**Fichas para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) o Proyectos de Desarrollo Local (PDL) que aplican a Fondo de convocatoria pública**

1. **DATOS GENERALES DEL APLICANTE:**
   1. **Nombre de la empresa/proyecto/cooperativa/etc.:**
   2. **Dirección:**
   3. **Sector (Agroindustrial, turismo, artesanía, cuidado, etc.):**
   4. **Tipo de emprendimiento (Micro, Pequeña, Mediana empresa, Cooperativa, TCP, etc.)**
   5. **Responsabilidad**

|  |  |
| --- | --- |
| **Director/a** | Nombre: |
| Edad: |
| Sexo: |
| Nivel educativo: |
| **Técnico responsable de la ejecución de la iniciativa:** | Nombre: |
| Posición: |
| **Teléfono** |  |
| **Correo Electrónico** |  |

* 1. **Composición**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Socios** | Cantidad | % respecto al total de los socios |
| **Jóvenes (menos de 35 años)** |  |  |
| **Mujeres** |  |  |
| **Socios con discapacidades** |  |  |
| **Socios con personas a cargo** |  |  |
| **Total** |  | 100% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trabajadores** | Cantidad | % respecto al total de los trabajadores |
| **Jóvenes (menos de 35 años)** |  |  |
| **Mujeres** |  |  |
| **Trabajadores con discapacidades** |  |  |
| **Trabajadores con personas a cargo** |  |  |
| **Total** |  | 100% |

**INFORMACIÓN SOBRE LA INICIATIVA**

* 1. **Nombre de la iniciativa:**
  2. **Plazo de ejecución:**
  3. **Presupuesto (precisar moneda):**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **APORTE** |
| **APLICANTE** *(indicar el ejecutor)* | $ |
| **OTROS SOCIOS** *(indicar el nombre de los otros socios)* | $ |
| **FONDO NACIONAL DE FOMENTO** | $ |
| **TOTAL** | $ |

*(incorporar filas por cada socio que aporte recursos)*

1. **RESUMEN DE LA INICIATIVA** (máximo 1/3 hoja, breve resumen de la lógica de intervención y de los objetivos principales)

|  |
| --- |
|  |

1. **ARTICULACION Y/O RELACIONES DEL APLICANTE CON OTRAS INSTITUCIONES E INICIATIVAS** (máximo ½ hoja, análisis de como el proyecto se articula, relaciona o afecta a otras iniciativas de manera directa o indirecta en cualquier posible tema, descripción de las instituciones pública y/o no estatales que realizan actividades relacionadas al proyecto y una explicación de las estrategias que realizará la iniciativa para la coordinación entre ellas, con el fin de establecer alianzas que favorezcan la realización del proyecto)

|  |
| --- |
| *(Relaciones comerciales):* |
| *(Relaciones no-comerciales):* |

1. **ANALISIS DE LA INTERVENCION**

|  |
| --- |
| * 1. **Contexto actual y Problemática:** (máximo 1/3 hoja, descripción de la situación actual y factores del entorno del sector concreto de intervención de la iniciativa; describir concretamente cuáles son los problemas en los que se pretende incidir con la ejecución de la iniciativa) |
|  |
| * 1. **Articulación con la Estrategia de Desarrollo Municipal** (máximo 1/3 hoja, descripción de cómo el proyecto va a responder a una prioridad de desarrollo local definida en la Estrategia de Desarrollo Municipal) |
|  |
| * 1. **Línea base:** (máximo ½ hoja, cuantificar la magnitud de los problemas). Indicadores que se pretenden modificar con la intervención propuesta |
|  |
| * 1. **Descripción de beneficiarios:** (máximo ½ hoja, describir a quienes va dirigido la iniciativa, desagregando los beneficiarios por sexo, edad, color de la piel, nivel socioeconómico, etc.) |
|  |
| * 1. **Enfoque de vulnerabilidades, género y generacional:** (máximo 1/3 hoja, describir concretamente cómo la iniciativa pretende incidir en que las personas en situación de vulnerabilidad mejoren su acceso a recursos que empoderan (ingresos, vivienda, agua, salud, tiempo, otros), el control sobre esos recursos, cómo pueden empoderar a otras personas que viven en sus mismas condiciones) |
|  |
| * 1. **Innovación y digitalización:** (máximo 1/3 hoja, indique si y cómo la intervención permite una mayor especialización y diferenciación en sus propuestas, promueve nuevas maneras de innovar e implementar la digitalización, comercio innovativo y electrónico, etc.) |
|  |

1. **PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA**

**Cronograma valorado** (las actividades hacen referencia al responsable, a la unidad del período: meses, trimestres, etc., por cada actividad se debe identificar: el periodo o periodos de ejecución, valores por periodos y por fuentes de financiamiento, al final se deben totalizar los valores por periodo y por fuente de financiamiento)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto Esperado | Actividades | | Responsable | **Fuentes de financiamiento** | **T1** | **T2** | **T3** | **T4** | **TOTAL** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 |  |  | **Ejecutor** |  |  |  |  |  |
| **Otros** |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |
| 1.2 |  |  | **Ejecutor** |  |  |  |  |  |
| **Otros** |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |
|  | 2.1 |  |  | **Ejecutor** |  |  |  |  |  |
| **Otros** |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Totales por periodo y por fuente de financiamiento** | | | | **Ejecutor** |  |  |  |  |  |
| **Otros** |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |

*(incorporar el número de filas necesario)*

1. **SOSTENIBILIDAD**

|  |
| --- |
| * 1. **Superación de factores de riesgo (identificar las acciones que se deban tomar en caso de no cumplirse con los supuestos establecidos)** |
| |  |  | | --- | --- | | **SUPUESTOS** | **ACCIONES A SEGUIR EN CASO DE NO CUMPLIRSE LOS SUPUESTOS** | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |   *(incorporar solo aquellos elementos de la Matriz de Marco Lógico que contemplan la realización de supuestos)* |
| * 1. **Sostenibilidad económica-financiera:** (máximo ½ hoja, se debe describir cómo luego de culminada la ejecución de la iniciativa se pueda mantener por sí misma) |
|  |
| * 1. **Sostenibilidad social:** (máximo ½ hoja, se debe describir cómo esta iniciativa contribuye a fortalecer la arista social: empleo, empoderamiento de las mujeres, atención a personas adultos mayores, identidad cultural, etc.) |
|  |
| * 1. **Sostenibilidad ambiental** (describir cómo el proyecto va a enfocarse en la utilización o el fomento del uso de energías renovables; economía circular; reutilización y ahorro de los recursos naturales; reducción de la utilización de plástico y de otros recursos y materiales contaminantes, etc.): |
|  |

1. **ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN** (máximo 1/3 hoja, estrategia que implementará la MIPYME/PDL para realizar el seguimiento a la ejecución de las actividades y evaluar el cumplimiento de los productos esperados, la estrategia debe comprender análisis de cantidad, calidad, tiempo y recursos empleados).

|  |
| --- |
|  |

**EJEMPLO PARA DETALLAR ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Paquete Tecnológico para Minindustria de Frutas, Vegetales, Deshidratados y Prefritos** | | | | | |
| **Pos.** | **Imagen** | **Descripción del producto** | **Modelo** | **Capacidad** | **Cant.** |
| **CORTADORA** | | | | | |
| **1** |  | Cortadora de Vegetales Robot Coupe CL 52. Equipo eficaz, robusto, fácil de limpiar y dotado de una gran variedad de cortes, este equipo es inigualable y responde a todas sus necesidades cotidiana con precisión, facilidad y eficiencia. Cuenta con una gran tolva con palanca de movimiento asistido, ergonómicamente sobresaliente, para reducir el esfuerzo del operario y aumentar la productividad, además de su motor potente para su uso intensivo. | Robot Coupe CL52 | Hasta 300 kg/h | 3 |
| **DESPULPADORA** | | | | | |
| **2** |  | **Despulpadora automática Robot-Coupe** | C 200 (Ref: 55007) | 120 - 150 Kg. por Hora | 3 |
| Despulpadora Robot Coupe. Para el colado de la pulpa y la separación de las semillas en frutos. Versión especial idónea p/ produce industrial con motor de 1800W, con 2 filtros de diferentes medidas. Equipo Trifásico. |
| **PROCESAMIENTO TÉRMICO (cocción)** | | | | | |
| **3** |  | **Equipo Vaporizador Combinado  (para todo tipo de alimentos sólidos)** | CM-101 | 10 Cuadrantes GN 1/1 65mm | 3 |
| Procesador térmico de alimentos a base de vapor saturado, aire caliente y su combinación. 60 Hz. Programación de hasta 50 procesos, interface USB, ducha acoplada con porta cuadrantes, mesa soporte, material de instalación |
| **TRITURADOR** | | | | | |
| **4** |  | **Triturador Robot-Coupe** | Blixer 8 | Cuba de 8Ltrs. | 3 |
| Triturador Robot-Coupe. Para hacer polvos de productos previamente deshidratados, para producción industrial con velocidades de 1500 y 3000 RPM. Dimensiones: 315x545x605mm. |
| **ENFRIAMIENTO RÁPIDO** | | | | | |
| **5** |  | **Equipo Abatidor y Ultra congelador de Temperatura IRINOX** | EF-45.1 | 12 Cuadrantes GN 1/1 65mm | 3 |
| Equipo Abatidor y Ultra congelador de Temperatura IRINOX. Equipo para el Abatimiento Rápido de Temperatura, garantizando un mayor periodo de conservación, inocuidad y caducidad de los alimentos TEMPERATURAS: (+90°C / 3°C) (+90°C / -18°C). CAPAC.: 45 KG. Dimens.: 790x962x1595 mm. |
| **ENVASADO** | | | | | |
| **6** |  | **Empacadora al Vacío de sobremesa L'ERICA (C412)** | C412 | 2 - 3 ciclos hr | 3 |
| Empacadora al Vacío LERICA de sobremesa. Realiza las funciones de una Selladora y además empaca al Vacío, garantizando largos periodos de caducidad de alimentos. Fácil manipulación. Equipo de Sobre Mesa, con bomba de vacío de 12 m³/h y medidas 535x591x438 mm. Diseñada para empacado de sólido pero también se pueden empacar líquidos. Carrocería de acero inoxidable y tapa de vidrio templado. Peso de 50.5 kg. Doble barra de sellado 410 mm. Potencia 220V/60 HZ/750 W |
| **6.1** |  | Aceite de Bomba para máquinas empacadoras (tipo: ORV 40) 0.5L |  |  | 6 |
| **6.2** |  | Banda de teflón 65mm (2M) para máquinas empacadoras al vacío ORVED. |  |  | 6 |
| **6.3** |  | Embudo inoxidable para llenado de las bolsas a empacar al vacío |  |  | 3 |
| **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN** | | | | | |
| **7** | HI98128 pH.jpg | **Medidor de pH portátil Hanna Instruments** | HI 98128 | - | 3 |
| Para la medición de valores de pH (desde -2pH hasta +16pH) y de temp., simultáneamente. (ver ficha técnica PDF que se adjunta) |
| **8** |  | **Refractómetro portátil digital Hanna Instruments** | HI 96801 | - | 3 |
| Para la medición de valores de Brix (desde 0º hasta 85º) y de temperatura, simultáneamente. |
| Refractómetro Mermeladas**ACCESORIOS RECOMENDADOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS** | | | | | |
| **9** |  | Cuadrante Acero Inoxidable, 1/1 GN, 65 mm Prof. Con capac. De 2-3 Kg Para elaborar frutas y Vegetales esterilizados. Recomendable 4 módulos p/: Proceso Térmico (1); Abatimiento (2) y Monta de carga (1) | Ref: 6013.1106 | 2 - 3 Kg. | 40 |
| **10** |  | Cuadrante, Malla de Acero 1/1 GN, 50 mm Prof. Espec. p/deshidratados y Tostón recocido. Recomendable 2 módulos; En el caso del Tostón: Proceso Térmico (1) y p/ la Monta de carga (1).  P/ el caso de Deshidratados: Proceso Térmico (1) y como Tapas (1) p/ evitar el esparcimiento de las plantas deshidratadas | Ref. 6019.1150 | 2,5 Kg. | 35 |
| **11** | Paquete de 16 discos de diferente corte para rebanadas, tiras, dados, bastones | Ref. 2022 | paquete 16 cuchillas | 6 |
| **12** |  | Atomizador plástico especial para la limpieza. 5 Lts | 60.040.100 | 5 Lts | 4 |
| **13** |  | Bidón desengrasante para limpieza de residuos de grasa (10L). | 90.060.153 | 10 Lts | 6 |