTIBA PLÁSTICA PARA PISO MARCA OLI PLAST	10	\$ 230.000	\$ 2.300.000
ESPUMADERA PROFESIONAL MARCA HOME COLLECTION	3	\$ 53.000	\$ 159.000
ESTANTES 2M DE ALTO 93 CM DE ANCHO Y 40 CM DE FONDOMARCA VICAR	8	\$ 200.000	\$ 1.600.000
ESTANTES PARA EL CUARTO DE DEPOSITO CARACTERÍSTICAS: 6 PUESTOS 2 MTS DE ALTO, 0.93MTS Y 0.40 MTS DE	3	\$ 169.000	\$ 507.000
MESAS CON SILLAS PARA 4 PERSONAS CARACTERÍSTICAS: 4 PUESTOS DE 1.4 DE ANCHO X 1.15X 083 MT, EN TUBER	66	\$ 2.350.000	\$155.100.000
MESA DE TRABAJO M- 700 LÍNEA MODULAR. MUEBLE Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE. CON SALPICADERO DE 10	2	\$ 1.500.000	\$ 3.000.000
CARRO DE SERVICIO M- 1501 EXTRAFUERTE. RUEDAS GIRATORIAS. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. DIRECCIÓN	1	\$ 1.540.000	\$ 1.540.000
LOCKER PARA PERSONAL DE COCINA POR 4 PUESTOS, ALTURA 1.80M ANCHO 63 CM MEDIDAS, FONDO 20 CM, LAMINA	1	\$ 195.000	\$ 195.000
MESA DE TRABAJO M- 701 LÍNEA MODULAR MARCA ZINGAL	3	\$ 1.300.000	\$ 3.900.000
CARRO ABIERTO REF 4091-00 3 ESTANTES DE USO COLOR BLANCO MARCA FULLER	3	\$ 395.000	\$ 1.185.000
TOTAL			\$170.344.000

Fuente: Autor.

Tabla 18. Depreciación por el método de línea recta de los activos del restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.

DEPRECIACION ACTIVOS (MENAJE)				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 22.602.500			
VIDA UTIL (AÑOS)	5			
PERIODOS	CUOTAS DE DEPRECIACION	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS	DEPRECIACION MENSUAL
1	\$ 4.520.500	\$ 4.520.500	\$ 18.082.000	\$ 75.342
2	\$ 4.520.500	\$ 9.041.000	\$ 13.561.500	
3	\$ 4.520.500	\$ 13.561.500	\$ 9.041.000	
4	\$ 4.520.500	\$ 18.082.000	\$ 4.520.500	
5	\$ 4.520.500	\$ 22.602.500	\$ -	
DEPRECIACION ACTIVOS (EQUIPOS Y MAQUINARIA)				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 108.576.000			
VIDA UTIL AÑOS	10			
PERIODOS	CUOTAS DE DEPRECIACION	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS	DEPRECIACION MENSUAL
1	\$ 10.857.600	\$ 10.857.600	\$ 97.718.400	\$ 90.480
2	\$ 10.857.600	\$ 21.715.200	\$ 86.860.800	
3	\$ 10.857.600	\$ 32.572.800	\$ 76.003.200	
4	\$ 10.857.600	\$ 43.430.400	\$ 65.145.600	
5	\$ 10.857.600	\$ 54.288.000	\$ 54.288.000	
6	\$ 10.857.600	\$ 65.145.600	\$ 43.430.400	
7	\$ 10.857.600	\$ 76.003.200	\$ 32.572.800	
8	\$ 10.857.600	\$ 86.860.800	\$ 21.715.200	
9	\$ 10.857.600	\$ 97.718.400	\$ 10.857.600	
10	\$ 10.857.600	\$ 108.576.000	\$ -	
DEPRECIACION ACTIVOS (MUEBLES Y ENSERES)				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 170.344.000			
VIDA UTIL	10			
PERIODOS	CUOTAS DE DEPRECIACION	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS	DEPRECIACION MENSUAL
1	\$ 17.034.400	\$ 17.034.400	\$ 153.309.600	
2	\$ 17.034.400	\$ 34.068.800	\$ 136.275.200	
3	\$ 17.034.400	\$ 51.103.200	\$ 119.240.800	

4	\$ 17.034.400	\$ 68.137.600	\$ 102.206.400	\$ 141.953
5	\$ 17.034.400	\$ 85.172.000	\$ 85.172.000	
6	\$ 17.034.400	\$ 102.206.400	\$ 68.137.600	
7	\$ 17.034.400	\$ 119.240.800	\$ 51.103.200	
8	\$ 17.034.400	\$ 136.275.200	\$ 34.068.800	
9	\$ 17.034.400	\$ 153.309.600	\$ 17.034.400	
10	\$ 17.034.400	\$ 170.344.000	\$ -	

Fuente: Autor.

Tabla 19. Asignación depreciación mes

DEPRECIACION MES	# MESES	TOTAL DEPRECIACION	TOTAL SERVICIOS	ASIGNACION
\$ 307.775	7	2.154.425	22.250	\$ 97

Fuente: Autor

Tabla 20 Descripción de los CIF generados por el servicio de restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		TOTAL DE SERVICIOS
Gastos de administración	\$ 10.957.816	
Depreciación	\$ 2.154.425	
Servicios públicos (luz ,gas)	\$ 2.351.804	
Insumos de aseo y limpieza	\$ 1.422.248	
Materiales indirectos	\$ 1.115.224	
TOTAL	\$ 18.001.517	

Fuente: Autor.

Los Costos Indirectos de Fabricación son indispensables en el momento de asignarle el costo de producción a cualquier producto o servicio y en el caso del servicio de alimentación se pudo calcular que el valor asignado de CIF a cada servicio fue de \$ 809; teniendo en cuenta que los costos indirectos de fabricación se calcularon sobre el tiempo de calendario académico del primer semestre del año 2016 (4 meses) y asignados al número total de servicios ofrecidos durante dicho periodo que fueron 22.250.

Tabla 21. Total costos del servicio.

COSTO TOTAL		TOTAL DE SERVICIOS	COSTO POR SERVICIO
MATERIA PRIMA	\$ 81.541.028	22.250	\$ 5.104
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 14.026.666		
CIF	\$ 18.001.517		
TOTAL	\$ 113.569.211		

Fuente: Autor.

Con la información recolectada de todos los elementos del costo, mano de obra, materia prima y CIF, se obtuvo como resultado que el costo total por cada servicio prestado fue de \$ 5.104 pesos en comparación con el costo unitario de la prueba piloto que fue de \$ 6.490 pesos.

A pesar que en la prueba piloto no se tuvo en cuenta los costos indirectos de fabricación para el cálculo del costo total unitario del servicio se logró una disminución del 21.4% y este es un avance importante en el tema de reducción de costos para la viabilidad del proyecto a largo plazo.

2.2.4 Proyección financiera del servicio de alimentación teniendo en cuenta el presupuesto inicial y el ejecutado durante el año 2016.

La Universidad de Pamplona por medio del Centro de Bienestar Universitario busca mejorar la calidad de vida de los estudiantes con mayor condición de vulnerabilidad socioeconómica según "ACUERDO # 062 DE 2015".

Este proyecto social tiene como finalidad satisfacer las necesidades de aquellos grupos que no poseen recursos para solventarse autónomamente. La Universidad de Pamplona aportara un subsidio parcial y de esta manera ofrecer el servicio de alimentación a una determinada población estudiantil establecida en el acuerdo # 062 de 2015.

Para lo cual se designan que los estudiantes favorecidos deben realizar un aporte económico de \$ 1.600 por cada servicio recibido (Almuerzo), mientras que la Universidad realizara un aporte de \$ 4.000 por cada estudiante.

El presupuesto total para la sede Pamplona se hizo en base al cupo máximo de admitidos tanto en la sede Pamplona y Villa del Rosario, se distribuyó parcialmente teniendo en cuenta los cupos ofertados que fueron 700, de los cuales 450 pertenecen a la sede Pamplona. En base a ello se destinó un 64 % del presupuesto del primer periodo para el desarrollo del proyecto.

Tabla 22. Presupuesto total

PRESUPUESTO TOTAL COMEDOR UNIVERSITARIO SEDES PAMPLONA Y VILLA DEL ROSARIO AÑO 2016.	
MATERIAS PRIMAS	\$ 800.000.000
FUNCIONAMIENTO O.P.S	\$ 65.700.000
EQUIPOS	\$ 50.000.000
COMBUSTIBLES Y SUMINISTROS	\$ 20.000.000
DOTACION	\$ 20.000.000
CAPACITACION	\$ 10.000.000
IMPRESOS Y PUBLICACIONES	\$ 10.000.000
MANTENIMIENTO	\$ 10.000.000
OTROS	\$ 10.000.000
TOTAL PRESUPUESTO	\$ 995.700.000

Fuente: Autor.

Tabla 23. Presupuesto sede Pamplona

PRESUPUESTO COMEDOR UNIVERSITARIO 2016 SEDE PAMPLONA.	
MATERIAS PRIMAS	\$ 512.000.000
FUNCIONAMIENTO O.P.S	\$ 42.048.000
EQUIPOS	\$ 32.000.000
COMBUSTIBLES Y SUMINISTROS	\$ 12.800.000
DOTACION	\$ 12.800.000
CAPACITACION	\$ 6.400.000
IMPRESOS Y PUBLICACIONES	\$ 6.400.000
MANTENIMIENTO	\$ 6.400.000
OTROS	\$ 6.400.000
TOTAL PRESUPUESTO	\$ 637.248.000

Fuente: Autor.

Tabla 24. Ejecución del presupuesto

PRESUPUESTO COMEDOR UNIVERSITARIO 2016 SEDE PAMPLONA		PRESUPUESTO PRIMER PERIODO SEDE PAMPLONA	EJECUCION DEL PRESUPUESTO PRIMER PERIODO
MATERIAS PRIMAS	\$ 512.000.000	\$ 256.000.000	\$ 81.541.028
FUNCIONAMIENTO O.P.S	\$ 42.048.000	\$ 21.024.000	\$ 21.626.667
EQUIPOS	\$ 32.000.000	\$ 16.000.000	\$ -
COMBUSTIBLES Y SUMINISTROS	\$ 12.800.000	\$ 6.400.000	\$ -
DOTACION	\$ 12.800.000	\$ 6.400.000	\$ -
CAPACITACION	\$ 6.400.000	\$ 3.200.000	\$ -
IMPRESOS Y PUBLICACIONES	\$ 6.400.000	\$ 3.200.000	\$ -
MANTENIMIENTO	\$ 6.400.000	\$ 3.200.000	\$ -
OTROS	\$ 6.400.000	\$ 3.200.000	\$ -
TOTAL PRESUPUESTO	\$ 637.248.000	\$ 318.624.000	\$ 103.167.695

Fuente: Autor.

Tabla 25. Proyección de ingresos 2016

TOTAL INGRESOS				
MES	# DIAS	APORTE ESTUDIANTES	PROMEDIO ESTUDIANTES	TOTAL APORTE ESTUDIANTES
ENERO	0	\$ -	0	\$ -
FEBRERO	0	\$ -	0	\$ -
MARZO	0	\$ -	0	\$ -
ABRIL	20	\$ 1.600	408	\$ 13.056.000
MAYO	20	\$ 1.600	440	\$ 14.080.000
JUNIO	12	\$ 1.600	440	\$ 8.448.000
JULIO	0	\$ 1.600	0	\$ -
AGOSTO	8	\$ 1.600	440	\$ 5.632.000
SEPTIEMBRE	22	\$ 1.600	440	\$ 15.488.000
OCTUBRE	20	\$ 1.600	440	\$ 14.080.000
NOVIEMBRE	20	\$ 1.600	440	\$ 14.080.000
DICIEMBRE	6	\$ 1.600	440	\$ 4.224.000
TOTAL APORTE				\$ 89.088.000

Fuente: Autor.

En la anterior tabla se puede observar los ingresos totales que recibió el servicio de alimentación durante el primer periodo de funcionamiento hasta el mes de junio y la proyección basada en datos reales hasta el mes de diciembre.

En el mes de Abril el número de estudiantes promedio fue de 408; siendo este un 7.8% menor al de los siguientes meses en que se prestó el servicio.

Para el siguiente semestre de funcionamiento se tomó el cupo máximo de estudiantes que se tuvo en el primer periodo, para determinar los ingresos totales; Que fueron de 440 estudiantes.

Tabla 26. Proyección financiera 2016

MES	DEPRECIACION	PASANTE	BECA TRABAJO	ADMON	SERVICIOS (LUZ, GAS)	MATERIALES INDIRECTOS	ASEO Y LIMPIEZA	MANO DE OBRA	MATERIA PRIMA	TOTAL COSTO
ENERO	\$ 307.775	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 307.775
FEBRERO	\$ 307.775	\$ 275.780	\$ 75.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 658.555
MARZO	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 1.600.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.747.225
ABRIL	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 2.000.000	\$ 904.540	\$ 428.940	\$ 547.020	\$ 4.126.667	\$ 30.374.919	\$ 39.529.311
MAYO	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 2.000.000	\$ 904.540	\$ 428.940	\$ 547.020	\$ 4.950.000	\$ 31.851.170	\$ 41.828.895
JUNIO	\$ 307.775	\$ 412.470	\$ 75.000	\$ 2.000.000	\$ 542.724	\$ 257.364	\$ 328.212	\$ 4.950.000	\$ 19.314.939	\$ 28.188.484
JULIO	\$ 307.775	\$ -	\$ -	\$ 2.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.307.775
AGOSTO	\$ 307.775	\$ 275.780	\$ 75.000	\$ 2.000.000	\$ 361.816	\$ 171.576	\$ 218.808	\$ 4.950.000	\$ 12.544.776	\$ 20.905.531
SEPTIEMBRE	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 2.000.000	\$ 994.994	\$ 471.834	\$ 601.722	\$ 4.950.000	\$ 34.498.134	\$ 44.663.909
OCTUBRE	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 2.000.000	\$ 904.540	\$ 428.940	\$ 547.020	\$ 4.950.000	\$ 31.361.940	\$ 41.339.665
NOVIEMBRE	\$ 307.775	\$ 689.450	\$ 150.000	\$ 2.000.000	\$ 904.540	\$ 428.940	\$ 547.020	\$ 4.950.000	\$ 31.361.940	\$ 41.339.665
DICIEMBRE	\$ 307.775	\$ 412.470	\$ 75.000	\$ 2.000.000	\$ 271.362	\$ 128.682	\$ 164.106	\$ 4.950.000	\$ 9.408.582	\$ 17.717.977
TOTAL	\$ 3.693.300	\$ 5.513.200	\$ 1.200.000	\$ 19.600.000	\$ 5.789.056	\$ 2.745.216	\$ 3.500.928	\$ 38.776.667	\$ 200.716.400	\$ 281.534.767

El análisis del presupuesto inicial y ejecutado indica claramente que existe un súper avit presupuestal, dado que el dinero asignado para el desarrollo del proyecto es elevado en comparación con los costos incurridos en el mismo durante el año 2016 (ver anexo 5).

En base a la proyección financiera, el presupuesto destinado y el número de manipuladores de alimentos necesario por número de raciones atendidas diarias, se puede ampliar el cupo hasta 500 estudiantes beneficiados para el segundo periodo académico del año 2016. Además de la ampliación de los cupos se recomienda hacer uso del presupuesto para la compra de maquinaria y equipo, dotación del personal, capacitación del personal manipulador, señalización y demás necesidades básicas que permita brindar un servicio de calidad y sujeto a los estándares exigidos por el Ministerio de Educación (Min Educación, 2013).

3 CONCLUSIONES

- Es un hecho que ninguna empresa ya sea pública o privada puede subsistir sin insumos, tampoco sin proveedores y a la buena o mala decisión en el momento de la selección de proveedores se ve reflejado en los resultados financieros de toda organización. En el momento de seleccionar a un proveedor son muchos los factores que debemos tener en cuenta: precio, condiciones de pago, calidad y servicio. En este aspecto el buen estudio previo de proveedores indico que entre los dos proveedores seleccionados había un aumento del 41% en cuanto a materias primas lo que repercutiría de una manera impositiva en el costo.
- La adquisición de bienes en una entidad pública es de gran complejidad y responsabilidad pues debe estar ajustado a las normativas o estándares establecidos por la entidad y se debe hacer en los tiempos especificados para dar cumplimiento a las actividades en el tiempo esperado, así como se logró en este proyecto.
- Los elementos del costo (Materia Prima, Mano de Obra y CIF), son de vital importancia en el momento de calcular el costo de producción total de un determinado producto. Debido que le da herramientas a la gerencia o administración de tomar decisiones que le permitan optimizar y proyectar de una manera eficiente los recursos que tiene a su disposición para el desarrollo de su actividad u objeto social que en este caso fue el de brindar un servicio de calidad y a un bajo costo.
- La proyección financiera realizada para el año 2016 permite la ampliación de nuevos cupos para más alumnos con condición de vulnerabilidad socio económico, el cual beneficiaría a un total de 500 estudiantes para el segundo periodo académico; sede Pamplona, además debido al súper avit presupuestal, se puede invertir o mejorar las condiciones y lineamientos técnico administrativos exigidos por el Ministerio de Educación.

4 RECOMENDACIONES

Los aspectos a mejorar en el servicio de alimentación están relacionados con la parte organizacional, administrativa y financiera.

Aunque es un proyecto relativamente nuevo se puede mejorar en lo organizacional como lo es implantando manuales de funciones para el personal administrativo y operativo.

Ser más rigurosos y cautelosos en el momento de selección de proveedores y buscar aquellos que presten un servicio de calidad y precio para que esto no afecte la gestión financiera del proyecto

Otro de los aspectos en que se puede mejorar es en la parte operativa del servicio; esto se hace con una estandarización de los procesos como la preparación de los alimentos, esto permite una óptima utilización de los recursos ya sea de materia prima o financieros disminuyendo los costos incurridos durante el periodo de funcionamiento.

El servicio debe contar con un seguimiento o apoyo financiero y contable de una persona especializada en el área que permita identificar a la administración las variables financieras, de costos y contables que afecten de manera positiva o impositiva la viabilidad técnica y administrativa del proyecto.

5 ALCANCE DE LA PRACTICA

Me siento totalmente satisfecho en esta experiencia académica, humana y personal porque se pone en práctica todo lo aprendido de los excelentes docentes que me brindaron un poco de su conocimiento y experiencia para aplicarlo a mi vida profesional y social.

Creo que la modalidad de práctica profesional es la mejor opción de enfrentarse al mundo laboral y conocer la realidad de nuestra hermosa profesión, de superar obstáculos que se presentan en el día a día. En este sentido me siento satisfecho con lo aprendido durante este tiempo porque siento que me enfoque a lo que me gusta en lo que respecta a mi carrera como lo es el tema de costos que me apasiona y me motiva a encaminarme a este tema en un futuro no muy lejano.

6 BIBLIOGRAFIA

1. CADAVID, M. y BERNAL, H. 2014. Elaboración de un estudio de costos en la empresa social del Estado Hospital San Roque del municipio la Unión-Antioquia. Medellín, 111 p. Universidad CES, Facultad de Medicina, Posgrados de Salud Pública.
2. CARDONA, A. G. y OLEJUA, L. I. 2015. Ejecución de la prueba piloto para el suministro de almuerzos como subvención alimentaria a estudiantes beneficiarios de la Extensión Pamplona y Villa del Rosario – II semestre de 2015. 12 p. Prueba piloto, Universidad de Pamplona, Centro de bienestar universitario.
3. MAKRO. Recuperado el 11 de junio de 2016. <http://www.makrovirtual.com/cumara/acerca-de-makro/>
4. MINISTERIO DE EDUCACIÓN. Lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar (PAE). Versión transitoria 2013.
5. PAGINAS AMARILLAS.COM. Recuperado el 10 de junio de 2016. <http://www.paginasamarillas.com.co/empresas/quesera-cifuentes/pamplona-15431471>
6. PEÑA, C.L. 2007. Estudio para la reducción de los costos de producción mediante la automatización de los finales de línea de la planta Dressing en la empresa Unilever Andina Colombia Ltda. Santiago de Cali, 160 p. Tesis de grado de investigación de la maestría administración de empresa MBA. Universidad del Valle, Facultad de Ciencias de la Administración.
7. ROJAS, M. G. 2014. Contabilidad de los costos. Recuperado el 13 de junio de 2016. <http://www.bdigital.unal.edu.co/12101/1/ricardorojasmedina.2014.pdf>
8. SEPÚLVEDA, L. C. 2004. Diccionario de términos económicos. Undécima edición. Santiago de Chile: Editorial Universitaria. S.A., p. 56-59. ISBN 956-11-1184-5

9. TIENDEO. Recuperado el 10 de junio de 2016. <http://www.tiendeo.com.co/cucuta/mapa/makro/1688>
10. UNIVERSIDAD EAFIT, CONSULTORIO CONTABLE. 2008. Historia de la contabilidad de los costos. Recuperado el 13 de Junio de 2016. <http://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/consultorio-contable/Documents/boletines/costos-presupuesto/b13.pdf>
11. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. 2015. ACUERDO N° 062. Por el cual se establecen las políticas para el funcionamiento del servicio de alimentación y el apoyo alimentario estudiantil en la Universidad de Pamplona.
12. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Página principal. Recuperado el 15 de junio de 2016. <http://www.unipamplona.edu.co/>

7 ANEXOS

Anexo 1. Cotización de productos alimenticios en la tienda Quesera Cifuentes.

		COTIZACION QUESERIA CIFUENTES Y/O JAZIR AMID CIFUENTES GONZALEZ							
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	MARCA	COSTO	VENTA	PRECIO	IVA 5%	IVA 16%	PRECIO TOTAL
1.	VIVERES								
1.1	Fideos	1 Kg	la muñeca	3300	5500	5238	262	0	5500
1,1,1	Fideos	1 Kg	Plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,1,2	Fideos	1 Kg	milanesa	3000	5000	4762	238	0	5000
1,1,3	Fideos	1 LB	DORIA	1949	3250	3095	155	0	3250
1,1,4	Fideos	1 LB	la muñeca	1900	3200	3048	152	0	3200
1,1,5	Fideos	1 LB	plugliese	1200	2000	1905	95	0	2000
1,1,6	Fideos	250 gr	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1,1,7	Fideos	250 gr	la muñeca	1190	2000	1905	95	0	2000
1,1,8	Fideos cabello de angel	kilo	la muñeca	3200	5350	5095	255	0	5350
1,1,9	Fideos cabello de angel	kilo	Doria	3600	6000	5714	286	0	6000
1,1,10	Fideos cabello de angel	kilo	Pugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,1,11	pastas para sopa	250 grs	la muñeca	1300	2200	2095	105	0	2200
1.2	Avena en hojuelas	1 kg	Don pancho	6200	10350	9857	493	0	10350
1,2,1	Avena en hojuelas	libra	Don pancho	3200	5350	5095	255	0	5350
1,2,2	Avena en hojuelas	250	Don pancho	1700	2850	2714	136	0	2850
1.3	Conchitas	250 GRS	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1,3,1	Conchitas	250 gr	la muñeca	1190	2000	1905	95	0	2000
1,3,2	Conchitas	libra	plugliese	1200	2000	1905	95	0	2000
1,3,3	Conchitas	libra	la muñeca	1900	1200	1143	57	0	1200
1,3,4	Conchitas	kilo	la muñeca	3300	5500	5238	262	0	5500
1,3,5	Conchitas	kilo	plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,3,6	conchas	1 kg	DORIA	3273	5450	5190	260	0	5450
1,3,7	conchas	1 lb	DORIA	1949	3250	3095	155	0	3250
1,3,8	conchas	250 grs	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1,3,9	conchas	1 kg	plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,3,10	conchas	1 lb	plugliese	1300	2200	2095	105	0	2200
1.4	Arroz	kilo	GELVEZ	3500	5850	5850	0	0	5850
1,4,1	Arroz	kilo	Diana	3900	6500	6500	0	0	6500
1,5	Macarrones	1 kg	DORIA	3273	5500	5238	262	0	5500
1,5,1	Macarrones	1 lb	DORIA	1949	3250	3095	155	0	3250
1,5,2	Macarrones	250 grs	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1,5,3	Macarrones	1 kg	plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,5,4	Macarrones	1 lb	plugliese	1300	2200	2095	105	0	2200
1.6	Spaguettis	1 kg	la muñeca	3150	5250	5000	250	0	5250
1,6,1	Spaguettis	1 lb	DORIA	1949	3250	3095	155	0	3250
1,6,2	Spaguettis	250 grs	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1,6,3	Spaguettis	1 kg	plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,6,4	Spaguettis	1 lb	plugliese	1300	3850	3667	183	0	3850

1.7	Tornillitos	1 kg	DORIA	3273	3450	3286	164	0	3450
1,7,1	Tornillitos	1 lb	DORIA	1949	3300	3143	157	0	3300
1,7,2	Tornillitos	1 kg	plugliese	2300	3850	3667	183	0	3850
1,7,3	Tornillitos	1 lb	plugliese	1300	2200	2095	105	0	2200
1,7,4	Tornillitos	250 grs	DORIA	1152	1950	1857	93	0	1950
1.8	Lentejas	460 grs	Bodega Bogota	2800	4700	4700	0	0	4700
1.9	Frijol	460 grs	Bodega Bogota	2500	4200	4200	0	0	4200
1.10	Arveja seca	460 grs	Bodega Bogota	1200	2000	2000	0	0	2000
1.11	Aceite vegetal	900 gr	aceite 2	4200	7000	6034	0	966	7000
1,11,1	Aceite vegetal	900 grs	bucaro	4400	7400	6379	0	1021	7400
1,11,2	Aceite de Oliva Extravirgen	1 lts	La constancia	25000	41700	35948	0	5752	41700
1.12	Crema de leche	Caja * 900 gr	Parmalat	9000	15000	15000	0	0	15000
1.13	Margarina	1 caja *440 grs(und *110 grs)	Dagusto	3500	5850	5043	0	807	5850
1,13,1	Margarina	1 caja *625 grs (und*125 grs)	rama	5000	8350	7198	0	1152	8350
1.14	Sal	1 kg	refisal	850	1450	1450	0	0	1450
1.15	Azucar blanca	1 kg	palacio	2800	4700	4476	224	0	4700
1,15,1	Azucar blanca	1 kg	incauca	2960	4950	4714	236	0	4950
1.16	Uvas pasas	1 kg	raisins DRYFRUIT	6000	12000	12000	0	0	12000
1,17	Bocadillo Veleño	caja *18	el principe	3000	5000	5000	0	0	5000
1,17,1	Bocadillo combinado (guayaba y leche)	caja * 18 unidades	el principe	2200	3700	3700	0	0	3700
1,18	Atun en lomitos en agua	150 grs	Alamar	3258	5500	4741	0	759	5500
1,19	Flan sabores surtidos	80 grs	royal	2400	4000	3448	0	552	4000
1,20	garbanzo	1 kg	bodega bogota	4000	6700	6700	0	0	6700
1,21	gelatian sin sabor	15 grs	frutiño	900	1500	1293	0	207	1500
1,22	gelatina de sabores surtidos	40 grs	frutiño	1000	1700	1466	0	234	1700
1,22,1	gelatina de sabores surtidos	5k	colorisa	40000	66700	57500	0	9200	66700
1,22,2	gelatina de sabores surtidos	5k	gelhada	45000	75000	64655	0	10345	75000
1,23	Leche condensada	1 kilo	Productos la sabana	5000	8300	7155	0	1145	8300
1,23,1	Leche condensada	400 grs	Parmalat	4600	7700	6638	0	1062	7700
1,24	Leche en polvo entera	1 kilo	LA campiña	8500	14200	14200	0	0	14200
1,24,1	Leche en polvo entera	1 kilo	fresca leche	13000	21700	21700	0	0	21700
1,24,2	Leche en polvo entera	900 GRS	parmalat	15860	26500	26500	0	0	26500
1,25	Mostaza tipo Americana	200 grs	la constancia	2009	3350	2888	0	462	3350
1,25,1	Mostaza	4000 grs	Doña Pepa	12000	20000	17241	0	2759	20000
1,25,2	Mostaza	5000 grs	Aderezos	15000	25000	21552	0	3448	25000
1,25,3	Mostaza	1000 grs	Aderezos	4400	7400	6379	0	1021	7400
1,26	salsa bbq	4,550 grs	bary	20539	34200	29483	0	4717	34200
1,26,1	salsa bbq	1150 grs	bary	7000	11600	10000	0	1600	11600
1,26,2	salsa bbq	1100 grs	aderezos	7300	12000	10345	0	1655	12000
1,27	salsa de tomate	4000 grs	Doña Pepa	9000	15000	12931	0	2069	15000
1,27,1	salsa de tomate	1000 grs	Doña Pepa	3000	5000	4310	0	690	5000
1,27,2	salsa de tomate	4,025 grs	Fruco	25000	41700	35948	0	5752	41700
1,27,3	salsa de tomate	4500 grs	aderezos	22000	36700	31638	0	5062	36700
128	salsa negra	3000 grs	Bary	8200	13700	11810	0	1890	13700
1,28,1	salsa negra	1150 grs	BARY	4000	6700	5776	0	924	6700
1,28,2	salsa negra	3100 grs	Aderezos	11000	18400	15862	0	2538	18400
1,28,3	salsa negra	1050 grs	Aderezos	4600	7700	6638	0	1062	7700
129	salsa soya	3000 grs	Bary	9200	15300	13190	0	2110	15300
1,29,1	salsa soya	1050 grs	aderezos	5000	8400	7241	0	1159	8400
1,29,2	salsa soya	3200 grs	aderezos	13000	22000	18966	0	3034	22000
1,3	Mayonesa	900 grs	Doña Pepa	6000	10000	8621	0	1379	10000
1,30,1	Mayonesa	3,350 grs	Doña Pepa	18500	30850	26595	0	4255	30850
1,31,1	Mayonesa	3,950 grs	san jorge	22000	36700	31638	0	5062	36700
1,32	Galletas Ducales	241 grs	noel	3000	5000	4310	0	690	5000
1.32*	Pulpa de fruta	1 Kg	Gouter Fruit Pulpas	4600	10000	8621	0	1379	10000

*los sabores citricos por motivos de los cambios climaticos y fenomeno del niño, hay dificultades en la adquisicion de la materia Prima, asi que ofrecemos sabores como: guanabana,mora, mango,fresa,durazno,piña,uva, guayaba y tamarindo, dependiendo de la disponibilidad de la semana.

2.	FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS								
2.1	Mazorca	1 Kg		5000	10000	10000	0	0	10000
2,1,1	Maiz desgranado	1 kg	greens	7500	15000	12931	0	2069	15000
2.2	Berenjena	1 Kg		1000	2000	2000	0	0	2000
2.3	Ahuyama	1 Kg		1000	2000	2000	0	0	2000
2.4	Arveja fresca sin vaina	1 Kg		10000	20000	20000	0	0	20000
2.5	Cebolla junca	1 Kg		1500	3000	3000	0	0	3000
2.6	Habichuela	1 Kg		4000	8000	8000	0	0	8000
2.7	Guineo negro	1 Kg		1500	3000	3000	0	0	3000
2.8	Cebolla cabezona	1 Kg		2500	5000	5000	0	0	5000
2.9	Tomate	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.10	Pimenton	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.11	Espinaca	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.13	Repollo morado	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.14	Repollo blanco	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.15	Aguacate	1 Kg		5000	10000	10000	0	0	10000
2.16	Brocoli	1 Kg		2500	5000	5000	0	0	5000
2.17	Pepino	1 Kg		1500	3000	3000	0	0	3000
2.18	Coliflor	1 Kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.19	Piña	1 und		3000	6000	6000	0	0	6000
2.20	acelgas	1 Kg		2500	5000	5000	0	0	5000
2.21	Apio	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.22	banano	1 kg		2000	4000	4000	0	0	4000
2.23	curuba	1 kg		1500	3000	3000	0	0	3000
2.24	Frijol fresco desgranado	1 kg		10000	20000	20000	0	0	20000
2.25	durazno	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.26	guayaba	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.27	habas frescas desgranadas	1 kg		10000	20000	20000	0	0	20000
2.28	higo	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.29	ciruelas	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.30	lechuga batavia	1 kg		1500	3000	3000	0	0	3000
2.31	limon tahiti	1 kg		2500	5000	5000	0	0	5000
2.32	lulo	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.33	mandarina	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.34	mango	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
2.35	manzana	unidad		1000	2000	2000	0	0	2000
2.36	maracuya	1 kg		3500	7000	7000	0	0	7000
2.37	melon	1 kg		2500	5000	5000	0	0	5000
2.38	mora	1 kg		3500	7000	7000	0	0	7000
2.39	naranja	1 kg		1500	3000	3000	0	0	3000

2.40	papaya	1 kg		1700	3400	3400	0	0	3400
2.41	pera	1 kg		1000	2000	2000	0	0	2000
2.42	tomate de arbol	1 kg		2500	5000	5000	0	0	5000
3.	RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS y HONGOS								
3.1	Zanahoria	1 kg		2500	5000	5000	0	0	5000
3.2	Arracacha	1 kg		3000	6000	6000	0	0	6000
3.3	Papa pastusa	1 kg		2000	4000	4000	0	0	4000
3,3,1	papa unica	1 kg		1800	3600	3600	0	0	3600
3,3,2	papa suprema	1 kg		1800	3600	3600	0	0	3600
3.4	Papa francesa precocida	1kg	mydibel	4450	7500	6466	0	1034	7500
3,4,1	Papa francesa precocida	2,5 k	mydibel	10875	18200	15690	0	2510	18200
3.5	Yuca	1 kg		2500	5000	5000	0	0	5000
3.6	Yuca precocida	1 kg	mydibel	4000	6700	5776	0	924	6700
3,6,1	Yuca precocida	1 kg	maccain	6800	11400	9828	0	1572	11400
3.7	Papa criolla	1 kg		5000	10000	10000	0	0	10000
3.8	Plátano maduro	1 kg		2000	4000	4000	0	0	4000
3.9	Plátano verde	1 kg		2000	4000	4000	0	0	4000
3.10	Remolacha	1 kg		1500	3000	3000	0	0	3000
3,11	Raices	1 kg		1800	3600	3600	0	0	3600
3,12	Champiñon natural blanco	1 kg		10400	20800	20800	0	0	20800
3,12,1	Champiñón tajado	peso drenado 1,7 kg	setas	20590	41200	35517	0	5683	41200
4.	HARINAS Y CEREALES								
4.1	Cuchuco de maíz	500 grs	la garantia	1000	1700	1700	0	0	1700
4.2	Cebada	460 grs	Bodega Bogota	1400	2350	2350	0	0	2350
4.3	Harina de trigo leudante	1 kg	robinson	1900	3200	3048	152	0	3200
4,3,1	Harina de trigo tradicional	1 kg	robinson	1750	2900	2762	138	0	2900
4.4	Miga de pan	1 kg	la selecta	2600	4400	4400	0	0	4400
4,4,1	Miga de pan	1 lb	la selecta	1300	2200	2200	0	0	2200
4,5	fecula de maiz	380 grs	Maizena	6200	10300	10300	0	0	10300
4,6	Harina de maiz blanco	1 kilo	harina pan	2600	4300	4095	205	0	4300
5.	PRODUCTOS CARNICOS Y LACTEOS								
5.1	Carne de res para guisar	1 kg	generico	9000	15000	15000	0	0	15000
5,1,1	Carne Molida	1 Kg	generico	9000	15000	15000	0	0	15000
5.2	Carne de res para asar	1 kg	generico	11000	18400	18400	0	0	18400
5.3	Pollo (pechuga)	1 kg-(und 800 grs aprox.)	generico	8000	13400	13400	0	0	13400
5,3,1	Pollo (pechuga)	1 kg-(und 850 grs aprox.)	macpollo	7000	12000	12000	0	0	12000
5,3,2	Pollo (pechuga sin hueso ,sin piel)	1 kg(bandeja por unidad entre 700 grs- y 800 grs aprox.)	generico	13500	22500	22500	0	0	22500
5,3,3	Pollo (pechuga sin hueso ,sin piel)	1 kg(bandeja por unidad entre 600 grs aprox.)	mac pollo	11500	19200	19200	0	0	19200
5.4	Pollo entero	1 kg (peso variable por unidad de 1,5 hasta 2 kilos)	generico	6000	10000	10000	0	0	10000
5,4,1	Pollo entero	1 kg (peso variable por unidad de 1,5 hasta 2 kilos)	macpollo	5200	8700	8700	0	0	8700
5,4,2	pernil mixto con rabadilla	1 kg (3 und *kilo- peso 333 grs aprox.)	generico	4500	7500	7500	0	0	7500
5,4,3	pernil mixto con rabadilla	1 kg (2und *kilo- peso 500 grs aprox.)	macpollo	3800	6400	6400	0	0	6400
5,4,4	Pernil solo o limpio	1 kg (3 und *kilo- peso 333 grs aprox.)	generico	7200	12000	12000	0	0	12000
5,4,5	Pernil solo o limpio	1 kgrs (3* kilo peso unidad 330 grs aprox.)	mac pollo	5500	9200	9200	0	0	9200

5,4,9	Muslo	1 kg (6 o 7 por kilo - peso unidad 145 grs aprox.)	macpollo	6000	10000	10000	0	0	10000
5.5	Filete de basa	1 kg	Fresmar	10000	16700	16700	0	0	16700
5.6	Costilla de res	1 kg	generico	6500	10800	10850	0	0	10800
5,7	lomo de cerdo	1 kg	generico	12000	20000	20000	0	0	20000
5,8	queso campesino	1 kg	san bernardo	6500	11000	11000	0	0	11000
6.	ESPECIAS/HIERBAS Y OTROS PRODUCTOS								
6.1	Tomillo en escama	160 grs	gran aroma	19950	33200	28621	0	4579	33200
6,1,1	Tomillo en escama	20 grs	El rey	1500	2500	2155	0	345	2500
6.2	Orégano	250 grs	gran aroma	13200	22000	18966	0	3034	22000
6,2,1	Orégano	10 grs	EL rey	1000	1700	1466	0	234	1700
6.3	Laurel en escama	37 grs	El rey	2200	3700	3190	0	510	3700
6.4	Albahaca	200 grs	gran aroma	9500	15900	13707	0	2193	15900
6,5	Canela en astilla	116 grs	el rey	1200	2000	1724	0	276	2000
6,6	clavos de olor enteros	9 grs	el rey	1000	1700	1466	0	234	1700
7	Ajo	1 kg		6000	10000	10000	0	0	10000
8	Color	libra	el rey	4906	8200	7069	0	1131	8200
9	cilantro	1 kg		4000	8000	8000	0	0	8000
10	perejil	1 kg		2000	4000	4000	0	0	4000
11	Apio España	1 kg		1500	2500	2500	0	0	2500
12	vinagre	3 lts	bary	6300	10500	9052	0	1448	10500
13	Pimienta Molida	70 grs	el rey	1600	2700	2328	0	372	2700
14	Cimarron	1 kg		4000	6800	6800	0	0	6800
15	Huevos B	unidad	torki	210	350	500	0	0	500
15,1	Huevo A	unidad	torki	250	400	400	0	0	400
16	Panela	unidad	fedepanela	1000	1700	1700	0	0	1700

Anexo 2. Cotización de productos alimenticios en la tienda Makro.



Makro Supermayorista S.A.S
OFICINA CENTRAL
 Calle 192 N.19-12
 Teléfono (051) 6781616
 Fax (051) 6780192
 Bogotá - Colombia

Cúcuta Norte de Santander 26 de Marzo 2016

SEÑORES:

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Atn, ELIO DANIEL SERRANO VELASCO

Rector

Referencia: Suministro Viveres y otros

De conformidad con lo solicitado en la invitación a cotizar, presentamos oferta de las siguientes tablas:

TABLA N. 1 - VIVERES EXTENSION VILLA DEL ROSARIO CUCUTA										
N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIGO MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	FIDEOS	KG	1	LA MUÑECA	646581	FIDEO LA MUÑECA X 1000 G	\$ 3.669	5%	\$ 183	\$ 3.852
2	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	KG	1	PUGLIESE	164645	FIDEO PUGLIESE X 1000 G	\$ 2.954	5%	\$ 148	\$ 3.102
3	PASTAS PARA SOPA	250 GR	1	DON PERFECTO	21213	CONCHA DON PERFECTO 24UX250G	\$ 743	5%	\$ 37	\$ 780
4	AVENA EN HOJUELAS	KG	1	ARO	630643	AVENA EN HOJUELAS ARO X 1000G	\$ 4.789	5%	\$ 239	\$ 5.029
5	PASTA EN CONCHITAS	KG	1	DON PERFECTO	774800	CONCHA DON PERFECTO X 1000 G	\$ 2.649	5%	\$ 132	\$ 2.782
6	ARROZ	KG	1	DON PERFECTO	876590	ARROZ DON PERFECTO 15 UND X 1000G	\$ 3.203	0%	\$ -	\$ 3.203
7	PASTA MACARRONES	KG	1	PUGLIESE	1521	MACARRON GRUESO PUGLIESE X 1000 G	\$ 2.354	5%	\$ 118	\$ 2.472
8	PASTAS SPAGUETTIS	KG	1	DON PERFECTO	643864	SPAG DON PERFECTO X 1000 G	\$ 2.333	5%	\$ 117	\$ 2.449
9	PASTAS TORNILLO	KG	1	COMARRICO	988117	TORNILLO COMARRICO X 1000 G	\$ 2.853	5%	\$ 143	\$ 2.995
10	LENTEJAS	500 GR	1	DON PERFECTO	64649	LENTEJA N1DON PERFECTO 25UNDX500G	\$ 2.761	0%	\$ -	\$ 2.761
11	FRJOL ROJO	500 GR	1	DON PERFECTO	84825	FRJOL BOL RJA DON PERFECTO10UNX500G	\$ 5.719	0%	\$ -	\$ 5.719
12	ARVEJA SECA	500 GR	1	DON PERFECTO	83382	ARVEJ VDE DON PERFECTO 10UNDX500G	\$ 1.423	0%	\$ -	\$ 1.423
13	ACEITE VEGETAL	900 ML	1	DON PERFECTO	898560	ACEITE DON PERFECTO CAJA 12X900ML	\$ 4.027	16%	\$ 644	\$ 4.672
14	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	1	ARO	909714	ACEITE OLIVA ARO EXTR VIR X1000CC	\$ 18.356	16%	\$ 2.937	\$ 21.293
15	CREMA DE LECHE	900 GR	1	LA FINCA	50050	CREMA DE LECHE LA FINCA BOL 900G	\$ 7.383	0%	\$ -	\$ 7.383
16	MARGARINA	CAJA * 4 UDS	1	DON PERFECTO	268515	MARGARINA DON PERFECTO 4UNDSX125G	\$ 3.127	16%	\$ 500	\$ 3.627
17	SAL	KG	1	ARO	12123	SAL ARO PACA 20 UND X 1000 G	\$ 694	0%	\$ -	\$ 694
18	AZUCAR BLANCA	KG	1	DON PERFECTO	710554	AZUCAR BCO DON PERFECTO 25UNDX1KG	\$ 2.690	5%	\$ 134	\$ 2.824
19	UVAS PASAS	KG	1	ARO	211211	UVAS PASAS ARO X 1000 G	\$ 14.445	0%	\$ -	\$ 14.445
20	BOCADILLO VELEÑO	CAJA * 20 UDS	1	ARO	49842	BOCADILLO VELENO ARO 20UNDS X820G	\$ 7.918	0%	\$ -	\$ 7.918
21	BOCADILLO COMBINADO (GUAYABA-LECHE)	CAJA * 20 UDS	1	ARO	49790	BOCADILLO DED COMB ARO 20UNDX850G	\$ 8.335	0%	\$ -	\$ 8.335
22	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	LATA X 170 GR	1	M&K	427089	ATUN LOMO AGUA M&K 6 UNDS X 170 G	\$ 2.882	16%	\$ 461	\$ 3.343
23	FLAN SABORES SURTIDOS	720 GR	1	GELHADA	866216	FLAN GEL'HADA LECHE X 720 G	\$ 9.131	0%	\$ -	\$ 9.131
24	GRABANZO	KG	1	ARO	144638	GARBANZO ARO X1000G	\$ 5.243	0%	\$ -	\$ 5.243
25	GELATINA SIN SABOR	KG	1	ARO	52689	GELATINA SIN SABOR ARO X 1000 G	\$ 31.905	0%	\$ -	\$ 31.905
26	GELATINA SABORES SURTIDOS	6 UD * 40 GR	1	FRUTIÑO	992524	GELATINA SURTIDA FRUTINO 6UNDX40G	\$ 5.257	0%	\$ -	\$ 5.257
27	LECHE CONDENSADA	1300 GR	1	ARO	471874	LECHE CONDENSADA ARO X 1300 G	\$ 13.899	0%	\$ -	\$ 13.899
28	LECHE EN POLVO	900 GR	1	PROLECHE	154713	LECHE POLVO PROLECHE 2UNDS X 900G	\$ 16.532	0%	\$ -	\$ 16.532
29	MOSTAZA	KG	1	BARY	419991	MOSTAZA BARY DOYPACK X 1000 G	\$ 4.151	16%	\$ 664	\$ 4.815
30	SALSA BBQ	KG	1	ARO	304109	SALSA BBQ ARO X 1100 G	\$ 5.165	16%	\$ 826	\$ 5.991
31	SALSA TOMATE	KG	1	ARO	576615	SALSA DE TOMATE ARO DOYPA 1000 G	\$ 5.442	16%	\$ 871	\$ 6.313
32	SALSA NEGRA	KG	1	ARO	75517	SALSA NEGRA ARO X1000CC	\$ 4.520	16%	\$ 723	\$ 5.243
33	SALSA SOYA	KG	1	ADEREZOS	208078	SALSA DE SOYA ADEREZOS X 1050 G	\$ 5.257	16%	\$ 841	\$ 6.098
34	MAYONESA	KG	1	ARO	576745	MAYONESA ARO DOY PACK X 1000 G	\$ 6.410	16%	\$ 1.026	\$ 7.436
35	GALLETAS DE SODA	TACO * 200 GR	1	SALTIN	102037	GALLETAS SALTIN 3 PO X 200 G	\$ 2.275	16%	\$ 364	\$ 2.639
36	CUCHUCO DE MAIZ	500 GR	1	SAN PEDRO		CUCHUCO DE MAIZ 500 GR	\$ 1.070	5%	\$ 54	\$ 1.124
37	CEBADA	500 GR	1	SAN PEDRO		CEBADA PERLADA 500 GR	\$ 1.926	5%	\$ 96	\$ 2.022

38	HARINA DE TRIGO	BOLSA * 500 GR	1	LA NIEVE	604526	HARINA DE TRIGO LA NIEVE 25UX500G	\$ 815	0%	\$ -	\$ 815
39	MIGA PAN	BOLSA * 500 GR	1	MAK FRESH	134264	MIGA DE PAN MAK FRESH X 500 G	\$ 2.889	16%	\$ 462	\$ 3.351
40	FECULA MAIZ	BOLSA * 1000 GR	1	ARO	521911	FECULA MAIZ ARO X 1000 G	\$ 3.643	16%	\$ 583	\$ 4.226
41	VINAGRE BLANCO	LT	1	ARO	76011	VINAGRE BLANCO ARO X 1000 G	\$ 3.597	16%	\$ 576	\$ 4.173
42	TOMILLO ESCAMA	BOLSA * 160 GR	1	GRAN AROMA	107497	TOMILLO ESCAMA GRANAROMA X 160 G	\$ 8.015	16%	\$ 1.282	\$ 9.298
43	OREGANO	250 GR	1	EL REY	389870	OREGANO EL REY X 250 G	\$ 12.176	16%	\$ 1.948	\$ 14.124
44	LAUREL ESCAMA	10 GR	1	GRAN AROMA	970827	LAUREL GRAN AROMA X 10 G	\$ 2.398	16%	\$ 384	\$ 2.782
45	ALBAHACA	BOLSA * 200 GR	1	GRAN AROMA	89388	ALBAHACA GRANAROMA ESCAMA X 200G	\$ 8.716	16%	\$ 1.395	\$ 10.111
46	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 80 GR	1	EL REY	947349	CANELA EN ASTILLAS EL REY X80G	\$ 6.826	0%	\$ -	\$ 6.826
47	PANELA	450 GR	1	PANELA	765349	PANELA 40 UNDS X 450 G	\$ 1.038	0%	\$ -	\$ 1.038
48	PIMIENTA MOLIDA	500 GR	1	ARO	196339	PIMIENTA MOLIDA ARO 1UND X 500 G	\$ 7.287	0%	\$ -	\$ 7.287

TABLA N. 2 - PRODUCTOS CARNICOS, LACTEOS Y DERIVADOS EXTENSIÓN VILLA DEL ROSARIO CUCUTA

N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIGO MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	CARNE DE RES PARA GUIJAR	KG	1	TERNEZ	354614	CARNE ASAR Y SUDAR CTE VENTA X KG	\$ 10.700	0%	\$ 10.700
2	CARNE MOLIDA	KG	1	TERNEZ	354614	CARNE ASAR Y SUDAR CTE VENTA X KG	\$ 10.700	0%	\$ 10.700
3	CARNE DE RES PARA ASAR	KG	1	TERNEZ	354601	CARNE ASAR FINA VENTA X KG	\$ 14.980	0%	\$ 14.980
4	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	KG	1	AVICAR	654927	PECHUGA DESHUESADA IMPORTADA X KG	\$ 9.523	0%	\$ 9.523
5	PECHUGA DE POLLO	KG	1	AVICAR	21024	PECHUGA DE POLLO REFRIGERADA KG	\$ 9.523	0%	\$ 9.523
6	PIERNA PERNIL POLLO SIN RABADILLA	KG	1	AVICOLA	613444	PIERNA PER S/RAB FLIAR ARO IQFXKG	\$ 8.346	0%	\$ 8.346
7	FILETE DE BASA	KG	1	TOMEX FOODS APS.	34380	FILETE BASA TOMEX X 1000 G	\$ 9.523	0%	\$ 9.523
8	COSTILLA DE CARNE DE RES	KG	1	TERNEZ	509509	COSTILLA STANDAR RES TERNEZ X KG	\$ 7.811	0%	\$ 7.811
9	LOMO DE CERDO	KG	1	DE LA SABANA	90	LOMO CERDO PORCION X KG	\$ 10.593	0%	\$ 10.593
10	QUESO CAMPESINO		1	COOPERATIVA COLANTA	439608	QUESO CAMPESINO COLANTA X 250 G	\$ 4.548	0%	\$ 4.548
11	HUEVO ROJO AA KIKES X 30 UNDS		1	INCUBADORA SANTANDER S.A.	661466	HUEVO ROJO AA KIKES X 30 UNDS	\$ 8.774	0%	\$ 8.774
12	HUEVO DE GALLINA TIPO A	UD	1	INCUBADORA SANTANDER S.A.	282373	HUEVO ROJO TIPO A X 30 UNDS	\$ 7.651	0%	\$ 7.651
13	CONTRAMUSLO	KI	1	ARO	671647	CONTRAMUSLO FLIAR POLLO ARO IQF X KG	\$ 5.997	0%	\$ 5.997

TABLA N° 3 - FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS; RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS EXTENSIÓN VILLA DEL ROSARIO CUCUTA

N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIGO MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	MAZORCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679029	MAZORCA A GRANEL X KG	\$ 3.210	0%	\$ 3.210
2	BERENJENA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676546	BERENJENA A GRANEL X KG	\$ 1.605	0%	\$ 1.605
3	AHUYAMA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676507	AHUYAMA A GRANEL X KG	\$ 1.284	0%	\$ 1.284
4	ARVEJA FRESCA SIN VAINA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676533	ARVEJA EN VAINA A GRANEL X KG	\$ 6.955	0%	\$ 6.955
5	CEBOLLA JUNCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	689962	CEBOLLA JUNCA EMPAQUE X KG	\$ 3.317	0%	\$ 3.317
6	HABICHUELA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678899	HABICHUELA A GRANEL X KG	\$ 6.634	0%	\$ 6.634
7	GUINEO NEGRO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679276	PLATANO GUINEO-COLICER GRANEL XKG	\$ 1.284	0%	\$ 1.284
8	CEBOLLA CABEZONA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	686491	CEBOLLA CABEZ BCA SUCIA GNEL X KG	\$ 3.531	0%	\$ 3.531

9	TOMATE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679562	TOMATE CHONTO A GRANEL X KG	\$ 1.766	0%	\$ 1.766
10	PIMENTON	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679237	PIMENTON A GRANEL X KG	\$ 4.173	0%	\$ 4.173
11	ESPINACA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	806936	ESPINACA EMPAQUE X 500 G	\$ 1.605	0%	\$ 1.605
12	REPOLLO MORADO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679536	REPOLLO MORADO A GRANEL X KG	\$ 1.391	0%	\$ 1.391
13	REPOLLO BLANCO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679484	REPOLLO BLANCO A GRANEL X KG	\$ 1.605	0%	\$ 1.605
14	AGUACATE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	675701	AGUACATE A GRANEL X KG	\$ 6.634	0%	\$ 6.634
15	BROCOLI	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678572	BROCOLI A GRANEL X KG	\$ 3.745	0%	\$ 3.745
16	PEPINO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679172	PEPINO COHOMBRO A GRANEL X KG	\$ 2.782	0%	\$ 2.782
17	COLIFLOR	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678923	COLIFLOR A GRANEL X KG	\$ 3.852	0%	\$ 3.852
18	PIÑA	UD	1	GENERICO TUBERCULOS	692497	PINA GOLDEN X UND	\$ 4.280	0%	\$ 4.280
19	ZANAHORIA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688103	ZANAHORIA A GRANEL X KG	\$ 2.782	0%	\$ 2.782
20	ARRACACHA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	686413	ARRACACHA A GRANEL X KG	\$ 4.601	0%	\$ 4.601
21	PAPA PASTUSA	BULTO	1	GENERICO TUBERCULOS	691067	PAPA PASTUSA SUCIA X 48KG	\$ 110.424	0%	\$ 110.424
22	PAPA UNICA	BULTO	1	GENERICO TUBERCULOS	691067	PAPA UNICA X 48 KL	\$ 90.950	0%	\$ 90.950
23	YUCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688090	YUCA A GRANEL X KG	\$ 2.354	0%	\$ 2.354
24	RAICES	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	684658	RAIZ CHINA EMPAQUE X 250 G	\$ 1.712	0%	\$ 1.712
25	PAPA CRIOLLA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	647283	PAPA CRIOLLA A GRANEL X KG	\$ 4.494	0%	\$ 4.494
26	PLATANO MADURO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679302	PLATANO HARTON A GRANEL X KG	\$ 1.926	0%	\$ 1.926
27	PLATANO VERDE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679302	PLATANO HARTON A GRANEL X KG	\$ 1.926	0%	\$ 1.926
28	MANGO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682305	MANGO TOMMY A GRANEL X KG	\$ 3.638	0%	\$ 3.638
29	MORA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	683345	MORA A GRANEL X KG	\$ 4.494	0%	\$ 4.494
30	NARANJA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	689468	NARANJA VALENCIA EMPAQUE X 25 KG	\$ 38.627	0%	\$ 38.627
31	DURAZNO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	26145	DURAZNO MITAD EL GRECO 820G	\$ 5.457	16%	\$ 6.30
32	TOMATE DE ARBOL	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	685919	TOMATE DE ARBOL A GRANEL X KG	\$ 2.943	0%	\$ 2.943
33	BANANO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	677222	BANANO URABA A GRANEL X KG	\$ 2.461	0%	\$ 2.461
34	CURUBA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	677690	CURUBA A GRANEL X KG	\$ 1.552	0%	\$ 1.552
35	GUAYABA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	680472	GUAYABA PERA A GRANEL X KG	\$ 2.782	0%	\$ 2.782
36	CIRUELAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	687739	CIRUELA NACIONAL EMPAQUE X KG	\$ 4.387	0%	\$ 4.387
37	PAPAYA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	684619	PAPAYA A GRANEL X KG	\$ 1.819	0%	\$ 1.819
38	PERA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	685126	PERA VERDE IMPORTADA A GRANEL X KG	\$ 6.741	0%	\$ 6.741
39	MANZANA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682604	MANZANA ROJA A GRANEL X KG	\$ 8.774	0%	\$ 8.774
40	LIMON	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	681941	LIMON TAHITI A GRANEL X KG	\$ 4.173	0%	\$ 4.173
41	LULO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682227	LULO A GRANEL X KG	\$ 5.564	0%	\$ 5.564
42	MANDARINA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682253	MANDARINA ONECO A GRANEL X KG	\$ 2.943	0%	\$ 2.943
43	MARACUYA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	646919	MARACUYA A GRANEL X KG	\$ 4.815	0%	\$ 4.815
44	HIGO	KG	1	ARO	75621	BREVA EN ALMIBAR ARO X 1000 G	\$ 8.762	16%	\$ 10.163
45	HABAS FRESCAS DESGRANADAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS		HABAS FRESCAS DESGRANADAS	\$ 4.879	0%	\$ 4.879
46	ACELGAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678273	ACELGA A GRANEL X KG	\$ 1.712	0%	\$ 1.712
47	LECHUGA BATAVIA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678990	LECHUGA BATAVIA A GRANEL X KG	\$ 1.605	0%	\$ 1.605
48	AJO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	686296	AJO IMPORTADO A GRANEL X KG	\$ 11.021	0%	\$ 11.021

49	CILANTRO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	681070	CILANTRO EMPAQUE X 100 G	\$ 910	0%	\$ 910
50	PEREJIL	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	683865	PEREJIL EMPAQUE X 100 G	\$ 1.017	0%	\$ 1.017
51	APIO ESPAÑA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676403	APIO A GRANEL X KG	\$ 1.498	0%	\$ 1.498
52	CIMARRON	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	683865	CIMARRON	\$ 1.017	0%	\$ 1.017
53	REMOLACHA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688025	REMOLACHA A GRANEL X KG	\$ 2.033	0%	\$ 2.033

TABLA N° 4 - VIVERES SEDE NUESTRA SENORA DEL ROSARIO PAMPLONA

N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIG O MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	FIDEOS	KG	1	LA MUÑECA	646581	FIDEO LA MUÑECA X 1000 G	\$ 3.738	5%	\$ 187	\$ 3.924
2	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	KG	1	PUGLIESE	164645	FIDEO PUGLIESE X 1000 G	\$ 3.009	5%	\$ 150	\$ 3.160
3	PASTAS PARA SOPA	250 GR	1	DON PERFECTO	21213	CONCHA DON PERFECTO 24UX250G	\$ 756	5%	\$ 38	\$ 794
4	AVENA EN HOJUELAS	KG	1	ARO	630643	AVENA EN HOJUELAS ARO X 1000G	\$ 4.879	5%	\$ 244	\$ 5.123
5	PASTA EN CONCHITAS	KG	1	DON PERFECTO	774800	CONCHA DON PERFECTO X 1000 G	\$ 2.699	5%	\$ 135	\$ 2.834
6	ARROZ	KG	1	DON PERFECTO	876590	ARROZ DON PERFECTO 15 UND X 1000G	\$ 3.262	0%	\$ -	\$ 3.262
7	PASTA MACARRONES	KG	1	PUGLIESE	1521	MACARRON GRUESO PUGLIESE X 1000 G	\$ 2.398	5%	\$ 120	\$ 2.518
8	PASTAS SPAGUETTIS	KG	1	DON PERFECTO	643864	SPAG DON PERFECTO X 1000 G	\$ 2.376	5%	\$ 119	\$ 2.495
9	PASTAS TORNILLO	KG	1	COMARRICO	988117	TORNILLO COMARRICO X 1000 G	\$ 2.906	5%	\$ 145	\$ 3.051
10	LENTEJAS	500 GR	1	DON PERFECTO	64649	LENTEJA N1DON PERFECTO 25UNDX500G	\$ 2.812	0%	\$ -	\$ 2.812
11	FRJOL ROJO	500 GR	1	DON PERFECTO	84825	FRJOL BOL RJA DON PERFECTO 10UNDX500G	\$ 5.826	0%	\$ -	\$ 5.826
12	ARVEJA SECA	500 GR	1	DON PERFECTO	83382	ARVEJ VDE DON PERFECTO 10UNDX500G	\$ 1.450	0%	\$ -	\$ 1.450
13	ACEITE VEGETAL	900 ML	1	DON PERFECTO	898560	ACEITE DON PERFECTO CAJA 12X900ML	\$ 4.103	16%	\$ 656	\$ 4.759
14	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	1	ARO	909714	ACEITE OLIVA ARO EXTR VIR X1000CC	\$ 18.699	16%	\$ 2.992	\$ 21.691
15	CREMA DE LECHE	900 GR	1	LA FINCA	50050	CREMA DE LECHE LA FINCA BOL 900G	\$ 7.521	0%	\$ -	\$ 7.521
16	MARGARINA	CAJA * 4 UDS	1	DON PERFECTO	268515	MARGARINA DON PERFECTO 4UNDX125G	\$ 3.185	16%	\$ 510	\$ 3.695
17	SAL	KG	1	ARO	12123	SAL ARO PACA 20 UND X 1000 G	\$ 707	0%	\$ -	\$ 707
18	AZUCAR BLANCA	KG	1	DON PERFECTO	710554	AZUCAR BCO DON PERFECTO 25UNDX1KG	\$ 2.740	5%	\$ 137	\$ 2.877
19	UVAS PASAS	KG	1	ARO	211211	UVAS PASAS ARO X 1000 G	\$ 14.715	0%	\$ -	\$ 14.715
20	BOCADILLO VELEÑO	CAJA * 20 UDS	1	ARO	49842	BOCADILLO VELENO ARO 20UNDS X820G	\$ 8.066	0%	\$ -	\$ 8.066
21	BOCADILLO COMBINADO (GUAYABA-LECHE)	CAJA * 20 UDS	1	ARO	49790	BOCADILLO DED COMB ARO 20UNDX650G	\$ 8.491	0%	\$ -	\$ 8.491
22	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	LATA X 170 GR	1	M&K	427089	ATUN LOMO AGUA M&K 6 UNDS X 170 G	\$ 2.935	16%	\$ 470	\$ 3.405
23	FLAN SABORES SURTIDOS	720 GR	1	GELHADA	866216	FLAN GEL'HADA LECHE X 720 G	\$ 9.302	0%	\$ -	\$ 9.302
24	GRABANZO	KG	1	ARO	144638	GARBANZO ARO X1000G	\$ 5.341	0%	\$ -	\$ 5.341
25	GELATINA SIN SABOR	KG	1	ARO	52689	GELATINA SIN SABOR ARO X 1000 G	\$ 32.502	0%	\$ -	\$ 32.502
26	GELATINA SABORES SURTIDOS	6 UD * 40 GR	1	FRUTIÑO	992524	GELATINA SURTIDA FRUTINO 6UNDX40G	\$ 5.355	0%	\$ -	\$ 5.355
27	LECHE CONDENSADA	1300 GR	1	ARO	471874	LECHE CONDENSADA ARO X 1300 G	\$ 14.159	0%	\$ -	\$ 14.159
28	LECHE EN POLVO	900 GR	1	PROLECHE	154713	LECHE POLVO PROLECHE 2UNDS X 900G	\$ 16.841	0%	\$ -	\$ 16.841
29	MOSTAZA	KG	1	BARY	419991	MOSTAZA BARY DOYPACK X 1000 G	\$ 4.228	16%	\$ 676	\$ 4.905
30	SALSA BBQ	KG	1	ARO	304109	SALSA BBQ ARO X 1100 G	\$ 5.261	16%	\$ 842	\$ 6.103
31	SALSA TOMATE	KG	1	ARO	576615	SALSA DE TOMATE ARO DOYPA 1000 G	\$ 5.544	16%	\$ 887	\$ 6.431
32	SALSA NEGRA	KG	1	ARO	75517	SALSA NEGRA ARO X1000CC	\$ 4.604	16%	\$ 737	\$ 5.341
33	SALSA SOYA	KG	1	ADEREZOS	208078	SALSA DE SOYA ADEREZOS X 1050 G	\$ 5.355	16%	\$ 857	\$ 6.212
34	MAYONESA	KG	1	ARO	576745	MAYONESA ARO DOY PACK X 1000 G	\$ 6.530	16%	\$ 1.045	\$ 7.575
35	GALLETAS DE SODA	TACO * 200 GR	1	SALTIN	102037	GALLETAS SALTIN 3 PQ X 200 G	\$ 2.317	16%	\$ 371	\$ 2.688
36	CUCHUCO DE MAIZ	500 GR	1	SAN PEDRO		CUCHUCO DE MAIZ 500 GR	\$ 1.090	5%	\$ 55	\$ 1.145
37	CEBADA	500 GR	1	SAN PEDRO		CEBADA PERLADA 500 GR	\$ 1.962	5%	\$ 98	\$ 2.060
38	HARINA DE TRIGO	BOLSA * 500 GR	1	LA NIEVE	604526	HARINA DE TRIGO LA NIEVE 25UX500G	\$ 831	0%	\$ -	\$ 831

39	MIGA PAN	BOLSA * 500 GR	1	MAK FRESH	134264	MIGA DE PAN MAK FRESH X 500 G	\$ 2.943	16%	\$ 471	\$ 3.414
40	FECULA MAIZ	BOLSA * 1000 GR	1	ARO	521911	FECULA MAIZ ARO X 1000 G	\$ 3.711	16%	\$ 594	\$ 4.305
41	VINAGRE BLANCO	LT	1	ARO	76011	VINAGRE BLANCO ARO X 1000 G	\$ 3.685	16%	\$ 586	\$ 4.251
42	TOMILLO ESCAMA	BOLSA * 160 GR	1	GRAN AROMA	107497	TOMILLO ESCAMA GRANAROMA X 160 G	\$ 8.165	16%	\$ 1.306	\$ 9.472
43	OREGANO	250 GR	1	EL REY	389870	OREGANO EL REY X 250 G	\$ 12.403	16%	\$ 1.984	\$ 14.388
44	LAUREL ESCAMA	10 GR	1	GRAN AROMA	970827	LAUREL GRAN AROMA X 10 G	\$ 2.443	16%	\$ 391	\$ 2.834
45	ALBAHACA	BOLSA * 200 GR	1	GRAN AROMA	89388	ALBAHACA GRANAROMA ESCAMA X 200G	\$ 8.879	16%	\$ 1.421	\$ 10.300
46	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 80 GR	1	EL REY	947349	CANELA EN ASTILLAS EL REY X80G	\$ 6.953	0%	\$ -	\$ 6.953
47	PANELA	450 GR	1	PANELA	765349	PANELA 40 UNDS X 450 G	\$ 1.057	0%	\$ -	\$ 1.057
48	PIMIENTA MOLIDA	500 GR	1	ARO	196339	PIMIENTA MOLIDA ARO 1UND X 500 G	\$ 7.423	0%	\$ -	\$ 7.423

TABLA N° 5 - PRODUCTOS CARNICOS, LACTEOS Y DERIVADOS SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO PAMPLONA

N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIGO MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	CARNE DE RES PARA GUIJAR	KG	1	TERNEZ	354614	CARNE ASAR Y SUDAR CTE VENTA X KG	\$ 10.900	0%	\$ 10.900
2	CARNE MOLIDA	KG	1	TERNEZ	354614	CARNE ASAR Y SUDAR CTE VENTA X KG	\$ 10.900	0%	\$ 10.900
3	CARNE DE RES PARA ASAR	KG	1	TERNEZ	354601	CARNE ASAR FINA VENTA X KG	\$ 15.260	0%	\$ 15.260
4	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	KG	1	AVICAR	654927	PECHUGA DESHUESADA IMPORTADA X KG	\$ 9.701	0%	\$ 9.701
5	PECHUGA DE POLLO CRUDA	KG	1	AVICAR	21024	PECHUGA DE POLLO REFRIGERADA KG	\$ 9.701	0%	\$ 9.701
6	PIERNA PERNIL POLLO SIN RABADILLA	KG	1	AVICOLA	613444	PIERNA PER SIRAB FLIAR ARO IQFXKG	\$ 8.502	0%	\$ 8.502
7	FILETE DE BASA	KG	1	TOMEX FOODS APS .	34380	FILETE BASA TOMEX X 1000 G	\$ 9.701	0%	\$ 9.701
8	COSTILLA DE CARNE DE RES	KG	1	TERNEZ	509509	COSTILLA STANDAR RES TERNEZ X KG	\$ 7.957	0%	\$ 7.957
9	LOMO DE CERDO	KG	1	DE LA SABANA	90	LOMO CERDO PORCION X KG	\$ 10.791	0%	\$ 10.791
10	QUESO CAMPESINO		1	COOPERATIVA COLANTA	439608	QUESO CAMPESINO COLANTA X 250 G	\$ 4.633	0%	\$ 4.633
11	HUEVO ROJO AA KIKES X 30 UNDS		1	INCUBADORA SANTANDER S.A.	661466	HUEVO ROJO AA KIKES X 30 UNDS	\$ 8.938	0%	\$ 8.938
12	HUEVO DE GALLINA TIPO A	UD	1	INCUBADORA SANTANDER S.A.	282373	HUEVO ROJO TIPO A X 30 UNDS	\$ 7.794	0%	\$ 7.794
13	CONTRAMUSLO	KL	1	ARO	621647	CONTRAMUSLO FLIAR POLLO ARO IQF X KG	\$ 6.104	0%	\$ 6.104

TABLA N° 6 - FRUTAS,VERDURAS,LEGUMBRES, HORTALIZAS; RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO PAMPLONA									
N.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA	CODIGO MAKRO	DESCRIPCION MAKRO	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	MAZORCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679029	MAZORCA A GRANEL X KG	\$ 3.270	0%	\$ 3.270
2	BERENJENA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676546	BERENJENA A GRANEL X KG	\$ 1.635	0%	\$ 1.635
3	AHUYAMA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676507	AHUYAMA A GRANEL X KG	\$ 1.308	0%	\$ 1.308
4	ARVEJA FRESCA SIN VAINA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676533	ARVEJA EN VAINA A GRANEL X KG	\$ 7.085	0%	\$ 7.085
5	CEBOLLA JUNCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688962	CEBOLLA JUNCA EMPAQUE X KG	\$ 3.379	0%	\$ 3.379
6	HABICHUELA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	678899	HABICHUELA A GRANEL X KG	\$ 6.758	0%	\$ 6.758
7	GUINEO NEGRO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679276	PLATANO GUINEO-COLICER GRANEL XKG	\$ 1.308	0%	\$ 1.308
8	CEBOLLA CABEZONA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	686491	CEBOLLA CABEZ BCA SUCIA GNEL X KG	\$ 3.597	0%	\$ 3.597
9	TOMATE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679562	TOMATE CHONTO A GRANEL X KG	\$ 1.799	0%	\$ 1.799
10	PIMENTON	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679237	PIMENTON A GRANEL X KG	\$ 4.251	0%	\$ 4.251
11	ESPINACA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	806936	ESPINACA EMPAQUE X 500 G	\$ 1.635	0%	\$ 1.635
12	REPOLLO MORADO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679536	REPOLLO MORADO A GRANEL X KG	\$ 1.417	0%	\$ 1.417
13	REPOLLO BLANCO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679484	REPOLLO BLANCO A GRANEL X KG	\$ 1.635	0%	\$ 1.635
14	AGUACATE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	675701	AGUACATE A GRANEL X KG	\$ 6.758	0%	\$ 6.758
15	BROCOLI	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676572	BROCOLI A GRANEL X KG	\$ 3.815	0%	\$ 3.815
16	PEPINO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679172	PEPINO COHOMBRO A GRANEL X KG	\$ 2.834	0%	\$ 2.834
17	COLIFLOR	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676923	COLIFLOR A GRANEL X KG	\$ 3.924	0%	\$ 3.924
18	PIÑA	UD	1	GENERICO TUBERCULOS	692497	PINA GOLDEN X UND	\$ 4.360	0%	\$ 4.360
19	ZANAHORIA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688103	ZANAHORIA A GRANEL X KG	\$ 2.834	0%	\$ 2.834
20	ARRACACHA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	686413	ARRACACHA A GRANEL X KG	\$ 4.687	0%	\$ 4.687
21	PAPA PASTUSA	BULTO	1	GENERICO TUBERCULOS	691067	PAPA PASTUSA SUCIA X 48KG	\$ 112.488	0%	\$ 112.488
22	PAPA UNICA	BULTO	1	GENERICO TUBERCULOS	691067	PAPA UNICA X 48 KL	\$ 92.650	0%	\$ 92.650
23	YUCA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	688090	YUCA A GRANEL X KG	\$ 2.398	0%	\$ 2.398
24	RAICES	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	684658	RAIZ CHINA EMPAQUE X 250 G	\$ 1.744	0%	\$ 1.744
25	PAPA CRIOLLA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	647283	PAPA CRIOLLA A GRANEL X KG	\$ 4.578	0%	\$ 4.578
26	PLATANO MADURO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679302	PLATANO HARTON A GRANEL X KG	\$ 1.962	0%	\$ 1.962
27	PLATANO VERDE	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	679302	PLATANO HARTON A GRANEL X KG	\$ 1.962	0%	\$ 1.962
28	MANGO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682305	MANGO TOMMY A GRANEL X KG	\$ 3.706	0%	\$ 3.706
29	MORA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	683345	MORA A GRANEL X KG	\$ 4.578	0%	\$ 4.578
30	NARANJA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	689468	NARANJA VALENCIA EMPAQUE X 25 KG	\$ 39.349	0%	\$ 39.349
31	DURAZNO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	26145	DURAZNO MITAD EL GRECO 820G	\$ 5.559	16%	\$ 6.448
32	TOMATE DE ARBOL	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	685919	TOMATE DE ARBOL A GRANEL X KG	\$ 2.998	0%	\$ 2.998
33	BANANO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	677222	BANANO URABA A GRANEL X KG	\$ 2.507	0%	\$ 2.507
34	CURUBA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	677690	CURUBA A GRANEL X KG	\$ 1.581	0%	\$ 1.581
35	GUAYABA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	680472	GUAYABA PERA A GRANEL X KG	\$ 2.834	0%	\$ 2.834
36	CIRUELAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	687739	CIRUELA NACIONAL EMPAQUE X KG	\$ 4.469	0%	\$ 4.469
37	PAPAYA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	684619	PAPAYA A GRANEL X KG	\$ 1.853	0%	\$ 1.853
38	PERA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	685126	PERA VERDE IMPORTADA A GRANEL XKG	\$ 6.867	0%	\$ 6.867
39	MANZANA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682604	MANZANA ROJA A GRANEL X KG	\$ 8.938	0%	\$ 8.938
40	LIMON	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	681941	LIMON TAHITI A GRANEL X KG	\$ 4.251	0%	\$ 4.251
41	LULO	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682227	LULO A GRANEL X KG	\$ 5.668	0%	\$ 5.668
42	MANDARINA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	682253	MANDARINA ONECO A GRANEL X KG	\$ 2.998	0%	\$ 2.998
43	MARACUYA	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	646919	MARACUYA A GRANEL X KG	\$ 4.905	0%	\$ 4.905
44	HIGO	KG	1	ARO	75621	BREVA EN ALMIBAR ARO X 1000 G	\$ 8.926	16%	\$ 10.358
45	HABAS FRESCAS DESGRANADAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS		HABAS FRESCAS DESGRANADAS	\$ 4.970	0%	\$ 4.970
46	ACELGAS	KG	1	GENERICO TUBERCULOS	676273	ACELGA A GRANEL X KG	\$ 1.744	0%	\$ 1.744

Anexo 3. Requerimiento de aseo y limpieza (prueba piloto 2015-II).

		Estudio de Conveniencia y Oportunidad Requerimiento de Bienes				Código	FDE.VA-15 v.03			
						Página	2 de			
		Proceso responsable Naturaleza del Gasto		Vicerrectoría Administrativa y Financiera Funcionamiento						
		Solicitante		Oficina de Bienestar Universitario						
		Bien a adquirir		Elementos de limpieza, recolección y desinfección						
4. Valoración del requerimiento (Tabla 1)										
#	Descripción	Tipo de bien	Mes proyectado de compra	Unidad de medida	Cantidad solicitada	Valor unitario	IVA	Valor total	Inventarios	
1	Limpiador multiusos neutro Especificaciones: 1. Detergente líquido concentrado de pH neutro. 2. Formulado para la limpieza general de: superficies como pisos, paredes, mesones, utensilios. 3. Producto Biodegradable 4. Ph neutro 5. Marca: 6. Referencia:	De consumo	11	Garrafa por 20 litros	1	\$ 175.230	28.037	\$ 203.267	Cotizar	
2	Jabón antibacterial para áreas de alimentos. Características: 1. Descripción: jabón para el lavado de manos antibacterial. 2. Sin perfume, recomendado para uso en áreas de manipulación de alimentos. 3. Producto adecuado para ser empleado en desinfección de manos de operarios en fábricas de alimentos, comedores industriales, salas de cirugía y en cualquier lugar donde se amerite tomar medidas de asepsia. 3. Especificaciones Técnicas: 3.1 Aspecto: 3.2 Color: 3.3 Densidad: 3.4 pH: Marca: Soft Care Bac Referencia:	De consumo	11	Unidad por 5 litros	1	\$ 72.216	11.555	\$ 83.771	Cotizar	
3	Desinfectante líquido base de hipoclorito, util para superficies. 1. Descripción: 1.1 Util en la desinfección de superficies y blanqueo de trapos y traperos. 1.2 Producto: solución estable de cloro, efectivo en todas las condiciones de dureza de agua. 2. Especificaciones Técnicas: 2.1 Aspecto: líquido claro 2.2 Color: Amarillo verdoso 2.3 Densidad: 1.20 g/cm3 2.4 pH (1%): >=13 2.5 Cloro disponible (% Cl2): > 8.32	De consumo	11	Caja 6 por 3 litros	1	\$ 179.545	28.727	\$ 208.273	Cotizar	
4	Desengrasante grasa carbonizada. 1. Descripción 1.1 Mezcla de componentes alcalinos, tenso activos y disolventes eliminan la grasa incrustada. 1.2 Ideal para hornos, planchas, campanas, freidoras 2. Especificaciones Técnicas: 2.1 Aspecto: líquido claro 2.2 Color: marrón oscuro 2.3 pH: >=13 2.4 Dilución: se puede usar puro o al 50%.	De consumo	11	Caja 2 por 5 litros	1	\$ 122.239	19.558	\$ 141.797	Cotizar	
5	Escoba cerda suave con mango de madera	De consumo	11	UNIDAD	4	\$ 5.289	3.385	\$ 24.540	Cotizar	
6	Recogedor de basura con mango de madera	De consumo	11	UNIDAD	3	\$ 3.559	1708	\$ 12.385	Cotizar	
7	Guante industrial bicolor TALLA 8	De consumo	11	UNIDAD	10	\$ 4.170	6672	\$ 48.373	Cotizar	
8	Brillo esponjilla	De consumo	11	Paquete*12 unidades	2	\$ 2.033	651	\$ 4.717	Cotizar	
9	Esponja alambre	De consumo	11	Paquete por 36 unidades	1	\$ 6.407	1025	\$ 7.433	Cotizar	
10	Cepillo para lavar a mano tipo plancha	De consumo	11	UNIDAD	2	\$ 2.440	781	\$ 5.661	Cotizar	
11	Cepillo de piso mango plastificado	De consumo	11	UNIDAD	2	\$ 7.629	2.441	\$ 17.699	Cotizar	
12	Paño limpiador multiusos (38*40 cms)	De consumo	11	UNIDAD	10	\$ 2.644	4.231	\$ 30.675	Cotizar	
13	Paño abrasivo limpiador (10*15 cms)	De consumo	11	PAQUETE*3 UNIDADES	5	\$ 1.220	976	\$ 7.077	Cotizar	
14	Servilleta partida	De consumo	11	Paquete*450 unidades	6	\$ 2.272	2181	\$ 15.810	Cotizar	
15	Toalla desechable para manos	De consumo	11	Paquete*150 Unidades	3	\$ 13.326	6396	\$ 46.374	Cotizar	
16	Organizador Plástico porta escobas y traperos. Capacidad: 8 puestos	De consumo	11	UNIDAD	2	\$ 8.747	2799	\$ 20.294	Cotizar	
17	Bolsa mediana cierre hermético	De consumo	11	Paquete*40 Unidades	1	\$ 8.432	1349	\$ 9.781	Cotizar	
18	Bolsa basura color verde 53*52 Cm	De consumo	11	Paquete*30 Unidades	1	\$ 9.053	1449	\$ 10.502	Cotizar	
19	Bolsas de basura de color azul de 53X52 cm	De consumo	11	Paquete por 30 unidades	1	\$ 9.053	1449	\$ 10.502	Cotizar	
20	Bolsas de basura de color gris de 53x52 cm	De consumo	11	Paquete por 30 unidades	1	\$ 9.053	1449	\$ 10.502	Cotizar	
21	Papel higienico ecológico	De consumo	11	Paquete*4 Rollos *250 metros	1	\$ 9.053	1.448	\$ 10.501	Cotizar	
22	Trapero con mecha de algodón de 450 gr con palo de madera	De consumo	11	Paquete por 30 unidades	1				Cotizar	
						IVA	\$	128.266		
						VALOR TOTAL	\$	929.932		

Anexo 4. Prorrateo de servicios públicos (luz y agua).

PRORRATEO SERVICIOS PÚBLICOS (LUZ Y GAS)					
EQUIPO	UNIDADES	kW/h	H.T DIARIAS	PRECIO KW	TOTAL
Lámparas Led	51	0,061	4	\$ 369,97	\$ 4.604
Dispensador de jugo	1	0,228	4	\$ 369,97	\$ 337
Refrigerador	2	0,512	24	\$ 369,97	\$ 9.092
Licuada industrial	1	0,4	2	\$ 369,97	\$ 296
Procesador de alimentos	2	0,15	2	\$ 369,97	\$ 222
Nevera congelador	1	0,7	24	\$ 369,97	\$ 6.215
Congelador	1	0,05	24	\$ 369,97	\$ 444
Campana extractora	1	0,3	5	\$ 369,97	\$ 555
TOTAL COSTO DIA					\$ 21.766
TOTAL COSTOS 52 DIAS					\$ 1.131.836
COSTO TOTAL GAS 52 DIAS					\$ 1.219.968,00
COSTO TOTAL SERVICIOS PUBLICOS					\$ 2.351.804

Anexo 5. Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.

TIEMPO CONTRATACION (1)	NÚMERO DE MANIPULADORES REQUERIDOS					
	Menos de 50 raciones	De 51 a 100 raciones	De 101 a 200 raciones	De 201 a 300 raciones	De 301 a 400 raciones	Hasta 500 raciones
DESAYUNO / COMPLMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO (2)	1	2	2	3	3	3
ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	1	2	2	3	3
MEDIO TIEMPO	0	1	0	1	0	1
DESAYUNO/COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO (2)	1	2	2	3	4	4
ALMUERZO – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO (2)	1	0	1	0	1	0
DESAYUNO – ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO	1	0	1	0	1	0

Fuente: Min Educación, 2013.

Anexo 6. Imágenes de recepción de la materia prima y su almacenamiento.



Anexo 7. Imágenes del servicio brindado por el restaurante de la Universidad de Pamplona, sede Pamplona y sus instalaciones recepción de la materia prima y su almacenamiento.

