

# PROYECTO DOLL CAFE

-----





**DOLL CAFÉ**  
CAPSULAS DE CAFÉ

Cada una de Las capsulas vienen con un envase de última generación para preservar la riqueza de su aroma y sabor:

- ❖ **Café con leche:** Café de cuerpo generoso y coronado por una cremosa capa de leche que combina la riqueza de aromas de un suave tostado. A base de leche en polvo y café.
- ❖ **Café Cappuccino:** Saborea nuestra sedosa y deliciosa capa de crema y descubre el intenso sabor a cappuccino. A base de café y leche en polvo. (EXTRA CREMOSO). OPCIONAL: se le puede agregar más leche para un sabor más cremoso.
- ❖ **Cortado:** Intenso “cortado” cuerpo y aroma. Sus notas tostadas proporcionan un elegante sabor. A base de café y leche en polvo.
- ❖ **Expreso intenso:** Es la capsula de café más clásica. Café corto que contiene un envolvente sabor único, suave y equilibrio punto amargo. Café tostado molido.
- ❖ **Expreso (Suave):** Expreso delicado pero vibrante, con su capa dorada y sutiles aromas aromáticos. A base de café y leche en polvo.

**Diseño del producto:** Cada cápsula es libre de gluten, alérgenos y es apto para celíacos. Todas contienen 10 gramos y tienen el mismo diseño.



#### ETIQUETADO GENERAL

Se corresponde con la información mínima que ha de contener un envase:

- Marca y nombre del producto
- Contenido neto
- País de origen.
- Número y código.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Instrucciones de uso
- Composición

- **Conservación**

A continuación, se indicará detalladamente el etiquetado general del envase:

**Marca y nombre del producto:**

Cómo se indica en el apartado anterior, la marca del producto es Doll Café. En el envase se incorporará para facilitar la diferenciación correspondiente.

**Contenido neto:**

La cantidad de masa de producto que contiene el envase ha de ir indicada, junto con el nombre de la unidad de medida. El producto contendrá 7 cápsulas de 10 g cada una.

**País de origen:**

Del producto interior del envase. Y la información es la que proporciona la empresa Doll Café.

**Número o código:**

La enumeración individual de cada envase se indica mediante número consecutivos a medida que se empaquetan. Esta información se colocará en el diseño del envase.

**Fecha de producción y fecha de vencimiento.**

Estos datos son independientes y se colocan próximos en el etiquetado. Con el fin de ser lo más fiable posible a la durabilidad real del producto envasado.

**Instrucciones para uso y conservación.**

Esta información es colocada en el envase hará referencia al modo de uso del propio envase, necesariamente ha de ser comprensible para los usuarios, por lo tanto y con el fin de que el producto se pueda comercializar de forma internacional, las instrucciones estarán representadas por escrito.

**ETIQUETADO ESPECÍFICO**

Se corresponde con los símbolos y auto declaraciones concretas en el etiquetado por parte de la empresa, de carácter obligatorio y recomendado.

**Control estadístico de contenido nominal:**

Se coloca junto con el contenido neto del producto que contiene el envase, junto al nombre de la unidad de medida. Los envases tienen que realizar un control estadístico ateniéndose al decreto; normas relativas más cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Este signo certifica, bajo la responsabilidad del envasador, que el envase cumple con las disposiciones.



**Reciclado:**

Se utiliza para indicar que el producto o envase es reciclable, o que tiene un cierto contenido de material reciclado. Cada flecha hace referencia a uno de los pasos en el proceso de reciclaje: reducir, reutilizar y reciclar.



**Código de barras:**

Se trata de la codificación actual para indicar los envases. Está compuesto por un código de tipo numérico que identifica la unidad de comercialización y un símbolo que se corresponde con la representación gráfica del código, que permite su captura de forma automática gracias a un lector óptico. Además, de ser un sistema de identificación.



**Materiales y objetos en contacto con alimento:**

Se coloca en cualquier envase de alimentos. Tanto si está en contacto directo o si existe un

envase dentro del envase contenedor que contiene el producto.



#### ETIQUETAS PROPIAS DE LA EMPRESA.

**Información adicional:** este tipo de información es referida únicamente a la marca.

**Información por escrito:** El contenido del envase y sus características han de estar especificado en la superficie del envase.

- **CONTENIDO:** polvo para preparar bebida a base de leche en polvo y café soluble, en cápsulas 7. Contenido Neto: 70g

#### **Instrucciones de uso:**

Se ha decidido redactar el modo de preparación que está incluido en el envase. Para que el cliente pueda consultarlo cuando sea necesario, siendo más sencilla su comprensión al introducir las indicaciones textuales.

A continuación, se expondrán los pasos:

Modo de preparación:

1. *Despliegue el film de la parte superior de la cápsula Doll Cafe.*
2. *Aplique el broche de manera que encastre en la cápsula.*
3. *Colocar el broche junto con la cápsula en una taza mediana (110 cc).*
4. *Agregar agua a punto de ebullición.*
5. *Dejar reposar de 3 a 5 minutos. Endulzar a gusto.*



**Logo apto para celíacos:** todos los alimentos libres de gluten que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación.



#### DISEÑO DE ETIQUETADO

La incorporación del color en el envase sólo se hará para diferenciar la variedad de café que contiene. A continuación, se representará:

Café con Leche

Cortado

Cappuccino

Espresso Intenso

Espresso Suave


#### DISEÑO DE CAJAS:











### Proveedores:

- ❖ Capsulas: una capsula x \$900 x 100 unidades.  
<https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1124411462-lote-x-100-capsulas-cafe-nespresso-vacias-de-aluminio->



[\\_JM#position=1&search\\_layout=stack&type=item&tracking\\_id=09e9b0c2-2a32-4ea1-a405-2a7fea019ec4](#)

- ❖ Café: Tienda= Koffie argentina: Bolsa: \$1425.Link=  
<https://www.koffie.com.ar/shop/product/cafe-primus-1#attr>
- ❖ Leche: : Leche entera en polvo x 400gr \$650  
[https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1124411462-lote-x-100-capsulas-cafe-nespresso-vacias-de-aluminio-\\_JM#position=1&search\\_layout=stack&type=item&tracking\\_id=09e9b0c2-2a32-4ea1-a405-2a7fea019ec4](https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1124411462-lote-x-100-capsulas-cafe-nespresso-vacias-de-aluminio-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=09e9b0c2-2a32-4ea1-a405-2a7fea019ec4)
- ❖ 100 Sellos a \$130= [https://articulo.mercadolibre.com.mx/MLM-852813000-100-sellos-de-aluminio-adheribles-p-capsulas-nespresso-\\_JM](https://articulo.mercadolibre.com.mx/MLM-852813000-100-sellos-de-aluminio-adheribles-p-capsulas-nespresso-_JM)
- ❖ Cajas: 78.2 c/u. Compramos 12.800. total: \$ 1.001.477.  
<https://www.packagingpersonalizado.net/cajas-personalizadas-botellas-agua-recta/>

#### Precios:

Valor del costo del producto: \$10,3 pesos cada cápsula, \$90 la cuchara y \$78.2 de la caja.  
\$10.3 x 7 cápsulas (vienen 7 días por caja): \$72.1 + \$90 + \$78.2. \$240.3 el costo del producto (sin el contenido)

1,425 el gramo de café. 1.625 el gramo de la leche. Expreso Intenso 10 g de café: \$14.25\*  
7= 99.75 + valor de caja. Total: caja de capsulas de expreso intenso: \$340.05

El precio de venta es de \$950.

#### Localización de planta:

Se escogieron 3 posibles lugares. Estos son:

Ramos Mejía. Partido de la Matanza

#### REQUISITOS PARA HABILITACIÓN

- Último recibo de Tasas por Servicios Generales (A.B.L.)
- Solicitar CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA en el Departamento de Tasas por Servicios.
- Original y fotocopia de la primera y segunda hoja del D.N.I. (Si tiene cambio de domicilio, fotocopia de La hoja donde figura el mismo).
- Si es propietario del inmueble donde desarrollará la actividad, original y copia de la escritura del Mismo.
- Si es inquilino del inmueble donde desarrollará la actividad, original y copia del contrato de locación.
- Contrato de comodato: Incluir una cláusula en la cual la persona que cede el local se compromete a no pedir la restitución anticipada del mismo. (plazo mínimo 36 meses de acuerdo a Ley 23091 – Aclarar Estrictamente el destino del local de acuerdo a la actividad a realizar).
- Solicitar certificado de R.D.A. (Registro de Morosos Alimentarios)
- Constancia de inscripción ante la AFIP y en el impuesto a los ingresos brutos, de este último original y Fotocopia.
- Plano de obra o croquis, en ambos casos certificado por escribano o por la Dirección de Fiscalización De Obras y regularización catastral.
- Troquel de matafuego, en original y copia.

#### ORDENAMIENTO DE LA DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR

HABILITACIONES

### **HABILITACIONES**

- Carta poder o autorización de gestor
- Declaraciones juradas (x2)
- Planilla de inspección
- Solicitud numeración domiciliaria y zonificación
- Fotocopia del DNI, 1° y 2° hoja
- Registro de deudores alimentarios morosos
- Certificado de libre deuda municipal
- Contrato de alquiler, comodato o escritura
- Exención de derechos de habilitación (si correspondieran)
- Contrato social (si correspondiera)
- Ultima acta de asamblea vigente (si correspondiera)
- Otras documentaciones (ejemplo: libreta/s sanitaria/s, análisis de agua, desinfección, cobertura médica, responsabilidad civil, antisiniestral, reglamento de co-propiedad, títulos profesionales)
- Troquel de matafuego/s o factura de compra
- Copia de plano sellado o croquis
- Documentación de AFIP
- Documentación de Arba (ingresos brutos)
- FORMULARIO DE CONTACTO

Ituzaingo. Partido de Ituzaingo

### **REQUISITOS**

- Fotocopia de Certificado Urbanístico emitido por la Dirección de Habilitaciones.
  - 1 (una) copia del plano de obra aprobado.
  - Planillas de memoria descriptiva (original) y 2 Planillas de detalle de máquinas (original).
  - 2 (dos) copias del Plano de instalaciones eléctricas y/o mecánicas (Original) desarrollado conforme al plano de obra con detalle de la ubicación de las máquinas y circuito eléctrico (Papel calco 90grs.).
  - Una copia heliográfica del plano y contratos por tareas profesionales que deben estar visados por el Colegio de Técnicos o Ingenieros conforme Ley 10.416.
  - Planilla de liquidación de los derechos y fotocopias del recibo de pago de los mismos.
- Caso de ser una Sociedad Comercial deberá presentar el Estatuto social.

### **VALOR DEL TRÁMITE**

- De hasta 5 HP: \$ 2486,2
- Más de 5 HP y hasta 10 HP: \$ 3287,5
- Más de 10 HP y hasta 20 HP: \$ 6562,7
- Más de 20 HP y hasta 50 HP: \$ 16406,7
- Más de 50 HP y hasta 100 HP: \$ 21428,7
- Más de 100 HP y hasta 500HP: \$ 14259,6
- Más de 500 HP: \$ 29818,9

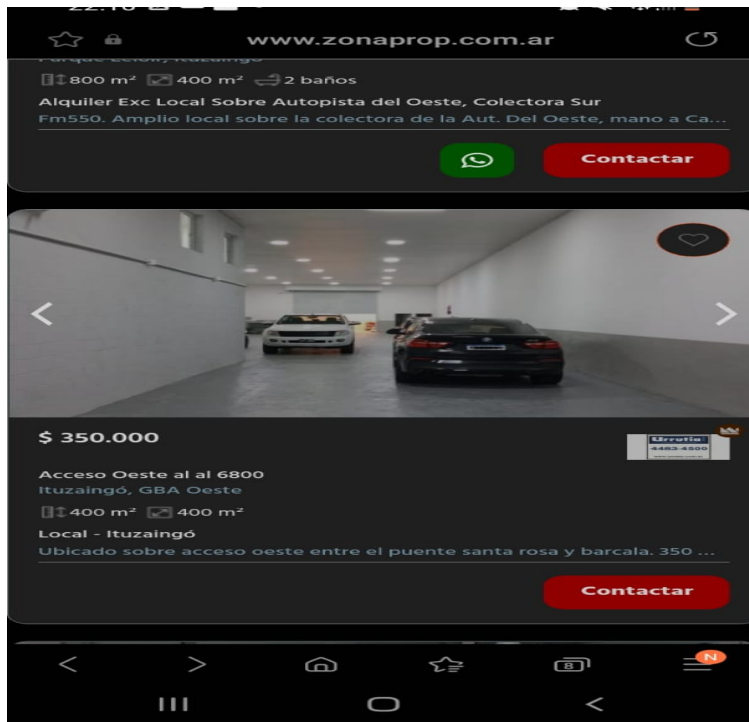
Morón: Adjuntamos PDF de requisitos para habilitar un local en la Localidad de Morón.



Habilitaciones Gluten free a tener en cuenta: Para que el producto sea publicado en la Guía de Alimentos y Medicamentos para Celiacos elaborada por la Asociación Celiaca Argentina, se debe realizar los siguientes pasos:

- Contar con Habilitación Municipal del establecimiento o el correspondiente número de Registro Nacional de Establecimiento (RNE)
- Aprobada la inscripción por el Organismo Sanitario jurisdiccional que corresponda, el alimento tendrá asociado un número, el correspondiente Registro Nacional (Provincial o Municipal) de Producto Alimenticio (RNPA).
- Inscribirlo en el Municipio al que pertenece el establecimiento elaborador

**Lugar físico elegido:**



**Justificación de la localidad y del lugar:** de las jurisdicciones se eligió la localidad de Ituzaingó, para alquilar el depósito, y llevar a cabo la producción y distribución del producto. Este producto se prepara y está listo para la venta y transportarlo hacia el consumidor final.

La propuesta de servicio es nueva en la zona y, además, hay una gran variedad de público allí. El público principal son los estudiantes universitarios, trabajadores de comercio, oficinistas entre otros. Por ende, el mejor sitio para establecer la planta productiva es en esta ubicación.

La planta estará ubicada cerca de una ruta troncal, con buenos accesos para entrar y salir de la carretera principal. Además, está ubicada a la proximidad de mercados potenciales donde colocar los productos

## Sistema productivo:

El proceso de producción se basará en las siguientes fases:

- 1) *Aprovisionamiento/Depósito de la materia prima*. El primer paso es abastecerse de los materiales e insumos que se necesitan. En este proceso se custodiará y contralará las materias primas.
- 2) *Control de calidad* servirá para evaluar lo que se vende. El lote también servirá para este proceso, para devoluciones y garantías.
- 3) *Ensamblaje*. Luego de tener bien seleccionadas las materias primas a utilizar, se continúa con el armado manual del producto. Calculando las proporciones adecuadas, tanto de café como de leche para cada sabor que se va a ofrecer al mercado. Se colocan en el interior de la cápsula, para luego continuar tapándolas con sello de aluminio adheribles.
- 4) *Empaquetado*. Este proceso va a proteger el contenido (Cápsulas), facilitando la manipulación, información sobre sus consideraciones de manejo, requisitos legales, composición, ingredientes, etc.
- 5) *Identificación manual de lote*: En cada caja se va marcar con un sellado, la fecha de elaboración del producto y con su respectiva fecha de vencimiento
- 6) *Embalaje final o "sellado"*: Se realiza para garantizar la seguridad y funcionalidad del paquete hasta el destino final evitando daños. Se sellará con una cinta adhesiva específica para un sellado rápido y resistente.
- 7) *Almacenamiento de productos terminados*. Una vez embalado todos los productos terminados, se procede a transportarlos cuidadosa y ordenadamente al depósito, para llevar un control claro del stock existente.

## CONTROL DE CALIDAD

Se realiza un único control de calidad luego del aprovisionamiento de la materia prima. La búsqueda y selección de proveedores definió los estándares de calidad con los que se van a montar los productos semielaborados en la planificación de la producción. El control de calidad, previo al montaje de la materia prima para dar comienzo al ensamblaje en la línea productiva, restringe fallas internas descartando productos defectuosos.

Se contará con un sistema de visión artificial para efectuar el control de calidad. El mismo evita la recolección y la inspección manual de productos semielaborados, demandando mayor personal para la reducción de tiempo. De esta manera se reducen costos y aumenta su eficacia. Se utilizan cámaras y sensores digitales montadas en una banda o cinta transportadora para la detección de productos defectuosos; mediante un interfaz para controlar estadísticamente piezas detectadas: aceptadas y rechazadas.

Este sistema de visión artificial trabaja mediante un software (LabView) utilizado en la mayoría de los procesos industriales, y se utiliza en campos como la robótica y la medicina. Como conclusión abarcamos un control posterior al aprovisionamiento de materia prima, previo al equipamiento de la misma para su producción, desechando productos defectuosos (defectos físicos en el grano de café, capsulas desproporcionadas, cucharas defectuosas).

