

MALA FAMA

Propuesta de Licenciamiento Comercial & Proyección Financiera

1. El Concepto de la Alianza

MALA FAMA es una marca gastronómica impulsada 100% por marketing digital masivo y creación de contenido. Buscamos cocinas anfitrionas con capacidad instalada para ensamblar y despachar nuestro producto.

¿Qué aportamos nosotros? Inyección directa de tráfico (físico y delivery) a su restaurante mediante campañas de redes sociales de alto impacto, sin que el local invierta un solo centavo en marketing, publicidad o creadores de contenido.

¿Qué aporta el restaurante? La manufactura del producto bajo nuestros estándares de receta y el cobro final al cliente, utilizando su infraestructura actual en sus horarios operativos.

2. El Modelo de Venta y el "Upsell"

Para maximizar las ganancias del restaurante anfitrión, el producto MALA FAMA se comercializa de forma individual (solo la hamburguesa). El precio de entrada agresivo actúa como el gancho perfecto para atraer volumen de clientes.

El verdadero negocio para el restaurante anfitrión radica en el Upsell: venderle a ese tráfico inyectado sus propias papas fritas, bebidas, cervezas o postres, reteniendo el 100% de ese margen de ganancia adicional.

3. Estructura de Costos y Rentabilidad Real (Por Unidad)

El modelo está diseñado para dejar un margen de ganancia líquida muy superior al promedio de la industria. *El costo operativo estimado incluye insumos y el costo físico del empaque oficial.*

Producto	PVP	Costo Producción	Utilidad Bruta	Regalía Mala Fama (REFERENCIAL)	Utilidad Neta Local (Físico)
Mala Fama (Sencilla)	\$4.95	\$2.22	\$2.73	\$0.80	\$1.93
Mala Fama (Doble)	\$5.95	\$2.98	\$2.97	\$0.80	\$2.17

* Para ventas por delivery, la Utilidad Neta del Local se ajusta a \$1.79 y \$2.03 respectivamente, deduciendo \$0.14 del envoltorio de seguridad.

4. Proyecciones Financieras Mensuales para el Local

Para ilustrar el impacto financiero de inyectar demanda directamente a su cocina, hemos simulado diferentes escenarios de volumen. La proyección se calcula sobre 26 días operativos al mes.

Parámetros del Cálculo:

- Mix de Ventas: 60% Mala Fama y 40% Mala Fama Doble.
- Tasa de Upsell: Estimamos que solo el 70% del tráfico generado comprará una bebida o porción de papas, generando un margen neto conservador de \$1.20 extra para el local.

Volumen Diario Inyectado	Ventas Mensuales (Unidades)	Utilidad Neta Hamburguesas	Utilidad Extra (Upsell)*	UTILIDAD TOTAL LOCAL
20 hamburguesas/día	520	\$1,053.52	\$436.80	\$1,490.32
30 hamburguesas/día	780	\$1,580.28	\$655.20	\$2,235.48
50 hamburguesas/día	1,300	\$2,633.80	\$1,092.00	\$3,725.80
100 hamburguesas/día	2,600	\$5,267.60	\$2,184.00	\$7,451.60

5. Sistema Operativo: Empaques y Liquidación

- **Compra de Inventario:** El restaurante adquiere los empaques oficiales al costo. El uso del empaque oficial es obligatorio para cada venta tanto para consumo en el local como delivery.
- **Liquidación Semanal:** No cobramos regalías por adelantado. Cada semana se realiza un corte de ventas realizadas; sobre ese número, el restaurante transfiere el Fee de \$0.80 (referencial) por unidad.
- **Auditoría:** Se audita de forma sencilla cruzando el inventario de empaques solicitados vs. las ventas reportadas semanalmente.

6. Marco Legal, Confidencialidad y Condiciones Operativas

Para garantizar la transparencia, proteger el modelo de negocio y asegurar la rentabilidad de ambas partes, esta propuesta se sustenta bajo el siguiente marco legal y operativo:

- **Confidencialidad:** Cualquier filtración de la estructura de costos, sistema de auditoría o estrategias de marketing a terceros será sancionada con una **multa compensatoria irrevocable de \$0,000 USD**, sin perjuicio de las acciones legales adicionales por daños y perjuicios.
- **Cláusula de No Competencia:** Durante la vigencia de esta alianza y por los doce (12) meses posteriores a su terminación, el restaurante no podrá copiar, replicar o participar en ningún modelo de negocio, receta o marca de "MALA FAMA" sustancialmente similar a MALA FAMA. **Penalidad:** El incumplimiento facultará a MALA FAMA a exigir una indemnización punitiva de **\$0,000 USD** por concepto de daño emergente y lucro cesante.
- **Obligatoriedad del Empaque Oficial:** El restaurante se obliga a despachar el 100% de las ventas en empaques oficiales. **Penalidad:** Por cada unidad detectada fuera de empaque oficial, se aplicará una **multa de \$0.00 USD por unidad**, y la rescisión automática e inmediata de la licencia.
- **Auditoría y Liquidación Financiera:** El retraso en la liquidación de regalías mayor a 24 horas después del corte semanal generará un **recargo punitivo del 00% sobre el monto total adeudado**, acumulable por cada semana de retraso.

- **Violación de Estándares:** La alteración de los procesos de cocción o el uso de ingredientes no autorizados, tras una primera advertencia, será sancionada con una **multa de \$0.00 USD** por evento.

CLÁUSULAS DE PROTECCIÓN Y NO COMPETENCIA

1. Exclusividad de Modelo y Producto: El restaurante anfitrión reconoce que el *Know-How* (receta, tiempos de cocción, armado, estructura de costos y estrategia de marketing) suministrado por "MALA FAMA" es un activo estratégico. En consecuencia, durante la vigencia de esta alianza y por un periodo de doce (12) meses posteriores a la terminación de esta, el restaurante se compromete a:

- No desarrollar, comercializar, ni promover productos de "MALA FAMA" o similares que utilicen una receta, estilo de armado, empaque o estrategia de marca que pueda confundirse o considerarse una réplica del modelo de "MALA FAMA".
- No implementar en su menú productos que compitan directamente con la oferta de "MALA FAMA" utilizando el conocimiento técnico adquirido durante la vigencia de este acuerdo.

2. Penalidad por Competencia Desleal: Cualquier intento de crear un producto "similar" o un clon de "MALA FAMA" utilizando la experiencia técnica adquirida durante esta alianza, será considerado una violación directa a la propiedad intelectual y a la buena fe comercial. Dicha falta facultará a "MALA FAMA" para exigir una indemnización punitiva de **\$0.00 USD** por concepto de daños y perjuicios, así como la eliminación inmediata de dicho producto del menú del restaurante, sin perjuicio de otras acciones legales.