



Tecnológico Internacional

INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
DE HOTELERÍA Y TURISMO ITHI

CARRERA: ADMINISTRACIÓN HOTELERA

**TEMA: Estudio de factibilidad para la creación
de un restaurante temático al Norte de
Quito basado en la gastronomía
representativa de las regiones del
Ecuador.**

Proyecto previo a la Obtención del Título de Tecnóloga en
Administración Hotelera.

Autora: Diana Soraya Calvachi Tacuri

Tutor: Ingeniero Libardo Figueroa

Quito- 2012

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mi esposo Paúl Castillo y a mi querido hijo Mateo Castillo, quienes son mi motivo de superación constante.

Por caminar siempre junto a mí, por disfrutar juntos nuestros éxitos pero también por superar los obstáculos que la vida nos ha presentado.

A mis padres por haberme inculcado valores y guiarme siempre por el camino correcto.

¡LOS AMO!

AGRADECIMIENTO

A Dios por permitirme culminar mis estudios con éxito, por ser mi luz de sabiduría y fortaleza durante mi carrera profesional.

A mis padres y hermanas por estar siempre junto a mí, brindándome su apoyo y por ser los pilares importantes en mi vida personal y profesional.

A mi esposo e hijo por su confianza y apoyo incondicional.

A mis queridos profesores quienes con sus conocimientos me instruyeron y me dieron la oportunidad de crecer profesionalmente.

A mi Tutor el Ingeniero Libardo Figueroa por sus conocimientos impartidos en lo que corresponde a mi trabajo de finalización de carrera.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, DIANA SORAYA CALVACHI TACURI declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático en el Norte de Quito basado en la gastronomía representativa de las Regiones del Ecuador, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

Diana Calvachi

Quito, 10 de Octubre de 2012

Ing. Libardo Figueroa B.

TUTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Libardo Figueroa B.

Quito, 10 de Octubre de 2012

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERO: El Ingeniero Libardo Figueroa B, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y la Sra. Diana Calvachi, por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO: Diana Calvachi, realizó el trabajo de fin de carrera titulado: Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático en el Norte de Quito basado en la gastronomía representativa de las Regiones del Ecuador, para obtener el título de Tecnóloga en Administración Hotelera en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, bajo la tutoría del Ing. Libardo Figueroa B.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”.

TERCERO: Comparecen, Ing. Libardo Figueroa B., en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y Diana Calvachi, como autora del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN

DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO EN EL NORTE DE QUITO BASADO EN LA GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DE LAS REGIONES DEL ECUADOR; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

Ing. Libardo Figueroa B.

TUTOR

Diana Soraya Calvachi Tacuri

AUTORA

TABLA DE CONTENIDO

Dedicatoria	I
Agradecimiento	II
Declaración de Autoría	III
Informe del Tutor	IV
Acta de Cesión	V
Tabla de Contenido	VII
Lista de Gráficos	XI
Lista de Cuadros	XII
Lista de Anexos	XV

CAPITULO I

1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

1.1 Ámbito Problemático	1
1.1.1 Análisis Macro	2
1.1.2 Análisis Meso	3
1.1.3 Análisis Micro	5
1.1.4 Análisis de Involucrados	7
1.2 Análisis de Problemas	8

1.3 Definición del Árbol de Objetivos	10
1.4 Análisis de Objetivos	12
1.5 Marco Lógico	13
CAPITULO II	
2. DESARROLLO DEL PROYECTO	
2.1 Viabilidad Comercial	15
2.1.1 Ventaja Competitiva	15
2.1.2 El Producto	16
2.1.3 Estudio de Demanda	19
2.1.3.1 Objetivo del Estudio del Mercado	20
2.1.3.2 Tabulación de las Encuestas	23
2.1.3.3 Conclusiones de las Encuestas	31
2.1.4 Estrategia de Distribución	31
2.1.4.1 Publicidad	32
2.1.4.2 Promoción	34
2.2 Viabilidad Legal	34
2.2.1 Permisos para la Apertura del Establecimiento	34
2.3 Viabilidad Técnica	41

2.3.1 Formas Alternativas de Producción	41
2.3.2 Requerimientos Tecnológicos	46
2.3.3 Requerimientos Organizativos	52
2.3.3.1 Costos de Mano de Obra Directa	55
2.3.4 Medidas de Protección del Medio Ambiente	57
2.3.5 Costos de inversión	58
2.3.5.1 Depreciación y Amortización	62
2.3.6 Costos de Operación	65
2.3.7 Costos de Administración y Ventas	73
2.3.8 Precios	78
2.3.9 Composición de Capital	80
2.4 Viabilidad Financiera	81
2.4.1 Flujo de Fondos	81
2.4.2 Punto de equilibrio	84
2.4.3 Análisis financiero	88
2.4.4 Conclusiones financieras	91
2.4.5 Manejo de crédito	92

CAPITULO III

3. Resultados del proyecto	95
----------------------------	----

CAPITULO IV

Conclusiones y Recomendaciones	106
--------------------------------	-----

BIBLIOGRAFIA	108
---------------------	-----

ANEXOS	110
---------------	-----

LISTA DE GRAFICOS

Gráfico No.1 Tabulación Encuesta Pregunta 1	23
Gráfico No.2 Tabulación Encuesta Pregunta 2	24
Gráfico No.3 Tabulación Encuesta Pregunta 3	25
Gráfico No.4 Tabulación Encuesta Pregunta 4	26
Gráfico No.5 Tabulación Encuesta Pregunta 5	27
Gráfico No.6 Tabulación Encuesta Pregunta 6	28
Gráfico No. 7 Tabulación Encuesta Pregunta 7	29
Gráfico No. 8 Tabulación Encuesta Pregunta 8	30
Gráfico No. 9 Logo para el restaurante 4 Sabores	33
Gráfico No. 10 Formas Alternativas de Producción	41
Gráfico No. 11 Organigrama Funcional del Restaurante	52
Gráfico No. 12 Punto de Equilibrio Entradas y Sopas	86
Gráfico No. 13 Punto de Equilibrio Platos Fuertes	86
Gráfico No. 14 Punto de Equilibrio Bebidas	87

LISTA DE CUADROS

Cuadro No. 1 Costos de Publicidad	33
Cuadro No. 2 Costos para la Apertura del Establecimiento	40
Cuadro No. 3 Costos de Mano de Obra Directa	56
Cuadro No. 4 Costos de Medidas de Protección del Medio Ambiente	58
Cuadro No. 5 Costos de Inversión Equipos de Cocina	59
Cuadro No. 6 Costos de Inversión Utensilios de Cocina y Servicio	60
Cuadro No. 7 Costos de Inversión Muebles y Enseres	61
Cuadro No. 8 Costos de Inversión Equipos de Oficina	61
Cuadro No. 9 Cuadro de Inversión Decoración	61
Cuadro No. 10 Costos de Inversión Seguridad Industrial	62
Cuadro No. 11 Gastos Depreciación	63
Cuadro No. 12 Gastos Amortización	64
Cuadro No. 13 Cristalería y Loza	67
Cuadro No. 14 Mantelería	67
Cuadro No. 15 Suministros de servicio	68
Cuadro No. 16 Matriz Combustible	69
Cuadro No. 17 Rol de Pagos Meseros	70

Cuadro No. 18	Resumen Costos Indirectos de Fabricación	71
Cuadro No. 19	Costos de Operación	72
Cuadro No. 20	Sueldos Trabajadores	74
Cuadro No. 21	Suministros de Limpieza	75
Cuadro No. 22	Suministros de Oficina	76
Cuadro No. 23	Uniformes	76
Cuadro No. 24	Pagos Servicios Básicos y Arriendo	77
Cuadro No. 25	Precios de Alimentos y bebidas	79
Cuadro No. 26	Inversión Total	80
Cuadro No. 27	Composición del Capital	80
Cuadro No. 28	Flujo de Fondos	83
Cuadro No. 29	Programa de Producción Punto de Equilibrio	85
Cuadro No. 30	Nivel de Ventas Punto de Equilibrio	85
Cuadro No. 31	Cálculo del Valor Actual Neto	89
Cuadro No. 32	Cálculo de la Tasa Interna de Retorno	89
Cuadro No.33	Cálculo del Periodo de Recuperación de la Inversión	90
Cuadro No. 34	Flujo de Fondos sin Financiamiento	93
Cuadro No. 35	Cálculo del VAN y TIR sin Financiamiento	94

Cuadro No. 36 Programa de Producción Anual	97
Cuadro No. 37 Programa de Producción Proyectado	98
Cuadro No. 38 Presupuesto de Ingresos	100
Cuadro No. 39 Programa de Egresos	101
Cuadro No. 40 Balance de Resultados	102
Cuadro No. 41 Presupuesto de Ingresos Proyectado	103
Cuadro No. 42 Presupuesto de Egresos Proyectado	104

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Proforma Publicimark	111
Anexo 2. Proforma Insumos Profesionales Insuprof Cía. Ltda.	112
Anexo 3. Cotización System Solutions	114
Anexo 4. Lista de Precios Huerto S.A	115
Anexo 5. Lista de Precios Bodega Bodstrom	116
Anexo 6. Recetas Estándar	120
Anexo 7. Tabla de Simulación de Pagos del Préstamo	125
Anexo 8. Rol de Pagos (Fondos de Reserva)	138
Anexo 9. Comprobación de VAN	139

CAPÍTULO I

1.1 Ámbito Problemático

El ámbito problemático se basa principalmente en el escaso número de restaurantes temáticos, basados en la gastronomía representativa del Ecuador, que hay en el Norte de la ciudad de Quito.

En el Ecuador la pérdida de costumbres y tradiciones, es cada vez más notoria, además la falta de identidad, el desconocimiento, el consumismo y el estar inmersos en una cultura occidental, son razones por las que la cultura gastronómica ecuatoriana se está perdiendo.

En las grandes ciudades del Ecuador y principalmente en el Norte de la ciudad de Quito existe un alto incremento en la implementación de establecimientos que ofertan alimentos y bebidas de otros países como chinos, mexicanos, italianos, americanos; la gran acogida que los mismos tienen, y sumado a esto las nuevas exigencias de las personas al momento de escoger un lugar para alimentarse, hace que el porcentaje de consumo de los productos gastronómicos ecuatorianos disminuya notablemente, ya que al no existir un lugar innovador, que sea netamente ecuatoriano, que brinde servicio personalizado y diferenciado, los ecuatorianos pierden el interés de disfrutar y conocer lo maravilloso que es el Ecuador.

1.1.1 Análisis Macro

Hoy en día la tendencia mundial está enfocada hacia la innovación, nuevos retos y cambios, es por eso que las personas cada vez se vuelven más exigentes a la hora de escoger un sitio de esparcimiento, diversión o distracción. Por tal motivo en el mundo surge la idea de la implementación de nuevas tendencias en lo referente a la restauración.

Los restaurantes temáticos en los últimos años se han posesionado como una de las oportunidades más atractivas y rentables del sector de alimentos y bebidas; pese a que en este sector existe mucha competencia, la implementación de este tipo de restaurantes alrededor del mundo ha logrado tener un éxito notable. Los restaurantes temáticos se han especializado en ofrecer un servicio totalmente diferente el cuál puede estar relacionado con una cultura o un determinado país como mexicano, árabe, japonés; o también por una característica temática que está dada por un tema como deporte, música, cine, etc.

En el mundo se puede ver que el tema en el que se enfocan ciertos restaurantes es muy diverso tal es el caso de un restaurante ubicado en Singapur cuya idea es la combinación de la ciencia con la gastronomía en un solo sitio; otro lugar que a pesar de que su tema es demasiado extravagante como lo es el restaurante Modern Toilet ubicado en Taiwan ha tenido una acogida muy impresionante tanto por taiwaneses como por extranjeros.

América Latina no se queda atrás en la tendencia mundial de brindar espacios temáticos con contenido artístico, tal es así que el primer restaurante temático

implementado en Latinoamérica es el restaurante bar EMBRUJO de Argentina cuyo enfoque es la magia.

Otra de las ciudades que cuenta con un gran número de restaurantes temáticos es la Capital Mundial del Entretenimiento: Las Vegas, que tiene todo para todos los gustos desde lo más elegante hasta lo más informal.

1.1.2 Análisis Meso

En el Ecuador con el pasar de los años los establecimientos de alimentos y bebidas han ido tomando posesión, hay más ecuatorianos con paladares exigentes y sobretodo desean un servicio totalmente diferente.

En el país y en las diferentes ciudades se puede encontrar restaurantes de diferentes tipos de comida como italiana, mexicana, china, comida rápida, comida ecuatoriana entre otras; pero los mismos con un servicio tradicional.

En las grandes ciudades como Guayaquil y Quito la apertura de restaurantes basados en un solo tipo de comida como lo es el sushi, tuvieron aceptación por parte de la gente de clase media alta y alta, ya que éste target al estar dispuesto a probar algo totalmente diferente dio esa oportunidad para que ese tipo de restaurantes se implementaran con gran éxito en nuestro país.

Aunque muchos ecuatorianos han perdido su identidad, las costumbres y tradiciones son una parte esencial de los mismos, la música, la religión, el dialecto, la cultura, la artesanía, la gastronomía, las leyendas y las festividades se fusionan para caracterizar a cada uno de los ecuatorianos.

Los ecuatorianos muchas veces prefieren consumir productos de otros países ya que no saben valorar o ignoran la gran variedad de productos que ofrece nuestro país, por lo tanto la propuesta de éste tema por una parte está enfocada a que los ecuatorianos conozcan su gastronomía y valoren, ya que al ser un país con una riqueza natural sorprendente, poseer gente trabajadora, emprendedora, respetuosa, amable y tener una cultura tan respetada por qué no dar la a conocer.

Ecuador posee un ecosistema muy diverso, está constituido por cuatro regiones que son Región Andina, Región Litoral, Región Amazónica y Región Insular, cada una de ellas guarda enormes tesoros que son las que las diferencian una de la otra, y que al adentrarse en cada uno de los rincones de este territorio hace de esto una experiencia inolvidable.

La Región Andina es conocida por sus majestuosas montañas y nevados, por sus coloridos mercados indígenas, por sus pueblos, haciendas antiguas y ciudades coloniales. Entre los principales productos de esta región encontramos: papas, maíz, trigo, cebada, fréjol, arveja, cuy, cerdo.

La Región Litoral se caracteriza por su clima cálido, su principal atractivo son las playas, en esta región se cultiva extensivamente importantes productos de exportación como el banano. También se produce café, cacao, arroz, soya, caña de azúcar, algodón, frutas y otros cultivos tropicales destinados a satisfacer la demanda de mercados nacionales e internacionales.

La Región Amazónica con su gran diversidad biológica de plantas y animales es un verdadero atractivo turístico, es hábitat de varios grupos étnicos que aún

conservan sus tradiciones y costumbres. Sus principales productos son: yuca, naranjilla, palma, cacao.

La Región Insular (Islas Galápagos) está compuesto por trece islas grandes, seis pequeñas y más de cuarenta islotes, que hacen que esta región sea misteriosa y fascinante, esta región cuenta con una maravillosa fauna, flora y geología. Las Islas Galápagos también poseen, especies endémicas de algodón, tomate, pimienta, guayaba y flor de la pasión.

1.1.3 Análisis Micro

En Quito el hábito por comer fuera de casa cada día aumenta más, se observa que para la gente de clase baja y media no es muy difícil encontrar un lugar para poder alimentarse debido a que sus gustos no son tan exigentes o no les hace falta buscar uno ya que aún tienen la tendencia de la alimentación casera, pero esto no ocurre con la gente de clase media alta y alta ya que tienen mayores exigencias, no solo salen a la calle en busca de satisfacer sus necesidades alimenticias, sino que buscan un ambiente propicio, comodidad para disfrutar su estadía mientras se alimentan.

Es por esto que surgió la idea de la creación de un restaurante temático que tiene un enfoque y un propósito totalmente diferente, ya que por medio del tema de este restaurante como lo es la gastronomía de las Regiones del Ecuador se quiere recuperar lo que la gente se está olvidando su cultura y sus tradiciones; el establecimiento al brindar al mercado calidad gastronómica ecuatoriana y un conjunto de nuevas sensaciones y experiencias; busca que tanto ecuatorianos

como extranjeros conozcan y se identifiquen con las maravillas que Ecuador posee.

Este restaurante temático se quiere implementar en el Norte de la ciudad de Quito ya que al ser Quito Patrimonio de la Humanidad y por ser una ciudad que está rodeada de museos, iglesias, monumentos, centros de diversión, se convierte en un lugar estratégico que tanto quiteños como turistas no pueden dejar de visitarlo.

El estudio de factibilidad para la creación de este restaurante se trata de una oferta gastronómica inspirada en el país, en el que tanto la comida a ofrecer como la decoración serán los elementos diferenciales de todas las ofertas gastronómicas que se puede encontrar en Quito, ya que se tendrá la decoración y el ambiente de las cuatro regiones del país.

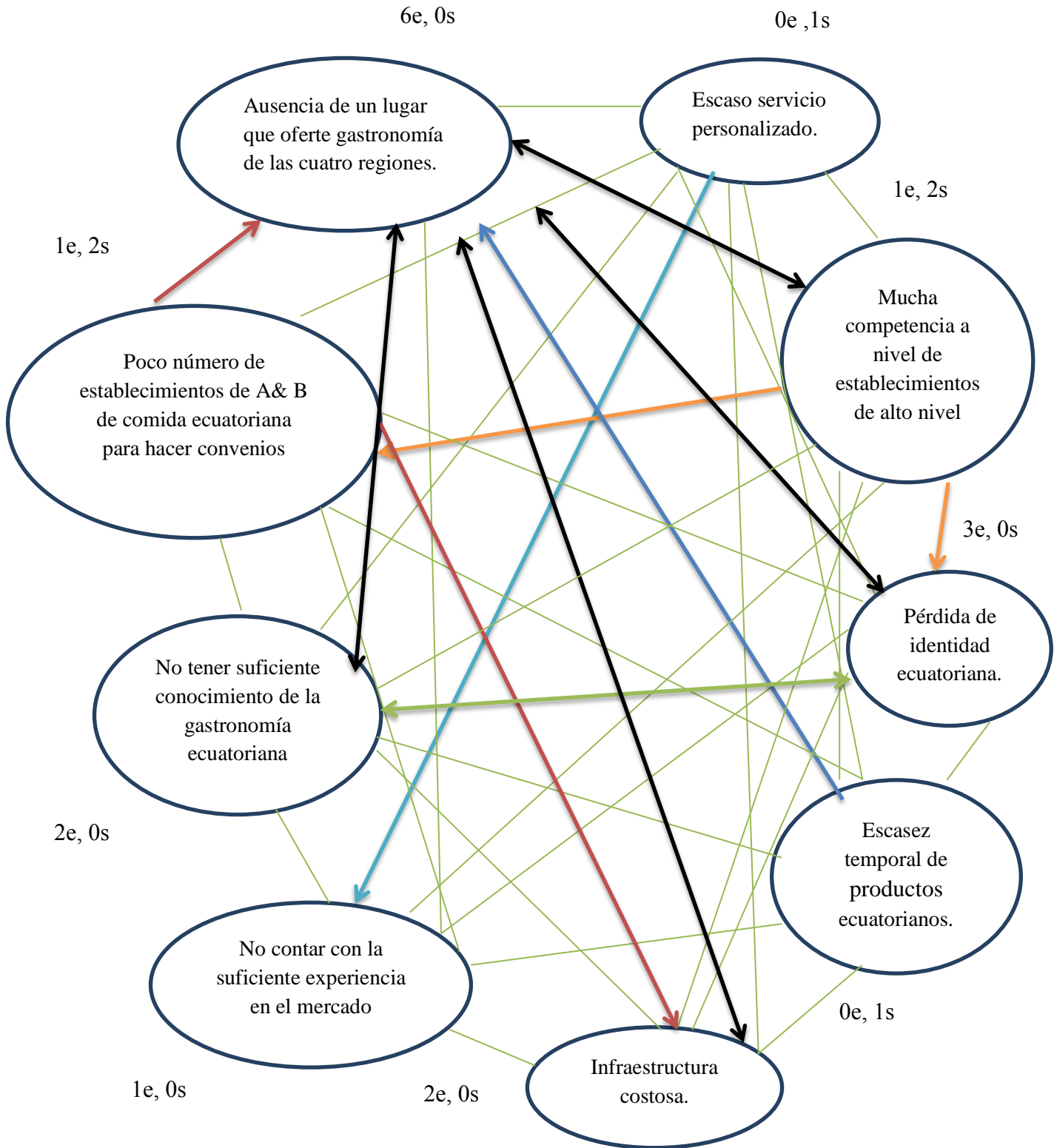
Además la insatisfacción de los clientes y la oportunidad de mercado a la que se suma el interés que existe por la gente de acudir a un lugar de encanto, innovador y sobre todo que se ajuste a sus exigencias, hace que esta sea una gran oportunidad de negocio, en el que no únicamente se tiene intereses personales, profesionales y económicos sino también que se pretende que tanto ecuatorianos como extranjeros se adentren en un país lleno de maravillas, no solamente en lo que se refiere a lugares sorprendentes sino también que reconozcan las costumbres y tradiciones ecuatorianas; y que la gente aprecie y rescate la cultura gastronómica ecuatoriana.

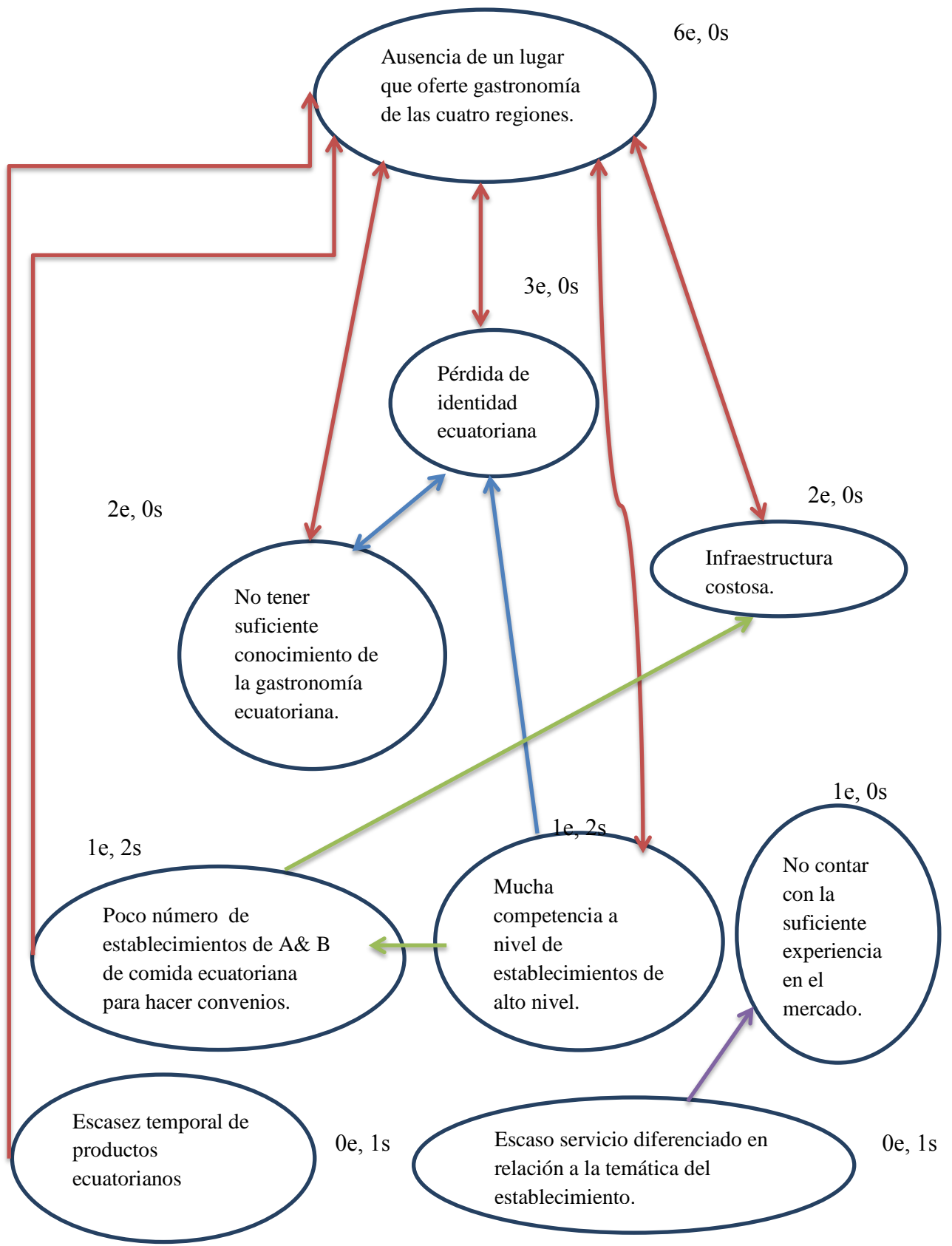
1.1.4 Análisis de Involucrados

¿POR QUE CREAR UN RESTAURANTE TEMÁTICO BASADO EN LA GASTRONOMÍA DE LAS CUATRO REGIONES DEL ECUADOR?

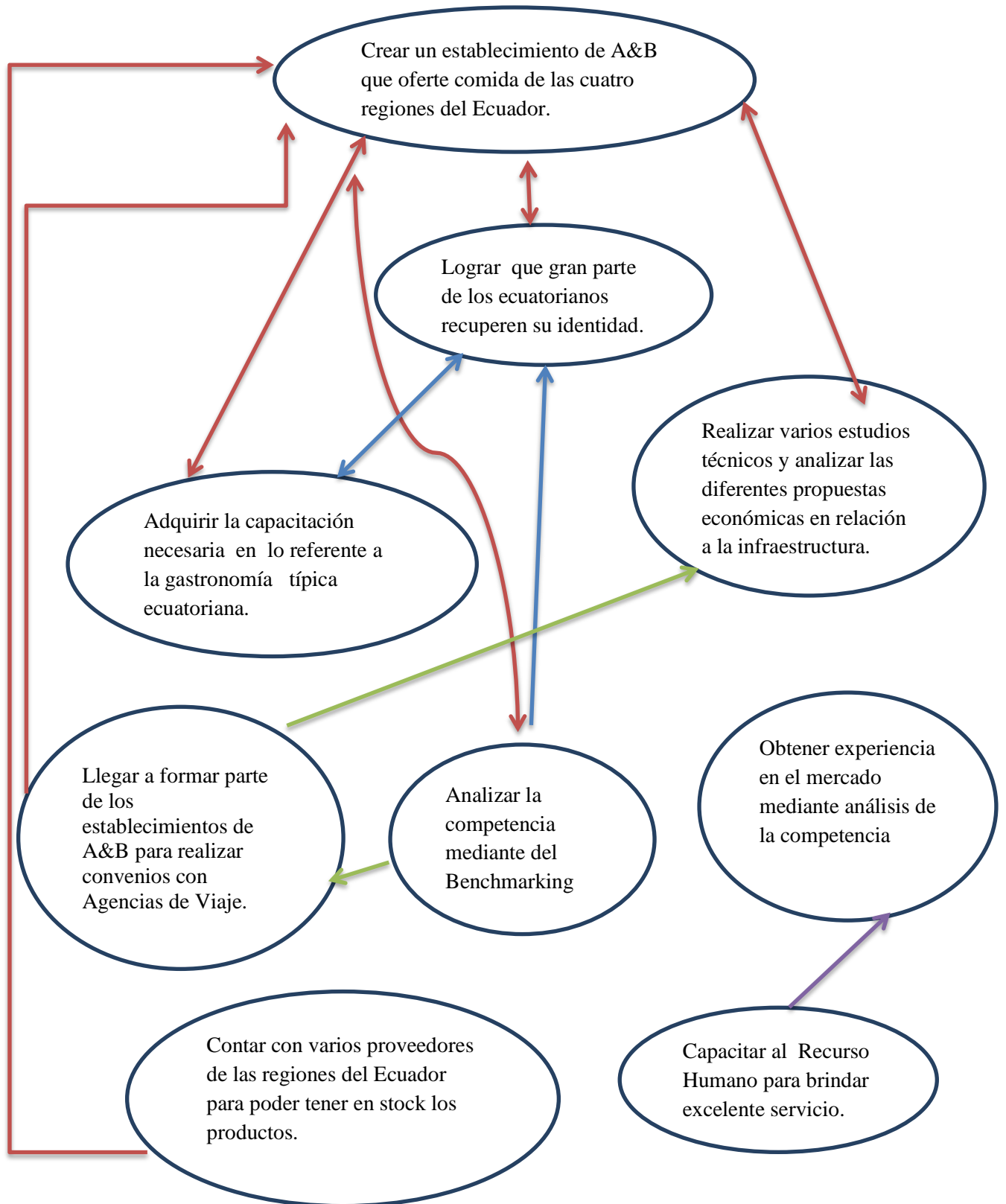
ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS
Clientes	Calidad, productos netamente ecuatorianos y nuevo ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de un lugar que oferte gastronomía de las cuatro regiones. • Escaso servicio en lo referente a la temática del establecimiento. 	Económicos
Dueños	Rentabilidad económica. Que el establecimiento sea parte de un circuito turístico.	<ul style="list-style-type: none"> • Mucha competencia a nivel de establecimientos gastronómicos de alto nivel. • Pérdida de identidad ecuatoriana. • Escasez temporal de productos ecuatorianos. • Infraestructura costosa. • No contar con la suficiente experiencia en el mercado 	Económicos Tecnología
Trabajadores	Nuevas plazas de empleo.	<ul style="list-style-type: none"> • No tener suficiente conocimiento de la gastronomía del Ecuador. 	Económicos Recursos Humanos Cognitivos
Agencias de viaje	Económicos	<ul style="list-style-type: none"> • Pocos establecimientos de A&B de comida ecuatoriana para hacer convenios. 	Económicos

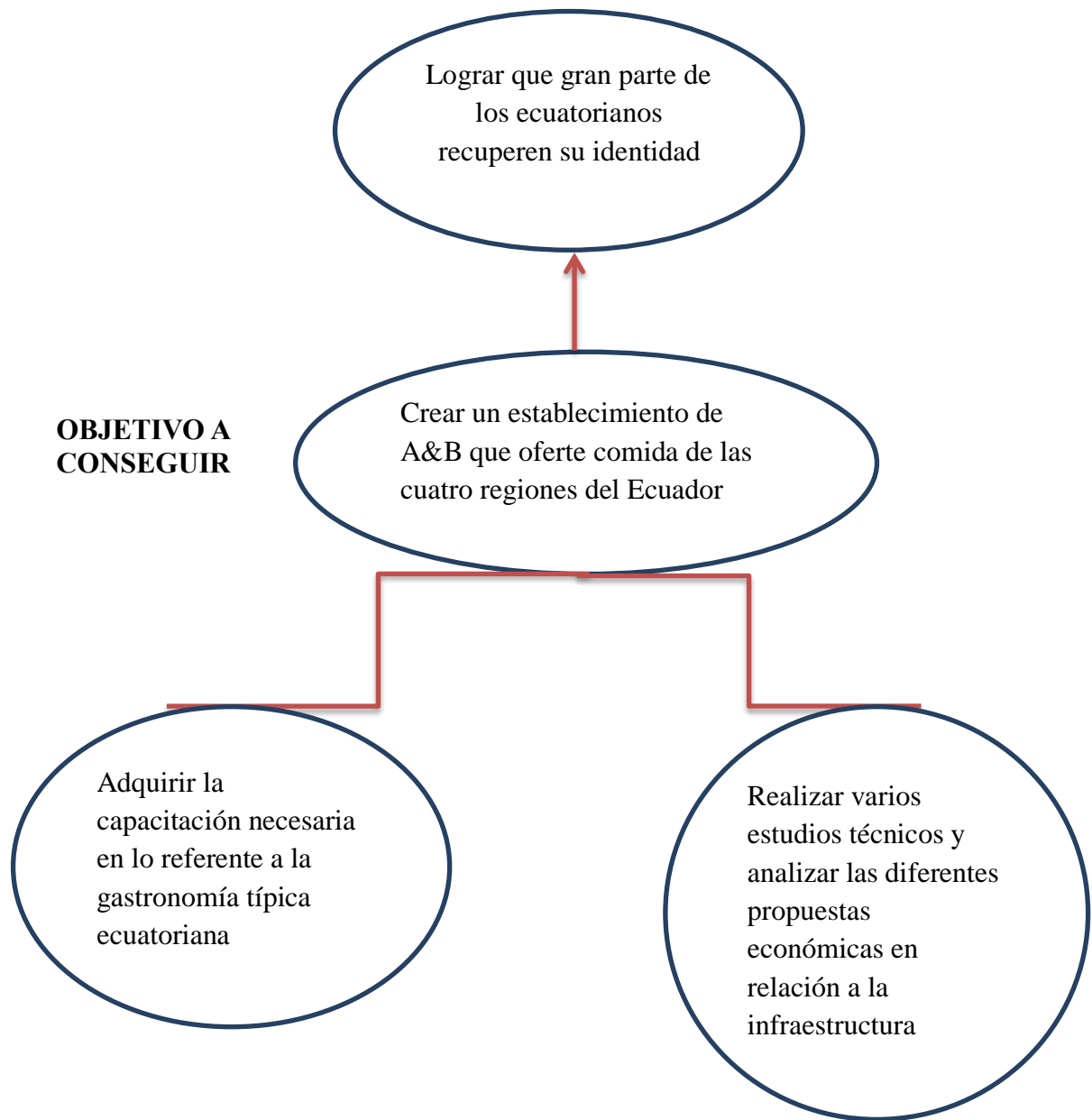
1.2 Análisis de Problemas



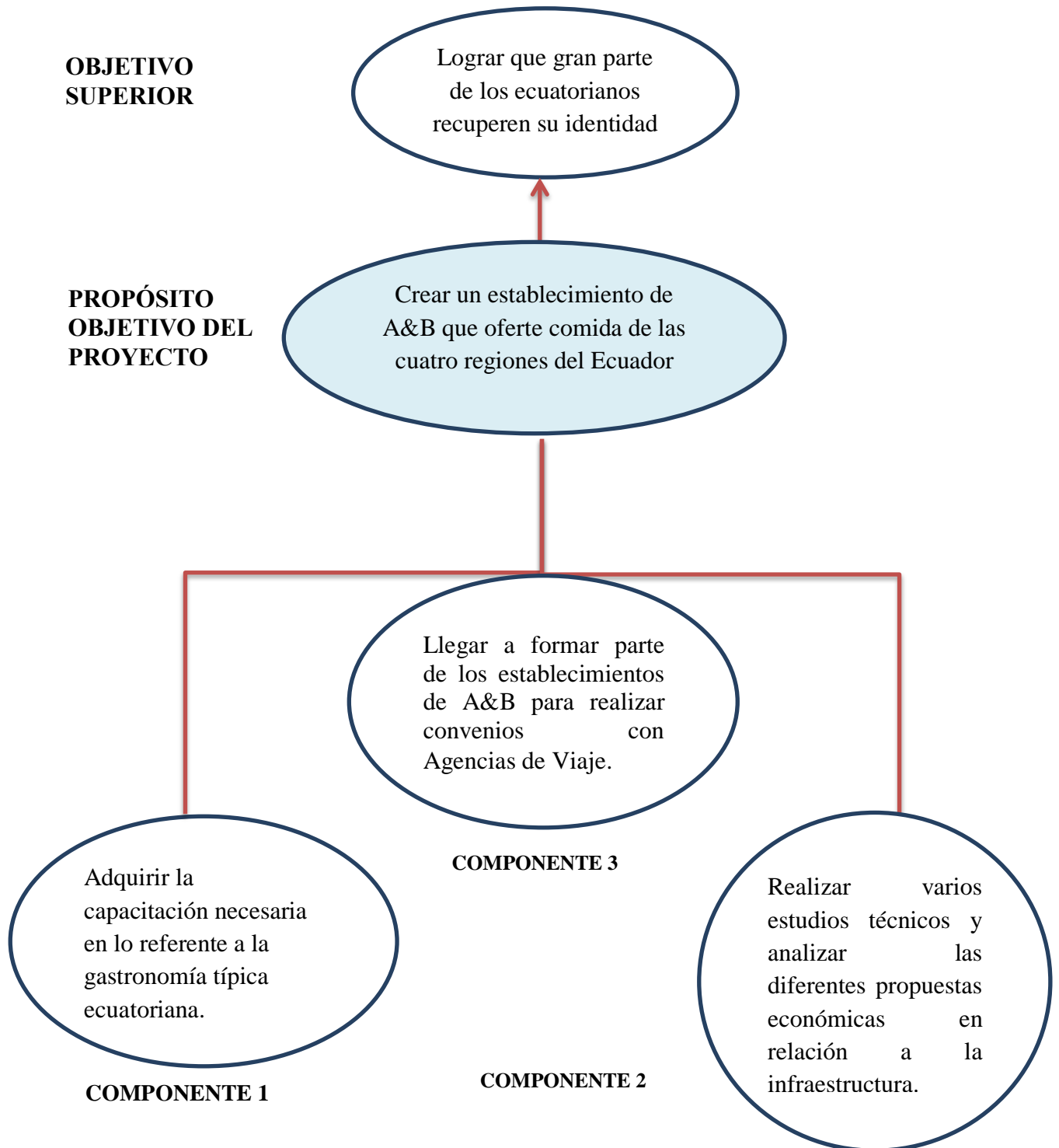


1.3 Definición del Árbol de Objetivos





1.4 Análisis de Objetivos



1.5 Marco Lógico

	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	VERIFICADORES
<p>FIN</p> <p>Lograr que gran parte de los ecuatorianos, especialmente quiteños recuperen su identidad.</p>	<p>Al existir en el mercado un establecimiento que ofrezca comida típica de las cuatro regiones, el consumidor se identificará de una mejor manera con el Ecuador y de esta forma se podrá recuperar las costumbres gastronómicas perdidas.</p>	<p>Apertura por parte de los consumidores ecuatorianos, y extranjeros</p>	<p>Encuestas</p>
<p>PROPÓSITO</p> <p>Crear un establecimiento de A&B que oferte la gastronomía más representativa de las cuatro regiones del Ecuador.</p>	<p>Diseñar un modelo de estudio de factibilidad eficiente, para poner en marcha el proyecto.</p>	<p>Introducción al mercado y aceptación del mismo.</p>	<p>Estudio de Mercado</p> <p>Disponibilidad de recursos económicos, técnicos y humanos</p>
<p>COMPONENTES</p> <p>Realizar varios estudios técnicos y analizar las diferentes</p>	<p>Conseguir que los requerimientos tanto tecnológicos como recursos humanos sean</p>	<p>Costos de inversión tanto en</p>	<p>Proformas</p> <p>Investigación</p>

<p>propuestas económicas en relación a la infraestructura.</p> <p>Adquirir la capacitación necesaria en lo referente a la gastronomía típica ecuatoriana.</p> <p>Llegar a formar parte de los establecimientos de A&B para realizar convenios con Agencias de Viaje.</p>	<p>los correctos.</p> <p>Capacitaciones tanto teóricas como prácticas.</p> <p>Firmar convenios con Agencias de Viaje, de esta forma se logrará que el establecimiento sea reconocido por los extranjeros y forme parte de un circuito turístico.</p>	<p>instalaciones como de equipos.</p> <p>Recurso Humano.</p> <p>Establecimiento Agencias de Viajes</p>	<p>de Campo.</p> <p>Práctica de las recetas de los platos más representativos.</p> <p>Documentos</p>
--	--	--	--

CAPÍTULO II

DESARROLLO DEL PROYECTO

2.1 Viabilidad Comercial

Dentro de la viabilidad comercial se detallará cual será la ventaja competitiva que el proyecto tiene para poder ingresar al mercado, además se realizará una breve descripción de los alimentos y bebidas que el restaurante ofertará, también se especificará la herramienta que se utilizará para conocer los gustos y necesidades de la población encuestada y se realizará el respectivo análisis e interpretación de los datos obtenidos.

Se detallarán los medios publicitarios y la promoción a utilizarse para llegar al mercado.

2.1.1 Ventaja Competitiva

La restauración temática es parte de la nueva tendencia gastronómica, se trata de establecimientos cuyo tema gira alrededor de productos innovadores en el que el consumidor está dispuesto a vivir nuevas experiencias.

Una de las principales ventajas en el mercado es el ser un establecimiento temático, ya que en el norte de la ciudad de Quito son pocos los establecimientos que tienen un tema específico; la idea de un restaurante temático cuyo tema está enfocado en las regiones del Ecuador es nuevo e innovador.

La gente en la actualidad no solo busca excelente comida sino también un ambiente confortable y distinto, es por esto que el establecimiento no solo va a

vender gastronomía ecuatoriana sino también nuevas experiencias, un conjunto de sensaciones y estética que será lo que le distinga al restaurante de otro.

Otra ventaja es el ofrecer gastronomía más representativa de las regiones del Ecuador, así el cliente tendrá variedad de platos para poder elegir y de esta forma el cliente ya no tendrá la necesidad de viajar de una provincia a otra para deleitarse de los platos típicos del Ecuador.

2.1.2 El Producto

El producto en un establecimiento de alimentos y bebidas es un conjunto de materias primas que son manipuladas y combinadas para ser transformadas en productos de consumo inmediato para complacer al consumidor; en el restaurante temático basado en las regiones del Ecuador 4 Sabores, los productos a ofertar serán los platos que corresponden a la gastronomía más representativa del Ecuador; se utilizará servicio americano; es decir, los platos saldrán emplatados desde el área de cocina.

Además el restaurante tendrá una capacidad para 32 personas, contará con dos mesas para seis personas, cuatro mesas para cuatro personas y dos mesas para dos personas. La atención será de miércoles a domingo de 12pm.a 8 pm.

En el Restaurante 4 Sabores los platos serán los siguientes.

❖**Locro de Papa:** Plato típico de la región sierra, cuya base es la papa; se sirve tradicionalmente con queso y aguacate.

❖ **Mote con Chicharrón:** Plato representativo de la sierra ecuatoriana, cuyos ingredientes básicos son el mote (maíz) y la lonja de chanco.

❖ **Mote Pillo:** Plato representativo de la provincia del Azuay.

❖ **Caldo de patas:** Sopa representativa de la región sierra, cuyo ingrediente principal es la pezuña de la vaca, que ya acompañada de mote (maíz).

❖ **Yaguarlocro:** Sopa compuesta de tripas de borrego, aguacate, cebolla, tomate, papas, acompañado de sangre de borrego refrita; es un plato representativo de la sierra.

❖ **Chugchucara:** Plato representativo de la sierra (Latacunga), es preparado con carne de chanco, mote (maíz), papas y el ingrediente principal cuero de chanco reventado.

❖ **Llapingachos:** Plato típico ambateño, son tortillas de papa rellenas de queso acompañada con chorizo ambateño, huevo frito, aguacate y curtido.

❖ **Fritada:** Su ingrediente principal es el chanco frito con su propia grasa principalmente en pailas de bronce, se sirve acompañado de mote, tostado.

❖ **Cuy asado:** Es representativo de la sierra, es preparado especialmente en fiestas populares.

❖ **Ceviche de camarón:** Plato representativo de la costa ecuatoriana, es una mezcla de cebolla, tomate, jugo de naranja y limón. Se sirve con canguil (maíz), tostado (maíz) y chifles (verde).

❖ **Cazuela de mariscos:** Sopa de la costa ecuatoriana, cuya base es el verde, maní y la gran variedad de mariscos (camarón, corvina, almeja, calamar, pulpo, langostinos, entre otros.)

❖ **Maito:** Plato representativo de la Amazonía, cuyo principal ingrediente es la tilapia envuelta en hoja de achira, se sirve acompañado de yuca y curtido.

❖ **Humitas:** Son típicas de la sierra, cuya preparación es a base de maíz molido, el mismo que es mezclado con manteca de cerdo, cebolla y huevo; la más es envuelta en hoja de maíz y son cocidas al vapor.

❖ **Empanadas de morocho:** Típicas de la sierra ecuatoriana, hechas a base de morocho partido y rellenas de pollo.

❖ **Empanadas de verde:** Típicas de la región costa, por ser su base el verde; pueden ser rellenas de carne, pollo, pescado o camarón.

❖ **Rosero:** Bebida típica de la sierra.

❖ **Jugos de frutas:** En el Ecuador existe una gran variedad de frutas, las mismas serán utilizadas para realizar los jugos; como por ejemplo: babaco,

maracuyá, tomate de árbol, tamarindo, taxo, guayaba, guanábana, sandía, entre otros.

2.1.3 Estudio de la Demanda

El estudio se lo realizará en el Distrito Metropolitano de Quito en la parroquia Mariscal Sucre ubicada al Centro- Norte de Quito.

Según la información otorgada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos la población de la Parroquia Mariscal Sucre es de 12976 habitantes en el año 2010.

El cálculo de la muestra se realizará a través de la fórmula que se utiliza para el cálculo de muestra en poblaciones finitas hasta 99999 elementos.

$$n = \frac{Z^2(p * q)N}{e^2(N - 1) + Z^2(p * q)}$$

n =Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confianza 95% → (1.96)

N = Tamaño de la población → 12976 habitantes

e= Error de muestreo → 5%

p= Probabilidad de éxito → 50%

q= Probabilidad de fracaso → 50%

$$n = \frac{Z^2(p * q)N}{e^2(N - 1) + Z^2(p * q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5 \times 0.5) \times 12976}{(0.05)^2(12976 - 1) + (1.96)^2(0.5 \times 0.5)}$$

$$n = 373.15 \rightarrow 373$$

A través del cálculo realizado se obtuvo que el tamaño de la muestra para realizar las encuestas es de 373 personas.

2.1.3.1 Objetivo del Estudio del Mercado

El estudio de mercado se lo realizará a través de fuente primaria, para este proyecto se hará uso de las encuestas cuyos datos serán obtenidos directamente por la autora del proyecto a los habitantes de la Parroquia Mariscal Sucre - Centro- Norte de la ciudad de Quito.

El objetivo principal es determinar el comportamiento, actitud y preferencias de dichas personas ante este proyecto, con la finalidad de ofrecer productos que satisfagan las necesidades del mercado.

El modelo de la encuesta a realizar será el siguiente:

6.- ¿Estaría dispuesto/a a consumir en este lugar?

Si () No ()

7.- ¿Cuál es su nivel de ingresos?

Sueldo básico ()

De 500 en adelante ()

De 300 a 500 dólares ()

8.- ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar por persona en dicho establecimiento?

De 10 a 20 dólares ()

De 20 a 30 dólares ()

De 30 dólares en adelante ()

Gracias por su colaboración!

2.1.3.2 Tabulación de las Encuestas

1.- ¿Con que frecuencia consume alimentos fuera de casa?

Una vez a la semana ()

Todos los días ()

Tres veces a la semana ()

Nunca ()

Una vez al mes ()

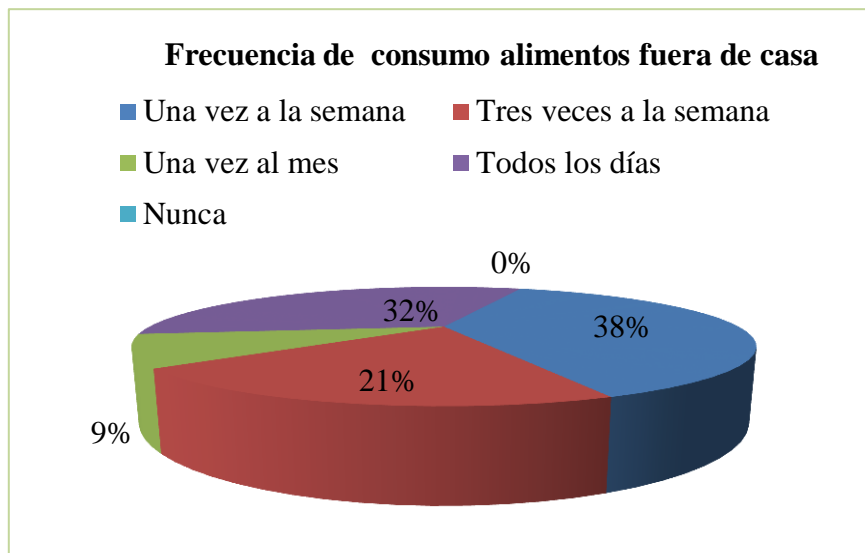


Grafico No. 1 Frecuencia de consumo de alimentos fuera de casa.
(Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

El 38 % de la población consume alimentos fuera de casa una vez a la semana, el 32% lo hace todos los días, el 21% tres veces a la semana y el 9% una vez al mes.; lo que significa que emprender un negocio de alimentos y bebidas es rentable, ya que la tendencia por comer fuera de casa siempre existirá.

2.- ¿Cuándo come fuera qué clase de comida consume?

Comida ecuatoriana ()

Comida rápida()

Comida china ()

Otro tipo de comida ()

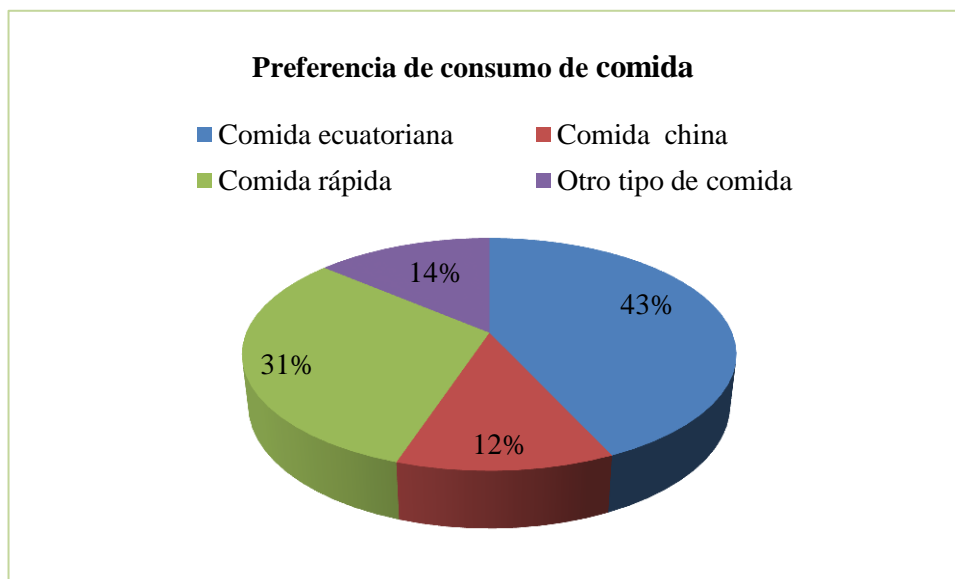


Grafico No.2 Preferencia de consumo de comida en los habitantes de la Parroquia Mariscal Sucre. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

El 43% de la población consume comida ecuatoriana, el 31% consume comida rápida, el 12% consume comida china y un 14% consume otro tipo de comida (mexicana, italiana, japonesa.); estos datos revelan que al aperturar un establecimiento que oferte gastronomía ecuatoriana, se obtendrá el rendimiento deseado debido a la acogida que la comida ecuatoriana tiene.

3.- ¿Le gusta la comida ecuatoriana?

Si ()

No ()



Gráfico No.3 Gusto por la comida ecuatoriana en los habitantes de la Parroquia Mariscal Sucre. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Al 91% de la población encuesta le gusta la comida ecuatoriana, mientras que al 9% no le agrada; lo que hace que la idea del establecimiento temático basado en la gastronomía de las regiones del Ecuador sea buena debido al alto porcentaje de gusto por la comida ecuatoriana.

4.- ¿Usted está de acuerdo que los ecuatorianos están perdiendo sus costumbres y tradiciones?

En Acuerdo ()

Ni en Acuerdo, Ni en Desacuerdo ()

En Desacuerdo ()

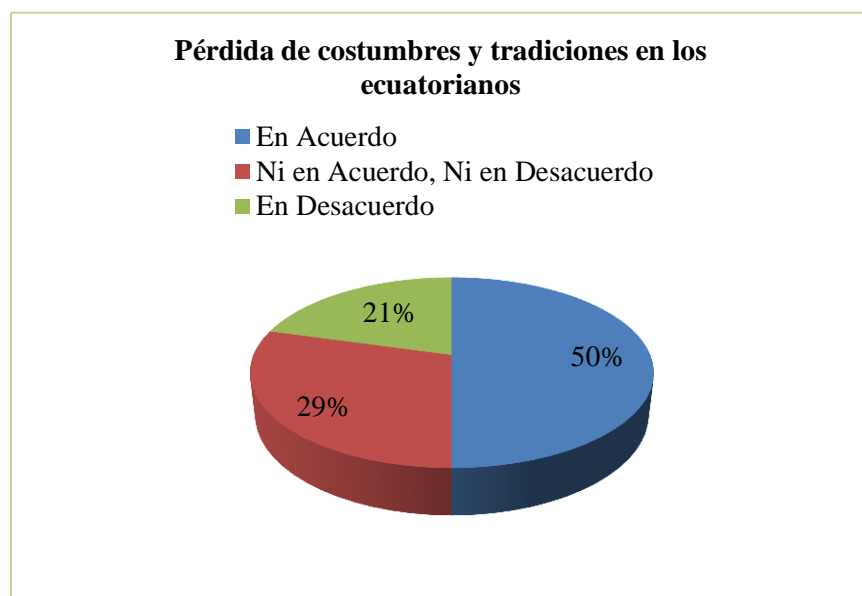


Grafico No.4 Pérdida de costumbres y tradiciones en los ecuatorianos. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

El 50% de la población está de acuerdo que los ecuatorianos están perdiendo sus costumbres y tradiciones, el 29% no está ni en acuerdo ni en desacuerdo y el 21% no está de acuerdo que los ecuatorianos están perdiendo sus costumbres y tradiciones; esto nos indica que la mitad de la gente encuestada está consciente que la pérdida de costumbres y tradiciones es cada vez más notoria.

5.- ¿Le gustaría que en el Sector de La Mariscal se abra un restaurante en el que usted pueda encontrar comida de las cuatro regiones del país?

Si () No ()

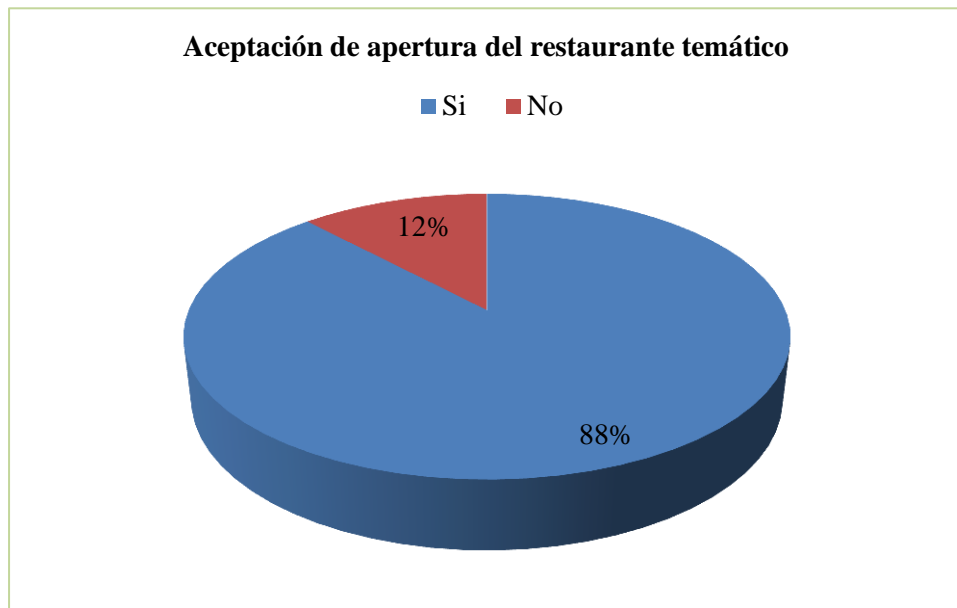


Grafico No.5 Aceptación de la apertura del restaurante temático basado en la gastronomía más representativa del Ecuador en el sector de la Mariscal. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Al 88% de la población encuestada le gustaría que en el Sector de la Mariscal se abra un restaurante que oferte comida de las cuatro regiones del Ecuador, mientras que al 12% no le gustaría; lo que señala que la apertura del establecimiento en este lugar tendrá aceptación.

6.- ¿Estaría dispuesto/a a consumir en este lugar?

Si () No ()

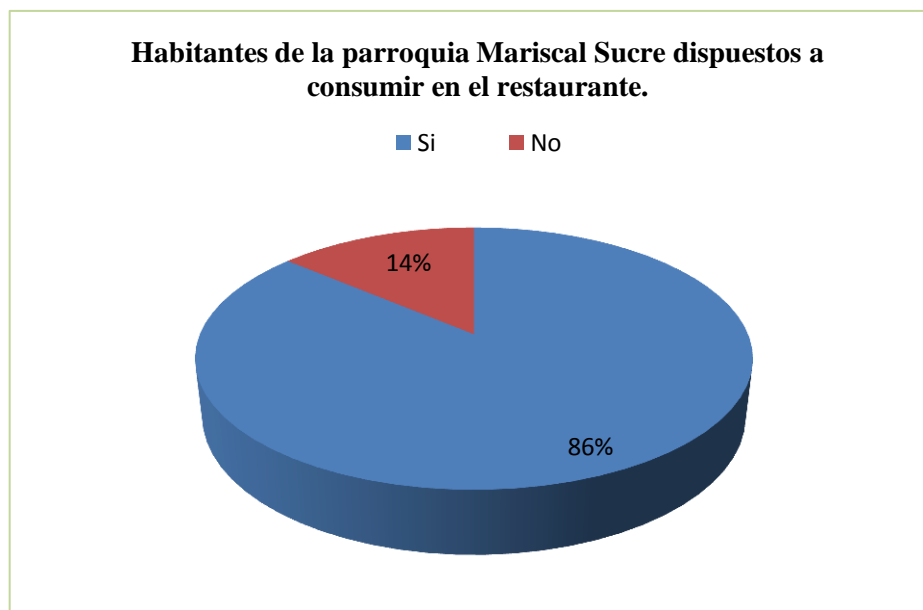


Grafico No.6 Habitantes de la parroquia Mariscal Sucre dispuestos a consumir en el restaurante. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

El 86% de la población estaría dispuesta a consumir en este establecimiento, mientras que el 14% no. Estos resultados indican que el proyecto no solamente tendrá la aceptación deseada sino también beneficio económico.

7.- ¿Cuál es su nivel de ingresos?

Sueldo básico ()

De 300 a 500 dólares ()

De 500 en adelante ()

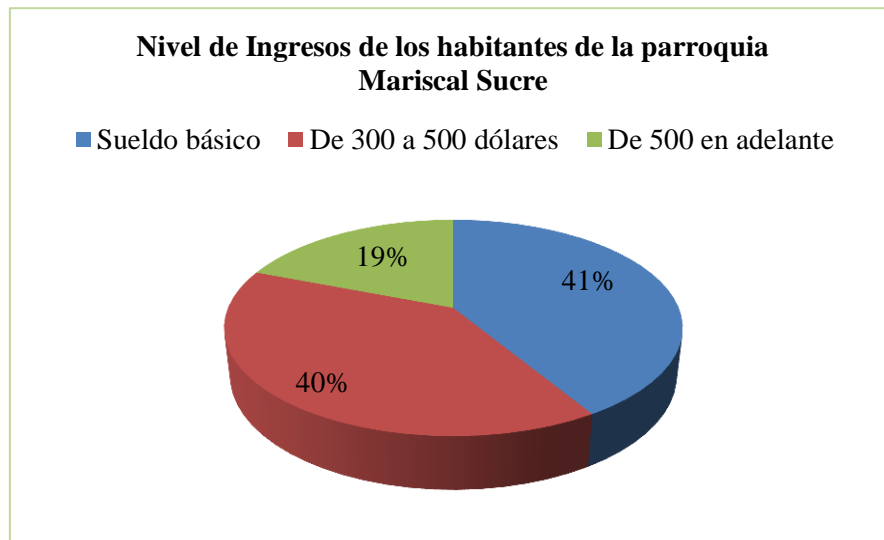


Grafico No. 7 Nivel de ingresos de los habitantes de la parroquia Mariscal Sucre. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

El 41% de la población tiene como ingresos el sueldo básico, el 40% su nivel de ingresos va de 300 a 500 dólares y el 19% sus ingresos son mayores a 500 dólares, lo que indica cual es la capacidad económica de los futuros clientes y las exigencias que el establecimiento debe tener para suplir las necesidades alimenticias de los mismos.

8.- ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar por persona en dicho establecimiento?

De 10 a 20 dólares ()

De 20 a 30 dólares ()

De 30 dólares en adelante ()

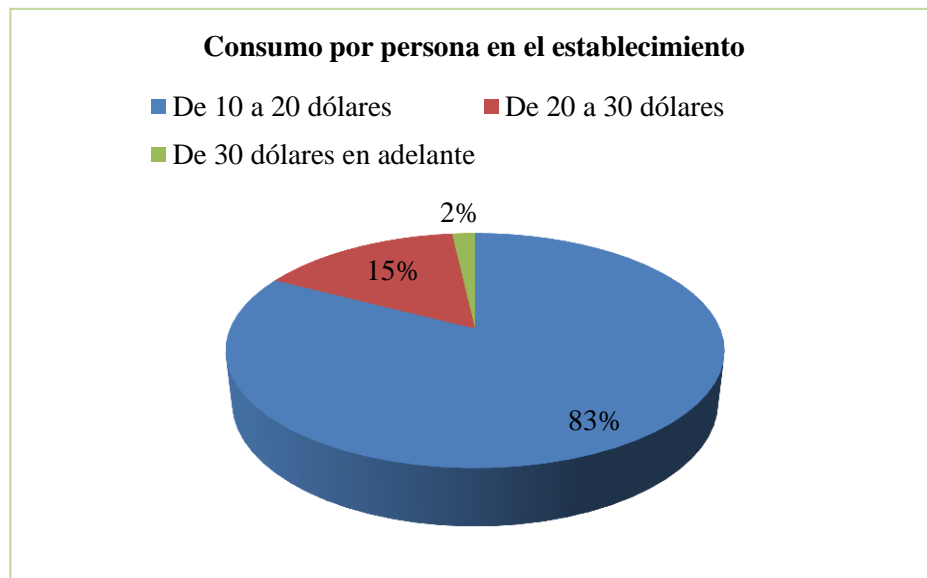


Grafico No.8 Consumo por persona en el establecimiento. (Abril-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

El 83% estaría dispuesto a gastar por persona en dicho establecimiento de 10 a 20 dólares, el 15% de 20 a 30 dólares y el 2% de 30 dólares en adelante, con estos datos se podrán establecer los precios de los alimentos y bebidas que pretende ofertar el establecimiento.

2.1.3.3 Conclusiones de las Encuestas

A través de la interpretación cuantitativa de los datos de la encuesta, el 88% de la población de la Parroquia Mariscal Sucre tiene una actitud positiva ante este proyecto, se ha logrado conocer sus preferencias gastronómicas.

A pesar de que a un 91% de la población encuestada le gusta la comida ecuatoriana, al momento de elegir la clase de comida que consume, la comida ecuatoriana se impone a la comida rápida solo con un 12%, lo que revela que la principal competencia serán los establecimientos que expenden este tipo de comida.

2.1.4 Estrategia de Distribución

La distribución se la realizará de manera directa al cliente, el cliente acudirá al establecimiento de manera voluntaria y sin presión; esta forma de venta, es bien vista por el cliente, pues no se sentirá presionado para comprar, solamente sabe que en este establecimiento tiene a su disposición diversos platillos ecuatorianos y que puede consumirlos cuando desee.

Lo que atraerá a que el cliente haga uso del servicio no solamente será la decoración del establecimiento sino la forma de servicio brindado; además de que geográficamente el establecimiento estará en un lugar estratégico por donde transita gran cantidad de personas nacionales y extranjeras.

2.1.4.1 Publicidad

La excelencia en la calidad tanto del servicio como de los productos, acompañados de una experiencia diferente, hará que el cliente sea el encargado de hacer publicidad gratuita.

Además, se realizará publicidad a través de flyers, los mismos que serán entregados en la zona de influencia, es decir en la Parroquia Mariscal Sucre de Quito, para que el establecimiento se dé a conocer intensivamente; con lo que se logrará atraer clientes y al mismo tiempo ser fuente de información para ser recomendado para turistas.

Estos flyers serán entregados en agencias de viaje, almacenes y a personas que transcurran por el lugar cuya edad sea de 25 años en adelante, y serán entregados durante los primeros tres meses de apertura.

Se realizarán 1000 flyers con la empresa PubliciMark el costo de esta cantidad de flyers será de 115 dólares. **(ANEXO No. 1)**

También se realizará publicidad a través de radio; la cuña publicitaria tendrá un costo de 150 dólares que tiene la duración de 20 segundos, la publicidad será rotativa, en medios selectos y horarios a escoger, se realizarán cuatro por programa y el valor será de 450 dólares mensuales. La publicidad se efectuará los tres primeros meses de apertura. Esta publicidad también se la realizará con PubliciMark. **(ANEXO No. 1)**

Se creará un blog del restaurante en el cual se detallara la carta, los servicios, fotografías del establecimiento, promociones.

El logo estará presente en toda la publicidad, el mismo que transmitirá elegancia, calidad, innovación y excelencia.

El diseño del logo será el siguiente:



Grafico No. 9 Logo del Restaurante

Elaborado por: Miguel Lara

Los costos de publicidad serán los siguientes:

Cuadro 1 Costos de Publicidad

COSTOS DE PUBLICIDAD	
PUBLICIDAD	COSTO
LOGO	20
FLYERS	115,00
ELABORACIÓN DE CUÑA	150,00
CUÑA EN RADIO	450,00
TOTAL	735,00

Nota: Tabla de precios para la publicidad del restaurante 4 Sabores. (Mayo-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.1.4.2 Promoción

Durante el primer mes de apertura por un consumo mayor a veinte dólares se les obsequiará un postre a elegir.

Promoción en ventas: Se realizará alianzas estratégicas con negocios que queden cerca del establecimiento, y se les dará un descuento especial para aquellos clientes que acudan por esta promoción.

Se realizarán descuentos especiales cada tres meses, con la finalidad de gratificar la fidelidad de los clientes.

También se harán sorteos de consumo a través de la emisora que realizará la publicidad.

2.2 Viabilidad Legal

2.2.1 Permisos para la Apertura del Establecimiento

Primero se citará los requerimientos legales que se necesita para la creación de un establecimiento de Alimentos y Bebidas en el Distrito Metropolitano de Quito y luego se estimará los costos correspondientes a cada uno de los permisos detallados.

•Legalización del contrato de arrendamiento

Para la legalización del contrato de arrendamiento a través del Juzgado de Inquilinato son necesarios los siguientes requisitos:

- Original y cuatro copias del contrato de arrendamiento.
- Original y copia del pago por tasa judicial.(5 USD)

➤Original y copia de cédula y papeleta de votación del arrendatario.

El tiempo de entrega del contrato de arrendamiento ya legalizado es de dos días laborables.

•**Patente Municipal**

Es un requisito que se lo establece para personas naturales, jurídicas, sociedades que ejercen actividades comerciales, financieras, profesionales, industriales e inmobiliarias, este documento se lo puede obtener en cualquier administración zonal municipal.

La base imponible para el primer año será de 10 dólares que es el valor mínimo establecido por el Código Orgánico de Organización Territorial, Gobiernos Autónomos y Descentralización. (COOTAD). Este requisito se lo entrega en un lapso de 24 horas después de haber sido entregados los documentos.

Es necesario presentar los siguientes requerimientos:

➤Formulario de patente (0.20)

➤Copia de la cédula y papeleta de votación de la persona que va ejercer la actividad económica.

•**RUC (Registro Único de Contribuyentes)**

El RUC es el número de identificación tanto para personas naturales como jurídicas que realizan alguna actividad económica. No tiene costo, la entrega es inmediata y los requisitos son los siguientes:

- Original y copia a color de la cédula y papeleta de votación.
- Original y copia de planilla de agua, luz o teléfono.
- Patente Municipal

•IRM (Informe de Regulación Metropolitana)

Es un informe necesario para realizar los trámites en el Municipio, se lo realiza en la Administración Zonal correspondiente y tiene una validez de dos años, el tiempo estimado del trámite es de cuatro días y se debe presentar los siguientes requisitos:

- Formulario del IRM (4 USD).
- Copia del pago del impuesto predial del año en curso.
- Copia de cédula y papeleta de votación.

•Uso de Suelo

Es un documento que determina la compatibilidad de funcionamiento del establecimiento con el uso de suelo asignado al sector donde se va a operar. Trámite sin costo. La duración aproximada del trámite es de ocho días y se necesita los siguientes documentos:

- Solicitud de uso de suelo.
- Copia del pago del impuesto predial del año en curso.
- Copia de la cédula y papeleta de votación del dueño del local.
- Original y copia de IRM.

•LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Comerciales)

Es un documento que habilita la actividad comercial, tiene validez de un año calendario (31 enero – 31 de diciembre). Los requisitos son los siguientes:

- Formulario de solicitud LUAE
- Copia del RUC
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Copia de informe de Compatibilidad de suelo.
- Permiso Medioambiental otorgada por la Dirección de Medio Ambiente del Municipio.
- Permiso de Salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública.
- Permiso de Bomberos otorgado por el Cuerpo de Bomberos.

Una vez entregado el formulario, las copias de documentos correspondientes se debe esperar entre 15 días a un mes para la inspección de los Bomberos, una vez que los Bomberos emitan el informe, el Municipio entrega la Licencia.

•Turismo

Para el pago de la tasa de turismo se debe tomar en cuenta los activos fijos que posee el establecimiento y calcular a través del 1x1000. Este trámite demora aproximadamente 15 días.

- Llenar formulario de registro.
- Copia del informe de uso de suelo.

- Dos copias de la Patente.
- Copia de cédula y papeleta de votación
- Inventario de los bienes, muebles y activos del establecimiento.

• Certificado del Medio Ambiente

- Cumplir con las ordenanzas ambientales exigidas por la Secretaria del Medio Ambiente (Trampas de gas, extractor de olor, campanas de gases, reciclaje de aceite, etc.)
- Llenar el formulario de solicitud.
- Carta del impuesto predial del año en curso del dueño del predio.
- Copia del RUC.
- Copia de la cédula y papeleta de votación.

Una vez entregados los documentos necesarios se debe esperar la inspección entre ocho y quince días, luego se debe acudir al Municipio para cancelar 53,80 dólares correspondientes al trámite.

• Certificado de Capacitación de Manipulación de Alimentos

- Tomar la capacitación en Manipulación de Alimentos.

Este curso se lo puede tomar en el Centro de Formación y Capacitación CAPACITUR, tiene la duración de 16 horas y un costo de 110 dólares

•Carnet de Salud de cada empleado (Ministerio de Salud Pública)

El costo para este requisito es de 12 dólares por carnet y la entrega de los mismos es de ocho días aproximadamente y son necesarios los siguientes requisitos:

- Exámenes y resultados de orina, heces, sangre.
- Copia de la cédula y papeleta de votación de los trabajadores.

•Permiso de Funcionamiento de Salud (Ministerio de Salud Pública).

Documento de proceso y vigilancia sanitaria, la tasa que se debe cancelar es por servicios, en este caso es de 65.80 dólares por tratarse de un restaurante de primera categoría. El tiempo aproximado de este trámite es de dos días.

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de inspección.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Restaurantes de lujo y Primera categoría).
- Copia de la cédula y papeleta de votación del propietario del establecimiento.
- Copia del RUC.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos.
- Copias de certificados de salud ocupacional.
- Permiso de Bomberos/ Licencia Metropolitana única de Funcionamiento.

A continuación se detalla los costos para cada uno de los requisitos legales para la apertura del establecimiento.

Cuadro 2 Costos para la Apertura del Establecimiento

COSTOS DE REQUISITOS PARAL LA LEGALIZACIÓN DEL RESTAURANTE	
REQUISITO	COSTO
Legalización contrato de arriendo	5,00
Patente Municipal	10,20
RUC	0,00
IRM	4,00
Uso de Suelo	0,00
LUAE	0,00
Turismo	139,16
Certificado Medio Ambiente	53,80
Certificado Capacitación Manipulación de A.	110,00
Carnet Ocupacional	108,00
IEPI	116,00
Permiso de Funcionamiento de Salud	65,00
Gastos Abogado	500,00
TOTAL	1111,16

Nota: Tabla de valores a cancelar para la apertura del Restaurante 4 Sabores (Junio – 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3 Viabilidad Técnica

2.3.1 Formas Alternativas de Producción

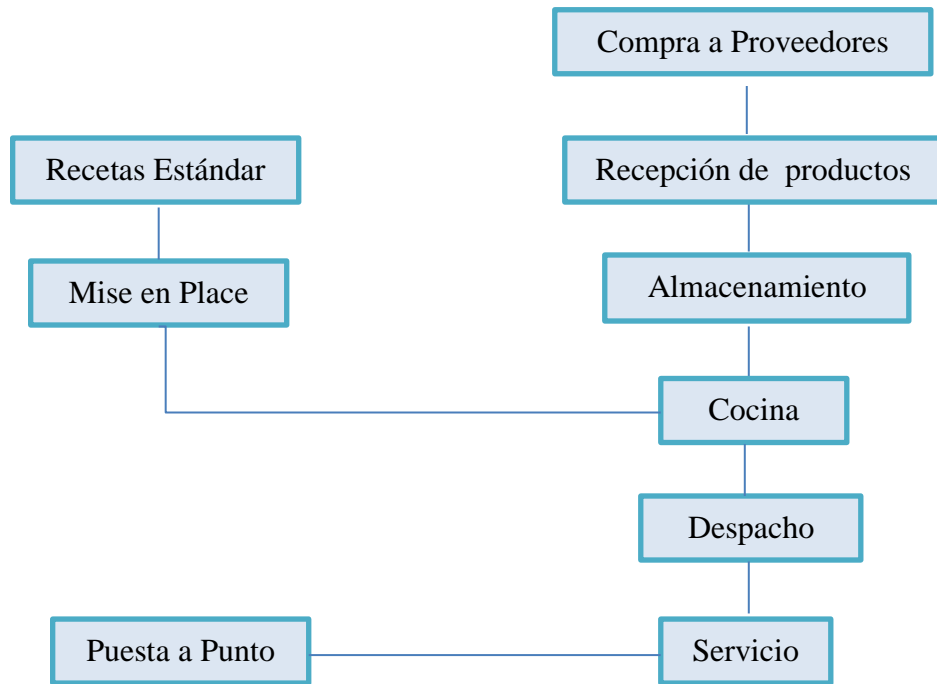


Grafico No.10 Formas Alternativas de Producción. (Mayo-2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

El Restaurante 4 Sabores se caracterizará por brindar un excelente servicio y calidad gastronómica, para conseguir estos objetivos, en el establecimiento los trabajadores tendrán que cumplir con las cinco claves de inocuidad de alimentos dispuestas por la Organización Mundial de la Salud.

Clave 1: Mantener la Limpieza

- Lavarse las manos con frecuencia antes, durante y después de la preparación de alimentos.
- Lavarse las manos después de ir al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteger las áreas de cocina y alimentos de insectos, plagas y otros animales.

Clave 2: Separación de alimentos crudos y cocinados

- Separar las carnes rojas, carne de ave, cerdo y pescado crudos de los demás alimentos.
- Usar diferentes equipos y utensilios, como cuchillos y tablas, para manipular los distintos alimentos.
- Conservar los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.

Clave 3: Cocinar completamente

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, aves, cerdo, huevos y pescado.
- Hervir los alimentos como guisos y sopas para asegurarse que han alcanzado los 70°C.
- En el caso de carnes verificar la temperatura interna con la ayuda de un termómetro.

Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras

- No dejar alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Refrigerar la antes posible los alimentos cocidos no calientes y los perecederos preferiblemente por debajo de los 5°C.
- Mantener la comida a temperatura mayor a 65°C, antes de servir.
- No guardar alimentos durante mucho tiempo en el refrigerador.
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

Clave 5: Uso de agua y materias primas seguras

- Usar agua segura.
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Elegir alimentos procesados para su inocuidad.
- Lavar y desinfectar frutas, verduras y hortalizas antes de su preparación.
- No utilizar alimentos caducados.

Después de haber puntualizado las cinco claves para la inocuidad de los alimentos que serán utilizadas en el restaurante se detallará el proceso de producción.

Compra a Proveedores: Se seleccionará a los proveedores tanto de productos agroecológicos como de otros insumos, y se realizará las respectivas negociaciones.

Se efectuarán las compras de acuerdo a los criterios de calidad, costo y frecuencia de uso.

Recepción de Productos: La recepción de productos se realizará bajo los criterios de aceptación y rechazo de los mismos. Comprobación de temperatura, frescura, olor, etiquetas y empaque. Esta zona debe estar completamente limpia para evitar el riesgo de contaminación.

Almacenamiento: Se realizará el almacenamiento bajo el procedimiento FIFO (First in, First out). Se almacenará de la siguiente forma:

Almacenamiento seco: El lugar y equipos deben estar siempre limpios y ventilados para evitar el crecimiento de moho y deberá tener una buena iluminación; los alimentos deben estar separados de la pared y los anaqueles deberán tener una separación del piso máxima de 15cm, para facilitar la limpieza.

Almacenamiento en Frío: Revisar con regularidad la temperatura de los equipos tanto de refrigeración (1°C- 4°C) como los de congelación (- 18° C), las repisas y bandejas internas de los equipos deben ser de acero inoxidable e impermeables.

Recetas Estándar: El chef será el encargado de realizar las recetas estándar, con el fin de reducir pérdidas y desperdicios.

Mise en Place: Se realizará la producción de la materia prima bajo las claves de manipulación de alimentos, para luego ser transformados en las diferentes áreas de cocina (área fría, área caliente).

Cocina: La preparación de los alimentos se la realizará bajo normas calidad, manipulación y estandarización. Las personas encargadas de esta área deberán disponer de termómetros para poder comprobar la temperatura de los alimentos que están preparando.

Despacho: En esta área se colocarán los platos ya listos para servirse, se realizará el respectivo control para que el plato pueda o no salir.

Puesta a punto: Los encargados de esta acción realizarán las siguientes actividades dentro de puesta a punto:

- ✓ Limpieza del salón (Barrer, trapear, limpieza de ventanas, puertas)
- ✓ Limpieza de baños y áreas públicas.
- ✓ Mise en place
- ✓ Montaje de mesas
- ✓ Montar las estaciones de servicio
- ✓ Realizar el briefing (reunión antes de la apertura)
- ✓ Apertura del salón

Servicio: Se realizarán las siguientes actividades:

- ✓ Saludar y dar la bienvenida a los clientes.
- ✓ Ofrecer las mesas de acuerdo a las exigencias y necesidades de los clientes.
- ✓ Presentarse por su nombre, ponerse a la orden del cliente.
- ✓ Informar sobre las formas de pago.
- ✓ Inmediatamente entregar el menú.

- ✓ Esperar unos minutos para que el cliente decida y /o dar sugerencias de la carta.
- ✓ Informar promociones.
- ✓ Tomar el pedido y verificar el mismo.
- ✓ Avisar al cliente si la preparación de su plato se demora.
- ✓ Ingresar el pedido.
- ✓ Servir primero las bebidas.
- ✓ Servir los platos por el lado derecho del cliente.
- ✓ Verificar que los alimentos sean de agrado del cliente.
- ✓ Retirar los platos por el lado izquierdo.
- ✓ Esperar que el cliente pida la cuenta.
- ✓ Preguntar si desea factura y tomar los respectivos datos.
- ✓ Entregar la cuenta al cliente.
- ✓ Pedir permiso al cliente para tomar el dinero o tarjeta de crédito.
- ✓ Llevar el cambio y la factura al cliente.
- ✓ Agradecer al cliente por la visita e invitarle a que regrese.
- ✓ Acompañarle a la puerta.
- ✓ Limpiar la mesa y montar para que esté lista para un nuevo cliente.

2.3.2 Requerimientos Tecnológicos

Los implementos para las diferentes áreas del restaurante serán los siguientes:

Equipo de Cocina

- Cocina de cuatro quemadores

- Extractor de olores
- Freidora
- Horno
- Parilla
- Mesas de trabajo
- Congelador
- Refrigerador
- Licuadora Comercial
- Lavaplatos de dos pozos
- Repisas
- Balanza
- Cilindro de gas industrial

Utensilios de Cocina y Servicio

- Tamalera de 32cm.
- Caldero bordeado de 45cm.
- Caldero recortado de 40cm.
- Caldero recortado de 32cm.
- Paila de 60cm.
- Paila de 42cm.
- Lavacaras de acero inoxidable 34cm.
- Cucharones de acero inoxidable
- Cucharón sopero

- Cuchareta perforada de acero inoxidable
- Rallador
- Abre latas
- Aplastador de papa
- Exprimidor de limón
- Cuchillos chef cebollero
- Cuchillos puntilla
- Colador malla metálica
- Chaira
- Batidor de mano 35cm.
- Espátula de silicón
- Bolillo de acero inoxidable
- Pinzas
- Maso metálico
- Tablas de picar
- Canastas para cubiertos
- Bandejas de servicio rectangulares

Cristalería y Loza

- Platos 31cm (Plato base)
- Platos bowl 17cm. (Plato sopero)
- Platos 25cm.(Plato fuerte)
- Platos 22.9cm. (plato entrada)

- Cevicheros
- Jarro 320cm.
- Cucharas
- Tenedores
- Cuchillos
- Vasos
- Jarras de vidrio de 1 litro
- Azucareras
- Saleros
- Pimenteros

Mantelería

- Manteles de color blanco
- Cubremanteles de color beige
- Servilletas de color blanco

Muebles y Enseres

- Mesas rectangulares y cuadradas.
- Sillas
- Mobiliario de caja

Equipo de Oficina

- Computadora

- Teléfono inalámbrico

Suministros de Oficina

- Blocs de 100 facturas
- Blocs de 100 comandas
- Resma de papel bond 75g.
- Caja de bolígrafos
- Carpetas Archivadoras

Suministros de Servicio

- Servilletas
- Fundas
- Tarrinas desechables para sopas
- Tarrinas desechables para plato fuerte o entradas
- Vasos desechables con tapa
- Salsas en sachet

Utensilios de Limpieza

- Trapeador
- Escobas
- Palas
- Fundas de basura
- Desinfectantes

- Cloro
- Detergente
- Cepillo de baño
- Papel Higiénico
- Jabón Líquido
- Tachos de basura pequeños
- Guantes
- Viledas

Equipos de Seguridad

- Botiquín
- Extintor
- Detector de gas
- Señalética

2.3.3 Requerimientos Organizativos

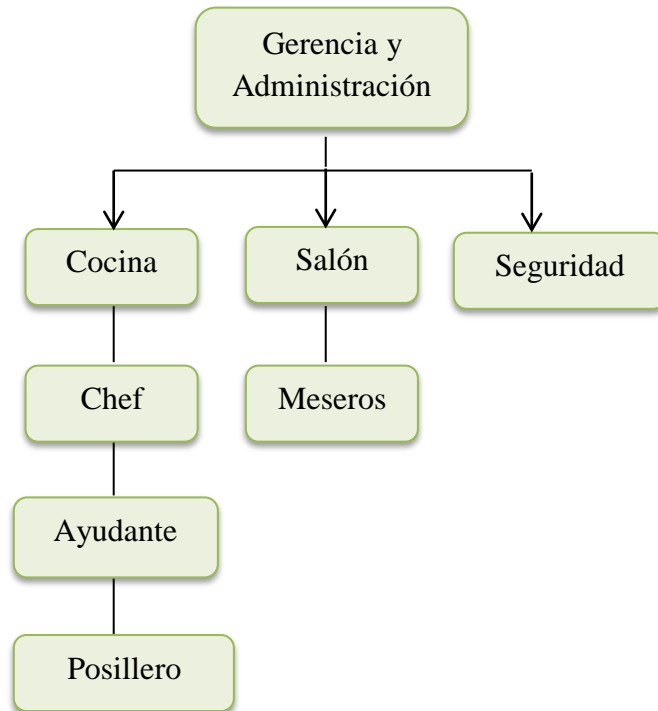


Grafico No.11 Organigrama Estructural del Restaurante (Mayo 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

Gerente y Administrador.- En este puesto se dirigirán las funciones relacionadas con la planeación, organización, coordinación, supervisión y dirección de todas las actividades del restaurante y del personal, con el objeto de alcanzar un óptimo funcionamiento.

El Administrador será el encargado de realizar los pagos a los proveedores, realizar operaciones bancarias y legales y pago a los empleados.

Perfil

- Tener título de Administrador con experiencia mínima de 3 años.

- Ser responsable, amable, honesto y honrado.
- Capacidad de liderazgo y trabajo en grupo.
- Habilidad de comunicación, gestión y organización.
- Habilidad en relaciones públicas y humanas.
- Espíritu de emprendimiento.

Chef.- Será el responsable de dirigir la cocina y controlar el cumplimiento de las normas de manipulación higiénica de los alimentos y de las recetas estándar.

Se encargará de las compras e inventario y distribuir el trabajo en la cocina, controla la limpieza, orden, aptitudes y actitudes del personal.

Perfil

- Tener título o egresado en la carrera de gastronomía con experiencia mínima de tres años.
- Tener conocimientos de las normas de higiene de los alimentos.
- Ser responsable, honesto y honrado.
- Habilidad en relaciones públicas.
- Dispuesto a trabajar bajo presión.
- Buena presencia.
- Espíritu de emprendimiento.

Ayudante de cocina- Su función será ayudar al chef en la preparación de los alimentos, y mantener la limpieza del área de la cocina.

Perfil

- Tener conocimientos de la gastronomía ecuatoriana
- Ser responsable, amable, honesto y honrado.
- Dispuesto a trabajar bajo presión.
- Espíritu de emprendimiento.

Posillero.- Será el encargado del lavado del menaje de la cocina, y será apoyo para la limpieza de las áreas públicas.

Perfil

- Dispuesto a trabajar bajo presión
- Ser responsable, amable, honesto y honrado
- Espíritu de emprendimiento.

Meseros.- Se encargarán del orden y limpieza del salón, serán responsables de su rango de trabajo, serán los encargados del servicio y pedido de mesas, de brindar servicio cordial y eficiente y de reordenar su rango de trabajo después del servicio.

Perfil

- Ser responsable, amable, honesto y honrado.
- Dispuesto a trabajar bajo presión
- Capacidad de trabajo en grupo.
- Habilidad en relaciones públicas.

- Espíritu de emprendimiento.

Seguridad.- Será el encargado de mantener la seguridad dentro y fuera del establecimiento.

Perfil

- Ser responsable, amable, honesto y honrado
- Habilidad en relaciones públicas.
- Espíritu de emprendimiento.

2.3.3.1 Costos de mano de obra directa

Para los costos de mano de obra directa se tomará en cuenta el personal que estará relacionado directamente con la producción, se necesitará de un Chef, un Ayudante de Cocina y un Posillero. Estos costos serán incluidos para el cálculo del costo total de la receta estándar de cada alimento y bebida que se ofertará en el establecimiento.

Cuadro 3 Costos de Mano de Obra Directa

ROL DE PAGOS MANO DE OBRA DIRECTA									
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P						
CHEF	400	37,4	48,60	400,00	4800,00	400,00	292	200,00	5692,00
AYUDANTE DE COCINA	292	27,30	35,48	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4234,00
POSILLERO	292	27,30	35,48	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4234,00
SUBTOTAL									14160,00
IESS PATRONAL A.									1434,67
TOTAL									15594,67
PROVISIÓN MENSUAL									1299,56

Nota: Rol de Pagos del personal necesario para la producción en el Restaurante 4 Sabores (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Los costos para la mano de obra directa en el establecimiento para el primer año será 15594.67 dólares y se deberá tener mensualmente una provisión de 1299.56 dólares.

2.3.4 Medidas de Protección del Medio Ambiente

- Se realizará la separación de desechos orgánicos, inorgánicos y vidrio, a través de recipientes que llevarán la identificación para dicho reciclaje.

- Utilizar trampa de grasa para los fregaderos, una para los dos fregaderos; para evitar la contaminación de agua; de esta manera se logra la separación de aceite y sólidos del agua residual de la cocina.

- Reciclar el aceite de desecho procedente del área de cocina, este reciclaje se lo realizará a través de Intelifuel de manera gratuita, quien colocará recipientes para la recolección del aceite en el restaurante y esta entidad será la encargada de llevárselo semanal o mensualmente dependiendo de la cantidad de desecho de aceite que disponga el establecimiento.

- Uso de focos LED. La tecnología LED (Diodo emisor de luz), se trata de un dispositivo recubierto de plástico (diodo), que lleva dentro un hilo semiconductor que, al aplicarle corriente eléctrica emite luz de colores predeterminados. Ésta tecnología fue creada en el siglo pasado por el ruso Oleg Lósev.

La tecnología LED para la iluminación, en la actualidad es muy utilizada ya que reemplaza a las bombillas de luz convencionales; no es tóxica, puede durar hasta 45000 horas y consume 92% menos de energía eléctrica.

- Utilización de productos agroecológicos.

Producción Agroecológica.- Es una alternativa de producción de alimentos a través de la transformación de los desechos de materia orgánica de plantas y animales, con el fin de obtener un abono orgánico para las plantaciones y de esta manera conseguir productos más sanos y nutritivos.

En el Ecuador los agricultores están adoptando esta nueva alternativa para producir, los beneficios son tanto para los productores como para los consumidores ya que a través de la agroecología los productores incrementan su nivel de ingresos, se evita la migración y mejora su condición de vida al no estar en contacto con químicos, mientras que el consumidor recibirá productos más saludables con un mayor porcentaje en vitaminas y minerales que los productos convencionales.

Cuadro 4 Costos Medidas de Protección del Medio Ambiente

MEDIDA DE PROTECCIÓN	PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Separación de desechos	Tachos de basura	4	12,50	50,00
Evitar contaminación de agua	Trampa de grasa	2	280,00	560,00
Menor gasto energético	Focos Osram	20	3,60	72,00
			TOTAL	682,00

Nota: Tabla de costos anuales de la gestión ambiental que realizará el Restaurante 4 Sabores. (Mayo 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.5 Costos de Inversión

Los costos de inversión que inicialmente necesitará el establecimiento en lo que se refiere a equipos de cocina, utensilios, muebles y enseres, equipo de

oficina, decoración e implementos seguridad industrial se han obtenido a través de investigación de campo y a través de proformas de los siguientes distribuidores:

- Insumos Profesionales Insuprof Cía. Ltda. (Almacenes Montero).(ANEXO No.2)
- System Solutions (ANEXO No. 3)
- Previnc (Prevención de Incendios).

Cuadro 5 Costos de Inversión Equipos de Cocina

EQUIPOS DE COCINA			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Cocina de cuatro quemadores	1	965,45	965,45
Extractor de olores	1	345,5	345,50
Freidora	1	680,54	680,54
Horno	1	485,5	485,50
Parilla	1	650,5	650,50
Mesa de trabajo	2	520,52	1041,04
Congelador y Refrigerador	1	1500	1500,00
Licuada Comercial	1	222,32	222,32
Lavaplatos	1	400	400,00
Repisas	2	225,32	450,64
Balanza	1	21	21,00
Cilindro de gas Industrial 45 Kg.	2	140	280,00
		TOTAL	7042,49

Nota: Lista de equipos de cocina que muestra la cantidad necesaria con sus respectivos precios para el Restaurante 4 Sabores (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro. 6 Costos de Inversión Utensilios de Cocina y Servicio

UTENSILIOS DE COCINA Y SERVICIO			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Tamalera 32cm.	1	33,09	33,09
Caldero Bordeado de 45cm.	4	54,16	216,64
Caldero recortado de 40cm	2	69,01	138,02
Caldero recortado de 32cm.	4	41,67	166,68
Paila de 60cm.	1	67,57	67,57
Paila 42cm.	2	26,92	53,84
Lavacara de acero inoxidable 34cm.	6	2,55	15,30
Cucharón de acero inoxidable	3	11,91	35,73
Cucharón sopero	1	2,75	2,75
Cuchareta perforada de acero inoxidable	2	2,56	5,12
Rallador	2	2,30	4,60
Abrelatas	1	8,21	8,21
Aplastador de papa	1	5,87	5,87
Exprimidor de limón	3	6,72	20,16
Cuchillo chef cebollero	3	11,18	33,54
Cuchillo puntilla	3	2,47	7,41
Colador malla metálica	1	6,45	6,45
Chaira	1	13,32	13,32
Batidor 35cm.	3	6,96	20,88
Espátula de silicón	2	2,18	4,36
Bolillo de acero inoxidable	1	26,79	26,79
Pinzas	3	1,62	4,86
Maso metálico	1	5,33	5,33
Tablas de picar	4	15,12	60,48
Canasta para cubiertos	8	1,55	12,40
Bandejas de servicio rectangulares	6	8,4	50,40
		TOTAL	1019,80

Nota: Lista de los utensilios, cantidad y precio para la cocina y servicio del Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 7 Costos de Inversión Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Mesas	8	120	960,00
Sillas	32	20	640,00
Mobiliario de caja	1	500	500,00
TOTAL			2100,00

Nota: Cuadro de los muebles y enseres para el Restaurante 4 Sabores, donde se describe la cantidad necesaria y sus precios. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 8 Costos de Inversión Equipos de Oficina

EQUIPOS DE OFICINA			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Computadora	1	612,67	612,67
Teléfono inalámbrico	1	40,00	40,00
TOTAL			652,67

Nota: Detalle del equipo de oficina necesario para el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 9 Costos de Inversión Decoración

DECORACIÓN	
Decoración	3000,00
TOTAL	3000,00

Nota: Cuadro del valor total de la decoración para el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 10 Costos de Inversión Seguridad Industrial

SEGURIDAD INDUSTRIAL			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Botiquín	1	24,6	24,60
Extintor PQS	1	28,00	28,00
Aforo	1	10,00	10,00
Detector de gas	1	25,00	25,00
Señalética	2	6,50	13,00
TOTAL			100,60

Nota: Lista del detalle de los artículos para la seguridad industrial, cantidad y precios correspondientes. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.5.1 Depreciación y Amortización

Para calcular la depreciación de los activos fijos del restaurante se utilizará el método directo o lineal, que implica cuotas iguales de desgaste para cada año de vida útil del activo fijo.

En la amortización de los activos intangibles se realizará los cálculos para cinco años.

Cuadro 11 Gastos Depreciación

DEPRECIACION								
ACTIVO FIJO	COSTO	%	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Equipos de Cocina	7042,49	10%	704,25	704,25	704,25	704,25	704,25	704,25
Utensilios de cocina y servicio	1019,80	50%	509,90	509,90	0,00	509,90	509,90	0,00
Muebles y Enseres	2100,00	10%	210,00	210,00	210,00	210,00	210,00	210,00
Equipos de Oficina	652,67	33,33%	217,53	217,53	217,53	0,00	217,53	217,53
Decoración	3000,00	10%	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Seguridad Industrial	100,60	33,33%	33,53	33,53	33,53	0,00	33,53	33,53
TOTAL	13.915,56		1.975,21	1.975,21	1.465,31	1.724,15	1.975,21	1.465,31

Nota: Cuadro de depreciación de activos fijos con los que contará el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 12 Gastos Amortización

AMORTIZACIÓN								
ACTIVOS INTANGIBLES	COSTO	%	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Gasto de Abogado	500,00	20,00%	100	100	100	100	100	0,00
Gasto Const. Empresa	611,16	20,00%	122,23	122,23	122,23	122,23	122,23	0,00
TOTAL	1111,16		222,23	222,23	222,23	222,23	222,23	0,00

Nota: Cuadro de la amortización de los activos intangibles del Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.6 Costos de Operación

Los costos de operación se obtuvieron a través de:

•**Recetas estándar:** Recetas de todos los platillos y bebidas que el restaurante va a ofertar; los precios de materia prima se obtuvieron a través de listas de precios de Huerto S. A. (**ANEXO No. 4**) y Bodega Bodstrom. (**ANEXO No.5**).

Para la elaboración de las recetas estándar se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Nombre de la receta
- Numero de porciones
- Ingredientes
- Cantidad
- Unidad
- Costo unitario
- Costo de mano de obra directa (**Cuadro No. 3**)
- Costos indirectos de fabricación
- Costo total

Además se manejará un margen de variación del 5%, que se utiliza para proteger los precios de los productos de las variaciones que existen en el mercado y para incluir a ingredientes que tienen baja representación en la receta como es la sal, condimentos, especias, aceite, etc.

Para poder obtener el valor correspondiente a la mano de obra directa para cada receta se dividió el valor total de los sueldos de mano de obra directa para el valor total de la producción anual. Del mismo modo se efectuaron los cálculos para el valor de CIF, se dividió el total de CIF para el Total de la producción Anual.

(ANEXO No.6 RECETAS ESTÁNDAR)

•**Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** Son aquellos costos que intervienen de manera indirecta en la producción, servicio y entrega del plato o bebida.

Dentro de estos costos tenemos los siguientes:

- Cristalería y Loza: Artículos necesarios para poder servir los alimentos y bebidas al cliente.
- Mantelería: Corresponde a los manteles, cubremanteles y servilletas.
- Suministros de Servicio: Son aquellos artículos como: Servilletas, fundas para llevar, tarrinas y vasos desechables y salsas.
- Combustible: Para poder establecer cuantos platos se pueden elaborar con el 100% de la bombona se realizó una investigación de campo en restaurantes, para obtener un estimado del uso de combustible para cada plato, y se obtuvo que 20 platos consumen el 1% de combustible. Según el cálculo realizado se obtiene que con el 100% de combustible en la bombona se pueden elaborar 2000 platos.
- Sueldos Meseros

Cuadro 13 Cristalería y Loza

CRISTALERÍA Y LOZA			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Platos 31cm.	32	4,90	156,80
Platos bowl 17cm.	32	5,52	176,64
Platos 25cm	32	2,70	86,40
Platos 22,9cm.	32	2,47	79,04
Cevicheros	32	13,18	421,76
Jarro 320cc.	32	1,70	54,40
Cucharas	32	0,87	27,84
Tenedores	32	1,75	56,00
Cuchillos	32	1,95	62,40
Vasos	32	0,49	15,68
Jarras de vidrio de 1 litro	8	6,80	54,40
Azucareras	8	5,01	40,08
Saleros	8	1,82	14,56
Pimenteros	8	1,82	14,56
TOTAL			1260,56

Nota: Lista del detalle de la cristalería y loza, cantidad y precios correspondientes. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 14 Mantelería

MANTELERÍA			
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
Manteles	20	15,8	316,0
Cubremanteles	20	7,4	148,00
Servilletas	20	1,15	23,00
TOTAL			487,0

Nota: Mantelería necesaria para el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 15 Suministros de Servicio

SUMINISTROS DE SERVICIO				
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.	ANUAL
Servilletas (paq. de 300 u)	15	1,5	22,50	270
Fundas (paq.100)	1	0,75	0,75	9
Tarrinas desechables sopas	50	0,1	5,00	60
Tarrinas desechables platos fuer.	50	0,1	5,00	60
Vasos desechables con tapa	50	0,1	5,00	60
Salsas sachet	100	0,08	8,00	96
			TOTAL	555,00

Nota: Detalle de los suministros de servicio que se utilizarán en el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 16 Matriz Combustible

MATRIZ COMBUSTIBLE													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
LOCRO DE PAPA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
MOTE CON CHICHARRON	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
MOTE PILLO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
CALDO DE PATAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
YAGUARLOCRO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
CHUGCHUGARA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
LLAPINGACHOS	2	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	3	29
FRITADA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
CUY ASADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
CEVICHE DE CAMARÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
CAZUELA DE MARISCOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
MAITO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
HUMITAS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
EMPANADAS DE MOROCHO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
EMPANADAS DE VERDE	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
ROSERO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
JUGO DE BABACO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
JUGO DE MARACUYÁ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
JUGO DE TOMATE DE AR.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
JUGO DE TAMARINDO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
BATIDO DE TAXO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	51
JUGO DE GUAYABA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59
JUGO DE GUANABANA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37
JUGO DE SANDIA	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	73
JUGO DE MANGO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	73
TOTAL	85	89	85	85	85	85	89	89	85	85	85	89	1039

$$\begin{array}{l}
 \# \\
 \text{PLATOS} \\
 20 \\
 x
 \end{array}
 \begin{array}{l}
 \rightarrow \\
 \\
 \\
 \\
 \end{array}
 \begin{array}{l}
 \% \\
 \text{COMBUSTIBLE} \\
 1,0\% \\
 100\%
 \end{array}
 \quad
 x = \quad 2000 \quad \text{PLATOS}$$

COSTO DE LA BOMBONA	60
PROMEDIO DE PLATILLOS	2000
ALICUOTA/ PLATILLO	0,03

Nota: Matriz Combustible donde se muestra los cálculos para poder determinar el valor de combustible que se asignará a cada plato. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 17 Rol de Pagos Meseros

ROL DE PAGOS MESEROS									
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P						
MESERO 1	292	27,30	35,48	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4234,00
MESERO 2	292	27,30	35,48	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4234,00
SUBTOTAL									8468,00
IESS PATRONAL A.									851,47
TOTAL									9319,47
PROVISIÓN MENSUAL									776,62

Nota: Rol de Pagos del personal de servicio del Restaurante 4 Sabores (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 18 Resumen Costos Indirectos de Fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
Cristalería y Loza	1260,56
Mantelería	487,00
Suministros de servicio	555,00
Combustible	1039,44
Sueldos Meseros	9319,47
TOTAL	12661,47

Nota: Detalle de los Costos Indirectos de Fabricación. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

•**Programa de Producción:** Es la estimación de la producción semanal, mensual y anual de los platillos y bebidas; esta estimación fue calculada a través de los resultados de la encuesta entre el 43% de la población que consume alimentos fuera de casa todos los días y el 86% de la población encuestada que estaría dispuesta a consumir en el establecimiento.

Dentro del programa de producción se estimará que en los meses de temporada alta habrá un incremento del 5%; se establecieron como meses de temporada alta a febrero, julio, agosto y diciembre, a través de consideraciones como fechas especiales y vacaciones.

A continuación se muestra el cuadro general de los costos de operación.

Cuadro 19 Costos de Operación

COSTOS DE OPERACIÓN													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
LOCRO DE PAPA	146,45	153,78	146,45	146,45	146,45	146,45	153,78	153,78	146,45	146,45	146,45	153,78	1786,73
MOTE CON CHICHARRON	139,50	146,48	139,50	139,50	139,50	139,50	146,48	146,48	139,50	139,50	139,50	146,48	1701,92
MOTE PILLO	124,49	130,71	124,49	124,49	124,49	124,49	130,71	130,71	124,49	124,49	124,49	130,71	1518,76
CALDO DE PATAS	65,00	68,25	65,00	65,00	65,00	65,00	68,25	68,25	65,00	65,00	65,00	68,25	792,98
YAGUARLOCRO	123,77	129,96	123,77	123,77	123,77	123,77	129,96	129,96	123,77	123,77	123,77	129,96	1509,98
CHUGCHUGARA	500,54	525,57	500,54	500,54	500,54	500,54	525,57	525,57	500,54	500,54	500,54	525,57	6106,64
LLAPINGACHOS	200,41	210,43	200,41	200,41	200,41	200,41	210,43	210,43	200,41	200,41	200,41	210,43	2445,00
FRITADA	471,80	495,39	471,80	471,80	471,80	471,80	495,39	495,39	471,80	471,80	471,80	495,39	5755,95
CUY ASADO	73,83	77,52	73,83	73,83	73,83	73,83	77,52	77,52	73,83	73,83	73,83	77,52	900,76
CEVICHE DE CAMARÓN	270,61	284,14	270,61	270,61	270,61	270,61	284,14	284,14	270,61	270,61	270,61	284,14	3301,44
CAZUELA DE MARISCOS	225,85	237,14	225,85	225,85	225,85	225,85	237,14	237,14	225,85	225,85	225,85	237,14	2755,38
MAITO	97,04	101,89	97,04	97,04	97,04	97,04	101,89	101,89	97,04	97,04	97,04	101,89	1183,84
HUMITAS	158,31	166,23	158,31	158,31	158,31	158,31	166,23	166,23	158,31	158,31	158,31	166,23	1931,42
EMPANADAS DE MOROCHO	157,21	165,07	157,21	157,21	157,21	157,21	165,07	165,07	157,21	157,21	157,21	165,07	1917,95
EMPANADAS DE VERDE	150,79	158,33	150,79	150,79	150,79	150,79	158,33	158,33	150,79	150,79	150,79	158,33	1839,70
ROSERO	212,46	223,08	212,46	212,46	212,46	212,46	223,08	223,08	212,46	212,46	212,46	223,08	2591,98
JUGO DE BABACO	128,95	135,40	128,95	128,95	128,95	128,95	135,40	135,40	128,95	128,95	128,95	135,40	1573,18
JUGO DE MARACUYÁ	128,63	135,07	128,63	128,63	128,63	128,63	135,07	135,07	128,63	128,63	128,63	135,07	1569,34
JUGO DE TOMATE DE AR.	127,06	133,41	127,06	127,06	127,06	127,06	133,41	133,41	127,06	127,06	127,06	133,41	1550,12
JUGO DE TAMARINDO	72,27	75,88	72,27	72,27	72,27	72,27	75,88	75,88	72,27	72,27	72,27	75,88	881,65
BATIDO DE TAXO	210,96	221,51	210,96	210,96	210,96	210,96	221,51	221,51	210,96	210,96	210,96	221,51	2573,69
JUGO DE GUAYABA	175,07	183,82	175,07	175,07	175,07	175,07	183,82	183,82	175,07	175,07	175,07	183,82	2135,86
JUGO DE GUANABANA	399,13	419,09	399,13	399,13	399,13	399,13	419,09	419,09	399,13	399,13	399,13	419,09	4869,42
JUGO DE SANDIA	249,71	262,19	249,71	249,71	249,71	249,71	262,19	262,19	249,71	249,71	249,71	262,19	3046,44
JUGO DE MANGO	234,59	246,32	234,59	234,59	234,59	234,59	246,32	246,32	234,59	234,59	234,59	246,32	2861,98
TOTAL	4844,43	5086,66	4844,43	4844,43	4844,43	4844,43	5086,66	5086,66	4844,43	4844,43	4844,43	5086,66	59102,11

Nota: Cuadro de costos de producción realizado a través del programa de producción anual, en el que se muestra un incremento del 5% para los meses considerados como temporada alta (febrero, julio, agosto y diciembre).

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.7 Costos de Administración y Ventas

Dentro de los costos de administración y ventas tendremos los siguientes aspectos:

- Sueldos de los trabajadores: Se tomará en cuenta al Administrador y a la persona de Seguridad.
- Suministros de limpieza.
- Suministros de oficina.
- Uniformes
- Pago de servicios básicos: donde se incluirá pago de agua, luz eléctrica, teléfono e internet.
- Publicidad: La publicidad a través de flyers, y publicidad en radio se realizará durante los tres primeros meses de apertura. **(Cuadro 1)**

Cuadro 20 Sueldos Trabajadores

ROL DE PAGOS ADMINISTRATIVOS									
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P						
GERENTE	400	37,4	48,60	400,00	4800,00	400,00	292	200,00	5692,00
SEGURIDAD	292	27,30	35,48	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4234,00
SUBTOTAL									9926,00
IESS PATRONAL A.									1008,94
TOTAL									10934,94
PROVISIÓN MENSUAL									911,24

Nota: Tabla de rol de pagos del personal administrativo y de seguridad del restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro. 21 Suministros de Limpieza

SUMINISTROS DE LIMPIEZA					
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.	SEMESTRAL	ANUAL
Trapeador	2	3	6,00	6,00	12,00
Escobas	2	2	4,00	4,00	8,00
Palas	2	1	2,00	2,00	4,00
Paquete de fundas de basura	10	1,5	15,00	15,00	30,00
Desinfectantes	6	3,8	22,80	22,80	45,60
Cloro	6	2,5	15,00	15,00	30,00
Detergente	6	4,5	27,00	27,00	54,00
Cepillo de inodoro	3	1,5	4,50	4,50	9,00
Papel Higiénico	8	2,3	18,40	18,40	36,80
Jabón Líquido	4	1	4,00	4,00	8,00
Tachos de basura pequeños	4	3,5	14,00	14,00	28,00
Guantes de limpieza	4	1,1	4,40	4,40	8,80
Viledas	6	2,5	15,00	15,00	30,00
				TOTAL	152,10

Nota: Lista de los suministros de limpieza que serán adquiridos cada seis meses por el Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 22 Suministros de Oficina

SUMINISTROS DE OFICINA					
ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.	TRIMENSTRAL	ANUAL
Blocs de 100 Facturas	22	7,5	165,00	165,00	660
Blocs de 100 comandas	10	4,5	45,00	45,00	180
Resma de papel bond 75g.	1	3,8	3,80	3,80	15,2
Caja de bolígrafos	1	3,5	3,50	3,50	14
Carpetas archivadoras	2	4,5	9,00	9,00	36
TOTAL					905,20

Nota: Lista de suministros de oficina que serán adquiridos trimestralmente. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 23 Uniformes

UNIFORMES	
ARTÍCULO	ANUAL
Uniformes	300,00
TOTAL	300,00

Nota: Costo de Uniformes para empleados de cocina, servicio. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 24 Pagos de Servicios Básicos y Arriendo

SERVICIOS BÁSICOS Y ARRIENDO		
ARTÍCULO	MENSUAL	ANUAL
Luz Eléctrica	20,00	240,00
Agua	30,00	360,00
Teléfono	20,00	240,00
Internet	20,00	240,00
Arriendo	900,00	10800,00
	TOTAL	11880,00

Nota: Cuadro de Pagos de servicios básicos mensual y anualmente del Restaurante 4 Sabores. (Julio 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.8 Precios

Para fijar los precios de los platos que van a ser ofertados en el establecimiento, primero se analizó los costos para la elaboración de cada uno de los platos a través de las recetas estándar, se calculó la utilidad que se quiere alcanzar que es de 40%, para este proyecto se manejará este porcentaje porque está acorde al target enfocado, el lugar donde estará ubicado y la categoría del establecimiento; una vez obtenido el valor de la utilidad que corresponde a cada plato y bebida se consigue el precio de venta, a partir de este precio se sugiere otro de acuerdo a precios fijados en el mercado por establecimientos que ofertan este tipo de comida.

Cuadro 25 Precios de los Alimentos y Bebidas

PRECIOS DE VENTA	
PLATO	P.V.
LOCRO DE PAPA	3,50
MOTE CON CHICHARRON	3,00
MOTE PILLO	2,50
CALDO DE PATAS	4,00
YAGUARLOCRO	4,50
CHUGCHUGARA	5,50
LLAPINGACHOS	5,00
FRITADA	6,80
CUY ASADO	7,50
CEVICHE DE CAMARÓN	7,00
CAZUELA DE MARISCOS	7,75
MAITO	5,50
HUMITAS	1,80
EMPANADAS DE MOROCHO	2,00
EMPANADAS DE VERDE	1,75
ROSERO	3,00
JUGO DE BABACO	3,00
JUGO DE MARACUYÁ	3,00
JUGO DE TOMATE DE AR.	3,00
JUGO DE TAMARINDO	3,00
BATIDO DE TAXO	3,00
JUGO DE GUAYABA	3,00
JUGO DE GUANABANA	3,00
JUGO DE SANDIA	3,00
JUGO DE MANGO	3,00

Nota: Tabla de precios de venta de los alimentos y bebidas ofertados con una utilidad de 40% en el Restaurante 4 Sabores. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.3.9 Composición de Capital

Para la puesta en marcha de este proyecto se ha estimado que el capital total para la inversión es de 99718.06 dólares; la inversión inicial estará compuesta por capital propio 45% y 55% capital financiado.

El capital financiado será a través de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cámara de Comercio de Ambato Ltda., y estará financiado para 5 años. (ANEXO No. 7 TABLA DE SIMULACIÓN DE PAGOS DEL PRÉSTAMO)

Cuadro 26 Inversión Total

INVERSIÓN TOTAL	
COSTO	CAPITAL
GESTIÓN AMBIENTAL	682,00
REQUERIMIENTOS LEGALES	1111,16
INVERSION EQUIPOS	13915,56
PRODUCCIÓN	59102,11
ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	24907,24
TOTAL	99718,06

Nota: Cuadro de costos que integran la inversión inicial para el Restaurante 4 Sabores (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 27 Composición del Capital

	%	MONTO
CAPITAL PROPIO	45%	44873,13
CAPITAL FINANCIADO	55%	54844,93
CAPITAL TOTAL	100%	99718,06

Nota: Cuadro del detalle de la composición del capital inicial.(Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.4 Factibilidad Financiera

La factibilidad financiera señala los procedimientos de inversión a realizarse dentro del proyecto, como lo es el Flujo de Fondos y los indicadores financieros, a través de los cuales se podrá determinar la realización o no del proyecto.

2.4.1 Flujo de Fondos

Para poder realizar el Flujo de Fondos fue necesario elaborar:

- Presupuesto de Ingresos, calculado a través del programa de producción anual y costo total de la receta estándar, cuyo valor de ingresos para el primer año será de 131162.20 dólares.

- Presupuesto de Egresos, donde constan los costos variables 59102.11 dólares (costos de operación) y costos fijos 27420.39 dólares (sueldos, publicidad, gastos de constitución, servicios básicos, arriendo, internet, suministros de limpieza y oficina, uniformes, cortesías, gestión ecológica y mantenimiento.), lo que da un total de egresos para el primer año de 86522.50 dólares.

- Balance de Resultados del primer año, donde se muestra la utilidad neta del primer año que es de 24037.31 dólares.

- Rol de pagos de mano de obra directa, administrativos y meseros donde se incluye los fondos de reserva obligatorios a pagarse a partir del segundo año de trabajo. **(ANEXO No.8)**

- Programa de Producción Proyectado, estimando un 11% de crecimiento lineal a partir del segundo año.

- Presupuesto de Ingresos Proyectado para los cinco años restantes, realizado a través del programa de producción proyectado con un incremento del 11% anual.

- Presupuesto de Egresos Proyectado para los cinco años restantes considerando un 11% de crecimiento.

El Flujo de Fondos fue proyectado para seis años, el cual refleja los valores de ingresos, egresos operacionales, gastos de inversión.

Además el Flujo de Fondos permitirá estimar el TIR, VAN, PAY BACK.

Cuadro 28 Flujo de Fondos

FLUJO DE FONDOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ingresos Operacionales		131162,20	145539,10	159916,00	174292,90	188669,80	203046,70
Recuperación por ventas		131162,20	145539,10	159916,00	174292,90	188669,80	203046,70
Egresos Operacionales		88719,94	97456,66	103424,38	110160,83	116667,29	122635,01
Gasto Producción		59102,11	67147,10	73624,72	80102,34	86579,96	93057,58
Gasto Administrativo		26685,39	27377,11	27377,11	27377,11	27377,11	27377,11
Gasto de Ventas		735,00	735,00	735,00	735,00	735,00	735,00
Depreciaciones		1975,21	1975,21	1465,31	1724,15	1975,21	1465,31
Amortizaciones		222,23	222,23	222,23	222,23	0,00	0,00
Utilidad Bruta		42442,26	48082,44	56491,62	64132,07	72002,51	80411,69
Ingresos No Operacionales		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Egresos no Operacionales		4736,67	3686,74	2645,77	1604,81	563,87	0,00
Gasto Financiero		4736,67	3686,74	2645,77	1604,81	563,87	0,00
Utilidad antes de Impuestos		37705,59	44395,70	53845,85	62527,26	71438,64	80411,69
Participación Trabajadores		5655,84	6659,36	8076,88	9379,09	10715,80	12061,75
Utilidad antes del Impuesto a la Renta		32049,75	37736,35	45768,97	53148,17	60722,85	68349,94
Impuesto a la Renta		8012,44	9434,09	11442,24	13287,04	15180,71	17087,48
Utilidad Neta		24037,31	28302,26	34326,73	39861,13	45542,14	51262,45
(+) Depreciaciones		1975,21	1975,21	1465,31	1724,15	1975,21	1465,31
(+) Amortizaciones		222,23	222,23	222,23	222,23	0,00	0,00
Inversion inicial	-69991,785						
Capital de trabajo	-1231,294						
Bancos	-54844,93						
Equipos de cocina	-7042,49						
Utensilios de Cocina y Servicio	-1019,80			-1019,80			-1019,80
Muebles y Enseres	-2100,00						-2100,00
Equipo de Oficina	-652,67				-652,67		
Decoración	-3000,00						
Seguridad Industrial	-100,60			-100,60			-100,60
Valor de recuperacion del proyecto							
Recuperacion de capital de trabajo							
I. Flujo operativo		26234,76	30499,70	37134,68	42460,18	47517,35	55948,17
(-) Pago principal		10968,96	10968,96	10968,96	10968,96	10968,96	0
J. Flujo neto	-69991,785	15265,80	19530,74	26165,72	31491,22	36548,39	55948,17

Nota: Flujo de Fondos del Restaurante 4 Sabores proyectado para seis años. Donde se muestra un incremento del 11% a partir del segundo año tanto para ingresos operacionales como para gasto de producción. (Agosto 2012)

2.4.2 Punto de Equilibrio

El Punto de Equilibrio señala cual es el nivel de ventas en el establecimiento para que este no pierda ni gane dinero; es decir el nivel de ventas para que los ingresos sean igual a los egresos, en este proyecto para calcular el punto de equilibrio se hicieron tres grupos el primero donde constan las entradas y sopas, el segundo que corresponde a los platos fuertes y el tercero que son las bebidas.

Para poder obtener el número de platos o bebidas que se deben vender diariamente para alcanzar el punto de equilibrio, el resultado del punto de equilibrio de cada grupo se divide para 12 meses que tiene el año y para los 20 días que se laborará.

Tras realizar los respectivos cálculos que se muestran en los cuadros siguientes se obtuvo los siguientes resultados:

- El punto de equilibrio de sopas y entradas es de 4185 unidades al año y se deberá vender 17 platos diariamente para alcanzar el punto de equilibrio.
- El punto de equilibrio de platos fuertes es 1329 unidades y la cantidad de venta diaria para cumplir el punto de equilibrio es de 6 platos fuertes.
- El punto de equilibrio de bebidas es 7939 unidades y la cantidad de bebidas que se deberá vender diariamente para cumplir con el punto de equilibrio es de 22 bebidas

Cuadro 29 Programa de Producción Punto de Equilibrio

CONCEPTO	PROD. ANUAL	%	C.F	PVU	CVU	PE	PE #
ENTRADAS Y SOPAS	12932	34,87%	9561,06	3,98	1,69	4185,21	4185
PLATOS FUERTES	5612	15,13%	4149,14	6,06	2,94	1329,83	1329
BEBIDAS	18544	50,00%	13710,20	3,00	1,27	7939,51	7939
TOTAL	37088	100%	27420,39				

Nota: Punto de Equilibrio calculado a través del programa de producción. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 30 Nivel de Ventas Punto de Equilibrio Ingresos = Egresos

CONCEPTO	INGRESOS	EGRESOS
ENTRADAS Y SOPAS	16647,82	7086,76
PLATOS FUERTES	8058,79	3909,66
BEBIDAS	23818,54	10108,34
TOTAL	48525,15	27420,39
		48525,15
INGRESOS - EGRESOS	0,00	

Nota: Cuadro de nivel de ventas punto de equilibrio donde los ingresos son iguales a los egresos. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

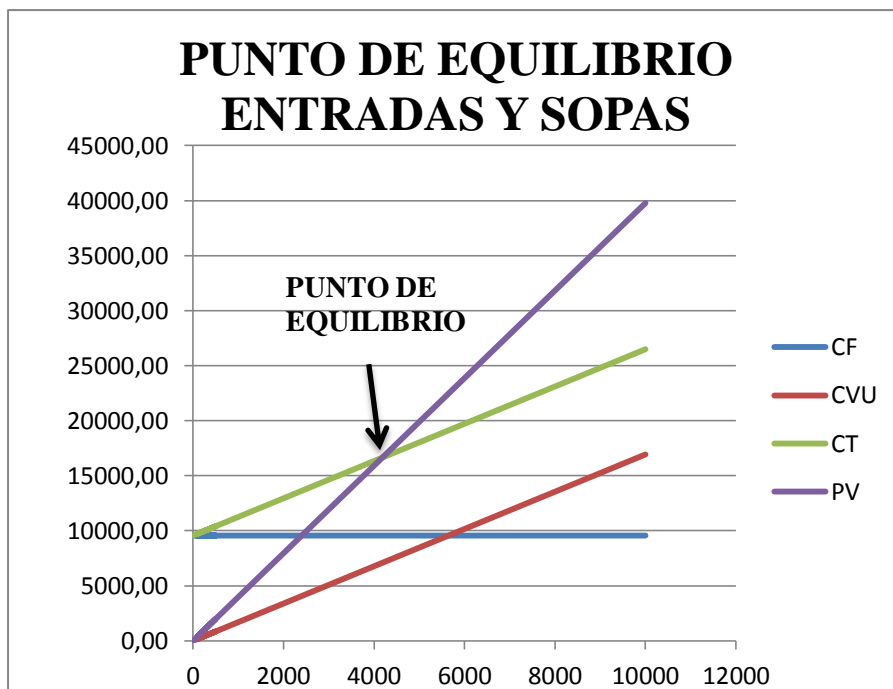


Grafico No.12 Punto de Equilibrio Entradas y Sopas (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

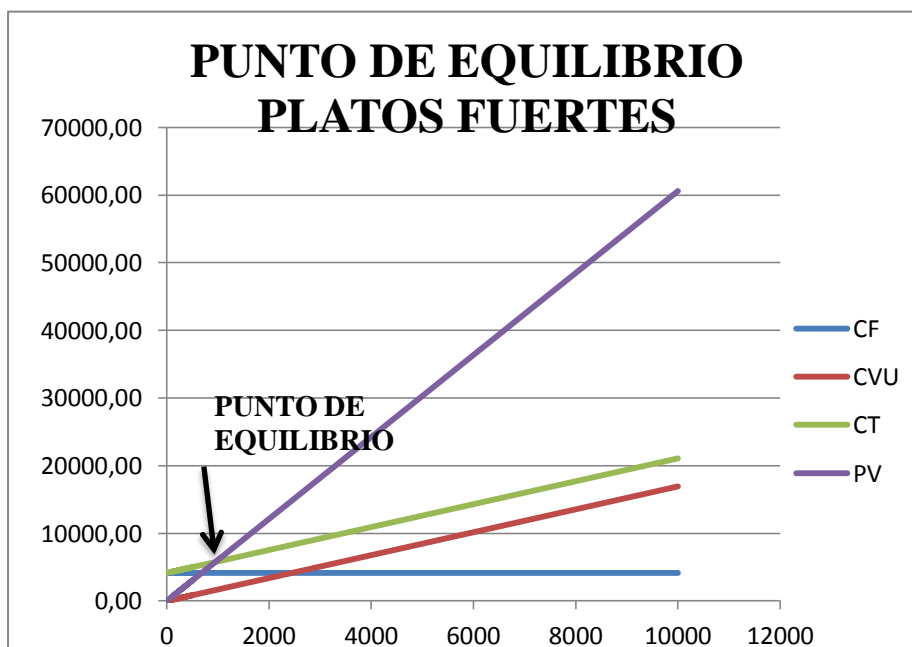


Grafico No.13 Punto de Equilibrio Platos Fuertes (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

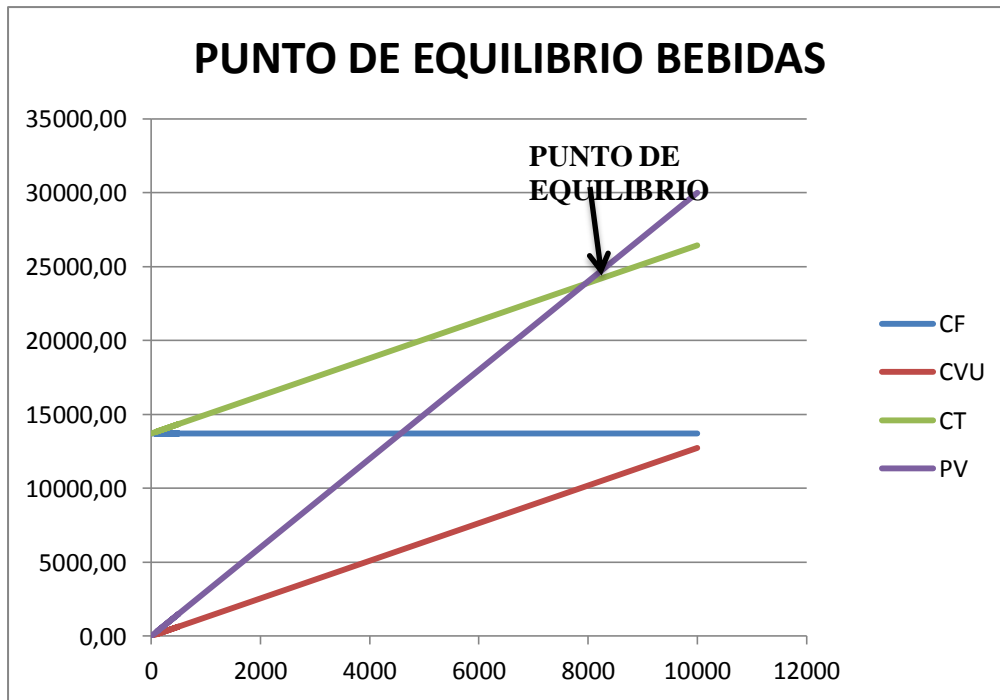


Grafico No.14 Punto de Equilibrio Bebidas (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi.

2.4.3 Análisis Financiero

A través del este análisis financiero se determinará si el proyecto tendrá el beneficio esperado, para poder obtener este resultado se utilizará el análisis de los indicadores financieros.

El Valor Actual Neto (VAN), señala que es ventajosa la realización de un proyecto cuando tiene un valor positivo, en este caso el valor del VAN es de 44098.97 dólares, que indica todos los valores futuros traídos al presente.

Para el cálculo del VAN se utilizó una tasa de descuento de 12.71%, valor estimado bajo el criterio de utilizar una tasa de descuento de acuerdo a proyectos similares, en este caso de proyectos enfocados en el área de Alimentos y Bebidas.

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es un indicador financiero que hace que el VAN se haga cero, en este proyecto el TIR equivale a 28.74% que al remplazarlo en la tasa de descuento del cálculo el VAN se hace cero. Verificación de que el valor se hace cero con la tasa interna de Retorno de 28.74% (**ANEXO No. 9**)

El Período de Recuperación de la Inversión (PAY BACK), permite medir el plazo del tiempo de se recuperará la inversión inicial, el período de recuperación de este proyecto será de 3 años, 3 meses y 13 días aproximadamente; lo que se considera un buen tiempo ya que se recuperará la inversión inicial en un poco más de la mitad de la vida útil del proyecto.

A continuación se muestran los cálculos de los indicadores financieros:

Cuadro 31 Cálculo del Valor Actual Neto (VAN)

CALCULO DE VAN							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto		15265,80	19530,74	26165,72	31491,22	36548,39	55948,17
Tasa de dscto.		0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271
Flujo actualizado		13544,3148	15374,249	18274,4901	19513,7007	20093,5185	27290,4801
Inversión inicial	-69991,79						
VAN	44098,97						

Nota: Cálculo del Van con una tasa de descuento del 12.71% (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 32 Cálculo de la Tasa Interna De Retorno (TIR)

TIR							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto	-69991,78534	15265,80	19530,74	26165,72	31491,22	36548,39	55948,17
TIR	28,74%						

Nota: Cálculo del indicador financiero TIR (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 33 Cálculo del Período de Recuperación de la Inversión

PAY BACK							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto	69991,78534	15265,80	19530,74	26165,72	31491,22	36548,39	55948,17
	0,287						
PAY BACK	3,287	3 AÑOS, 3 MESES Y 13 DÍAS					

1	AÑO	12	MESES
0,287	AÑO	X	
X=	3,441	MESES	

1	MES	30	DÍAS
0,441	MESES	Y	
Y=	13,23	DÍAS	

Nota: Cálculo del tiempo de recuperación de la inversión del proyecto PAY BACK. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

2.4.4 Conclusiones Financieras

A través del análisis de la parte financiera que involucra este proyecto, se puede concluir que se trata de un proyecto rentable; al realizar los cálculos de los indicadores financieros estos revelan que vale la pena invertir en este proyecto.

A través de la evaluación del Flujo de Fondos se obtuvieron los siguientes resultados.

- Valor Actual Neto (VAN): 44098.97 USD
- Tasa Interna de Retorno (TIR): 28.74% > Tasa de Descuento 12.71%
- Período de Recuperación de la Inversión (PAYBACK): 3 años, 3 meses y 13 días aproximadamente.

Al obtener un Valor Actual Neto mayor a cero y una Tasa Interna de Retorno mayor a la tasa de descuento, señala que el proyecto se debe aceptar, ya que se estima un rendimiento mayor al mínimo requerido; es decir se pudo confirmar que los beneficios serán mayores a la inversión.

En relación al tiempo de recuperación de la inversión se considera bueno, ya que se recuperaría la inversión en casi la mitad del tiempo de vida útil del proyecto.

Además el flujo de fondos proyectado para seis años demuestra que el proyecto tiene la liquidez necesaria para poder cubrir con los costos y gastos anuales del proyecto.

2.4.5 Manejo de Crédito

En este proyecto sí es necesario un financiamiento bancario, ya que no se cuenta con la cantidad total para la inversión inicial que es de 99718.06 dólares; se recurrirá a una entidad bancaria para obtener un crédito de 54844.93 dólares que corresponde al 55% de la cantidad total de la inversión.

Los pro de endeudarse es que el proyecto será netamente personal, no habrá la necesidad de formar una sociedad; los beneficios económicos serán rentables ya que, no solamente se percibirá las utilidades netas sino también se tendrá un sueldo mensual, ya que la autora desempeñará el cargo de gerente y administradora del establecimiento.

Lo negativo del endeudamiento sería que por factores externos como políticos, económicos, ambientales o socio culturales no se llegue a la producción y venta esperada; y no se tenga suficiente dinero para pagar el crédito; se tendría que elaborar estrategias de venta con el propósito de evitar que el establecimiento se tenga que cerrar para poder cubrir la deuda.

Para realizar el análisis financiero de este proyecto se tomó en cuenta el préstamo bancario, para poder observar como cambiarían los indicadores, se realizó un análisis de un nuevo flujo de fondos en el que se asume que no se tiene el financiamiento y de esta manera poder comparar los resultados.

Cuadro 34 Flujo de Fondos sin Financiamiento

FLUJO DE FONDOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ingresos Operacionales		131162,20	145539,10	159916,00	174292,90	188669,80	203046,70
Recuperación por ventas		131162,20	145539,10	159916,00	174292,90	188669,80	203046,70
Egresos Operacionales		88719,94	97456,66	103424,38	110160,83	116667,29	122635,01
Gasto Producción		59102,11	67147,10	73624,72	80102,34	86579,96	93057,58
Gasto Administrativo		26685,39	27377,11	27377,11	27377,11	27377,11	27377,11
Gasto de Ventas		735,00	735,00	735,00	735,00	735,00	735,00
Depreciaciones		1975,21	1975,21	1465,31	1724,15	1975,21	1465,31
Amortizaciones		222,23	222,23	222,23	222,23	0,00	0,00
Utilidad Bruta		42442,26	48082,44	56491,62	64132,07	72002,51	80411,69
Ingresos No Operacionales		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Egresos no Operacionales		0,00	0	0,00	0,00	0,00	0,00
Gasto Financiero		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad antes de Impuestos		42442,26	48082,44	56491,62	64132,07	72002,51	80411,69
Participación Trabajadores		6366,34	7212,37	8473,74	9619,81	10800,38	12061,75
Utilidad antes del Impuesto a al Renta		36075,92	40870,08	48017,88	54512,26	61202,14	68349,94
Impuesto a la Renta		9018,98	10217,52	12004,47	13628,06	15300,53	17087,48
Utilidad Neta		27056,94	30652,56	36013,41	40884,19	45901,60	51262,45
(+) Depreciaciones		1975,21	1975,21	1465,31	1724,15	1975,21	1465,31
(+) Amortizaciones		222,23	222,23	222,23	222,23	0,00	0,00
Inversion inicial	-69991,785						
Capital de trabajo	-1231,294						
Bancos	-54844,93						
Equipos de cocina	-7042,49						
Utensilios de Cocina y Servicio	-1019,80			-1019,80			-1019,80
Muebles y Enseres	-2100,00						-2100,00
Equipo de Oficina	-652,67				-652,67		
Decoración	-3000,00						
Seguridad Industrial	-100,60			-100,60			-100,60
Valor de recuperacion del proyecto							
Recuperacion de capital de trabajo							
I. Flujo operativo		29254,38	32850,00	38821,35	43483,24	47876,82	55948,17
(-) Pago principal		0	0	0	0	0	0
J. Flujo neto	-69991,785	29254,38	32850,00	38821,35	43483,24	47876,82	55948,17

Nota: Flujo de fondos elaborado a partir del programa de producción proyectado y asumiendo que no se contará con financiamiento bancario.

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 35 Cálculo del VAN y TIR sin Financiamiento

CALCULO DE VAN							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto		29254,38	32850,00	38821,35	43483,24	47876,82	55948,17
Tasa de dscto.		0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271
Flujo actualizado		25955,447	25858,9268	27113,3594	26944,6239	26321,6442	27290,4801
Inversión inicial	-69991,79						
VAN	89492,70						

TIR							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto	-69991,78534	29254,38	32850,00	38821,35	43483,24	47876,82	55948,17
TIR	46,37%						

Nota: Cálculo del VAN y TIR a partir del Flujo de Fondos sin Financiamiento.

Elaborado por: Diana Calvachi

Si se realiza una comparación de los indicadores con y sin financiamiento se puede observar que si no se tiene un crédito bancario el valor del VAN aumenta de 44098.97 dólares a 89492.70 dólares y el TIR 28.74 % a 46.37%; lo que indicaría que el proyecto es muchísimo más rentable.

CAPÍTULO III

RESULTADOS DEL PROYECTO

Después de haber realizado el análisis correspondiente a lo que se refiere la factibilidad comercial, legal, técnica y financiera; se puede decir que el proyecto para la Creación de un Restaurante basado en la gastronomía representativa de las regiones del Ecuador “4 Sabores” es totalmente factible y es aconsejable que se lo ponga en marcha.

Tanto los resultados de las encuestas como los resultados del estudio financiero revelan datos de aceptación del proyecto; al 88% de la población de la Parroquia Mariscal Sucre les gustaría que se aperture el establecimiento en el Sector de La Mariscal de la ciudad de Quito y el 86% de la misma población estaría dispuesto a consumir en este lugar, lo que muestra que el proyecto tiene una muy buena acogida por parte de la población analizada, ya que se trata de un proyecto atractivo no solo para los ecuatorianos sino también para extranjeros.

Dentro de la viabilidad técnica se incluyeron las formas alternativas de producción que van de la mano con las cinco claves de inocuidad con las cuales el establecimiento pretende conseguir sus objetivos de entregar al cliente excelente calidad gastronómica y excelente servicio. También se escogieron los implementos para equipar las diferentes áreas del establecimiento; se constituyó el organigrama funcional en el que consta el perfil que necesita cada una de las personas a ocupar los diferentes puestos y las actividades que tendrá a cargo cada uno de los empleados.

A demás el establecimiento está comprometido a cuidar el medio ambiente tal es así que se implementaron medidas como separación y reciclaje de desechos en el que está incluido el aceite residual de la cocina, la utilización de trampas de grasa para evitar la contaminación del agua, y la utilización de focos LED para un menor gasto energético.

Todo proyecto tiene sus riesgos y para contrarrestarlos se debe lograr cumplir y superar el programa de producción que es de 37088 unidades que deberán ser vendidas entre platos y bebidas en el primer año y hacer que este tenga un incremento lineal del 11% para los próximos años.

A continuación se muestra el cuadro del Programa de Producción Anual y del Programa de Producción Proyectado para cinco años.

Cuadro 36 Programa de Producción Anual

	5%			
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	TEMP. ALTA
LOCRO DE PAPA	6	30	120	126
MOTE CON CHICHARRON	5	25	100	105
MOTE PILLO	5	25	100	105
CALDO DE PATAS	2	10	40	42
YAGUARLOCRO	3	15	60	63
CHUGCHUGARA	8	40	160	168
LLAPINGACHOS	4	20	80	84
FRITADA	8	40	160	168
CUY ASADO	1	5	20	21
CEVICHE DE CAMARÓN	5	25	100	105
CAZUELA DE MARISCOS	3	15	60	63
MAITO	2	10	40	42
HUMITAS	8	40	160	168
EMPANADAS DE MOROCHO	8	40	160	168
EMPANADAS DE VERDE	8	40	160	168
ROSERO	8	40	160	168
JUGO DE BABACO	5	25	100	105
JUGO DE MARACUYÁ	5	25	100	105
JUGO DE TOMATE DE AR.	5	25	100	105
JUGO DE TAMARINDO	3	15	60	63
BATIDO DE TAXO	7	35	140	147
JUGO DE GUAYABA	8	40	160	168
JUGO DE GUANABANA	15	75	300	315
JUGO DE SANDIA	10	50	200	210
JUGO DE MANGO	10	50	200	210
TOTAL	152	760	3040	3192

Nota: Programa de Producción Anual, donde se muestra los cálculos de producción diario, semanal y mensualmente

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 37 Programa de Producción Proyectado

PROGRAMA DE PRODUCCIÓN PROYECTADO							CRECIMIENTO LINEAL
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	11,0%
LOCRO DE PAPA	1464	1625	1786	1947	2108	2269	CONSTANTE
MOTE CON CHICHARRON	1220	1354	1488	1622	1756	1890	161
MOTE PILLO	1220	1354	1488	1622	1756	1890	134
CALDO DE PATAS	488	541	594	647	700	753	134
YAGUARLOCRO	732	812	892	972	1052	1132	53
CHUGCHUGARA	1952	2166	2380	2594	2808	3022	80
LLAPINGACHOS	976	1083	1190	1297	1404	1511	214
FRITADA	1952	2166	2380	2594	2808	3022	107
CUY ASADO	244	270	296	322	348	374	214
CEVICHE DE CAMARÓN	1220	1354	1488	1622	1756	1890	26
CAZUELA DE MARISCOS	732	812	892	972	1052	1132	134
MAITO	488	541	594	647	700	753	80
HUMITAS	1952	2166	2380	2594	2808	3022	53
EMPANADAS DE MOROCHO	1952	2166	2380	2594	2808	3022	214
EMPANADAS DE VERDE	1952	2166	2380	2594	2808	3022	214
ROSERO	1952	2166	2380	2594	2808	3022	214
JUGO DE BABACO	1220	1354	1488	1622	1756	1890	214
JUGO DE MARACUYÁ	1220	1354	1488	1622	1756	1890	134
JUGO DE TOMATE DE AR.	1220	1354	1488	1622	1756	1890	134
JUGO DE TAMARINDO	732	812	892	972	1052	1132	80
BATIDO DE TAXO	1708	1895	2082	2269	2456	2643	187
JUGO DE GUAYABA	1952	2166	2380	2594	2808	3022	214
JUGO DE GUANABANA	3660	4062	4464	4866	5268	5670	402
JUGO DE SANDIA	2440	2708	2976	3244	3512	3780	268
JUGO DE MANGO	2440	2708	2976	3244	3512	3780	268
TOTAL	37088	41155	45222	49289	53356	57423	

Nota: Programa de Producción Proyectado donde se muestra el incremento lineal del 11% para los cinco años siguientes.

Elaborado por: Diana Calvachi

En lo referente al punto de equilibrio el establecimiento deberá vender diariamente 17 sopas y entradas, 6 platos fuertes y 22 bebidas, para alcanzar un nivel de ventas en donde los ingresos sean igual a los egresos, esta cantidad es de 48525.15 dólares.

Para poder realizar los cálculos del balance de resultados para el primer año de apertura del establecimiento fue indispensable realizar el presupuesto de ingresos y el presupuesto de egresos; los mismos que se muestran a continuación.

Cuadro 38 Presupuesto de Ingresos

PRESUPUESTO DE INGRESOS													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
LOCRO DE PAPA	420,00	441,00	420,00	420,00	420,00	420,00	441,00	441,00	420,00	420,00	420,00	441,00	5124,00
MOTE CON CHICHARRON	300,00	315,00	300,00	300,00	300,00	300,00	315,00	315,00	300,00	300,00	300,00	315,00	3660,00
MOTE PILLO	250,00	262,50	250,00	250,00	250,00	250,00	262,50	262,50	250,00	250,00	250,00	262,50	3050,00
CALDO DE PATAS	160,00	168,00	160,00	160,00	160,00	160,00	168,00	168,00	160,00	160,00	160,00	168,00	1952,00
YAGUARLOCRO	270,00	283,50	270,00	270,00	270,00	270,00	283,50	283,50	270,00	270,00	270,00	283,50	3294,00
CHUGCHUGARA	880,00	924,00	880,00	880,00	880,00	880,00	924,00	924,00	880,00	880,00	880,00	924,00	10736,00
LLAPINGACHOS	400,00	420,00	400,00	400,00	400,00	400,00	420,00	420,00	400,00	400,00	400,00	420,00	4880,00
FRITADA	1088,00	1142,40	1088,00	1088,00	1088,00	1088,00	1142,40	1142,40	1088,00	1088,00	1088,00	1142,40	13273,60
CUY ASADO	150,00	157,50	150,00	150,00	150,00	150,00	157,50	157,50	150,00	150,00	150,00	157,50	1830,00
CEVICHE DE CAMARÓN	700,00	735,00	700,00	700,00	700,00	700,00	735,00	735,00	700,00	700,00	700,00	735,00	8540,00
CAZUELA DE MARISCOS	465,00	488,25	465,00	465,00	465,00	465,00	488,25	488,25	465,00	465,00	465,00	488,25	5673,00
MAITO	220,00	231,00	220,00	220,00	220,00	220,00	231,00	231,00	220,00	220,00	220,00	231,00	2684,00
HUMITAS	288,00	302,40	288,00	288,00	288,00	288,00	302,40	302,40	288,00	288,00	288,00	302,40	3513,60
EMPANADAS DE MOROCHO	320,00	336,00	320,00	320,00	320,00	320,00	336,00	336,00	320,00	320,00	320,00	336,00	3904,00
EMPANADAS DE VERDE	280,00	294,00	280,00	280,00	280,00	280,00	294,00	294,00	280,00	280,00	280,00	294,00	3416,00
ROSERO	480,00	504,00	480,00	480,00	480,00	480,00	504,00	504,00	480,00	480,00	480,00	504,00	5856,00
JUGO DE BABACO	300,00	315,00	300,00	300,00	300,00	300,00	315,00	315,00	300,00	300,00	300,00	315,00	3660,00
JUGO DE MARACUYÁ	300,00	315,00	300,00	300,00	300,00	300,00	315,00	315,00	300,00	300,00	300,00	315,00	3660,00
JUGO DE TOMATE DE AR.	300,00	315,00	300,00	300,00	300,00	300,00	315,00	315,00	300,00	300,00	300,00	315,00	3660,00
JUGO DE TAMARINDO	180,00	189,00	180,00	180,00	180,00	180,00	189,00	189,00	180,00	180,00	180,00	189,00	2196,00
BATIDO DE TAXO	420,00	441,00	420,00	420,00	420,00	420,00	441,00	441,00	420,00	420,00	420,00	441,00	5124,00
JUGO DE GUAYABA	480,00	504,00	480,00	480,00	480,00	480,00	504,00	504,00	480,00	480,00	480,00	504,00	5856,00
JUGO DE GUANABANA	900,00	945,00	900,00	900,00	900,00	900,00	945,00	945,00	900,00	900,00	900,00	945,00	10980,00
JUGO DE SANDIA	600,00	630,00	600,00	600,00	600,00	600,00	630,00	630,00	600,00	600,00	600,00	630,00	7320,00
JUGO DE MANGO	600,00	630,00	600,00	600,00	600,00	600,00	630,00	630,00	600,00	600,00	600,00	630,00	7320,00
TOTAL	10751,00	11288,55	10751,00	10751,00	10751,00	10751,00	11288,55	11288,55	10751,00	10751,00	10751,00	11288,55	131162,20

Nota: Presupuesto de ingresos del Restaurante 4 Sabores. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 39 Presupuesto de Egresos

PRESUPUESTO DE EGRESOS														
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL	
LOCRO DE PAPA	146,45	153,78	146,45	146,45	146,45	146,45	153,78	153,78	146,45	146,45	146,45	153,78	1786,73	
MOTE CON CHICHARRON	139,50	146,48	139,50	139,50	139,50	139,50	146,48	146,48	139,50	139,50	139,50	146,48	1701,92	
MOTE PILLO	124,49	130,71	124,49	124,49	124,49	124,49	130,71	130,71	124,49	124,49	124,49	130,71	1518,76	
CALDO DE PATAS	65,00	68,25	65,00	65,00	65,00	65,00	68,25	68,25	65,00	65,00	65,00	68,25	792,98	
YAGUARLOCRO	123,77	129,96	123,77	123,77	123,77	123,77	129,96	129,96	123,77	123,77	123,77	129,96	1509,98	
CHUGCHUGARA	500,54	525,57	500,54	500,54	500,54	500,54	525,57	525,57	500,54	500,54	500,54	525,57	6106,64	
LLAPINGACHOS	200,41	210,43	200,41	200,41	200,41	200,41	210,43	210,43	200,41	200,41	200,41	210,43	2445,00	
FRITADA	471,80	495,39	471,80	471,80	471,80	471,80	495,39	495,39	471,80	471,80	471,80	495,39	5755,95	
CUY ASADO	73,83	77,52	73,83	73,83	73,83	73,83	77,52	77,52	73,83	73,83	73,83	77,52	900,76	
CEVICHE DE CAMARÓN	270,61	284,14	270,61	270,61	270,61	270,61	284,14	284,14	270,61	270,61	270,61	284,14	3301,44	
CAZUELA DE MARISCOS	225,85	237,14	225,85	225,85	225,85	225,85	237,14	237,14	225,85	225,85	225,85	237,14	2755,38	
MAITO	97,04	101,89	97,04	97,04	97,04	97,04	101,89	101,89	97,04	97,04	97,04	101,89	1183,84	
HUMITAS	158,31	166,23	158,31	158,31	158,31	158,31	166,23	166,23	158,31	158,31	158,31	166,23	1931,42	
EMPANADAS DE MOROCHO	157,21	165,07	157,21	157,21	157,21	157,21	165,07	165,07	157,21	157,21	157,21	165,07	1917,95	
EMPANADAS DE VERDE	150,79	158,33	150,79	150,79	150,79	150,79	158,33	158,33	150,79	150,79	150,79	158,33	1839,70	
ROSERO	212,46	223,08	212,46	212,46	212,46	212,46	223,08	223,08	212,46	212,46	212,46	223,08	2591,98	
JUGO DE BABACO	128,95	135,40	128,95	128,95	128,95	128,95	135,40	135,40	128,95	128,95	128,95	135,40	1573,18	
JUGO DE MARACUYÁ	128,63	135,07	128,63	128,63	128,63	128,63	135,07	135,07	128,63	128,63	128,63	135,07	1569,34	
JUGO DE TOMATE DE AR.	127,06	133,41	127,06	127,06	127,06	127,06	133,41	133,41	127,06	127,06	127,06	133,41	1550,12	
JUGO DE TAMARINDO	72,27	75,88	72,27	72,27	72,27	72,27	75,88	75,88	72,27	72,27	72,27	75,88	881,65	
BATIDO DE TAXO	210,96	221,51	210,96	210,96	210,96	210,96	221,51	221,51	210,96	210,96	210,96	221,51	2573,69	
JUGO DE GUAYABA	175,07	183,82	175,07	175,07	175,07	175,07	183,82	183,82	175,07	175,07	175,07	183,82	2135,86	
JUGO DE GUANABANA	399,13	419,09	399,13	399,13	399,13	399,13	419,09	419,09	399,13	399,13	399,13	419,09	4869,42	
JUGO DE SANDIA	249,71	262,19	249,71	249,71	249,71	249,71	262,19	262,19	249,71	249,71	249,71	262,19	3046,44	
JUGO DE MANGO	234,59	246,32	234,59	234,59	234,59	234,59	246,32	246,32	234,59	234,59	234,59	246,32	2861,98	
SUELDOS GER. Y SEG.	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	911,24	10934,94	
PUBLICIDAD	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	61,25	735,00	
GASTOS DE CONTITUCIÓN	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	92,60	1111,16	
SERVICIOS BÁSICOS	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	840,00	
ARRIENDO	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	10800,00	
INTERNET	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	240,00	
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	12,675	152,10	
SUMINISTROS DE OFICINA	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	75,43	905,20	
UNIFORMES	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00	
CORTESIA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240,00	
GESTION ECOLÓGICA	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	56,83	682,00	
MANTENIMIENTO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480,00	
TOTAL	7129,47	7371,69	7129,47	7129,47	7129,47	7129,47	7371,69	7371,69	7129,47	7129,47	7129,47	7371,69	86522,50	
Nota: Presupuesto de egresos del primer año del Restaurante 4 Sabores. (Agosto 2012)													COSTO V.	59102,11
													COSTO F.	27420,39
													COSTO T.	86522,50

Elaborado por: Diana Calvachi

Al analizar el balance de resultados para el primer año de apertura se obtuvo que la utilidad neta corresponde al 18%; este valor se consiguió de la división de la utilidad neta que es de 24037.31 dólares para los ingresos operacionales que son 131162.20 dólares; el 18% revela que el proyecto es rentable ya que se lo compara con la tasa pasiva de las entidades bancarias; al ser al porcentaje mayor a esta tasa se concluye que vale la pena invertir en este proyecto.

Cuadro 40 Balance de Resultados

BALANCE DE RESULTADOS AÑO 1		
INGRESOS OPERACIONALES	131162,20	
RECUPERACION X VENTAS	131162,20	
EGRESOS OPERACIONALES	88719,94	
GASTO PRODUCCIÓN	59102,11	
GASTO ADMINISTRATIVO	26685,39	
GASTO DE VENTAS	735,00	
DEPRECIACIONES	1975,21	
AMORTIZACIONES	222,23	
UTILIDAD BRUTA	42442,26	32%
INGRESOS NO OPERACIONALES	0,00	
EGRESOS NO OPERACIONALES	4736,67	
GASTO FINANCIERO	4736,67	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	37705,59	29%
PARTICIPACION TRABAJADORES	5655,84	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	32049,75	
IMPUESTO A LA RENTA	8012,44	
UTILIDAD NETA	24037,31	18%

Nota: Balance general donde se muestra que la utilidad neta corresponde a un 18% (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Para poder realizar y analizar el flujo de fondos que se muestra en el capítulo 2, fue necesario realizar el Presupuesto de Ingresos Proyectado y el Presupuesto de Egresos Proyectado con un incremento del 11% a partir del segundo año.

Cuadro 41 Presupuesto de Ingresos Proyectado

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADO						
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
LOCRO DE PAPA	5124,00	5687,50	6251,00	6814,50	7378,00	7941,50
MOTE CON CHICHARRON	3660,00	4062,00	4464,00	4866,00	5268,00	5670,00
MOTE PILLO	3050,00	3385,00	3720,00	4055,00	4390,00	4725,00
CALDO DE PATAS	1952,00	2164,00	2376,00	2588,00	2800,00	3012,00
YAGUARLOCRO	3294,00	3654,00	4014,00	4374,00	4734,00	5094,00
CHUGCHUGARA	10736,00	11913,00	13090,00	14267,00	15444,00	16621,00
LLAPINGACHOS	4880,00	5415,00	5950,00	6485,00	7020,00	7555,00
FRITADA	13273,60	14728,80	16184,00	17639,20	19094,40	20549,60
CUY ASADO	1830,00	2025,00	2220,00	2415,00	2610,00	2805,00
CEVICHE DE CAMARÓN	8540,00	9478,00	10416,00	11354,00	12292,00	13230,00
CAZUELA DE MARISCOS	5673,00	6293,00	6913,00	7533,00	8153,00	8773,00
MAITO	2684,00	2975,50	3267,00	3558,50	3850,00	4141,50
HUMITAS	3513,60	3898,80	4284,00	4669,20	5054,40	5439,60
EMPANADAS DE MOROCHO	3904,00	4332,00	4760,00	5188,00	5616,00	6044,00
EMPANADAS DE VERDE	3416,00	3790,50	4165,00	4539,50	4914,00	5288,50
ROSERO	5856,00	6498,00	7140,00	7782,00	8424,00	9066,00
JUGO DE BABACO	3660,00	4062,00	4464,00	4866,00	5268,00	5670,00
JUGO DE MARACUYÁ	3660,00	4062,00	4464,00	4866,00	5268,00	5670,00
JUGO DE TOMATE DE AR.	3660,00	4062,00	4464,00	4866,00	5268,00	5670,00
JUGO DE TAMARINDO	2196,00	2436,00	2676,00	2916,00	3156,00	3396,00
BATIDO DE TAXO	5124,00	5685,00	6246,00	6807,00	7368,00	7929,00
JUGO DE GUAYABA	5856,00	6498,00	7140,00	7782,00	8424,00	9066,00
JUGO DE GUANABANA	10980,00	12186,00	13392,00	14598,00	15804,00	17010,00
JUGO DE SANDIA	7320,00	8124,00	8928,00	9732,00	10536,00	11340,00
JUGO DE MANGO	7320,00	8124,00	8928,00	9732,00	10536,00	11340,00
TOTAL	131162,20	145539,10	159916,00	174292,90	188669,80	203046,70

Nota: Presupuesto de Ingresos Proyectado del Restaurante 4 Sabores. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Cuadro 42 Presupuesto de Egresos Proyectado

PRESUPUESTO DE EGRESOS PROYECTADO						
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
LOCRO DE PAPA	1786,73	1983,22	2179,71	2376,21	2572,70	2769,19
MOTE CON CHICHARRON	1701,92	1888,85	2075,79	2262,72	2449,65	2636,58
MOTE PILLO	1518,76	1685,57	1852,38	2019,20	2186,01	2352,83
CALDO DE PATAS	792,98	879,11	965,23	1051,35	1137,48	1223,60
YAGUARLOCRO	1509,98	1675,01	1840,03	2005,06	2170,08	2335,11
CHUGCHUGARA	6106,64	6776,11	7445,59	8115,07	8784,55	9454,02
LLAPINGACHOS	2445,00	2713,04	2981,09	3249,14	3517,19	3785,24
FRITADA	5755,95	6386,98	7018,01	7649,04	8280,07	8911,11
CUY ASADO	900,76	996,74	1092,72	1188,70	1284,68	1380,67
CEVICHE DE CAMARÓN	3301,44	3664,06	4026,68	4389,29	4751,91	5114,53
CAZUELA DE MARISCOS	2755,38	3056,51	3357,64	3658,78	3959,91	4261,05
MAITO	1183,84	1312,42	1440,99	1569,56	1698,14	1826,71
HUMITAS	1931,42	2143,16	2354,90	2566,65	2778,39	2990,13
EMPANADAS DE MOROCHO	1917,95	2128,22	2338,48	2548,75	2759,02	2969,29
EMPANADAS DE VERDE	1839,70	2041,38	2243,07	2444,76	2646,45	2848,14
ROSERO	2591,98	2876,14	3160,31	3444,47	3728,63	4012,79
JUGO DE BABACO	1573,18	1745,97	1918,76	2091,56	2264,35	2437,14
JUGO DE MARACUYÁ	1569,34	1741,71	1914,08	2086,45	2258,82	2431,19
JUGO DE TOMATE DE AR.	1550,12	1720,38	1890,64	2060,90	2231,16	2401,42
JUGO DE TAMARINDO	881,65	978,01	1074,36	1170,72	1267,07	1363,43
BATIDO DE TAXO	2573,69	2855,47	3137,25	3419,03	3700,81	3982,58
JUGO DE GUAYABA	2135,86	2370,02	2604,18	2838,34	3072,49	3306,65
JUGO DE GUANABANA	4869,42	5404,26	5939,10	6473,93	7008,77	7543,61
JUGO DE SANDIA	3046,44	3381,05	3715,66	4050,27	4384,88	4719,49
JUGO DE MANGO	2861,98	3176,33	3490,68	3805,03	4119,37	4433,72
FONDOS DE RESERVA M.O.D Y MESEROS	0,00	1567,37	1567,37	1567,37	1567,37	1567,37
SUELDOS GERENTE Y GUARDIA	10934,94	11626,66	11626,66	11626,66	11626,66	11626,66
PUBLICIDAD	735,00	735,00	735,00	735,00	735,00	735,00
PERMISOS	1111,16	1111,16	1111,16	1111,16	1111,16	1111,16
SERVICIOS BÁSICOS	840,00	840,00	840,00	840,00	840,00	840,00
ARRIENDO	10800,00	10800,00	10800,00	10800,00	10800,00	10800,00
INTERNET	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	152,10	152,10	152,10	152,10	152,10	152,10
SUMINISTROS DE OFICINA	905,20	905,20	905,20	905,20	905,20	905,20
UNIFORMES	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
CORTESIA	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
GESTION ECOLÓGICA	682,00	682,00	682,00	682,00	682,00	682,00
MANTENIMIENTO	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00
TO TAL	86522,50	95259,21	101736,83	108214,45	114692,07	121169,69
COSTOS VARIABLES	59102,11	67147,10	73624,72	80102,34	86579,96	93057,58
COSTOS FIJOS	27420,39	28112,11	28112,11	28112,11	28112,11	28112,11
COSTOS TOTALES	86522,50	95259,21	101736,83	108214,45	114692,07	121169,69

Nota : Presupuesto de Egresos Proyectado del Restaurante 4 Sabores. (Agosto 2012)

Elaborado por: Diana Calvachi

Desde el punto de vista financiero los resultados también revelan que se trata de un proyecto rentable, pues se obtuvo un VAN de 44098.97 dólares con un TIR del 28.74%, lo que nos indica que se lograría tener una posición muy relevante en el mercado, y vale la pena implementarlo. Y en relación al periodo de recuperación de la inversión, es bueno ya que se recuperaría la inversión en 3 años, 3 meses y 13 días tiempo equivalente a casi la mitad del tiempo estimado como vida útil del proyecto que es de 6 años.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El Restaurante temático basado en la Gastronomía más representativa de las regiones del Ecuador “4 Sabores” es un proyecto que nació con la finalidad de ofrecer tanto a los ecuatorianos como a los extranjeros un lugar donde puedan encontrar una variada gastronomía ecuatoriana y al mismo tiempo puedan disfrutar de nuevas experiencias y sensaciones al estar en un ambiente confortable.

Este proyecto está dirigido a las personas de clase media- alta, el restaurante contará con la apropiada decoración, servicio y gastronomía, para poder suplir las necesidades y exigencias de este tipo de personas.

La encuesta fue una herramienta indispensable para poder determinar la aceptación de este proyecto en el lugar establecido por parte de la población encuestada; se observó la tendencia de las personas a la hora de escoger una comida, además fue útil para establecer los precios con los que los alimentos y bebidas saldrán al mercado a través de la capacidad de pago de dichas personas.

El restaurante ofrecerá servicio excelente y personalizado, calidad gastronómica, comodidad y confort en la decoración, ya que estos son factores que pesan en las decisiones de las personas al momento de escoger un establecimiento de alimentos y bebidas.

Para la puesta en marcha del restaurante se requerirá de una inversión inicial de 99718.06 dólares de lo cual el 45%(44873.13 dólares) será por capital propio y el

55% restante (54844.93 dólares) será financiado a través de un préstamo a la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cámara de Comercio de Ambato Ltda., a un plazo de 5 años.

El Valor Actual Neto VAN con el financiamiento tendrá un valor de 44098.97 dólares y una Tasa Interna de Retorno TIR del 28.74% que es mayor a la Tasa de Descuento de 12.71%, lo que muestra que el proyecto es una gran alternativa para invertir.

Una vez puesto en marcha el proyecto se recomienda:

Llevar un estricto control por parte del Administrador y Chef para que tanto el área de la cocina como el área del servicio para que el personal que se encuentra en esta áreas realicen sus actividades correctamente, ya que no puede haber una agradable comida con un servicio pésimo o viceversa, los dos son complemento para lograr un óptimo resultado ante el cliente.

Cumplir y hacer cumplir las 5 claves de inocuidad de los alimentos, para poder entregar al cliente excelente calidad gastronómica.

Ser siempre innovadores y creativos para que el cliente no se canse y constantemente disfrute de experiencias y sensaciones diferentes.

Ser cumplidos con los pagos a proveedores y trabajadores, no se debe olvidar que los empleados son la parte más importante en una organización, por lo tanto si ellos están a gusto se comprometerán aún más con la organización, y realizarán un trabajo eficiente.

BIBLIOGRAFÍA

- ECUADOR AMA LA VIDA. <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecuador-gastronomia.html>
- <http://tecnyo.com/tecnologia-led/>
- TECNYO.COM. <http://tecnyo.com/tecnologia-led/>
- ERCO.<http://www.ercos.com/products/productindex/index/indoor3954/es/index-1.php>
- EL UNIVERSO.
<http://www.eluniverso.com/2010/05/10/1/1447/tungurahua-le-apunta-produccion-agroecologica.html>
- <http://www.slideshare.net/tecnicas2/mdulo-5-operacin-restaurantes-v3-presentation>
- LA HORA. http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/811648/-1/EL_TR%C3%81MITE%3AContrato_de_arrendamiento_.html#.UAYUsYEsakg
- SRI. <http://www.sri.gob.ec/web/10138/219>
- NOTICIASQUITO.
http://noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/patente_municipal_es_un_nuevo_requisito_para_obtener_el_ruc—2894
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:bVrZyZhqx0EJ:www.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/requisitos_nuevos_2012_revisado1_fi_nal1.pdf+requisitos+para+sacar+carnet+de+salud+quito&hl=es-419&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEEShpsFI5r9ja9GB7v4o3SDYv2re8Up6

9Dulh7nwKJoSDRoi8itEQoYncytkiZ6B14JP4ARnmg4RPQ7TD0bHuCL
ybphgI94C84yCqz_fDppymgRrjFo9j92uZzvHdDHUyNOehSi7-
&sig=AHIEtbRnjuuGdZkAT4FGmLuaLaXIcnHEMw

- REVISTA JUDICIAL LA HORA.
http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&view=article&id=4424&Itemid=457
- COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO CÁMARA DE COMERCIO DE AMBATO LTDA. <http://www.ccca.fin.ec/>
- <http://www.imgroup.com.ec/biblioteca/reglamento-aplicacion-ley-regimen-tributario-interno>.

ANEXOS

ANEXO No. 1



Señores

Presente.-

Quito, 11 DE MAYO DEL 2012

De mis consideraciones:

Cot.: MAY-H: 001458

Por medio de la presente me es grato pasarle el presupuesto del trabajo solicitado

RUC: 1712760907001

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V.UNITARIO	V.TOTAL
	CONCEPTO: FLYERS Impreso con las siguientes características:		
1000	PAPEL: Couché 150 grs COLOR: Full color tiro y retiro TINTAS: 4/4 TAMAÑO: 15 x 21 cm. cerrado TERMINADOS: REFILADOS	0.115	115.00
1000	ROTULO EXTERIOR características: ESTRUCTURA EN METAL TAMAÑO DE ESTRUCTURA 3 X 2 M MARCO CUADRADO DE 2.2 X 2.2 IMPRESO EN LONA EN 1440 DPI PARA EXTERIOR Y TENSADO EN ESTRUCTURA METALICA.	250.00	250.00
1	ELABORACION DE CUÑA DE RADIO características: CUÑA DE 20 SEGUNDOS	150.00	150.00
1	CUÑA DE RADIO EN MEDIOS ROTATIVA, EN PROGRAMAS SELECTOS Y HORARIOS ESCOGIDOS 4 POR PROGRAMA	450.00	450.00
	SUBTOTAL:		
	IVA 12%:		
	TOTAL:		



ATENTAMENTE
Ing. Vinicio Villacís
Dirección Gráfica
PubliciMark

NOTA: ESTOS COSTOS NO INCLUYEN IVA

- Tiempo de Entrega: A convenir
- Forma de Pago: 70 % a la aceptación de la proforma y 30% contra entrega
- TIEMPO DE VALIDEZ DE LA PROFORMA 15 DIAS

Av. Versalles N21-103 y Pérez Guerrero
Edif.: Torres Profesionales, 2do Piso, Ofic.: 204
Telf.: 2508 514 / 098013702
publicimark@gmail.com



ANEXO No. 2

ANEXO No. 3



- Mantenimiento y Diseño Industrial
- Diseño y Configuración de Redes
- Diseño y Configuración de WDS
- Computadores
- Ventas

FECHA:	Viernes, 22 de junio del 2012	RUC: 1716301682001
CLIENTE:	DIANA CALVACHE	
RUC:		COTIZACIÓN
DIRECCION:		
CUIDAD:	QUITO	
TELEFONO:		

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PC DUAL CORE:	1	490,00	490,00
Monitor LCD Samsung / LG 19"			
PROCESADOR INTEL DUAL CORE 6600 3,06 GHz			
MB BIOSTAR G41D DDR3			
DISCO DURO 500GB SATA 7200RPM			
MEMORIA DDR-3 2GB MARKVISION			
DVD WRITER LG / SAMSUNG 20X			
MULTILECTOR INTERNO MEMORIAS			
VIDEOSONDARED			
Teclado Multimedia - Mouse Optico-Peluzas			
IMPRESORA DE ETIQUETAS EPSON	1	57,00	57,00
		TOTAL	547,00
OBSERVACIÓN: 70% AL PEDIDO Y 30 A LA ENTREGA		% DESCUENTO	0,00
GRATIS REGULADOR DE VOLTAJE 1600W		TOTAL NETO	547,00
		12% IVA	65,64
		TOTAL A PAGAR	612,64
GARANTIA : 1 año en defecto de Fabricación			AUTORIZACIÓN

systemsolutions_ec@hotmail.com / systemsolutions.ec@gmail.com

JOSÉ PERALTA 517 Y JOAQUIN GUTIERREZ
 Teléfono: 02 2673 410 / 02 2676023 Cel.: 08 7883710 / 09 1640320 / 08 7440624
 QUITO - ECUADOR

ANEXO No.4



ALIMENTOS DEL HUERTO S.A. **HUERTOSA**

LISTA DE PRECIOS PULPAS				
PRODUCTO	1 Kg	500g.	100 g. VASO	100 g. FUNDA
Pulpa de Mora	3,03	1,55	0,51	0,41
Pulpa de Guanábana	3,29	1,68	0,54	0,45
Pulpa de Frutilla	2,69	1,38	0,38	0,33
Pulpa de Melón	2,83	1,45	0,44	0,33
Pulpa de Papaya	2,54	1,30	0,36	0,30
Pulpa de Tamarindo	2,49	1,27	0,36	0,31
Pulpa de Maracuyá	3,01	1,54	0,49	0,39
Pulpa de Piña	1,50	0,77	0,28	0,21
Pulpa de Naranja	2,23	1,14	0,36	0,28
Pulpa de Mango	2,29	1,22	0,34	0,25
Pulpa de Tomate de Árbol	2,91	1,49	0,47	0,37
Pulpa de Manzana	1,03	0,53	0,22	0,15
Pulpa de Sandía	2,77	1,42	0,40	0,30
Pulpa de Guayaba	1,79	0,92	0,26	0,21
Pulpa de Naranja	3,26	1,67	0,39	0,34
Pulpa de Limón	2,97	1,52	0,39	0,34
Pulpa de Taxo	3,16	1,62	0,46	0,40
Pulpa de Coco	2,62	1,33	0,36	0,31
Pulpa de Durazno	2,70	1,46	0,30	0,27
Pulpa de Babaco	3,03	1,55	0,31	0,25
Pulpa de Arazá	2,71	-	-	-

De los Arupos E9-50 y Av. Eloy Alfaro – Teléfono: 2481954 Email: sendara@huertosa.com
recepción@huertosa.com info@huertosa.com Quito – Ecuador www.huertosa.com

ANEXO No. 5

BODEGA BODSTROM

PRECIOS DE LOS PRODUCTOS DE BODEGA BODSTROM				
GRUPO	SUB GRUPO	NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	ABARROTOS	AVENA	Kg	1.99
		Aceite cocina	Lt	1.74
		Aceite de oliva	Lt	8.66
		Almendra	Kg	18.50
		Arroz	Kg	1.08
		Azúcar	Kg	0.96
		Azúcar Sachet	Und	0.01
		Canguil	Kg	1.27
		Corn Flakes	Kg	11.74
		Croqueta de Yuca	Kg	2.52
		Frejol	Kg	3.29
		Granola	Kg	7.25
		Harina	Kg	0.83
		Huevo	Und	0.12
		Lenteja	Kg	1.60
		Macarrón	Kg	2.82
		Maicena	Kg	1.03
		Maíz	Kg	2.35
		Manteca chancho	Kg	3.38
		Masa Won Ton	Kg	7.70
		mayonesa sachet	Kg	
		Mayonesa	Kg	2.31
		Nuez	Kg	16.70
		Pan Molido	Kg	1.71
		Papas fritas	Kg	2.09
		Pasta de tomate	Kg	2.26
		Polvo Royal	Kg	8.99
		Quinoa	Kg	4.24
		Sal	Kg	0.23
		salsa de tomate sachet	Kg	
		Salsa de Tomate	Lt	1.87
		Vinagre balsámico	Lt	2.00
		Vinagre nacional	Lt	0.48
COMIDA	ABARROTOS DULCES	NOMBRE	Kg	
		Chocolate en polvo (barra)	Kg	3.86
		Chocolate liquido	Lt	3.82
		Miel de abeja	Lt	3.50
		Miel de maple	Lt	3.70
		esencia de vainilla	Lt	6.25
		Pasas	Kg	3.83
		Bicarbonato	kg	2.50

COMIDA	AVES	Alitas de pollo	Kg	3.05
		Pechuga de pollo	Kg	6.45
		Pollo Entero	kg	2.79
COMIDA	CARNES	Carne Molida	Kg	2.50
		Carne res hamburguesa	Und	0.95
		Costillas de cerdo	Kg	8
		Lomo Fino Cerdo	Kg	8.25
		Chuleta de Cerdo	kg	6.60
		Lomo Falda Res	Kg	8.30
		Lomo Fino Res	Kg	9.80
		Chuleta de Res	kg	1.00
		T-Bone	Kg	1.10
		NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	CONDIMENTOS	Aceite ajonjolí	Lt	55.50
		Achiote	Lt	3.99
		Ají seco	Kg	11.83
		Ajonjolí	Kg	4.45
		Albahaca seca	Kg	12.32
		Canela	Kg	13.90
		Champiñón Seco	Kg	9.50
		Chili sazonado	Kg	42.19
		Comino	Kg	5.60
		Jalisco	Lt	1.81
		Laurel	Kg	11.00
		Humo líquido	Lt	8.91
		Maggi	Kg	7.30
		Mostaza Dijon	Kg	26.76
		Mostaza clásica	Kg	1.81
		Orégano	Kg	6.50
		Paprika	Kg	10.95
		Mix pimienta	Kg	35.00
		Pimienta negra entera	Kg	5.97
		Pimienta negra molida	Kg	5.97
		Romero	Kg	12.34
		Sal de ajo	Kg	6.00
		Sal de apio	Kg	6.00
		Salsa Soya	Lt	3.15
		Salsa inglesa (barra)	Lt	10.61
		Salvia seca	Kg	18.50
		Tabasco (servicio)	Lt	40.44
		Tomillo	Kg	12.00

GRUPO	SUB GRUPO	NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	FRUTAS	Frambuesa	Kg	17.01
		Frutillas congeladas (barra)	Kg	
		Frutillas decoración(barra y cocina)	Kg	1.81
		Kiwi	Kg	2.79
		Limón	Kg	0.52
		Mandarina	Kg	0.42
		Mango	Kg	2.23
		Manzana	Kg	2.20
		Maracuyá	Kg	0.68
		Melón	Kg	3.26
		Mora	Kg	3.83
		Naranja (barra)	Kg	0.58
		Papaya	Kg	5.53
		Piña	Kg	1.52
		Plátano guineo	Kg	0.52
		Uvilla	Kg	2,96
		Uvas	kg	3.56
GRUPO	SUB GRUPO	NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	LACTEOS	Blue cheese	Kg	26.47
		Crema de leche	Lt	2.63
		Dulce de Leche (manjar)	Kg	4.03
		Helado Vainilla	Lt	1.58
		Helado chocolate	Lt	1.58
		Leche	Lt	0.73
		Mantequilla	Kg	3.47
		Mantequilla Sachet	Und	0.14
		Parmesano	Kg	12.51
		Queso Gruyere	Kg	11.51
		Queso Javierino	Kg	6.30
		Queso Mozzarella maduro	Kg	5.69
		Queso crema	Kg	4.19
		Yogurt	Lt	1.97
GRUPO	SUB GRUPO	NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	MARISCOS	Calamar	Kg	6.35
		Camarón	Kg	9.00
		Carne cangrejo	Kg	13.50

GRUPO	SUB GRUPO	NOMBRE	UNI	PRECIO
COMIDA	VERDURAS	Aguacate	Kg	2.06
		Ají	Kg	1.04
		Ajo	Kg	4.02
		Albahaca	Kg	4.18
		Apio	Kg	0.54
		Arveja	Kg	2.78
		Brócoli	Kg	0.71
		Brotos de Soya	Kg	6.00
		camote	Kg	0.55
		Cebolla Puerro	Kg	1.81
		Cebolla perla	Kg	1.00
		Champiñón Fresco	Kg	4.86
		Choclo desgranado	Kg	2.12
		Coliflor	Kg	0.74
		Culantro	Kg	1.18
		Eneldo fresco	Kg	2.78
		Jengibre Fresco	Kg	3.18
		Hierba Buena (barra)	Kg	2.00
		Jalapeño verde	Kg	8.00
		Lechuga especial	Kg	1.70
		Lechuga nacional	Kg	0.63
		Menta	Kg	2,06
		Mote	Kg	1.72
		Nabo chino	Kg	0.28
		Palmito Fresco	Kg	4.50
		Papa	Kg	0.62
		Pimiento Rojo	Kg	2.52
		Pimiento verde	Kg	1.32
		Rábano	Kg	0.49
		Suquini	Kg	0.60
		Tomate	Kg	1.02
		Tomate Cherri o Fiesta	Kg	2.05
		Verde	Kg	0.52
		Zanahoria amarilla	Kg	0.43
		yuca	Kg	0.49

ANEXO No. 6
RECETAS ESTÁNDAR

RECETA: 1
NOMBRE DEL PLATO LOCRO DE PAPA
#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
PAPA	252	gr	0,00062	0,16
CEBOLLA BLANCA	30	gr	0,0006	0,02
LECHE	30	gr	0,00075	0,02
QUESO	60	gr	0,003	0,18
CREMA DE LECHE	100	gr	0,0006	0,06
			SUBTOTAL	0,44
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F.	0,34
			COSTO TOTAL	1,22
		40%	UTILIDAD	0,49
			P.V.	1,71
			P.V.S	3,50

RECETA: 2
NOMBRE DEL PLATO MOTE CON CHICHARRÓN
#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
LONJA DE CERDO	100	gr	0,0035	0,35
MOTE	150	gr	0,0015	0,23
CEBOLLA BLANCA	20	gr	0,0006	0,01
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,0008	0,02
			SUBTOTAL	0,60
		5%	VARIOS	0,03
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,40
		40%	UTILIDAD	0,56
			P.V.	1,95
			P.V.S	3,00

RECETA: 3

NOMBRE DEL PLATO MOTE PILLO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MOTE	150	gr	0,0015	0,23
HUEVO	20	gr	0,002166667	0,04
CEBOLLA BLANCA	10	gr	0,0006	0,01
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,0008	0,01
QUESO FRESCO	30	gr	0,003	0,09
QUESO CREMA	10	gr	0,00419	0,04
LECHE	40	gr	0,00075	0,03
CREMA DE LECHE	6	gr	0,00263	0,02
			SUBTOTAL	0,46
		5%	VIARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,24
		40%	UTILIDAD	0,50
			P.V.	1,74
			P.V.S	2,50

RECETA:

4

NOMBRE DEL PLATO CALDO DE PATAS

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MOTE	100	gr	0,0015	0,15
PATA DE RES	200	gr	0,003	0,60
LECHE	50	gr	0,00075	0,04
MANI	15	gr	0,0015	0,02
CEBOLLA BLANCA	20	gr	0,0006	0,01
			SUBTOTAL	0,82
		5%	VIARIOS	0,04
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,62
		40%	UTILIDAD	0,65
			P.V.	2,27
			P.V.S	4,00

RECETA: 5

NOMBRE DEL PLATO YAGUARLOCRO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
PAPA	100	gr	0,00062	0,06
AGUACATE	80	gr	0,0035	0,28
SANGRE DE BORREGO	70	gr	0,002	0,14
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,0008	0,01
TOMATE	10	gr	0,001	0,01
VISCERAS DE BORREGO	150	gr	0,0045	0,68
LECHE	50	gr	0,00075	0,04
MANI	15	gr	0,0015	0,02
			SUBTOTAL	1,24
		5%	VARIOS	0,06
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	2,06
		40%	UTILIDAD	0,83
			P.V.	2,89
			P.V.S	4,50

RECETA:

6

NOMBRE DEL PLATO CHUGCHUCARA

#PORCIONES:

1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
CARNE DE CERDO	180	gr	0,00825	1,49
CUERO REVENTADO	30	gr	0,01	0,30
PAPAS	252	gr	0,00062	0,16
MOTE	100	gr	0,0015	0,15
PLATANO MADURO	50	gr	0,00056	0,03
CANGUIL	30	gr	0,00127	0,04
MAIZ PARA TOSTADO	30	gr	0,00235	0,07
VERDE PARA CHIFLES	50	gr	0,00052	0,03
			SUBTOTAL	2,25
		5%	VARIOS	0,11
			C.M.O.D	0,42
			C-IF	0,34
			COSTO TOTAL	3,13
		40%	UTILIDAD	1,25
			P.V.	4,38
			P.V.S	5,50

RECETA:

7

NOMBRE DEL PLATO LLAPINGACHO

#PORCIONES:

1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
PAPA	252	gr	0,00062	0,16
CHORIZO	80	gr	0,004	0,32
RES	180	gr	0,005	0,90
HUEVO	60	gr	0,002166667	0,13
LECHUGA	20	gr	0,001	0,02
TOMATE	20	gr	0,001	0,02
REMOLACHA	20	gr	0,0006	0,01
ZANAHORIA	20	gr	0,0006	0,01
QUESO	30	gr	0,003	0,09
			SUBTOTAL	1,66
		5%	VARIOS	0,08
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	2,51
		40%	UTILIDAD	1,00
			P.V.	3,51
			P.V.S	5,00

RECETA: 8

NOMBRE DEL PLATO FRITADA

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	
CARNE DE CERDO	200	gr	0,00825	1,65	
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,0008	0,02	
CEBOLLA BLANCA	20	gr	0,0006	0,01	
PAPAS	252	gr	0,00062	0,16	
PLATANO MADURO	50	gr	0,00056	0,03	
MOTE	100	gr	0,0015	0,15	
MAÍZ(TOSTADO)	30	gr	0,00235	0,07	
			SUBTOTAL	2,08	
			5%	VARIOS	0,10
				C.M.O.D	0,42
				C.I.F	0,34
				COSTO TOTAL	2,95
			40%	UTILIDAD	1,18
				P.V.	4,13
				P.V.S	6,80

RECETA: 9

NOMBRE DEL PLATO CUY ASADO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	
CUY	200	gr	0,012	2,40	
PAPA	252	gr	0,00062	0,16	
MOTE	100	gr	0,0015	0,15	
LECHUGA	30	gr	0,001	0,03	
MANI	30	gr	0,0015	0,05	
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,0006	0,01	
			SUBTOTAL	2,79	
			5%	VARIOS	0,14
				C.M.O.D	0,42
				C.I.F	0,34
				COSTO TOTAL	3,69
			40%	UTILIDAD	1,48
				P.V.	5,17
				P.V.S	7,50

RECETA: 10

NOMBRE DEL PLATO CEVICHE DE CAMARON

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
CEBOLLA PAITEÑA	60	gr	0,0008	0,05
CEBOLLA BLANCA	10	gr	0,0006	0,01
CAMARÓN	180	gr	0,009	1,62
ZUMO DE LIMÓN	10	gr	0,001	0,01
ZUMO DE NARANJA	40	gr	0,00075	0,03
SALSA DE TOMATE	20	gr	0,00187	0,04
MOSTAZA	5	gr	0,00181	0,01
TOMATE	30	gr	0,001	0,03
PIMIENTO	10	gr	0,00132	0,01
PASTA DE TOMATE	60	gr	0,0008	0,05
			SUBTOTAL	1,85
		5%	VARIOS	0,09
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	2,71
		40%	UTILIDAD	1,08
			P.V.	3,79
			P.V.S	7,00

RECETA:

11

NOMBRE DEL PLATO

CAZUELA DE MARISCOS

#PORCIONES:

1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
PESCADO	150	gr	0,00455	0,68
PLÁTANO VERDE	50	gr	0,00052	0,03
CREMA DE LECHE	38	gr	0,00263	0,10
MANÍ	8	gr	0,0015	0,01
PIMIENTO ROJO	10	gr	0,00252	0,03
PIMIENTO VERDE	10	gr	0,00132	0,01
CEBOLLA PERLA	10	gr	0,001	0,01
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,0008	0,01
CAMARÓN	50	gr	0,009	0,45
CORVINA	50	gr	0,01261	0,63
ALMEJA	50	gr	0,001	0,05
CALAMAR	50	gr	0,00635	0,32
PULPO	50	gr	0,00769	0,38
QUESO	50	gr	0,003	0,15
			SUBTOTAL	2,86
		5%	VARIOS	0,14
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	3,76
		40%	UTILIDAD	1,51
			P.V.	5,27
			P.V.S	7,75

RECETA: 12

NOMBRE DEL PLATO MAITO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
TILAPIA	500	gr	0,00285	1,43
HOJAS DE ACHIRA	2	u.	0,0284	0,06
YUCA	100	gr	0,00049	0,05
TOMATE	30	gr	0,001	0,03
CEBOLLA PAITEÑA	30	gr	0,0008	0,02
			SUBTOTAL	1,58
		5%	VARIOS	0,08
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	2,43
		40%	UTILIDAD	0,97
			P.V.	3,40
			P.V.S	5,50

RECETA: 13

NOMBRE DEL PLATO HUMITAS

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
CHOCLO	80	gr	0,0015	0,12
MANTEQUILLA	5	gr	0,00347	0,02
MANTECA DE CERDO	5	gr	0,00338	0,02
QUESO FRESCO	10	gr	0,003	0,03
HUEVO	15	gr	0,0022	0,03
			SUBTOTAL	0,22
		5%	VARIOS	0,01
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	0,99
		40%	UTILIDAD	0,40
			P.V.	1,39
			P.V.S	1,80

RECETA: 14

NOMBRE DEL PLATO EMPANADAS DE MOROCHO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MOROCHO	50	gr	0,0015	0,08
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,0008	0,01
CARNE MOLIDA DE RES	35	gr	0,0025	0,09
ARROZ	8	gr	0,00108	0,01
ARVEJAS	8	gr	0,00278	0,02
ZANAHORIA	8	gr	0,0006	0,00
			SUBTOTAL	0,21
		5%	VARIOS	0,01
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	0,98
		40%	UTILIDAD	0,39
			P.V.	1,38
			P.V.S	2,00

RECETA: 15

NOMBRE DEL PLATO EMPANADAS DE VERDE

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
PLATANO VERDE	100	gr	0,00052	0,05
QUESO FRESCO	40	gr	0,003	0,12
			SUBTOTAL	0,17
		5%	VARIOS	0,01
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	0,94
		40%	UTILIDAD	0,38
			P.V.	1,32
			P.V.S	1,75

RECETA: 16

NOMBRE DEL PLATO ROSERO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MOTE	50	gr	0,0015	0,08
AZUCAR	80	gr	0,00096	0,08
FRUTILLAS	50	gr	0,00181	0,09
BABACO	125	gr	0,0015	0,19
PIÑA	62	gr	0,00152	0,09
ZUMO DE LIMÓN	15	gr	0,001	0,02
			SUBTOTAL	0,54
			5%	VIARIOS
				0,03
				C.M.O.D
				0,42
				C.I.F
				0,34
			COSTO TOTAL	1,33
			40%	UTILIDAD
				0,53
				P.V.
				1,86
				P.V.S
				3,00

RECETA: 17

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE BABACO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
BABACO	150	gr	0,00303	0,45
AZUCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,50
			5%	VIARIOS
				0,03
				C.M.O.D
				0,42
				C.I.F
				0,34
			COSTO TOTAL	1,29
			40%	UTILIDAD
				0,52
				P.V.
				1,81
				P.V.S
				3,00

RECETA: 18

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE MARACUYÁ

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MARACUYÁ	150	gr	0,00301	0,45
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,50
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,29
		40%	UTILIDAD	0,51
			P.V.	1,80
			P.V.S	3,00

RECETA: 19

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
TOMATE DE ÁRBOL	150	gr	0,00291	0,44
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,48
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,27
		40%	UTILIDAD	0,51
			P.V.	1,78
			P.V.S	3,00

RECETA: 20

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE TAMARINDO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
TAMARINDO	150	gr	0,00249	0,37
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,42
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,20
		40%	UTILIDAD	0,48
			P.V.	1,69
			P.V.S	3,00

RECETA: 21

NOMBRE DEL PLATO BATIDO DE TAXO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
TAXO	150	gr	0,00316	0,47
LECHE	250	gr	0,00075	0,19
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,71
		5%	VARIOS	0,04
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,51
		40%	UTILIDAD	0,60
			P.V.	2,11
			P.V.S	3,00

RECETA: 22

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE GUAYABA

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
GUAYABA	150	gr	0,00179	0,27
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,32
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,09
		40%	UTILIDAD	0,44
			P.V.	1,53
			P.V.S	3,00

RECETA: 23

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE GUANABANA

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
GUANABANA	150	gr	0,00329	0,49
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,54
		5%	VARIOS	0,03
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,33
		40%	UTILIDAD	0,53
			P.V.	1,86
			P.V.S	3,00

RECETA: 24

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE SANDIA

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
SANDIA	150	gr	0,00277	0,42
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,46
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,25
		40%	UTILIDAD	0,50
			P.V.	1,75
			P.V.S	3,00

RECETA: 25

NOMBRE DEL PLATO JUGO DE MANGO

#PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL
MANGO	150	gr	0,00229	0,34
AZÚCAR	50	gr	0,00096	0,05
			SUBTOTAL	0,39
		5%	VARIOS	0,02
			C.M.O.D	0,42
			C.I.F	0,34
			COSTO TOTAL	1,17
		40%	UTILIDAD	0,47
			P.V.	1,64
			P.V.S	3,00

Elaborado por: Diana Calvachi

ANEXO No. 8

ROL DE PAGOS (FONDOS DE RESERVA)

ROL DE PAGOS MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 2										
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	8,33%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P	FONDOS DE RESERVA						
CHEF	400	37,40	48,60	400	400,00	4800,00	400,00	292	200,00	6091,84
AYUDANTE DE COCINA	292	27,30	35,48	292	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4525,88
POSILLERO	292	27,30	35,48	292	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4525,88
SUBTOTAL										15143,61
IESS PATRONAL A.										1434,67
TOTAL										16578,28
PROVISIÓN MENSUAL										1381,52

ROL DE PAGOS ADMINISTRATIVOS AÑO 2										
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	8,33%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P	FONDOS DE RESERVA						
GERENTE	400	37,40	48,60	400	400,00	4800,00	400,00	292	200,00	6091,84
SEGURIDAD	292	27,30	35,48	292	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4525,88
SUBTOTAL										10617,72
IESS PATRONAL A.										1008,94
TOTAL										11626,66
PROVISIÓN MENSUAL										968,89

ROL DE PAGOS MESEROS AÑO 2										
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	8,33%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P	FONDOS DE RESERVA						
MESERO 1	292	27,30	35,48	292	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4525,88
MESERO 2	292	27,30	35,48	292	292,00	3504,00	292,00	292	146,00	4525,88
SUBTOTAL										9051,77
IESS PATRONAL A.										851,47
TOTAL										9903,24
PROVISIÓN MENSUAL										825,27

Elaborado por: Diana Calvachi

ANEXO No. 9

VERIFICACIÓN DEL VALOR ACTUAL NETO

CALCULO DE VAN							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto		15265,80	19530,74	26165,72	31491,22	36548,39	55948,17
Tasa de dscto.		0,28740172	0,28740172	0,28740172	0,28740172	0,28740172	0,28740172
Flujo actualizado		11857,835	11783,9431	12262,8201	11463,9185	10334,6984	12288,5702
Inversión inicial	-69991,79						
VAN	0,00						

Elaborado por: Diana Calvachi

