Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Ingeniería Industrial
Escuela Profesional de Ingeniería Industrial

Diseño e implementación de un modelo logístico para mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes

TESIS

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial

AUTOR

Carlos Ernesto MACHADO SALVADOR

ASESOR

Willy Hugo CALSINA MIRAMIRA

Lima, Perú

2017



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Machado, C. (2017). *Diseño e implementación de un modelo logístico para mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ingeniería Industrial, Escuela Profesional de Ingeniería Industrial]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

1285

14(R)

156

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
(Universidad del Perú, DECANA DE AMERICA)
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

ACTA N°060-VDAP-FII-2017

SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO INDUSTRIAL

El Jurado designado por la Facultad de Ingeniería Industrial, reunido en acto público en el Auditorio de la Facultad de Ingeniería Industrial, el día **miércoles 25 de octubre de 2017**, a las 15:00 horas, dio inicio a la sustentación de la tesis:

"DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES"

Que presenta el Bachiller:

MACHADO SALVADOR CARLOS ERNESTO

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial en la Modalidad: **Ordinaria.**

Luego de la exposición, absueltas las preguntas del Jurado y siendo las 16:00 horas se procedió a la evaluación secreta, habiendo sido APROBADO por UNANIMIDAD con la calificación promedio de QUINCE, lo cual se comunicó públicamente.

Ciudad Universitaria, 25 de octubre del 2017

MG. SALAS BACALLA JULIO ALEJANDRO
Presidente

MG. LEÓN VELASQUEZ WILLIAM JAIME
Miembro

ING. TIBURCIO ALVA ROSA MARIA
Miembro

MG. CALSINA MIRAMIRA WILLY HUGO
Asesor

DEDICATORIA

En primer lugar a Dios y a mis padres Carlos Machado y Flor Salvador, por ser ellos el pilar fundamental en todo lo que soy, tanto en mi crecimiento profesional y personal, por su incondicional apoyo perfectamente sostenido a través del tiempo. Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos; también una dedicatoria especial a mi tía Julia Salvador, que sé que desde el cielo me acompaña, ilumina y protege en todo el trayecto de mi vida.

AGRADECIMIENTO

A mi alma mater, UNMSM y a mi Facultad de Ingeniería Industrial, por haberme proporcionado las herramientas idóneas para mi crecimiento profesional, a mi asesor: Ing. Willy Calsina, gracias a él por su valioso asesoramiento y guía a la realización de la presente tesis, y a toda mi familia, enamorada y amigos que siempre me apoyaron y confiaron en mí. Muchas Gracias.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad diseñar e implementar un modelo logístico y que este sirva para mejorar el proceso de compras actual en una empresa del rubro de restaurantes. Para lograr tal objetivo, se ha realizado un análisis teórico-práctico del proceso de compras en el área logística de la empresa, teniendo como finalidad demostrar que el problema radica en la falta de un modelo logístico a ejecutarse; para lo cual, en principio se ha realizado un análisis de la situación actual del proceso de compras en la empresa, para determinar cómo se encuentra su entorno y describir y analizar los problemas hallados en este. Durante el diagnóstico obtenido, se ha realizado un análisis sobre las actividades, procesos, maneras y formas de como se viene ejecutando las compras y la atención de las mismas a los usuarios mediante sus requerimientos, dichos requerimientos serán analizados por artículos y por medio de estos determinar los problemas que se suscitan y solucionarlos con los objetivos planteados, todo esto con la finalidad de diseñar e implementar una mejora para el proceso de compras, utilizando herramientas, flujogramas, técnicas y análisis de procesos idóneos para lograr dichos objetivos.

Es importante mencionar que el tipo de investigación es de finalidad aplicada, de nivel descriptivo-explicativo, de enfoque cuantitativo y de diseño pre-experimental y longitudinal. En relación a la unidad de análisis, se ha utilizado técnicas e instrumentos científicamente comprobados como el Diagrama de Pareto, Ishikawa, Flujogramas, herramientas estadísticas como MINITAP y SPSS, con estos instrumentos y herramientas aplicadas en la presente investigación se ha podido obtener la mejor empleabilidad de los recursos en la organización para determinar los problemas y encontrar sus soluciones. La atención de requerimientos por artículo se ha incrementado en forma sustancial, la eficiencia en los artículos atendidos a tiempo también se ha visto incrementado, se ha adquirido productos con menor costo y a su vez el número de proveedores para la empresa ha aumentado y por último, se ha implementado parámetros a cumplir en el proceso de compras de logística, el conjunto de todo lo expuesto anteriormente es el modelo logístico a implementarse y que este apunte como objetivo principal a la mejora del proceso de compras en la cadena de restaurantes de la empresa en investigación.

ABSTRACT

The purpose of this research is to design and implement a logistic model that will serve to improve the current purchasing process in a restaurant business. To achieve this objective, a theoretical-practical analysis of the procurement process in the logistics area of the company was carried out, with the purpose of demonstrating that the problem lies in the lack of a logistic model to be implemented; for which, in principle, an analysis of the current situation of the purchasing process in the company has been carried out, to determine how its environment is located and to describe and analyze the problems found in it. During the diagnosis obtained, an analysis was made of the activities, processes, ways and forms of how the purchases are executed and the attention of the same to the users through their requirements, these requirements will be analyzed by articles and through these determine the problems that arise and solve them with the objectives set, all with the purpose of designing and implementing an improvement for the purchasing process, using tools, flowcharts, techniques and analysis of processes suitable to achieve those objectives.

It is important to mention that the type of research is of applied purpose, descriptive-explanatory level, quantitative approach and pre-experimental and longitudinal design. In relation to the unit of analysis, we have used scientifically proven techniques and instruments such as the Pareto Diagram, Ishikawa, Flowcharts, statistical tools such as MINITAP and SPSS, with these instruments and tools applied in the present research the best employability has been obtained of the resources in the organization to determine the problems and find their solutions. The attention of requirements per article has increased substantially, efficiency in the articles served in time has also been increased, products have been purchased with lower cost and in turn the number of suppliers for the company has increased and lastly, has implemented parameters to be met in the logistics procurement process, all of the above is the logistic model to be implemented and that this aims as the main objective to improve the procurement process in the chain of restaurants of the company in investigation.

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS X
ÍNDICE DE FIGURAS XII
ÍNDICE DE ANEXOS XIV
INTRODUCCIÓN 1
I. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN 3
1.1 Descripción de la realidad del problema 3
1.2 Definición del problema 7
1.2.1 Problema General 7
1.2.2 Problemas Específicos 7
1.3 Justificación e importancia de la investigación 7
1.3.1 Justificación Teórica 7
1.3.2 Justificación Práctica 7
1.3.3 Justificación metodológica 8
1.4 Objetivos de la investigación 8
1.4.1 Objetivo General 8
1.4.2 Objetivos Específicos 8
II. MARCO TEÓRICO 8
2.1 Antecedentes de la investigación 8
2.2 Bases teóricas 14
2.2.1 Compras 14
2.2.2 Importancia de Compras 14
2.2.3 Gestión Del Proceso De Compras 14
2.2.4 Principales objetivos en la Gestión de Compras 15
2.2.5 Compras Programadas 16
2.2.6 Compra Centralizada 16
2.2.7 Flujograma del Proceso de Compras 16
2.2.8 Planificación de la Gestión de Compras 17

2.2.9 Políticas de Compras 18
2.2.10 Productividad 18
2.2.11 Diagrama de Ishikawa 19
2.2.12 Diagrama de Pareto 19
2.2.13 Evaluación de Proveedores 20
2.2.14 Negociación con Proveedores 21
2.2.15 Técnicas de Negociación 22
2.2.16 Resultados de La Negociación 23
2.2.17 Penalidad a Proveedores 25
2.2.18 Nivel de Calidad de Proveedores 25
2.2.19 Homologación del Proveedor 26
2.2.20 Calidad en la Homologación en los Proveedores 27
2.3 Marco conceptual 28
2.3.1 Definición 28
III. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS 32
3.1 Hipótesis General 32
3.2 Hipótesis Específicas 32
3.5 Variables 32
IV. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN 33
4.1 Tipo de Investigación 33
4.2 Diseño de la Investigación 34
4.3 Población, Muestreo y Muestra 35
4.3.1 Población: 35
4.3.2 Muestreo: 36
4.3.3 Muestra: 39
4.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos 39
4.4.1 Técnica: 39
4.4.2 Instrumentos: 39

4.4.2.1 Juicio de Expertos 44
4.5 Técnicas de procesamiento y análisis de datos 47
V. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS 47
5.1 Presentación de Resultado 47
5.1.1 Diagnóstico del Proceso Actual 47
5.1.1.1 Compras 47
5.1.1.2 Importancia de las Compras 49
5.1.1.3 Gestión del Proceso de Compras 49
5.1.1.4 Principales Objetivos en la Gestión Compras 50
5.1.1.5 Compras Programadas 50
5.1.1.6 Cuadro Comparativo 50
5.1.1.7 Compra Centralizada 52
5.1.1.8 Planificación De La Gestión De Compras 52
5.1.1.9 Flujograma del Proceso de Compras 52
5.1.1.10 Políticas de Compras 54
5.1.1.11 Productividad 54
5.1.1.12 Evaluación de Proveedores 54
5.1.1.13 Negociación con Proveedores 55
5.1.1.14 Técnicas de Negociación 55
5.1.1.15 Resultados de la Negociación 55
5.1.1.16 Penalidad a Proveedores 56
5.1.1.17 Nivel de Calidad de los Proveedores 56
5.1.1.18 Homologación de Proveedores 56
5.1.1.19 Calidad en la Homologación de los Proveedores 57
5.1.1.20 Diagrama de Ishikawa 57
5.1.1.21 Diagrama de Pareto 57
5.1.2 Desarrollo de mejora 58
5.1.2.1 Compras 58

5.1.2.2 Importancia de Compras 58
5.1.2.3 Gestión del Proceso de Compras 59
5.1.2.4 Principales objetivos en la gestión compras. 59
5.1.2.5 Compras Programadas 60
5.1.2.6 Cuadro Comparativo 61
5.1.2.7 Compra Centralizada 61
5.1.2.8 Planificación de la Gestión de Compras 63
5.1.1.9 Flujograma del Proceso de Compras 65
5.1.2.10 Política de Compras 67
5.1.2.11 Productividad 69
5.1.2.12 Evaluación de Proveedores 69
5.1.2.13 Negociación con Proveedores 70
5.1.2.14 Técnicas de Negociación 71
5.1.2.15 Resultados de la Negociación 72
5.1.2.16 Penalidad a Proveedores 73
5.1.2.17 Nivel de Calidad de Proveedores 74
5.1.2.18 Homologación de Proveedores 77
5.1.2.19 Calidad en la Homologación de Proveedores 82
5.1.2.20 Diagrama de Ishikawa 83
5.1.2.21 Diagrama de Pareto 84
5.1.2.22 Medición de las mejoras 86
5.2 Contrastación de Hipótesis 106
5.3 Discusión de Resultados 108
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 110
6.1 Conclusiones 110
6.2 Recomendaciones 115
BIBLIOGRAFÍA 116
ANEXOS 119

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 01: Causas de la problemática de la empresa……..05

Tabla 02: Las principales causas de la problemática de la empresa……..06

Tabla 03: Población……..35

Tabla 04: Costos total semestral de los restaurantes y Cantidad de artículos generados…..37

Tabla 05: Prueba binomial de Control de Compras……..44

Tabla 06: Prueba binomial de Eficiencia……45

Tabla 07: Prueba binomial del Cuadro Comparativo……..46

Tabla 08: Costo total de adquisición por mes de los restaurantes (2016)……48

Tabla 09: Tabla de Atención de Requerimientos……64

Tabla 10: Penalidad a proveedores……73

Tabla 11: Homologación a proveedores……78

Tabla 12: Calidad en la homologación de los proveedores y sus ventajas……82

Tabla 13: Causas de la problemática de la empresa después de la mejora.....84

Tabla 14: Principales causas de la problemática de la empresa después de la mejora……....85

Tabla 15: Costo de adquisiciones por familia del Db Chorrillos……87

Tabla 16: Cuadro resumen de Control de Compras – Ene16……89

Tabla 17: Cuadro resumen de Control de Compras – Ene17……89

Tabla 18: Cuadro resumen de Eficiencia – Ene16……90

Tabla 19: Cuadro resumen de Eficiencia – Ene17……90

Tabla 20: Cuadro resumen de Control de Compras – Feb16……91

Tabla 21: Cuadro resumen de Control de Compras – Feb17……91

Tabla 22: Cuadro resumen de Eficiencia – Feb16……92

Tabla 23: Cuadro resumen de Eficiencia – Feb17……92

Tabla 24: Cuadro resumen de Control de Compras – Mar16……93

Tabla 25: Cuadro resumen de Control de Compras – Mar17……93

Tabla 26: Cuadro resumen de Eficiencia – Mar16……94

Tabla 27: Cuadro resumen de Eficiencia – Mar17……94

Tabla 28: Cuadro resumen de Control de Compras – Abr16……95

Tabla 29: Cuadro resumen de Control de Compras – Abr17……..……..……...…..……...95

Tabla 30: Cuadro resumen de Eficiencia – Abr16……..……..……...…..…...96

Tabla 31: Cuadro resumen de Eficiencia – Abr17……..……..……...…..…...96

Tabla 32: Cuadro resumen de Control de Compras – May16……..……..……...…..……...97

Tabla 33: Cuadro resumen de Control de Compras – May17……..……..……...…..……...97

Tabla 34: Cuadro resumen de Eficiencia – May16……..……..……...…..…...98

Tabla 35: Cuadro resumen de Eficiencia – May17……..……..……...…..…...98

Tabla 36: Cuadro resumen de Control de Compras – Jun16…..……..……...…..……...99

Tabla 37: Cuadro resumen de Control de Compras – Jun17……..……..……...…..……...99

Tabla 38: Cuadro resumen de Eficiencia – Jun16……..……..……...…..…..100

Tabla 39: Cuadro resumen de Eficiencia – Jun17……..…..……..……...…..….100

Tabla 40: Resumen global de Control de Compras……..…..……..……..101

Tabla 41: Resumen global de Control de Eficiencia…..……..…..……..……...102

Tabla 42: Resumen global de Cuadro Comparativo…....……..…..……..……...103

Tabla 43: Estadísticos de muestra de Hipótesis General..……..……..……...106

Tabla 44: Estadísticos de muestra de Hipótesis Específicas 1...…..……....107

Tabla 45: Estadísticos de muestra de Hipótesis Específicas 2...…..……....107

Tabla 46: Resultado de la encuesta……...…..……..……....112

Tabla 47: Escala de medición de encuesta – Likert ……..…..……..……....112

Tabla 48: Resultados de la encuesta del Modelo Logístico……..……..……....113

Tabla 49: Resultados de la encuesta del proceso actual de compras…...……..……....113

Tabla 50: Conclusiones comparativas finales……...…...……..……....114

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01: Diagrama de Ishikawa de la realidad problemática…..……..…….04

Figura 02: Diagrama de Pareto de causas de la problemática..…….……..……06

Figura 03: Proceso de compras, definición...……...…...15

Figura 04: Flujograma del proceso de compras, definición.…….……..……17

Figura 05: Planificación de la gestión de compras, definición.…….……..…...……....17

Figura 06: Diagrama de Ishikawa, definición...……..…..……..……..…..19

Figura 07: Diagrama de Pareto, definición...……..…..……..……..……..20

Figura 08: Negociación con proveedores, definición……..…....22

Figura 09: Diagrama de Pareto de Restaurantes – Costos ……..……..…..37

Figura 10: Diagrama de Pareto de Restaurantes – Cant. Artículos……...…..38

Figura 11: Control de Compras……..……..……..…..41

Figura 12: Eficiencia……..…..42

Figura 13: Cuadro Comparativo…….……..…..43

Figura 14: Cuadro Comparativo actual…..……..……..…..51

Figura 15: Flujograma actual del proceso de compras…….……....…53

Figura 16: Flujograma de mejora del proceso de compras……..……..……..…..66

Figura 17: Diagrama de Ishikawa del resultado de la mejora..…..……..……83

Figura 18: Diagrama de Pareto de causas de la problemática de la empresa después de la mejora……85

Figura 19: Diagrama de Pareto de costo por familia del Db Chorrillos…….……88

Figura 20: Gráfica resumen de Control de Compras – Ene16…….……..…89

Figura 21: Gráfica resumen de Control de Compras – Ene17…….……..…89

Figura 22: Gráfica resumen de Eficiencia – Ene16……..……..…90

Figura 23: Gráfica resumen de Eficiencia – Ene17……..……..…90

Figura 24: Gráfica resumen de Control de Compras – Feb16…….……..…91

Figura 25: Gráfica resumen de Control de Compras – Feb17…….……..…91

Figura 26: Gráfica resumen de Eficiencia – Feb16……..……..…92

Figura 27: Gráfica resumen de Eficiencia – Feb17…….……..…92

Figura 28: Gráfica resumen de Control de Compras – Mar16…….……..…93

Figura 29: Gráfica resumen de Control de Compras – Mar17……93
Figura 30: Gráfica resumen de Eficiencia – Mar16……94
Figura 31: Gráfica resumen de Eficiencia – Mar17……94
Figura 32: Gráfica resumen de Control de Compras – Abr16……95
Figura 33: Gráfica resumen de Control de Compras – Abr17……95
Figura 34: Gráfica resumen de Eficiencia – Abr16……96
Figura 35: Gráfica resumen de Eficiencia – Abr17……96
Figura 36: Gráfica resumen de Control de Compras – May16……97
Figura 37: Gráfica resumen de Control de Compras – May17……97
Figura 38: Gráfica resumen de Eficiencia – May16……98
Figura 39: Gráfica resumen de Eficiencia – May17……98
Figura 40: Gráfica resumen de Control de Compras – Jun16……99
Figura 41: Gráfica resumen de Control de Compras – Jun17……99
Figura 42: Gráfica resumen de Eficiencia – Jun16……100
Figura 43: Gráfica resumen de Eficiencia – Jun17……100
Figura 44: Gráfica Global de Control de Compras……101
Figura 45: Gráfica Global de Eficiencia……102
Figura 46: Gráfica Global de Evaluación de Precios 2016……103
Figura 47: Gráfica Global de Evaluación de Precios 2017……103
Figura 48: Gráfica Global de Nro. Proveedores 2016 vs 2017……104
Figura 49: Modelo Logístico en Gestión Compras……105

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 01: Matriz de Consistencia……..……..……...……..119

Anexo 02: Tabla de Evaluación de Expertos – Control de Compras.....……..……...……..120

Anexo 03: Tabla de Evaluación de Expertos – Eficiencia……...…....……..……..123

Anexo 04: Tabla de Evaluación de Expertos – Cuadro Comparativo.....……..…..……..126

Anexo 05: Encuesta……..……...……..129

Anexo 06: Registro de Control de Compras y Eficiencia – Ene17.....……...……..……...130

Anexo 07: Registro de Control de Compras y Eficiencia – Feb17.....……...…..……...……..131

Anexo 08: Registro de Control de Compras y Eficiencia – Mar17.....……....……...132

Anexo 09: Registro de Control de Compras y Eficiencia – Abr17.....……...…….……....133

Anexo 10: Registro de Control de Compras y Eficiencia – May17.....……...…..…….……...134

Anexo 11: Registro de Control de Compras y Eficiencia – Jun17.....……...……..……...135

Anexo 12: Registro de Cuadro Comparativo – Ene17…….…....……...……..……..136

Anexo 13: Registro de Cuadro Comparativo – Feb17…….....……...……..138

Anexo 14: Registro de Cuadro Comparativo – Mar17……...……...……..141

Anexo 15: Registro de Cuadro Comparativo – Abr17…….....…….....……..144

Anexo 16: Registro de Cuadro Comparativo – May17…….....…...……...……...……..146

Anexo 17: Registro de Cuadro Comparativo – Jun17…….…….....…….....……..149

Anexo 18: Cotizaciones de proveedores – Ene17……..…….....……...……..151

INTRODUCCIÓN

Actualmente la realidad de las empresas en el Perú es que muchas de ellas están en constante innovación y competitividad, ya que estas buscan en disminuir sus tiempos en los procesos y operaciones, minimizar los gastos y costos de producción, aumentar de la manera posible la demanda de clientes y sobre todo aumentar su productividad; y esto no es ajeno a las empresas del rubro de restaurantes la cual es motivo de estudio del presente proyecto de investigación. Como es de conocimiento, en toda empresa el área de logística/compras es un área de vital importancia y delicada, debido a que ella es la principal gestora de la reducción de los costos de los bienes y/o servicios que las empresas adquieren, teniendo como principal objetivo reducir dichos costos e incrementar la producción de la misma. Cabe recalcar que si un buen modelo logístico es aplicado correctamente esto conllevará a que la empresa se vuelva competitiva en el mercado y por ende mejorará sus resultados y estos serán reflejados en la mejora de sus procesos, la reducción de sus costos, el incremento de su capital y por tanto aumentarán sus ingresos. La mayoría de las empresas relacionadas al rubro de venta de alimentos al público en el Perú como restaurantes, pollerías, cevicherías, cafeterías, juguerías, Fast Food, etc., la mayoría de estas empresas casi siempre trabajan solo el día a día, solo para atender los requerimientos del momento, es decir adolecen de un eficiente modelo logístico, y esto se ve reflejado en la demora de atención al público, calidad de atención, desorden en los pedidos, platos agotados, calidad de los platos, etc. conllevando todo ello al malestar del cliente y no dando una buena imagen a la empresa y en algunos casos perdiendo potenciales clientes.

La empresa Consorcio Carolina Sac, la cual es motivo del análisis del presente estudio, cuenta con varios giros de negocios, entre ellas: Casinos, Hoteles, Gimnasios y Restaurantes, siendo este último el enfoque puntual de la presente tesis; dichos restaurantes carecen de un modelo logístico establecido ya que constantemente los administradores de los locales siempre elevan su queja debido a la no atención de sus requerimientos solicitados, cabe recalcar que estos requerimientos son solicitados de manera desordenada, de último momento y sin ninguna programación previa, es por ello que las causas de un ineficiente modelo logístico es la no atención de los requerimientos y en otros casos y con la finalidad de atender al usuario es la compra de productos con costos elevados; la otra cara de la moneda la lleva logística, ya que

también muestran su malestar hacia los usuarios por solicitar pedido de último momento y sin previa programación.

En la presente investigación, se ha desarrollado varios capítulos, cumpliendo un rol específico en cada una de ellas:

En el primer capítulo, está desarrollado sobre el Problema de la Investigación, en ella se medirá la realidad problemática de la empresa en estudio, describiéndola e identificándola cuales son las causas que generan dicha problemática por la cuales fue posible realizar esta investigación, con el objetivo de encontrar una solución que garantice la mejora del proceso actual de compras; los problemas más críticos encontrados (determinados por el Diagrama Ishikawa y Pareto) nos definirán los problemas específicos y estos los objetivos específicos y ahí la implicancia para el desarrollo de las soluciones posibles, también describiremos las justificaciones e importancia de la presente investigación.

En el segundo capítulo, se explica el Marco Teórico, en ella describiremos los antecedes de la investigación, aquellas tesis de otros autores relacionados al tema del presente estudio, que servirá como apoyo para la elaboración de la misma, también definiremos a aquellas bases teóricas que se usarán como soporte científico para la elaboración de la presente tesis y el marco conceptual para aquellos conceptos que ameriten unas definiciones más precisas al tema a describirse.

En el tercer capítulo, se plantea la Formulación de Hipótesis, donde se determinarán por medio de nuestros problemas y objetivos, las hipótesis a plantear, tanto general como específico, también determinaremos cual es la variable dependiente e independiente de la investigación en estudio.

En el cuarto capítulo, se explicará cual es el Diseño de la Investigación y que tipo de investigación es la presente tesis, por otro lado se determinará también la población y muestra, y que tipo de muestreo se va a emplear en la investigación para determinar dicha muestra, cuáles son los instrumentos que se usarán para la recolección de la data y su técnica de procesamiento y análisis de la misma.

En el quinto capítulo, Análisis e Interpretación de los Resultados, en ella se explicará la presentación de resultados, donde se determinará primero el diagnóstico del proceso actual y esta se contrastará con el desarrollo de mejora (un antes y un después), con la finalidad de mejorar el proceso actual de compras, apoyándose en las bases teóricas descritas en la presente investigación, luego se contrastará estadísticamente la hipótesis para finalmente explicar y discutir en detalle los resultados de la investigación en estudio.

Finalmente, en el sexto capítulo, se procederá a mencionar las conclusiones del trabajo de investigación realizado y las recomendaciones apropiadas para la implementación de un modelo logístico y que esta sirva como mejora en el proceso de compras de la organización.

I. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Descripción de la realidad del problema

Actualmente la empresa motivo de estudio, cuenta con 7 restaurantes en lima metropolitana, las cuales tienen por nombre Delibakerys (Db) y Texas, estos restaurantes tiene un problema álgido de procesos establecidos ya que no cuentan con un modelo logístico parametrizados y/o definidos, ocasionando por ello en ciertas ocasiones problemas de atenciones adecuados a los usuarios.

Estos problemas apuntan básicamente a que la empresa en investigación no cuenta con requerimientos debidamente programados o parametrizados, ya que los requerimientos son generados en el día a día y solicitados directamente al almacén e incluso y en cierto casos al mismo proveedor y no al área de como correspondería, ocasionando por ello a que no todos los requerimientos sean atendidos en su totalidad conllevando en algunas ocasiones a realizar compras de último momento, compras defectuosas, compras al contado, compras por caja chica, compras a los proveedores que más caro cotizan, este último debido a que por ser requerimientos de urgencia se tiene que atender casi de inmediato y muchas veces los proveedores habituales y de menor coste no cuentan con lo requerido y tampoco con disponibilidad de atención, caso contrario con los otros

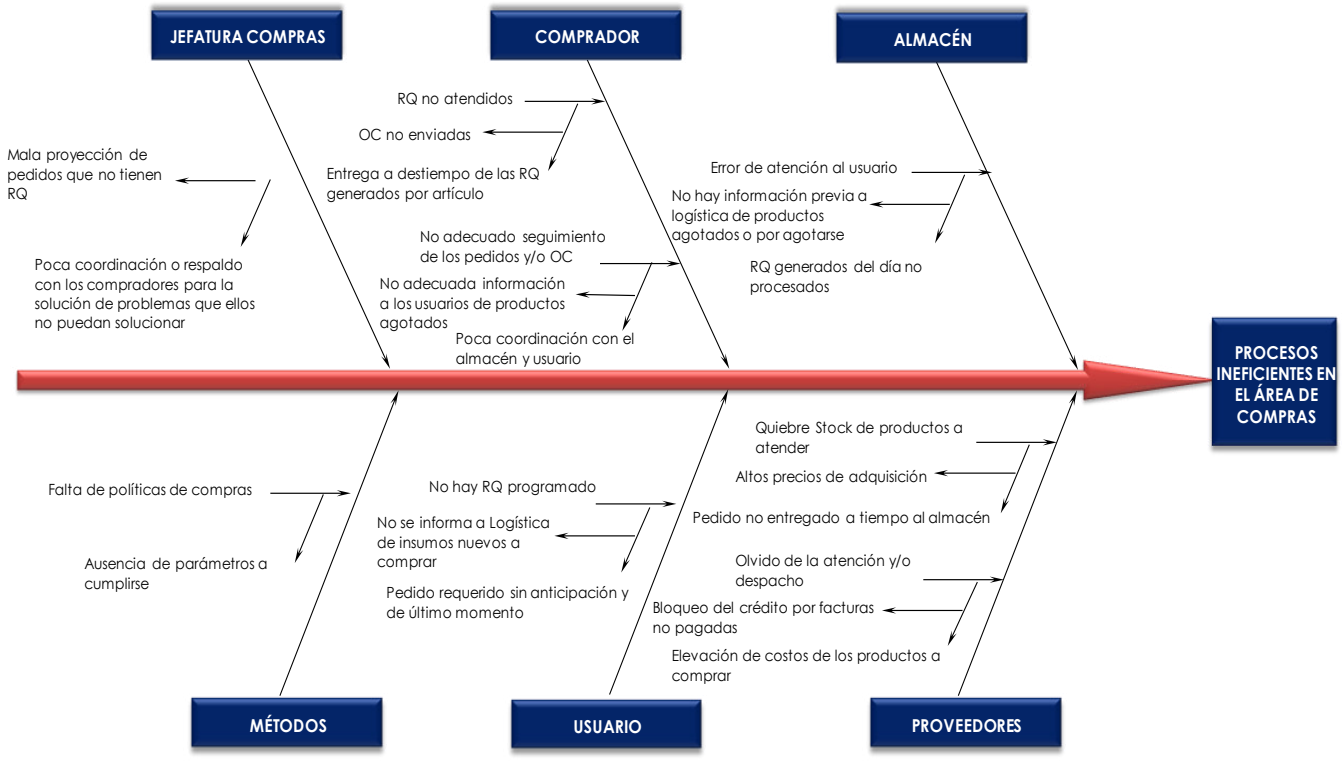
proveedores de mayor costo, es por ello la necesidad de asignar la buena pro y realizar la compra casi obligatoria con tales proveedores.

También en ciertas ocasiones y por solicitar un pedido de último momento los proveedores de menor coste cuentan con stock pero no con disponibilidad de atención, en estos casos se coordina con el área de transportes el recojo de la mercadería, pero esto genera a su vez un costo adicional para la empresa; u otras veces simplemente los requerimientos no son atendidos debido a que por el corto tiempo solicitado no se pudo coordinar ni gestionar la compra.

Siendo estos los principales puntos de la problemática actual que se presenta en los restaurantes, la presente tesis tiene por finalidad solucionar estos problemas con un modelo logístico que sirva mejorar los procesos de compras de la empresa en estudio.

Para analizar a fondo la problemática y la raíz del problema se realizó un análisis mediante la herramienta Diagrama de Ishikawa.

Figura 01. Diagrama de Ishikawa de la realidad problemática



Fuente: Elaboración propia

Por otro lado, también se necesita medir la realidad de la problemática actual de la investigación e identificar los problemas clave, es por ello que a continuación, se tiene la siguiente tabla con las causas o defectos que la empresa en estudio presenta y el número de frecuencias (registradas en un mes) que se presenta en cada una de ellas.

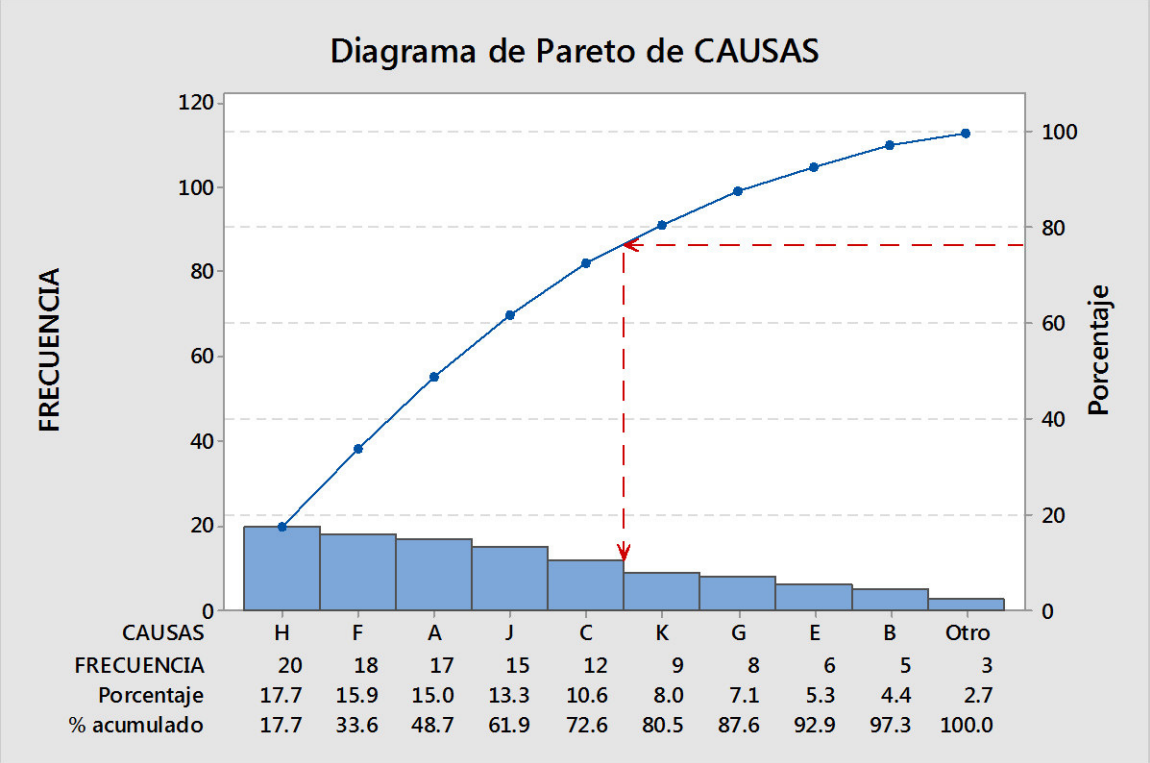
Tabla 01. Causas de la problemática de la empresa

	CAUSAS / DEFECTO	FRECUENCIA
A	Pedido requerido sin anticipación y de último momento	17
B	Olvido de la atención y/o despacho por parte del proveedor	5
C	Quiebre de stock de productos a atender	12
D	Bloqueo del crédito por facturas no pagadas	1
E	Elevación de costos de los productos a comprar	6
F	Adquisición de artículos con altos precios	18
G	No se informa a logística de insumos nuevos a comprar	8
H	Entregas a destiempo de los RQ generados por artículo	20
I	Pedido no entregado a tiempo al almacén por parte del proveedor	2
J	RQ y pedido programados no atendidos por parte del proveedor	15
K	No hay información previa a logística de productos agotados o por agotarse	9
	Totales	**113**

Fuente: Elaboración propia

Con las causas identificadas y las frecuencias que se presentan en cada una de ellas y para un mejor análisis e identificación de los problemas se realiza el respectivo Diagrama de Pareto:

Figura 02. Diagrama de Pareto de Causas de la problemática



Fuente: Elaboración propia, Minitap17

Como se podrá notar, se extrapola que casi el 80% de las causas los producen:

Tabla 02. Principales causas de la problemática de la empresa

CAUSAS / DEFECTO	
H	Entregas a destiempo de los RQ generados por artículo
F	Adquisición de artículos con altos precios
A	Pedido requerido sin anticipación y de último momento
J	RQ y pedido programados no atendidos por parte del proveedor
C	Quiebre de stock de productos a atender

Fuente: Elaboración propia

Actualmente los procesos en compras no son elaborados ni desarrollados basándose en un modelo logístico o un plan de compras establecidos, debido a que no existe, generando esto que no haya una adecuada programación de pedidos, ocasionando ello entregas a destiempo, adquisición de artículos con altos precios, entre otras causas; es por ello que en la presente investigación se busca mejorar dicho proceso de compras con un adecuado modelo logístico.

1.2 Definición del problema

1.2.1 Problema General

¿De qué manera se puede implementar un modelo logístico para mejorar el proceso de compras en una cadena de restaurantes?

1.2.2 Problemas Específicos

¿Cómo mejorar las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes?

¿Cómo reducir los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes?

1.3 Justificación e importancia de la investigación

Los motivos causales que se propusieron en la presente investigación fueron por las muchas entregas fuera de tiempo por parte de logística y de los proveedores, con los requerimientos a última hora, hace que adquirir un producto tenga altos precios puesto que no se maneja negoción ni planeación por ninguna parte, dando así pie a que los administradores de los restaurantes se justifiquen por las ventas perdidas y que toda la culpa lo tiene el área de logística por no comprar a tiempo.

1.3.1 Justificación Teórica

Los conocimientos adquiridos en esta investigación son las formas de los procesos de compras con eficiencia, y sobre todo con mucha ética. Los resultados son las mejoras ya planteadas en base a las herramientas utilizadas en el modelo logístico a aplicarse.

1.3.2 Justificación Práctica

En la actualidad las empresas buscan tener una ventaja competitiva entre sus competidores respondiendo a la constante demanda, siempre y cuando se reduzca los costos, por ende este modelo logístico pondrá parámetros del proceso de compras para que la organización se maneje de manera ordenada.

1.3.3 Justificación metodológica

Se ha implementado parámetros que integra a todo el flujo de manejo de productos para la demanda de los restaurantes.

1.4 Objetivos de la investigación

1.4.1 Objetivo General

Diseñar un modelo logístico que permita implementar y mejorar el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

1.4.2 Objetivos Específicos

Determinar el modelo logístico que mejore las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

Determinar el modelo logístico que reduzca los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

(Bancayán Siancas & Blanco López, 2010). En su tesis ***"Propuestas de mejora en la gestión de una cadena de restaurantes"***, esta tesis tiene como objetivo principal diseñar un Sistema de Gestión Ambiental para una cadena de restaurantes utilzando la metodología de las normas ISO 14000, revisar la normativa ambiental aplicable e identificar y valorar los impactos ambientales de las actividades y procesos que se lleva a cabo en la empresa en estudio para la elaboración de sus productos y la prestación de sus servicios. Los tesistas extrapolan que todos los procesos que actualmente se llevan a cabo en los restaurantes son mejorables desde el punto de vista medioambiental sin importar si el impacto que producen es alto o bajo y que la eco eficiencia va de la mano con la disminución en los impactos ambientales generados por los procesos productivos, por lo

tanto la eco eficiencia conduce a una disminución de costos y mejora de la calidad en los productos y servicios. Recomiendan analizar la factibilidad de un plan conjunto de recolección de desechos para el reciclaje en las distintas zonas comerciales donde se encuentran los restaurantes, realizar diagnósticos ambientales en todos los restaurantes de la cadena que permitan una retroalimentación con el SGA propuesto e identificar indicadores de calidad de productos y servicios, y diseñar sistema de control de calidad.

(Nieto Mengod, 2012). En su tesis ***"Análisis y propuesta de mejora de un restaurante en las Arenas de Valencia"***, tiene como objetivos conocer la situación del sector, analizar el entorno y la competencia directa, analizar las operaciones y procesos, la organización y los Recursos Humanos, la política y estrategia de Marketing y sobre todo detectar la FODA de la empresa en estudio y elaborar una serie de propuestas de mejora. El tesista concluye que la competitividad en el sector restauración es intensa, esto se debe a la existencia de una alta rivalidad entre los competidores y un elevado grado de amenaza de entrada de nuevos competidores y productos sustitutivos. No se utiliza todo el potencial del sistema informático de gestión. En la actualidad, el uso de los módulos de gestión de inventarios, emisión de informes y emisión de comandas están infrautilizados. Se recomienda la utilización de los mismos ya que supondría una mejora en los procesos y dotaría a la dirección de información valiosa para la toma de decisiones. Necesidad de implantación de un sistema de calidad. Se han detectado deficiencias en la calidad en distintos puntos del proceso productivo. Es necesario hacer modificaciones en el proceso de servicio. Se han detectado errores en el mismo que provocan cuellos de botella localizados principalmente en la emisión de comandas a cocina. Este proceso suele generar bloqueos en el sistema que hacen aumentar los tiempos de espera de los clientes y el nivel de estrés de los empleados.

(Barrios Rodríguez & Méndez Castañeda, 2012). En la tesis ***"Propuesta de mejoramiento del proceso de compras, teniendo en cuenta su integración con los procesos comercial y planeación de producción para la empresa Artprint Ltda."***, esta tesis tiene como objetivos diseñar una propuesta de mejoramiento del proceso de compras, teniendo en cuenta su integración con los procesos, comercial y planeación de producción, buscando alinear su operatividad con las políticas de calidad de la compañía,

diagnosticar la situación actual del proceso de compras y su relación con los procesos de planeación de producción y comercial, identificar y diagnosticar el funcionamiento actual del soporte tecnológico en el que se apoya los procesos, comercial, planeación de producción y compras, definir una propuesta estructurada de mejoramiento del proceso de compras integrándolo con los procesos, comercial y planeación de la producción y determinar la relación costo- beneficio de la propuesta de mejoramiento. Los tesistas recomiendan realizar seguimiento al área de producción, establecer medidas correctivas ante los altos índices de pedidos no conformes por cantidad, hacer un diagnóstico y análisis de los procesos gerenciales con el fin de determinar si éstos se encuentran alineados con los cambios y aportes que se realizaron durante el desarrollo del trabajo de grado, para finalmente traslaparlos con las políticas de la organización y su proyección, realizar seguimientos a los indicadores que se encuentran documentados dentro de los procesos, pero que no tienen medidas, esto con el fin de buscar un proceso de mejora continua para la empresa y garantizando así la búsqueda efectiva de oportunidades de mejora.

(Espino Acevedo, 2016). En su tesis ***"Implementación de mejora en la gestión compras para incrementar la productividad en un concesionario de alimentos"***, esta tesis tiene como obejtivos en determinar la manera de disminuir de los costos de producción, la reducción de tiempos, mejorar la entrega de los insumos para la producción y determinar la manera del aumento en la demanda de clientes atendida para incrementa la productividad involucrada en la gestión compras de una pequeña empresa de Concesionario de alimentos; el tesista concluye que los principales problemas con los que este tipo de empresas se enfrentan tienen que ver en su gran mayoría con la deficiente gestión compras: como sobrecostos en los productos, sobrecostos en las horas del personal, pérdida de tiempo en los procesos, baja productividad y disminución en la demanda de clientes atendida. Recomienda que se debe realizar controles e indicadores de precios y proveedores para contrastar los costos mensuales de producción, estar en constante verificación de la realización correcta del proceso de la gestión compras desde los requerimientos de los pedidos hasta la recepción del producto, estar realizando controles a los productos y proveedores de manera mensual para determinar que el

indicador actual se mantenga y pueda ser mejorado, realizar en forma mensual entrevistas a sus clientes con la finalidad de saber su opinión y estar al tanto de las debilidades que puedan aparecer y por último, recomienda la verificación mensual de los factores cantidad almuerzos, recursos humanos (costo horas hombre totales) y costos de materiales sean realizados de manera eficiente.

(Zamudio Gavilano, 2011). En su tesis ***"Mejora de gestión de procesos del area de abastecimiento división compras, Primax S.A."***, esta tesis tiene como objetivos medular implementar procesos y procedimientos que hagan que esta se maneje de manera eficiente, documentar todos los procesos necesarios para asegurar el cumplimiento de todas las labores, creación de manual aplicable para la gerencia de abastecimiento de los procesos realizados en el area y fomentar en Primax una cultura de trabajo basado en indicadores de gestión operativos, tácticos y estratégicos. Las conclusiones que el tesista llega es que todos los nuevos sistemas, políticas, procedimientos, estándares y prácticas, quedaran totalmente documentados en manuales de procedimientos y que la implantación de procesos y procedimientos acompañados de un sistema de compras adecuado harán que los cambios propuestos sean sostenibles en el tiempo donde se incrementará la productividad de la cadena de abastecimiento, a través de la optimización de los procesos clave, y la formalización de políticas e indicadores operativos. Recomienda alimentar y mantener la información necesaria para sostener en el tiempo los indicadores de gestión ya que ellos nos sirvirán para monitorear y controlar los procesos, fomentar en Primax una cultura de trabajo basado en indicadores de gestión operativos, tácticos y estratégicos, analizar el progreso de los indicadores de manera frecuente y asegurar que los sistemas operativos y de gestión implementados son llevados correctamente.

(Ortiz Acevedo, 2014). En su tesis ***"Propuesta de mejora en la gestión de compras de una empresa textil de prendas interiores y exteriores femenina "***, esta tesis tiene como objetivo fundamental en sustentar y/o implementar la metodología integral de sistema SRM (Supplier Relationship Management) o gestión de relaciones con los proveedores. Las conclusiones que llega el tesista son que los principales problemas que aqueja la empresa en estudio es el incumplimiento del proveedor de empaques que no entrega la

cantidad solicitada en las órdenes de compra, el exceso de producción de materiales por parte del proveedor de hilos y el incumplimiento del precio pactado por los proveedores de insumos de confección. Recomienda analizar la posibilidad de adquirir un software que comprenda una arquitectura de sistema de información para la ejecución del sistema SRM, en especial con el módulo de colaboración, ya que es una base para construir las relaciones con los proveedores mediante la conexión del sistema SRM con el sistema ERP existente en la empresa.

(Velásquez Nano, 2012). En su tesis "***Propuesta de modelo de gestión de compras para una empresa del rubro de mantenimiento de maquinaria pesada"***, esta tesis tiene como objetivo mostrar y evaluar las alternativas de solución para el problema en estudio, que es la inexistencia de un modelo de gestión de compras, partiendo del análisis realizado de las problemáticas que actualmente tiene la empresa, donde se detalla la situación actual, tanto del macro proceso de servicio de mantenimiento como del proceso de compras, y el análisis de causa – efecto que muestra las distintas causas que generan sobrecostos en las compras, las cuales fueron evaluadas y valoradas. El tesista concluye que la generación de registros y bases de datos es de vital importancia para poder establecer un proceso de mejora continua en la organización que evalúe a todas las áreas del negocio y a su vez la generación de registros de entrada y salida de artículos del almacén son fundamentales para determinar la cantidad de recursos necesarios para llevar a cabo un servicio de mantenimiento y poder así realizar un cobro justo, tanto para el cliente como para la organización. Recomienda establecer procedimientos estándar para la realización de los servicios de mantenimiento, implementar la filosofía 5's a todas las áreas de la empresa a fin de disminuir la probabilidad de pérdidas de materiales y una revisión urgente es el proceso de cotización, ya que es en este en donde se establece el monto aproximado que le costará al cliente el servicio de mantenimiento y si este no está ejecutado adecuadamente generará pérdidas que deberán ser asumidas por la empresa, afectando así la rentabilidad del negocio.

(Araujo Silva, 2012). En su tesis ***"Aplicación de la gestión por procesos para la mejora integral del área de compras en una empresa industrial",*** dicha tesis tiene como objetivo principal identificar, seleccionar, describir, evaluar y mejorar los procesos críticos en los que participa el área de compras y a su vez demostrar el beneficio que supondría la implementación de un sistema de gestión basado en procesos, analizando la brechas que existen entre el método de trabajo actual y el sistema de gestión planteado en los procesos seleccionados en que participa el área de compras. Las conclusiones que el tesista abarca es que las propuestas de mejora son orientadas en base a la evaluación de los procesos, estas propuestas pueden ser agrupadas en: reducir el tiempo de ciclo, simplificar y eliminar los formalismos (actividades que no son necesarias y no agregan valor), mejorar la eficiencia y asignación de los recursos (personal capacitado, tecnología, distribución de actividades), desarrollar la estrategia de compras y normalizar la documentación e indicadores, por otro lado también colige que aplicando una estrategia de compras adecuada para cada grupo de productos que se compra, dotará de una ventaja competitiva a las futuras adquisiciones, por último concluye que la adopción de un sistema de gestión basado en procesos se puede resumir en cuatro grandes etapas: 1° La identificación y secuencia de los procesos, 2° La descripción de cada proceso, 3° El seguimiento y la medición para conocer los resultados que obtienen y 4° La mejora de los procesos con base en el seguimiento y medición realizado. Recomienda definir, desarrollar y aprobar de inmediato y objetivamente los manuales, diagramas de flujo y ficha de proceso de cada uno de los procesos, actualizar constantemente los diagramas de flujo y procedimientos, formalizar, aprobar y desarrollar los indicadores de los procesos propuestos y por último formar y capacitar al personal del área, con prioridad, en los temas de: Gestión por procesos, Homologación y evaluación de proveedores, indicadores logísticos, herramientas y técnicas de mejora.

2.2 Bases teóricas

En las presentes bases teóricas de la investigación describiremos las técnicas, herramientas y metodologías a utilizar para el soporte y/o sustento teórico en el desarrollo de la presente tesis.

2.2.1 Compras

(Vega de Ching, Gestión de Compras, 2011). "Es el proceso de adquisición de insumos, repuestos y materiales en la cantidad necesaria, a la calidad adecuada y al precio conveniente, puestos a disposición de operaciones en el lugar y momento requerido".

2.2.2 Importancia de Compras

(Imer, 2012)

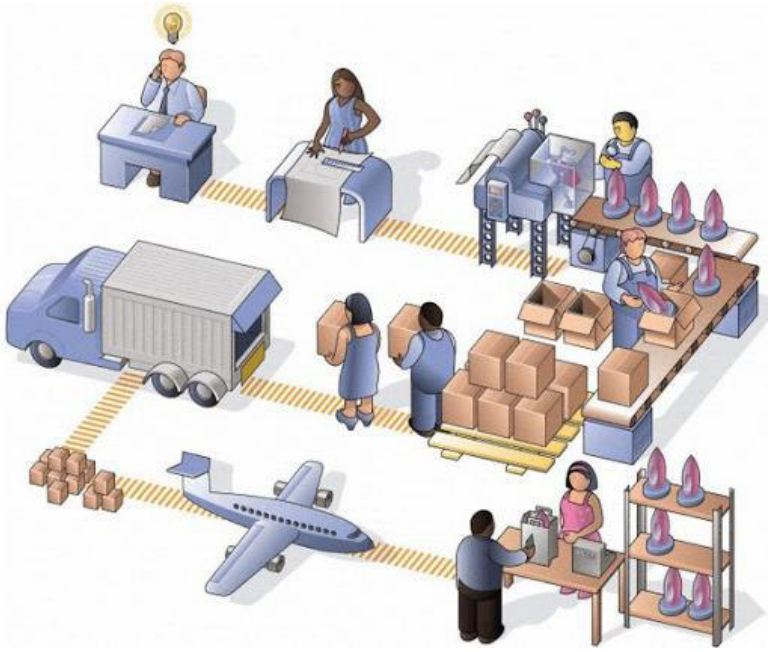
- Maximizar los recursos de la empresa
- Aumentar la eficiencia de los procesos
- Obtener mejores ganancias
- Mantener la rentabilidad de los negocios

2.2.3 Gestión Del Proceso De Compras

(Barquin Morales, 2008)**.** "La práctica de una correcta gestión de compras asegura que la empresa tenga los mejores proveedores para abastecer los mejores productos y servicios, al mejor valor total. La función de compras a menudo gasta más dinero que cualquier otra función de la empresa, así que compras proporciona una buena oportunidad para reducir los costos y aumentar los márgenes de beneficio".

(Vega de Ching, 2011)**. "**Consiste en suministrar de manera ininterrumpida materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de comercialización o de producción. Deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio y en el lugar acordado".

Figura 03. Proceso de compras, definición.



Fuente: (Barquin Morales, 2008)

2.2.4 Principales objetivos en la Gestión de Compras

- Mantener la continuidad de abastecimiento.
- Hacerlo con la inversión mínima en existencia.
- Evitar duplicidades, desperdicios e inutilización de los materiales o productos.
- Mantener los niveles de calidad de los materiales o productos, basándose en lo adecuado de los mismos para el uso a que se destinan.
- Adquirir materiales o productos al precio más bajo posible compatible con la calidad y el servicio requeridos.
- Mantener la posición competitiva de la empresa y conservar el nivel de sus beneficios en lo que a costos de material se refiere. (Mercado Hernández, 2003).

2.2.5 Compras Programadas

Estas tienen un lugar definido en los procedimientos de compras. Usadas apropiadamente tienen las siguientes ventajas:

- Reduce el papeleo por medio de la eliminación del uso de requisiciones de compras.
- Hacen necesario planear las compras en una base de largo plazo y generar una ventaja mayor de precio.
- Proporciona el medio de control efectivo de los bienes comprados en grandes cantidades.
- Estimula, el examen riguroso de las situaciones de un solo proveedor con el objetivo de obtener eventualmente fuentes adicionales de abastecimiento. (Castro Castro, 2015).

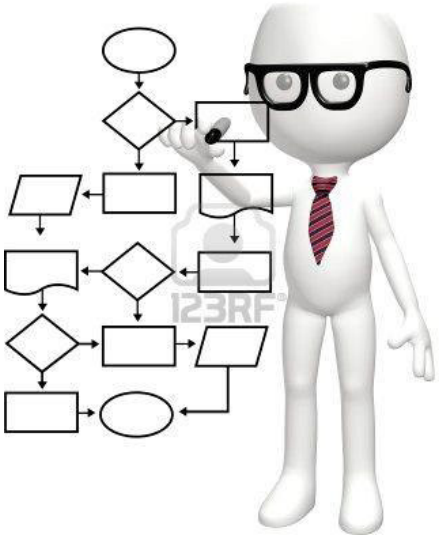
2.2.6 Compra Centralizada

(Dictionary)**.** "La compra centralizada ayuda a negociar las mejores ofertas con los proveedores locales para la ubicación correspondiente del departamento de la empresa. Ayuda a evitar la duplicación de órdenes. Gana los beneficios de los descuentos por compras de gran volumen, menores costos de transporte y de gestión de inventario, transacciones organizadas y mejores relaciones con los proveedores".

2.2.7 Flujograma del Proceso de Compras

(Manene, 2013). "Un diagrama de flujo es la representación gráfica del flujo o secuencia de rutinas simples. Tiene la ventaja de indicar la secuencia del proceso en cuestión, las unidades involucradas y los responsables de su ejecución, es decir, viene a ser la representación simbólica o pictórica de un procedimiento administrativo".

Figura 04. Flujograma del proceso compras, definición.



Fuente: Internet

2.2.8 Planificación de la Gestión de Compras

(Calimeri, 1960). "Es la función responsable de planear y coordinar todas las actividades relacionadas con el aprovisionamiento, compra, almacenamiento, control, movimiento, manipulación, y estandarización de los bienes o productos de una compañía; su principal objetivo es reducir los costos y llevar en forma eficiente el movimiento y manejo de los materiales y productos en todas sus etapas; es básicamente la función encargada de responder a las siguientes interrogantes: ¿Qué Comprar, Producir o Distribuir?, ¿Cuándo Comprar, Producir o Distribuir?, ¿Cuánto Comprar, Producir o Distribuir?, ¿A qué nivel elevar el inventario?".

Figura 05. Planificación de la gestión de compras, definición.



Fuente: Internet

2.2.9 Políticas de Compras

Las políticas de compras son pautas que generan las empresas para determinar cuáles serán las condiciones, los plazos de pago, y los proveedores que tendrá la empresa, entre otros criterios, que serán aplicados al momento en que la organización proceda a la adquisición de productos para sus operaciones habituales.

Las pautas que deben seguir las políticas de compras son las siguientes:

- Tener continuidad en el abastecimiento de la empresa
- Evitar la duplicación de pedidos, reducir o eliminar los desperdicios, evitar tener productos obsoletos para malas gestiones de compras
- Mantener los niveles de calidad de los productos
- Seleccionar adecuadamente a los proveedores de la empresa
- Solicitar el envío de muestras antes de realizar la orden de pedido
- Analizar si se acepta o no una nueva lista de precios
- Realizar visitas periódicas a la competencia
- Negociar descuentos y condiciones de pago
- Visitar de manera frecuente los depósitos de la empresa
- Realizar previsiones en la demanda para parametrizar cuando se compra
- Verificar que se cumplan las órdenes de compra emitidas
- Renegociar los servicios que prestan los proveedores
- Aplicar estrategias que sean de utilidad en la gestión de lo que compra la empresa

2.2.10 Productividad

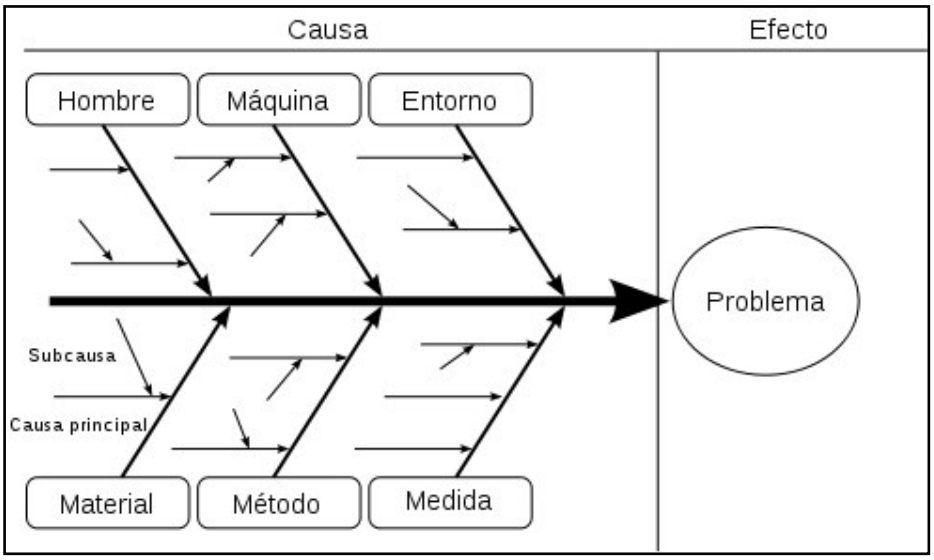
(Productividad), 1958). “La productividad es el grado de utilización efectiva de cada elemento de producción. Es sobre todo una actitud mental. Busca la constante mejora de lo que existe ya. Está basada en la convicción de que uno puede hacer las cosas mejor hoy

que ayer, y mejor mañana que hoy. Requiere esfuerzos continuados para adaptar las actividades económicas a las condiciones cambiantes y aplicar nuevas técnicas y métodos. Es la firme creencia del progreso humano".

2.2.11 Diagrama de Ishikawa

(Ishikawa, 1953)**.** También conocido como "espina de pescado", tiene como propósito identificar de manera gráfica las causas efectos potenciales de un problema.

Figura 06. Diagrama de Ishikawa, definición.

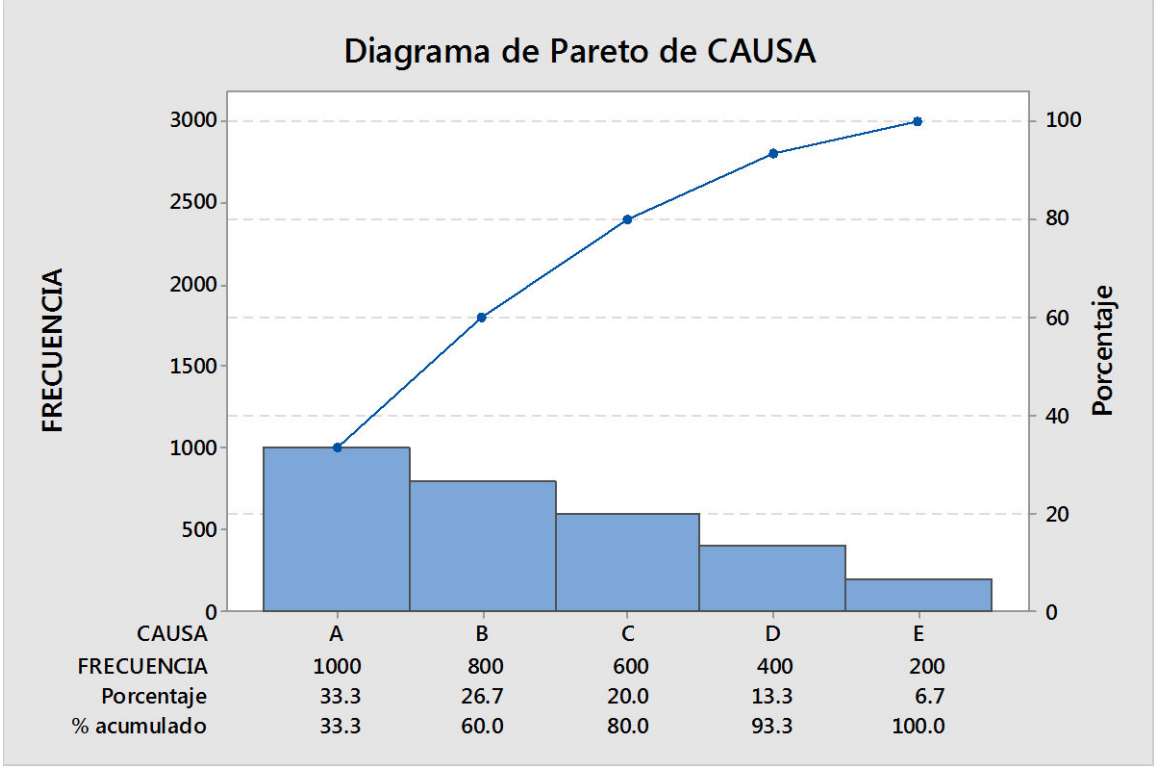


Fuente: Internet

2.2.12 Diagrama de Pareto

(Aiteco, 2016)**.** El Diagrama de Pareto constituye un sencillo y gráfico método de análisis que permite discriminar entre las causas más importantes de un problema (los pocos y vitales) y las que lo son menos (los muchos y triviales).

Figura 07. Diagrama de Pareto, definición.



Fuente: Elaboración propia, Minitap17

2.2.13 Evaluación de Proveedores

(Vega de Ching, 2011)**. "**El proveedor debe pasar por un proceso de homologación basado en una auditoría de planta. El Gestor de Compras debe realizar una clasificación y actualización de los perfiles de sus proveedores".

(Johnson, Leenders, & Flynn, 2011). "Junto a las tendencias de la racionalización de la base del suministro, al abastecimiento estratégico y a la formación de relaciones más cercanas con los proveedores clave se encuentra la creciente sofisticación para evaluar el desempeño de los proveedores. Con frecuencia, se da seguimiento a la mejora continua junto con otros factores más tradicionales como: calidad, cantidad, entrega y precio. En otros casos, se puede realizar un seguimiento y registrar las sugerencias para un producto o servicio, mejorar la cadena de valor, disponerse a trabajar en equipos de cadenas de suministro, asistir a recuperar o disponer de la inversión o desarrollar cualquier aspecto que proporcione un mejor valor para el cliente final".

El primer paso para realizar la evaluación de proveedores es definir los criterios a considerar:

- ***Calidad de los suministros***. Nivel de cumplimiento por parte del proveedor de las especificaciones definidas por la empresa.
- ***Plazos de entrega***. Grado de cumplimiento por parte del proveedor de los plazos de entrega fijados.
- ***Flexibilidad del proveedor***. Grado de adaptación del proveedor a las necesidades de la empresa.
- ***Calidad de la información***. Todo lo referente a la relación administrativa con el proveedor.
- ***Competitividad (nivel de precios)***. No se trata de valorar mejor al proveedor más barato, sino a aquel que tenga una mejor relación calidad-precio dentro del mercado. (López, 2015).

2.2.14 Negociación con Proveedores

(Muñoz Valenzuela, 2007)**.** "En estos días comprar es fácil, pero negociar la comprar, es cosa de organizarse y anticiparse al proveedor, saber que pedirle, como pedirlo y a quien pedirlo. En la negociación con proveedores, ambos conocen el terreno, lo inteligente es saberlo preparar".

El negociar con proveedores, es cosa de:

- Tener claridad en nuestras necesidades.
- Saber guiar al proveedor hacia donde nosotros queremos que vaya.
- Entender y hacérselo saber, que él trabaja con nosotros y no para nosotros, y que si nosotros perdemos el también pierde.
- No tener un solo proveedor, ni un solo mayorista y saber cuándo contactarse con cual.
- Tabular todos los datos, para así tomar una buena decisión.

- Tener reunión con los proveedores, para acercarlos a nuestra empresa y conozcan el área de trabajo, y así nosotros conocer su forma de trabajo y a su empresa.
- Mantenerlos en la incertidumbre, para obtener más y respetar a los otros proveedores.
- Solicitarles que nos mantengan al día de precios ofertas y novedades, de esta forma, él se puede adelantar a nuestras necesidades y nosotros sabremos que está interesado en negociar.

Figura 08 Negociación con proveedores, definición.



Fuente: Internet

2.2.15 Técnicas de Negociación

1. **Negociación cooperativa**: Esta modalidad trata de establecer un vínculo entre las partes para conseguir relaciones de éxito para ambas. En ocasiones, resulta interesante afianzar tu relación con el interlocutor y conseguir que se convierta en un colaborador o *partner* de tu empresa. Las negociaciones basadas en la cooperación y en el win-to-win suelen ser prósperas ya que no centran toda la atención en una sola negociación, sino que ésta será constante. Por lo tanto, debes estar dispuesto generar una relación a medio/largo plazo con tu interlocutor, con quien establecerás unas mejores condiciones basadas en la confianza mutua.
2. **Negociación por objetivos**: Si tienes varios objetivos a cumplir, este tipo de negociación te será útil para ir abordándolos uno a uno. Prepara la reunión teniendo

claro tus objetivos, sitúa un mínimo y un máximo entre los cuales estés dispuesto a negociar. Cabe destacar que en este tipo de negociación lo más importante es abordar cada tema por separado e ir cumpliendo uno a uno todos ellos. Es importante que no pases al siguiente objetivo, sin haber cerrado el acuerdo del anterior, de este modo evitarás confusiones y centrarás toda la atención de tu interlocutor.

3. **Negociación empática**: Esta técnica se basa en ser conocedor de la situación de tu oponente y ponerte en su lugar para saber en qué puntos puede ceder y en cuáles no. Antes de la reunión, te aconsejamos que investigues sobre los puntos fuertes y débiles de tu interlocutor y conozcas su situación. Por ejemplo, buscando información puedes descubrir que quizás está dispuesto a negociar sobre tiempos de entrega, pero no el margen de ventas, ya que son los más competitivos del mercado. Cualquier información, es válida para abordar la negociación y te ayudará a conocer hasta qué punto podrás negociar según qué temas.
4. **Negociación centrada en las prioridades**: Otra técnica de negociación es aquella en la cual debes estructurar tus argumentos en base a tus prioridades. Si eliges esta opción, debes conocer la importancia de los distintos acuerdos y evaluar en qué puntos de la negociación estás dispuesto a ceder, para conseguir tu máxima prioridad. En ocasiones, merece la pena mostrarte flexible ante cuestiones simples pero ser tajante en el acuerdo más primordial. Te recomendamos que estructures la reunión partiendo de temas en los cuales puedas ceder y focalizando toda tu atención en tu máxima prioridad. (EPSON, 2013).

2.2.16 Resultados de La Negociación

- **Ganar – Perder:** Con frecuencia en un escenario de ganar-perder, ambas partes han intentado ganar, sin mucho respeto por el resultado de la otra parte. Ambas partes pueden haber entrado en la negociación con un objetivo deseado y un "pie" punto. En un escenario ganar-perder, una de las partes cae dentro de este rango objetivo (o incluso lo supera) y la otra parte cae por debajo de su rango objetivo.

  Tenga en cuenta que los resultados de ganar-perder ocurren cuando el lado perdedor se puede empujar por debajo de su punto de "alejarse". Esto puede suceder cuando la

parte perdedora no sabe cuál es su mejor alternativa para alcanzar un resultado en la negociación, o donde continúan negociando en contra de su propio interés. Muchos otros factores, como la coerción y la información asimétrica también pueden conducir a resultados de ganar-perder.

- **Perder – Perder:** En un escenario de Perder-Perder cualquiera de las dos partes concede posiciones de negociación fuera de sus rangos objetivos. Si los negociadores no llegan a un acuerdo, ambas partes pueden terminar en peores posiciones que cuando comenzaron las negociaciones, esto se incluye a menudo como un resultado de perder-perder.

  Si una o ambas partes no pueden alejarse de una negociación, pero no están dispuestas a hacer concesiones, ambas se verán obligadas a lidiar con las malas consecuencias de no llegar a un acuerdo. Alternativamente, ambas partes podrían ser demasiado rápidas para hacer concesiones, llegando a un compromiso que es justo, pero perjudicial para ambas partes. Del mismo modo, si ambas partes se equivocan sobre los beneficios de lo que el otro lado está ofreciendo, pueden llegar a un acuerdo que más tarde vienen a lamentar.

- **Ganar – Ganar:** En un escenario Win-Win, ambas partes terminan, como mínimo, dentro de sus rangos objetivo. Esto podría simplemente llegar a un punto medio justo de que ambas partes se beneficien, o podría significar encontrar una nueva solución creativa que mejore la posición de ambas partes.

  Si ambas partes vienen a la mesa con objetivos que son mutuamente compatibles, hay una buena probabilidad de que la negociación puede resultar en una victoria para ambas partes. Por supuesto, no hay nada que impida que un negociador trate de presionar en una ventaja y empujar al otro lado en una posición perdedora, pero hay un riesgo en ese caso que el otro lado se alejará de la negociación.

  Los resultados ganadores son los resultados más estables de las negociaciones; Ya que ambas partes están contentas con el resultado, tienen pocas razones para retroceder en un momento posterior. Ambas partes tienen un incentivo para negociar entre sí de nuevo, sentando las bases para una relación de trabajo mutuamente beneficiosa. (Martinez, 2015).

2.2.17 Penalidad a Proveedores

La penalidad constituye un mecanismo de resarcimiento que se genera cuando existe un incumplimiento por una de las partes contratantes. Su naturaleza busca resarcir el daño patrimonial que ha sufrido la parte que no ha visto satisfecha la prestación que esperaba y por la cual contrató, el resarcimiento tiene como propósito el colocar al acreedor en la misma situación como si la obligación hubiese sido cumplida, lo cual comprende tanto el resarcimiento del daño patrimonial (daño emergente y lucro cesante) como en el daño extrapatrimonial (daño moral) en cuanto sean consecuencia inmediata y directa de la inejecución.

De este modo, la existencia de la penalidad determina que se presenta un elemento disuasivo al posible incumplimiento de las obligaciones a cargo de las partes, toda vez que de manera anticipada se conoce su monto y en la mayor parte de los casos es elevada, lo cual genera ante la parte que incumpla una especie de modelamiento de conducta orienta al cumplimiento y no lo contrario. (Alva Matteucci, 2010).

2.2.18 Nivel de Calidad de Proveedores

Según (Calsina Miramira, 2017), para poder medir el nivel de calidad de los proveedores se tiene que considerar primero la evaluación respectiva de los mismos, para ello se considera los siguientes puntos claves de los proveedores al momento de atender o despachar la mercadería, se puede encontrar en estos: faltantes, daños, demoras, errores, no atenciones de los productos, etc. siendo estos los puntos críticos para la respectiva evaluación y medición del nivel de calidad de nuestros proveedores:

Suministros sin defectos (01 punto)	**Suministros con defecto secundario (05 puntos)**
▪ No hay daños en el empaque ▪ Producto primario en buenas condiciones ▪ Personal atento y debidamente uniformados	▪ El empaque presenta daños ▪ El personal no apoya ▪ El personal no está debidamente uniformado ▪ Tardanzas (máximo una hora). ▪ Documentaciones mal emitidas.
Suministros con defectos principales (10 puntos)	**Suministros con defectos críticos (50 puntos)**
▪ Mercadería (primaria) presenta daños ▪ El producto esta con fecha vencida ▪ Faltante de mercadería.	▪ Empaque y producto primario presentan daños ▪ Mercadería adulterada ▪ Despachos parciales sin coordinar ▪ No despacha la mercadería en la fecha pactada.

Luego y con la siguiente fórmula se mide el nivel de calidad (NC) del proveedor:

$$NC = 101 - \frac{p1xn1 + p2xn2 + p3xn3 + p4xn4}{n1 + n2 + n3 + n4}$$

- Donde p1, p2, p3, p4,…Pn, representa la puntuación obtenida (1, 5, 10, 50 puntos respectivamente)
- Y n1, n2, n3, n4, nN, el número de lotes que ha obtenido la puntuación correspondiente.

Por último la clasificación del proveedor se establece de la siguiente manera:

- ✓ **Proveedor A: NC entre 95 y 100**; se le expresa las respectivas felicitaciones por cumplir con los estándares coordinados.
- ✓ **Proveedor B: NC entre 90 y 95**; se les debe indicar las acciones correctoras a tomar.
- ✓ **Proveedor C: NC menor de 90**; se les considera no adecuados para suministrar productos a la empresa.

2.2.19 Homologación del Proveedor

Es el proceso por el cual una empresa define aquellos proveedores que están cualificados para suministrarle productos o servicios. Consiste en evaluar y calificar de manera independiente e imparcial a los proveedores, con la finalidad de contar con un registro de proveedores aprobados en términos administrativos, operativos, comerciales y de calidad, lo cual asegurará su capacidad para suministrar productos de acuerdo con los requisitos de la organización.

La homologación de proveedores puede realizarse a través de diversos métodos:

- ***Auditoría.*** Este sistema consiste en la realización de una visita al proveedor, durante la cual se evaluaran una serie de factores, definidos en un cuestionario de auditoría. Como resultado de esta auditoría, el proveedor obtendrá una puntuación, en función de la cual será aceptada o rechazada su homologación.
- ***Test de producto***. Se realiza una prueba a los productos que desea vender el proveedor. La cual consiste en utilizar el producto para verificar su comportamiento, al final de la prueba se decide homologar o no al proveedor.

- ***Homologación por histórico.*** Este método es utilizado para homologar a proveedores que llevan trabajando con la empresa desde hace tiempo de manera satisfactoria. Se analizan los resultados históricos de la relación con el proveedor y en función de estos resultados se procede a conceder o denegar la homologación.

- ***Cuestionario de homologación.*** Este sistema es similar al de auditoría, pero sin realizar visita al proveedor. En este caso, la empresa elabora un cuestionario en el que se preguntan los datos importantes sobre la actividad, organización, medios, proceso productivo y gestión de la calidad del proveedor. Este cuestionario se envía al proveedor, y en función de sus respuestas se procede a su homologación.

En el proceso de homologación de proveedores deben participar representantes de los departamentos de la empresa involucrados: el responsable de compras, el responsable de calidad y el responsable del departamento que solicito el producto. Una vez realizada la homologación, se procede a elaborar una lista, la cual debe ser difundida entre el personal de la empresa que esté involucrado en el proceso de compras de productos o servicios. (López, 2015).

2.2.20 Calidad en la Homologación en los Proveedores

(Pinedo Cárdenas, 2008), "Este término implica el hecho de haber aceptado una conformidad con el producto, para lo cual los requerimientos han sido identificados y se conoce perfectamente los tiempos de entrega; para obtener eficiente compra de calidad se debería seguir algunos aspectos, tales como: evaluación del proveedor de una manera objetiva, poseer un conocimiento real del artículo que se está comprando, efectuar inspecciones, competencia técnica, mejoramiento en la entrega, buenas prácticas, otros factores no solamente basándose en el precio".

2.3 Marco conceptual

2.3.1 Definición: A continuación, se tomarán las definiciones de todos los conceptos puntos de estudio en la presente investigación:

- **Adquisición**: Hacer propio un derecho o cosa que a nadie pertenece o que se transmite a título lucrativo u oneroso, o por prescripción. (RAE, 2017). La adquisición en la empresa en estudio está basado en las compras de insumos y suministros para la venta y uso en los restaurantes.

- **Almacén**: Establecimiento o recinto destinado a recibir, guardar, manipular, reacondicionar, preparar y expedir mercaderías, con arreglo a las normas legales aplicables. (E-Logística, 2017). El almacén central en estudio abastece a los restaurantes, por otro lado es importante indicar que la Gerencia de restaurantes cuenta con su almacén propio de cárnicos.

- **Control de Compras**: Es un plan que nos ayuda a mantener el funcionamiento adecuado de las compras de nuestra empresa. (Click Balance, 2017). Actualmente la empresa en estudio no cuenta con un control de compras.

- **Cuadro Comparativo**: Es aquello que permite realizar una comparación (el descubrimiento de las semejanzas y las diferencias de diversos elementos a partir de su análisis u observación). (Definición.De, 2008). La empresa en investigación más que un cuadro comparativo cuenta con un cuadro de costeo de proveedores directos.

- **Delibakery (Db)**: Nombre de los restaurantes motivo de estudio de investigación de la presente tesis.

- **Desestiba**: Sacar la mercadería de la bodega de una embarcación para descargarla. (Definición ABC, 2007). Trabajo constante de almacén para el despacho de mercadería.

- **Diseño***:* Se define como el proceso previo de configuración mental, "prefiguración", en la búsqueda de una solución en cualquier campo. (Wikipedia, 2017). Elaboración del esquema del modelo logístico como solución de mejora para la presente investigación.

- **Eficiencia**: Capacidad de disponer de alguien o de algo para conseguir un efecto determinado. (Wikipedia, 2017). Actualmente la empresa cuenta con poca eficiencia en las compras, la presente investigación apunta a mejorar la eficiencia de la misma.

- **Familia de productos***:* Es un conjunto de artículos similares que cubren necesidades semejantes o tiene procesos de fabricación o canales de distribución comunes, a los que se les denomina bajo una misma marca. (Kingo Logística, 2015). La empresa en investigación cuenta con varias familias de productos, las cuales estas tienen un proceso distinto de atención, según corresponda.

- **Flujograma**: También denominado diagrama de flujo, es una muestra visual de una línea de pasos de acciones que implican un proceso determinado. Es decir, el Flujograma consiste en representar gráficamente, situaciones, hechos, movimientos y relaciones de todo tipo a partir de símbolos. (Definición ABC, 2007). Actualmente la empresa no cuenta con un Flujograma de procesos establecidos.

- **Gestión:** Es un conjunto de acciones u operaciones relacionadas con la administración y dirección de una organización. (Significados Logísticos, 2017). La gestión de compras actual es muy ineficiente ya que solo se trabaja para la atención de requerimientos sin planificación ni control previo.

- **Homologar**: Dicho de una autoridad: Contrastar el cumplimiento de determinadas especificaciones o características de un objeto o de una acción. (Wikipedia, 2017). La empresa en estudio, solo cuenta con proveedores homologados años anteriores.

- **Implementar**: Poner en funcionamiento o aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo acabo. (Wordreference, 2017). Efectuar el diseño planteado como mejora del proceso de compras actual.

- **Indicadores***:* Son variables que intentan medir u objetivar en forma cuantitativa o cualitativa, sucesos colectivos para así, poder respaldar acciones. (Definición.De, 2008). Actualmente la empresa en estudio carece de indicadores que permitan medir el nivel de atención de los requerimientos.

- **Inventario:** Es una relación detallada, ordenada y valorada de los elementos que componen el patrimonio de una empresa o persona en un momento determinado. (Wikipedia, 2017). La empresa en estudio efectúa inventarios mensuales.

- **Lead Time***:* Es un parámetro característico de una red de logística. Es el tiempo que ocurre desde que una orden es puesta en el sistema (Fecha de Ingreso de la Orden) hasta el día que el cliente desea el material en su sitio (Fecha Deseada). (Wikipedia, 2017). Actualmente la empresa en estudio no cuenta con Lead Time establecidos, es por ello la implementación como mejora en la presente investigación.

- **Logística**: Conjunto de medios y métodos necesarios para llevar a cabo la organización de una empresa o de un servicio, especialmente de distribución. (Wikipedia, 2017). La empresa en investigación tiene una logística muy limitada, ya que sus procesos de compras no están parametrados ni establecidos.

- **Modelo Logístico**: Piloto logístico con parámetros analizados y establecidos y que sirve como mejora del proceso de compras.

- **Negociación:** Es un proceso entre dos partes en donde existen dos posiciones diferentes sobre un mismo asunto, las dos partes quieren llegar a un acuerdo y para esto se comunican intercambiando propuestas y concesiones. (Wikipedia, 2017). Actualmente la negociación en la empresa en estudio es limitada o casi nula.

- **Penalidad**: Constituye un mecanismo de resarcimiento que se genera cuando existe un incumplimiento por una de las partes contratantes. (Alva Matteucci, 2010). Actualmente no se aplica penalidades en la empresa en estudio.

- **Planificar**: Hacer plan o proyecto de una acción. (RAE, 2017). La empresa en estudio no cuenta con planificación previa para la adquisición de artículos.

- **Proceso:** Es un conjunto de actividades planificadas que implican la participación de un número de personas y de recursos materiales coordinados para conseguir un objetivo previamente identificado. (Definición ABC, 2007). La empresa en estudio no cuenta con procesos establecidos en el área de compras.

- **Productividad**: Relación entre lo producido y los medios empleados, tales como mano de obra, materiales, energía, etc. (Redindustria, 2010). Actualmente la productividad en la empresa es misérrima, es por ello que en la presente investigación y con la implementación del modelo logístico se desea mejorar dicha productividad.

- **Proveedor:** Es aquel tercero que abastece de materiales u otros suministros a la empresa, los cuales son necesarios para su desarrollo y funcionamiento. (Reviso, 2002). La empresa en investigación cuenta con proveedores que vienen trabajando años con la empresa y que abastecen al almacén central.

- **Requerimiento (RQ)***:* Petición de una cosa que se considera necesaria. (Definición.De, 2008). Solicitud generada diariamente por los usuarios.

- **Rubro**: Conjunto de artículos de consumo de un mismo tipo o relacionados con determinada actividad. (Definición ABC, 2007). Los restaurantes es el rubro de la presente investigación.

- **Suministros***:* Es el acto y consecuencia de suministrar (es decir, proveer a alguien de algo que requiere). El término menciona tanto a la provisión de víveres o utensilios como a los objetos y efectos que se han suministrado. (Definición.De, 2008). Atención de todos los artículos a despachar en los restaurantes.

- **Usuario***:* Dicho de una persona: Que tiene derecho de usar de una cosa ajena con cierta limitación. (RAE, 2017). Persona encarga de realizar los requerimientos de su local (restaurante).

III. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

3.1 Hipótesis General

H_1: Diseñando e implementando un modelo logístico se mejorará el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

H_0: Diseñando e implementando un modelo logístico no se mejorará el proceso de compras en una cadena de restaurantes

3.2 Hipótesis Específicas

$H1_1$: Determinando un modelo logístico se mejorará las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

$H0_1$: Determinando un modelo logístico no se mejorará las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

$H1_2$: Determinando un modelo logístico se reducirá los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

$H0_2$: Determinando un modelo logístico no se reducirá los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

3.5 Variables

Variable Independiente: En función y en base a la formulación del problema general, se llega a la conclusión que la variable independiente es: ***Diseño e implementación de un modelo logístico***, esto quiere decir al conjunto de actividades a efectuarse en la empresa en estudio para satisfacer todas las necesidades requeridas de manera pronta y eficiente; ya que de esta variable depende que exista una disminución o incremento en la productividad de la empresa.

Variable Dependiente: En función y en base a la formulación del problema general, se llega a la conclusión que la variable dependiente es: ***Mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes***, esto responde a que se busca maximizar la eficiencia del

proceso de compras en estudio con un mínimo de recurso utilizado, cabe mencionar que esta variable depende del modelo logístico a diseñar e implementarse (variable independiente) ya que es posible mediante ello una mejora en el proceso de compras a partir de un buen plan de modelo logístico.

IV. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Tipo de Investigación

- ***Finalidad: aplicada***

Para (Ezequiel, 2014) define que depende de los descubrimientos y avances de la investigación básica y se enriquece con ellos, pero se caracteriza por su interés en la aplicación, utilización y consecuencias prácticas de los conocimientos. La investigación aplicada busca el conocer, para hacer, para actuar, para construir, para modificar.

- ***Nivel: descriptiva, explicativa***

Para (Vera, 2013) define que buscan desarrollar una imagen o fiel representación (descripción) del fenómeno estudiado a partir de sus características. Describir en este caso es sinónimo de medir. Miden variables o conceptos con el fin de especificar las propiedades importantes de comunidades, personas, grupos o fenómeno bajo análisis. El énfasis está en el estudio independiente de cada característica, es posible que de alguna manera se integren las mediciones de dos o más características con el fin de determinar cómo es o cómo se manifiesta el fenómeno. Pero en ningún momento se pretende establecer la forma de relación entre estas características. En algunos casos los resultados pueden ser usados para predecir.

- ***Enfoque: cuantitativo***

Para (Ministerio del Poder Popular para Educación Universitaria, Ciencia y Tecnología, 2008) define que cualquier campo se aplica la investigación de las Ciencias Físico-Naturales. El objeto de estudio es externo al sujeto que lo investiga tratando de lograr la máxima objetividad. Intenta identificar leyes generales referidas a grupos de sujeto o hechos. Sus instrumentos suelen recoger datos cuantitativos los cuales también incluyen la medición sistemática, y se emplea el análisis estadístico como característica resaltante. Recolección de información y datos numéricos con análisis estadísticos.

4.2 Diseño de la Investigación

- ***Longitudinal***

(Cazau, 2006). "Está basado por serie de tiempos (antes y después)".

En el presente trabajo de investigación se busca comparar los resultados del primer semestre del año 2016 versus los resultados de mejora del primer semestre en el año 2017, comprobando y demostrando así el antes y la mejora del después, es por ello que el diseño de la investigación es de tipo longitudinal.

- ***Pre – experimental***

(Cazau, 2006). "Dónde manejamos una única variable y no tenemos ningún control sobre ella".

Este tipo de investigación no existen dos variables, solo maneja la variable independiente en donde por medio de un estímulo manejamos la pre-prueba (resultados del primer semestre del 2016) y la pos-prueba (resultados de mejora del primer semestre del 2017).

4.3 Población, Muestreo y Muestra

4.3.1 Población:

(Wigodski, 2010)**.** "Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado".

(Explorable.com, 2009). "La población de la investigación es generalmente una gran colección de individuos u objetos que son el foco principal de una investigación científica. Las investigaciones se realizan en beneficio de la población. Sin embargo, debido a los grandes tamaños de las poblaciones, los investigadores a menudo no pueden probar a cada individuo de la población, ya que consume mucho dinero y tiempo. Por esta razón, los investigadores confían en las técnicas de muestreo".

La población en el presente trabajo en estudio tiene un rol importante de análisis en la investigación, debido a que la población escogida incluye una parte muy significativa en las compras y/o procesos de compras de la empresa en estudio, ya que se está eligiendo a los 7 restaurantes de la empresa como población, porque a través de ellos y mediante la muestra podremos identificar los problemas y encontrar solución a nuestros objetivos propuestos.

En el presente trabajo de investigación la población está delimitada cuantitativamente por los costos del primer semestre del 2016 que generan las compras de los productos que se usan en cada uno de los 7 restaurantes de la empresa en estudio, los cuales son:

Tabla 03. Población

Ítem	Restaurante	Costo Total 1er Semestre 2016
1	DB ANCÓN	S/. 142,191.11
2	DB BOLÍVAR	S/. 52,639.17
3	DB LA PUNTA	S/. 238,818.35
4	DB MALA	S/. 103,366.86
5	DB CHORRILLOS	S/. 282,936.26
6	DB COLVILLE	S/. 41,869.17
7	TEXAS	S/. 189,473.69

Fuente: La empresa

4.3.2 Muestreo:

(Explorable.com, 2009). “El muestreo es el método que se usa para tomar una muestra de una población total, esta se toma para no estudiar el total, pues resulta más sencillo estudiar una muestra representativa que un total en tiempo y esfuerzo.”

En el presente trabajo estudio de investigación, el tipo y/o técnica de muestreo seleccionado para determinar nuestra muestra será el **No probabilístico** e **intencional**, debido a que nuestro objetivo de investigación está enfocado en los requerimientos por artículos atendidos en los restaurantes, y por la dimensión de los mismos, es que se determina dicha técnica de muestreo.

Para poder elegir a nuestra muestra, primero determinaresmos cuatitativamente que restaurante genera mayor costo en el primer semestre del 2016 y a su vez también se determinará a aquel local que genera mayor cantidad de artículos en los requerimientos y por ende represente la mayor cantidad de productos que se compra o se adquiera en el local.

En conclusión y teniendo en cuenta que el muestreo determinado en la presente investigación es **No probabilístico** e **intencional**, nos apoyaremos mediante la herramienta del Diagrama de Pareto para determinar la muestra a analizar (demostrar que restaurante genera mayor costo y a su vez demostrar también que restaurante genera mayor cantidad de artículos en los requerimientos), la cual será la muestra base de la presente investigación y el estudio de la mejora aplicado en ella, se demostrará que se podrá aplicar en los demás restaurantes.

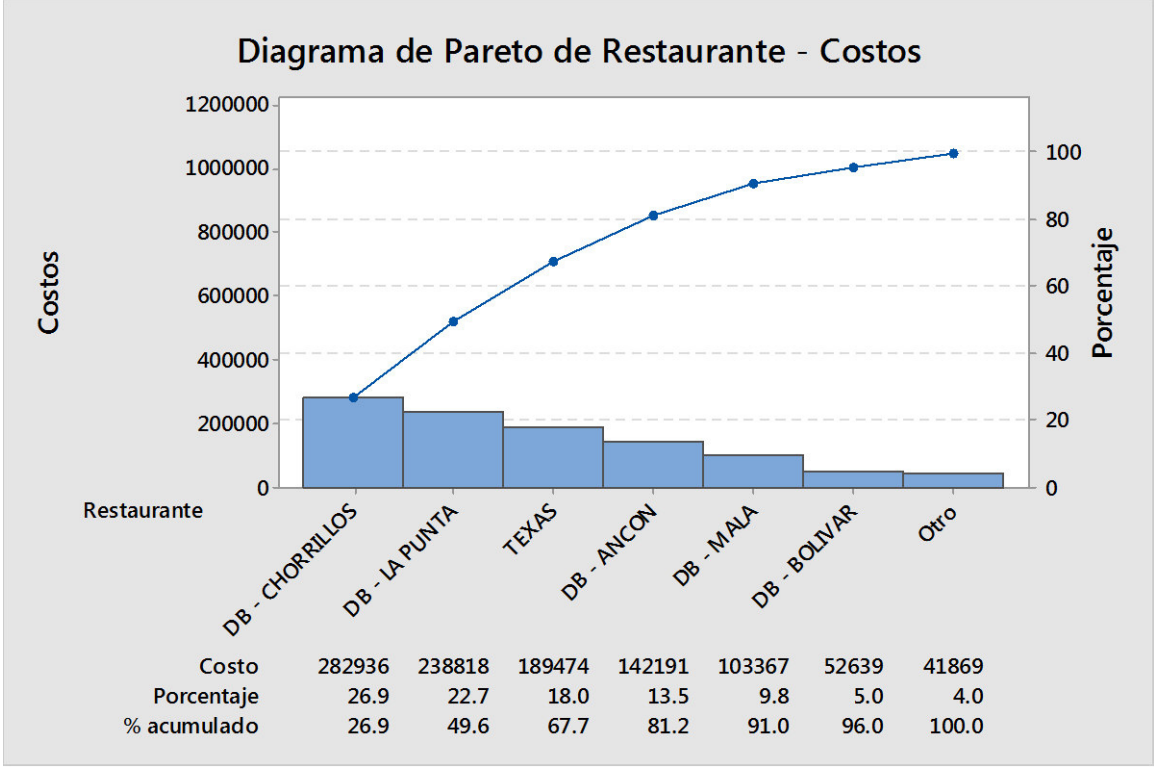
Tabla 04. Costos total semestral de los restaurantes y Cantidad de artículos generados

Ítem	Restaurante	Costo Total 1er Semestre 2016	Cant. Artículos 1er Semestre 2016
1	DB ANCÓN	S/. 142,191.11	2367
2	DB BOLÍVAR	S/. 52,639.17	1269
3	DB LA PUNTA	S/. 238,818.35	2986
4	DB MALA	S/. 103,366.86	2617
5	DB CHORRILLOS	S/. 282,936.26	6224
6	DB COLVILLE	S/. 41,869.17	2113
7	TEXAS	S/. 189,473.69	5490

Fuente: La empresa

Con los costos semestrales indicados y los restaurantes identificados respectivamente y para un mejor análisis y determinación de que restaurante representa mayor costo o genera mayor valor en las compras, se aplica el siguiente Diagrama de Pareto:

Figura 09. Diagrama de Pareto de Restaurantes – Costos

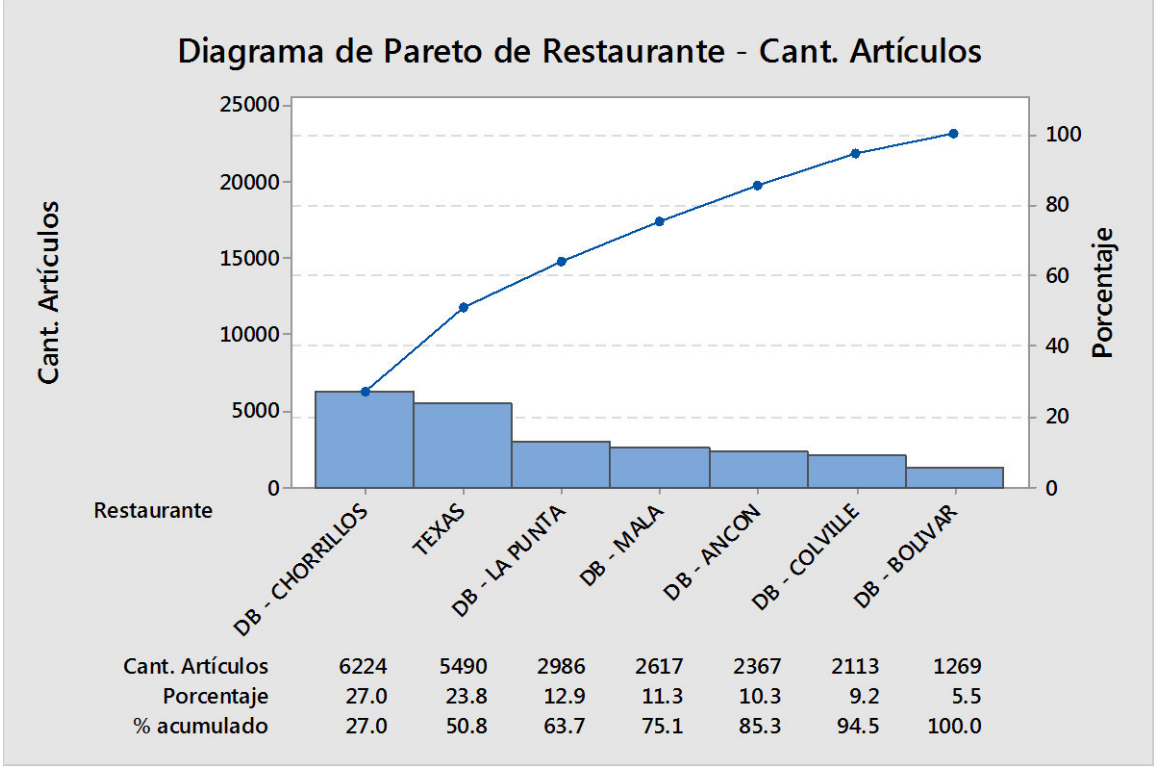


Fuente: Elaboración propia, Minitap17

Como se podrá notar, se extrapola que casi el 80% de las costos en los restaurantes los produce: **Db Chorrillos**, Db La Punta y Texas respectivamente.

A continuación, también se aplicará Pareto para determinar que Restaurantes generan mayor cantidad de artículos en los requerimientos semestrales realizadas:

Figura 10. Diagrama de Pareto de Restaurantes – Cant. Artículos



Fuente: Elaboración propia, Minitap17

En dicho diagrama se colige que casi el 80% de los artículos generados en los restaurantes los produce: **Db Chorrillos**, Texas, Db La Punta y Db Mala respectivamente.

4.3.3 Muestra:

(Wigodski, 2010). " La muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población".

(May Rosas, 2015). "Conjunto de cosas, personas o datos elegidos al azar, que se consideran representativos del grupo al que pertenecen y que se toman para estudiar o determinar las características del grupo".

Por tanto, y habiendo aplicado el Diagrama de Pareto en ambos casos, tanto para los costos y para las cantidades de los artículos generados en los requerimientos en el primer semestre, se concluye que para ambos escenarios el Db Chorrillos es el local que genera mayor costo y mayor cantidad de artículos al momentos de realizar los requerimientos, concluyendo así que la muestra de nuestra investigación será dicho restaurante, el **Db Chorrillos.**

4.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

4.4.1 Técnica:

Para el presente trabajo de investigación se empleó como técnica de recolección de datos a la **Observación**, ya que es esta el método fundamental de obtención de datos de la realidad actual de la empresa en estudio, debido a que la obtención de la información es mediante la percepción intencionada y selectiva.

Se observó que actualmente no se cuenta con un control, medición y registros de los artículos adquiridos en los restaurantes por parte de ninguna área, las compras realizadas son hechas de manera directa a los proveedores habituales y homologados por la empresa, y que también no se cuenta con un adecuado control de pedido de los requerimientos.

4.4.2 Instrumentos:

Por otro lado, el instrumento a utilizar en el presente trabajo de investigación es el registro detallado de los requerimientos por artículo de los restaurantes, estos datos fueron ingresados y registrados en los cuadros de Control de Compras y Eficiencia, estos cuadros de instrumentos de recolección es de elaboración propia y tiene como función

principal llevar un mejor control de los artículos que se consume por restaurante, ver el estatus actual de cada artículo y llevar un indicador de control y atención por los artículos atendidos en los requerimientos; a su vez se creó un Cuadro Comparativo, este instrumento servirá para la mejora de nuevos precios por medio de más proveedores, mínimo 3, puesto que actualmente no se cuenta con cuadro comparativo de precios, debido a que las compras son hechas de maneras directas a los proveedores homologados y no presentando otras alternativas.

Teniendo en cuenta lo dicho y sabiendo que nuestro muestreo es **No Probabilístico** e **intencional**, y además que la muestra de la presente investigación es el restaurante **Db Chorrillos**, se observó y analizó el comportamiento de los requerimientos por artículo de los 6 primeros meses del año 2016 de dicho restaurante, con la finalidad de relacionar las dos variables que cuenta el presente estudio de investigación: Diseño de un modelo logístico y mejorar el proceso de compras.

A continuación, se presentará los instrumentos de recolección de datos:

Figura 11. Control de Compras

1. CONTROL DE COMPRAS

ITEM	REQUERIMIENTO			ARTÍCULO					ESTATUS DEL ARTÍCULO		
	LOCAL	NRO.	FECHA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	ESTADO FINAL

MES - AÑO				
CUADRO RESUMEN			Diferencia	Porcentaje
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	A	A-B	B/A
	Artículos atendidos en los RQ	B		

Fuente: Elaboración propia

Figura 12. Eficiencia

2. EFICIENCIA

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	LEAD TIME DE ATENCIÓN		FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOC. (FT/GR)	FECHA DE ATENCION	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
					DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION											

MES – AÑO				
CUADRO RESUMEN			Diferencia	Porcentaje
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	C	B-C	C/B
	Artículos atendidos en los RQ	B		

Fuente: Elaboración propia

Figura 13. Cuadro Comparativo

3. CUADRO COMPARATIVO

EMPRESA: .....
AREA: .....
ELABORADO POR: .....
CARGO: .....
FECHA DE ELABORACIÓN: .....

NRO. RQ: .....
TIPO RQ: .....
FECHA DEL RQ: .....
LEAD TIME: .....
FECHA LÍMITE DE ATENCIÓN .....

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES											
					PROVEEDOR 1			PROVEEDOR 2			PROVEEDOR 3			COSTE A PRECIOS MINIMOS		
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	Prec. Unit	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
			SUB TOTAL													
			IGV (18%)						X							
			PERCEPCIÓN													
			TOTAL													
			CONTACTO													
			TELEFONO													
			HOMOLOGADO													
			FORMA DE PAGO													
			TIEMPO DE ENTREGA													
			FLETE											S/0.00		
			OBSERVACIONES											DIFERENCIA		
			SE ELIGE AL PROVEEDOR X POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO													

Fuente: Elaboración propia

4.4.2.1 Juicio de Expertos

A continuación, para demostrar la validez de nuestros instrumentos de medición, se aplicó la evaluación de juicio de expertos a 3 especialistas del área: Jefe de Logística, Jefe de Compras y al Analista del área, obteniendo los siguientes resultados:

A. Variable Independiente – Control de Compras

La prueba binomial analiza variables dicotómicas

Prueba binomial

Tabla 05. Prueba binomial de Control de Compras

		Categoría	N	Proporción observada	Prop. de prueba	Sig. exacta (bilateral)
expert1	Grupo 1	si	10	0,91	0,50	0,012
	Grupo 2	no	1	0,09		
	Total		11	1,00		
expert2	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		
expert3	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		

Fuente: Elaboración propia, SPSS.

Entonces:

$$x = \frac{0.012 + 0.065 + 0.065}{3} = 0.047$$

Entonces:

P promedio = 0,02
P promedio < 0,05

La prueba binomial indica que el instrumento de medición es válido en su contenido porque el resultado es menor al nivel de significancia de 0,05

B. Variable Dependiente 1 – Eficiencia

La prueba binomial analiza variables dicotómicas

Prueba binomial

Tabla 06. Prueba binomial de Eficiencia

		Categoría	N	Proporción observada	Prop. de prueba	Sig. exacta (bilateral)
	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
expert1	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		
	Grupo 1	si	10	0,91	0,50	0,012
expert2	Grupo 2	no	1	0,09		
	Total		11	1,00		
	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
expert3	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		

Fuente: Elaboración propia, SPSS.

Entonces:

$$x = \frac{0.065 + 0.012 + 0.065}{3} = 0.047$$

Entonces:

P promedio = 0,02
P promedio < 0,05

La prueba binomial indica que el instrumento de medición es válido en su contenido porque el resultado es menor al nivel de significancia de 0,05

C. Variable Dependiente 2 – Cuadro Comparativo

La prueba binomial analiza variables dicotómicas

Prueba binomial

Tabla 07. Prueba binomial del Cuadro Comparativo

		Categoría	N	Proporción observada	Prop. de prueba	Sig. exacta (bilateral)
expert1	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		
expert2	Grupo 1	si	9	0,82	0,50	0,065
	Grupo 2	no	2	0,18		
	Total		11	1,00		
expert3	Grupo 1	si	10	0,91	0,50	0,012
	Grupo 2	no	1	0,09		
	Total		11	1,00		

Fuente: Elaboración propia, SPSS.

Entonces:

$$x = \frac{0.065 + 0.065 + 0.012}{3} = 0.047$$

Entonces:

P promedio = 0,02
P promedio < 0,05

La prueba binomial indica que el instrumento de medición es válido en su contenido porque el resultado es menor al nivel de significancia de 0,05

4.5 Técnicas de procesamiento y análisis de datos

Se trata de la selección del método, o los métodos, de análisis a aplicar durante el desarrollo de la investigación. Con su guía se elabora el análisis de datos de la información y se obtienen mejores resultados. (Muñoz Razo, 1998).

En la presente investigación se ha recolectados los datos proporcionados por los instrumentos, y luego se procederá al análisis estadístico respectivo, en la cual se utilizó el paquete estadístico para ciencias sociales **SPSS** (StatisticalPackageforthe Social Sciences) Versión 20.

V. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

5.1 Presentación de Resultado

5.1.1 Diagnóstico del Proceso Actual

En el presente subcapítulo se tiene como finalidad describir los procesos actuales de la empresa en estudio, que son relevantes para el tema en investigación, para poder así realizar un análisis minucioso, con el único objetivo de identificar las deficiencias del mismo, los cuales serán tomados como oportunidades para desarrollo de mejoras.

5.1.1.1 Compras

Actualmente lo que el área logística compra para abastecer a los restaurantes de la empresa , son todos los productos que el usuario solicita, tanto para su abastecimiento de insumos para la elaboración de platos de venta al público y otros productos que no intervienen en ello (suministros), pero que si son relevantes para el correcto funcionamiento del local, es importante mencionar que la compra y adquisición de cárnicos y activos fijos, lo realiza y le compete directamente a la gestión de la Gerencia de Restaurantes por un tema de función organizacional de la empresa y disposición de la Gerencia misma. En la presente investigación, se tomó como base los costos de las compras de los artículos atendidos en los requerimientos de los restaurantes, dichos costos fueron tomados del primer semestre del año 2016 para su respectivo análisis.

A continuación, el detalle:

Tabla 08. Costo total de adquisición por mes de los restaurantes (2016)

Ítem	Mes / Restaurante	ene - 16	feb - 16	mar - 16	abr - 16	may - 16	jun - 16	Total general
1	DB ANCON	S/. 33,457.83	S/. 19,288.55	S/. 25,201.24	S/. 25,513.03	S/. 28,547.84	S/. 10,182.62	**S/. 142,191.11**
2	DB BOLIVAR	S/. 7,622.54	S/. 16,329.33	S/. 4,580.65	S/. 8,100.50	S/. 7,917.13	S/. 8,089.02	**S/. 52,639.17**
3	DB LA PUNTA	S/. 40,448.64	S/. 24,358.21	S/. 40,337.37	S/. 38,919.24	S/. 48,135.27	S/. 46,619.62	**S/. 238,818.35**
4	DB MALA	S/. 22,214.50	S/. 19,140.95	S/. 20,216.38	S/. 14,930.21	S/. 16,689.37	S/. 10,175.45	**S/. 103,366.86**
5	DB CHORRILLOS	S/. 49,240.23	S/. 31,778.89	S/. 42,398.12	S/. 47,394.06	S/. 54,040.52	S/. 58,084.44	**S/. 282,936.26**
6	DB COLVILLE	S/. 6,679.97	S/. 9,506.91	S/. 4,423.62	S/. 6,353.83	S/. 9,119.78	S/. 5,785.06	**S/. 41,869.17**
7	TEXAS	S/. 33,821.33	S/. 20,516.61	S/. 27,726.13	S/. 34,239.56	S/. 36,454.96	S/. 36,715.10	**S/. 189,473.69**
	Total general	**S/. 193,485.04**	**S/. 140,919.45**	**S/. 164,883.51**	**S/. 175,450.43**	**S/. 200,904.86**	**S/. 175,651.31**	**S/. 1,051,294.60**

Fuente: La empresa

5.1.1.2 Importancia de las Compras

Actualmente las compras que se realizan en la empresa en investigación son de vital importancia, ya que estos representan los ingresos y la rentabilidad para la empresa, pero debido a que no se cuenta con un sofisticado modelo logístico, no se puede mejorar el proceso de compras y por ende la rentabilidad se verá estancada, esto puede mejorar si se diseña e implementa un correcto modelo logístico que permita no solo en mejorar el proceso de las compras si no aumentar la rentabilidad del negocio de la empresa.

5.1.1.3 Gestión del Proceso de Compras

La empresa en estudio, actualmente no cuenta con una gestión del proceso de compras, debido a que no existen normas ni parámetros a cumplir por parte de los usuarios ni de logística, siendo estos uno de los principales problemas para el correcto funcionamiento de la gestión de los procesos de compras.

A continuación, se detalla las principales debilidades y problemas que se genera al no contar con una adecuada gestión del proceso de compras:

- No existe fecha ni horario establecidos para la generación de requerimientos por parte de los usuarios.
- No existe una catalogación de los requerimientos que sirva para medir la necesidad y urgencia de atención de los mismos.
- No hay una adecuada proyección de pedidos por parte de los usuarios.
- Logística cuenta con poca alternativa de proveedores que sirvan como contingencia y que estos no representen altos precios.
- Adquisición de productos con altos precios por una inocua realización de pedidos.
- No atención de requerimientos de los usuarios por no solicitar con anticipación sus pedidos.
- Gasto en costo de transporte extra para recojo de mercadería que se requiere atender al usuario de manera urgente.

5.1.1.4 Principales Objetivos en la Gestión Compras

Actualmente el área de compras de la empresa en estudio no cuenta con políticas ni objetivos trazados para medir la productividad del área ya que se trabaja solo en el día a día y para cumplir básicamente las necesidades de los requerimientos de los usuarios y no por medición de metas u objetivos trazados como área, siendo esto una desventaja y debilidad para incrementar la productividad de la organización.

5.1.1.5 Compras Programadas

La empresa en investigación no cuenta actualmente con compras programadas por parte de los usuarios, debido a que no hay planificación de por medio, las compras son proyectadas mensualmente por el área de logística con el fin de abastecer al almacén central, pero esta proyección en su mayoría de veces es ineficiente e inexacta, ya que por lo general hay veces que los productos proyectados solicitados no tienen rotación y en otras oportunidades simplemente no cubre la necesidad del mes, y es ahí donde los problemas de abastecimiento son notorios y conlleva al malestar general por todas las áreas implicadas, es por eso que se urge un modelo logístico para mejorar el proceso de compras y evitar así de manera posible la no atención de los requerimientos por parte de los usuarios.

5.1.1.6 Cuadro Comparativo

Actualmente la empresa en estudio trabaja con un solo cuadro comparativo, aunque en realidad no se trate de un cuadro comparativo puntualmente, más bien es un cuadro de costeo de precios, este cuadro ya se encuentra establecido por el área de compras, ya que por contar con proveedores de confianza, homologados y años trabajando con la empresa, solo se solicita actualizar precios y comparar dichos precios con el último atendido, cabe recalcar que este cuadro se estableció con el fin de trabajar con proveedores directos (distribuidores autorizados de los proveedores fabricantes), es decir proveedores que en teoría tendría los mejores precios, por otro lado también se cuenta con proveedores de segunda opción (distribuidores), que no tienen los mejores precios pero que si cuentan con los productos requeridos pero con un costo más elevado, en ambos casos a dichos proveedores se solicita mensualmente actualizar sus precios, con la finalidad de tener a la

mano sus respectivas cotizaciones y cuadro de costeo listo para el legajo de las emisiones de las órdenes de compras respectivas.

A continuación, se presenta el detalle del cuadro comparativo actual:

Figura 14. Cuadro Comparativo actual

COSTEO PRECIOS UNITARIOS DE PROVEEDORES DIRECTOS HOMOLOGADOS

ÁREA: LOGÍSTICA - COMPRAS

ELABORADO POR: .....

EMPRESA: .....

FECHA: .....

RQ: .....

PROVEEDOR: .....

ITEM	ARTÍCULO	PEDIDO DEL MES X	UND.	PRECIO UNIT.	TOTAL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
		SUB TOTAL			S/0.00
		IGV (18%)			S/0.00
		PERCEPCION			
		TOTAL			S/0.00

DATOS	PROVEEDOR
CONTACTO	
TELEFONO	
HOMOLOGADO	
FORMA DE PAGO	
TIEMPO DE ENTREGA	
FLETE	

OBSERVACIONES:
PROVEEDOR X, ES EL PROVEEDOR DIRECTO SOLICITADO Y HOMOLOGADO DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS.

Fuente: La empresa

5.1.1.7 Compra Centralizada

Las compras generadas actualmente en la empresa cuyo motivo es de investigación, son efectuadas directamente al almacén central de los restaurantes, mediante una proyección mensual de pedidos por parte de logística, este almacén central tampoco realiza pedidos a logística bajo ninguna programación o planificación de por medio, ya que por carecer de una gestión de procesos de compras no hay parámetros establecidos para que ello se cumpla, si bien es cierto que los usuarios tampoco realizan programación de pedidos o efectúan su requerimiento con anticipación, esta función le debería competer también al almacén central, ya que ella es gestora de la atención de los pedidos de los requerimientos de los usuarios de los restaurantes.

5.1.1.8 Planificación De La Gestión De Compras

Como se ha mencionado anteriormente, actualmente la empresa en estudio no cuenta con una correcta planificación de la gestión de compras, ya que la única planificación es la proyección mensual de los artículos para su posterior pedido y esto es realizado por el jefe de compras de logística, mediante un promedio mensual de los consumos por restaurantes (salidas del artículos atendidos por el almacén central a cada área), para ello utiliza el sistema INFOREST para la exportación de dicha información y sin ninguna evaluación estadística o criterio matemático más exacto, es por ello que dicha proyección muchas veces es ineficiente e inadecuada, por tal motivo se busca en la presente investigación implementar una correcta planificación de la gestión de compras que mejore la actual forma de realizar la proyección o planificación de las mismas.

5.1.1.9 Flujograma del Proceso de Compras

El Flujograma de la empresa actual en investigación es muy misérrimo e ineficiente ya que esta es muy limitada y no está establecida por la Gerencia de Logística, por lo que carece de procesos que agilicen la elaboración de las compras y en otros casos amerite eliminar ciertos procedimientos innecesarios que solo producen demore en la generación de las compras; es por ello que por el cargo en la empresa y la experiencia del tesista el flujograma actual es elaborado de la siguiente manera:

Figura 15. Flujograma actual del proceso de compras

PROCESO ACTUAL DE COMPRAS

N°	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	Asistente de logística	Jefe de Abastecimiento	Jefe de Compras	Usuario	Almacén Central	Proveedor
	INICIO				INICIO		
1	Realiza su requerimiento o pedido según su necesidad						
2	Almacén recepciona el pedido y verifica stock				NO / SI		
3	Solicita el producto al comprador, mediante correo o telefónicamente						
4	Coordina con el proveedor habitual						
5	El proveedor recepciona el pedido, evalúa, confirma la disponibilidad de atención y solo está a la espera de la OC						
6	Se emite la OC directa						
7	Aprueba con un VB la OC						
8	Aprueba mediante sistema INFOREST la OC						
9	Envía la OC al proveedor						
10	El proveedor recepciona la OC y reconfirma la fecha de atención por correo o telefónicamente						
11	Informa al usuario la fecha de atención						
12	Se da conformidad de la fecha				NO / SI		
13	Llega al almacén central el pedido						
14	Se gestiona el recojo de la mercadería						
15	Se atiende el requerimiento						
	FIN				FIN		

Fuente: Elaboración propia

5.1.1.10 Políticas de Compras

Actualmente el área de compras de la empresa en estudio no cuenta con políticas de compras establecidos, debido a que el objetivo primordial del área es atender los requerimientos de los usuarios de la manera posible y como se venía trabajando, apuntando básicamente a criterio y/o conocimiento del comprador o jefe, conllevando esto a que no haya una adecuada selección de los productos o servicios que se adquiera en la empresa, es por ello que en la presente investigación se planteará políticas de compras para mejora del proceso actual de compras.

5.1.1.11 Productividad

La empresa actual motivo de estudio no cuenta con una productividad medible, debido a que no está establecido los controles necesarios que puedan medir dicha productividad y tampoco los objetivos necesarios a cumplir como área de compras.

5.1.1.12 Evaluación de Proveedores

Los proveedores que actualmente cuenta la empresa cuyo motivo es de investigación, son proveedores que vienen trabajando años con la empresa (10 años aprox.) y por el nivel de fidelización con ellos, estos no son evaluados de ninguna manera, es decir no existe un indicador de medición para verificar el grado o el nivel de calidad de dichos proveedores, motivo por el cual, y valiéndose por la confianza y los años que se vienen trabajando con tales proveedores, estos abusan de la flexibilidad que la empresa les puede otorgar, ya que en varias ocasionas atienden mercadería vencida, en mal estado a destiempo o simplemente no despachan, y todos estas perjuicios ocasionados son prácticamente pasados por alto, debido a que no existe una medida correctiva para que esta sea aplicada como correspondería.

5.1.1.13 Negociación con Proveedores

La negociación actual que se tiene con los proveedores es prácticamente cotidiana ya que todos los días se solicita mercadería para la atención, es importante mencionar que más que una negociación del cliente – proveedor, es más una validación y confirmación de precios por parte del proveedor al cual se va asignar la compra, ya que por ser proveedores de distribuidores fabricantes y por la fidelización de los mismos, prácticamente nosotros estamos sujetos a los precios que estos nos establecen, debido a que no se cuenta con proveedores alternativos y si los hay, estos no cuentan con crédito disponible o el costo es mucho más elevado que el proveedor habitual, es por ello necesario establecer parámetros de negociación para que lo proveedores estén sujetos a la empresa y no la empresa sujetos a ellos.

5.1.1.14 Técnicas de Negociación

Las técnicas que se usan actualmente en la empresa en estudio, no son otra cosa más que el convencimiento propio, la experiencia y el criterio mismo del comprador, ya que no existen en la empresa técnicas definidas a aplicar en una negociación, sería muy importante establecer metodologías de negociación, y que le sirva en este caso al comprador a manejar un panorama amplio en las negociaciones ya que es muy importante saber negociar con los proveedores, debido a que una buena y correcta negociación permitirá de alguna forma la reducción de los costos al momento de adquirir una compra y por ende mayor rentabilidad para la empresa.

5.1.1.15 Resultados de la Negociación

Los resultados que se tiene después de realizar una negociación en la empresa actual en estudio, es casi siempre lo mismo, es sujetarse a lo que el proveedor dispone, ya que generalmente los precios que estos manejan son los mismos precios que se viene trabajando, y solo es dar conformidad a sus precios mes a mes, esto responde a que el proveedor conoce las debilidades de la empresa y está seguro que lo cotizado siempre se le va a comprar a este, debido a que esto se ha vuelto una tendencia desde años y no hay disyuntiva que cambie esto por el momento; en este caso estamos ante un escenario de Ganar – Perder, es decir que generalmente el proveedor es quien se viene beneficiado y

no la empresa, es por ello que la finalidad de esta investigación es cambiar esta inventiva y el escenario inclinarlo a favor y en beneficio para la organización.

5.1.1.16 Penalidad a Proveedores

La empresa en investigación no cuenta con políticas de penalidades hacia los proveedores, debido a que estos son prácticamente proveedores de confianza y fidedignos, a lo mucho y en casos extremos las acciones que se toman son legales (desvinculación total con tal proveedor), pero como política de la empresa no existe sanciones algunas a los proveedores, ya que estas no cuentan con un contrato de por medio, y por ende con cláusulas que permitan aplicar penalidad, solo se cuentan con proveedores homologados con la empresa y los años que se vienen trabajando con ellos es su mejor carta de presentación para confiar en la atención y la calidad de su trabajo.

5.1.1.17 Nivel de Calidad de los Proveedores

Como se ha indicado anteriormente, la empresa actual motivo de estudio, no cuenta con una evaluación de proveedores, por lo tanto no se puede medir el nivel de calidad de estos proveedores, a lo mucho se puede determinar a groso modo y por el trato mismo con cada uno de ellos el nivel de atención (faltantes, daños, demoras, errores, no atenciones de los productos, etc.), pero no podemos cuantificarlo, que es lo que se sugiere para tener datos más exactos y expresarlo mediante indicadores que sería lo ideal. En la presente investigación se busca plantear una mejora o solución ante esta carencia en la empresa.

5.1.1.18 Homologación de Proveedores

Actualmente la empresa en estudio, cuenta con proveedores que han sido homologados años anteriores y que vienen trabajando tiempo con la empresa, esto responde a que la empresa actual no cuenta con un área establecida y exclusiva para la realización de dicha función, ya que si un proveedor es nuevo y desea iniciar relaciones comerciales con la empresa, solo se evalúa mediante precios y satisfacción de sus productos por parte del usuario; es decir se viene aplicando la técnica de homologación por histórico, es por ello que en la actualidad es mucho más recomendable usar otros tipo de criterio de homologación como:

- Homologación por Auditoría.
- Homologación por Test de producto
- Homologación por Cuestionario.

Debido a que la homologación actual no se viene ejecutando con la objetividad que amerita, es necesario aplicar mínimo uno de estos tres tipos de homologación (descritos en detalle en las Bases Teóricas de la presente investigación), ya que los resultados serán más fehacientes y por ende los proveedores con las que la empresa contará serán proveedores de primer nivel.

5.1.1.19 Calidad en la Homologación de los Proveedores

El nivel de calidad de los proveedores homologados en la actual empresa motivo de estudio es misérrima, ya que estos proveedores se encuentran homologados desde años anteriores y desde entonces no son evaluados para medir su nivel de calidad, es decir actualmente la empresa no cuenta con indicadores de medición para medir el nivel de calidad en la homologación de sus proveedores, es por ello que la presente investigación apunta a cambiar esta deficiencia en la empresa.

5.1.1.20 Diagrama de Ishikawa

Actualmente la empresa en estudio no cuenta con un análisis de causas y efectos establecidos por el área que puedan identificar la problemática de la organización, y mediante ellas determinar si estas están generando pérdidas para la empresa.

5.1.1.21 Diagrama de Pareto

Actualmente la empresa en investigación no aplica esta metodología de análisis, motivo por el cual es que esta desconoce cuáles son las causas más relevantes que generan retrasos en los procesos, entregas a destiempo de los requerimientos, adquisición de productos con altos precios, pedidos no programados ni planificados, etc.

5.1.2 Desarrollo de mejora

El presente subcapítulo tiene como objetivo mostrar, evaluar e identificar las alternativas de solución para el problema en estudio. Para ello, se partirá del análisis realizado en el subcapítulo anterior, donde se detalló la situación actual y donde se presentará el contraste de mejora de los mismos.

5.1.2.1 Compras

Con la finalidad de mejorar el área de compras se ha determinado la implementación de ciertos puntos para mejora, entre ellas está manejar la centralización de todas las compras, esto debido a que el área logística no cuenta con la potestad de gestionar la compra de la familia de los cárnicos y de activos fijos para cada local, sino que es facultad de la Gerencia de Restaurantes, es por ello que se plantea la centralización global de todas las compras por artículos de todos los restaurantes, debido a que se llevará un mejor manejo de la data y se evitará las compras con altos precios por productos que la Gerencia de Restaurantes no pudo planificar ni gestionar (cárnicos y activos fijos), dejando netamente bajo responsabilidad al área de Logística – Compras.

5.1.2.2 Importancia de Compras

Si bien es cierto que el área logística es un área de vital importancia para la organización, esto siempre va de la mano con un correcto modelo logístico, donde las mejoras planteadas a implementar en la presente investigación como: Lead Time de atención de RQ, Cuadros de control (compras, eficiencia y comparativo de precios), políticas de compras, planificación de las compras, centralización de las compras, evaluación de proveedores, apropiada homologación de proveedores y un adecuado gestión del proceso de compras, permitirán que a través del modelo logístico a implementar se mejore la correcta inversión de los recursos y a su vez ser un área más competitiva y que respalde el negocio de la organización.

5.1.2.3 Gestión del Proceso de Compras

Como se ha mencionado anteriormente, la empresa en investigación, carece de una gestión de proceso de compras, como mejora para la presente investigación se implementar los siguientes parámetros para la adecuada gestión del proceso de compras:

- Se pactarán fechas y horarios que deberán acatar los usuarios para la elaboración de sus requerimientos.
- Se catalogarán los requerimientos que sirvan para medir el nivel de urgencia de los pedidos de los usuarios.
- Se educará a los usuarios para que realicen una adecuada proyección de sus pedidos y con anticipación, evitando así gastos terceros como adquisición de productos con altos precios, gastos de transporte para recojo de mercadería, no atención de RQ, etc.
- Se aumentarán alternativas de proveedores de menor costo para la compra de los productos (implementación de un cuadro comparativo).
- Se llevará un control del estatus de todos los artículos de los requerimientos, midiendo la atención y eficiencia de los mismos.

5.1.2.4 Principales objetivos en la gestión compras.

Debido a que el área actual de compras no cuenta con objetivos para la gestión de las mismas, a continuación, se describirá los objetivos a implementar como mejora para la presente investigación:

- Cumplir con la atención adecuada y a tiempo de los requerimientos de los usuarios (Tabla de Atención de Requerimientos), evitando así las entregas a destiempo.
- Aumentar el número de proveedores como alternativa para la gestión de una compra, esto evitará las adquisiciones de productos con altos precios.
- Atender los requerimientos de los usuarios al costo más bajo posible, manteniendo o mejorando la calidad y el servicio del producto requerido.

- Llevar un control del estatus de los requerimientos por artículos, con la finalidad de medir la atención, la eficiencia y la mejorara de los precios mediante indicadores.
- Adquirir la mayoría de compras a los proveedores fabricantes.
- Respetar y hacer cumplir las políticas de compras.
- Mantener en constante evaluación a los proveedores.
- Aumentar la productividad y rentabilidad de la organización.

5.1.2.5 Compras Programadas

Teniendo claro que el proceso actual de compras carece de requerimientos programados y sabiendo que es necesario implementar dicho proceso, se ha establecido parámetros para la ejecución y cumplimiento de los requerimientos, para ello se creó un Lead Time de Atención para tales requerimientos, estos Lead Time, son expresados en días y determinará la fecha máxima de atención para los requerimientos que los usuarios generan, para ello se ha dividió en tres tipos de requerimientos:

- ***Requerimiento de Urgencia***: Es un requerimiento que se necesita atender entre 1 o 2 días como máximo de haberse generado, estos tipos de requerimientos se deben evitar, ya que por la premura de adquirir lo solicitado, se corre el riesgo de efectuarse compras con altos precios de adquisición.
- ***Requerimiento de Emergencia***: Este tipo de requerimiento se debería atender entre 2 a 5 días como máximo, esto depende al tipo de familia al cual ha sido asignado, es un requerimiento aceptable pero no ideal.
- ***Requerimiento Programado***: Este tipo de requerimiento es el ideal, ya que está en el rango de atención viable, entre 5 a 10 días de atención, este requerimiento es el a que se apunta como mejora.

Todos estos requerimientos serán generados de lunes a viernes por los usuarios, y estos serán procesados por logística, a su vez todo requerimiento generado pasado las 4:00pm, será considerado como requerimiento nuevo del día siguiente.

Con esto se busca someter al área Logística y a los usuarios a trabajar bajo parámetros de cumplimientos, ya que no solo es responsabilidad de logística de la correcta atención de los requerimientos, sino que también es responsabilidad del usuario de generar requerimientos programados y evitar requerimientos de urgencia.

Por otro lado, con esta implementación también se evitará que el área logística siga generando pedidos bajo proyecciones supuestas mensuales (muchas veces ineficientes e inexactas), ya que ahora si se desea realizar pedidos proyectados para manejar un stock de seguridad en el almacén, estos se podrán realizar de manera más certera, ya que serán proyecciones basadas según la Tabla de Atención de Requerimientos.

5.1.2.6 Cuadro Comparativo

El cuadro comparativo propuesto como mejora en la presente investigación, es un cuadro de elaboración propia y tiene como objetivo primordial mejorar los costos de las compras a efectuarse (buscando y comparando cotizaciones de otros proveedores que también son distribuidores autorizados o mejor aún fabricantes), y segundo, buscar más alternativas de proveedores y aumentar la cartera de los mismos, por otro lado y no menos importante lo que se busca también es llevar un mejor control de los requerimientos por artículos, ya que ahora se podrá saber la fecha límite de atención de dicho requerimiento mediante los Lead Time establecidos como parámetros en el área, cabe recalcar también que el cuadro comparativo contará con mayor información al alcance de logística, para un mejor control de la data, información de proveedor e información del articulo (a que familia pertenece y verificar el histórico del último precio adjudicado) y poder así aumentar la productividad del área y de la organización.

5.1.2.7 Compra Centralizada

Si bien es cierto que actualmente todas las compras que le competen al área logística son centralizadas al almacén central de los restaurantes, estas no son explotadas al máximo por la empresa, ya que existen productos que no son gestionados por Logística (cárnicos y activos fijos), siendo esto una limitante de mejora de precios para aquellos productos; por otro lado, sabiendo que solo se trabaja con proveedores de distribuidores autorizados, en la mejora se implementará e exigirá a Logística buscar de la manera posible iniciar

labores comerciales con proveedores fabricantes, para ello es muy importante manejar y explotar muy bien las compras centralizadas en un solo almacén, esto permitirá en un mediano plaza una adecuada negociación con los proveedores fabricantes, conllevando a la disminución de los precios de adquisición de los productos, al obtener mayores beneficios y descuentos por parte de dichos proveedores por compras en grandes cantidades.

Siendo estas algunas ventajas de mejora al implementarse una adecuada compra centralizada a gran escala en los restaurantes:

- ***Disminución de los costes de procesos***, se reducirán los gastos externos que implicaría realizar compras a cada local (cárnicos y activos fijos).
- ***Reducción de las inversiones de capital***, se reducirán los costos de adquisición de los productos, debido a que mayor volumen de compra, los precios disminuyen.
- ***Ampliación del número de proveedores potenciales***, aumentará la demanda de proveedores, ya que ahora se buscará más proveedores que quieran ofrecer sus productos, y estos nos verán a nosotros como potenciales clientes económicamente activos por manejar un almacén central completo.
- ***Creación de una política y procedimientos de compras uniforme***, la compra centralizada total de todos los productos al almacén central, será una política de compra a cumplir y un procedimiento básico para gestionar las compras.
- ***Estandarización rápida de los productos***, se segmentarán las compras por familias para minimizar tiempo en la ejecución de una compra.
- ***Calidad uniforme de los materiales adquiridos***, mantener la misma calidad y lote de los productos a adquirir en los restaurantes.
- ***Facilita la planificación de las compras y permite un mayor control de los pedidos***, mediante los Lead Time establecidos, se podrá llevar un mejor control de los requerimientos y por ende la planificación de los pedidos a los proveedores será

mejor y en mayor volumen (el margen de error por compras ineficientes disminuirá), permitiendo así un mejor control en los pedidos.

- ***Mejora en la gestión de stocks***, se llevará un mejor control de inventarios y manejo de los artículos adquiridos, ya que se contará con un almacén único.
- ***Compradores especializados por commodities***, se segmentará a los compradores por familias, buscando así una compra más personalizada.
- ***Se necesita poco personal***, se evitará gastos extras de horas/hombre por contar con un único almacén.

5.1.2.8 Planificación de la Gestión de Compras

Para poder tener una adecuada planificación en las compras, se debe partir primero en tener una adecuada planificación de los requerimientos, siendo estos los precursores de retraso de la atención de los mismos, es por ello que se implementó el Lead Time de atención, con la finalidad de establecer parámetros de atención según el tipo de requerimiento (Urgencia, Emergencia o Programado) versus a qué tipo de familia corresponde dicho requerimiento (cárnicos, frutas y verduras, alimentos congelados, alimentos secos, bebidas con alcohol, bebidas sin alcohol, envases y embalajes, suministros y activos fijos).

Con esta tabla de atención, lo que se busca es educar al usuario a respetar los parámetros de atención y evitar en realizar pedidos de último momento, también será responsabilidad de logística hacer cumplir la atención de sus requerimientos según los días máximo de atención establecidos, por otro lado, el usuario tiene que saber que no podrá exigir la atención de sus RQ antes del cumplimiento de la fecha límite, si la necesidad es urgente y no se solicitó según lo indicado en la tabla, simplemente el requerimiento no será atendido y será responsabilidad exclusiva del usuario la no atención de su pedido y si el escenario es lo contrario, será responsabilidad del comprador la atención del mismo y este a su vez asumirá la total responsabilidad. Cuando esto se cumpla y se haga parte de un procedimiento de trabajo en el día a día, ya se podrá tener una proyección de pedido más exacta para mantener abastecido al almacén central por un tema de stock de seguridad.

A continuación, se presenta la tabla de atención de requerimientos:

Tabla 09. Tabla de Atención de Requerimientos

TABLA DE ATENCIÓN DE REQUERIMIENTOS										
LEAD TIME DE ATENCIÓN MÁXIMO (Días)										
Año	Familia / Tipo de RQ	Cárnicos	Frutas y Verduras	Alimentos Congelados	Alimentos Secos	Bebidas con Alcohol	Bebidas sin Alcohol	Envases y embalajes	Suministros	Activos Fijos
2017	URGENCIA	1	1	1	1	1	1	1	1	2
	EMERGENCIA	2	2	2	3	3	4	4	4	5
	PROGRAMADO	5	5	5	7	7	7	7	7	10

Fuente: Elaboración propia

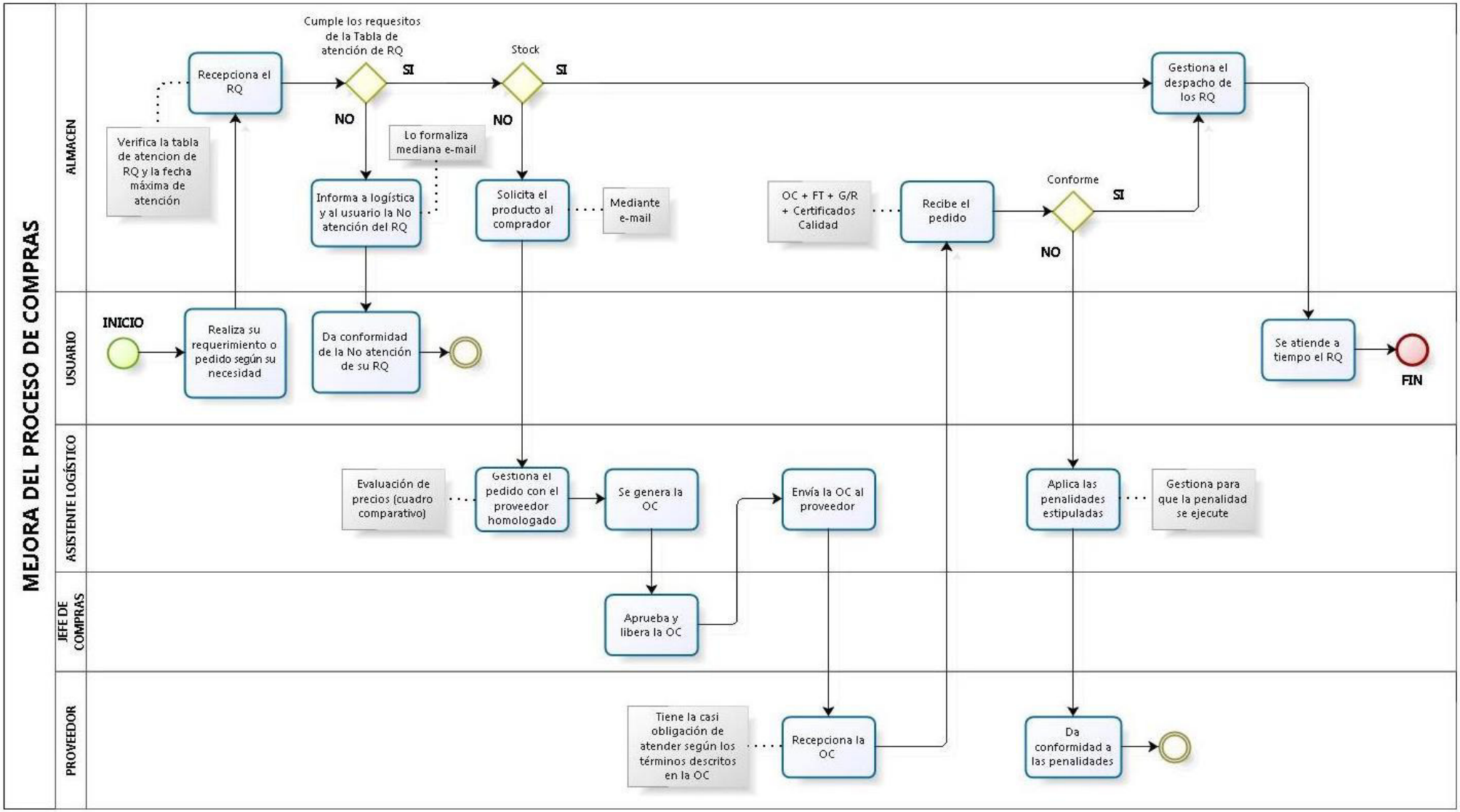
- ✓ ***Requerimiento de Urgencia***: Este requerimiento deberá ser atendido con premura según tabla, pero a su vez el usuario solo podrá solicitarlo 1 vez al mes.
- ✓ ***Requerimiento de Emergencia***: Este requerimiento será atendido según tabla, y solo será permitido solicitado al mes 4 veces.
- ✓ ***Requerimiento Programado***: Este requerimiento es el que el usuario deberá solicitar en el día a día, ya que es el ideal, y puede ser solicitado cualquier día del mes.

5.1.1.9 Flujograma del Proceso de Compras

El Flujograma actual que se presenta como mejora en el proceso de compras, es más completo y práctico, ya que ahora se trabajará con proveedores evaluados y homologados y con la confianza de que la probabilidad de la no atención es mínima, por otro lado, también se eliminaron ciertos procesos innecesarios (atraso del proceso) y se crearon otras que son mejoras para el área.

A continuación, se presenta el Flujograma del proceso como mejora:

Figura 16.Flujograma de mejora del proceso de compras



Fuente: Elaboración propia, Bizagi

5.1.2.10 Política de Compras

Como se tiene conocimiento, actualmente el área de Logística no cuenta con políticas de compras establecidas, es por ello que en la presente investigación se plantea como parte de mejora del proceso de compras establecer los siguientes parámetros como política de compras:

- Atender todos los requerimientos por artículos de los usuarios.
- Respetar y cumplir la tabla de atención de requerimientos bajo los Lead Time implementados.
- Está bajo responsabilidad del comprador la atención de los requerimientos.
- No se aceptarán requerimientos de los usuarios que no cumplan con los parámetros dispuestos en la tabla de atención implementada, salvo previa disposición de la Gerencia de Logística.
- Todo pedido que se realice será canalizado por correo electrónico.
- Todo RQ generado pasado las 4:00pm será considerado como RQ nuevo del día siguiente.
- No se usará costos de transporte por RQ no atendidos, si el RQ no fue atendido por la no previsión del usuario, este asumirá el costo de trasporte o si el RQ no fue atendido por una mala gestión del comprador o el jefe de almacén, estos asumirán los costos de transportes sin objeción alguna.
- Tener actualizado los cuadros de control de compras y eficiencia, para la medición respectiva de los indicadores.
- En el cuadro comparativo y para su aprobación respectiva se aceptarán mínimo 3 cotizaciones de distintos proveedores.
- Solicitar certificados de calidad a los productos que lo ameriten.
- Buscar siempre la compra de los productos a los proveedores fabricantes.

- Almacén solo recepcionará mercadería a aquel proveedor que despache con Orden de Compra + Factura + Guía de remisión + Certificado de calidad (producto que lo amerite), caso contrario no, salvo que la necesidad sea urgente y esta sea autorizado por la jefatura del área de compras.
- Almacén tiene la obligación de verificar la mercadería de despacho del proveedor e informar a Logística cualquier incidencia que se presente.
- Buscar y/o trabajar con proveedores que acepten trabajar bajo penalidades imputadas por la empresa.
- Cumplir y hacer cumplir las penalidades imputas al proveedor asignado y hacerle el seguimiento debido para que esta sea efectuada.
- Medir siempre el nivel de calidad de los proveedores y tomar acciones sobre ella.
- Seleccionar adecuadamente a los proveedores de la empresa, bajo una búsqueda constante de mejora de precios (cuadro comparativo).
- Mantener o mejorar los precios y niveles de calidad de los productos que se vienen comercializando con los proveedores.
- Solicitar siempre a los proveedores muestras ante productos nuevos a comercializar.
- Evaluar trimestralmente a los proveedores.
- Homologar a todos los proveedores bajo el método de auditoría, sea nuevo o antiguo.
- Trabajar solo con cotizaciones de proveedores homologados.
- Realizar mensualmente inventarios al almacén y visitas de manera sorpresiva.
- Negociar con los proveedores descuentos (por volumen de compra) y condiciones de pago (45 días).
- Todo obsequio o dádiva de los proveedores se comunicará a la Gerencia de Logística, para que esta tome la correcta disposición de la misma.
- No se aceptarán proveedores que tengan vínculo familiar con algún miembro del área.

5.1.2.11 Productividad

Con las mejoras implementadas en el proceso de compras, lo que se busca es mejorar la productividad del área, esto se logrará debido a que ahora el área trabajará bajo objetivos, bajo cumplimiento de metas por parte de los colaboradores y estos a su vez estarán más involucrados en el cumplimiento de los mismos, también se trabajará bajo indicadores que permitan medir el control de compras, la eficiencia y la mejora de precios de todos los requerimientos por artículos que las áreas generan y sobre todo habrá una adecuada planificación en las compras.

Todas estas mejoras implementadas tienen como objetivo específico en evitar las entregas a destiempo y reducir los altos precios de adquisición de los requerimientos por artículos generados por los usuarios.

Si todos estos parámetros establecidos son cumplidos el progreso será notorio y el proceso de compras mejorará y por ende la productividad crecerá y esto se verá reflejado en la rentabilidad de la empresa y la satisfacción de los usuarios.

5.1.2.12 Evaluación de Proveedores

Actualmente la empresa motivo de investigación, no cuenta con una evaluación a sus proveedores, es por ello que como mejora del proceso de compras y para tener una correcta evaluación de los mismos se tiene que considerar los siguientes criterios:

- ***Calidad de los suministros***, este es uno de los principales criterios a considerar ya que ello medirá el nivel de cumplimiento del proveedor por las especificaciones solicitadas por parte de la empresa, en ella se medirán los faltantes, daños, demoras, errores, no atenciones de los productos, etc.

- ***Plazo de entrega***, se evaluará las entregas concertadas y el cumplimiento de las mismas, en ella se buscará el compromiso serio del proveedor y si este es reincidente en el no cumplimiento de lo pactado, simplemente no se considera y se elimina de la cartera de proveedores de la empresa.

- ***Flexibilidad del proveedor***, mediremos el grado de negociación y adaptación que tiene el proveedor a las necesidades de la empresa, si notamos que el proveedor es no

negociable con sus precios y/o reacio ante cualquier negociación, no se considerará para futuras compras.

- ***Calidad de la información***, si el proveedor no cuenta con los trámites administrativos vigentes y requeridos por ley, y pese a que cuente con los mejores precios, este no será considerado y será reconocido como proveedor fantasma.
- ***Competitividad (Nivel de Precios)***, mediremos a aquel proveedor que no solo cuente con un buen precio, sino que esté de la mano con la calidad de sus productos.

Una vez que se tiene los criterios de evaluación de los proveedores, y para tener la información cuantificada, se procederá medir el nivel de calidad de los mismos basándose básicamente en la ***calidad de los suministros***, mediante una fórmula matemática explicada en las bases teóricas de la presente investigación (Pág.25 y 26), esto quiere decir que se evaluará y seleccionará a los proveedores en función de su capacidad para suministrar productos de acuerdo con los requisitos de la organización.

5.1.2.13 Negociación con Proveedores

Si bien es cierto que todas las empresas negocian con sus proveedores, pero no todas saber preparar el terreno ante tal negociación, por eso antes de entablar una negociación con el proveedor, lo importante es tener claro estos parámetros:

- Tener claro las necesidad de la empresa, es necesario tener el panorama claro de lo que la empresa requiere para poder atacar y negociar sobre ello.
- Saber guiar al proveedor hacia donde nosotros queremos que vaya y es allí donde se debe atacar al proveedor con nuestras necesidades.
- Es importante que el proveedor sepa que él trabaja con nosotros y no para nosotros, y que tanto las ganancias como las pérdidas que hubieren serían para ambas organizaciones.
- Establecer en las negociaciones economías de escala, es decir, proponerle al proveedor que nosotros le compramos los productos en mayor volumen siempre y cuando estos bajaran sus precios o nos proporcionen algún descuento.

- Solicitarles que nos mantengan al día de precios ofertas y novedades, de esta forma, él se puede adelantar a nuestras necesidades y nosotros sabremos que está interesado en negociar.

- Es importante, no contar con un solo proveedor, sino con más alternativas, y saber cuándo contactarse con cuál y/o el que mejor nos conviene como empresa.

- Es importante también que durante y después de entablar una negociación se anote y tabule todos los datos para así tomar una buena decisión en beneficio de la organización.

- Mantenerlos en incertidumbre, de esta manera el proveedor pensará que ya no queremos seguir tener relaciones comerciales con ellos, y es allí donde se puede aprovechar con las necesidades de los proveedores y solicitarle un reajuste en sus precios.

- Indicarles que logran bajar sus precios a nuestras necesidades y estos se mantienen constantes, pasarán a formar parte de nuestros clientes fidedignos (fidelización de proveedor) y la compra sería exclusiva de ellos, esto claro está, se dará siempre y cuando se verifique que tal proveedor tiene el mejor precio (cuadro comparativo).

5.1.2.14 Técnicas de Negociación

Actualmente lo que se busca como mejora de procesos es establecer y analizar que técnicas de negociación es la ideal para abordar con el proveedor, para ello es necesario aplicar una de estas técnicas:

- ***Negociación cooperativa***, este tipo de negociación se basa en la confianza mutua, el compromiso y la fidelización que se tiene con el proveedor, donde se trata de establecer un vínculo entre ambas organizaciones para conseguir relaciones de éxito, esto apunta a que la negociación con el proveedor es más accesible y este se adecue a nuestras necesidades sin que este se vea afectado.

- ***Negociación por objetivos***, este tipo de negociación se basa en contar con varios objetivos y abordarlos cada una de ellas sin dejar de lado ninguna, ya que si solo se

centra la negociación en un solo objetivo, es muy probable que los demás no se cumplan como se desea y por ende no cumplirse con los objetivos de la organización.

- ***Negociación empática***, este tipo de negociación se basa en conocer la situación del proveedor, conocer sus fortalezas y debilidades, para poder saber por dónde atacar y por donde no, sabiendo cuáles son sus límites y los puntos las cuales puedan ceder.

- ***Negociación centrada en prioridades***, este tipo de negociación se basa en estructurar las prioridades de la empresa y saber en qué puntos nosotros estamos dispuestos a ceder para conseguir la máxima prioridad y atacar en ello, es decir es ideal en ciertas ocasiones ceder en un punto de menor importancia para la empresa y focalizarnos en un punto de mayor interés.

Cada una de estas técnicas es necesario aplicarlo dependiendo el tipo de proveedor al cual deseamos abordar, si son proveedores nuevos o que recién inician relaciones comerciales con la empresa, está demás mencionar que en cualquiera sea el caso se busca siempre el beneficio para la rentabilidad de la empresa.

5.1.2.15 Resultados de la Negociación

Después de negociar y usar las técnicas apropiadas, lo que se tiene son los resultados de dicha negociación, las cuales determinarán si fueron los mejores o no para el beneficio de la organización, por tal motivo es muy importante tener una negociación exitosa.

Es por ello que si se aplica adecuadamente las técnicas de negociaciones apropiadas en donde las necesidades de la empresa se vea cumplida y el proveedor acepte nuestras necesidades sin que este se vea perjudicado, el resultado de dicha negociación será el de Ganar – Ganar, ya que ambas partes quedarán satisfechas y beneficiadas , sentando las bases para una relación de trabajo mutuamente beneficiosa, es por ello que la técnica ideal para obtener dicho resultado es la de la negociación cooperativa.

5.1.2.16 Penalidad a Proveedores

Como mejora en el proceso actual de compras, se implementará como políticas de compras el siguiente cumplimiento de penalidades, están serán imputadas a aquellos proveedores que incurran en las causas de incumplimiento descritas en el siguiente cuadro, estas serán descontadas a las facturas de los proveedores emitidas en su momento o las de última emisión.

Tabla 10. Penalidad a proveedores

PENALIDAD A PROVEEDORES			
Ítem	**Causales de incumplimiento**	**Observaciones**	**Penalidad**
1	Incumplimiento total de despacho de la OC.	Cuando en definitiva el proveedor no atenderá la totalidad de la OC en el día pactado	**5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
2	Incumplimiento parcial de despacho de la OC.	Esto ocasiona la no atención de la mercadería solicitada de algún producto por el usuario y el incumplimiento del mismo	**2.5%** de la factura despachada
3	Retraso en la entrega de mercadería según la hora pactada	Cuando la necesidad de atender en cierta hora es muy importante y el incumplimiento del mismo conlleva al incumpliendo de atención con el usuario	**1%** de la factura despachada
4	No se respeta los precios de la OC al momento de facturar y/o despachar al almacén	Esto ocasiona que almacén no reciba la mercadería y por ende la OC no sea atendida	**2.5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
5	Despacho de mercadería distinta a la OC	Esto ocasiona la no atención de la mercadería solicitada y por ende el incumplimiento de despacho	**2.5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
6	Despacho de mercadería que presentan daños	Cuando se verifica al momento de la recepción de la mercadería	**2.5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
7	Despacho de mercadería vencida	Esto lo puede ser verificado por el almacén o el usuario	**5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
8	Despacho de mercadería adulterada	Cuando se comprueba que efectivamente el producto está adulterado	**5%** de la última factura emitida y que aún no es cancelada
9	Despacho de mercadería sin certificados de calidad.	Esto aplica para aquellos productos que por normas de calidad se requiere	**1%** de la factura despachada
10	Comportamiento inapropiado del personal de despacho	Personal irrespetuoso, malcriado y que genere un clima hostil entre ambas organizaciones	**2.5%** de la factura despachada

Fuente: Elaboración propia

No se aplicarán penalidades cuando por caso fortuito o fuerza mayor el proveedor se encuentre imposibilitado de cumplir con el despacho en las condiciones pactadas. En este caso, el proveedor podrá solicitar por correo y mediante su contacto, dentro de las 24 horas de ocurrido el incumplimiento, la inaplicación de penalidades.

5.1.2.17 Nivel de Calidad de Proveedores

Después de haber realizado una evaluación a los proveedores de la empresa, estás se medirán para evaluar el nivel de calidad (NC) de los mismos, mediante una ecuación matemática explicados en las bases teóricas 2.2.18 (Pág.25 y 26), esta medición está basada en la atención de los productos o suministros que se despachan en el día a día.

La medición se clasificará de la siguiente manera y según los casos:

- ✓ **Caso A: NC entre 95 y 100**; se le expresa las respectivas felicitaciones por cumplir con los estándares coordinados, e igual se hace seguimiento para que este sea una constante de atención en los sucesivos despachos.
- ✓ **Caso B: NC entre 90 y 95**; se les debe indicar las acciones correctoras a tomar, y si pese a las indicaciones el proveedor reincide mínimo 3 veces más, este ya no será considerado dentro de la cartera de proveedores de la empresa.
- ✓ **Caso C: NC menor de 90**; se les considera no adecuados para suministrar productos a la empresa, pero esto en primera instancia se le advertirá al proveedor para que tome las medidas del caso, pero si pese a la advertencia reincide mínimo 2 veces más, ya no se le considerará como proveedor de nuestra empresa.

A continuación, se presentará un caso real para un mayor entendimiento de cómo se aplica y mide el nivel de calidad de los proveedores.

Caso real de análisis

La empresa Consorcio Carolina Sac, cuenta con 7 restaurantes en todo Lima, como es de costumbre mensual, está evaluando a su proveedor L&G Distribuidora Sac., quien le abastece de alimentos secos.

Para el mes de mayo se han registrado cuatro órdenes de compras a favor de L&G Distribuidora Sac. Que a continuación se describen las recepciones de mercadería en el almacén central, correspondiente al mes en mención:

a) En la primera OC de alimentos secos, de los 10 sacos de azúcar blanca solicitados, solo entregaron 06, indicando que no contaban con mas, por problemas de stock. No hubo comunicación alguna sobre el despacho parcial.

b) En la segunda OC del mes de mayo, el proveedor coordina con el área de compras del Consorcio Carolina Sac, que realizará esta entrega en dos despachos,

   b.1) Se recepcionan 300 kg de azúcar rubia de la marca Cartavio, según indica la orden de compra, los empaques se encuentra en buen estado y las fechas de vencimiento están según lo solicitado.

   b.2) Se recepciona el siguiente parcial 200 kg de azúcar rubia de la marca Cartavio, según indica la orden de compra, pero al momento de hacer la desestiba, el azúcar era de otra marca, pero en la guía de remisión indica que la marca es Cartavio, se hace el reclamo comunicándose con el vendedor encargado e indica que es lo único que tiene en stock y que la marca entregada también es buena y de la misma calidad y que no tendrán problemas en la atención a los restaurantes, el jefe de almacén, no recepciona la mercadería.

c) En la tercera OC se solicitaron 03 sacos de sal de cocina, no se presentan novedad alguna, siendo todo perfecto.

d) En la cuarta OC, se solicitaron 10 sacos de arroz de la marca Pacasmayo, por lo que el proveedor entregó la mercadería en el tiempo y fecha coordinado en la OC, pero presentándose problemas en la documentación, ya que la guía de remisión indicaba el

arroz solicitado en la cantidad solicitada, pero de otra marca de arroz, el proveedor manifestó que en el transcurso del día se realizará el cambio del documento.

A continuación, se determinará con los datos anteriores el Nivel de calidad del proveedor L&G Distribuidora Sac, para el mes de mayo.

Desarrollo:

a) N_1=1 P_1=10+50=60

b) N_2= $N_{2.1}$=1 $P_{2.1}$=1; $N_{2.2}$=1 $P_{2.2}$=50

c) N_3=1 P_3=1

d) N_4=1 P_4=5+50=55

$$NC = 101 - \frac{(60x1) + (1x1) + (1x50) + (1x1) + (1x55)}{1 + 1 + 1 + 1 + 1}$$

NC= 101- 167/5

NC=101-33.4

NC=67.6%

Como se podrá notar, el NC es 67.6 %, menor que 90%, estamos en el caso C, el caso más crítico, esto quiere decir que si en los 2 despachos más el NC no supera el 90%, simplemente se dejará de trabajar con L&G Distribuidora.

5.1.2.18 Homologación de Proveedores

Como se explicó en el diagnóstico del proceso actual, la homologación actual que los proveedores tienen con la empresa, es por histórico, quiere decir que por los años que se viene trabajando con ellos hay un tema de fidelización por el tiempo y la confianza de atención y calidad de sus productos, valiéndose de esto, algunos proveedores despachan mercadería sin las condiciones de calidad requeridas ni los términos pactados en la OC.

Es por ello que en la mejora del proceso de compras, se exigirá como políticas de compras homologar nuevamente a todos los proveedores de la empresa mediante el método de **homologación por auditoría**, este método como se explicó en las bases teóricas, tiene como finalidad realizar una visita técnica al proveedor, en la cual se evaluaran una serie de factores definidos en un cuestionario de auditoría, este cuestionario será elaborado y evaluado por el área de Logística y aprobado por la jefatura de compras, dicho cuestionario de evaluación consta de los siguientes puntos:

1. ***Evaluación de los datos generales***, información principal para conocer los datos de la empresa y la constitución de la misma.
2. ***Evaluación de los datos comerciales***, información importante comercial y jurídica para la evaluación respectiva
3. ***Evaluación de las preguntas de auditoría***, evaluación bajo premisas de sus respuestas y comentarios de las preguntas hechas en el cuestionario de auditoría, dichas respuestas serán evaluadas por la jefatura de compras y para ellos se utilizará el método de evaluación de la Escala de Likert, donde cada escala representa:

   1: Totalmente en desacuerdo
   2: Desacuerdo
   3: Ni de acuerdo ni en desacuerdo
   4: De acuerdo
   5: Totalmente de acuerdo

4. ***Comentarios del proveedor***, se tomará los comentarios finales del proveedor y las reacciones de estas respecto a la evaluación.

A continuación, se presenta el cuadro de Homologación de Proveedores:

Tabla 11. Homologación a proveedores

HOMOLOGACIÓN A PROVEEDORES

1.- Datos Generales

Nombre de la empresa:		Ruc:
Actividad de la empresa:		
Domicilio Fiscal:		
Departamento:	Provincia:	Distrito:
N° de sucursales:	*En caso de varias sucursales, anexar información relativa al domicilio fiscal y fatos del contacto.	
Interlocutor / Responsable:		
Cargo:		
Teléfono:	e-mail:	
N° Trabajadores Fijos:	N° Trabajadores Eventuales:	

2.- Datos Comerciales

Año de inicio de operaciones:			
Horarios de atención:	Horarios de despacho:		
Tipo de empresa: *Marque con una "X" su respuesta	• Fabricante ( ) • Distribuidor ( ) • Fabricante y distribuidor ( ) • Distribuidor exclusivo ( ) • Prestadora de servicios ( )		
Instalaciones: *Marque con una "X" su respuesta	• Fábrica ( ) • Oficinas ( ) • Almacén ( ) • Bodega ( ) • Laboratorios ( ) • Otros ( )		
Cuáles son sus principales clientes:			
Cuál es la condición de pago con la que su empresa trabaja:			
Actualmente su empresa tiene lazos comerciales con Consorcio Carolina:		Si:	No:
Cuantos años viene trabajando con la empresa Consorcio Carolina:			
A sido evaluado anteriormente por alguna empresa:		Si:	No:
Nombre de la empresa evaluadora:			
Cuando fue su última evaluación:			
Se encuentra su empresa homologada con otras empresas:		Si:	No:
A tenido problemas legales con alguna empresa:			
Actualmente presta servicios al estado:		Si:	No:

3.- Preguntas de Auditoría

Preguntas:	**USO PROVEEDOR**	**USO EMPRESA**				
	Respuesta y Comentario	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1. Responsabilidad Gerencial						

1.1 Tiene su empresa una política de calidad, ambiente o SySO? Cómo se transmite esta política dentro de la organización?						
1.2 Han sido definidas y documentadas responsabilidades y autorizaciones claras para una administración proactiva de calidad, ambiente y SySO?						
1.3 Existe una Administración Representativa global responsable de temas de calidad, ambiente y SySO?						
2. Sistema de Calidad, Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional (SySO)						
2.1 Ha sido establecido un Manual de Calidad, Ambiente y SySO y cuáles son sus contenidos claves?						
2.2 Qué actividades de calidad, ambiente y SySO son actualmente llevadas a cabo?						
2.3 Emite certificados de calidad, ambiente y SySO a sus clientes?, especifique cual.						
3. Revisión de Contratos						
3.1 Están definidos claramente los procedimientos de revisión de bases de licitación, órdenes de compra y contratos previo aceptación y envío?						
4. Control del Diseño						
4.1 Cómo son las actividades de diseño y desarrollo, incluyendo los requerimientos de entrada y salida, planificadas y controladas?						
5. Control de Documento y Datos						
5.1 Qué procedimientos son llevados a cabo para controlar los documentos y datos en términos de:						
6. Compras						
6.1 Cómo evalúa y selecciona a sus proveedores y contratistas en términos de sus capacidades para cumplir los estándares de calidad?						
7. Control del Producto entregado al Cliente						
7.1 Cómo son controlados los productos ofrecidos al cliente?						
8. Identificación del Producto y Trazabilidad						
8.1 Cómo son los productos identificados desde su recepción y a través de todas las etapas de producción, entrega e instalación?						
8.2 Asegura la identificación de los requisitos y su capacidad para cumplirlos antes de comprometerse a suministrar un producto o servicio.						

9. Control del Proceso						
9.1 Cómo son controladas las actividades de producción, instalación y servicio para los procesos que afectan directamente la calidad?						
9.2 Cómo son planeadas y controladas las actividades de mantención?						
9.3 Ha sido adecuadamente entrenado el equipo responsable por el control del proceso?						
9.4 Cuál es el procedimiento para la comunicación de los cambios en el proceso a los clientes?						
10. Inspección						
10.1 Qué niveles de actividades de inspección son requeridos por el Plan de Calidad?						
10.2 Cuáles son los procedimientos para inspeccionar el material "entrante"?						
10.3 Cómo y cuándo se produce la inspección "en proceso"?						
10.4 Qué actividades finales de inspección son desempeñadas y cómo se previene el despacho hasta que todas esas actividades hayan sido llevadas a cabo?						
11. Control del Producto No Conforme						
11.1 Cuales son los procedimientos para la identificación, documentación, evaluación, segregación y disposición del producto no conforme?						
12. Acción Correctiva y Preventiva						
12.1 Cómo son manejados los reclamos de clientes y los reportes de producto no conforme?						
12.2 Cómo son investigadas las No Conformidades y cómo se determina una acción correctiva?						
12.3 Qué acción preventiva es tomada para detectar, analizar y eliminar las causas de una No Conformidad?						
13. Manipulación, Almacenamiento, Embalaje, Preservación y Entrega						
13.1 Que pasos son tomados para asegurar la preservación y seguridad del producto para prevenir algún daño y deterioro al momento de manipularlo, almacenarlo y entregarlo?						

13.2 Qué pasos son tomados para asegurar que el embalaje cumple los requerimientos de los clientes y del producto?						
13.3 Cuál es el proceso para notificar al cliente por atrasos en las entregas y cuáles actividades de una subsecuente investigación son llevadas a cabo?						
13.4 Qué procedimientos se ejecutan para controlar el nivel y la calidad del inventario?						
14. Control de Registros de Calidad						
14.1 Qué registros y documentos son mantenidos para demostrar conformidad a los requerimientos especificados y a la operación efectiva del sistema de calidad?						
15. Auditorías Internas						
15.1 Existe un calendario planificado de auditorías internas de calidad, ambiente y SySO? Cuán frecuentes son tales auditorias llevadas a cabo?						
15.2 Cómo y por quienes son llevadas a cabo las auditorías internas?						
16. Capacitación						
16.1 Existe algún plan en curso de capacitación para todo el personal que desempeñan actividades que afectan la calidad, el ambiente y la SySO?						

4.- Comentarios del proveedor

Cumplimentado por:	Fecha y firma:
Cargo / Función:	----------

Resultado evaluación (*): Positivo ( ) Negativo ( )	Fecha de evaluación y firma (*)
Evaluación realizada por (*):	----------

(*) A cumplimentar por la jefatura de compras.

Fuente: Elaboración propia

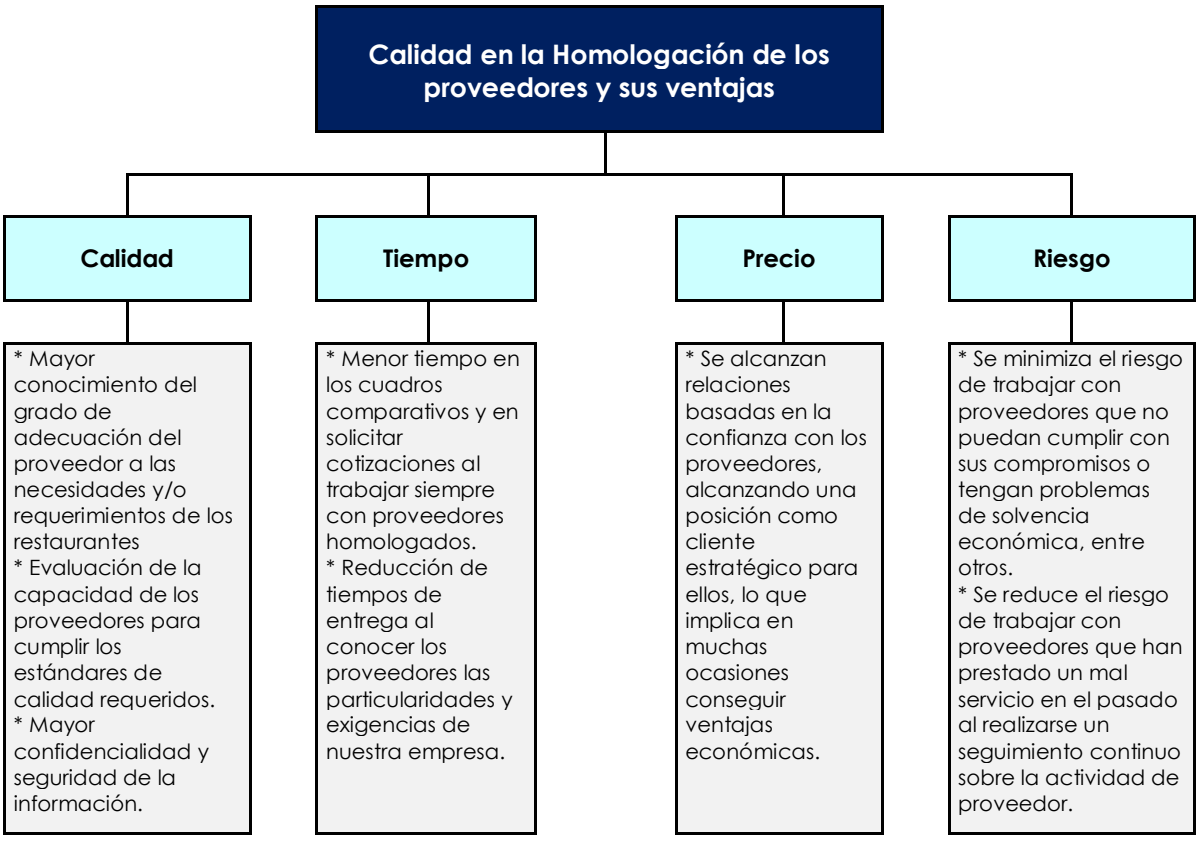
5.1.2.19 Calidad en la Homologación de Proveedores

Después de realizar una homologación óptima al proveedor evaluado, se podrá verificar la calidad de dicha homologación, esto quiere decir que ya se podrá tener un panorama amplio y claro de quienes son los proveedores con los que la empresa va a iniciar relaciones comerciales y cuáles son los términos que se va a trabajar con ellos, sabiendo las ventajas y desventajas que tenemos con cada proveedor homologado en particular.

Cabe mencionar que al tener un proveedor correctamente homologado, esto será muy beneficioso para la empresa y el área de compras, ya que se contará con ventajas notorias en comparación con los otros proveedores que no se encuentran homologados.

A continuación, se presenta el siguiente organigrama donde se aprecia claramente cuáles son esas ventajas de contar con una buena calidad de homologación de proveedores:

Tabla 12. Calidad en la homologación de los proveedores y sus ventajas

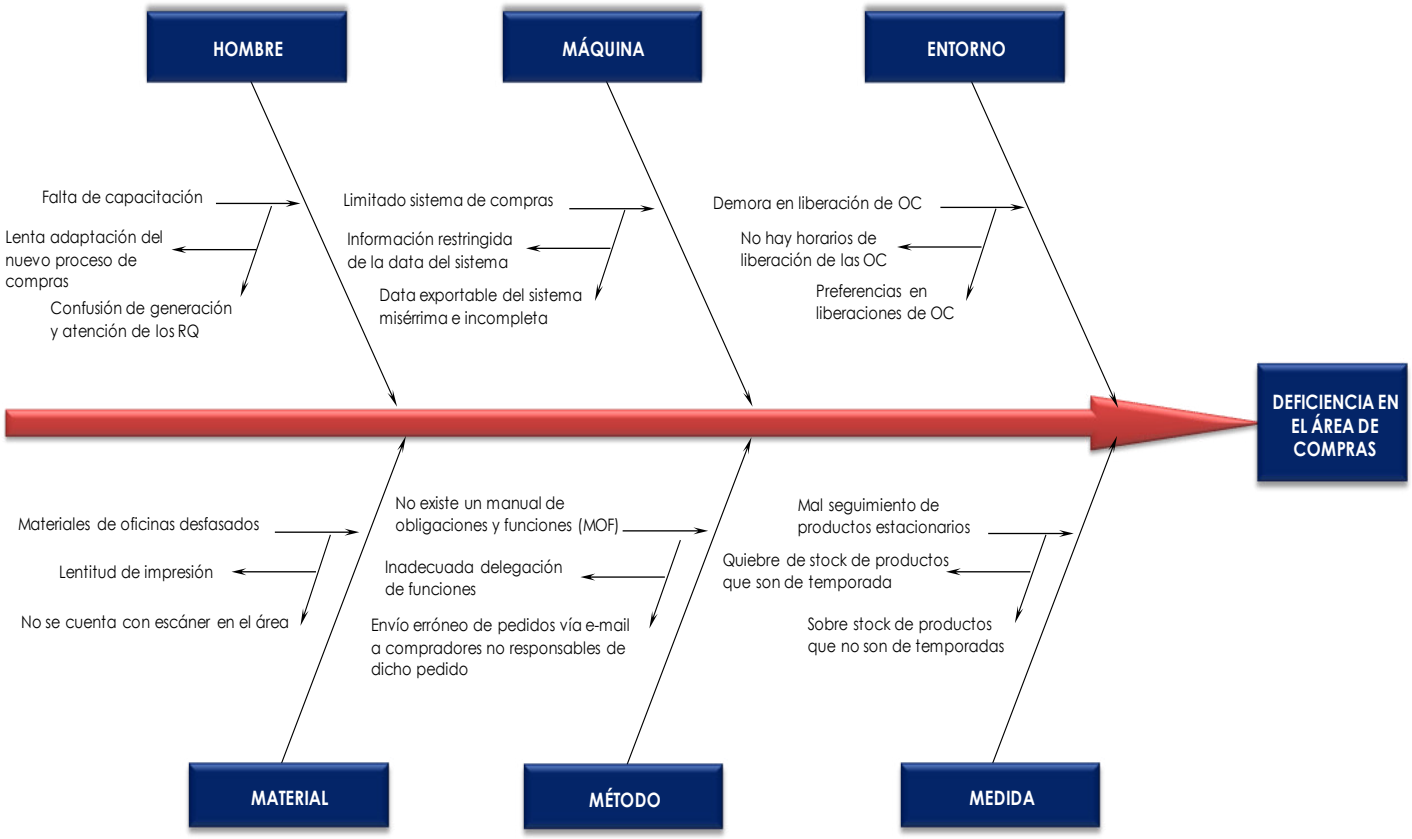


Fuente: Elaboración propia

5.1.2.20 Diagrama de Ishikawa

Es importante mencionar, que a pesar de haber aplicado un modelo logístico para las mejoras en el proceso de compras actual, este no solucionará al 100% los problemas que aún se puede suscitar en el área, es por ello que a continuación, se ha determinado mediante el Diagrama de Ishikawa son las causas de las deficiencias que aún se presentan en el área de compras:

Figura 17. Diagrama de Ishikawa del resultado de la mejora



Fuente: Elaboración propia

Como se podrá notar, se ha identificado todas las causas que aún se encuentran en el área de compras, estas causas no representan un problema organizacional, representan básicamente un problemas de deficiencia de área, para los cuales serán analizados mediante el Diagrama de Pareto las frecuencias que se suscitan en cada una de ellas y la criticidad de estas para su respectiva evaluación de mejora.

5.1.2.21 Diagrama de Pareto

En la presente investigación en estudio se plantea como mejora analizar siempre las causas y/o defectos de los problemas que se puedan presentar en el área de compras, para poder mediante ello, conocer sus debilidades y poder atacarlas, con el objetivo de buscar soluciones de mejora que maximicen la productividad del área.

En tal sentido y después de haber identificado las causas mediante el Diagrama de Ishikawa, nos apoyaremos en ella para elaborar la siguiente tabla con las causas o defectos que aún se pueden apreciar en el área de compras y el número de frecuencias (registradas en un mes) que se presentan en cada una de ellas:

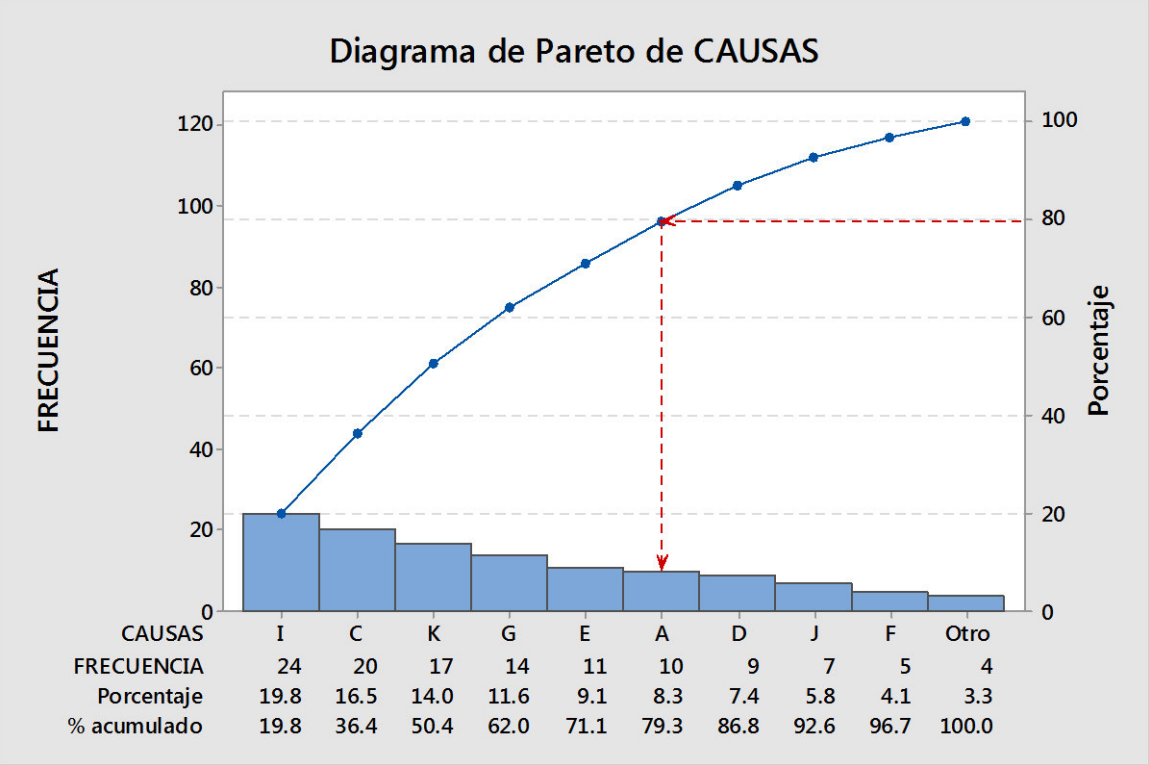
Tabla 13. Causas de la problemática de la empresa después de la mejora

	CAUSAS / DEFECTO	FRECUENCIA
A	Materiales de oficinas desfasados	10
B	Inadecuada delegación de funciones	3
C	Falta de capacitación	20
D	Quiebre de stock de productos que son de temporada	9
E	Demora en liberación de OC	11
F	Información restringida de la data del sistema	5
G	Mal seguimiento de productos estacionarios	14
H	No hay horarios de liberación de las OC	1
I	Limitado sistema de compras	24
J	Lenta adaptación del nuevo proceso de compras	7
K	No existe un manual de obligaciones y funciones (MOF)	17
	Totales	**121**

Fuente: Elaboración propia

A continuación, con las causas y las frecuencias identificadas que se presentan en cada una de ellas y para un mejor análisis e identificación de los problemas críticos, usaremos como herramienta de calidad el Diagrama de Pareto:

Figura 18. Diagrama de Pareto de causas de la problemática de la empresa después de la mejora



Fuente: Elaboración propia, Minitap17

Como se podrá notar, se extrapola que casi el 80% de las causas los producen:

Tabla 14. Principales causas de la problemática de la empresa después de la mejora

CAUSAS / DEFECTO		FRECUENCIA
I	Limitado sistema de compras	24
C	Falta de capacitación	20
K	No existe un manual de obligaciones y funciones (MOF)	17
G	Mal seguimiento de productos estacionarios	14
E	Demora en liberación de OC	11
A	Materiales de oficinas desfasados	10

Fuente: Elaboración propia

Estas son las causas críticas que el área de compras como tal tiene que mejorar, si bien es cierto que paso de ser de un problema de proceso de compras a un problema de área en sí, esto no es ajeno a que también se mejore, es por ello menester importante trabajar constantemente con el Diagrama de Pareto para una debida identificación de las causas críticas a identificar y solucionar posteriormente.

5.1.2.22 Medición de las mejoras

Para poder medir las mejoras en el presente estudio, se usaran las herramientas de nuestra recolección de datos, dichas herramientas son los cuadros para nuestra recolección de la información y estos a su vez nos presentarán las mediciones respectivas, estos datos fueron exportados del sistema del Db Chorrillos (Muestra) y trabajados para un mejor análisis de los que se busca medir en la presente investigación:

1. **Control de Compras**: Análisis de los artículos de los requerimientos y verificación si dicho artículo fue atendido o no.
2. **Eficiencia**: Análisis de los artículos de los requerimientos y verificación si dichos artículos fueron atendidos a tiempo o no, para ello se aplica un Lead Time de atención
3. **Evaluación de Precios (Cuadro Comparativo)**: Análisis de los artículos de los requerimientos, verificación y evaluación de los precios, y la cantidad de proveedores que se puede presentar en la compra de un artículo.

Estos son nuestras dimensiones e indicadores de medición, que se implementará como mejora en el presente estudio.

Es importante indicar que se ha evaluado todos los artículos de todas las familias generados de los requerimientos del Db Chorrillos, desde el mes de enero hasta junio (2016 vs 2017), y por la cantidad de la data a ingresar, el Control de Compras y Eficiencia se han ingresado y medido en un solo cuadro, ya que la información a procesar se puede trabajar como tal sin inconveniente.

Para el caso del Cuadro Comparativo y también por contar con mucha data se trabajó y demostró mediante el Diagrama de Pareto que no se evaluará todos los artículos de los requerimientos generados para todas las familias, sino solo para la familia de alimentos secos.

A continuación, la demostración de lo expuesto:

Para nuestro indicador de Cuadro Comparativo y debido a que la cantidad de artículos para nuestra muestra (Db Chorrillos) es demasiada para su respectivo análisis, no se analizará todas, si no se seleccionará a aquella familia que represente mayor coste, y poder así aplicar en ella la evaluación de proveedores y determinar mediante el cuadro comparativo los mejores precios, para ello nos apoyaremos con la herramienta del Diagrama de Pareto.

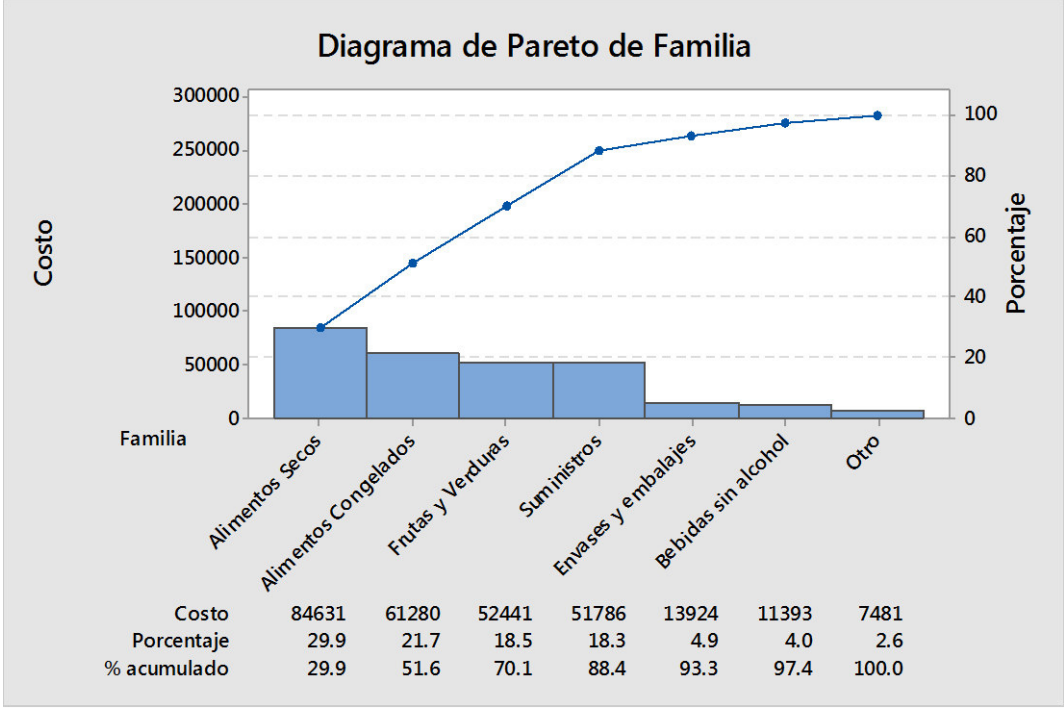
Tabla 15. Costo de adquisiciones por familia del Db Chorrillos

DB CHORRILLOS		
Ítem	**Mes / Familia**	**Costo Total 1er Semestre 2016**
1	Alimentos Congelados	**S/. 61,280.48**
2	Bebidas con alcohol	**S/. 3,364.38**
3	Envases y embalajes	**S/. 13,924.28**
4	Alimentos Secos	**S/. 84,630.64**
5	Bebidas sin alcohol	**S/. 11,392.69**
6	Frutas y Verduras	**S/. 52,441.34**
7	Activos Fijo	**S/. 3,594.25**
8	Suministros	**S/. 51,786.15**
9	Cárnicos	**S/. 522.06**
	Total general	**S/. 282,936.26**

Fuente: La empresa

Con los costos semestrales por familia del Db Chorrillos indicados y para un mejor análisis y determinación de que familia representa mayor costo o genera mayor valor en las compras, se aplica el siguiente Diagrama de Pareto:

Figura 19. Diagrama de Pareto de Costos por Familia del Db Chorrillos



Fuente: Elaboración propia, Minitap17

Como se podrá notar en la Gráfica de Pareto, se extrapola que casi el 80% de las costos por familia en el Db Chorrillos los producen las familias de **Alimentos Secos**, Alimentos Congelados y Frutas y verduras respectivamente, pero para el respectivo análisis y debido a que se cuenta con una gran cantidad de artículos para su evaluación, se tomará como medida práctica a los artículos de una sola familia y la que representa mayor costo, este es la familia de los **Alimentos Secos** y la familia base para el análisis respectivo.

A continuación, en los 3 cuadros a evaluar se presentará la data recolectada para sus indicadores de medición respectiva:

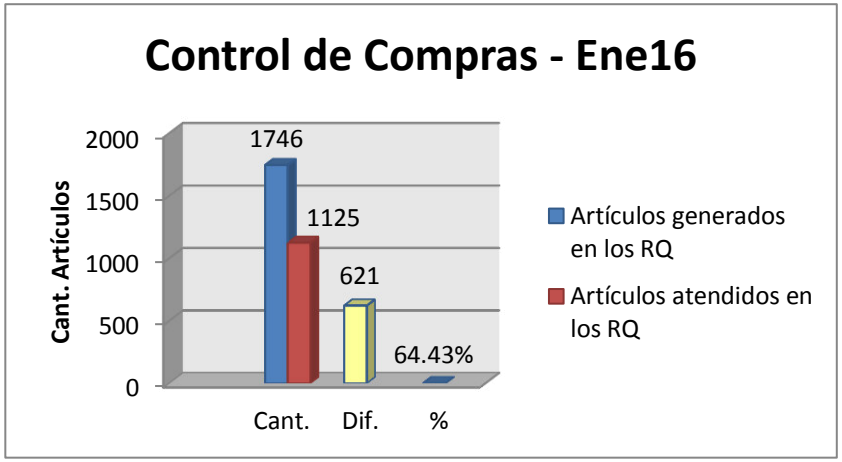
CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | Ene16 vs Ene17

Tabla 16. Cuadro resumen de Control de Compras – Ene16

CUADRO RESUMEN ENERO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1746	621	64.43%
	Artículos atendidos en los RQ	1125		

Fuente: Elaboración propia

Figura 20. Gráfica resumen de Control de Compras – Ene16



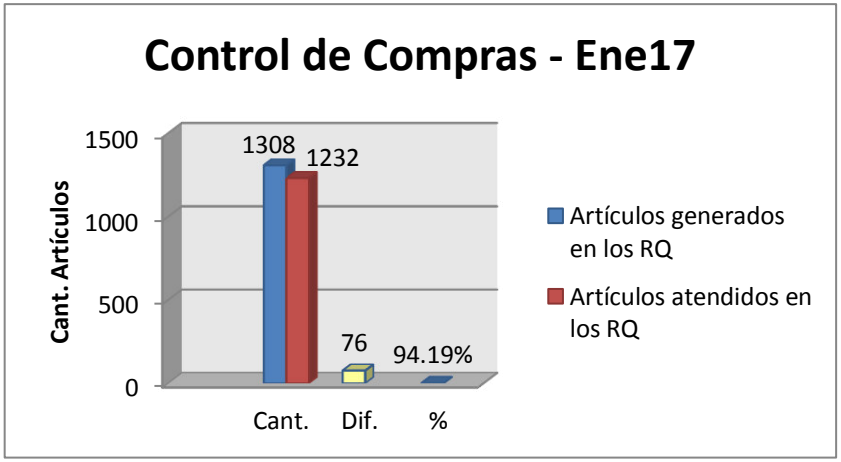
Fuente: Elaboración propia

Tabla 17. Cuadro resumen de Control de Compras – Ene17

CUADRO RESUMEN ENERO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1308	76	94.19%
	Artículos atendidos en los RQ	1232		

Fuente: Elaboración propia

Figura 21. Gráfica resumen de Control de Compras – Ene17



Fuente: Elaboración propia

EFICIENCIA – RESUMEN | Ene16 vs Ene17

Tabla 18. Cuadro resumen de Eficiencia – Ene16

CUADRO RESUMEN ENERO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	943	182	83.82%
	Artículos atendidos en los RQ	1125		

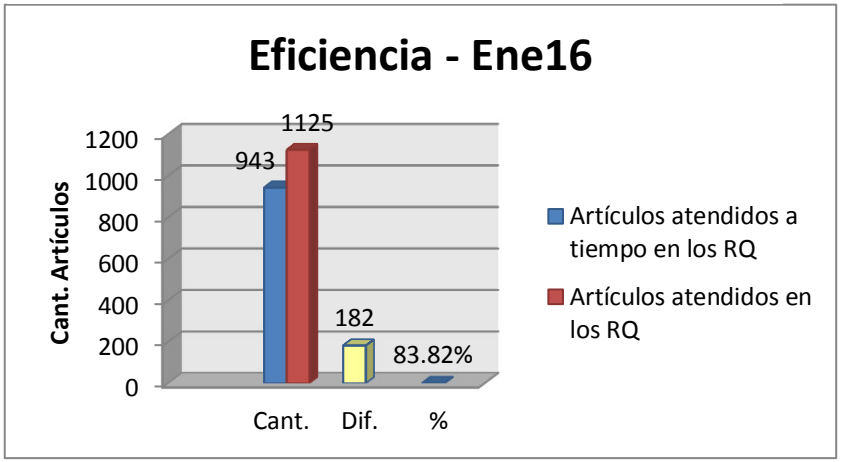
Fuente: Elaboración propia

Tabla 19. Cuadro resumen de Eficiencia – Ene17

CUADRO RESUMEN ENERO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1099	133	89.20%
	Artículos atendidos en los RQ	1232		

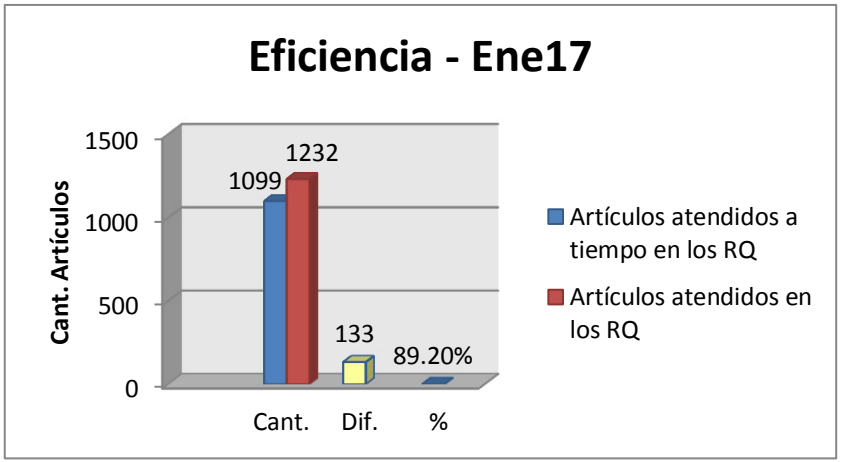
Fuente: Elaboración propia

Figura 22. Gráfica resumen de Eficiencia – Ene16



Fuente: Elaboración propia

Figura 23. Gráfica resumen de Eficiencia – Ene17



Fuente: Elaboración propia

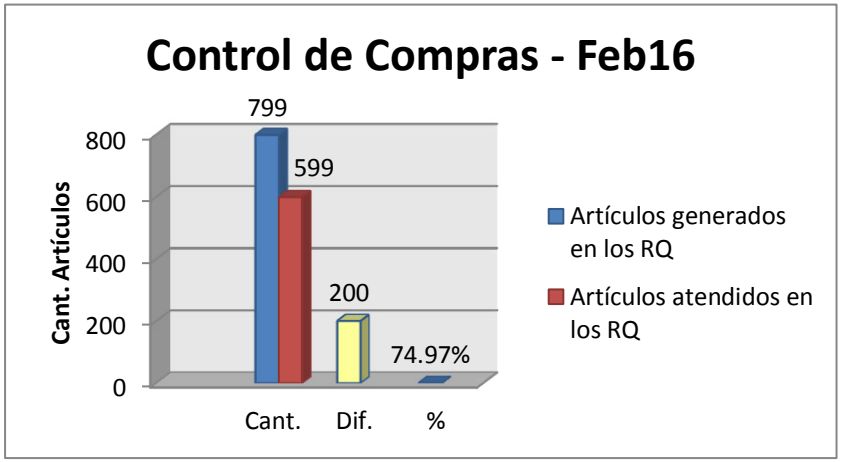
CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | Feb16 vs Feb17

Tabla 20. Cuadro resumen de Control de Compras – Feb16

CUADRO RESUMEN FEBRERO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	799	200	74.97%
	Artículos atendidos en los RQ	599		

Fuente: Elaboración propia

Figura 24. Gráfica resumen de Control de Compras – Feb16



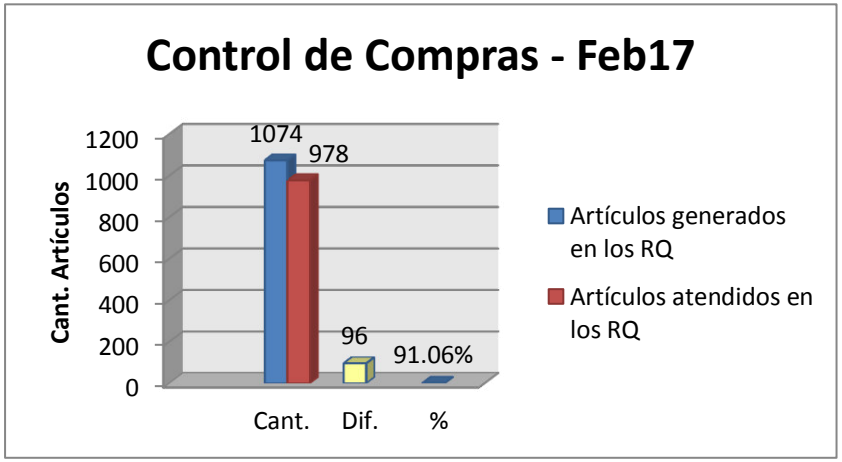
Fuente: Elaboración propia

Tabla 21. Cuadro resumen de Control de Compras – Feb17

CUADRO RESUMEN FEBRERO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1074	96	91.06%
	Artículos atendidos en los RQ	978		

Fuente: Elaboración propia

Figura 25. Gráfica resumen de Control de Compras – Feb17



Fuente: Elaboración propia

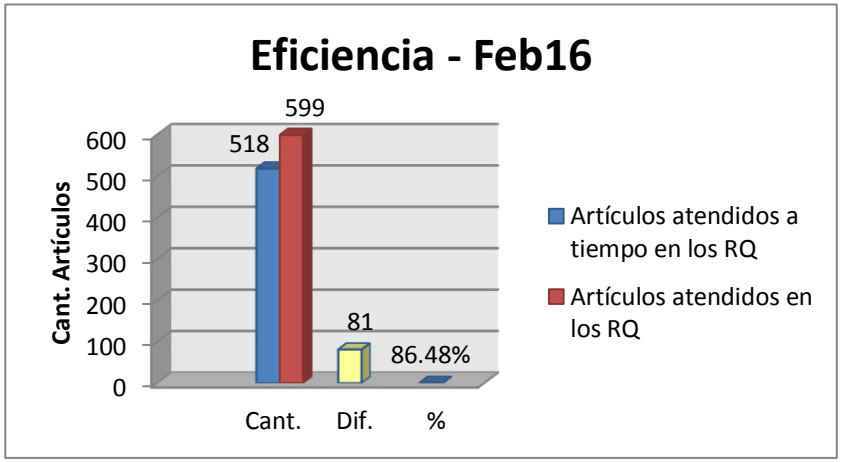
EFICIENCIA – RESUMEN | Feb16 vs Feb17

Tabla 22. Cuadro resumen de Eficiencia – Feb16

CUADRO RESUMEN FEBRERO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	518	81	86.48%
	Artículos atendidos en los RQ	599		

Fuente: Elaboración propia

Figura 26. Gráfica resumen de Eficiencia – Feb16



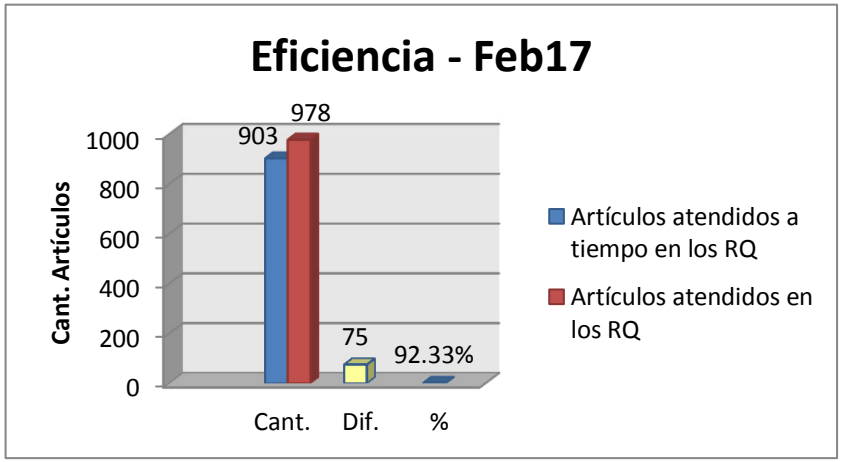
Fuente: Elaboración propia

Tabla 23. Cuadro resumen de Eficiencia – Feb17

CUADRO RESUMEN FEBRERO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	903	75	92.33%
	Artículos atendidos en los RQ	978		

Fuente: Elaboración propia

Figura 27. Gráfica resumen de Eficiencia – Feb17



Fuente: Elaboración propia

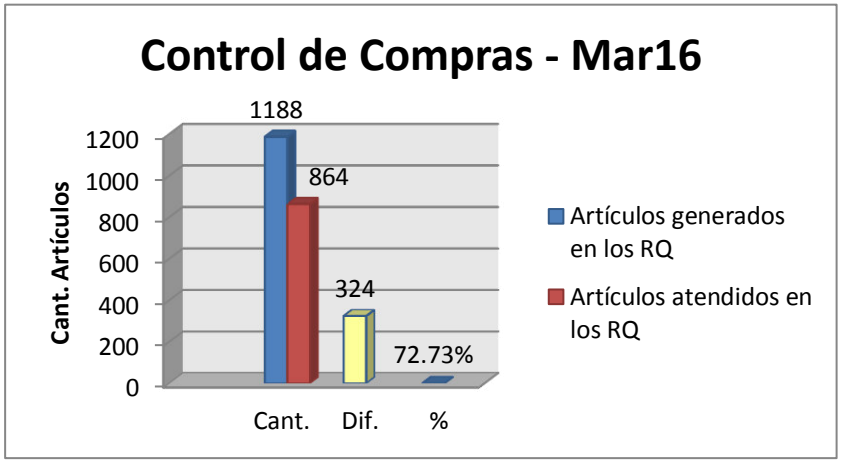
CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | Mar16 vs Mar17

Tabla 24. Cuadro resumen de Control de Compras – Mar16

CUADRO RESUMEN MARZO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1188	324	72.73%
	Artículos atendidos en los RQ	864		

Fuente: Elaboración propia

Figura 28. Gráfica resumen de Control de Compras – Mar16



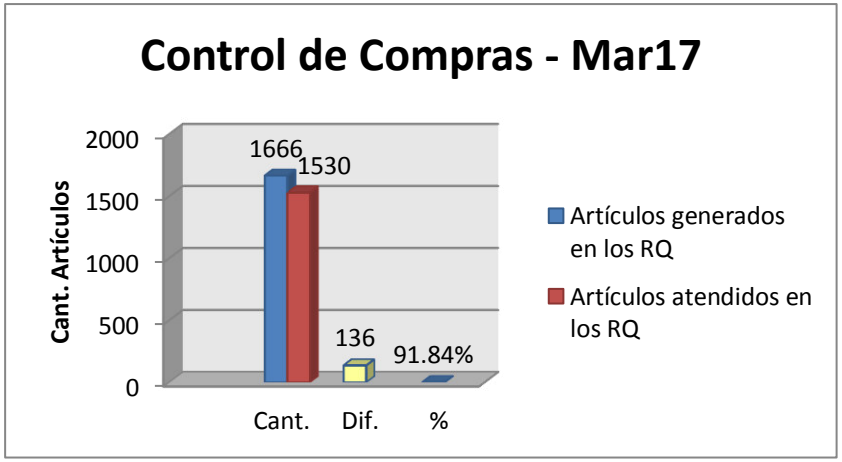
Fuente: Elaboración propia

Tabla 25. Cuadro resumen de Control de Compras – Mar17

CUADRO RESUMEN MARZO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1666	136	91.84%
	Artículos atendidos en los RQ	1530		

Fuente: Elaboración propia

Figura 29. Gráfica resumen de Control de Compras – Mar17



Fuente: Elaboración propia

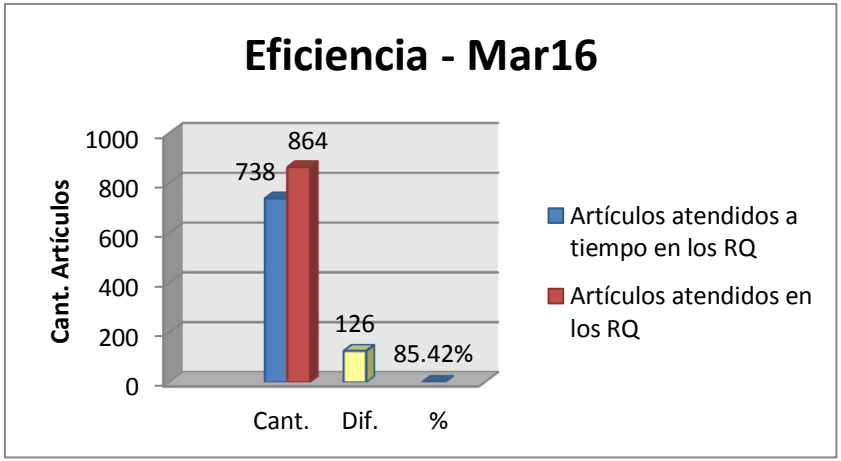
EFICIENCIA – RESUMEN | Mar16 vs Mar17

Tabla 26. Cuadro resumen de Eficiencia – Mar16

CUADRO RESUMEN MARZO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	738	126	85.42%
	Artículos atendidos en los RQ	864		

Fuente: Elaboración propia

Figura 30. Gráfica resumen de Eficiencia – Mar16



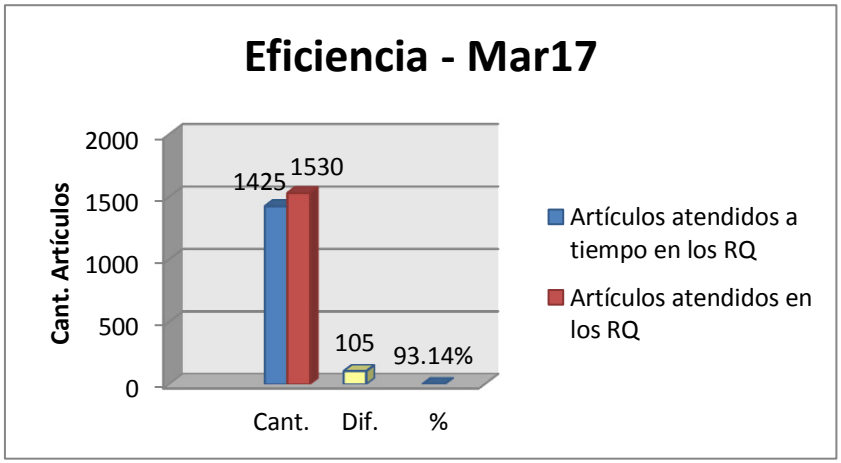
Fuente: Elaboración propia

Tabla 27. Cuadro resumen de Eficiencia – Mar17

CUADRO RESUMEN MARZO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1425	105	93.14%
	Artículos atendidos en los RQ	1530		

Fuente: Elaboración propia

Figura 31. Gráfica resumen de Eficiencia – Mar16



Fuente: Elaboración propia

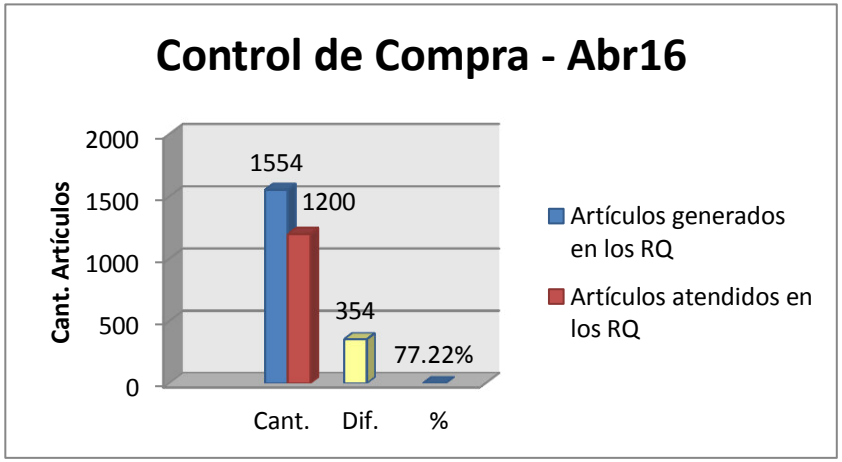
CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | Abr16 vs Abr17

Tabla 28. Cuadro resumen de Control de Compras – Abr16

CUADRO RESUMEN ABRIL - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1554	354	77.22%
	Artículos atendidos en los RQ	1200		

Fuente: Elaboración propia

Figura 32. Gráfica resumen de Control de Compras – Abr16



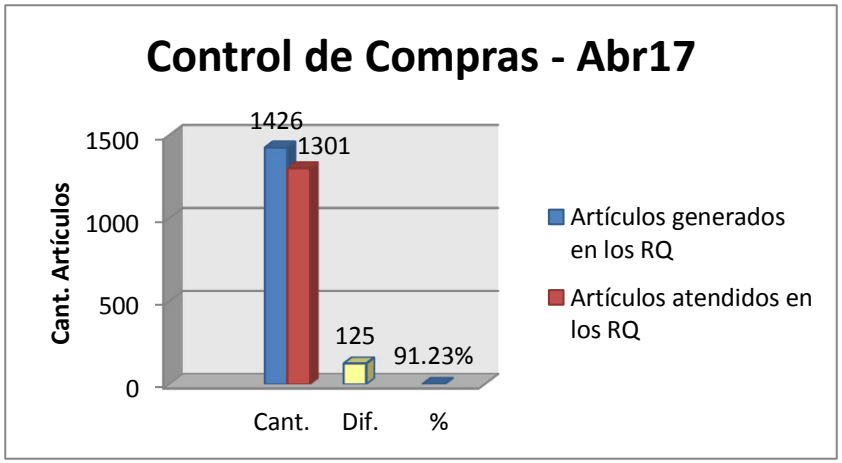
Fuente: Elaboración propia

Tabla 29. Cuadro resumen de Control de Compras – Abr17

CUADRO RESUMEN ABRIL - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1426	125	91.23%
	Artículos atendidos en los RQ	1301		

Fuente: Elaboración propia

Figura 33. Gráfica resumen de Control de Compras – Abr17



Fuente: Elaboración propia

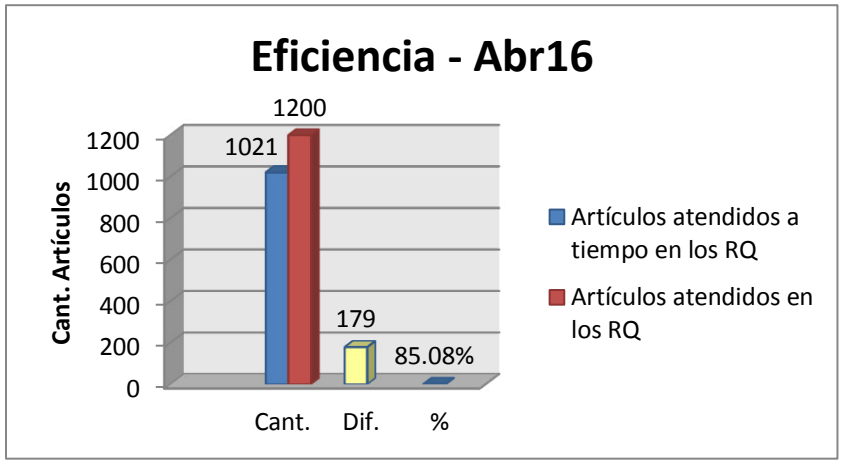
EFICIENCIA – RESUMEN | Abr16 vs Abr17

Tabla 30. Cuadro resumen de Eficiencia – Abr16

CUADRO RESUMEN ABRIL - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1021	179	85.08%
	Artículos atendidos en los RQ	1200		

Fuente: Elaboración propia

Figura 34. Gráfica resumen de Eficiencia – Abr16



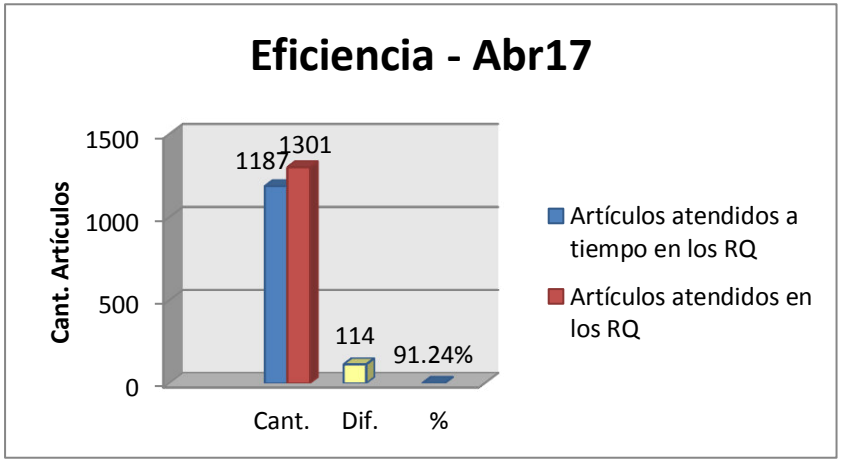
Fuente: Elaboración propia

Tabla 31. Cuadro resumen de Eficiencia – Abr17

CUADRO RESUMEN ABRIL - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1187	114	91.24%
	Artículos atendidos en los RQ	1301		

Fuente: Elaboración propia

Figura 35. Gráfica resumen de Eficiencia – Abr17



Fuente: Elaboración propia

CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | May16 vs May17

Tabla 32. Cuadro resumen de Control de Compras – May16

CUADRO RESUMEN MAYO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1372	308	77.55%
	Artículos atendidos en los RQ	1064		

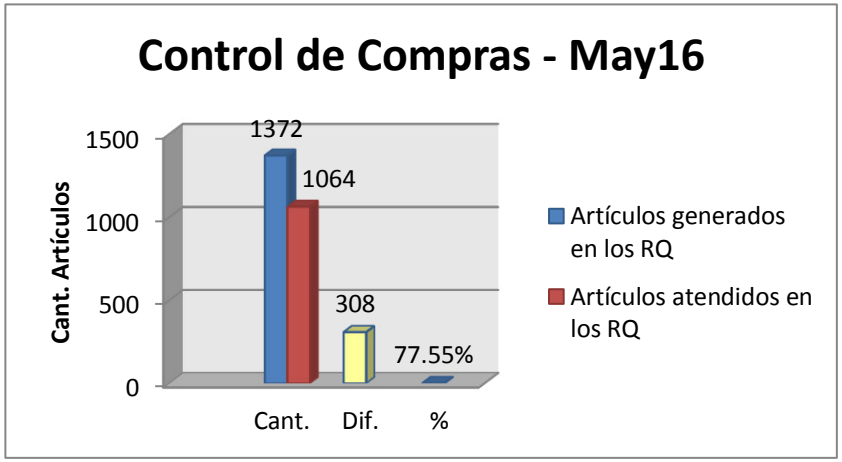
Fuente: Elaboración propia

Tabla 33. Cuadro resumen de Control de Compras – May17

CUADRO RESUMEN MAYO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1501	118	92.14%
	Artículos atendidos en los RQ	1383		

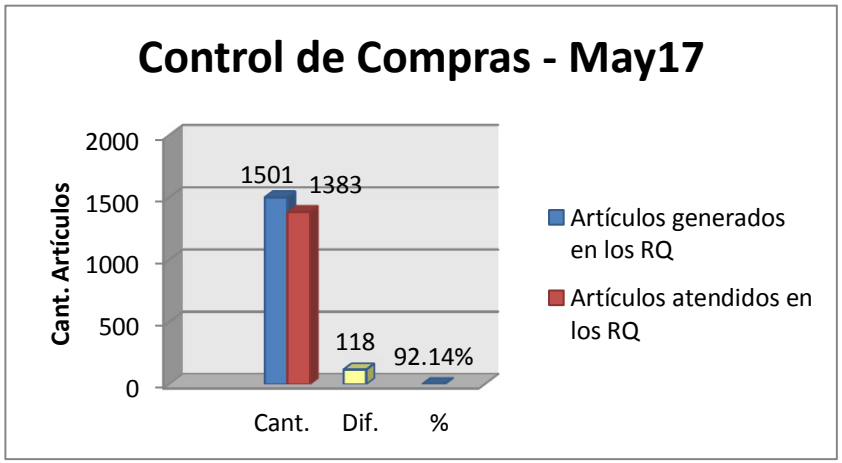
Fuente: Elaboración propia

Figura 36. Gráfica resumen de Control de Compras – May16



Fuente: Elaboración propia

Figura 37. Gráfica resumen de Control de Compras – May17



Fuente: Elaboración propia

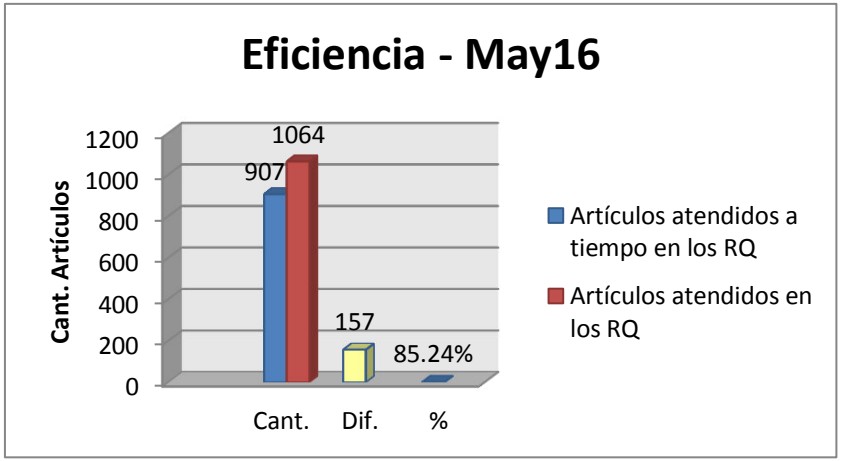
EFICIENCIA – RESUMEN | May16 vs May17

Tabla 34. Cuadro resumen de Eficiencia – May16

CUADRO RESUMEN MAYO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	907	157	85.24%
	Artículos atendidos en los RQ	1064		

Fuente: Elaboración propia

Figura 38. Gráfica resumen de Eficiencia – May16



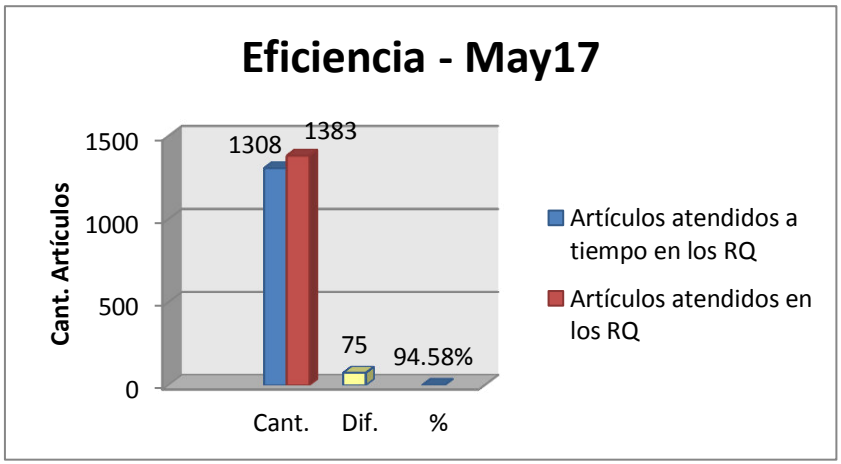
Fuente: Elaboración propia

Tabla 35. Cuadro resumen de Eficiencia – May17

CUADRO RESUMEN MAYO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1308	75	94.58%
	Artículos atendidos en los RQ	1383		

Fuente: Elaboración propia

Figura 39. Gráfica resumen de Eficiencia – May17



Fuente: Elaboración propia

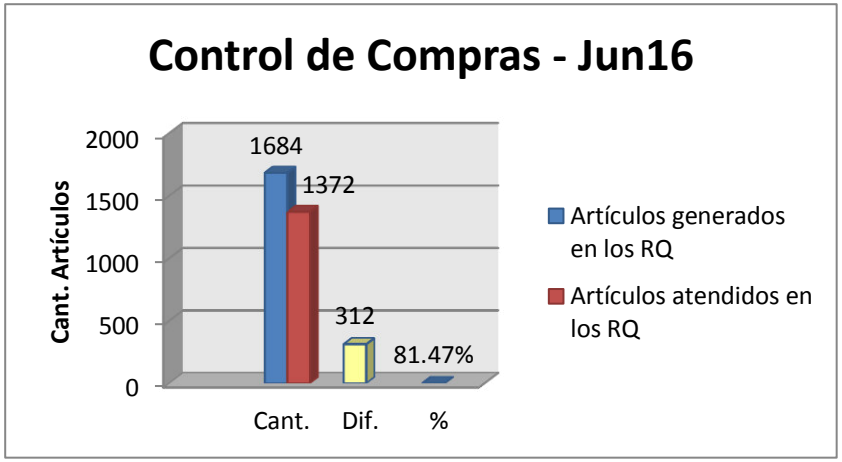
CONTROL DE COMPRAS – RESUMEN | Jun16 vs Jun17

Tabla 36. Cuadro resumen de Control de Compras – Jun16

CUADRO RESUMEN JUNIO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1684	312	81.47%
	Artículos atendidos en los RQ	1372		

Fuente: Elaboración propia

Figura 40. Gráfica resumen de Control de Compras – Jun16



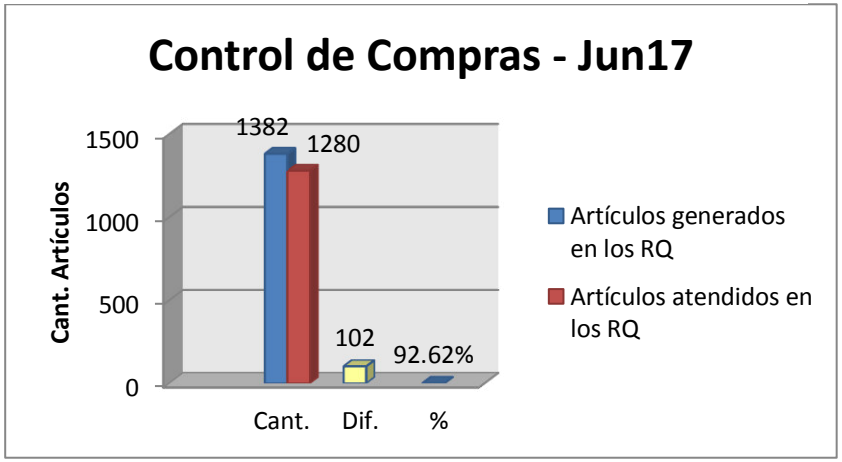
Fuente: Elaboración propia

Tabla 37. Cuadro resumen de Control de Compras – Jun17

CUADRO RESUMEN JUNIO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
CONTROL DE COMPRAS	Artículos generados en los RQ	1382	102	92.62%
	Artículos atendidos en los RQ	1280		

Fuente: Elaboración propia

Figura 41. Gráfica resumen de Control de Compras – Jun17



Fuente: Elaboración propia

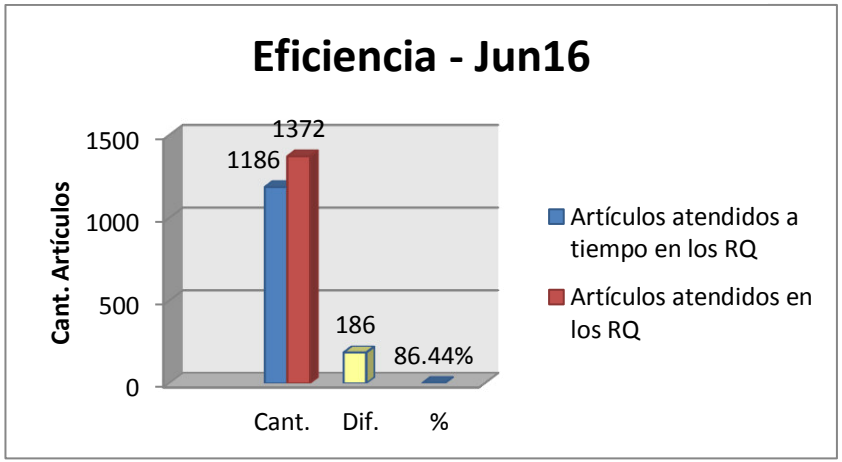
EFICIENCIA – RESUMEN | Jun16 vs Jun17

Tabla 38. Cuadro resumen de Eficiencia – Jun16

CUADRO RESUMEN JUNIO - 2016				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1186	186	86.44%
	Artículos atendidos en los RQ	1372		

Fuente: Elaboración propia

Figura 42. Gráfica resumen de Eficiencia – Jun16



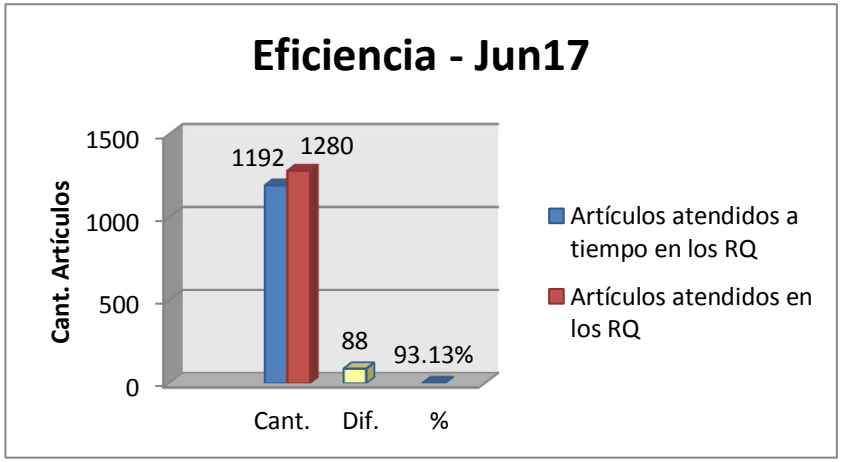
Fuente: Elaboración propia

Tabla 39. Cuadro resumen de Eficiencia – Jun17

CUADRO RESUMEN JUNIO - 2017				
	Estatus	Cant.	Dif.	%
EFICIENCIA	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	1192	88	93.13%
	Artículos atendidos en los RQ	1280		

Fuente: Elaboración propia

Figura 43. Gráfica resumen de Eficiencia – Jun17



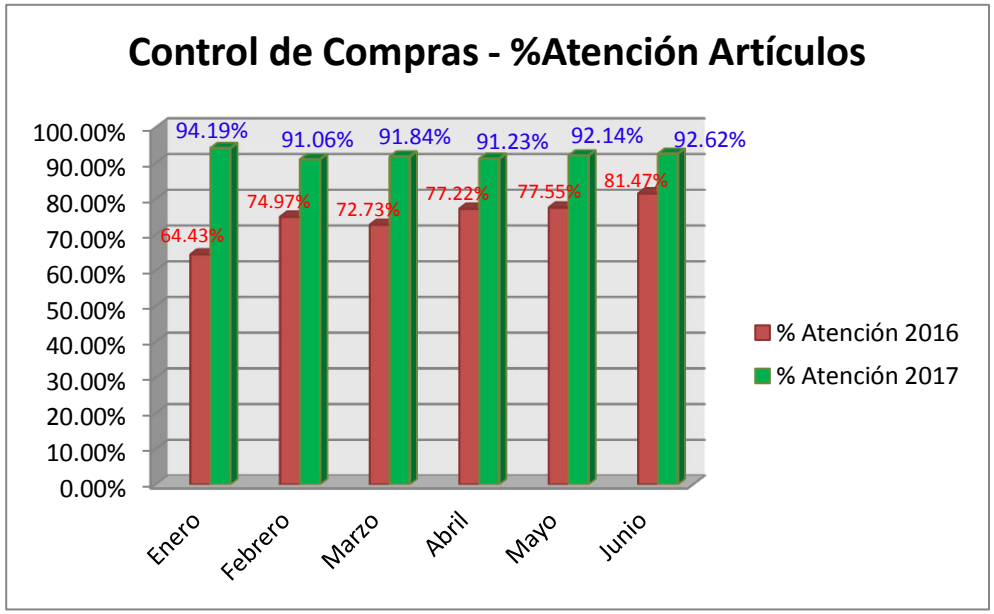
Fuente: Elaboración propia

Tabla40. Resumen Global de Control de Compras

CONTROL DE COMPRAS									
RESUMEN GLOBAL									
ENERO - JUNIO 2016					ENERO - JUNIO 2017				
Mes	Artículos generados en los RQ	Artículos atendidos en los RQ	Diferencia	% Atención 2016	Mes	Artículos generados en los RQ	Artículos atendidos en los RQ	Diferencia	% Atención 2017
Enero	1746	1125	621	64.43%	Enero	1308	1232	76	94.19%
Febrero	799	599	200	74.97%	Febrero	1074	978	96	91.06%
Marzo	1188	864	324	72.73%	Marzo	1666	1530	136	91.84%
Abril	1554	1200	354	77.22%	Abril	1426	1301	125	91.23%
Mayo	1372	1064	308	77.55%	Mayo	1501	1383	118	92.14%
Junio	1684	1372	312	81.47%	Junio	1382	1280	102	92.62%
Total	**8343**	**6224**	**2119**	**74.60%**	**Total**	**8357**	**7704**	**653**	**92.19%**

Fuente: Elaboración propia

Figura 44. Gráfica Global de Control de Compras



Fuente: Elaboración propia

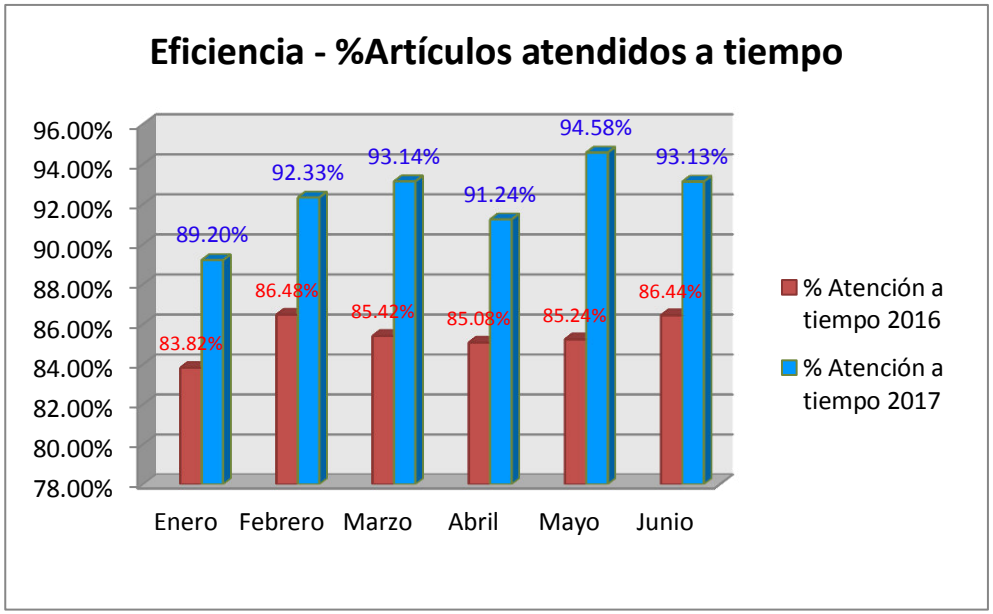
La atención global de requerimientos por artículos del semestre 2016 (74.60%) vs el semestre 2017 (92.19%) ha mejorado en un **19.08%**

Tabla41. Resumen Global de Eficiencia

EFICIENCIA									
RESUMEN GLOBAL									
ENERO - JUNIO 2016					ENERO - JUNIO 2017				
Mes	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	Artículos atendidos en los RQ	Diferencia	% Atención a tiempo 2016	Mes	Artículos atendidos a tiempo en los RQ	Artículos atendidos en los RQ	Diferencia	% Atención a tiempo 2017
Enero	943	1125	182	83.82%	Enero	1099	1232	133	89.20%
Febrero	518	599	81	86.48%	Febrero	903	978	75	92.33%
Marzo	738	864	126	85.42%	Marzo	1425	1530	105	93.14%
Abril	1021	1200	179	85.08%	Abril	1187	1301	114	91.24%
Mayo	907	1064	157	85.24%	Mayo	1308	1383	75	94.58%
Junio	1186	1372	186	86.44%	Junio	1192	1280	88	93.13%
Total	**5313**	**6224**	**911**	**85.36%**	**Total**	**7114**	**7704**	**590**	**92.34%**

Fuente: Elaboración propia

Figura 45. Gráfica Global de Eficiencia



Fuente: Elaboración propia

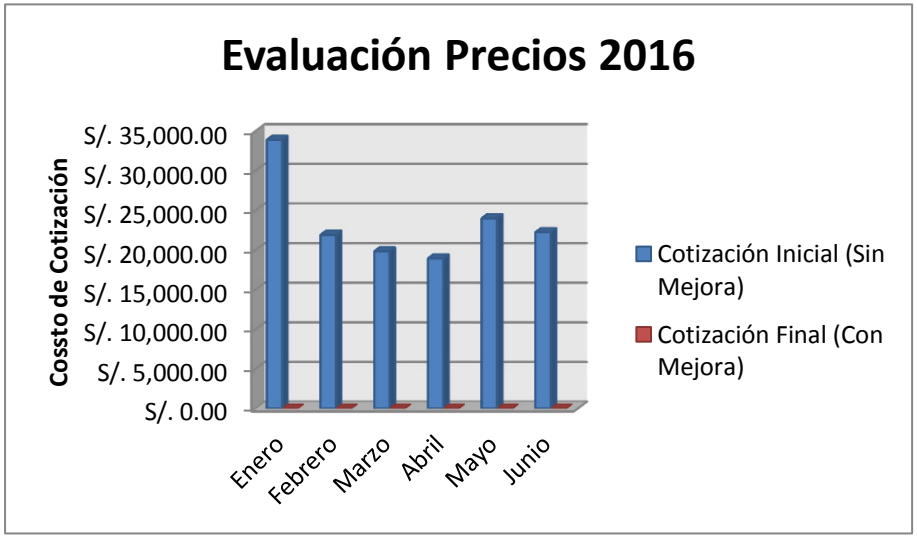
La eficiencia global de los artículos atendidos a tiempo del semestre 2016 (85.36%) vs el semestre 2017 (92.34%) se ha incrementado en un **7.56%**

Tabla42. Resumen Global de Cuadro Comparativo

CUADRO COMPARATIVO											
RESUMEN GLOBAL											
2016						2017					
EVALUACIÓN DE PRECIOS					NRO. PROVEEDORES	EVALUACIÓN DE PRECIOS					NRO. PROVEEDORES
MES	Cotización Inicial (Sin Mejora)	Cotización Final (Con Mejora)	Reducción de Costos	Ahorro (S/.)	Año 2016	MES	Cotización Inicial (Sin Mejora)	Cotización Final (Con Mejora)	Reducción de Costos	Ahorro (S/.)	Año 2017
Enero	S/. 33,905.97	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Enero	S/. 16,198.16	S/. 15,796.63	2.48%	S/. 401.53	3
Febrero	S/. 21,917.47	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Febrero	S/. 13,617.53	S/. 13,230.77	2.84%	S/. 386.76	3
Marzo	S/. 19,832.16	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Marzo	S/. 15,963.89	S/. 15,435.94	3.31%	S/. 527.96	3
Abril	S/. 18,939.07	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Abril	S/. 15,239.66	S/. 14,627.11	4.02%	S/. 612.55	3
Mayo	S/. 24,008.66	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Mayo	S/. 17,513.20	S/. 16,862.78	3.71%	S/. 650.42	3
Junio	S/. 22,241.21	S/. 0.00	0.00%	S/. 0.00	1	Junio	S/. 14,233.81	S/. 13,551.37	4.79%	S/. 682.45	3
Total	**S/. 140,844.54**	**S/. 0.00**	**0.00%**	**S/. 0.00**	**1**	**Total**	**S/. 92,766.25**	**S/. 89,504.59**	**3.52%**	**S/. 3,261.66**	**3**

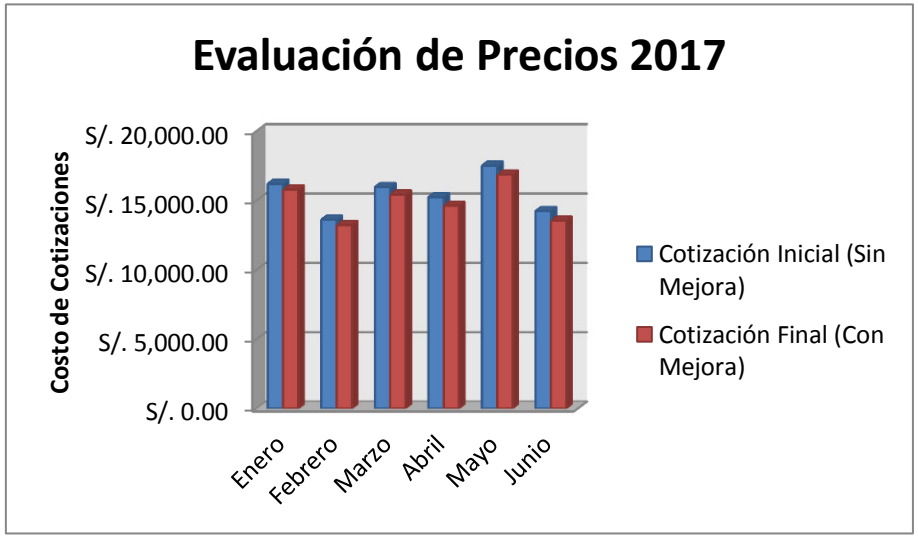
Fuente: Elaboración propia

Figura 46. Gráfica Global de Evaluación de Precios 2016



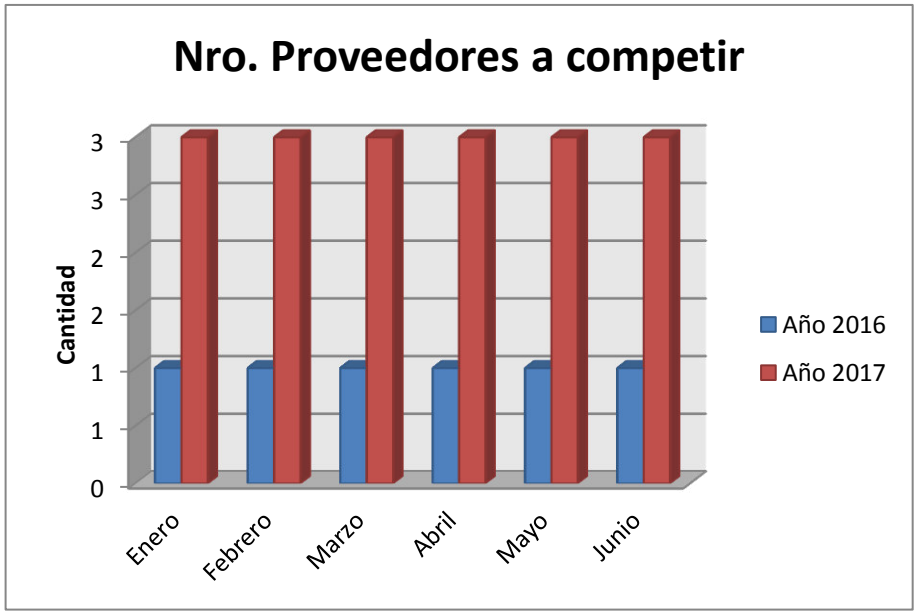
Fuente: Elaboración propia

Figura 47. Gráfica Global de Evaluación de Precios 2017



Fuente: Elaboración propia

Figura 48. Gráfica Global de Nro. Proveedores 2016 vs 2017

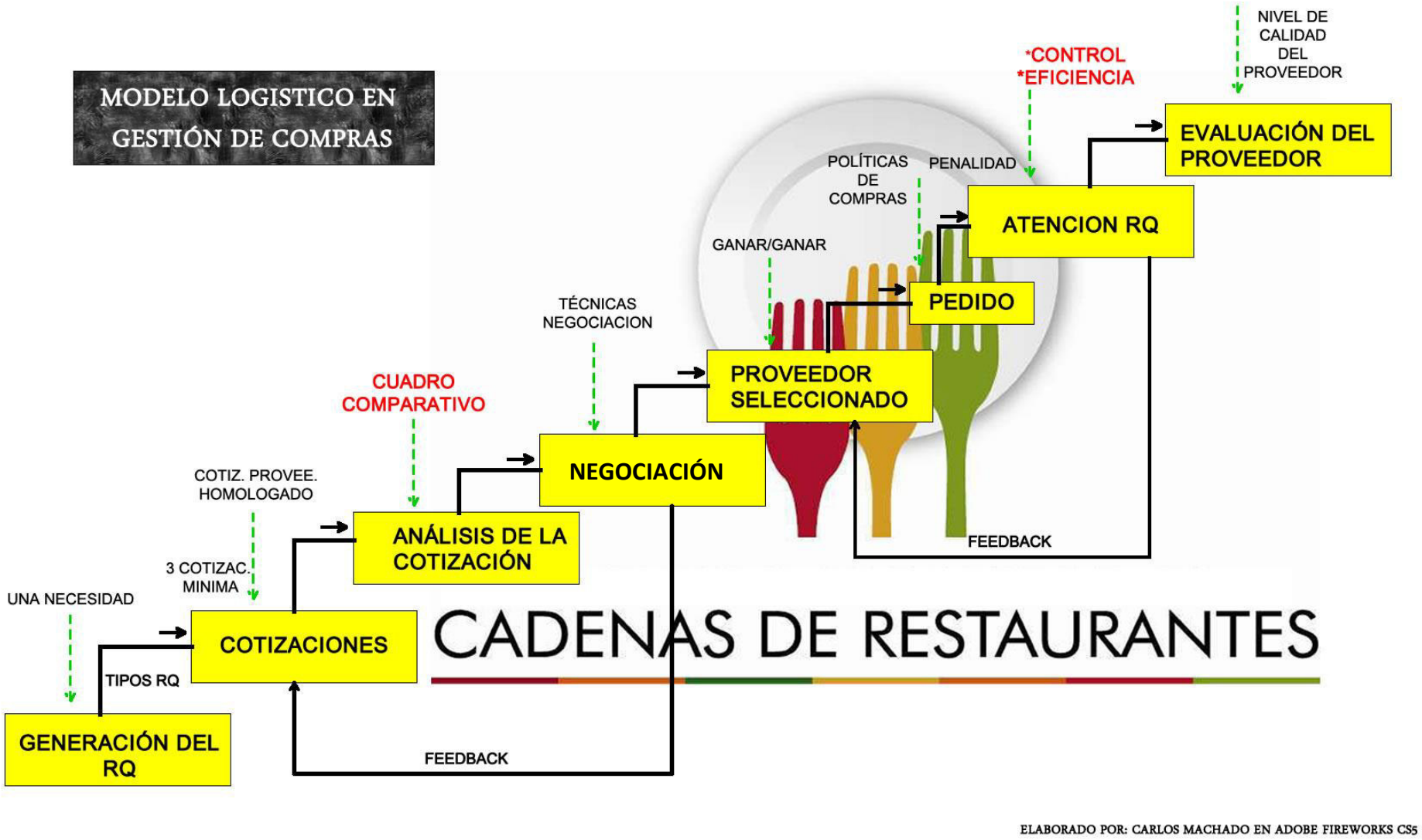


Fuente: Elaboración propia

Como mejora para el 2017, se ha incrementado a 3 el número de proveedores como mínimo a competir (cuadro comparativo) para la adquisición y/o compra de un artículo.

Es importante recordar que el ahorro encontrado en la evaluación de precios 2017 es aplicado solo a la familia de alimentos secos, según sustentado en la Pág. 87.

Figura 49. Modelo Logístico en Gestión de Compras



Fuente: Elaboración propia

5.2 Contrastación de Hipótesis

Prueba de Hipótesis

En este método usaremos la prueba de normalidad dentro de ello se encuentra dos formas:

1. Kolmogorov-Smirnov

Con datos mayores a 50 (N>50)

2. Prueba de Shapiro-Wilk (Se Toma Esta Prueba)

Con datos menores a 50 (N<50)

Tener en cuenta que nuestra muestra los datos analizados serán consolidados por los 6 meses por lo tanto N=6.

A. Hipótesis General

Prueba T

Estadísticos de muestras relacionadas

Tabla 43. Estadísticos de muestras de Hipótesis General

		Media	N	Desviación típ.	Error típ. de la media
Par 1	V_I_CONT.antes	74,6667	6	5,88784	2,40370
	V_I_CONT.mejora	92,1667	6	1,16905	0,47726

Fuente: Elaboración propia

H_0: m V_I_CONT.antes = m V_I_CONT.mejora

Teniendo en cuenta: 74,6667 ≠ 92,1667

Por lo tanto se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la alternativa (H_1).

H_1: Diseñando e implementando un modelo logístico se mejorará el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

B. Hipótesis Específicas

1. Prueba T_1

Estadísticos de muestras relacionadas

Tabla 44. Estadísticos de muestras de Hipótesis Específicas 1

		Media	N	Desviación típ.	Error típ. de la media
Par 1	V_D_EFI.antes	85,1667	6	0,75277	0,30732
	V_D_EFI.mejora	92,1667	6	2,04124	0,83333

Fuente: Elaboración propia

$H0_1$: m V_D_EFI.antes = m V_D_EFI.mejora

Teniendo en cuenta: 85,1667 ≠ 92,1667

Por lo tanto se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la alternativa (H_1).

$H1_1$: Determinando un modelo logístico se mejorará las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

2. Prueba T_2

Estadísticos de muestras relacionadas

Tabla 45. Estadísticos de muestras de Hipótesis Específicas 2

		Media	N	Desviación típ.	Error típ. de la media
Par 1	V_D_COMP.antes	1,0000[a]	6	0,00000	0,00000
	V_D_COMP.mejorá	3,0000[a]	6	0,00000	0,00000

Fuente: Elaboración propia

a. No se puede calcular la correlación y T porque el error típico de la diferencia es 0.

$H0_2$: m V_D_COMP.antes = m V_D_COMP.mejora

Teniendo en cuenta: 1 ≠ 3

Por lo tanto se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la alternativa (H_1).

$H1_2$: Determinando un modelo logístico se reducirá los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes.

5.3 Discusión de Resultados

Discusión General:

Los restaurantes de la empresa Consorcio Carolina no tiene ni maneja ningún tipo de modelo logístico, esto se debe a que usualmente se sigue prestando mayor importancia a la fase de comercialización, restándole importancia al control administrativo interno, con resultados arriesgados para la rentabilidad de la empresa, al no contar con informes relacionados con la planificación y cumplimiento de objetivos en el proceso de compras de insumos para la elaboración de platos y otros productos que no intervienen en ello, pero que si son relevantes para el correcto funcionamiento del local.

Por eso en la presente investigación se aborda la implementación de un modelo logístico que permita la optimización de los procesos de compras.

En el proceso de investigación de la presente tesis, hemos llegado al convencimiento de que analizando los requerimientos por artículo se obtendrá un mejor análisis en detalle del proceso de compras, y así mejorar los tiempos de respuesta a las necesidades de los usuarios.

Implementando un modelo logístico adecuado estandarizaremos los procesos en el área de compras para su eficiente gestión, cumpliendo con la atención de los requerimientos a tiempo y disminuyendo el alto costo de adquisición al momento de gestionar una compra no programada.

A su vez este modelo que se implementó nos permite evaluar constantemente a los proveedores para así tener un socio estratégico de calidad en nuestros procesos de compras.

En resumen podemos decir que el modelo logístico aplicado a los procesos de compras contribuyen a la optimización de las utilidades de la organización, debido a que el área de compras maneja el capital de la organización, ya que mientras más parametrados y controlados sean sus procesos mejor será su inversión.

Discusión Específica 1

Para tener las entregas de los requerimientos a tiempo, tenemos que cumplir y hacer cumplir la tabla de atención de requerimiento, porque estandarizando los tipos de requerimientos podemos tener los artículos requeridos en las fecha establecidas, con el menor costo de adquisición y con la mayor calidad.

Es importante mencionar que con una correcta evaluación de proveedores podremos identificar a aquellos proveedores que formarían parte de los socios estratégicos de la organización, pero a su vez se debe tener en cuenta que al formar un socio estratégico se tendrá que proporcionar a este información del área de compras que podría ser mal utilizado, es por ello que es muy delicado e importante evaluar seriamente a los proveedores para que después estos sean homologados e incluidos en la cartera de proveedores y poder así ya no tener solo un proveedor sino un socio en la compañía.

Discusión Especifica 2

La empresa en estudio trabajaba de una manera desordenada, puesto a que de último momento los usuarios generaban sus requerimientos para gestionar la compra, pero sin considerar estos los tiempos de atención y menos una previa planificación de compras, conllevando esto a obtener artículos con altos costos, para ello tomamos como medida categorizar en tres tipos los requerimientos, con la finalidad de educar a los usuarios al momento de realizar sus requerimientos y que estos a su vez planifiquen sus pedidos; pero como primer resultado hubo un poco de inconformidad de los usuarios ya que estaban acostumbrados a trabajar de forma desordenada y sin parámetros que cumplir.

Pero a pesar de todo, los cambios al final fueron implementados y poco a poco estos se aplicaron cotidianamente, y estos fueron reflejados en la mejora de generación de requerimientos de los usuarios y se evitaron las compras de último momento y de mayor costo.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

- En conclusión, los principales hallazgos que se encontró en la presente investigación se realizó apoyándonos con la herramienta del Diagrama de Pareto, Tabla de atención de requerimientos, registro de controles, técnicas de negociación con los proveedores, evaluación y homologación de estos, y entre otros explicados en la presente tesis.

- Al implementar un modelo logístico nos da la ventaja de poder ajustar los procesos de compras a las diversas herramientas y controles que se está implementando como mejora en el área de compras.

- Por otro lado refiriéndonos más específicamente, nuestro modelo va a controlar las entradas y salidas de los requerimientos por artículo, puesto que si medimos por órdenes de compras, nos dará información muy genérica, por ello es que cada requerimiento por articulo nos informará de la manera más exacta si se está cumpliendo en cada proceso de la gestión de compras.

- Midiendo la eficiencia de los requerimientos atendidos y entregados a tiempo, podremos analizar e identificar cuáles son los factores de demora de cada requerimiento y así poder atacarlos y reducirlos, y en global lograr una mayor eficiencia en la atención de todos los requerimientos de los usuarios.

- Se establece como mínimo tres cotizaciones por cada requerimiento, puesto que ello nos lleva a la descentralización de mercadeo para la adquisición mínima del costo del artículo requerido y así velar por el capital de la organización.

- Aplicando un análisis ABC – Pareto, hemos encontrado que artículos representan mayor inversión y darle un procedimiento eficiente para su adquisición.

- Diseñar y aplicar un modelo logístico se ajusta a las necesidades del proceso de compras de la cadena de restaurantes.

- Aplicando la técnica de negociación Ganar-Ganar, tendremos proveedores más comprometidos con la organización, puesto que nuestra negociación es justa y transparente, pensando siempre prever en las futuras incidencias.

- Evaluando el nivel de calidad de cada proveedor podremos tener certeza de que siempre la calidad de servicio estará en el promedio establecido de la aceptabilidad para la organización.

- Aplicando el parámetro de Penalidad de proveedores, casi nos asegurará que en una posible no atención de un pedido, no siempre perderá la organización, sino que es deber del proveedor velar por una atención garantizada o caso contrario someterse a las penalidades imputadas por la empresa.

- Comparando el primer semestre del 2016 vs el semestre del 2017, se ha percibido las siguientes mejoras: la atención global de requerimientos por artículos ha mejorado en un 19.08%, la eficiencia en los artículos atendidos a tiempo también se ha incrementado en un 7.56%, se ha reducido costos en un 3.52% (S/. 3,261.66) y a su vez se ha incrementado de 1 (habitual) a 3 el número de proveedores como mínimo a competir (cuadro comparativo) para la adquisición y/o compra de un artículo, esta implementación piloto apunta a seguir la tendencia e incluso a mejorar en los sucesivos semestres.

- Se concluye que como el modelo logístico aplicado en el Db Chorrillos como muestra mejora el proceso de compras, esto conlleva a que también puede ser aplicado en los demás restaurantes como mejora.

- Por último, para poder medir y comparar el nivel de aceptación del modelo logístico implementado vs la gestión de compras actual, se elaboró la siguiente encuesta para la medición respectiva y poder saber estadísticamente si el modelo logístico mejora los proceso de compras actual, para ello se usó la Escala de Likert como medición respectiva. Se encuestó a 13 compradores y a los 7 administradores de los restaurantes, obteniendo como data el siguiente cuadro:

Tabla 46. Resultados de la encuesta

RESULTADOS DE LA ENCUESTA																				
N° DE ENCUESTADOS	ACTUAL	MODELO LOGÍSTICO																		
	P. 1	P. 2	P. 3	P. 4	P. 5	P. 6	P. 7	P. 8	P. 9	P. 10	P. 11	P. 12	P. 13	P. 14	P. 15	P. 16	P. 17	P. 18	P. 19	P. 20
1	1	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
2	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	2	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5
4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	1	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
6	2	4	5	3	5	3	4	4	2	4	3	3	5	5	5	5	4	4	4	4
7	2	5	5	5	5	5	2	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
8	1	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	1	4	4	5	4	5	4	3	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
10	3	5	4	4	2	4	4	3	5	2	4	3	2	5	2	3	4	3	2	3
11	1	5	2	5	5	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5
12	3	4	4	4	3	4	4	4	3	2	2	2	2	3	1	3	2	3	4	2
13	2	5	5	4	4	3	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	3
14	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3
15	1	3	5	5	5	5	5	3	5	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	3
16	2	5	5	5	4	5	5	4	4	2	4	4	4	5	3	3	4	3	3	4
17	1	5	5	5	4	4	4	2	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	4	4
18	3	4	4	4	4	2	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3
19	1	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4
20	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TOTAL EN DESACUERDO	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
DESACUERDO	6	0	1	0	1	1	1	1	1	3	1	1	2	0	1	0	1	0	1	1
NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO	6	1	0	2	1	2	1	3	3	1	2	4	0	2	1	5	0	5	3	5
DE ACUERDO	0	8	6	5	8	9	9	12	8	5	7	5	6	5	6	5	6	5	6	8
TOTALMENTE DE ACUERDO	0	11	13	13	10	8	9	4	8	11	10	10	12	13	11	10	13	10	10	6

Fuente: Elaboración propia

Tabla 47. Escala de medición de encuesta – Likert

ALTERNATIVA	ESCALA
TOTAL EN DESACUERDO	1
DESACUERDO	2
NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO	3
DE ACUERDO	4
TOTALMENTE DE ACUERDO	5

Fuente: Elaboración propia

La encuesta tuvo dos enfoques puntuales, una pregunta (P.1) centrada en averiguar el nivel de aceptación del proceso actual de compras, y las demás preguntas (P.2 – P.20) en medir el nivel de aceptación del modelo logístico.

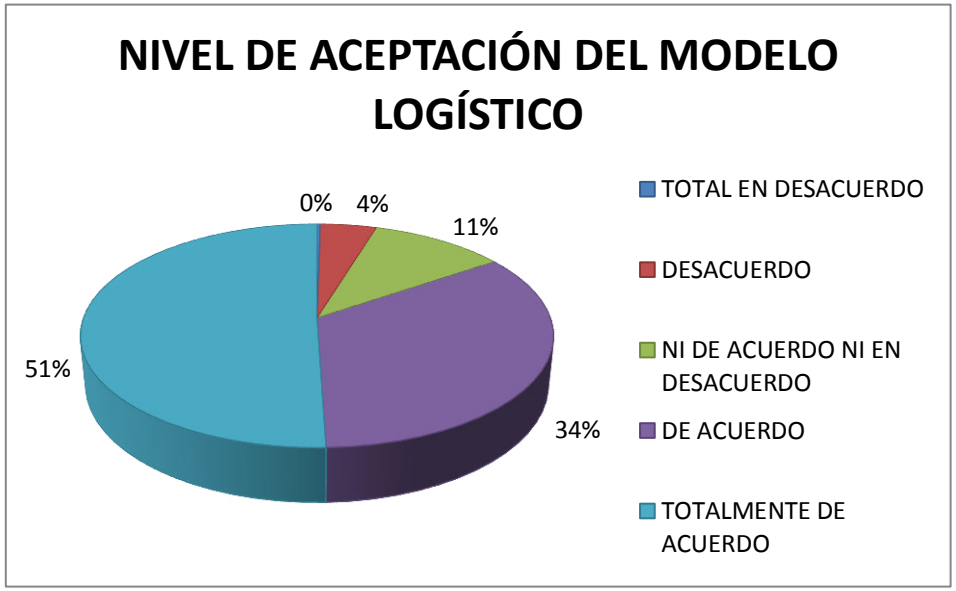
Los resultados fueron los siguientes:

Tabla 48. Resultados de la encuesta del Modelo Logístico

MODELO LOGÍSTICO	Fa	%
TOTAL EN DESACUERDO	1	0%
DESACUERDO	17	4%
NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO	41	11%
DE ACUERDO	129	34%
TOTALMENTE DE ACUERDO	192	51%
TOTAL	380	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 50. Gráfica del nivel de aceptación del Modelo Logístico



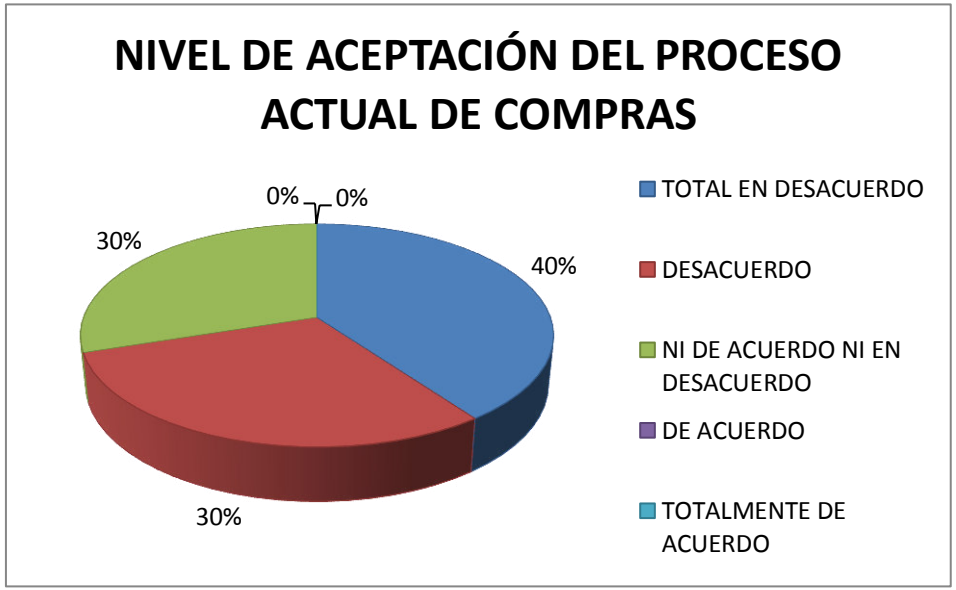
Fuente: Elaboración propia

Tabla 49. Resultado de la encuesta del proceso actual de compras

PROCESO COMPRAS ACTUAL	Fa	%
TOTAL EN DESACUERDO	8	40%
DESACUERDO	6	30%
NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO	6	30%
DE ACUERDO	0	0%
TOTALMENTE DE ACUERDO	0	0%
TOTAL	20	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 51. Gráfica del nivel de aceptación del proceso actual de compras

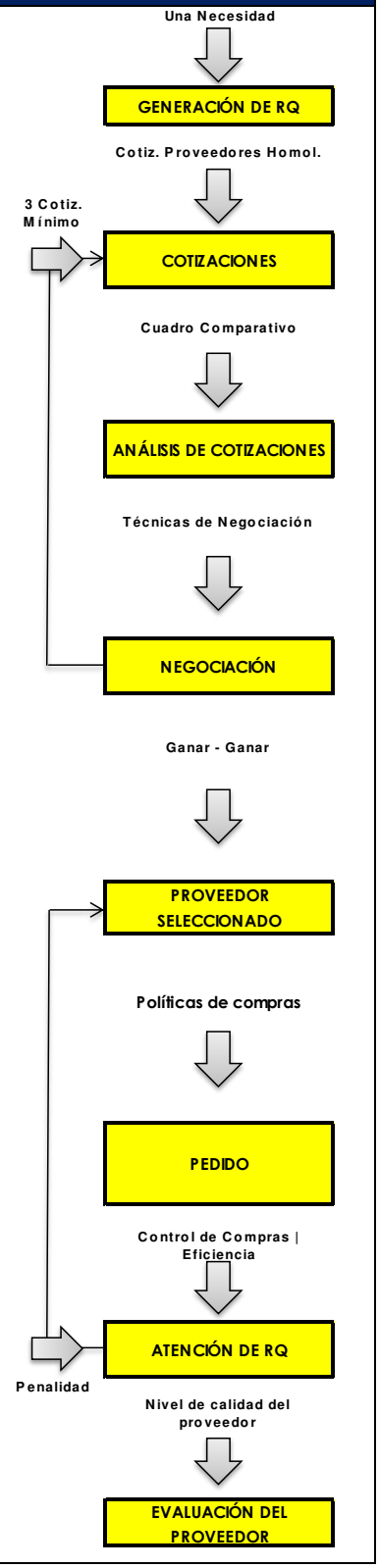


Fuente: Elaboración propia

Tabla 50. Conclusiones comparativas finales

CONCLUSIONES COMPARATIVAS FINALES

Ítem	PROCESOS	ANTES (Situación Actual)	DESPUÉS (Mejora)
1	COMPRAS	Compra de Insumos (Venta al público) y suministros (para uso interno del restaurante)	Compra de insumos, suministros, cárnicos y activo fijos
2	GESTIÓN COMPRAS	No existe parámetros a cumplir	Se implementaron parámetros a cumplir
3	OBJETIVOS COMPRAS	No cuenta con objetivos establecidos	Se implementaron y establecieron objetivos a cumplir
4	COMPRAS PROGRAMADAS	No cuenta con programación de compras	Se implementó un Lead Time de Atención
5	CUADRO COMPARATIVO	Cuadro limitado (Cuadro de Costeo de Precios)	Se implementó un cuadro comparativo mas completo
6	COMPRAS CENTRALIZADAS	Todo menos, cárnicos ni activos fijos. Compras a distribuidores autorizados, hace que compre en volumen pequeño	Compra total incluyendo cárnicos y activos fijos. Compras a proveedores fabricantes y en mayores volúmenes
7	PLANIFICACIÓN DE LAS COMPRAS	No cuenta con una planificación de compras	Se implementó la Tabla de Atención de Requerimientos
8	FLUJOGRAMA PROCESO COMPRAS	Flujograma ineficiente y muy engorroso	Flujograma eficiente, práctico y parametrado
9	POLÍTICAS DE COMPRAS	No cuenta con políticas de compras	Se implementaron Políticas de Compras a cumplir y ejecutarse
10	PRODUCTIVIDAD	Baja productividad y no medible debido a que no tiene indicadores de medición ni objetivos necesarios a cumplir	Incremento de la productividad y medición de esta gracias a los indicadores de Control de Compras, Eficiencia y Evaluación de Precios
11	EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	No cuenta con una evaluación a los proveedores	Se implementó una evaluación matemática de proveedores
12	NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES	A criterio y prácticamente sujetos al proveedor	Se establecieron parámetros para las negociaciones con la finalidad que los proveedores se sujeten a nuestras condiciones
13	TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN	A criterio y por experiencia del comprador	Se implementaron Técnicas a negociar con los proveedores que deber ser puestas en práctica cotidiana
14	RESULTADOS DE LA NEGOCIACIÓN	Ganar (Proveedores) - Perder (Empresa)	Ganar (Empresa) - Ganar (Proveedor)
15	PENALIDAD A PROVEEDORES	No cuenta con penalidades a proveedores	Se implementó como política aplicar Penalidad a todos los proveedores de la empresa
16	NIVEL DE CALIDAD DE PROVEEDORES	No cuenta con una medición del nivel de calidad de proveedores debido a que no cuenta con una evaluación previa	Con la implementación de evaluación a proveedores se pueda medir el nivel de calidad de los mismos y determinar las acciones sobre estos
17	HOMOLOGACIÓN A PROVEEDORES	Cuenta con proveedores homologados años anteriores (Homologación por Histórico), actualmente no.	Se implementó en Logística la Homologación a proveedores de manera obligatoria. (Homologación por Auditoría)
18	CALIDAD EN LA HOMOLOGACIÓN	No cuenta	Proveedores estratégicos para las compras y de mayor confiabilidad y con menos riesgos
19	% ATENCIÓN RQ x ARTÍCULOS	74.60%	92.19%
20	% ARTÍCULOS ATENDIDOS A TIEMPO	85.36%	92.34%
21	REDUCCIÓN DE COSTOS (CUADRO COMPARATIVO)	0%	3.52% (S/.3,261.66)
22	NRO. PROVEEDORES MÍNIMO A COTIZAR Y COMPETIR	1	3
23	% NIVEL DE ACEPTACIÓN	0%	85%



Fuente: Elaboración propia

6.2 Recomendaciones

De acuerdo a las conclusiones vertidas, se recomienda lo siguiente:

- Se recomienda implementar una Tecnología de la Información (TI) en los proceso de compras que permita tener estandarizado cada mejora aplicada en la presente investigación, porque ello nos dará la información real del estatus de cada requerimiento por artículo.

- Se recomienda que al implementar un modelo logístico aplicado a los procesos de compras se tiene que concientizar y capacitar al personal involucrado para que este sepa todos los procedimientos y parámetros a ejecutarse tanto para los usuarios como a los proveedores.

- Se recomienda implementar un MOF que permita establecer responsabilidades y deberes a los colaboradores y así cumplir eficientemente el proceso de compras.

- Se recomienda hacer una evaluación previa de los productos de mayor o menor rotación que se consumen por estaciones, es decir prever y evitar compras excesivas o escasas para aquellos productos que por temporada ameriten adicionar o disminuir sus compras.

- Se recomienda establecer en el área horarios de atención de aprobación de órdenes de compra, ya que mediante esto se podrá controlar y saber la aprobación de las mismas y esto conllevará a que se tendrá un mejor control de que ordenes se aprobarán en el día y de las cuales se podrá coordinar con los proveedores para su atención respectiva.

- Se recomienda cambiar los equipos de oficina desfasados, por otros de mayor eficiencia, ya que esto permitirá un mejor rendimiento en las labores de los colaboradores.

BIBLIOGRAFÍA

- Aiteco. (2016). *Diagrama de Pareto – Herramientas de la Calidad*. Obtenido de https://www.aiteco.com/diagrama-de-pareto/
- Alva Matteucci, J. M. (04 de Abril de 2010). *Blog de Mario Alva Matteucci*. Obtenido de http://blog.pucp.edu.pe/blog/blogdemarioalva/2010/04/04/las-penalidades-y-su-incidencia-en-el-impuesto-a-la-renta-es-posible-su-deduccion/
- Araujo Silva, J. (2012). Aplicación de la gestión por procesos para la mejora integral del área de compras en una empresa industrial. Lima, Perú.
- Bancayán Siancas, E. K., & Blanco López, J. A. (2010). Propuestas de mejora en la gestión de una cadena de restaurantes. Sartenejas, Venezuela.
- Barquin Morales, J. (9 de Julio de 2008). *Gestiopolis*. Obtenido de https://www.gestiopolis.com/la-gestion-de-compras/
- Barrios Rodríguez, J. M., & Méndez Castañeda, M. G. (2012). Propuesta de mejoramiento del proceso de compras, teniendo en cuenta su integración con los procesos comercial y planeación de producción para la empresa Artprint Ltda. Bogotá, Colombia.
- Cabot, P. (Mayo de 2015). *GESTION.ORG*. Obtenido de https://www.gestion.org/economia-empresa/3254/las-politicas-de-compras/
- Calimeri, M. (1960). *LAS COMPRAS*.
- Calsina Miramira, W. H. (2017). Gestión de compras. Lima, Perú.
- Castro Castro, M. (18 de Diciembre de 2015). *Gestión de Compras y Abastecimiento*. Obtenido de https://www.emprendices.co/gestion-compras-abastecimiento/
- Cazau, Pablo. 2006. alcazaba. [En línea] 2006. [Citado el: 20 de 11 de 2015.]http://alcazaba.unex.es/asg/400758/MATERIALES/INTRODUCCI%C3%93N%20A%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20EN%20CC.SS..pdf.
- Click Balance. (2017). *Click Balance*. Obtenido de https://clickbalance.com/blog/contabilidad-y-administracion/que-es-el-control-de-compras/
- Definición ABC. (2007). *Definición ABC*. Obtenido de https://www.definicionabc.com/general/flujograma.php
- Definición.De. (2008). *Definición.De*. Obtenido de https://definicion.de/cuadro-comparativo/
- Deming, E. (23 de Agosto de 2013). *PDCA HOME*. Obtenido de Ciclo PDCA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar): El círculo de Deming de mejora continua: http://www.pdcahome.com/5202/ciclo-pdca/
- Dictionary, T. L. (s.f.). *Diccionario de Leyes*. Obtenido de http://espanol.thelawdictionary.org/compra-centralizada/

- E-Logística. (2017). *E-Logística*. Obtenido de http://www.logisticamx.enfasis.com/contenidos/glosario.html?l=&pag=1
- EPSON. (25 de junio de 2013). *EPSON*. Obtenido de http://canal.epson.es/blog/2013/06/25/mejora-tus-tecnicas-de-negociacion-y-aumenta-tus-beneficios/
- Espino Acevedo, E. J. (2016). Implementación de mejora en la gestión compras para incrementar la productividad en un concesionario de alimentos. Lima, Perú.
- Explorable.com. (15 de Nov de 2009). *Población de la investigación*. Obtenido de https://explorable.com/es/poblacion-de-la-investigacion
- Ezequiel, Ander. 2014. tesisdeinvestg. [En línea] 01 de 07 de 2014. [Citado el: 20 de 11 de 2015.]
- Gómez Escobar, I. (2013). *Grupo de Apoyo en Marketing*. México: IGOMEZE – CONSULTORES.
- Imer, I. (2012). Gestión de Compras Logística y Reaprovisionamiento Eficiente. Panamá, Panamá, Panamá.
- Ishikawa, K. (1953). Japón.
- Johnson, F., Leenders, M., & Flynn, A. (2011). *Administración de compras y abastecimientos.* USA: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Kingo Logística. (2015). *Kingo Logística*. Obtenido de http://www.kingo.com.mx/kingo/D.MainesHelp/01_Maines_Admin/Maines%20Help.html?FamiliasdeProductos.html
- López, Ó. (14 de Mayo de 2015). *Victoria147*. Obtenido de Importancia del análisis de proveedores: https://www.victoria147.com/analisis-de-proveedores/
- Lucas Alonso, P. (Junio de 2014). Gestión de las Empresas por Procesos. Barcelona, España.
- Manene, L. M. (15 de Octubre de 2013). *Actualidad Empresa*.
- Martinez, M. (2015). *StoryboardThat*. Obtenido de http://www.storyboardthat.com/es/articles/b/ganar-ganar-negociaci%C3%B3n
- May Rosas, J. (17 de Septiembre de 2015). *Estadística*. Obtenido de http://gerradmayrosas.blogspot.pe/
- Mercado Hernández, S. (2003). *Compras, principios y aplicaciones.* México: Grupo Noriega Editores.
- Ministerio del Poder Popular para Educacion Universitaria, Ciencia y Tecnología. 2008. rena. [En línea] 2008. [Citado el: 20 de 11 de 2015.] http://www.rena.edu.ve/cuartaEtapa/metodologia/Tema4.html.

- Mora García, L. A. (2009). *Gestión Logística en centros de distribución y almacenes y bodegas.* Bogotá.
- Muñoz Razo, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis.* México: Prentice Hall Hispanoamericana .
- Muñoz Valenzuela, M. (10 de Septiembre de 2007). *Gestiopolis*. Obtenido de https://www.gestiopolis.com/negociacion-con-proveedores/
- Nieto Mengod, N. (2012). Análisis y propuesta de mejora de un restaurante en las Arenas de Valencia. Valencia, España.
- Ortiz Acevedo, J. C. (2014). Propuesta de mejora en la gestión de compras de una empresa textil de prendas interiores y exteriores femenina. Lima, Perú.
- Pinedo Cárdenas, N. (2008). *Sistema de evaluación y homologación de proveedores.* Lima: Tesis.
- Productividad), E. (. (1958). Productividad. Roma.
- RAE. (2017). *Real Academia Española*. Obtenido de http://lema.rae.es/drae2001/srv/search?id=JjUh0BQa2DXX2ILP3thm
- Redindustria. (2010). *Redindustria.blogspot.pe*. Obtenido de http://redindustria.blogspot.pe/2010/05/concepto-y-definiciones-de.html
- Reviso. (2002). *Reviso*. Obtenido de https://www.reviso.com/es/que-es-un-proveedor
- Significados Logísticos. (2017). *Significados Logísticos*. Obtenido de https://www.significados.com/gestion/
- Vega de Ching, B. (2011). Gestión de Compras. Panamá, Panamá, Panamá.
- Velásquez Nano, R. J. (2012). Propuesta de modelo de gestión de compras para una empresa del rubro de mantenimiento de maquinaria pesada. Lima, Perú.
- Vera, Adrian. 2013. monografias. [En línea] 2013. [Citado el: 20 de 11 de 2015.]http://www.monografias.com/trabajos58/principales-tipos-investigacion/principales-tipos-investigacion2.shtml.
- Wigodski, J. (Julio de 2010). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.pe/2010/07/poblacion-y-muestra.html
- Wikipedia. (2017). *Wikipedia*. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Dise%C3%B1o
- Wordreference. (2017). *Wordreference.com*. Obtenido de http://www.wordreference.com/definicion/implementar
- Zamudio Gavilano, A. M. (2011). Mejora de gestión de procesos del area de abastecimiento división compras, Primax S.A. Lima, Perú.

ANEXOS

Anexo 01. Matriz de Consistencia

MATRIZ DE CONSISTENCIA

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODO
General	**General**	**Hipótesis General**	**Independiente**	Control de Compras de RQ x Artículos	Artículos generados en los RQ - Artículos atendidos en los RQ	**Tipo de Investigación** • Finalidad: aplicada • Nivel: descriptiva, explicativa • Enfoque: cuantitativo **Diseño de la Investigación** • Longitudinal • Pre – experimental
¿De qué manera se puede implementar un modelo logístico para mejorar el proceso de compras en una cadena de restaurantes?	Diseñar un modelo logístico que permita implementar y mejorar el proceso de compras en una cadena de restaurantes	H1: Diseñando e implementando un modelo logístico se mejorará el proceso de compras en una cadena de restaurantes	Diseño e implementación de un modelo logístico			
Específico	**Específico**	**Hipótesis Específicas**	**Dependiente**	Eficiencia	Artículos atendidos a tiempo en los RQ / Artículos atendidos en los RQ	
¿Cómo mejorar las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes?	Determinar el modelo logístico que mejore las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes	H1: Determinando un modelo logístico se mejorará las entregas a destiempo de los requerimientos generados por artículo en el proceso de compras en una cadena de restaurantes	Mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes			
¿Cómo reducir los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes?	Determinar el modelo logístico que reduzca los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes	H1: Determinando un modelo logístico se reducirá los altos precios de adquisición en el proceso de compras en una cadena de restaurantes		Evaluación de precios (Cuadro Comparativo)	Número de proveedores	

Fuente: Elaboración propia

Anexo 02. Tabla de Evaluación de Expertos – Control de Compras

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto: HERNANDEZ ESPINOZA JULIO E.

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo: CONSORCIO CAROLINA SAC – JEFE DE LOGÍSTICA

Fecha: 07/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: **DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO**
- Variable Dependiente: **MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CONTROL DE COMPRAS

ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?		X	
	TOTAL			

SUGERENCIAS: .....

Firma del experto: .....

JULIO HERNANDEZ
Jefe de Logística

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú. DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Silva Torres, Yanire'

Título y/o Grado:

Ingeniero (x)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina / Jefe de Compras

Fecha: 05/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO
- Variable Dependiente: MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CONTROL DE COMPRAS				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	x		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?		x	
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?		x	
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Yanire Marleny Silva Torres
Jefe de Compras

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Loayza Rondinel, Sandra

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina Sac. / Analista de Logística

Fecha: 05/09/17.

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO
- Variable Dependiente: MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CONTROL DE COMPRAS				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?		X	
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?		X	
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Sandra Loayza Rondinel
ANALISTA DE LOGÍSTICA

Anexo 03. Tabla de Evaluación de Expertos – Eficiencia

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto: HERNANDEZ ESPINOZA JULIO E.

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo: CONSORCIO CAROLINA SAC. - JEFE DE LOGÍSTICA

Fecha: 07/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: **DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO**
- Variable Dependiente: **MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

EFICIENCIA				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?		X	
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?		X	
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

JULIO HERNANDEZ
Jefe de Logística

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú. DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Silva Torres, Yanire'

Título y/o Grado:

Ingeniero (x)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina / Jefe de Compras

Fecha:
05/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: **DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO**
- Variable Dependiente: **MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

EFICIENCIA				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	x		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?		x	
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Yanire Marleny Silva Torres
Jefa de Compras

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú. DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Loayza Rondinel Sandra

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina Sac. / Analista de Logística

Fecha: 05/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO
- Variable Dependiente: MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

EFICIENCIA				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?		X	
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?		X	
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Sandra Loayza Rondinel
ANALISTA DE LOGÍSTICA

Anexo 04. Tabla de Evaluación de Expertos – Cuadro Comparativo

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
HERNANDEZ ESPINOZA JULIO E.

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
CONSORCIO CAROLINA SAC - JEFE DE LOGÍSTICA

Fecha:
07/09/07

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: **DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO**
- Variable Dependiente: **MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CUADRO COMPARATIVO / EVALUACIÓN DE PRECIOS

ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?		X	
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?		X	
	TOTAL			

SUGERENCIAS:
.....

Firma del experto: .....
JULIO HERNANDEZ
Jefe de Logistica

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Silva Torres, Yanire'

Título y/o Grado:

Ingeniero (x)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina / Jefe de Compras

Fecha: 05/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO
- Variable Dependiente: MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CUADRO COMPARATIVO / EVALUACIÓN DE PRECIOS				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	x		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?		x	
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?		x	
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Yanire Marleny Silva Torres
Jefe de Compras

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA

Apellidos y nombres del experto:
Loayza Rondinel Sandra

Título y/o Grado:

Ingeniero (X)	Doctor ( )	Magister ( )	Licenciado ( )	Otros. ( )

Lugar de trabajo y cargo:
Consorcio Carolina Sac. / Analista de Logística

Fecha: 05/09/17

TÍTULO DE LA TESIS:

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

- Variable Independiente: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO
- Variable Dependiente: MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems indicando sus observaciones y/o sugerencias.

CUADRO COMPARATIVO / EVALUACIÓN DE PRECIOS				
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿El instrumento de medición cumple con el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos, facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas es con sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición, se relacionan con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Del instrumento de medición, son entendibles sus alternativas de respuesta?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?		X	
11	¿El instrumento de medición es clara, precisa, y sencilla para que contesten y de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
	TOTAL			

SUGERENCIAS:

Firma del experto:

Sandra Loayza Rondinel
ANALISTA DE LOGÍSTICA

Anexo 05. Encuesta

ENCUESTA

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES

Empresa:	Consorcio Carolina S.A.C.		
Área:	Logística	Cargo:	Asistente Logístico
Sexo:	Masculino	Edad:	30

Para cada elemento identificado a continuación, marque con una X el nivel de satisfacción según considere usted el más acorde.

Utilice la siguiente escala para la medición respectiva:

1: Totalmente en desacuerdo
2: Desacuerdo
3: Ni de acuerdo ni en desacuerdo
4: De acuerdo
5: Totalmente de acuerdo

Descripción o identificación de cada elemento del cuestionario	Escala				
	1	2	3	4	5
1. Está de acuerdo con el actual proceso de compras que se maneja en el área de abastecimiento – compras de los restaurantes (Delibakerys).	X				
2. Estaría de acuerdo con la implementación de un nuevo proceso de compras.					X
3. Estaría de acuerdo con la implementación de un modelo logístico para la actual área de compras de los restaurantes.					X
4. La implementación de un modelo logístico mejorará el proceso actual de compras.					X
5. Un análisis de requerimientos por artículo nos servirá para un control más preciso en los procesos de adquisición de los mismos.				X	
6. Establecer indicadores en el área de compras mejorará el proceso de compras actual.				X	
7. Establecer Lead Time de atención de requerimientos ayudará a mejorar la atención de dichos requerimientos.				X	
8. Está de acuerdo usted que se maneje un estatus de control de todos los artículos de los requerimientos generados por los usuarios.				X	
9. Con un indicador de control de compras mejorará lo atención de los requerimientos de los usuarios.				X	
10. Cree usted que el control de compras propuesto sea eficaz y logré una correcta medición de los artículos atendidos en los requerimientos.					X
11. Con un indicador de eficiencia se mejorará las entregas a destiempo de los requerimientos de los usuarios.					X
12. Cree usted que el control de eficiencia propuesto logre incrementar los artículos atendidos a tiempo en los requerimientos.					X
13. Con un indicador de evaluación de precios aumentará el número de artículos y proveedores en la empresa.					X
14. Con una segmentación de proveedores por familias se podrá reducir los altos precios de adquisición en el proceso actual de compras.					X
15. Cree usted que el cuadro comparativo propuesto sea mejor que el cuadro actual de costeo de proveedores directos.					X
16. Cree usted que con el cuadro comparativo propuesto se pueda mejorar los precios de las compras de los artículos.					X
17. Los instrumentos de mediciones propuestos (control de compras, eficiencia y cuadro comparativo) son claros y entendibles.					X
18. Crees usted que los instrumentos de mediciones propuestos formarían parte de un modelo logístico para beneficio de la empresa.					X
19. Cree usted que los instrumentos de mediciones propuestos cumplieran sus expectativas.					X
20. Cree usted que los instrumentos de mediciones propuestos se debería implementar en la empresa para mejora del proceso de compras.					X

MUCHAS GRACIAS POR SU APOYO Y TIEMPO PRESTADO

Anexo 06. Registro de Control de Compras y Eficiencia – Ene17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - ENERO 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	LEAD TIME DE ATENCIÓN		FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
					DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION											
1	DB - CHORRILLOS	1701000097	URGENCIA	07/01/2017	1	08/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001371	08/01/2017	0	SI	Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1701000098	PROGRAMADO	07/01/2017	7	14/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	90.00	Unidad	5.40	S/. 486.00	F00103000001412	09/01/2017	-5	SI	Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1701000099	PROGRAMADO	07/01/2017	7	14/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001391	09/01/2017	-5	SI	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1701000269	PROGRAMADO	12/01/2017	7	19/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	90.00	Unidad	5.40	S/. 486.00	F00103000001372	14/01/2017	-5	SI	Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1701000270	PROGRAMADO	12/01/2017	7	19/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	90.00	Unidad	5.40	S/. 486.00	F00103000001392	14/01/2017	-5	SI	Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1701000271	PROGRAMADO	12/01/2017	7	19/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00				NO	No Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1701000556	EMERGENCIA	22/01/2017	4	26/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	90.00	Unidad	5.40	S/. 486.00	F00103000001432	24/01/2017	-2	SI	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1701000557	EMERGENCIA	22/01/2017	4	26/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001459	24/01/2017	-2	SI	Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1701000558	PROGRAMADO	22/01/2017	7	29/01/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001478	25/01/2017	-4	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1701000737	PROGRAMADO	29/01/2017	7	05/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001433	31/01/2017	-5	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1701000738	PROGRAMADO	29/01/2017	7	05/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001460	31/01/2017	-5	SI	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1701000739	PROGRAMADO	29/01/2017	7	05/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001479	31/01/2017	-5	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1701000181	PROGRAMADO	08/01/2017	7	15/01/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.84	S/. 72.84	F00103000001508	09/01/2017	-6	SI	Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1701000208	PROGRAMADO	09/01/2017	7	16/01/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.84	S/. 72.84	F00103000001527	11/01/2017	-5	SI	Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1701000421	PROGRAMADO	17/01/2017	7	24/01/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001542	25/01/2017	1	NO	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1701000529	PROGRAMADO	20/01/2017	7	27/01/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001507	23/01/2017	-4	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1701000615	PROGRAMADO	24/01/2017	7	31/01/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91				NO	No Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1701000753	EMERGENCIA	29/01/2017	3	01/02/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	3.00	Unidad	72.91	S/. 218.74	F00103000001543	31/01/2017	-1	SI	Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1701000016	PROGRAMADO	03/01/2017	7	10/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.57	S/. 91.34	F00103000001568	05/01/2017	-5	SI	Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1701000069	PROGRAMADO	05/01/2017	7	12/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.57	S/. 91.34	F00103000001596	07/01/2017	-5	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1701000125	PROGRAMADO	07/01/2017	7	14/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.62	S/. 46.24	F00103000001620	09/01/2017	-5	SI	Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1701000181	PROGRAMADO	08/01/2017	7	15/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.62	S/. 46.24	F00103000001567	10/01/2017	-5	SI	Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1701000241	PROGRAMADO	11/01/2017	7	18/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.62	S/. 46.24	F00103000001595	14/01/2017	-4	SI	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1701000326	PROGRAMADO	14/01/2017	7	21/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.45	S/. 66.69	F00103000001619	16/01/2017	-5	SI	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1701000386	PROGRAMADO	15/01/2017	7	22/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.45	S/. 66.69	F00103000001635	17/01/2017	-5	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1701000421	PROGRAMADO	17/01/2017	7	24/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.45	S/. 88.92	F00103000001636	21/01/2017	-3	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1701000455	PROGRAMADO	18/01/2017	7	25/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.45	S/. 88.92	F00103000001705	21/01/2017	-4	SI	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1701000505	PROGRAMADO	19/01/2017	7	26/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.52	S/. 22.62	F00103000001728	22/01/2017	-4	SI	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1701000529	PROGRAMADO	20/01/2017	7	27/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.52	S/. 45.23	F00103000001755	23/01/2017	-4	SI	Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1701000615	PROGRAMADO	24/01/2017	7	31/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.52	S/. 90.46	F00103000001704	02/02/2017	2	NO	Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1701000626	PROGRAMADO	25/01/2017	7	01/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.52	S/. 45.23	F00103000001727	27/01/2017	-5	SI	Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1701000708	PROGRAMADO	27/01/2017	7	03/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.52	S/. 45.23	F00103000001754	31/01/2017	-3	SI	Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1701000732	PROGRAMADO	28/01/2017	7	04/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.52	S/. 45.23	F00103000001660	31/01/2017	-4	SI	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1701000785	PROGRAMADO	31/01/2017	7	07/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	40.00	Litros	5.51	S/. 220.32	F00103000001684	03/02/2017	-4	SI	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1701000069	PROGRAMADO	05/01/2017	7	12/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.56	S/. 91.18	F00103000001659	07/01/2017	-5	SI	Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1701000181	PROGRAMADO	08/01/2017	7	15/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.56	S/. 91.18	F00103000001683	10/01/2017	-5	SI	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1701000277	PROGRAMADO	12/01/2017	7	19/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.64	S/. 92.76	F00103000001778	14/01/2017	-5	SI	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1701000421	PROGRAMADO	17/01/2017	7	24/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.64	S/. 92.76	F00103000001799	21/01/2017	-3	SI	Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1701000505	PROGRAMADO	19/01/2017	7	26/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.62	S/. 92.48	F00103000001830	22/01/2017	-4	SI	Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1701000529	PROGRAMADO	20/01/2017	7	27/01/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.62	S/. 92.48	F00103000001779	23/01/2017	-4	SI	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1701000626	PROGRAMADO	25/01/2017	7	01/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.62	S/. 92.48	F00103000001798	27/01/2017	-5	SI	Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1701000732	PROGRAMADO	28/01/2017	7	04/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.62	S/. 92.48	F00103000001831	31/01/2017	-4	SI	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1701000753	EMERGENCIA	29/01/2017	3	01/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	40.00	Litros	4.62	S/. 184.96	F00103000001853	31/01/2017	-1	SI	Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1701000016	PROGRAMADO	03/01/2017	7	10/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.93	S/. 13.93	F00103000001876	05/01/2017	-5	SI	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1701000208	PROGRAMADO	09/01/2017	7	16/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.17	S/. 14.17	F00103000001902	11/01/2017	-5	SI	Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1701000277	PROGRAMADO	12/01/2017	7	19/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.17	S/. 14.17	F00103000001854	14/01/2017	-5	SI	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1701000455	PROGRAMADO	18/01/2017	7	25/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.05	S/. 14.05	F00103000001875	21/01/2017	-4	SI	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1701000529	PROGRAMADO	20/01/2017	7	27/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.89	S/. 13.89	F00103000001901	23/01/2017	-4	SI	Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1701000615	PROGRAMADO	24/01/2017	7	31/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.89	S/. 13.89	F00103000001929	27/01/2017	-4	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1701000691	PROGRAMADO	26/01/2017	7	02/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.06	S/. 14.06	F00103000001930	28/01/2017	-5	SI	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1701000708	PROGRAMADO	27/01/2017	7	03/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.06	S/. 14.06	F00105000001012	31/01/2017	-3	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1701000753	EMERGENCIA	29/01/2017	3	01/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	2.00	Kilos	14.06	S/. 28.13	F00105000001026	31/01/2017	-1	SI	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1701000016	PROGRAMADO	03/01/2017	7	10/01/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.27	S/. 14.27	F00105000001011	11/01/2017	1	NO	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 07. Registro de Control de Compras y Eficiencia – Feb17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - FEBRERO 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	LEAD TIME DE ATENCIÓN		FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
					DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION											
1	DB - CHORRILLOS	1702000238	PROGRAMADO	10/02/2017	7	17/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	90.00	Unidad	5.40	S/. 486.00	F00103000001371	13/02/2017	-4	SI	Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1702000239	PROGRAMADO	10/02/2017	7	17/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001412	18/02/2017	1	NO	Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1702000240	PROGRAMADO	10/02/2017	7	17/02/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001391	13/02/2017	-4	SI	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1702000633	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001372	26/02/2017	-5	SI	Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1702000634	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001392	26/02/2017	-5	SI	Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1702000635	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00				NO	No Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1702000641	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	115.20	Unidad	5.40	S/. 622.08	F00103000001432	26/02/2017	-5	SI	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1702000642	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001459	26/02/2017	-5	SI	Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1702000643	PROGRAMADO	24/02/2017	7	03/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001478	26/02/2017	-5	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1702000091	EMERGENCIA	03/02/2017	3	06/02/2017	Alimentos Secos	Ablandador de carne	1.10	Kilos	12.86	S/. 14.15	F00103000001433	05/02/2017	-1	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1702000323	PROGRAMADO	11/02/2017	7	18/02/2017	Alimentos Secos	Aceite de ajonjoli x 270 ml	1.00	Unidad	4.66	S/. 4.66	F00103000001460	13/02/2017	-5	SI	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1702000340	PROGRAMADO	12/02/2017	7	19/02/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001479	13/02/2017	-6	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1702000459	PROGRAMADO	16/02/2017	7	23/02/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91				NO	No Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1702000564	PROGRAMADO	21/02/2017	7	28/02/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001527	02/03/2017	2	NO	Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1702000091	EMERGENCIA	03/02/2017	3	06/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	30.00	Litros	4.66	S/. 139.71	F00103000001542	05/02/2017	-1	SI	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1702000175	EMERGENCIA	07/02/2017	3	10/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.45	S/. 89.00	F00103000001507	09/02/2017	-1	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1702000323	PROGRAMADO	11/02/2017	7	18/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.45	S/. 44.50	F00103000001528	13/02/2017	-5	SI	Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1702000340	PROGRAMADO	12/02/2017	7	19/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.45	S/. 44.50	F00103000001543	13/02/2017	-6	SI	Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1702000365	EMERGENCIA	13/02/2017	3	16/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.45	S/. 22.25	F00103000001568	15/02/2017	-1	SI	Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1702000415	PROGRAMADO	15/02/2017	7	22/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.91	S/. 49.08	F00103000001596	17/02/2017	-5	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1702000437	PROGRAMADO	16/02/2017	7	23/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.91	S/. 98.16	F00103000001620	17/02/2017	-6	SI	Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1702000491	PROGRAMADO	18/02/2017	7	25/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.91	S/. 24.54	F00103000001567	21/02/2017	-4	SI	Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1702000542	PROGRAMADO	21/02/2017	7	28/02/2017	Envases y embalajes	Bolsa con asa 21x24cm x 100 und	6.00	Paquete	8.05	S/. 48.31	F00001000035497	02/03/2017	2	NO	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1702000564	PROGRAMADO	21/02/2017	5	26/02/2017	Alimentos Congelados	Crema de leche	3.00	Litros	9.74	S/. 29.21	F00003000663283	02/03/2017	4	NO	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1702000656	PROGRAMADO	25/02/2017	7	04/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.66	S/. 93.12	F00103000001635	26/02/2017	-6	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1702000683	PROGRAMADO	26/02/2017	7	05/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.66	S/. 93.12	F00103000001636	28/02/2017	-5	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1702000340	PROGRAMADO	12/02/2017	7	19/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.61	S/. 92.28	F00103000001705	22/02/2017	3	NO	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1702000459	PROGRAMADO	16/02/2017	7	23/02/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.61	S/. 92.28	F00103000001728	21/02/2017	-2	SI	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1702000517	PROGRAMADO	19/02/2017	5	24/02/2017	Alimentos Congelados	Jamon del pais en barra	3.96	Kilos	27.00	S/. 106.92	F00001000262039	28/02/2017	4	NO	Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1702000517	PROGRAMADO	19/02/2017	5	24/02/2017	Alimentos Congelados	Nuggets de pollo	4.00	Kilos	14.69	S/. 58.74	F00001000027582	28/02/2017	4	NO	Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1702000656	PROGRAMADO	25/02/2017	7	04/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52				NO	No Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1702000175	EMERGENCIA	07/02/2017	3	10/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.16	S/. 14.16	F00103000001754	09/02/2017	-1	SI	Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1702000396	PROGRAMADO	14/02/2017	7	21/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	2.00	Kilos	14.09	S/. 28.18	F00103000001660	17/02/2017	-4	SI	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1702000427	PROGRAMADO	15/02/2017	7	22/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001684	17/02/2017	-5	SI	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1702000459	PROGRAMADO	16/02/2017	7	23/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001659	21/02/2017	-2	SI	Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1702000505	PROGRAMADO	18/02/2017	7	25/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001683	21/02/2017	-4	SI	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1702000617	EMERGENCIA	23/02/2017	3	26/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	2.00	Kilos	14.09	S/. 28.18	F00103000001778	27/02/2017	1	NO	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1702000745	PROGRAMADO	28/02/2017	7	07/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09				NO	No Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1702000175	EMERGENCIA	07/02/2017	3	10/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001830	09/02/2017	-1	SI	Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1702000396	PROGRAMADO	14/02/2017	7	21/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001779	22/02/2017	1	NO	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1702000459	PROGRAMADO	16/02/2017	7	23/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001798	25/02/2017	2	NO	Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1702000505	PROGRAMADO	18/02/2017	7	25/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001831	21/02/2017	-4	SI	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1702000517	PROGRAMADO	19/02/2017	7	26/02/2017	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	3.00	Unidad	2.46	S/. 7.37	F00001000027759	28/02/2017	2	NO	Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1702000617	EMERGENCIA	23/02/2017	3	26/02/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001876	25/02/2017	-1	SI	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1702000745	PROGRAMADO	28/02/2017	7	07/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001902	02/03/2017	-5	SI	Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1702000045	EMERGENCIA	02/02/2017	2	04/02/2017	Frutas y Verduras	Acelga	12.00	Atado	3.50	S/. 42.00	F00103000001854	04/02/2017	0	SI	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1702000046	URGENCIA	02/02/2017	1	03/02/2017	Frutas y Verduras	Achiote	1.00	Kilos	11.02	S/. 11.02	F00103000001875	04/02/2017	1	NO	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1702000721	PROGRAMADO	27/02/2017	7	06/03/2017	Suministros	Acido muriatico x 2 lt	1.00	Unidad	5.09	S/. 5.09				NO	No Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1702000163	PROGRAMADO	07/02/2017	7	14/02/2017	Suministros	Aflojatodo x 311 gr	2.00	Unidad	16.11	S/. 32.22	F00003001009386	09/02/2017	-5	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1702000021	PROGRAMADO	01/02/2017	7	08/02/2017	Bebidas sin alcohol	Agua san luis sin gas x 625 ml	30.00	Unidad	0.89	S/. 26.70	F00001000000369	03/02/2017	-5	SI	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1702000159	PROGRAMADO	06/02/2017	7	13/02/2017	Bebidas sin alcohol	Agua san luis sin gas x 625 ml	45.00	Unidad	0.91	S/. 40.77	F00101000008901	09/02/2017	-4	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1702000325	PROGRAMADO	11/02/2017	7	18/02/2017	Bebidas sin alcohol	Agua san luis sin gas x 625 ml	45.00	Unidad	0.91	S/. 40.77	F00101000008900	13/02/2017	-5	SI	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1702000395	PROGRAMADO	14/02/2017	7	21/02/2017	Bebidas sin alcohol	Agua san luis sin gas x 625 ml	45.00	Unidad	0.91	S/. 40.77	F00003001009316	17/02/2017	-4	SI	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 08. Registro de Control de Compras y Eficiencia – Mar17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - MARZO 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	LEAD TIME DE ATENCIÓN		FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
					DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION											
1	DB - CHORRILLOS	1703000056	PROGRAMADO	02/03/2017	7	09/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001371	05/03/2017	-4	SI	Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1703000057	PROGRAMADO	02/03/2017	7	09/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001412	05/03/2017	-4	SI	Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1703000058	PROGRAMADO	02/03/2017	7	09/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001391	05/03/2017	-4	SI	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1703000231	PROGRAMADO	08/03/2017	7	15/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60				NO	No Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1703000309	PROGRAMADO	10/03/2017	7	17/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001392	12/03/2017	-5	SI	Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1703000310	PROGRAMADO	10/03/2017	7	17/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001413	12/03/2017	-5	SI	Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1703000931	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001432	02/04/2017	-3	SI	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1703000932	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00				NO	No Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1703000933	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001478	02/04/2017	-3	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1703000934	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001433	02/04/2017	-3	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1703000935	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	56.00	Unidad	5.40	S/. 302.40	F00103000001460	02/04/2017	-3	SI	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1703000957	EMERGENCIA	30/03/2017	4	03/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	126.00	Unidad	5.40	S/. 680.40	F00103000001479	31/03/2017	-3	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1703000959	URGENCIA	30/03/2017	1	31/03/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001508	02/04/2017	2	NO	Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1703000960	PROGRAMADO	30/03/2017	7	06/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001527	02/04/2017	-4	SI	Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1703000840	PROGRAMADO	26/03/2017	7	02/04/2017	Suministros	Abrillantador en polvo x 450 gr	2.00	Unidad	1.28	S/. 2.56	F00103000001542	28/03/2017	-5	SI	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1703000441	PROGRAMADO	13/03/2017	7	20/03/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva extra virgen x 3.78	1.00	Unidad	74.44	S/. 74.44	F00103000001507	15/03/2017	-5	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1703000015	PROGRAMADO	01/03/2017	7	08/03/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001528	02/03/2017	-6	SI	Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1703000154	PROGRAMADO	04/03/2017	7	11/03/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91				NO	No Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1703000200	EMERGENCIA	07/03/2017	3	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001568	09/03/2017	-1	SI	Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1703000601	PROGRAMADO	17/03/2017	7	24/03/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001596	19/03/2017	-5	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1703000642	PROGRAMADO	19/03/2017	7	26/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.99	S/. 13.99	F00105000001027	28/03/2017	2	NO	Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1703000015	PROGRAMADO	01/03/2017	7	08/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.66	S/. 93.12	F00103000001567	03/03/2017	-5	SI	Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1703000002	PROGRAMADO	01/03/2017	7	08/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.66	S/. 69.84	F00103000001595	03/03/2017	-5	SI	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1703000154	PROGRAMADO	04/03/2017	7	11/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.66	S/. 46.56	F00103000001619	07/03/2017	-4	SI	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1703000200	EMERGENCIA	07/03/2017	3	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.66	S/. 46.56	F00103000001635	09/03/2017	-1	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1703000224	PROGRAMADO	07/03/2017	7	14/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.66	S/. 23.28	F00103000001636	11/03/2017	-3	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1703000263	PROGRAMADO	08/03/2017	7	15/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.66	S/. 46.56	F00103000001705	11/03/2017	-4	SI	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1703000302	URGENCIA	09/03/2017	1	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F00103000001728	10/03/2017	0	SI	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1703000345	PROGRAMADO	11/03/2017	7	18/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40				NO	No Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1703000460	PROGRAMADO	14/03/2017	7	21/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F00103000001704	16/03/2017	-5	SI	Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1703000491	PROGRAMADO	15/03/2017	7	22/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F00103000001727	16/03/2017	-6	SI	Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1703000601	PROGRAMADO	17/03/2017	7	24/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F00103000001754	19/03/2017	-5	SI	Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1703000674	PROGRAMADO	21/03/2017	7	28/03/2017	Alimentos Secos	Conserva de alcaparras	2.00	Unidad	3.57	S/. 7.14	F00001000002597	29/03/2017	1	NO	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1703000658	PROGRAMADO	20/03/2017	7	27/03/2017	Bebidas sin alcohol	Fanta x 400 ml	12.00	Unidad	1.53	S/. 18.30	F00001000270100	30/03/2017	3	NO	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1703000642	PROGRAMADO	19/03/2017	7	26/03/2017	Suministros	Lejia x 4 lt.	3.00	Unidad	3.22	S/. 9.66	F00001000012837	29/03/2017	3	NO	Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1703000802	PROGRAMADO	24/03/2017	7	31/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.58	S/. 45.84	F00103000001683	28/03/2017	-3	SI	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1703000822	PROGRAMADO	25/03/2017	7	01/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.58	S/. 45.84	F00103000001778	28/03/2017	-4	SI	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1703000943	PROGRAMADO	29/03/2017	7	05/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	3.00	Litros	4.58	S/. 13.75	F00103000001799	07/04/2017	2	NO	Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1703000154	PROGRAMADO	04/03/2017	7	11/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001830	07/03/2017	-4	SI	Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1703000302	URGENCIA	09/03/2017	1	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001779	10/03/2017	0	SI	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1703000491	PROGRAMADO	15/03/2017	7	22/03/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001798	23/03/2017	1	NO	Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1703000668	PROGRAMADO	21/03/2017	7	28/03/2017	Suministros	Micas x 10 und	2.00	Paquete	2.45	S/. 4.90	F00001000002546	29/03/2017	1	NO	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1703000822	PROGRAMADO	25/03/2017	7	01/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001853	28/03/2017	-4	SI	Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1703000878	PROGRAMADO	28/03/2017	7	04/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001876	02/04/2017	-2	SI	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1703000974	PROGRAMADO	30/03/2017	7	06/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001902	02/04/2017	-4	SI	Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1703000098	PROGRAMADO	02/03/2017	7	09/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001854	11/03/2017	2	NO	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1703000200	EMERGENCIA	07/03/2017	3	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001875	09/03/2017	-1	SI	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1703000224	PROGRAMADO	07/03/2017	7	14/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	2.00	Kilos	14.09	S/. 28.18	F00103000001901	11/03/2017	-3	SI	Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1703000263	PROGRAMADO	08/03/2017	7	15/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001929	11/03/2017	-4	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1703000302	URGENCIA	09/03/2017	1	10/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.09	S/. 14.09	F00103000001930	10/03/2017	0	SI	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1703000460	PROGRAMADO	14/03/2017	7	21/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.99	S/. 13.99	F00105000001012	16/03/2017	-5	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1703000491	PROGRAMADO	15/03/2017	7	22/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.99	S/. 13.99	F00105000001026	16/03/2017	-6	SI	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1703000601	PROGRAMADO	17/03/2017	7	24/03/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.99	S/. 13.99	F00105000001011	27/03/2017	3	NO	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 09. Registro de Control de Compras y Eficiencia – Abr17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - ABRIL 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	LEAD TIME DE ATENCIÓN		FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
					DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION											
1	DB - CHORRILLOS	1704000527	PROGRAMADO	19/04/2017	7	26/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F0010300000137 1	21/04/2017	-5	SI	Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1704000528	PROGRAMADO	19/04/2017	7	26/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	56.00	Unidad	5.40	S/. 302.40				NO	No Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1704000529	EMERGENCIA	19/04/2017	4	23/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F0010300000139 1	24/04/2017	1	NO	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1704000530	EMERGENCIA	19/04/2017	4	23/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F0010300000137 2	21/04/2017	-2	SI	Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1704000531	URGENCIA	19/04/2017	1	20/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F0010300000139 2	20/04/2017	0	SI	Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1704000532	PROGRAMADO	19/04/2017	7	26/04/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F0010300000141 3	22/04/2017	-4	SI	Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1704000131	PROGRAMADO	04/04/2017	7	11/04/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F0010300000143 2	12/04/2017	1	NO	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1704000194	EMERGENCIA	06/04/2017	3	09/04/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F0010300000145 9	08/04/2017	-1	SI	Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1704000329	PROGRAMADO	10/04/2017	7	17/04/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F0010300000147 8	13/04/2017	-4	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1704000389	PROGRAMADO	13/04/2017	7	20/04/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F0010300000143 3	16/04/2017	-4	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1704000574	PROGRAMADO	20/04/2017	7	27/04/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	2.00	Unidad	72.91	S/. 145.83	F0010300000146 0	22/04/2017	-5	SI	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1704000747	PROGRAMADO	25/04/2017	7	02/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F0010300000147 9	27/04/2017	-5	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1704000010	PROGRAMADO	01/04/2017	7	08/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F0010300000150 8	09/04/2017	1	NO	Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1704000026	PROGRAMADO	02/04/2017	7	09/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000152 7	03/04/2017	-6	SI	Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1704000131	PROGRAMADO	04/04/2017	7	11/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.82	S/. 24.10	F0010300000154 2	07/04/2017	-4	SI	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1704000167	PROGRAMADO	05/04/2017	7	12/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F0010300000150 7	07/04/2017	-5	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1704000255	PROGRAMADO	07/04/2017	7	14/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000152 8	15/04/2017	1	NO	Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1704000319	EMERGENCIA	09/04/2017	3	12/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F0010300000154 3	11/04/2017	-1	SI	Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1704000356	PROGRAMADO	11/04/2017	7	18/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000156 8	15/04/2017	-3	SI	Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1704000382	PROGRAMADO	12/04/2017	7	19/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F0010300000159 6	15/04/2017	-4	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1704000397	EMERGENCIA	14/04/2017	3	17/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F0010300000162 0	16/04/2017	-1	SI	Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1704000427	PROGRAMADO	15/04/2017	7	22/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20				NO	No Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1704000435	PROGRAMADO	16/04/2017	7	23/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F0010300000159 5	18/04/2017	-5	SI	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1704000555	PROGRAMADO	19/04/2017	7	26/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F0010300000161 9	27/04/2017	1	NO	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1704000575	PROGRAMADO	20/04/2017	7	27/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000163 5	22/04/2017	-5	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1704000669	PROGRAMADO	22/04/2017	7	29/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000163 6	24/04/2017	-5	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1704000747	PROGRAMADO	25/04/2017	7	02/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F0010300000170 5	28/04/2017	-4	SI	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1704000760	PROGRAMADO	26/04/2017	7	03/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.82	S/. 72.30	F0010300000172 8	28/04/2017	-5	SI	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1704000843	PROGRAMADO	29/04/2017	7	06/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40	F0010300000175 5	03/05/2017	-3	SI	Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1704000842	PROGRAMADO	29/04/2017	7	06/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F0010300000170 4	03/05/2017	-3	SI	Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1704000131	PROGRAMADO	04/04/2017	7	11/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000172 7	07/04/2017	-4	SI	Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1704000255	PROGRAMADO	07/04/2017	7	14/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000175 4	11/04/2017	-3	SI	Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1704000382	PROGRAMADO	12/04/2017	7	19/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000166 0	15/04/2017	-4	SI	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1704000427	PROGRAMADO	15/04/2017	7	22/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000168 4	18/04/2017	-4	SI	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1704000515	PROGRAMADO	18/04/2017	7	25/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52				NO	No Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1704000669	PROGRAMADO	22/04/2017	7	29/04/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000168 3	24/04/2017	-5	SI	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1704000842	PROGRAMADO	29/04/2017	7	06/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F0010300000177 8	03/05/2017	-3	SI	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1704000010	PROGRAMADO	01/04/2017	7	08/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	13.99	S/. 13.99	F0010300000179 9	03/04/2017	-5	SI	Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1704000255	PROGRAMADO	07/04/2017	7	14/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000183 0	11/04/2017	-3	SI	Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1704000299	PROGRAMADO	08/04/2017	7	15/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000177 9	11/04/2017	-4	SI	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1704000329	PROGRAMADO	10/04/2017	7	17/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21				NO	No Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1704000515	PROGRAMADO	18/04/2017	7	25/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000183 1	21/04/2017	-4	SI	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1704000575	PROGRAMADO	20/04/2017	7	27/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000185 3	22/04/2017	-5	SI	Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1704000747	PROGRAMADO	25/04/2017	7	02/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000187 6	03/05/2017	1	NO	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1704000843	PROGRAMADO	29/04/2017	7	06/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F0010300000190 2	03/05/2017	-3	SI	Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1704000131	PROGRAMADO	04/04/2017	7	11/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.14	S/. 14.14	F0010300000185 4	07/04/2017	-4	SI	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1704000329	PROGRAMADO	10/04/2017	7	17/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F0010300000187 5	20/04/2017	3	NO	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1704000515	PROGRAMADO	18/04/2017	7	25/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F0010300000190 1	21/04/2017	-4	SI	Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1704000575	PROGRAMADO	20/04/2017	7	27/04/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F0010300000192 9	22/04/2017	-5	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1704000747	PROGRAMADO	25/04/2017	7	02/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F0010300000193 0	28/04/2017	-4	SI	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1704000843	PROGRAMADO	29/04/2017	7	06/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F0010500000101 2	03/05/2017	-3	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1704000089	PROGRAMADO	03/04/2017	7	10/04/2017	Suministros	Acido muriatico x 2 lt	2.00	Unidad	5.09	S/. 10.18	F0010500000102 6	11/04/2017	1	NO	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1704000466	EMERGENCIA	17/04/2017	4	21/04/2017	Suministros	Acido muriatico x 2 lt	1.00	Unidad	5.09	S/. 5.09	F0010500000101 1	19/04/2017	-2	SI	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 10. Registro de Control de Compras y Eficiencia – May17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - MAYO 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
					LEAD TIME DE ATENCIÓN												
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION	FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
1	DB - CHORRILLOS	1705000097	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	86.00	Unidad	5.40	S/. 464.40				NO	No Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1705000098	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001412	06/05/2017	-5	SI	Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1705000100	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001391	06/05/2017	-5	SI	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1705000342	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001372	13/05/2017	-5	SI	Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1705000343	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001392	13/05/2017	-5	SI	Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1705000344	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001413	13/05/2017	-5	SI	Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1705000484	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001432	17/05/2017	-5	SI	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1705000485	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	112.00	Unidad	5.40	S/. 604.80	F00103000001459	17/05/2017	-5	SI	Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1705000495	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001478	17/05/2017	-5	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1705000496	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001433	17/05/2017	-5	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1705000497	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001460	17/05/2017	-5	SI	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1705000088	PROGRAMADO	03/05/2017	7	10/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001479	06/05/2017	-4	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1705000295	EMERGENCIA	09/05/2017	3	12/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001508	11/05/2017	-1	SI	Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1705000314	PROGRAMADO	10/05/2017	7	17/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91				NO	No Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1705000359	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001542	13/05/2017	-5	SI	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1705000492	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001507	17/05/2017	-5	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1705000683	PROGRAMADO	22/05/2017	7	29/05/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001528	25/05/2017	-4	SI	Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1705000804	PROGRAMADO	25/05/2017	7	01/06/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001543	27/05/2017	-5	SI	Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1705000042	PROGRAMADO	02/05/2017	7	09/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.82	S/. 96.40				NO	No Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1705000116	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.20	F00103000001596	06/05/2017	-5	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1705000190	PROGRAMADO	06/05/2017	7	13/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.82	S/. 24.10	F00103000001620	08/05/2017	-5	SI	Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1705000202	URGENCIA	07/05/2017	1	08/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	5.09	S/. 25.43	F00103000001567	08/05/2017	0	SI	Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1705000225	PROGRAMADO	08/05/2017	7	15/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	5.09	S/. 50.85	F00103000001595	10/05/2017	-5	SI	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1705000295	EMERGENCIA	09/05/2017	3	12/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.09	S/. 101.70	F00103000001619	11/05/2017	-1	SI	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1705000359	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	40.00	Litros	4.74	S/. 189.68	F00103000001635	13/05/2017	-5	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1705000390	PROGRAMADO	12/05/2017	7	19/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.74	S/. 47.42	F00103000001636	14/05/2017	-5	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1705000459	PROGRAMADO	13/05/2017	7	20/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.74	S/. 94.84	F00103000001705	16/05/2017	-4	SI	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1705000465	PROGRAMADO	14/05/2017	7	21/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.74	S/. 47.42	F00103000001728	16/05/2017	-5	SI	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1705000492	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.74	S/. 94.84	F00103000001755	17/05/2017	-5	SI	Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1705000597	PROGRAMADO	19/05/2017	7	26/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.74	S/. 94.84				NO	No Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1705000664	PROGRAMADO	20/05/2017	7	27/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.74	S/. 94.84	F00103000001727	25/05/2017	-2	SI	Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1705000674	PROGRAMADO	21/05/2017	7	28/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.74	S/. 94.84	F00103000001754	25/05/2017	-3	SI	Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1705000683	PROGRAMADO	22/05/2017	7	29/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.74	S/. 23.71	F00103000001660	25/05/2017	-4	SI	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1705000741	PROGRAMADO	24/05/2017	7	31/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.74	S/. 47.42	F00103000001684	26/05/2017	-5	SI	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1705000860	PROGRAMADO	29/05/2017	7	05/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.08	S/. 101.56	F00103000001659	31/05/2017	-5	SI	Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1705000875	PROGRAMADO	29/05/2017	7	05/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	5.08	S/. 25.39	F00103000001683	31/05/2017	-5	SI	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1705000908	PROGRAMADO	30/05/2017	7	06/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.08	S/. 101.56	F00103000001778	31/05/2017	-6	SI	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1705000116	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001799	12/05/2017	1	NO	Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1705000295	EMERGENCIA	09/05/2017	3	12/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.84	S/. 96.78	F00103000001830	11/05/2017	-1	SI	Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1705000359	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001779	13/05/2017	-5	SI	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1705000517	PROGRAMADO	16/05/2017	7	23/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001798	17/05/2017	-6	SI	Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1705000597	PROGRAMADO	19/05/2017	7	26/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001831	22/05/2017	-4	SI	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1705000674	PROGRAMADO	21/05/2017	7	28/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001853	24/05/2017	-4	SI	Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1705000741	PROGRAMADO	24/05/2017	7	31/05/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001876	26/05/2017	-5	SI	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1705000842	PROGRAMADO	27/05/2017	7	03/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66				NO	No Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1705000908	PROGRAMADO	30/05/2017	7	06/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.66	F00103000001854	31/05/2017	-6	SI	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1705000116	PROGRAMADO	04/05/2017	7	11/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.21	S/. 14.21	F00103000001875	06/05/2017	-5	SI	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1705000295	EMERGENCIA	09/05/2017	3	12/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001901	11/05/2017	-1	SI	Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1705000314	PROGRAMADO	10/05/2017	7	17/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001929	13/05/2017	-4	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1705000359	PROGRAMADO	11/05/2017	7	18/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001930	20/05/2017	2	NO	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1705000390	PROGRAMADO	12/05/2017	7	19/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00105000001012	14/05/2017	-5	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1705000492	PROGRAMADO	15/05/2017	7	22/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00105000001026	17/05/2017	-5	SI	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1705000597	PROGRAMADO	19/05/2017	7	26/05/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00105000001011	22/05/2017	-4	SI	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 11. Registro de Control de Compras y Eficiencia – Jun17

CONTROL DE COMPRAS Y EFICIENCIA - JUNIO 17

ITEM	REQUERIMIENTO						ARTÍCULO						ESTATUS DEL ARTÍCULO				
					LEAD TIME DE ATENCIÓN												
	LOCAL	NRO.	TIPO	FECHA	DIAS	FECHA LÍMITE DE ATENCION	FAMILIA	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M	C.UNIT.	SUB TOTAL	NRO. DOCUMENTO	FECHA DE ATENCIÓN	DÍAS DE RETRASO	ATENDIDO A TIEMPO	ESTADO FINAL
1	DB - CHORRILLOS	1706000353	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001371	15/06/2017	-5	SI	Atendido
2	DB - CHORRILLOS	1706000354	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001412	15/06/2017	-5	SI	Atendido
3	DB - CHORRILLOS	1706000355	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001391	15/06/2017	-5	SI	Atendido
4	DB - CHORRILLOS	1706000358	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	105.00	Unidad	5.40	S/. 567.00	F00103000001372	15/06/2017	-5	SI	Atendido
5	DB - CHORRILLOS	1706000359	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	100.00	Unidad	5.40	S/. 540.00				NO	No Atendido
6	DB - CHORRILLOS	1706000360	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001413	15/06/2017	-5	SI	Atendido
7	DB - CHORRILLOS	1706000361	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001432	15/06/2017	-5	SI	Atendido
8	DB - CHORRILLOS	1706000362	PROGRAMADO	13/06/2017	7	20/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001459	22/06/2017	2	NO	Atendido
9	DB - CHORRILLOS	1706000373	EMERGENCIA	13/06/2017	4	17/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	84.00	Unidad	5.40	S/. 453.60	F00103000001478	16/06/2017	-1	SI	Atendido
10	DB - CHORRILLOS	1706000374	EMERGENCIA	13/06/2017	4	17/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001433	16/06/2017	-1	SI	Atendido
11	DB - CHORRILLOS	1706000375	URGENCIA	13/06/2017	1	14/06/2017	Suministros	Abastecimiento de gas x galon	70.00	Unidad	5.40	S/. 378.00	F00103000001460	16/06/2017	2	NO	Atendido
12	DB - CHORRILLOS	1706000641	PROGRAMADO	23/06/2017	7	30/06/2017	Alimentos Secos	ceite de oliva extra virgen x 3.785	1.00	Unidad	74.44	S/. 74.44	F00103000001479	26/06/2017	-4	SI	Atendido
13	DB - CHORRILLOS	1706000323	URGENCIA	12/06/2017	1	13/06/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001508	13/06/2017	0	SI	Atendido
14	DB - CHORRILLOS	1706000611	PROGRAMADO	21/06/2017	7	28/06/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001527	24/06/2017	-4	SI	Atendido
15	DB - CHORRILLOS	1706000825	EMERGENCIA	28/06/2017	3	01/07/2017	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	1.00	Unidad	72.91	S/. 72.91	F00103000001542	30/06/2017	-1	SI	Atendido
16	DB - CHORRILLOS	1706000009	PROGRAMADO	01/06/2017	7	08/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.08	S/. 101.56	F00103000001507	04/06/2017	-4	SI	Atendido
17	DB - CHORRILLOS	1706000063	EMERGENCIA	02/06/2017	3	05/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.82	S/. 48.22	F00103000001528	04/06/2017	-1	SI	Atendido
18	DB - CHORRILLOS	1706000083	PROGRAMADO	03/06/2017	7	10/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.77	S/. 47.66	F00103000001543	07/06/2017	-3	SI	Atendido
19	DB - CHORRILLOS	1706000092	PROGRAMADO	04/06/2017	7	11/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.77	S/. 47.66	F00103000001568	07/06/2017	-4	SI	Atendido
20	DB - CHORRILLOS	1706000202	EMERGENCIA	07/06/2017	3	10/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.77	S/. 71.49	F00103000001596	09/06/2017	-1	SI	Atendido
21	DB - CHORRILLOS	1706000235	PROGRAMADO	08/06/2017	7	15/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	4.77	S/. 71.49				NO	No Atendido
22	DB - CHORRILLOS	1706000277	PROGRAMADO	09/06/2017	7	16/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.77	S/. 47.66	F00103000001567	13/06/2017	-3	SI	Atendido
23	DB - CHORRILLOS	1706000298	PROGRAMADO	10/06/2017	7	17/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.77	S/. 47.66	F00103000001595	13/06/2017	-4	SI	Atendido
24	DB - CHORRILLOS	1706000306	PROGRAMADO	11/06/2017	7	18/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	10.00	Litros	4.77	S/. 47.66	F00103000001619	13/06/2017	-5	SI	Atendido
25	DB - CHORRILLOS	1706000415	PROGRAMADO	15/06/2017	7	22/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	4.77	S/. 95.32	F00103000001635	18/06/2017	-4	SI	Atendido
26	DB - CHORRILLOS	1706000433	PROGRAMADO	16/06/2017	7	23/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	4.77	S/. 23.83	F00103000001636	18/06/2017	-5	SI	Atendido
27	DB - CHORRILLOS	1706000531	PROGRAMADO	20/06/2017	7	27/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	15.00	Litros	5.17	S/. 77.54	F00103000001705	22/06/2017	-5	SI	Atendido
28	DB - CHORRILLOS	1706000545	EMERGENCIA	20/06/2017	3	23/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.17	S/. 103.38	F00103000001728	24/06/2017	1	NO	Atendido
29	DB - CHORRILLOS	1706000611	PROGRAMADO	21/06/2017	7	28/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.17	S/. 103.38	F00103000001755	24/06/2017	-4	SI	Atendido
30	DB - CHORRILLOS	1706000639	URGENCIA	23/06/2017	1	24/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.17	S/. 103.38	F00103000001704	25/06/2017	1	NO	Atendido
31	DB - CHORRILLOS	1706000737	PROGRAMADO	26/06/2017	7	03/07/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	5.00	Litros	5.14	S/. 25.70	F00103000001727	28/06/2017	-5	SI	Atendido
32	DB - CHORRILLOS	1706000790	PROGRAMADO	27/06/2017	7	04/07/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal	20.00	Litros	5.14	S/. 102.80				NO	No Atendido
33	DB - CHORRILLOS	1706000063	EMERGENCIA	02/06/2017	3	05/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001660	04/06/2017	-1	SI	Atendido
34	DB - CHORRILLOS	1706000156	PROGRAMADO	06/06/2017	7	13/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001684	09/06/2017	-4	SI	Atendido
35	DB - CHORRILLOS	1706000306	PROGRAMADO	11/06/2017	7	18/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001659	13/06/2017	-5	SI	Atendido
36	DB - CHORRILLOS	1706000323	URGENCIA	12/06/2017	1	13/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001683	14/06/2017	1	NO	Atendido
37	DB - CHORRILLOS	1706000433	PROGRAMADO	16/06/2017	7	23/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001778	18/06/2017	-5	SI	Atendido
38	DB - CHORRILLOS	1706000489	PROGRAMADO	18/06/2017	7	25/06/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.78	S/. 95.52	F00103000001799	22/06/2017	-3	SI	Atendido
39	DB - CHORRILLOS	1706000704	PROGRAMADO	25/06/2017	7	02/07/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.87	S/. 97.46				NO	No Atendido
40	DB - CHORRILLOS	1706000825	EMERGENCIA	28/06/2017	3	01/07/2017	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	20.00	Litros	4.87	S/. 97.46	F00103000001779	30/06/2017	-1	SI	Atendido
41	DB - CHORRILLOS	1706000156	PROGRAMADO	06/06/2017	7	13/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F00103000001798	09/06/2017	-4	SI	Atendido
42	DB - CHORRILLOS	1706000298	PROGRAMADO	10/06/2017	7	17/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F00103000001831	13/06/2017	-4	SI	Atendido
43	DB - CHORRILLOS	1706000433	PROGRAMADO	16/06/2017	7	23/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19				NO	No Atendido
44	DB - CHORRILLOS	1706000492	PROGRAMADO	18/06/2017	7	25/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	2.00	Kilos	14.19	S/. 28.37	F00103000001876	22/06/2017	-3	SI	Atendido
45	DB - CHORRILLOS	1706000611	PROGRAMADO	21/06/2017	7	28/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F00103000001902	24/06/2017	-4	SI	Atendido
46	DB - CHORRILLOS	1706000825	EMERGENCIA	28/06/2017	3	01/07/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F00103000001854	30/06/2017	-1	SI	Atendido
47	DB - CHORRILLOS	1706000847	PROGRAMADO	29/06/2017	7	06/07/2017	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	1.00	Kilos	14.19	S/. 14.19	F00103000001875	07/07/2017	1	NO	Atendido
48	DB - CHORRILLOS	1706000156	PROGRAMADO	06/06/2017	7	13/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001901	09/06/2017	-4	SI	Atendido
49	DB - CHORRILLOS	1706000298	PROGRAMADO	10/06/2017	7	17/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001929	13/06/2017	-4	SI	Atendido
50	DB - CHORRILLOS	1706000433	PROGRAMADO	16/06/2017	7	23/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00103000001930	18/06/2017	-5	SI	Atendido
51	DB - CHORRILLOS	1706000611	PROGRAMADO	21/06/2017	7	28/06/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00105000001012	24/06/2017	-4	SI	Atendido
52	DB - CHORRILLOS	1706000847	PROGRAMADO	29/06/2017	7	06/07/2017	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	1.00	Kilos	14.24	S/. 14.24	F00105000001026	02/07/2017	-4	SI	Atendido
53	DB - CHORRILLOS	1706000445	EMERGENCIA	16/06/2017	4	20/06/2017	Suministros	Acido muriatico x 2 lt	1.00	Unidad	5.09	S/. 5.09	F0000100000558 2	18/06/2017	-2	SI	Atendido

Fuente: Elaboración propia

Anexo 12. Registro de Cuadro Comparativo – Ene17

CUADRO COMPARATIVO - ENERO 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1701-66
AREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	PROGRAMADO
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	05-ene-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	7
F.ELAB.	04-ene-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	12-ene-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES											
					LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIAN HERMANOS			TEMPANO			COSTE A PRECIOS MINIMOS		
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	8	Unidad	Unidad	72.89	583.09	Unidad	70.51	564.07	Unidad	74.50	596.00	70.51	564.07	72.89
2	Alimentos Secos	Aceite vegetal	245	Litros	Litros	4.59	1124.49	Litros	4.49	1100.42	Litros	5.00	1225.00	4.49	1100.42	4.59
3	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	200	Litros	Litros	4.61	922.53	Litros	4.92	983.05	Litros	4.50	900.00	4.50	900.00	4.61
4	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	10	Kilos	Kilos	14.03	140.32	Kilos	15.25	152.54	Kilos	15.00	150.00	14.03	140.32	14.03
5	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	10	Kilos	Kilos	14.21	142.07	Kilos	15.25	152.54	Kilos	15.00	150.00	14.21	142.07	14.21
6	Alimentos Secos	Ajino sillao negro	5	Litros	Litros	3.56	17.80	Litros	3.90	19.49	Litros	3.80	19.00	3.56	17.80	3.56
7	Alimentos Secos	Ajinomoto	1	Kilos	Kilos	6.95	6.95	Kilos	6.78	6.78	Kilos	7.00	7.00	6.78	6.78	6.95
8	Alimentos Secos	Arroz Blanco	200	Kilos	Kilos	3.25	650.70	Kilos	3.50	700.00	Kilos	3.10	620.00	3.10	620.00	3.25
9	Alimentos Secos	Avena	5	Kilos	Kilos	2.52	12.61	Kilos	2.46	12.29	Kilos	2.70	13.50	2.46	12.29	2.52
10	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet delibak	3	Caja	Caja	24.64	73.91	Caja	25.00	75.00	Caja	Sin Stock	0.00	24.64	73.91	24.64
11	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	200	Kilos	Kilos	2.28	456.85	Kilos	2.12	423.73	Kilos	2.40	480.00	2.12	423.73	2.28
12	Alimentos Secos	Azucar en polvo finita	5	Kilos	Kilos	3.22	16.10	Kilos	3.47	17.37	Kilos	3.30	16.50	3.22	16.10	3.22
13	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	4	Caja	Caja	25.00	100.00	Caja	25.42	101.69	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	100.00	25.00
14	Alimentos Secos	Cafe descafeinado x 95 gr	4	Unidad	Unidad	12.09	48.35	Unidad	11.86	47.46	Unidad	12.30	49.20	11.86	47.46	12.09
15	Alimentos Secos	Cafe gourmet	28	Kilos	Kilos	39.00	1092.00	Kilos	39.83	1115.25	Kilos	38.50	1078.00	38.50	1078.00	39.00
16	Alimentos Secos	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	1	Unidad	Unidad	38.14	38.14	Unidad	38.98	38.98	Unidad	38.50	38.50	38.14	38.14	38.14
17	Alimentos Secos	Canela entera	1	Kilos	Kilos	62.14	62.14	Kilos	63.56	63.56	Kilos	63.00	63.00	62.14	62.14	62.14
18	Alimentos Secos	Conserva de alcaparras	8	Unidad	Unidad	3.57	28.54	Unidad	3.81	30.51	Unidad	3.30	26.40	3.30	26.40	3.57
19	Alimentos Secos	Conserva de anchoas x 100 gr	11	Unidad	Unidad	8.19	90.08	Unidad	8.31	91.36	Unidad	8.40	92.40	8.19	90.08	8.19
20	Alimentos Secos	Conserva de atun en trozos x 170	63	Unidad	Unidad	3.56	224.22	Unidad	3.39	213.56	Unidad	3.75	236.25	3.39	213.56	3.56
21	Alimentos Secos	Conserva de durazno x 3.050 gr.	22	Unidad	Unidad	14.27	313.85	Unidad	14.41	316.95	Unidad	14.00	308.00	14.00	308.00	14.27
22	Alimentos Secos	Conserva de palmito x 410 gr	48	Unidad	Unidad	6.24	299.62	Unidad	6.36	305.08	Unidad	6.40	307.20	6.24	299.62	6.24
23	Alimentos Secos	Conserva de piña x 565 gr	33	Unidad	Unidad	4.13	136.32	Unidad	4.24	139.83	Unidad	4.00	132.00	4.00	132.00	4.13
24	Alimentos Secos	Detergente granulado x 15 kg	15	Kilos	Kilos	3.28	49.16	Kilos	3.31	49.58	Kilos	3.50	52.50	3.28	49.16	3.28
25	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	3	Caja	Caja	52.73	158.18	Caja	51.69	155.08	Caja	60.00	180.00	51.69	155.08	52.73
26	Alimentos Secos	Esencia sabor a vainilla negra	1	Litros	Litros	6.15	6.15	Litros	6.27	6.27	Litros	6.50	6.50	6.15	6.15	6.15
27	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	38	Kilos	Kilos	3.73	141.70	Kilos	3.56	135.25	Kilos	3.80	144.40	3.56	135.25	3.73
28	Alimentos Secos	Filtrante de Manzanilla x 100 und	2	Caja	Caja	5.09	10.17	Caja	5.25	10.51	Caja	4.90	9.80	4.90	9.80	5.09
29	Alimentos Secos	Filtrante de Te puro x 100 und	2	Caja	Caja	6.00	12.00	Caja	6.20	12.40	Caja	5.80	11.60	5.80	11.60	6.00
30	Alimentos Secos	Fudge heladero x 600 ml	26	Unidad	Unidad	6.19	161.00	Unidad	Sin Stock	0.00	Unidad	6.40	166.40	6.19	161.00	6.19
31	Alimentos Secos	Galleta soda	4	Kilos	Kilos	3.69	14.76	Kilos	3.81	15.25	Kilos	4.00	16.00	3.69	14.76	3.69
32	Alimentos Secos	Harina de chuño	6	Kilos	Kilos	3.82	22.93	Kilos	3.98	23.90	Kilos	4.00	24.00	3.82	22.93	3.82
33	Alimentos Secos	Huevo rosado	249.1	Kilos	Kilos	3.37	840.34	Kilos	3.39	844.41	Kilos	3.20	797.12	3.20	797.12	3.37
34	Alimentos Secos	Leche condensada en tarro x 39	8	Unidad	Unidad	3.44	27.50	Unidad	3.47	27.80	Unidad	3.50	28.00	3.44	27.50	3.44

35	Alimentos Secos	Leche deslactosada	324	Litros	Litros	3.12	1010.56	Litros	3.31	1070.85	Litros	3.40	1101.60	3.12	1010.56	3.12
36	Alimentos Secos	Leche ev aporada en tarro x 410	40	Unidad	Unidad	2.49	99.72	Unidad	2.37	94.92	Unidad	2.60	104.00	2.37	94.92	2.49
37	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	167	Unidad	Unidad	2.80	467.37	Unidad	2.63	438.73	Unidad	3.00	501.00	2.63	438.73	2.80
38	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	24	Unidad	Unidad	2.68	64.27	Unidad	2.80	67.12	Unidad	2.80	67.20	2.68	64.27	2.68
39	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	24	Unidad	Unidad	4.90	117.50	Unidad	5.00	120.00	Unidad	5.20	124.80	4.90	117.50	4.90
40	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	1	Caja	Caja	43.74	43.74	Caja	44.92	44.92	Caja	45.00	45.00	43.74	43.74	43.74
41	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	28	Kilos	Kilos	6.79	190.12	Kilos	6.95	194.58	Kilos	6.60	184.80	6.60	184.80	6.79
42	Alimentos Secos	Marrasquino	2	Unidad	Unidad	55.09	110.17	Unidad	57.63	115.25	Unidad	57.00	114.00	55.09	110.17	55.09
43	Alimentos Secos	Masa wantan	4	Kilos	Kilos	5.09	20.34	Kilos	5.51	22.03	Kilos	5.50	22.00	5.09	20.34	5.09
44	Alimentos Secos	Mayonesa	116	Litros	Litros	10.67	1237.35	Litros	10.34	1199.32	Litros	10.60	1229.60	10.34	1199.32	10.67
45	Alimentos Secos	Menestras - Arv eja partida	4	Kilos	Kilos	4.12	16.48	Kilos	4.30	17.20	Kilos	4.00	16.00	4.00	16.00	4.12
46	Alimentos Secos	Menestras - Frejol panamito	3.5	Kilos	Kilos	6.05	21.18	Kilos	6.30	22.05	Kilos	6.00	21.00	6.00	21.00	6.05
47	Alimentos Secos	Menestras - Lenteja	3.5	Kilos	Kilos	6.90	24.14	Kilos	7.00	24.50	Kilos	6.70	23.45	6.70	23.45	6.90
48	Alimentos Secos	Menestras - Papa seca	3	Kilos	Kilos	5.76	17.29	Kilos	5.90	17.70	Kilos	6.00	18.00	5.76	17.29	5.76
49	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	1	Unidad	Unidad	74.22	74.22	Unidad	76.27	76.27	Unidad	73.50	73.50	73.50	73.50	74.22
50	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	2	Unidad	Unidad	6.76	13.52	Unidad	6.78	13.56	Unidad	7.00	14.00	6.76	13.52	6.76
51	Alimentos Secos	Mostaza	4	Kilos	Kilos	2.93	11.73	Kilos	3.05	12.20	Kilos	3.10	12.40	2.93	11.73	2.93
52	Alimentos Secos	Pasas negras	1	Kilos	Kilos	7.62	7.62	Kilos	7.88	7.88	Kilos	Sin Stock	0.00	7.62	7.62	7.62
53	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	8	Kilos	Kilos	61.02	488.14	Kilos	59.32	474.58	Kilos	63.50	508.00	59.32	474.58	61.02
54	Alimentos Secos	Polv o de hornear embolsado	5	Kilos	Kilos	5.67	28.33	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	5.80	29.00	5.67	28.33	5.67
55	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	10	Caja	Caja	44.35	443.49	Caja	43.22	432.20	Caja	45.00	450.00	43.22	432.20	44.35
56	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	3	Caja	Caja	26.31	78.92	Caja	25.42	76.27	Caja	27.00	81.00	25.42	76.27	26.31
57	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	4	Caja	Caja	44.43	177.74	Caja	44.92	179.66	Caja	45.00	180.00	44.43	177.74	44.43
58	Alimentos Secos	Sachet de mostaza x 240 unid	1	Caja	Caja	21.86	21.86	Caja	22.03	22.03	Caja	23.50	23.50	21.86	21.86	21.86
59	Alimentos Secos	Sal de cocina	16	Kilos	Kilos	0.85	13.55	Kilos	0.93	14.92	Kilos	0.82	13.12	0.82	13.12	0.85
60	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	27	Unidad	Unidad	12.48	336.91	Unidad	12.63	340.93	Unidad	12.50	337.50	12.48	336.91	12.48
61	Alimentos Secos	Salsa de soya clara x 500 ml	51	Unidad	Unidad	5.09	259.34	Unidad	5.25	267.97	Unidad	4.80	244.80	4.80	244.80	5.09
62	Alimentos Secos	Salsa de soya oscura x 1900 ml	19	Unidad	Unidad	15.30	290.61	Unidad	15.68	297.88	Unidad	16.00	304.00	15.30	290.61	15.30
63	Alimentos Secos	Salsa tabasco x 150 ml	2	Unidad	Unidad	16.83	33.66	Unidad	16.95	33.90	Unidad	17.00	34.00	16.83	33.66	16.83
64	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	7	Unidad	Unidad	8.80	61.58	Unidad	8.90	62.29	Unidad	8.60	60.20	8.60	60.20	8.80
65	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	6	Unidad	Unidad	2.46	14.75	Unidad	2.37	14.24	Unidad	2.50	15.00	2.37	14.24	2.46
66	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	8	Unidad	Unidad	2.46	19.66	Unidad	2.37	18.98	Unidad	2.50	20.00	2.37	18.98	2.46

SUB TOTAL	X1	S/. 13,840.41	X2 S/. 13,746.90	X3 S/. 13,916.74	S/. 13,495.18
SUB TOTAL - EXO IGV		S/. 13,098.62	S/. 12,953.05	S/. 13,206.69	S/. 12,785.84
IGV (18%)		S/. 2,357.75	S/. 2,331.55	S/. 2,377.20	S/. 2,301.45
PERCEPCIÓN		S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
TOTAL		**S/. 16,198.16**	**S/. 16,078.45**	**S/. 16,293.94**	**S/. 15,796.63**
CONTACTO	Guido		Ana	Lindsay	
TELEFONO	445-1688		346-1854	716-3100	
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO		HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS		CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA		2 DIAS	1 DIA	
FLETE	INCLUIDO		INCLUIDO	INCLUIDO	**S/. 401.53**
OBSERVACIONES	El arroz blanco, el filtrante te canela y clav o y las menestras se encuentran exoneradas del IGV.				**DIFERENCIA**

SE ELIGE AL PROVEEDOR *"LyG DISTRIBUIDORA"* | *"QUINTO DAMIAN HERMANOS"* | *"TEMPANO"* POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 13. Registro de Cuadro Comparativo – Feb17

CUADRO COMPARATIVO - FEBRERO 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1702-71
AREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	EMERGENCIA
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	04-feb-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	3
F.ELAB.	03-feb-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	07-feb-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES									COSTE A PRECIOS MINIMOS		
					LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIAN HERMANOS			TEMPANO					
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Ablandador de carne	1.1	Kilos	Kilos	12.86	14.15	Kilos	Sin stock	0.00	Kilos	13.00	14.30	12.86	14.15	12.86
2	Alimentos Secos	Aceite de ajonjoli x 270 ml	1	Unidad	Unidad	4.66	4.66	Unidad	4.41	4.41	Unidad	4.50	4.50	4.41	4.41	4.66
3	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	3	Unidad	Unidad	72.91	218.74	Unidad	70.51	211.53	Unidad	74.50	223.50	70.51	211.53	72.91
4	Alimentos Secos	Aceite vegetal	180	Litros	Litros	4.69	844.64	Litros	4.49	808.47	Litros	4.50	810.00	4.49	808.47	4.69
5	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	100	Litros	Litros	4.69	468.98	Litros	4.92	491.53	Litros	4.50	450.00	4.50	450.00	4.69
6	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	9	Kilos	Kilos	14.10	126.88	Kilos	15.25	137.29	Kilos	15.00	135.00	14.10	126.88	14.10
7	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	7	Kilos	Kilos	14.24	99.65	Kilos	15.25	106.78	Kilos	15.00	105.00	14.24	99.65	14.24
8	Alimentos Secos	Ajinomoto	3	Kilos	Kilos	6.95	20.85	Kilos	6.86	20.59	Kilos	7.10	21.30	6.86	20.59	6.95
9	Alimentos Secos	Ajonjoli nacional en grano	1	Kilos	Kilos	7.50	7.50	Kilos	Sin stock	0.00	Kilos	7.80	7.80	7.50	7.50	7.50
10	Alimentos Secos	Algarrobina especial x 800 gr	2	Unidad	Unidad	10.05	20.09	Unidad	10.59	21.19	Unidad	10.80	21.60	10.05	20.09	10.05
11	Alimentos Secos	Arroz Blanco	200	Kilos	Kilos	3.24	647.90	Kilos	3.50	700.00	Kilos	3.10	620.00	3.10	620.00	3.24
12	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet delibak	1	Caja	Caja	24.87	24.87	Caja	25.00	25.00	Caja	Sin Stock	0.00	24.87	24.87	24.87
13	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet Texas x	1	Caja	Caja	22.50	22.50	Caja	25.00	25.00	Caja	Sin Stock	0.00	22.50	22.50	22.50
14	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	200	Kilos	Kilos	2.29	457.60	Kilos	2.16	432.20	Kilos	2.40	480.00	2.16	432.20	2.29
15	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	1	Caja	Caja	25.00	25.00	Caja	29.50	29.50	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	25.00	25.00
16	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet texas x 1	3	Caja	Caja	22.50	67.50	Caja	26.55	79.65	Caja	Sin Stock	0.00	22.50	67.50	22.50
17	Alimentos Secos	Barquillo cigarro	0.6	Kilos	Kilos	12.50	7.50	Kilos	Sin stock	0.00	Kilos	13.00	7.80	12.50	7.50	12.50
18	Alimentos Secos	Cafe gourmet	24	Kilos	Kilos	39.00	936.00	Kilos	39.83	955.93	Kilos	38.50	924.00	38.50	924.00	39.00
19	Alimentos Secos	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	3	Unidad	Unidad	38.14	114.41	Unidad	38.98	116.95	Unidad	38.50	115.50	38.14	114.41	38.14
20	Alimentos Secos	Canela entera	1	Kilos	Kilos	64.20	64.20	Kilos	63.56	63.56	Kilos	63.00	63.00	63.00	63.00	64.20
21	Alimentos Secos	Conserva de alcaparras	6	Unidad	Unidad	3.57	21.41	Unidad	3.81	22.88	Unidad	3.30	19.80	3.30	19.80	3.57
22	Alimentos Secos	Conserva de anchoas x 100 gr	7	Unidad	Unidad	8.14	56.98	Unidad	8.39	58.73	Unidad	8.30	58.10	8.14	56.98	8.14
23	Alimentos Secos	Conserva de atun en trozos x 170	81	Unidad	Unidad	3.56	288.28	Unidad	3.39	274.58	Unidad	3.75	303.75	3.39	274.58	3.56
24	Alimentos Secos	Conserva de durazno x 3.050 gr.	22	Unidad	Unidad	14.27	313.85	Unidad	14.41	316.95	Unidad	14.00	308.00	14.00	308.00	14.27
25	Alimentos Secos	Conserva de durazno x 820 gr	2	Unidad	Unidad	4.38	8.76	Unidad	4.58	9.15	Unidad	4.30	8.60	4.30	8.60	4.38
26	Alimentos Secos	Conserva de palmito x 410 gr	47	Unidad	Unidad	6.24	293.37	Unidad	6.36	298.73	Unidad	6.40	300.80	6.24	293.37	6.24
27	Alimentos Secos	Conserva de piña x 565 gr	30	Unidad	Unidad	4.09	122.61	Unidad	4.24	127.12	Unidad	4.00	120.00	4.00	120.00	4.09
28	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	4	Caja	Caja	52.73	210.91	Caja	51.69	206.78	Caja	60.00	240.00	51.69	206.78	52.73
29	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	25	Kilos	Kilos	3.90	97.40	Kilos	3.56	88.98	Kilos	3.80	95.00	3.56	88.98	3.90
30	Alimentos Secos	Filtrante de Anis x 100 und	3	Caja	Caja	6.66	19.97	Caja	5.25	15.76	Caja	4.90	14.70	4.90	14.70	6.66
31	Alimentos Secos	Filtrante de Boldo x 100 und	1	Caja	Caja	8.29	8.29	Caja	5.25	5.25	Caja	4.90	4.90	4.90	4.90	8.29
32	Alimentos Secos	Filtrante de Hierba luisa x 100 und	1	Caja	Caja	4.92	4.92	Caja	5.25	5.25	Caja	4.90	4.90	4.90	4.90	4.92
33	Alimentos Secos	Filtrante de Te canela y clavo x 1	1	Caja	Caja	6.00	6.00	Caja	6.20	6.20	Caja	5.80	5.80	5.80	5.80	6.00
34	Alimentos Secos	Galleta soda	5	Kilos	Kilos	3.69	18.45	Kilos	3.81	19.07	Kilos	4.00	20.00	3.69	18.45	3.69

35	Alimentos Secos	Harina de chuño	5	Kilos	Kilos	3.81	19.04	Kilos	3.98	19.92	Kilos	4.00	20.00	3.81	19.04	3.81
36	Alimentos Secos	Harina de maiz blanca	10	Kilos	Kilos	6.78	67.80	Kilos	Sin stock	0.00	Kilos	7.00	70.00	6.78	67.80	6.78
37	Alimentos Secos	Huev o rosado	263.72	Kilos	Kilos	3.68	970.87	Kilos	3.56	938.66	Kilos	3.50	923.02	3.50	923.02	3.68
38	Alimentos Secos	Leche condensada en tarro x 39	4	Unidad	Unidad	3.44	13.74	Unidad	3.47	13.90	Unidad	3.50	14.00	3.44	13.74	3.44
39	Alimentos Secos	Leche deslactosada	262	Litros	Litros	3.12	817.18	Litros	3.31	865.93	Litros	3.40	890.80	3.12	817.18	3.12
40	Alimentos Secos	Leche ev aporada en tarro x 410	27	Unidad	Unidad	2.49	67.29	Unidad	2.37	64.07	Unidad	2.60	70.20	2.37	64.07	2.49
41	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	157	Unidad	Unidad	2.80	439.13	Unidad	2.63	412.46	Unidad	3.00	471.00	2.63	412.46	2.80
42	Alimentos Secos	Mani entero tostado	1	Kilos	Kilos	12.06	12.06	Kilos	12.71	12.71	Kilos	Sin Stock	0.00	12.06	12.06	12.06
43	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	18	Unidad	Unidad	2.68	48.20	Unidad	2.80	50.34	Unidad	2.80	50.40	2.68	48.20	2.68
44	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	18	Unidad	Unidad	4.90	88.24	Unidad	5.00	90.00	Unidad	5.20	93.60	4.90	88.24	4.90
45	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	2	Caja	Caja	43.74	87.47	Caja	44.92	89.83	Caja	45.00	90.00	43.74	87.47	43.74
46	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	26	Kilos	Kilos	6.79	176.54	Kilos	6.95	180.68	Kilos	6.50	169.00	6.50	169.00	6.79
47	Alimentos Secos	Marrasquino	2	Unidad	Unidad	55.09	110.17	Unidad	57.63	115.25	Unidad	57.00	114.00	55.09	110.17	55.09
48	Alimentos Secos	Masa wantan	1	Kilos	Kilos	5.09	5.09	Kilos	5.51	5.51	Kilos	5.50	5.50	5.09	5.09	5.09
49	Alimentos Secos	Mayonesa	100	Litros	Litros	10.82	1082.04	Litros	10.34	1033.90	Litros	10.60	1060.00	10.34	1033.90	10.82
50	Alimentos Secos	Menestras - Frejol castilla	3	Kilos	Kilos	4.86	14.58	Kilos	4.80	14.40	Kilos	4.80	14.40	4.80	14.40	4.86
51	Alimentos Secos	Menestras - Lenteja	3	Kilos	Kilos	6.90	20.70	Kilos	7.00	21.00	Kilos	6.70	20.10	6.70	20.10	6.90
52	Alimentos Secos	Menestras - Pallar	5	Kilos	Kilos	8.46	42.30	Kilos	9.20	46.00	Kilos	8.20	41.00	8.20	41.00	8.46
53	Alimentos Secos	Menestras - Trigo	4	Kilos	Kilos	3.65	14.60	Kilos	4.20	16.80	Kilos	3.50	14.00	3.50	14.00	3.65
54	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	3	Unidad	Unidad	73.49	220.47	Unidad	76.27	228.81	Unidad	73.50	220.50	73.49	220.47	73.49
55	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	3	Unidad	Unidad	6.76	20.28	Unidad	6.78	20.34	Unidad	7.00	21.00	6.76	20.28	6.76
56	Alimentos Secos	Pasas negras	2	Kilos	Kilos	7.50	15.00	Kilos	7.88	15.76	Kilos	Sin Stock	0.00	7.50	15.00	7.50
57	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	8	Kilos	Kilos	59.72	477.73	Kilos	59.32	474.58	Kilos	63.00	504.00	59.32	474.58	59.72
58	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	5	Caja	Caja	44.13	220.63	Caja	43.22	216.10	Caja	45.00	225.00	43.22	216.10	44.13
59	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	3	Caja	Caja	26.32	78.95	Caja	25.42	76.27	Caja	27.00	81.00	25.42	76.27	26.32
60	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	5	Caja	Caja	44.49	222.45	Caja	44.92	224.58	Caja	45.00	225.00	44.49	222.45	44.49
61	Alimentos Secos	Sachet de mostaza x 240 unid	2	Caja	Caja	20.76	41.52	Caja	22.03	44.07	Caja	23.50	47.00	20.76	41.52	20.76
62	Alimentos Secos	Sal de cocina	16	Kilos	Kilos	0.85	13.55	Kilos	0.93	14.92	Kilos	0.82	13.12	0.82	13.12	0.85
63	Alimentos Secos	Sal de mesa fina x 500 gr	1	Unidad	Unidad	6.36	6.36	Unidad	6.10	6.10	Unidad	6.20	6.20	6.10	6.10	6.36
64	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	12	Unidad	Unidad	12.48	149.78	Unidad	12.63	151.53	Unidad	12.50	150.00	12.48	149.78	12.48
65	Alimentos Secos	Salsa de soya clara x 500 ml	25	Unidad	Unidad	5.09	127.13	Unidad	5.25	131.36	Unidad	4.80	120.00	4.80	120.00	5.09
66	Alimentos Secos	Salsa de soya oscura x 1900 ml	6	Unidad	Unidad	15.30	91.77	Unidad	15.68	94.07	Unidad	16.00	96.00	15.30	91.77	15.30
67	Alimentos Secos	Salsa tabasco x 150 ml	5	Unidad	Unidad	16.88	84.41	Unidad	16.95	84.75	Unidad	17.00	85.00	16.88	84.41	16.88
68	Alimentos Secos	Sazonador palillo de 9 gr	10	Unidad	Unidad	0.19	1.92	Unidad	0.21	2.12	Unidad	Sin Stock	0.00	0.19	1.92	0.19
69	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	10	Unidad	Unidad	8.84	88.37	Unidad	8.90	88.98	Unidad	8.60	86.00	8.60	86.00	8.84
70	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	5	Unidad	Unidad	2.46	12.29	Unidad	2.37	11.86	Unidad	2.50	12.50	2.37	11.86	2.46
71	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	8	Unidad	Unidad	2.46	19.66	Unidad	2.37	18.98	Unidad	2.50	20.00	2.37	18.98	2.46
			SUB TOTAL			X1	S/. 11,654.09		X2	S/. 11,581.54		X3	S/. 11,550.99		S/. 11,321.63	
			SUB TOTAL - EXO IGV				S/. 10,908.01			S/. 10,777.14			S/. 10,835.69		S/. 10,606.33	
			IGV (18%)				S/. 1,963.44			S/. 1,939.88			S/. 1,950.42		S/. 1,909.14	
			PERCEPCIÓN				S/. 0.00			S/. 0.00			S/. 0.00		S/. 0.00	
			TOTAL				**S/. 13,617.53**			**S/. 13,521.42**			**S/. 13,501.41**		**S/. 13,230.77**	

CONTACTO	Guido	Ana	Lindsay	
TELEFONO	445-1688	346-1854	716-3100	
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA	2 DIAS	1 DIA	
FLETE	INCLUIDO	INCLUIDO	INCLUIDO	**S/. 386.76**
OBSERVACIONES	El arroz blanco, el filtrante te canela y clavo y las menestras se encuentran exoneradas del IGV.			**DIFERENCIA**

SE ELIGE AL PROVEEDOR *"LyG DISTRIBUIDORA"* | *"QUINTO DAMIAN HERMANOS"* | *"TEMPANO"* POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 14. Registro de Cuadro Comparativo – Mar17

CUADRO COMPARATIVO - MARZO 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1703-70
AREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	URGENCIA
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	03-mar-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	1
F.ELAB.	03-mar-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	04-mar-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES									COSTE A PRECIOS MINIMOS		
					LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIAN HERMANOS			TEMPANO					
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Aceite de oliv a extra v irgen x 3.7	1	Unidad	Unidad	74.44	74.44	Unidad	73.05	73.05	Unidad	75.00	75.00	73.05	73.05	74.44
2	Alimentos Secos	Aceite de oliv a v irgen x 3.785 Lt	5	Unidad	Unidad	72.91	364.57	Unidad	70.51	352.54	Unidad	74.50	372.50	70.51	352.54	72.91
3	Alimentos Secos	Aceite v egetal	218	Litros	Litros	4.72	1029.06	Litros	4.49	979.15	Litros	4.50	981.00	4.49	979.15	4.72
4	Alimentos Secos	Aceite v egetal alta fritura parrilla	140	Litros	Litros	4.78	668.64	Litros	4.92	688.14	Litros	4.50	630.00	4.50	630.00	4.78
5	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	14	Kilos	Kilos	14.03	196.46	Kilos	15.08	211.19	Kilos	15.00	210.00	14.03	196.46	14.03
6	Alimentos Secos	Aceituna v erde sin pepa	8	Kilos	Kilos	14.18	113.42	Kilos	15.08	120.68	Kilos	15.00	120.00	14.18	113.42	14.18
7	Alimentos Secos	Ajinomoto	2	Kilos	Kilos	7.07	14.15	Kilos	6.86	13.73	Kilos	7.00	14.00	6.86	13.73	7.07
8	Alimentos Secos	Ajonjoli nacional en grano	3	Kilos	Kilos	7.50	22.50	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	7.70	23.10	7.50	22.50	7.50
9	Alimentos Secos	Arroz Blanco	200	Kilos	Kilos	3.25	650.75	Kilos	3.40	680.00	Kilos	3.00	600.00	3.00	600.00	3.25
10	Alimentos Secos	Av ena	5	Kilos	Kilos	2.52	12.61	Kilos	2.46	12.29	Kilos	2.60	13.00	2.46	12.29	2.52
11	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet delibal	2	Caja	Caja	24.87	49.74	Caja	25.25	50.51	Caja	Sin Stock	0.00	24.87	49.74	24.87
12	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	200	Kilos	Kilos	2.31	462.20	Kilos	2.12	423.73	Kilos	2.40	480.00	2.12	423.73	2.31
13	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	3	Caja	Caja	25.00	75.00	Caja	25.25	75.76	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	75.00	25.00
14	Alimentos Secos	Cafe gourmet	28	Kilos	Kilos	39.00	1092.00	Kilos	39.83	1115.25	Kilos	38.50	1078.00	38.50	1078.00	39.00
15	Alimentos Secos	Caldo concentrado de gallina	1	Kilos	Kilos	12.56	12.56	Kilos	12.71	12.71	Kilos	13.00	13.00	12.56	12.56	12.56
16	Alimentos Secos	Canela entera	1	Kilos	Kilos	64.84	64.84	Kilos	63.56	63.56	Kilos	63.00	63.00	63.00	63.00	64.84
17	Alimentos Secos	Chocolate cuzco instantaneo x 2	4	Unidad	Unidad	5.76	23.05	Unidad	5.51	22.03	Unidad	5.60	22.40	5.51	22.03	5.76
18	Alimentos Secos	Comino molido	1	Kilos	Kilos	11.91	11.91	Kilos	11.69	11.69	Kilos	12.00	12.00	11.69	11.69	11.91
19	Alimentos Secos	Conserv a de alcaparras	11	Unidad	Unidad	3.57	39.25	Unidad	3.81	41.95	Unidad	3.30	36.30	3.30	36.30	3.57
20	Alimentos Secos	Conserv a de anchoas x 100 gr	10	Unidad	Unidad	8.14	81.40	Unidad	8.31	83.05	Unidad	8.30	83.00	8.14	81.40	8.14
21	Alimentos Secos	Conserv a de atun en trozos x 170	72	Unidad	Unidad	3.56	256.25	Unidad	3.39	244.07	Unidad	3.70	266.40	3.39	244.07	3.56
22	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 3.050 gr.	1	Unidad	Unidad	14.27	14.27	Unidad	14.41	14.41	Unidad	13.90	13.90	13.90	13.90	14.27
23	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 820 gr	74	Unidad	Unidad	4.29	317.55	Unidad	4.58	338.64	Unidad	4.10	303.40	4.10	303.40	4.29
24	Alimentos Secos	Conserv a de palmito x 410 gr	43	Unidad	Unidad	6.24	268.36	Unidad	6.36	273.31	Unidad	6.40	275.20	6.24	268.36	6.24
25	Alimentos Secos	Conserv a de piña x 565 gr	35	Unidad	Unidad	3.88	135.69	Unidad	4.24	148.31	Unidad	3.75	131.25	3.75	131.25	3.88
26	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	3	Caja	Caja	52.73	158.18	Caja	52.97	158.90	Caja	59.00	177.00	52.73	158.18	52.73
27	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	41	Kilos	Kilos	3.90	159.76	Kilos	3.56	145.93	Kilos	3.80	155.80	3.56	145.93	3.90
28	Alimentos Secos	Filtrante de Anis x 100 und	1	Caja	Caja	4.92	4.92	Caja	5.08	5.08	Caja	4.80	4.80	4.80	4.80	4.92
29	Alimentos Secos	Filtrante de Manzanilla x 100 und	4	Caja	Caja	4.92	19.68	Caja	5.08	20.34	Caja	4.80	19.20	4.80	19.20	4.92
30	Alimentos Secos	Filtrante de Te puro x 100 und	1	Caja	Caja	6.00	6.00	Caja	6.00	6.00	Caja	5.80	5.80	5.80	5.80	6.00
31	Alimentos Secos	Galleta soda	2.5	Kilos	Kilos	3.69	9.22	Kilos	3.81	9.53	Kilos	4.00	10.00	3.69	9.22	3.69
32	Alimentos Secos	Harina de chuño	2	Kilos	Kilos	4.90	9.81	Kilos	3.98	7.97	Kilos	4.00	8.00	3.98	7.97	4.90
33	Alimentos Secos	Harina de maiz blanca	51	Kilos	Kilos	6.78	345.78	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	7.00	357.00	6.78	345.78	6.78
34	Alimentos Secos	Huev o rosado	268.82	Kilos	Kilos	3.81	1024.23	Kilos	3.56	956.82	Kilos	3.60	967.75	3.56	956.82	3.81

35	Alimentos Secos	Leche condensada en tarro x 39	2	Unidad	Unidad	3.43	6.86	Unidad	3.47	6.95	Unidad	3.50	7.00	3.43	6.86	3.43
36	Alimentos Secos	Leche deslactosada	360	Litros	Litros	3.12	1122.84	Litros	3.31	1189.83	Litros	3.30	1188.00	3.12	1122.84	3.12
37	Alimentos Secos	Leche evaporada en tarro x 410	43	Unidad	Unidad	2.49	107.16	Unidad	2.37	102.03	Unidad	2.50	107.50	2.37	102.03	2.49
38	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	168	Unidad	Unidad	2.79	469.26	Unidad	2.63	441.36	Unidad	2.90	487.20	2.63	441.36	2.79
39	Alimentos Secos	Mani entero tostado	2	Kilos	Kilos	12.07	24.15	Kilos	12.54	25.08	Kilos	Sin Stock	0.00	12.07	24.15	12.07
40	Alimentos Secos	Manjar blanco especial	19	Kilos	Kilos	6.25	118.81	Kilos	6.02	114.32	Kilos	6.20	117.80	6.02	114.32	6.25
41	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	12	Unidad	Unidad	2.68	32.14	Unidad	2.71	32.54	Unidad	2.80	33.60	2.68	32.14	2.68
42	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	18	Unidad	Unidad	4.90	88.25	Unidad	5.00	90.00	Unidad	5.20	93.60	4.90	88.25	4.90
43	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	2	Caja	Caja	43.74	87.47	Caja	44.92	89.83	Caja	45.00	90.00	43.74	87.47	43.74
44	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	30	Kilos	Kilos	6.79	203.70	Kilos	6.78	203.39	Kilos	6.50	195.00	6.50	195.00	6.79
45	Alimentos Secos	Marrasquino	1	Unidad	Unidad	55.09	55.09	Unidad	57.63	57.63	Unidad	57.00	57.00	55.09	55.09	55.09
46	Alimentos Secos	Masa wantan	5	Kilos	Kilos	5.08	25.42	Kilos	5.34	26.69	Kilos	5.50	27.50	5.08	25.42	5.08
47	Alimentos Secos	Mayonesa	112	Litros	Litros	10.77	1206.30	Litros	10.34	1157.97	Litros	10.60	1187.20	10.34	1157.97	10.77
48	Alimentos Secos	Menestras - Arveja partida	3	Kilos	Kilos	4.01	12.02	Kilos	4.30	12.90	Kilos	4.00	12.00	4.00	12.00	4.01
49	Alimentos Secos	Menestras - Frejol canario	3	Kilos	Kilos	8.94	26.82	Kilos	8.80	26.40	Kilos	8.50	25.50	8.50	25.50	8.94
50	Alimentos Secos	Menestras - Frejol castilla	3	Kilos	Kilos	4.86	14.58	Kilos	5.00	15.00	Kilos	4.70	14.10	4.70	14.10	4.86
51	Alimentos Secos	Menestras - Lenteja	6	Kilos	Kilos	6.60	39.60	Kilos	7.00	42.00	Kilos	6.50	39.00	6.50	39.00	6.60
52	Alimentos Secos	Menestras - Pallar	9	Kilos	Kilos	8.00	72.00	Kilos	9.20	82.80	Kilos	7.80	70.20	7.80	70.20	8.00
53	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	2	Unidad	Unidad	72.03	144.07	Unidad	76.27	152.54	Unidad	73.50	147.00	72.03	144.07	72.03
54	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	5	Unidad	Unidad	6.78	33.92	Unidad	6.95	34.75	Unidad	7.00	35.00	6.78	33.92	6.78
55	Alimentos Secos	Pasas negras	2	Kilos	Kilos	7.38	14.75	Kilos	7.88	15.76	Kilos	Sin Stock	0.00	7.38	14.75	7.38
56	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	11	Kilos	Kilos	59.97	659.65	Kilos	59.32	652.54	Kilos	63.00	693.00	59.32	652.54	59.97
57	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	7	Caja	Caja	44.46	311.20	Caja	43.22	302.54	Caja	45.00	315.00	43.22	302.54	44.46
58	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	3	Caja	Caja	26.30	78.89	Caja	25.42	76.27	Caja	27.00	81.00	25.42	76.27	26.30
59	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	5	Caja	Caja	44.68	223.42	Caja	44.92	224.58	Caja	45.00	225.00	44.68	223.42	44.68
60	Alimentos Secos	Sachet de mostaza x 240 unid	1	Caja	Caja	20.76	20.76	Caja	22.03	22.03	Caja	23.50	23.50	20.76	20.76	20.76
61	Alimentos Secos	Sal de cocina	20	Kilos	Kilos	0.85	16.94	Kilos	0.93	18.64	Kilos	0.82	16.40	0.82	16.40	0.85
62	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	15	Unidad	Unidad	12.48	187.23	Unidad	12.29	184.32	Unidad	12.50	187.50	12.29	184.32	12.48
63	Alimentos Secos	Salsa de soya clara x 500 ml	28	Unidad	Unidad	5.09	142.38	Unidad	5.25	147.12	Unidad	4.90	137.20	4.90	137.20	5.09
64	Alimentos Secos	Salsa de soya oscura x 1900 ml	6	Unidad	Unidad	15.30	91.77	Unidad	15.68	94.07	Unidad	16.00	96.00	15.30	91.77	15.30
65	Alimentos Secos	Salsa tabasco x 150 ml	7	Unidad	Unidad	16.94	118.57	Unidad	16.95	118.64	Unidad	17.00	119.00	16.94	118.57	16.94
66	Alimentos Secos	Sazonador aji panca sin picante	10	Unidad	Unidad	0.19	1.92	Unidad	0.21	2.12	Unidad	Sin Stock	0.00	0.19	1.92	0.19
67	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	6	Unidad	Unidad	8.89	53.33	Unidad	8.90	53.39	Unidad	8.60	51.60	8.60	51.60	8.89
68	Alimentos Secos	Vinagre balsamico ortalli x 500 ml	2	Unidad	Unidad	13.78	27.56	Unidad	13.56	27.12	Unidad	16.80	33.60	13.56	27.12	13.78
69	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	6	Unidad	Unidad	2.46	14.75	Unidad	2.37	14.24	Unidad	2.50	15.00	2.37	14.24	2.46
70	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	5	Unidad	Unidad	2.46	12.29	Unidad	2.37	11.86	Unidad	2.50	12.50	2.37	11.86	2.46
			SUB TOTAL				S/. 13,654.08			S/. 13,229.59			S/. 13,462.30		S/. 13,198.24	
			SUB TOTAL - EXO IGV				S/. 12,832.32			S/. 12,364.49			S/. 12,695.70		S/. 12,431.64	
			IGV (18%)				S/. 2,309.82			S/. 2,225.61			S/. 2,285.23		S/. 2,237.70	
			PERCEPCIÓN				S/. 0.00			S/. 0.00			S/. 0.00		S/. 0.00	
			TOTAL				**S/. 15,963.89**			**S/. 15,455.19**			**S/. 15,747.53**		**S/. 15,435.94**	

X1 X2 X3

CONTACTO	Guido	Ana	Lindsay	
TELEFONO	445-1688	346-1854	716-3100	
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA	2 DIAS	1 DIA	
FLETE	INCLUIDO	INCLUIDO	INCLUIDO	**S/. 527.96**
OBSERVACIONES	El arroz blanco, el filtrante te puro y las menestras se encuentran exoneradas del IGV.			**DIFERENCIA**

SE ELIGE AL PROVEEDOR "*LyG DISTRIBUIDORA*" | "*QUINTO DAMIAN HERMANOS*" | "*TEMPANO*" POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 15. Registro de Cuadro Comparativo – Abr17

CUADRO COMPARATIVO - ABRIL 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1704-63
AREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	PROGRAMADO
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	02-abr-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	7
F.ELAB.	04-abr-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	09-abr-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES: LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIAN HERMANOS			TEMPANO			COSTE A PRECIOS MINIMOS		
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	7	Unidad	Unidad	72.91	510.39	Unidad	70.51	493.56	Unidad	74.20	519.40	70.51	493.56	72.91
2	Alimentos Secos	Aceite vegetal	250	Litros	Litros	4.82	1205.00	Litros	4.49	1122.88	Litros	4.50	1125.00	4.49	1122.88	4.82
3	Alimentos Secos	Aceite vegetal alta fritura parrilla	140	Litros	Litros	4.78	668.64	Litros	4.49	628.81	Litros	4.50	630.00	4.49	628.81	4.78
4	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	8	Kilos	Kilos	14.18	113.48	Kilos	15.08	120.68	Kilos	15.00	120.00	14.18	113.48	14.18
5	Alimentos Secos	Aceituna verde sin pepa	6	Kilos	Kilos	14.18	85.11	Kilos	15.08	90.51	Kilos	15.00	90.00	14.18	85.11	14.18
6	Alimentos Secos	Ajinomoto	3	Kilos	Kilos	7.20	21.59	Kilos	6.86	20.59	Kilos	7.00	21.00	6.86	20.59	7.20
7	Alimentos Secos	Ajonjoli nacional en grano	1	Kilos	Kilos	7.50	7.50	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	7.70	7.70	7.50	7.50	7.50
8	Alimentos Secos	Algarrobina especial x 800 gr	1	Unidad	Unidad	10.05	10.05	Unidad	10.51	10.51	Unidad	10.80	10.80	10.05	10.05	10.05
9	Alimentos Secos	Arroz Arborio x 750 gr	0.75	Kilos	Kilos	7.80	5.85	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	7.50	5.63	7.50	5.63	7.80
10	Alimentos Secos	Arroz Blanco	200	Kilos	Kilos	3.24	648.90	Kilos	3.40	680.00	Kilos	3.00	600.00	3.00	600.00	3.24
11	Alimentos Secos	Avena	5	Kilos	Kilos	2.52	12.61	Kilos	2.46	12.29	Kilos	2.60	13.00	2.46	12.29	2.52
12	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet delibak	2	Caja	Caja	24.98	49.97	Caja	25.25	50.51	Caja	Sin Stock	0.00	24.98	49.97	24.98
13	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	150	Kilos	Kilos	2.31	347.10	Kilos	2.12	317.80	Kilos	2.40	360.00	2.12	317.80	2.31
14	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	4	Caja	Caja	25.00	100.00	Caja	25.25	101.02	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	100.00	25.00
15	Alimentos Secos	Cafe descafeinado x 95 gr	4	Unidad	Unidad	11.58	46.30	Unidad	11.19	44.75	Unidad	12.00	48.00	11.19	44.75	11.58
16	Alimentos Secos	Cafe gourmet	28	Kilos	Kilos	39.00	1092.00	Kilos	39.83	1115.25	Kilos	38.50	1078.00	38.50	1078.00	39.00
17	Alimentos Secos	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	2	Unidad	Unidad	36.52	73.03	Unidad	38.14	76.27	Unidad	37.80	75.60	36.52	73.03	36.52
18	Alimentos Secos	Caldo concentrado de carne	2	Kilos	Kilos	12.68	25.36	Kilos	12.71	25.42	Kilos	13.00	26.00	12.68	25.36	12.68
19	Alimentos Secos	Canela entera	2	Kilos	Kilos	64.41	128.82	Kilos	63.56	127.12	Kilos	63.10	126.20	63.10	126.20	64.41
20	Alimentos Secos	Chocolate cuzco instantaneo x 2	13	Unidad	Unidad	5.76	74.92	Unidad	5.51	71.61	Unidad	5.60	72.80	5.51	71.61	5.76
21	Alimentos Secos	Conserva de alcaparras	6	Unidad	Unidad	3.57	21.41	Unidad	3.81	22.88	Unidad	3.30	19.80	3.30	19.80	3.57
22	Alimentos Secos	Conserva de anchoas x 100 gr	8	Unidad	Unidad	8.14	65.12	Unidad	8.31	66.44	Unidad	8.30	66.40	8.14	65.12	8.14
23	Alimentos Secos	Conserva de atun en trozos x 170	54	Unidad	Unidad	3.56	192.19	Unidad	3.39	183.05	Unidad	3.70	199.80	3.39	183.05	3.56
24	Alimentos Secos	Conserva de durazno x 3.050 gr.	4	Unidad	Unidad	14.92	59.66	Unidad	14.41	57.63	Unidad	13.90	55.60	13.90	55.60	14.92
25	Alimentos Secos	Conserva de durazno x 820 gr	82	Unidad	Unidad	4.29	351.37	Unidad	4.58	375.25	Unidad	4.10	336.20	4.10	336.20	4.29
26	Alimentos Secos	Conserva de palmito x 410 gr	38	Unidad	Unidad	6.24	237.12	Unidad	6.36	241.53	Unidad	6.40	243.20	6.24	237.12	6.24
27	Alimentos Secos	Conserva de piña x 565 gr	51	Unidad	Unidad	3.74	190.79	Unidad	4.24	216.10	Unidad	3.75	191.25	3.74	190.79	3.74
28	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	4	Caja	Caja	52.73	210.91	Caja	52.97	211.86	Caja	58.00	232.00	52.73	210.91	52.73
29	Alimentos Secos	Esencia sabor a vainilla negra	1	Litros	Litros	6.36	6.36	Litros	6.10	6.10	Litros	6.20	6.20	6.10	6.10	6.36
30	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	43	Kilos	Kilos	3.90	167.61	Kilos	3.56	153.05	Kilos	3.80	163.40	3.56	153.05	3.90
31	Alimentos Secos	Filtrante de Te canela y clavo x 1	2	Caja	Caja	5.85	11.70	Caja	6.00	12.00	Caja	5.80	11.60	5.80	11.60	5.85
32	Alimentos Secos	Galleta soda	3	Kilos	Kilos	3.69	11.07	Kilos	3.81	11.44	Kilos	4.00	12.00	3.69	11.07	3.69
33	Alimentos Secos	Harina de maiz blanca	9	Kilos	Kilos	6.78	61.02	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	7.00	63.00	6.78	61.02	6.78
34	Alimentos Secos	Huevo rosado	276.075	Kilos	Kilos	4.61	1271.72	Kilos	4.24	1169.81	Kilos	4.50	1242.34	4.24	1169.81	4.61

35	Alimentos Secos	Leche condensada en tarro x 39	6	Unidad	Unidad	3.44	20.66	Unidad	3.47	20.85	Unidad	3.50	21.00	3.44	20.66	3.44
36	Alimentos Secos	Leche deslactosada	252	Litros	Litros	3.31	833.62	Litros	3.31	832.88	Litros	3.30	831.60	3.30	831.60	3.31
37	Alimentos Secos	Leche ev aporada en tarro x 410	70	Unidad	Unidad	2.49	174.44	Unidad	2.37	166.10	Unidad	2.50	175.00	2.37	166.10	2.49
38	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	151	Unidad	Unidad	2.80	422.24	Unidad	2.63	396.69	Unidad	2.90	437.90	2.63	396.69	2.80
39	Alimentos Secos	Linaza	2	Kilos	Kilos	8.54	17.09	Kilos	8.47	16.95	Kilos	Sin Stock	0.00	8.47	16.95	8.54
40	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	25	Unidad	Unidad	2.76	68.90	Unidad	2.71	67.80	Unidad	2.80	70.00	2.71	67.80	2.76
41	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	34	Unidad	Unidad	4.90	166.70	Unidad	5.00	170.00	Unidad	5.10	173.40	4.90	166.70	4.90
42	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	2	Caja	Caja	43.74	87.47	Caja	44.92	89.83	Caja	45.00	90.00	43.74	87.47	43.74
43	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	26	Kilos	Kilos	6.79	176.54	Kilos	6.95	180.68	Kilos	6.50	169.00	6.50	169.00	6.79
44	Alimentos Secos	Marrasquino	4	Unidad	Unidad	55.09	220.34	Unidad	57.63	230.51	Unidad	57.00	228.00	55.09	220.34	55.09
45	Alimentos Secos	Masa wantan	2	Kilos	Kilos	5.09	10.17	Kilos	5.34	10.68	Kilos	5.50	11.00	5.09	10.17	5.09
46	Alimentos Secos	Mayonesa	112	Litros	Litros	10.76	1205.26	Litros	10.34	1157.97	Litros	10.60	1187.20	10.34	1157.97	10.76
47	Alimentos Secos	Menestras - Pallar	2	Kilos	Kilos	16.00	32.00	Kilos	9.20	18.40	Kilos	8.00	16.00	8.00	16.00	16.00
48	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	2	Unidad	Unidad	72.03	144.07	Unidad	76.27	152.54	Unidad	73.50	147.00	72.03	144.07	72.03
49	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	5	Unidad	Unidad	6.79	33.96	Unidad	6.95	34.75	Unidad	7.00	35.00	6.79	33.96	6.79
50	Alimentos Secos	Pasas negras	1	Kilos	Kilos	7.38	7.38	Kilos	7.80	7.80	Kilos	Sin Stock	0.00	7.38	7.38	7.38
51	Alimentos Secos	Pasta de tomate	1	Kilos	Kilos	7.43	7.43	Kilos	7.63	7.63	Kilos	7.20	7.20	7.20	7.20	7.43
52	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	6	Kilos	Kilos	62.04	372.23	Kilos	59.32	355.93	Kilos	62.00	372.00	59.32	355.93	62.04
53	Alimentos Secos	Polv o de hornear embolsado	5	Kilos	Kilos	5.74	28.68	Kilos	5.51	27.54	Kilos	5.90	29.50	5.51	27.54	5.74
54	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	9	Caja	Caja	44.57	401.11	Caja	43.22	388.98	Caja	45.00	405.00	43.22	388.98	44.57
55	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	3	Caja	Caja	26.30	78.89	Caja	25.42	76.27	Caja	27.00	81.00	25.42	76.27	26.30
56	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	5	Caja	Caja	44.81	224.05	Caja	44.92	224.58	Caja	45.00	225.00	44.81	224.05	44.81
57	Alimentos Secos	Sachet de mostaza x 240 unid	2	Caja	Caja	20.76	41.52	Caja	21.86	43.73	Caja	23.40	46.80	20.76	41.52	20.76
58	Alimentos Secos	Sal de cocina	16	Kilos	Kilos	0.85	13.55	Kilos	0.93	14.92	Kilos	0.82	13.12	0.82	13.12	0.85
59	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	1	Unidad	Unidad	12.48	12.48	Unidad	12.37	12.37	Unidad	12.50	12.50	12.37	12.37	12.48
60	Alimentos Secos	Salsa de soya clara x 500 ml	1	Unidad	Unidad	5.09	5.09	Unidad	5.25	5.25	Unidad	4.90	4.90	4.90	4.90	5.09
61	Alimentos Secos	Salsa tabasco x 150 ml	5	Unidad	Unidad	16.94	84.72	Unidad	16.95	84.75	Unidad	17.00	85.00	16.94	84.72	16.94
62	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	4	Unidad	Unidad	8.89	35.57	Unidad	8.90	35.59	Unidad	8.70	34.80	8.70	34.80	8.89
63	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	4	Unidad	Unidad	2.46	9.83	Unidad	2.37	9.49	Unidad	2.50	10.00	2.37	9.49	2.46

SUB TOTAL	X1	S/. 13,020.61	X2	S/. 12,678.18	X3	S/. 12,690.83		S/. 12,491.59
SUB TOTAL - EXO IGV		S/. 12,328.01		S/. 11,967.78		S/. 12,063.23		S/. 11,863.99
IGV (18%)		S/. 2,219.04		S/. 2,154.20		S/. 2,171.38		S/. 2,135.52
PERCEPCIÓN		S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 0.00
TOTAL		**S/. 15,239.66**		**S/. 14,832.38**		**S/. 14,862.21**		**S/. 14,627.11**
CONTACTO	Guido		Ana		Lindsay			
TELEFONO	445-1688		346-1854		716-3100			
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO		HOMOLOGADO		HOMOLOGADO			
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS		CREDITO 30 DIAS		CREDITO 30 DIAS			
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA		2 DIAS		1 DIA			
FLETE	INCLUIDO		INCLUIDO		INCLUIDO		**S/. 612.55**	
OBSERVACIONES	El arroz blanco, el filtrante te canela y clav o y las menestras se encuentran exoneradas del IGV.						**DIFERENCIA**	

SE ELIGE AL PROVEEDOR *"LyG DISTRIBUIDORA"* | *"QUINTO DAMIAN HERMANOS"* | *"TEMPANO"* POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 16. Registro de Cuadro Comparativo – May17

CUADRO COMPARATIVO - MAYO 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1705-70
AREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	EMERGENCIA
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	02-feb-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	3
F.ELAB.	03-may-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	05-feb-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES											
					LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIAN HERMANOS			TEMPANO			COSTE A PRECIOS MINIMOS		
ITEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Aceite de oliv a v irgen x 3.785 Lt	7	Unidad	Unidad	72.91	510.39	Unidad	70.51	493.56	Unidad	74.00	518.00	70.51	493.56	72.91
2	Alimentos Secos	Aceite v egetal	290	Litros	Litros	4.86	1409.84	Litros	4.58	1327.12	Litros	4.70	1363.00	4.58	1327.12	4.86
3	Alimentos Secos	Aceite v egetal alta fritura parrilla	180	Litros	Litros	4.79	861.92	Litros	4.58	823.73	Litros	4.80	864.00	4.58	823.73	4.79
4	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	10	Kilos	Kilos	14.20	142.01	Kilos	15.08	150.85	Kilos	15.00	150.00	14.20	142.01	14.20
5	Alimentos Secos	Aceituna v erde sin pepa	9	Kilos	Kilos	14.22	127.99	Kilos	15.08	135.76	Kilos	15.00	135.00	14.22	127.99	14.22
6	Alimentos Secos	Ajino sillao negro	5	Litros	Litros	3.56	17.82	Litros	3.81	19.07	Litros	3.80	19.00	3.56	17.82	3.56
7	Alimentos Secos	Ajinomoto	8	Kilos	Kilos	7.64	61.16	Kilos	6.95	55.59	Kilos	7.00	56.00	6.95	55.59	7.64
8	Alimentos Secos	Algarrobina especial x 800 gr	2	Unidad	Unidad	10.05	20.09	Unidad	10.51	21.02	Unidad	10.80	21.60	10.05	20.09	10.05
9	Alimentos Secos	Arroz Blanco	201.5	Kilos	Kilos	3.28	660.11	Kilos	3.40	685.10	Kilos	3.00	604.50	3.00	604.50	3.28
10	Alimentos Secos	Av ena	10	Kilos	Kilos	2.42	24.15	Kilos	2.37	23.73	Kilos	2.50	25.00	2.37	23.73	2.42
11	Alimentos Secos	Azucar blanca en sachet delibak	4	Caja	Caja	24.99	99.98	Caja	25.25	101.02	Caja	Sin Stock	0.00	24.99	99.98	24.99
12	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	150	Kilos	Kilos	2.31	347.10	Kilos	2.12	317.80	Kilos	2.40	360.00	2.12	317.80	2.31
13	Alimentos Secos	Azucar en polv o finita	5	Kilos	Kilos	3.22	16.10	Kilos	3.39	16.95	Kilos	3.50	17.50	3.22	16.10	3.22
14	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	5	Caja	Caja	25.00	125.00	Caja	25.25	126.27	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	125.00	25.00
15	Alimentos Secos	Cafe descafeinado x 95 gr	2	Unidad	Unidad	11.58	23.15	Unidad	11.19	22.37	Unidad	12.00	24.00	11.19	22.37	11.58
16	Alimentos Secos	Cafe gourmet	47	Kilos	Kilos	39.00	1833.00	Kilos	39.83	1872.03	Kilos	38.50	1809.50	38.50	1809.50	39.00
17	Alimentos Secos	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	5	Unidad	Unidad	36.97	184.87	Unidad	38.14	190.68	Unidad	37.80	189.00	36.97	184.87	36.97
18	Alimentos Secos	Canela entera	2	Kilos	Kilos	67.14	134.29	Kilos	66.10	132.20	Kilos	65.00	130.00	65.00	130.00	67.14
19	Alimentos Secos	Chocolate cuzco instantaneo x 2	14	Unidad	Unidad	5.34	74.72	Unidad	5.51	77.12	Unidad	5.60	78.40	5.34	74.72	5.34
20	Alimentos Secos	Conserv a de alcaparras	14	Unidad	Unidad	3.57	49.95	Unidad	3.81	53.39	Unidad	3.30	46.20	3.30	46.20	3.57
21	Alimentos Secos	Conserv a de anchoas x 100 gr	7	Unidad	Unidad	8.14	56.98	Unidad	8.31	58.14	Unidad	8.30	58.10	8.14	56.98	8.14
22	Alimentos Secos	Conserv a de atun en trozos x 170	48	Unidad	Unidad	3.56	170.83	Unidad	3.39	162.71	Unidad	3.70	177.60	3.39	162.71	3.56
23	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 3.050 gr.	5	Unidad	Unidad	14.90	74.50	Unidad	14.41	72.03	Unidad	13.90	69.50	13.90	69.50	14.90
24	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 820 gr	60	Unidad	Unidad	4.29	257.10	Unidad	4.58	274.58	Unidad	4.10	246.00	4.10	246.00	4.29
25	Alimentos Secos	Conserv a de palmito x 410 gr	37	Unidad	Unidad	6.24	230.88	Unidad	6.36	235.17	Unidad	6.40	236.80	6.24	230.88	6.24
26	Alimentos Secos	Conserv a de piña x 565 gr	30	Unidad	Unidad	3.69	110.79	Unidad	4.24	127.12	Unidad	3.75	112.50	3.69	110.79	3.69
27	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	4	Caja	Caja	52.73	210.91	Caja	52.97	211.86	Caja	57.00	228.00	52.73	210.91	52.73
28	Alimentos Secos	Fideo canuto	4	Kilos	Kilos	4.57	18.28	Kilos	4.41	17.63	Kilos	4.80	19.20	4.41	17.63	4.57
29	Alimentos Secos	Fideo fetuccini al huev o	17	Kilos	Kilos	3.37	57.35	Kilos	3.39	57.63	Kilos	3.20	54.40	3.20	54.40	3.37
30	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	33	Kilos	Kilos	3.90	128.63	Kilos	3.56	117.46	Kilos	3.80	125.40	3.56	117.46	3.90
31	Alimentos Secos	Filtrante de Anis x 100 und	3	Caja	Caja	4.95	14.86	Caja	5.08	15.25	Caja	4.92	14.75	4.92	14.75	4.95
32	Alimentos Secos	Filtrante de Boldo x 100 und	2	Caja	Caja	4.66	9.31	Caja	5.08	10.17	Caja	4.92	9.83	4.66	9.31	4.66
33	Alimentos Secos	Filtrante de Manzanilla x 100 und	3	Caja	Caja	4.96	14.87	Caja	5.08	15.25	Caja	4.92	14.75	4.92	14.75	4.96
34	Alimentos Secos	Filtrante de Te canela y clav o x 1	1	Caja	Caja	5.85	5.85	Caja	6.00	6.00	Caja	5.80	5.80	5.80	5.80	5.85

35	Alimentos Secos	Galleta soda	1	Kilos	Kilos	3.69	3.69	Kilos	3.81	3.81	Kilos	4.00	4.00	3.69	3.69	3.69
36	Alimentos Secos	Guindon	0.25	Kilos	Kilos	40.00	10.00	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	42.00	10.50	40.00	10.00	40.00
37	Alimentos Secos	Harina de chuño	3	Kilos	Kilos	3.83	11.49	Kilos	3.81	11.44	Kilos	4.00	12.00	3.81	11.44	3.83
38	Alimentos Secos	Huev o rosado	299.8	Kilos	Kilos	4.52	1354.39	Kilos	4.24	1270.34	Kilos	4.50	1349.10	4.24	1270.34	4.52
39	Alimentos Secos	Leche condensada en tarro x 39	13	Unidad	Unidad	3.46	44.98	Unidad	3.47	45.17	Unidad	3.50	45.50	3.46	44.98	3.46
40	Alimentos Secos	Leche deslactosada	290	Litros	Litros	3.31	961.06	Litros	3.31	958.47	Litros	3.30	957.00	3.30	957.00	3.31
41	Alimentos Secos	Leche ev aporada en tarro x 410	95	Unidad	Unidad	2.49	236.74	Unidad	2.37	225.42	Unidad	2.50	237.50	2.37	225.42	2.49
42	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	186	Unidad	Unidad	2.85	531.01	Unidad	2.63	488.64	Unidad	2.90	539.40	2.63	488.64	2.85
43	Alimentos Secos	Maiz cancha serrana	1	Kilos	Kilos	7.00	7.00	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	8.00	8.00	7.00	7.00	7.00
44	Alimentos Secos	Maiz chulpe	2	Kilos	Kilos	8.98	17.97	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	9.00	18.00	8.98	17.97	8.98
45	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	18	Unidad	Unidad	2.82	50.78	Unidad	2.71	48.81	Unidad	2.80	50.40	2.71	48.81	2.82
46	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	16	Unidad	Unidad	4.97	79.57	Unidad	5.00	80.00	Unidad	5.10	81.60	4.97	79.57	4.97
47	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	2	Caja	Caja	45.94	91.87	Caja	44.92	89.83	Caja	45.00	90.00	44.92	89.83	45.94
48	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	28	Kilos	Kilos	6.85	191.86	Kilos	6.95	194.58	Kilos	6.60	184.80	6.60	184.80	6.85
49	Alimentos Secos	Marrasquino	1	Unidad	Unidad	59.32	59.32	Unidad	57.63	57.63	Unidad	57.00	57.00	57.00	57.00	59.32
50	Alimentos Secos	Masa wantan	2	Kilos	Kilos	5.09	10.17	Kilos	5.34	10.68	Kilos	5.50	11.00	5.09	10.17	5.09
51	Alimentos Secos	Mayonesa	128	Litros	Litros	10.83	1386.12	Litros	10.34	1323.39	Litros	10.60	1356.80	10.34	1323.39	10.83
52	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	2	Unidad	Unidad	72.03	144.07	Unidad	76.27	152.54	Unidad	73.50	147.00	72.03	144.07	72.03
53	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	3	Unidad	Unidad	6.79	20.37	Unidad	6.95	20.85	Unidad	7.00	21.00	6.79	20.37	6.79
54	Alimentos Secos	Mostaza	4	Kilos	Kilos	2.93	11.73	Kilos	3.05	12.20	Kilos	3.20	12.80	2.93	11.73	2.93
55	Alimentos Secos	Pasas negras	2	Kilos	Kilos	7.98	15.96	Kilos	7.80	15.59	Kilos	Sin Stock	0.00	7.80	15.59	7.98
56	Alimentos Secos	Pasas rubias embolsadas	0.5	Kilos	Kilos	16.95	8.48	Kilos	17.80	8.90	Kilos	Sin Stock	0.00	16.95	8.48	16.95
57	Alimentos Secos	Pasta de tomate	2	Kilos	Kilos	7.43	14.85	Kilos	7.63	15.25	Kilos	7.20	14.40	7.20	14.40	7.43
58	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	8	Kilos	Kilos	63.00	504.00	Kilos	60.17	481.36	Kilos	62.00	496.00	60.17	481.36	63.00
59	Alimentos Secos	Pimienta negra molida	1	Kilos	Kilos	29.00	29.00	Kilos	33.90	33.90	Kilos	30.00	30.00	29.00	29.00	29.00
60	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	6	Caja	Caja	44.57	267.41	Caja	43.22	259.32	Caja	45.00	270.00	43.22	259.32	44.57
61	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	4	Caja	Caja	26.24	104.97	Caja	25.42	101.69	Caja	27.00	108.00	25.42	101.69	26.24
62	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	4	Caja	Caja	44.86	179.42	Caja	44.92	179.66	Caja	45.00	180.00	44.86	179.42	44.86
63	Alimentos Secos	Sachet de mostaza x 240 unid	4	Caja	Caja	20.76	83.04	Caja	21.86	87.46	Caja	23.40	93.60	20.76	83.04	20.76
64	Alimentos Secos	Sal de cocina	25	Kilos	Kilos	0.85	21.21	Kilos	0.93	23.31	Kilos	0.82	20.50	0.82	20.50	0.85
65	Alimentos Secos	Salsa bbq x 510 ml	3	Unidad	Unidad	7.75	23.25	Unidad	8.05	24.15	Unidad	7.50	22.50	7.50	22.50	7.75
66	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	1	Unidad	Unidad	12.48	12.48	Unidad	12.37	12.37	Unidad	12.50	12.50	12.37	12.37	12.48
67	Alimentos Secos	Salsa tabasco x 150 ml	11	Unidad	Unidad	16.95	186.40	Unidad	16.95	186.44	Unidad	17.00	187.00	16.95	186.40	16.95
68	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	11	Unidad	Unidad	8.89	97.81	Unidad	8.90	97.88	Unidad	8.70	95.70	8.70	95.70	8.89
69	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	24	Unidad	Unidad	2.46	58.99	Unidad	2.37	56.95	Unidad	2.50	60.00	2.37	56.95	2.46
70	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	11	Unidad	Unidad	2.46	27.04	Unidad	2.37	26.10	Unidad	2.50	27.50	2.37	26.10	2.46
			SUB TOTAL				S/. 14,943.28			S/. 14,630.51			S/. 14,594.42		S/. 14,383.59	
			SUB TOTAL - EXO IGV		X1		S/. 14,277.32	X2		S/. 13,939.41	X3		S/. 13,984.12		S/. 13,773.29	
			IGV (18%)				S/. 2,569.92			S/. 2,509.09			S/. 2,517.14		S/. 2,479.19	
			PERCEPCIÓN				S/. 0.00			S/. 0.00			S/. 0.00		S/. 0.00	
			TOTAL				**S/. 17,513.20**			**S/. 17,139.60**			**S/. 17,111.56**		**S/. 16,862.78**	

CONTACTO	Guido	Ana	Lindsay	
TELEFONO	445-1688	346-1854	716-3100	
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	HOMOLOGADO	
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	CREDITO 30 DIAS	
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA	2 DIAS	1 DIA	
FLETE	INCLUIDO	INCLUIDO	INCLUIDO	**S/. 650.42**
OBSERVACIONES	El arroz blanco y el filtrante te canela y clav o se encuentran exoneradas del IGV.			**DIFERENCIA**

SE ELIGE AL PROVEEDOR *"LyG DISTRIBUIDORA"* | *"QUINTO DAMIAN HERMANOS"* | *"TEMPANO"* POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 17. Registro de Cuadro Comparativo – Jun17

CUADRO COMPARATIVO JUNIO 17

EMPRESA:	CONSORCIO CAROLINA	**NRO. RQ:**	1706-64
ÁREA:	LOGÍSTICA - COMPRAS	**TIPO RQ:**	URGENCIA
ELAB. POR:	CARLOS MACHADO	**FECHA DEL RQ:**	05-jun-17
CARGO:	ASISTENTE DE COMPRAS	**LEAD TIME (Días):**	1
F.ELAB.	05-jun-17	**F. LÍMITE DE ATENCIÓN**	06-jun-17

REQUERIMIENTO					PROVEEDORES: LyG DISTRIBUIDORA			QUINTO DAMIÁN HERMANOS			TEMPANO			COSTE A PRECIOS MÍNIMOS		
ÍTEM	FAMILIA	ARTÍCULO	CANT.	UNIDAD	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	U/M	Prec. Unit	TOTAL	P.U.	TOTAL	ÚLTIMO PRECIO
1	Alimentos Secos	Aceite de oliv a extra v irgen x 3.7	1	Unidad	Unidad	74.44	74.44	Unidad	73.05	73.05	Unidad	76.00	76.00	73.05	73.05	74.44
2	Alimentos Secos	Aceite de oliv a v irgen x 3.785 Lt	3	Unidad	Unidad	72.91	218.74	Unidad	70.51	211.53	Unidad	74.00	222.00	70.51	211.53	72.91
3	Alimentos Secos	Aceite v egetal	235	Litros	Litros	4.93	1157.72	Litros	4.58	1075.42	Litros	4.70	1104.50	4.58	1075.42	4.93
4	Alimentos Secos	Aceite v egetal alta fritura parrilla	160	Litros	Litros	4.80	768.04	Litros	4.58	732.20	Litros	4.80	768.00	4.58	732.20	4.80
5	Alimentos Secos	Aceituna negra sin pepa	8	Kilos	Kilos	14.19	113.49	Kilos	15.08	120.68	Kilos	15.00	120.00	14.19	113.49	14.19
6	Alimentos Secos	Aceituna v erde sin pepa	5	Kilos	Kilos	14.24	71.21	Kilos	15.08	75.42	Kilos	15.00	75.00	14.24	71.21	14.24
7	Alimentos Secos	Ajinomoto	1	Kilos	Kilos	7.48	7.48	Kilos	6.95	6.95	Kilos	7.00	7.00	6.95	6.95	7.48
8	Alimentos Secos	Arroz Blanco	200	Kilos	Kilos	3.24	648.35	Kilos	3.40	680.00	Kilos	3.00	600.00	3.00	600.00	3.24
9	Alimentos Secos	Av ena	5	Kilos	Kilos	2.44	12.22	Kilos	2.37	11.86	Kilos	2.50	12.50	2.37	11.86	2.44
10	Alimentos Secos	Azúcar blanca en sachet delibak	3	Caja	Caja	25.00	75.00	Caja	25.25	75.76	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	75.00	25.00
11	Alimentos Secos	Azucar blanca granel	150	Kilos	Kilos	2.35	352.50	Kilos	2.12	317.80	Kilos	2.40	360.00	2.12	317.80	2.35
12	Alimentos Secos	Azucar rubia en sachet delibaker	5	Caja	Caja	25.00	125.00	Caja	25.25	126.27	Caja	Sin Stock	0.00	25.00	125.00	25.00
13	Alimentos Secos	Bicarbonato de sodio	1	Kilos	Kilos	2.97	2.97	Kilos	3.22	3.22	Kilos	3.00	3.00	2.97	2.97	2.97
14	Alimentos Secos	Cafe descafeinado x 95 gr	4	Unidad	Unidad	11.58	46.30	Unidad	11.19	44.75	Unidad	12.00	48.00	11.19	44.75	11.58
15	Alimentos Secos	Cafe gourmet	40	Kilos	Kilos	39.00	1560.00	Kilos	39.83	1593.22	Kilos	38.50	1540.00	38.50	1540.00	39.00
16	Alimentos Secos	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	3	Unidad	Unidad	37.43	112.29	Unidad	38.14	114.41	Unidad	37.80	113.40	37.43	112.29	37.43
17	Alimentos Secos	Caldo concentrado de carne	0.5	Kilos	Kilos	12.72	6.36	Kilos	12.71	6.36	Kilos	13.00	6.50	12.71	6.36	12.72
18	Alimentos Secos	Caldo concentrado de gallina	0.5	Kilos	Kilos	12.71	6.36	Kilos	12.71	6.36	Kilos	13.00	6.50	12.71	6.36	12.71
19	Alimentos Secos	Canela entera	2	Kilos	Kilos	68.00	136.00	Kilos	66.10	132.20	Kilos	65.00	130.00	65.00	130.00	68.00
20	Alimentos Secos	Chocolate cuzco instantaneo x 2	23	Unidad	Unidad	5.50	126.58	Unidad	5.51	126.69	Unidad	5.60	128.80	5.50	126.58	5.50
21	Alimentos Secos	Clav o de olor	1	Kilos	Kilos	48.00	48.00	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	50.00	50.00	48.00	48.00	48.00
22	Alimentos Secos	Conserv a de anchoas x 100 gr	2	Unidad	Unidad	8.14	16.28	Unidad	8.31	16.61	Unidad	8.30	16.60	8.14	16.28	8.14
23	Alimentos Secos	Conserv a de atun en trozos x 170	20	Unidad	Unidad	3.56	71.18	Unidad	3.39	67.80	Unidad	3.70	74.00	3.39	67.80	3.56
24	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 3.050 gr.	14	Unidad	Unidad	15.02	210.31	Unidad	14.41	201.69	Unidad	13.90	194.60	13.90	194.60	15.02
25	Alimentos Secos	Conserv a de durazno x 820 gr	17	Unidad	Unidad	4.29	72.85	Unidad	4.58	77.80	Unidad	4.10	69.70	4.10	69.70	4.29
26	Alimentos Secos	Conserv a de palmito x 410 gr	35	Unidad	Unidad	6.38	223.13	Unidad	6.36	222.46	Unidad	6.40	224.00	6.36	222.46	6.38
27	Alimentos Secos	Conserv a de piña x 565 gr	13	Unidad	Unidad	3.71	48.28	Unidad	4.24	55.08	Unidad	3.75	48.75	3.71	48.28	3.71
28	Alimentos Secos	Edulcorante de 1 gr Delibakery x	2	Caja	Caja	52.73	105.45	Caja	52.97	105.93	Caja	57.00	114.00	52.73	105.45	52.73
29	Alimentos Secos	Fideo canuto	1.25	Kilos	Kilos	4.24	5.30	Kilos	4.41	5.51	Kilos	4.80	6.00	4.24	5.30	4.24
30	Alimentos Secos	Fideo fetuccini al huev o	25	Kilos	Kilos	3.48	86.95	Kilos	3.39	84.75	Kilos	3.20	80.00	3.20	80.00	3.48
31	Alimentos Secos	Fideo spaguetti	18	Kilos	Kilos	3.90	70.16	Kilos	3.56	64.07	Kilos	3.80	68.40	3.56	64.07	3.90
32	Alimentos Secos	Filtrante de Anis x 100 und	1	Caja	Caja	4.92	4.92	Caja	5.08	5.08	Caja	4.92	4.92	4.92	4.92	4.92
33	Alimentos Secos	Filtrante de Boldo x 100 und	1	Caja	Caja	7.71	7.71	Caja	5.08	5.08	Caja	4.92	4.92	4.92	4.92	7.71
34	Alimentos Secos	Filtrante de Hierba luisa x 100 und	2	Caja	Caja	4.92	9.83	Caja	5.08	10.17	Caja	4.92	9.83	4.92	9.83	4.92

35	Alimentos Secos	Filtrante de Manzanilla x 100 und	2	Caja	Caja	4.92	9.83	Caja	5.08	10.17	Caja	4.92	9.83	4.92	9.83	4.92
36	Alimentos Secos	Filtrante de Te canela y clav o x 1	2	Caja	Caja	5.80	11.60	Caja	6.00	12.00	Caja	5.80	11.60	5.80	11.60	5.80
37	Alimentos Secos	Filtrante de Te puro x 100 und	2	Caja	Caja	5.81	11.63	Caja	6.00	12.00	Caja	5.80	11.60	5.80	11.60	5.81
38	Alimentos Secos	Galleta soda	2	Kilos	Kilos	3.69	7.38	Kilos	3.81	7.63	Kilos	4.00	8.00	3.69	7.38	3.69
39	Alimentos Secos	Huev o rosado	276.3	Kilos	Kilos	4.55	1258.04	Kilos	4.32	1194.18	Kilos	4.50	1243.35	4.32	1194.18	4.55
40	Alimentos Secos	Leche deslactosada	42	Litros	Litros	3.52	147.71	Litros	3.31	138.81	Litros	3.20	134.40	3.20	134.40	3.52
41	Alimentos Secos	Leche ev aporada en tarro x 410	95	Unidad	Unidad	2.51	238.31	Unidad	2.37	225.42	Unidad	2.50	237.50	2.37	225.42	2.51
42	Alimentos Secos	Leche fresca entera embolsada x	420	Unidad	Unidad	2.90	1215.90	Unidad	2.63	1103.39	Unidad	2.90	1218.00	2.63	1103.39	2.90
43	Alimentos Secos	Maiz cancha serrana	3	Kilos	Kilos	7.00	21.00	Kilos	Sin Stock	0.00	Kilos	8.00	24.00	7.00	21.00	7.00
44	Alimentos Secos	Mani entero tostado	0.25	Kilos	Kilos	12.10	3.02	Kilos	12.71	3.18	Kilos	Sin Stock	0.00	12.10	3.02	12.10
45	Alimentos Secos	Manteca palma	2	Kilos	Kilos	7.63	15.25	Kilos	8.05	16.10	Kilos	8.50	17.00	7.63	15.25	7.63
46	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 100 gr	38	Unidad	Unidad	2.91	110.58	Unidad	2.71	103.05	Unidad	2.80	106.40	2.71	103.05	2.91
47	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 200 gr	38	Unidad	Unidad	4.95	188.22	Unidad	5.00	190.00	Unidad	5.10	193.80	4.95	188.22	4.95
48	Alimentos Secos	Mantequilla con sal x 216 unid	1	Caja	Caja	45.94	45.94	Caja	44.92	44.92	Caja	45.00	45.00	44.92	44.92	45.94
49	Alimentos Secos	Mantequilla sin sal x 200 gr	10	Unidad	Unidad	4.97	49.72	Unidad	5.08	50.85	Unidad	4.80	48.00	4.80	48.00	4.97
50	Alimentos Secos	Margarina sello de oro en barra	22	Kilos	Kilos	7.09	155.98	Kilos	6.95	152.88	Kilos	6.80	149.60	6.80	149.60	7.09
51	Alimentos Secos	Mayonesa	88	Litros	Litros	11.15	980.80	Litros	10.34	909.83	Litros	10.60	932.80	10.34	909.83	11.15
52	Alimentos Secos	Miel de abeja x 5 kg	2	Unidad	Unidad	73.62	147.25	Unidad	76.27	152.54	Unidad	73.50	147.00	73.50	147.00	73.62
53	Alimentos Secos	Miel de maple x 800 ml	5	Unidad	Unidad	6.79	33.95	Unidad	6.95	34.75	Unidad	7.00	35.00	6.79	33.95	6.79
54	Alimentos Secos	Mostaza	6	Kilos	Kilos	4.01	24.05	Kilos	3.05	18.31	Kilos	3.20	19.20	3.05	18.31	4.01
55	Alimentos Secos	Pecana sin cascara	5	Kilos	Kilos	56.73	283.63	Kilos	59.32	296.61	Kilos	60.00	300.00	56.73	283.63	56.73
56	Alimentos Secos	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 u	5	Caja	Caja	44.57	222.84	Caja	43.22	216.10	Caja	45.00	225.00	43.22	216.10	44.57
57	Alimentos Secos	Sachet de ketchup x 240 unid	3	Caja	Caja	27.04	81.13	Caja	27.12	81.36	Caja	27.50	82.50	27.04	81.13	27.04
58	Alimentos Secos	Sachet de mayonesa x 240 unid	4	Caja	Caja	45.36	181.42	Caja	44.92	179.66	Caja	45.00	180.00	44.92	179.66	45.36
59	Alimentos Secos	Sal de cocina	26	Kilos	Kilos	0.88	22.79	Kilos	0.93	24.24	Kilos	0.82	21.32	0.82	21.32	0.88
60	Alimentos Secos	Sal de mesa fina x 500 gr	1	Unidad	Unidad	6.36	6.36	Unidad	6.44	6.44	Unidad	6.50	6.50	6.36	6.36	6.36
61	Alimentos Secos	Salsa de ostion x 907 ml	1	Unidad	Unidad	12.48	12.48	Unidad	12.37	12.37	Unidad	12.50	12.50	12.37	12.37	12.48
62	Alimentos Secos	Vinagre balsamico carbonell x 25	2	Unidad	Unidad	8.90	17.79	Unidad	8.90	17.80	Unidad	8.70	17.40	8.70	17.40	8.90
63	Alimentos Secos	Vinagre blanco x 600 ml	17	Unidad	Unidad	2.46	41.79	Unidad	2.37	40.34	Unidad	2.50	42.50	2.37	40.34	2.46
64	Alimentos Secos	Vinagre tinto x 600 ml	7	Unidad	Unidad	2.46	17.21	Unidad	2.37	16.61	Unidad	2.50	17.50	2.37	16.61	2.46

SUB TOTAL	X1	S/. 12,165.00	X2	S/. 11,727.71	X3	S/. 11,784.21		S/. 11,579.27
SUB TOTAL - EXO IGV		S/. 11,493.42		S/. 11,023.71		S/. 11,161.01		S/. 10,956.07
IGV (18%)		S/. 2,068.82		S/. 1,984.27		S/. 2,008.98		S/. 1,972.09
PERCEPCIÓN		S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 0.00		S/. 0.00
TOTAL		**S/. 14,233.81**		**S/. 13,711.98**		**S/. 13,793.19**		**S/. 13,551.37**
CONTACTO	Guido		Ana		Lindsay			
TELEFONO	445-1688		346-1854		716-3100			
HOMOLOGADO	HOMOLOGADO		HOMOLOGADO		HOMOLOGADO			
FORMA DE PAGO	CREDITO 30 DIAS		CREDITO 30 DIAS		CREDITO 30 DIAS			
TIEMPO DE ENTREGA	1 DIA		2 DIAS		1 DIA			
FLETE	INCLUIDO		INCLUIDO		INCLUIDO		**S/. 682.45**	
OBSERVACIONES	El arroz blanco, el filtrante te canela y clav o y te puro se encuentran exoneradas del IGV.						**DIFERENCIA**	

SE ELIGE AL PROVEEDOR *"LyG DISTRIBUIDORA"* | *"QUINTO DAMIAN HERMANOS"* | *"TEMPANO"* POR TENER LA MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA, FORMA DE PAGO, TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS Y DISPONIBILIDAD DE DESPACHO

Fuente: Elaboración propia

Anexo 18. Cotizaciones de proveedores – Ene17

L&G DISTRIBUIDORA E.I.R.L

RUC : 20523854403 e-mail: lyg_distribuidora@hotmail.com
Teléfonos: Tienda:445 1688 / Oficina: 444 14 27 / Cel: 981296515 - 981007313
Calle Leoncio Prado Nro. 318 Lima - Lima - Surquillo

Lima 27 de diciembre del 2016
Cotización Nro. 1612-418

Estimados Sr. Carlos Machado,
Adjunto la cotización solicitado para el mes de ENERO

Nro.	Producto	P. Unitario	Unidad
1	Aceite de oliva virgen x 3.785 Lt	S/. 86.01	Unidad
2	Aceite vegetal	S/. 5.42	Litros
3	Aceite vegetal alta fritura parrilla	S/. 5.44	Litros
4	Aceituna negra sin pepa	S/. 16.56	Kilos
5	Aceituna verde sin pepa	S/. 16.76	Kilos
6	Ajino sillao negro	S/. 4.20	Litros
7	Ajinomoto	S/. 8.20	Kilos
8	Arroz Blanco (Exonerado Igv)	S/. 3.84	Kilos
9	Avena	S/. 2.98	Kilos
10	Azucar blanca en sachet delibakery x 1000 unid	S/. 29.07	Caja
11	Azucar blanca granel	S/. 2.70	Kilos
12	Azucar en polvo finita	S/. 3.80	Kilos
13	Azucar rubia en sachet delibakery x 1000 unid	S/. 29.50	Caja
14	Cafe descafeinado x 95 gr	S/. 14.26	Unidad
15	Cafe gourmet	S/. 46.02	Kilos
16	Cafe nescafe tradicion x 500 gr	S/. 45.00	Unidad
17	Canela entera	S/. 73.32	Kilos
18	Conserva de alcaparras	S/. 4.21	Unidad
19	Conserva de anchoas x 100 gr	S/. 9.66	Unidad
20	Conserva de atun en trozos x 170 gr	S/. 4.20	Unidad
21	Conserva de durazno x 3.050 gr.	S/. 16.83	Unidad
22	Conserva de palmito x 410 gr	S/. 7.37	Unidad
23	Conserva de piña x 565 gr	S/. 4.87	Unidad
24	Detergente granulado x 15 kg	S/. 3.87	Kilos
25	Edulcorante de 1 gr Delibakery x 1000 und	S/. 62.22	Caja
26	Esencia sabor a vainilla negra	S/. 7.26	Litros
27	Fideo spaguetti	S/. 4.40	Kilos
28	Filtrante de Manzanilla x 100 und	S/. 6.00	Caja
29	Filtrante de Te puro x 100 und (Exonerado Igv)	S/. 7.08	Caja
30	Fudge heladero x 600 ml	S/. 7.31	Unidad
31	Galleta soda	S/. 4.35	Kilos
32	Harina de chuño	S/. 4.51	Kilos
33	Huevo rosado	S/. 3.98	Kilos
34	Jalea de fresa	S/. 5.00	Kilos
35	Leche condensada en tarro x 397 ml	S/. 4.06	Unidad
36	Leche deslactosada	S/. 3.68	Litros
37	Leche evaporada en tarro x 410 ml	S/. 2.94	Unidad

38	Leche fresca entera embolsada x 946 ml	S/. 3.30	Unidad
39	Mantequilla con sal x 100 gr	S/. 3.16	Unidad
40	Mantequilla con sal x 200 gr	S/. 5.78	Unidad
41	Mantequilla con sal x 216 unid	S/. 51.61	Caja
42	Margarina sello de oro en barra	S/. 8.01	Kilos
43	Marrasquino	S/. 65.00	Unidad
44	Masa wantan	S/. 6.00	Kilos
45	Mayonesa	S/. 12.59	Litros
46	Menestras - Arveja partida (Exonerado Igv)	S/. 4.86	Kilos
47	Menestras - Frejol panamito (Exonerado Igv)	S/. 7.14	Kilos
48	Menestras - Lenteja	S/. 8.14	Kilos
49	Menestras - Papa seca	S/. 6.80	Kilos
50	Miel de abeja x 5 kg	S/. 87.58	Unidad
51	Miel de maple x 800 ml	S/. 7.98	Unidad
52	Mostaza	S/. 3.46	Kilos
53	Pasas negras	S/. 8.99	Kilos
54	Pecana sin cascara	S/. 72.00	Kilos
55	Polvo de hornear embolsado	S/. 6.69	Kilos
56	Sachet de aji tari de 10 gr x 240 und	S/. 52.33	Caja
57	Sachet de ketchup x 240 unid	S/. 31.04	Caja
58	Sachet de mayonesa x 240 unid	S/. 52.43	Caja
59	Sachet de mostaza x 240 unid	S/. 25.79	Caja
60	Sal de cocina	S/. 1.00	Kilos
61	Salsa de ostion x 907 ml	S/. 14.72	Unidad
62	Salsa de soya clara x 500 ml	S/. 6.00	Unidad
63	Salsa de soya oscura x 1900 ml	S/. 18.05	Unidad
64	Salsa tabasco x 150 ml	S/. 19.86	Unidad
65	Vinagre balsamico carbonell x 250 ml	S/. 10.38	Unidad
66	Vinagre blanco x 600 ml	S/. 2.90	Unidad
67	Vinagre tinto x 600 ml	S/. 2.90	Unidad

Los precios estan incluidos el igv.

"Quedamos a espera de su pedido"

Quinto Damian Hermanos S.A.C. Quinhersac
Av. Canadá N° 3461-3471 San Luis
Teléfonos N° 3461874 - 3461854 Telefax N° 3461854 Email: ventas@quintodamian.com
Abarrotes en General por Mayor y Menor

Lima, Enero del 2017

COTIZACIÓN N° 2017-551015-QHSA

Señores:
CONSORCIO CAROLINA SAC
Atte. Sr. Carlos Machado
Presente:

Por intermedio de la presente, les remitimos la COTIZACION DE PRECIOS de los siguientes productos:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.UNIT. (S/.)
1	UND	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 3.785 LT (EL OLIVAR)	S/. 83.20
2	LT	ACEITE VEGETAL (COCINERO)	S/. 5.30
3	LT	ACEITE VEGETAL (COCINERO) ALTA FRITURA PARRILLA	S/. 5.80
4	KL	ACEITUNA NEGRA SIN PEPA (OLIVEZA)	S/. 18.00
5	KL	ACEITUNA VERDE SIN PEPA (OLIVEZA)	S/. 18.00
6	LT	AJINO SILLAO NEGRO (AJINOMOTO)	S/. 4.60
7	KL	AJINOMOTO	S/. 8.00
8	KL	ARROZ BLANCO (PACASMAYO) - EXO.IGV	S/. 3.50
9	KL	AVENA (3 OSITOS)	S/. 2.90
10	CAJA	AZUCAR BLANCA EN SACHET DELIBAKERY X 1000 UNID	S/. 29.50
11	KL	AZUCAR BLANCA GRANEL (CARTAVIO)	S/. 2.50
12	KL	AZUCAR EN POLVO FINITA (LA MELOSITA)	S/. 4.10
13	CAJA	AZUCAR RUBIA EN SACHET DELIBAKERY X 1000 UNID	S/. 30.00
14	UND	CAFE DESCAFEINADO X 95 GR (NESCAFÉ)	S/. 14.00
15	KL	CAFE GOURMET (MONTCAFE)	S/. 47.00
16	UND	CAFE NESCAFE TRADICION X 500 GR (NESCAFÉ)	S/. 46.00
17	KL	CANELA ENTERA	S/. 75.00
18	UND	CONSERVA DE ALCAPARRAS (VALLE NORTE)	S/. 4.50
19	UND	CONSERVA DE ANCHOAS X 100 GR (COSECHA DE ORO)	S/. 9.80
20	UND	CONSERVA DE ATUN EN TROZOS X 170 GR (FLORIDA)	S/. 4.00
21	UND	CONSERVA DE DURAZNO X 3.050 GR. (ARICA)	S/. 17.00
22	UND	CONSERVA DE PALMITO X 410 GR (COSECHA DE ORO)	S/. 7.50
23	UND	CONSERVA DE PIÑA X 565 GR (ARICA)	S/. 5.00
24	KL	DETERGENTE GRANULADO X 15 KG (SAPOLIO)	S/. 3.90
25	CAJA	EDULCORANTE DE 1 GR DELIBAKERY X 1000 UND	S/. 61.00
26	LT	ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRA	S/. 7.40
27	KL	FIDEO SPAGUETTI (DON VITTORIO)	S/. 4.20
28	CAJA	FILTRANTE HORNIMANS DE MANZANILLA X 100 UND	S/. 6.20
29	CAJA	FILTRANTE HORNIMANS DE TE PURO X 100 UND - EXO.IGV	S/. 6.20
30	KL	GALLETA SODA (SAYON)	S/. 4.50
31	KL	HARINA DE CHUÑO	S/. 4.70
32	KL	HUEVO ROSADO (LA CALERA)	S/. 4.00
33	UND	LECHE CONDENSADA EN TARRO X 397 ML (GLORIA)	S/. 4.10
34	LT	LECHE DESLACTOSADA (LAIVE)	S/. 3.90
35	UND	LECHE EVAPORADA EN TARRO X 410 ML (GLORIA)	S/. 2.80

36	UND	LECHE FRESCA ENTERA EMBOLSADA X 946 ML (GLORIA)	S/. 3.10
37	UND	MANTEQUILLA CON SAL X 100 GR (GLORIA)	S/. 3.30
38	UND	MANTEQUILLA CON SAL X 200 GR (GLORIA)	S/. 5.90
39	CAJA	MANTEQUILLA CON SAL X 216 UNID (LAIVE)	S/. 53.00
40	KL	MARGARINA SELLO DE ORO EN BARRA	S/. 8.20
41	UND	MARRASQUINO (SANTIS)	S/. 68.00
42	KL	MASA WANTAN	S/. 6.50
43	LT	MAYONESA (ALACENA)	S/. 12.20
44	KL	MENESTRAS (COSTEÑO) - ARVEJA PARTIDA - EXO.IGV	S/. 4.30
45	KL	MENESTRAS (COSTEÑO) - FREJOL PANAMITO - EXO.IGV	S/. 6.30
46	KL	MENESTRAS (COSTEÑO) - LENTEJA - EXO.IGV	S/. 7.00
47	KL	MENESTRAS (COSTEÑO) - PAPA SECA - EXO.IGV	S/. 5.90
48	UND	MIEL DE ABEJA X 5 KG (OXAPAMPA)	S/. 90.00
49	UND	MIEL DE MAPLE X 800 ML (EL PIURANITO)	S/. 8.00
50	KL	MOSTAZA (ALPESA)	S/. 3.60
51	KL	PASAS NEGRAS (SULTANINAS)	S/. 9.30
52	KL	PECANA SIN CASCARA (TOÑA)	S/. 70.00
53	CAJA	SACHET ALACENA DE AJI TARI DE 10 GR X 240 UND	S/. 51.00
54	CAJA	SACHET ALACENA DE KETCHUP X 240 UNID	S/. 30.00
55	CAJA	SACHET DE MAYONESA (ALACENA) X 240 UNID	S/. 53.00
56	CAJA	SACHET DE MOSTAZA (ALPESA) X 240 UNID	S/. 26.00
57	KL	SAL DE COCINA (EMSAL)	S/. 1.10
58	UND	SALSA DE OSTION X 907 ML (PANDA)	S/. 14.90
59	UND	SALSA DE SOYA CLARA X 500 ML (PRB)	S/. 6.20
60	UND	SALSA DE SOYA OSCURA X 1900 ML (LKK)	S/. 18.50
61	UND	SALSA TABASCO X 150 ML (BRAND)	S/. 20.00
62	UND	VINAGRE BALSAMICO CARBONELL X 250 ML	S/. 10.50
63	UND	VINAGRE BLANCO X 600 ML (VENTURO)	S/. 2.80
64	UND	VINAGRE TINTO X 600 ML (VENTURO)	S/. 2.80

Nota :

- **Precios** : **Incluyen el I.G.V. (18%)**
- **Forma de Pago** : **CREDITO**
- **Plazo de Entrega** : **02 DIAS DE RECBIDA LA ORDEN DE COMPRA**
- **Lugar Entrega** : **ALMACEN**
- **Validez Oferta** : **30 DIAS**
- **Garantía** : **GARANTIZAMOS LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS**
- **Código de Cuenta Interbancario** : **Banco Interbank 003-073-000000000925-48**
- **Contacto** : **Sra Ana Quinto - Telefax Nº 346-1854**
- **Observación** :



TEMPANO S.A.C.

República de Panamá 4460 -Surquillo
Central: 716-3100
E-mail: ventas@tempano.net Pag.Web: www.tempano.net

Lima, 02 de ENERO del 2017

Cotización Nº 0001015

Sr (es) : CONSORCIO CAROLINA SAC

Dirección : AV. SIMÓN BOLIVAR, PUEBLO LIBRE 15084

Atención .- Sr. Carlos Machado / Logística

Presente

Le(s) hacemos llegar Nuestra Cotización de acuerdo a lo solicitado:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	P.UNIT (S/.)	P.TOTAL (S/.)
1	ACEITE DE OLIVA EL OLIVAR VIRGEN X 3.785 LT	UNIDAD	1.00	74.50	74.50
2	ACEITE COCINERO VEGETAL	LITROS	1.00	5.00	5.00
3	ACEITE COCINERO VEGETAL ALTA FRITURA PARRILLA	LITROS	1.00	4.50	4.50
4	ACEITUNA EL OLIVAR NEGRA SIN PEPA	KILOS	1.00	15.00	15.00
5	ACEITUNA EL OLIVAR VERDE SIN PEPA	KILOS	1.00	15.00	15.00
6	AJINO SILLAO NEGRO	LITROS	1.00	3.80	3.80
7	AJINOMOTO	KILOS	1.00	7.00	7.00
8	*ARROZ PACASMAYO BLANCO	KILOS	1.00	3.10	3.10
9	AVENA 3 OSITOS	KILOS	1.00	2.70	2.70
10	AZUCAR CARTAVIO BLANCA GRANEL	KILOS	1.00	2.40	2.40
11	AZUCAR LA MELOSITA EN POLVO FINITA	KILOS	1.00	3.30	3.30
12	CAFE DESCAFEINADO NESCAFE X 95 GR	UNIDAD	1.00	12.30	12.30
13	CAFE MONTCAFE GOURMET	KILOS	1.00	38.50	38.50
14	CAFE NESCAFE TRADICION X 500 GR	UNIDAD	1.00	38.50	38.50
15	CANELA ENTERA	KILOS	1.00	63.00	63.00
16	CONSERVA DE ALCAPARRAS VALLE ALTO	UNIDAD	1.00	3.30	3.30
17	CONSERVA DE ANCHOAS COSECHA DE ORO X 100 GR	UNIDAD	1.00	8.40	8.40
18	CONSERVA DE ATUN EN TROZOS FLORIDA X 170 GR	UNIDAD	1.00	3.75	3.75
19	CONSERVA DE DURAZNO ARICA X 3.050 GR.	UNIDAD	1.00	14.00	14.00
20	CONSERVA DE PALMITO COSECHA DE ORO X 410 GR	UNIDAD	1.00	6.40	6.40
21	CONSERVA DE PIÑA ARICA X 565 GR	UNIDAD	1.00	4.00	4.00
22	DETERGENTE GRANULADO SAPOLIO X 15 KG	KILOS	1.00	3.50	3.50
23	EDULCORANTE DE 1 GR DELIBAKERY X 1000 UND	CAJA	1.00	60.00	60.00
24	ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRA	LITROS	1.00	6.50	6.50
25	FIDEO SPAGUETTI DON VITTORIO	KILOS	1.00	3.80	3.80
26	FILTRANTE HORNIMANS DE MANZANILLA X 100 UND	CAJA	1.00	4.90	4.90
27	*FILTRANTE HORNIMANS DE TE PURO X 100 UND	CAJA	1.00	5.80	5.80
28	FUDGE HELADERO X 600 ML	UNIDAD	1.00	6.40	6.40
29	GALLETA SODA SAN JORGE	KILOS	1.00	4.00	4.00
30	HARINA DE CHUÑO SANTIS	KILOS	1.00	4.00	4.00
31	HUEVO ROSADO LA CALERA	KILOS	1.00	3.20	3.20
32	LECHE CONDENSADA GLORIA EN TARRO X 397 ML	UNIDAD	1.00	3.50	3.50
33	LECHE LAIVE DESLACTOSADA	LITROS	1.00	3.40	3.40
34	LECHE EVAPORADA GLORIA EN TARRO X 410 ML	UNIDAD	1.00	2.60	2.60
35	LECHE FRESCA GLORIA ENTERA EMBOLSADA X 946 ML	UNIDAD	1.00	3.00	3.00
36	MANTEQUILLA GLORIA CON SAL X 100 GR	UNIDAD	1.00	2.80	2.80
37	MANTEQUILLA GLORIA CON SAL X 200 GR	UNIDAD	1.00	5.20	5.20
38	MANTEQUILLA LAIVE CON SAL X 216 UNID	CAJA	1.00	45.00	45.00
39	MARGARINA SELLO DE ORO EN BARRA	KILOS	1.00	6.60	6.60
40	MARRASQUINO SANTIS	UNIDAD	1.00	57.00	57.00
41	MASA WANTAN	KILOS	1.00	5.50	5.50
42	MAYONESA ALACENA	LITROS	1.00	10.60	10.60
43	*MENESTRAS COSTEÑO - ARVEJA PARTIDA	KILOS	1.00	4.00	4.00
44	*MENESTRAS COSTEÑO - FREJOL PANAMITO	KILOS	1.00	6.00	6.00
45	*MENESTRAS COSTEÑO - LENTEJA	KILOS	1.00	6.70	6.70
46	*MENESTRAS COSTEÑO - PAPA SECA	KILOS	1.00	6.00	6.00
47	MIEL DE ABEJA OXAPAMPA X 5 KG	UNIDAD	1.00	73.50	73.50
48	MIEL DE MAPLE EL PIURANITO X 800 ML	UNIDAD	1.00	7.00	7.00
49	MOSTAZA ALPESA	KILOS	1.00	3.10	3.10
50	PECANA VALLE NORTE SIN CASCARA	KILOS	1.00	63.50	63.50
51	POLVO DE HORNEAR EMBOLSADO	KILOS	1.00	5.80	5.80
52	SACHET DE AJI TARI ALACENA DE 10 GR X 240 UND	CAJA	1.00	45.00	45.00
53	SACHET DE KETCHUP ALACENA X 240 UNID	CAJA	1.00	27.00	27.00
54	SACHET DE MAYONESA ALACENA X 240 UNID	CAJA	1.00	45.00	45.00
55	SACHET DE MOSTAZA ALACENA X 240 UNID	CAJA	1.00	23.50	23.50
56	SAL DE COCINA EMSAL	KILOS	1.00	0.82	0.82
57	SALSA DE OSTION PANDA X 907 ML	UNIDAD	1.00	12.50	12.50
58	SALSA DE SOYA CLARA PRB X 500 ML	UNIDAD	1.00	4.80	4.80
59	SALSA DE SOYA OSCURA LKK X 1900 ML	UNIDAD	1.00	16.00	16.00
60	SALSA TABASCO BRAND X 150 ML	UNIDAD	1.00	17.00	17.00
61	VINAGRE BALSAMICO CARBONELL X 250 ML	UNIDAD	1.00	8.60	8.60
62	VINAGRE BLANCO VENTURO X 600 ML	UNIDAD	1.00	2.50	2.50

63	VINAGRE TINTO VENTURO X 600 ML *** Productos Inafectos al Igv.**	UNIDAD	1.00	2.50	2.50

OBS.:

PRECIOS	:	No incluyen IGV
FORMA DE PAGO	:	Factura 30 Dias
PLAZO DE ENTREGA	:	1 día
VALIDEZ DE OFERTA	:	30 dias

Sin otro particular y a la espera de sus gratas órdenes quedamos de ustedes.

Atentamente,

LINDSAY GARCIA