

**Proyecto de alimentación:
Comedor Solidario y Canastas Básicas al Sector Rural**

1. DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

Datos generales

1.1	Nombre de la organización	Fundación Desarrollo Social y Tecnológico						
1.2	Responsable	Nombre	Porfirio Ubiticio Jiménez Ríos					
		Cargo	PRESIDENTE					
1.3	Lista de la directiva	Nombre		Cargo		# Cédula		
		Porfirio Ubiticio Jiménez Ríos		Presidente		1705045464		
		Cristhian Fernando Jiménez Culqui		Vicepresidente		1713209813		
	Período	Desde	06-03-2018					
		Hasta						
1.4	Dirección de la sede de la organización	Provincia	Pichincha		Cantón	Quito		
		Parroquia	Cotacollao		Teléfono	022596775		
		Barrio o comunidad	Quito Norte					
		Correo electrónico	fundesotec@outlook.com					
1.5	Personería jurídica	Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuerdo No.	0019		Fecha	14/03/2018
				Entidad	NOTARIA SEPTUAGÉSIMA QUINTA DEL CANTON QUITO			
		No	<input type="checkbox"/>					
1.6	Autor(es) del proyecto	PhD. Porfirio Ubiticio Jiménez Ríos Nathali Cedeño R.						

Información de la organización

1.7 Objetivo	Realizar actividades alimenticias para apoyar a los grupos de personas migrantes internos, de una provincia, cantón o parroquias.		
1.8 Manejo de la organización	Tema	Sí	No
Contable	¿Mantiene contabilidad?	X	
	¿Hace control de ingresos y gastos?	X	
	¿Realiza control presupuestario?	X	
	¿Realiza conciliación bancaria?	X	
	¿Tiene normas de control interno (requisitos para pagos, manejo fondos)?	X	
	¿Tiene declaraciones al SRI al día?	X	
Planificación	Instrumentos		
	¿Tiene plan de mediano plazo (más de 3 años, estratégico, de vida, etc.)?	X	
	¿Tiene plan anual – operativo?	X	
	¿Cuenta con un plan mensual de organización del trabajo?	X	
	¿El plan fue realizado por la Directiva?	X	
	Mecanismos		
	¿El plan fue realizado con participación de los miembros de la organización (asambleas, reuniones)?	X	
	Utilidad de la planificación		
	Para revisión del nivel de cumplimiento	X	
	Para realizar ajustes a la planificación	X	
	Para tomar decisiones operativas en la gestión	X	
Documentación y archivos	¿Lleva actas o memorias de asambleas o reuniones?	X	
	¿Mantiene archivos y o registros organizados?	X	
Participación	¿Realiza asambleas para elección de los directivos?	X	
	¿Cada cuántos años se eligen las directivas?	2 años	
	¿Realiza asambleas para presentar informes financieros y de gestión?	X	
	¿Realiza reuniones mensuales para informar sobre la gestión?		X
Comunicación	¿Se distribuye material informativo sobre la gestión?	X	
	¿Se socializa la información con las bases?	X	
	¿Se utilizan medios tecnológicos para informar?	X	

2. EL PROYECTO

Justificación

2.1 ¿Cuáles son los tres problemas más importantes de la organización o de sus miembros?	
<p>1. En la actualidad, la organización “Fundesotec” presenta un déficit de 12 325,28 USD, el mismo que ha sido cubierto por la directiva de la fundación, siendo este un factor para que no todos sus miembros puedan ayudar económicamente a solventar esta carencia de recursos monetarios.</p> <p>2. Es fundamental paliar las necesidades alimenticias que poseen los pacientes y familiares, que concurren al Hospital de Especialidades “Pablo Arturo Suarez” (H.P.A.S), que atiende un promedio anual de 144 111 pacientes de consulta externa y 12 701 hospitalizados (<i>Fuente: Estadísticas H.P.A.S., 2018</i>)</p> <p>3. La importancia que tendrá este proyecto es esencial, debido a que prevé reducir el índice de desnutrición de los pacientes que concurren al Hospital de Especialidades, ya sean estos nacionales o internacionales, con la asistencia de 150 raciones alimenticias diarias, y adicional a ello, contribuir con 150 canastas básicas alimenticias al cantón Olmedo, provincia de Loja de manera trimestral, las mismas que serán destinadas de forma exclusiva a personas con discapacidad y tercera edad.</p>	
2.2 De los problemas identificados, describa el que se quiere solucionar con este proyecto, respondiendo a las siguientes preguntas:	
¿En qué consiste el problema que ustedes quieren resolver con este proyecto?	<i>El problema consiste en la inasistencia alimenticia que se tiene para con las personas que emigran, nacionales o internacionales (principalmente, ciudadanos de Cuba y Venezuela), en busca de mitigar sus dolencias, es decir, para ser atendidos en el H.P.A.S. Adicional a ello, proveer de canastas básicas a los discapacitados y tercera edad del sector rural</i>
¿A quiénes afecta?	<i>Principalmente a la población marginada del país, los cuales carecen de recursos para acudir a asistencia médica privada y especializada, y a servicios alimenticios de calidad.</i>
2.3 ¿Cuáles son las principales causas del problema?	
<ul style="list-style-type: none"> • Inequidad distributiva de las riquezas del país • Alto Índice de Desnutrición Alimenticia poblacional • Falta de educación nutricional 	
2.4 Explique ¿cómo se espera resolver el problema?	
Ampliación de servicio alimentario a la población de escasos recursos, en por lo menos, 150 raciones alimenticias, que comprendan las tres comidas básicas, y que puedan ser adquiridos a costos mínimos y a las personas que no posean recursos, con cero costos, según estudio socio-económico enviado por Trabajo Social del H.P.A.S.	
2.5 Recursos de la organización para resolver el problema	
Donación o Venta a precios mínimos del Banco de Alimentos Aporte de las Organizaciones No Gubernamentales, Nacionales e Internacionales. Contribución de los miembros de la fundación Recursos de Autogestión	
2.6 Número de personas (o familias) que serán beneficiados con el proyecto.	

Total de personas	150	Hombres	75
		Mujeres	75

Descripción del proyecto

2.7	Nombre del proyecto	<i>Restaurant – Comedor del Albergue Fundesotec, canastas básicas alimenticias.</i>
2.8	Objetivo de este proyecto	<i>Palear la carencia alimenticia de los pacientes y familiares del H.PAS, por medio de la ampliación de los servicios del comedor y la provisión de canastas básicas alimenticias.</i>
2.9	¿Cómo se va a medir el cambio?	<i>Se medirá en base a la disminución del porcentaje de personas con desnutrición, en por lo menos, un 40% de los pacientes del H.PAS y del sector rural del cantón Olmedo.</i>
2.10	Metodología para la ejecución del proyecto	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cuantitativo</i> • <i>Cualitativo y complejo</i>
2.11	Actividades	<p><i>Consecución de la materia prima para el comedor</i></p> <p><i>Preparación de los alimentos</i></p> <p><i>Provisión de personal para atención al público</i></p> <p><i>Registro diario de atención alimentaria</i></p>
2.12	Actividades adicionales para el fortalecimiento de la organización	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aportes económicos o laborales, de voluntarios</i> • <i>Solicitar contribuciones extras a diferentes empresas u organismos.</i> • <i>Socialización del comedor del Albergue - Hotel, por medio de la comunicación directa: publicidad en redes sociales.</i>
2.13	Contribución a los fines de la organización	<i>Cumplimiento y fortalecimiento de los objetivos fundamentales de la organización, es decir, ayuda a las personas en condiciones de vulnerabilidad y desnutrición.</i>

Presupuesto

Sin Subvención			
Concepto	2020	2021	2022
Saldo Inicial	\$ 2.000,00		
Ingresos Operacionales			
Venta Proyectadas de Raciones Alimenticias	\$ 260.775,00	\$ 312.930,00	\$ 375.516,00
Total Ingresos	\$ 260.775,00	\$ 312.930,00	\$ 375.516,00
Egresos			
Materia Prima Directa	\$ 204.985,34	\$ 245.982,41	\$ 295.178,90
Comedor Diario	\$ 156.861,12	\$ 188.233,34	\$ 225.880,01
Donación 5%	\$ 32.020,22	\$ 38.424,27	\$ 46.109,12
Canastas Trimestrales	\$ 16.104,00	\$ 19.324,80	\$ 23.189,76
Mano de Obra Directa	\$ 46.647,80	\$ 55.977,36	\$ 67.172,83
Cocineras	\$ 12.270,40	\$ 14.724,48	\$ 17.669,38
Chef	\$ 7.569,00	\$ 9.082,80	\$ 10.899,36
Meseras	\$ 11.870,40	\$ 14.244,48	\$ 17.093,38
Cajera	\$ 6.135,20	\$ 7.362,24	\$ 8.834,69
Administrador	\$ 8.802,80	\$ 10.563,36	\$ 12.676,03
Costos Indirectos Fabricación	\$ 17.260,00	\$ 17.472,00	\$ 20.966,40
Canastas de plástico	\$ 3.000,00	\$ 3.600,00	\$ 4.320,00
Movilización	\$ 400,00	\$ 480,00	\$ 576,00
Aceite y Filtros	\$ 240,00	\$ 288,00	\$ 345,60
Arriendo	\$ 8.400,00	\$ 10.080,00	\$ 12.096,00
Servicios Básicos	\$ 2.520,00	\$ 3.024,00	\$ 3.628,80
Equipos de cocina	\$ 2.700,00		
Total Egresos	\$ 268.893,14	\$ 322.671,77	\$ 387.206,13
Flujo de Caja Proyectada	\$ -6.118,14	\$ -9.741,77	\$ -11.690,13

Nota: El presupuesto está calculado con autofinanciamiento y contribuciones de los socios y ONGs. Se prevé entregar un 5% de raciones alimenticias a cero costos, y con un valor mínimo de 1.50 USD a los externos, y 2.00 USD a los que poseen recursos, en el Comedor interno del Albergue.

Las canastas trimestrales, se entregarán en diferentes barrios del Cantón Olmedo, a fin de cubrir las necesidades prioritarias de la tercera edad y discapacitados.

2.14 Sostenibilidad del proyecto

La sostenibilidad del proyecto dependerá de la contribución/aporte, realizado por El Banco de Alimentos de Quito y otras entidades, que colaboren con la Fundación, logrando mantener el servicio del “comedor solidario” y de las “canastas básicas al sector rural” a mediano y largo plazo. Caso contrario, el proyecto funcionará de acuerdo a su autogestión.

2.15 Entidad(es) de apoyo

Banco de Alimentos y Fundesotec

Lugar y fecha: Quito, febrero 10 de 2020

Atentamente,

Porfirio Jiménez Ríos,
Presidente Fundesotec