

# *Gestión de PROYECTOS*

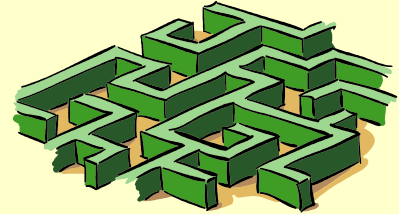
## Ejercicio sobre: **Presupuesto De un Proyecto**



**Jaume Ramonet**

Enginyer Industrial - Assessor i Formador  
[correu@jramonet.com](mailto:correu@jramonet.com) [www.jramonet.com](http://www.jramonet.com)





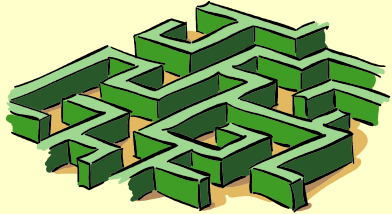
# Caso "Tortillas"

(Grupos de 3)

Tienen ustedes la oportunidad de montar un pequeño negocio como cooperativa laboral. El objeto de la empresa es: **Hacer tortillas de patatas para bares, restaurantes y grandes comunidades.**

Han encontrado un local de alquiler adecuado, con todos los permisos en regla, incluida la salida de humos y al que solo le falta una cocina y los utensilios de cocina.

Y ya han contactado con un posible cliente: una conocida cadena de bares y restaurantes de la ciudad.



# Caso "Tortillas"

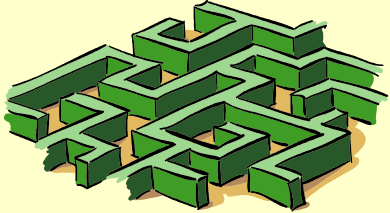
## Costes de los recursos operativos:

Alquiler local:	1.000 u. m. / mes.
Cocina:	1.000 u. m. (amortización: 3 años)
Sartén:	15 u. m. (vida útil estimada: 1.000 tortillas)
Otros utensilios:	10 u. m. (vida útil estimada: 1.000 tortillas)

## Costes por tortilla:

Huevos:	2,00 u. m. / tortilla.
Patatas:	1,00 u. m. / tortilla.
Cebolla:	0,24 u. m. / tortilla.
Aceite:	0,75 u. m. / tortilla.
Sal:	0,01 u. m. / tortilla.

**Coste del personal:  
A discreción !!!**



## Caso "Tortillas"

**Trabajo a realizar: Preparar y presentar por escrito (a mano) la oferta económica al cliente (profesor).**

**El cliente solicita el precio unitario si contrata un suministro, asegurando un contrato mínimo por un año, de:**

- **1 tortilla x día laborable.**
- **10 tortillas x día laborable.**
- **100 tortillas x día laborable.**
- **1.000 tortillas x día laborable.**