

## Anexos

### Anexo A. Evaluación de los cinco aspectos por localidad

Localidad	Gobierno	Universidades	Turismo y Comercio	Zona representativa	Memoria Historica	Población Flotante
<b>Antonio Nariño</b>	Gobierno Local	SENA y dos sedes de la UNAD	Ubicada la industria nacional de zapatería en Restrepo	N/A	Salidas a pueblos y nombre en honor a un persecutor de la independencia	40,000
<b>Barrios Unidos</b>	Gobierno Local	Además de colegios de educación primaria y secundaria cuenta con 3 universidades, 2 Técnicas, 9 Instituciones universitarias, 3 Instituciones tecnológicas y 1 Institución de Régimen Especial.	Comercio basado en industrias o fabricas de textiles	N/A	N/A	328,560
<b>Bosa</b>	Gobierno Local	Centro de educación técnicas	Comercio enfocado a tiendas minoristas o tiendas de barrio	N/A	N/A	76,235
<b>Chapinero</b>	Gobierno Locala y sedes de Gobierno de la ciudad	15 universidades y aproximadamente 20 centros de educación técnica, Sede SENA	Comercio manufacturero, educación, salud y bancario	Zona G	Centros de Memoria representativa, iglesias, murales de vida y cerros de meditación	500,000
<b>Ciudad Bolívar</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Transmicable, comercio minorista enfocado en tiendas de barrio	N/A	N/A	9,500

<b>Engativá</b>	Gobierno Local	Universidad Libre, Universidad Minito de Dios, Colegios de Educación primaria y secundaria	Humedales y senderos peatonales, zona industrial	N/A	Espacios condecorados a las donaciones de la corporación minuto de Dios	1,256,850
<b>Fontibón</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Zona de comercio por fabricas e industria, cuenta con zona franca	N/A	N/A	945,742
<b>Kennedy</b>	Gobierno Local, sedes de Gobierno de la Ciudad	3 universidades, colegios de educación primaria y secundaria, adicionalmente centros tecnológicos	Centro de abastecimiento Corabastos, comercio minorista, sectores empresariales	N/A	N/A	389,299
<b>La Candelaria</b>	Sede principal de Gobierno Nacional, Local y de Bogotá	18 centros de educación entre universidades privadas y publicas y centro tecnológicos	Comercio basado en el turismo de la zona y gastronomía del sector, alta demanda de visitantes a la zona y trabajadores en los altos cargos del biernos nacional, ministerios y casas de gobierno	Zona C	Conserva en sus calles historia de las épocas remotas de la ciudad, centro de visitas de memroia en casas y espacios abiertos al público.	300,000
<b>Los Mártires</b>	Sedes Gobierno y empresas del Estado	Sede del SENA	Comercio enfocado en mayorista, debido a las diferentes	N/A	Centro de memoria, plazas de comercio y calles de oscuros pasados (bronx)	280,000

<b>Puente Aranda</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Empresas, zona industrial, fabricas	N/A	Centro de memoria (cementerio)	75,908
<b>Rafael Uribe Uribe</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Marcado inicialmente por el mercado minorista	N/A	N/A	85,245
<b>San Cristóbal</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Mercado por barrio	N/A	N/A	18,735
<b>Santa Fé</b>	Gobierno Local, sedes de Gobierno de la Ciudad y Nacional	10 Universidades Privadas aproximadamente, sedes de universidades públicas, colegios y centros de educación tecnologica	Comercio por mayoristas y gastronomía, alto nivel de turismo, cerro Monserrate y Guadalupe, plza de toros, Santa Maria, Torre colpatria, Museo del Oro, Blibliotecas	Zona M	Calles con nombre especificos de libertadores y estatuas representativas en espacios delimitados como historia, parques alucivos a fundadores y pioneros de la dependencia	1,707,745
<b>Suba</b>	Gobierno Local	Educación primaria y secundaria	Mercado enfocado en minoristas turismo en parques.	N/A	Zonade visitas turisticas e historicas, cerro de Bella vista, pnorama de la localidad y la ciudad en general	621,000
<b>Teusaquillo</b>	Gobierno Local y sedes de Gobierno de la ciudad	Universidades y colegios, centros tecnologicos	Parque simón Bolivar	N/A	Zona de descanso y turisticas por historia, bibliotecas, humedales	400,000
<b>Tunjuelito</b>	Gobierno Local	5 universidades y colegios de educación basica	Cerro elefante	N/A	N/A	42,894
<b>Usaquén</b>	Gobierno Local	10 universidades, centro tecnologico, colegios de educación primeria y secundaria	Comercio por las zonas turisticas (Parque de la 93, Usaquen, entre otros)	Zona T	Historía parque de Usaquen, calle remotas a siglos representativos para libertad	1,487,392

Usme	Gobierno Local	Escuela de suboficiales y colegio de educación primaria y secundaria	Espacios de recreación y mercado minoristas	Paramo Sumapaz	Necrópolis de Usme	25,146
------	----------------	--	---	----------------	--------------------	--------

## Anexo B. Encuesta de diagnóstico y delimitación

### 1. Edad \_\_\_\_\_

### 2. Sexo

- a. Masculino
- b. Femenino

### 3. Estrato

- a. 1
- b. 2
- c. 3
- d. 4
- e. 5
- f. 6

### 4. ¿En qué localidad de Bogotá reside?

- a. Barrios Unidos
- b. Teusaquillo
- c. Puente Aranda
- d. Los Mártires
- e. Antonio Nariño
- f. Tunjuelito
- g. Rafael Uribe
- h. Santa Fé
- i. Candelaria
- j. Suba
- k. Usaquén
- l. Chapinero
- m. Kennedy
- n. Engativá
- o. Fontibón
- p. Bosa
- q. San Cristóbal
- r. Usme
- s. Ciudad Bolívar

### 5. ¿Come fuera de su hogar?

- a. Si
- b. No

### 6. En qué lugar suele consumir alguna de los alimentos más frecuentemente:

- a. Zona cercana a su casa

- b. Zona cercana a su lugar de trabajo

**7. ¿En qué localidad de Bogotá estudia o trabaja?**

- a. Barrios Unidos
- b. Teusaquillo
- c. Puente Aranda
- d. Los Mártires
- e. Antonio Nariño
- f. Tunjuelito
- g. Rafael Uribe
- h. Santa Fé
- i. Candelaria
- j. Suba
- k. Usaquén
- l. Chapinero
- m. Kennedy
- n. Engativá
- o. Fontibón
- p. Bosa
- q. San Cristóbal
- r. Usme
- s. Ciudad Bolívar

**8. ¿En qué cuál de estas zonas usualmente acude a un restaurante?**

- a. Zona C en el barrio La Candelaria
- b. Zona T en el sector de la calle 82 con carrera 13
- c. Zona G entre las calles 65 y 70 con carreras 6 y 5
- d. Zona M en el barrio La Macarena
- e. Además de sectores como Usaquén y el Parque de la 93

**9. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante?**

- a. Una vez por semana
- b. 2-3 veces por semana
- c. 4-5 veces por semana
- d. Los fines de semana
- e. Todos los días

**10. Usted cuando va a un restaurante suele:**

- a. Desayunar
- b. Almorzar
- c. Cenar

**11. ¿En qué material prefiere usted, sean servidos los alimentos dentro de un restaurante?**

- a. Plástico
- b. Icopor
- c. Aluminio
- d. Vidrio

e. Porcelana

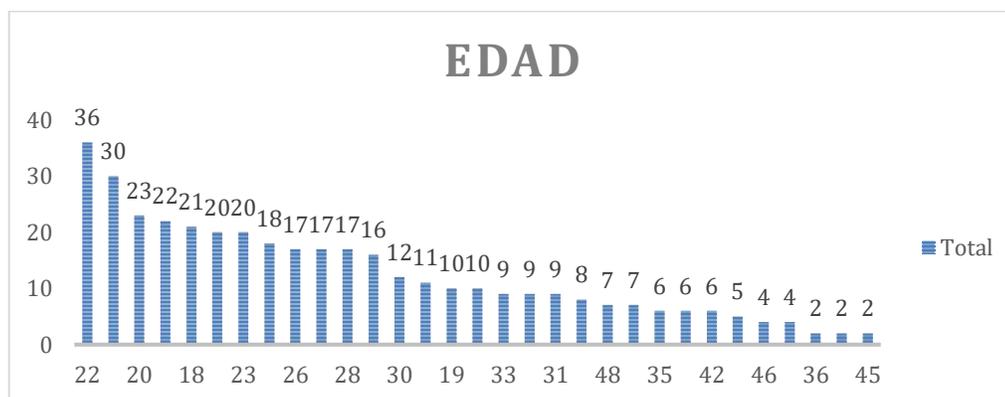
**12. Para usted, la comida saludable es aquella que:**

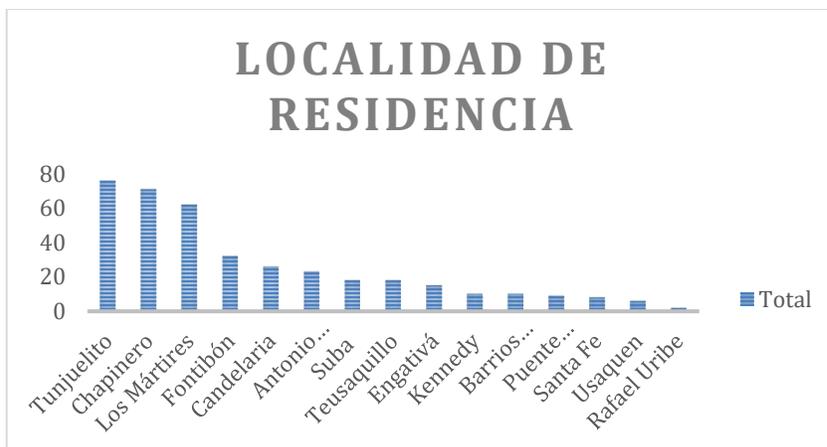
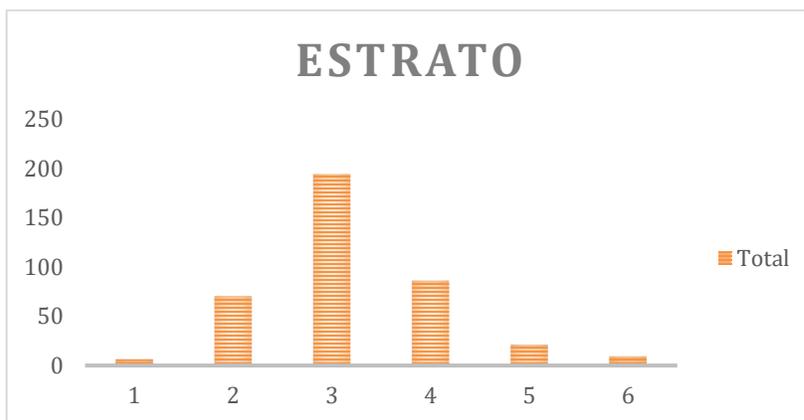
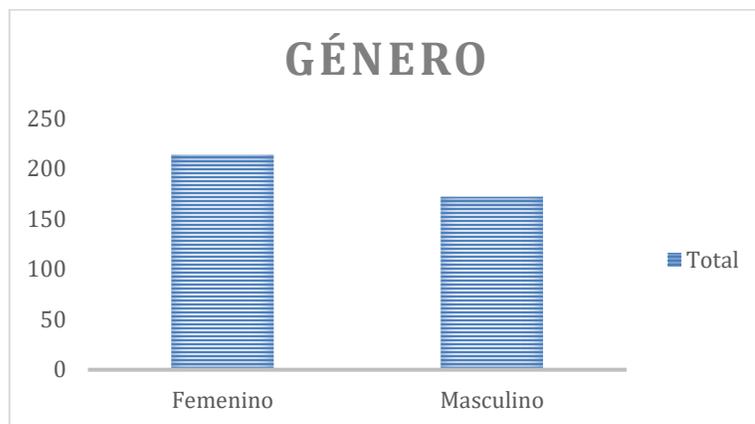
- Comidas bajas en grasa
- Porcionar correctamente el plato basado en Verduras, Proteínas y Carbohidratos.
- No consumir proteínas de origen animal
- Disminuir el consumo de alimentos diario

**13. ¿En una escala de 1 a 5 donde 1 es no asistiría y 5 seguro asistiría qué tan probable es que asista un restaurante de comida saludable tipo buffet?**

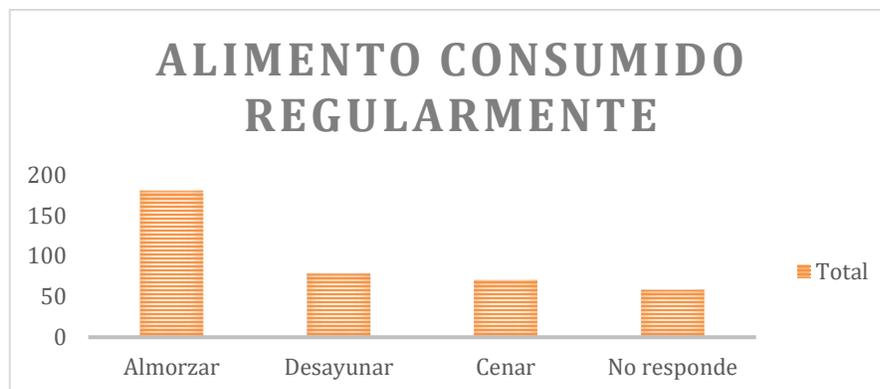
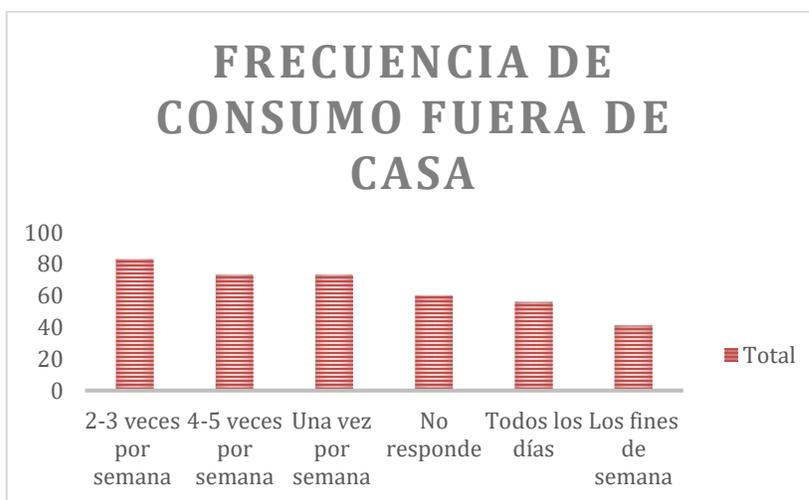
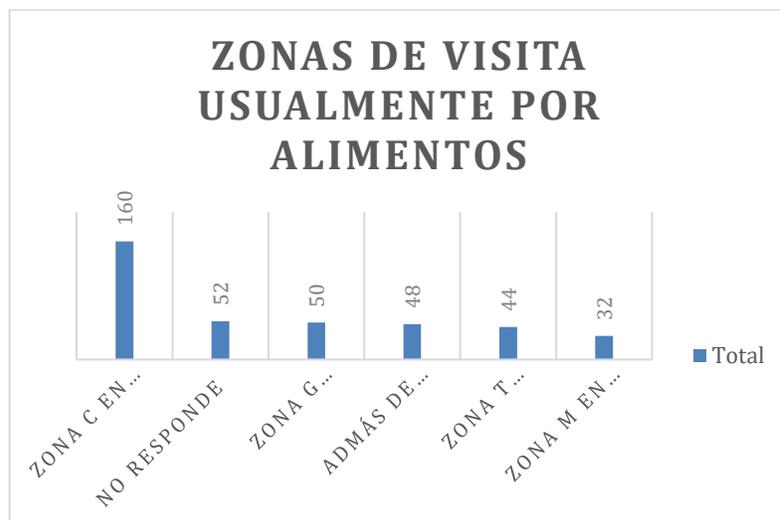
- Seguro que asistiría
- Probablemente asistiría
- Podría asistir
- Probablemente no asistiría
- Definitivamente no asistiría

**Anexo C. Análisis y resultados de encuesta diagnóstico.**

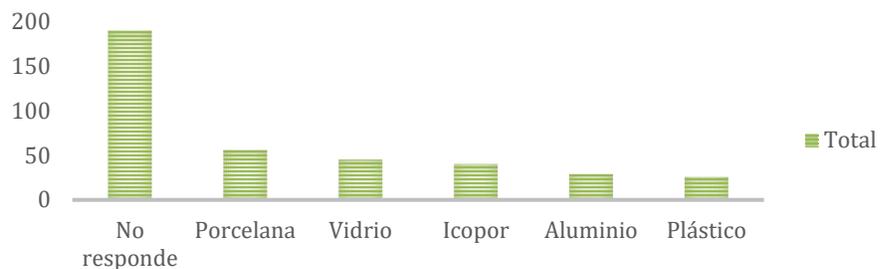








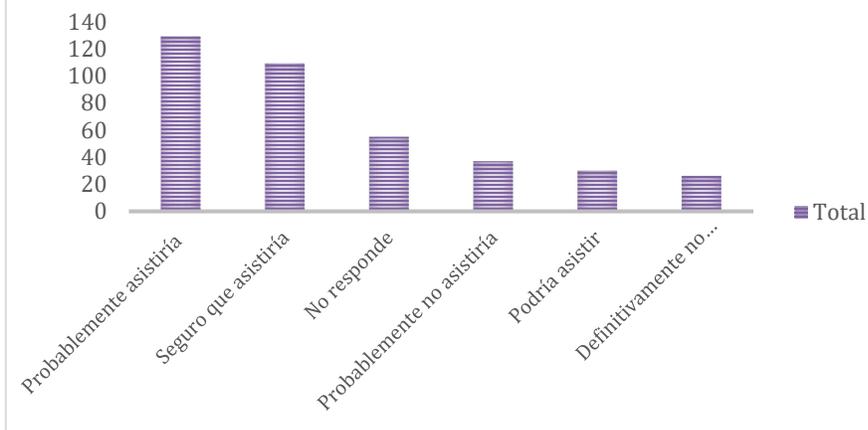
## MATERIAL UTILIZADO PARA EMPLATADO Y VAJILLA



## DEFICINIÓN COMIDA SALUDABLE



## PROBABILIDAD DE ASISTENCIA



#### Anexo D. Población de Estudiantes localidad Santa Fe y La Candelaria

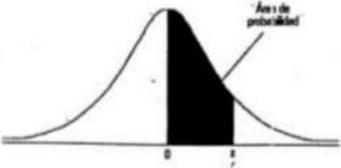
Institución	Estudiantes Matriculados
Universidad-Colegio Mayor De Cundinamarca	10.718
Universidad Distrital-Francisco Jose De Caldas	47.720
Universidad Incca De Colombia	6.258
Universidad Externado De Colombia	28.778
Fundación Universidad De Bogotá - Jorge Tadeo Lozano	22.901
Universidad Central	24.337
Colegio Mayor De Nuestra Señora Del Rosario	24.169
Fundación Universidad De América	8.503
Fundación Universidad Autónoma De Colombia -Fuac-	9.708
Universidad De La Salle	27.870
Universidad Libre	21.117
Universidad De Los Andes	46.940
Universidad Cooperativa De Colombia	68.958
Universidad Antonio Nariño	32.251
Fundación Universitaria De Ciencias De La Salud	6.741
Colegio De Estudios Superiores De Administración-Cesa-	3.516
Corporación Universitaria Republicana	11.019
Fundación Tecnológica Alberto Merani	574
Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central	4.771
Corporación Politécnico Colombo Andino	48
Corporación Unificada Nacional De Educación Superior-Cun-	61.237
Instituto Caro Y Cuervo	156
<b>Población Total Estudiantes</b>	<b>468.290</b>

Anexo E. Tabla de Probabilidad estándar.



### TABLA

#### DISTRIBUCIÓN NORMAL ESTÁNDAR



Los datos de la tabla proporcionan el área bajo la curva entre la media y las desviaciones estándar Z por arriba de la media. Por ejemplo Z= 1.25 el área bajo la curva entre la media y Z es de .3944.

Z	.00	.01	.02	.03	.04	.05	.06	.07	.08	.09
0.0	.0000	.0040	.0080	.0120	.0160	.0199	.0239	.0279	.0319	.0359
0.1	.0398	.0438	.0478	.0517	.0557	.0598	.0638	.0678	.0714	.0753
0.2	.0793	.0832	.0871	.0910	.0948	.0987	.1026	.1064	.1103	.1141
0.3	.1179	.1217	.1255	.1293	.1331	.1368	.1406	.1443	.1480	.1517
0.4	.1554	.1591	.1628	.1664	.1700	.1736	.1772	.1808	.1844	.1879
0.5	.1915	.1950	.1985	.2019	.2054	.2088	.2123	.2157	.2190	.2224
0.6	.2257	.2291	.2324	.2357	.2389	.2422	.2454	.2486	.2518	.2549
0.7	.2580	.2612	.2642	.2673	.2704	.2734	.2764	.2794	.2823	.2852
0.8	.2881	.2910	.2939	.2967	.2995	.3023	.3051	.3078	.3106	.3133
0.9	.3159	.3186	.3212	.3238	.3264	.3289	.3315	.3340	.3365	.3389
1.0	.3413	.3438	.3461	.3485	.3508	.3531	.3554	.3577	.3599	.3621
1.1	.3643	.3665	.3686	.3708	.3729	.3749	.3770	.3790	.3810	.3830
1.2	.3849	.3869	.3888	.3907	.3925	.3944	.3962	.3980	.3997	.4015
1.3	.4032	.4049	.4066	.4082	.4099	.4115	.4131	.4147	.4162	.4177
1.4	.4192	.4207	.4222	.4236	.4251	.4265	.4279	.4292	.4306	.4319
1.5	.4332	.4345	.4357	.4370	.4382	.4394	.4406	.4418	.4429	.4441
1.6	.4452	.4463	.4474	.4484	.4495	.4505	.4515	.4525	.4535	.4545
1.7	.4554	.4564	.4573	.4582	.4591	.4599	.4608	.4616	.4625	.4633
1.8	.4641	.4649	.4656	.4664	.4671	.4678	.4686	.4693	.4699	.4706
1.9	.4713	.4719	.4726	.4732	.4738	.4744	.4750	.4756	.4761	.4767
2.0	.4772	.4778	.4783	.4788	.4793	.4798	.4803	.4808	.4812	.4817
2.1	.4821	.4826	.4830	.4834	.4838	.4842	.4846	.4850	.4854	.4857
2.2	.4861	.4864	.4868	.4871	.4875	.4878	.4881	.4884	.4887	.4890
2.3	.4893	.4896	.4898	.4901	.4904	.4906	.4909	.4911	.4913	.4916
2.4	.4918	.4920	.4922	.4925	.4927	.4929	.4931	.4932	.4934	.4936
2.5	.4938	.4940	.4941	.4943	.4945	.4946	.4948	.4949	.4951	.4952
2.6	.4953	.4955	.4956	.4957	.4959	.4960	.4961	.4962	.4963	.4964
2.7	.4965	.4966	.4967	.4968	.4969	.4970	.4971	.4972	.4973	.4974
2.8	.4974	.4975	.4976	.4977	.4977	.4978	.4979	.4979	.4980	.4981
2.9	.4981	.4982	.4982	.4983	.4984	.4984	.4985	.4985	.4986	.4986
3.0	.4986	.4987	.4987	.4988	.4988	.4989	.4989	.4989	.4990	.4990

## **Anexo F. Encuesta aplicada en la localidad Santa Fe.**

La siguiente encuesta es elaborada por estudiantes de Ingeniería Industrial de Décimo semestre de la Universidad El Bosque. Tiene como objetivo conocer los hábitos de consumo, preferencias y principales requerimientos de las personas a la hora de asistir a un restaurante. Toda la información es confidencial y anónima y sus fines son meramente académicos.

### **1. Género:**

1. Masculino
2. Femenino

### **2. ¿Cuál es su edad?**

1. Menor a 17 años
2. 18 a 24 años
3. 25 a 49 años
4. 50 a 59 años
5. Más de 59 años

### **3. ¿En qué estrato reside usted?**

- |      |      |
|------|------|
| 1. 1 | 4. 4 |
| 2. 2 | 5. 5 |
| 3. 3 | 6. 6 |

### **4. ¿Qué nivel educativo tiene usted?**

1. Primaria
2. Secundaria (Bachillerato)
3. Técnico o Tecnólogo
4. Pregrado
5. Especialización, Maestría o Doctorado

### **5. Normalmente usted en la localidad de Santa Fe:**

\* Puede seleccionar más de una opción

- |            |                              |
|------------|------------------------------|
| 1. Estudia | 4. Es turista                |
| 2. Trabaja | 5. Ninguna de las anteriores |
| 3. Reside  |                              |

**6. ¿Come por fuera del hogar?**

1. Si
2. No

Si su respuesta fue negativa devuelva el cuestionario, gracias por su colaboración.

**7. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante en la localidad de Santa Fe?**

1. Una vez por semana
2. 2-3 veces por semana
3. 4-5 veces por semana
4. Los fines de semana
5. Todos los días

**8. Usted cuando va a un restaurante suele:**

1. Desayunar
2. Almorzar
3. Cenar

**9. Si su respuesta fue almuerzo, ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar en la localidad de Santa Fe?**

1. Restaurantes de comida saludable
2. Restaurantes de comida rápida
3. Corrientazos (Sopa, seco y jugo)
4. Restaurantes de comida internacional (China, Italiana, Peruana, etc)
5. Restaurantes especializados en comida lista para llevar
6. Asaderos de pollo
7. Otro, ¿cuál? \_\_\_\_\_

**10. En promedio, ¿cuánto destina en un almuerzo por fuera?**

\$ \_\_\_\_\_

**11. A la hora de almorzar usted consume:**

	Siempre	A veces	Nunca
Sopa o caldo			
Plato fuerte			
Postre			

**12. ¿Cuáles de los siguientes alimentos sueles incluir a la hora de almorzar?**

	Siempre	A veces	Nunca
Carne, pescado o pollo			
Arroz, pasta			
Verduras o ensalada			
Fruta			
Granos (Frijol, lentejas, garbanzos)			
Bebida endulzada			
Bebida sin endulzante			

**13. ¿Conoce algún restaurante de comida saludable en el sector?**

1. Si
  2. No
- ¿Cuál? \_\_\_\_\_

**14. Si su respuesta fue “Si”, ¿Cuál es la principal razón para elegir el restaurante?**

\_\_\_\_\_

**15. Al momento de elegir un restaurante, ¿qué tan importante son los siguientes aspectos?**

Ordene de 1 a 7 los aspectos **sin repetir** número

Precio	_____
Ubicación/sector	_____
Calidad de los alimentos (Temperatura, Frescura y Sabor)	_____
Ambiente (Decoración, música, organización de mobiliario, mesas y sillas)	_____
Servicio y atención al cliente	_____
Higiene y presentación de la comida	_____
Rapidez (recepción, entrega de la comida y pago)	_____

**16. ¿En una escala de 1 a 5 donde 1 es no asistiría y 5 seguro asistiría qué tan probable es que asista un restaurante de comida saludable tipo buffet?**

1	2	3
_____	_____	_____
Definitivamente no Asistiría	Probablemente asistiría	Definitivamente si asistiría

**17. En una escala de 1 a 5, califique la importancia de los siguientes aspectos a la hora de adoptar un estilo de vida saludable:**

Definición	Escala				
	Muy importante 5	Importante 4	Medianamente importante 3	De poca importancia 2	Sin importancia 1
Practicar actividad física					
Realizar una dieta rica y equilibrada.					
Eliminar el consumo de tabaco y alcohol					

Descansar /Dormir bien					
Ninguna de las anteriores					

**18. En una escala de 1 a 5, qué tan de acuerdo está con las siguientes definiciones para:**

“Alimentarse de manera saludable es

Definición	Escala				
	Totalmente de acuerdo 5	De acuerdo 4	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo 3	En desacuerdo 2	Totalmente en desacuerdo 1
Consumir comidas bajas en grasa , sin azúcar					
Porcionar correctamente el plato basado en Verduras, Proteínas y Carbohidratos.					
No consumir proteínas de origen animal					
Disminuir el consumo de alimentos diario					
Establecer un horario regular y realizar 5 comidas al día					
Beber aproximadamente 3 litros de agua al día					

**19. ¿Cada cuánto consume comida saludable?**

1. De 5 a 7 días a la semana
2. De 3 a 5 días a la semana
3. De 2 a 3 días a la semana
4. Un día a la semana
5. Nunca

**20. ¿Con qué intensidad hace ejercicio?**

- a. De 5 a 7 días a la semana
- b. De 3 a 5 días a la semana
- c. De 2 a 3 días a la semana
- d. Un día a la semana
- e. Pocas veces al mes
- f. No hago ejercici

**21. ¿Cuál es la principal razón por la que hace ejercicio?**

- a. Lo disfruto
- b. Por salud
- c. Para verme bien
- d. Es mi trabajo
- e. Ninguna de las anteriores

**22. Considera que su peso es:**

- a. Alto
- b. Adecuado
- c. Bajo

**23. ¿Cuál de las siguientes razones, sería la principal para cambiar su forma de alimentarse?**

- a. Cuestiones de peso
- b. Solicitud médica
- c. Prevenir enfermedades
- d. Gusto

**24. ¿Cuál es la manera en que consume sus alimentos?**

\*Califique la frecuencia de 1 a 5

Tipo de consumo	Siempre 5	Casi siempre 4	Algunas veces 3	Muy pocas veces 2	Nunca 1
Fritos					
Al vapor o hervidos					
Horneados					
Guisados o salteados					
Asado o a la parrilla					

**25. ¿En una escala de 1 a 4 qué tan probable es que adquiriera un plan de pago mensual o quincenal en un restaurante?**

1

2

3

4

Improbable \_\_\_\_ Poco probable \_\_\_\_ Probable \_\_\_\_ Muy probable \_\_\_\_

**26. ¿Cuál es el medio de pago de su preferencia?**

1. Efectivo
2. Tarjeta de crédito
3. Todas las anteriores

**27. ¿Cuál es el medio de comunicación por el cual se entera de ofertas en restaurantes?**

- a. Radio y televisión
- b. Redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter)
- c. Aplicaciones como Rappi, Domicilios.com
- d. Mensajes de texto

**28. ¿ Usted utiliza el servicio de domicilio ?**

- a. No
- b. Si

**29. ¿Cuál es el medio que frecuentemente usa para pedir domicilios?**

- a. Llamada telefónica
- b. Página Web
- c. Aplicaciones

**30. Si su respuesta fue aplicaciones ¿cuál es la que frecuentemente usa para pedir domicilios?**

- a. Merqueo
- b. Uber eats
- c. Ifood
- d. Domicilios.com
- e. Rappi

**31. ¿Con qué frecuencia solicita el servicio de domicilio?**

- a. Una vez a la semana
- b. Dos veces a la semana
- c. Tres veces a la semana
- d. Cuatro veces a la semana
- e. Cinco veces a la semana
- f. Seis veces a la semana
- g. Todos los días

**32. ¿Para qué tipo de comida del día suele solicitar el servicio a domicilio?**

- a. Desayuno
- b. Almuerzo
- c. Cena

**33. Si su respuesta fue almuerzo ¿qué tipo de comida suele solicitar con mayor frecuencia a domicilio?**

- a. Comida saludable
- b. Comida rápida
- c. Corrientazos (Sopa, seco y jugo)
- d. Comida internacional (China, Italiana, Peruana, etc)
- e. Pollo

**34. ¿En una escala de 1 a 5, ¿qué tan probable es que solicite el servicio de domicilio a través de una aplicación a un restaurante de comida saludable tipo buffet?**

1	2	3
_____	_____	_____
Definitivamente no Asistiría	Probablemente asistiría	Definitivamente si asistiría

### Anexo G. Resultado del análisis del coeficiente de Alpha de Crobach.

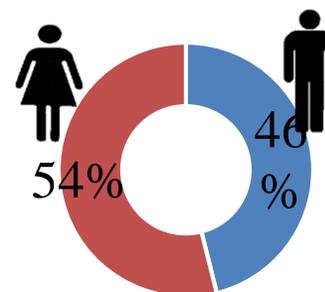
N°	3	4	5	6	7	8	9	11a	11b	11c	12a	12b	12c	12d	12e	12f	12g	13a	15a	15b	15c	15d	15e	15f	15g	16	17a	17b	17c	17d	18a	18b	18c	18d	18e	18f	19	20	21	22	23	24a	24b	24c	24d	24e	25	26	27	ΣItem		
1	4	3	1	1	2	2	3	1	2	2	1	1	2	3	2	1	3	2	3	2	5	4	6	7	1	4	4	3	3	5	4	4	3	4	4	4	4	3	5	3	2	4	3	4	4	4	2	2	1	2	145	
2	3	4	1	1	3	2	3	2	2	2	1	2	2	1	1	2	3	2	6	3	7	1	2	5	4	3	5	5	4	5	3	5	4	4	4	3	4	2	1	2	3	3	3	4	4	4	2	1	2	145		
3	3	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	148	
4	4	2	1	1	5	2	3	1	2	2	1	2	2	3	2	1	3	1	7	1	6	2	3	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	1	1	4	3	2	3	1	4	3	3	2	1	2	147				
5	3	4	1	1	1	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	3	1	2	1	2	7	3	4	6	5	3	5	5	5	5	4	4	3	5	4	5	4	5	4	6	1	3	2	3	4	4	4	3	2	1	3	148
6	2	2	2	1	2	2	2	2	2	3	2	3	3	1	2	1	3	1	5	2	7	4	1	6	3	4	5	4	4	4	5	4	3	1	3	4	2	4	1	1	3	2	3	2	4	2	2	1	2	134		
7	4	3	1	1	3	2	4	2	2	2	1	2	1	3	2	1	3	2	5	1	4	3	2	6	7	4	4	4	3	3	4	5	5	5	4	4	2	2	3	1	1	2	3	3	5	3	2	3	2	144		
8	4	2	5	1	1	2	2	2	2	3	1	1	2	2	2	2	1	7	1	6	2	3	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	3	2	4	2	2	1	3	3	4	5	3	1	1	2	140					
9	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	3	2	1	2	1	2	1	4	3	7	6	2	5	1	4	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4	2	1	3	2	4	4	4	4	2	1	2	137				
10	5	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	1	2	3	2	2	2	2	3	7	1	5	6	4	4	4	3	2	5	4	4	5	5	3	2	3	5	2	2	3	3	4	4	3	2	2	1	1	140			
11	4	4	1	1	5	2	1	2	3	1	1	1	1	3	2	3	1	1	7	2	6	3	4	5	1	1	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	1	5	2	2	3	4	3	4	3	2	1	2	148			
12	4	2	1	1	2	2	1	3	3	3	3	1	1	1	1	2	3	1	6	1	7	2	5	4	3	3	5	2	3	3	5	3	2	4	5	3	1	5	3	4	4	5	4	3	2	2	1	3	143			
13	7	2	4	1	3	2	3	2	3	3	1	2	3	3	1	1	3	1	5	2	6	1	4	7	3	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	2	1	5	2	4	3	3	3	4	4	1	1	2	160		
14	4	2	2	1	1	1	0	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	7	2	6	1	5	4	3	3	5	4	3	5	3	5	2	4	4	4	4	4	5	2	2	3	3	5	5	5	3	3	2	144			
15	3	2	1	1	1	2	2	3	3	3	1	1	2	3	2	1	3	2	6	1	7	2	3	5	4	2	3	3	4	4	4	4	4	4	1	2	1	3	3	1	2	3	3	4	2	1	1	131				
16	3	2	1	1	2	2	2	3	1	1	1	1	2	2	1	2	1	7	5	1	3	2	4	6	4	4	5	4	5	3	4	4	4	4	1	2	3	2	4	2	3	2	4	2	2	1	2	132				
17	3	3	1	1	5	2	3	2	3	1	1	3	3	1	3	1	7	3	1	6	5	2	4	4	4	3	4	5	2	4	4	2	5	4	1	5	1	3	1	2	3	2	4	2	1	2	139					
18	3	4	1	1	5	2	3	2	3	2	1	1	1	2	3	1	3	2	7	6	4	1	2	5	3	3	5	4	5	4	4	5	3	3	5	4	5	4	1	2	3	4	4	3	5	3	3	1	2	153		
19	7	2	4	1	2	2	2	3	2	2	1	2	3	3	2	2	2	4	3	5	2	6	7	1	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	1	5	1	1	3	4	4	3	3	2	1	3	145					
20	7	2	4	1	2	2	3	1	3	2	1	2	1	3	2	2	2	7	4	6	3	2	5	1	3	5	4	4	5	4	4	4	3	4	4	6	1	2	3	4	3	4	4	3	2	2	3	155				
21	4	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	148			
22	3	4	2	1	3	2	3	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	2	7	3	6	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	3	4	3	3	1	3	4	3	5	5	4	3	3	2	156					
23	3	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	148			
24	4	4	2	1	2	2	1	2	3	3	1	2	1	2	3	3	1	7	3	6	1	4	5	2	5	5	5	5	4	5	2	1	5	5	5	5	2	2	3	5	3	2	3	3	1	3	153					
25	4	4	1	1	2	2	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	2	1	4	3	2	5	7	6	3	5	4	3	5	4	3	2	3	3	4	4	6	1	2	3	3	4	3	4	1	1	2	146				
26	3	4	1	1	5	2	3	1	3	1	1	1	1	1	2	1	3	2	2	3	4	5	2	6	7	1	3	5	3	2	5	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2	4	4	3	3	2	3	2	136			
27	3	4	1	1	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	1	3	2	5	3	6	1	2	7	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	2	2	3	2	2	3	2	4	2	1	3	2	144					
28	5	4	1	1	2	3	0	3	3	2	1	2	1	2	3	2	3	2	1	4	7	5	3	6	2	4	5	4	3	5	2	5	5	4	5	3	1	5	2	1	2	1	3	5	5	1	3	2	149			
29	3	4	1	1	5	2	1	2	3	2	2	1	2	3	3	1	1	7	1	6	2	3	5	4	5	3	4	2	5	4	5	2	3	4	5	3	3	2	4	1	5	4	4	3	1	2	148					
30	4	2	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	148			
VAR	1,	0,	1,	0,	2,	0,	1,	0,8	1,0	0,9	0,4	0,6	0,7	1,0	0,8	0,9	1,1	0,4	7,0	2,2	6,0	2,9	3,5	4,6	3,6	2,2	2,6	2,4	2,4	2,8	2,1	2,6	2,2	2,7	2,1	2,5	2,3	3,7	2,7	0,7	1,7	1,6	2,2	1,9	2,2	1,6	0,8	0,8	0,7	5,1	2133,	
P	6	9	6	1	6	5	4	9	0	2	2	3	8	5	6	1	3	9	0	6	7	6	4	1	1	5	9	4	9	3	6	3	9	4	1	0	0	1	4	4	1	6	7	7	1	8	0	8	4	7		

**α : 0,974**

### Anexo H. Resultados y Análisis de encuesta en Localidad Santa Fé

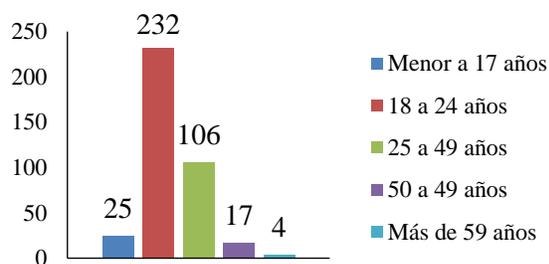
- El objetivo de la pregunta es caracterizar a la muestra en cuanto al género, los resultados obtenidos arrojaron que el 54% de la población encuestada es de género Femenino y el 46% Masculino.

Género	Porcentaje (%)	Frecuencia
Masculino	46	177
Femenino	54	207
Total	100	384

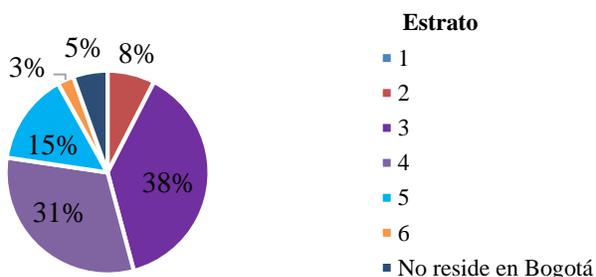


2. El fin de esta pregunta es perfilar la muestra en rangos de edad, como resultado se obtuvo que el 60,4% de los encuestados tienen entre 18 y 24 años de edad y 37,6% entre 25 y 49 años, lo que confirma que fue adecuada para el estudio de acuerdo a los objetivos planteados en la investigación.

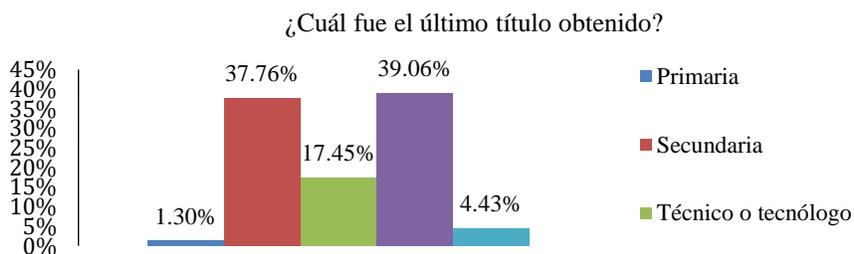
Edad	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menor a 17 años	25	6.5
18 a 24 años	232	60.4
25 a 49 años	106	27.6
50 a 49 años	17	4.4
Más de 59 años	4	1.0
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>



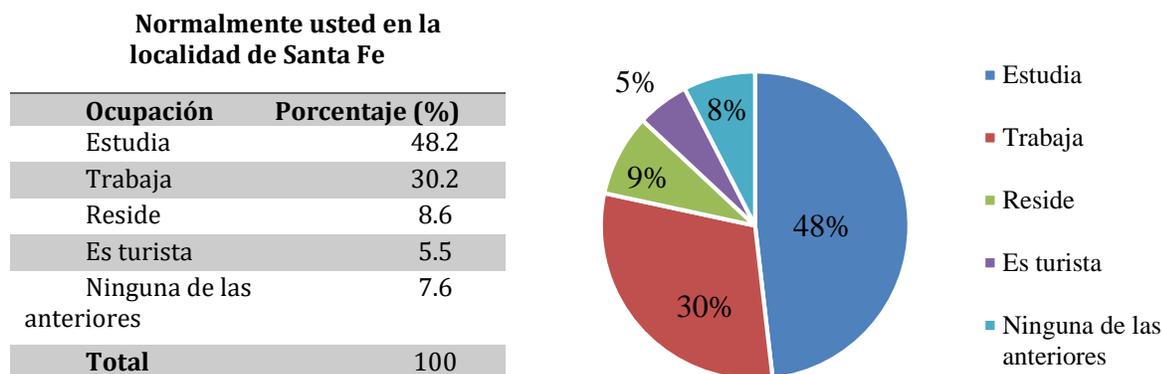
3. El objetivo de esta pregunta es caracterizar a la población encuestada en cuanto al poder adquisitivo, de las respuestas obtenidas se encontró que el 38% pertenece al Estrato 3 y el 31% al Estrato 4, lo que confirma que las personas cuentan con recursos que podrían ser destinados al restaurante.



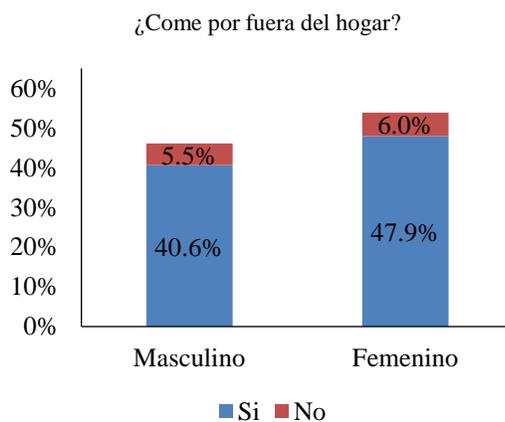
4. A partir de esta pregunta se pudo establecer que 39,06% de la muestra representativa tiene como último título educativo una carrera profesional y que el 37,76% de la población tiene bachillerato.



5. De la muestra, se concluye que el 48,2% actualmente estudia en la localidad de Santa Fe y el 32,2% trabaja.



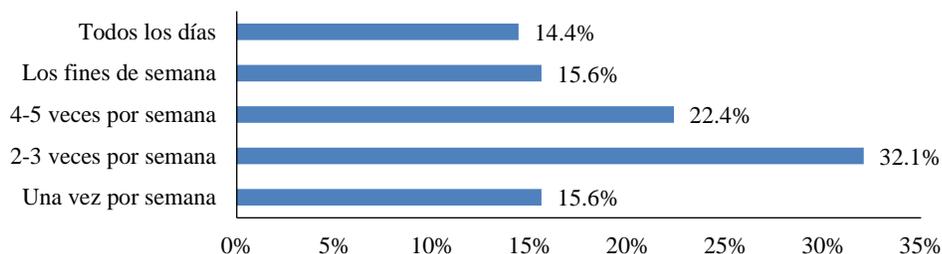
6. Esta pregunta representó el primer filtro para depurar la demanda. La encuesta permitió identificar que el 88,5% de la población come por fuera del hogar.



De la gráfica presentada anteriormente se puede deducir que el porcentaje según el género no representa una distribución lejana por lo tanto esta variable se comporta de manera similar.

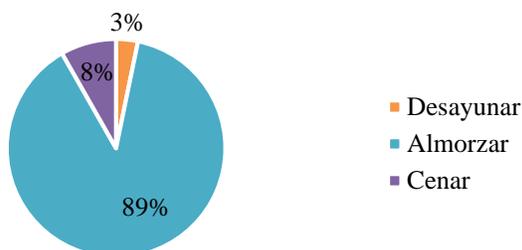
7. Para las personas que respondieron de manera afirmativa que comían por fuera del hogar, se diseñó esta pregunta con el fin de indagar su comportamiento de compra, como se observa en la gráfica el resultado que se obtuvo fue de 2 a 3 veces por semana con 32.1%

¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante en la localidad de Santa Fe?



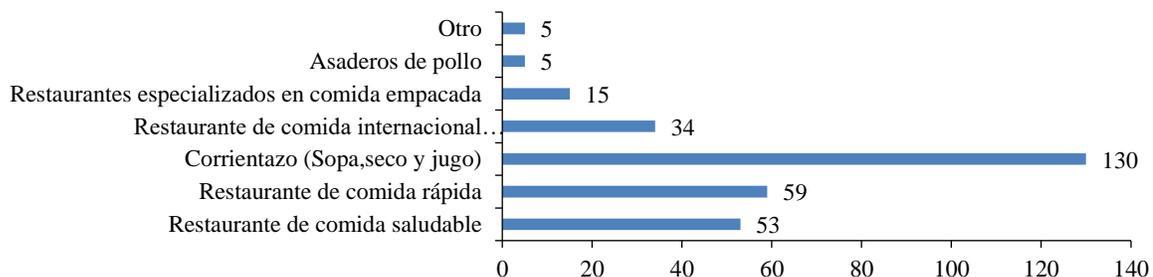
8. Durante esta pregunta se indagó acerca del comportamiento de compra de la muestra en cuanto a horario, es decir, la hora de preferencia para ir a un restaurante de los encuestados fue con un 89% de ir a Almorzar. Por otro lado, represento el segundo filtro para la depuración de la demanda.

¿Cuando va a un restaurante suele?



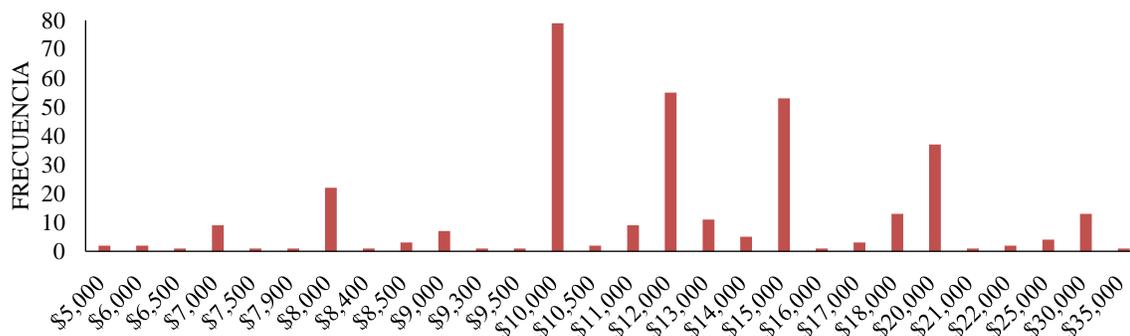
9.

¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar en la localidad de Santa Fe?



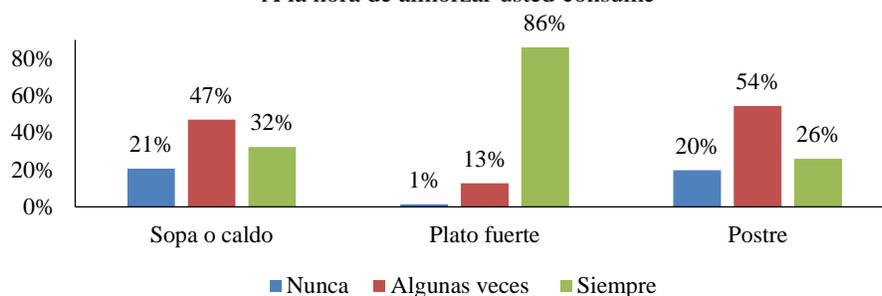
10.

¿En promedio, cuanto destina en un almuerzo por fuera?



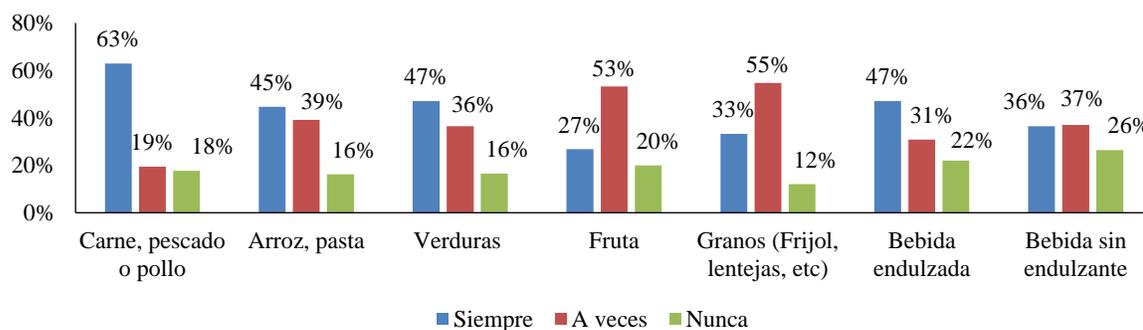
11.

A la hora de almorzar usted consume



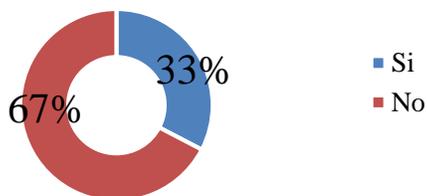
12.

¿Cuáles de los siguientes alimentos suele incluir a la hora de almorzar?

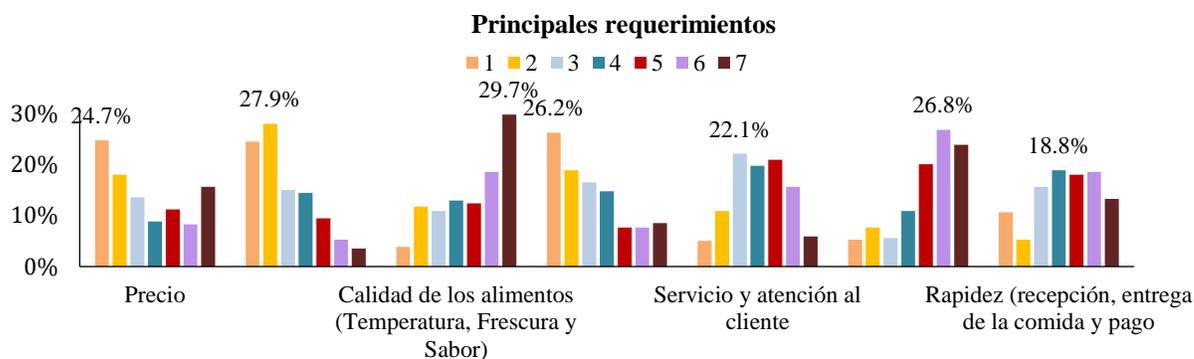


13. El objetivo primordial de esta pregunta es identificar la competencia actual en el sector de la localidad de Santa Fe.

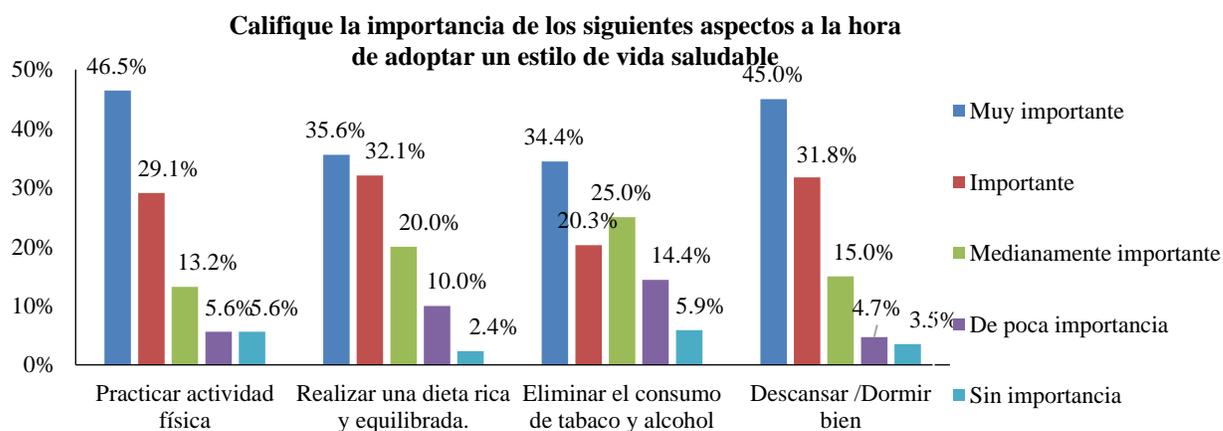
¿Conoce algún restaurante de comida saludable en el sector de la localidad de Santa Fe?



14.

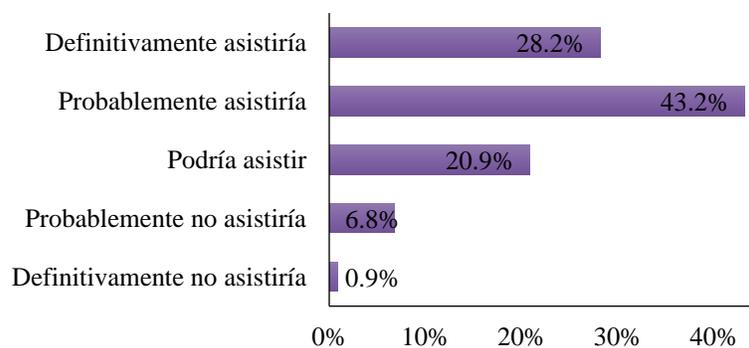


15.

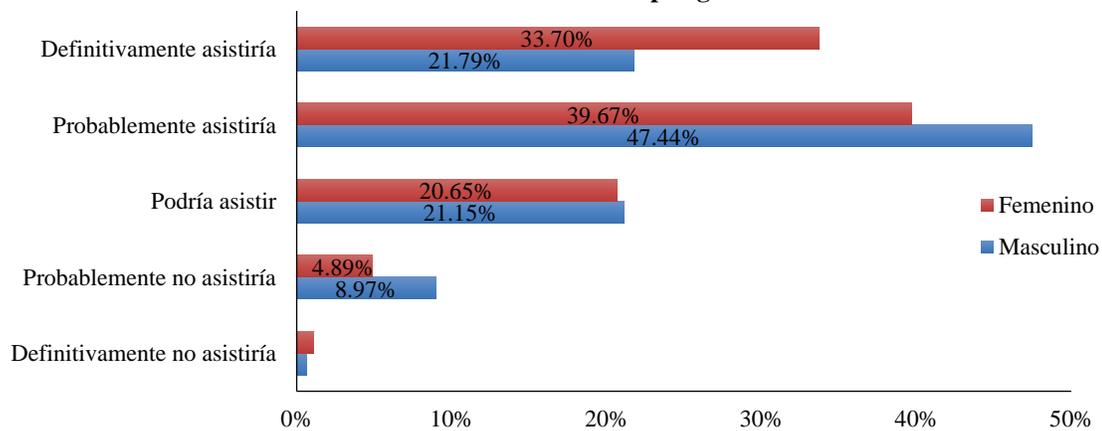


16.

**¿Qué tan probable es que asista a un restaurante de comida saludable tipo buffet?**



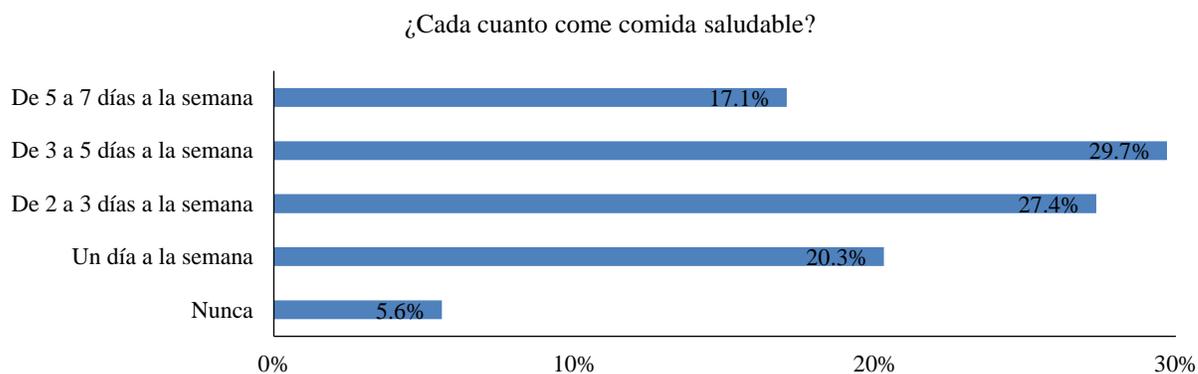
**Probabilidad de asistencia por género**



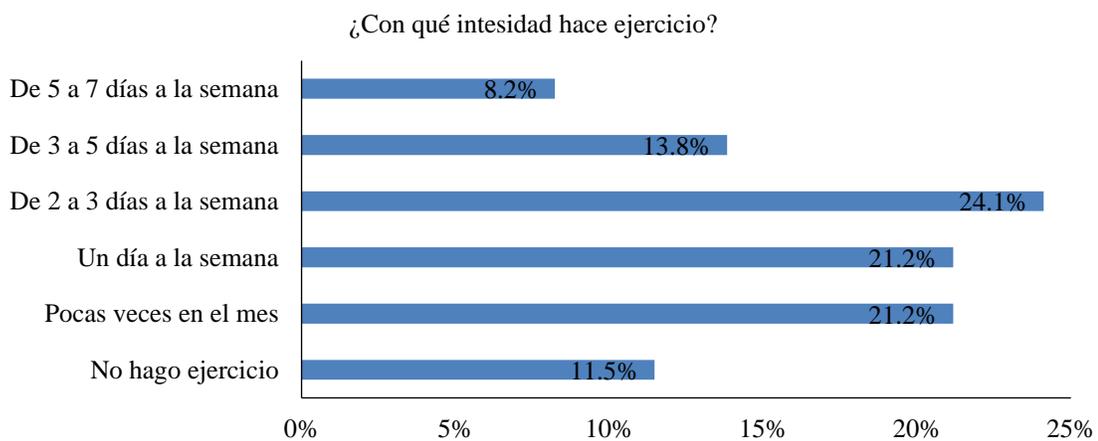
17.

Definición	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni en de acuerdo Ni en desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Gráfica
Consumir comidas bajas en grasa , sin azúcar	30.3%	<b>37.4%</b>	19.7%	10.0%	2.6%	
Porcionar correctamente el plato basado en Verduras, Proteínas y Carbohidratos.	<b>46.8%</b>	32.1%	12.4%	6.2%	2.6%	
No consumir proteínas de origen animal	10.3%	18.5%	<b>25.9%</b>	21.8%	23.5%	
Disminuir el consumo de alimentos diario	10.0%	15.9%	20.6%	26.8%	<b>26.8%</b>	
Establecer un horario regular y realizar 5 comidas al día	26.2%	<b>35.9%</b>	26.5%	8.2%	3.2%	
Tomar una determinada cantidad de agua al día	<b>35.3%</b>	35.0%	18.2%	7.4%	4.1%	

19.

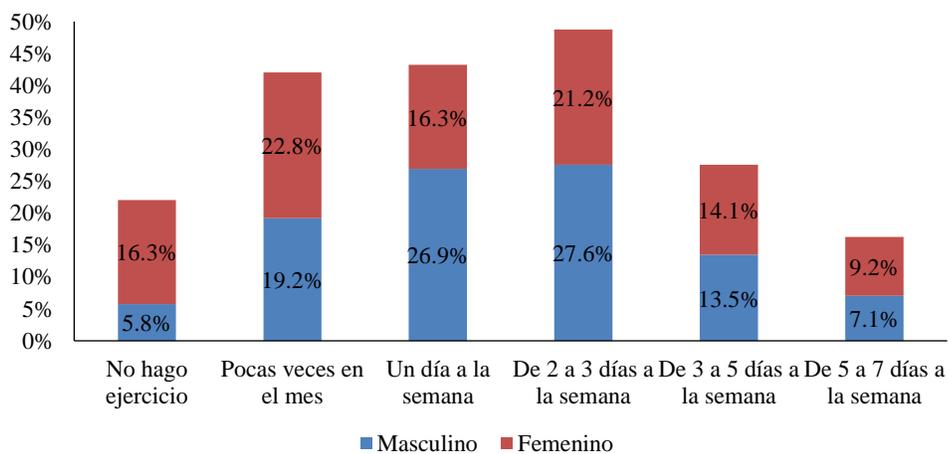


20.



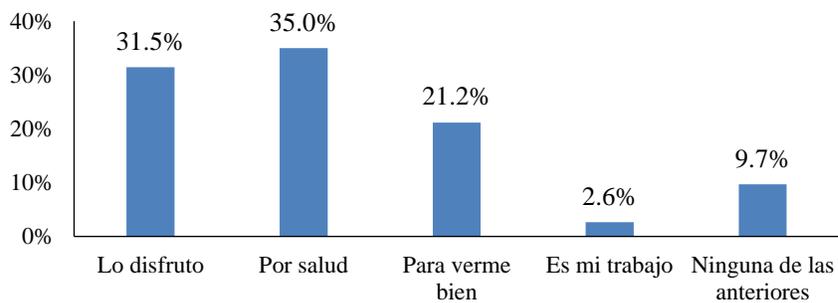
21.

¿Con qué intensidad hace ejercicio?



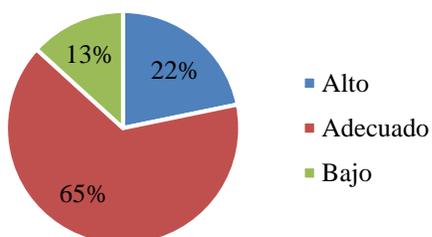
21.

¿Cuál es la principal razón por la que hace ejercicio?



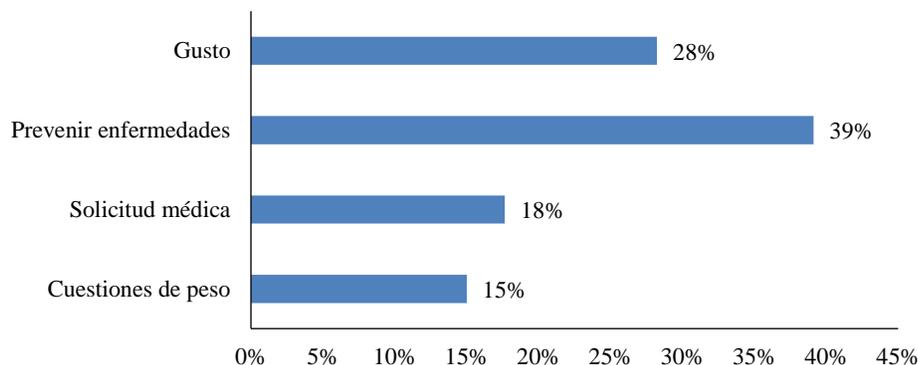
22.

Peso



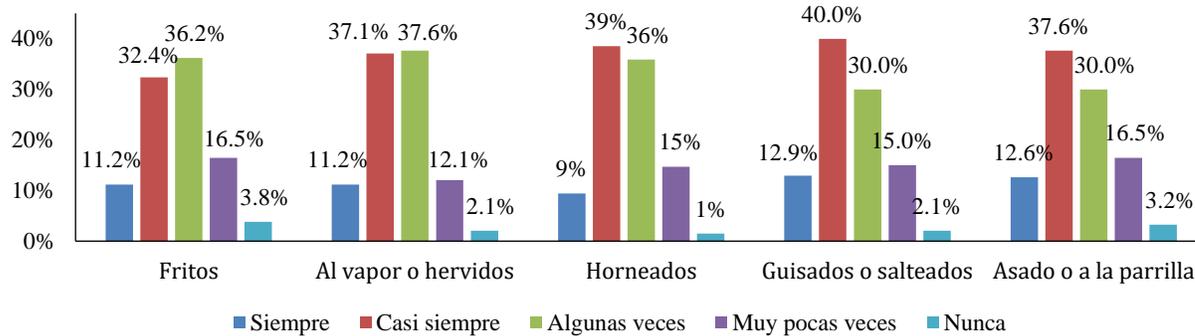
23.

¿Cuál de las siguientes razones, sería la principal para cambiar su forma de alimentarse?



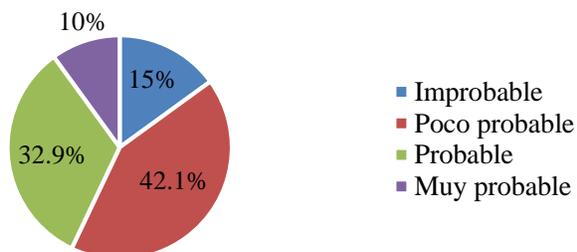
24.

¿Cuál es la manera en que consume sus alimentos?



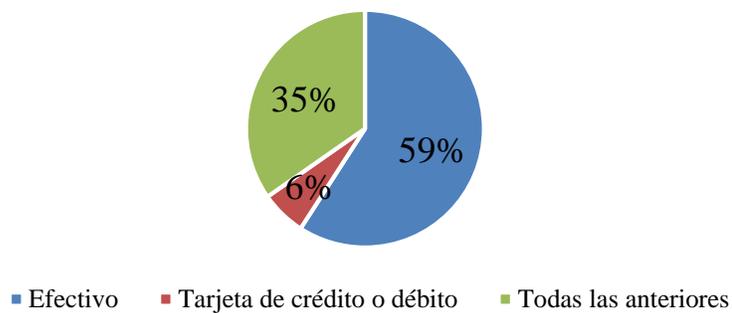
25.

Probabilidad de adquirir un plan de pago mensual



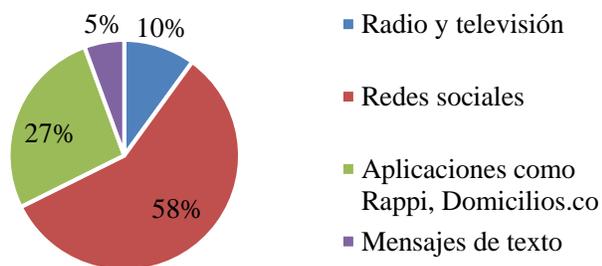
26.

¿Cuál es el medio de pago de su preferencia?



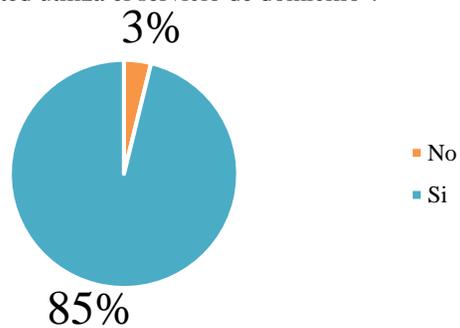
27.

¿Cuál es el medio de comunicación por el cual se entera de ofertas en restaurantes?



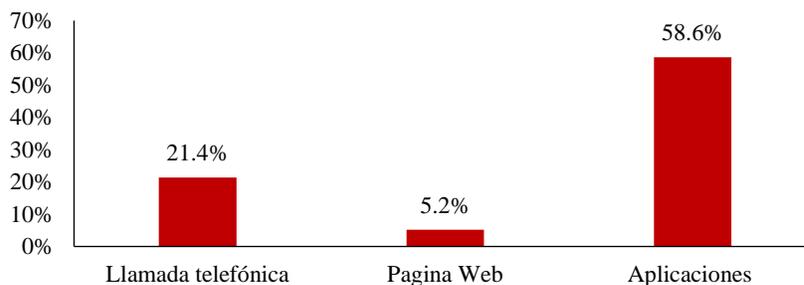
28.

¿ Usted utiliza el servicio de domicilio ?



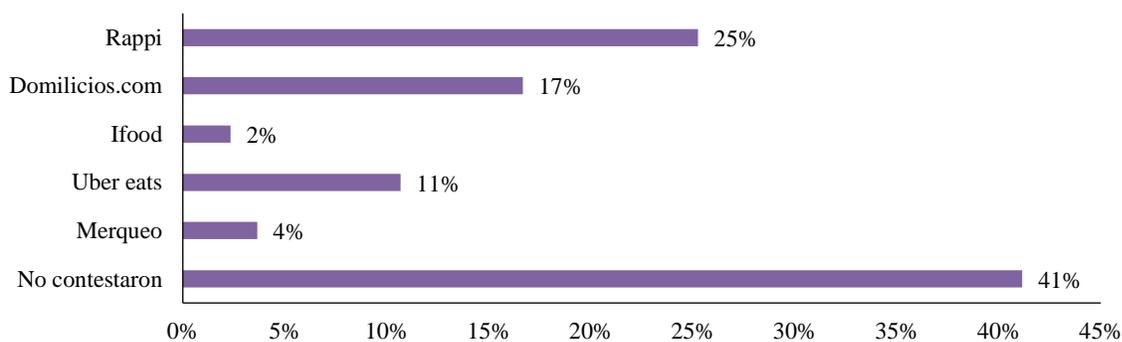
29.

¿Cuál es el medio que frecuentemente usa para pedir domicilios?



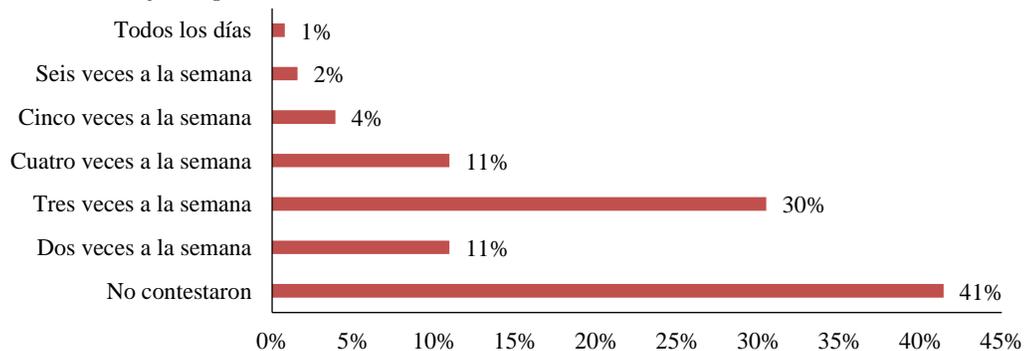
30.

¿Cuál de las siguientes aplicaciones es la que frecuentemente usa para pedir domicilios?



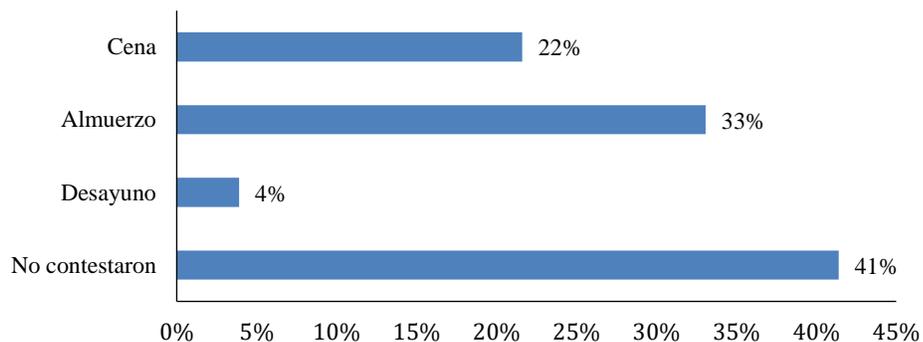
31.

¿Con qué frecuencia solicita el servicio de domicilio?



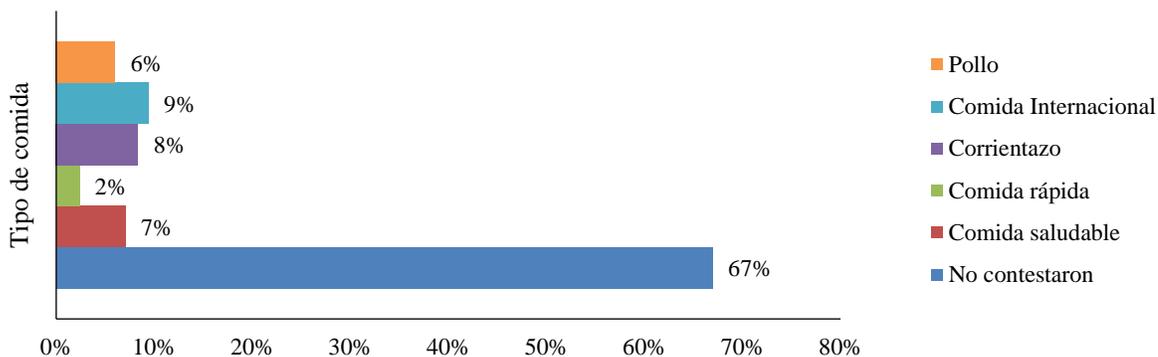
32.

¿Para qué tipo de comida del día suele solicitar el servicio a domicilio?



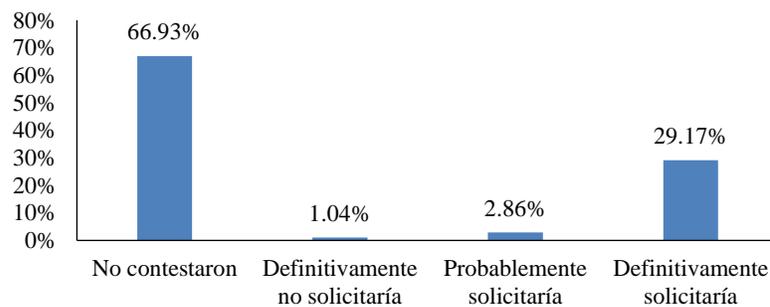
33.

¿Qué tipo de comida suele solicitar con mayor frecuencia a domicilio?



34.

¿Usted definitivamente solicitaría domicilios a través de aplicaciones móviles a un restaurante tipo buffet de comida saludable?



## Tablas cruzadas

¿Come por fuera del hogar?					
GÉNERO	SI		NO		Total
	Cantidad	Porcentaje	Cantidad	Porcentaje	
<b>Masculino</b>	<b>156</b>	<b>88%</b>	<b>21</b>	<b>11.9%</b>	<b>177</b>
Menor a 17 años	10	2.6%	1	0.3%	11
18 a 24 años	95	24.7%	15	3.9%	110
25 a 49 años	44	11.5%	4	1.0%	48
50 a 59 años	7	1.8%	1	0.3%	8
Más de 59 años	0	0%	0	0%	0
<b>Femenino</b>	<b>184</b>	<b>88.9%</b>	<b>23</b>	<b>11.1%</b>	<b>207</b>
Menor a 17 años	11	2.9%	3	0.8%	14
18 a 24 años	110	28.6%	12	3.1%	122
25 a 49 años	53	13.8%	5	1.3%	58
50 a 59 años	6	1.6%	3	0.8%	9
Más de 59 años	4	1.0%	0	0.0%	4
<b>Total general</b>	<b>340</b>	<b>88.5%</b>	<b>44</b>	<b>11.5%</b>	<b>384</b>

	Definición	Porcionar correctamente el plato	
		Totalmente de acuerdo	
	Frecuencia	Cantidad	Porcentaje
¿Cada cuánto consume comida saludable?	Nunca	5	3.1%
	Un día a la semana	23	14.5%
	De 2 a 3 días a la semana	48	30.2%
	De 3 a 5 días a la semana	44	27.7%
	De 5 a 7 días a la semana	39	24.5%
	<b>Total</b>	<b>159</b>	<b>100.0%</b>

## Anexo I. Factores de evaluación de los competidores.

### Parte 1

FACTOR	PESO	Foody		Capital Cocina y Café		Go Green		Pleno	
		Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.
<b>Precio</b>	15,6%	3	0,47	2	0,31	2	0,31	1	0,16
<b>Ubicación</b>	3,5%	3	0,11	1	0,04	3	0,11	3	0,11
<b>Calidad de Alimentos</b>	29,7%	3	0,89	3	0,89	1	0,30	2	0,59
<b>Ambiente</b>	8,5%	3	0,26	1	0,09	3	0,26	3	0,26
<b>Servicio y atención al cliente</b>	5,9%	2	0,12	3	0,18	3	0,18	2	0,12
<b>Higiene y presentación</b>	23,8%	3	0,71	2	0,48	3	0,71	2	0,48
<b>Rapidez</b>	13,2%	3	0,40	3	0,40	3	0,40	3	0,40
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>		2,95		2,37		2,26		2,10

### Parte 2

FACTOR	PESO	El Artista		Mi Caserito		AZ La Receta		La puerta de La Catedral	
		Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.
<b>Precio</b>	15,6%	3	0,47	2	0,31	3	0,47	3	0,47
<b>Ubicación</b>	3,5%	2	0,07	3	0,11	3	0,11	3	0,11
<b>Calidad de Alimentos</b>	29,7%	1	0,30	2	0,59	2	0,59	2	0,59
<b>Ambiente</b>	8,5%	2	0,17	2	0,17	1	0,09	2	0,17
<b>Servicio y atención al cliente</b>	5,9%	2	0,12	3	0,18	2	0,12	3	0,18
<b>Higiene y presentación</b>	23,8%	2	0,48	1	0,24	2	0,48	1	0,24
<b>Rapidez</b>	13,2%	3	0,40	3	0,40	3	0,40	2	0,26
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>		2,00		1,99		2,24		2,02

### Parte 3

FACTOR	PESO	La Cucharita Colombiana		Sabyi		Reverdeser		Berenjena		Govinda's	
		Calif	Punt	Calif	Punt	Calif	Punt	Calif	Punt	Calif	Punt
<b>Precio</b>	15,6%	1	0,16	1	0,16	1	0,16	3	0,47	3	0,47
<b>Ubicación</b>	3,5%	3	0,11	2	0,07	3	0,11	3	0,11	2	0,07
<b>Calidad de Alimentos</b>	29,7%	2	0,59	3	0,89	2	0,59	2	0,59	3	0,89
<b>Ambiente</b>	8,5%	3	0,26	3	0,26	2	0,17	2	0,17	3	0,26
<b>Servicio y atención al cliente</b>	5,9%	3	0,18	3	0,18	3	0,18	3	0,18	2	0,12
<b>Higiene y presentación</b>	23,8%	2	0,48	2	0,48	3	0,71	3	0,71	2	0,48
<b>Rapidez</b>	13,2%	2	0,26	2	0,26	2	0,26	2	0,26	1	0,13
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>		2,03		2,29		2,18		2,49		2,41

### Parte 4

FACTOR	PESO	Zukini		Boulevard y Sesámo		Ázimos		Happy Snacks	
		Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.
<b>Precio</b>	15,6%	3	0,47	2	0,31	2	0,31	2	0,31
<b>Ubicación</b>	3,5%	2	0,07	2	0,07	3	0,11	2	0,07
<b>Calidad de Alimentos</b>	29,7%	1	0,30	2	0,59	2	0,59	3	0,89
<b>Ambiente</b>	8,5%	3	0,26	3	0,26	1	0,09	3	0,26
<b>Servicio y atención al cliente</b>	5,9%	2	0,12	3	0,18	2	0,12	2	0,12
<b>Higiene y presentación</b>	23,8%	2	0,48	1	0,24	3	0,71	1	0,24
<b>Rapidez</b>	13,2%	3	0,40	3	0,40	3	0,40	3	0,40
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>		2,08		2,04		2,32		2,28

## Parte 5

FACTOR	PESO	Poké		Torii		Quinua y Amaranto		Deliz	
		Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.
<b>Precio</b>	15,6%	3	0,47	3	0,47	3	0,47	3	0,47
<b>Ubicación</b>	3,5%	2	0,07	2	0,07	2	0,07	3	0,11
<b>Calidad de Alimentos</b>	29,7%	1	0,30	2	0,59	2	0,59	3	0,89
<b>Ambiente</b>	8,5%	2	0,17	1	0,09	1	0,09	3	0,26
<b>Servicio y tención al cliente</b>	5,9%	3	0,18	3	0,18	3	0,18	3	0,18
<b>Higiene y presentación</b>	23,8%	2	0,48	3	0,71	2	0,48	3	0,71
<b>Rapidez</b>	13,2%	3	0,40	2	0,26	3	0,40	3	0,40
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>		2,05		2,37		2,27		3,01

## Anexo J. Información años 2018 y 2019 sobre el comportamiento de venta.

- FEBRERO

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	50%	50%	0%	100%
Artículos para el Hogar	15%	35%	50%	100%
Automotores	14%	29%	57%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	33%	50%	17%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	13%	38%	50%	100%
Educación, Cultura y Deporte	19%	25%	56%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	20%	0%	80%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	31%	50%	19%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	13%	50%	38%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	36%	27%	36%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	33%	25%	42%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	33%	28%	39%	100%
Salud	42%	21%	37%	100%
Servicios al Comercio	33%	42%	25%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	17%	67%	17%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	13%	25%	63%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	29%	50%	21%	100%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	13%	75%	13%	100%
<b>Total general</b>	<b>27%</b>	<b>36%</b>	<b>37%</b>	<b>100%</b>

- ABRIL 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	67%	33%	0%	100%
Artículos para el Hogar	25%	25%	50%	100%
Automotores	40%	20%	40%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	33%	17%	50%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	33%	17%	50%	100%
Educación, Cultura y Deporte	29%	14%	57%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	25%	25%	50%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	20%	40%	40%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	20%	20%	60%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	44%	44%	11%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	38%	38%	25%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	33%	22%	44%	100%
Salud	29%	43%	29%	100%
Servicios al Comercio	27%	45%	27%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	25%	50%	25%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	10%	50%	40%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	40%	40%	20%	100%
<b>Total general</b>	<b>30%</b>	<b>33%</b>	<b>38%</b>	<b>100%</b>

- MAYO 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	75%	25%	0%	100%
Artículos para el Hogar	14%	14%	71%	100%
Automotores	40%	0%	60%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	29%	29%	43%	100%
Comercio Exterior	33%	67%	0%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	29%	29%	43%	100%
Educación, Cultura y Deporte	29%	14%	57%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	44%	11%	44%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	29%	29%	43%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	43%	14%	43%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	17%	0%	83%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	30%	10%	60%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	13%	38%	50%	100%
Salud	29%	14%	57%	100%
Servicios al Comercio	14%	43%	43%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	29%	29%	43%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	30%	10%	60%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	33%	17%	50%	100%
<b>Total general</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>50%</b>	<b>100%</b>

- JUNIO 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	25%	0%	75%	100%
Artículos para el Hogar	13%	25%	63%	100%
Automotores	14%	29%	57%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	13%	0%	88%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	11%	11%	78%	100%
Educación, Cultura y Deporte	18%	9%	73%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	20%	30%	50%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	57%	14%	29%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	17%	17%	67%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	43%	0%	57%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	17%	17%	67%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	22%	11%	67%	100%
Salud	14%	14%	71%	100%
Servicios al Comercio	38%	25%	38%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	33%	17%	50%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	40%	30%	30%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	67%	0%	33%	100%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	50%	50%	0%	100%
<b>Total general</b>	<b>27%</b>	<b>16%</b>	<b>57%</b>	<b>100%</b>

- JULIO 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	60%	20%	20%	100%
Artículos para el Hogar	11%	11%	78%	100%
Automotores	43%	29%	29%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	11%	11%	78%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	25%	17%	58%	100%
Educación, Cultura y Deporte	23%	15%	62%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	31%	8%	62%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	43%	0%	57%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	14%	43%	43%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	67%	11%	22%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	11%	33%	56%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	64%	18%	18%	100%
Salud	33%	11%	56%	100%
Servicios al Comercio	33%	44%	22%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	11%	33%	56%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	33%	0%	67%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	33%	11%	56%	100%
<b>Total general</b>	<b>31%</b>	<b>18%</b>	<b>51%</b>	<b>100%</b>

- AGOSTO 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	100%	0%	0%
Artículos para el Hogar	36%	18%	45%
Automotores	9%	36%	55%
Calzado y Artículos de Cuero	9%	9%	82%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	27%	9%	64%
Educación, Cultura y Deporte	27%	18%	55%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	18%	18%	64%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	43%	14%	43%
Joyerías, Platería y Relojería	14%	29%	57%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	45%	27%	27%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	31%	31%	38%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	25%	8%	67%
Salud	27%	0%	73%
Servicios al Comercio	45%	18%	36%
Tecnología y Telecomunicaciones	27%	36%	36%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	23%	0%	77%
Viveres, Licores y Abarrotes	9%	18%	73%
<b>Total general</b>	<b>26%</b>	<b>18%</b>	<b>56%</b>

- SEPTIEMBRE 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	67%	0%	33%
Artículos para el Hogar	17%	25%	58%
Automotores	18%	18%	64%
Calzado y Artículos de Cuero	10%	20%	70%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	27%	27%	45%
Educación, Cultura y Deporte	27%	0%	73%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	17%	8%	75%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	50%	0%	50%
Joyerías, Platería y Relojería	0%	17%	83%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	27%	9%	64%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	8%	42%	50%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	55%	27%	18%
Salud	50%	10%	40%
Servicios al Comercio	36%	36%	27%
Tecnología y Telecomunicaciones	20%	30%	50%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	18%	0%	82%
Viveres, Licores y Abarrotes	36%	27%	36%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	25%	50%	25%
<b>Total general</b>	<b>26%</b>	<b>20%</b>	<b>54%</b>

- OCTUBRE 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	60%	20%	20%	100%
Artículos para el Hogar	17%	17%	67%	100%
Automotores	17%	33%	50%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	18%	27%	55%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	36%	18%	45%	100%
Educación, Cultura y Deporte	18%	18%	64%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	8%	42%	50%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	29%	14%	57%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	20%	40%	40%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	23%	15%	62%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	25%	25%	50%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	20%	0%	80%	100%
Salud	50%	13%	38%	100%
Servicios al Comercio	18%	45%	36%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	30%	10%	60%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	25%	8%	67%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	25%	17%	58%	100%
<b>Total general</b>	<b>24%</b>	<b>22%</b>	<b>54%</b>	<b>100%</b>

- NOVIEMBRE 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron	Total general
Almacenes por Departamento - Supermercados	50%	50%	0%	100%
Artículos para el Hogar	18%	27%	55%	100%
Automotores	9%	9%	82%	100%
Calzado y Artículos de Cuero	18%	9%	73%	100%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	27%	18%	55%	100%
Educación, Cultura y Deporte	10%	30%	60%	100%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	9%	27%	64%	100%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	67%	22%	11%	100%
Joyerías, Platería y Relojería	20%	40%	40%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	67%	25%	8%	100%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	45%	9%	45%	100%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	38%	0%	63%	100%
Salud	9%	18%	73%	100%
Servicios al Comercio	18%	36%	45%	100%
Tecnología y Telecomunicaciones	27%	27%	45%	100%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	27%	27%	45%	100%
Viveres, Licores y Abarrotes	45%	9%	45%	100%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	50%	0%	50%	100%
<b>Total general</b>	<b>29%</b>	<b>20%</b>	<b>50%</b>	<b>100%</b>

- DICIEMBRE 2017

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	100%	0%	0%
Artículos para el Hogar	33%	17%	50%
Automotores	27%	27%	45%
Calzado y Artículos de Cuero	0%	25%	75%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	18%	45%	36%
Educación, Cultura y Deporte	33%	22%	44%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	18%	45%	36%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	20%	20%	60%
Joyerías, Platería y Relojería	0%	40%	60%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	30%	10%	60%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	27%	0%	73%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	50%	10%	40%
Salud	90%	0%	10%
Servicios al Comercio	58%	25%	17%
Tecnología y Telecomunicaciones	40%	20%	40%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	27%	9%	64%
Viveres, Licores y Abarrotes	33%	22%	44%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	33%	50%	17%
<b>Total general</b>	<b>33%</b>	<b>22%</b>	<b>45%</b>

- ENERO 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	50%	0%	50%
Artículos para el Hogar	0%	56%	44%
Calzado y Artículos de Cuero	14%	0%	86%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	36%	27%	36%
Educación, Cultura y Deporte	20%	0%	80%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	56%	22%	22%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	40%	20%	40%
Joyerías, Platería y Relojería	25%	0%	75%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	50%	20%	30%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	33%	22%	44%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	42%	0%	58%
Salud	50%	29%	21%
Tecnología y Telecomunicaciones	17%	33%	50%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	23%	15%	62%
Viveres, Licores y Abarrotes	31%	46%	23%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	50%	25%	25%
Servicio al comercio	20%	40%	40%
Automotores	29%	14%	57%
<b>Total general</b>	<b>33%</b>	<b>23%</b>	<b>44%</b>

- FEBRERO 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	33%	0%	67%
Artículos para el Hogar	38%	13%	50%
Automotores	30%	30%	40%
Calzado y Artículos de Cuero	0%	14%	86%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	45%	18%	36%
Educación, Cultura y Deporte	25%	38%	38%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	36%	9%	55%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	22%	44%	33%
Joyerías, Platería y Relojería	0%	0%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	30%	30%	40%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	17%	17%	67%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	14%	14%	71%
Salud	20%	20%	60%
Servicios al Comercio	33%	33%	33%
Tecnología y Telecomunicaciones	75%	0%	25%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	8%	17%	75%
Viveres, Licores y Abarrotes	50%	13%	38%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	40%	40%	20%
<b>Total general</b>	<b>28%</b>	<b>21%</b>	<b>51%</b>

- MARZO 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	33%	0%	67%
Artículos para el Hogar	25%	50%	25%
Automotores	43%	0%	57%
Calzado y Artículos de Cuero	14%	14%	71%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	11%	44%	44%
Educación, Cultura y Deporte	33%	17%	50%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	31%	23%	46%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	30%	10%	60%
Joyerías, Platería y Relojería	0%	0%	100%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	18%	18%	64%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	22%	0%	78%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	30%	10%	60%
Salud	71%	0%	29%
Servicios al Comercio	33%	33%	33%
Tecnología y Telecomunicaciones	33%	67%	0%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	25%	13%	63%
Viveres, Licores y Abarrotes	14%	57%	29%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	0%	50%	50%
<b>Total general</b>	<b>27%</b>	<b>21%</b>	<b>52%</b>

- ABRIL 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	33%	33%	33%
Artículos para el Hogar	38%	15%	46%
Automotores	14%	14%	71%
Calzado y Artículos de Cuero	25%	25%	50%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	55%	18%	27%
Educación, Cultura y Deporte	40%	10%	50%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	0%	46%	54%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	11%	44%	44%
Joyerías, Platería y Relojería	25%	25%	50%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	25%	25%	50%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	20%	10%	70%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	29%	14%	57%
Salud	67%	22%	11%
Servicios al Comercio	45%	18%	36%
Tecnología y Telecomunicaciones	50%	0%	50%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	25%	25%	50%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	17%	50%	33%
<b>Total general</b>	<b>31%</b>	<b>23%</b>	<b>46%</b>

- JULIO 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	17%	50%	33%
Artículos para el Hogar	29%	29%	43%
Automotores	33%	25%	42%
Calzado y Artículos de Cuero	33%	11%	56%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	13%	44%	44%
Educación, Cultura y Deporte	35%	47%	18%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	23%	50%	27%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	29%	43%	29%
Joyerías, Platería y Relojería	10%	60%	30%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	29%	36%	36%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	28%	50%	22%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	31%	54%	15%
Salud	18%	41%	41%
Servicios al Comercio	40%	45%	15%
Tecnología y Telecomunicaciones	35%	35%	29%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	19%	25%	56%
Viveres, Licores y Abarrotes	8%	42%	50%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	33%	56%	11%
<b>Total general</b>	<b>26%</b>	<b>41%</b>	<b>33%</b>

- AGOSTO 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	33%	17%	50%
Artículos para el Hogar	27%	36%	36%
Automotores	60%	33%	7%
Calzado y Artículos de Cuero	38%	23%	38%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	40%	40%	20%
Educación, Cultura y Deporte	58%	17%	25%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	31%	25%	44%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	50%	25%	25%
Joyerías, Platería y Relojería	73%	9%	18%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	22%	33%	44%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	42%	33%	25%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	58%	8%	33%
Salud	47%	33%	20%
Servicios al Comercio	42%	25%	33%
Tecnología y Telecomunicaciones	50%	29%	21%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	18%	55%	27%
Viveres, Licores y Abarrotes	58%	25%	17%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	50%	13%	38%
<b>Total general</b>	<b>45%</b>	<b>27%</b>	<b>28%</b>

- SEPTIEMBRE 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	57%	14%	29%
Artículos para el Hogar	12%	24%	65%
Automotores	35%	24%	41%
Calzado y Artículos de Cuero	50%	30%	20%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	18%	36%	45%
Educación, Cultura y Deporte	50%	15%	35%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	23%	18%	59%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	40%	40%	20%
Joyerías, Platería y Relojería	68%	16%	16%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	50%	20%	30%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	19%	24%	57%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	65%	25%	10%
Salud	39%	26%	35%
Servicios al Comercio	32%	32%	37%
Tecnología y Telecomunicaciones	40%	25%	35%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	67%	10%	24%
Viveres, Licores y Abarrotes	35%	35%	30%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	38%	25%	38%
<b>Total general</b>	<b>40%</b>	<b>24%</b>	<b>35%</b>

- OCTUBRE 2018

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	57%	14%	29%
Artículos para el Hogar	35%	18%	47%
Automotores	19%	50%	31%
Calzado y Artículos de Cuero	14%	21%	64%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	38%	19%	43%
Educación, Cultura y Deporte	35%	30%	35%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	32%	36%	32%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	55%	27%	18%
Joyerías, Platería y Relojería	29%	35%	35%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	33%	13%	54%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	30%	17%	52%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	45%	14%	41%
Salud	42%	29%	29%
Servicios al Comercio	33%	33%	33%
Tecnología y Telecomunicaciones	38%	14%	48%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	45%	25%	30%
Viveres, Licores y Abarrotes	41%	27%	32%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	43%	43%	14%
<b>Total general</b>	<b>36%</b>	<b>25%</b>	<b>39%</b>

- DICIEMBRE

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	58%	17%	25%
Artículos para el Hogar	53%	19%	28%
Automotores	43%	25%	32%
Calzado y Artículos de Cuero	61%	18%	21%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	39%	37%	24%
Educación, Cultura y Deporte	39%	25%	36%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	28%	34%	38%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	60%	30%	10%
Joyerías, Platería y Relojería	44%	33%	22%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	53%	24%	24%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	34%	21%	45%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	69%	22%	9%
Salud	50%	30%	20%
Servicios al Comercio	44%	33%	22%
Tecnología y Telecomunicaciones	54%	32%	14%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	49%	32%	19%
Viveres, Licores y Abarrotes	59%	22%	19%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	33%	52%	14%
<b>Total general</b>	<b>48%</b>	<b>28%</b>	<b>24%</b>

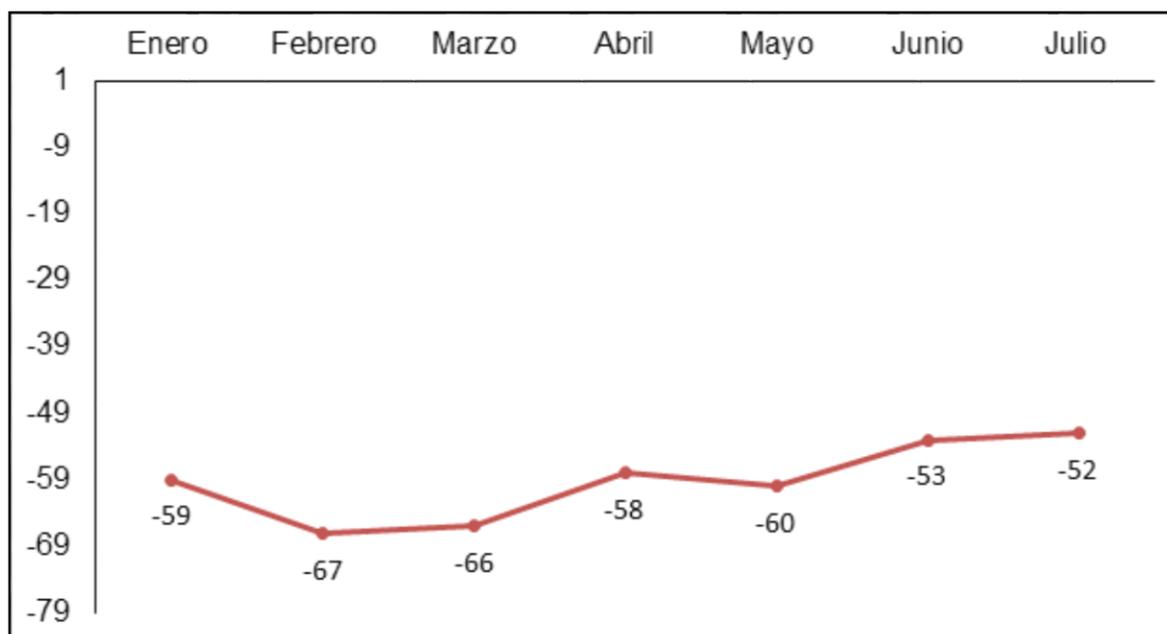
- FEBRERO 2019

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	29%	50%	21%
Artículos para el Hogar	29%	7%	64%
Automotores	53%	21%	26%
Calzado y Artículos de Cuero	40%	30%	30%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	27%	55%	18%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	33%	0%	67%
Educación, Cultura y Deporte	30%	10%	60%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	30%	30%	40%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	27%	27%	45%
Joyerías, Platería y Relojería	18%	36%	45%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	60%	20%	20%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	17%	33%	50%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	25%	17%	58%
Salud	20%	30%	50%
Servicios al Comercio	29%	29%	43%
Tecnología y Telecomunicaciones	36%	36%	27%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	13%	27%	60%
Viveres, Licores y Abarrotes	36%	27%	36%
<b>Grand Total</b>	<b>32%</b>	<b>26%</b>	<b>41%</b>

- MAYO 2019

Sector	Aumentaron	Permanecieron Igual	Disminuyeron
Almacenes por Departamento - Supermercados	36%	27%	36%
Artículos para el Hogar	29%	50%	21%
Automotores	27%	27%	45%
Calzado y Artículos de Cuero	46%	23%	31%
Comercio Exterior e Instituciones Financieras	20%	40%	40%
Distribuidores de Llantas y Servicios Automotrices	54%	8%	38%
Educación, Cultura y Deporte	47%	29%	24%
Ferreterías Materiales para Construcción y Eléctrico	42%	11%	47%
Inmobiliarias y Centros Comerciales	18%	45%	36%
Joyerías, Platería y Relojería	25%	50%	25%
Productos Químicos e Insumos Agropecuarios	45%	9%	45%
Repuestos para Automotores y Maquinaria	39%	28%	33%
Restaurantes Hoteles y Servicios Turísticos	30%	25%	45%
Salud	47%	16%	37%
Servicios al Comercio	54%	20%	26%
Tecnología y Telecomunicaciones	21%	29%	50%
Vestuario, Textiles, Confecciones y Accesorios	45%	15%	40%
Viveres, Licores y Abarrotes	54%	23%	23%
<b>Grand Total</b>	<b>41%</b>	<b>24%</b>	<b>35%</b>

- Comportamiento de compra (2017)



#### FICHA TECNICA

<b>Nombre estudio</b>	Comportamiento de las ventas del comercio del mes de mayo 2019
<b>Elaborado por</b>	Área de Investigaciones Económicas FENALCO Bogotá - Cundinamarca.
<b>Fecha de realización</b>	Del 5 de mayo 2019 al 21 de mayo de 2019
<b>Fuente de financiación</b>	Fenalco Bogotá - Cundinamarca
<b>Marco muestral</b>	Empresas afiliadas a fenalco Bogotá pertenecientes a los diferentes sectores económicos.
<b>Tamaño de la muestra</b>	120 empresas afiliadas
<b>Muestreo</b>	No Probabilístico
<b>Técnica de recolección de información</b>	Via telefónica y virtual.
<b>Cobertura geográfica</b>	Bogotá
<b>Tipo de investigación</b>	Cuantitativa - Descriptiva
<b>Fecha entrega informe</b>	25 de mayo de 2019
<b>Objetivo del estudio</b>	Conocer el comportamiento de las ventas del mes de mayo de 2019

### Anexo K. Sobre la participación del mercado del 2001 al 2018

PRODUCTO INTERNO BRUTO TRIMESTRAL A PRECIOS CONSTANTES DE 2005																		
POR RAMAS DE ACTIVIDAD ECONOMICA - Miles de Millones de pesos																		
Series desestacionalizadas																		
RAMA DE ACTIVIDAD	2000*	2001*	2002*	2003*	2004*	2005*	2006*	2007*	2008*	2009*	2010*	2011*	2012*	2013*	2014*	2015*	2016*	2017*
	Anual																	
Comercio, reparación, restaurantes y hoteles	33.097	34.061	34.571	35.859	38.402	40.335	43.517	47.121	48.599	48.463	50.975	54.400	56.523	59.094	62.069	64.930	66.638	67.433
Comercio	22.395	23.220	23.637	24.348	26.003	27.443	29.699	32.314	33.269	32.715	34.466	37.393	38.848	40.396	42.357	43.921	44.642	45.049
Mantenimiento y reparación de vehículos automotores; reparación de efectos personales y enseres domésticos	3.325	3.366	3.377	3.455	3.605	3.714	3.920	4.114	4.196	4.310	4.503	4.640	4.842	5.081	5.398	5.697	6.004	6.133
Hoteles restaurantes, bares y similares	7.364	7.455	7.534	8.048	8.799	9.178	9.898	10.695	11.129	11.389	11.963	12.447	12.916	13.643	14.323	15.209	15.788	16.035
<b>PRODUCTO INTERNO BRUTO TOTAL</b>	<b>284.761</b>	<b>289.539</b>	<b>296.789</b>	<b>308.418</b>	<b>324.866</b>	<b>340.156</b>	<b>362.938</b>	<b>387.983</b>	<b>401.744</b>	<b>408.379</b>	<b>424.599</b>	<b>452.578</b>	<b>470.880</b>	<b>493.831</b>	<b>515.528</b>	<b>531.262</b>	<b>542.116</b>	<b>551.701</b>



### Anexo L. Lista de competidores

1	Deliz	Precio promedio
2	Foody	\$12,000
3	Berenjena	\$22,500
4	Govinda's	\$21,000
5	Capital Cocina y Café	\$22,000
6	Torii	\$16,000
7	Ázimos	\$15,300
8	Sabyi	\$12,500
9	Happy Snacks	\$12,500
10	Quinoa y Amaranto	\$15,500
11	Go Green	\$17,500
12	AZ La Receta	\$10,900
13	Reverdeser	\$12,500
14	Pleno	\$15,500
15	Zukini	\$12,500
16	Poké	\$13,500
17	Boulevard y Sésamo	\$16,000
18	La Cucharita Colombiana	\$17,500
19	La Puerta	\$14,200
20	El Artista	\$27,000
21	Mi Caserito	\$16,500

### Anexo M. Cálculo del precio promedio de la encuesta

$$\text{Precio promedio por plato} = \left( \frac{\sum \text{Precio invertido en un almuerzo}}{\text{Total de respuestas}} \right)$$

$$\text{Precio promedio por plato} = \left( \frac{4,607,600}{340} \right) = 13,552$$

En promedio, ¿cuanto dinero destina en un almuerzo por fuera?

Respuesta	Frecuencia	Total
\$ 5,000	2	\$ 10,000
\$ 6,000	2	\$ 12,000
\$ 6,500	1	\$ 6,500

\$ 7,000	9	\$ 63,000
\$ 7,500	1	\$ 7,500
\$ 7,900	1	\$ 7,900
\$ 8,000	22	\$ 176,000
\$ 8,400	1	\$ 8,400
\$ 8,500	3	\$ 25,500
\$ 9,000	7	\$ 63,000
\$ 9,300	1	\$ 9,300
\$ 9,500	1	\$ 9,500
\$ 10,000	79	\$ 790,000
\$ 10,500	2	\$ 21,000
\$ 11,000	9	\$ 99,000
\$ 12,000	55	\$ 660,000
\$ 13,000	11	\$ 143,000
\$ 14,000	5	\$ 70,000
\$ 15,000	53	\$ 795,000
\$ 16,000	1	\$ 16,000
\$ 17,000	3	\$ 51,000
\$ 18,000	13	\$ 234,000
\$ 20,000	37	\$ 740,000
\$ 21,000	1	\$ 21,000
\$ 22,000	2	\$ 44,000
\$ 25,000	4	\$ 100,000
\$ 30,000	13	\$ 390,000
\$ 35,000	1	\$ 35,000
<b>Total</b>	<b>340</b>	<b>\$ 13,552</b>

## Anexo N. Inflación.

Año	2014	2015	2016	2017	2018	2019py	2020py	2021py	2022py	2023py
<b>Inflación al consumidor</b> (var. % anual, fin de año)	3,7%	6,8%	5,8%	4,0%	3,2%	3,4%	3,2%	3,1%	3,0%	3,0%

Fuente: Grupo Bancolombia, DANE, BanRep 2019

**Anexo O. 22 menús diseñados por el grupo investigador.**

MENÚ No. 1									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)
Proteína	Pollo desmechado	Pollo	60	60	1/4 de unidad mediana	79	9,9	4,1	2
		Cebolla	9			4	0,2	0,1	0,9
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Cubito de pollo	2,88			14	0	0,5	1
Verdura	Mix de verdura	Arveja	40	136	9 cucharadas soperas colmadas	22,8	1,2	0,3	5
		Zanahoria	40			16,6	0,9	0,2	3,7
		Habichuela	36			8,6	0,5	0,1	1,9
		Pimentón	20			5,5	0,3	0,1	1,2
Cereal	Arroz	Arroz	100	105,5	8 cucharadas soperas colmadas	110	2,2	1,5	16,7
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Sal	0,5			0	0	0	0
Verdura	Ensalada fresca	Pepino	50	150	10 cucharadas soperas colmadas	6,64	0,31	0,1	0,95
		Lechuga	50			9,8	0,68	0,3	0,7
		Tomate	50			11,08	0,44	0,105	1,75
		Aceite	6			45	0,2	4,9	0,7
		Sal	0,5			0	0	0	0
Zumo de limón	30	4,15	0,1	0,05	0,47				
Plátano	Platano cocido	Plátano hartón maduro	66	66	1/4 unidad mediana	92	0,9	0,1	23,8
Fruta	Limonada	Limón, pulpa	45	200	1 vaso mediano	91,2	2	0	22,8
		Panela	12			33,51	0,04	0	9
<b>Aporte total</b>						601,5	20,2	17,3	93,9
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						84%	75%	73%	96%

MENÚ No. 2									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Carne gulasch	Carne	80	80	1/6 de libra	105,3	13,2	5,5	2,7
		Cebolla	20			8,8	0,5	0,1	2
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	3			3,6	0,1	0	0,7
		Mantequilla	6			45	0,5	4,8	0,5
		Tomate	100			19	1	0,2	4,2
		Zanahoria	30			12,4	0,7	0,2	2,7
		Habichuela	36			8,6	0,5	0,1	1,9
Cereal	Arroz	Arroz integral	100	100	8 cucharadas soperas colmadas	108,6	2,7	1,9	20,6
		Aceite de oliva	2			18	0,1	2	0,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
Verdura	Ensalada	Piña	115	205	14 cucharadas soperas colmadas	55	1	0,3	13,9
		Lechuga	50			9,8	0,68	0,3	0,7
		Zanahoria	40			16,6	0,9	0,2	3,7
Tubérculo	Yuca cocinada	Yuca	62	62	1 trozo mediano	90	0,9	0,1	21,7
		Sal	0,5			0	0	0	0
Fruta	Jugo de piña	Piña, pulpa	25	200	1 vaso mediano	11,95	0,22	0,065	3,02
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						547,9	23	15,6	88
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						77%	86%	66%	90%

MENÚ No. 3									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Carne con pimentón	Carne en cubos	60	60	1/8 de libra	79	9,9	4,1	2
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Cebolla	25			11,1	0,6	0,1	2,5
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	3			3,6	0,1	0	0,7
		Comino	2			7,5	0,4	0,4	0,9
		Pimentón	20			5,5	0,3	0,1	1,2
		Zanahoria	30			12,4	0,7	0,2	2,7
		Arveja	30			17,1	0,9	0,2	3,8
		Habichuela	36			8,6	0,5	0,1	1,9
		Papa	83			93	2,2	0,1	21,3
Cereal	Arroz	Arroz	100	100	8 cucharadas soperas colmadas	108,6	27,2	1,9	20,6
		Aceite de oliva	2			18	0,1	2	0,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
Verdura	Ensalada	Remolacha	57	150	10 cucharadas soperas	24	1,3	0,3	5,3
		Zanahoria	40			16,6	0,9	0,2	3,7
		Cebolla	20			8,8	0,5	0,1	2
		Mayonesa	15			110	0	12,5	0
		Sal	0,5			0	0	0	0
Fruta	Jugo de mora	Mora, pulpa	50	200	1 vaso mediano	28,4	0,5	0	6,6
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						651,4	47,2	27,4	89,7
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						91%	176%	115%	92%

MENÚ No. 4									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Pollo al mango	Pollo	60	60	1/4 de unidad mediana	79	9,9	4,1	2
		Cebolla	9			4	0,2	0,1	0,9
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Cubito de pollo	2,88			14	0	0,5	1
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Pimienta	2			5,6	0,2	0,1	0,8
Cereal	Quinoa	Quinoa	100	100	8 cucharadas soperas colmadas	399	16,5	6,3	69
		Aceite de oliva	2			18	0,1	2	0,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
Verdura	Ensalada	Mango	75	167,5	4 cucharadas soperas	45,85	0,47	0,34	9,6
		Lechuga	50			9,8	0,68	0,3	0,7
		Aguacate	40			93,2	0,75	9,4	0,16
		Pimienta	2			5,6	0,2	0,1	0,8
		Sal	0,5			0	0	0	0
Fruta	Jugo de fresa	Fresa	47,3	200	1 vaso mediano	15,8	0,4	0,2	3,1
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						772,7	29,7	28,2	99
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						108%	111%	119%	101%

MENÚ No. 5									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Pollo al curry	Pollo	60	60	1/4 de unidad mediana	79	9,9	4,1	2
		Cebolla	9			4	0,2	0,1	0,9
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Cubito de pollo	2,88			14	0	0,5	1
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Pimienta	2			5,6	0,2	0,1	0,8
		Curry	5			3,9	0,1	0,3	0,3
		Crema de leche	15			60	0	9	1
Cereal	Arroz verde	Arroz	80	80	6 cucharadas soperas colmadas	88	2,2	1,5	16,7
		Cubito de pollo	2,88			14	0	0,5	1
		Espinaca	50			10,4	1,3	0,2	0,3
		Cilantro	50			149	6,2	8,9	27,5
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Pimienta	2			5,6	0,2	0,1	0,8
		Aceite de oliva	2			18	0,1	2	0,3
Fruta	Ensalada fresca	Aguacate	40	70,5	5 cucharadas soperas colmadas	55	1	0,3	13,9
		Zumo de limón	30			8,3	0,2	0,1	0,47
		Sal	0,5			0	0	0	0
Fruta	Jugo de mango	Mango, pulpa	90	200	1 vaso mediano	30	0,3	0	7,2
		Azúcar	5			20	0	0	5
<b>Aporte total</b>						615	22,3	32,3	81
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						86%	83%	136%	83%

MENÚ No. 6									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Atún	Atún en aceite	40	40	1/3 de lata mediana	79	9,9	4,1	2
<b>Cereal</b>	Macarrones (Penne)	Pasta corta	60	60	6 cucharadas soperas colmadas	83	2,1	1,41	15,7
		Tomate	60			11,4	0,6	0,1	2,5
		Orégano	1			3,1	0,1	0	0,2
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Pimienta	2			5,6	0,2	0,1	0,8
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Cebolla	20			8,8	0,5	0,1	2
		Queso parmesano	18			86	5,6	5,3	3,9
<b>Verdura</b>	Ensalada del sol	Zanahoria	58	150	10 cucharadas soperas colmadas	24	2,3	0,3	5,3
		Repollo	60			12	0,65	0,15	2,65
		Uva pasa	50			131,95	1,25	0	33,25
		Zumo de limón	30			8,3	0,2	0,1	0,47
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Azúcar	5			17,6	0,02	0	4,71
		Mayonesa	15			110	0	12,5	0
		Sal	0,5			0	0	0	0
<b>Fruta</b>	Jugo de lulo	Lulo, pulpa	75	200	1 vaso mediano	55	1	0,3	13,9
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						718,2	24,8	29,4	98
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						101%	93%	124%	100%

MENÚ No. 7									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Lentejas guisadas	Lentejas	100	100	1/2 cucharón y 2 cucharadas colmadas	117	7	1,4	19
		Cebolla	9			4	0,2	0,1	0,9
		Zanahoria	30			12,4	0,7	0,2	2,7
		Pimentón	20			5,5	0,3	0,1	1,2
		Tomate	60			11,4	0,6	0,1	2,5
		Sal	1			0	0	0	0
Cereal	Arroz	Arroz integral	100	100	8 cucharadas soperas colmadas	108,6	2,7	1,9	20,6
		Sal	2			18	0,1	2	0,3
		Aceite de oliva	0,5			0	0	0	0
Verdura	Ensalada de papa	Papa	83	214	14 cucharadas soperas colmadas	93	2,2	0,1	21,3
		Habichuela	36			8,6	0,5	0,1	1,9
		Zanahoria	40			16,6	0,9	0,2	3,7
		Arveja	40			22,8	1,2	0,3	5
		Mayonesa	15			110	0	12,5	0
Grasa	Aguacate	Aguacate	30	30	1/8 unidad	45	0,2	4,9	0,7
		Maíz tierno	40			32	0,8	0,5	6,07
		Pimentón	20			5,5	0,3	0,1	1,2
		Zumo de limón	30			8,3	0,2	0,1	0,47
Fruta	Jugo de maracuyá	Maracuyá, pulpa	45	200	1 vaso mediano	55	1	0,3	13,9
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						708,8	18,9	24,7	110,9
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						99%	71%	104%	113%

MENÚ No. 8									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Estofado de carne	Carne	80	80	1/6 de libra	105,3	13,2	5,5	2,7
		Aceite de oliva	2			18	0,1	2	0,3
		Cebolla	40			17,7	1	0,2	3,9
		Crema de champiñones	12,5			41,3	1,7	0,6	7,2
		Perejil	2			1,2	0	0	0
		Sal	2			0	0	0	0
Cereal	Arroz con champiñones	Arroz	100	100 g	8 cucharadas soperas	110	2,2	1,5	16,7
		Ajo	3			3,6	0,1	0	0,7
		Cebolla	40			17,7	1	0,2	3,9
		Cubito de gallina	2,88			14	0	0,5	1
		Vino blanco seco	20			12,2	0	0	0
		Tomillo	5			6,7	0,4	0,4	2,8
		Queso parmesano	10			47,7	3,1	2,9	2,2
		Aceite de oliva	5			45	0,2	4,9	0,7
		Mantequilla	6			45	0,5	4,8	0,5
Champiñones	93	24	1,3	0,3	5,3				
Verdura	Habichuelas endiabladas	Habichuela	36	57	1/8 de libra	8,6	0,5	0,1	1,9
		Sal	5			0	0	0	0
		Mantequilla	2			15	0,16	1,6	0,16
		Mostaza	0,6			0,7	0,04	0,05	0,03
		Salsa negra	0,6			0,6	0	0	0,12
		Miga de pan	2			15,75	0,52	0,07	3,2
Fruta	Jugo de guayaba	Guayaba, pulpa	100	200	1 vaso mediano	55	1	0,3	13,9
		Azúcar	10			35,21	0,04	0	9,43
<b>Aporte total</b>						640,2	27	25,9	76,6
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						90%	101%	109%	78%

MENÚ No. 9									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Carné asada	Carné de res	120	120	1/4 de libra	158	19,8	8,2	4
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		Aceite	5			44	0	5	0
Verdura	Ensalada	Tomate	50	110	8 cucharadas soperas colmadas	9,5	0,5	0,1	2,1
		Cebolla cabezona	30			13,3	0,72	0,17	2,94
		Aguacate	30			45	0,2	4,9	0,7
		Zumo de limón	10			5	0	0	1
		Sal	0,5			0	0	0	0
Cereal	Macarrones	Pasta alimenticia	60	50	2/3 de pocillo chocolatero	83	2,1	1,41	15,7
		Aceite	5			44	0	5	0
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Tomate	3			0,57	0,03	0,01	0,13
Tubérculo	Papa sudada	Papa	83	83	1 unidad mediana	93	2,2	0,1	21,3
		Cebolla	9			4	0,23	0,05	0,95
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
Fruta	Jugo de mora	Mora	60	200	1 vaso mediano	15,3	0,3	0,1	3,9
		Azucar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						581,39	26,76	25,14	69,87
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						82%	100%	106%	71%

MENÚ No. 10									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Trozos de lomo de cerdo	Lomo de cerdo	120	120	1/4 de libra	158	19,8	8,2	4
		Salsa de soya	6			9,8	0,6	0,12	1,6
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		Aceite de girasol	5			44	0	5	0
Verdura	Ensalada	Mango	40	120	8 cucharadas soperas colmadas	19,6	0,4	0,1	5
		Aguacate	35			45	0,2	4,9	0,7
		Zanahoria	35			14,48	0,78	0,18	3,2
		Rábano	10			1,6	0,068	0,01	0,34
		Limón	10			5	0	0	1
Cereal	Arroz integral	Arroz integral	60	60	5 cucharadas soperas colmadas	65,2	1,6	1,1	12,4
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
Fruta	Jugo de piña	Piña	60	200	1 vaso mediano	28,7	0,5	0,2	7,3
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						499,61	24,57	24,89	52,06
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						70%	92%	105%	53%

MENÚ No. 11									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Alitas de pollo dulces	Alas de pollo	112	112	2 unidades grandes	226	24,8	12,6	1,4
		Cebolla	9			4	0,23	0,05	0,13
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		Aceite	5			44	0	5	0
		Miel	11			42,4	0,1	0	11,4
<b>Verdura</b>	Guacamole	Aguacate	30	45	4 cucharadas soperas colmadas	45	0,2	4,9	0,7
		Cebolla cabezona	15			6,7	0,4	0,1	1,5
		Sal	1			0	0	0	0
<b>Tubérculo</b>	Papa salada	Papa	83	83	1 unidad mediana	93	2,2	0,1	21,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
<b>Fruta</b>	Maracuyá	Maracuyá	60	200	1 vaso mediano	34	0,6	0,2	8,6
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						553,66	28,71	22,92	60,28
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						78%	107%	97%	62%

MENÚ No. 12									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Lomo de cerdo con pimentón	Carne de cerdo	120	120	1/4 de libra	158	19,8	8,2	4
		Cebolla	9			4	0,23	0,05	0,95
		Pimentón	22			6	0,325	0,075	1,325
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
<b>Verdura</b>	Ensalada agrídulce	Piña	50	110	8 cucharadas soperas colmadas	23,9	0,4	0,1	6
		Mango	40			19,6	0,4	0,1	5
		Espárragos	20			4,6	0,2	0,1	1
		Limón	10			5	0	0	1
<b>Cereal</b>	Arroz con trozos de plátano maduro	Arroz blanco	40	65	5 cucharadas soperas colmadas	44	1,1	0,8	8,4
		Plátano maduro	25			34,8	0	0	12,6
		Aceite	10			88	0	10	0
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
<b>Fruta</b>	Jugo de mandarina	Mandarina	60	200	1 vaso mediano	31,4	0,6	0,2	7,9
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						520,87	23,37	24,6	63,26
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						73%	87%	104%	65%

MENÚ No. 13						CALORÍAS Y NUTRIENTES			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Lomo de res a la plancha	Carne de res	120	120	1/4 de libra	158	19,8	8,2	4
		Cebolla	9			4	0,23	0,05	0,95
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
<b>Verdura</b>	Ensalada agrídulce	Fresa	20	80	6 cucharadas soperas colmadas	6,8	0,1	0	1,7
		Mango	20			9,8	0,2	0,1	2,5
		Yogur dietético	10			4,4	0,4	0	0,6
		Maní	5			27,5	0,8	2,6	1
		Piña	15			7,2	0,1	0	1,8
		Zanahoria	10			4,14	0,22	0,05	0,91
<b>Tubérculo</b>	Puré de papa amarilla	Papa amarilla	180	180	5 unidades medianas	93	2,2	0,1	21,3
		Mantequilla	3			27	0,1	2,9	0,4
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
<b>Fruta</b>	Jugo de mango	Mango	60	200	1 vaso mediano	29,5	0,5	0,2	29,5
		Azúcar	15			52,8	0,1	0,2	9,1
<b>Aporte total</b>						515,13	24,86	24,41	74,28
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						72%	93%	103%	76%

MENÚ No. 14									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Trucha al ajillo	Trucha	120	120	1 unidad pequeña	158	19,8	8,2	4
		Ajo	6			8,1	0,27	0	1,74
		Perejil	2			0	0,06	0,02	0,14
		Limón	4			2	0	0	0,4
		Aceite de oliva	5			44	0	5	0
		Sal	0,5			0	0	0	0
<b>Verdura</b>	Ensalada de aguacate con maíz	Aguacate	20	80	6 cucharadas soperas colmadas	30	0,1	3,3	0,5
		Cebolla cabezona	10			4,4	0,2	0,1	1
		Tomate	10			1,9	0,1	0	0,4
		Pimentón rojo	20			5,5	0,3	0,1	1,2
		Maíz tierno	20			16	0,4	0,3	3
<b>Tubérculo</b>	Papa a la francesa	Papa	83	83	1 unidad mediana	93	2,2	0,1	21,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	8			70,4	0	8	0
<b>Fruta</b>	Maracuyá	Maracuyá	60	200	1 vaso mediano	34	0,6	0,2	8,6
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						520,15	24,19	25,19	56,44
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						73%	90%	106%	58%

MENÚ No. 15									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Carné al bistec	Carné de res	100	100	1/4 de libra	131,67	16,5	6,83	3,33
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		Cebolla cabezona	15			6,67	0,36	0,08	1,47
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Tomate	15			2,86	0,15	0,04	0,63
		Aceite	5			44	0	5	0
Verdura	Picadillo de verduras	Habichuela	40	90	7 cucharadas soperas colmadas	9,6	0,5	0,1	2,1
		Zanahoria	28			11,6	0,6	0,1	2,6
		Arveja	22			12,6	0,7	0,2	2,8
		Aceite de oliva	5			44	0	5	0
Cereal	Arroz con pasta cabello de ángel	Arroz	40	60	5 cucharadas soperas colmadas	44	1,1	0,8	8,4
		Pasta cabello de ángel	20			27,5	0,7	0,5	5,2
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
Raíz	Yuca sudada	Yuca	62	62	1 trozo mediano	90	0,9	0,1	21,7
		Cebolla larga	9			4	0,23	0,05	0,95
		Tomate	9			11,81	0,64	0,15	2,61
		Ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
Fruta	Tomate de árbol	Tomate de árbol	60	200	1 vaso mediano	19,2	0,3	0,1	4,8
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						570,63	23,47	24,11	73,79
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						80%	88%	102%	75%

MENÚ No. 16									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Pierna pemi asado	Pollo	60	100	1/4 de libra	131,6	16,5	6,8	3,3
		Cebolla	9			1	0,1	0	0,2
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Ajos	0,2			2,7	0,1	0	0,6
Verdura	Ensalada	Cebolla cabezona	12	60	5 cucharadas soperas	3,1	0,2	0	0,7
		Pepino	50			6,64	0,31	0,1	0,95
		tomate	30			2,9	0,2	0	0,6
		zanahoria	10			3,7	0,1	0	0,8
		Zumo de limón	30			4,15	0,1	0,05	0,47
		Mayonesa	15			110	0	12,5	0
Cereal	Espaguette	Pasta	100	100	8 cucharadas soperas	137	3,4	2,3	26
		cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		tomate	15			2,9	0,2	0	0,6
		leche	400			258	1,4	1,4	19
		sal	0,2			0	0	0	0
Jugo	Limonada	Maracuyá	60	200	1 vaso medianp	34	0,6	0,2	8,6
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						751,4	23,2	23,5	76,3
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						105%	87%	99%	78%

MENÚ No. 17									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DESERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Lengua en salsa	Lengua	125	125	1/4 de libra	170,2	18,7	9,5	1,1
		cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		tomate	15			2,9	0,2	0	0,6
		sal	0,2			0	0	0	0
		Arveja	21			12	0,7	0,2	2,7
Verdura	Ensalada	Lechuga morada	30	60	5 cucharadas soperas	1,6	0,2	0	0,2
		Uvas pasa	10			15	0,1	0	3,6
		Fresas	8			2,7	0	0	1
		Mango	8			3,9	0,1	0	1
		Manzana	8			3,9	0,1	0	1
		Crema de leche	20			45	0,5	4,8	0,5
Cereal	Papa criolla	Criolla	180	180	5 unidades medianas	155	3,7	0,2	35,5
		Cebolla	7			3,1	0,2	0	0,7
		Sal	0,2			0	0	0	0
Fruta	Jugo de piña	Piña	80	200	1 vaso mediano	38,3	0,7	0,2	9,7
		azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						507,4	25,1	15	71,8
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						71%	94%	63%	73%

MENÚ No. 18									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Carné de cerdo en salsa agridulce	Carné	100	100	1/4 de libra	131,6	16,5	6,8	3,3
		Sal	0,2			0	0	0	0
		Cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		Mango	8			3,9	0,1	0	1
		Limón	10			18,4	0,1	0,1	4,2
<b>Verdura</b>	Ensalada	Pepino	20	60	5 cucharadas soperas	3,8	0,1	0,1	0,3
		Tomate	15			2,9	0,2	0	0,6
		Aguacate	25			37,5	0,2	4,1	0,6
		Limón	10			18,4	0,1	0,1	4,2
<b>Cereal</b>	Arroz	Arroz	60	60	5 cucharadas soperas	65,2	1,6	1,1	12,4
		Cebolla larga	9			4,3	0,2	0,1	1
		Sal	5			0	0	0	0
		Aceite	5			44	0	5	0
<b>Legumbre</b>	Garbanzos	Garbanzos	100	100	8 cucharadas soperas	117,1	7	1,4	19
		Zanahoria	20			13,7	0,2	0,1	0,8
		Sal	0,5			0	0	0	0
<b>Fruta</b>	Jugo de mango	Mango	45	200	1 vaso mediano	22,1	0,4	0,1	5,6
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						536,7	26,8	19,1	67,3
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						75%	100%	80%	69%

MENÚ No. 19									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Proteína	Salmon a la plancha	Salmon	100	100	1/4 de libra	131,6	16,5	6,8	3,3
		Cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0,6
		Sal	0,2			0	0	0	0
Verdura	Ensalada guisada	Coliflor	15	60	5 cucharadas soperas	2	0,3	0	0,2
		Espinaca	20			4	0,2	0,1	0,8
		Cebolla cabezona	7			3,1	0,2	0	0
		Leche	400			258	1,4	1,4	19
		Sal	0,2			0	0	0	0
		Ajo	2			2,7	0,1	0	0
Carbohidratos	Arroz con verduras	Arroz	80	100	8 cucharadas soperas	88	2,2	1,5	1,5
		Arveja	20			11,4	0,6	0,1	0,1
		Zanahoria	18			12,7	0,7	0,2	15
		Sal	0,2			0	0	0	0
		Habichuela	20			12,3	0,1	1,6	0,3
Jugo	Jugo de uchuva	Uchuva	45	200	1 vaso mediano	35,9	0,7	0,2	9,1
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						618,2	23,1	12	64,2
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						87%	86%	51%	66%

MENÚ No. 20									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DESERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Trozos de carne de res en salsa BBQ con semillas de chia y maní	Came	100	100	1/4 de libra	131,6	16,5	6,8	3,3
		Cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		salsa BBQ	10			10	0	0	3
		ajos	2			2,7	0,1	0	0,6
		maní	10			55	1,5	5,1	1,9
		Semillas de chia	4			5,8	0,2	0,5	0,1
<b>Verdura</b>	Ensalada	Cebolla morada	7	60	5 cucharadas soperas	3,1	0,2	0	0,7
		Aguacate	25			37,5	0,2	2,1	0,6
		Lechuga lisa	20			1,6	0,2	0	0,2
<b>Cereal/Carbohidratos</b>	Papa guisada	Papa	100	100	1 unidad grande	86,1	2	1,7	19,7
		Cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		ajos	0,2			2,7	0,1	0	0,6
		sal	0,5			0	0	0	0
		leche	400			258	1,4	1,4	19
<b>Fruta</b>	Jugo tomate de arbol	tomate de árbol amarillo	45	200	1 vaso mediano	14,4	0,3	0,1	3,6
		Azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						697,3	22,7	22,8	64,9
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						98%	85%	96%	66%

MENÚ No. 21									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO
						(Kcal)	(g)	(g)	(g)
<b>Proteína</b>	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pollo	90	100	1/4 de libra	118,5	14,85	6,15	3
		cebolla larga	2			0,96	0,052	0,012	0,212
		ajo	2			2,7	0,09	0	0,58
		leches	400			258	1,4	1,44	19
		champiñones	10			2,5	0,13	0,032	0,56
<b>Verdura</b>	Ensalada	Repollo morado	30	60	5 cucharadas soperas	6	0,325	0,075	1,325
		rábanos	20			2,2	0,2	0,3	0
		Tomate	15			2,85	0,154	0,035	0,63
		cebolla cabezona	7			3,11	0,16	0,038	0,687
<b>Plátano</b>	Hartón con queso y bocadillo	Hartón	66	66	1/4 unidad mediana	92	0,9	0,1	23,8
		Queso	15			64,5	2,2	3,9	2,925
		Bocadillo	30			86	0,7	0,8	20,5
<b>Fruta</b>	Jugo de lulo	Lulo	75	200	1 vaso mediano	20,625	0,375	0,1125	5,2125
		Azúcar	15			52,83	0,07	0	14,15
<b>Aporte total</b>						712,77	21,6	12,99	92,58
<b>Recomendación</b>						712,5	26,73	23,745	97,98
<b>Adecuación</b>						100%	81%	55%	94%

MENÚ No. 22									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	UNIDAD CASERA DE SERVIDO	CALORIAS Y NUTRIENTES			
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)
Proteína	Pechuga asada	Pollo	100	100	1/4 de libra	131,6	16,5	6,8	3,3
		Cebolla larga	2			1	0,1	0	0,2
		Sal	0,2			0	0	0	0
		Aceite	2			17,6	0	2	0
Verdura	Ensalada	Lechuga crespa	20	82	6 cucharadas soperas	1,6	0	0	0,2
		Tomate	15			2,9	0,2	0	0,6
		Pepino	15			3,8	0,1	0,1	0,5
		Aguacate	25			37,5	0,2	4,1	0,6
		Cebolla cabezona	7			3,1	0,2	0	0,7
		Limón	12			18,4	0,1	0,1	4,2
Tubérculo	Papa a la francesa	Papa	83	83	1 unidad mediana	93	2,2	0,1	21,3
		Sal	0,5			0	0	0	0
		Aceite	8			70,4	0	8	0
Cereal	Arroz blanco	Arroz	80	80	6 cucharadas soperas	88	2,2	1,5	16,7
		Cebolla larga	2			1	0,1	0,1	0,2
		sal	0,2			0	0	0	0
Fruta	Jugo de guayaba	Guayaba	60	200	1 vaso mediano	18	0,4	0,1	3,7
		azúcar	15			52,8	0,1	0	14,2
<b>Aporte total</b>						540,6	22,2	23,1	66,5
<b>Recomendación</b>						712,5	26,7	23,7	98
<b>Adecuación</b>						76%	83%	97%	68%

## Anexo P Tiempo de duración de los alimentos

### Tiempo de duración de alimentos perecederos

Alimentos perecederos	ANEXO Tiempo de duración máxima		
	Temperatura ambiente	Refrigerado 2°C a 8°C	Congelado -18°C
Frutas y hortalizas	4 días	1 semana	N/A
Carne	N/A	5 días	6 meses
Pescado	N/A	3 días	4 meses
Pollo	N/A	2 días	3 meses
Huevo	N/A	15 días	N/A
Leche entera	N/A	3 meses	N/A

Fuente: FAO, 2019

### Tiempo de duración de alimentos estables o no perecederos

Alimentos estables o no perecederos	Periodos de almacenaje
Harinas	3-6 meses
Leche en polvo	
Cereales en estado seco: trigo, maíz, arroz, etc.	
Leguminosas en estado seco: lenteja, garbanzo, etc.	
Aceite	
Alimentos enlatados	
Azúcar	
Sal	
Galletas empacadas.	

Fuente: Caro, 2017

### Tiempo de duración de alimentos semiperecederos

Alimentos semiperecederos, manipulados y almacenados de forma apropiada	Periodos de almacenaje
Tubérculos: papa, yuca	1-3 meses
Café	
Leche ultra pasteurizada	
Bebidas no alcohólicas	
Vino	
Bebidas alcohólicas	

Fuente: Caro, 2017

### Anexo Q. Tiempo duración máximo de alimentos.

Alimentos percederos	Tiempo de duración máxima		
	Temperatura ambiente	Refrigerado 2°C a 8°C	Congelado -18°C
Frutas y hortalizas	4 días	1 semana	N/A
Carne	N/A	5 días	6 meses
Pescado	N/A	3 días	4 meses
Pollo	N/A	2 días	3 meses
Huevo	N/A	15 días	N/A
Leche entera	N/A	3 meses	N/A

Fuente: FAO, 2019

Alimentos estables o no percederos	Periodos de almacenaje
Harinas	3-6 meses
Leche en polvo	
Cereales en estado seco: trigo, maíz, arroz, etc.	
Leguminosas en estado seco: lenteja, garbanzo, etc.	
Aceite	
Alimentos enlatados	
Azúcar	
Sal	
Galletas empacadas.	

Fuente: Caro, 2017

Alimentos semiperecederos, manipulados y almacenados de forma apropiada	Periodos de almacenaje
Tubérculos: papa, yuca	1-3 meses
Café	
Leche ultra pasteurizada	
Bebidas no alcohólicas	
Vino	
Bebidas alcohólicas	

Fuente: Caro, 2017

### Anexo R. Costo unitario por cada Menú.

#### Menú 1

INGREDIENTES	Cantidad por plato(g)	COSTO MP por plato	VALOR	CANTIDAD (g)
Pollo	60	\$ 600	\$ 10.000	1.000
Cebolla	9	\$ 18	\$ 50.000	25.000
Sal	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Ajo	2	\$ 13	\$ 33.000	5.000
Cubito de pollo	2,88	\$ 90	\$ 2.750	88
Arveja	40	\$ 120	\$ 150.000	50.000
Zanahoria	40	\$ 64	\$ 80.000	50.000
Habichuela	36	\$ 83	\$ 115.000	50.000
Pimentón	20	\$ 46	\$ 2.300	1.000
Arroz	100	\$ 232	\$ 116.000	50.000
Aceite de oliva	11	\$ 138	\$ 12.500	1.000
Pepino	50	\$ 65	\$ 1.300	1.000
Lechuga	50	\$ 80	\$ 16.000	10.000
Tomate	50	\$ 86	\$ 38.000	22.000
Zumo de limón	30	\$ 62	\$ 145.000	70.000
Plátano hartón maduro	66	\$ 129	\$ 43.000	22.000
Limón, pulpa	45	\$ 93	\$ 145.000	70.000
Panela	12	\$ 11	\$ 38.000	40.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.931</b>		

## Menú 2

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne	80	\$ 1.520	\$ 19.000	1.000
Cebolla	20	\$ 40	\$ 50.000	25.000
Sal	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Ajo	3	\$ 20	\$ 33.000	5.000
Mantequilla	6	\$ 33	\$ 54.900	10.000
Tomate	100	\$ 173	\$ 38.000	22.000
Zanahoria	70	\$ 112	\$ 80.000	50.000
Habichuela	36	\$ 83	\$ 115.000	50.000
Arroz integral	100	\$ 256	\$ 128.000	50.000
Aceite de oliva	2	\$ 25	\$ 12.500	1.000
Piña	115	\$ 157	\$ 15.000	11.000
Lechuga	50	\$ 80	\$ 16.000	10.000
Yuca	62	\$ 89	\$ 43.000	30.000
Piña, pulpa	25	\$ 34	\$ 15.000	11.000
Azúcar	10	\$ 27	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.649</b>		

<b>Menú 3</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>COSTO MP</b>	<b>VALOR</b>	<b>CANTIDAD</b>	
<b>Carne en cubos</b>	60	\$ 1.140	\$ 19.000		1.000
<b>Aceite de oliva</b>	7	\$ 88	\$ 12.500		1.000
<b>Cebolla</b>	45	\$ 90	\$ 50.000		25.000
<b>Sal</b>	1,5	\$ 1	\$ 28.000		50.000
<b>Ajo</b>	3	\$ 20	\$ 33.000		5.000
<b>Comino</b>	2	\$ 173	\$ 39.200		454
<b>Pimentón</b>	20	\$ 46	\$ 2.300		1.000
<b>Zanahoria</b>	70	\$ 112	\$ 80.000		50.000
<b>Arveja</b>	30	\$ 90	\$ 150.000		50.000
<b>Habichuela</b>	36	\$ 83	\$ 115.000		50.000
<b>Papa</b>	83	\$ 100	\$ 60.000		50.000
<b>Tomate</b>	100	\$ 173	\$ 38.000		22.000
<b>Arroz</b>	100	\$ 232	\$ 116.000		50.000
<b>Remolacha</b>	57	\$ 63	\$ 55.000		50.000
<b>Mayonesa</b>	15	\$ 74	\$ 3.190		650
<b>Mora, pulpa</b>	50	\$ 100	\$ 14.000		7.000
<b>Azúcar</b>	10	\$ 27	\$ 67.000		25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.609</b>			

<b>Menú 4</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>COSTO MP</b>	<b>VALOR</b>	<b>CANTIDAD</b>	
<b>Pollo</b>	60	\$ 600	\$ 10.000		1.000
<b>Cebolla</b>	9	\$ 18	\$ 50.000		25.000
<b>Sal</b>	1,5	\$ 1	\$ 28.000		50.000
<b>Ajo</b>	2	\$ 13	\$ 33.000		5.000
<b>Cubito de pollo</b>	2,88	\$ 90	\$ 2.750		88
<b>Aceite de oliva</b>	7	\$ 88	\$ 12.500		1.000
<b>Pimienta</b>	4	\$ 133	\$ 7.190		216
<b>Quinoa</b>	100	\$ 1.748	\$ 87.400		5.000
<b>Mango</b>	75	\$ 123	\$ 18.000		11.000
<b>Lechuga</b>	50	\$ 80	\$ 16.000		10.000
<b>Aguacate</b>	40	\$ 72	\$ 1.800		1.000
<b>Fresa</b>	47,3	\$ 189	\$ 4.000		1.000
<b>Azúcar</b>	10	\$ 27	\$ 67.000		25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.181</b>			

## Menú 5

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Pollo	60	\$ 600	\$ 10.000	1.000
Cebolla	9	\$ 18	\$ 50.000	25.000
Sal	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Ajo	4	\$ 26	\$ 33.000	5.000
Cubito de pollo	5,76	\$ 180	\$ 2.750	88
Aceite de oliva	5	\$ 63	\$ 12.500	1.000
Pimienta	4	\$ 133	\$ 7.190	216
Curry	5	\$ 448	\$ 1.790	20
Crema de leche	15	\$ 183	\$ 10.990	900
Arroz	80	\$ 186	\$ 116.000	50.000
Espinaca	50	\$ 55	\$ 11.000	10.000
Cilantro	50	\$ 175	\$ 35.000	10.000
Aguacate	40	\$ 72	\$ 1.800	1.000
Zumo de limón	30	\$ 62	\$ 145.000	70.000
Mango, pulpa	90	\$ 147	\$ 18.000	11.000
Azúcar	5	\$ 13	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.362</b>		

## Menú 6

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Atún en aceite	40	\$ 610	\$ 2.667	175
Tomate	60	\$ 104	\$ 38.000	22.000
Orégano	1	\$ 100	\$ 1.000	10
Aceite de oliva	5	\$ 63	\$ 12.500	1.000
Sal	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Pimienta	2	\$ 67	\$ 7.190	216
Ajo	2	\$ 13	\$ 33.000	5.000
Cebolla cabezona	20	\$ 22	\$ 55.000	50.000
Queso parmesano	18	\$ 978	\$ 13.590	250
Zanahoria	58	\$ 70	\$ 60.000	50.000
Repollo	60	\$ 114	\$ 95.000	50.000
Uva pasa	50	\$ 630	\$ 6.300	500
Zumo de limón	30	\$ 62	\$ 145.000	70.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
Mayonesa	15	\$ 74	\$ 3.190	650
Lulo, pulpa	75	\$ 189	\$ 63.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.135</b>		

## Menú 7

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Lentejas	100	\$ 238	\$ 119.000	50.000
Cebolla	9	\$ 18	\$ 50.000	25.000
Zanahoria	70	\$ 112	\$ 80.000	50.000
pimentón	40	\$ 92	\$ 2.300	1.000
Tomate	60	\$ 104	\$ 38.000	22.000
sal	3	\$ 2	\$ 28.000	50.000
Arroz integral	100	\$ 256	\$ 128.000	50.000
Aceite de oliva	0,5	\$ 6	\$ 12.500	1.000
Papa	83	\$ 100	\$ 60.000	50.000
Habichuela	36	\$ 83	\$ 115.000	50.000
Arveja	40	\$ 120	\$ 150.000	50.000
Mayonesa	15	\$ 74	\$ 3.190	650
Aguacate	30	\$ 5	\$ 1.800	10.000
Maíz tierno	40	\$ 559	\$ 8.390	600
Zumo de limón	30	\$ 62	\$ 145.000	70.000
Maracuya, pulpa	45	\$ 126	\$ 28.000	10.000
Azúcar	10	\$ 27	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.983</b>		

## Menú 8

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne	80	\$ 1.520	\$ 19.000	1.000
Aceite de oliva	7	\$ 88	\$ 12.500	1.000
Cebolla	80	\$ 160	\$ 50.000	25.000
Crema de champiñones	12,5	\$ 368	\$ 1.883	64
Perejil	2	\$ 3	\$ 1.689	1.000
Sal	7	\$ 4	\$ 28.000	50.000
Arroz	100	\$ 232	\$ 116.000	50.000
Ajo	3	\$ 20	\$ 33.000	5.000
Cubito de gallina	2,88	\$ 90	\$ 2.750	88
Vino blanco seco	20	\$ 346	\$ 12.990	750
Tomillo	5	\$ 613	\$ 2.450	20
Queso parmesano	10	\$ 544	\$ 13.590	250
Mantequilla	8	\$ 44	\$ 54.900	10.000
Champiñones	93	\$ 1.445	\$ 3.885	250
Habichuela	36	\$ 83	\$ 115.000	50.000
Mostaza	0,6	\$ 2	\$ 1.250	397
Salsa negra	0,6	\$ 11	\$ 2.017	110
Miga de pan	2	\$ 16	\$ 1.990	250
Guayaba, pulpa	100	\$ 160	\$ 1.600	1.000
Azúcar	10	\$ 27	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 5.774</b>		

## Menú 9

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne de res	120	\$ 2.280	\$ 19.000	1.000
Cebolla larga	18	\$ 36	\$ 50.000	25.000
Sal	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Ajo	4	\$ 26	\$ 33.000	5.000
Aceite de oliva	10	\$ 125	\$ 12.500	1.000
Tomate	53	\$ 92	\$ 38.000	22.000
Cebolla cabezona	39	\$ 43	\$ 55.000	50.000
Aguacate	30	\$ 54	\$ 1.800	1.000
Zumo de limón	10	\$ 21	\$ 145.000	70.000
Pasta alimenticia	60	\$ 298	\$ 62.000	12.500
Papa	83	\$ 100	\$ 60.000	50.000
Mora	60	\$ 120	\$ 14.000	7.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.235</b>		

## Menú 10

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Lomo de cerdo	120	\$ 1.740	\$ 7.250	500
Salsa de soya	6	\$ 40	\$ 7.390	1.100
Cebolla larga	18	\$ 36	\$ 50.000	25.000
Ajo	2	\$ 13	\$ 33.000	5.000
Aceite de oliva	10	\$ 125	\$ 12.500	1.000
Mango	40	\$ 65	\$ 18.000	11.000
Aguacate	35	\$ 63	\$ 1.800	1.000
Zanahoria	35	\$ 56	\$ 80.000	50.000
Rábano	10	\$ 17	\$ 5.000	3.000
Limón	10	\$ 21	\$ 145.000	70.000
Arroz integral	60	\$ 154	\$ 128.000	50.000
Sal	0,5	\$ 0	\$ 28.000	50.000
Piña	60	\$ 82	\$ 15.000	11.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.452</b>		

**Menú 11**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>COSTO MP</b>	<b>VALOR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Alas de pollo</b>	112	\$ 784	\$ 7.000	1.000
<b>Cebolla</b>	24	\$ 48	\$ 50.000	25.000
<b>Ajo</b>	4	\$ 26	\$ 33.000	5.000
<b>Aceite de oliva</b>	5	\$ 63	\$ 12.500	1.000
<b>Miel</b>	11	\$ 95	\$ 8.640	1.000
<b>Aguacate</b>	30	\$ 54	\$ 1.800	1.000
<b>Sal</b>	1,5	\$ 1	\$ 28.000	50.000
<b>Papa</b>	83	\$ 100	\$ 60.000	50.000
<b>Maracuyá</b>	60	\$ 168	\$ 28.000	10.000
<b>Azúcar</b>	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.379</b>		

**Menú 12**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>PESO NETO (g)</b>	<b>COSTO MP</b>	<b>VALOR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Carne de cerdo</b>	120	\$ 1.740	\$ 7.250	500
<b>Cebolla</b>	18	\$ 36	\$ 50.000	25.000
<b>Pimentón</b>	22	\$ 51	\$ 2.300	1.000
<b>Sal</b>	1	\$ 1	\$ 28.000	50.000
<b>Aceite de oliva</b>	15	\$ 188	\$ 12.500	1.000
<b>Piña</b>	50	\$ 68	\$ 15.000	11.000
<b>Mango</b>	40	\$ 65	\$ 18.000	11.000
<b>Espárragos</b>	20	\$ 423	\$ 7.184	340
<b>Limón</b>	10	\$ 21	\$ 145.000	70.000
<b>Arroz blanco</b>	40	\$ 93	\$ 116.000	50.000
<b>Plátano maduro</b>	25	\$ 49	\$ 43.000	22.000
<b>Mandarina</b>	60	\$ 138	\$ 2.300	1.000
<b>Azúcar</b>	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.911</b>		

## Menú 13

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne de res	120	\$ 2.280	\$ 19.000	1.000
Cebolla	9	\$ 18	\$ 50.000	25.000
Ajo	2	\$ 13	\$ 33.000	5.000
Sal	1	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Aceite	10	\$ 125	\$ 12.500	1.000
Fresa	20	\$ 80	\$ 4.000	1.000
Mango	20	\$ 33	\$ 18.000	11.000
Yogur dietético	10	\$ 74	\$ 7.390	1.000
Maní	5	\$ 100	\$ 3.990	200
Piña	15	\$ 20	\$ 15.000	11.000
Zanahoria	10	\$ 16	\$ 80.000	50.000
Papa amarilla	108	\$ 335	\$ 155.000	50.000
Mantequilla	3	\$ 16	\$ 54.900	10.000
Mango	60	\$ 98	\$ 18.000	11.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.249</b>		

## Menú 14

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Trucha	120	\$ 1.680	\$ 14.000	1.000
Ajo	6	\$ 40	\$ 33.000	5.000
Perejil	2	\$ 3	\$ 1.689	1.000
Limón	4	\$ 8	\$ 145.000	70.000
Aceite de oliva	13	\$ 163	\$ 12.500	1.000
Sal	1	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Aguacate	20	\$ 36	\$ 1.800	1.000
Cebolla cabeza	10	\$ 11	\$ 55.000	50.000
Tomate	10	\$ 17	\$ 38.000	22.000
Pimentón rojo	20	\$ 46	\$ 2.300	1.000
Maíz tierno	20	\$ 280	\$ 8.390	600
Papa	83	\$ 100	\$ 60.000	50.000
Maracuyá	60	\$ 168	\$ 28.000	10.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.592</b>		

## Menú 15

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne de res	100	\$ 1.900	\$ 19.000	1.000
Cebolla larga	27	\$ 54	\$ 50.000	25.000
Ajo	4	\$ 26	\$ 33.000	5.000
Cebolla cabezona	15	\$ 17	\$ 55.000	50.000
Sal	1	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Tomate	24	\$ 41	\$ 38.000	22.000
Aceite de oliva	15	\$ 188	\$ 12.500	1.000
Habichuela	40	\$ 92	\$ 115.000	50.000
Zanahoria	28	\$ 45	\$ 80.000	50.000
Arveja	22	\$ 66	\$ 150.000	50.000
Arroz	40	\$ 93	\$ 116.000	50.000
Pasta cabello de ángel	20	\$ 116	\$ 2.890	500
Yuca	62	\$ 89	\$ 43.000	30.000
Tomate de árbol	60	\$ 103	\$ 43.000	25.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.870</b>		

## Menú 16

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Pierna pernil	60	\$ 420	\$ 7.000	1.000
Cebolla larga	11	\$ 22	\$ 50.000	25.000
Sal	0,7	\$ 0	\$ 28.000	50.000
Ajo	0,2	\$ 1	\$ 33.000	5.000
Cebolla cabezona	12	\$ 13	\$ 55.000	50.000
Pepino	50	\$ 65	\$ 1.300	1.000
Tomate	45	\$ 78	\$ 38.000	22.000
Zanahoria	10	\$ 16	\$ 80.000	50.000
Zumo de limón	30	\$ 62	\$ 145.000	70.000
Mayonesa	15	\$ 74	\$ 3.190	650
Pasta	100	\$ 496	\$ 62.000	12.500
Aceite de oliva	0,5	\$ 6	\$ 12.500	1.000
Leche	150	\$ 341	\$ 2.498	1.100
Maracuyá	60	\$ 168	\$ 28.000	10.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.802</b>		

## Menú 17

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Lengua	125	\$ 1.825	\$ 14.600	1.000
Cebolla larga	2	\$ 4	\$ 50.000	25.000
Tomate	15	\$ 26	\$ 38.000	22.000
Sal	0,4	\$ 0	\$ 28.000	50.000
Arveja	21	\$ 63	\$ 150.000	50.000
Lechuga	30	\$ 48	\$ 16.000	10.000
Uvas pasa	10	\$ 126	\$ 6.300	500
Fresas	8	\$ 32	\$ 4.000	1.000
Mango	8	\$ 13	\$ 18.000	11.000
Manzana	8	\$ 24	\$ 3.000	1.000
Crema de leche	20	\$ 244	\$ 10.990	900
Papa criolla	180	\$ 558	\$ 155.000	50.000
Cebolla cabezona	7	\$ 8	\$ 55.000	50.000
Piña	80	\$ 109	\$ 15.000	11.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.120</b>		

## Menú 18

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne de res	100	\$ 1.900	\$ 19.000	1.000
Sal	5,7	\$ 3	\$ 28.000	50.000
Cebolla larga	11	\$ 22	\$ 50.000	25.000
Mango	53	\$ 87	\$ 18.000	11.000
Limón	20	\$ 41	\$ 145.000	70.000
Pepino	20	\$ 26	\$ 1.300	1.000
Tomate	15	\$ 26	\$ 38.000	22.000
Aguacate	25	\$ 45	\$ 1.800	1.000
Arroz	60	\$ 139	\$ 116.000	50.000
Aceite de oliva	5	\$ 63	\$ 12.500	1.000
Garbanzos	100	\$ 576	\$ 288.000	50.000
Zanahoria	20	\$ 32	\$ 80.000	50.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.000</b>		

## Menú 19

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Salmón	100	\$ 3.949	\$ 236.940	6.000
Aceite de oliva	2	\$ 25	\$ 12.500	1.000
Cebolla larga	2	\$ 4	\$ 50.000	25.000
Ajo	4	\$ 26	\$ 33.000	5.000
Sal	0,6	\$ 0	\$ 28.000	50.000
Coliflor	15	\$ 27	\$ 18.000	10.000
Espinaca	20	\$ 22	\$ 11.000	10.000
Cebolla cabezona	7	\$ 8	\$ 55.000	50.000
Leche	100	\$ 227	\$ 2.498	1.100
Arroz	80	\$ 186	\$ 116.000	50.000
Arveja	20	\$ 60	\$ 150.000	50.000
Zanahoria	18	\$ 29	\$ 80.000	50.000
Habichuela	20	\$ 46	\$ 115.000	50.000
Uchuva	45	\$ 135	\$ 3.000	1.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 4.784</b>		

## Menú 20

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Carne	100	\$ 1.900	\$ 19.000	1.000
Aceite	2	\$ 25	\$ 12.500	1.000
Cebolla larga	4	\$ 8	\$ 50.000	25.000
Salsa BBQ	0,5	\$ 6	\$ 47.990	3.780
Ajo	2,2	\$ 15	\$ 33.000	5.000
Maní	10	\$ 200	\$ 3.990	200
Semillas de chia	4	\$ 74	\$ 18.500	1.000
Cebolla cabezona	7	\$ 8	\$ 55.000	50.000
Aguacate	25	\$ 45	\$ 1.800	1.000
Lechuga	20	\$ 32	\$ 16.000	10.000
Papa	100	\$ 120	\$ 60.000	50.000
Sal	0,5	\$ 0	\$ 28.000	50.000
Leche	400	\$ 908	\$ 2.498	1.100
Tomate de árbol amarillo	45	\$ 77	\$ 43.000	25.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.458</b>		

## Menú 21

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Pollo	90	\$ 900	\$ 10.000	1.000
Cebolla larga	2	\$ 4	\$ 50.000	25.000
Ajo	2	\$ 13	\$ 33.000	5.000
Leche	400	\$ 908	\$ 2.498	1.100
Champiñones	10	\$ 155	\$ 3.885	250
Repollo morado	30	\$ 57	\$ 95.000	50.000
Rábanos	20	\$ 33	\$ 5.000	3.000
Tomate	15	\$ 26	\$ 38.000	22.000
Cebolla cabeza	7	\$ 8	\$ 55.000	50.000
Plátano hartón	66	\$ 129	\$ 43.000	22.000
Queso	15	\$ 150	\$ 10.000	1.000
Bocadillo	30	\$ 216	\$ 3.600	500
Lulo	75	\$ 189	\$ 63.000	25.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.829</b>		

## Menú 22

INGREDIENTES	PESO NETO (g)	COSTO MP	VALOR	CANTIDAD
Pollo	100	\$ 1.000	\$ 10.000	1.000
Cebolla larga	4	\$ 8	\$ 50.000	25.000
Sal	1	\$ 1	\$ 28.000	50.000
Aceite de oliva	10	\$ 125	\$ 12.500	1.000
Lechuga	20	\$ 32	\$ 16.000	10.000
Tomate	15	\$ 26	\$ 38.000	22.000
Pepino	15	\$ 20	\$ 1.300	1.000
Aguacate	25	\$ 45	\$ 1.800	1.000
Cebolla cabeza	7	\$ 8	\$ 55.000	50.000
Limón	12	\$ 25	\$ 145.000	70.000
Papa	83	\$ 100	\$ 60.000	50.000
Arroz	80	\$ 186	\$ 116.000	50.000
Guayaba	60	\$ 96	\$ 1.600	1.000
Azúcar	15	\$ 40	\$ 67.000	25.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.710</b>		

### Anexo S. Listado de proveedores.

Nombre del Proveedor	Materia Prima	Dirección
<b>Fruverhall S.A.S</b>	Frutas y verduras	Mercado corabastos bod. 88 local 1
<b>Agrosierra C.I Hortifruts Ltda.</b>	Frutas y verduras	Av. carrera 80 #2 - 51 Corabastos Bodega 15 local 3 y 15, Kennedy Bogotá D.C.
<b>Importadores Becerra Gallego Ltda.</b>	Frutas y verduras	Bodega Red de Fríos No. 55 Local 50. Corabastos S.A. Bogotá
<b>La Granja Comercializadora S.A.S</b>	Frutas y verduras	Calle 6 #79F-27
<b>Comervipc</b>	Frutas y verduras	Central de Abastos de Bogotá. Bodega 14 - Local 5 y 6.
<b>Carnes Finas Club Ganadero</b>	Cárnicos	Centro comercial codabas del Norte Carrera 7 N° 180 - 75 Módulo 7 Local 16
<b>Districarnes JP</b>	Cárnicos	Calle 71 #77-34
<b>Carnes finas Versalles</b>	Cárnicos	Avenida Carrera 86 #15a-91, Bogotá
<b>Doris Barrera-Carnes</b>	Cárnicos	Av. Ciudad De Cali # 15a -91 Local A10, El Tintal
<b>Pacific Seafood, Distribuidor de productos de Mar y Carnes Frías</b>	Cárnicos	Cra. 65 #80- 07, Bogotá
<b>Distribuidora de Granos Juan F</b>	Granos y cereales	Calle 11 # 12-15
<b>Disfrutnal S.A</b>	Granos y cereales	Carrera 80 # 2-51, local 12, Bodega 4
<b>Granos El Oriente</b>	Granos y cereales	Carrera 80 #2-51 Corabastos
<b>Distribuciones Monte Del Carlo S.A.S</b>	Granos y cereales	Carrera 80 # 26-51 Sur - Bodega 6
<b>Districereales S.A</b>	Granos y cereales	Calle 16 #8-32

### Anexo T. Lista de chequeo para proveedores

Nombre	Fruverhall S.A.S	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.		X
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito		X
Da la opción de pagar a cuotas		X
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)		X
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad		X
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús		X

Nombre	Agrosierra C.I Hortifruts Ltda	
Aspecto	Cumplimiento	
	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica	X	
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)	X	
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas	X	
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

Nombre	Importadores Becerra Gallego Ltda	
Aspecto	Cumplimiento	
	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito		X
Da la opción de pagar a cuotas		X
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

Nombre	La Granja Comercializadora S.A.S	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA		X
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas	X	
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.		X
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús		X

Nombre	Comervipe	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra	X	
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica	X	
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas	X	
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

Nombre	Carnes finas club ganadero	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica	X	
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)	X	
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas		X
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad		X
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús		X

Nombre	Districarnes JP	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente		X
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito		X
Da la opción de pagar a cuotas		X
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)		X
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos		X
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad		X
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús		X

Nombre	Pacific Seafood Distribución de productos de mar y carnes frías	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT-Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito		X
Da la opción de pagar a cuotas		X
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

Nombre		Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO	
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X		
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X		
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X		
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra			X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X		
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X		
Facturación de pedidos	X		
Métodos de facturación electrónica	X		
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)	X		
Otorga crédito	X		
Da la opción de pagar a cuotas			X
Cuenta con garantía de producto	X		
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X		
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X		
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X		
Es puntual con la entrega de los pedidos	X		
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X		
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X		

Nombre		Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO	
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X		
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X		
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X		
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra			X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X		
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X		
Facturación de pedidos	X		
Métodos de facturación electrónica			X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)	X		
Otorga crédito			X
Da la opción de pagar a cuotas			X
Cuenta con garantía de producto	X		
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X		
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X		
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X		
Es puntual con la entrega de los pedidos	X		
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X		
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús			X

Nombre		Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO	
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X		
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X		
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X		
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra	X		
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X		
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X		
Facturación de pedidos	X		
Métodos de facturación electrónica			X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)			
Otorga crédito	X		
Da la opción de pagar a cuotas			X
Cuenta con garantía de producto	X		
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X		
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X		
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X		
Es puntual con la entrega de los pedidos			X
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad			X
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X		

Nombre	Distribuidoras de Granos José F	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente	X	
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.	X	
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra		X
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas	X	
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)		X
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.	X	
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad		X
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

Nombre	Granos & Cereales de la Sabana	
	Cumplimiento	
Aspecto	SI	NO
Cuenta con certificado de cámara y comercio.	X	
Cuenta con Registro Único Tributario –RUT- Vigente		X
Cuenta con licencias, acreditaciones o permisos de autoridades de control.		
Presentó las certificaciones de calidad, fichas técnicas de los insumos, productos químicos y/o materiales que suministra	X	
Permiso sanitario de funcionamiento expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces / Permisos INVIMA	X	
Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
Facturación de pedidos	X	
Métodos de facturación electrónica		X
Cuenta con diferentes medios de pago (tarjetas, pse, efectivo, cheque, entre otros)		X
Otorga crédito	X	
Da la opción de pagar a cuotas	X	
Cuenta con garantía de producto	X	
Brinda la opción de entrega de pedidos (transporte)	X	
Cumple con los estándares de calidad y especificaciones técnicas de los productos.		X
No requiere una cantidad mínimo de pedido	X	
Es puntual con la entrega de los pedidos	X	
Flexibilidad de los precios de acuerdo a la cantidad	X	
Cuenta con el portafolio requerido para la elaboración de los menús	X	

#### Anexo U. Proveedores seleccionados de la lista de chequeo.

Frutas y verduras	Cumple	Total ítems	% cumplimiento
<b>Fruverhall S.A.S</b>	9	18	50%
<b>Agrosierra C.I Hortifruts Ltda</b>	17	18	94%
<b>Importadores Becerra Gallego Ltda</b>	13	18	72%
<b>La Granja Comercializadora S.A.S</b>	12	18	67%
<b>Comervipe</b>	17	18	94%

<b>Cárnicos</b>	<b>Cumple</b>	<b>Total ítems</b>	<b>% cumplimiento</b>
<b>Carnes finas club ganadero</b>	14	18	78%
<b>Districarnes</b>	8	18	44%
<b>Pacific Seafood Distribución de productos de mar y carnes frías</b>	13	18	72%
<b>Carnes finas Versalles</b>	16	18	89%
<b>Doris Barrera-Carnes</b>	13	18	72%

<b>Granos y Abarrotes</b>	<b>Cumple</b>	<b>Total ítems</b>	<b>% cumplimiento</b>
<b>Disfrutnal</b>	14	18	78%
<b>Distribuidoras de Granos Juan F</b>	13	18	72%
<b>Granos El Oriente</b>	15	18	83%
<b>Distribuciones Monte del Carlo</b>	12	18	67%
<b>Districereales S.A</b>	12	18	67%

#### **Anexo V. Definición de los factores claves para la evaluación de proveedores**

- **Calidad:** Se refiere al buen estado físico y químico de la materia prima y/o producto terminado recibido por un proveedor. Para determinar aquel estado, el insumo es inspeccionado al momento de registrarlo en los inventarios para certificar que no existen daños en su morfología.
- **Entrega:** Se refiere a la eficiencia y eficacia de la entrega de la materia prima desde el momento de realizar el pedido u orden de compra al proveedor hasta que es recibido por la compañía. Este factor mide la prontitud y efectividad del número de productos recibidos sobre el número de productos pedidos, así como su tiempo de entrega, lo cual garantiza que el proveedor cumple con las cantidades solicitadas por el cliente en los plazos de tiempo requeridos, independientemente de la temporada, hora, circunstancias, etc.
- **Cantidad:** Se refiere a la disponibilidad de materia prima y/o producto terminado con la que cuenta el proveedor en cualquier época del año, así como la variedad de soluciones en caso de necesitar características diferentes en el desarrollo de las actividades propuestas con la empresa.
- **Contribución:** Se refiere al valor agregado intangible representado en la atención de solicitudes por parte de la compañía, por ejemplo, brindar conocimiento especializado que podría corresponder a propiedades químicas y/o mecánicas propias de la materia prima a adquirir, en pro de velar por el mejoramiento de la calidad del producto final.
- **Flexibilidad:** Se refiere a la capacidad, habilidad y voluntad de negociar condiciones de tiempos de entrega, precio, cantidad de producto, tiempo, etc., por parte de la

gerencia comercial de los proveedores, con el fin de optimizar el desarrollo de las operaciones del proceso productivo.

Referencia: (Saavedra, 2007).

### Ponderación de factores para elegir proveedores.

Evaluación de proveedores para frutas y verduras							
FACTOR	PESO	Agrosierra - C.I Hortifruts Ltda		Importadores Becerra Gallego Ltda		ComerVIPC	
		Calif	Punt.	Calif	Punt.	Calif	Punt.
<b>Calidad</b>	50%	3	1,5	2	1	3	1,50
<b>Entrega</b>	25%	3	0,75	3	0,75	3	0,75
<b>Cantidad</b>	15%	3	0,45	3	0,45	3	0,45
<b>Contribución</b>	5%	2	0,1	2	0,1	1	0,05
<b>Flexibilidad</b>	5%	3	0,15	2	0,1	2	0,10
<b>TOTAL</b>	100%		<b>2,95</b>		<b>2,4</b>		<b>2,85</b>

Evaluación de proveedores de carnicos							
FACTOR	PESO	Carnes Finas Club Ganadero		Carnes finas versalles		Pacific Seafood	
		Calif	Punt.	Calif	Punt.	Calif	Punt.
<b>Calidad</b>	50%	3	1,5	3	1,5	2	1
<b>Entrega</b>	25%	3	0,75	3	0,75	3	0,75
<b>Cantidad</b>	15%	3	0,45	3	0,45	3	0,45
<b>Contribución</b>	5%	1	0,05	2	0,1	2	0,1
<b>Flexibilidad</b>	5%	2	0,1	2	0,1	3	0,15
<b>TOTAL</b>	100%		<b>2,85</b>		<b>2,9</b>		<b>2,45</b>

<b>Evaluación de proveedores de granos y cereales</b>							
<b>FACTOR</b>	<b>PESO</b>	<b>Disfrutnal</b>		<b>Distribuidora de granos Juan F</b>		<b>Granos el Oriente</b>	
		<b>Calif</b>	<b>Punt.</b>	<b>Calif</b>	<b>Punt.</b>	<b>Calif</b>	<b>Punt.</b>
<b>Calidad</b>	50%	3	1,5	3	1,5	3	1,5
<b>Entrega</b>	25%	2	0,5	3	0,75	3	0,75
<b>Cantidad</b>	15%	3	0,45	3	0,45	3	0,45
<b>Contribución</b>	5%	3	0,15	2	0,1	2	0,1
<b>Flexibilidad</b>	5%	1	0,05	1	0,05	2	0,1
<b>TOTAL</b>	100%		<b>2,65</b>		<b>2,85</b>		<b>2,9</b>

### **Anexo W. Ficha técnica de maquinaria y equipos requeridos.**

<b>Nombre de la máquina</b>	Refrigerador Industrial
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerador de 2 puertas.</li> <li>• Exterior en acero inoxidable, interior en aluminio.</li> <li>• De aire forzado.</li> <li>• Compresor 7/8 HP.</li> <li>• Gas refrigerante R-134A.</li> <li>• Cuatro parrillas para uso pesado.</li> <li>• Indicador de temperatura.</li> <li>• Aislante de poliuretano libre de CFC. con espesor de 2 1/4"</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Frio/Caliente
<b>Cantidad Requerida</b>	1
<b>Precio</b>	\$2.500.000
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, 2019, basados en Polo Norte,2019.

Nombre de la máquina	Lavavajillas
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior en acero inoxidable para mayor durabilidad y calidad.</li> <li>• Capacidad de 12 servicios - 96 piezas</li> <li>• Controles electrónicos a la vanguardia</li> <li>• Acero inoxidable interior y exterior</li> <li>• Tipo de puerta recta</li> <li>• Controles electrónicos</li> <li>• Filtro de retención de alimentos</li> <li>• Comienzo - cancelar - pausa</li> <li>• Anaqueles para tazas</li> <li>• Canastilla para cubiertos</li> <li>• Patas niveladoras</li> <li>• Ciclos de lavado: Ligero, Lavado normal,</li> <li>• Ollas, sartenes y cacerolas, solo enjuague, prelavado, Cristales y vasos.</li> <li>• Cuatro opciones de lavado</li> <li>• Despachador de jabón y abrillantadores</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de cocina
<b>Cantidad Requerida</b>	1
<b>Precio</b>	\$1.540.000
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, 2019, basados en Polo Norte, 2019

Nombre de la máquina	Microondas
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca Whirlpool</li> <li>• Capacidad de 20 litros</li> <li>• Dimensiones Cm (Alto Ancho Profundo) - 26,2 x 45,5 x 35,2 cm</li> <li>• Alimentación eléctrica</li> <li>• Funciones predeterminadas</li> <li>• 700 watts de potencia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz interior</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de cocina
<b>Cantidad Requerida</b>	1
<b>Precio</b>	\$260.000
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, 2019, (Alkosto.com, 2019)

<b>Nombre de la máquina</b>	Samovares
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Samovar de 8 Litros,</li> <li>• Incluye 2 soportes de combustible fabricados en acero inoxidable 18/8</li> <li>• Calibre del acero: 22</li> <li>• Construcción de acero inoxidable</li> <li>• Certificado: NSF</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de servicio
<b>Cantidad Requerida</b>	6
<b>Precio</b>	\$250.000 c/u
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, 2019, basados en Polo Norte (2019)

<b>Nombre de la máquina</b>	Licuadoras
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No. de Velocidades: 8</li> <li>• Capacidad Vaso (lts): 1.5</li> <li>• Material del Vaso: Plástico</li> <li>• Potencia Motor (Watts): 450</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de cocina
<b>Cantidad Requerida</b>	3
<b>Precio</b>	\$80.000 c/u
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, 2019, basados en Alkosto (2019)

<b>Nombre de la máquina</b>	Caja Registradora
<b>Descripción de la máquina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de impresor: Térmico</li> <li>• Tipo de papel: Térmico 57mm</li> <li>• Alfanumérica: si</li> <li>• Voltaje: 100~220 V</li> <li>• Amperaje: 1.5 A</li> <li>• Frecuencia: 50/60 Hz</li> <li>• Dimensiones (Frente x fondo x alto): 34 x 38 x 25 cm</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de servicio
<b>Cantidad Requerida</b>	1
<b>Precio</b>	\$300.000
<b>Imagen</b>	

Fuente: Autores, basados en Mercado Libre (2019).

Nombre de la máquina	Jugo de mesas y sillas
<b>Descripción de la máquina</b>	Mesas: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Patas en acero inoxidable</li> <li>● Tapa de madera aglomerada cubierta de acero inoxidable</li> <li>● 120cm de ancho, 70 cm por largo y 50cm de alto</li> </ul> Sillas <ul style="list-style-type: none"> <li>● Patas en acero inoxidable</li> <li>● Material plástico para espaldar y base</li> </ul>
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de servicio
<b>Precio</b>	\$1.275.000
<b>Cantidad requerida</b>	23

**Imagen de la máquina**



Fuente: Autores, 2019, basados en Merca Libre (2019)

Nombre de la máquina	Alacena Industrial
<b>Descripción de la máquina</b>	Herraje para Despensa extraíble sencilla Medidas requeridas: 500 x 385mm. La altura va desde 185cm a 215cm.
<b>Estación de trabajo</b>	Zona de cocina
<b>Precio</b>	\$520.00
<b>Cantidad requerida</b>	1

Imagen de la máquina



Fuente: Autores, 2019, basados en mercado libre

### Anexo X. Cotización herramientas y utensilios requeridos

**SURTI-HOGAR EL ARPAZO**

LUIS EDGAR MALDONADO PAIBA  
 NIT. 79.300.165-1 - IVA RÉGIMEN COMÚN  
 Licuadoras - Planchas - Vajillas - Ollas  
 Cubiertería - Estufas - Molinos - Plásticos  
 Ollas a Presión y todo para el Hogar  
 VENTAS POR MAYOR Y DETAL - PRECIOS DE FABRICA

**Carrera 11 No. 10-36 - Tel.: 283 30 53 - Bogotá D.C.**

Herramienta o Utensilio	Precio Unidad
Platos de porcelana 23-25 cm	\$ 6.250
Vasos en vidrio de 8 onz	\$ 3.000
Tenedores	\$ 1.000
Cuchillos	\$ 1.000
Cucharas	\$ 1.000
Juegos de cuchillos x4	\$ 20.000
Ralladores	\$ 6.000
Tablas de picar	\$ 3.000
Abrelatas	\$ 15.000
Espátulas juego x3	\$ 20.000
Jarras 3 lts	\$ 15.000
Olletas	\$ 10.000
Coladeras	\$ 6.000

<b>Juego de cucharones x6</b>	\$ 30.000
<b>Juego de recipientes de plástico x4</b>	\$ 30.000
<b>Ollas de 40 lts</b>	\$ 280.000
<b>Ollas de 30 lts</b>	\$ 200.000
<b>Ollas de 20 lts</b>	\$ 110.000
<b>Ollas de 16 lts</b>	\$ 50.000
<b>Olla a presión 7 lts</b>	\$ 100.000
<b>Recipientes plasticos de 7 lts</b>	\$ 30.000
<b>Cucharon metálico</b>	\$ 20.000
<b>Servilleteros</b>	\$ 2.500
<b>Saleros</b>	\$ 1.500
<b>Palilleros</b>	\$ 1.500

### Anexo Y. Cotización implementos de seguridad y protección en el trabajo

<b>Implementos</b>	<b>Costo unitario</b>
<b>Delantales</b>	\$ 5.000
<b>Cofias x Caja</b>	\$ 10.000
<b>Guantes de caucho</b>	\$ 3.500
<b>Tapabocas x Caja</b>	\$ 7.500

### Anexo Z. Tiempo de preparación 22 menús

	<b>TIEMPO</b>	<b>Total X3 menús</b>
<b>Menú 1</b>	110	310
<b>Menú 2</b>	105	
<b>Menú 3</b>	95	
<b>Menú 4</b>	115	290
<b>Menú 5</b>	95	
<b>Menú 6</b>	80	
<b>Menú 7</b>	105	330
<b>Menú 8</b>	115	
<b>Menú 9</b>	110	
<b>Menú 10</b>	90	270
<b>Menú 11</b>	85	
<b>Menú 12</b>	95	
<b>Menú 13</b>	85	320
<b>Menú 14</b>	110	

<b>Menú 15</b>	125	
<b>Menú 16</b>	115	340
<b>Menú 17</b>	95	
<b>Menú 18</b>	130	
<b>Menú 19</b>	110	420
<b>Menú 20</b>	105	
<b>Menú 21</b>	90	
<b>Menú 22</b>	115	
<b>Promedio total</b>		328,3333333

### Anexo AA. Ponderación factores de localización.

		LUGAR DE UBICACIÓN							
		Spoleto		Terraza		Cocina			
CRITERIO	PESO	Calif.	Pond.	Calif.	Pond.	Calif.	Pond.	Calif.	Pond.
<b>Proximidad a los clientes</b>	23%	4	0,92	2	0,46	3	0,69	1	0,23
<b>Ambiente comercial</b>	20%	4	0,8	2	0,4	3	0,6	1	0,8
<b>Costo del terreno</b>	22%	1	0,22	2	0,44	3	0,66	4	0,88
<b>Tamaño de la instalación</b>	15%	4	0,6	2	0,3	3	0,45	1	0,6
<b>Existencia de otras instalaciones</b>	5%	1	0,05	2	0,1	3	0,15	4	0,2
<b>Infraestructura (adecuación)</b>	10%	3	0,3	2	0,2	4	0,4	1	0,3
<b>Flexibilidad del arrendador</b>	5%	3	0,15	4	0,2	2	0,1	1	0,15
<b>TOTAL</b>	00%	20	3,04	16	2,1	21	3,05	13	3,16

### Anexo AB. Análisis de factores de riesgo.

Tipo de riesgo	Descripción	Efecto	Estación de trabajo	Gravedad	Medida de control
<b>Físicos</b>	Ruido	Disminución capacidad auditiva	Cocina y servicio	M	Uso de tapa oídos
	Temperatura Extrema	Quemaduras	Cocina y servicio	A	Uso de implementos de seguridad
	Vibración	Fatiga muscular	Cocina	B	Puestos de trabajo firmes
	Iluminación	Ceguera	Todas las estaciones	M	Proveer instalaciones adecuadas según decreto 3075
<b>Biológicos y Químicos</b>	Polvo	Intoxicación	Todas las estaciones	B	Utilizar medidas de prevención en personas
	Virus	Enfermedades	Todas las estaciones	M	Uso de elementos de protección e higiene
	Bacterias	Inflamables y tóxicos	Cocina y aseo	B	Realizar lavado con límpido constante
Tipo de riesgo	Descripción	Efecto	Estación de trabajo	Gravedad	Medida de control
<b>Mecánicos</b>	Movimiento repetitivo	Lesiones	Cocina y servicio	M	Realizar cambio de acciones que requieren acciones repetitivas
	Postura	Dolores y lesiones	Cocina, servicio y aseo	A	Proveer de objetos de descanso
	Manipulación manual de cargas	Esfuerzo físico	Cocina y aseo	M	Hacer entrega de indumentaria

				para manejar peso
Psicosociales	Monotonía y estrés	Todas las estaciones	M	Realizar pausas activas

## Anexo AC. Criterios de factores de riesgos

### Físicos:

ILUMINACIÓN	
Ítem	Descripción
Muy Alto	Ausencia de luz natural o artificial
Alto	Deficiencia de luz natural o artificial con sombras evidentes y dificultad para leer.
Medio	Percepción de algunas sombras al ejecutar una actividad (escribir).
Bajo	Ausencia de sombras.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

RUIDO	
Ítem	Descripción
Muy Alto	No escuchar una conversación a una intensidad normal a una distancia menos de 50 cm
Alto	Escuchar la conversación a una distancia de 1 m a una intensidad normal
Medio	Escuchar la conversación a una distancia de 2 m a una intensidad normal
Bajo	No hay dificultad para escuchar una conversación a una intensidad normal a más de 2 m.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

RADIACIONES IONIZANTES	
Ítem	Descripción
Muy Alto	Exposición frecuente (una o más veces por jornada o turno).
Alto	Exposición regular (una o más veces en la semana).

Medio	Ocasionalmente y/o vecindad
Bajo	Rara vez, casi nunca sucede la exposición.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### TEMPERATURAS EXTREMAS

Ítem	Descripción
Muy Alto	Percepción subjetiva de calor o frío en forma inmediata en el sitio
Alto	Percepción subjetiva de calor o frío luego de permanecer 5 min en el sitio.
Medio	Percepción de algún Discomfort con la temperatura luego de permanecer 15 min.
Bajo	Sensación de confort térmico.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### VIBRACIONES

Ítem	Descripción
Muy Alto	Percibir notoriamente vibraciones en el puesto de trabajo.
Alto	Percibir sensiblemente vibraciones en el puesto de trabajo.
Medio	Percibir moderadamente vibraciones en el puesto de trabajo.
Bajo	Existencia de vibraciones que no son percibidas.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### **Biológicos:**

#### VIRUS, BACTERIAS, HONGOS Y OTROS

Ítem	Descripción
Muy Alto	Provocan una enfermedad grave y constituye un serio peligro para los trabajadores. Su riesgo de propagación es elevado y no se conoce tratamiento eficaz en la actualidad.
Alto	Pueden provocar una enfermedad grave y constituir un serio peligro para los trabajadores. Su riesgo de propagación es probable y generalmente existe tratamiento eficaz.

Medio Pueden causar una enfermedad y constituir un peligro para los trabajadores. Su riesgo de propagación es poco probable y generalmente existe tratamiento eficaz.

Bajo Poco probable que cause una enfermedad. No hay riesgo de propagación y no se necesita tratamiento.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

### **Biomecánicos:**

#### POSTURA

<b>Ítem</b>	<b>Descripción</b>
Muy Alto	Posturas con un riesgo extremo de lesión músculo esquelética. Deben tomarse medidas correctivas inmediatamente
Alto	Posturas de trabajo con riesgo probable de lesión. Se deben modificar las condiciones de trabajo tan pronto como sea posible
Medio	Posturas con riesgo moderado de lesión musculoesquelética sobre las que se precisa una modificación, aunque no inmediata
Bajo	Posturas que se consideran normales, sin riesgo de lesiones músculo esqueléticas, y en las que no es necesaria ninguna acción.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### MOVIMIENTOS REPETITIVOS

<b>Ítem</b>	<b>Descripción</b>
Muy Alto	Actividad que exige movimientos rápidos y continuos de los miembros superiores, a un ritmo difícil de mantener (ciclos de trabajo menores a 30 s ó 1 min, o concentración de movimientos que utiliza pocos músculos durante más del 50 % del tiempo de trabajo).
Alto	Actividad que exige movimientos rápidos y continuos de los miembros superiores, con la posibilidad de realizar pausas ocasionales (ciclos de trabajo menores a 30 segundos ó 1 min, o concentración de movimientos que utiliza pocos músculos durante más del 50 % del tiempo de trabajo).

Medio	Actividad que exige movimientos lentos y continuos de los miembros superiores, con la posibilidad de realizar pausas cortas
Bajo	Actividad que no exige el uso de los miembros superiores, o es breve y entrecortada por largos periodos de pausa.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### ESFUERZO

Ítem	Descripción
Muy Alto	Actividad intensa en donde el esfuerzo es visible en la expresión facial del trabajador y/o la contracción muscular es visible.
Alto	Actividad pesada, con resistencia
Medio	Actividad con esfuerzo moderado
Bajo	No hay esfuerzo aparente, ni resistencia, y existe libertad de movimientos

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS

Ítem	Descripción
Muy Alto	Manipulación manual de cargas con un riesgo extremo de lesión músculo esquelética. Deben tomarse medidas correctivas inmediatamente.
Alto	Manipulación manual de cargas con riesgo probable de lesión. Se deben modificar las condiciones de trabajo tan pronto como sea posible.
Medio	Manipulación manual de cargas con riesgo moderado de lesión musculoesquelética sobre las que se precisa una modificación, aunque no Inmediata.
Bajo	No se manipulan cargas o si se realiza, no se evidencian riesgos de lesiones músculo esqueléticas. No es necesaria ninguna acción

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud,2017)

#### PSICOSOCIALES

Ítem	Descripción
------	-------------

Muy Alto	Nivel de riesgo con alta posibilidad de asociarse a respuestas muy altas de estrés. Por consiguiente, las dimensiones y dominios que se encuentran bajo esta categoría requieren intervención inmediata en el marco de un sistema de vigilancia epidemiológica.
Alto	Nivel de riesgo que tiene una importante posibilidad de asociación con respuestas de estrés alto y por tanto, las dimensiones y dominios que se encuentren bajo esta categoría requieren intervención, en el marco de un sistema de vigilancia epidemiológica
Medio	Nivel de riesgo en el que se esperaría una respuestas de estrés moderada, las dimensiones y dominios que se encuentran bajo esta categoría ameritan observación y acciones sistemática de intervención para prevenir efectos perjudiciales en la salud.
Bajo	No se espera que los factores psicosociales que obtengan puntuaciones de este nivel estén relacionados con síntomas o respuestas de estrés significativas.

Fuente: Autores 2019, Basados en (Minsalud, 2017)

#### Anexo AD. Cálculo del capital humano en tres meses

Costos Fijos Mano de Obra	Sin carga prestacional	Con carga prestacional
<b>Chef</b>	\$ 1.277.000	\$ 1.941.040
<b>Cocinero</b>	\$ 1.188.000	\$ 1.805.760
<b>TOTAL</b>	\$ 2.465.000	\$ 3.746.800
Gastos fijos Mano de Obra	Sin carga prestacional	Con carga prestacional
<b>Administrador</b>	\$ 1.274.000	\$ 1.936.480
<b>Cajero</b>	\$ 860.000	\$ 1.307.200
<b>TOTAL</b>	\$ 2.134.000	\$ 3.243.680

CIF	
<b>Energía</b>	\$ 170.149
<b>Gas</b>	\$ 50.000
<b>TOTAL</b>	\$ 220.149

Nota: el servicio de acueducto no se tuvo en cuenta debido a que está incluida dentro del canon de arrendamiento del local.