



FICHA TÉCNICA

PROYECTOS: APÍCOLAS, TORREFACCIÓN DE CAFÉ Y TOMATE EN INVERNADERO, EN ZONA FRONTERIZA Y SELVA.

BENEFICIARIOS: GRUPOS SOCIALES DE LA ETNIA CHOL, TZELTAL, DE CHIAPAS.

CANTIDAD: 45 PRODUCTORES APÍCOLAS, 5 DE CAFÉ Y 10 DE TOMATE, DE LAS ETNIAS CHOL Y TZELTAL

MONTO SOLICITADO: \$ 4,768,300.00 (CUATRO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.).

MONTO APORTADO: \$ 462,000.00 (CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS (00/100 M.N)).

BENEFICIARIOS: 65 PRODUCTORES APÍCOLAS, CAFÉ Y TOMATE DE LOS MUNICIPIOS DE PALENQUE, CHILON, OCOSINGO, LA TRINITARIA Y COMITÁN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.

DESTINO DEL RECURSOS DEL INAES; COMPRA DE COLMENAS, MATERIAL, EQUIPO, INSUMOS Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL PROCESO PRODUCTIVO.

APORTACIÓN DE GRUPOS: COLMENAS, EQUIPOS, MANO DE OBRA Y TERRENOS.

RENDIMIENTO PROMEDIO: OPTIMOS ACORDE A CADA PROYECTO.

ETNIAS: CHOL, TZELTAL.

MERCADOS: LOCAL, REGIONAL, PENINSULA DE YUCATÁN (CIUDADES VARIAS 100% NATURAL), MIEL DEL SUR ETC,

EMPLEOS A GENERAR: 65 DIRECTOS Y 15 INDIRECTOS.

RAZÓN SOCIAL

**SRA. ADRIANA ÁLVAREZ DAMIAN
DIRECTORA DE 100% NATURAL
TELEFONOS: 9841313427, 13058884598, 9161180690**

E-MAILS: aad100natural@hotmail.com. irieyo@hotmail.com

DOMICILIO CONOCIDO: CENTRO EDUCATIVO PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE LA VENTANA, PALENQUE, CHIAPAS, MÉXICO.

PALENQUE, CHIAPAS, MÉXICO A 17 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2014.

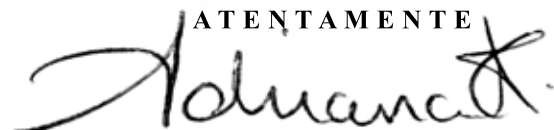
LIC. NARCEDALIA RAMÍREZ PINEDA
DIRECTORA GENERAL DE INAES
MÉXICO D.F.

LA QUE SUSCRIBE **C. ADRIANA ÁLVAREZ DAMIAN** EN CARÁCTER DE **DIRECTORA DE 100% NATURAL** Y 12 GRUPOS SOCIALES DENOMINADOS; **MIEL LA MONTAÑA, MONTAÑA SAGRADA, MIEL CHOL, MIELES DE BABILONIA, SANTA ROSA, APÍCOLA SANTA ROSA, RODOLFO FIGUEROA, ABEJA DE POJOL, ABEJA LEEK, CAFÉ JAMIAGO LEEK, BALUN CANAAN Y YALIX-HAO** DE LOS MUNICIPIOS DE: **PALENQUE, CHILON, OCOSINGO, LA TRINITARIA Y COMITÁN CHIAPAS**. POR ESTE MEDIO HACEMOS LLEGAR LA PROPUESTA DE **PROYECTO PARA LA PRODUCCIÓN APÍCOLA, TORREFACCIÓN DE CAFÉ Y TOMATE EN INVERNADERO, EN ZONA SELVA Y FRONTERIZA**. LA CANTIDAD SOLICITADA POR EL MISMO ASCIENDE A \$ **4,768,300.00 (CUATRO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)**, DESTINADOS PARA LA ADQUISICIÓN DE: COLMENAS COMPLETAS EQUIPOS, ACCESORIOS, ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPITAL DE TRABAJO PARA INSUMOS VARIOS DESTINADO PARA LA INSTALACION DE APIARIOS, TORREFACCIÓN DE CAFÉ, E INVERNADEROS DE TOMATE. LA APORTACIÓN DE LOS GRUPOS SERÁ POR LA CANTIDAD DE \$ **462,000.00 (CUATRO CIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS 00/100 M.N)**, QUE CONSTA DE TERRENOS, COLMENAS Y JORNALES DE MANO DE OBRA.

ESTA PROPUESTA SURGE DE MANERA CONJUNTA DE 100% NATURAL Y GRUPOS SOCIALES, EN BUSCA DE OBTENER RECURSOS ECONÓMICOS PARA LA EJECUCIÓN DE DOCE PROYECTOS DEL SECTOR PRIMARIO, QUE GENEREN PRODUCTOS SANOS DE CALIDAD Y CUBRIR LA DEMANDA DE LAS TIENDAS 100% NATURAL. AL IMPLEMENTAR ESTOS PROYECTO SERÁN UNA ALTERNATIVA PRODUCTIVA QUE CONSOLIDE LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS EN LOCALIDADES INIDÍGENAS.

ESTA AFINIDAD DE PRODUCIR Y COMERCIALIZAR OBEDECE A LOS PRINCIPIOS Y POLITICAS DE 100% NATURAL DE BUSCAR ALTERNATIVAS SUSTENTABLES EN LOCALIDADES INIDÍGENAS, DONDE LOS GRUPOS TRABAJEN EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA, GENERANDO ECONOMÍA, SERVICIOS Y EL BIENESTAR FAMILIAR. ALTERNATIVA ANALIZADA, CONSIDERANDO RESPETO, RECIPROCIDAD Y LA EXPERIENCIA DE LOS PRODUCTORES. CON ELLO APROVECHAR EL POTENCIAL DE LOS RECURSOS CON QUE CONTAMOS (SUELO, FLORA Y AGUA). QUE GENERE BIENES Y SERVICIOS EN LAS COMUNIDADES INIDÍGENAS.

EN ESPERA DE SU RESPUESTA OPORTUNA, LE ENVIAMOS UN CORDIAL Y RESPETUOSO SALUDO-

ATENTAMENTE

SRA. ADRIANA ÁLVAREZ DAMIAN
DIRECTORA DE 100% NATURAL

C.C.P. LIC. ENRIQUE PEÑA NIETO, PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, RESIDENCIA OFICIAL DE LOS PINOS, MEXICO D.F. PRESENTE.
C.C.P ARCHIVO .

¿QUIÉNES SOMOS?

Restaurantes dedicados a promover el consumo de alimentos y bebidas saludables, libres de conservadores, saborizantes y colorantes artificiales, a todo aquel que persiga un estilo de vida natural y sano, llegando a ellos a través de una red de franquicias consolidada.

Iniciamos en 1980 en la ciudad de Acapulco como “La Familia”, pequeño restaurante especializado en la elaboración de comidas sanas y nutritivas.

Con la finalidad de hacer crecer y fortalecer el concepto en 1996 se constituye el Sistema de Franquicias 100% Natural

CONCEPTO

100% Natural permanece dentro de las expectativas del mercado como parte de una cultura donde la gente está interesada en comer y vivir sanamente. A más de 30 años, nuestra red de franquicias se consolida como pionera y líder en el ramo gastronómico de comida sana. Concepto que satisface la demanda actual del mercado que busca mejorar los hábitos alimenticios ante el incremento del sobrepeso y la obesidad

Considerada por Expansión como una de las 25 mejores franquicias de México.

VENTAJAS

- Prestigio de la marca 100% Natural.
- Concepto 100% mexicano de éxito probado y en constante crecimiento.
- Oferta de 2 modelos de negocio: restaurante y fast food.
- Productos estandarizados y certificados de gran calidad.
- Experiencia en el ramo con más de 30 años en el mercado, con la que se brinda asesoría técnica y supervisión para el éxito del negocio.
- Reducción de riesgos e incertidumbre al invertir en un negocio probado con rápido retorno de la inversión.
- Negocios exitosos con más de 10 años de permanencia en el mercado.
- Pertenece al Programa Nacional de Franquicias.
- La mayoría de nuestros franquiciatarios cuentan con más de una unidad como muestra del éxito obtenido.
- Aplicación permanente de la estandarización.
- Formamos parte de la Asociación Mexicana de Franquicias.

MODELOS DE RESTAURANTES

Los modelos de negocio Tipo Restaurante se han desarrollado para establecerse como primera fase de penetración del concepto 100% Natural en nuevos mercados.

-Ubicación: Principalmente en áreas marcadas de tráfico comercial, vehicular y peatonal.

-Superficie aproximada: 400 m²

-Áreas: Salón comedor (90-120 asientos), cocina (preparación, cocina caliente, cocina fría), Almacén, Panadería, Oficinas Administrativas.

-Menú: Desayunos, Comidas, Cenas, Bebidas, Postres, Infantil.

MODELOS FAST FOOD

Los modelos de negocio Tipo Fast food se han desarrollado para complementar la penetración del concepto 100% Natural en mercados donde ya existe por lo menos una unidad Tipo Restaurante.

-Ubicación: Áreas de comida rápida de Centros Comerciales.

-Superficie aproximada: 55 m²

-Áreas: Mostrador de venta, cocina (preparación, cocina caliente, cocina fría), Almacén, Oficinas Administrativas.

-Menú: Diseñado en base al menú de restaurante, pero más reducido con platillos de fácil preparación.

OBJETIVOS

Convertir a 100% Natural en la marca líder en el mercado de alimentos saludables.

Asociar a Franquiciatarios comprometidos en cuidar, vigilar y guiar a su Franquicia poniendo en práctica los conceptos de servicio, producto y calidad que distinguen a 100% Natural.

LO QUE NOS DISTINGUE

-Desde los inicios y a la fecha tenemos una gran experiencia de entusiasmo, trabajo en equipo y convencimiento sobre nuestros ideales.

-Nuestros productos se compran seleccionando los de mejor calidad para ofrecer a nuestros clientes la frescura y el sabor natural que siempre ha caracterizado a nuestro menú.

-Aplicamos nuestra filosofía de vida a los negocios.

-Reconocemos la necesidad de consolidar la empresa mediante la profesionalización.

-Nos esforzamos por establecer una relación duradera y de confianza mutua con clientes, franquiciatarios y colaboradores.

- Concepto de negocio en constante crecimiento.
- Por la calidad de los platillos y bebidas que ofrece nuestro menú sano, natural y delicioso.
- Tendencia del mercado orientada al cuidado de la salud, verse y sentirse bien.
- Incremento de personas que buscan opciones saludables para alimentarse.
- Afinidad con valores y filosofía de la empresa.
- Quienes han probado nuestra comida la recomiendan y desean invertir en un negocio exitoso.

SITUACIÓN ACTUAL

Actualmente carecemos de productos (miel, café, Tomate, setas etc) en los restaurantes. Esto deriva a buscar alternativas de adquisición con grupos indígenas organizados que produzcan con calidad y sustentabilidad, considerando el entorno natural con labores de manera armónica en sus localidades

Esta simbiosis de grupos organizados indígenas y 100% Natural, obedece a los principios de política donde se buscan beneficios económicos, ecológicos técnicos productivos con principios éticos, respetuosos, recíprocos y mejorar las condiciones étnicas de los grupos.

Para ello contamos con el Centro Demostrativo para el Desarrollo Sustentable La Ventana Palenque, que servirá como enlace de capacitación, quien se encargara de consolidar las actividades primarias en las comunidades indígenas mediante un modelo austero, ecológico e innovador donde se conjugue, experiencia, confianza y armonía con la naturaleza.

Los grupos solicitantes han sido elegidos por la; experiencia, visión empresarial ecológica en su entorno natural y la carencia de recursos que no les permite desarrollar e incrementar apiarios, equipos, accesorios y el recurso disponible para insumos y materia prima de cada actividad productiva.

Considerando lo anterior se efectua la siguiente propuesta denominada **“Producción apícola, torrefacción de café, e invernaderos de tomate en la zona selva y fronteriza”** en busca de producir y ofertar productos sanos, bajo técnicas de conservación del medio ambiente, que generen empleos, servicios, beneficios económicos, ecológicos y evitar la migración.

ACCIONES PERTINENTES

- a).- Ampliar los conocimientos técnicos, productivos, organizativos y de comercialización de todos los grupos.
- b).- Crear fuentes de empleos constantes directos e indirectos fomentando el arraigo en la localidad mediante alternativa productiva sustentable.
- c).- Capacitación constante, congruente y específica en los entornos naturales y unidades productivas.
- d).- Adquisición de los productos que cumplan los estándares de calidad,

- e).- Promover valor agregado mediante el embalaje, empaquetado, difusión y promoción de productos.
- f).- Realización de demostraciones de productos mediante stands en diferentes partes del país

DESTINO DE LOS RECURSOS

Serán aplicados para el pago de asistencia técnica, adquisición de colmenas, equipo de torrefacción, accesorios varios, infraestructura, material apícola e insumos, y varios a utilizar en el proceso productivo.

El establecimiento de estos proyectos serán en los municipios de; Palenque, Chilon, Ocosingo, Trinitaria y Comitán, corresponden a la etnia Chol y Tzeltal.

METAS:

- El establecimiento de 45 apiarios en diferentes localidades de las etnias Chol y Tzeltal.
- La adquisición de 1530 colmenas completas adaptadas a la región, con rendimiento promedio de 33 kgs por unidad.
- La comercialización de 50.490 toneladas de miel en tambores y pet, propiciando valor agregado.
- El establecimiento de un centro de torrefacción de café que genere 4800 kgs. anuales propiciando dar valor agregado.
- El establecimiento de dos invernaderos para la producción de tomate que generaran 80 toneladas anuales
- La capacitación constante de 60 familias de la etnias Chol y Tzeltal.
- La creación de 60 empleos directos y 15 indirectos durante el proceso; establecimiento,
- Proceso productivo, empaque y comercialización

OBJETIVOS:

- Crear doce empresas con beneficiarios de origen étnico chol – tzeltal, que mejoren la calidad de vida mediante el autoempleo, recursos económicos, arraigo a la localidad, asistencia técnica, capacitación y seguridad alimentaria.
- Vincular los canales de comercialización existentes y satisfacer la demanda actual.
- Aprovechar los recursos naturales de manera armónica sustentable mediante el establecimiento de apiarios, torrefacción de café e invernaderos de tomate.
- Fortalecer los lazos de capacitación y asistencia técnica con el Centro Demostrativo para el Desarrollo Sustentable La Ventana Palenque.
- Fortalecer e interactuar en la cadena productiva (beneficiarios – 100% Natural), establecimiento-proceso-comercialización.
- Evitar la migración de jóvenes, con la oferta de empleos remunerados, generando trabajo constante.

JUSTIFICACIÓN

Satisfacer la demanda actual de las tiendas 100% Natural de productos con estándar de calidad, cultivados de manera armónica con la naturaleza.

Coadyuvar empresa – grupos sociales en los procesos productivos, para mejorar calidad, cantidad y beneficios ecológicos, económicos y sociales en cada comunidad beneficiada.

Buscar esquemas productivos innovadores mediante la participación conjunta, capacitación y asistencia técnica en La Ventana, creando modelos de empresas étnicas que generen bienes y servicios en las localidades.

Aprovechar el recurso potencial de las localidades (suelo, agua, floración natural e inducida), con alternativas productivas que los beneficiarios conocen y desarrollan en un contexto real.

A corto plazo con la asistencia técnica específica propiciar conocimientos técnicos y empresariales con la finalidad de ofertar productos de calidad.

Finalmente buscamos alternativas sustentables donde se fortalezcan técnica y comercialmente los productos a obtener que deriven y solucionen el problema de desempleo, migración, abandono de tierras, beneficios ecológicos, económicos y la seguridad alimentaria en comunidades choles y tzeltales.

EXPANSIÓN INTERNACIONAL

Existe interés de parte de inversionistas por llevar la franquicia al extranjero, por lo que se contempla dicho crecimiento incursionando en mercados internacionales por medio de franquicias maestras y/o franquiciatarios master en determinados territorios.

MUNICIPIOS DE LA ZONA SELVA Y FRONTERIZA DE CHIAPAS

GRUPO	RESPONSABLE SOCIAL	PROYECTO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	APORT GRUPO	INAE	TOTAL
MIEL LA VENTANA	SANDRA GONZALEZ PERES	PRODUCCION APICOLA	ADOLFO LOPEZ MATEOS	PALENQUE	40,000.00	398,000.00	438,000.00
MONTAÑA SAGRADA	PASCUAL MENDOZA SANCHEZ	PRODUCCION APICOLA	BABILONIA	PALENQUE	40,000.00	398,000.00	438,000.00
MIEL CHOL	EMILIO ARCOS MENDEZ	PRODUCCION APICOLA	BABILONIA	PALENQUE	40,000.00	398,000.00	438,000.00
MIELES DE BABILONIA	FRNACISCO MENDOZA LOPEZ	PRODUCCION APICOLA	BABILONIA	PALENQUE	40,000.00	398,000.00	438,000.00
SANTA ROSA	ENRRRIQUE HERNANDEZ SOLIS	PRODUCCION APICOLA	SANTA ROSA	LA TRINITARIA	30,000.00	397,000.00	427,000.00
APICOLA SANTA ROSA	LINDORO HERNANDEZ SOLIS	PRODUCCION APICOLA	SANTA ROSA	LA TRINITARIA	30,000.00	397,000.00	427,000.00
RODULFO FIGUEROA	ARTURO MENDEZ PERES	PRODUCCION APICOLA	RODULFO FIGUEROA	LA TRINITARIA	30,000.00	397,000.00	427,000.00
ABEJAS DE POJCOL	SEBASTIAN GOMEZ HERNDEZ	PRODUCCION APICOLA	POJCOL	CHILON	40,000.00	398,000.00	438,000.00
ABEJA LEEK	MARIANA ALEGRIA VAZQUEZ	PRODUCCION APICOLA	LA VICTORIA	OCOSINGO	40,000.00	398,000.00	438,000.00
CAFÉ JAMIAGO LEEK	FLORINDA MORENO GUTIERREZ	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	LA VICTORIA	OCOSINGO	42,000.00	398,500.00	440,500.00
BALUN CANAAN	JULIAN HIDALGO MARTINEZ	PRODUCCION DE TOMATE	RANCHERIA COMITLAN	COMITAN	45,000.00	395,400.00	440,400.00
YALIXHAO	SEVERO ALAVARADO GARCIA	PRODUCCION DE TOMATE	YALIXHAO	LA TRINITARIA	45,000.00	395,400.00	440,400.00
	TOTAL				462,000.00	4,768,300.00	5,230,300.00