

# PROYECTO: CREACIÓN DE COMEDOR SOCIAL para familiares que esperan a fuera del hospital.

28 de agosto 2020- 28 de febrero 2021



Presentado por:

Andrés Alonso Cancino García.

Michelle Junuem Maldonado

Hernández.

¡SEAMOS EL CAMBIO QUE  
NECESITA COMITÁN!

# INTRODUCCIÓN.

Un comedor social es una organización pública de beneficencia para dar de comer gratis o con una pequeña contribución a personas de escasos recursos necesitadas y funcionan en coordinación, generalmente, con los bancos de alimentos.



## DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Se tiene como fin brindar un apoyo de alimentación a la persona, esto porque no todos tienen los recursos suficientes para pagar el tratamiento que su hospitalizado requiere, ahora esperar afuera, por días, semanas e incluso meses sus recursos no dan para comer, es por eso que nosotros presentamos esta propuesta, dar un bocado a la persona, quitarle una preocupación aunque mínimo y evitar que se pregunte ¿podré comer hoy?





# OBJETIVOS PRINCIPALES.

- ❑ Brindar el apoyo de alimentación a los familiares en un lugar de calidad y seguridad.
- ❑ Evitar, en la medida de lo posible, gastos colaterales de los familiares durante la estancia hospitalaria de sus pacientes



# OBJETIVOS SECUNDARIOS.

- ❑ Obtener una variable del número de familiares que esperan a fuera del hospital, para tener una estimación de las raciones de comida que se servirán al día.
- ❑ Elaboran un menú semanal variado y equilibrado, a la vez que intentan mantener cierta coherencia semana a semana.
- ❑ Mejorar el estado nutricional de los familiares en espera

- 
- ❑ Fomentar actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
  - ❑ Promover la inclusión social atendida a través de acciones integrales que involucren a la familia y a la comunidad.
  - ❑ Fomentar el desarrollo de una cultura alimentaria nutricional en la familia.



# OBJETIVOS SECUNDARIOS.

- Proveer de alimentos sanos para una dieta sana.
- Brindar momentos de bienestar al familiar de contar con una comida segura.
- Fortalecer el cumplimiento efectivo del derecho de una alimentación adecuada.

# ORGANIGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividades	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	Resto de los meses
Planificación del proyecto:							
a) Fechas							
a) Objetivos							
a) Situación							
a) Servicios							
a) horarios							
a) personal							
a) fuentes de suministros							
a) gastos e ingresos.							
Recaudación de datos del lugar de trabajo:							
a) Usuarios, medio y situación.							
Análisis de entorno:							
a) Entorno socioeconómico							
a) Entorno demográfico							
a) Entorno tecnológico							
a) Entorno cultural							
a) Entorno político-social							
a) Entorno medioambiental							

Actividades agendas por empleado							
Administración del presupuesto							
Objetivo de presupuesto:							
a) Alimentos							
b) Local							
c) Empleados							
d) Etc...							
Garantización de permisos							
Determinación del espacio de trabajo							
Búsqueda de financiación:							
a) Presentación del proyecto							
b) Apoyo de empresas							
a) Apoyo gubernamental							
Búsqueda de donantes							
Rotación de actividades por mes							
Inventariado por semana							
Promoción de la nutrición							
Administración de recursos							
Evaluación de objetivos cumplidos por mes							
Buscar voluntarios							

# RECURSOS DISPONIBLES.

La idea del proyecto es brindar 400 raciones al día divididas en 2, un desayuno a las 8:00 a 10: 00 am y una comida a las 15:00 a 17:00 pm y fruta al marcharse del comedor. Para ello se necesitará el apoyo de instituciones que ayuden a financiar el comedor social.

- Financiación por autoridades gubernamentales:** apoyo en pago de servicios básicos (agua, luz)
- Financiación por empresas:**
  - Walmart, Chedraui (enlatados, condimentos, apoyo económico)
  - Coppel(apoyo económico)
  - Carnicería Maxicarne donación de (5 kilos carne de elección), papelería Tony (50 carteles y 100 folletos al mes).
- Apoyo ciudadano:** Donaciones según la persona.

# PERSONAS RESPONSABLES DEL DESARROLLO.

<b>Actividad asignada</b>	<b>Numero de personas</b>
<input type="checkbox"/> Coordinadores del proyecto	(2) Andrés Alonso y Michelle Maldonado
<input type="checkbox"/> Cocineros	(4)
<input type="checkbox"/> Encargados de comprar los alimentos	(5)
<input type="checkbox"/> Encargados de servir la comida	(3)
<input type="checkbox"/> Encargados de limpieza	(2)
<i>Nota: Se rotara de área cada mes</i>	

## RECURSOS A GESTIONAR.

Recursos	Inversión por semana
<b>Material:</b>	<b>Inicial: \$222061.87</b>
<b>Estimado por semana:</b>	<b>Por semana: \$25,000 a 24 semanas: \$600000</b>
<b>Pago a personal</b>	<b>\$1100 semanal a 14 personas: 15400 24 semanas: 369600</b>
<b>Total:</b>	<b>\$1197621.87</b>

# RECURSOS DISPONIBLES.

Material	Cantidad requerida(piezas)	Precio unitario	Total
Juego de 5 sartenes de colores Ekco Ekco	3	\$399.00	\$1,197
Licadora Oster 2 Velocidad Cromada	3	\$1,093	\$3,279
Refrigerador Daewoo 9 pasteles	1	\$7,269	\$7,269
Congelador Hisense 7.2 Pies Cúbicos Blanco	1	\$5,990	\$5,990
Batería de cocina Tramontina Primaware	4	\$1,1899	\$7,596
Juego de Cuchillos Tramontina Dynamic 5	5	\$299	\$1495
Volteadores de cocina	10	\$15	\$150
Cucharones/ cucharas	10	\$15	\$150
Machacador de cocina	10	\$15	\$150
Cafetera Hamilton Beach 45 tazas acero inox	2	\$1,247	\$2494
Filtros para café Melitta Super Premium Tipo Cesta 200 pzas	8	\$68	\$544
Jarra practica de plástico 1L	10	\$24	\$240
Plato Trínche Tipo Plástico De Melamina Beige 19 Cm 24 Pz	9	\$53.33	\$479.97
Parrilla de empotrar 5 quemadores supra cubierta de acero inoxidable y parrillas de hierro fundido	1	\$ 4,599.00	\$ 4,599.00

Material	Cantidad requerida	Precio unitario	Total
Platos sopero	200	\$28.8	\$5,760
Coladores doble malla	5	\$39	\$195
Juego De 100 Vasos Plástico Tomar Agua Resistentes Colores	200	\$599	\$1998
100 Pack Tenedor Inoxidable Restaurant Mayoreo Oferta	200	\$351.90	\$703.8
100 Pack Cuchara Inoxidable Restaurant Mayoreo Oferta	200	\$351.90	\$703.8
100 Pack tenedor Inoxidable Restaurant Mayoreo Oferta	200	\$351.90	\$703.8
Aceite vegetal cristal	300	\$25.50	\$7,650
Azúcar Chedraui estándar 2 kg	10	\$55.00	\$550
Garrafrones de agua	10 por sema(24 semanas)	\$17	\$4080
Cilindro de gas 45 kg relleno	Aproximado 2	\$830	\$1660
Mesa plegable tipo 1.80 m portafolio plástico evento jardín	4	\$1059	\$4236
Sal	5	\$13	\$65
Banca de madera	16	\$759.	\$12,144

Material	Cantidad requerida	Precio unitario	Total
Ventilador de techo starthus de 3 velocidades	2	1599	\$3198
Renta del lugar	1	\$15,000	\$90000
Esponjas	10	\$19	\$190
Jabón de trastes liquido 2 L	40	\$142	\$5680
Cloralex 10 L	4	\$86.94	\$347.76
Limpiador multiuso fabuloso 10 L	4	\$165	\$660
Juego De 100 tasas Plástico Tomar Agua Resistentes Colores	2	\$351.90	\$703.8
Equipo de Limpieza Rubbermaid Wave Brake con Capacidad de 24.6 l	2	<b>\$1277.87</b>	\$2555.74
Juego de Limpiadores Vileda Mop Suave 2 pzas	5	<b>\$161.25</b>	\$806.25
<b>Escobas</b>	2	<b>\$20</b>	\$40
<b>Recogedores</b>	2	<b>\$20</b>	\$40
<b>Papel de baño 40 pzas suave</b>	8	<b>\$107</b>	\$856
<b>Servilletas barramesa (6000)</b>	1	<b>\$599</b>	\$599

Aproximación de las compras por semana, los menús se programaran cada semana.

Material	Cantidad requerida	Precio unitario	Total
Jamaica jarabe deliciosa 700 ml	15	\$30.80	\$462
Horchata jarabe deliciosa 700 ml	15	\$30.80	\$462
Café Chiapas 30 gr	15	\$296	\$4440
Manzana gala por kilo	10 kilos por semana	\$44.90	\$449
Huevo blanco san Juan 180 pzas	3	\$373.39	\$1120.17
Leche entera 12 pzas	10	\$223.01	\$2230.1
Cereal zucartas 1.2 kg	2	\$86.95	\$173.9
Frijol 2.5 kg	20	\$79.90	\$1598
Arroz Blanco Verde Valle 10 pzas de 750 g	3	\$306.59	\$919.77
Lenteja Schettino 5 pzas de 500 g	20	\$63.9	\$1278
Pollo entero	15 kg	\$120	\$1800
Tortilla	20 kg	\$16	\$320

Material	Cantidades requeridas	Precio unitario	Total
Bolsas de Basura Member's Mark Extra Grande 100 pzas	20	\$244.47	\$4889.4
Mandiles	32	\$50	\$1600
Guantes esteriles de latex medianos 100 guantes	6	\$349	\$2394
Gorros	32	\$60	\$1920
Paquete 50 Pzas Cubrebocas Plisado 3 Capas Tricapa Tapabocas	5	\$799	\$3995
Gel antibacterial blumen sin fragancia 4 L	5	\$361	\$1805
Jabón para manos antibacterial primavera 5L	5	\$229	\$1145
Transporte de las personas encargadas de comprar y de la limpieza		\$40	\$5000
Impresiones de encuestas al mes	1200 encuestas	\$.80	\$960



# CARTELES DE PROMOCIÓN.

- ❑ Son una ayuda visual para dar a conocer el proyecto a la población de Comitán de Domínguez, invitándolos a participar en esta causa social.
- ❑ Que los familiares para quienes esta dirigido el proyecto se enteren del lugar y acudan a conocerlo.

Únete a nosotros  
Entre todos podemos  
hacer algo grande

# ¡HAZTE VOLUNTARIO!

Comedor social hospitalario, para el  
familiar en espera.



Informes al:  
9323275111 o al 9631063849



AGOSTO-2020

Ayudémanas  
juntas...

Alimenta  
para toda el  
necesitada...



*Comedor social  
hospitalario  
para el familiar  
en espera...*

*Todos necesitamos  
ayuda en momentos  
difíciles*

**Patrocinadores:**

\*\*\*\*\*|\*\*\*\*\*|\*\*\*\*\*

**¿Dónde encontramos?**

Novena Calle Sur Oriente 11 Barrio, San Sebastián, 30029 Comitán de Domínguez,  
Chiis.

**¿Quieres ayudarnos?**

Llama al numero: 9631063849 e al numero 9631265588



El proyecto es gratuito, siendo este sin ningún lucro, su subsistencia se basa en el apoyo de contribuidores, financiadores de tipo empresarial, gubernamental o por medio de las donaciones de caridad.

Por lo cual la subsistencia de este comedor, es gracias a el apoyo de todos.

Así mismo el permitirse contribuir para esta causa es de gran ayuda, por medio de voluntarios, donaciones monetarias o objetos para el comedor en buen estado no solo nos permite completar el objetivo planeado, sino aumentar el numero de beneficiados por este proyecto.

Permite te contribuir y hacer una acción buena para con los que mas lo necesitan.



*Todos necesitamos ayuda en momentos difíciles*

**Ayúdanos a ayudar:**

**Contáctanos:**

Llama al numero:  
9631063849 o al numero  
9631265588

**Nos encuentras:**

Novena Calle Sur Oriente 11  
Barrio, San Sebastián, 30029  
Comitán de Domínguez, Chis.



**COMEDOR SOCIAL  
GRATUITO PARA  
FAMILIARES QUE  
ESPERAN FUERA DE  
UN HOSPITAL**





AGOSTO-2020

Comedor social  
gratuito para el  
familiar en espera...

A lo largo de un tiempo hemos observado a todos los familiares que se encuentran fuera del hospital, que están por varios días, semanas e incluso meses, sabemos que la economía del estado desde muchos años atrás no es favorecedora para la calidad vida y ahora con gastos hospitalarios mucho menos, para personas de bajos recursos ya que las instituciones de salud no cuentan con los recursos suficientes para medicamentos, hay exceso de pacientes, por lo tanto no se cuenta con espacio para que los familiares estén dentro o cuenten un área de espera y tengan que esperar afuera, en condiciones desfavorables, cualquiera de nosotros pasamos por el hospital y fácilmente podemos observar a todos los familiares donde para conseguir dinero de un tratamiento, no les alcanza para comer, es por eso que nuestra propuesta del comedor gratuito para todos aquellos familiares que esperan a fuera.



#### Objetivos

1. Brindar el apoyo de alimentación a los familiares en un lugar de calidad y seguridad.
2. Evitar, en la medida de lo posible, gastos colaterales de los familiares durante la estancia hospitalaria de sus pacientes
3. Mejorar el estado nutricional de los familiares en espera.
4. Fomentar el desarrollo de una cultura alimentaria nutricional en la familia.



#### Consistirá:

La idea del proyecto es brindar 500 raciones al día divididas en 2, un desayuno a las 10:00 am y una comida a las 16:00 pm y fruta al marcharse del comedor.

Para ello se necesitará el apoyo de instituciones que ayuden a financiar el comedor social.



## EVALUACIÓN A APLICAR DURANTE EL DESARROLLO DEL PROYECTO Y A SU FINALIZACIÓN:

Para lograr el objetivo se necesita una buena organización de los recursos, financieros y materiales, ser constantes en el inventario y en el orden al igual que la motivación y el optimismo del porque se está realizando el proyecto, recordando que siempre podemos apoyar a los demás, y no perder la solidaridad

Al término de cada mes, se planea aplicar encuestas a los familiares que acudieron al comedor, donde ellos evalúen la calidad de la atención del personal, los alimentos, la instalación y opiniones para mejores el comedor social.

Al igual que nos den su opinión sobre la alimentación y si ahora esta habito ha mejorado en ellos y así conocer si hemos influido en la creación de un estilo de vida saludable.

