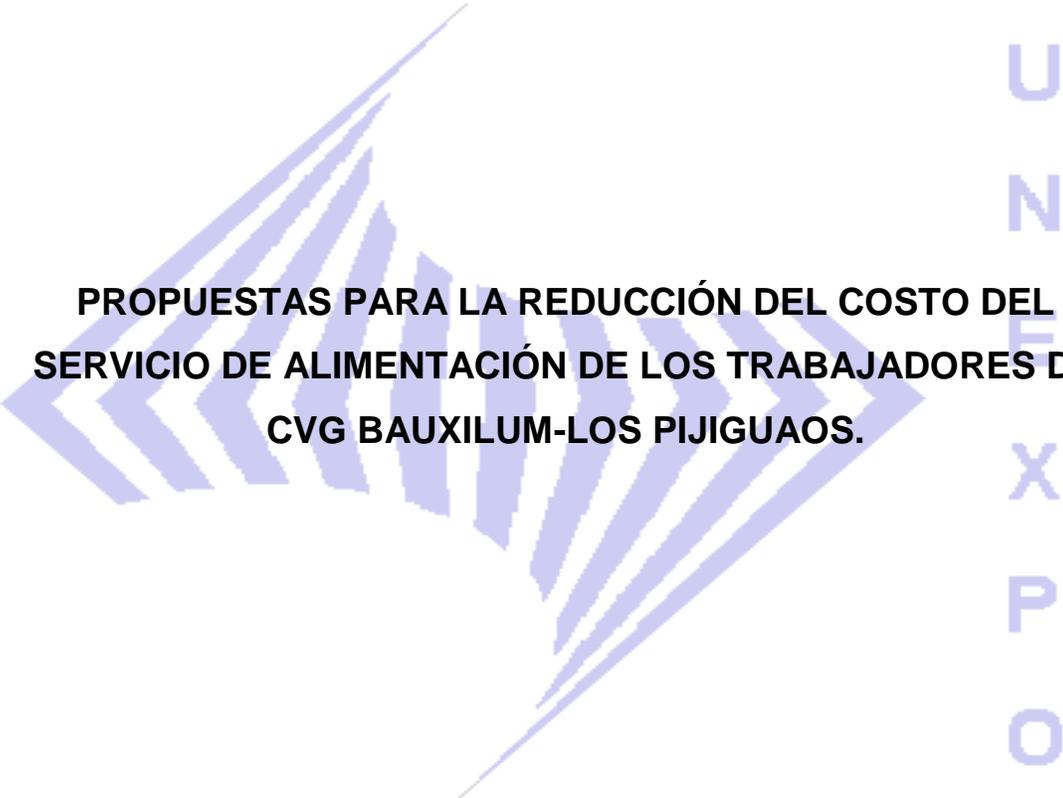


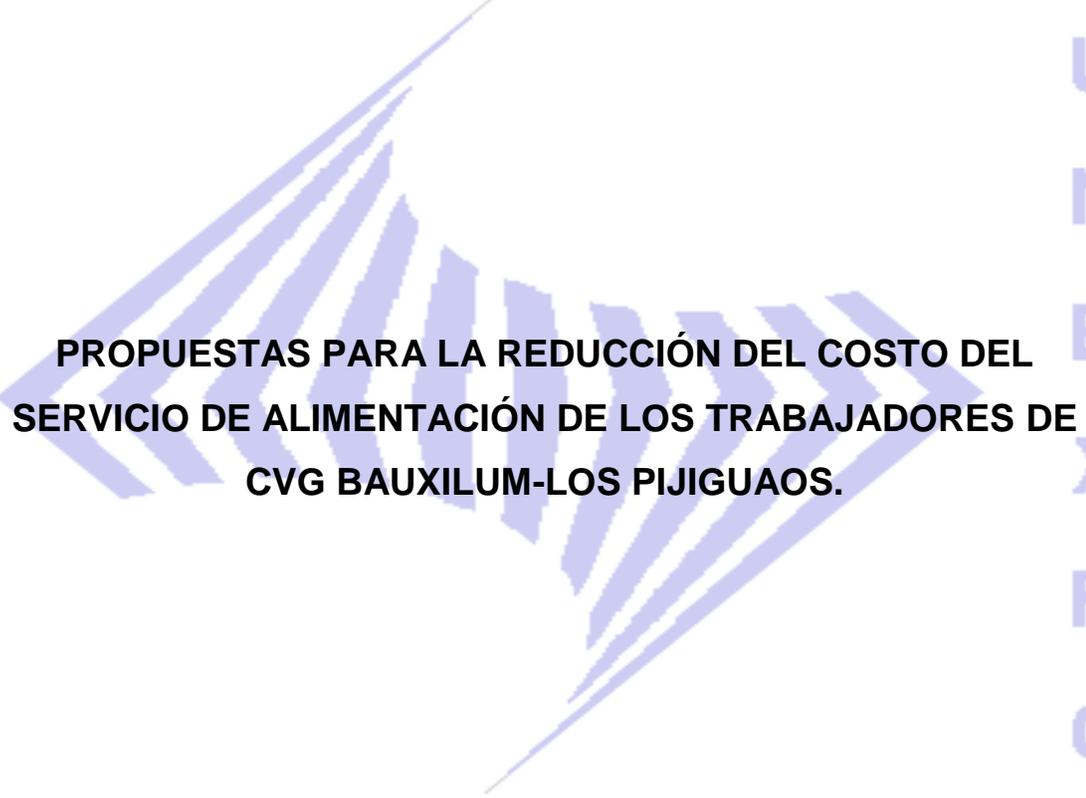
**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL POLITÉCNICA
“ANTONIO JOSÉ DE SUCRE”
VICE-RECTORADO PUERTO ORDAZ
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
TRABAJO DE GRADO**



**PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE
CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.**

AUTORA: Caldera Avila Juandri Rubhierly

PUERTO ORDAZ, OCTUBRE DE 2015



**PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE
CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.**

U
N
E
X
P
O

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL POLITÉCNICA
“ANTONIO JOSÉ DE SUCRE”
VICE-RECTORADO PUERTO ORDAZ
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
TRABAJO DE GRADO**

**PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE
CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.**

Trabajo de Grado presentado ante el Departamento de Ingeniería Industrial de la UNEXPO Vicerrectorado Puerto Ordaz como requisito para optar al título de Ingeniero Industrial

Autora: Caldera Avila, Juandri Rubhierly

MSc. Ing. Iván Turmero

Tutor Académico

Ing. César E. Rodríguez

Tutor Industrial

PUERTO ORDAZ, OCTUBRE DE 2015

Caldera A., Juandri R.
**PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES
DE CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.**

245 Pág.

Trabajo de Grado

Universidad Nacional Experimental "Antonio José De Sucre"
Vice-Rectorado Puerto Ordaz. Departamento de Ingeniería
Industrial.

Tutor Académico: MSc. Ing. Iván Turmero
Tutor Industrial: Ing. César E. Rodríguez

PUERTO ORDAZ, OCTUBRE 2015

CONTENIDO:

- I. El Problema
- II. Generalidades de la Empresa
- III. Bases Teóricas
- IV. Marco Metodológico
- V. Situación Actual
- VI. Análisis y Resultados
- Conclusiones
- Recomendaciones
- Lista de Referencias

**UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL POLITÉCNICA
“ANTONIO JOSÉ DE SUCRE”
VICERRECTORADO PUERTO ORDAZ
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
TRABAJO DE GRADO**

ACTA DE APROBACIÓN

Quienes suscriben, miembros del Jurado Evaluador designados por la Comisión de Trabajos de Grado del Departamento de Ingeniería Industrial de la Universidad Nacional Experimental Politécnica “Antonio José de Sucre”, Vicerrectorado Puerto Ordaz, para evaluar el Trabajo de Grado presentado por la ciudadana: **JUANDRI RUBHIERLY CALDERA AVILA**, portadora de la Cédula de Identidad N^o **V-20.020.431**, titulado: **PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.**, para optar al título de **INGENIERO INDUSTRIAL**, consideramos que este cumple con los requisitos exigidos para tal efecto y por lo tanto lo declaramos **APROBADO**.

En Ciudad Guayana a los _____ del mes de Octubre de dos mil quince

**MSc. Ing. Iván Turmero
Tutor Académico**

**Ing. César E. Rodríguez
Tutor Industrial**

**Ing. Mirella Andara
Jurado Evaluador**

**Ing. Marinel Bastidas
Jurado Evaluador**

DEDICATORIA

A DIOS

A MIS PADRES, CARMEN AVILA Y ANDRES CALDERA

A MI ABUELA CARMEN BRAVO

A MIS HERMANAS RUBHIER Y RUBHYN

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a **Dios** por ser mi gran proveedor, solo he recibido bendiciones, tengo una deuda infinita.

A mi mamá y mi papá, que han sido instrumento de Dios para hacer de mí una buena persona, que han sacrificado tanto, les debo todo, la vida, las oportunidades, jamás tendré como pagarles tanto.

A mis hermanas por estar ahí y confiar ciegamente en mí.

A mi familia por creer en mí siempre, nunca dudaron de lo que podía hacer, ustedes son combustible para este motor.

A mi tutor académico **Iván Turmero** por ser una excelente profesor y por su disposición y colaboración en la ejecución de esta investigación.

A mi tutor industrial **César Rodríguez** por haberme enseñado tanto, excelente persona, excelente trabajador, todo un ejemplo.

A mis compañeros de clases, **Adriani, Andrea, Fabiara, Adrián, Yoselin y Liliana**, mis hermanos en este viaje, tengo mucho que agradecerles.

A la **UNEXPO** por darme la oportunidad de formarme como profesional y enseñarme lo que es la disciplina.

A la **C.V.G. BAUXILUM CA**, mi casa, me dio la oportunidad de formarme en mi niñez y ahora lo hace como profesional, gracias infinitas por todo.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL POLITÉCNICA
“ANTONIO JOSÉ DE SUCRE”
VICE-RECTORADO PUERTO ORDAZ
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
TRABAJO DE GRADO**

**PROPUESTAS PARA LA REDUCCIÓN DEL COSTO DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE CVG BAUXILUM-LOS
PIJIGUAOS.**

Autora: Caldera Avila Juandri Rubhierly
Tutor Académico: MSc. Ing. Iván Turmero
Tutor Industrial: Ing. César E. Rodríguez
Fecha: Octubre 2015

RESUMEN

Este estudio consistió en la evaluación del sistema de alimentación a los trabajadores, con la finalidad de hallar las causas de su alto costo, para así emitir un diagnóstico que permita presentar propuestas que aplicadas a corto o largo plazo puedan reducir el costo del servicio significativamente. Para la realización de esta investigación se recurrió a la recolección de los datos del sistema de alimentación y a la inspección visual, por ello se realizaron visitas periódicas a cada uno de los comedores, donde se aplicaron entrevistas no estructuradas a los trabajadores para conocer su punto de vista con respecto al servicio, se realizó un muestreo donde se recabó información de alta importancia, se consultaron los antecedentes y se recaudó información en distintas unidades. Se pudo identificar las principales causas del problema, generando una respuesta para cada una de ellas.

Palabras claves: Control, acceso, normas, ticket, pago.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN	viii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema	3
1.2. Objetivos	6
1.4 Justificación	6
1.5 Delimitación o Alcance	7
CAPITULO II. GENERALIDADES DE LA EMPRESA	
2.1 Breve Descripción de la Empresa	8
2.2 Organización y Responsabilidades	13
2.3 Sector Productivo	14
2.4 Identificación del Área donde realizó el estudio	18
CAPITULO III. MARCO TEÓRICO	
3.1 Antecedentes	20
3.2 Bases Teóricas	28
3.3 Bases Legales	37
3.3.1 Convención Colectiva	37
3.3.2 Ley de Contrataciones Públicas	41
3.3.3 Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas	49
3.3.4 CVG BAUXILUM, C.A., Los Pijiguas Contratación Servicio De Comida, Condiciones Generales 2015.	50
3.4 Definición de Términos	66
CAPÍTULO IV. MARCO METODOLÓGICO	
4.1 Tipo y Diseño de Investigación	71

4.2 Población y Muestra de la Investigación	73
4.3 Técnicas o Instrumentos de Recolección de Datos	74
4.4 Procedimiento Metodológico	78
CAPÍTULO V. SITUACIÓN ACTUAL	
5.1 Diagnóstico de la situación actual del sistema de alimentación de los trabajadores de CVG Bauxilum, Los Pijiguaos C.A.	80
5.1.1 Revisión de Documentos	82
5.1.2 Descripción del Servicio	85
5.1.3 Observación Directa	88
5.1.4 Muestreo	94
5.2 Diagrama Causa-Efecto	117
CAPÍTULO VI. ANÁLISIS RESULTADOS	
6.1 Pagar a la Contratista por lectura del molinete	126
6.2 Revisión y Depuración de Niveles de Acceso	129
6.3 Diagrama de Procesos Situación Propuesta	135
6.4 Presentación de un conjunto de propuestas que atacan el resto de las causas del problema.	137
6.5 Evaluación Económica para la Implementación de la principal propuesta.	138
CONCLUSIONES	147
RECOMENDACIONES	149
LISTA DE REFERENCIAS	151
APÉNDICES	153
Apéndice A:	154
Suministro de Comidas PA-50015407-03	155
Solicitud de Comida o Refrigerio Cód. 01.04.22	164
Venta de Tiqueras Cód. 01.04.27	174
Apéndice B:	183
Formulario PE-014	184
Apéndice C:	185
Formato para Muestreo	186

Tablas de muestreo Pié de Cerro.	187
Tablas de Muestreo Mina	202
Tablas de Muestreo Jobal	210
Tablas de Muestreo Centro Poblado	217
ANEXOS	230
Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Pié de Cerro	231
Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Mina.	236
Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo El Jobal.	239
Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Centro Poblado.	241

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura		Pág.
1	Ubicación Geográfica de CVG BAUXILUM – Los Pijiguaos.	9
2	Estructura Organizativa Gerencial de CVG BAUXILUM, C.A.	14
3	Sección típica de la bauxita de Los Pijiguaos	15
4	Diagrama de Flujo Operaciones Bauxita	17
5	Estructura Organizativa de la Superintendencia de Ingeniería Industrial.	19
6	Menú Aprobado por el Comité pág. 1	54
7	Menú Aprobado por el Comité pág. 2	55
8	Menú Aprobado por el Comité pág. 3	56
9	Menú Aprobado por el Comité pág. 4	57
10	Estructura de Costos por tipo de comida	65
11	Estructura Organizativa Unidad de Servicios	80
12	Reporte de Gastos de Todas las Unidades al 31.12.2014	81
13	Reporte de Inversiones al 31.12.2014	82
14	Diagrama de Procesos Situación Actual	90
15	Diagrama Causa-Efecto.	118
16	Diagrama de Procesos Situación Propuesta	136

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico		Pág.
1	Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato.	96
2	Diferencia de conteo y registro del PE-014 para almuerzo.	97
3	Diferencia de conteo y registro del PE-014 para almuerzo.	98
4	Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato	100
5	Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para el almuerzo para la Mina	102
6	Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en la Mina	103
7	Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato para el Jobal.	106
8	Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en el Jobal	107
9	Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato para Centro Poblado.	110
10	Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para el Almuerzo en Centro Poblado	112
11	Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en Centro Poblado	114
12	Porcentaje de platos que están en el menú y en la base de datos utilizada para realizar el cálculo del precio base.	121
13	Registro de Almuerzos en PE-014 y Lectura del Molinete sin corrección de niveles de acceso.	130
14	Registro de Cenas en PE-014 y Lectura del Molinete sin corrección de niveles de acceso.	131
15	Registro de Almuerzos en PE-014 y Lectura del Molinete luego de corregir los niveles de acceso.	132
16	Registro de Cenas en PE-014 y Lectura del Molinete luego de corregir los niveles de acceso.	133

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla		Pág.
1	Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Pié de Cerro.	95
2	Resumen de cantidad de comidas servidas según el muestreo y las registradas según el PE-014	97
3	Resumen de ahorro para cada evaluación en Pié de Cerro.	99
4	Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Mina.	100
5	Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para la Mina	101
6	Resumen de ahorro para cada evaluación en la Mina.	104
7	Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Jobal.	105
8	Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para el Jobal	107
9	Resumen de ahorro para cada evaluación en el Jobal.	108
10	Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Jobal.	109
11	Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para el Jobal	111
12	Resumen de ahorro para cada evaluación en Centro Poblado.	116
13	Almuerzos despachados antes de corregir niveles de acceso	130
14	Cenas despachados antes de corregir niveles de acceso	131
15	Almuerzos despachados luego de corregir niveles de acceso	132
16	Cenas despachadas luego de corregir niveles de acceso	133
17	Tabla resumen de diferencia generada por corrección de niveles de acceso.	134
18	Tabla resumen de diferencia generada por corrección de niveles de acceso.	134
19	Resumen General de la Demanda del Servicio de Alimentación por cada Área.	139
20	Costos asociados a la Situación Actual.	140

INTRODUCCIÓN

Todas las empresas, de producción o servicio, están en una constante búsqueda de mejorar sus operaciones o ser cada vez más eficientes para poder así aumentar su rentabilidad. En tal sentido, realizan estudios de todo tipo, se analizan todas y cada una de las unidades que conforman la organización, se aplican nuevas estrategias para reducir demoras en los procesos, para que los trabajadores hagan más en menos tiempo, se incluyen nuevas tecnologías para sistematizar procesos; en fin, un repertorio de alternativas y vías para optimizar las operaciones de la organización, muchas se aplican con éxito, otras simplemente no aportan nada.

Las organizaciones suelen suplir alguna necesidad a través de la contratación de otra empresa, lo que no sucede con frecuencia es la evaluación, control u optimización de este servicio. La organización lo contrata pero difícilmente evalúa con criterio la ejecución de sus operaciones. CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS, contrata el servicio de alimentación para los trabajadores a través de microempresas, este servicio es el más costoso de toda la operadora, el alto costo del servicio se origina principalmente porque no se controla el acceso en los comedores, sin embargo hay un conjunto de factores que se involucran directamente en el desarrollo del servicio que van desde su contratación hasta que el plato es servido, que juegan un papel importante en el pago total, estos se pueden optimizar para reducir en su máxima expresión el costo del servicio en general.

Esta investigación se realiza con el fin de reducir el costo del servicio de alimentación, a través de la creación de alternativas y propuestas que optimicen a corto, mediano y largo plazo el servicio en su totalidad. Es importante dar respuesta a esta problemática, ya que el excedente que se paga puede ser aprovechado para abordar otras necesidades en la empresa.

Se plantearán y de ser posible, probarán mecanismos nuevos que permitan la reducción de costos en los comedores, así como otras alternativas que modifiquen los elementos que intervienen directamente en el proceso, tales como el proceso de contratación del servicio, menú, el precio base de cada plato, componentes de cada plato, controles de acceso al comedor, entre otros aspectos. Las soluciones a este problema se derivarán del estudio que se realizará a partir de la aplicación de herramientas de la ingeniería industrial, que permitan analizar cada detalle del proceso, con la finalidad de identificar factores que se puedan manejar positivamente, para luego realizar propuestas reales y factibles que generen una disminución del costo de servicio de alimentación de los trabajadores de CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.

El trabajo se encuentra distribuido en (7) capítulos descritos de la siguiente manera:

Capítulo I: en este se plantea el problema a estudiar, los objetivos generales y específicos, la delimitación, limitaciones y justificación. **Capítulo II:** presenta las generalidades de la empresa, abarcando aspectos tales como: la misión, visión, objetivos, proceso productivo, productos y estructura organizativa, entre otros. **Capítulo III:** presenta todos los antecedentes de la investigación y las bases teóricas. **Capítulo IV:** abarca información relacionada con el tipo y diseño de investigación utilizada, las técnicas e instrumentos de recolección de datos así como la población y muestra seleccionadas. **Capítulo V:** presenta la situación actual del sistema objeto de estudio. **Capítulo VI:** en éste capítulo se presentan los análisis y resultados. Finalmente, las conclusiones y recomendaciones, lista de referencias y apéndices.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

En el siguiente capítulo se explica el problema que presenta la empresa, los objetivos generales y específicos, la justificación que muestra la importancia de su solución y el alcance, que no es más que la duración del tiempo en que se llevará a cabo la ejecución del proyecto, además de los antecedentes del problema que servirán como guía para conocer la evolución de éste durante el tiempo.

1.1 Planteamiento del Problema

La empresa CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS, ubicada en Los Pijiguaos, Municipio Cedeño, Estado Bolívar, Venezuela, es una empresa dedicada a la extracción, almacenamiento y transporte del mineral de bauxita, la cual a través del proceso electrolítico es transformada parcialmente en alúmina calcinada altamente metalúrgica, la cual se utiliza como base para la obtención del aluminio.

Entre las unidades de apoyo de CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS, se encuentra la Superintendencia Ingeniería Industrial Bauxita, adscrita a la Gerencia Ingeniería Industrial, la cual tiene como objetivo primordial prestar asesoría y asistencia técnica en diseño, instalación y mejoramiento operacional de sistemas integrados por personas, materiales y equipos de los procesos de conducción, apoyo y medulares, asociados al proceso de explotación de Bauxita.

La organización, a fin de dar cumplimiento a las cláusulas N° 35, 38, 48, 80, 117, establecidas en el Contrato Colectivo SUTRA-SINTRA 2013-2015, dispone de comedores ubicados en las distintas áreas operacionales como: Mina, Pié de Cerro, El Jobal y Centro Poblado (Comedor Central), lugar donde se ejecutan las operaciones de preparación, distribución, y suministro de comidas. Este servicio es efectuado por varias empresas contratistas.

Desde hace aproximadamente 10 años se viene estudiando y evaluando el sistema utilizado para alimentar a los trabajadores, como por ejemplo, el control de acceso, el menú que se ofrece, cómo determinar el precio base para la contratación del servicio, cálculo de las proporciones a servir, alternativas para reducir el costo del servicio, cómo pagar lo realmente consumido, entre otros aspectos. El servicio de alimentación ha sido tema de discusión y disputas durante muchos años, pues no solo se han hecho esfuerzos para mejorarlo sino también para reducir el costo de este.

Las razones que impulsaron el desarrollo de los proyectos realizados anteriormente no se diferencian mucho de la actual, las comidas servidas casi nunca coinciden con el número de trabajadores que ingresan a los comedores, hay trabajadores que disfrutan del servicio en un horario que no les corresponde, hay personas ajenas a las actividades de la empresa que también hacen uso del comedor, en fin, la cantidad de comidas que se factura no corresponde a las consumidas realmente por los trabajadores de la empresa.

La problemática planteada pueda que se genere por las siguientes razones: falta de comunicación entre la unidad responsable del control del ingreso del personal de la empresa al comedor y la unidad encargada de contabilizar las comidas servidas y empacadas, el ticket que se le entrega al trabajador para que haga uso del comedor no está personalizado, en este

no se refleja el nombre del usuario ni a que comida corresponde, ya sea el desayuno, almuerzo o cena; esto se presta para transferir el ticket a otra persona o a utilizar varios ejemplares de este ticket en un mismo turno, no hay modo de controlar el uso de ellos.

El descontrol que se presenta actualmente en el servicio trae consigo consecuencias, tales como, el incremento del costo del servicio de alimentación ya que la empresa está pagando por comidas que no se están consumiendo o comidas que se sirven pero que no corresponden, tal es el gasto que en años pasados se prescindió del servicio por falta de recursos, cuando esto ocurrió los trabajadores dejaron de asistir a sus puestos de trabajo porque no disfrutaban de su comida correspondiente, la ausencia de la fuerza laboral en las distintas áreas detuvo la producción, lo que a su vez generó pérdidas millonarias a la empresa, sumando un problema más al ya existente, pues si los trabajadores no asisten a sus puestos de trabajo y detienen nuevamente la producción no habrá recursos que permitan restablecer las operaciones de la organización ni la contratación del servicio de alimentación. De no ofrecer una solución óptima a este problema, la fuerza laboral puede ausentarse de sus puestos de trabajo, esta situación ya se ha vivido en la planta y las consecuencias se conocen, genera pérdidas desde todos los puntos de vista, es por ello que es necesario empezar a tomar medidas para identificar los puntos críticos de este servicio y optimizarlos de modo que genere una disminución significativa en el costo del servicio de alimentación.

Una vez expuesto el problema surgen las siguientes interrogantes, ¿Cómo identificar los puntos críticos del servicio?, ¿Qué herramientas se utilizarán para la detectar estos puntos?, ¿Qué aspectos se deben tomar en cuenta para ofrecer soluciones?, ¿Qué propuestas se harán para reducir el costo de servicio de alimentación de los trabajadores de CVG BAUXILUM-

LOS PIJIGUAOS? ¿Cómo se evaluará el impacto generado por las posibles soluciones?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Diseñar propuestas para la reducción del costo del servicio de alimentación de los trabajadores de C.V.G. BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS.

1.2.2 Objetivos Específicos

1. Describir el método de trabajo actual por medio de la observación, ubicación, arqueo de fuentes bibliográficas y documentales, para conocer con detalle cómo se desarrolla el servicio.
2. Diagnosticar las deficiencias presentes en el servicio.
3. Presentar propuestas reales que reduzcan significativamente el alto costo del servicio de alimentación de los trabajadores de C.V.G. BAUXILUM- LOS PIJIGUAOS.
4. Definir indicadores que midan el impacto de las propuestas presentadas.

1.3 Justificación

Todas las empresas están en una constante evaluación para mejorar sus procesos; el servicio de alimentación de los trabajadores no es la excepción. El estudio que se pretende realizar no solo busca detectar las causas que generan el alto costo del servicio, sino que también a partir de ellas,

desarrollar propuestas que ataquen directamente la problemática para poder reducir en su máxima expresión el gasto que este servicio requiere.

El excedente que se paga hoy día puede ser de gran utilidad para abordar otras necesidades que tiene la empresa. Mantener la operadora produciendo es la prioridad y para esto es importante mantener la fuerza laboral en sus puestos de trabajo con todos sus beneficios activos como lo es la alimentación. Por lo tanto, se considera necesario aplicar medidas para corregir cualquier procedimiento o acción que se esté ejecutando de manera errónea, para garantizar al trabajador el servicio de alimentación y por ende la producción en la empresa.

1.4 Delimitación o Alcance

El proyecto se llevará a cabo en la empresa CVG BAUXILUM-LOS PIJIGUAOS, específicamente a los comedores que están ubicados en las distintas áreas de trabajo, Pié de Cerro, Mina, Jobal y Centro Poblado; será ejecutado por la Superintendencia de Ingeniería Industrial y la investigación se realizará en un tiempo estimado de 24 semanas, comprendidas entre el 26-01-15 hasta 10-07-15.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA EMPRESA

A continuación se presentan las generalidades de la empresa, descripción del área de pasantía, descripción del trabajo asignado, además de la descripción de proceso productivo.

2.1 Breve Descripción de la Empresa.

CVG BAUXILUM es la empresa resultante de la fusión entre Bauxiven (fundada en 1979) en Interálumina (fundada en 1977) en marzo de 1994, está conformada por las operadoras Bauxita y Alúmina.

La operadora Bauxita se encarga de la explotación de los yacimientos de mineral en la zona de Los Pijiguaos, correspondiente al municipio Cedeño del estado Bolívar, tiene una capacidad instalada de 6 millones de TM al año.

Inició sus operaciones oficialmente en 1983, enviando las primeras gabarras con mineral de bauxita, a través del río Orinoco, desde el puerto El Jobal hasta el muelle de la Operadora de Alúmina en Matanzas.

La Operadora de Alúmina cuyo objetivo es transformar la bauxita procedente de Los Pijiguaos, por medio del proceso Bayer, en alúmina en grado metalúrgico y su capacidad instalada de 2 millones de TM al año.

La bauxita y la alúmina constituyen la principal materia prima para la obtención de aluminio primario. Tanto las ventas de bauxita como de alúmina se dirigen fundamentalmente al mercado nacional, básicamente para

alimentar a las empresas Alcasa y Venalum, productoras de aluminio, destinándose un porcentaje de la producción al mercado nacional.

2.1.1 Ubicación Geográfica

La Operadora de Bauxita CVG BAUXILUM, actualmente conduce y coordina sus actividades en el área de Los Pijiguaos, donde se encuentra instalado el complejo minero y centro poblado. El sector base de las operaciones está situado al sur-oeste del Municipio Autónomo Cedeño del Estado Bolívar, a 500 km. de la Ciudad de Caracas y 520 km. al sur-oeste de Ciudad Guayana. El área está comprendida entre las longitudes $66^{\circ}40'30''$ W y $66^{\circ}46'30''$ W, y las latitudes $6^{\circ}26'30''$ N y $6^{\circ}32'30''$ N. Las dimensiones aproximadas del yacimiento son de 8 km. de largo por 2 km. de ancho con una elevación promedio máxima de 686 m.s.n.m. (Ver Figura 3).

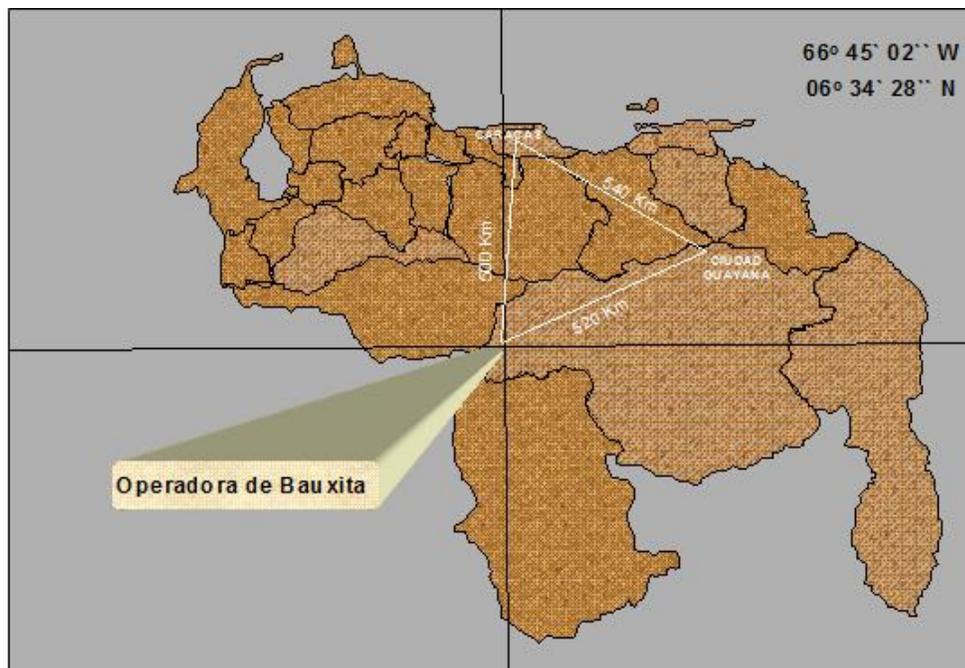


Figura 1. Ubicación Geográfica de CVG BAUXILUM – Los Pijiguaos.

Fuente. Sistema de Documentos Internos

2.1.2 Función de la empresa

CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos, tiene como objetivo principal el aprovechamiento económico y racional del yacimiento de bauxita mediante la explotación minera, optimizando la mezcla y homogeneización de los minerales de los diferentes frentes de explotación, intercalando sus características físicas y químicas. Esto se logra a través de la aplicación de una minería selectiva por excelencia, para otorgar una materia prima a la planta de alúmina bajo los parámetros de calidad que ésta exige. Todo ello está enmarcado en la contribución con el desarrollo del país y el fortalecimiento económico de la empresa.

2.1.3 Filosofía de gestión

Política de la Calidad, Ambiente, Salud y Seguridad.

La dirección de CVG BAUXILUM ha declarado su Política de la Calidad, Ambiente y Seguridad, adecuada al propósito de la empresa según su Misión y Visión la cual es la base del Sistema de Gestión de la Calidad y proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los Objetivos de la Calidad.

El compromiso es satisfacer a los clientes, suministrándole un producto de calidad, implementando para ello un Sistema de Gestión siguiendo los requerimientos establecidos en la norma COVENIN ISO 9001:2000.

La Empresa provee líneas abiertas de comunicación y retroalimentación de la información para asegurar el entendimiento, aplicación y mantenimiento de la presente política en todos los niveles de la organización.

CVG BAUXILUM ha declarado la siguiente Política de la Calidad, Ambiente y Seguridad: “Fomentar el desarrollo, la participación del recurso humano y el mejoramiento continuo, en los procesos de explotación de bauxita y producción de alúmina, cumpliendo con las normas de calidad, ambiente, salud y seguridad laboral para satisfacer los requerimientos y expectativas de nuestros clientes, con altos niveles de rentabilidad, competitividad y responsabilidad social”.

Los objetivos de la calidad, ambiente y seguridad se encuentran contenidos en los objetivos estratégicos de la empresa, documentados a través del Plan Estratégico. Se definen de la siguiente manera:

- Satisfacer los requerimientos de bauxita y alúmina de la industria nacional.
- Garantizar el desarrollo sustentable de las operaciones minimizando el impacto ambiental y mejorando la seguridad industrial.
- Mejorar la eficacia de los procesos operativos y administrativos.
- Optimizar los niveles de producción.
- Mantener salud financiera y control del costo operativo.
- Desarrollar capacidades técnico-productivas y socio-políticas del trabajador.
- Optimizar estructura organizativa y el uso de la tecnología de información.

Estos objetivos están basados en la Política de la Calidad, Ambiente y Seguridad y se despliegan a través de los Planes Funcionales y Operativos de las unidades pertinentes de la empresa. La medición y control de los indicadores asociados a los Objetivos de la Calidad es responsabilidad de

cada unidad organizativa bajo la coordinación de la Gerencia Planificación y Presupuesto, quien se encarga de emitir un informe mensual de cumplimiento de gestión.

Misión

Impulsar el crecimiento sustentable de la industria nacional, satisfaciendo la demanda de bauxita y alúmina en forma competitiva y rentable, promoviendo el desarrollo endógeno, como fuerza de transformación social y económica, fundamentada en el nuevo modelo de gestión de consejo de trabajadores.

Visión

Constituirnos en una empresa socialista, contribuyendo al desarrollo sustentable de la industria nacional del aluminio, a los fines de alcanzar la soberanía productiva, con un tejido industrial consolidado y desconcentrado, con nuevas redes de asociación fundamentadas en la participación y la inclusión social, rumbo al socialismo del siglo XXI.

Valores

- Compromiso: Identificación y lealtad del trabajador con la organización, para el logro de la misión, visión y objetivos de la empresa. Optimizando mecanismos que permitan el desarrollo y reconocimiento del recurso humano.
- Excelencia: Esfuerzos para obtener una calidad superior a los estándares de categoría mundial, donde es importante establecer

acciones dirigidas al mejoramiento continuo de la organización, de los trabajadores y su relación con el entorno.

- Honestidad: Comportamiento de los trabajadores, en todos sus niveles, con sentido de responsabilidad y honradez en el manejo de los recursos.
- Cooperación: Trabajar conjuntamente para alcanzar un mismo fin.
- Solidaridad: Es una relación entre seres humanos, derivada de la justicia, fundamentada en la igualdad, en la cual uno de ellos toma por propias las cargas del otro y se responsabiliza junto con éste de dichas cargas. Se desprende de la naturaleza misma de la persona humana, sirve de estímulo a la fortaleza y es símbolo de unión.
- Reciprocidad: Fundamentada en la justicia y la equidad, como base de la sociedad y nos indica que el ideal de igualdad, no solo es de las libertades básicas sino también una distribución equitativa de ingresos y riquezas.
- Participación: Actitud activa en todos los procesos orientados al logro de la misión, visión, objetivos de la empresa y la responsabilidad hacia la comunidad, presente en trabajadores, directivos y accionistas.

2.2 Organización y responsabilidades

CVG BAUXILUM ha establecido una estructura organizativa, definida a través de un conjunto de documentos, los cuales constituyen una síntesis descriptiva de las responsabilidades y funciones asignadas a cada una de las unidades que conforman la estructura de la empresa. Dichos documentos se

presentan por unidad organizativa y están disponibles en medio electrónico, a través del Sistema de Documentos Internos (SDI). (Ver Figura 4)

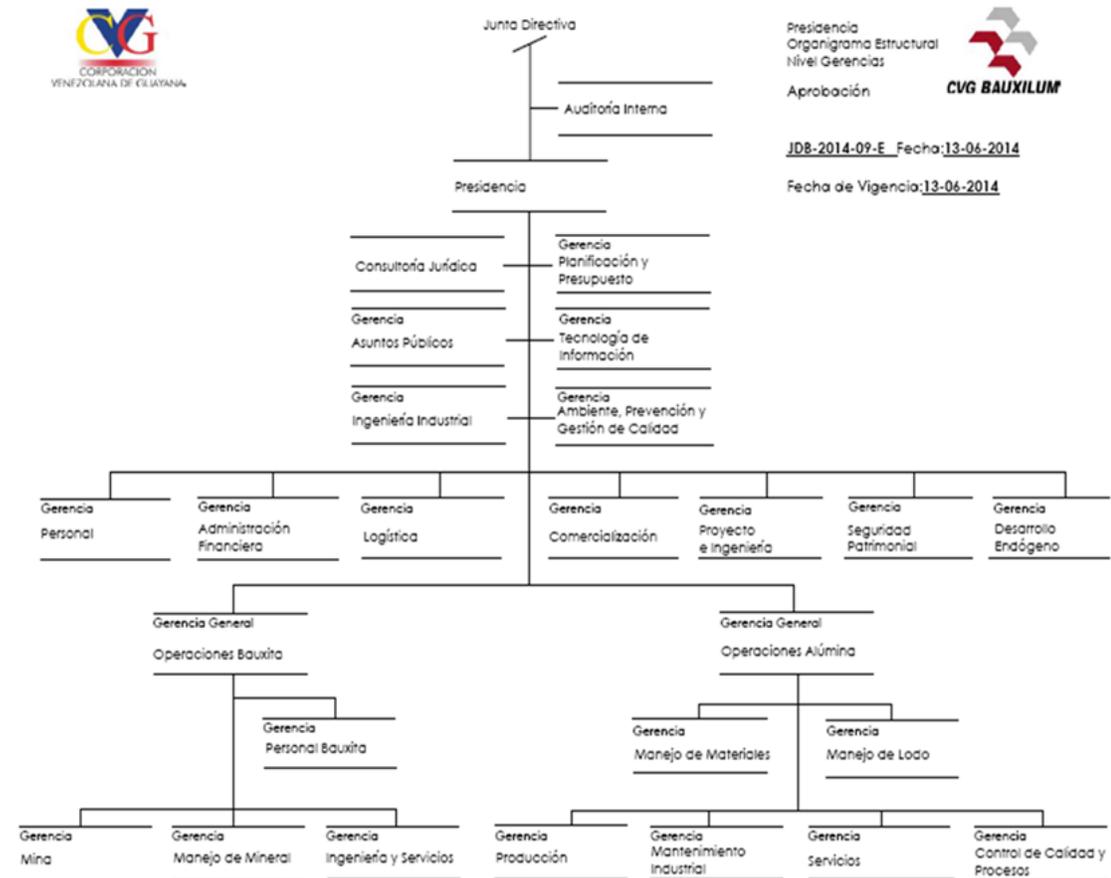


Figura 2. Estructura Organizativa Gerencial de CVG BAUXILUM, C.A.

Fuente. Sistema de Documentos Internos

2.3 Sector Productivo

La empresa CVG BAUXILUM – LOS PIJIGUAOS, es una empresa del sector productivo primario, ya que, su proceso productivo consiste en la

extracción del mineral de bauxita para posteriormente ser procesada por otra empresa.

2.3.1 Producto procesado por la empresa

CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos, Se encarga de la extracción y el manejo de Bauxita, el cual es un conglomerado mineralógico formado por óxidos de hierro y aluminio, óxidos de titanio, cuarzo caolín y cantidades menores de materia orgánica, como elementos principales en el yacimiento. (Ver Figura 5)

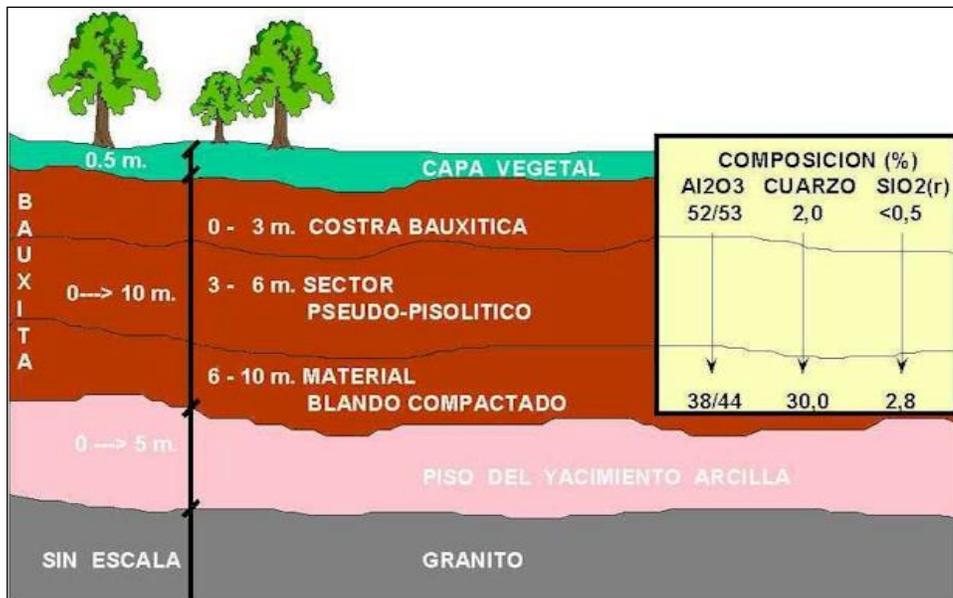


Figura 3. Sección típica de la bauxita de Los Pijiguaos

Fuente: SDI

2.3.2 Proceso productivo Operadora Bauxita (Ver Figura 6)

El proceso de extracción, almacenamiento, carga y transporte de la bauxita se desarrolla en tres áreas básicas: Mina, Pié de Cerro (Área de Homogeneización) y Jobal (Almacenamiento y Embarque).

Secuencia de operación en la Mina:

- Remoción de la capa vegetal
- Escarificado (Rasgado, para romper la capa laterítica dura).
- Carga sin voladura con palas hidráulicas.
- Acarreo con camiones roqueros.
- Triturado del mineral, en la estación de molienda la bauxita es transferida a través de un transportador de placas al molino, que reduce el mineral a una granulometría menos a 100mm para su transporte y mejor manejo.
- Se transfiere el material a la correa transportadora de bajada

Secuencia de operación en Pié de Cerro:

- Después de la trayectoria descendente que recorre la bauxita, el material es apilado en el área de homogeneización, la cual está constituida por 4 patios de apilado con capacidad de 225.000t c/u de almacenamiento, 6 seis correas transportadoras, 2 recuperadores, 2 apiladores, 1 carro de transferencia o cargador de vagones, 5 locomotoras y 115 vagones con capacidad de 120 t. Una vez apilada la bauxita esta se deposita en los vagones para luego ser trasladada por el ferrocarril hasta el Jobal.

Secuencia de operación en Jobal:

- Una vez que el material es transferido, este llega al puerto el Jobal. Un tren de 50 vagones es automáticamente descargado con un promedio de 40 vagones/hora en un descargador de vagones rotatorio (volcadora). El área de almacenamiento está constituida por 4 patios de apilado con capacidad de 600.000 t, el material es trasladado a través de una cinta transportadora a las gabarras para finalmente ser transportado hasta la planta de alúmina.

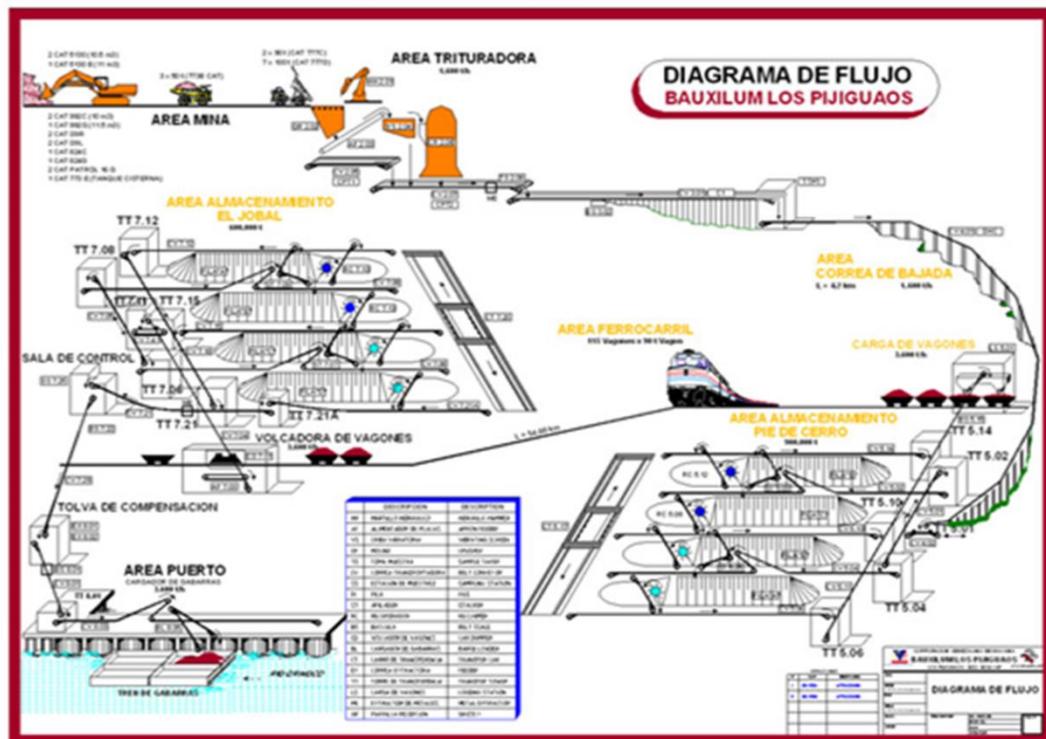


Figura 4. Diagrama de Flujo Operaciones Bauxita

Fuente: SDI

2.4 Identificación del área donde se realizó el estudio.

El área donde se llevó a cabo la Investigación es la Superintendencia de Ingeniería Industrial, tiene como objetivo principal:

Prestar asesoría y asistencia técnica en diseño, instalación y mejoramiento operacional de sistemas integrados por personas, materiales y equipos de los procesos de conducción, apoyo y medulares, asociados al proceso de explotación de Bauxita de CVG BAUXILUM – LOS PIJIGUAOS, aplicando técnicas de Ingeniería Económica, Métodos, Investigación de Operaciones y Gerencia de Costos, a los fines de asegurar la optimización del uso de los recursos, considerando el aspecto ambiental y social, así como la mejora continua de sus procesos.

Y entre sus funciones se encuentran:

- Determinar los estándares básicos de producción y gastos, con el fin de apoyar la gestión Empresarial.
- Realizar estudios y análisis de factibilidad, que permitan determinar la factibilidad económica de proyectos de gastos e inversión y mejoras a la mina de Bauxita, ubicada en Los Pijiguaos.
- Coordinar, analizar, consolidar y centralizar la información de las solicitudes de nuevas inversiones y contrataciones de servicios, a objeto de proyectar sus desembolsos.
- Modificar y/o actualizar la Estructura de Costos de los proyectos de contratación de servicios, por cambios en el alcance y/o nuevos requerimientos del proyecto.
- Realizar seguimiento de prácticas operativas y de mantenimiento, a fin de revisar el grado de su cumplimiento, proponer mejoras y/o efectuar la actualización necesaria de los referidos documentos.

- Realizar estudios de los materiales y los servicios, a los fines de determinar el volumen de demanda y necesidad de equipos y materiales.
- Realizar estudios de Investigación de Operaciones y Gerencia de Costos requeridos por la empresa.
- Garantizar la implantación y cumplimiento de las normas de gestión ISO-9001, ISO14001, OSHAS 18001 y otras que adopte la empresa.

Estructura organizativa de la Superintendencia de Ingeniería Industrial.

(Ver Figura 7)

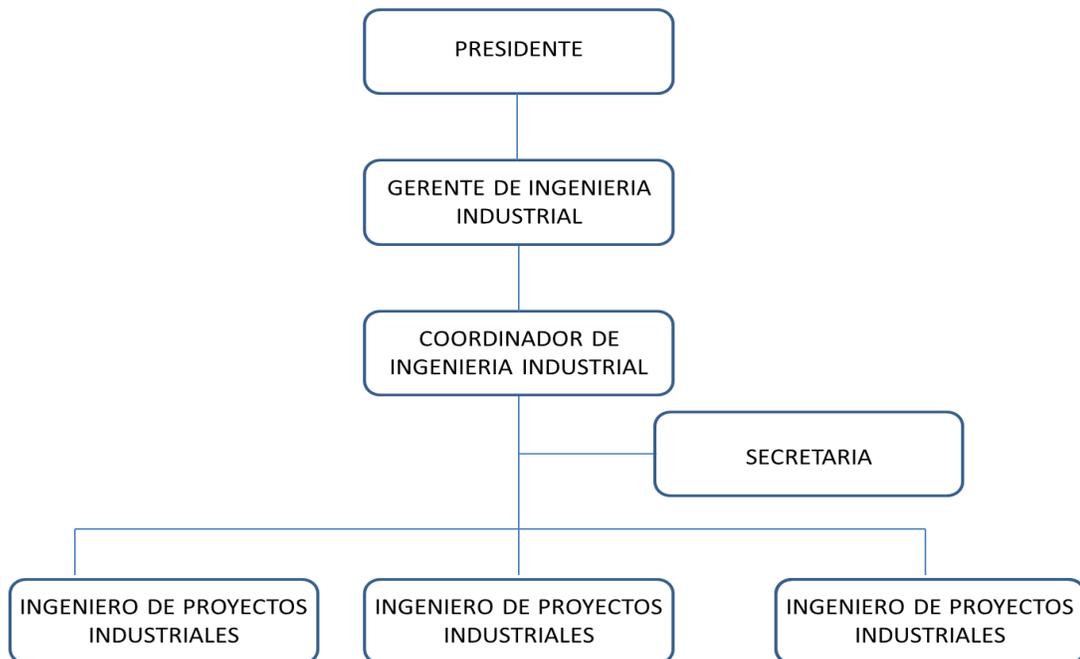


Figura 5. Estructura Organizativa de la Superintendencia de Ingeniería Industrial.

Fuente. SDI

CAPÍTULO III

BASES TEÓRICAS

En este capítulo, se describirá brevemente el fundamento teórico y los instrumentos legales que sustentan la investigación.

3.1 Antecedentes

En la empresa CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos, ubicada en el extremo Noroccidental del Municipio Cedeño, Estado Bolívar, Venezuela, se recopiló información referente a investigaciones vinculada a la planteada en el proyecto, los cuales se indican a continuación:

Quijada Nobel (Mayo 2004) “Alternativas para reducir los costos del servicio de comida de C.V.G BAUXILUM, Los Pijiguaos,” analista de proyectos en la Superintendencia de Ingeniería Industrial de CVG BAUXILUM Los Pijiguaos, realizó un proyecto con el propósito de evaluar las alternativas para reducir los costos de comidas, donde se discutieron dos propuestas, si debía mantenerse el sistema actual donde el servicio es administrado por una sola contratista o separado para ser administrada por dos contratistas. Una vez planteadas las alternativas se describió la situación actual, exponiendo la demanda actual del servicio y como es llevado a cabo por el actual sistema que consiste en que una sola contratista se encargue de la preparación, distribución y suministro de los diferentes tipos de servicio solicitados. A través de un estudio técnico-económico, donde se evaluó el consumo estimado, el costo de los equipos, depreciación, reparación y mantenimiento; precio base de cada plato, costos operativos, insumos, fletes, entre otros

aspectos; obteniéndose para cada caso propuesto un costo anual estimado, donde la alternativa de separar el servicio para ser operado por dos contratistas resultó ser más económica, generando un ahorro de 100.000,00 Bs.F/año.

Esta investigación de igual forma planteó una alternativa para reducir el costo del servicio, documenta estructuras de costos útiles para el cálculo del costo total del servicio, se puede mejorar y reforzar pero es una base que contiene todos los elementos requeridos para realizar una estimación, además plantea una propuesta para disminuir el costo del servicio, la cual se puede excluir de posibles soluciones pues ya se implementó y aun así, el costo del servicio sigue incrementándose.

Boris Cornieles (Noviembre 2006) “Actualización del precio del servicio de suministro, preparación, empackado, distribución y servido de comidas al personal de CVG Bauxilum-Los Pijiguaos, para la cancelación de los meses diciembre 2006 y enero 2007,” analista de proyectos en la Superintendencia de Ingeniería Industrial de CVG BAUXILUM Los Pijiguaos, realizó un proyecto con el fin de actualizar el precio base para el servicio de contratación de comida, con el objetivo de que la División Relaciones Industriales de la empresa tenga una estimación de cuánto se debió pagar por el costo del servicio para los meses diciembre 2006 y enero 2007. Se realizó un estudio de tipo económico, donde la base del cálculo tomó en cuenta todos y cada uno de los elementos que hacen posible, el suministro, preparación, empackado y distribución de las comidas a las respectivas áreas, como son:

- Costos de materia prima.

- Costos operativos (mano de obra, gas doméstico, utensilios de cocina y comedor, materiales de limpieza, depreciación, reparación y mantenimiento de los vehículos, depreciación de los equipos térmicos, fletes, fumigación, mano de obra indirecta).
- Gastos generales y administración.
- Utilidades e imprevistos.
- Consumo estimado.

Los resultados obtenidos en este informe fueron:

- El consumo promedio mensual por la División de Servicios Educativos es de 14.720 comidas, representando un 35% del consumo global que corresponde a 41.119 comidas.
- El precio unitario de refrigerios se calculó en 8,63 Bs.F
- El precio unitario promedio del almuerzo empacado y servido se calculó en 23,25 Bs
- Los costos mensuales más elevados están representados por el almuerzo servido con 212.388,50 Bs.F/mes, representando el 31% del monto global.
- El costo total estimado de acuerdo a los precios unitarios calculados y al consumo mensual promedio es de Bs.F/mes, 685.643,08

En este informe técnico, el objetivo principal es el cálculo del precio base del plato, por lo que la estructura de costos que aquí se presenta ofrece más detalles y puede ser evaluada para agregar elementos que refuercen y optimicen este cálculo con el fin de obtener un precio base más acertado y apegado a la realidad.

Molina Leixa (Marzo 2007) “Determinación del precio base de las comidas empacadas y servidas suministrada por la cooperativa Los Luchadores 550 al personal de CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos,” analista de proyectos en la Superintendencia de Ingeniería Industrial de CVG BAUXILUM Los Pijiguaos, efectuó un proyecto con el propósito de determinar el precio base para el servicio de comidas empacadas y servidas, con la finalidad de que la División Relaciones Industriales pueda contar con precios referenciales y soportes para adjudicar el servicio eventualmente y posteriormente su cancelación. En este informe la problemática radica en que las empresas contratistas encargadas permanentemente de la preparación, suministro y distribución de las comidas, suspende temporalmente sus labores diarias como medida de presión para obtener algunos beneficios o mejorar sus condiciones de trabajo, es por ello que se le solicita a esta cooperativa el suministro del servicio eventual por contingencia para cumplir con el servicio de alimentación y evitar paradas en las áreas operativas.

Para la estimación del precio base se consideró los siguientes puntos:

- Costos de materia prima.
- Costos operativos (mano de obra, gas doméstico, utensilios de cocina y comedor, materiales de limpieza, depreciación, reparación y mantenimiento de los vehículos, depreciación de los equipos térmicos, fletes, fumigación, mano de obra indirecta).
- Gastos generales y administración.
- Utilidades e imprevistos.
- Consumo estimado.
- El menú a servir.

No se consideraron los costos por utilización o depreciación de utensilios y equipos industriales de cocina y comedor, ya que CVG BAUXILUM – Los Pijiguaos, posee un inventario de equipos que fueron suministrados a la cooperativa en calidad de préstamo

Para dar respuesta a esta solicitud se realizó una estructura de costos, dando como resultado:

- Los almuerzos y cenas empacadas arrojó un precio de Bs. 12.465, la igualdad en precios unitarios se debe a que ambos servicios presentan el mismo menú.
- Los desayunos o lunch, arrojaron un precio estimado de Bs.10,73
- Se consideró un promedio de 1.550 comidas por contingencia diaria, distribuidas en 465 desayunos empacados, 620 almuerzos empacados, 155 almuerzos servidos y 310 cenas empacadas.
- Total general del costo promedio de las comidas por contingencia es de 18.213,43 Bs.

Este informe también documenta como calcular el precio base del plato, pero muestra una estructura distinta donde se excluyen algunos elementos del mobiliario, ya que se trata de un servicio eventual por contingencia, de igual modo la estructura de costos presentada aquí, puede ser de un gran aporte para la elaboración de futuras estructuras de costos.

Anna Lara (Agosto 2008) “Estudio de Factibilidad Técnico – Económica para Evaluar la Implantación de un Sistema Tipo Pos (Point Of Sale) en las Líneas de Servicio de los Comedores de la Empresa CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos”, Tesista de Ingeniería Industrial de CVG BAUXILUM Los Pijiguaos,

La siguiente investigación se basó en un estudio de factibilidad técnico - económica para evaluar la implantación de un sistema tipo POS en las líneas de servicios de los comedores de CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos, Municipio Cedeño, Estado Bolívar. El estudio se llevó a cabo en los comedores, Mina, Pié de Cerro, Jobal y Centro Poblado. La recolección de datos se realizó por medio de la observación directa, muestreo: recogiendo información relacionada con las cantidades de raciones de comidas servidas que son solicitadas por los comensales en cada servicio y material bibliográfico que permitió apoyar y sustentar toda la información de la empresa. A continuación se presentan las alternativas evaluadas:

1. Alternativa N° 1: Contratación del servicio de comidas servidas por ticket (situación actual): La primera alternativa expuesta es la situación actual la cual consiste en la contratación del servicio de comidas servidas, y la cancelación de la misma es realizada por menú completo mediante ticket a la empresa contratista que presta el servicio de comidas en línea.
2. Alternativa N° 2: Adquirir el software por una empresa externa para la contabilización de raciones de comidas servidas: La alternativa consiste en la adquisición de un software a una empresa externa que permita cuantificar las raciones de comidas servidas; para ello se estudiar la posibilidad de implantar un sistema tipo POS que permita llevar el control de las raciones solicitadas.
Este sistema se desarrollaría del siguiente modo: una vez que el trabajador ingrese al servicio de comidas en línea procederá a realizar la selección de las raciones que desea consumir, estará ubicado al final de la línea un operador que será el encargado de pulsar en la pantalla táctil todos los ítems seleccionados, donde el sistema arrojará un ticket con su respectiva copia indicando el consumo.

3. Alternativa N° 3: Desarrollar el software por el personal de CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos para cuantificar las raciones de comidas servidas. Esta alternativa consiste en que el personal de la División de Soporte Técnico de CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos, desarrolle el software para la implementación del sistema tipo POS en cada uno de los comedores.

En relación a las alternativas planteadas, se obtuvieron los siguientes resultados:

- Valor presente del flujo de caja diferencial 2.936.287 Bs.F/año, tasa interna de retorno 356,33%.
- Ahorro anual equivalente 519.676 Bs.F/año.
- Eficiencia de la inversión 1.877,33%.
- La inversión total estimada, inherente a la adquisición del sistema es de 156.407 Bs.

Con los resultados alcanzados de la evaluación económica se determinó que la alternativa de implantación de un sistema tipo POS, resulta factible ya que la tasa interna de retorno (302,02%) es mayor que la tasa mínima aceptable de rendimiento (12%).

Comparando los costos de la alternativa N° 1 con los costos de alternativas propuestas, se llegó a la conclusión que la alternativa N° 3 ofrece un ahorro de 519.676 Bs/año.

Desde el punto de vista técnico y económico resultó más rentable la implantación de un sistema tipo POS desarrollado por el personal de C.V.G BAUXILUM, en cada uno de los comedores, que contratar una empresa que realice el suministro y la cancelación del servicio sea menú completo,

ofreciendo la posibilidad de obtener beneficios económicos considerables, como también ofrecer a sus trabajadores un servicio de calidad a un menor costo.

Juandri Caldera (Noviembre 2014) “Evaluación del servicio de alimentación al personal de CVG BAUXILUM, Los Pijiguaos,” Pasante de Ingeniería Industrial en la Superintendencia de Ingeniería Industrial de CVG BAUXILUM Los Pijiguaos, efectuó un proyecto con el propósito de determinar las causas del alto costo del servicio de alimentación, el estudio fue de tipo evaluativo donde predominó la observación directa y revisión de documentos como el menú a servir, especificaciones técnicas a cumplir, base de datos del menú, estructuras de costos relacionadas a la determinación de precio base, informes de gestión, entre otros.

Durante el análisis se observó que el consumo promedio se había ido incrementando con el paso del tiempo, mientras que la fuerza laboral se mantenía constante o su incremento no superaba en porcentajes al del consumo, dando como resultado que la principal causa del incremento del costo de servicio es la falta de control en el acceso de los comedores, ya que según los resultados un 29,96% de los platos consumidos hasta octubre de 2014 supera la fuerza laboral en la empresa este porcentaje corresponde a 88.108 comidas con un costo promedio para la fecha de Bs.F 232,17 que hacen un total de Bs.F 20.456.034,36.

En esta investigación, se evaluó el servicio en general, se realizó un trabajo previo de gran importancia para la investigación en curso, ya que se identificó la principal causa del incremento del costo del servicio que es la falta de control en el acceso a los comedores, habiendo identificado la causa real, es más fácil crear las propuestas que disminuyan el costo del servicio en forma real y asertiva.

Bases Teóricas

El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio). El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

Factibilidad

Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señaladas.

La factibilidad del proyecto se valora por medio de las siguientes variables:

- Factibilidad operativa: se refiere a todos aquellos recursos donde interviene algún tipo de actividad (proceso), depende de los recursos humanos que participen durante la operación del proyecto. Durante esta etapa se identifican todas aquellas actividades que son necesarias para lograr el objetivo y se evalúa y determina todo lo necesario para llevarla a cabo.
- Factibilidad técnica: se refiere a todos los recursos necesarios como herramientas, conocimientos, habilidades, experiencia, etc. Que son necesarios para efectuar las actividades o procesos que refiere el proyecto. Generalmente se refiere a elementos tangibles (medibles). El proyecto debe considerar si los recursos técnicos actuales son suficientes o deben complementarse.

- Factibilidad económica: se refiere a la conveniencia de invertir los recursos económicos y financieros necesarios para desarrollar o llevar a cabo las actividades o procesos y/o para obtener los recursos básicos que deben considerarse como lo son, el costo del tiempo, el costo de la realización y el costo de adquirir nuevos recursos. Generalmente la factibilidad económica es el elemento más importante ya que a través de él se solventan las demás carencias de otros recursos, es lo más difícil de conseguir y requiere de actividades adicionales cuando no posee.

El estudio de factibilidad

Sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y en base a ello tomar la mejor decisión, si procede su estudio, desarrollo o implementación. Entre los objetivos del estudio de factibilidad tenemos:

- a) Saber si se puede producir algo.
- b) Saber si se puede vender.
- c) Definir si se tendrán ganancias o pérdidas.
- d) Hacer un plan de producción y comercialización.
- e) Aprovechar al máximo los recursos propios.
- f) Tomar en cuenta las amenazas del contexto o entorno y soslayarlas.
- g) Obtener el máximo de beneficios o ganancias.

Estudio técnico

De acuerdo si se elige una idea es porque se sabe o se puede investigar cómo se hace un producto, o porque alguna actividad gusta de modo especial, en el estudio técnico se define:

- Donde obtener los materiales o materia prima.
- Que máquinas y procesos usar.
- Que personal es necesario para llevar a cabo este proyecto.

En este estudio, se detalla que sistema se va a usar, y cuanto costara todo esto. Estos serán los presupuestos de inversión y de gastos.

Estudio económico

En la realización de este estudio se pretende determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total para la implementación del sistema, así como los indicadores que se utilizaran como base para el proyecto, la evaluación económica. La toma de decisiones, es fundamental para la ingeniería industrial. Este método se fusiona con la evaluación de alternativas para determinar la mejor vía en la comparación de diversas opciones.

- **Costos de producción:** Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. Los costos de producción están formados por los siguientes elementos:
 - **Materia prima:** son los materiales que de hecho entran y forman parte del producto terminado. Estos costos incluyen fletes de compras, de almacenamiento y de manejo, los descuentos sobre

compras se pueden deducir del valor de la factura de las materias primas adquiridas.

- Mano de obra directa: es la que se utiliza para transformar la materia prima en producto terminado. Se puede identificar en virtud de que su monto varía casi proporcionalmente con el número de unidades producidas.
- Mano de obra indirecta: es la necesaria en el departamento de producción, pero que no interviene directamente en la transformación de las materias primas. En este se incluyen: personal de supervisión, jefes de turnos, todo el personal de control de calidad y otros.
- Materiales indirectos: forman parte auxiliar en la presentación del producto terminado, sin ser el producto en sí. Aquí se incluyen: envases primarios y secundarios, etiquetas, entre otros.
- Costo de los insumos: todo proceso productivo necesita o requiere una serie de insumos para su funcionamiento. Estos pueden ser: agua, energía eléctrica, combustibles, reactivos para el control de calidad.
- Costo de mantenimiento: es un servicio que se contabiliza por separado, en virtud de las características especiales que se pueden presentar. Se puede dar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y a la planta. El costo de los materiales y la mano de obra que se requieran, se cargan directamente a mantenimiento pues puede variar mucho ambos casos.
- Costo de administración: son los costos provenientes de realizar la función de administración dentro de la empresa. Sin embargo, tomados en un sentido amplio, pueden no sólo significar los

sueldos del gerente o director general y de los contadores, auxiliares, secretarías, así como los gastos de oficinas.

- Costo de propiedad y egresos fijos: comprende la inversión destinada a la compensación de activos intangibles.
- Valor presente neto: es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros. El método, además, descuenta una determinada tasa o tipo de interés igual para todo el período considerado. La obtención del VAN constituye una herramienta fundamental para la evaluación y gerencia de proyectos, así como para la administración financiera.
- Tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN o VPN) es igual a cero. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente.
- Evaluación de alternativas: consiste en el estudio detallado de determinadas alternativas para llegar a la toma de decisiones. Una vez encontrada la alternativa apropiada, el siguiente paso es evaluar y seleccionar aquellas que contribuirán mejor al logro de la meta.
- Toma de decisiones: la toma de decisiones es la selección de un curso de acciones entre alternativas, es decir que existe un plan con un compromiso de recursos de dirección o reputación. En ocasiones los ingenieros consideran la toma de decisiones como su trabajo principal ya que tienen que seleccionar constantemente qué se hace, quien lo hace y cuándo, dónde e incluso como se hará. Sin embargo, la toma de decisiones es sólo un paso de la planeación ya que forma

la parte esencial de los procesos que se siguen para elaboración de los objetivos o metas trazadas a seguir.

- Generar las alternativas de solución: consiste en desarrollar distintas posibles soluciones al problema. Si bien no resulta posible en la mayoría de los casos conocer todos los posibles caminos que se pueden tomar para solucionar el problema, entre más alternativas se tengan va ser mucho más probable encontrar una que resulte satisfactoria.

De todos modos, el desarrollo de un número exagerado de alternativas puede tornar la elección sumamente dificultosa, y por ello tampoco es necesariamente favorable continuar desarrollando alternativas en forma indefinida.

- Evaluar las alternativas: consiste en hacer un estudio detallado de cada una de las posibles soluciones que se generaron para el problema, es decir mirar sus ventajas y desventajas, de forma individual con respecto a los criterios de decisión, y una con respecto a la otra, asignándoles un valor ponderado.

Como se explicó antes según los contextos en los cuales se tome la decisión, esta evaluación va a ser más o menos exacta.

En esta etapa del proceso es importante el análisis crítico como cualidad del tomador de decisiones.

- Elección de la mejor alternativa: en este paso se escoge la alternativa que según la evaluación va a obtener mejores resultados para el problema. Los siguientes términos pueden ayudar a tomar la decisión según el resultado que se busque:
 - Maximizar: Tomar la mejor decisión posible.

- Satisfacer: Elegir la primera opción que sea mínimamente aceptable satisfaciendo de esta forma una meta u objetivo buscado.
- Optimizar: La que genere el mejor equilibrio posible entre distintas meta.
- Implementación de la decisión: Poner en marcha la decisión tomada para así poder evaluar si la decisión fue o no acertada. La implementación probablemente derive en la toma de nuevas decisiones, de menor importancia.
- Evaluación de los resultados: después de poner en marcha la decisión es necesario evaluar si se solucionó o no el problema, es decir si la decisión está teniendo el resultado esperado o no.

Si el resultado no es el que se esperaba se debe mirar si es porque debe darse un poco más de tiempo para obtener los resultados o si definitivamente la decisión no fue la acertada, en este caso se debe iniciar el proceso de nuevo para hallar una nueva decisión.

El nuevo proceso que se inicie en caso de que la solución haya sido errónea, contará con más información y se tendrá conocimiento de los errores cometidos en el primer intento.

Análisis de la oferta.

Permite medir las cantidades y las condiciones en que una economía quiere y puede poner a disposición del mercado un bien o servicio. La oferta, al igual que la demanda, es función de una serie de factores cualitativos y cuantitativos, como son los precios en el mercado del producto, el apoyo gubernamental a la producción, etc.

Para analizar la oferta se sigue en esencia el mismo procedimiento que en la investigación de la demanda, recabando datos de fuentes primarias y secundarias. Sin embargo, habrá datos indispensables que no aparecerán en las fuentes secundarias como lo son:

1. Número de productores
2. Localización
3. Capacidad instalada y utilizada
4. Calidad y precio de los productos
5. Planes de expansión
6. Inversión fija y número de trabajadores

Es importante realizar la proyección de la oferta de acuerdo a técnicas matemáticas adecuadas.

Tipos de Oferta: en relación con el número de oferentes se conocen tres tipos:

1. Oferta Competitiva o de mercado libre: Es en la que los productores se encuentran en circunstancias de libre competencia, debido a que son tal cantidad los productores del mismo artículo, que la participación en el mercado, está determinada por la calidad, el precio y el servicio que se ofrecen al consumidor. También se caracteriza porque generalmente ningún productor domina el mercado.
2. Oferta Oligopólica: Se caracteriza porque el mercado se encuentra dominado por solo unos cuantos productores. Ellos determinan la oferta, los precios y normalmente tienen acaparada una gran cantidad de materia prima para su industria. Tratar de penetrar en estos mercados no solo es riesgoso sino en ocasiones hasta imposible.

3. Oferta Monopólica: Es en la que existe un solo productor del bien o servicio, y por tal motivo, domina totalmente el mercado, imponiendo calidad, precio y cantidad.

Análisis de Precios

Se define como precio la cantidad monetaria a que los productores están dispuestos a vender, y los consumidores a comprar, un bien o servicio, cuando la oferta y la demanda están en equilibrio; pudiendo clasificarse en:

1. Internacional: Es la que se usa para artículos de importación – exportación. Normalmente está cotizado en U.S. dólares.
2. Regional externo: Es el precio vigente en sólo una parte de un continente. Por ejemplo, en América, Centroamérica; en Europa, Europa Occidental, etc. Rige para acuerdos de intercambio económico hecho sólo entre esos países, y el precio cambia si sale de esa región.
3. Regional Interno: Es el precio vigente en solo una parte del país. Rigen normalmente para artículos que se producen y consumen en esa región; si se desea consumir en otra, el precio cambia.
4. Local: Precio vigente en una población o poblaciones pequeñas y cercanas, donde fuera de esa localidad el precio varía.
5. Nacional: Es el precio vigente en todo el país, y normalmente lo tienen productos con control oficial de precios o artículos industriales muy especializados.

Conocer el precio es muy importante porque es la base para calcular los ingresos futuros, por lo que es necesario definir de qué tipo de precio se trata

y como se ve afectado al querer cambiar las condiciones en que se encuentra, principalmente el sitio de venta.

3.3 Bases Legales

Se enunciará a través de la cita de artículos y cláusulas de diversos instrumentos legales, los argumentos jurídicos que obligan a la empresa a cumplir con el servicio de alimentación como lo es la CONVENCIÓN COLECTIVA SUTRA-SINTRA 2013-2015, y las condiciones que establece el estado para ese tipo de contratación a través DE LA LEY DE CONTRATACIONES PÚBLICAS y EL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.

3.3.1 Convención Colectiva

CLÁUSULA N°35: Comida en Horas Extras.

La entidad de trabajo suministrara gratuitamente una comida al trabajador que, una vez cumplida su jornada ordinaria correspondiente, acuerde continuar trabajando por un lapso cuatro (4) o más horas extraordinarias, dicha comida será suministrada entre la tercera y quinta hora del lapso adicional. El sindicato podrá formular a la entidad de trabajo las reclamaciones que sean pendientes con relación a la calidad y cantidad de comida. Cuando el trabajador acuerde prolongar su jornada de trabajo por un lapso de dos (2) horas o más horas y menos de cuatro (4); o cuando habiendo prestado efectivamente su servicio en Matanzas en los turnos de las 10:30 p.m., a 6:30 a.m., o de 2:30 p.m., a 10:30 p.m., deba continuar trabajando por todo el turno siguiente, tendrá derecho al suministro de un refrigerio. El refrigerio al que se refiere la cláusula consiste en un sándwich, una hamburguesa u otra alternativa similar, que acuerde la comisión de comedores establecidas entre las partes.

En Los Pijiguaos, el suministro de comida se realizará en las condiciones anteriores, tomando en cuenta los turnos que están establecidos alternativamente o que se establezcan.

Único: El trabajador de los diferentes turnos de trabajo, que por prescripción médica comprobada, deba guardar dieta especial recomendada por la Superintendencia de Salud Ocupacional de Matanzas o División de Servicios Médicos de Los Pijiguaos, la entidad de trabajo conviene en suministrarles dicha dieta.

CLÁUSULA N°48:

A) COMEDOR

Al trabajador que presta servicio en Matanzas, la entidad de trabajo le continuará prestando como lo había venido haciendo hasta ahora, el servicio de comedor. El suministro de comida constará de:

1. Para el turno diurno, un (1) almuerzo compuesto de sopa, un (1) plato principal, leche o jugo y fruta o postre.
2. Para el turno mixto una (1) comida completa compuesta de un (1) plato principal, leche o jugo y fruta o postre.
3. Para el turno nocturno se suministrará una (1) comida adecuada en función del horario y la labor que realice el trabajador. En cada uno de los servicios se ofrecerán las dos (2) opciones de plato principal y leche y jugo en forma proporcional, debiendo el trabajador elegir un plato principal y una de las bebidas en cada turno. Queda entendido que el trabajador no podrá alegar insuficiencia cuando se agote el suministro de cualquiera de las alternativas.

Al trabajador que preste servicio en Los Pijiguaos, la entidad de trabajo conviene en continuar su práctica actual en cuanto a suministro de una (1)

comida por jornada de trabajo en las mismas condiciones en que lo hace en el comedor que funciona en el centro poblado. La entidad de trabajo, donde este pueda disfrutar de comidas y bebidas a precios acordes al mercado local.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA: la entidad de trabajo se compromete a cumplir con el acta suscrita entre las partes del año 1998, con relación a la construcción del comedor de las instalaciones de Los Pijiguaos. Queda entendido que una vez cumplido el compromiso antes citado, cesará la obligación aquí prevista.

Único: aquel trabajador de los diferentes turnos de trabajo, que por prescripción médica comprobada, deba guardar dieta especial recomendada por la unidad de Salud Ocupacional, la entidad de trabajo conviene en suministrarle dicha comida.

B) BENEFICIO DE ALIMENTACIÓN

Las partes acuerdan un beneficio social de carácter no remunerativo, según lo establecido en el artículo 105 de la LOTT y de conformidad con lo acordado en el Acta N° 2 de fecha 02-09-2013, firmada por el presidente de la C.V.G., Presidente de la Corporación de Aluminio, los Presidentes y las Dirigencias Sindicales del Sector Aluminio, por la cantidad de dos mil trescientos bolívares (Bs. 2.300,00) para los trabajadores amparados por esta Convención Colectiva, el cual se pagará de la siguiente forma:

1. A partir del 01 de Octubre del presente año (2013) la cantidad de Un mil Quinientos Bolívares (Bs. 1.500,00) mensuales.
2. A partir del primer trimestre del año 2014 un incremento de Ochocientos Bolívares (Bs. 800,00), para totalizar Dos mil Trescientos Bolívares (Bs 2.300,00) mensuales.

CLÁUSULA N°80: Contratistas.

La entidad de trabajo en lo posible evitará hacer uso de las contratistas, y cuando haga uso de contratistas conforme a lo establecido en el Artículo 49 de la LOTTT, garantizará que dichos contratistas otorguen a sus trabajadores los salarios y beneficios que le corresponden.

En los contratos que la entidad de trabajo celebre con Contratistas o Cooperativas, incluirá las estipulaciones conducentes a fin de que éstas cumplan con sus obligaciones para con su personal, y establecerá procedimientos adecuados para garantizar dicho cumplimiento.

Único: la entidad de trabajo conviene en que dichas contratistas o cooperativas, soliciten ante el sindicato en la misma forma y condiciones establecidas en la cláusula N° 74 "CONTRATACIÓN DEL TRABAJADOR", el personal que se requiera.

La entidad de trabajo conviene en que las siguientes actividades son de carácter permanente y están relacionadas de manera directa con el proceso productivo y sin cuya ejecución se afectarían las operaciones: para C.V.G BAUXILUM Los Pijiguaos: perforación, mantenimiento y limpieza en las áreas de recuperación de El Jobal, La Mina, Pie de Cerro y talleres.

Queda entendido que si surgiere otra actividad no prevista en esta cláusula que sea de carácter permanente, relacionada de manera de directa con el proceso productivo y sin cuya ejecución se afectarían las operaciones de la entidad de trabajo, se creará una comisión integrada por esta y el sindicato a los fines de incorporarla a este listado, que solo tiene carácter enunciativo.

Cuando la entidad de trabajo haga uso de contratistas o cooperativas para el mantenimiento de las oficinas (contrata de limpieza), y para el suministro de alimentos (comedores), se aplicaran dos salarios mínimos, decretado por el Ejecutivo Nacional, para la nómina diaria. Asimismo, en lo que se refiere al

pago de vacaciones, la contratista cancelara 40 días de vacaciones a salario básico con disfrute de 30 días, 70 días de utilidades a razón de salario básico y todos los beneficios derivados de la LOTTT.

Para todas las Contratistas Y Cooperativas que laboren para la entidad de trabajo, el transporte para trasladar el personal deberá estar acondicionado tal como lo establece la Cláusula N°116 “CONDICIONES DE TRANSPORTE” de la presente Convención, cuando la contratista exceda de un número de diez (10) personas en ningún caso el personal deberá ser trasladado en camiones o camionetas.

Asimismo, todas las contratistas estarán obligadas a suministrar a su personal la comida o su equivalente y la entidad de trabajo permitirán que los mismos consuman esta en las instalaciones de los Comedores al concluir el servicio para el trabajador de la entidad de trabajo.

CLÁUSULA N°117: Comida Especial para quienes Laboren el día 1ero de enero, 1ero de mayo, 24,25 y 31 de diciembre. La entidad de trabajo conviene en entregarle gratuitamente una comida especial, al trabajador que por naturaleza de las operaciones de la entidad de trabajo, efectúen labores en el día 1ero de Enero, 1ero de Mayo, 24,25 y 31 de Diciembre.

3.3.2 Ley de Contrataciones Públicas.

Según el artículo 6 se definirán algunos términos:

- Órgano o Ente Contratante: todos los sujetos señalados en el artículo 3 de la presente Ley.
- Contratista: toda persona natural o jurídica que ejecuta una obra, suministra bienes o presta un servicio no profesional o laboral, para

alguno de los órganos y entes sujetos en la presente Ley, en virtud de un contrato, sin que medie relación de dependencia.

- Participante: es cualquier persona natural o jurídica que haya adquirido el pliego de condiciones para participar en un concurso abierto, o que sea invitado a presentar su oferta en un concurso cerrado o consulta de precios.
- Contrato: es el instrumento jurídico que regula la ejecución de una obra, prestación de un servicio o suministro de bienes, incluidas las órdenes de compra y órdenes de servicio, que contendrán al menos las siguientes condiciones: precio, cantidades, forma de pago, tiempo y forma de entrega y especificaciones contenidas en el pliego de condiciones, si fuere necesario.
- Pliego de condiciones: es el documento donde se establecen las reglas básicas requisitos, especificaciones que rigen para las modalidades de selección de contratistas establecidas en la presente Ley.
- Calificación: es el resultado del examen de la capacidad legal, técnica y financiera de un participante para cumplir con las obligaciones derivadas de un contrato.
- Oferta: es aquella propuesta que ha sido presentada por una persona natural o jurídica, cumpliendo con los recaudos exigidos para suministrar un bien, prestar un servicio o ejecutar una obra.
- Oferente: es la persona natural o jurídica que ha presentado una manifestación de voluntad de participar, o una oferta en alguna de las modalidades previstas en la presente Ley.

- Modalidades de Contratación: son las categorías que disponen los sujetos de la presente Ley, establecidas para efectuar la selección de contratistas para la adquisición de bienes, prestación de servicios y ejecución de obras.
- Concurso Abierto: es la modalidad de selección pública del contratista, en la que pueden participar personas naturales y jurídicas nacionales y extranjeras, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Ley, su Reglamento y las condiciones particulares inherentes al pliego de condiciones.
- Concurso Cerrado: es la modalidad de selección del contratista en la que al menos cinco participantes son invitados de manera particular a presentar ofertas por el órgano o ente contratante, con base en su capacidad técnica, financiera y legal.
- Contratación Directa: es la modalidad excepcional de adjudicación que realiza el órgano o ente contratante, que podrá realizarse de conformidad con la presente Ley y su Reglamento.
- Presupuesto Base: es una estimación de los costos que se generan por las especificaciones técnicas requeridas para la ejecución de obras, la adquisición de bienes o la prestación de servicios.

Artículo 56: Mecanismo de Concurso Abierto

Podrá realizarse bajo cualquiera de los siguientes mecanismos:

1. Acto único de recepción de y apertura de sobres contenido de manifestación de voluntad de participar, documentos de calificación de ofertas. En este mecanismo la calificación y evaluación serán

realizadas simultáneamente. La descalificación del oferente, será causal de rechazo de su oferta.

2. Acto único de entrega de sobres separados de manifestación de voluntad de participar, documentos de calificación y oferta, con apertura diferida. En este mecanismo se recibirán en un sobre por oferente las manifestaciones de voluntad de participar, así como los documentos necesarios para la calificación y en sobre separado de ofertas, abriéndose solo los sobres que contienen las manifestaciones de voluntad de participar y los documentos para la calificación.
3. Actos separados de entrega de manifestaciones de voluntad de participar, los documentos necesarios para la calificación y de entrega de sobre contentivo de la oferta. En este mecanismo de actos separados deben recibirse en un único sobre por oferente, las manifestaciones de voluntad de participar y los documentos necesarios para la calificación. Una vez efectuada la calificación, la comisión de contrataciones notificará mediante comunicación dirigida a cada uno de los oferentes, los resultados, invitando solo a quienes resulten preseleccionados a presentar sus ofertas, en un lapso de cuatro días hábiles. La notificación se acompañará con el pliego de condiciones para preparar las ofertas. En los mecanismos anteriores la evaluación de las ofertas y la elaboración del informe de recomendación para la adjudicación, se cumplirá en un lapso de cuatro días hábiles y de once días hábiles para la contratación de obras, contados a partir de la recepción y apertura del sobre.

Artículo 76: Contratación Directa (Con Acto Motivado)

Se podrá proceder excepcionalmente a la contratación directa, independientemente del monto de la contratación, siempre y cuando la

máxima autoridad del órgano o ente contratante, mediante acto motivado, justifique adecuadamente su procedencia, en los siguientes supuestos:

1. Si se trata de suministro de bienes, prestación de servicio o ejecución de obras requeridas para la continuidad del proceso productivo, y pudiera resultar gravemente afectado por el retardo de la apertura de un procedimiento de contratación.
2. Cuando las condiciones técnicas de determinado bien, servicio u obra, excluyen toda posibilidad de competencia.
3. En caso de contratos que tengan por objeto la fabricación de equipos, la adquisición de bienes o la contratación de servicios, en los que fuere posible aplicar las modalidades de contratación, dadas las condiciones especiales bajo las cuales los fabricantes y proveedores convienen en producir o suministrar esos bienes, equipos o servicios.
4. Cuando se trate de emergencia comprobada, producto de hechos o circunstancias sobrevenidos que tengan como consecuencia la paralización total o parcial de las actividades del ente u órgano contratante, o afecte la ejecución de su competencia.
5. Cuando se trate de la ejecución de obras, adquisición de bienes o prestación de servicios regulados por contratos terminados anticipadamente, y si del retardo en la apertura de un nuevo procedimiento de contratación pudieren resultar perjuicios para el órgano o ente contratante.
6. Cuando se trate de la contratación de bienes, servicios u obras para su comercialización ante consumidores, usuarios o clientes, distintos al órgano o ente contratante, siempre que los bienes o servicios estén asociados a la actividad propia del contratante y no ingresen de manera permanente a su patrimonio.

7. Cuando se trate de contratación que tengan por objeto la adquisición de bienes, prestación de servicios o ejecución de obras sobre los cuales una modalidad de selección de contratistas pudiera comprometer secretos o estrategias comerciales del órgano o ente contratante, cuyo conocimiento ofrecería ventaja a sus competidores.
8. Cuando se trate de la adquisición de bienes producidos por empresas con las que el órgano o ente contratante suscriba convenios comerciales de fabricación, ensamblaje o aprovisionamiento, siempre que tales convenios hayan sido suscritos para desarrollar la industria nacional sobre los referidos bienes, en el cumplimiento de planes dictados por el Ejecutivo Nacional.
9. Cuando se trata de contrataciones de obras, bienes o servicios requeridos para el establecimiento inmediato o continuidad de los servicios públicos, o actividades de interés general que hayan sido objeto de interrupción o fallas, independientemente de su recurrencia.
10. Cuando se trate de actividades requeridas para obras que se encuentren en ejecución directa por órganos y entes del Estado, y de acuerdo a su capacidad de ejecución, sea necesario por razones estratégicas de la construcción, que parcialmente sean realizadas por un tercero, siempre y cuando esta asignación no supere el cincuenta por ciento (50%) del contrato original.
11. Cuando se trate de la adquisición de bienes y contratación de servicios a pequeños y medianos productores nacionales que sean indispensables para asegurar el desarrollo de la cadena agroalimentaria.
12. Cuando se trate de suministros de bienes, prestación de servicios o ejecución de obras para las cuales se hayan aplicado modalidades de

contratación y están hayan sido declaradas desiertas, manteniendo las mismas condiciones establecidas en la modalidad declarada desierta.

Artículo 77: Contratación Directa (Sin Acto motivado)

Se procederá excepcionalmente por contratación directa sin acto motivado, previa aprobación de la máxima autoridad del Ministerio del Poder Popular competente:

1. Cuando se decrete cualquiera de los estados de excepción contemplados en la Constitución de la República.
2. Si se trata de bienes, productos y servicios de urgente necesidad para la seguridad y defensa de la Nación, para cuya adquisición se hace imposible se hace imposible la aplicación de las modalidades de selección, dadas las condiciones especiales que los proveedores requieren para suministrar los bienes, productos y servicios.
3. Si se trata de bienes, servicios, productos alimenticios y medicamentos, declarados como de primera necesidad, siempre y cuando existan en el país condiciones de desabastecimiento por no producción o producción insuficiente, previamente certificadas por la autoridad competente.

Artículo 95: Control del Contrato

Los órganos o entes contratantes, una vez formalizada la contratación correspondiente, deberán garantizar a los fines de la administración del contrato, el cumplimiento de las obligaciones contraídas por las partes, estableciendo controles que permitan regular los siguientes aspectos:

1. Cumplimiento de la fecha de inicio de la obra o suministro de bienes y servicios.
2. Otorgamiento del anticipo, de ser aplicable.
3. Cumplimiento del compromiso de responsabilidad social.
4. Supervisores e inspecciones a la ejecución de obras o suministro de bienes y servicios.
5. Modificaciones en el alcance original y prórrogas durante la ejecución del contrato.
6. Cumplimiento de la fecha de terminación de la obra o entrega de los bienes o finalización del servicio.
7. Finiquitos.
8. Pagos parciales o final.
9. Evaluación de actuación o desempeño del contratista.

Artículo 112: Control y fiscalización en el Contrato de obra (Supervisión e Inspección)

El órgano o ente contratante ejercerá control y fiscalización de los contratos que suscriba en ocasión de adjudicaciones resultantes de la aplicación de las modalidades previstas en la presente Ley, asignará a los supervisores supervisoras o ingenieros inspectores o ingenieras inspectoras, de acuerdo a la naturaleza de contrato.

3.3.3 Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas.

Artículo 44: Unidad de seguimiento y control.

Los órganos o entes contratantes velarán por el cumplimiento del Compromiso de Responsabilidad Social asumido por los Contratistas, para ello definirán dentro de su estructura una unidad técnica administrativa que se encargue del seguimiento y control de su ejecución y cumplimiento.

Artículo 93: Presupuesto Base.

En la evaluación de las ofertas presentadas en las modalidades de selección de Contratistas previstas en la Ley de Contrataciones Públicas que se realicen dentro de un mismo ejercicio fiscal, sin contar con la totalidad de la disponibilidad presupuestaria, se aplicará la modalidad correspondiente a la totalidad de la actividad a contratar, adjudicando el monto total, pero contratando y ejecutando únicamente la porción de esa totalidad que cuente con la disponibilidad presupuestaria, estando condicionada la ejecución del monto restante a la obtención de la certificación de la existencia de los recursos presupuestarios.

En caso que el órgano o ente contratante no obtenga los recursos para formalizar la contratación por el resto de la actividad adjudicada, no se generará ningún derecho a favor del beneficiario de la adjudicación.

Artículo 95: Pliego de Condiciones.

Los pliegos de condiciones, así como, las condiciones de la contratación que se suministren en las modalidades de selección previstas en la Ley de Contrataciones Públicas deben elaborarse de forma precisa y resumida, de tal manera que su manejo y comprensión por parte de los participantes permitan a su revisión en el menor tiempo posible y generen la menor cantidad de aclaratorias.

Artículo 112: Preferencia Regional en Invitación.

Los órganos o entes contratantes, deben procurar invitar a participar con preferencia en la modalidad de Consulta de Precios a empresas pequeñas y medianas industrias, cooperativas o cualquier otra forma asociativa productiva comunitaria natural en la localidad o ubicada en el lugar donde se ejecutará la contratación.

Artículo 114: Contratación Directa (Acto Motivado)

En el caso de proceder por Contratación Directa debe indicarse en el acto motivado, toda la información que justifique la citada excepción, y debe contener exposición sucinta de los hechos, justificación legal, análisis y consideraciones de los hechos y decisión.

Artículo 117: Procedencia de Contratación Directa por agotamiento de procedimientos competitivos.

El órgano o ente contratante, efectuado el procedimiento señalado en el Artículo 90 de la Ley de Contrataciones Públicas, y declarada desierta la Consulta de Precios, podrá proceder a la Contratación Directa prevista en el numeral 12 del artículo 76 de la citada Ley. Para procesar a esta modalidad deben siempre agotarse los procedimientos de acuerdo a los supuestos cuantitativos que correspondan.

3.3.4 CVG BAUXILUM, C.A., Los Pijiguaos Contratación Servicio De Comida, Condiciones Generales 2015.

Tipos De Servicios y Cantidades

El contratista debe comprometerse a suministrar los siguientes servicios:

- Desayunos (Servidos y Empacados)
- Almuerzos (Servidos y empacados).
- Cenas (Servidas y empacadas).
- Lunchs (Diurnos y nocturnos).

Comida Servida

Consiste en prestar el servicio de comida servida en el Comedor ubicado en el área de trabajo correspondiente.

Almuerzo / Cena

El contratista deberá suministrar un (01) plato de sopa y dos (02) alternativas del plato proteico (uno guisado y otro a la plancha) y dos (02) alternativas de ensaladas (una cocida y la otra cruda) para seleccionar uno (01) por el usuario, en cada servicio de comida en almuerzos y cenas servidos en el comedor; deben incluir una ración de pan, ½ litro de jugo o leche pasteurizados, fruta y postre. Así mismo el contratista proveerá a los trabajadores de CVG BAUXILUM, C.A. en cada servicio de comida servida, la dotación correspondiente a servilletas de mesa, Kit. de cubiertos desechables, platos, bandejas, escudillas, combos para ensaladas, vasos de 5 y 7 OZ, así como también dispensadores para café, leche, hielo y agua mineral; condimentos, salsas etc.; sin que esto represente ningún costo adicional para CVG BAUXILUM, C.A.

El contratista deberá tener en cada servicio de línea una variedad de postres y jugos, a escoger por el usuario.

El contratista deberá servir en el comedor los servicios de almuerzo, cena; además debe incluir una dieta, se estiman 10 para ambos servicios (hiposódica, líquida, blandas y/o hipocalórica) de acuerdo a las cantidades exigidas por CVG BAUXILUM, C.A, incluye un (01) proteico (Las preparaciones pueden ser asado, a la plancha, horneado y/o al vapor) un

(01) contorno (tubérculos varios), ensaladas variadas (cruda y/o cocida). Así como también presentar platos de frutas que deben contener manzana, pera, yogurt, patilla, melón, piña etc.

Lunchs

Este servicio debe realizarse en horario diurno y nocturno.

Diurno

Es suministrado a los trabajadores de la empresa que laboran horas de sobretiempo después de las 3:00 pm, en las áreas del campamento, la hora de suministro debe ser entre las 5:00pm y 6:00pm.

Nocturno

Es para los trabajadores que laboran en el turno de 11:00p.m. – 7:00am en las áreas del campamento. La hora de suministro debe ser entre las 12:30am y 2:00am.

El lunchs debe ser empacado y comprende un plato proteico, ½ litro de jugo o leche pasteurizada, fruta o postre, según el menú establecido, incluye el envase correspondiente, vaso plástico V-7, servilleta, cubiertos desechables (cucharilla, tenedor y cuchillo) en su respectiva envoltura.

Los tipos de empaque a utilizar son:

Sopa:	Envase plástico tipo tina con tapa (T12)
Plato proteico:	Envase de aluminio con tapa (788-4)
Ensalada:	Envase plástico tipo tina con tapa (T8)
Postre:	Envase plástico con tapa (T6)
Pan/servilleta:	En bolsa plástica transparente
Vaso:	Tipo plástico V- 7 en bolsa plástica transparente
Kit de cubiertos desechables (cucharilla, tenedor y cuchillo)	en su respectiva envoltura.

Menú

La programación del menú será acordada entre CVG. BAUXILUM, C.A y el contratista y el mismo será supervisado por la unidad de servicios de CVG. BAUXILUM, C.A, será una preparación cíclica con base a los hábitos alimentarios y requerimientos calóricos de la población a atender, así como balanceo, adecuación y armonía para su elaboración, tomando en cuenta la disponibilidad de alimentos en el mercado nacional.

El plato deberá ser igual a lo presentado en figuras 8, 9, 10 y 11 respectivamente.

PROGRAMACION SEMANAL DE MENU 1

DESAYUNO						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Avena con Canela	Natilla con leche	Crema de Arroz / Leche	Toddy Caliente	Fororo con Leche	Cereales Variados	Avezina con Leche
Pastelitos/ carne Mechada	Sandwich Jamón y Queso A.	Carne Mechada	Ensalada de Atún	Sandwich especial	Pastelitos con Jamón y Q.	Empanadas de Carne y Pollo Mechado
Salchichas en Salsa Rosada	Huevos Fritos	Pisillo de Pescado	Bollitos Rellenos con	Pollo Mechado	Salchichas Guisadas	Revuelto con Jamón
Arepas Asadas	Panquecas	Arepas Asadas	Picadillo de Res	Arepas Asadas	Arepas Dulces	Bolitos Aliñados
Queso Blanco	Queso Blanco	Dominas	Arepitas Dulces	Queso Paisa	Queso Amarillo	Queso Blanco
Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan
Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.	Postre/Jugos Past.
ALMUERZO						
Hervido de Costilla	Sopa de Pollo	Minestone	Cruzado Criollo	Sopa de Arvejas	Hervido de Pollo	Hervido de Res
Asado al Vino	Pescado al Ajillo	Pasticho Especial	Pollo Frito SITartara	Chuleta Cerdo / Plancha	Carne Mechada	Pescado Rebosado SIT
Pollo Finas Hierbas	Cochino Frito	Paella Criolla Especial	Carne Salsa Negra	Pescado al Ajillo	Pollo Guisado / Jardinera	Macarrón con Pollo
Arroz con Vegetales	Arroz	Platano Homeado	Arroz / Jardinera	Arroz Guaicapuró	Arroz con Zanahoria	Arroz con Fideos
Frijolitos G. Tajadas	Yuca / Guasacaca		Purè de Papas	Tostones al Ajo	Caracas Rojas Guisadas E	Tajadas
Ensaladas	Ensaladas		Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre
Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados	Café/Jugos Pasteurizados
CENA						
Sopa de Pollo Continental	Crema de Arvejas	Hervido de Pescado	Sopa de Pollo con Fideos	Crema de Auyama	Hervido de Pescado	Sopa de Arvejas
Pescado al ajillo	Hamburguesa Full	Pollo Horneado/ Jugo	Pastel Pisillo de Pescado	Asado al Vino	Pollo Horneado en su Jugo	Club-sandwich
Club-house	Pollo a la Americana	Salteado de Res	Hamburguesa de Pollo	Pepito Mixto	Bistec' Encebollado	Parrilla de Pollo
Arroz Dorado	Arroz con Pimentón	Plumitas al Queso	Arroz con Fideos	Arroz Primavera	Arroz con Vegetales	Arroz con Guisantes
Papas Fritas	Papas Doradas	Arepitas Dulces	Papas Fritas	Papas Doradas	Platano al Queso	Papas Fritas
Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Pan/ Postre	Pan/ Postre	Pan/ Postre	Pan/ Postre	Pan/ Postre	Pan/ Postre	Pan/ Postre
Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados

Figura 6. Menú Aprobado por el Comité pág. 1

Fuente: Unidad de Servicios CVG Bauxilum Los Pijiguaos.

PROGRAMACION SEMANAL DE MENU 2

DESAYUNO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Cereal con leche	Avezina con Leche	Crema Arroz con leche	Toddy Caliente	Cereal con Leche	Avenz con Canela	Fororo con Leche
Pastelitos Mixtos de	Bollitos Carne Molida	Ensalada de Pollo	Domplinas	Pastelitos con pollo	Ensalada de Atún	Empanadas de carne
Pollo Mechado y Jamón y queso blanco	Panquecas	Sandwich Jamón y Q.	Arepitas Asadas	Arepitas Dulces	Perico con Salchichas	Mechada- Jamón y Q
Tostaditas Francesas	Jamón	Arepas Asadas	Carne Mechada	Jamón a la Plancha	Queso Blanco	Omelet con Jamón
Jamón- queso A	Queso Blanco	Queso Amarillo	Huevos Fritos	Perico Andino	Arepas Asadas	Bollitos
Huevos Fritos			Queso Blanco	Queso	Panquecas	Queso Blanco
Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Arepas	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan	Café/leche/Pan
Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past	Mant/Postre/Jugos Past

ALMUERZO

Cruzado Criollo	Sopa de Res	Hervido de Pescado	Hervido de Pollo	Sopa de Costilla Res	Minestrone	Hervido de Pescado
Chuleta Ahumada	Carne Mechada	Cochino Frito	Paella Criolla Especial	Pollo Horneado	Bistec/salsa negra	Pollo / Salsa Negra
Estofado Pollo con P	Pescado Guisado	Ternera al Vino	Albondigas	Carne / Jardinera	Cochino Frito	Pescado al Limón
Arroz Verde	Arroz Blanco- Tajadas	Arroz Cristal	Espaguetis al Queso	Palo a Pique - Arroz blanco	Arroz al Ajo	Arroz Azafranado
Tostones al Ajo	Caraoas N. Queso R.	Frijolitos Guisados	Tajadas	Platano al Queso	Yuca / Vinagreta	Puré de Papas,
Ensaladas	Ensaladas	Platano al Horno	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre	Pan/Postre
Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados

CENA

Sopa de Pescado	Sopa de Pollo	Sopa de Lentejas	Sopa de Res	Sopa Pollo Continental	Hervido de res	Sopa de Pollo
Milanesa de Pollo	Parrilla Mixta	Pollo Frito S/T	Lau-Lau al Limón	Pollo al Ajillo	Arroz con Pollo Especial	Pollo Canasta
Ragú de Res	Sandwich de Pernil E	Bistec/ Encebollado	Club-House Especial	Domplinas- Jamón	Pepito de Res	Hamburguesa Full
Pasta Corta al queso	Arroz a la Jardinera	Arroz Blanco	Arroz c/ Fideos C/A	Huevos Fritos- Queso	Platano	Arroz con Pimentón
Platano	Yuca al Mojo	Papas Doradas	Papas Fritas	Arroz-Papas Fritas		Papas Doradas
Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Café/Leche/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre	Café/Pan/ Postre
Frutas/Jugos Pasteuriz	Jugos Pasteuriz.	Jugos Pasteuriz.	Jugos Pasteuriz.	Jugos Pasteuriz.	Jugos Pasteuriz.	Jugos Pasteuriz.

Figura 7. Menú Aprobado por el Comité pág. 2

Fuente: Unidad de Servicios CVG Bauxilum Los Pijiguaos.

PROGRAMACION SEMANAL DE MENU 3



DESAYUNO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Natilla	Cereales Variados	Avezina c/Leche y Canela	Toddy caliente	Avena con Leche	Fororo con Leche	Cerelac con Leche
Sandwich Jamon y Queso Paisa	Cachitos c/Jamón y Queso	Salchichas salsa rosada	Pollo Mechado	Perico Andino	Sandwich Especial	Perico con Salchichas
Cmelet de Jamón	Ensalada Pollo c/ Aguacate	Huevos Fritos	Sandwich de Pernil	Ensalada de Atún	Pastelitos con Pollo Mechado y Jamón y queso	Tequeñones con Queso
Bolillos Aliñados	Arepitas Asadas	Doplinas	Bolillos Aliñados	Arepas Asadas		Arepas Asadas
Queso Blanco	Queso Amarillo	Arepas Asadas	Queso Lanero	Queso Amarillo		Queso Paisa
Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche	Pan-Postre-Café-Leche
Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados

ALMUERZO

Cruzado Criollo	Hervido de Pecado	Hervido de Res	Cruzado Criollo	Sopa de Arvejas	Hervido de Pescado	Hervido de Res
Ragú de Res	Pollo Frito/ Salsa Tártara	Pescado Frito/ limón	Pabellón Criollo	Chuleta Ahumada	Macarrón con Pollo	Picata de Res
Cochino Frito	Pasticho Especial	Asado Relleno	Pollo Horneado/ Jugo	Gordon Blue S7Tártara	Filet de lau-lau Rebosado	Pernil en su Jugo
Arroz-Frijolitos G	Arroz Pilaf	Arroz Tipo Chino		Arroz c/Guisantes	Arroz Brillante	Arroz Dorado
Tajadas	Platano al Horno	Papas Salteadas		Platano al Horno c/ queso	Tajadas	Puré de Papas
Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre
Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados

CENA

Hervido de Res	Sopa de Arvejas	Sopa de Pollo y Fideos	Hervido de Pescado	Hervido de res	Crema de Auyama	Pizza Andina
Parrilla Mixta	Bisteck Encebollado	Pollo Frito / ST	Pescado Frito	Milanea de Pollo S/ Tártara	Hamburguesa Res Esp.	Bisteck Encebollado
Pollo al Ajillo	Rueda Pescado/ Menier	Tortilla Española	Pepito Mixto	Salteado de Res	Pollo Finas Hierbas	Pizza Especial
Arroz con Pimentón	Arroz Dorado	Arroz c/ Zanahorias	Arroz c/ Guisantes	Arroz Jardinera	Arroz Griego	Arroz c/Vegetales
Tajadas	Vegetales Gratnados	Tajadas	Papas Doradas	Puré de Papas	Papas Fritas	Bolillos
Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas	Ensaladas
Pan / Postre / Frutas	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre	Pan / Postre
Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados	Jugos Pasteurizados

Figura 8. Menú Aprobado por el Comité pág. 3

Fuente: Unidad de Servicios CVG Bauxilum Los Pijiguaos.

PROGRAMACION SEMANAL DE MENU 4

DESAYUNO						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fororo con Leche Pastelitos / Jamón y queso Reina Pepiada Arepitas Asadas Queso Blanco Café/leche/Pan/Mermelada Mant/Postre/Jugos Past.	Avena con Leche Arepas Rellenas con Pollo Mechado Salchichas Salsa Rosada Tostadas Francesas Queso Paisa Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.	Cereales Mixtos Cachitos c/Jamón y Queso Bolillos Rellenos con Picadillo de res y de Pollo Queso Blanco Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.	Toddy Caliente Ensalada de Atún Club-house Especial Arepas Asadas Queso Paisa Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.	Fororo Sub-Marino ESPECIAL Carne Mechada Arepas Asadas Queso Blanco Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.	Avezina con Leche Perico Andino Empanadas Mixtas: Picadillo y de Pollo Domplinas Queso Blanco Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.	Corn Flakes Tostaditas Francesa Huevos Fritos Salchichas Salsa Rosada Arepas Asadas Queso Paisa Café/leche/Pan Mant/Postre/Jugos Past.
ALMUERZO						
Sopa de Pollo Pollo a la Broaster Pescado al Ajillo Arroz con pimentón Caracotas rojas Guiadas Ensaladas Leche/Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Hervido Criollo Chuleta Ahumada Cordón blue Pollo S/T Arroz Perla Tostones al Ajo Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Minestrone Pasticho Paella Criolla Especial Arroz con Petipois Platano al Caramelo Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Hervido de Res Cochino Frito Plumitas con Pollo Arroz al Ajo Tajadas Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Sopa de Pollo con Fideos Bistec Encebollado Pescado Frito/Limón Arroz continental Yuca al Mojito Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Cruzado Criollo Pabellón Criollo Tarkari de pollo Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados	Hervido de Pescado Pollo Frito Carne Guisada/ Papas Arroz Pilaf Bolillos Ensaladas Pan/Postre/Frutas Café/Jugos Pasteurizados
CENA						
Hervido de Res Club house Especial Ragú de Res Arroz con Zanahoria Papas Fritas Ensaladas Café/Leche/Pan/ Postre Frutas/Jugos Pasteuriz.	Crema de Arvejas Filet de Pollo/ Ajillo Pulpetón relleno Arroz Dorado Papas Dorada Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados	Sopa de Pollo Bistec Encebollado Pepito de Pollo Arroz con Fideos Papas Fritas Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados	Sopa de Pescado Arroz Cl Pollo/peti-pois Espagueti Bologña Plátano al queso Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados	Crema de Auyama/ Parm. Pollo Horneado Parrilla Mita Arroz con Vegetales Bollito Aliñados Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados	Sopa de Arvejas Albóndigas a la Criolla Filet Pollo/Parmesana Pasta / Parmesana Platano al Horno Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados	Sopa de Pollo Pescado al Ajillo Hamburguesa de Pollo Arroz Aromático Papas Fritas Ensaladas Café/Pan/ Postre Jugos Pasteurizados

Figura 9. Menú Aprobado por el Comité pág. 4

Fuente: Unidad de Servicios CVG Bauxilum Los Pijiguaos.

Materia Prima a Utilizar:

Para cuantificar el volumen requerido de materia prima de primera calidad se considera el plan de menú anexo. Los menús tanto para las comidas empacadas y servidas, lunchs diurnos y nocturnos deben tener un gramaje mínimo estipulado de:

Tipo de Preparación	Gramos/Persona Aprox. Cocido
Pollo horneado c/ hueso.	250
Pollo guisado c/hueso.	250
Pollo frito c/hueso.	250
Pollo a la broaster C/hueso.	250
Pollo c/hueso (Paella).	100
Pollo c/hueso (sopa).	80

Tipo de Preparación	Gramos/Persona Aprox. Cocido
Pollo a la plancha deshuesado.	200
Pollo mechado deshuesado.	200
Pollo brochetas deshuesado.	200
Pollo croquetas (mechado).	200
Pollo hojaldre (mechado).	200
Pollo gordón blue (deshuesado).	200
Pollo mechado (empanadas).	130
Pollo mechado (pastelito).	130
Pollo mechado (saladito).	130

Pollo (sopa).	80
Pollo (ensalada).	70
Pollo deshuesado (parrilla).	80

Pescados y Mariscos

Pescado (salpicón).	180
Pescado en rueda.	180
Pescado en filete.	180
Pescado entero.	200
Pescado (pisillo).	130
Pescado (guisar).	180
Pescado (sopa).	80

Tipo de Preparación	Gramos/Persona Aprox. Cocido
----------------------------	-------------------------------------

Mariscos pelados.	150
Pisillo (empanadas).	130

Carnes de Res

Bistec de res (magro).	200
Asado de res (magro).	200
Goulash de res (magro)	200
Carne de res (mechada).	130
Carne molida (pulpetón).	200
Carne molida (bologña).	200

Bistec de res (magro) Gordón blue.	200
Carne molida jardinera (magra).	200
Carne mechada en hojaldre.	200
Carne molida para pasticho (magra).	200
Carne molida albóndiga (magra).	200
Carne molida hamburguesa (magra).	200
Carne de res magra (picata).	200
Hígado de res.	200
Carnes de res tipo brochetas (magra).	200
Carne de res mechada (empanadas).	130
Carne de res mechada (pastelitos)	130
Carne de res (sopa)	80

Tipo de Preparación Gramos/Persona Aprox. Cocido

Mondongo de res (sopa).	100
Mondongo de res (guisar).	180
Carne de res tipo ternera.	200
Bistec de res (parrilla).	80

Carne de Cerdo

Chuleta de cerdo.	250
Costilla de cerdo.	250
Pernil con hueso.	250

Pernil sin hueso.	200
Pernil con hueso (paella).	100
Chuleta ahumada.	250

Embutidos y Quesos

Jamón de pierna o espalda (cocido).	50
Jamón (sandwich).	50
Jamón (croissant).	50
Jamón (hamburguesa).	50
Jamón (pasticho).	50
Jamón (cachitos).	50
Jamón (saladitos).	50
Jamón (pastelitos).	50
Jamón (arepas).	50

Tipo de Preparación Gramos/Persona Aprox. Cocido

Jamón (empanadas).	50
Jamón (tortillas).	50

Quesos (Paisa o Amarillo)

Queso (sándwich).	50
Queso (hamburguesa).	50
Queso (croissant)	50
Queso (pasticho)	5
Queso (gordón blue)	50

Notas: Los gramajes y cortes antes mencionados de la materia prima a utilizar, deben ser las calificadas como tipo "A" por el (Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela).

Cortes para sopa: Costilla de res, lagarto con hueso, lagarto sin hueso.

Corte para mechar: Falda, pecho y solomo abierto.

Bebidas: se suministrará jugo pasteurizado de ½ litro, leche, chicha o bebida achocolatada, etc. No se aceptará bebidas gaseosas.

Pan: será suministrado fresco y de buena calidad. Ración por persona: aprox. 50 g.

Control de Calidad

- **CVG BAUXILUM, C.A,** se reserva el derecho de controlar e inspeccionar el servicio cuando así lo considere necesario, sin que esto exima al contratista de su responsabilidad en la preparación y calidad de las comidas.
- **CVG BAUXILUM, C.A,** inspeccionará y aprobará a través de la unidad de servicios, la calidad de los insumos y materia prima adquiridos. En caso de detectarse alguna anomalía la empresa podrá rechazar el material en cuestión, sin que esto represente costo alguno para la empresa.
- **CVG BAUXILUM, C.A,** podrá rechazar los alimentos elaborados que no se ajusten a las condiciones y exigencias señaladas por la Empresa.

El contratista será el único responsable de la calidad de las comidas elaboradas, así como el buen uso de las instalaciones, maquinarias, equipos y utensilios.

Forma de Pago

CVG BAUXILUM, C.A., pagará el monto de las Valuaciones mensuales por servicios prestados, una vez que hayan sido revisadas, conformadas y aprobadas previa deducción de las retenciones previstas como Garantía en este Contrato, elaboradas según normativas de CVG. BAUXILUM, C.A, por servicio prestado, conformados por la División de Relaciones Industriales.

Estructura de Costos y Precios, Forma de Presentación de la Oferta

A fin de uniformar las ofertas de los diferentes proveedores, se establece el marco de referencia para la presentación de las mismas.

El Contratista deberá presentar una estructura de costos que contenga los gastos directos correspondientes a equipos, materiales y mano de obra, requeridos para la preparación, distribución y suministro de alimentos en el área de trabajo en la forma que CVG. BAUXILUM, C.A, lo indique.

Materia prima:

Se deben especificar al menos siete (07) menús por cada tipo de servicio, es decir:

Tipo de servicios	N° de menús
Almuerzo	07
Cena	07
Lunchs	07

Para obtener el precio de los insumos requeridos por tipo de servicios, se debe promediar los precios de al menos siete (07) menú (dos opciones por servicios). Se deben incluir por cada servicio los costos asociados por vasos, hielo, agua, aderezos, servilletas, pitillos, etc.

Mano de obra:

En este renglón debe indicarse el costo y la cantidad de mano de obra necesaria para la preparación, distribución y suministro de almuerzo, cena y lunches. Adicionalmente, debe mostrarse los cargos asignados, el salario, los bonos y cualquier otro ingreso y gasto asociado a los trabajadores (uniformes, etc.), así como el factor de costos asociados al salario.

Equipos:

Todos los equipos que se requieran para prestar el servicio y que hayan sido comprados (sin reembolso) por el contratista, como utensilios de comedor, carros térmicos, cocinas industriales, congeladores, contenedores para la basura, etc., que sean necesarios para la refrigeración de insumos y el buen desenvolvimiento del personal en la preparación de la comida. Deben mostrarse los precios estimados de compra, cantidad y su costo de depreciación de acuerdo a su vida útil.

NOTA: Si fuesen necesarios equipos adicionales a los existentes en CVG. BAUXILUM C.A, para prestar adecuadamente el servicio, el contratista deberá proveerlos al inicio del contrato y depreciarlos según la vida útil de cada equipo para recuperar el monto de la inversión.

Materiales:

Los materiales deben relacionarse por cantidades y de acuerdo al área que van a utilizar para la preparación y suministro de comidas (Comedor, cocina, etc.). Entre estos materiales se pueden mencionar los siguientes: material de limpieza (cloro, desinfectante, cepillo de barrer, colete, pañito para limpiar, esponjas, etc.)

Otros costos:

Debe mostrarse el costo de los gastos incurridos por el traslado de los insumos o materia prima desde la ciudades más cercanas hasta los Pijiguaos, material para fumigar las áreas involucradas en el servicios, consumo de gas doméstico, costo por mantenimiento de las instalaciones (iluminación, plomería, pintura externa e interna, otros), infraestructura, entre otros.

Costo por tipo de comida:

Se debe determinar, partiendo de la suma de todos los valores obtenidos en los diferentes rubros, para lo cual se anexa la figura 12 (Ver Figura 12)

ESTRUCTURA DE COSTOS												
TIPO DE SERVICIOS	ALMUERZOS EMPACADOS		ALMUERZOS SERVIDOS		CENAS EMPACADAS		CENAS SERVIDAS		LUNCH		TOTAL	
Nº DE COMIDAS MENSUALES												
DESCRIPCIÓN	Bs.F.	P.U.	Bs.F.	P.U.	Bs.F.	P.U.	Bs.F.	P.U.	Bs.F.	P.U.	Bs.F.	P.U.
COSTOS MATERIA PRIMA												
COSTOS OPERATIVOS												
TOTAL												

Figura 10. Estructura de Costos por tipo de comida.

Fuente: CVG BAUXILUM, C.A., Los Pijiguaos Contratación Servicio De Comida, Condiciones Generales 2015.

3.4 Definición de Términos.

Componente: componente es aquello que forma parte de la composición de un todo. Se trata de elementos que, a través de algún tipo de asociación o contigüidad, dan lugar a un conjunto uniforme.

Costo: el costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

Servicio: es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. Los servicios incluyen una diversidad de actividades desempeñadas por un crecido número de funcionarios que trabajan para el estado (servicios públicos) o para empresas particulares (servicios privados); entre estos pueden señalarse los servicios de: electricidad, agua potable, aseo, teléfono, telégrafo, correo transporte, educación, cibercafés, sanidad y asistencia social. Se define un marco en donde las actividades se desarrollarán con la idea de fijar una expectativa en el resultado de éstas.

Comida servida: se refiere al suministro del menú en vajilla o bandeja de compartimientos, directamente servido a los trabajadores de la empresa.

Activos Fijos: todo bien mueble o inmueble de la propiedad de la Empresa, sujeto a ser contabilizado, depreciado (se exceptúan terrenos) y que corresponda a las siguientes características:

- Vida Útil igual o mayor a (01) años.
- Susceptibles de ser identificado e inventariado individualmente.
- Destinado a usarse en las operaciones regulares de la Empresa.
- No sujeto a rápida obsolescencia o pérdida.

Activos fijos por compra: todas las inversiones de bienes muebles y equipos, o las reparaciones mayores, mejoras o adiciones realizadas a los mismos y que incrementan su vida útil. Este concepto establece las siguientes clases de activos fijos:

- Terrenos
- Preparación y mejoramiento de terrenos.
- Edificios.
- Vehículos y equipos de transporte.
- Maquinarias y equipos (comprende toda erogación igual o mayor a 300 UT).
- Muebles y equipos de oficina: comprende toda erogación igual o mayor a 55 UT.

Bienes económicos de poco valor: activos fijos que no superan el número de unidades tributarias fijadas para las clases de activos fijos: maquinarias y equipos, y muebles y equipos de oficina.

Control Administrativo: establece normas para controlar los movimientos de adquisición, desincorporación y disposición de activos fijos, que no afectan el registro contable de los mismos.

Control físico: establece las normas para controlar procesos de toma de inventario, actualización de custodia, transferencia y salvaguarda de todos los activos fijos de la empresa.

Inversiones capitalizables: toda operación que tiende a incrementar el valor de los activos de la empresa que se justifiquen y permitan lograr los objetivos trazados. Como inversiones capitalizables se consideran las siguientes:

- Construcciones o Adquisiciones originales: compra o construcción de un activo fijo nuevo que no existe en la Empresa.
- Ampliaciones: es el resultado de aportar recursos financieros a un activo fijo, nuevo que no existe, para ampliarlo o complementarlo.
- Reemplazos: sustitución total de un activo fijo que no reúne las condiciones, por otro, para permitir un rendimiento eficiente, en condiciones normales de operación.
- Mejoras: comprende modificaciones, reemplazos parciales u otros cambios parciales efectuados a un activo fijo, mejorando su vida útil promedio, con excepción de los vehículos cuya reparación debe ser llevada a gastos.
- Reconstrucciones: restauración que implica un incremento de la vida útil remanente de un activo fijo.
- Adiciones: erogaciones que tienen el efecto directo de aumentar el valor de un activo existente, al incrementar su capacidad, su vida útil y su eficiencia, por lo tanto, las mismas debe imputarse al valor del activo.

Amortización: es una disminución gradual o extinción gradual de cualquier deuda durante un período de tiempo.

Anualidad: son pagos iguales efectuados a intervalos iguales de tiempo (generalmente de un año) que se llaman intervalos de pago.

Control: evaluación y medición de la ejecución de los planes con el fin de determinar y prever desviaciones para establecer medidas correctivas necesarias.

Costos: son los gastos incurridos en la producción, administración y venta de los productos o servicios vendidos en el período.

Costos estimados: representan únicamente una tentativa en la anticipación de los costos reales y están sujetos a rectificaciones a medida que se comparan con los mismos.

Costos fijos: son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción. Los costos fijos son aquellos en que necesariamente tiene que incurrir la empresa al iniciar sus operaciones. Como ejemplo: los salarios de ejecutivos, los alquileres, los intereses, las primas de seguro, la depreciación de la maquinaria y el equipo y las contribuciones sobre la propiedad.

Costos variables: son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen muchas unidades el costo variable es alto. El costo de la materia prima y el costo de la mano de obra son los elementos más importantes del costo variable.

Ingresos: ingreso proveniente de las operaciones normales de una empresa.
Inversión: se entiende por inversión a las erogaciones que forman los activos. La empresa reintegra estas erogaciones a través del tiempo por medio de las amortizaciones y valores disponibles al final de la vida útil del proyecto.

Inversiones de Activo Fijo: comprenden el conjunto de inversiones que se deben realizar en un proyecto para adquirir los bienes que se destinan en forma directa o indirecta a realizar la producción industrial.

Mano de obra: este elemento tiene como misión transformar la materia prima en una pieza, parte o producto final.

Mantenimiento: se define como la combinación de actividades mediante las cuales un equipo o un sistema se mantienen en, o se restablece a, un estado en el que se pueden realizar las funciones designadas.

Materiales indirectos: son los demás materiales o suministros involucrados en la producción de un artículo que no se clasifican como materiales directos. Los materiales indirectos son considerados como costos indirectos de fabricación.

Materia prima: son los materiales extraídos de la naturaleza que nos sirven para construir los bienes de consumo.

Menú: se refiere a diferentes tipos de alimentos de preparación con base a los hábitos alimentarios y requerimientos calóricos de la población a atender así como balanceo, adecuación y armonía para su elaboración, con gramaje y componentes preestablecidos.

Presupuesto: es un plan de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y términos financieros que, debe cumplirse en determinado tiempo y bajo ciertas condiciones previstas.

Ración: parte o porción alimentaria que constituye la comida de un individuo en una sola vez.

CAPÍTULO IV

DISEÑO METODOLÓGICO.

En este capítulo se dan a conocer todos los procesos metódicos que se utilizaron para realizar la presente investigación, el tipo de investigación, población, muestra, recursos y procedimientos metodológicos.

4.1 Tipo y Diseño de la Investigación

4.1.1 Según el propósito

- **Aplicada bajo la modalidad Proyecto Factible**

Según Claret Véliz (2009), “De acuerdo a la naturaleza y características del problema objeto de estudio, esta investigación se enmarcará dentro de la investigación aplicada o proyecto factible, por cuanto a través del desarrollo se propondrán alternativas o propuestas en torno a la problemática” (pág. 78).

El manual de la UPEL (2004), señala como definición de proyecto factible: “la elaboración de una propuesta, de un modelo operativo práctico viable, o una solución posible o un problema, para satisfacer las necesidades de una institución o grupo social” (pág.10).

De acuerdo a lo enunciado anteriormente, esta investigación se considera aplicada bajo la modalidad proyecto factible, ya que consiste en diseñar propuestas o alternativas, que para este caso reduzcan el costo del servicio de alimentación de los trabajadores de C.V.G. BAUXILUM LOS PIJIGUAOS.

4.1.2 Según el nivel de profundidad:

- **Descriptiva**

Rojas de Narváez (1997) expresa que la investigación es descriptiva cuando permite: “Describir, registrar, analizar e interpretar la naturaleza actual, la composición o los procesos de los fenómenos, para presentar una interpretación correcta” (Pág. 35).

La investigación se considera descriptiva, ya que según lo enunciado por el autor anterior, durante la ejecución del trabajo se describirá el proceso del servicio de alimentación, se registrará toda la información recopilada por la observación directa y la obtenida de las diversas fuentes a consultar, para ser analizadas e interpretadas.

4.1.3 Diseño de investigación:

El diseño es la estrategia que utiliza el autor para responder al problema planteado. Claret Véliz (2009).

- **Documental y de Campo**

El manual de la UPEL (2003), define la investigación de campo como: “El análisis sistemático de problemas en la realidad con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos característicos de cualquiera de los paradigmas o enfoques de investigación conocidos en el desarrollo. Los datos de interés son recogidos en forma directa de la realidad, en este sentido se trata de investigaciones a partir de datos originales o primarios”. (pág. 14).

El manual de la UPEL (2003), define una investigación documental como: “El estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales

o electrónico. La originalidad del estudio se refleja en el enfoque, criterios, conceptualizaciones, reflexiones, conclusiones, recomendaciones y, en general, el pensamiento del autor” (pág. 15).

Según las definiciones de la UPEL, el diseño de esta investigación se considera documental y de campo, pues a través de esas vías es que se pretende desarrollar la investigación para dar solución a la problemática, ya que los datos con los que se trabajará serán recolectados directamente del objeto de estudio y gran parte del análisis se apoyará de las referencias obtenidas de los documentos a estudiar.

4.2 Población y muestra de la investigación

La población de la investigación está representada por todas las áreas donde se suministra el servicio de comidas servidas en línea, que para este caso corresponde a la áreas operativas y administrativa que constituyen la empresa C.V.G. BAUXILUM Los Pijiguaos, como lo son: Extracción y Acarreo (Área Mina), Almacenamiento- Homogeneización y Recuperación (Área Pie de Cerro), Almacenamiento- Recuperación y Embarque (Área El Jobal) y Centro Poblado (Área Administrativa).

La muestra estará conformada por los costos que genera el servicio en los cuatro comedores mencionados anteriormente, por lo tanto, la muestra en esta investigación es igual a la población ya que está constituida por el 100% de las áreas en estudio.

El procedimiento para seleccionar la muestra fue No Aleatorio Por Juicio. Se consideró necesario incluir la población completa, pues cada comedor se encuentra en condiciones únicas, lo que a su vez se significa que los factores que afectan el servicio pueden ser distintos en cada área, o que pueda haber una causa común en todos ellos.

4.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

4.3.1 Técnicas:

Las técnicas para recolección de datos son la variedad métodos que se utilizan a fin de recopilar información o datos sobre una situación existente. (Nancy Navea 2014).

- Revisión de registros y documentos: Se analizarán todas las fuentes posibles: documentos, registros, internet para buscar toda la información que permita apoyar con bases teóricas, todas las acciones que se realicen durante el desarrollo del estudio. (Nancy Navea 2014)

En la Superintendencia de Ingeniería Industrial de la empresa hay documentos que hacen referencia a estudios relacionados directamente con el servicio, para el desarrollo de esta investigación se tomarán en cuenta los informes técnicos presentados en los antecedentes, serán revisados y se les extraerá datos relevantes que sean útiles para la creación de las propuestas, así como otros documentos propios de la empresa donde se establecen las condiciones y/o especificaciones técnicas exigidas por el ente para la contratación y desarrollo del servicio, informes de gestión de la empresa donde se muestre un registro de la demanda y pagos realizados durante los últimos años que demuestren el incremento en el consumo y en los pagos.

- Observación Directa: Claret Véliz (2009) establece que: “La Observación directa es una técnica que se debe emplear para relacionar el sujeto de estudio con el objeto, dotando al investigador de una teoría y un método adecuado para que la investigación tenga una orientación correcta y el trabajo de campo arroje datos exactos y confiables. Esta técnica se aplica de forma directa e indirecta, directa

a propósito de observar y recoger información dentro de la comunidad a estudiar y de manera indirecta mediante la utilización de instrumentos que permitan conocer la problemática subjetivamente desde adentro, produciendo una mayor proximidad con la realidad” (pág. 79).

Se realizarán visitas periódicas a los comedores para apreciar directamente como es ejecutado el servicio y de este modo crear un registro con los eventos que ahí ocurran.

- Técnicas de rapor: Claret Véliz (2009) “... el investigador se hará parte de la población estudiada y será acogido por la misma. En tal sentido se creará un clima armónico y empático para establecer una relación cara a cara con el sujeto de investigación, a objeto de obtener datos confiables y valederos” (pag.80).

El investigador será un usuario del servicio, por lo que formará parte del sistema estudiado, observará diariamente y vivirá personalmente la experiencia de disfrutar del servicio, creando así, un juicio subjetivo pero real de la situación.

- Bibliografía: mediante este instrumento se obtiene información acerca de la investigación, para apoyar, sustentar, y complementar la investigación con información extraída o proveniente de libros, tesis previas, publicaciones de Internet y registros de la empresa. (Nancy Navea 2014)

4.3.2 Instrumentos:

- Recurso Humano.
 - Personal de la Unidad de Servicios:
Son los encargados de controlar y supervisar todos los servicios adquiridos y ofrecidos por la empresa a la comunidad trabajadora.

Esta unidad maneja todos los documentos que establecen las condiciones a cumplir por la contratista, además maneja los valores reales del consumo y las cantidades a pagar por ello.

➤ Personal de la Unidad de Finanzas:

Es quien emite los pagos a las contratistas, ahí hay un registro de los pagos realizados.

➤ Personal de la Unidad de Compras:

Son los encargados de anunciar las licitaciones y desarrollar el proceso de contratación de las contratistas.

➤ Personal de Relaciones Industriales:

Manejan los informes mensuales de gestión de la empresa, en ello se puede apreciar la variación en la demanda del servicio y del consumo a través de los años.

➤ Personal de la Superintendencia de Ingeniería Industrial:

En esta unidad se realizan los informes técnicos para el cálculo de precio base del plato, reducción del costo del servicio, estimaciones a largo plazo, entre otros.

➤ Tutor Industrial:

Es quien dirige la investigación en el campo real, será quien defina las necesidades exactas y la respuesta que se quiere, y será quien limite el alcance del trabajo.

➤ Computadora:

El computador servirá de apoyo para crear y desarrollar los software necesarios que permitan ofrecer mejoras, calculando el precio base o creando un nuevo mecanismo para controlar el acceso.

➤ Libreta de apuntes:

Será útil para tomar notas al momento de realizar las visitas y registrar cualquier evento importante ocurrido durante la evaluación.

➤ Cámara fotográfica:

La cámara fotográfica registrará las condiciones de acceso visibles en los comedores, como sucede el ingreso del personal a cada uno de ellos, justificando así el descontrol anunciado.

- Equipos de protección personal: los equipos de protección personal comprenden todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para protegerse contra posibles lesiones. A continuación se mencionan los distintos equipos de protección personal usados para la realización de este trabajo suministrado por la empresa.

➤ Camisa marrón manga corta.

➤ Botas de seguridad. (Solo para las visitas al área)

4.4 Procedimiento Metodológico.

Los pasos que se seguirán para la ejecución de la investigación serán los siguientes:

1. Describir el método de trabajo actual por medio de la observación, ubicación, arqueo de fuentes bibliográficas, y documentales, para conocer con detalle cómo se desarrolla el servicio.
 - a) Revisión de Textos, Informes, Proyectos, Normativas, Convenios, Leyes, a fin de obtener información pertinente al servicio de alimentación.
 - b) Revisar el documento CVG BAUXILUM, C.A., Los Pijiguaos Contratación Servicio De Comida, Condiciones Generales 2015., para conocer las exigencias técnicas dispuestas por la empresa para la ejecución del servicio.
 - c) Consultar los informes hechos en la Superintendencia de Ingeniería Industrial, a fin de extraer datos importantes para el desarrollo del estudio como, estructuras de costo, lista de insumos, menús, lista de precios; además conocer viejas propuestas de reducción de costos aplicadas anteriormente, sus efectos y el impacto que generó.
 - d) Hacer una revisión del menú y de la estructura de costos utilizada actualmente.
 - e) Realizar visitas periódicas a los comedores Mina, Pié de Cerro, Jobal y Central, para observar cómo se desarrolla el servicio en cada una de estas áreas y que eventos irregulares es común en todas ellas.
 - f) Recopilar por usuario que componentes del plato descrito en la normativa se consumen.
 - g) Recopilar en campo, la cantidad de personas que ingresan al comedor.
 - h) Registrar las comidas realmente pagadas en el mismo período de la recolección de datos.

2. Registro, organización y procesamiento de la información obtenida.
 - a) Discriminación de la información significativa, registrar solo lo que se considere útil.
 - b) Se documentará a través de un diagrama de procesos, todo el procedimiento que se realiza para obtener el servicio.
3. Diagnosticar las deficiencias presentes en el servicio.
4. Presentar propuestas reales que reduzcan significativamente el alto costo del servicio de alimentación de los trabajadores de C.V.G. BAUXILUM- LOS PIJIGUAOS.
5. Definir indicadores que midan el impacto de las propuestas presentadas.
6. Interpretar los resultados obtenidos, para posteriormente concluir y recomendar.

CAPÍTULO V SITUACIÓN ACTUAL

5.1 Diagnóstico de la situación actual del sistema de alimentación de los trabajadores de Bauxilum Los Pijiguaos C.A.

La División de Relaciones Industriales, a través de la Unidad de Servicios tiene la tarea de suministrar, mantener y controlar servicios al personal de transporte, comedores y suministro de agua potable, en las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad, establecidas en la Convención Colectiva Vigente.

La unidad de servicios está conformada de la siguiente forma:

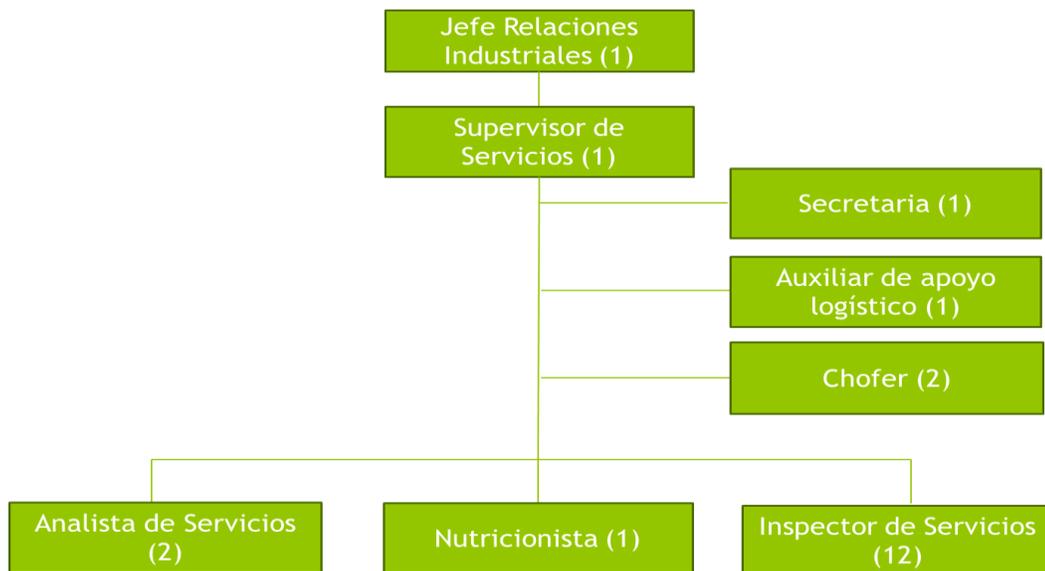


Figura 11. Estructura Organizativa Unidad de Servicios

Fuente: Elaboración Propia.

Para el año 2014 el gasto por el servicio de alimentación alcanzó los Bs. 76.351.388,67 representando un 29,4 % del gasto total del mismo año, siendo éste de Bs. 258.989.020,21, (Ver figura 12); superando en un 485,06 % el monto destinado y aprobado para las inversiones capitalizables 2014 de Bs. 15.740.321,00 (Ver figura 13), lo que equivale a casi cinco veces más de lo que la empresa dispone para alcanzar la capacidad nominal de producción.

CVG BAUXILUM LOS PIJIGUAOS
GERENCIA GENERAL OPERACIONES BAUXITA
COORDINACIÓN ASISTENCIA ADMINISTRATIVA BAUXITA
REPORTE DE GASTOS DE TODAS LAS UNIDADES AL 31.12.2014

Total:	203.467.654,51	299.834.926,81	9.344.974,38	20.906.811,18	258.989.020,21
Ejecución Porcentual:			3,12%	6,97%	86,38%

Descripción	Formulado Original	Formulado Modificado	Pre-Comprometido	Comprometido	Causado
GTOS.OBRAS CIVIL OP	620.000,00	-	-	-	-
GTOS.OBRAS CIVIL OP	320.000,00	-	-	-	-
GTOS.OBRAS CIVIL OP	20.000,00	-	-	-	-
GTOS.OBRA CIVILES AD	130.000,00	80.000,00	-	-	24.192,00
GTOS.COMIDA COMED OP	37.107.000,00	83.181.770,94	-	6.310.174,29	76.351.388,67
GTOS.ATEN.OBSE.AG AD	95.000,00	595.000,00	40.400,00	-	553.954,75

Figura 12. Reporte de Gastos de Todas las Unidades al 31.12.2014
Fuente: Coordinación Asistencia Administrativa Bauxita – BAUXILUM Los Pijiguaos.

GERENCIA GENERAL OPERACIONES BAUXITA
 COORDINACIÓN ASISTENCIA ADMINISTRATIVA
 REPORTE DE INVERSIONES (PLAN ESTRUCTURADO DE PROYECTOS) 2014
 Al 31.12.2014



Total:	17.502.321,00	15.740.321,00	-	-	-	15.740.321,00
Ejecución Porcentual:			0,00%	0,00%	0,00%	100,00%

Proyecto	Descripción	Presupuesto-Original	Presupuesto-Modificado	Precomprometido	Comprometido	Causado	Disponible
GP-I-11-01	Const. de dos laboratorios con depositos	2.013.500,00	651.500,00	0,00	0,00	0,00	651.500,00
MM-I-14-01	39 relé de protección eléctrica 13,8KVME	1.653.023,00	1.653.023,00	0,00	0,00	0,00	1.653.023,00
GP-I-08-07	AMPLIACION DE GUARDERIA LOS CHIPILINES E	1.486.800,00	1.086.800,00	0,00	0,00	0,00	1.086.800,00
MG-I-14-03	sum. e inst. 2 puentes elevadores p' veh	890.500,00	890.500,00	0,00	0,00	0,00	890.500,00

Figura 13. Reporte de Inversiones al 31.12.2014

Fuente: Coordinación Asistencia Administrativa Bauxita - BAUXILUM Los Pijiguaos.

5.1.1 Revisión de Documentos:

Se hizo una revisión exhaustiva del Sistema de Documentos Internos (SDI), con la finalidad de hallar alguna norma o práctica administrativa que describa el proceso del servicio o que haga alguna referencia de cómo debe administrarse su uso para Los Pijiguaos. Los documentos referentes al Servicio de Alimentación hallados fueron los siguientes:

Prácticas Administrativas:

“Suministro de Servicio de Comidas” PA-50015407-03 (Ver Apéndice A) plantea:

I. OBJETIVO: Describir las actividades a realizar para garantizar el suministro de comida con calidad y oportunidad en los comedores, para el consumo de los trabajadores.

II. ALCANCE: abarca desde la programación de los menús, inspección en la elaboración de las comidas en cocina central, distribución de comidas empacadas, servidas y eventuales, hasta la facturación del servicio.

III. RESPONSABLES:

Especialista de Servicios al Personal

Inspector de Servicios al Personal

Analista de Servicios al Personal

Jefe de División de Servicios al Personal

Gerente de Personal

IV. PASOS A SEGUIR:

El Trabajador tiene derecho de adquirir diariamente una comida en su jornada de trabajo.

1. Programación mensual del menú.
2. Inspección de la Elaboración de la comida en cocina central.
3. Chequeo de distribución de comida en planta.
4. Servicio de comida empacada para personal que por su índole de trabajo no pueda ausentarse de su sitio de labores.
5. Servicio de comida servida en el comedor.
6. Conteo de Tickets.
7. Facturación.

Esta práctica administrativa está diseñada para Bauxilum Matanzas, ubicada en Puerto Ordaz, por lo cual no se adapta a las necesidades de Los Pijiguaos, ya que existen diferencias entre lo que está escrito con lo que se lleva a la práctica. Las diferencias se indican a continuación:

En Bauxilum Los Pijiguaos:

- No hay una División de Servicios al Personal
- No hay un jefe de la División de Servicios al Personal

- No hay un Especialista de Servicios
- No hay una programación mensual del menú
- Para el servicio de comida empacada no existe el “buzón” donde se reciban los formularios de las solicitudes de comidas empacadas
- El formulario “Revisión Diaria de Comedores”, no es utilizado
- No se reporta diariamente el formulario “Informe de Servicio de Comedores”
- El conteo de Tickets no se realiza semanalmente como lo sugiere este documento, sino que se realiza al finalizar cada servicio, lo que es positivo para este caso.

Normas y Procedimientos:

“Solicitud de Comida o Refrigerio” Código: 01.04.22 (Ver Apéndice A)

Esta norma entro en vigencia el 12 de marzo de 1993, inicialmente fue diseñada para CVG INTERALUMINA, lo que ahora es Bauxilum Matanzas.

- Menciona formularios que no se utilizan en los Pijiguaos y no están publicados en el portal de BAUXILUM.
- Hace referencia a áreas específicas de esa planta.
- Plantea un procedimiento diseñado hace 22 años, que se adaptaba a las normativas y procedimientos vigentes y cumpliendo los estatutos de una convención colectiva en función para ese entonces.
- Menciona que en las solicitudes de comida se puede incluir personal contratista que este bajo la supervisión del solicitante, lo que actualmente no se debe hacer, solo algunas contratistas tienen incluida la comida en el contrato.
- En esta norma los responsables de generar las solicitudes de comida (empacada), para jornadas administrativas de lunes a viernes la

autoriza Relaciones Laborales (Relaciones Industriales), para las jornadas mixtas, nocturnas, de todos los días de la semana y feriados, autoriza Departamento de Protección Industrial (Protección de Planta), actualmente Relaciones Industriales autoriza la comida para todas las áreas, para las jornadas diurnas, mixtas y nocturnas, todos los días de la semana.

- No hay solicitud de comida servida, solo comida empacada. Hoy día se cuenta con una cocina y comedor para cada área, esta norma no lo menciona.

En resumen, esta norma fue diseñada para una planta que cuenta con una distribución distinta, que consta de varias áreas pero todas dentro de un mismo perímetro, bajo un sistema de solicitud de comidas, con la supervisión de una estructura organizativa diferente. No se adapta al sistema de trabajo de Bauxilum Los Pijiguaos, conformado por cuatro áreas totalmente aisladas, donde se cuenta con un comedor en cada una de ellas y además atiende la demanda a varios entes que hacen vida en la comunidad.

“Venta de Tiqueras” Código: 01.04.27 (Ver Apéndice A)

Entró en vigencia el 08 de agosto de 1991, de igual modo se creó para CVG INTERALUMINA, relata un procedimiento que no se lleva a cabo en Bauxilum Los Pijiguaos. Actualmente la tiquera se retira en la Unidad de Servicios, se firma un cuaderno de control y se entregan unos tickets reciclados.

5.1.2 Descripción del Servicio:

El servicio de alimentación, consiste en el suministro de una comida a cada trabajador fijo, contratado, pasante, aprendiz o foráneo autorizado, por

jornada de trabajo, con sus excepciones como: aquel trabajador que resida en un anexo o habitación sin cocina y pasante o aprendiz, tendrá derecho a tres comidas por día, todos los días de la semana. Para cumplir con este beneficio, la empresa cuenta con comedores en cada una de las áreas que conforman la operadora, todos rigiéndose bajo una misma especificación técnica.

El plato de comida que se sirve para el almuerzo y la cena está compuesto por:

- Sopa
- 1 plato proteico que contiene una porción de proteína y dos contornos.
- Ensalada
- Postre o fruta
- ½ l Jugo o leche
- Pan o casabe

Los platos a servir están dispuestos en un menú que discute y aprueba el comité de higiene, el nutricionista y la contratista, las porciones de cada componente que conforma el plato están descritas en las especificaciones técnicas que rige el servicio.

Para adquirir el servicio, la Gerencia de Personal Bauxita hace la solicitud a la Unidad de Compras, quien es la encargada de coordinar la contratación, siguiendo el procedimiento establecido por la empresa, al mismo tiempo se solicita a la Superintendencia de Ingeniería Industrial el Cálculo del precio base para el Servicio de Comidas empacadas y servidas, para lo cual utiliza una base de datos que contiene todos los insumos requeridos para la elaboración y presentación de los platos, el precio que arroje este cálculo es el sugerido por el estudio, al final la Gerencia de Personal es quien decide el definitivo.

La estructura de costos utilizada por la superintendencia de Ingeniería Industrial fue actualizada recientemente, donde se ajustaron los precios, mermas y desperdicios de cada insumo. Para el cálculo del precio base, se tomó en cuenta solo los platos que más repite en el servicio la contratista, de este modo se ajustó el precio a la realidad.

El precio del plato es distinto para cada área, actualmente los precios que se manejan son los siguientes:

- Comedor central:
 - Almuerzo Servido: Bs. 298
 - Almuerzo Empacado: Bs. 311
 - Cena Servida: Bs. 298
 - Cena Empacada: Bs. 302
- Pié de Cerro:
 - Almuerzo Servido: Bs. 400
 - Almuerzo Empacado: Bs. 420
 - Cena Servida: Bs. 400
 - Cena Empacada: Bs. 420
- Mina:
 - Almuerzo Servido: Bs. 400
 - Almuerzo Empacado: Bs. 420
 - Cena Servida: Bs. 400
 - Cena Empacada: Bs. 420
- Jobal:
 - Almuerzo Servido: Bs. 350
 - Almuerzo Empacado: Bs. 350
 - Cena Servida: Bs. 350
 - Cena Empacada: Bs. 350

5.1.3 Observación Directa:

La forma en que se desarrolla el servicio se describirá según lo recopilado durante la observación directa ya que no existe una norma y procedimiento o práctica administrativa, que describa de manera oficial y concreta, como debe funcionar el servicio para BAUXILUM – LOS PIJIGUAOS.

Para el comedor central se inicia del siguiente modo:

1. Se inicia cuando el trabajador pasa su carnet de identificación por el lector, si está autorizado, este ingresa, sino el inspector de protección de planta que este de turno activa el acceso. Al ingresar cada trabajador el SISP registra la información del acceso.
2. El trabajador se dirige a la línea y hace uso del servicio, tomando una bandeja, pidiendo los componentes correspondientes a su plato y al finalizar la línea entrega el ticket al contratista.
3. La contratista entrega al Inspector de Servicios los tickets, este recibe, verifica y conforma con la empresa de alimentos. Elabora el formulario “Relación Tickets Comidas Servidas y Empacadas” PE-014 (Ver Apéndice A), archiva copia y tickets y entrega original al contratista.
4. Cada inspector, en los diferentes turnos y en todas las áreas, comunica por radio o por vía telefónica al Analista de Identificación y Control de Acceso, la cantidad de comidas servidas y empacadas despachadas durante el servicio.
5. Para cada turno un Analista de Identificación y Control de Acceso emite un reporte donde indica según el registro del SISP y la información que comunique el inspector de servicio de guardia en cada área, la cantidad de comidas por cada servicio y este es enviado por correo electrónico al Supervisor de Servicios y otros ejecutivos.
6. La contratista elabora una factura semanalmente.

7. El analista de servicios recibe factura y canaliza el pago.
8. Si el analista está conforme, canaliza el pago y realiza la documentación administrativa, sino se elabora la factura nuevamente.

Para las áreas operativas se emplea el mismo procedimiento, con la diferencia de que para ingresar no hay ningún lector registrando la información.

A continuación se muestra cómo se desarrolla el servicio a través de un diagrama de procesos:

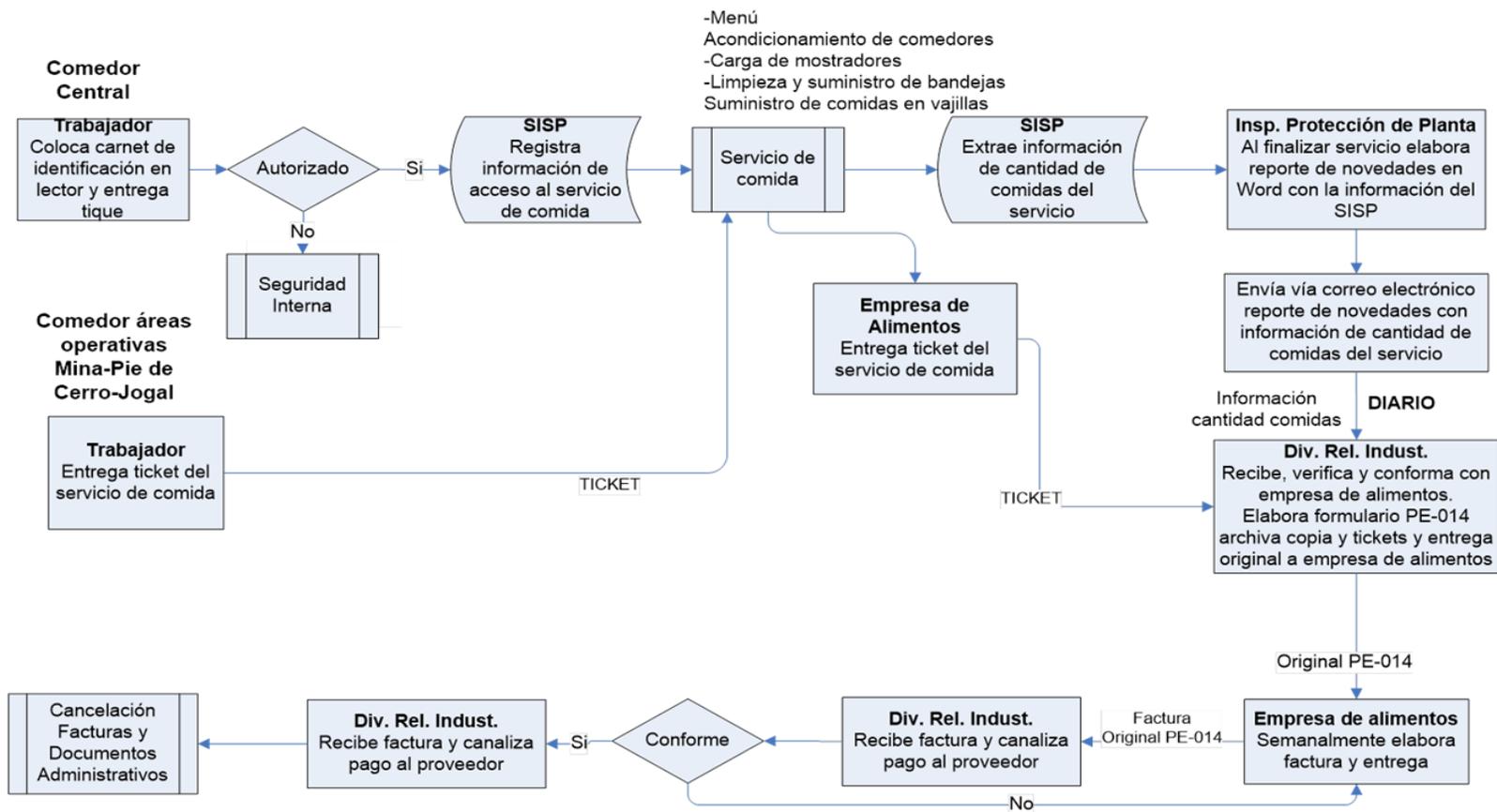


Figura 14: Diagrama de Procesos Situación Actual

Fuente: División Soporte Bauxita.

Para conocer con detalle el proceso, se llevó a cabo un muestreo en cada uno de los comedores, donde se pudo observar lo siguiente:

Para el área de Pié de Cerro:

- Los inspectores de servicio llegan tarde.
- Cualquiera puede pedir la comida.
- Cualquiera que tenga ticket puede ingresar y comer.
- Un inspector (a) de servicio en una oportunidad, pidió proteína para llevar y pagó doble.
- No hay acuerdo para solicitar y despachar las comidas empacadas, hay trabajadores que van a buscar las comidas de su “equipo de trabajo”, sin haber sido solicitadas previamente.
- El día miércoles 25-03-2015, el inspector(a) de turno llegó tarde, hizo presencia durante 7 minutos y luego se ausentó por el resto del servicio, este día muchos trabajadores se tomaron la sopa en el comedor y pidieron su plato proteico para llevar, ellos mismos firmaron la planilla y uno en especial pidió dos de la misma alternativa para empacar, se le ofreció uno de cada alternativa en vista de que se estaba agotando la opción que él quería, este dijo que si no se le daba los dos de la opción que él había escogido no quería nada, en ese momento no había un inspector(a) que controlara la situación, de igual manera se le complació.
- Se observó a un individuo que comió y luego pidió para llevar y a otro que comió y luego entregó un ticket a cambio de un postre.
- El día viernes, no se presentó ningún inspector(a) para el almuerzo y para la cena; un trabajador luego de comer, entregó dos tickets a cambio de dos bebidas.
- Un trabajador luego de comer, pidió una comida para llevar.

- Un trabajador luego de comer, entregó un ticket a cambio de una porción de postre.

En todos los servicios se observó a los trabajadores estar la espera de la apertura del comedor 30 o 45 minutos antes de la hora establecida.

Para el área de la mina:

- No hubo café en ninguno de los servicios.
- 4 integrantes de la Asociación Cooperativa Multiservicios, almuerzan todos los días y pagan con tickets de la empresa.
- Se observó trabajadores llegar con su comida empacada y luego pasar por la línea y tomar una servida.
- Se observó de la misma manera a un trabajador que comió y luego pidió para llevar.
- Algunos trabajadores no presentan el ticket y de igual modo exigen la comida con una actitud hostil.

Para El Jobal:

Se observaron dos únicos eventos relevantes:

- El ingreso al comedor y hacer uso del servicio a 4 trabajadores de la cooperativa de la limpieza en el área administrativa.
- Una persona que comió y luego llevo una empacada.

Para el Comedor Central

- Se observan muchas personas que están residenciados en casa con cocina, hacer uso del servicio dos veces al día.
- Algunos inspectores de protección de planta comen y piden para llevar.

- El personal que labora con la contratista del transporte come ahí y pagan con ticket.
- Una señora de la comunidad intentó ingresar con tres tickets en mano y un bebe en brazos, alegando que alguien le dio los tickets le dijo que ahí podía comer.
- Entre los días lunes y jueves bajo entre 5 y 12 trabajadores del personal de la mina durante el almuerzo y cena al comedor central, aun cuando se les envía su comida empacada al área de trabajo.
- Por la puerta de atrás del comedor ingresaron personas ajenas a las actividades de la empresa, comen y pagan con el ticket rojo.
- Constantemente está entrando gente por la puerta de atrás, algunos piden comida servida otros piden comida empacada.
- Para esta semana el inspector que debió ir a Pié de Cerro no pudo presentarse ya que el vehículo que tiene asignado Servicios se encuentra en reparación en el taller.
- Hay ausencia de algunos componentes del plato, por ejemplo para la cena de toda una semana no se preparó sopa.
- Para el día viernes:
 - En la cena aparte de la sopa, estuvo ausente la ensalada y el postre.
- Para el día sábado:
 - En el almuerzo y la cena no hubo postre.
- Para el día domingo:
 - En el almuerzo no hubo ensalada ni postre.
 - Para la cena no hubo sopa, ensalada y postre.

Para ningún caso se reportó la ausencia de estos componentes en el servicio.

- En una cena un grupo de 5 trabajadores ingresó al comedor y en vista de que el menú no les pareció atractivo, solo tomaron el postre y el jugo a cambio del ticket.
- El sábado se detectaron dos jóvenes ingresando al comedor, cada uno con ficha a nombre de otra persona (Protección de Planta quedó en hacer seguimiento al caso).

5.1.4 Muestreo:

Inicialmente el muestreo se realiza con la intención de evaluar una propuesta que consiste en pagar a la contratista por lo que realmente consume el trabajador, ya que muchos de ellos toman solo alguno de los componentes del plato, aun cuando el ticket que entrega es pagado por el servicio completo.

Este muestreo se realizó en los cuatro comedores, para registrar con detalle como es el consumo de los trabajadores. El formato utilizado para el registro de los datos se muestra detallado en el APÉNDICE B.

Además de evaluar la propuesta, a través del formato utilizado intencionalmente se contó las comidas servidas despachadas por cada servicio, con el fin de comparar lo observado con lo registrado por los inspectores de servicio en el formulario PE-014. En el apéndice C, se muestra el detalle del muestreo, las tablas que registran el porcentaje de consumo de cada trabajador por cada día evaluado.

Lo que se presenta en este capítulo muestra un promedio diario y global del porcentaje de consumo de los componentes que incluye el plato para cada área respectivamente. El peso en porcentaje que se le dio a cada componente del plato fue calculado según el costo que cada uno representa del costo total, para ello se seleccionó un plato al azar y se calculó el costo

de cada componente y de este modo el porcentaje que este representa del total, se realizó del siguiente modo:

5.1.4.1 Muestreo en Pié de Cerro

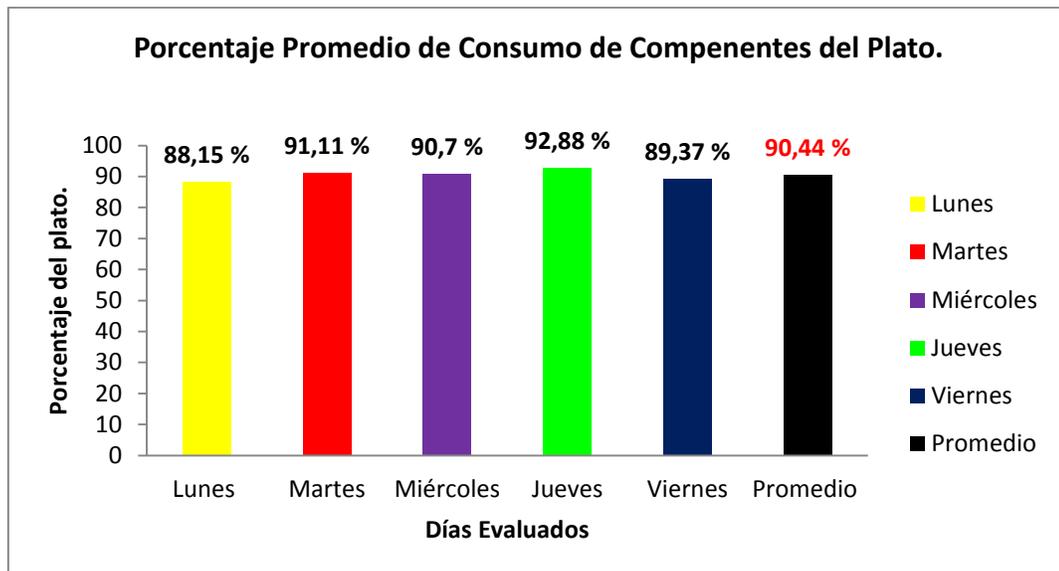
Para Pié de Cerro se llevó a cabo el muestreo durante 5 días, de Lunes a Viernes ya que actualmente no se está laborando los fines de semana, para dos servicios, almuerzo y cena, ambos constan de los mismos componentes. Se hizo de este modo para tratar de incluir la muestra de cada trabajador en menos tiempo, ya que actualmente el sistema de trabajo es de dos turnos, diurno y mixto.

Se tiene la cantidad de 493 almuerzos y 227 cenas, lo que hace un total de 720 comidas evaluadas, en la tabla N°1 se muestra el detalle de la frecuencia de cada componente y el porcentaje de consumo por cada día.

Frecuencia de cada componente para cada día.					
Almuerzos: 493 Cenas: 227 Total de Comidas: 720 Porcentaje Promedio: 90,44 %					
COMPONENTES	Total LUNES: 165	Total MARTES: 161	Total MIÉRCOLES: 131	Total JUEVES: 143	Total VIERNES: 96
Sopa	111	102	102	104	61
Plato Proteico	163	159	156	145	96
Ensalada	100	137	102	108	66
Postre	114	140	146	132	85
Jugo	162	160	156	145	96
Porcentajes	88,15 %	91,11 %	90,7 %	92,88 %	89,37 %
Promedio	90,44 %				

Tabla N° 1: Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Pié de Cerro.

Fuente: Elaboración Propia.



Gráfica N° 1: Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato.

Fuente: Elaboración Propia.

El porcentaje promedio de consumo del plato fue de 90,44 %, esto quiere decir que los trabajadores que laboran en el área de Pié de Cerro, toman casi todos los componentes que el plato incluye. Los componentes menos tomados son la sopa y la ensalada, pero estos representan un bajo costo del precio total del plato, por lo que eliminarlos o no pagar por ello no reduciría drásticamente el costo del servicio.

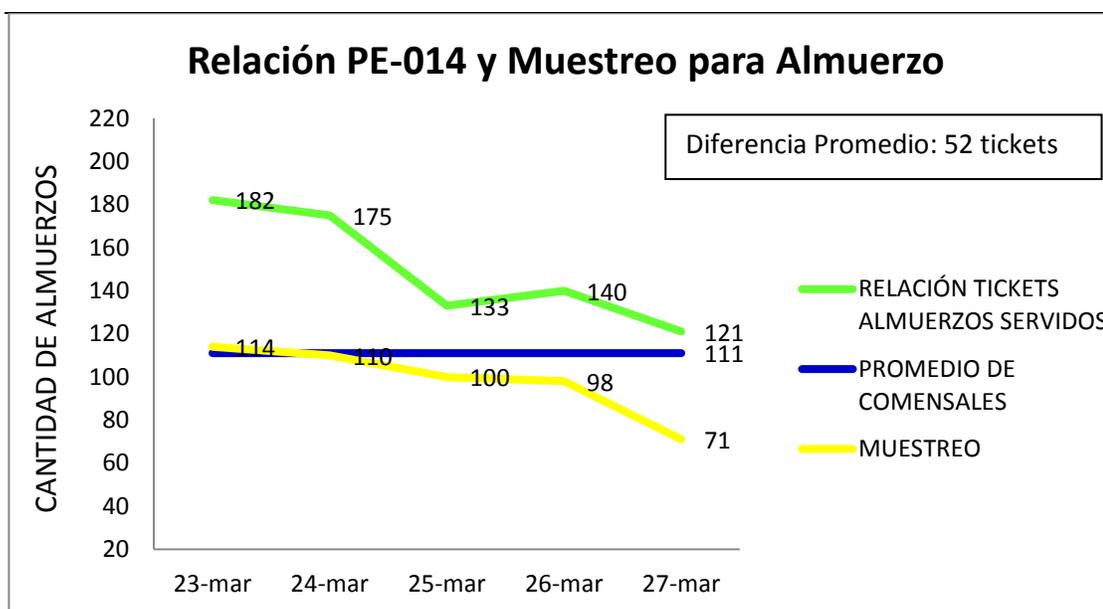
Intencionalmente se contó cuantas comidas servidas se despachó para cada servicio, con el fin de comparar lo observado con el PE-014, registró que hace y firma el inspector al finalizar el servicio y el conteo de los tickets recibidos en barra.

Se muestra una tabla resumen donde se compara la cantidad de comidas registradas en el PE-014 y la cantidad observada durante el estudio:

ALMUERZO			CENA		
Muestreo	PE-014	Promedio	Muestreo	PE-014	Promedio
114	182	111	50	58	58
110	175	111	51	68	58
100	133	111	56	59	58
98	140	111	45	63	58
71	121	111	25	58	58
Diferencia Promedio: 52 tickets			Diferencia Promedio: 21 tickets		
Diferencia Total: 258 Tickets			Diferencia Total: 79 Tickets		
Total: 337 Tickets					

Tabla N°2: Resumen de cantidad de comidas servidas según el muestreo y las registradas según el PE-014

Fuente: Elaboración propia.

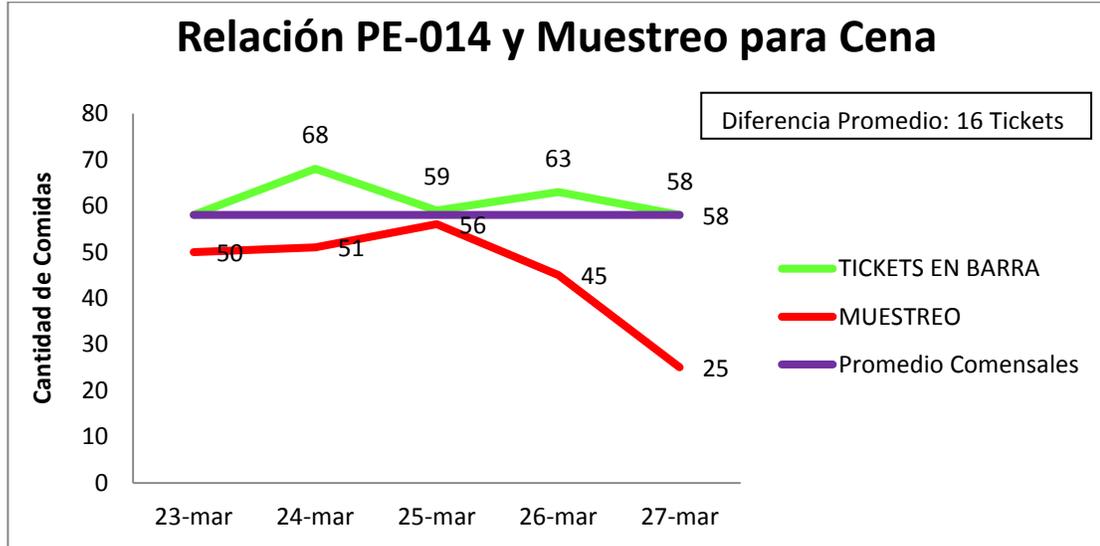


Gráfica N°2: Diferencia de conteo y registro del PE-014 para almuerzo.

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar en la gráfica, hay una diferencia entre el conteo y el registro, la cantidad de tickets recibidos en la barra supera en un promedio de 52 tickets a la cantidad de personas que se contó pasar por la línea. Para Pié de cerro se tiene como promedio de comensales para el almuerzo, la

cantidad de 111 personas, el resultado del conteo diario se aproxima a este número, con una diferencia promedio de 12 tickets por debajo.



Gráfica N°3: Diferencia de conteo y registro del PE-014 para cena.

Fuente: Elaboración propia.

Para la cena se registró una diferencia promedio de 16 tickets, el conteo de los tickets recibidos en la barra siempre superó el conteo de las personas que pasaron por la línea. Mientras que el conteo del muestreo estuvo por debajo del promedio de comensales con un promedio diario de 12 tickets.

Tal como se muestra en las gráficas, existe una diferencia real de los tickets que contabiliza la contratista y la cantidad de personas que realmente hacen uso del servicio según lo observado. No hay forma de justificar la cantidad registrada en el PE-014.

En el cuadro resumen que se presenta a continuación, se muestra una proyección del ahorro mensual considerando:

- Pagar por lo realmente consumido.

- Controlar el acceso, pagar por las comidas que realmente se despachen en línea.

PIE DE CERRO 23/04/2015 - 27/04/2015	
Personal Promedio Almuerzo: 111	Personal Promedio Cena: 58
Promedio de comensales según Muestreo: 99	Promedio de comensales según Muestreo: 46
Promedio de comensales según PE-014: 151	Promedio de comensales según PE-014: 62
Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 52	Diferencia promedio Muestreo y PE-014: 16
AHORRO CON UN CONSUMO DE 90,44% DE LOS COMPONENTES DEL PLATO	
AHORRO DIARIO Bs.F 2.394,87	AHORRO MENSUAL Bs.F 47.897,36
AHORRO POR ACCESO	
AHORRO SEMANAL Bs.F 134.800,00	AHORRO MENSUAL Bs.F 539.200,00

Tabla N°3: Resumen de ahorro para cada evaluación en Pié de Cerro.

Fuente: Elaboración Propia.

En el cuadro que se muestra resume en promedios los datos recopilados durante el muestreo, donde se puede observar que los tickets recibidos en barra siempre supera el personal que ingresa al área para cada turno, aun cuando en este muestreo no se está tomando en cuenta el despacho de comidas empacadas, por lo que, este número debería ser siempre menor que la cantidad de personas que ingresan al área.

Se muestra el ahorro que se pudiera generar si se paga por los componentes del plato que realmente toma el trabajador, se tiene un estimado diario de Bs.F 2.394,87 que proyectado a un mes seria de Bs.F 47.897,36; mientras que si se controla y registra el acceso de cada trabajador se puede obtener un ahorro semanal estimado de Bs.F 134.800,00 que cuando se proyecta a un mes resulta en Bs.F 539.200,00.

5.1.4.2 Muestreo La Mina:

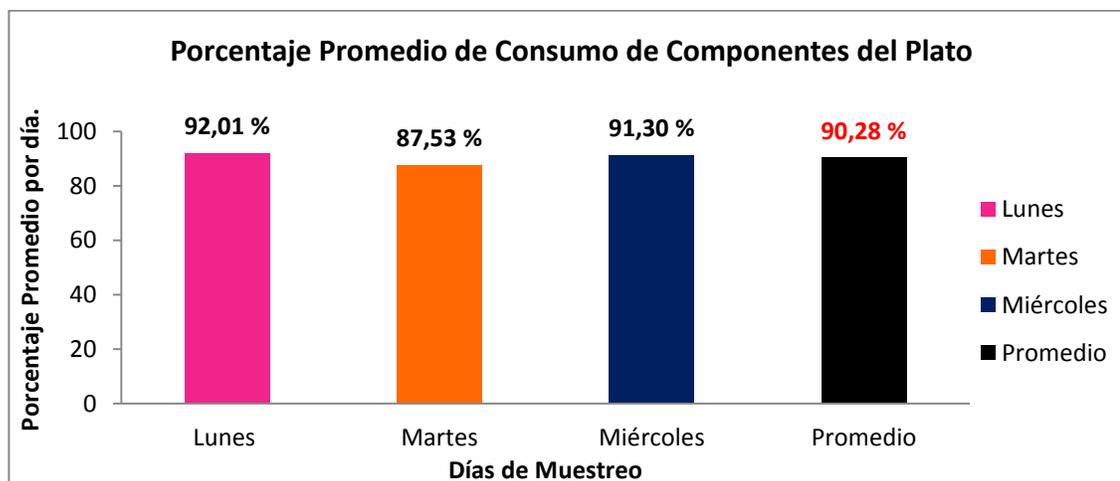
Para el área de la Mina, el muestreo se llevó a cabo durante tres días, dos veces al día, almuerzo y cena para incluir los dos grupos de trabajo que laboran allí.

Se tiene la cantidad de 238 almuerzos y 125 cenas, lo que hace un total de 363 comidas evaluadas.

Frecuencia de cada componente por día.			
Almuerzos: 238 Cenas: 125 Total de Comidas: 363 Porcentaje Promedio: 90,28 %			
COMPONENTES	Total MIÉRCOLES: 144	Total JUEVES: 126	Total VIERNES: 93
Sopa	92	95	65
Plato Proteico	144	129	89
Ensalada	100	70	53
Postre	134	116	88
Jugo	144	128	92
Porcentajes	92,01	87,53	91,30
Promedio	90,28 %		

Tabla N°4: Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Mina.

Fuente: Elaboración Propia.



Gráfica N° 4: Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato.

Fuente: Elaboración Propia.

Tal como se puede apreciar en la gráfica, el porcentaje de consumo de los componentes del plato supera el 85 % para todos los días que se evaluaron, en promedio se tiene que los trabajadores toman el 90,28 % de los componentes, es decir casi todos. Los componentes menos tomados son la sopa y la ensalada, los cuales no tiene gran peso en el costo del plato.

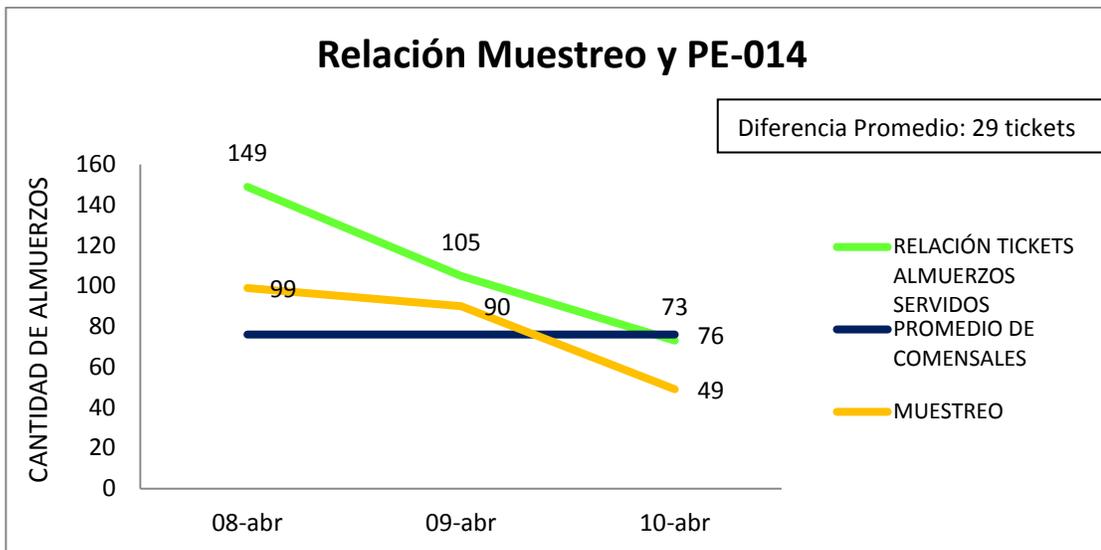
Intencionalmente se contó cuantas comidas servidas se despachó para cada servicio, con el fin de comparar lo observado con el PE-014, registro que hace y firma el inspector al finalizar el servicio y el conteo de los tickets recibidos en barra.

Se muestra una tabla resumen donde se compara la cantidad de comidas registradas en el PE-014 y la cantidad observada durante el estudio:

ALMUERZO		CENA	
Muestreo	PE-014	Muestreo	PE-014
99	149	45	55
90	105	36	68
49	73	44	46
Diferencia Promedio: 29 tickets		Diferencia Promedio: 15 tickets	
Diferencia Total: 89 Tickets		Diferencia Total: 44 Tickets	
Total: 133 Tickets			

Tabla N°5: Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para la Mina

Fuente: Elaboración Propia



Gráfica N°5: Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para el almuerzo para la Mina

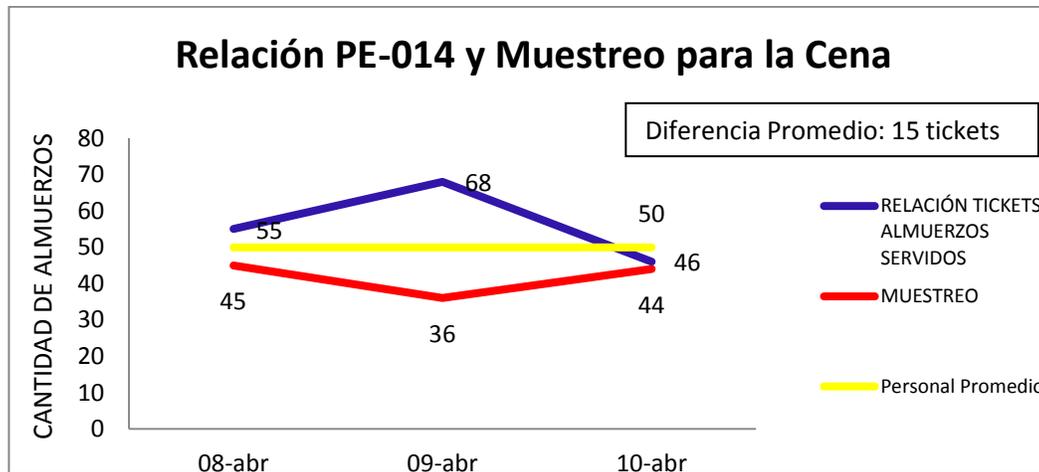
Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en la gráfica, hay una diferencia entre el conteo y el registro. La cantidad de tickets recibidos en la barra supera en un promedio de 29 tickets a la cantidad de personas que se contó pasar por la línea. En la Mina se tiene como promedio de comensales para el almuerzo la cantidad de 76 personas, el resultado del conteo diario se aproxima al promedio con una diferencia de 19 tickets, ya que para esos días estuvo de visita un personal de Bauxilum Planta que en total sumaban 18 personas.

El comportamiento del registro en el PE-014, fue en descenso durante el muestreo, con una diferencia promedio de 45 tickets a los registros encontrados anteriormente, es decir, con la supervisión ajena al personal de Servicios las cantidades registradas se ajustaron más a la realidad.

En este caso el promedio del personal que ingresa al área, se tomó de registros en el PE-014 posteriores a la fecha de este muestreo, ya que la

semana siguiente al muestreo, el comedor central atendió la demanda del personal de la mina, donde cada unidad solicitó las comidas según el personal que estuvo presente y de acuerdo a estos pedidos el personal promedio en el área se resultó en 76.



Gráfica N°6: Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en la Mina

Fuente: Elaboración Propia

Para la cena se registró una diferencia promedio de 15 tickets, entre lo observado y lo registrado en el PE-014. Mientras que el conteo del muestreo estuvo por debajo del promedio de comensales con un promedio diario de 08 tickets.

Tal como se muestra en las gráficas, existe una diferencia real de los tickets que contabiliza la contratista y la cantidad de personas que realmente hacen uso del servicio según lo observado. No hay forma de justificar la cantidad registrada en el PE-014.

En el cuadro resumen que se presenta a continuación, se muestra una proyección del ahorro mensual considerando:

- Pagar por lo realmente consumido.
- Controlar el acceso, pagar por las comidas que realmente se despachen en línea.

MINA 08/04/2015 - 10/04/2015	
Personal Promedio Almuerzo: 79	Personal Promedio Cena: 50
Promedio de comensales según Muestreo: 80	Promedio de comensales según Muestreo: 42
Promedio de comensales según PE-014: 109	Promedio de comensales según PE-014: 57
Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 29	Diferencia promedio Muestreo y PE-014: 15
AHORRO CON UN CONSUMO DE 90,28 % DE LOS COMPONENTES DEL PLATO	
AHORRO DIARIO Bs.F 1.092,53	AHORRO MENSUAL Bs.F 21.850,67
AHORRO POR ACCESO	
AHORRO DIARIO Bs.F 17.733,33	AHORRO MENSUAL Bs.F 354.666,67

Tabla N°6: Resumen de ahorro para cada evaluación en la Mina.

Fuente: Elaboración Propia.

En el cuadro que se muestra resume en promedios los datos recopilados durante el muestreo, donde se puede observar que los tickets recibidos en barra siempre supera el personal que ingresa al área para cada turno, aun cuando en este muestreo no se está tomando en cuenta el despacho de comidas empacadas, por lo que, este número debería ser siempre menor que la cantidad de personas que ingresan al área.

Se muestra el ahorro que se pudiera generar si se paga por los componentes del plato que realmente toma el trabajador, se tiene un estimado diario de Bs.F 1.092,53 que proyectado a un mes sería de Bs.F 21.850,67; mientras que si se controla y registra el acceso de cada trabajador se puede obtener un ahorro semanal estimado de Bs.F 17.733,33 que cuando se proyecta a un mes resulta en Bs.F 354.666,67.

5.1.4.3 Muestreo El Jobal:

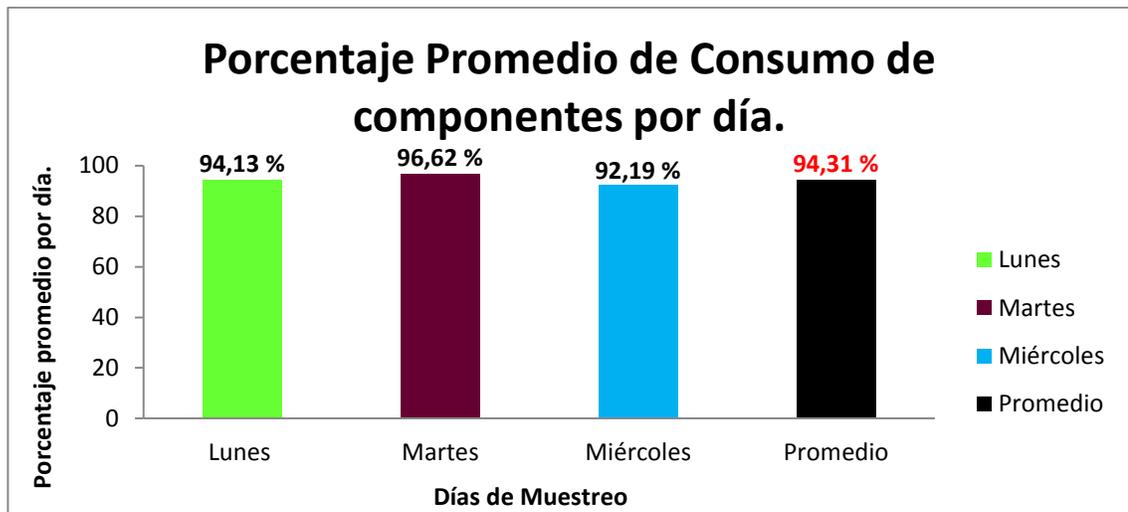
Para el área de El Jobal el muestreo se llevó a cabo solo para tres servicios, uno por día, ya que esta área se encuentra a una hora de camino del área administrativa y zona residencial, por lo que dirigirse al lugar dos veces al día es bastante complejo ya que no se cuenta con vehículos para este tipo de actividad; se puede aprovechar el autobús que traslada al personal habitual solo cuando quede un puesto sin ocupar.

Se tiene la cantidad de 137 almuerzos contados y evaluados. En la **tabla 7** se muestra el detalle de la frecuencia de cada componente y porcentaje por día.

Frecuencia de cada componente por día.			
Total de Almuerzos: 137 Porcentaje Promedio: 94,31 %			
COMPONENTES	Total LUNES: 30	Total MARTES: 51	Total MIÉRCOLES: 56
Sopa	21	28	21
Plato Proteico	30	51	56
Ensalada	26	49	48
Postre	29	51	55
Jugo	30	51	56
Porcentajes	94,13	96,62	92,19
Promedio	94,31 %		

Tabla N°7: Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en el área Jobal.

Fuente: Elaboración Propia.



Gráfica N° 7: Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato para el Jobal.

Fuente: Elaboración Propia.

Tal como se puede apreciar en la gráfica, el porcentaje de consumo de los componentes del plato supera el 92 % para todos los días que se evaluaron, en promedio se tiene que los trabajadores toman el 94,31 % de los componentes, es decir casi todos. Los componentes menos tomados son la sopa y la ensalada, los cuales no tiene gran peso en el costo del plato.

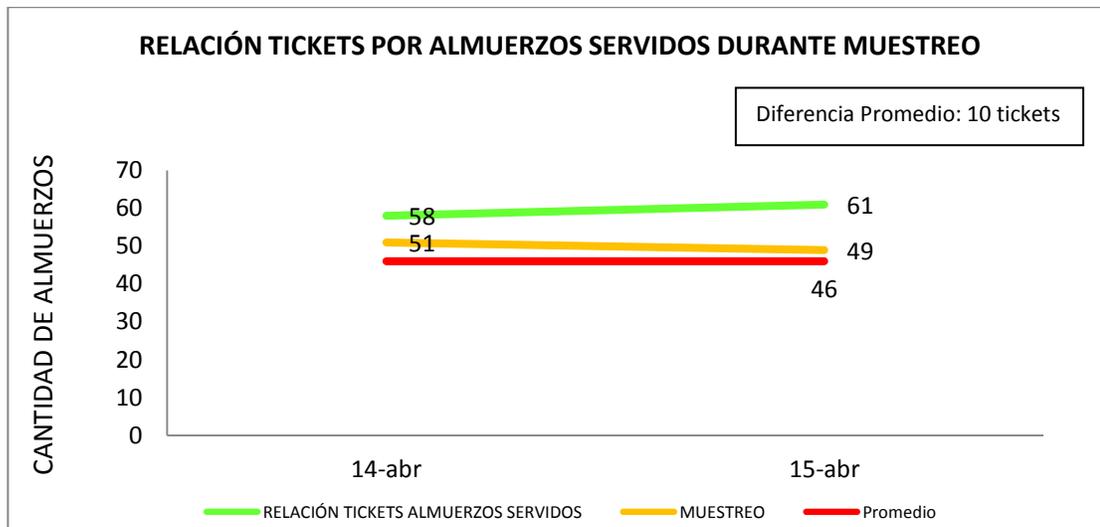
Intencionalmente se contó cuantas comidas servidas se despachó para cada servicio, con el fin de comparar lo observado con el PE-014, registro que hace y firma el inspector al finalizar el servicio y el conteo de los tickets recibidos en barra.

Se muestra una tabla resumen donde se compara la cantidad de comidas registradas en el PE-014 y la cantidad observada durante el estudio:

ALMUERZO	
Muestreo	PE-014
51	58
49	61
Diferencia Promedio: 10 tickets	
Diferencia Total: 19 Tickets	

Tabla N°8: Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para el Jobal

Fuente: Elaboración Propia



Gráfica N°8: Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en el Jobal

Fuente: Elaboración Propia

Para estos servicios se registró una diferencia promedio de 10 tickets, entre lo observado y lo registrado en el PE-014. Mientras que el conteo del muestreo estuvo por debajo del promedio de comensales con un promedio diario de 04 tickets.

Tal como se muestra en las gráficas, existe una diferencia real de los tickets que contabiliza la contratista y la cantidad de personas que realmente hacen uso del servicio según lo observado. No hay forma de justificar la cantidad registrada en el PE-014, sin embargo en esta área la diferencia es mínima.

En el cuadro resumen que se presenta a continuación, se muestra una proyección del ahorro mensual considerando:

- Pagar por lo realmente consumido.
- Controlar el acceso, pagar por las comidas que realmente se despachen en línea.

JOBAL 06-14-15/04/2015	
Personal Promedio Almuerzo: 46	
Promedio de Comensales según muestreo: 50	
Promedio de comensales según PE-014: 60	
Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 10	
AHORRO CON UN CONSUMO DE 94,32 % DE LOS COMPONENTES DEL PLATO	
AHORRO DIARIO Bs.F 447,55	AHORRO MENSUAL Bs.F 8.951,08
AHORRO POR ACCESO	
AHORRO SEMANAL Bs.F 8.400,00	AHORRO MENSUAL Bs.F 33.600,00

Tabla N°9: Resumen de ahorro para cada evaluación en el Jobal.

Fuente: Elaboración Propia.

En el cuadro que se muestra resume en promedios los datos recopilados durante el muestreo, donde se puede observar que los tickets recibidos en barra siempre supera el personal que ingresa al área para cada turno, aun cuando en este muestreo no se está tomando en cuenta el despacho de comidas empacadas, por lo que, este número debería ser siempre menor que la cantidad de personas que ingresan al área.

Se muestra el ahorro que se pudiera generar si se paga por los componentes del plato que realmente toma el trabajador, se tiene un estimado diario de Bs.F 447,55 que proyectado a un mes seria de Bs.F 8.951,08; mientras que si se controla y registra el acceso de cada trabajador se puede obtener un ahorro semanal estimado de Bs.F 8.400,00 que cuando se proyecta a un mes resulta en Bs.F 33.600,00.

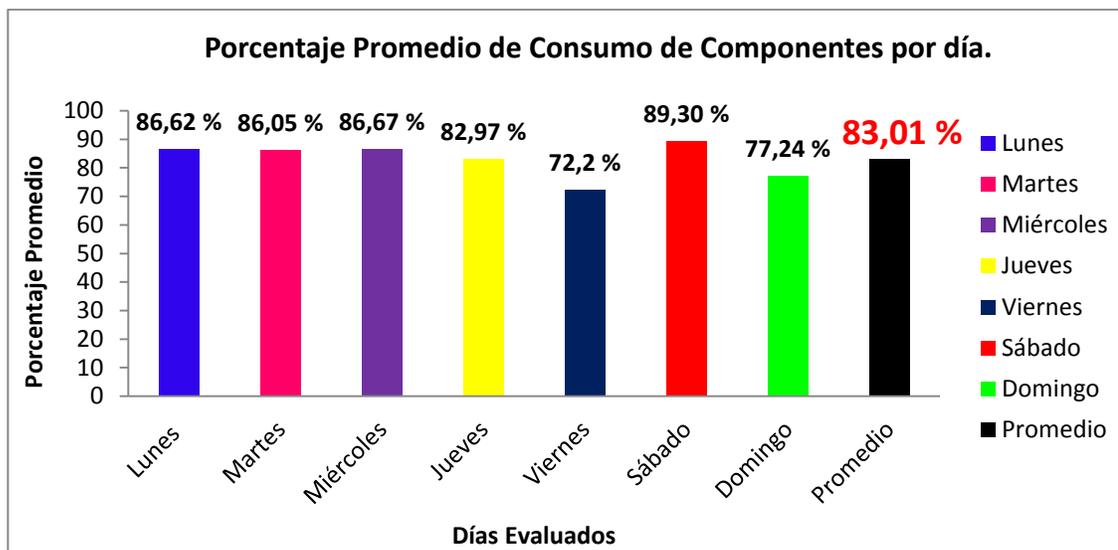
5.1.4.4 Muestreo Comedor Central:

En el comedor central, que se encuentra en el área administrativa se llevó a cabo el muestreo durante 7 días consecutivos, de lunes a domingo dos veces al día, se evaluó el servicio de almuerzo y de cena. El comedor central es el único que presta servicio todos los días de la semana, tres veces al día. Durante el muestreo se contaron 788 almuerzos y 227 cenas que hacen un total de 1015 comidas, en la tabla que se presenta a continuación se muestra el detalle del consumo por componente y su porcentaje diario.

Frecuencia de Cada Componente por Día							
Total Almuerzos: 788 Total Cenas: 227 Total de Comidas: 1015 Porcentaje Promedio: 83,01 %							
COMPONENTES	Total LUNES	Total MARTE	Total MIÉRCOLES	Total JUEVES	Total VIERNE	Total SÁBADO	Total DOMINGO
	221	S 206	208	218	S 96	35	34
Sopa	131	115	119	109	0	31	11
Plato Proteico	220	206	208	215	91	35	34
Ensalada	159	147	154	162	0	14	0
Postre	221	204	202	196	0	0	0
Jugo	221	206	208	218	91	35	34
Porcentajes Promedio	86,62 %	86,05 %	86,67 %	82,97 %	72,2 %	89,29 %	77,24 %
	83,01 %						

Tabla N°10: Resumen de frecuencia por componente y porcentaje promedio de consumo por cada día evaluado en Centro Poblado.

Fuente: Elaboración Propia.



Gráfica N°9: Representación gráfica del porcentaje de consumo de los componentes del plato para Centro Poblado.

Fuente: Elaboración Propia.

En la gráfica presentada se puede observar que el porcentaje de consumo de los componentes del plato supera el 75 % para todos los días que se evaluaron, en promedio se tiene que los trabajadores toman el 83,01 % de los componentes, siendo este el comedor donde los consumidores toman menos componentes del plato ofrecido. Los componentes menos tomados son la sopa y la ensalada, los cuales no tienen gran peso en el costo del plato.

El comedor de Centro Poblado tiene una condición distinta al Comedor Mina, Pié de Cerro y Jobal, y es que este cuenta con un lector óptico que permite el acceso al comedor a través del molinete, registrando a su vez en el SIS (Sistema Integrado de Seguridad Patrimonial) los datos del comensal, como el nombre completo, número de ficha, hora y la cantidad de veces que ingresó o intentó ingresar al comedor.

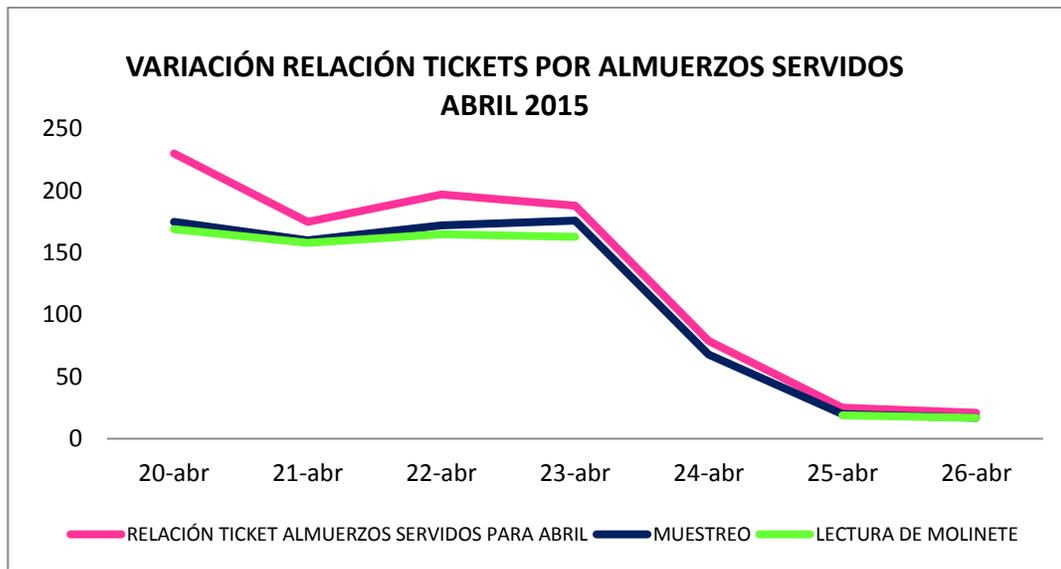
Intencionalmente durante el muestro se contó cuantas comidas servidas se despachó para cada servicio, con el fin de comparar lo observado con el registro que hace el SISP y el PE-014.

Se muestra una tabla resumen donde se compara la cantidad de comidas registradas en el PE-014, en el SISP y la cantidad observada durante el muestreo:

ALMUERZO			CENA		
Muestreo	PE-014	Registro SISP	Muestreo	PE-014	Registro SISP
175	230	169	46	59	40
160	175	158	46	57	48
172	197	165	36	37	36
176	188	163	42	42	42
68	79	Falla eléctrica	23	29	23
20	25	19	15	19	13
17	21	17	17	18	19
Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 18 tickets			Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 05 tickets		
Diferencia Promedio Muestreo y SISP: -03 tickets			Diferencia Promedio Muestreo y SISP: 01 tickets		

Tabla N° 11: Resumen de cantidad de comidas servidas registradas en el PE-014 y Muestreo para Centro Poblado

Fuente: Elaboración Propia



Gráfica N°10: Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para el Almuerzo en Centro Poblado

Fuente: Elaboración Propia

En la gráfica que se muestra se comparan tres valores: la cantidad observada durante el muestreo, la cantidad de tickets recibidos en barra (PE-014) y la cantidad registrada en el SISP. La comparación se hará Muestreo – PE-14, SISP – PE-014 y Muestreo – SISP.

- **Muestreo – PE-014:**

El comportamiento del PE-014 fue descendiendo durante la observación, la diferencia para el primer día es de 55 tickets y bruscamente el segundo día disminuyó a 15 tickets, manteniéndose por encima del conteo en línea con un promedio de 18 tickets, se presume que la diferencia disminuyó debido a la supervisión y conteo manual en la línea, ya que según registros anteriores el promedio del despacho de las comidas servidas estaba en 220 comidas aproximadamente.

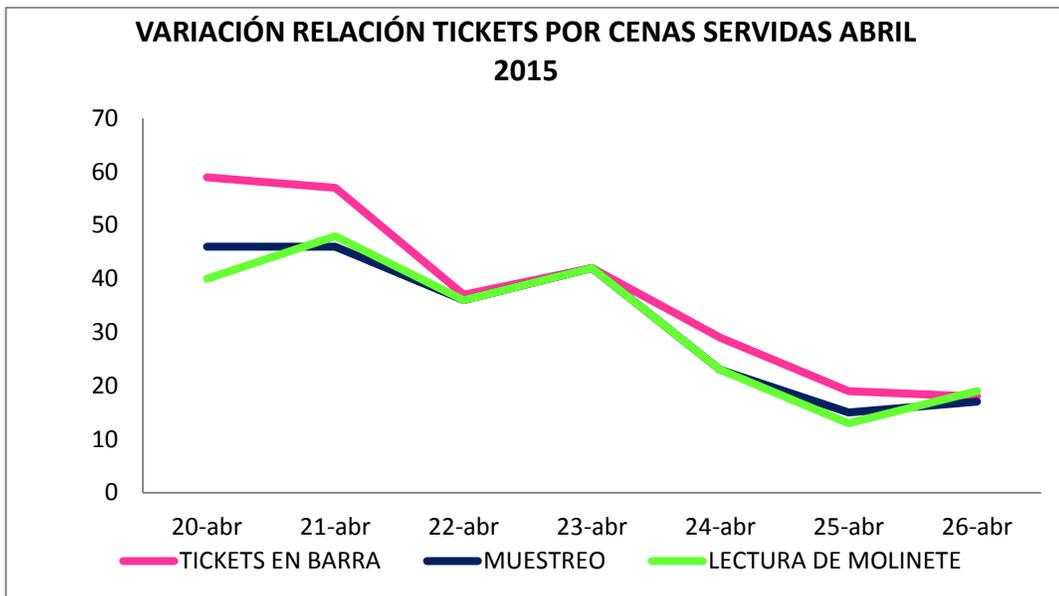
El comportamiento del registro en el PE-014, fue en descenso durante el muestreo, con una diferencia promedio de 18 tickets a los registros encontrados anteriormente, es decir, con la supervisión ajena al personal de Servicios las cantidades registradas se ajustaron más a la realidad.

- **SISP – PE-014:**

La diferencia entre el registro del SISP y el registro en el PE-014, es mayor a la diferencia entre el muestreo y el PE-014, ya que actualmente algunos trabajadores se presentan sin su ficha y si el Inspector de Protección de Planta no se encuentra en el lugar para activar el acceso, estos pasan sobre el molinete o por la puerta de la cocina, por lo que el lector siempre marca un número menor al que se registra en el PE-014. Sin embargo la diferencia fue disminuyendo con el paso de los días, con un promedio diario de 15 tickets.

- **Muestreo – SISP:**

La diferencia del conteo manual en la línea y el registro en el SISP, es casi mínimo, se tiene un promedio diario de 03 tickets y se mantiene casi constante a lo largo de los días. Los días donde el muestreo supera el conteo del lector son aquellos donde el trabajador ingresa, observa el menú disponible, no lo toma porque no es de su agrado y luego sale de la instalación.



Gráfica N°11: Diferencia de Conteo y Registro del PE-014 para la Cena en Centro Poblado

Fuente: Elaboración Propia

En la gráfica que se muestra se comparan tres valores: la cantidad observada durante el muestreo, la cantidad de tickets recibidos en barra (PE-014) y la cantidad registrada en el SISP. La comparación se hará Muestreo – PE-14, SISP – PE-014 y Muestreo – SISP.

- **Muestreo – PE-014:**

El comportamiento del PE-014 fue descendiendo durante la observación, la diferencia para el primer día es de 13 tickets, el segundo día disminuyó a 11 tickets, luego el tercer día ya se ajustó al conteo en línea con una diferencia de 0 tickets, se presume que la diferencia disminuyó debido a la supervisión y conteo en la línea, ya que según registros anteriores el

promedio del despacho de las comidas servidas estaba en 55 comidas aproximadamente.

El comportamiento del registro en el PE-014, fue en descenso durante el muestreo, con una diferencia promedio de 05 tickets a los registros encontrados anteriormente, es decir, con la supervisión ajena al personal de Servicios las cantidades registradas se ajustaron más a la realidad.

- **SISP – PE-014:**

La diferencia entre el registro del SISP y el registro en el PE-014, es mayor a la diferencia entre el muestreo y el PE-014, ya que actualmente algunos trabajadores se presentan sin su ficha y si el Inspector de Protección de Planta no se encuentra en el lugar para activar el acceso, estos pasan sobre el molinete o por la puerta de la cocina, por lo que el lector siempre marca un número menor al que se registra en el PE-014. Sin embargo la diferencia fue disminuyendo con el paso de los días, con un promedio diario de 06 tickets.

- **Muestreo – SISP:**

La diferencia del conteo manual en la línea y el registro en el SISP, es casi mínimo, se tiene un promedio diario de 01 tickets y se mantiene casi constante a lo largo de los días. Los días donde el muestreo supera el conteo del lector son aquellos donde el trabajador ingresa, observa el menú disponible, no lo toma porque no es de su agrado y luego sale de la instalación.

En el cuadro resumen que se presenta a continuación, se muestra una proyección del ahorro mensual considerando:

- Pagar por lo realmente consumido.

- Controlar el acceso, pagar por las comidas que realmente se despachen en línea.

CENTRO POBLADO 20/04/2015 - 28/04/2015	
Promedio de comensales según Muestreo: 116	Promedio de comensales según Muestreo: 33
Promedio de comensales según PE-014: 131	Promedio de comensales según PE-014: 38
Promedio de comensales según SISP: 113	Promedio de comensales según SISP: 32
Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 15	Diferencia Promedio Muestreo y PE-014: 05
AHORRO CON UN CONSUMO PROMEDIO DE 83,01 % DE LOS COMPONENTES DEL PLATO	
AHORRO DIARIO Bs.F 2.940,09	AHORRO MENSUAL Bs.F 58.801,80
AHORRO POR ACCESO	
AHORRO SEMANAL Bs.F 56.350,00	AHORRO MENSUAL Bs.F 225.400,00

Tabla N°12: Resumen de ahorro para cada evaluación en Centro Poblado.
Fuente: Elaboración Propia.

En el cuadro se muestra un resumen promedio los datos recopilados durante el muestreo, donde se puede observar que los tickets recibidos en barra (PE-014) siempre supera el personal que ingresa al comedor según el registro del SISP y supera también el conteo en la línea (Muestreo), como también se puede observar, el conteo en línea se aproxima de manera constante al registro que hace el SISP.

Se muestra el ahorro que se pudiera generar si se paga por los componentes del plato que realmente toma el trabajador, se tiene un estimado diario de Bs.F 2.940,09 que proyectado a un mes sería de Bs.F 58.801,80; mientras que si se controla y registra el acceso de cada trabajador se puede obtener un ahorro semanal estimado de Bs.F 56.350,00 que cuando se proyecta a un mes resulta en Bs.F 225.400,00.

5.2 Diagrama Causa – Efecto:

El alto costo del servicio se ve afectado por diferentes factores, los cuales fueron identificados mientras se llevó a cabo la observación directa, estos se ilustran de forma resumida en el Diagrama Causa-Efecto que se presenta a continuación **(Ver Figura 15)**

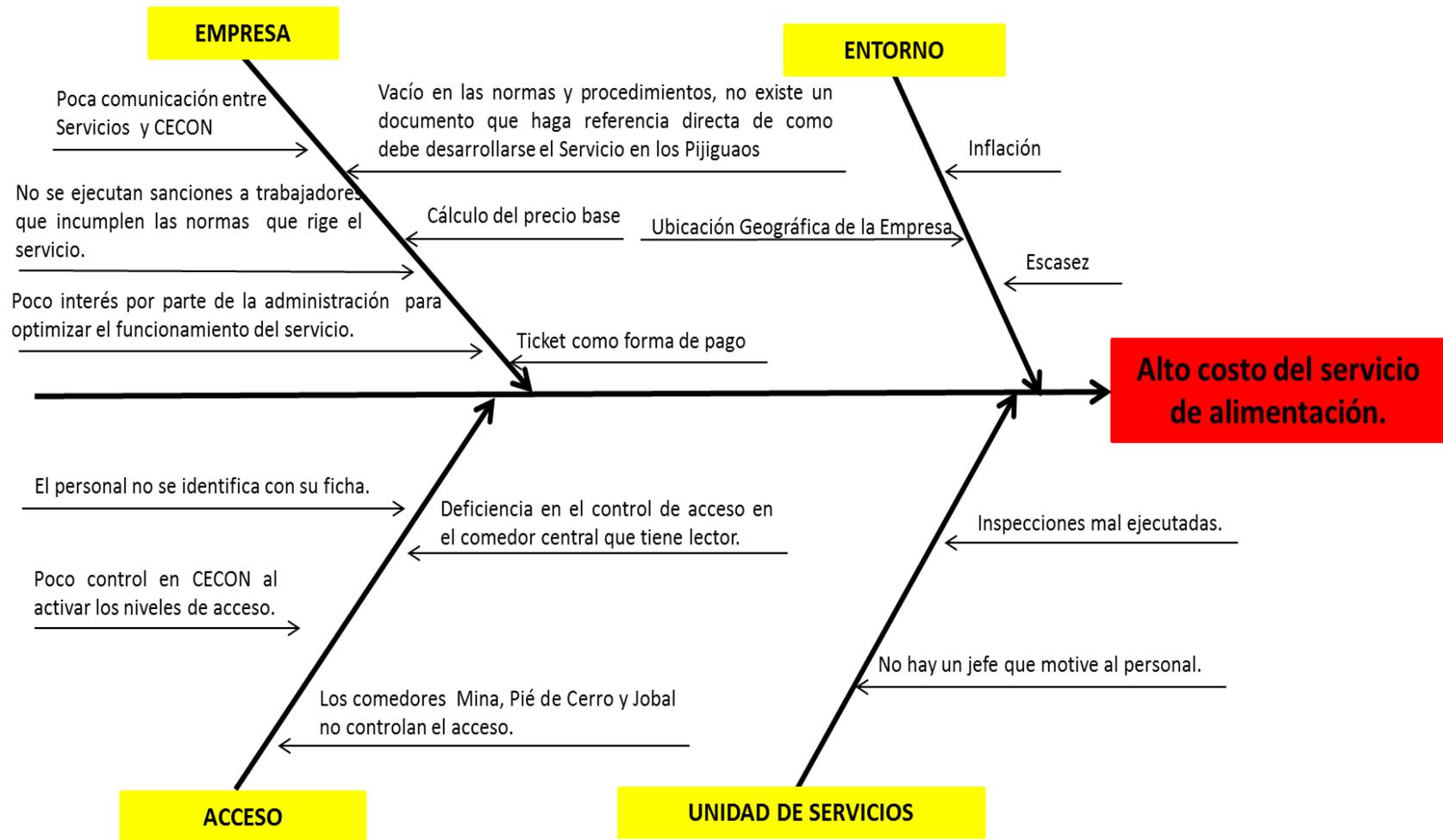


Figura 15: Diagrama Causa-Efecto.
Fuente: Elaboración Propia.

5.2.1 Análisis causa-efecto

1. El entorno

Hay factores externos que intervienen directamente en el costo del servicio, estos a su vez, se escapan del control interno que ejerce la empresa sobre los servicios. Para el servicio de alimentación a los trabajadores, la inestabilidad económica que atraviesa el país, la inflación, la escasez y la ubicación geográfica de la empresa, impacta de gran manera generando un alza en los precios de los insumos requeridos para la elaboración de los platos a servir.

2. La empresa

2.1 Poca comunicación entre Servicios y CECON

Las distintas unidades que conforman la empresa, tienen una relación estrecha, funcionan como una engranaje y para este caso la comunicación no efectiva entre ellas está ocasionando irregularidades en el servicio, la Coordinación de Recursos Humanos, al ingresar el personal es quien solicita la activación del acceso, cumpliendo con las condiciones establecidas en las normas que hacen referencia al servicio y que definen su uso, para que luego el recurso se dirija con la autorización a la División Protección de Planta para que un analista del CECON le dé su carnet de identificación y active en ella el nivel de acceso que corresponde para hacer uso del servicio.

Cuando un trabajador desocupa una habitación de hotelería para mudarse a una casa o anexo con cocina, Ingeniería y Servicios debe notificar a CECON para que modifique el nivel de acceso de este trabajador a una sola comida por día en su área, correspondiente a su jornada laboral; en este caso la comunicación no existe, pues en la

inspección realizada se observó a trabajadores que ya están ubicados en casa, ingresando al comedor 2 o 3 veces por día.

2.2 El ticket como forma de pago

Que es el medio a través el cual el trabajador hace efectivo el consumo, no es personalizado, no refleja la fecha ni a que comida pertenece, si es al desayuno, almuerzo o cena. La empresa paga a las cooperativas según los tickets que recibe el supervisor del comedor por los trabajadores, en las inspecciones realizadas se observó a trabajadores entregar un segundo ticket al supervisor a cambio de un jugo o postre, recordando que cada ticket que se cuenta se paga como una comida completa.

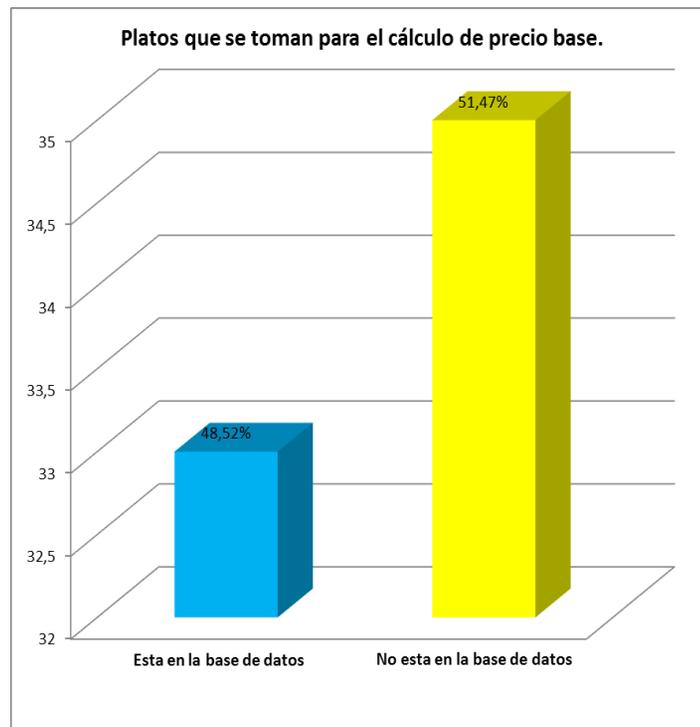
2.3 Cálculo del Precio Base:

El menú oficial es clave para asomar causas potenciales de esta problemática, debe someterse a revisión para comparar con lo que se sirve y lo que está en la base de datos para el cálculo del precio base, por lo que es un punto a discrepar y a revisar, ya que esta puede ser una de las razones que hace costoso el servicio.

- Revisión del Menú

La empresa realiza un cálculo de precio base para este servicio y para lograrlo lo hace a través de una base de datos donde se almacenan cada uno de los platos con sus respectivas porciones de cada ingrediente por ración, en la revisión del menú aprobado que se sirve actualmente se observó una discrepancia entre los platos aprobados y los usados para calcular el precio de estos, en la gráfica que se muestra a continuación se puede observar que un 51,47% de los platos que se sirven actualmente no forman parte de la base de datos utilizada para realizar el cálculo de su precio, acotando que el menú

está formado por platos más simples que los utilizados para el cálculo, lo que quiere decir que el precio que se maneja actualmente se puede reducir considerablemente, actualizando la base de datos con los platos del menú en ejecución, esta gráfica se elaboró con información extraída de la base de datos que maneja la Superintendencia de Ingeniería Industrial comparada con el menú actualizado



Gráfica N°12: Porcentaje de platos que están en el menú y en la base de datos utilizada para realizar el cálculo del precio base.

Fuente: Elaboración propia.

2.4 Vacío en Normas o Procedimientos y Prácticas Administrativas

La empresa viene trabajando con prácticas administrativas vigentes desde el 1991 y diseñadas para lo que un tiempo fue CVG Interlúmina, lo que hoy es Bauxilum Matanzas, una empresa con una ubicación geográfica diferente, una distribución de planta distinta pues

todas sus áreas están bajo un mismo perímetro e incluso una estructura organizativa diferente. Las condiciones que estas prácticas establecen tal vez fueron útiles para una época, pero hoy día no cumple con las necesidades que presenta Bauxilum Los Pijiguaos, además de limitar a la Unidad de Servicios pues al momento de tomar decisiones y hacer cumplir una instrucción no tiene un documento que lo soporte. Esto también se presta para que el trabajador no acate una instrucción, alegando “dónde está eso escrito”.

Se diseñó una Norma y Procedimiento acerca del uso de comedores n Los Pijiguaos, la cual fue enviada a la CVG para su revisión y aprobación. Esta de igual modo fue revisada y solo registra el proceso que actualmente se lleva a cabo, proceso que debe ser mejorado y reformado para que en él se registren controles que optimicen el desempeño de la Unidad de Servicios, limiten y controlen el uso por parte del trabajador.

2.5 Poco Interés por parte de la Administración

Los directivos, Gerentes, Superintendentes y Supervisores en general, muestran poco interés por resolver la problemática planteada, nadie se preocupa por el gasto excesivo que el servicio le genera a la empresa, de hecho son parte de la problemática, pues muchos de ellos son los que comen y piden para llevar, hacen uso del comedor varias veces al día teniendo casa con cocina y en un lugar que no corresponde a su área de trabajo.

3. El Acceso

El ingreso de los trabajadores al comedor es un punto de vital importancia, cada trabajador tiene acceso al comedor que está ubicado en su área de trabajo y cada trabajador tiene autorizada solo una comida

por día, por lo que su acceso al comedor debe ser solo y únicamente durante la jornada laboral.

3.1 Poco Control en Cecon al Activar los Niveles de Acceso
Actualmente el acceso a los comedores no es controlado de manera eficiente, pues en las inspecciones realizadas se observó el ingreso frecuente al comedor central, de trabajadores cuyo lugar de trabajo corresponde a las áreas operativas y en jornadas que no corresponden a su labor, lo que significa que el CECON (Centro de Control y Monitoreo) no está ejecutando su función correctamente, pues ellos son los encargados de activar en cada ficha este y otros accesos, el hecho de que un trabajador disfrute de dos o tres comidas por día, en vez de una, incrementa significativamente el costo del servicio.

3.2 En el área operativa comprendida por Pié de Cerro, Mina y Jobal no existe ningún tipo de control en el acceso al comedor.

En las áreas operativas lo que ocurre es que ingresan trabajadores de cooperativas al comedor, cuando a estos no les corresponde, ya que la empresa paga a su patrono un bono alimenticio, estas personas no deberían ingresar abiertamente al comedor.

En el área operativa se observó con frecuencia a trabajadores comer y pedir para llevar.

El acceso es un punto clave para la disminución del costo de este servicio.

4. Unidad de Servicios

4.1 Las inspecciones mal ejecutadas

La empresa para monitorear el servicio envía un Inspector de Servicio a cada comedor por cada turno con el objetivo de contribuir al cumplimiento de las disposiciones contractuales establecidas por CVG BAUXILUM C.A., en las visitas realizadas a los comedores se observó una actitud poco interesada y poco crítica por parte del inspector para hacer cumplir estas disposiciones, se observó en repetidas oportunidades al inspector de turno fuera del recinto y no dentro supervisando, hay servicios donde no se sirven todos los componentes del plato y esto no se reporta como es el deber ser. Como también se observó una actitud hostil por parte de los trabajadores hacia este personal, exigiendo cosas fuera de las condiciones establecidas y negándose acatar instrucciones, limitando así el desempeño del Inspector de Servicios. El origen de las malas inspecciones no radica solo en él, es un conjunto de situaciones y malas costumbres por parte de todo el personal de la empresa que lo llevan a tomar esta actitud de desinterés por mejorar su trabajo.

4.2 No hay un Jefe que motive el personal

La empresa cambia constantemente el Supervisor de Servicios, estos usualmente no conocen el trabajo pues vienen de otras unidades y además de esto no apoyan al su personal en situaciones de conflicto, ni se preocupan por mejorar la gestión de la unidad; en conversaciones sostenidas con los inspectores estos alegaron en varias oportunidades que no sienten apoyo por parte de sus jefes para ninguna situación, por lo que este es otra causa de las malas inspecciones. Un jefe que se preocupe por su personal y su gestión, se esfuerza en mejorar el desempeño de su unidad, esto no ocurre.

Todo lo anteriormente descrito, permite mostrar la Situación actual que presenta la administración, uso y control del servicio de alimentación de los trabajadores.

Las causas van desde la ausencia de una normativa que describa concretamente como debe administrarse el uso del servicio, diferencia entre el menú servido y el programado, la actitud del personal líder, hasta el poco control en el acceso que determina directamente la cantidad de tickets que se reciben en la barra, lo que resulta en un aumento significativo de su costo.

CAPÍTULO VI

ANÁLISIS Y RESULTADOS

Una vez descrita la situación actual, se plantean las propuestas a ejecutar, que dan respuesta a cada una de las causas que originan el problema. A continuación se presenta una propuesta a ejecutarse a corto plazo, dirigida a atacar directamente la principal causa del problema.

6.1 Pagar a la contratista por lectura en molinete.

La propuesta consiste en eliminar el pago por la cantidad de tickets recibidos en barra y pagar a la contratista por la cantidad de trabajadores que ingresa al comedor. Para esto, se debe adecuar cada uno de los comedores del área operativa (Pié de Cerro, Mina y Jobal), por un molinete, lector y tarjeta Lenel 1000 así como está el Comedor en Centro Poblado.

Una vez adecuado cada comedor del área operativa con todo el equipo mencionado anteriormente, se registrará en Cecon la cantidad de personas que ingresó a cada comedor, detallando su nombre completo, ficha, fecha hora y generará un informe automáticamente con todos estos datos el cual se muestra a continuación:

Eventos de Acceso Concedido

CUESTIONARIO: FECHA DE INICIO: 01/08/2015 05:00:00 a.m.; FECHA DE FIN: 01/08/2015 07:59:59 p.m.; Rango de hora diario de 05:00:00 - 19:59:59; LECTORAS: L11 ENTRADA COMEDOR ORINOCO A

Fecha del Reporte: 04/08/2015 04:18:12p.m.

Fecha/Hora	Dispositivo	Evento	Credencial	Nombre de Tarieta habiente
01/08/2015				
08:39:54p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18339	López Martínez, Felix Antonio
08:22:46p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18262	Medina Echemendia, Jose
05:57:59p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18498	Figuroa Beltran, Juan Manuel
05:49:14p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	15626	Cardozo Dávila, Yoelvis
05:47:26p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14823	Matute Pérez, Eulice José
05:44:16p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14917	Abad Rojas, Jose Gregorio
05:37:17p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	17843	Porto Valles, Joel Antonio
05:37:15p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	7138	Figueredo Cedeño, José Eugenio
05:34:39p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18254	Vargas Betancourt, Pedro Jesús
05:34:28p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18260	Alcantara Meneses, Tomas
05:34:23p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18261	Alfonso Aguiar, Fredy
05:33:22p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	7858	Rivero, Victor Ramón
12:49:24p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:44:39p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:44:32p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:44:27p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:44:24p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	11779	Carima, Tomás Norberto
12:40:29p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18254	Vargas Betancourt, Pedro Jesús
12:23:36p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:23:29p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
12:23:09p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18262	Medina Echemendia, Jose
12:05:51p.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18339	López Martínez, Felix Antonio
11:54:23a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
11:49:30a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18260	Alcantara Meneses, Tomas
11:49:23a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18261	Alfonso Aguiar, Fredy
11:49:21a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	15626	Cardozo Dávila, Yoelvis
11:45:44a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14823	Matute Pérez, Eulice José
11:42:23a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18284	Piña Riera, Carlos Javier
11:37:54a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	7858	Rivero, Victor Ramón
11:36:50a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18037	Castellanos Sepúlveda, José Miguel
11:31:37a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14917	Abad Rojas, Jose Gregorio
07:40:43a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
07:35:53a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18498	Figuroa Beltran, Juan Manuel
07:33:53a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	17835	Mejias Prieto, Carlos Javier

Fecha del Reporte: 04/08/2015 04:18:12p.m.

Fecha/Hora	Dispositivo	Evento	Credencial	Nombre de Tarieta habiente
08:47:19a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18339	López Martínez, Felix Antonio
08:27:58a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	8669	Bernal Betancourt, Jean Daniel
08:23:16a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18270	Chirinos Montilla, Jose Gregorio
08:19:08a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
08:12:05a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14973	Visitante, Con Tickets de Cortesía
08:05:46a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	18242	Sánchez Aponte, Antonio Alberto
05:31:59a.m.	L11 ENTRADA COMEDOR ORIN	Acceso Concedido	14917	Abad Rojas, Jose Gregorio

Número total de eventos: 41

Este registro será utilizado como único soporte para realizar el pago a la contratista. El sistema que funciona actualmente en el comedor central consiste en la transmisión de la información que registra el lector al permitir el acceso de cada trabajador al comedor, esto se hace a través del sistema **Lenel OnGuard 2005** que contiene múltiples funciones y aplicaciones que además permite a los administradores del sistema particionar la base de datos en múltiples segmentos, para limitar la vista y manipulación de la data.

La base de datos puede ser segmentada para permitir a los operadores individuales de sistema de ver y administrar solo aquellos tarjeta habientes, formatos de tarjetas e interfaces de hardware que están dentro de su dominio autorizado. Esta capacidad es ideal para usarla en grandes corporaciones u organizaciones donde las funciones de algunos departamentos o áreas funcionales desean tener una autonomía y control independiente.

Para el área operativa el sistema se compondrá físicamente por:

- 1 Molinete
- 1 Lector Óptico HID
- 1 Tarjeta Lenel 1000
- 1 Computador (CPU y Monitor)

La información que captura el lector será almacenada en el computador instalado en cada comedor, al cual se puede ingresar inalámbricamente desde Cecon para extraer lo almacenado durante cada servicio, para posteriormente generar un reporte diario de todos los accesos concedidos o denegados, reporte que se tomará como único soporte para efectuar pagos o generar sanciones algún trabajador.

El comedor de Centro Poblado consta de todo este sistema, pero según las observaciones hechas es mal utilizado y poco controlado, es por ello que se solicitó al administrador y dueño del proceso (División Protección de Planta

Bauxita) la revisión y depuración del nivel de acceso a cada trabajador configurado en la base de datos.

A continuación se muestra la diferencia en el registro PE-014 y el registro de la lectora (SISP), antes de la revisión de los niveles de acceso y luego de la revisión, como prueba para demostrar que se puede reducir el costo.

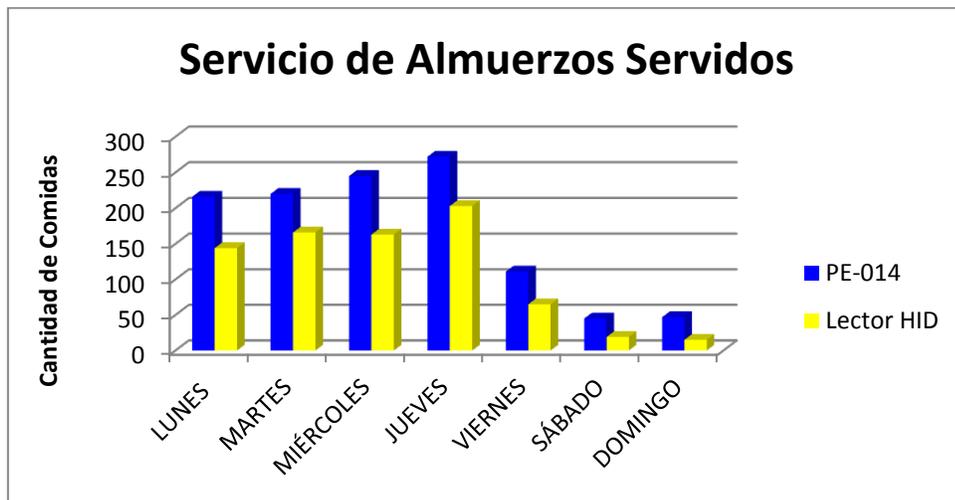
6.2 Revisión y Corrección de Niveles de Acceso

Una vez finalizado el muestreo, se solicitó a la División Protección de Planta depurar la base de datos que maneja Cecon referente a los niveles de acceso de cada trabajador al comedor, para registrar el cambio y demostrar que se puede reducir el costo controlando el acceso. Este registro solo se llevó a cabo en el comedor central ya que este es el único que posee lector HID y molinete.

A través de las siguientes gráficas se muestra el registro de la muestra tomada antes de corregir y depurar los niveles de acceso a cada trabajador en la base de datos que maneja Cecon para luego comparar y mostrar los resultados:

Cantidad de Almuerzos Servidos Despachados antes de corregir los niveles de acceso en Cecon							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PE-014	216	220	245	272	111	45	47
Lector HID	144	166	163	203	65	19	15
DIFERENCIA	72	54	82	69	46	26	32

Tabla N°13: Almuerzos despachados antes de corregir niveles de acceso
Fuente: Elaboración Propia.

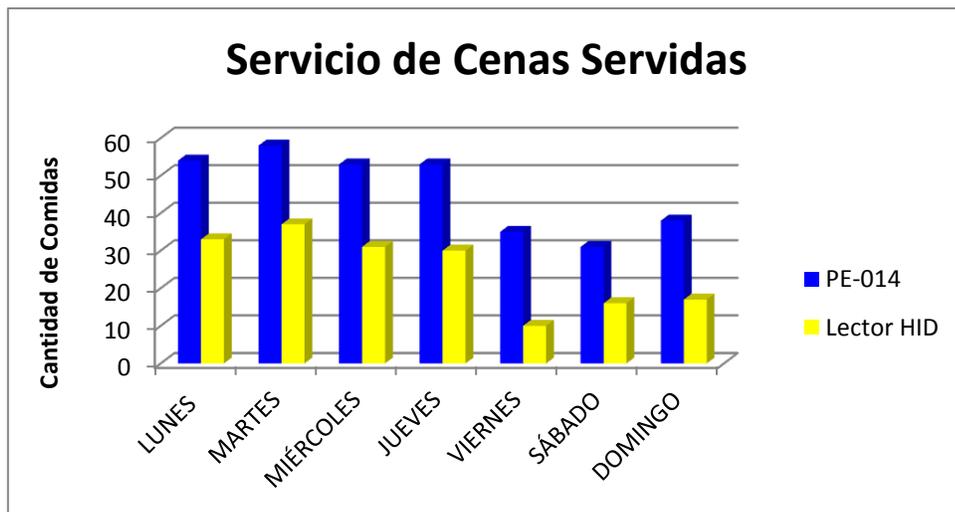


Gráfica N°13: Registro de Almuerzos en PE-014 y Lectura del Molinete sin corrección de niveles de acceso.
Fuente: Elaboración Propia.

En la gráfica que se muestra se puede observar la diferencia que existe entre el registro del PE-014 y el registro del Lector HID, la diferencia promedio de lunes a jueves es de 70 tickets por día, para el viernes es de 46 tickets y para sábado y domingo 29 tickets. Esta diferencia representa el 32,95 % que corresponde a Bs.F. 113.538,00 del total del gasto por almuerzos servidos que es de Bs.F 344.488,00 para esta semana.

Cantidad de Cenas Servidas Despachados antes de corregir los niveles de acceso en Cecon							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PE-014	54	58	53	53	35	31	38
Lector HID	33	37	31	30	10	16	17
DIFERENCIA	21	21	22	23	25	15	21

Tabla N° 14: Cenas despachados antes de corregir niveles de acceso
Fuente: Elaboración Propia.



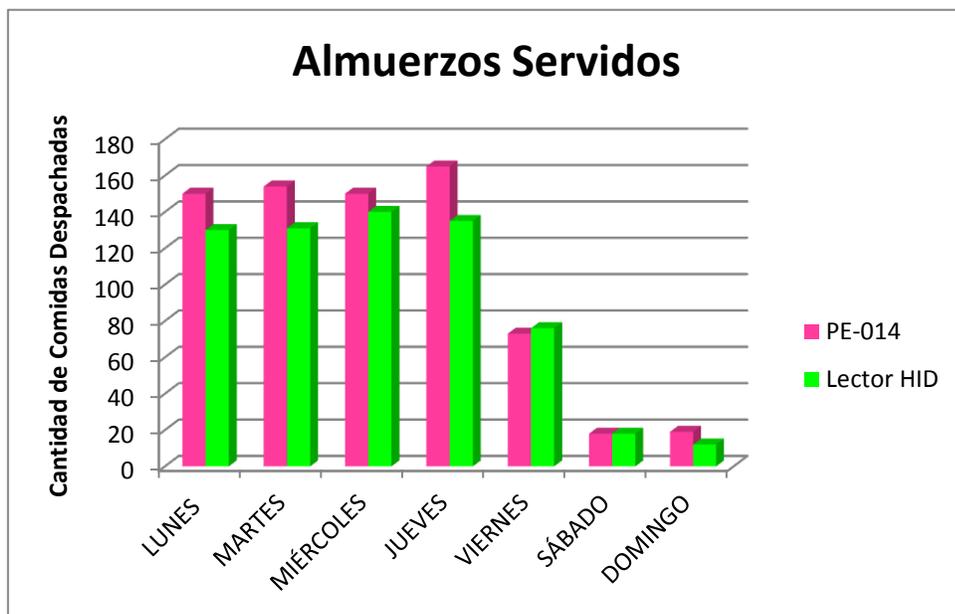
Gráfica N°14: Registro de Cenas en PE-014 y Lectura del Molinete sin corrección de niveles de acceso.

Fuente: Elaboración Propia.

En la gráfica que se muestra se puede observar la diferencia que existe entre el registro del PE-014 y el registro del Lector HID, la diferencia promedio es de 22 tickets por día. Esta diferencia representa el 45,96 % que corresponde a Bs.F. 44.104,00 del total del gasto por cenas servidas que es de Bs.F 95.956,00 para esta semana.

Cantidad de Almuerzos Servidos Despachados LUEGO de corregir los niveles de acceso en Cecon							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PE-014	150	154	150	165	73	18	19
Lector HID	130	131	140	135	76	18	16
DIFERENCIA	20	23	10	30	-3	0	3

Tabla N° 15: Almuerzos despachados luego de corregir niveles de acceso
Fuente: Elaboración Propia.



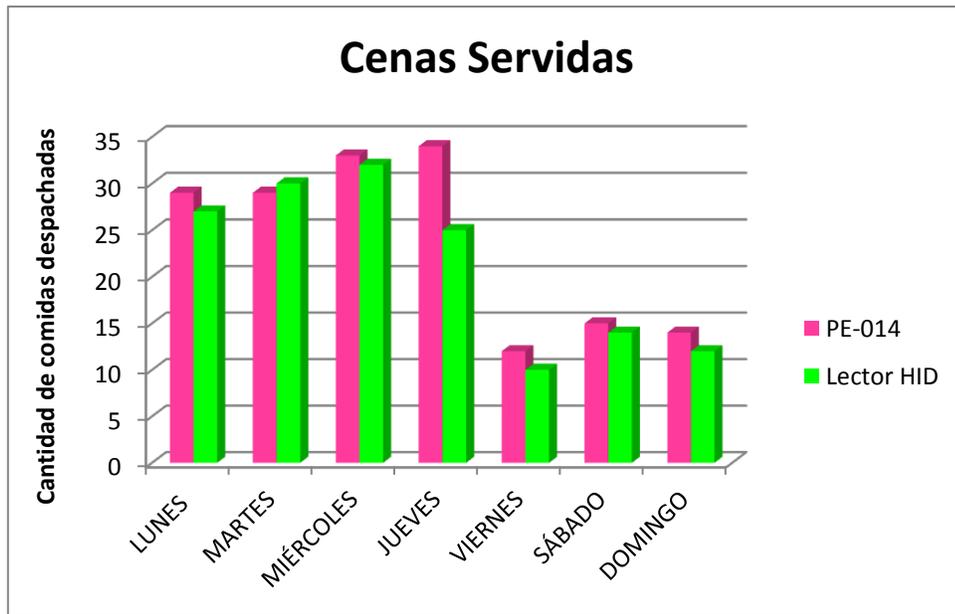
Gráfica N°15: Registro de Almuerzos en PE-014 y Lectura del Molinete luego de corregir los niveles de acceso.
Fuente: Elaboración Propia.

En la gráfica que se muestra se puede observar la diferencia que existe entre el registro del PE-014 y el registro del Lector HID una vez corregido y actualizado el nivel de acceso a cada trabajador en la base de datos, la diferencia promedio es de 12 tickets por día de lunes a jueves, para los viernes una diferencia negativa de 3 tickets, para sábado y domingo una diferencia promedio de 2 tickets. Esta diferencia representa el 11,38 % que

corresponde a Bs.F. 24.734,00 del total del gasto por almuerzos servidos que es de Bs.F 217.242,00 para esta semana.

Cantidad de Cenas Servidas Despachadas LUEGO de corregir los niveles de acceso en Cecon							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PE-014	29	29	33	34	12	15	14
Lector HID	27	30	32	25	10	14	12
DIFERENCIA	02	-1	01	09	02	01	02

Tabla N° 16: Cenas despachadas luego de corregir niveles de acceso
Fuente: Elaboración Propia.



Gráfica N°16: Registro de Cenas en PE-014 y Lectura del Molinete luego de corregir los niveles de acceso.
Fuente: Elaboración Propia.

En la gráfica que se muestra se puede observar la diferencia que existe entre el registro del PE-014 y el registro del Lector HID, una vez corregido y actualizado el nivel de acceso a cada trabajador en la base de datos, la diferencia promedio es de 03 tickets por día. Esta diferencia representa el 7,2

% que corresponde a Bs.F. 4.768,00 del total del gasto por cenas servidas que es de Bs.F 66.156,00 para esta semana.

A continuación se presentan tablas resumen donde se muestra la disminución de las cantidades registradas que posteriormente serán facturadas, además la disminución de la diferencia entre ambos registros.

Resumen de diferencia Generada por Corrección en Niveles de Acceso		
ALMUERZO	NIVELES DE ACCESO SIN CORREGIR	NIVELES DE ACCESO CORREGIDOS
Diferencia entre PE-014 y Lector	381	83
Diferencia en Bs.F.	Bs.F 113.538,00	Bs.F 24.734,00
% DEL GASTO SEMANAL	32,95%	11,38%
LA DIFERENCIA DISMINUYÓ EN UN 21,57 % DEL GASTO SEMANAL POR EL ALMUERZO SERVIDO		
CENA	NIVELES DE ACCESO SIN CORREGIR	NIVELES DE ACCESO CORREGIDOS
Diferencia entre PE-014 y Lector	148	16
Diferencia en Bs.F.	Bs.F 44.104,00	Bs.F 4.768,00
% DEL GASTO SEMANAL	45,96%	7,20%
LA DIFERENCIA DISMINUYÓ EN UN 38,76 % DEL GASTO SEMANAL POR LA CENA SERVIDA		

Tabla N°17: Tabla resumen de diferencia generada por corrección de niveles de acceso.

Fuente: Elaboración Propia.

Diferencia de cantidades facturadas antes y después de la revisión		
SERVICIO	Cantidad de comidas Niveles de acceso sin corregir	Cantidad de comidas Niveles de acceso corregidos
Almuerzo	1156	729
Cena	322	222
DIFERENCIA	427	100
Diferencia en Bs.F.	Bs.F 127.246,00	Bs.F 29.800,00

Tabla N°18: Tabla resumen de diferencia generada por corrección de niveles de acceso.

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N° 17, se puede observar cuanto se acercó la cantidad de tickets recibidos en barra al conteo del lector, reduciendo la diferencia entre estos dos registros. Para el almuerzo la diferencia disminuyó en un 21,57 % y para la cena un 38,76 %.

Antes de corregir el nivel de acceso a cada trabajador la diferencia entre estos registros para el almuerzo representaba el 32,95 % del gasto para esa semana y para la cena 45,96 % del gasto para la misma semana, estos porcentajes fueron reducidos para el almuerzo se llevó a 11,38 % y para la cena se llevó a 7,20 % del gasto semanal.

En la tabla N°18 se muestra la diferencia de las comidas pagadas que resultó luego de la corrección, se registró una disminución 36,94 % para el almuerzo generando un ahorro de Bs.F 127.246,00 y para la cena una disminución del 31,06 % generando un ahorro de Bs.F 29.800,00 para la misma semana, es decir, se tiene un promedio de 34 % y total de Bs.F 157.046,00 ahorrados en solo una semana considerando los almuerzos y las cenas servidas del comedor central.

6.3 Diagrama de Procesos Situación Propuesta

A continuación se muestra el diagrama de procesos representando la situación propuesta, que no es más que la normalización del servicio.

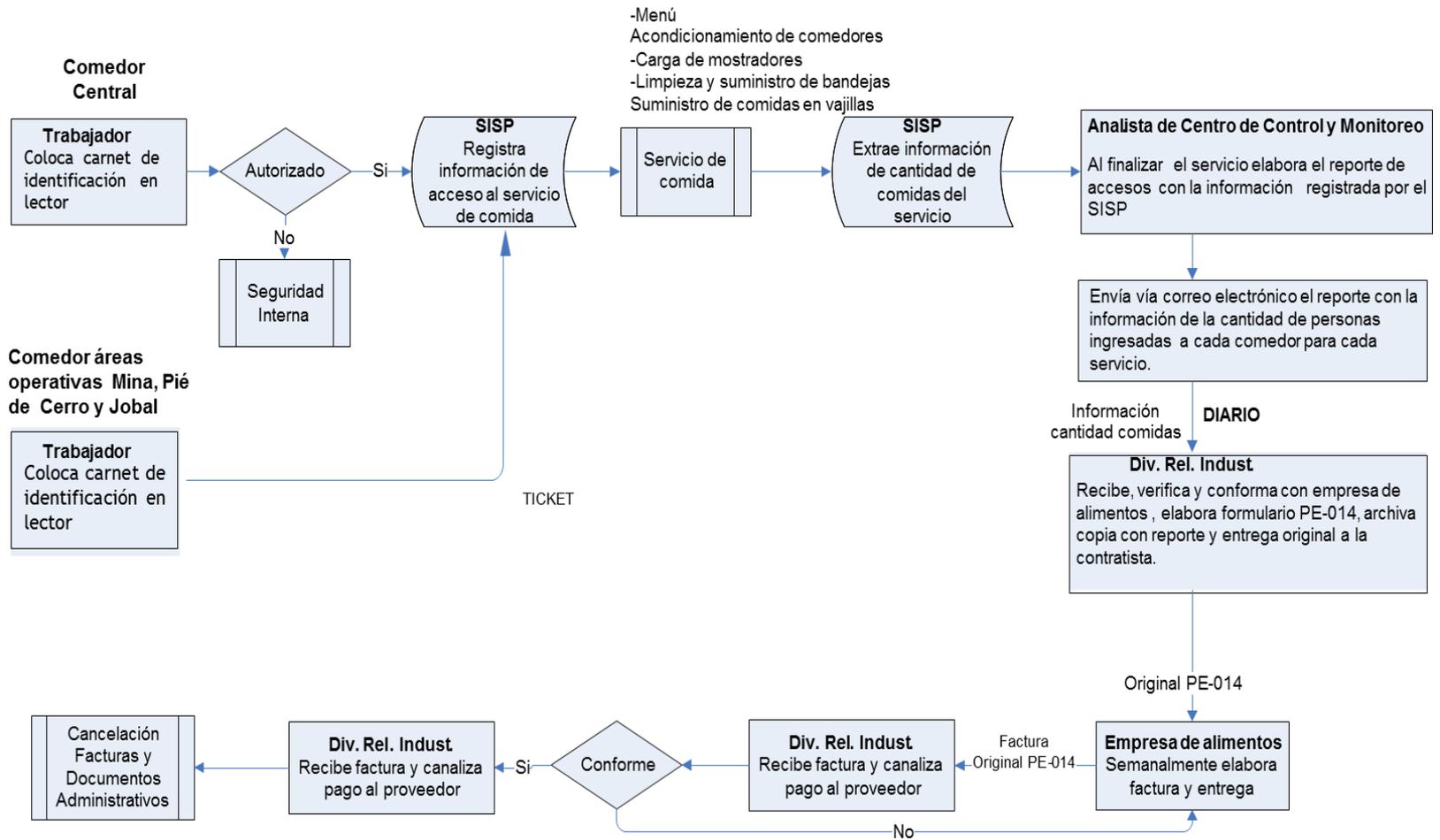


Figura 16: Diagrama de Procesos Situación Propuesta

Fuente: Elaboración Propia.

6.4 Presentación de un conjunto de propuestas que atacan el resto de las causas del problema.

La Superintendencia de Ingeniería industrial Bauxita actualizó y optimizó el cálculo del precio base del plato, tomando solo los 5 mas servidos en el mes y promediando el costo de estos, de modo que el valor que arroje este cálculo se apxoxima mucho mas a la realidad, por lo que, este punto ya fue corregido.

Una acción simple que puede ejecutarse de manera inmediata es que los inspectores reporten los componentes que no se sirven en cada servicio, a través del campo de observaciones que contiene el Formulario PE-014. De este modo al momento de gestionar los pagos se hagan los descuentos pertinentes.

Debe crearse con urgencia una norma que especifique y describa de manera concreta como debe administrarse y controlarse el uso del servicio de alimentación para Bauxilum Los Pijiguaos, donde se plasme el sistema sugerido y se normalice el servicio en todas las áreas, ademas esta debe contener sanciones para aplicar a los trabajadores que no acaten las reglas alli dispuestas.

Los directivos de la empresa deben iniciar una campaña de concientización a la comunidad trabajadora, donde se les muestre el impacto económico que genera el mal uso del servicio, y lo que se puede hacer por sus beneficios con el ahorro que se generaria haciendo uso correcto y consciente del servicio de alimentación.

6.5 Evaluación Económica para la Implementación de la principal propuesta.

Con el objeto de estimar desde el punto de vista económico la conveniencia de la propuesta, se realiza una evaluación económica donde se toma en cuenta todos los costos que forman parte de la ejecución del nuevo sistema. La Superintendencia de Ingeniería Industrial de Bauxita desarrolló un Software que puede comparar económicamente varias alternativas o propuestas, en este caso se compara la Situación Actual: **Efectuar el pago a contratistas según la cantidad de tickets recibidos en barra**, con la Situación Propuesta: **Eliminar el pago por la cantidad de tickets recibidos en barra y pagar a la contratista por la cantidad de trabajadores que ingresa al comedor, a través de implementación de un sistema de control de acceso.**

A continuación se muestra una tabla donde se organiza la demanda de comidas por cada área, el porcentaje de reducción que se le aplica y la demanda propuesta generada por esta reducción.

Resumen General de la Demanda del Servicio de Alimentación por cada Área				
Demanda Total del Servicio				
Comedores	Demanda Actual	% reducción	Cantidades Reducidas	Demanda Propuesta
Centro Poblado	11.760,00	34%	3.998,40	7.761,60
Mina	4.875,00	27%	1.316,25	3.558,75
Pie de Cerro	4.766,00	32%	1.525,12	3.240,88
El Jobal	2.250,00	6%	135,00	2.115,00
Totales Mensual	23.651,00	29%	6.974,77	16.676,23
Costo Anual (Bs.)	283.812,00		83.697,24	200.114,76
Demanda de Comidas Servidas				
Comedores	Demanda Actual	% reducción	Cantidades Reducidas	Demanda Propuesta
Centro Poblado	5.974	34%	2.031,16	3.942,84
Mina	2.735	27%	738,45	1.996,55
Pie de Cerro	3.381	32%	1.081,92	2.299,08
El Jobal	1.380	6%	82,80	1.297,20
Totales Mensual	13.470	29%	3.934,33	9.535,67
Costo Mensual (Bs.)	11.779.784			8.339.134,13
Costo Anual (Bs.)	141.357.413			100.069.610

Tabla N°19: Resumen General de la Demanda del Servicio de Alimentación por cada Área.

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N°19, se muestra el detalle de la demanda actual y propuesta del servicio de comidas por cada área y el costo anual que representa cada una de ellas.

Además se refleja el porcentaje de reducción en la demanda de las comidas servidas, extraído del muestreo realizado en los capítulos anteriores, donde según los cálculos hechos por las diferencias entre lo observado y lo registrado/pagado, resultó en un porcentaje para cada área, que es el que se aplica para obtener la demanda propuesta.

De esta tabla se tomarán los costos de las demandas actual y propuesta para introducir en el software.

Alternativa 1: Efectuar el pago a contratistas según la cantidad de tickets recibidos en barra.		
Costos	Costo total Mensual (Bs.F)	Costo Total Anual (Bs.F)
Costo total de la Contratación del Servicio de Comidas Servidas para Mina, Pié de Cerro, El Jobal y Centro Poblado.	11.779.784,40	141.357.412,80
Costo Total de Inversión	0,00	0,00
Costos Totales de Operación	0,00	0,00
Costo de Mantenimiento	0,00	0,00
Total BsF.	11.779.784,40	141.357.412,80

Tabla N°20: Representa los costos asociados a la Situación Actual.
Fuente: Elaboración Propia

Como la alternativa N° 1 consiste en mantener la situación actual, solo se toma de la tabla N°19 el costo anual de la demanda actual como dato para la **Contratación del Servicio**.

La situación actual no requiere de ningún tipo de inversión pues todos los costos asociados a este sistema ya están cubiertos con el pago del personal, no hay costos operativos, ni de mantenimiento, por lo que estos campos los mantenemos en cero.

Alternativa 2: Eliminar el pago por la cantidad de tickets recibidos en barra y pagar a la contratista por la cantidad de trabajadores que ingresa al comedor, a través de implementación de un sistema de control de acceso.		
Costos	Costo total Mensual (Bs.F)	Costo Total Anual (Bs.F)
Costo total de la Contratación del Servicio de Comidas Servidas para Mina, Pié de Cerro, El Jobal y Centro Poblado.	8.339.134,13	100.069.609,54
Costo Total de Inversión	133.333,33	1.600.000,00
Costos Totales de Operación	20.000,00	240.000,00

Costo de Mantenimiento	4.000,00	48.000,00
Total (Bs.F)	8.496.467,46	101.957.609,54
Valor de Rescate de los Equipos (Bs.F)	400.000,00	

Tabla N°21: Representa el Costo de la Demanda de Comidas Servidas para la Situación Actual.

Fuente: Elaboración Propia

La Alternativa N°2 consiste en la implementación de un sistema de control de acceso que indique quiénes y cuántas personas ingresaron a cada comedor por cada servicio y efectuar el pago a la contratista según este registro de ingresos.

- De la tabla N°19 se tomará el costo anual de la demanda propuesta como dato para la **Contratación del Servicio**.
- Se tiene como el Total de Inversión Bs.F 1.280.000,00 con un margen de utilidad y/o imprevisto de 20 % que es igual a Bs.F320.000, 00 haciendo un total de Bs.F 1.600.000,00.
- Al costo anual de operación de le atribuyó un 15 % del total de inversión, que equivale a Bs.F 240.000,00.
- Al costo anual de mantenimiento se le atribuyó un 3 % del total de inversión, correspondiendo a Bs.F 48.000,00.
- El valor de rescate de los equipos se calculó atribuyendo un 25 % del total de la inversión.

Es importante mencionar que realmente no hay costo de operación y mantenimiento en la alternativa 2, ya que la empresa cuenta con un personal capacitado para instalar, adecuar, mantener o reparar este sistema; pero se atribuye un porcentaje a cada costo pues es necesario cubrir los gastos de cualquier situación inesperada.

Evaluación Económica Alternativas

Continuar con el proceso actual, efectuar pago a Alternativa N° 01 contratistas según la cantidad de tickets recibidos en barra.

Año	Inversión Inicial	Ingresos	Costos de					Valor de Rescate	Flujo de Caja Neto		
			Eslaño							Tipo de moneda:	
			Mantenimiento	Operación	Equipo	Mano de obra	Contratación del Servicio			Bs	
2.015	0					0		0			
2.016			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.017			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.018			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.019			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.020			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.021			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.022			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.023			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.024			0	0		0	141.357.413	141.357.413			
2.025			0	0		0	141.357.413	0			
Valor Presente del Flujo de Caja Actual:			798.700.909			Costo Anual Uniforme Equivalente :			141.357.413		

Alternativa N° 02: Implementar un sistema de control de acceso, que a su vez permita realizar el pago a la contratista según la cantidad de trabajadores que realmente ingresen a cada servicio.

Año	Inversión Inicial	Ingresos	Bs/año					Tipo de moneda:		Valor de Rescate	Flujo de Caja Neto
			Costos de					Bs	Bs		
			Mantenimiento	Operación	Equipo	Mano de obra	Contratación del Servicio				
2.015	1.600.000	0								1.600.000	
2.016			48.000	240.000				100.069.610		100.357.610	
2.017			51.360	246.000				100.069.610		100.366.970	
2.018			52.314	252.150				100.069.610		100.374.074	
2.019			53.540	258.454				100.069.610		100.381.603	
2.020			55.113	264.915				100.069.610		100.389.638	
2.021			57.133	271.538				100.069.610		100.398.281	
2.022			59.728	278.326				100.069.610		100.407.664	
2.023			63.058	285.285				100.069.610		100.417.953	
2.024			67.335	292.417				100.069.610		100.429.362	
2.025			72.827	299.727				100.069.610	-400.000	100.042.164	
Valor Presente del Flujo de Caja Propuesto:			568.687.407					Costo Anual Uniforme Equivalente :		100.648.665	

Flujo de Caja Diferencial

Bs/año

Tipo de moneda:

Bs

Año	Diferencia								Flujo de Caja Neto
	Inversión	Ingresos	Mantenimiento	Operación	Equipo	Mano de obra	Contratación del Servicio	Valor de Rescate	
2.015	(1.600.000)	-	-	-	-	-	-	-	(1.600.000)
2.016	-	-	(48.000)	(240.000)	-	-	41.287.803	-	40.999.803
2.017	-	-	(51.360)	(246.000)	-	-	41.287.803	-	40.990.443
2.018	-	-	(52.314)	(252.150)	-	-	41.287.803	-	40.983.339
2.019	-	-	(53.540)	(258.454)	-	-	41.287.803	-	40.975.810
2.020	-	-	(55.113)	(264.915)	-	-	41.287.803	-	40.967.775
2.021	-	-	(57.133)	(271.538)	-	-	41.287.803	-	40.959.132
2.022	-	-	(59.728)	(278.326)	-	-	41.287.803	-	40.949.749
2.023	-	-	(63.058)	(285.285)	-	-	41.287.803	-	40.939.460
2.024	-	-	(67.335)	(292.417)	-	-	41.287.803	-	40.928.051
2.025	-	-	(72.827)	(299.727)	-	-	41.287.803	400.000	41.315.249
Valor Presente del Flujo de Caja Diferencial:			230.013.502 Bs/año			Ahorro Anual Equivalente:			40.708.747 Bs/año
Tasa Interna de Retorno:			2562,47%			Eficiencia de la Inversión :			14375,84%
Tasa Mínima de Rendimiento :			12%			Periodo de Pago o Recuperación:			0,04 Años
Vida Útil:			10 Años						

FLUJO DE CAJA DIFERENCIAL

Bs/año

Año	Diferencia								Flujo de Caja Neto
	Inversión	Ingresos	Mantenimiento	Operación	Equipo	Mano de obra	Contratación del Servicio	Valor de Rescate	
2.015	(1.600.000,00)	-	-	-	-	-	-	-	-1.600.000
2.016	-	-	(48.000,00)	(240.000,00)	-	-	41.287.803,26	-	40.999.803
2.017	-	-	(51.360,00)	(246.000,00)	-	-	41.287.803,26	-	40.990.443
2.018	-	-	(52.314,33)	(252.150,00)	-	-	41.287.803,26	-	40.983.339
2.019	-	-	(53.539,70)	(258.453,75)	-	-	41.287.803,26	-	40.975.810
2.020	-	-	(55.113,12)	(264.915,09)	-	-	41.287.803,26	-	40.967.775
2.021	-	-	(57.133,43)	(271.537,97)	-	-	41.287.803,26	-	40.959.132
2.022	-	-	(59.727,55)	(278.326,42)	-	-	41.287.803,26	-	40.949.749
2.023	-	-	(63.058,48)	(285.284,58)	-	-	41.287.803,26	-	40.939.460
2.024	-	-	(67.335,46)	(292.416,70)	-	-	41.287.803,26	-	40.928.051
2.025	-	-	(72.827,23)	(299.727,11)	-	-	41.287.803,26	400.000,00	41.315.249

ÍNDICES DE EVALUACIÓN

Valor Presente Neto del Flujo de Caja Diferencial **230.013.501,57**

Eficiencia de la Inversión **14375,84%**

Tasa Interna de Retorno **2562,47%**

Bs/año

Tasa Mínima de Rendimiento **12%**

Periodo de Pago o Recuperación **0,04**

Ahorro Anual Equivalente **40.708.747,32**

De acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio económico del proyecto, se determinó que la tasa interna de retorno (TIR) es Mayor que la tasa mínima de rendimiento (TMR).

Tasa Interna de Retorno (TIR) 2562,47% > Tasa Mínima de Rendimiento (TMR) = 12%

Lo cual indica que es económicamente aceptable seleccionar la alternativa de inversión relacionada con Implementar un sistema de control de acceso, que a su vez permita realizar el pago a la contratista según la cantidad de trabajadores que realmente ingresen a cada servicio, generando un ahorro anual de Bs.F 40.708.747,32 (diferencia entre C.A.U.E. de cada alternativa)

Desde el punto de vista económico, el costo anual uniforme equivalente (Bs/Año), para la Alternativa N° 01 es 40% mayor que la Alternativa N° 02, lo cual significa que Implementar un sistema de control de acceso, que a su vez permita realizar el pago a la contratista según la cantidad de trabajadores que realmente ingresen a cada servicio, generaría un ahorro anual de Bs.F 40.708.747, 32

El periodo de recuperación del total de la inversión es de 0,04 años, es decir 14,6 días y el valor presente neto del flujo de caja diferencial es positivo y asciende a los Bs.F 230.013.502, esto quiere decir que el egreso que requiere la inversión se convierte en un ingreso positivo casi al instante.

Por todo lo expuesto anteriormente se decide seleccionar la alternativa N°2, ya que se demostró técnicamente que reduce el costo del servicio y además económicamente es aceptable.

CONCLUSIONES

Una vez presentado el cumplimiento de los objetivos propuestos para el desarrollo de la presente investigación, se concluye lo siguiente:

1. Las principales causas de la problemática son:
 - El método de pago actual (ticket reciclado como soporte de pago), facilita el uso abusivo del servicio.
 - Deficiente control en el acceso al comedor de Centro Poblado y ausencia de control en el acceso al comedor de las áreas operativas.
 - La ausencia de una norma o procedimiento que describa como debe administrarse y controlarse el uso del servicio.
 - El Jefe de la Unidad responsable (Servicios), no cuenta con la formación para dirigir, supervisar y controlar el proceso.
 - El personal que administra el servicio desconoce herramientas que puede emplear para optimizar su trabajo.
 - El desconocimiento por parte del trabajador de la consecuencia que genera sus malos hábitos en cuanto al uso del servicio.
 - La falta de sanciones a los trabajadores que no acatan instrucciones.

2. Otorgando el nivel de acceso correspondiente a cada trabajador: Se redujo la diferencia entre la cantidad de los tickets recibidos en barra y la cantidad registrada por el lector. Para el almuerzo la diferencia disminuyó en un 21,57 % y para la cena un 38,76 %.

3. Se selecciona la Propuesta técnica, que consiste en realizar el pago a la contratista por la cantidad de personas autorizadas que ingrese a cada comedor para cada servicio, instalando en las áreas operativas el sistema de control y acceso que ya hace vida en el comedor de Centro Poblado. Eliminando así el ticket como forma de pago.
4. La empresa cuenta con todo el insumo para adecuar con este sistema, dos de las tres áreas operativas (Mina y Pié de Cerro).
5. La inversión total para adecuar el tercer comedor (El Jobal) es de BsF. 1.600.000,00.
6. Evaluando económicamente la propuesta técnica, se tiene que:
 - Tasa Interna de Retorno (TIR) 2562,47% > Tasa Mínima de Rendimiento (TMR) = 12%, aprueba la propuesta generando un ahorro anual de Bs.F 40.708.747,32 (diferencia entre C.A.U.E. de cada alternativa)
 - El periodo de recuperación del total de la inversión es de 0,04 años, es decir 14,6 días.
 - El valor presente neto del flujo de caja diferencial es positivo y asciende a los Bs.F 230.013.502.
7. Con la implementación de este sistema en el resto de los comedores, otorgando el nivel de acceso correspondiente a cada trabajador y tomando en cuenta el precio actual del plato se obtiene un ahorro anual del 34 % promediado, que resulta en Bs.F 79.291.597,20.

RECOMENDACIONES

En función de los resultados y conclusiones que se obtuvieron con esta investigación se recomienda lo siguiente:

- Para obtener una mejora a corto plazo, se recomienda la impresión de tickets personalizados, donde se refleja el nombre, ficha, grupo de trabajo, fecha, tipo de comida y área a la que pertenece el usuario; para evitar el uso múltiple que se le da actualmente al ticket reciclado.
- Implementar el sistema de control de acceso en los comedores de las áreas operativas.
- Supervisión, revisión y actualización constante de niveles de acceso para cada trabajador.
- El diseño de un documento (Norma o Práctica Administrativa) que describa de forma concreta como debe administrarse, controlarse y limitarse el uso del servicio para los administradores y para los usuarios del servicio de alimentación en Bauxilum Los Pijiguaos, donde se contemplen las condiciones y necesidades especiales que se tienen en la planta.
- Se debe capacitar y formar un líder para que esté a cargo de la Supervisión de la Unidad de Servicios, donde el principal objetivo apoyar a su personal en situaciones de conflicto, hacer cumplir la norma y motivar a su personal a desempeñar su trabajo correctamente, corregir las fallas y crear nuevos hábitos de trabajo que lo lleven a mejorar la gestión de la Unidad.

- Iniciar una campaña de concientización en toda la planta, donde se le muestre al trabajador la consecuencia de sus malos hábitos en cuanto al uso del servicio, el gasto que esta conducta genera y todas los beneficios y condiciones laborales que podrían mejorar haciendo uso correcto del servicio. La campaña debe ir acompañada con la creación de sanciones que se puedan aplicar aquellos trabajadores que quieran hacer uso abusivo del servicio o que se nieguen acatar una norma establecida.

LISTA DE REFERENCIAS

- **BIENVENIDOS INGENIEROS INDUSTRIALES – Puerto Ordaz., Herramientas para el Ingeniero Industrial**
<http://www.ingenieriaindustrialonline.com/> [Consulta: 2015, febrero].
- CALDERA, JUANDRI (Noviembre 2014) **“Evaluación del servicio de alimentación al personal de C.V.G BAUXILUM, Los Pijiguaos,”** Superintendencia de Ingeniería Industrial de C.V.G BAUXILUM Los Pijiguaos.
- CLARET, A. (2009). **Cómo hacer y defender una tesis.** Caracas: Editorial Texto, C.A. Doceava edición.
- Convención Colectiva Última Versión Sutra-Sintra 2013-2015.
- CORNIELES, BORIS (Noviembre 2006) **“Actualización del precio del servicio de suministro, preparación, empackado, distribución y servido de comidas al personal de C.V.G. Bauxilum-Los Pijiguaos, para la cancelación de los meses diciembre 2006 y enero 2007,”** Superintendencia de Ingeniería Industrial de C.V.G BAUXILUM Los Pijiguaos.
- C.V.G. BAUXILUM - LOS PIJIGUAOS., **Sistemas de Documentos Internos (SDI)** tramen.bauxilum.com.ve/wp/workplace [Consulta: 2015, febrero].
- CVG BAUXILUM, C.A - LOS PIJIGUAOS., **Contratación Servicio De Comida, Condiciones Generales 2015.**
- CVG BAUXILUM, C.A - LOS PIJIGUAOS., **Reporte de Gastos de Todas Las Unidades Al 31.12.2014.**

- CVG BAUXILUM, C.A - LOS PIJIGUAOS., **Reporte de Inversiones (Plan Estructurado de Proyectos) 2014.**
- Ley de Contrataciones Públicas (2010).
- MOLINA, LEIXA (Marzo 2007) **“Determinación del precio base de las comidas empacadas y servidas suministrada por la cooperativa Los Luchadores 550 al personal de C.V.G BAUXILUM, Los Pijiguaos,”** Superintendencia de Ingeniería Industrial de C.V.G BAUXILUM Los Pijiguaos.
- Navea N., (2014). Apuntes Clase Metodología de la Investigación, UNEXPO.
- QUIJADA, NOBEL (Mayo 2004) **“Alternativas para reducir los costos del servicio de comida de C.V.G BAUXILUM, Los Pijiguaos,”** Superintendencia de Ingeniería Industrial de C.V.G BAUXILUM Los Pijiguaos.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas (2009).
- ROJAS DE NARVÁEZ, ROSA. (1997). **Orientaciones Prácticas para la Elaboración de Informes de Investigación.** Ciudad Guayana Estado-Bolívar: Editorial UNEXPO. Segunda Edición.
- UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR (UPEL, 2003). **Manual de Trabajo de Grado de Maestría y Tesis Doctoral.** Caracas: FEDEUPEL.

APÉNDICES

APÉNDICE A

- Suministro de Comidas PA-50015407-03
- Solicitud de Comida o Refrigerio Cód. 01.04.22
- Venta de Tiqueras Cód. 01.04.27

Suministro de Comidas PA-50015407-03



Práctica Administrativa



Código PA-50015407-03

Pág. 1 de 7

Unidad Usuaria
DIVISIÓN SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto
SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

I OBJETIVO:

Describir las actividades a realizar para garantizar el suministro de comida con calidad y oportunidad en los comedores, para el consumo de los trabajadores.

II ALCANCE:

Abarca desde la programación de los menues, inspección en la elaboración de las comidas en cocina central, distribución de comidas empacadas, servidas y eventuales, hasta la facturación del servicio.

III. RESPONSABLES:

Especialista de Servicios
Inspector de Servicios al Personal
Analista de Servicios al personal
Jefe de División de Servicios al Personal
Gerente de Personal

IV. PASOS A SEGUIR:

El trabajador tiene derecho de adquirir diariamente una comida en su jornada de trabajo

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e) Fecha	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado Fecha	12/05/2006

10 - 256 (3)

Unidad Usuaria

DIVISIÓN SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto

SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

1. Programación mensual de menú

Especialista de Servicios

Elabora conjuntamente con el Chef de la concesionaria de alimento y miembros de la comisión de comedores del Sindicato, los diferentes menues que deberán preparar y servir diariamente en los comedores de acuerdo a la programación que se establece en ese mismo acto.

2. Inspección de la elaboración de la comida en cocina central

Especialista y/o Inspector de servicios

Inspecciona al nivel de la cocina central de la concesionaria, la preparación de los diferentes platos componentes del menú establecido.

Supervisa la materia prima y la manipulación de los alimentos a preparar.

Verifica que las comidas a suministrar cumplan con el gramaje establecido en el contrato.

3. Chequeo de distribución de Comida en Planta

Inspector de Servicio al Personal

Supervisa la llegada de la comida al Módulo de distribución en CVG BAUXILUM.

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Unidad Usuaria

DIVISIÓN SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto

SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

Controla en cada turno de trabajo que las comidas sean distribuidas en los comedores de acuerdo al porcentaje establecido en el menú.

4. **Servicio de comida empacada para personal que por su índole de trabajo no pueden ausentarse de su sitio de labores.**

Inspector de servicio al Personal

Retira de los buzones él (los) formulario (s) "Solicitud Servicio de Comida" con los tickets anexos y le hace entrega al Coordinador de la concesionaria para que este distribuya las comidas empacadas en planta.

Supervisa el servicio de comidas empacadas, que cumpla con lo establecido en el menú y el reparto oportuno en los sitios de trabajo.

5. **Servicio de comida servida en comedor**

Inspector de Servicios al Personal

Reporta diariamente en la planilla "Revisión Diaria de Comedores" las condiciones físicas y de salubridad de los comedores observados durante la inspección del mismo para garantizar su limpieza y operatividad.

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Unidad Usuaría

DIVISION SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto

SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

Inspecciona que el personal de la concesionaria esté en cada módulo por lo menos media (1/2) hora antes de empezar el servicio de comedor en los tres turnos de trabajo.

Vela que el servicio de comidas servidas en los comedores sea prestada al personal fijo, contratado, pasante y aprendices de CVG BAUXILUM y aquellos foráneos que hayan sido debidamente autorizados a través del formulario "Solicitud de Comidas Eventuales"

En caso de que el servicio en los comedores no se inicie en la hora establecida ó este se interrumpa, investiga el motivo de la demora, en caso de que la misma sea imputable a la concesionaria notificará al analista de servicios para que este elabore la penalización respectiva en proporción al tiempo de demora.

Reporta diariamente en la planilla "Informe de servicio en comedores" las novedades del suministro de comidas.

Contabiliza los ticket de comida conjuntamente con el supervisor de la concesionaria, una vez finalizado el servicio en cada turno de trabajo y reporta en el formulario "Acta Control Diario venta de Comida" el número de comidas suministradas en cada comedor.

Reporta diariamente en el formato "Relación de tickets comedores de CVG BAUXILUM" el numero de comidas consumidas por día y comedor.

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaría)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Unidad Usuaria
DIVISIÓN SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto
SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

Registra en el libro de novedades diarias la hora de llegada de la comida, el cumplimiento del menú o cualquier desviación que ocurriera durante el servicio.

6. **Conteo de Tickets**

Inspector de Servicio al personal

Realiza semanalmente con representantes de la División de Auditoria y representante de la Concesionaria, el conteo de tickets para verificar el consumo de comidas por día y por comedor, finalizado el conteo se llena acta y firman en conformidad.

7. **Facturación**

Analista de servicios

Recibe semanalmente de la Coordinación de Asistencia Administrativa de la Gerencia General de Operaciones la "Valuación de Servicios Prestados", por suministro de comida.

Revisa los datos especificados en el formulario de la valuación de servicios prestados.

Envía al jefe de División la valuación de servicios prestados ya chequeada, para su conformación.

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Unidad Usuaria
DIVISIÓN SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto
SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

Remite a la Gerencia de Personal la valuación de servicios para su conformación, una vez conformada por el jefe de División.

Regresa la valuación de servicio prestados ya conformadas por el jefe de División y el Gerente de Personal a la Coordinación de Asistencia Administrativa de la Gerencia General de Operaciones para sus tramites correspondientes

V. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Planta

Es el sitio donde se encuentra ubicada CVG BAUXILUM.

Inspección

Vigila el cumplimiento del servicio de acuerdo a los requerimientos técnicos y administrativos contratados.

Servicio

Preparación, traslado, distribución y suministro de comidas para el personal de CVG BAUXILUM.

Menú

Se refiere a diferentes tipos de alimentos preparados según receta, con gramaje y componentes preestablecidos por CVG BAUXILUM.

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Unidad Usuaria

DIVISION SERVICIOS AL PERSONAL

Asunto

SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS

Comida Empacada

Se refiere al suministro del menú al trabajador en su sitio de trabajo, en envases desechables los cuales pueden ser de aluminio o plásticos.

Comida Servida

Se refiere al suministro del menú en vajilla o bandeja de compartimiento, directamente servidas a los trabajadores en los comedores.

Comida Especial

Se refiere aquellas comidas que difieren en la preparación normal del menú, así como en las condiciones del servicio, el cual será de acuerdo a solicitud de CVG BAUXILUM.

Valuación

Significa la relación que debe presentar el contratista, donde se señala el servicio ejecutado durante el período correspondiente, de acuerdo con lo definido en la oferta.

VI. ANEXOS

Planilla "Informe de servicio en comedores".

Planilla "Revisión Diaria de Comedores".

Relación de tickets en comedores

Conformado (Jefe de la Unidad Usuaria)	Aprobado (Nivel Jerárquico Superior)	Fecha de Vigencia
Firma Ana Angulo Jefe Div. Servicios al Personal (e)	Firma Gerson Gomez Gerente de Personal Aprobado	12/05/2006
Fecha	Fecha	

Solicitud de Comida o Refrigerio Cód. 01.04.22



Normas y Procedimientos



Página 1 de 8

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 01.04.22
--------	-----------------------------------------	--------------------

Contenido

I. Propósito.....	2
II. Alcance	2
III. Cobertura	2
IV. Definiciones	2
V. Formularios	3
VI. Responsabilidades.....	3
VII. Normas	4
VIII. Instructivo	¡Error! Marcador no definido.
IX. Aprobación.....	8



Normas y Procedimientos



Página 2 de 8

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 01.04.22
--------	-----------------------------------------	--------------------

I. Propósito

Establecer las normas a seguir para la solicitud y suministro de comidas o refrigerios en CVG INTERALUMINA.

II. Alcance

Aplica a todas las Unidades Organizativas de la Empresa cuando una vez cumplida la jornada ordinaria de sus trabajadores, requieran que los mismos laboren en sobre tiempo incluyendo el personal foráneo supervisado por empleados de la Empresa y a aquellas unidades que por la naturaleza del trabajo realizado, su personal debe permanecer en el sitio de trabajo en horario normal.

III. Cobertura

Cubre el proceso de emisión de la solicitud de la comida o refrigerio hasta la entrega a trabajador.

IV. Definiciones

1. Comida:

1.1. Servida:

Suministro de alimentos contentivos de una dieta balanceada proporcionada a trabajador en los distintos comedores instalados en la Empresa.

1.2. Empacada:

Suministro de alimentos contentivos de una dieta balanceada proporcionada al trabajador en su sitio de trabajo, utilizando envases empacados."

Aprobación
Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría

Cargo: Presidente

AA-001 (15/09/03)

Firma / Nro. Resolución J.D.

Aprobado

Fecha de Vigencia
12-MARZO.1993

Código Anterior
31-022

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 01.04.22
--------	-----------------------------------------	--------------------

2. Refrigerio

Suministro de una comida liviana compuesta por: un sándwich o una hamburguesa, medio litro de jugo o medio litro de leche y un dulce o una fruta, de acuerdo con lo establecido en la cláusula No. 35 del Contrato Colectivo vigente.

V. Formularios

- Formulario No. 271 "Solicitud de Comida o Refrigerio "
- Formulario No. 7 A –" Solicitud de Comida o Refrigerio para Contratista".

VI. Responsabilidades

Departamento de Relaciones Laborales:

- Autorizar solicitar el suministro de comida (servida o empacada) o refrigerio a la empresa proveedora los días de lunes a viernes en el turno diurno, así como constatar que el mismo se encuentre completo y en buen estado.
- Efectuar los reclamos pertinentes a la empresa proveedora, en los casos en que la comida o refrigerio se encuentre incompleto o en mal estado, así como exigir un nuevo suministro.

Departamento de Protección Industrial:

- Autorizar y solicitar el suministro de comida (servida o empacada) o refrigerio, a la empresa proveedora, los días de lunes a viernes en los turnos mixto y nocturno, así como los días sábado, domingo y feriado; verificando que el mismo se encuentre completo y en buen estado.
- Entregar la comida o refrigerio que se le suministrará al trabajador o contratista.
- Efectuar los reclamos pertinentes a la empresa proveedora, en los casos en que la comida o refrigerio se encuentre incompleto o en mal estado, así como exigir un nuevo suministro.

Aprobación Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 12-MARZO.1993
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-022

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 01.04.22
--------	-----------------------------------------	--------------------

- Entregar el días lunes de cada semana, al Departamento de Relaciones laborales, una relación del consumo de taqueras para comidas en sobre tiempo.

Supervisor de la Unidad Solicitante:

- Tramitar el suministro de alimentos a través del formulario No. 271 "Solicitud de Comida o Refrigerio", o el 271-A "Solicitud de Comida o Refrigerio para Contratista" para trabajadores de CVG INTERELALUMINA y Personal de contratistas que lo requieran.

VII. Normas

1. Toda solicitud de comida o refrigerio deberá tramitarse a través del formulario No. 271 "Solicitud de Comida o Refrigerio" o el 271-A "Solicitud de Comida o Refrigerio, Para Contratista", ante el Departamento de Relaciones ' laborales los días de lunes a viernes en el turno diurno y por el Departamento de Protección Industrial los días de lunes a viernes en el turno mixto y nocturno, y los días sábado, domingo y feriado, los cuales deberán ser entregado a los Inspectores Industriales de turno en los siguientes sitios:

El Personal que labora o se encuentra
Laborando en :

Entrega en Puesto de laborando de
Vigilancia de:

- Planta, Gerencia General de Proyectos y Construcción, y Gerencias del Edificio laboratorio
- Edificio Administrativo
- Edificio de la Gerencia de Control de Riesgos

laboratorio -Planta Baja
(al lado del comedor).

Entrada Principal Edificio
Administrativo.

Oficina de Control de
Vigilancia del Portón
Principal de la Empresa.

Aprobación
Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría

Cargo: Presidente

AA-001 (15/09/03)

Firma / Nro. Resolución J.D.

Aprobado

Fecha de Vigencia
12-MARZO.1993

Código Anterior
31-022

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 01.04.22
--------	-----------------------------------------	--------------------

2. las solicitudes para el suministro de comidas o refrigerio del personal que requiera trabajar sobre tiempo serán autorizadas por el Supervisor de la Unidad; y la correspondiente al Supervisor, será autorizada por el Supervisor General del Area, el Jefe del Departamento o el Superintendente de Turno.
3. Las solicitudes de comidas empacadas, para aquellas unidades que por la naturaleza del trabajo que realiza su personal, debe permanecer en su sitio de trabajo, en la jornada normal, serán autorizadas por el Departamento de Relaciones laborales los días de lunes a viernes en el Turno diurno o mixto y el sábado en el Turno diurno y por el Departamento de Protección Industrial los días domingo y feriado, sábado en los Turnos mixto y nocturno y, de lunes a viernes en el turno nocturno.
4. El Supervisor solicitante deberá anexar a la solicitud de comida o refrigerio los tickets que correspondan al número de comidas empacadas, solicitadas para aquellos trabajad que en su jornada normal, deben permanecer en el sitio de trabajo.
5. las solicitudes de comidas para los trabajadores de las contratistas serán tramitadas por el Supervisor solicitante, quien anexará los tickets adquiridos por los mismos, (ver Boletín No. 31-028 "Venta de Tiqueras de Comida"), al formulario No. 271-11 "Solicitud de Comida o Refrigerio para Contratista".
6. Cuando se haga efectiva la llegada de los alimentos, estos deberán ser retirados por el solicitante en el mismo sitio que presentó el formulario No. 271 "Solicitud de Comida o Refrigerio" o el No. 271-A "Solicitud de Comida o Refrigerio para Contratista".
7. En los casos en que el Supervisor solicitante no esté presente al momento de recibir el suministro de comida, éste designará a un trabajador de su Unidad para Que firme el formulario No. 271 "Solicitud de Comida o Refrigerio" o el No. 271-11 "Solicitud de Comida o Refrigerio para Contratista" en señal de haber recibido el suministro.
8. CVG INTERALUMINA suministrará gratuitamente una comida al trabajador cuando una vez cumplida su jornada normal, deba prolongarla por requerimiento de la

Aprobación Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 12-MARZO.1993
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-022



Normas y Procedimientos



Página 6 de 8

Título

Solicitud de Comida o Refrigerio

Código
01.04.22

Empresa por un lapso de cuatro (4) horas o más. Dicha comida será entregada entre la tercera y quinta hora del lapso adicional.

9. La Empresa se comprometerá a suministrar un refrigerio o en su defecto, al pago del valor del mismo el cual se estipula en el Contrato Colectivo vigente, cuando el trabajador deba prolongar su jornada normal de trabajo por un lapso de dos (2) horas o más y menos de cuatro (4), o cuando habiendo prestado efectivamente su servicio en los turnos de las 10:30 p.m. a las 06:30 a.m., o de 02:30 p.m. a las 10:30 p.m; deba continuar trabajando por todo el turno siguiente.
10. Con la finalidad de normalizar y agilizar el proceso de suministro de alimentos se establece el siguiente horario:

10.1. Para la Solicitud de Comidas:

Horas para solicitar el servicio:	Horas para la entrega:
Turno Nocturno Entre las 10:30 pm. y las 11:30 pm.	12:30 am
Turno Diurno Entre las 6:30 am y las 7:30 am.	11:00 am
Turno Mixto Entre las 2:30 pm. y las 3:30 pm.	6:30 pm.
Turno Administrativo: Entre la 1:00 pm. y las 3:00 pm.	6:30 pm.

10.2. Para Solicitud de Refrigerio:

Horas para solicitar el servicio:	Horas para la entrega:
Turno Nocturno Entre 10:30 pm. y las 11:30 pm.	12:30 am
Turno Diurno Entre las 6:30 am y las 7:30 am	8:00 am

Aprobación
Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría

Firma / Nro. Resolución J.D.

Fecha de Vigencia
12-MARZO.1993

Cargo: Presidente

Aprobado

Código Anterior
31-022

AA-001 (15/05/03)



Normas y Procedimientos



Página 7 de 8

Título	Solicitud de Comida o Refrigerio	Código 011.04.22
--------	-----------------------------------------	---------------------

Turno Mixto
Entre las 2:30 pm. y las 3:30 pm. 6:30 pm.

Turno Administrativo:
Entre la 1:00 pm. y las 3:00 pm. 6:30 am.

Aprobación Nombre y Apellido: Ricardo Echeverría	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 12-MARZO, 1993
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-022

Venta de Tiqueras Cód. 01.04.27



Normas y Procedimientos



Página 2 de 14

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

I. Propósito

Establecer las normas y el método a seguir para controlar la venta de taqueras de comida.

II. Alcance

Aplica a los trabajadores, pasantes y aprendices de CVG INTERALUMINA; al personal de contratistas supervisados por empleados de la Empresa y a los trabajadores de la Entidad Bancaria que prestan servicio en las instalaciones de la Empresa. A los Departamentos de Relaciones Laborales y Nóminas y a las distintas Gerencias de la Empresa.

III. Cobertura

Se inicia con la solicitud de la taquera de comida y termina con la cancelación del costo de la misma.

IV. Formularios

- No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas"
- No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)"
- No. 765 "Solicitud de Taquera de Cortesía"
- No. 105 "Recibo de Caja".

V. Definiciones

Trabajador:

Son todos los trabajadores de CVG INTERALUMINA, incluyendo los pasantes y aprendices, con derecho a la adquisición de taqueras de comida.

Personal Foráneo:

Se refiere al personal de contratistas, supervisados por empleados pertenecientes a Unidades Organizativas de CVG INTERALUMINA y a los trabajadores de la Entidad Bancaria que prestan servicios en la Empresa.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D. Aprobado	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente		Código Anterior 31-028
AA-001 (15/09/03)		

<p>Título</p> <p style="text-align: center;">Venta de Tiqueras de Comidas</p>	<p>Código</p> <p>01.04.27</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

Tiqueras de Cortesía:

Se refiere a tiqueras de comidas suministradas a las distintas Gerencias de la Empresa para ser utilizadas por invitados de éstas. El costo de dichas tiqueras debe ser cargado al centro de costo de las mencionadas unidades organizativas.

VI. Responsabilidades

1. Departamento de Relaciones Laborales:

- Elaborar debidamente el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" y obtener en el mismo la firma del trabajador solicitante.
- Obtener la firma de los supervisores en el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" cuando por condiciones de trabajo éstos tengan que solicitar y retirar las tiqueras de comida de sus subordinados.
- Suministrar las tiqueras de comida correspondientes a los trabajadores, personal foráneo y a las diferentes Gerencias de la Empresa.
- Informar oportunamente al Departamento de Nóminas sobre las deducciones que debe realizar por concepto de tiqueras de comida.
- Remitir al Departamento de Contabilidad General las facturas por consumo de comidas e informarle el monto a cargar a cada centro de costo por concepto de tiqueras, a fin de que se inicie el proceso de pago y se efectúe el registro contable respectivo.
- Llevar el control de las tiqueras de comida vendidas.

2. Trabajador Solicitante:

- Autorizar la deducción por nómina del monto de la taquera de comida.

<p>Aprobación</p> <p>Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles</p>	<p>Firma / Nro. Resolución J.D.</p>	<p>Fecha de Vigencia</p> <p>08-AGOSTO.1991</p>
<p>Cargo: Presidente</p>	<p>Aprobado</p>	<p>Código Anterior</p> <p>31-028</p>

<p>Título</p> <p style="text-align: center;">Venta de Tiqueras de Comidas</p>	<p>Código</p> <p>01.04.27</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

3. Supervisor Inmediato:

- Cuando por condiciones de trabajo sea necesario, solicitar y retirar las tiqueras de comida a sus subordinados y entregarlas oportunamente a los mismos.

4. Departamento de Nóminas:

- Efectuar el descuento del monto de las tiqueras de comida suministradas a los trabajadores.

5. Gerencias:

- Elaborar debidamente el formulario No. 765 "Solicitud de Tiquera de Cortesía".

6. Departamento de Contabilidad General:

- Registrar la cuenta por pagar a la empresa que presta el servicio de comedor, así como cargar los gastos por concepto de tiqueras de cortesía a los diferentes centros de costos usuarios.

7. Departamento de Reclutamiento, Selección y Empleo:

- Informar a los nuevos trabajadores cómo y dónde pueden adquirir las tiqueras de comida para hacer uso del servicio de comedores de la Empresa.

8. Contraloría Interna:

- Realizar seguimiento al presente boletín a fin de detectar cualquier desviación en su aplicación.

VII. Normas

1. La venta de tiqueras de comida debe efectuarse, según el caso, de acuerdo con los procesos establecidos en el presente Manual de Normas y Procedimientos:

- Venta de tiquera al trabajador de manera directa.

<p>Aprobación</p> <p>Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles</p>	<p>Firma / Nro. Resolución J.D.</p>	<p>Fecha de Vigencia</p> <p>08-AGOSTO.1991</p>
<p>Cargo: Presidente</p>	<p>Aprobado</p>	<p>Código Anterior</p> <p>31-028</p>

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

- Venta de tiquera al trabajador a través de su Supervisor Inmediato.
 - Venta de tiqueras de cortesía.
 - Venta de tiqueras al personal foráneo.
2. Todo trabajador que desee adquirir una tiquera de comida debe hacerlo de manera directa ante el Departamento de Relaciones Laborales, específicamente ante la Sección de Servicios a Planta, cuyas oficinas están ubicadas en el Módulo de Distribución de Comida.
 3. Cuando por condiciones de trabajo así lo consideren necesario, los supervisores podrán solicitar y retirar las tiqueras de comida de sus subordinados.
 4. La venta de tiqueras de comida se efectuará de lunes a viernes en el siguiente horario:
 - 9:00 am a 10:30 am
 - 3:00 pm. a 4:00 pm.
 5. Cada trabajador tendrá derecho a adquirir únicamente una (1) tiquera de comida por mes.
 6. Cada tiquera de comida debe estar conformada por veintiséis (26) tiaques.
 7. Las deducciones por concepto de tiqueras de comida entregadas a los trabajadores se efectuará a través de la respectiva nómina de pago mediante el formulario No. 764 "Deducción por Nóminas (Tiqueras)"; el cual debe ser elaborado en juegos separados por tipo de Nómina.
 8. Para efectuar las deducciones por concepto de tiqueras de comida suministradas a los trabajadores, el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" debe ser entregado al Departamento de Nóminas dos (2) días hábiles antes de iniciar el proceso de predomina correspondiente.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-028

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

9. El precio y el color de las tiqueras de comida suministradas a los trabajadores, variará dependiendo del tipo de nómina:

A. TIPO DE NÓMINA		
	Diaria Mensual Menor	Mensual Mayor Ejecutiva y Gerencial
Color	Rosado	Amarillo
Precio Bs.	182	910

10. El número de cuotas para cancelar el precio de las tiqueras de comida dependerá del tipo de nómina del trabajador usuario:

- Nómina Diaria: 2 cuotas
- Nómina Mensual Menor y Mayor, Ejecutiva y Gerencial: 1 cuota

11. El control de tiqueras de comida suministradas a los trabajadores debe llevarse a través del formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas", a efecto de verificar y controlar las reposiciones de las mismas.

12. Toda solicitud de tiqueras de cortesía debe efectuarse a través del formulario No. 765 "Solicitud de Tiquera de Cortesía".

13. La venta de tiqueras de comida al personal foráneo debe ser de contado y al precio establecido por la Gerencia de Relaciones Industriales. El monto de dichas tiqueras debe ser cancelado ante la Unidad de Caja de acuerdo con lo establecido en el Boletín de Normas y Procedimientos No. 20-002 "Entradas a Caja".

14. Las tiqueras de cortesía así como las vendidas al personal foráneo deben Ser de color amarillo y estar selladas con la leyenda "Cortesía" o Foráneo", dependiendo del caso, así mismo, ambas tendrán el mismo precio de venta.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-028

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

VIII. Método

A. Venta de Tiquera al Trabajador de Manera Directa

1. Trabajador

1.1. Cuando requiere solicitar una (1) tiquera de comida, se dirige al Departamento de Relaciones Laborales, específicamente a la Sección de Servicios a Planta ubicada en el Módulo de Distribución de Comida.

2. Gerencia de Relaciones Industriales

Departamento de Relaciones Laborales

Sección de Servicios a Planta

Inspector Laboral

2.1. Atiende al trabajador, le solicita la ficha de identificación y procede de acuerdo al caso:

2.1.1. Si es la primera vez que el trabajador solicita una (1) tiquera, realiza lo siguiente:

- Registra la venta de la tiquera en el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" original y una (1) copia.
- Obtiene la firma del trabajador en el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)", le entrega la tiquera correspondiente y la ficha de identificación.
- Elabora en original el formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas" y archiva para su control.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D. Aprobado	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente		Código Anterior 31-028

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

- Archiva temporalmente el, el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)", hasta su envío al Departamento de Nóminas para el descuento correspondiente.

2.1.2. Si se trata de una reposición de tiquera, efectúa lo siguiente:

- Solicita al trabajador su Ficha de Identificación.
- Extrae del archivo el formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas" correspondiente al trabajador solicitante y constata que le corresponda tiquera a la fecha.
- Registra la información de la nueva entrega de tiquera en el formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas".
- Registra la venta de la tiquera en el Juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" y obtiene la firma del trabajador en dicho formulario.
- Entrega al trabajador la tiquera correspondiente y la ficha de identificación.
- Archiva el formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas" para su control.
- Archiva temporalmente el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)", hasta su envío al Departamento de Nóminas para el descuento correspondiente.

2.2. Llegado el día previsto de acuerdo con lo mencionado en la norma No. 8 de este boletín, extrae del archivo los originales del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" correspondientes al proceso de predomina por iniciarse.

2.3. Envía al Departamento de Nóminas los documentos mencionados en el punto anterior debidamente conformados por el Jefe de la Sección de Servicios a Planta, a fin de que proceda a realizar las deducciones por concepto de venta de tiqueras.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D. Aprobado	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente		Código Anterior 31-028

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

2.4. Archiva los duplicados del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" para su control.

B. Venta de Tiquera al Trabajador a Través de su Supervisor Inmediato

1. Trabajadores

1.1. Manifiesta(n) el requerimiento de tiquera(s) de comida ante su Supervisor Inmediato.

2. Supervisor Inmediato

2.1. Atiende el requerimiento y registra en el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" -original y una (1) copia -nombre y apellido, centro de costo y número de nómina del (los) trabajador (es).

2.2. Obtiene la firma del (los) trabajador(es) en el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" y lo presenta ante el Departamento de Relaciones laborales.

3. Gerencia de Relaciones Industriales

Departamento de Relaciones Laborales

Sección de Servicios a Planta

Inspector Laboral

3.1. Recibe del Supervisor el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)", revisa y extrae el formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas" de los trabajador(es) relacionados en el documento recibido.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D. Aprobado	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente		Código Anterior 31-028

Título	Código 01.04.27
Venta de Tiqueras de Comidas	

- 3.2. Constata que corresponda entregarle tiqueras de comida a dichos trabajadores a la fecha de la solicitud.
- 3.3. Registra en el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" el monto de las tiqueras, la fecha de inicio del descuento, el monto de las cuotas y el número de serial de las tiqueras a entregar.
- 3.4. Obtiene la firma del Supervisor en el formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" y le entrega las tiqueras, a fin de que se las haga llegar a sus subordinados.
- 3.5. Registra en el original del formulario No. 763 "Control de Tiqueras Entregadas" la información de las nuevas entregas y lo archiva para su control.
- 3.6. Archiva temporalmente el juego completo del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" hasta su envío al Departamento de Nóminas para el descuento correspondiente.
- 3.7. Llegado el día previsto de acuerdo con lo mencionado en la norma No. 8 de este boletín, extrae del archivo los originales del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" correspondientes al proceso de predomina por iniciarse.
- 3.8. Envía al Departamento de Nóminas los documentos mencionados en la acción anterior debidamente conformados por el Jefe de la Sección de Servicios a Planta, a fin de que proceda a realizar los descuentos de los montos de las tiqueras allí relacionadas.
- 3.9. Archiva los duplicados del formulario No. 764 "Deducción por Nómina (Tiqueras)" para su control.

Aprobación
Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles

Cargo: Presidente

Firma / Nro. Resolución J.D.

Aprobado

Fecha de Vigencia
08-AGOSTO.1991

Código Anterior
31-028



Normas y Procedimientos



Página 11 de 14

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

C. Venta de Tiqueras de Cortesía

Responsable

1. Gerente Solicitante

- 1.1. Gira instrucciones a la Secretaria para que elabore el formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía" en original y una (1) copia.
- 1.2. Firma el formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía" en señal de conformación y envía el juego completo al Departamento de Relaciones Laborales.

2. Gerencia de Relaciones Industriales

Departamento de Relaciones Laborales

Sección de Servicios a Planta

Inspector Laboral

- 2.1. Recibe de la Gerencia Solicitante el juego completo del formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía" y lo revisa.
- 2.2. Registra en el formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía" la cantidad de tiqueras a entregar, el precio y el serial de las mismas (desde hasta).
- 2.3. Obtiene la firma del Jefe de la Sección en el formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía" en señal de conformación de la entrega de tiqueras.
- 2.4. Obtiene la firma de la Secretaria de la Gerencia Solicitante en el formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía", en señal de recibir las tiqueras.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D. Aprobado	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente		Código Anterior 31-028

AA-001 (15/09/03)

Título	Código 01.04.27
--------	--------------------

Venta de Tiqueras de Comidas

- 2.5. Entrega las correspondientes tiqueras a la Secretaria de la Gerencia Solicitante y el duplicado del formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía".
- 2.6. Archiva temporalmente el original del formulario No. 765 "Solicitud de Tiqueras de Cortesía", hasta recibir de la Empresa que presta el servicio de comedor las facturas del consumo de comida.
- 2.7. Mensualmente recibe de la Empresa que presta el servicio de comedor en CVG INTERALUMINA, las facturas del consumo de comida y revisa.
- 2.8. Extrae los originales del formulario No. 765, revisa y elabora memorándum en original remitiendo las facturas por consumo de comida a la Sección de Cuentas por Pagar e indicando los montos a cargar por centro de costos.
- 2.9. Obtiene fotocopia de las facturas y del memorándum y envía los originales a la Sección de Cuentas por Pagar para que inicie el proceso de pago y se efectúe el registro contable respectivo.
- 2.10. Archiva para su control los siguientes documentos:
 - Fotocopias de facturas y memorando "Remisión de Facturas".
 - Original del formulario No. 765.

D. Tiqueras Vendidas al Personal Foráneo

Responsable

1. Personal Foráneo

- 1.1. Cancela el costo de la tiquera de comida ante la Unidad de Caja de acuerdo con lo establecido en el Boletín No. 20-002 "Entradas a Caja", a objeto de que se registre el ingreso y se efectúe el respectivo asiento contable.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles Cargo: Presidente AA-001 (15/09/03)	Firma / Nro. Resolución J.D. <p style="text-align: center;">Aprobado</p>	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991 Código Anterior 31-028
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Título	Venta de Tiqueras de Comidas	Código 01.04.27
--------	-------------------------------------	--------------------

1.2. Entrega al Departamento de Relaciones laborales el original del formulario No. 105 "Recibo de Caja".

2. Gerencia de Relaciones Industriales

Departamento de Relaciones Laborales

Sección de Servicios a Planta

Inspector laboral

2.1. Recibe del personal Foráneo el original del formulario No. 105 "Recibo de Caja" y lo revisa.

2.2. Registra en el formulario No. 105 (casilla "por concepto de") el serial de la(s) tiquera(s) a entregar.

2.3. Entrega las tiqueras al personal Foráneo y archiva el original del formulario No. 105 para su control.

Aprobación Nombre y Apellido: Andres Lopez Robles	Firma / Nro. Resolución J.D.	Fecha de Vigencia 08-AGOSTO.1991
Cargo: Presidente	Aprobado	Código Anterior 31-028

APÉNDICE B

- Formulario PE-014

Formulario PE-014



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas



Fecha

Comedor

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total								
Totales								
Observaciones								

Conformado		
Por C.V.G Bauxilum		
Desayuno	Almuerzo	Cena
Nombre y apellido	Nombre y apellido	Nombre y apellido
Firma	Firma	Firma
Nº de personal	Nº de personal	Nº de personal
Fecha	Fecha	Fecha
Por la empresa contratista		
Nombre y apellido	Nombre y apellido	Nombre y apellido
Firma	Firma	Firma
C.I. Nº	C.I. Nº	C.I. Nº
Fecha	Fecha	Fecha

PE-014 (3)

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

APÉNDICE C

- Formato para Muestreo
- Tablas de muestreo Pié de Cerro.
- Tablas de Muestreo Mina.
- Tablas de Muestreo Jobal
- Tablas de Muestreo Centro Poblado

Formato de Muestreo

Muestreo											
N° de Bandejas	Sopa	Plato proteico	Ensalada	Postre	Jugos	N° de Bandejas	Sopa	Plato proteico	Ensalada	Postre	Jugos
1						41					
2						42					
3						43					
4						44					
5						45					
6						46					
7						47					
8						48					
9						49					
10						50					
11						51					
12						52					
13						53					
14						54					
15						55					
16						56					
17						57					
18						58					
19						59					
20						60					
21						61					
22						62					
23						63					
24						64					
25						65					
26						66					
27						67					
28						68					
29						69					
30						70					
31						71					
32						72					
33						73					
34						74					
35						75					
36						76					
37						77					
38						78					
39						79					
40						80					
Total						Total					

Muestreo Pié de Cerro

Muestreo Pié de Cerro Lunes Grupo I

				Pié de Cerro - GRUPO I Lunes 23-03-2015																		
	COSTO/ PLATO	COSTO/ COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
SERVIDA	Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMPACADA	Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
		31,48	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X			
		17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	
PORCENTAJE DEL CONSUMO					100	100	100	84,43	100	100	100	100	100	100	92,13	92,13	84,47	100	76,56			
AHORRO POR CONSUMO					Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 62,12	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76								
AHORRO POR SERVICIO					Bs.F 3.201,36																	
PROMEDIO DE CONSUMO					92,98																	
AHORRO POR ACCESO					Bs.F 27.200,00																	

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
X		X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X			X	X					X	X	X			X	X	X	X				X	X			
X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	76,56	92,13	100	95,64	92,13	76,56	76,56	76,56	100	100	100	100	92,13	100	95,64	100	100	100	92,13	87,77	84,43	84,43	92,13	92,13	92,13
Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 31,48	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 48,92	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X		X	X		X	X	X			X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X
X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	72,2	84,43	100	92,13	100	100	100	92,13	92,13	100	100	100	100	84,43	76,56	95,64	100	92,13	84,43	100	84,43	100
Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 111,20	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00

66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X		X		X	X	X				X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
92,13	100	100	100	100	100	76,56	100	100	95,64	92,13	100	84,43	100	92,13	100	92,13	100	100	84,47	76,56	92,13	92,13	100	100
Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,12	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00				

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	TOTAL
X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X			X	X			X	X				88
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	114
	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X					X	X		X		76
X	X	X	X			X			X	X	X		X	X	X	X		X		X		X		99
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	112
92,13	100	100	100	95,64	72,2	100	80,07	87,77	100	100	100	95,64	84,43	84,43	92,13	92,13	72,2	76,56	95,64	100	72,2	84,43	72,2	
Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 111,20	Bs.F 0,00	Bs.F 79,72	Bs.F 48,92	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 111,20	Bs.F 93,76	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 111,20	Bs.F 62,28	Bs.F 111,20	

Muestreo Pié de Cerro Lunes Grupo II

			Pié de Cerro - GRUPO II Lunes 23-03-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa								X	X	X	X	X			
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada				X						X		X		X	
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				76,56	76,56	76,56	84,43	76,56	76,56	76,56	92,13	92,13	100	92,13	100	92,13	84,43	76,56
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 3.337,12														
PROMEDIO DE CONSUMO				83,31														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 3.200,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
X	X	X	X	X		X		X	X	X	X		X	X	X	X							X		
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X				X	X	X				X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
87,77	95,64	95,64	95,64	95,64	72,2	31,1	72,2	95,64	95,64	95,64	95,64	80,07	95,64	87,77	87,77	87,77	80,07	80,07	80,07	72,2	72,2	72,2	95,64	72,2	80,07
Bs.F 48,92	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 111,20	Bs.F 275,60	Bs.F 111,20	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 79,72	Bs.F 17,44	Bs.F 48,92	Bs.F 48,92	Bs.F 48,92	Bs.F 79,72	Bs.F 79,72	Bs.F 79,72	Bs.F 111,20	Bs.F 111,20	Bs.F 111,20	Bs.F 17,44	Bs.F 111,20	Bs.F 79,72

42	43	44	45	46	47	48	49	50	TOTAL
							X	X	23
X	X	X	X	X	X	X	X	X	49
X	X	X				X	X		24
X	X	X	X	X	X	X	X	X	15
X	X	X	X	X	X	X	X	X	50
80,07	80,07	80,07	72,2	72,2	72,2	80,07	95,64	87,77	
Bs.F 79,72	Bs.F 79,72	Bs.F 79,72	Bs.F 111,20	Bs.F 111,20	Bs.F 111,20	Bs.F 79,72	Bs.F 17,44	Bs.F 48,92	

Muestreo Pié de Cerro Martes Grupo I

			Pié de Cerro - GRUPO I Martes 24-03-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	84,43	100	43,33	95,64	100	100	95,64	95,64	95,64	84,43	95,64
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 226,68	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 62,28	Bs.F 17,44
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 2.396,08														
PROMEDIO DE CONSUMO				94,55														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 26.000,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
X	X	X		X		X	X	X	X	X				X	X		X	X	X	X		X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	84,43	100	84,43	100	100	100	100	95,64	84,43	84,43	80,07	100	100	84,43	100	100	92,13	100	84,43	100	84,43	100	100
Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 79,72	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	
	X		X	X	X	X	X			X				X	X	X		X			X	X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
76,56	100	84,43	100	92,13	100	100	92,13	84,43	84,43	100	84,43	84,43	100	92,13	100	84,43	84,43	100	76,56	84,43	100	100	100	84,43
Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28

66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
	X	X	X			X	X			X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	100	100	100	84,43	84,43	100	100	80,07	80,07	100	100	100	84,43	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 79,72	Bs.F 79,72	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00								

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	TOTAL
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	81
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	109
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	104
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	110
100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95,64	100	100	100	100	100	100	100	
Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00																		

Muestreo Pié de Cerro Martes Grupo II

		Pié de Cerro - GRUPO II Martes 24-03-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs. F 400,00	62,28	15,57	Sopa								X				X		X	
Bs. F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada			X	X				X				X		X	X
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				76,56	76,56	84,43	84,43	76,56	76,56	84,43	100,00	76,56	72,20	76,56	100,00	72,20	95,64	80,07
AHORRO POR CONSUMO				Bs. F 93,76	Bs. F 93,76	Bs. F 62,28	Bs. F 62,28	Bs. F 93,76	Bs. F 93,76	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 93,76	Bs. F 111,20	Bs. F 93,76	Bs. F 0,00	Bs. F 111,20	Bs. F 17,44	Bs. F 79,72
AHORRO POR SERVICIO				Bs. F 2.515,68														
PROMEDIO DE CONSUMO				87,67														
AHORRO POR ACCESO				Bs. F 6.800,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
X			X	X	X	X				X		X		X		X				X	X				X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	
	X					X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
95,64	84,43	80,07	87,77	95,64	95,64	100,00	84,43	84,43	84,43	95,64	84,43	100,00	84,43	100,00	84,43	100,00	100,00	76,56	84,43	100,00	100,00	76,56	84,43	100,00	84,43	
Bs. F 17,44	Bs. F 62,28	Bs. F 79,72	Bs. F 48,92	Bs. F 17,44	Bs. F 17,44	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 62,28	Bs. F 62,28	Bs. F 17,44	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 93,76	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 93,76	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	TOTAL
X		X		X		X		X	X	21
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	50
	X					X	X	X	X	33
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	40
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	50
92,13	84,43	92,13	76,56	92,13	76,56	92,13	84,43	100,00	100,00	
Bs. F 31,48	Bs. F 62,28	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 31,48	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	

Muestreo Pié de cerro Miércoles Grupo I

		Pié de Cerro - GRUPO I Miércoles 25-03-2015																	
	COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
SERVIDA	Bs. F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
EMPACADA	Bs. F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		31,48	7,87	Ensalada	X	X			X	X	X		X	X	X			X	X
		17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO					100	100	92,13	76,56	100	100	100	92,13	100	100	84,43	92,13	92,13	100	100
AHORRO POR CONSUMO					Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 31,48	Bs. F 31,48	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00
AHORRO POR SERVICIO					Bs. F 2.438,44														
PROMEDIO DE CONSUMO					93,90														
AHORRO POR ACCESO					Bs. F 13.200,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		X	X		X	X	X	X	X		X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X				X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	100	100	100	100	100	100	84,43	100	84,43	100	100	76,56	100	100	84,43	100	92,13	92,13	100	92,13	76,56	92,13	84,43	
Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 93,76	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 31,48	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 31,48	Bs. F 62,28									

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	
X		X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	84,43	100	84,43	100	100	100	92,13	92,13	92,13	76,56	84,43	100	100	100	100	84,43	100	100	100	100	100	92,13	76,56	100	
Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 31,48	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 0,00	Bs. F 62,28	Bs. F 0,00	Bs. F 31,48	Bs. F 93,76	Bs. F 0,00					

67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		X	X	X	X	X	X	X		X			X		X	X	X			X	X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
76,56	76,56	100	100	100	100	100	100	84,43	92,13	100	92,13	76,56	100	92,13	100	100	100	92,13	92,13	84,43	100	76,56	84,43
Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 62,28					

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	TOTAL
X		X	X	X		X			X	75
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
X	X		X	X	X	X	X		X	72
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
100	84,43	92,13	100	100	84,43	100	84,43	76,56	100	
Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	

Muestreo Pié de cerro Miércoles Grupo II

			Pié de Cerro - GRUPO II Miércoles 25-03-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa				X		X			X	X		X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada					X		X		X			X		X	X
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				76,56	76,56	76,56	92,13	84,43	92,13	84,43	76,56	100	87,77	76,56	100	87,77	95,64	95,64
AHORRO POR CONSUMO				93,76	93,76	93,76	31,48	62,28	31,48	62,28	93,76	0	48,92	93,76	0	48,92	17,44	17,44
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 2.799,00														
PROMEDIO DE CONSUMO				87,50														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 1.200,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
		X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	X			X		X	X	X				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X		X				X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
	X					X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
80,07	84,43	95,64	80,07	95,64	87,77	84,43	92,13	92,13	76,56	95,64	100	92,13	100	100	100	76,56	84,43	100	84,43	100	100	100	84,43	84,43	76,56	
79,72	62,28	17,44	79,72	17,44	48,92	62,28	31,48	31,48	93,76	17,44	0	31,48	0	0	0	93,76	62,28	0	62,28	0	0	0	62,28	62,28	93,76	

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	TOTAL
X												X	X	X	27
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	56
					X					X	X		X	X	30
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	46
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	56
92,13	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	84,43	92,13	100	100	
31,48	93,76	93,76	93,76	93,76	62,28	93,76	93,76	93,76	93,76	62,28	62,28	31,48	0	0	

Muestreo Jueves Grupo I

			Pié de Cerro - GRUPO I Jueves 26-03-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 2.553,04														
PROMEDIO DE CONSUMO				93,49														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 16.800,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X						X	X	X		X	X		X	X		X	X					X	X		
X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	95,64	76,56	92,13	92,13	92,13	87,77	100	100	100	92,13	100	100	92,13	100	100	76,56	100	92,13	100	84,43	92,13	92,13	95,64	100	76,56	
Bs.F 31,48	Bs.F 17,44	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 48,92	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	
X	X	X		X	X	X	X			X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X			
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			X		X		X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	92,13	92,13	84,43	92,13	100	92,13	100	84,43	84,43	92,13	100	84,43	100	100	100	100	92,13	100	84,43	100	100	92,13	84,43	84,43	
Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	

67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
X	X	X		X		X		X	X				X		X	X		X	X	X			X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X		X	X			X	X	X	X		X	X	X	X	X				X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	84,43	100	76,56	100	84,43	92,13	92,13	84,43	84,43	84,43	100	76,56	100	100	84,43	100	100	92,13	76,56	76,56	100
Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00

91	92	93	94	95	96	97	98	TOTAL
X						X	X	74
X	X	X	X	X	X	X	X	100
X	X	X	X	X	X	X	X	72
X	X	X	X	X	X	X	X	97
X	X	X	X	X	X	X	X	100
100	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	100	100	
Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00					

Muestreo Pié de Cerro Jueves Grupo II

		Pié de Cerro - GRUPO II Jueves 26-03-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	17,44	4,36	Postre			X		X	X	X		X	X		X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				95,64	95,64	92,13	95,64	92,13	100	100	95,64	84,43	100	95,64	100	100	100	100
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 31,48	Bs.F 17,44	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1.391,92														
PROMEDIO DE CONSUMO				92,27														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 7.200,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	84,43	100	92,13	100	100	100	100	100	100	100	100	100	92,13	100
Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00								

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	TOTAL
	X	X													30
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	45
X	X	X	X	X			X	X	X			X	X		36
X	X	X	X		X	X		X	X			X	X		35
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	45
84,43	100	100	84,43	80,07	76,56	76,56	80,07	84,43	84,43	72,2	72,2	84,43	84,43	72,2	
Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 79,72	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 79,72	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 111,20	Bs.F 111,20	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 111,20	

Muestreo Pié de Cerro Viernes Grupo I

			Pié de Cerro - GRUPO I Viernes 27-03-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa		X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X		X
	17,44	4,36	Postre	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				84,43	100	87,77	100	84,43	76,56	100	100	100	100	100	100	100	92,13	100
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 48,92	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1.837,16														
PROMEDIO DE CONSUMO				93,53														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 20.000,00														
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X					
X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
100	100	84,43	100	100	95,64	76,56	100	100	100	100	100	92,13	100	92,13				
Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48				

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
X		X	X				X				X	X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			X	X	X		X		X	X	X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	76,56	92,13	100	84,43	84,43	76,56	100	76,56	84,43	84,43	100	92,13	84,43	100
Bs.F 31,48	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00
46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
X				X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	84,43	84,43	84,43	100	100	92,13	100	84,43	100	100	100	100	100	92,13
Bs.F 31,48	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 62,28	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	TOTAL			
	X		X	X	X	X	X	X	X	X	52			
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	71			
	X		X	X		X	X	X	X	X	53			
	X	X	X	X	X	X	X			X	66			
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	71			
72,2	100	76,56	100	100	100	92,13	100	100	95,64	95,64	100			
Bs.F 111,20	Bs.F 0,00	Bs.F 93,76	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 0,00			

Muestreo Pié de Cerro Viernes Grupo II

		Pié de Cerro - GRUPO II Viernes 27-03-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa							X	X			X	X	X	X	
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X						X	X	X			X		X
	17,44	4,36	Postre	X		X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				84,43	80,07	76,56	76,56	72,2	76,56	92,13	100	80,07	84,43	92,13	92,13	100	92,13	84,43
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 62,28	Bs.F 79,72	Bs.F 93,76	Bs.F 93,76	Bs.F 111,20	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 79,72	Bs.F 62,28	Bs.F 31,48	Bs.F 31,48	Bs.F 0,00	Bs.F 31,48	Bs.F 62,28
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1.478,88														
PROMEDIO DE CONSUMO				85,21														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 13.200,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	TOTAL
		X	X		X					9
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	25
	X	X	X				X	X	X	13
X				X	X	X	X	X	X	19
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	25
76,56	80,07	95,64	95,64	76,56	92,13	76,56	84,43	84,43	84,43	
Bs.F 93,76	Bs.F 79,72	Bs.F 17,44	Bs.F 17,44	Bs.F 93,76	Bs.F 31,48	Bs.F 93,76	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	Bs.F 62,28	

Muestreo Mina

Muestreo Mina Miércoles Grupo I

		Mina - GRUPO I Miércoles 08-04-2015																	
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	31,48	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	92,13
AHORRO POR CONSUMO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31,48
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 405,84															
PROMEDIO DE CONSUMO				96,62															
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 20.000,00															

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
	X	X		X	X			X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X					X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	100	100	84,43	100	100	84,43	84,43	100	100	76,56	92,13	100	100	100	100	100	100	100	100	76,56	92,13	92,13	100	92,13	100
62,28	0	0	62,28	0	0	62,28	62,28	0	0	93,76	31,48	0	0	0	0	0	0	0	0	93,76	31,48	31,48	0	31,48	0

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
X			X	X			X	X	X			X	X	X		X	X	X	X		X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X			X	X	X			X		X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	84,43	76,56	92,13	100	84,43	80,07	92,13	92,13	100	76,56	84,43	100	100	92,13	76,56	100	100	100	100	84,43	100	84,43	100	100
0	62,28	93,76	31,48	0	62,28	79,72	31,48	31,48	0	93,76	62,28	0	0	31,48	93,76	0	0	0	0	62,28	0	62,28	0	0

67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85
X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X				X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	100	100	100	100	100	100	84,43	100	92,13	84,43	100	84,43	84,43	84,43	92,13	76,56
0	0	0	0	0	0	0	0	0	62,28	0	31,48	62,28	0	62,28	62,28	62,28	31,48	93,76

86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	TOTAL
		X		X				X	X	X				69
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	99
X		X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	79
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	98
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	99
84,43	76,56	100	84,43	100	84,43	76,56	84,43	100	92,13	100	84,43	84,43	84,43	
62,28	93,76	0	62,28	0	62,28	93,76	62,28	0	31,48	0	62,28	62,28	62,28	

Muestreo Mina Miércoles Grupo II

		Mina - GRUPO II Miércoles 08-04-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X			X							X	X	X		
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X
	17,44	4,36	Postre	X	X					X	X	X		X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				92,13	84	80	96	80	80	84	84	84	80	100	92	92	77	84,43
AHORRO POR CONSUMO				31,48	62,3	79,7	17,4	79,7	79,7	62,3	62,3	62,3	79,7	0	31,5	31,5	93,8	62,28
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1.511,72														
PROMEDIO DE CONSUMO				87,40														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 4.000,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			X								X				X		X
X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
76,56	88	92	100	92	92	92,13	92,13	77	92	76,56	100	92	77	92	84	92	100
93,76	48,9	31,5	0	31,5	31,5	31,48	31,48	93,8	31,5	93,76	0	31,5	93,8	31,5	62,3	31,5	0

34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	TOTAL
X			X	X	X			X				23
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	45
	X		X			X	X		X		X	21
X	X	X	X	X	X	X			X	X		36
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	45
92 31,5	84 62,3	76,56 93,76	100 0	92,13 31,48	92 31,5	84,43 62,28	80 79,7	88 48,9	84,43 62,28	76,56 93,76	80,07 79,72	

Muestreo Mina Jueves Grupo I

			Mina - GRUPO I Jueves 09-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada						X						X	X	X	
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				92,13	92	92	92	92	100	92	92	88	72	88	96	100	100	92,13
AHORRO POR CONSUMO				31,48	31,5	31,5	31,5	31,5	0	31,5	31,5	48,9	111	48,9	17,4	0	0	31,48
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 903,64														
PROMEDIO DE CONSUMO				92,47														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 6.000,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X					X	X		X			X		X					X				
X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	100	100	92,13	77	88	76,56	100	100	92	100	92,13	92	100	92	92	84	100	77	77	76,56	100	92,13	92	92,13
31,48	0	0	31,48	93,8	48,9	93,76	0	0	31,5	0	31,48	31,5	0	31,5	31,5	62,3	0	93,8	93,8	93,76	0	31,48	31,5	31,48

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X			X	X			X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X			X	X			X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	100	100	100	100	92,13	100	100	72	100	100	100	100	100	76,56	77	100	100	77	76,56	100	100	100	100
0	0	0	0	0	0	0	31,48	0	0	111	0	0	0	0	0	93,76	93,8	0	0	93,8	93,76	0	0	0	0

67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	TOTAL
X		X		X		X		X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	76
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	95
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X			X	55
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	86
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	93
100	84	100	84	100	84	100	84	100	100	84	92,13	100	100	84,43	100	100	100	92,13	92,13	100	92	72,2	100	
0	62,3	0	62,3	0	62,3	0	62,3	0	0	62,3	31,48	0	0	62,28	0	0	0	31,48	31,48	0	31,5	111,2	0	

Muestreo Mina Jueves Grupo II

			Mina - GRUPO II Jueves 09-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X		X			X		X			X	X		X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada			X	X	X		X	X	X						
	17,44	4,36	Postre	X		X	X	X	X	X	X	X		X			X	X
	62,12	15,53	Jugo	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				92,13	16	84	100	84	20	100	84	100	72	77	88	88	77	92,13
AHORRO POR CONSUMO				31,48	338	62,3	0	62,3	320	0	62,3	0	111	93,8	48,9	48,9	93,8	31,48
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 2.090,16														
PROMEDIO DE CONSUMO				82,58														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 12.800,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL	
	X				X			X		X	X	X	X	X	X		X		X		19	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	34
		X	X		X	X	X								X		X	X		X	15	
X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	30
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	35
76,56	88	84	84,43	77	100	84,43	80,07	92	77	92,13	92,13	92	92	92	100	77	100	84	92	84,43		
93,76	48,9	62,3	62,28	93,8	0	62,28	79,72	31,5	93,8	31,48	31,48	31,5	31,5	31,5	0	93,8	0	62,3	31,5	62,28		

Muestreo Mina Viernes Grupo I

			Mina - GRUPO I Viernes 10-04-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X		X	
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	31,48	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	100	100	100	100	100	84	84	84	100	100	77	100
AHORRO POR CONSUMO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	62,3	62,3	62,3	0	0	93,8	0
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 843,84															
PROMEDIO DE CONSUMO				92,97															
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 9.600,00															

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
X	X			X	X	X	X	X	X		X			X	X			X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
X		X	X		X						X		X	X	X		X	X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	92	84	84,43	92	100	92,13	92,13	92	92	76,56	100	77	84	100	43	77	84	100	35	92,13
0	31,5	62,3	62,28	31,5	0	31,48	31,48	31,5	31,5	93,76	0	93,8	62,3	0	227	93,8	62,3	0	258	31,48

37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	TOTAL
	X	X				X	X	X	X				31
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	47
X	X	X		X		X	X		X	X			32
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	49
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	49
84,43	100	100	76,56	84	77	100	100	92,13	100	84,43	76,56	76,56	
62,28	0	0	93,76	62,3	93,8	0	0	31,48	0	62,28	93,76	93,76	

Muestreo Mina Viernes Grupo II

			Mina - GRUPO II Viernes 10-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 400,00	62,28	15,57	Sopa	X	X			X			X		X	X	X	X	X	X
Bs.F 420,00	226,68	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	31,48	7,87	Ensalada	X	X		X		X	X			X	X	X	X	X	X
	17,44	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	62,12	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	77	84	92	84	84	92	77	100	100	100	100	100	100
AHORRO POR CONSUMO				0	0	93,8	62,3	31,5	62,3	62,3	31,5	93,8	0	0	0	0	0	0
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1.245,36														
PROMEDIO DE CONSUMO				89,62														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 800,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	43	44	TOTAL
X	X		X	X	X		X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	34
X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	42
X	X						X		X		X					X						X	X		X	X	21	
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	39
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	43
100	43	77	92,13	92	92	72,2	100	77	100	76,56	100	92	92	92	92	100	88	88	88	92,13	92,13	92,13	100	100	92	100	100	
0	227	93,8	31,48	31,5	31,5	111,2	0	93,8	0	93,76	0	31,5	31,5	31,5	31,5	0	48,9	48,9	48,9	31,48	31,48	31,48	0	0	31,5	0	0	

Muestreo Jobal

Muestreo Jobal Grupo I

			Jobal - GRUPO I Lunes 06-04-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / CO	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	27,545	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		
	15,26	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	100	100	100	100	72	77	100	100	100	100	92	
AHORRO POR CONSUMO				0	0	0	0	0	0	0	0	97,3	82,04	0	0	0	0	0	27,55
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 615,90															
PROMEDIO DE CONSUMO				94,13															
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 5.950,00															

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
X	X	X	X						X		X	X		X	21
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	30
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	26
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	29
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	30
100	100	100	100	84,43	84,4	84,43	84,43	84,43	100	84,43	100	92,13	84	100	
0	0	0	0	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	0	54,495	0	27,545	54,5	0	

Muestreo Jobal Grupo II

COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	27,545	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	15,26	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PORCENTAJE DEL CONSUMO				100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
AHORRO POR CONSUMO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 354,52															
PROMEDIO DE CONSUMO				96,62															
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 2.450,00															

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	
X	X	X	X	X	X							X	X	X		X	X	X	X				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
100	100	100	100	100	100	84,43	84,43	84,43	84	84,43	84,43	92,13	100	100	76,56	100	100	100	100	84,43	84,43	84,43	
0	0	0	0	0	0	54,495	54,495	54,495	54,5	54,495	54,495	27,545	0	0	82,04	0	0	0	0	54,495	54,495	54,495	

39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	TOTAL
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	28
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	51
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	49
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	51
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	51
84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	
54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	54,495	

Muestreo Centro Poblado Lunes Grupo I

		Almuerzo Lunes 20-04-2015															
COSTO / PLATO COSTO / COMPONENTE % costo		Nº Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
SERVIDA	Bs.F 350,00	54,495	15,57		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
EMPACADA	Bs.F 350,00	198,345	56,67	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		27,545	7,87	X	X	X	X	X			X	X		X	X	X	X
		15,26	4,36	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		54,365	15,53	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO			84,43	100	100	100	100	92,13	92,13	100	100	100	92,13	84,43	100	100	100
AHORRO POR CONSUMO			Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00
AHORRO POR SERVICIO			Bs.F 3.394,93														
PROMEDIO DE CONSUMO			94,46														
AHORRO POR ACCESO			Bs.F 19.250,00														

15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X	X		X	X		X	X	X	X	X		X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X		X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	84,43	92,13	100	76,56	92,13	100	100	100	100	84,43	100	100	84,43	100	100	100	76,56	100	100	100	100	100	100	92,13
Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55					

40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	
X		X	X	X			X	X		X		X		X		X	X		X			X			X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	76,56	100	92,13	100	84,43	84,43	100	100	84,43	100	84,43	100	84,43	100	76,56	100	100	84,43	100	84,43	84,43	100	84,43	84,43	100	
BsF 27,55	BsF 82,04	BsF 0,00	BsF 27,55	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 82,04	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 54,50	BsF 0,00	

65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	X	X		X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	92,13	100	100	92,13	100	100	100	100	84,43	100	35,46	84,43	84,43	100	100	100	100	84,43	100	100	100	92,13	100
BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 27,55	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 27,55	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 225,89	BsF 54,50	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 54,50	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 0,00	BsF 27,55	BsF 0,00

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116
X	X	X	X		X	X	X	X	X		X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	92,13	76,56	92,13	100	92,13	100	100	84,43	100	84,43	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 27,55	Bs:F 82,04	Bs:F 27,55	Bs:F 0,00	Bs:F 27,55	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 54,50	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00										

117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142
X	X		X	X	X	X	X	X			X	X		X	X		X	X	X	X	X			X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X		X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	92,13	84,43	92,13	100	100	100	92,13	100	84,43	84,43	100	100	84,43	100	100	84,43	100	100	100	100	100	84,43	84,43	100	100
Bs:F 0,00	Bs:F 27,55	Bs:F 54,50	Bs:F 27,55	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 27,55	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00	Bs:F 54,50	Bs:F 54,50	Bs:F 0,00	Bs:F 0,00				

143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	
X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X				X	X	X	X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
92,13	100	92,13	92,13	100	100	84,43	100	100	100	100	100	100	84,43	100	84,43	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	100	84,43	
Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50												

169	170	171	172	173	174	175	TOTAL
X		X	X		X		131
X	X	X	X	X	X	X	174
	X	X	X				146
X	X	X	X	X	X	X	175
X	X	X	X	X	X	X	175
92,13	84,43	100	100	76,56	92,13	76,56	
Bs.F 27,55	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 27,55	Bs.F 82,04	

Muestreo Centro Poblado

Muestreo Centro Poblado Lunes Grupo II

			Cena Lunes 20-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa															
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada							X				X	X	X	X	
	15,26	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	76,56	76,56	76,56	84,43	84,43	84,43	84,43	76,56
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 3.415,76														
PROMEDIO DE CONSUMO				78,78														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 4.550,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X										X			X	X	X							X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
76,56	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	76,56	76,56	84,43	84,43	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	84,43
Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50													

41	42	43	44	45	46	TOTAL
						0
x	x	x	x	x	x	46
	x					13
x	x	x	x	x	x	46
x	x	x	x	x	x	46
76,56	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	
Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	

Muestreo Centro Poblado Martes Grupo II

			Cena Martes 21-04-2015														
COSTO/PLATO COSTO/COMPONENTE % costo	N° Bandejas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa														
Bs.F 350,00	198,345	56,67	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Plato Proteico														
	15,26	4,36	Ensalada														
	54,355	15,53	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			Postre														
			Jugo														
			76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	76,56	84,43	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56
			Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04					
			AHORRO POR CONSUMO														
			AHORRO POR SERVICIO														
			PROMEDIO DE CONSUMO														
			AHORRO POR ACCESO														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	72,2	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	72,2	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56
Bs.F 82,04	Bs.F 31,30	Bs.F 82,04	Bs.F 31,30	Bs.F 82,04																				

41	42	43	44	45	46	TOTAL
						0
X	X	X	X	X	X	46
	X		X	X		6
X	X	X	X	X	X	44
X	X	X	X	X	X	46
76,56	84,43	76,56	84,43	84,43	76,56	
Ba.F 82,04	Ba.F 54,50	Ba.F 82,04	Ba.F 54,50	Ba.F 54,50	Ba.F 82,04	

Muestreo Centro Poblado Miercoles, Grupo I

		Almuerzo Miércoles 22-04-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,435	15,57	Sopa	X		X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada	X	X	X	X	X				X		X		X	X	X
	15,26	4,36	Postre		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				95,64	84,43	100	100	100	76,56	92,13	92,13	100	76,56	100	92,13	100	100	100
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 15,26	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 3.882,83														
PROMEDIO DE CONSUMO				33,55														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 8.750,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X		X	X			X						X	X			X		X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	84,43	100	92,13	100	100	92,13	92,13	100	76,56	92,13	92,13	92,13	92,13	100	100	92,13	92,13	100	92,13	100	100	84,43	84,43	100
Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68
	X		X		X		X	X	X	X				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	100	84,43	100	84,43	92,13	84,43	100	100	100	100	80,07	76,56	76,56	100	84,43	100	100	100	100	100	100	92,13	92,13	92,13	100	100	100
Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 27,55	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 63,76	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00					

69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X		X	X	X		X				X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	84,43	84,43	100	100	100	92,13	100	84,43	100	92,13	100	92,13	92,13	92,13	100	100	100	100	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	92,13	100	92,13	100
Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 21,55	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00				

96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123
X	X	X	X	X		X	X	X	X					X	X	X	X	X	X			X	X				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	100	100	100	100	84,43	100	100	100	100	76,56	84,43	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	84,43	84,43	100	100	84,43	84,43	84,43	84,43
Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 82,04	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50									

124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151
X		X		X	X	X	X	X	X			X	X			X	X	X	X	X	X						
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	84,43	100	84,43	100	100	100	100	100	100	84,43	84,43	100	100	76,56	84,43	100	100	100	100	100	100	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43
Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 82,04	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 54,50															

152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	TOTAL					
		X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	119				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	172				
X	X	X		X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	137				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	170				
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	172				
84,43	84,43	100	92,13	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	92,13	92,13	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	76,56
Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 54,50	Bz.F 54,50	Bz.F 0,00	Bz.F 21,55	Bz.F 21,55	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 0,00	Bz.F 82,04													

Muestreo Centro Poblado Miercoles, Grupo II

			Cena Miércoles 22-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% COSTO	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa															
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada		X		X		X		X			X		X	X	
	15,26	4,36	Postre				X	X	X	X	X		X	X	X	X		X
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				72,2	80,07	76,56	84,43	76,56	84,43	76,56	84,43	72,2	76,56	84,43	76,56	84,43	80,07	76,56
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 97,30	Bs.F 69,76	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 97,30	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 69,76	Bs.F 82,04
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 2.546,22														
PROMEDIO DE CONSUMO				79,79														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 350,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL
																					0
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	36
		X		X	X	X	X	X		X	X							X	X		17
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	32
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	36
76,56	76,56	84,43	76,56	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	76,56	84,43	84,43	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	84,43	76,56	
Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04										

Muestreo Centro Poblado Jueves, Grupo I

		Almuerzo Jueves 23-04-2015																
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa		X	X		X	X	X	X	X	X	X				X
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada	X	X	X		X						X	X	X		X
	15,26	4,36	Postre	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				84,43	100	100	76,56	100	92,13	92,13	92,13	92,13	92,13	100	84,43	100	76,56	100
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00				
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 4.474,16														
PROMEDIO DE CONSUMO				92,74														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 4.550,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X		X	X	X		X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	84,43	100	100	100	84,43	100	84,43	100	76,56	87,77	92,13	100	100	100	100	100	100	100	84,43	100	100	84,43	100	100
Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 42,81	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00						

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68
	X	X	X	X	X		X		X	X			X			X	X	X			X		X	X		X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	100	100	100	92,13	100	84,43	100	84,43	100	100	84,43	84,43	100	76,56	76,56	100	92,13	100	80,07	84,43	84,43	100	76,56	100	100	84,43	100
Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 69,76	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 82,04	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00

69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
	X		X	X					X	X		X			X					X	X	X	X		X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
84,43	100	76,56	100	100	84,43	84,43	84,43	84,43	100	100	84,43	100	84,43	84,43	100	84,43	84,43	84,43	84,43	92,13	100	100	100	84,43	80,07	84,43	100
Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 92,04	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 54,50	Bs.F 27,55	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 0,00	Bs.F 54,50	Bs.F 69,76	Bs.F 54,50	Bs.F 0,00

97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124
X		X	X			X	X	X	X	X					X		X		X		X		X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X		X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	76,56	100	95,64	76,56	84,43	100	100	100	100	100	76,56	84,43	84,43	84,43	100	84,43	100	84,43	100	84,43	92,13	84,43	100	84,43	100	92,13	84,43
Bz:F 0,00	Bz:F 82,04	Bz:F 0,00	Bz:F 15,26	Bz:F 82,04	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 82,04	Bz:F 54,50	Bz:F 54,50	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 27,55	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 27,55	Bz:F 54,50				

125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152
	X	X	X		X	X	X	X	X		X			X	X	X	X	X	X			X	X	X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
80,07	100	100	100	84,43	100	100	100	92,13	100	84,43	100	84,43	84,43	100	100	100	100	100	100	100	84,43	84,43	100	100	100	84,43	100
Bz:F 69,76	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 27,55	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00						

152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	TOTAL
X		X			X	X		X		X	X	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	109
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	176
X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	150
X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	169
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	176
100	76,56	100	84,43	84,43	100	100	84,43	100	80,07	95,64	100	100	84,43	100	100	76,56	100	100	84,43	92,13	100	100	100	100	
Bz:F 0,00	Bz:F 82,04	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 69,76	Bz:F 15,26	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 82,04	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 54,50	Bz:F 27,55	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	Bz:F 0,00	

Muestreo Centro Poblado Jueves, Grupo II

			Cena Jueves 23-04-2015															
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% costo	Nº Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,435	15,57	Sopa															
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada	X						X	X							
	15,26	4,36	Postre		X	X	X	X	X	X		X					X	X
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PORCENTAJE DEL CONSUMO				80,07	76,56	76,56	76,56	76,56	76,56	84,43	80,07	76,56	72,2	72,2	72,2	72,2	76,56	76,56
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 69,76	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 69,76	Bs.F 82,04	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04				
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 3.939,08														
PROMEDIO DE CONSUMO				73,20														
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 0,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		
	X	X	X		X	X	X	X			X		X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
72,2	76,56	76,56	76,56	72,2	76,56	76,56	84,43	76,56	15,53	72,2	76,56	80,07	19,89	19,89
Bs.F 97,30	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 97,30	Bs.F 82,04	Bs.F 82,04	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 295,65	Bs.F 97,30	Bs.F 82,04	Bs.F 69,76	Bs.F 280,39	Bs.F 280,39

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	TOTAL
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	0
X		X	X	X	X	X	X				X	39
X	X		X	X	X	X	X	X				12
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	27
84,43	76,56	80,07	84,43	84,43	84,43	84,43	84,43	76,56	72,2	72,2	72,2	42
Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 69,76	Bs.F 54,50	Bs.F 82,04	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30					

Muestreo Centro Poblado Viernes, Grupo I

			Almuerzo Viernes 24-04-2015														
COSTO / PLATC COSTO / COMPONENT	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bs.F 350,00	54,495	15,57															
Bs.F 350,00	198,345	56,67	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87															
	15,26	4,36															
	54,365	15,53	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2
			Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30
			Bs.F 6.616,40														
			72,20														
			Bs.F 3.850,00														

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2
Bs.F 97,30																								

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	TOTAL
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	0	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	68	
72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	0	
Bs.F 97,30	68																											

Muestreo Centro Poblado Viernes, Grupo II

COSTO/PLATO	COSTO/COMPONENT	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa										
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	27,545	7,87	Ensalada										
	15,26	4,36	Postre										
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
			PORCENTAJE DEL CONSUMO	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2
			AHORRO POR CONSUMO	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30	Bs.F 97,30
			AHORRO POR SERVICIO	Bs.F 2.237,90									
			PROMEDIO DE CONSUMO	72,20									
			AHORRO POR ACCESO	Bs.F 2.100,00									

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	TOTAL
													0
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	23
													0
													0
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	23
72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	

¡ Bs.F 97,30 Bs.F 97,30

Muestreo Centro Poblado Sábado, Grupo I

Almuerzo Sábado 25-04-2015					Conteo por Inspector: 117					Empacadas: 92					Servidas: 25					TOTAL	
N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		20
Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17
Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	20
Ensalada	X	X	X	X		X	X							X							7
Postre																					0
Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	20
PORCENTAJE DEL CONSUMO	95,64	95,64	95,64	95,64	87,77	95,64	95,64	87,77	87,77	87,77	72,2	87,77	87,77	95,64	87,77	87,77	72,2	87,77	87,77	72,2	
AHORRO POR CONSUMO	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 97,30	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 97,30	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 97,30	
AHORRO POR SERVICIO	Bs.F 826,77																				
PROMEDIO DE CONSUMO	88,19																				
AHORRO POR ACCESO	Bs.F 1.750,00																				

Muestreo Centro Poblado Sábado, Grupo II

			Cena Sábado 25-04-2015					Conteo por Inspector: 79					Empacadas: 60					Servidas: 19					TOTAL
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENT	% costo	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	14		
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	15		
	27,545	7,87	Ensalada	X	X	X	X				X	X					X				7		
	15,26	4,36	Postre																		0		
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	15		
			PORCENTAJE DEL CONSUMO	95,64	95,64	95,64	95,64	87,77	95,64	95,64	87,77	87,77	87,77	72,2	87,77	87,77	95,64	87,77					
			AHORRO POR CONSUMO	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81	Bs.F 15,26	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 97,30	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 15,26	Bs.F 42,81				
			AHORRO POR SERVICIO	Bs.F 503,76																			
			PROMEDIO DE CONSUMO	90,40																			
			AHORRO POR ACCESO	Bs.F 1400,00																			

Muestreo Centro Poblado Domingo, Grupo I

			Almuerzo Domingo 26-04-2015					Coateo por Inspector: 91					Empacadas: 70					Servidas: 21					
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% COSTO	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	TOTAL		
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa	X	X	X		X	X	X		X			X		X		X	X	11		
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17		
	27,545	7,87	Ensalada																		0		
	15,26	4,36	Postre																		0		
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17		
PORCENTAJE DEL CONSUMO				87,77	87,77	87,77	72,2	87,77	87,77	87,77	72,2	87,77	72,2	72,2	87,77	72,2	87,77	72,2	87,77	87,77	87,77		
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 91,30	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 91,30	Bs.F 42,81	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 42,81	Bs.F 91,30	Bs.F 42,81	Bs.F 91,30	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81	Bs.F 42,81		
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1054,66																			
PROMEDIO DE CONSUMO				82,27																			
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 350,00																			

Muestreo Centro Poblado Domingo, Grupo II

			Cena Domingo 26-04-2015					Coateo por Inspector: 81					Empacadas: 63					Servidas: 18					
COSTO / PLATO	COSTO / COMPONENTE	% COSTO	N° Bandejas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	TOTAL		
Bs.F 350,00	54,495	15,57	Sopa																		0		
Bs.F 350,00	198,345	56,67	Plato Proteico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17		
	27,545	7,87	Ensalada																		0		
	15,26	4,36	Postre																		0		
	54,355	15,53	Jugo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17		
PORCENTAJE DEL CONSUMO				72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2	72,2		
AHORRO POR CONSUMO				Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30	Bs.F 91,30		
AHORRO POR SERVICIO				Bs.F 1654,10																			
PROMEDIO DE CONSUMO				72,20																			
AHORRO POR ACCESO				Bs.F 350,00																			

ANEXOS

Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Pié de Cerro.



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas



Fecha

Comedor Pié de Cerro 26/03/15

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)			21	140	12	63	33	203
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas			01		01		02	
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total			22	140	13	63	35	203
Totales			162		76		238	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum
Desayuno
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Jose Guerra
Nombre y apellido

[Firma]
Firma

[Firma]
Nº de personal

[Firma]
Fecha

Jose Guerra
Nombre y apellido

[Firma]
Firma

[Firma]
Nº de personal

26/03/15
Fecha

Por la empresa contratista
Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Hugo Rojas
Nombre y apellido

[Firma]
Firma

[Firma]
C.I. Nº

26/03/15
Fecha

Hugo Rojas
Nombre y apellido

[Firma]
Firma

[Firma]
C.I. Nº

26/03/15
Fecha

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Jueves 26/03/2015



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas



Fecha

Comedor Pil de cemento 25/03/15

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Persona Bauxilum (Contrato Individual)			20	133	13	59	33	192
Persona Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas			01		01		02	
Sobretiempo								
Concesia								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total			21	133	14	59	35	192
Totales			154	73			227	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum
Desayuno
Nombre y apellido
Firma
Nº de personal
Fecha

Almuerzo	<u>Jose Guezo</u>	Cena	<u>Jose Guezo</u>
Nombre y apellido		Nombre y apellido	
Firma	<u>[Firma]</u>	Firma	<u>[Firma]</u>
Nº de personal	<u>7245</u>	Nº de personal	<u>7245</u>
Fecha	<u>25/03/15</u>	Fecha	<u>25/03/15</u>

Por la empresa contratista
Nombre y apellido
Firma
C.I. Nº
Fecha

Nombre y apellido	<u>HUGO RESTA</u>	Nombre y apellido	<u>HUGO RESTA</u>
Firma	<u>[Firma]</u>	Firma	<u>[Firma]</u>
C.I. Nº		C.I. Nº	
Fecha	<u>25/03/15</u>	Fecha	<u>25/03/15</u>

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Miércoles 25/03/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



Fecha

Comedor	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Comedor Pic de Cerro								
Fecha	24/03/15							
Personal Bauxilum (Contrato Individual)			21	175	11	68	32	243
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)			01		01		02	
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Monchalito			22	175	12	68	34	243
Sub total			197		80		277	
Totales								
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum
Desayuno
Nombre y apellido

Almuerzo
Nombre y apellido

Cena
Nombre y apellido

Firma

Firma

Firma

Nº de personal
Fecha

Nº de personal
Fecha

Nº de personal
Fecha

Por la empresa contratista
Nombre y apellido

Nombre y apellido

Nombre y apellido

Firma

Firma

Firma

C.I. Nº

C.I. Nº

C.I. Nº

Fecha

Fecha

Fecha

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Martes 24/03/2015



CONTRATOR CIVIL
VENEZOLANA DE GUAYANA

Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas

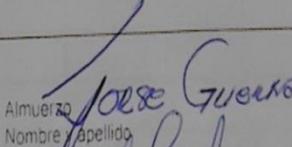
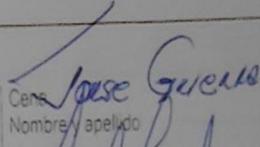
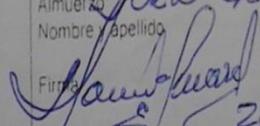
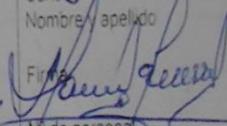
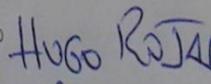
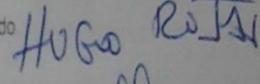
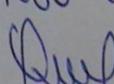
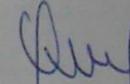


CVG BAUXILUM

Fecha: 23/03/15

Comedor: Pic de campo

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)			20	182	08	58	28	240
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)			01		01		02	
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total			21	182	09	58	30	240
Totales			203		67		270	
Observaciones								

Conformado Por C.V.G Bauxilum Desayuno Nombre y apellido	 Almuerzo Nombre y apellido	 Cena Nombre y apellido
Firma		
Nº de personal	23/03/2015	23/03/2015
Fecha	23/03/2015	23/03/2015
Por la empresa contratista	Nombre y apellido  Hugo Rojas	Nombre y apellido  Hugo Rojas
Firma		
C.I. Nº	[Handwritten]	[Handwritten]

PE-014, Lunes 23/03/2015



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas



CVG BAUXILUM

Fecha

Comedor Pu de Cero 27/03/15

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)			22	121	11	58	33	179
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas			01		01		02	
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total			23	121	12	58	35	179
Totales			144		70		214	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum

<p>Desayuno Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>Nº de personal</p> <p>Fecha</p>	<p>Cena Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>Nº de personal</p> <p>Fecha</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Por la empresa contratista

<p>Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>C.I. Nº</p> <p>Fecha</p>	<p>Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>C.I. Nº</p> <p>Fecha</p>
-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

PE-014, Viernes 27/03/2015

Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Mina.



Corporación
Venezolana de Guayana

Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



C.V.G. BAUXILUM

Fecha 04-04-2015

Comedor	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Comedor <i>Mina</i>								
Tipo de personal								
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)			20	105			68	20
Contratistas								
Sobretiempo								
Comesta								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalito			20	105			68	20
Sub total				125		68		193
Totales								
Observaciones								

Conformado Por C.V.G Bauxilum

<p>Desayuno Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>Nº de personal</p> <p>Fecha</p>	<p>Almuerzo Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>Nº de personal</p> <p>Fecha</p>	<p>Cena Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>Nº de personal</p> <p>Fecha</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

<p>Por la empresa contratista</p> <p>Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>C.I. Nº</p> <p>Fecha</p>	<p>Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>C.I. Nº</p> <p>Fecha</p>	<p>Nombre y apellido</p> <p>Firma</p> <p>C.I. Nº</p> <p>Fecha</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Jueves 09/04/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



Fecha 08-04-2015

Comedor

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)			16	149	12	55	28	204
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesia								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total			16	149	12	55	28	204
Totales			165	67			232	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum
Desayuno
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Por la empresa contratista
Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Almuerzo
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Cena
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Miércoles 08/04/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



Fecha 10-04-2015

Comedor	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas			05	73		46	05	119
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total								
Totales			05	73		46	05	119
Observaciones			=7	=		46		124

Conformado
Por C.V.G Bauxilum

Desayuno
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Almuerzo
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Cena
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Por la empresa contratista
Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014 (3)

PE-014, Viernes 10/04/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas

Fecha



Comedor	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
<i>Jobal</i>			02	61				
Personal Bauxilum (Contrato Individual)			01					
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)								
Contratistas								
Sobretiempo								
Concesia								
Pacientes								
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Monchello								
Sub total:			03	61				
Totales				64				
Observaciones								

Conformado

Por CVG Bauxilum

Desayuno

Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Por la empresa contratista

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Almuerzo

Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Cena

Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº

Fecha

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014 (3)

PE-014, Miércoles 15/04/2015

Registros Reales del Formulario PE-014, durante Muestreo Centro Poblado.



Ministerio del Trabajo

Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



CVO BAUXILUM

Fecha: Domingo 26-04-2015

Comedor: CENTRAL

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)	29	11	67	21	59	18	155	50
Concretistas								
Sobretiempo								
Comesa								
Pacientes	03		03		04		10	
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Marichaito								
Sub totales	32	11	70	21	63	18	165	50
Totales	43		91		81		215	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum

Desayuno
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Por la empresa contratista:
Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº 4138120

Fecha 26-04-15

Almuerzo
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº 4138120

Fecha 26-04-15

Cena
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal

Fecha

Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº 4138120

Fecha 26-04-15

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

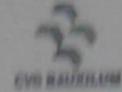
PE 014 (2)

PE-014, Domingo 26/04/2015



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas

Fecha



Comedor CENTRAL Sábado 25-04-2015

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Baudum (Contrato Individual)								
Personal Baudum (Convención Colectiva)	31	15	89	25	55	19	175	59
Conradistas								
Sobretiempo								
Cortesia								
Pacientes	04		03		05		12	
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichallo								
Sub total	35	15	92	25	60	19	187	59
Totales	50		111		79		246	

Observaciones

Conformado
Por C.V.G Baudum
Desayuno
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Por la empresa *[Signature]*
Nombre y apellido

Firma

C.I. Nº 4138120
Fecha 25-04-15

Almuerzo
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Nombre y apellido *[Signature]*

Firma

C.I. Nº 4138120
Fecha 25-04-15

Cena
Nombre y apellido

Firma

Nº de personal
Fecha

Nombre y apellido *[Signature]*

Firma

C.I. Nº 4138120
Fecha 25-04-15

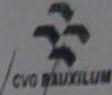
Original: Empresa contratada - Original: Oficina Relaciones Industriales

PE-014, Sábado 25/04/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas

Fecha



Comedor	Fecha							
	VIERNES 24/04/2015							
Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)	14		100	79	46	29	160	108
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes	02		05		04		11	
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Morichallo								
Sub total	16		105	79	50	29	171	108
Totales		16		184		79		271
Observaciones								

Conformado
 Por C.V.G. Bauxilum
 Desayuno
 Nombre y apellido: Jose chininos
 Firma: [Firma]
 Nº de personal: 6895
 Fecha: 24-04-15

Almuerzo
 Nombre y apellido: Jose chininos
 Firma: [Firma]
 Nº de personal: 6895
 Fecha: 24-04-15

Cena
 Nombre y apellido: [Firma]
 Firma: [Firma]
 Nº de personal: 70812
 Fecha: 24-04-15

Por la empresa contratista
 Nombre y apellido: [Firma]
 Firma: [Firma]
 C.I. Nº: 4138720
 Fecha: 24/04/15

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Viernes 24/04/2015

Convenio para el Escalafón

**Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas**

Fecha Jueves 23/04/15

Comedor Central

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)	22	55	114	188	40	42	176	285
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortésia								
Pacientes	00		06		02		08	
Guardia Nacional								
Policía Estatal								
Medicatura Morichalito								
Sub total	22	55	120	188	42	42	184	285
Totales	77		308		84		469	
Observaciones								

Conformado
Por C.V.G Bauxilum

Desayuno
Nombre y apellido Juan Figuera
Firma JFB
Nº de personal 21859
Fecha 23-04-2015

Almuerzo
Nombre y apellido Juan Figuera
Firma JFB
Nº de personal 21859
Fecha 23-04-2015

Cena
Nombre y apellido [Firma]
Firma [Firma]
Nº de personal [Firma]
Fecha 23-04-15

Por la empresa contratista

Nombre y apellido [Firma]
Firma [Firma]
C.I. Nº 14288187
Fecha 27-04-15

Nombre y apellido [Firma]
Firma [Firma]
C.I. Nº 14288187
Fecha 23-04-15

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014 (B)

PE-014, Jueves 23/04/2015



Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas



Fecha Miércoles 22-04-15

Comedor Central

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Bauxilum (Contrato Individual)								
Personal Bauxilum (Convención Colectiva)	22	55	130	197	32	37	184	289
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes	08		05		02		15	
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichalillo								
Sub total	30	55	135	197	34	37	199	289
Totales	85		332		71		488	
Observaciones								

Confirmado

Por C.V.G Bauxilum

Desayuno

Nombre y apellido Juan Figueroa

Firma [Firma]

Nº de personal 21959

Fecha 22-04-2015

Almuerzo

Nombre y apellido Juan Figueroa

Firma [Firma]

Nº de personal 21959

Fecha 22-04-2015

Cena

Nombre y apellido [Nombre]

Firma [Firma]

Nº de personal 30019625

Fecha

Por la empresa contratista

Nombre y apellido [Nombre]

Firma [Firma]

C.I. Nº 14288187

Fecha 22-04-15

Nombre y apellido [Nombre]

Firma [Firma]

C.I. Nº 14288187

Fecha 22-04-15

Nombre y apellido [Nombre]

Firma [Firma]

C.I. Nº 14288187

Fecha 22-04-15

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Miércoles 22/04/2015


Relación Ticket de Comidas Servidas y Empacadas


Fecha: Martes 21-04-15

Comedor: Central

Tipo de personal	Comedor Empacada		Almuerzo Empacada		Cena Empacada		Total Empacada	
	Servido	Servido	Servido	Servido	Servido	Servido	Servido	Servido
Personal Bazilum (Convención - individual)								
Personal Bazilum (Convención - colectiva)	26	55	110	115	36	57	162	287
Concejalas								
Supletivo								
Cortas								
Pacientes	10		09		05		24	
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichallo								
Sub total	36	55	119	115	41	57	186	287
Totales	91		294		96		443	
Observaciones								

Comedor: Central
 Por: C.V.G. Bazilum
 Desayuno: Juan Figueroa
 Nombre y apellidos: Juan Figueroa
 Firma: J.F.
 ID de personal: 21859
 Fecha: 21-04-2015
 Por la empresa contratada:
 Nombre y apellidos: [Firma]
 Firma: [Firma]
 C.I. N°: 188101
 Fecha: 21-04-15

Almuerzo:
 Nombre y apellidos: Juan Figueroa
 Firma: J.F.
 ID de personal: 21859
 Fecha: 21-04-2015

Cena:
 Nombre y apellidos: [Firma]
 Firma: [Firma]
 ID de personal: 2002
 Fecha: 21-04-15

Nombre y apellidos:
 Firma: [Firma]
 C.I. N°: 188101
 Fecha: 21-04-15

PE-014, Martes 21/04/2015



Relación Ticket de Comidas
Servidas y Empacadas



Fecha Lunes 20-04-15

Comedor Central

Tipo de personal	Desayuno		Almuerzo		Cena		Totales	
	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida	Empacada	Servida
Personal Baukulum (Contrato Individual)								
Personal Baukulum (Convención Colectiva)	27	43	124	230	40	59	191	332
Contratistas								
Sobretiempo								
Cortesía								
Pacientes	05		10		05		20	
Guardia Nacional								
Policia Estatal								
Medicatura Morichello								
Sub total	32	43	134	230	45	59	211	332
Totales	75		364		104		513	
Observaciones								

Conformado
 Por C.V.G. Baukulum
 Desayuno: Juan Eguivar (Firma), Juan Figueroa (Firma), Guillermo (Firma)
 Nombre y apellido: Juan Eguivar, Juan Figueroa, Guillermo
 Firma: [Firma], [Firma], [Firma]
 Nº de personal: 21959, 21859, 2092
 Fecha: 20-04-2015, 20-04-2015, 20-04-15

Por la empresa contratista:
 Nombre y apellido: [Firma], [Firma], [Firma]
 Firma: [Firma], [Firma], [Firma]
 C.I. Nº: 14888187, 14888187, 14888187
 Fecha: 20-04-15, 20-04-15, 20-04-15

Original: Empresa contratista - Duplicado: División Relaciones Industriales

PE-014, Lunes 20/04/2015