



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación del bar restaurante S.R. ASADO en las calles 26 de Septiembre y Olmedo en el cantón Balzar, Provincia del Guayas.”

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Administración

AUTOR:

Nino Abel Maruri Rovayo

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

DEDICATORIA

En primer lugar dedico este proyecto a Dios porque él me ha dado las fuerzas necesarias, paciencia y sabiduría para poder afrontar todo el trabajo académico que me toco realizar y poder salir triunfador en cada una de las tareas así como en este trabajo final de titulación que es muy importante para ser un profesional, dedico también este proyecto a mi madre que es mi ejemplo de lucha y perseverancia, de amor y bondad, esto va con mucho amor para ella ya que es el ser más importante en mi vida, también va dedicado a mi linda esposa, una persona muy especial para mí, siempre me dio ánimos para seguir adelante y que no me desmayara en el camino y para toda mi familia que siempre me alentaron con sus palabras para que pueda alcanzar esta meta y sé que están felices al igual que yo por estar donde estoy ahora. Con mucho amor para toda mi familia.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme permitido estudiar nuevamente después de tantos años sin poder hacerlo, gracias a mi madre por haberme apoyado en todo este largo camino, por su apoyo económico y estar pendiente de mí en todo momento, le agradezco infinitamente a mi esposa quien también estuvo conmigo en esta etapa académica y que me motivó, nunca dejó que yo claudicara, por su apoyo económico y emotivos mensajes que permitieron que yo continúe esforzándome, le agradezco a mis hijos porque ellos son la parte más importante en mi vida, son el motor que me impulsa a ser mejor y dar lo mejor de mí cada día, mi agradecimiento general para toda mi familia que con sus mensajitos me animaban para que yo pueda culminar con mis estudios, muchísimas gracias de todo corazón.

AUTORIA

Yo, Nino Abel Maruri Rovayo autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in cursive script that reads "Nino Maruri R." The signature is written in dark ink on a light-colored background.

Nino Abel Maruri Rovayo

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

MSc. Christian Carvajal.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MSc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El MSc. Christian Carvajal y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Nino Abel Maruri Rovayo por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Nino Abel Maruri Rovayo realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de un bar restaurante S.R. ASADO ubicado en las calles 26 de septiembre y olmedo en el cantón Balzar provincia del Guayas.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Christian Carvajal en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. Nino Abel Maruri Rovayo, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación del bar restaurante S.R. ASADO ubicado en las calles 26 de septiembre y olmedo en el cantón Balzar provincia del Guayas .”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

A handwritten signature in cursive script, reading "Nino Abel Maruri Rovayo". The signature is written in dark ink on a light-colored background.

MSc. Christian Carvajal

Nino Abel Maruri Rovayo

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xv
1. RESUMEN EJECUTIVO	17
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	19
Creación de la empresa	19
<i>Descripción de la empresa</i>	20
<i>Importancia</i>	20
<i>Características</i>	21
<i>Actividad</i>	22
Tamaño y distribución de la empresa	23
<i>Estudio arquitectónico.</i>	23
<i>Estructura interna del establecimiento.</i>	24
<i>Necesidades que satisfacer</i>	25
Necesidad Social	25
<i>Necesidad Fisiológica</i>	26
<i>Necesidad de Seguridad.</i>	26
<i>Necesidad de Reconocimiento.</i>	27
<i>Localización de la empresa.</i>	28
Filosofía empresarial	28
<i>Misión.</i>	28
<i>Visión.</i>	29
<i>Objetivos.</i>	29
<i>Meta</i>	30

<i>Estrategias.</i>	30
<i>Políticas.</i>	31
<i>La empresa.</i>	31
<i>Los trabajadores</i>	32
<i>FODA</i>	32
<i>Fortalezas.</i>	33
<i>Oportunidades.</i>	33
<i>Debilidades</i>	34
<i>Amenazas</i>	34
<i>Desarrollo organizacional</i>	34
<i>Tipo de estructura</i>	34
<i>Formalización.</i>	35
<i>Centralización – Descentralización.</i>	36
<i>Integración.</i>	37
<i>Organigrama empresarial.</i>	38
<i>Funciones del puesto.</i>	39
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.	44
<i>Objetivo de mercadotecnia.</i>	44
<i>Investigación de mercado.</i>	44
<i>Modalidad.</i>	46
<i>Plan de muestreo</i>	46
<i>Análisis de las encuestas</i>	48
<i>Análisis general.</i>	61
<i>Entorno Empresarial.</i>	62
<i>Micro entorno.</i>	62
<i>Competencia directa.</i>	63
<i>Competencia indirecta.</i>	64
<i>Sustitutos.</i>	64
<i>Proveedores.</i>	65
<i>Clientes</i>	66
<i>Macro entorno.</i>	66
<i>Factor político.</i>	67
<i>Factor económico.</i>	67

<i>Factor socio cultural</i>	68
<i>Factor tecnológico</i>	68
<i>Producto y servicio</i>	69
<i>Producto esencial</i>	69
<i>Producto real</i>	69
<i>Características</i>	70
<i>Calidad</i>	71
<i>Estilo</i>	71
<i>Marca</i>	72
<i>Producto aumentado</i>	72
<i>Plan de introducción al mercado</i>	72
<i>Distintivos y uniformes</i>	73
<i>Materiales de identificación</i>	76
<i>Elementos a destacar</i>	76
<i>Tarjetas de presentación</i>	77
<i>Hoja membretada</i>	78
<i>Canal de distribución y punto de venta</i>	79
<i>Promoción</i>	79
<i>Contacto</i>	79
<i>Negociación</i>	79
<i>Financiamiento</i>	79
<i>Riesgo y oportunidad del negocio</i>	80
<i>Fijación de precios</i>	82
<i>Fijación de precios por receta estándar</i>	82
<i>Asado de pollo</i>	83
<i>Mar y Tierra</i>	84
<i>Arriendo del local</i>	85
<i>Equipos industriales</i>	85
<i>Equipos de computación</i>	86
<i>Muebles y enseres</i>	86
<i>Equipos industriales de seguridad</i>	87
<i>Suministros de oficina</i>	87
<i>Servicios Básicos</i>	88

<i>Materiales de limpieza</i>	88
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	89
<i>Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:</i>	89
<i>Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:</i>	89
<i>Procedimiento para realizar el trámite en línea:</i>	90
<i>Patente Municipal</i>	91
<i>Registro en el Ministerio de Turismo</i>	91
<i>Requisitos para personas naturales</i>	92
<i>Procedimiento:</i>	92
Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (ARCSA)	93
<i>Requisitos obligatorios y requisitos especiales</i>	94
<i>Requisitos Obligatorios</i>	94
<i>Requisitos especiales</i>	94
<i>Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (IESS)</i>	96
<i>Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (SENADI)</i>	96
<i>Requisitos obligatorios y especiales</i>	97
<i>Requisitos obligatorios</i>	97
<i>Requisitos especiales</i>	97
5. PROCESO DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL	99
<i>Objetivo de área</i>	99
<i>Impacto Ambiental</i>	101
<i>Agua y Saneamiento</i>	102
<i>Industria, Innovación e Infraestructura</i>	102
<i>Impacto Social</i>	103
<i>Igualdad de Género</i>	103
<i>Fin de la Pobreza</i>	104
6. PROCESO FINANCIERO	105
<i>Introducción</i>	105
<i>Activos fijos</i>	105
<i>Activos diferidos</i>	105
<i>Capital de trabajo</i>	106
<i>Sueldos</i>	107
<i>Depreciación de activos fijos</i>	109

<i>Amortizaciones.</i>	110
<i>Tabla de amortizaciones.</i>	110
<i>Estructura capital.</i>	111
<i>Punto de equilibrio.</i>	112
<i>Margen de contribución.</i>	113
<i>Ventas proyectadas.</i>	114
<i>Costo de ventas.</i>	114
<i>Flujo de caja.</i>	115
<i>Calculo del TIR y el Van.</i>	116
<i>VAN (Valor actual neto)</i>	116
<i>TIR (Tasa interna de retorno)</i>	117
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	118
<i>Conclusiones.</i>	118
<i>Recomendaciones.</i>	119
<i>Bibliografía.</i>	120
<i>Anexos.</i>	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Méritos a considerar del gerente-cajero.....	36
Tabla N° 2 Méritos a considerar del cocinero.....	37
Tabla N° 3 Méritos a considerar del encargado del bar.....	38
Tabla N° 4 Méritos a considerar del ayudante de cocina.....	39
Tabla N° 5 Méritos a considerar del mesero.....	40
Tabla N° 6 Tabulación 1.....	45
Tabla N° 7 Tabulación 2.....	46
Tabla N° 8 Tabulación 3.....	47
Tabla N° 9 Tabulación 4.....	48
Tabla N° 10 Tabulación 5.....	49
Tabla N° 11 Tabulación 6.....	50
Tabla N° 12 Tabulación 7.....	51
Tabla N° 13 Tabulación 8.....	52
Tabla N° 14 Tabulación 9.....	53
Tabla N° 15 Tabulación 10.....	54
Tabla N° 16 Tabulación 11.....	55
Tabla N° 17 Tabulación 12.....	56
Tabla N° 18 Tabulación 13.....	57
Tabla N° 19 Proveedores.....	62
Tabla N° 20 Financiamiento de publicidad.....	77
Tabla 21 N° Ficha técnica de producción asado de pollo.....	80
Tabla 22 N° Ficha técnica de producción plato mar y tierra.....	81
Tabla N° 23 Arriendo de local.....	82
Tabla N° 24 Equipos industriales.....	82
Tabla N° 25 Equipos de computación.....	83
Tabla N° 26 Muebles y enseres.....	83
Tabla N° 27 Equipos industriales de seguridad.....	84

Tabla N° 28.....	84
Tabla N° 29 Servicios básicos.....	85
Tabla N° 30 Materiales de limpieza.....	85
Tabla N° 31 Activos fijos.....	102
Tabla N° 32 Activos diferidos.....	102
Tabla N° 33 Capital de trabajo.....	103
Tabla N° 34 Total de inversión.....	104
Tabla N° 35 Sueldo anual de los trabajador.....	105
Tabla N° 36 Decimos de los trabajadores.....	105
Tabla N° 37 Total sueldo y decimos.....	105
Tabla N° 38 Depreciación de activos fijos.....	106
Tabla N° 39 Porcentaje de amortización.....	107
Tabla N° 40 Amortización.....	107
Tabla N° 41 Interes semestral y anual.....	108
Tabla N° 42 Estructura capital.....	109
Tabla N° 43 Costos fijos.....	109
Tabla N° 44 Margen de contribución.....	110
Tabla N° 45 Punto de equilibrio.....	110
Tabla N° 46 Ventas proyectadas.....	111
Tabla N° 47 Flujo de ventas.....	112
Tabla N° 48 Flujo de caja.....	113
Tabla N° 49 VAN Y TIR.....	114

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Estructura interna del bar restaurante S.R. ASADO 16.....	20
Gráfico N°2 Pirámide de Maslow.....	21
Gráfico N°3 Ubicación de la empresa.....	24
Gráfico N°4 Flujo de procesos de servicios del bar restaurante S.R. ASADO..	33
Gráfico N°6 Organigrama empresarial.....	34
Gráfico N°7 Formula de la muestra.....	43
Gráfico N°8 Tabulación 1.....	44
Gráfico N°9 Tabulación 2.....	45
Gráfico N°10 Tabulación 3.....	46
Gráfico N°11 Tabulación 4.....	47
Gráfico N°12 Tabulación 5.....	48
Gráfico N°13 Tabulación 6.....	49
Gráfico N°14 Tabulación 7.....	50
Gráfico N°15 Tabulación 8.....	51
Gráfico N°16 Tabulación 9.....	52
Gráfico N°17 Tabulación 10.....	53
Gráfico N°18 Tabulación 11.....	54
Gráfico N°19 Tabulación 12.....	55
Gráfico N°20 Tabulación 13.....	56
Gráfico N°21 Micro entorno S.R. ASADO.....	58
Gráfico N°22 Ubicación.....	59
Gráfico N°23 Macro entorno S.R. ASADO.....	62
Gráfico N°24 Vestimenta de trabajo del gerente-cajero.....	69
Gráfico N°25 Vestimenta de trabajo del cocinero y ayudante de cocina.....	70
Gráfico N°26 Vestimenta de trabajo del encargado del bar y mesero.....	71
Gráfico N°27 Imago tipo S.R. ASADO.....	72
Gráfico N°28 Tarjeta de presentación parte de atrás.....	73

Gráfico N°29 Tarjeta de presentación parte delantera.....	73
Gráfico N°30 Hoja membretada.....	74

“Proyecto de factibilidad para la creación del bar restaurante S.R. ASADO ubicado en las calles 26 de Septiembre y Olmedo en el cantón Balzar provincia del Guayas.”

Nino Abel Maruri Rovayo

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 21 de agosto 2022

1. RESUMEN EJECUTIVO

En este capítulo vamos a realizar un breve resumen del proyecto, en el capítulo dos tenemos la organización empresarial donde se empieza a crear la empresa, su descripción sus características y su tamaño, podemos encontrar la filosofía empresarial de la empresa donde se detalla la misión, visión y objetivos, políticas de la empresa y el FODA las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, se observa también la estructura interna del establecimiento y las necesidades de las personas para satisfacerlas con los productos y servicios que la empresa ofrezca, tenemos también la localización de la empresa que estará ubicada en las calles 26 de septiembre y olmedo en el cantón Balzar en la provincia del Guayas, se muestra el flujo de procesos de la empresa seguido de su organigrama empresarial en esta parte sabremos el recurso humano que necesitará la empresa y las funciones de cada puesto para poder realizar sus actividades y atender al público.

En el capítulo tres tenemos la Investigación de mercados donde se realizó encuestas a las personas que transitaban por la calle 26 de septiembre, esta encuesta resulto ser muy importante para la implementación del negocio ya que muestra el interés por los productos que va a ofrecer la empresa las preguntas fueron relacionadas con el producto, precio, plaza y promoción, encontramos en este capítulo su entorno empresarial como el micro y macro entorno, su producto y servicio la fijación de precios, la distribución del producto, plan de introducción en el mercado y la implementación del negocio.

En el capítulo cuatro encontraremos información acerca del derecho empresarial detallando los requisitos y permisos pertinentes en diferentes instituciones para el funcionamiento de la empresa.

En el capítulo cinco encontramos el proceso de impacto social y ambiental donde identificamos objetivos de desarrollo sostenibles que van acorde con la empresa para de esta manera causar un impacto positivo en la sociedad y conservar nuestro medio ambiente.

El capítulo seis es la parte financiera del proyecto, en este capítulo podemos observar si las inversiones que se están realizando van encaminadas a la obtención de utilidades, en esta parte nos detalla que el proyecto es viable y rentable.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

La empresa es una entidad conformada básicamente por personas, aspiraciones, realizaciones, bienes materiales y capacidades técnicas y financieras; todo lo cual, le permite dedicarse a la producción y transformación de productos y/o la prestación de servicios para satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio. (Promonegocios.net, 2006)

Se puede observar la definición de empresa de Promonegocios.net que fue analizada y sacada de las diferentes definiciones de autores respecto a la empresa, se puede mencionar que una parte muy importante para la creación de una empresa es que está encaminada en satisfacer las necesidades de las personas y obviamente poder obtener ganancias de la actividad que se realiza sea esta ofrecer un servicio o un producto.

Para que se pueda encontrar una necesidad en las personas se debe observar mucho para saber con exactitud el producto o servicio que la empresa va a entregar a sus clientes y así encontrar esa oportunidad de negocio que va a permitir poner en marcha el plan de negocio y creación de la empresa.

Se toma en cuenta lo mencionado anteriormente el Bar Restaurante S.R. ASADO nace de una observación en la zona la cual es muy concurrida y en donde siempre es tendencia la bebida, la gastronomía y las personas salen con amistades y familiares a pasar y disfrutar de buenos momentos. La empresa está destinada a satisfacer las necesidades tanto sociales como gastronómicas con un servicio de

calidad y un ambiente agradable, placentero para que los clientes puedan disfrutar de una buena compañía, una buena bebida y degustar un platillo exquisito, el Bar Restaurante S.R. ASADO está destinado para que las personas al visitarlo se desconecten de los problemas ayudando también en la parte emocional. Hay muchas actividades comunes para salir con amigos: cine, teatro, deportes, viajes y gastronomía entre otros. El simple hecho de salir de tu zona de confort en el día puede reducir tu nivel de estrés laboral, despejar tu mente, y hacerte, en definitiva, mejor persona. (MejorconSalud, 2022)

Descripción de la empresa

Importancia

Las personas son la parte más importante dentro de su familia, de su empresa donde se desempeñan profesionalmente, deben estar en diferentes lugares realizando diferentes actividades sean estas fáciles y otras más complejas, esto puede llegar a ocasionar un estrés por diferentes circunstancias que se presenten a lo largo del día y parte de la noche, por ello es importante tener momentos que ayuden a desconectar de los problemas y preocupaciones a las personas para que puedan continuar con su vida normal. Es aquí donde las personas buscan de alguna manera olvidarse de todo y pasar ratos amenos, compartir momentos de relajación, tener una buena plática con sus amigos y disfrutar de una buena comida.

El Bar Restaurante “S.R. ASADO” está enfocado en que las personas se lleven una experiencia maravillosa que permita aliviar ese estrés que obtienen

durante el día en sus hogares, sus trabajos y diferentes situaciones complejas que en la vida diaria se les presentan. También están los momentos especiales que no se dejan pasar por alto y se disfrutan al máximo como: cumpleaños, bautizos, fiesta de graduación, bodas entre otros. Y estos momentos son únicos en donde no se repiten todos los días y las personas optan por ir a celebrar a lugares donde reciban una buena atención y haya buena gastronomía.

Características

El Bar Restaurante S.R. ASADO está enfocado en desconectar a las personas de los problemas y celebrar los momentos especiales que quedarán grabados permanentemente en sus corazones, una experiencia diferente con un lugar acogedor y variado de acuerdo a las diferentes etapas y festividades que se celebran todos los años, además variedad de bebidas y platillos exquisitos que se ofrecerán por el personal de trabajo que estarán a cargo de atenderlos de forma adecuada y profesional buscando la excelencia y comodidad para toda la clientela. El personal de la empresa estará en constantes capacitaciones y talleres con el fin de lograr el mejoramiento continuo para que puedan brindar el mejor servicio y los mejores productos.

La empresa también se va a caracterizar por dar a los clientes muchas sorpresas y premios por sus compras, descuentos por cumpleaños y muchas actividades en donde pueda interactuar con los clientes y ellos también reciban de alguna manera un incentivo que permita mantenerlos contentos y de esa manera poder lograr la fidelización creando un vínculo afectivo entre ambas partes.

El lugar donde los clientes se servirán sus productos es un lugar amplio y cómodo donde la limpieza y la imagen del local será una de las cosas más importante ya que de esta manera se mantendrá el local embellecido y se evitará malos comentarios y dará un buen aspecto. En cuanto a la parte ambiental la recolección y clasificación de los desechos y residuos se lo hará de manera organizada, se realizará y se practicará un buen reciclaje que permita cuidar el planeta y medio ambiente. El objetivo de reciclaje de residuos es la prevención; es el proceso preventivo mediante el cual antes de que un material se convierta en residuo, se elimine el mayor número de sustancias peligrosas, evitando un impacto mayor al medio ambiente. (safetyDOC, 2020)

Actividad

El Bar Restaurante “S.R. ASADO” cumple con la actividad de prestación de servicios de comidas y bebidas, se encarga de preparar y servir a sus clientes diferentes tipos de bebidas y varios platillos. Esta división comprende las actividades de servicio de comidas y bebidas que proporcionan comidas completas y bebidas preparadas para su consumo inmediato, ya sea en restaurantes tradicionales, en restaurantes de autoservicio o de comida preparada para llevar, o en puestos de comida permanentes o temporales, con o sin mesas y asientos. El elemento definitorio es el hecho de que se sirvan comidas preparadas para su consumo inmediato, no el tipo de instalaciones en las que se sirven. (GastronomiaRentable, 2019)

Tamaño y distribución de la empresa.

Una microempresa es un negocio que tiene un máximo aproximado de diez trabajadores en plantilla. Se trata de un micro negocio que puede ser administrado por un único profesional. Pese a que su nivel de facturación sea menor que el de otro tipo de negocios, conviene puntualizar que este tipo de proyectos tienen una gran influencia en la economía social al ser un medio de vida para los profesionales. Además, se trata de un tipo de negocio que puede tener potencial, es decir, una evolución de menos a más. (Nicuesa, 2016)

De acuerdo a la clasificación por su tamaño, el número de trabajadores y el patrimonio de la misma, el Bar Restaurante “S.R. ASADO” se denominará una microempresa.

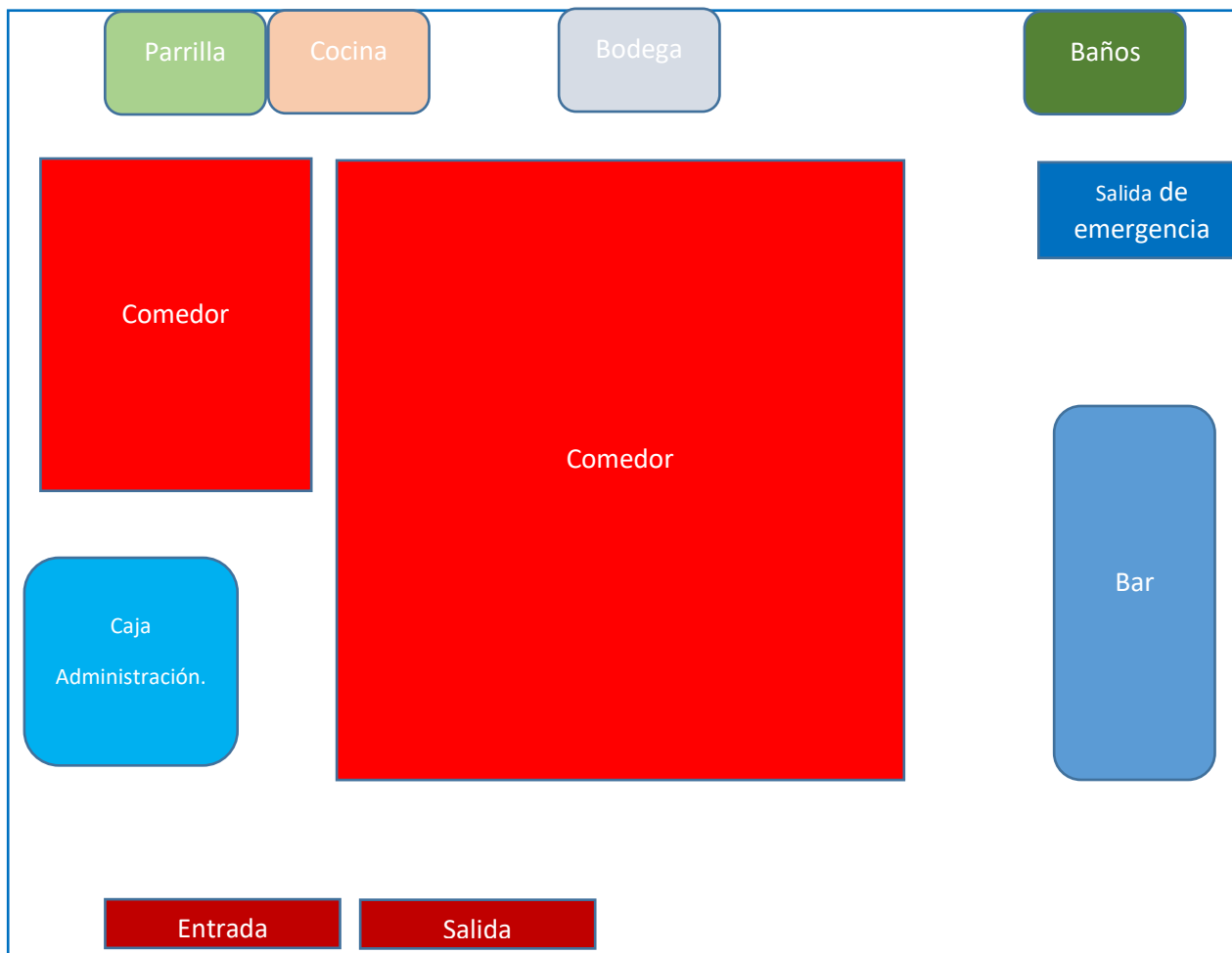
El Bar Restaurante S.R. ASADO cuenta con el área de facturación, comedor bar, cocina, baños, bodega de cocina, bodega de materiales de limpieza.

Estudio arquitectónico.

El espacio para el funcionamiento del Bar Restaurante “S.R. ASADO” es totalmente acertado para que aproximadamente 5 personas se puedan desenvolver de manera cómoda y puedan desempeñarse en sus puestos de trabajo de forma eficiente de acuerdo al área que le toque estar. De esta manera hay una mejor organización a la hora de preparar y servir las bebidas y los alimentos.

Estructura interna del establecimiento.

Ilustración 1. Estructura interna del Bar Restaurante S.R ASADO



Elaborado por: **Nino Maruri**

Necesidades que satisfacer

Ilustración 2. Pirámide de Maslow



Fuente. (Psicok, 2022)

La pirámide de Maslow es una teoría de motivación que trata de explicar qué impulsa la conducta humana. La pirámide consta de cinco niveles que están ordenados jerárquicamente según las necesidades humanas que atraviesan todas las personas. (Arias, 2015)

Necesidad Social

El tercer nivel de la pirámide son las necesidades sociales. También conocidas como de afiliación y afecto, entre ellas se puede encontrar el desarrollo afectivo, la asociación, la aceptación, el afecto o la intimidad sexual. (RobertoEspinosa., 2019)

La necesidad social es el tercer nivel en la pirámide de Maslow pero la primer necesidad en la empresa Bar Restaurante S.R. ASADO que tiene como prioridad satisfacer las necesidades sociales o de afiliación porque el objetivo principal es que las personas pasen momentos agradables en un ambiente divertido donde puedan desconectarse de los problemas y pasar un tiempo de calidad junto a seres queridos.

Necesidad Fisiológica.

El primer nivel de la pirámide son las necesidades fisiológicas. Son las más básicas, tales como respirar, hidratarse, alimentarse, descansar, protegerse y reproducirse. Todas aquellas necesarias para la supervivencia del ser humano. (RobertoEspinosa., 2019)

El primer nivel de la pirámide de Maslow es la segunda necesidad en el Bar Restaurante S.R. ASADO ya que una de las necesidades fisiológicas es alimentarse y la empresa ofrecerá bebidas y comida de sabor exquisito que permite satisfacer las necesidades fisiológicas de todas las personas que visitan la empresa.

Necesidad de Seguridad.

El segundo nivel de la pirámide de Maslow son las necesidades de seguridad. Son todas aquellas relacionadas con la seguridad y estabilidad de una persona, es decir,

seguridad física y saludable, de empleo, de ingresos, de recursos, seguridad moral y familiar, y de propiedad privada. (RobertoEspinosa., 2019)

El segundo nivel en la pirámide de Maslow es la tercera necesidad en el Bar Restaurante S.R. ASADO en este caso la empresa brindará un servicio de parqueadero con cámaras de seguridad que permite la confianza que las personas necesitan para mantener seguros sus bienes muebles, cabe recalcar que en la zona no se han suscitado eventos delincuenciales por lo tanto es una zona segura.

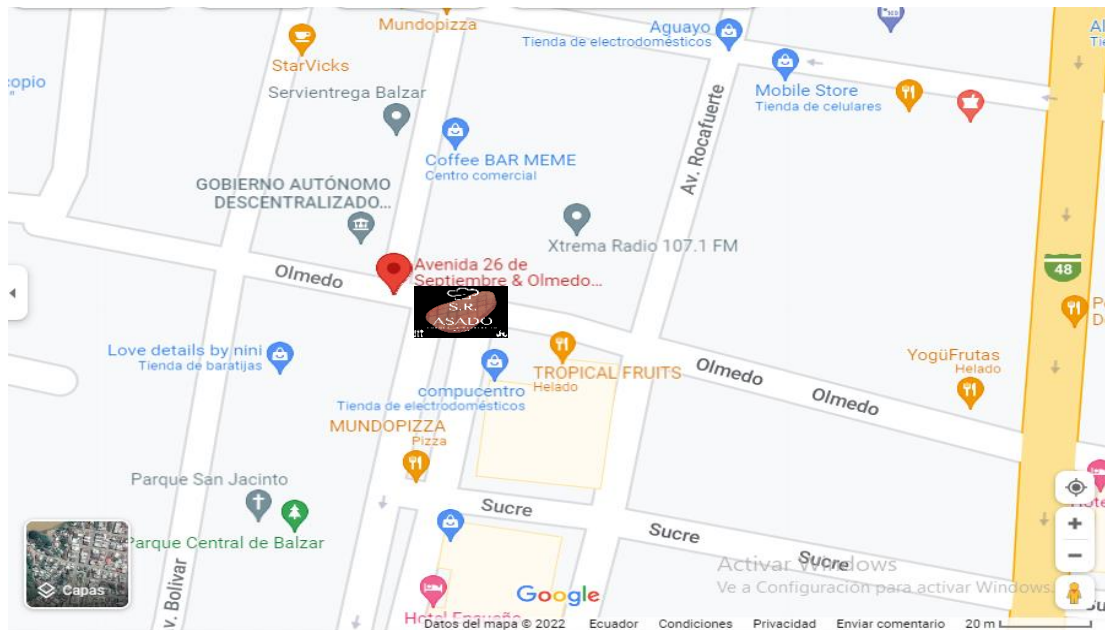
Necesidad de Reconocimiento.

El cuarto nivel de la pirámide de Maslow son las necesidades de reconocimiento. Son aquellas que hacen que nuestra autoestima aumente, aportan seguridad en nosotros mismos. El reconocimiento, el respeto, la confianza o el éxito son algunas de ellas. (RobertoEspinosa., 2019)

El cuarto nivel de la pirámide de Maslow es la cuarta necesidad que el Bar Restaurante S.R. ASADO está destinada a satisfacer, la necesidad de reconocimiento o de autoestima ya que una persona se siente bien cuando realiza o visita lugares del agrado o interés que ellos elijan, que les permita tener seguridad en sí mismos y que le ayuden emocionalmente en su autoestima.

Localización de la empresa.

Ilustración 3. Ubicación de la empresa



Fuente (Google Maps, 2022)

El Bar Restaurante S.R. ASADO estará ubicado en el cantón Balzar provincia del Guayas en las calles 26 de Septiembre frente al municipio de Balzar en la esquina.

Filosofía empresarial

Misión.

Elaborar y preparar diferentes bebidas, así como también una variedad de platillos exquisitos como: asados, parrilladas y postres, con una variedad de sabores para el

público en general, brindando un conjunto de valores, principios y profesionalismo, con productos de excelente calidad e innovación permanente de sabores. Y ofrecer y vender nuestros productos a precios razonables para toda nuestra clientela. Brindar a nuestra clientela calidad de productos y excelente servicio llenando las expectativas de nuestros clientes.

Visión.

Ser uno de los principales Bar Restaurantes de la ciudad en cuanto a servicios y productos de calidad ofrecidos al público, desarrollándose en conjunto con el personal para lograr la expansión y el crecimiento de la empresa.

Objetivos.

- Mantener buena relación con los clientes mediante el buen trato resaltando los valores, principios y ser pacientes al momento de comunicarnos.
- Adquirir los mejores productos para la elaboración de nuestras bebidas y platillos que permitan mantener al cliente contento y lograr la fidelización.
- Reforzar el conocimiento y habilidades del personal de trabajo para poder atender de manera eficiente a nuestra clientela y lograr el

mejoramiento de la atención y por ende el crecimiento de nuestra empresa.

Meta

Consolidar la empresa en los primeros 2 años y ser los protagonistas en los momentos especiales de las personas atrayendo el mayor número de clientes e incrementar las ventas cada año, que las personas extranjeras se sientan identificadas y quieran visitar nuestra empresa cada vez que lleguen a nuestra ciudad.

Estrategias.

Implementar políticas donde se inculque los valores y buenos modales y plasmar en nuestros empleados que nuestros clientes son una de las razones más importante dentro de la empresa y que debemos manejarnos con excelencia y muy buena educación al momento de comunicarnos con ellos.

Buscar los mejores proveedores de los alimentos que vamos a utilizar para servir a los clientes seguido de una buena área para bodega de alimentos donde se pueda tener nuestros alimentos frescos para el cuidado de la salud de los clientes y mantener la calidad en los productos.

Capacitar constantemente al personal de trabajo para ampliar conocimientos y desarrollar habilidades que permitan perfeccionar las acciones y actividades que realizan con el fin de dar una mejor atención.

Políticas.

¿Que son las políticas empresariales?

La definición de lo que es una política empresarial, o también de políticas organizacionales, como se les dice se hace referencia a un sistema estructurado y deliberado de principios que orientan la toma de decisiones de la empresa y que aspiran a lograr resultados racionales. (Euroinnova, 2022)

La empresa.

- Brindar capacitación al personal nuevo que ingrese para introducirlo al conocimiento de lo que se realiza en la empresa.
- Practicar el valor la responsabilidad y la puntualidad dentro de la empresa.
- Aportar soluciones a las necesidades de los clientes que rodean la empresa como parte de los resultados finales de la misma.
- Brindar a los empleados de la empresa un entorno amigable, divertido y cómodo para sus labores cotidianas.

- No dejar pasar por alto ningún acto de corrupción cometida por los empleados.
- Practicar el reciclaje y clasificación de desechos para cuidar el medio ambiente.

Los trabajadores

- Respetar los horarios de entrada y de salida.
- Ingresar al trabajo con su respectivo color de uniforme correspondiente.
- No utilizar el celular en horarios laborables con excepción de una emergencia.
- Mostrar siempre buena actitud y ser amables con los clientes.
- Prohibido relacionarse amorosamente entre compañeros de trabajo dentro de la empresa.
- Capacitarse constantemente en diferentes temas que ayuden a mejorar sus conocimientos.

FODA

¿Qué es el análisis FODA?

Un análisis FODA o DAFO es una herramienta diseñada para comprender la situación de un negocio a través de la realización de una lista completa de sus

fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. Resulta fundamental para la toma de decisiones actuales y futuras. (Pursell, 2021)

Fortalezas.

- Variedad de bebidas y comidas donde el cliente tiene muchas opciones para escoger.
- El local de nuestra empresa será un lugar amplio y cómodo a diferencia de los demás.
- El sabor y sazón de nuestros platillos es único e inigualable
- Precios cómodos y accesibles para todas las personas.
- Local totalmente embellecido en las diferentes épocas del año y decorado de acuerdo a las festividades.
- Implementos de cocina de alta calidad para brindar un servicio rápido y eficiente y que los clientes no tengan que esperar tanto tiempo para obtener su pedido.

Oportunidades.

- Idiosincrasia del pueblo Balzareño.
- Festividades del Cantón.
- El recorrido de la gente por las calles donde está el restaurante.
- Facilidad de llegar al público mediante internet.

Debilidades

- No contamos con una red wifi gratuita.
- Falta de dinero para innovación en la cocina.
- No contamos con un guardia de seguridad.
- Escasez de tecnología.

Amenazas

- Delincuencia
- Competencia
- Incremento de precios en varios productos.

Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

¿Qué es la estructura organizacional?

Una estructura organizacional es la forma jerárquica que se ha diseñado específicamente para gestionar las responsabilidades y obligaciones de los trabajadores dentro del organigrama. (SYDLE, 2022)

Se puede decir que se trata del formato de planificación del trabajo y la repartición formal de todos los roles internos y externos. En pocas palabras, es cómo se ve el “esqueleto” de la organización.

Dentro de la estructura organizacional existe una organización vertical y organización horizontal. En el S.R. ASADO se manejará un tipo de organización plana vertical ya que tiene una figura alargada y en forma de pirámide.

Conformado por el dueño, gerente y cajero de la empresa, cocinero, ayudante de cocina, ayudante de bar y un mesero.

Formalización.

El Bar Restaurante S.R. ASADO estará ligado a procesos y políticas basados en la misión y visión empresarial, constituida de forma legal cumpliendo con los requisitos correspondientes para poder ejercer las actividades comerciales, será creado por una persona natural, a continuación, presentamos algunos de los requisitos.

- La obtención de registro único de contribuyentes (RUC) o (RISE).
- Requisitos municipales.
- Permiso del Ministerio del Interior.
- Registro de marcas Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) entre otros.

Centralización – Descentralización.

¿Qué es descentralización?

En ese sentido, la descentralización, es un término que se refiere a la organización política de un gobierno, es decir, consiste en que las decisiones respecto a la administración y presupuestos que, por lo general son asuntos de la capital del país, se trasladan a las entidades locales. De modo que se les otorga cierta autonomía en cuanto a asuntos que están relacionados a la gestión y también de algunos reglamentos jurídicos. (Euroinnova, 2022)

¿Qué es la centralización?

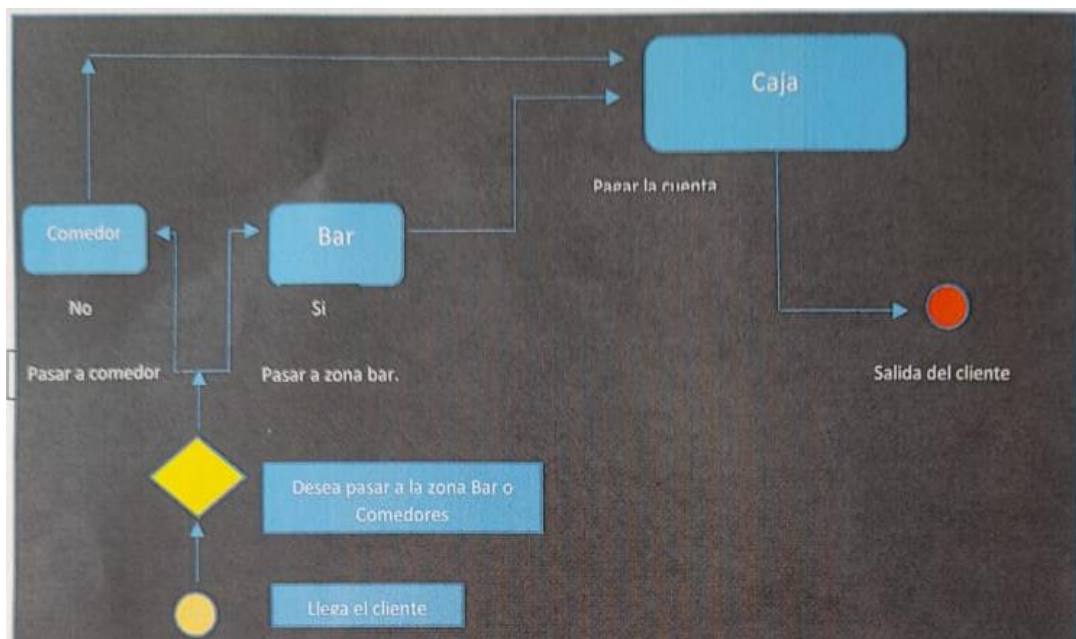
Consiste en delegar todas las funciones administrativas, presupuestarias y sociales al Estado o a instituciones localizadas en la capital del país. En otras palabras, el poder político, jurídico y económico se encuentra centralizado y poco se le confiere poder a las entidades o autoridades locales. Según la teoría neoclásica de Economía a este modelo organizacional de un Estado se le denomina centralismo. (Euroinnova, 2022)

Se puede analizar los conceptos de descentralización y descentralización y se puede mencionar que la empresa tiene un poco de las dos ya que la gestión administrativa al mando ejerce todo el poder y la toma de decisiones, así como también en ocasiones se delegaran acciones para poder cumplir con los objetivos organizacionales.

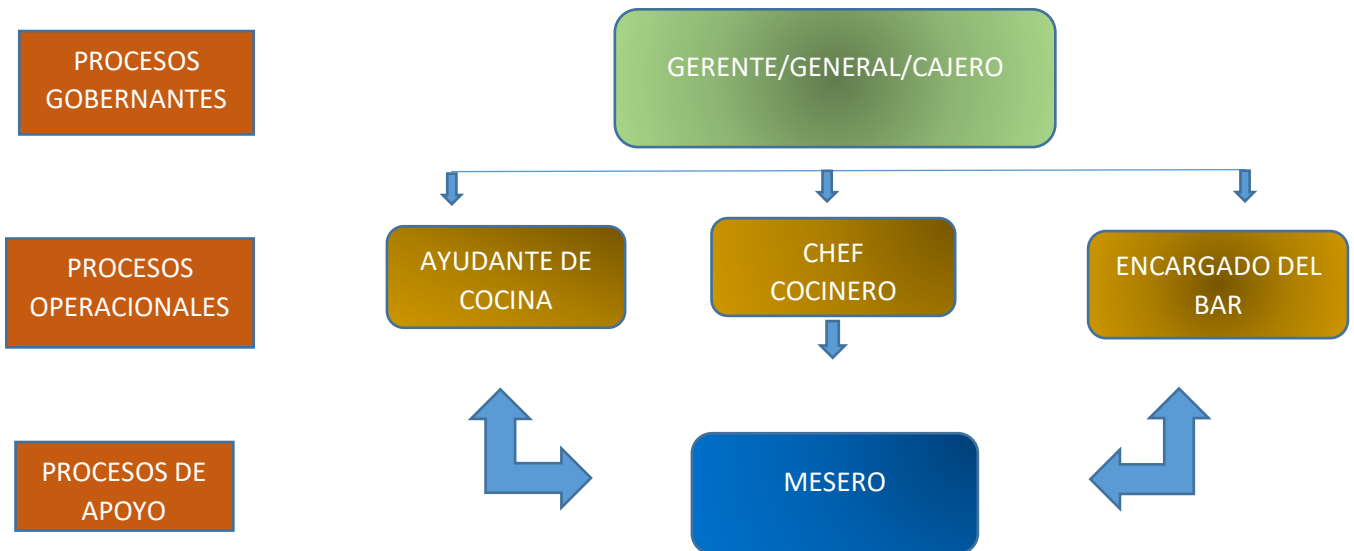
Integración.

La integración organizacional debe darse con el gerente o dueño de la empresa al mando, controlando los procesos en cada una de las áreas y trabajar de forma coordinada con la finalidad de lograr los objetivos empresariales que permitan el desarrollo y crecimiento de la empresa, con esto se puede decir que cada persona deberá cumplir con sus obligaciones de manera eficiente y controladas por el líder.

Ilustración 4. Flujo de procesos del Bar Restaurante S.R. ASADO



Elaborado por: **Nino Maruri**

*Organigrama empresarial.***Ilustración 5.** Organigrama empresarial del Bar Restaurante S.R. ASADOElaborado por: **Nino Maruri.**

Funciones del puesto.**Detalles generales del puesto.**

Empresa	Bar Restaurante S.R. ASADO
Unidad Administrativa	Área Administrativa
Misión del puesto	Supervisar todas las actividades que se realicen en el restaurante en las diferentes áreas, responsable de compra a los proveedores para el abastecimiento de alimentos y bebidas que necesita el restaurante, encargado de la caja y de las redes sociales.
Denominación del Puesto	Gerente y cajero
Rol del puesto	Administración y control de procesos.
Remuneración	\$600.00

Méritos o aspectos a considerar.**Tabla 1.** Méritos a considerar del Gerente General y cajero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnología en administración de empresas.	Al menos tres años de experiencia en cargos administrativos.	Capacitaciones de liderazgo. Capacitaciones en gestión administrativa.	Responsable, honesto, liderazgo. Trabajo bajo presión, Carisma, mantener un buen ambiente laboral.

Elaborada por: **Nino Maruri**

Empresa	Bar Restaurante S.R. ASADO
Unidad Operativa	Área Operativa
Misión del puesto	Encargado de preparar los alimentos que se van a servir en el restaurante, mantener el área de cocina limpia, estar pendiente de los alimentos que se almacenan en la cocina, llevar un control de alimento y depurar los que no sirven, organizar su cocina y anotar los ingredientes que hagan falta para poder abastecer la cocina.
Denominación del Puesto	Cocinero
Rol del puesto	Preparar todo tipos de alimentos.
Remuneración	\$425.00

Méritos o aspectos a considerar.

Tabla 2. Méritos a considerar del cocinero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Bachiller	Al menos tres años de experiencia en restaurantes o comedores. Buena sazón.	Capacitaciones en manipulación de alimentos.	Responsable, puntual, honesto, trabajo bajo presión, ágil y eficiente y que ame lo que hace.

Elaborada por: **Nino Maruri**

Empresa	Bar Restaurante S.R. ASADO
Unidad Operativa	Área Operativa
Misión del puesto	Encargado de preparar todo tipo de bebidas, apoyar a los meseros en la entrega de bebidas siempre y cuando sea necesario, mantener el área limpia y ayudar en el embellecimiento del local Las demás funciones que su superior requiera.
Denominación del Puesto	Encargado del Bar y Mesero
Rol del puesto	Preparar todo tipo de bebidas.
Remuneración	\$425.00

Méritos o aspectos a considerar.

Tabla 3. Méritos a considerar del encargado del bar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Bachiller	Al menos tres años de experiencia en Bares.	Capacitaciones en manipulación de alimentos. Capacitación en preparación de cocteles.	Responsable, puntual, honesto, trabajo bajo presión, ágil y eficiente y carismático.

Elaborada por: **Nino Maruri**

Empresa	Bar Restaurante S.R. ASADO
Unidad Operativa	Área Operativa
Misión del puesto	Encargado de ayudar en la preparación de los alimentos, abastecer de materiales y alimentos al cocinero, mantener los utensilios de cocina limpios, apoyo al mesero siempre y cuando sea necesario, ayudar en la descarga y almacenamiento de productos, ayudar en el embellecimiento del local.
Denominación del Puesto	Ayudante de cocina
Rol del puesto	Asistir y abastecer al cocinero
Remuneración	\$425.00

Méritos o aspectos a considerar.

Tabla 4. Méritos a considerar del ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Bachiller	Al menos tres años de experiencia en Bares.	Capacitaciones en manipulación de alimentos. Capacitación en preparación de cocteles.	Responsable, puntual, honesto, trabajo bajo presión, ágil y eficiente y carismático.

Elaborada por: Nino Maruri

Empresa	Bar Restaurante S.R. ASADO
Unidad Operativa	Área Operativa
Misión del puesto	Encargado de tomar pedido de todos los clientes que asistan al lugar, mantener limpia el área antes durante y después, ayudar en la descarga y almacenamiento de alimentos.
Denominación del Puesto	Mesero
Rol del puesto	Atender y tomar pedido de los clientes
Remuneración	\$425.00

Méritos o aspectos a considerar.

Tabla 5. Méritos a considerar del mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Bachiller	Al menos tres años de experiencia en Restaurantes.	Capacitaciones en manipulación de alimentos. Capacitación en atención al cliente.	Responsable, puntual, honesto, trabajo bajo presión, ágil y eficiente y carismático buen léxico.

Elaborada por: **Nino Maruri**

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.

Objetivo de mercadotecnia.

Lograr posicionar un producto o una marca en la mente de los consumidores, es el objetivo principal de la mercadotecnia. ¿Cómo logran esto? Partiendo de las necesidades que tienen los clientes, para luego diseñar, poner en práctica y controlar todas las actividades de comercialización más oportunas para la empresa. (CETYS, 2021)

Como se puede observar el objetivo de la mercadotecnia es posicionar a las empresas y los productos que venden en la mente del consumidor, con la finalidad de satisfacer sus necesidades, con la ayuda de la mercadotecnia o marketing se busca la manera de posicionar al Bar Restaurante S.R. ASADO en la mente de los futuros clientes y que pueda satisfacer las necesidades de una manera original y llenar las expectativas a tal punto que logre la identificación con la marca y que consuman los productos frecuentemente hasta que sean fieles consumidores de los mismos.

Investigación de mercado.

Para poder lanzar la marca y los productos, el Bar Restaurante S.R. ASADO recurrirá a una investigación aplicada, documental y de campo donde se obtendrá información valiosa que permita realizar acciones seguras para la consecución de

la actividad de la empresa. La investigación que se realizó fue mediante la observación, la ciudad donde se va a ubicar el local es pequeña con 53.937 habitantes según el último censo (INEC, 2022) en el lugar no hay centros comerciales, hay muchos negocios informales y donde las personas tienen un lugar específico que visitan frecuentemente, casi todos los días, la calle 26 de Septiembre que solo cuenta con el parque central y hay negocios en la cual la gente sale a disfrutar en familia y amigos, los días más visitados son de miércoles a domingo en donde los días miércoles y jueves son los días con menos afluencia de público y los días fuertes son los viernes sábados y domingos.

Se puede tomar en cuenta esta calle tan visitada por propios y extraños no existe un local amplio donde las personas puedan sentirse cómodas y obtener una atención diferente en cuanto distinción, una manera agradable de compartir con familiares y amigos, en cuanto a los productos se dieron a conocer en época de pandemia donde se vendían los platillos como lo son: Mar y Tierra y Salvaje se logró tener gran aceptación del público ya que se realizaban entregas a domicilio en este tiempo con todas las medidas de bioseguridad. Entonces este es un antecedente bastante bueno que permitirá lograr la diferenciación de la competencia sea esta directa o indirecta. Para que se pueda complementar esta investigación el motivo principal para implementar el Bar Restaurante S.R. ASADO es la parte cultural, la bebida y la comida es tendencia para todos los balzareños y se convierte en el factor más importante para el funcionamiento de la empresa.

Modalidad.

Para la recolección de datos se realizaron encuestas a 110 personas de forma aleatoria que transitan por las calles 26 de septiembre, se lo hizo de manera virtual, pidiendo los números de teléfonos de cada uno de las personas para poder enviar el link de la encuesta y puedan contestar 13 preguntas entre cerradas y de opción múltiple.

Plan de muestreo

Para realizar este trabajo se tomó como objeto de estudio a personas de distintas edades que transitan por la calle 26 de septiembre especialmente los fines de semana, como se mencionó anteriormente según (INEC, 2022) hay 53.937 habitantes en el Cantón Balzar, los personas giran en torno a esta calle de la ciudad lo cual quiere decir que todos los balzareños están ligados a esta avenida ya que es el único lugar donde asiste la mayoría de personas, para determinar el número de la muestra se escogió una población de 155 personas tomando en cuenta que la calle 26 de septiembre es el único lugar más visitado de la ciudad. Para obtener el número de encuestados se realizó la siguiente fórmula.

Ilustración 6. Fórmula de la muestra

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN FINITA						
	$n =$	$\frac{Z^2 * P * Q * N}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$				
POBLACIÓN	$N =$	155				
	$n =$	3,8416	0,5	0,5	155	
		0,0025	154	3,84		0,5 0,5
	$n =$	149				
		0,385 + 0,9604				
	$n =$	149				
		1,3454				
MUESTRA REAL	$n =$	110,65				
Tabla de Excel.						PERSONAS PARA ENCUESTAR

Análisis de las encuestas

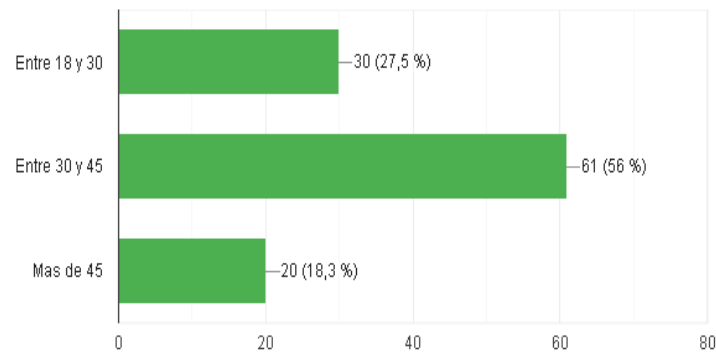
Pregunta 1.

Tabla 6. Pregunta 1

¿A qué rango de edad pertenece?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Entre 18 y 30	30	27%
Entre 30 y 45	60	55%
Más de 45	20	18%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 7. Gráfico casillas.



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: En esta tabla se puede observar que hay personas de diferentes edades en la cual predomina las personas entre 30 y 45 años que es la mayor cantidad de personas que respondieron la encuesta, seguido de las edades entre 18 y 30 años que pasarían a la segunda posición y por ultimo tenemos personas mayores a 45 años, como se escogieron personas de manera aleatoria tenemos diferente tipo de edades.

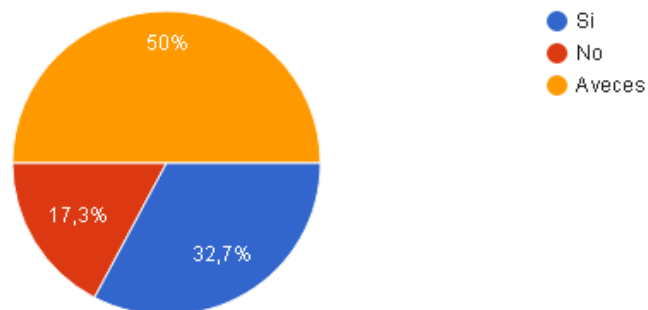
Pregunta 2

Tabla 7. Pregunta 2

¿Consume bebidas alcohólicas?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	36	32.7%
No	19	17.3%
A veces	55	50%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 8. Gráfico circular.



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: De las personas que respondieron la encuesta el 32.7% consumen bebidas alcohólicas, el 17.3% no consumen bebidas alcohólicas y gran mayoría consumen a veces, con esto podemos concluir que el mayor número de personas consumen bebidas alcohólicas y esto es favorable para la implementación del bar restaurante.

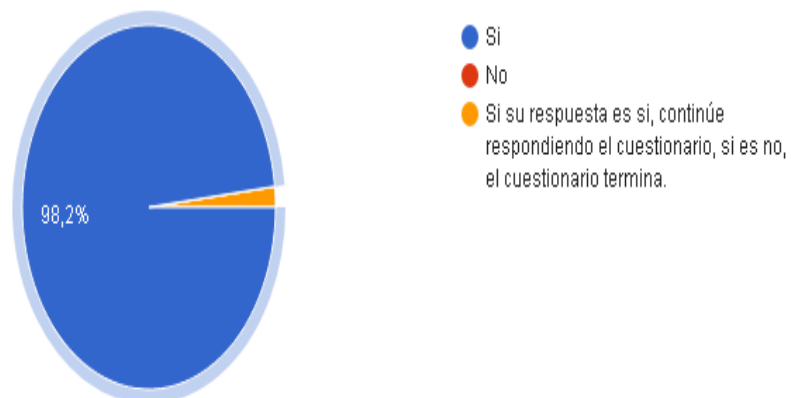
Pregunta 3

Tabla 8. Pregunta 3

¿Le gusta comer asados y parrilladas?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	108	98.2%
No	0	0%
Si su respuesta es sí continúe respondiendo el cuestionario, si es no, el cuestionario termina.	2	1.8%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 9. Gráfico circular



Elaborado por: (Google formularios)

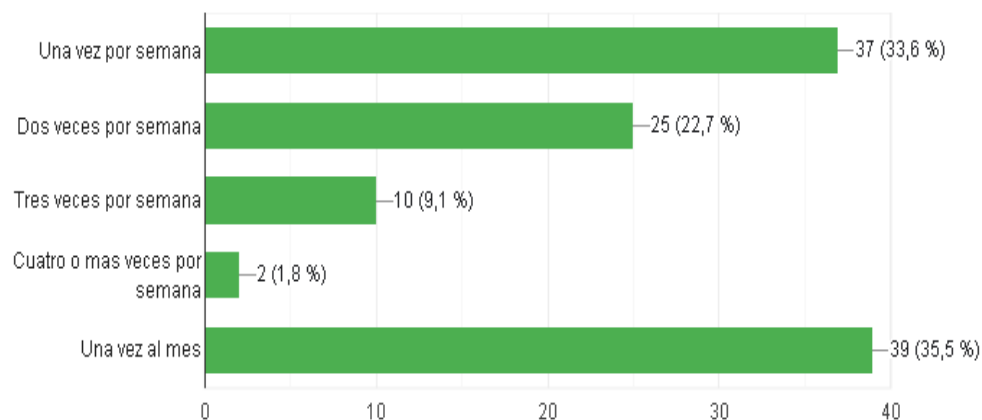
Análisis: Como se puede observar casi el 100% de las personas le gustan los asados y parrilladas, esto es muy favorable para la empresa ya que todos los encuestados le gusta el producto que el bar restaurante piensa ofrecer al público

Pregunta 4.

Tabla 9. Pregunta 4

¿Con que frecuencia come asados y parrilladas?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Una vez por semana	37	33.6%
Dos veces por semana	25	22.7%
Tres veces por semana	10	9.1%
Cuatro o más veces por semana.	2	1.8%
Una vez al mes	39	32.8%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 10. Grafico casillas

Elaborado por: (Google formularios)

Análisis En esta pregunta se observa que todas las personas consumen asados y parrilladas, la frecuencia con la que comen es muy importante tomando en cuenta que unos lo hacen frecuentemente y otros no muy seguido, lo cual permite a la empresa poder captar la atención de todos los clientes.

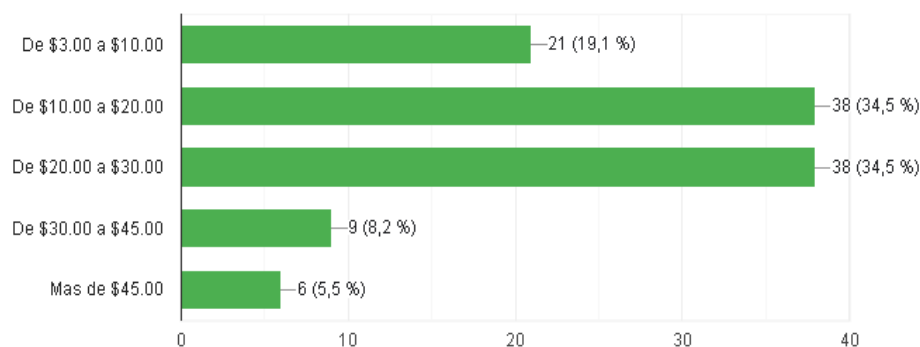
Pregunta 5.

Tabla 10. Pregunta 5

¿Cuánto suele gastar en salidas a cenar y beber?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
De \$3.00 a \$10.00	21	19.1%
De \$10.00 a \$20.00	38	34.5%
De \$20.00 a \$30.00	38	34.5%
De \$30.00 a \$45.00	7	8.2%
Más de \$45.00	6	3.7%
TOTAL	110	100.0%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 11. Grafico casillas



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: La mayoría de las personas encuestadas suelen gastar de \$10.00 a \$30.00 dólares, en segunda posición encontramos a las personas que suelen gastar de \$3.00 a \$10.00 dólares y el menor porcentaje de personas suelen gastar de \$30.00 a \$45.00 y más de \$45.00 dólares esto ayuda a la empresa a conocer un costo aproximado en las personas cuando salen a cenar y beber y que fácilmente podemos ofrecer productos que se puedan ajustar para que todas las personas asistan al bar restaurante a consumir los productos.

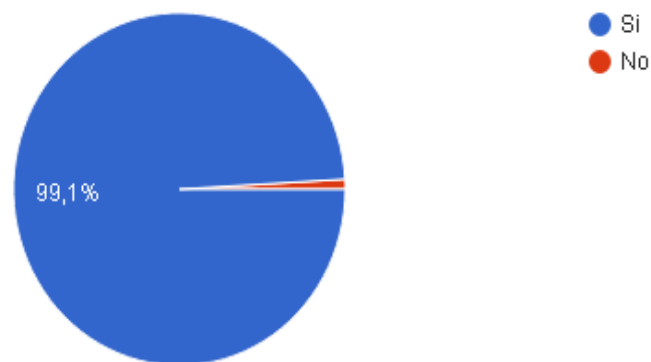
Pregunta 6.

Tabla 11. Pregunta 6

¿Cuándo sale a pasear por la ciudad pasa por la calle 26 de Septiembre?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	109	99.1%
No	1	0.9%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 12. Grafico circular



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: Como se puede observar casi todas las personas pasan por la calle donde va a estar ubicado el local y lo cual es muy bueno para la empresa ya que siempre estará a la vista de las personas y de una u otra manera les llenara de inquietud y querrán vivir esa experiencia en el bar restaurante.

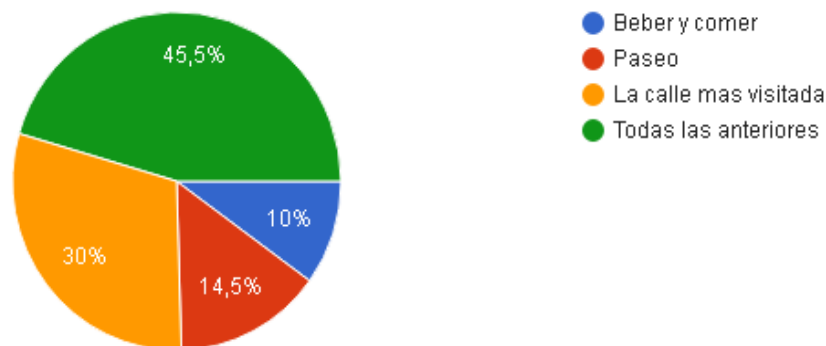
Pregunta 7.

Tabla 12. Pregunta 7

¿Cuál es el motivo por el que pasa por la calle 26 de Septiembre?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Beber y Comer	11	10%
Paseo	16	14.5%
La calle más visitada	33	30%
Todas las anteriores	50	45.5%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 13. Grafico circular



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: Aquí se puede dar cuenta porque la calle 26 de septiembre es la más visitada y transitada, todas las personas tienen un motivo por el cual pasar o transitar por esta calle, donde encontramos un 10% las personas salen a comer y beber, el 14% sale a pasear y el 30% va por que es la calle más visitada y el mayor número de personas con el 45.5% acude a esta calle por los tres motivos anteriores que significa que la mayoría de la gente va a comer y beber, pasear y es donde hay más afluencia de público lo cual es muy importante para la empresa.

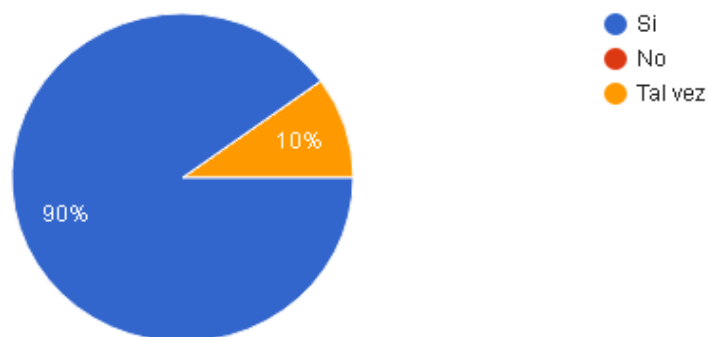
Pregunta 8.

Tabla 13. Pregunta 8

¿Le gustaría que haya un bar restaurante en este sector?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	99	90%
No	0	0%
Tal vez	11	10%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 14. Grafico circular



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: De todos los encuestados el 90% quiere que haya un bar restaurante en este sector, la mayoría de las personas le gusta la idea de que haya un bar restaurante lo cual es muy positivo y da a conocer el interés de las personas, el 10% esta indecisa de que exista la empresa y ninguna persona se negó a que exista un bar restaurante en este sector.

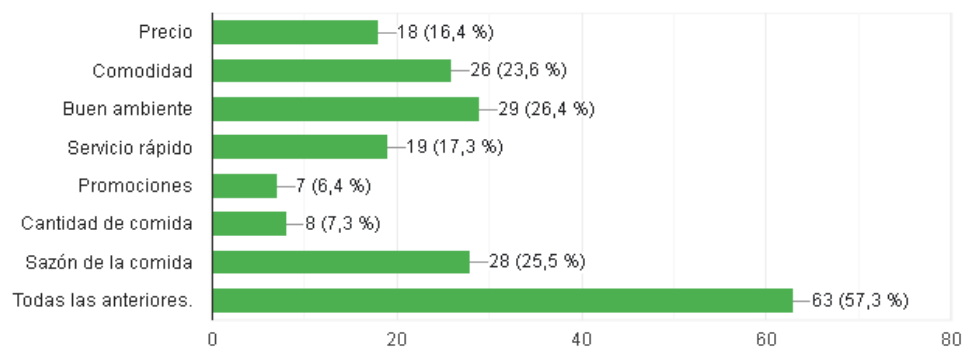
Pregunta 9.

Tabla 14. Pregunta 9

¿Qué aspectos toma en cuenta cuando va a un bar restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	13	16.4%
Comodidad	10	23.6%
Buen ambiente	12	26.4%
Servicio Rápido	11	17.3%
Promociones	5	6.4%
Cantidad de comida	6	7.3%
Sazón de la comida	9	25.5%
Todas las anteriores	44	57.3
TOTAL	110	100.0%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 15. Gráfico casillas



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: Podemos observar que las personas toman en cuenta cada uno de los aspectos y la forma en que la empresa va a ofrecer sus servicios donde prevalecen todos los aspectos ya que el 57.3% quieren un servicio de calidad y esto nos sirve para poder analizar y crear y ofrecer o mejor para los futuros clientes y de esa manera lograr la fidelización.

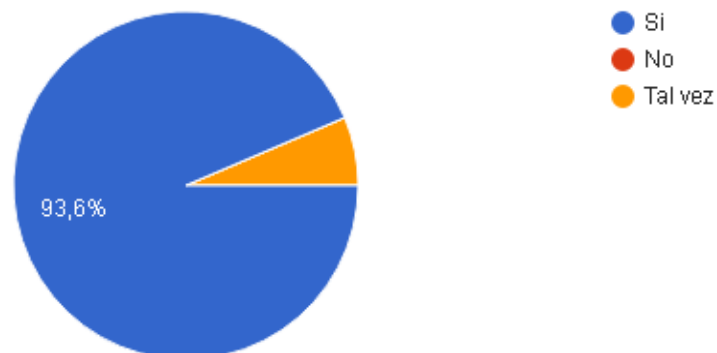
Pregunta 10.

Tabla 15. Pregunta 10

¿Usted iría con sus amigos y familiares al bar restaurante S.R. ASADO ubicado en la calle 26 de Septiembre y Olmedo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	103	93.6%
No	0	0%
Tal vez	7	6.4%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 16. Gráfico circular



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: De todas las personas encuestadas casi todos están dispuestos a visitar el bar restaurante S.R. ASADO, tomando en cuenta que hasta las personas que no consumen bebidas alcohólicas acudirán obviamente a comer y tomar bebidas sin alcohol, lo cual representa una parte importante en este proyecto y le da una clara respuesta para la implementación de esta empresa.

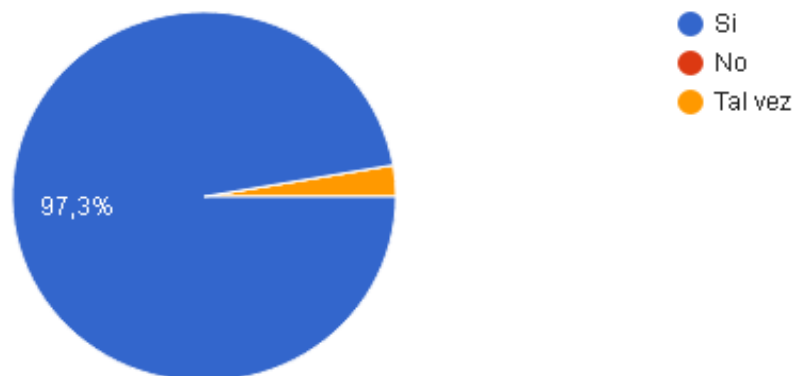
Pregunta 11.

Tabla 16. Pregunta 11

¿Le gustaría que haya variedad de precios y productos en nuestro local?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	107	97.3%
No	0	0%
Tal vez	3	2.7%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 17. Grafico circular



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: Esta pregunta está relacionada con los precios que las personas suelen gastar en sus salidas a cenar y beber, donde se ve claramente que quiere que exista mucha variedad que permita a las personas que acuden al bar restaurante que puedan servirse y consumir los productos.

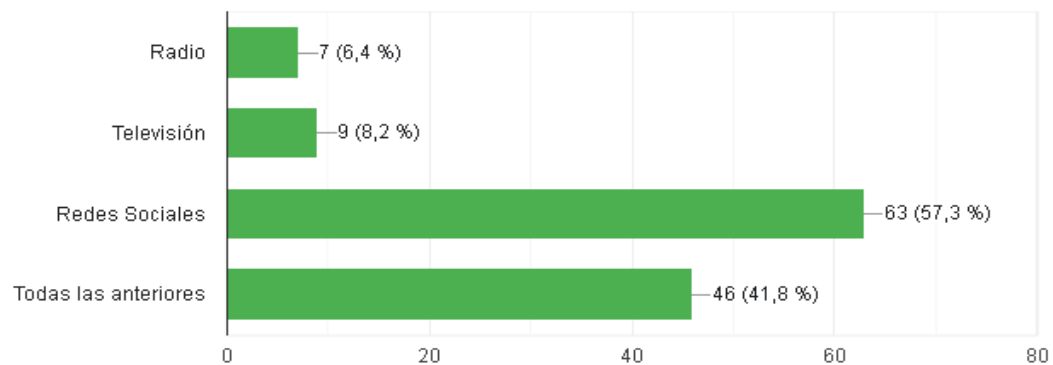
Pregunta 12

Tabla 17. Pregunta 12

¿Por qué medio le gustaría recibir información acerca de nuestros productos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Radio	7	6.4%
Televisión	9	8.2%
Redes Sociales	63	49.4%
Todas las anteriores	46	35%
TOTAL	110	100.0%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 18. Grafico casillas



Elaborado por: (Google formularios)

Análisis: Como podemos observar las redes sociales son tendencia el día de hoy y es la manera más fácil de dar a conocer información acerca de los productos que ofrece la empresa, tomando en cuenta que la radio y la televisión son fuentes de información muy importantes, entonces esto deja claro por el camino que debemos seguir.

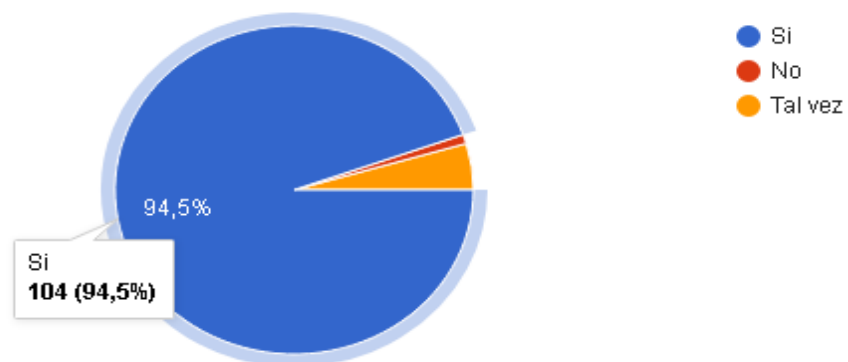
Pregunta 13

Tabla 18. Pregunta 13

¿Le gustaría que contáramos con servicio a domicilio?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	104	94.5%
No	1	1%
Tal vez	5	4.5%
TOTAL	110	100%

Elaborado por: Nino Maruri (2022) Balzar

Ilustración 19. Grafico circular.



Elaborado por: (Google formularios).

Análisis: La mayoría de las personas desean que haya un servicio a domicilio, con esto llegamos a la conclusión de que las personas cuando no salgan con sus amigos y familiares van a querer los productos para que puedan disfrutar en la comodidad de su domicilio, es una respuesta positiva para la empresa y su implementación.

Análisis general.

Se pueden analizar generalmente los resultados de las encuestas y queda demostrado que por el lugar donde estará ubicado el local pasan personas de diferentes edades, ya que es el lugar más visitado de la ciudad, el bar restaurante va dirigido a personas de 18 años en adelante ya que son las personas que pueden consumir bebidas alcohólicas, sin embargo también hay personas que no consumen bebidas alcohólicas pero que les encanta comer asados y parrilladas que estarían dispuestas a llevar a su familia al bar restaurante a degustar de los platillos que se servirán en el local.

Como se mencionaba anteriormente en Balzar es tendencia la bebida y la comida, factor importante que nace de la observación y de poder concentrar el 100% de las personas en aquella avenida, crece una importante oportunidad de negocio donde la empresa tratará de satisfacer las necesidades de los clientes y lograr que se lleven una experiencia diferente dentro de la empresa, donde se toma en cuenta todos los aspectos, en cuanto a calidad, comodidad, buen servicio, precios al alcance de todas las personas de los productos que se ofrecerán en el bar restaurante.

Con los resultados obtenidos se puede asegurar que las redes sociales se han apoderado de las personas, que las lleva a permanecer mucho tiempo en los celulares y es el instrumento perfecto para mantenerse informados. De esta manera llegará información acerca de los productos fácilmente y donde todas las personas podrán observar.

Para concluir este análisis casi el 100% de las personas les gustaría que haya un local en la calle 26 de septiembre donde se venden los productos en tendencia

en esta localidad como lo son la bebida y la comida, un lugar diferente y cómodo para que todas las personas puedan disfrutar entre amigos y familiares, otro de los resultados relevantes es que a las personas en su totalidad le gustaría que la empresa tenga y ofrezca servicio a domicilio, los días que no salgan de sus hogares les llegarían los productos a la puerta del hogar, siendo este un punto muy favorable para aumentar las ventas.

Por lo tanto, los resultados muestran que es una excelente oportunidad de negocio la implementación del bar restaurante S.R. ASADO y de esta manera se pueda diseñar un plan estratégico de marketing para el crecimiento y desarrollo de la empresa.

Entorno Empresarial.

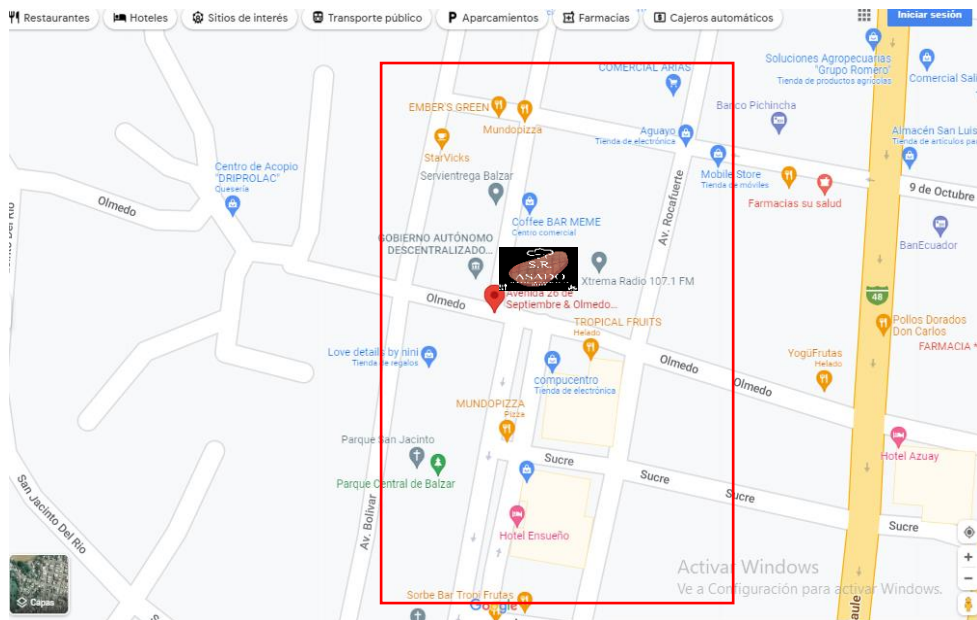
Micro entorno.

Ilustración 20. Grafico esquema de microentorno S.R. ASADO



Elaborado por: Nino Maruri (Esquema micro entorno) Balzar 2022

Ilustración 21. Ubicación



(Google maps)

Competencia directa.

En un recorrido por la calle 26 de septiembre se pudo encontrar una línea gastronómica muy amplia, muchos locales de comida de diferente tipo, encontrando nuestra competencia directa que se llama Ricky Grill que ofrece asados y diferentes tipo de carnes al tanque, encontrando un factor clave en este local que es prácticamente nuestra competencia directa, el local es muy pequeño donde se concentran los olores de las carnes al tanque, de las carnes a la parrilla y los diferentes productos que se sirven allí, además el local es caluroso las luces están muy cerca de las mesas y esto hace que el ambiente no sea agradable, y este es uno de los inconvenientes que tienen la mayoría de los locales, en este punto es donde el S.R ASADO marcará la diferencia. Un error común en los diferentes locales es que quieren poner más mesas en espacios cortos y es ahí donde se da la

incomodidad porque no hay un espacio donde las personas se sientan cómodas con sus familiares y amigos.

Competencia indirecta.

Como se mencionó anteriormente esta calle tiene una amplia línea gastronómica ya que es la calle más visitada donde los balzareños salen a pasear, comer, beber y distraerse con sus familias es por eso que hay diferentes tipos de locales como: locales de pizza, locales de piqueos, locales de batido, heladerías y esto sucede porque es la única calle que a los balzareños les gusta transitar, entonces todas las personas pueden elegir diferentes locales para visitar en esta calle.

Encontramos varios nombres de estos establecimientos como lo son:

- Dinner local que venden snack
- Melina Local que venden bebidas y snack
- Mundo Pizza local que vende Pizzas
- Ember's Green

Sustitutos.

Cerca de donde se va a ubicar el local se encuentra Tienda Don Arias y Heladería pingüino, se denominarán sustitutos, uno se encuentra ubicado en la avenida olmedo y 26 de septiembre y el otro se encuentra en la avenida 9 de octubre y 26 de septiembre.

Proveedores.

El bar restaurante S.R. ASADO trabajará con proveedores locales, la ventaja de ser conocidos y ya haber trabajado con ellos en pandemia, los productos de calidad y acorde a como los requiera la empresa para poder brindar a los clientes los mejores productos, todo será adquirido en la misma ciudad.

Tabla 19. Proveedores

Proveedores		
Proveedor	Producto	Beneficios
Mi comisariato	Diferente tipo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, embutidos y aderezos o aliños.	Los mejores precios del mercado, variedad de productos.
Hacienda Santa Isabel	Cárnicos	Calidad de productos, facilidad de pagos, entregas a la empresa y conocidos de la misma.
Frigorífico la Granja	Cárnicos	Calidad de productos, facilidad de pago, entregas a la empresa y conocidos de la misma
Camarones el Siku	Camarones	Conocido por la empresa, calidad de producto, facilidades de pago, entrega a la empresa.
Legumbreira Dos Marías	Legumbres	Calidad de productos, conocidos por la empresa, descuentos y promociones.

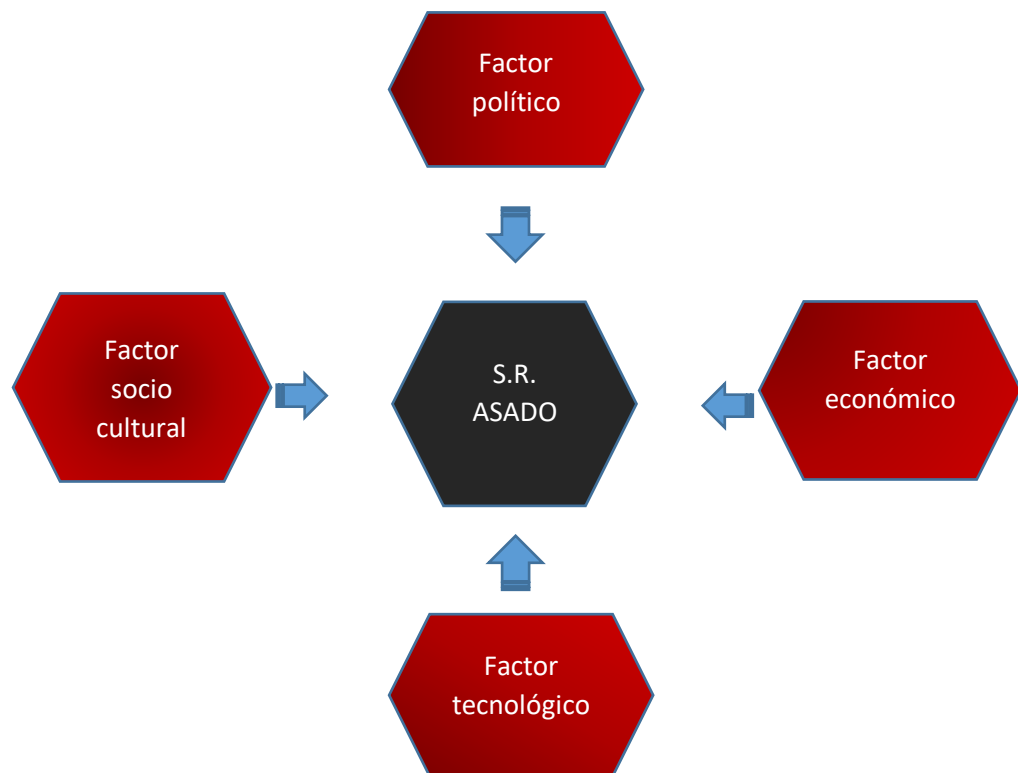
Elaborado por: Nino Maruri (Proveedores)

Clientes

El bar restaurante S.R. ASADO tiene una amplia ventaja ya que va dirigido para todas las personas que visitan esta calle, sean estos jóvenes, adultos y adultos mayores.

Macro entorno.

Ilustración 22. Esquema macroentorno S.R. ASADO



Elaborado por: Nino Maruri macroentorno Balzar 2022

Factor político.

El factor político influye mucho en las empresas ya que permite la formalización seguido de leyes y normas que se debe cumplir para realizar las actividades económicas a las cuales se va a dedicar la empresa, también están los entes reguladores en este caso el Ministerio de Turismo con el Reglamento de Alimentos y Bebidas donde mencionan lo siguiente.

El Ministerio de Turismo después de 29 años expidió el nuevo Reglamento de Alimentos y Bebidas, mismo que deroga la resolución 172 de 24 de noviembre de 1989 bajo la cual se ha venido regulando a la actividad turística de alimentos y bebidas. El nuevo Reglamento, firmado por el ministro Enrique Ponce De León, clasifica a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas en siete categorías: cafeterías, bares, restaurantes, discotecas, establecimientos móviles, plazas de comida y servicios de catering. (Turismo, 2022)

Como se puede observar en este reglamento por parte del Ministerio de Turismo donde existe un nuevo reglamento el cual tienen que seguir de acuerdo a sus categorías y todo esto con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad.

Factor económico.

La economía del País se vio afectada por varias situaciones, una de ellas es la emergencia sanitaria a causa del covid 19 que empezó en el 2020 que obligó a las empresas a bajar sus ventas incluso hasta cerrar sus locales completamente y muchos de ellos quebraron, por otro lado el alza de precios en los productos de la

canasta básica y el desempleo es una muestra de lo que vive el país en la actualidad, a pesar de todas las situaciones negativas por las que atraviesa el país las empresas actualmente volvieron de a poco a seguir con sus actividades económicas, reactivando nuevamente la economía manteniendo ese dinamismo comercial que existía antes de la pandemia.

La empresa tomará en cuenta todos estos problemas para estar preparada ante las diversas situaciones que se presenten y aplicar cambios necesarios para el bien de la empresa y las actividades que realiza.

Factor socio cultural

Este factor es muy importante para la empresa y el indicador más efectivo para la creación de la misma porque la tradición y costumbres de las personas donde se ubicará el bar restaurante S.R. ASADO, como se mencionó anteriormente las costumbres de las personas en la ciudad de Balzar se refleja en la gastronomía y el consumo de bebidas alcohólicas, gente muy alegre que disfruta mucho entre familiares y amigos.

Factor tecnológico.

Actualmente la tecnología crece exponencialmente y es un factor muy importante en una organización, la mayoría de las personas utilizan el servicio de internet ya sea en sus tabletas, laptops, celulares y un sinnúmero de aparatos tecnológicos, es

por ello que la empresa realizará su mayor esfuerzo para ofrecer a los usuarios que visiten el establecimiento puedan acceder a una red wi-fi gratuita y ser los primeros en ofrecer este servicio en un bar restaurante.

Producto y servicio.

El bar restaurante S.R. ASADO preparará diferente tipos de cocteles y ofrecerá todo tipo de bebidas para los adultos, también hará asados y parrilladas, con nombres en sus platillos muy originales de la empresa, pensando siempre en la calidad de sus productos llevará un estricto control en los procesos de preparación dando seguimiento a cada una de las tareas realizadas por los colaboradores y cumpliendo con las normas de higiene que cada colaborador debe tener en conjunto de una buena atención al cliente, también ofrecerá servicios a domicilios cubriendo las necesidades de los clientes.

Producto esencial.

Como se mencionaba anteriormente la comodidad y poder disfrutar con familiares y amigos en un lugar acogedor que puedan satisfacer todas sus necesidades y no tan solo las fisiológicas, entregar a los clientes una manera diferente de poder comer o beber algo a gusto ganando la confianza de las personas de tal manera que quieran volver y porque no lograr esa fidelización que ayudará a la empresa en su desarrollo y crecimiento.

Producto real.

El bar restaurante S.R. ASADO tiene variedad de bebidas y platillos para ofrecer a sus clientes en un lugar acogedor brindando el mejor servicio para la comodidad y satisfacción del cliente donde tienen muchas opciones como:

Bebidas/Cocteles (Margarita, mojito, piña colada, caipiriña, gin-tonic producto de la casa mistela y rompope, micheladas, cervezas de diferentes marcas, jugos naturales, soda, y agua.

(Platillo Mar y Tierra consta de moros de lentejas a los tres quesos, ensalada, papas chauchas, chuleta, pollo, chorizo y pincho de camarón, aderezos crema de queso y chimichurri).

(Platillo Salvaje consta de moros de lentejas a los tres quesos, ensalada, papas chauchas, pollo, costillas, chuletas, chorizo, aderezos salsa de queso chimichurri).

(Moro de lenteja normal con pollo, chuleta, costillas, chorizos, longaniza o pinchos de camarón.)

(Cortes especiales, Picaña, T bone, Tomahawk, lomo fino, todos incluyen moros, ensalada, papas y sus aderezos.

Características.

Existirá un trabajo coordinado entre los colaboradores teniendo en cuenta que la limpieza e imagen es la parte principal al momento de entrar en contacto especialmente con los alimentos y poder entregar a los clientes el mejor producto,

acompañado de buenos modales, valores, buena atención y hacer que se sientan a gusto en el bar restaurante.

Calidad

La calidad de los productos comienza por el lugar donde van a ser almacenados, tiene que ser un lugar idóneo, pulcro con una estricta limpieza de dicha área, la calidad de un producto empieza por el sitio donde serán almacenados, posteriormente realizar todos los procesos de limpieza, primero el aseo personal de los colaboradores que estarán a cargo de los productos, realizar una buena manipulación de alimentos, mantenerlos con las temperaturas necesarias y hacer un seguimiento de los productos que utilizamos para de esta manera poder mantener la calidad de los productos y dar a los consumidores lo mejor.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. (Intedya, 2022)

Estilo.

El bar restaurante S.R. ASADO tendrá un estilo rustico combinado con materiales y gráficos representativos de la ciudad, el nombre de Balzar viene de la Balsa entonces tendrá decoraciones y artesanías de estos materiales con que los balzareños se sienten identificados, el estilo será el mismo pero habrá variados de colores en las paredes, manteles, luces y varios factores más que le permitan al cliente experimentar nuevas cosas y no mantenerse en lo mismo, un ambiente distinto y acogedor para todo el público.

Marca.

S.R. ASADO nace de la forma en que la mayoría de los balzareños nos referimos a las mejores cosas, por ejemplo: Fabián hizo un señor gol o José se compró un señor carro, haciendo que señor sea el calificativo de excelencia, por lo tanto, es una forma original y diferente haciendo referencia con los productos que se van a servir en el restaurante.

Producto aumentado

La diferenciación de la competencia son los platillos y bebidas originales, unas tradicionales de nuestra ciudad, con un sabor diferente e inigualable además contará con un espacio más amplio que brinde comodidad, buen ambiente y olores agradables las personas se sientan a gusto y en confianza con la empresa.

Plan de introducción al mercado.

Distintivos y uniformes.

El gerente propietario y cajero o cajera tendrá el mismo uniforme, y será de la siguiente manera.

Ilustración 23. Vestimenta de trabajo del gerente-cajero.

- Gerente Propietario
- Camisa color blanca.
- Corbata negra.
- Cinturón negro.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros.



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

Área de cocina.

El chef y el ayudante de cocina utilizarán la misma vestimenta, la cual se detalla a continuación.

Ilustración 24. Vestimenta del chef y ayudante de cocina

- Chef
- Gorro
- Chaqueta negra
- Pantalón negro.
- Zapatos negros.
- Faldón negro.



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

Área de servicio.

El encargado del bar y el mesero llevarán la misma vestimenta la cual se detalla a continuación.

Ilustración 25. Vestimenta del encargado del bar y mesero.

- **Camisa blanca.**
- **Lazo negro.**
- **Cinturón negro.**
- **Pantalón negro.**
- **Zapatos negros.**
- **Faldón negro.**



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

Materiales de identificación.

Ilustración 26. Imagotipo S.R.ASADO



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

Elementos a destacar.

- La carne con rallas que representa la carne asada o a la parrilla.
- El gorro de chef encima de las iniciales S y R que distingue la comida.
- Los cubiertos y el fuego en los ángulos inferiores que también representan la comida
- El slogan haciendo referencia a ofrecer los mejores productos y la mejor atención.
- El color negro y blanco sinónimos de distinción y elegancia.

Tarjetas de presentación.

Ilustración 27. Tarjeta de presentación parte de atrás.



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

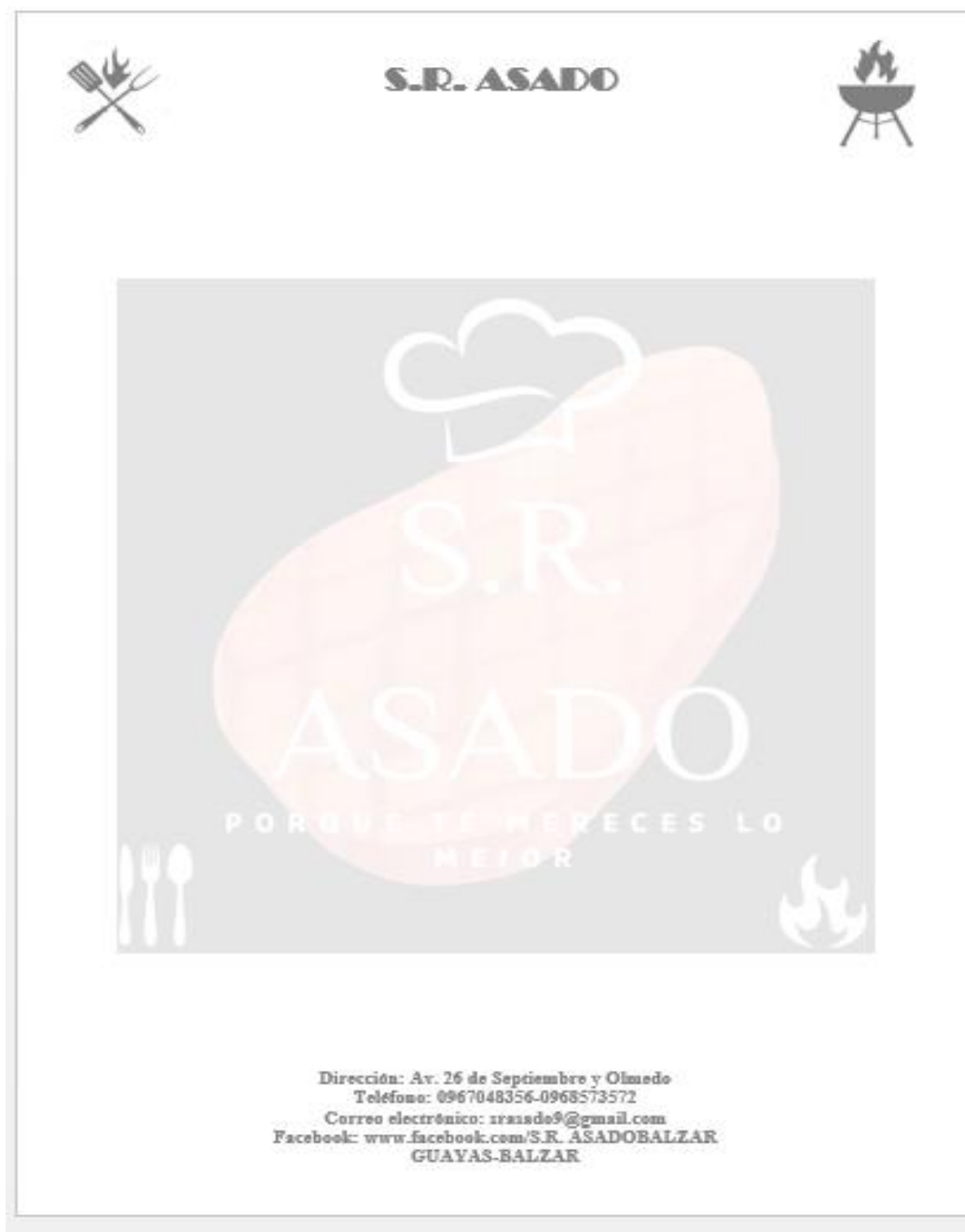
Ilustración 28. Tarjeta de presentación parte delantera.



Elaborado por: Nino Maruri Balzar 2022

Hoja membretada.

Ilustración 29. Hoja membretada.



Elaborado por: Nino Maruri.

Canal de distribución y punto de venta.

El canal de distribución y punto de venta directo será su local que estará ubicado en la calle 26 de Septiembre y Olmedo en el cantón Balzar.

Promoción.

Como se puede observar anteriormente en la tabla 18 e ilustración 19 la mayoría de las personas desean que las redes sociales sean los medios para saber acerca de los productos y de la empresa, lo cual estos productos se darán a conocer por medio de las redes sociales, sin dejar de lado la radio y televisión local.

Contacto.

Se podrán contactar de la manera más fácil por medio de Facebook, Whatsapp, Instagram y correo electrónico.

Negociación.

Las personas pueden visitar directamente el establecimiento, también pueden realizar pedidos por medio de llamadas telefónicas, mensajes de Whatsapp, en Facebook y en Instagram.

Financiamiento.

Tabla 20. Financiamiento de publicidad.

Facebook	Una vez al mes.	\$5.00
WhatsApp	Miércoles a domingos	\$0.00
Radio local	Una vez al mes	\$8.00
Televisión Local	Una vez al mes.	\$8.00
uniformes		\$ 150,00
Total		\$21.00
Anual		\$402.00

Elaborado por: Nino Maruri

Riesgo y oportunidad del negocio.

El riesgo que corren todos los negocios y que actualmente sigue siendo un malestar es la situación por COVID 19 que paralizó las actividades comerciales debido al riesgo de contagio que había al salir de casa, evitando las actividades comerciales que perjudicaron enormemente a todos los negocios y empresas, tanto mal le hizo esta pandemia al Ecuador, al mundo, las compañías y a las familias ecuatorianas, donde muchas personas perdieron la vida y algunos locales comerciales y empresas tuvieron que cerrar, otro de los riesgos que tienen las empresas hoy en día es la delincuencia y muertes violentas que se están suscitando en diferentes provincias del Ecuador, un tema que tiene a todas las personas preocupadas, las personas temen salir de sus casas sintiendo mucha inseguridad y este mismo temor hay los dueños de emprendimientos y locales comerciales, estas dos razones son los riesgos más

fuertes que los dueños de negocios y emprendimientos se ven obligados a tomar medidas drásticas para proteger sus vidas y las de su familias.

Por otro lado, se encuentra una oportunidad de negocio donde se puede detectar claramente las falencias de las competencias directas e indirectas y observando el malestar de los clientes que visitan distintas localidades que carecen de formalidad y que dan mucho que decir en cuanto a sus administraciones irresponsables al no cumplir con los requisitos y obligaciones de acuerdo a las leyes.

Esto permite que la empresa S.R. ASADO aproveche esta oportunidad para ser diferente a todas y este formalismo dará muchos beneficios combinados con el servicio y calidad de producto que se ofrecerán a las personas que desean pasar buenos momentos con personas especiales en un lugar especial.

Fijación de precios.

Fijación de precios por receta estándar.

Para la fijación de precios vamos a calcular el costo de los ingredientes que se necesitan para la preparación de un platillo también se toman en cuenta otros costos de la producción como lo son:


- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Servicios Básicos.
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- Costo de servicio.

Vamos a calcular el costo de dos de los platillos más comunes y sumado con los diferentes costos para determinar el precio.

- Asado de pollo
- Mar y Tierra.

Asado de pollo.


Tabla 21. Ficha técnica de producción plato asado de pollo.

INGREDIENTE		MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pechuga de pollo		g	\$4.00	180	\$0.72
Arroz		g	\$1.20	125	\$0.15
Lenteja		g	\$1.20	110	\$0.13
Papas chauchas		g	\$1.00	40	\$0.04
Lechuga		g	\$1.50	3	\$0.005
Tomate		g	\$1.20	3	\$0.004
Limón		g	\$2.00	5	\$0.001
Cebolla		g	\$1.20	3	\$0.004
Queso		g	\$4.20	75	\$0.32
Aceite		ml	\$2.00	60	\$0.12
Perejil		g	\$4.00	5	\$0.02
Sal		g	\$0.60	8	\$0.005
Orégano		g	\$4.00	5	\$0.02
Vinagre		ml	\$4.00	20	\$0.08
Comino		g	\$4.00	5	\$0.02
Ajo		g	\$2.50	20	\$0.05
Carbón		g	\$1.50	100	\$0.15
FOTOGRAFÍA				Total bruto	\$1.839
				10% imprevistos	\$0.184
				Total neto	\$2.023
				Gasto de fab. 15%	\$0.303
				Factor costo 33,33%	\$0.674
				M.O. 45%	\$0.910
				G. Admin 12%	\$0.243
				45% utilidad	\$0.910
				Subtotal	\$5,063
				12% IVA	\$0.608
				10% servicio	\$0.506
				Total	\$6,177

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Mar y Tierra.

Tabla 22. Ficha técnica de producción plato mar y tierra

INGREDIENTE		MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Arroz	g	\$1.25	120	\$0.15	
lenteja	g	\$1.00	120	\$0.12	
Costillas	g	\$5.75	120	\$0.69	
Pollo	g	\$3.50	120	\$0.42	
Camarón	g	\$7.50	50	\$0.38	
Lechuga	g	\$1.25	10	\$0.013	
Tomate	g	\$1.20	3	\$0.004	
Cebolla	g	\$1.20	3	\$0.004	
Papa	g	\$1.00	40	\$0.04	
Sal	g	\$0.60	8	\$0.005	
Aceite	ml	\$2.00	60	\$0.12	
Comino	g	\$4.00	5	\$0.02	
Orégano	g	\$4.00	5	\$0.02	
Perejil	g	\$4.00	5	\$0.02	
Vinagre	ml	\$4.00	20	\$0.08	
Carbón	g	\$1.50	100	\$0.15	
FOTOGRAFÍA				Total bruto	\$2.101
				10% imprevistos	\$0.210
				Total neto	\$2.311
				Gasto de fab. 15%	\$0.347
				Factor costo 33,33%	\$0.770
				M.O. 45%	\$1.040
				G. Admin 12%	\$0.277
				45% utilidad	\$1.040
				Subtotal	\$4.468
				12% IVA	\$0.536
				10% servicio	\$0.447
Total	\$5.451				

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Implementación del negocio.**Arriendo del local.**

Tabla 23. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL			
Pago Mensual	Pago Trimestral	Pago Semestral	Pago Anual
\$250	\$750	\$1500	\$3000

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Equipos industriales.

Tabla 24. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Asador Grande	1	\$259,00	\$259,00
Cocina industrial	1	\$360,00	\$360,00
Refrigeradora	1	\$245,00	\$245,00
Refrigeradora mostrador	1	\$589,00	\$589,00
Frigorífico	1	\$1.200,00	\$1.200,00
Tanque de gas	1	\$60,00	\$60,00
Licadora	1	\$69,00	\$69,00
Balanza digital	1	\$54,00	\$54,00
TOTAL			\$2.836,00

(Ver anexos del 1 al 8)

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Equipos de computación.

Tabla 25. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora	1	\$550,00	\$550,00
Impresora	1	\$231,00	\$231,00
TOTAL			\$781,00

Ver anexos del 9 a 10

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Muebles y enseres.

Tabla 26. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Sillas para barra	5	\$68,00	\$340,00
Juegos de comedores.	8	\$125,00	\$1.000,00
Estantería de madera	1	\$230,00	\$230,00
Estantería Metálica	1	\$150,00	\$150,00
Set de cuchillos	1	\$19,99	\$19,99
Set de ollas	2	\$20,00	\$40,00
Tablas de picar	2	\$40,00	\$80,00
Platos tendidos 25cm	40	\$1,99	\$79,60
Platos tendidos 19 cm	40	\$2,49	\$99,60
Copa premier vino tinto	40	\$1,58	\$63,20
Vaso Málaga 10	40	\$1,19	\$47,60
Vaso Schubert rocks	40	\$0,99	\$39,60
Copa shot lexi	40	\$0,78	\$31,20
Set de cubiertos 24 piezas	7	\$13,00	\$91,00
Caja de utensilios	1	\$44,90	\$44,90
TOTAL			\$2.356,69

(Ver anexos del 11 a 25)

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Equipos industriales de seguridad.

Tabla 27. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Extintor	2	\$21,00	\$42,00
Paquete de Rótulos de Señalética	1	\$9,99	\$9,99
Bomba de fumigación	1	\$13,99	\$13,99
Total			\$65,98

Ver anexos del 26 al 28

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Suministros de oficina.

Tabla 28. Suministro de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Hojas A4 Resma	1	\$5.25	\$5.25
Esferos azules caja	1	\$7.25	\$7,25
Grapadora	1	\$2.80	\$2.80
Grapas (caja)	1	\$0.50	\$0.50
Perforadora	1	\$4.50	\$4.50
Agenda	2	\$5.50	\$11.00
Carpeta de cartón.	10	\$0,30	\$3.00
Resaltadores	2	\$0,75	\$1.50
Clips (caja)	1	\$0.50	\$0.50
TOTAL			\$36.30
TOTAL ANUAL			\$435.60

Ver anexos del 29 al 37

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Servicios Básicos.

Tabla 29. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCION	PAGO MENSUAL
Agua	\$10.00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$5.00
Internet	\$15.00
TOTAL MENSUAL	\$45.00
TOTAL ANUAL	\$540.00

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

Materiales de limpieza.

Tabla 30. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Desinfectante (galón)	1	\$10,00	\$10,00
Desengrasante (galón)	1	\$7,00	\$7,00
Cloro (galón)	1	\$3,86	\$3,86
Jabón líquido (galón)	1	\$7,00	\$7,00
Trapeador	1	\$19,00	\$19,00
Alcohol (galón)	1	\$7,00	\$7,00
Set de Escoba y pala	1	\$8,50	\$8,50
Grifo para lava vajillas	2	\$1,70	\$3,40
Papel higiénico 200	6	\$10,00	\$10,00
Esponjas multiuso	5	\$0,52	\$2,60
Toalla para cocina	5	\$1,05	\$5,25
Funda para basura	3	\$2,72	\$8,16
TOTAL			\$91,77
TOTAL ANUAL			\$1.101,00

Ver anexos del 38 al 49

Elaborado por: Nino Maruri (2022)

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para que el Bar Restaurante S.R. ASADO pueda ejercer sus actividades hay que obtener varios requisitos y documentos, se realizaron los trámites correspondientes a continuación.

Trámite habilitado por el Servicio de Rentas Internas (SRI) que permite a las personas naturales realizar la inscripción en el Registro Único del Contribuyente (RUC), mediante la presentación de los requisitos correspondientes en las diferentes ventanillas habilitadas al ciudadano a nivel nacional o a través de la página web institucional. (Gob.ec, 2022)

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente.
- Podemos realizar este trámite de manera presencial y en línea.

Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Acudir al centro de atención del SRI

- Solicitar el turno
- Esperar el turno
- Acudir a la ventanilla de atención
- Presentar los requisitos y documentación de respaldo
- Recibir contestación

Procedimiento para realizar el trámite en línea:

- Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
- Ingresar a SRI en línea
- Ingresar número de identificación y clave
- Escoger la opción inscripción
- Aceptar términos y condiciones
- Ingresar información general del contribuyente
- Ingresar medios de contacto
- Ingresar dirección de domicilio
- Ingresar dirección del establecimiento matriz
- Ingresar actividades económicas
- Ingresar actividad económica principal
- Resumen información ingresada
- Confirmación de inscripción de RUC

Patente Municipal.

Requisitos del departamento de rentas para obtener la patente anual en el GAD Municipal de Balzar.

- Copia de cédula B/N y copia de certificado de votación del propietario.
- Copia de cédula y certificado de votación de los colaboradores que ejercen en el local.
- Copia de facturas de servicios básicos donde desarrolla la actividad.
- Copias del pago impuesto predial actualizado.
- Copias de contrato de arrendamiento. (En caso de no ser el propietario del bien).
- Copias del RUC actualizado.
- Copias del permiso del cuerpo de bomberos.
- Copias del certificado de salud.
- Formulario del registro de patente. (Ventanilla de recaudación).
- Solicitud de servicios técnicos administrativos. (Ventanilla de recaudación).
- Tasa de inspección. (Ventanilla de recaudación).

Registro en el Ministerio de Turismo.

Para personas naturales y jurídicas.

Descripción: Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual

a una o más de las siguientes actividades: Servicio de alimentos y bebidas. (Gob.ec, 2022)

Requisitos para personas naturales.

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural. (Obtenido por el técnico del Ministerio de Turismo en las plataformas gubernamentales o en INFODIGITAL)
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
- Llenar la solicitud de registro de alimentos y bebidas personas naturales.

Procedimiento:

Recepción de requisitos y formalidades para el registro: El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a gestionar el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de TODOS los requisitos y

formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro.

La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:

- Información General.
- Requisitos de Calidad.
- Requisitos de Infraestructura.
- Requisitos de Servicio.

Tiempo estimado de entrega: 15 días (quince días laborables).

Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (ARCOSA)

Trámite orientado a otorgar el permiso de funcionamiento al establecimiento categorizado como restaurante o cafetería, donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (Gob.ec, 2022)

Requisitos obligatorios y requisitos especiales.

Requisitos Obligatorios.

Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento.

(SANitaria, 2022)

Requisitos especiales.

- Para permiso de funcionamiento para Restaurantes/Cafeterías:
- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).

¿Cómo hago el trámite?

- Ingresar al sistema de permiso de funcionamiento (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>)
- Crear usuario y contraseña.
- Clic en mis Trámites.

- Llenar formulario de solicitud (seleccione las actividades que se encuentran registradas en el mismo establecimiento, es decir en la misma dirección. En caso de tener otra actividad en diferente dirección, por favor solicitar un nuevo permiso de funcionamiento), dar clic en guardar y continuar.
- Adjuntar requisitos, cuando aplique; dar clic en guardar y continuar.
- Leer y aceptar los términos y condiciones de uso.
- Dar clic en solicitar permisos de funcionamiento.
- Imprimir la orden de pago. * El Pago deberá realizarse al siguiente día hábil de la creación de la misma.
- Efectuar el pago y adjuntar el comprobante (cuando el pago se efectúa en el Banco del Pacífico no necesita adjuntar el comprobante).
- Descargar e imprimir el Permiso de Funcionamiento.

¿Cuál será el costo del trámite?

Permiso de funcionamiento para Restaurantes/Cafeterías:

•Categoría:14.7.1.1 Lujo Coeficiente de cálculo: 30 Costo: \$288,00 (no grava IVA)

•Categoría:14.7.1.2 Primera Categoría Coeficiente de cálculo: 25 Costo: \$240,00 (no grava IVA)

•Categoría:14.7.1.3 Segunda Categoría Coeficiente de cálculo: 20 Costo: \$192,00 (no grava IVA)

•Categoría:14.7.1.4 Tercera Categoría Coeficiente de cálculo: 10 Costo: \$96,00
(no grava IVA)

•Categoría:14.7.1.5 Cuarta Categoría Coeficiente de cálculo: 5 Costo: \$48,00
(no grava IVA)

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (IESS)

Opción que permite registrar un Nuevo Empleador perteneciente al Seguro del Sector Público. Presenta el detalle de cada uno de los requisitos que debe presentar la empresa para su aprobación ante el IESS.

Realizar el registro patronal de los trabajadores en el IESS.

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Llenar los datos correspondientes de manera obligatoria.
- Finalizar proceso.
- Imprimir el documento y acercarse a las oficinas.

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (SENADI)

¿Qué es el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales?

Realizar el trámite para registrar la marca tiene un valor de \$208,00. El Servicio Nacional de Derechos Intelectuales es el organismo técnico de derecho público, adscrito a la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, y autoridad nacional competente, que ejerce las facultades de regulación, gestión y control de los derechos intelectuales.

El SENADI es el organismo competente para proteger y defender los derechos intelectuales; organizar y administrar la información sobre los registros de todo tipo de derechos de propiedad intelectual en articulación al Sistema Nacional de Información de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales del Ecuador. (Gob.ec, 2022)

Requisitos obligatorios y especiales.

Requisitos obligatorios.

- Solicitud de Registro de Signos Distintivos.
- Comprobante de pago de tasa.
- Etiqueta en Digital (Formato JPG de 5X5 cm.)

Requisitos especiales.

- Certificado Financiero para descuento

- Poder o nombramiento otorgando representación legal para presentación del trámite
- Documento de Prioridad

¿Cómo realizo el trámite?

- Solicitar asesoría en las ventanillas.
- Generar la solicitud en línea en el Portal del SENADI, con los requisitos básicos necesarios a fin de reproducir el comprobante de pago.
- Pagar la tasa correspondiente en el Banco del Pacífico.
- Iniciar el proceso de registro de la marca en el portal del SENADI.
- Retirar el título, en el caso de ser concedido.

Este procedimiento puede variar conforme a características específicas a cada trámite a ser atendido por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales - SENADI.

5. PROCESO DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL.

Objetivo de área.

Para determinar y poder dar una explicación acerca de los posibles efectos que va a ocasionar este proyecto en la sociedad y en el ambiente, el S. R. ASADO será el protagonista y para lograr que el impacto sea menor, cuidando y beneficiando al medio ambiente consiguiendo un impacto positivo en la sociedad se debe planificar estratégicamente las acciones que se vayan a realizar.

Aunque buena parte de la sociedad ya ha tomado conciencia de lo importante que es preservar el medio ambiente para que las generaciones futuras lo puedan disfrutar como nosotros lo estamos haciendo, todavía queda mucho por hacer. Y en ello trabajan cientos de miles de restaurantes en todo el mundo, poniendo en marcha diversas acciones cuya principal preocupación radica en evitar el desperdicio de los recursos que tenemos a nuestro alcance. (DiegoCoquillat, 2022)

¿Que son los ODS?

Los ODS son una guía, un mapa que permitirá a las empresas identificar si su impacto social, económico y medioambiental aporta valor a la sociedad, y en consecuencia fortalecer su reputación y sus relaciones con los distintos grupos de interés. (Deloitte, 2022)

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) constituyen un llamamiento universal a la acción para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y mejorar las vidas y las perspectivas de las personas en todo el mundo. En 2015, todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas aprobaron 17 Objetivos como parte de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en la cual se establece un plan para alcanzar los Objetivos en 15 años. (Unidas, 2022)

Como podemos observar los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) fueron creados para ayudar a las empresas y que puedan identificar su impacto, escogiendo y basándose en los objetivos que van acorde a su empresa y poder lograr impactos positivos en la sociedad y en el medio ambiente.

Objetivos de desarrollo sostenible.

- Fin de la Pobreza.
- Hambre cero.
- Salud y Bienestar.
- Educación de Calidad.
- Igualdad de género.
- Agua limpia y saneamiento.
- Energía asequible y no contaminante.

- Trabajo decente y crecimiento económico
- Industria innovación e infraestructura
- Reducción de desigualdades
- Ciudades y comunidades sustentables.
- Producción y consumos responsables
- Acción por el clima
- Vida submarina
- Vida de ecosistemas terrestres
- Paz justicia e instituciones solidas
- Alianzas para lograr los objetivos.

Impacto Ambiental.

El bar restaurante S.R. ASADO es proyecto nuevo y el objetivo principal es ser el mejor restaurante de la ciudad y para lograrlo se realizarán actividades perfectamente planificadas con el fin de no afectar el medio ambiente y poder ser una empresa sostenible y responsable, así como esta empresa ofrecerá los mejores productos y el mejor servicio a las personas lo mismo hay que entregar al medio ambiente y cuidarlo de tal manera que el impacto ambiental sea el más mínimo y que no se vea afectado por las actividades que se realizan en la empresa.

Para cumplir con lo dicho el bar restaurante S.R. ASADO se basará en dos objetivos de los ODS que son:

Agua y Saneamiento.

Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todas las personas en el mundo. 884 millones de personas en todo el mundo todavía no tienen acceso a agua potable. (CCPID-G, 2022)

Se toma en cuenta este objetivo de desarrollo sostenible, el bar restaurante S.R. ASADO se comprometerá con el cuidado del líquido vital mediante un control estricto para evitar el desperdicio de agua mediante la adaptación de llaves inteligentes don las personas apretarán un botón que les permita mantener la llave abierta solamente cuando sea necesario, es un compromiso con el medio ambiente que tendrá un valor monetario más alto pero que nos ayudará a ser una empresa sostenible y responsable aportando y siendo ejemplo de las demás empresas.

Industria, Innovación e Infraestructura.

Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación para apoyar el desarrollo económico y el bienestar humano, con especial hincapié en el acceso equitativo y asequible para todos. (CCPID-G, 2022)

El bar restaurante S.R. ASADO a pesar de ser una empresa novata en el mercado pero que detrás de la misma están las personas idóneas para direccionar a la empresa al desarrollo y este objetivo va acorde con la empresa y espera adquirir una infraestructura sostenible a largo plazo en donde la innovación sea una variable

constante que permita replicar las acciones en las demás empresas siendo este un punto muy importante para el crecimiento económico.

Impacto Social.

Con la finalidad de lograr un impacto positivo en la sociedad, el bar restaurante S.R. ASADO inclinará sus acciones a la sostenibilidad y ser un valor importante para aportar en el desarrollo de los pueblos, de la misma manera se tomarán en cuenta dos objetivos de los ODS los cuales son los siguientes.

Igualdad de Género

Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas; eliminando todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual. (CCPID-G, 2022)

Este es un objetivo muy importante y en especial para el género femenino ya que son víctimas, específicamente del femicidio y que está ocurriendo en diferentes países, al tomar en cuenta al género femenino se le dará un valor importante y su derecho al trabajo para que puedan sentirse seguras empoderadas y auto realizadas al emprender una actividad y se sientan importantes para sus familias y para la sociedad.

Fin de la Pobreza

Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo. Se espera reducir a la mitad la proporción de personas que viven en la pobreza y garantizar que todos los habitantes del planeta tengan los mismos derechos. (CCPID-G, 2022)

Este punto es importante para lograr un impacto positivo en la sociedad ya que está encaminado a reducir la pobreza por medio de los empleos que se generen en la empresa y de esa manera les permita a varias personas obtener un trabajo digno y pueda cubrir todas las necesidades de sus familias, obviamente uno de los objetivos es dar la mayor cantidad de empleos y esto se dará de acuerdo al crecimiento y desarrollo de la empresa.

6. PROCESO FINANCIERO

Introducción.

En este capítulo el bar restaurante S.R. ASADO realizó su análisis financiero para determinar si la empresa obtendrá la viabilidad económica para que pueda realizar sus actividades comerciales.

Activos fijos.

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta. (debitoor, 2022). A continuación, se detallan los activos fijos del bar restaurante S.R. ASADO, tenemos un total de \$6039,67 en activos fijos, ver la tabla 31.

Tabla 31. Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	2901,98
Equipos de Computación	781
Muebles - enseres	2356,69
Total	6039,67

Elaborado por: Nino Maruri

Activos diferidos.

El activo diferido es un gasto que, en realidad se registra como un activo, pero a pesar de estar clasificados como tales, no son otra cosa que unos gastos ya pagados

que aún no han sido utilizados. Su objetivo es no afectar la información financiera de la empresa en los períodos en los que aún no se han utilizado; en la medida en que estos se vayan utilizando, se van llevando al gasto bajo el “Principio de Asociación”. (higo., 2021)

Algunos ejemplos de activos diferidos son: gastos organizacionales, patentes, derechos de autor, primas de seguros, intereses pagados por anticipados etc.

Tabla 32. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	800
Total	800

Elaborado por: Nino Maruri

Capital de trabajo.

El capital de trabajo afecta a muchos aspectos de su empresa, desde pagar a sus empleados y proveedores hasta mantener las luces encendidas y planificar un crecimiento sostenible a largo plazo. En resumen, el capital de trabajo es el dinero disponible para cumplir con sus obligaciones actuales a corto plazo. Para asegurarse de que su capital de trabajo trabaja para usted, tendrá que calcular sus niveles actuales, proyectar sus necesidades futuras y considerar formas de asegurarse de que siempre tiene suficiente dinero en efectivo. (America, 2022)

En el capital de trabajo se encuentra calculado los valores para tres y 12 meses donde esta incluidos sueldos con \$8123,55, servicios básicos con un valores de \$135,00, materiales de oficina y limpieza con un valor de \$384,15, pago de servicios profesionales con un valor de \$90,00, alquiler de local con un valor de

\$750,00, publicidad con un valor de \$100,50, adquisición de materia prima con un valor de \$900 y los gasto financieros con un valor de \$1050,00 vamos a tomar los valores calculados para 3 meses, ver tabla 33.

Tabla 33. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	8123,55	32494,2
Servicios Básicos	135	540
material oficina y limpieza	384,15	1536,6
pago servicios profesionales	90	360
servicio auto	0	0
alquiler local	750	3000
Publicidad	100,5	402
adquisición de materia prima	900	3600
gastos financieros	1050	4.200,00
TOTAL INVERSION	18372,87	52972,47

Elaborado por: Nino Maruri

La inversión final son todos los gastos que tiene la empresa y se toma en cuenta los activos fijos, diferidos y el capital de trabajo para tres meses del bar restaurante S.R. ASADO es de \$18372 ver tabla 34.

Tabla 34. Total de inversión.

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	6039,67
ACTIVO DIFERIDO	800
CAPITAL DE TRABAJO /3M	11.533,20
TOTAL DE INVERSIÓN	18372,87

Elaborado por: Nino Maruri

Sueldos.

Se puede observar en la siguiente tabla los sueldos de los trabajadores anualmente ver la tabla 35.

Tabla 35. Sueldo anual de los trabajadores.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente	600	7200	680,4	802,8	7322,4
Cocinero	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Ayudante de cocina	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Encargado del Bar	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Cajero	425	5100	481,95	568,65	5186,7
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL	2300	27600	2608,2	3077,4	28069,2

Elaborado por: Nino Maruri

La siguiente tabla muestra los decimos que recibirán los trabajadores anualmente ver la tabla 36.

Tabla 36. Decimo de los trabajadores.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente y Cajero	600	425	600	1025
Cocinero	425	425	425	850
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Encargado del Bar	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
TOTAL	2300	2125	2300	4425

Elaborado por: Nino Maruri

En la siguiente tabla se encuentra el valor total y se toma en cuenta los sueldos y los décimos de los trabajadores para saber el valor total a pagar, ver tabla 37.

Tabla 37. Total, sueldo y decimos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
28069,2	4425	32494,2

Elabora por: Nino Maruri

El total anual a pagar con todos los beneficios de ley es \$32494,20.

Depreciación de activos fijos.

La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. (ACL, 2021)

Límites de deducibilidad

Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes:

- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33,33% anual

En la siguiente tabla se encuentra el desgaste por el tiempo que los bienes han sido utilizados, los porcentajes de los activos fijos del bar restaurante S.R. ASADO son los siguientes: Equipos industriales el 10%, equipos de computación el 33,33% y muebles y enseres 10% obteniendo un total de \$786,17. Se aplicó el modelo en línea recta según la Ley de Régimen Tributario.

Tabla 38. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	2901,98	10%	290,198
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	781	33,33%	260,3073
Muebles y Enseres	2356,69	10%	235,669
Total			786,17

Elaborado por: Nino Maruri

Amortizaciones.

El porcentaje de amortización es del 20% este porcentaje es el valor que recupera la empresa por los gastos de constitución, este valor es de \$160,00, ver tabla 39.

Tabla 39. Porcentaje de Amortización.

AMORTIZACIONES		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	800	20%	160

Elaborado por: Nino Maruri

Tabla de amortizaciones.

Esta es la tabla de amortización con un valor de \$30000,00 que serán prestados en un Banco donde se calculará un pago a 5 años con una tasa del 14%. Ver tabla 40.

Tabla 40. Amortización

MONTO	30000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	30000
1	8738,51	4.200,00	4.538,51	25.461,49
2	8738,51	3.564,61	5.173,90	20.287,60
3	8738,51	2.840,26	5.898,24	14.389,35
4	8738,51	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8738,51	1.073,15	7.665,36	0,00

Elaborado por Nino Maruri

En la siguiente tabla se puede observar el valor de los intereses semestral y anual. Ver tabla 41

Tablas 41. Intereses semestral y anual.

INTERES ANUAL		4.200,00
INTERES SEMESTRAL		2100,00

Elaborado por: Nino Maruri

Estructura capital.

La estructura de capital básicamente se puede definir como aquella combinación de recursos propios y ajenos que logran maximiza el valor de la empresa, o expresado, en otros términos, que combinación de capital y deuda da más valor a la empresa. (Exitus, 2022)

La estructura de capital del bar restaurante S.R. ASADO está conformada por el capital propio con un valor de \$22972,00 que equivale a una estructura del 43%, un costo del 15% y la tasa de descuento del 6,5%, seguido del capital financiero con un valor de \$30000,00 que equivale a la estructura del 57%, con un costo del 14% y la tasa de interés del 7,9%, esto deja una inversión total de \$52974,47 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de los porcentajes de las tasas de descuentos con un total de 14.4% un valor que indica a factibilidad de la empresa.

Tabla 42. Estructura capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	22972,47	43%	15%	6,5%	
Capital Financiero	30000	57%	14%	7,9%	
TOTAL INVERSIÓN	52972,47	100%		14,4%	TMAR

Elaborado por: Nino Maruri

Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio es establecido a través de un cálculo que sirve para definir el momento en que los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, esto es, cuando logras vender lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio. (Salesforce, 2022)

A continuación, está la tabla que muestran los costos fijos que tiene que pagar la empresa mensualmente donde se encuentra la materia prima con un valor de \$300,00, arriendo de \$250,00, sueldos \$2707,85, servicios básicos con un valor de \$45,00 esto da un total de \$3302,00. Ver tabla 43.

Tabla 43. Costos fijos

Costos fijos	
materia prima	300
arriendo	250
sueldos	2707,85
Ser. Básicos	45
Total	3302,85

Elaborado por: Nino Maruri

Margen de contribución.

El margen de contribución es la ganancia que se va a obtener de la venta del producto estrella, en este caso el margen de contribución es de \$4,66.

Tabla 44. Margen de contribución.

RECETA ESTANDAR		
precio	6,50	
costo	1,84	
ganancia	4,66	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Elaborado por: Nino Maruri

Como se observa en las tablas anteriores el punto de equilibrio es muy importante ya que permite saber cuántas ventas se debe realizar para cubrir todos los valores y desde ese punto proyectar ventas y así la empresa obtendrá ganancias necesarias que determinen la viabilidad y rentabilidad de la misma y lograr el crecimiento económico.

En la siguiente tabla se observa cuantos menús la empresa tiene que vender para encontrar el punto de equilibrio, la empresa tiene que vender 794 platos mensuales para obtener el punto de equilibrio y así la empresa pueda pagar los costos fijos. Ver tabla 45.

Tabla 45. Punto de equilibrio

VENTA	709	6,50	4608,50
COSTO	709	1,84	1304,56
GASTO			3302,85
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Elaborado por: Nino Maruri

Ventas proyectadas.

Para obtener las ganancias la empresa tendrá que vender más de 709 menús, en el siguiente cuadro se observa las ventas proyectadas que pretende vender el bar restaurante para obtener ganancias, y estas dependerán del esfuerzo y la organización del talento humano que se encargará de conseguir los objetivos planteados. Ver tabla 46.

Tabla 46. Ventas proyectadas

Ventas proyectadas			
1425	9262,50	111150,00	ventas
1425	2622	31464,00	costo

Elaborado por: Nino Maruri

Costo de ventas.

El costo de ventas es el valor que la empresa debe invertir para que el cliente final reciba el producto o servicio. Si se trata de una empresa fabricante, el costo de venta presupuestado incluirá el valor de los materiales directos utilizados en la producción de los productos. (Silva, 2022)

El costo de ventas está proyectado para un periodo de 5 años donde en el primer año habrá una utilidad neta de \$23311,48 con un crecimiento país del 3.1%, mientras que para el quinto año se espera una utilidad neta de \$28654,02.

Tabla 47. Flujo de ventas

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		111150,00	114495,62	117941,93	121491,99	125148,89
COSTO DE VENTAS		31464,00	32411,07	33386,64	34391,58	35426,76
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		79686,00	82084,55	84555,29	87100,41	89722,13
GASTOS ADMINISTRATIVOS		32494,20	33472,28	34479,79	35517,63	36586,71
SERVICIOS BASICOS		540,00	556,25	573,00	590,24	608,01
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1536,60	1582,85	1630,50	1679,57	1730,13
OTROS		360,00	370,84	382,00	393,50	405,34
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3000,00	3090,30	3183,32	3279,14	3377,84
PUBLICIDAD		402,00	414,10	426,56	439,40	452,63
DEPRECIACIONES		786,17	786,17	786,17	786,17	786,17
AMORTIZACIONES		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
UTILIDAD OPERATIVA		40767,03	42022,59	43315,95	44648,24	46020,63
GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		36567,03	38457,98	40475,69	42633,73	44947,48
BASE IMPOSITIVA		13255,55	13941,02	14672,44	15454,73	16293,46
UTILIDAD NETA		23311,48	24516,96	25803,25	27179,01	28654,02

Elaborado por: Nino Maruri

Flujo de caja.

En la contabilidad financiera de una empresa, el flujo de caja es uno de los indicadores más importantes, ya que brinda información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez del negocio. (Eserp, 2022)

En el primer año tendrá un flujo neto de caja de \$19719,15 y para el quinto año tendrá \$21934,84.

Tabla 48. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		40767,03	42022,59	43315,95	44648,24	46020,63
DEPRECIACION		786,17	786,17	786,17	786,17	786,17
AMORTIZACION		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
- BASE IMPOSITIVA		13255,55	13941,02	14672,44	15454,73	16293,46
- GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
- PAGO CAPITAL		4.538,51	5.173,90	5.898,24	6.724,00	7.665,36
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-52972,47	19.719,15	20.289,24	20.851,18	21.401,18	21.934,84

Elaborado por: Nino Maruri

Cálculo del TIR y el VAN.

En la parte final del capítulo financiero se calcula el TIR (Tasa interna de retorno) y el VAN (Valor actual neto).

VAN (Valor actual neto)

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN). (Morales, 2022)

Como se puede observar el VAN es un indicador financiero que determina si el proyecto es viable o no, expresándolo de otra forma el VAN tiene que ser

mayor a 0 para que el negocio sea viable, en nuestro negocio contamos con un VAN de \$20031,00 que determina que el negocio es factible.

TIR (Tasa interna de retorno)

La TIR es un indicador de rentabilidades de proyectos o inversiones, de manera que cuanto mayor sea la TIR mayor será la rentabilidad. Realizando el cálculo de la tasa interna de rentabilidad de diferentes proyectos se facilita la toma de decisiones sobre la inversión a realizar. (Fernández, 2022)

La empresa tiene un porcentaje de la TIR que es 27,17% y el TMAR con un porcentaje del 14,43% esto significa que el proyecto es rentable quedando el 12,57% de diferencia con el TMAR.

Tabla 49. VAN Y TIR

VAN	20.031,00
TIR	27,17%
TMAR	14,43%

Elaborado por: Nino Maruri

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones.

- Como podemos observar en el capítulo dos es necesario tener una muy buena organización empresarial con la finalidad de facilitar los procesos de acuerdo a las actividades que va a realizar la empresa, teniendo cada punto en orden e ir siguiendo cada paso de manera ordenada para poder tener un buen control y direccionar la empresa hacia el camino del éxito.
- En el capítulo tres podemos concluir que es sumamente importante realizar una investigación de mercados eficiente donde se puedan recopilar información valiosa que determine si nuestro producto será del agrado de los clientes y de esta manera poder satisfacer sus necesidades de acuerdo a lo que desean, brindando un servicio de calidad que llenen las expectativas y que logre la fidelización.
- El capítulo seis es sumamente importante como los demás capítulos pero podemos concluir que la parte financiera de un proyecto determina si va a ser rentable o si este se va a llevar a cabo o no, ya que refleja si el proyecto va encaminado a la obtención de utilidades que es el principal objetivo de toda empresa y de esta manera lograr el crecimiento de la misma.

Recomendaciones.

- Refiriéndome al capítulo dos es recomendable establecer detalladamente todas las gestiones y trámites que se necesitan realizar para poner en marcha un proyecto, que servirá para mejorar y agilizar procesos de acuerdo al giro de negocio de la empresa y de esta manera entregar un mejor servicio y producto que permitirá la consecución de los objetivos para el crecimiento y desarrollo empresarial.
- Es recomendable utilizar métodos eficaces para poder obtener información verídica y a partir de ahí tomar decisiones acertadas que servirán para entregar lo mejor a los clientes y satisfacer sus necesidades teniendo en cuenta que las actividades que se realizarán serán las correctas y cometer menos errores.
- Se recomienda hacer un análisis financiero para una estructura de costos precios y saber cuánto es lo que vamos a invertir y cuanto es lo que deberíamos vender para poder obtener utilidades.

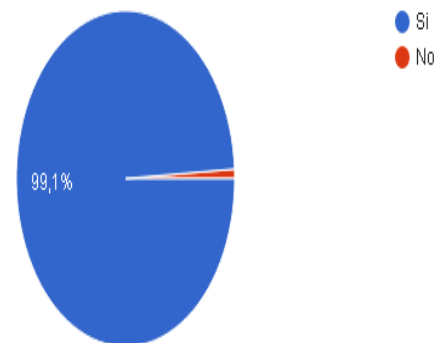
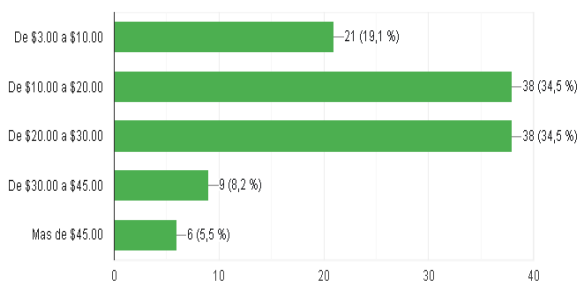
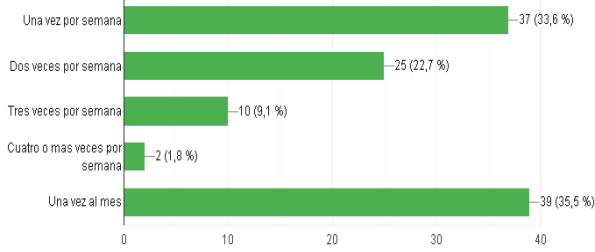
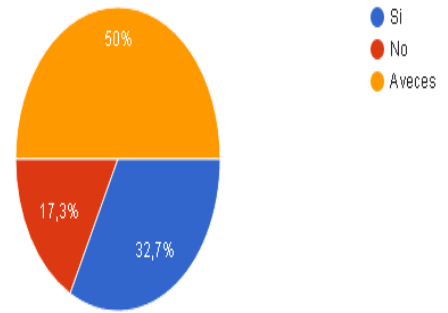
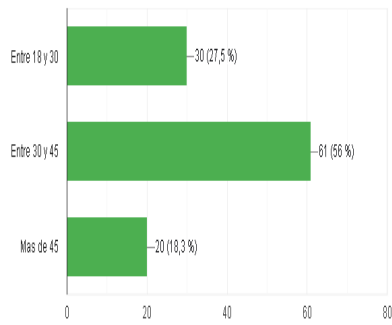
Bibliografía.

- ACL. (21 de enero de 2021). Obtenido de <https://acl.com.ec/depreciacion-de-propiedad-planta-y-equipo/>
- America, B. o. (2022). Obtenido de <https://www.bankofamerica.com/smallbusiness/business-financing/learn/what-is-working-capital/es/>
- Arias, P. S. (25 de febrero de 2015). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>
- CCPID-G. (2022). Obtenido de <http://www.ccpidguayaquil.gob.ec/noticias/17-objetivos-de-desarrollo-sostenible-para-transformar-nuestro-mundo.html>
- CETYS. (4 de agosto de 2021). *CETYS*. Obtenido de <https://www.cetys.mx/educon/cual-es-el-objetivo-de-la-mercadotecnia/#:~:text=Lograr%20posicionar%20un%20producto%20o,m%C3%A1s%20oportunas%20para%20la%20empresa.>
- debitoor. (2022). Obtenido de <https://debitoor.es/glosario/activo-fijo>
- Deloitte. (2022). Obtenido de <https://www2.deloitte.com/es/es/pages/governance-risk-and-compliance/articles/importancia-ods-empresas.html>
- DiegoCoquillat. (2022). Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/10-consejos-para-que-un-restaurante-sea-sostenible/>
- Eserp. (2022). *Eserp*. Obtenido de <https://es.eserp.com/articulos/que-es-el-flujo-de-caja/>
- Euroinnova. (2022). Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-descentralizacion-y-centralizacion>
- Euroinnova. (2022). Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-una-politica-empresarial#:~:text=La%20definici%C3%B3n%20de%20lo%20que,aspiran%20a%20lograr%20resultados%20racionales.>
- Exitus. (2022). Obtenido de <https://exituscapital.com/importancia-de-la-estructura-de-capital-de-una-empresa/>
- Fernández, J. R. (2022). *Sage*. Obtenido de <https://www.sage.com/es-es/blog/tasa-interna-de-retorno-tir-que-es-y-como-se-calcula/>
- GastronomiaRentable. (19 de julio de 2019). *GastronomiaRentable*. Obtenido de <https://www.gastronomiarentable.com/post/restaurantes-empresas-productoras-comerciales-o-de-servicios>

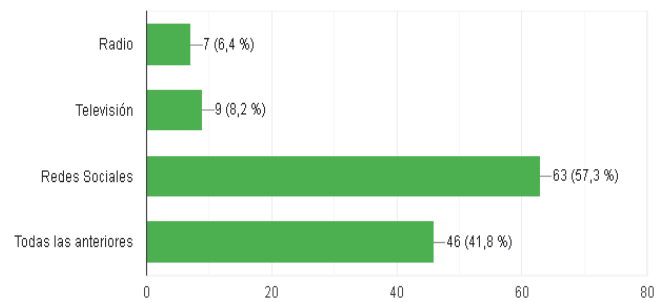
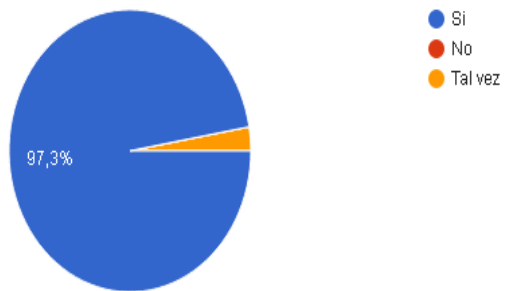
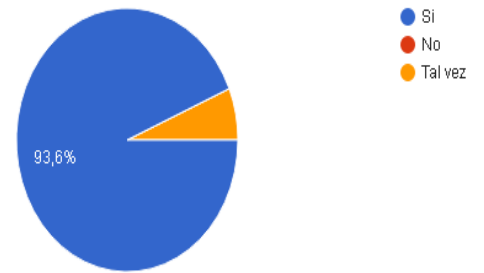
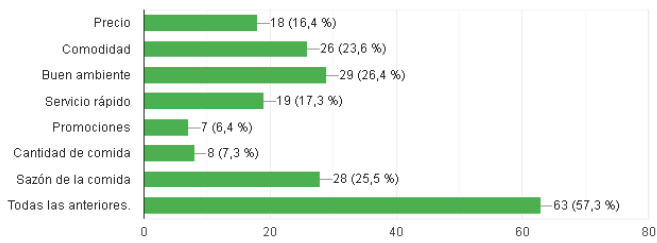
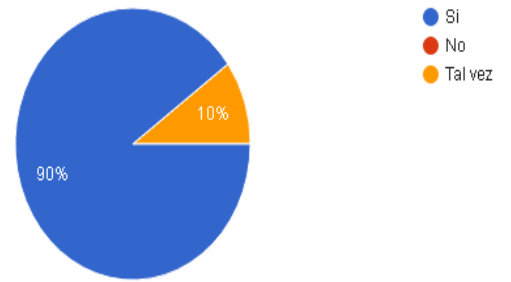
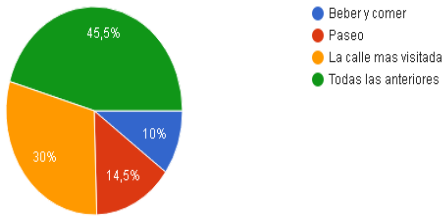
- Gob.ec. (2022). Obtenido de [://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas](https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas)
- Gob.ec. (2022). Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>
- Gob.ec. (2022). Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/institucion/>
- Gob.ec. (2022). *Gob.ec*. Obtenido de [://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos](https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos)
- Google Maps*. (2022). Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Avenida+26+de+Septiembre+%26+Olmedo,+Balzar/@-1.3669457,-79.9106575,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x902c90232e6e66f1:0x135ac8cce8737d4!8m2!3d-1.3669511!4d-79.9084688>
- higo*. (12 de Noviembre de 2021). *higo*. Obtenido de <https://higo.io/blog/educacion/activo-diferido-que-es-y-cuales-son-las-cuentas-que-lo-integran/>
- INEC. (2022). *INEC*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Intedya*. (2022). *Intedya*. Obtenido de <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>
- MejorconSalud*. (2022). *MejorconSalud*. Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/beneficios-salir-con-amigos/>
- Morales, V. V. (2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- Nicuesa, M. (5 de Abril de 2016). *Empresariados información básicas para pymes y autónomos*. Obtenido de <https://empresariados.com/cuatro-tipos-de-empresa-segun-su-tamano/>
- Promonegocios.net*. (2006). *PromonegocioS.net*. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/empresa-definicion-concepto.html>
- Psicok*. (2022). *Psicok*. Obtenido de <https://www.psicok.es/psicok-blog/2018/8/12/piramide-maslow>
- Pursell, S.* (2021). *Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/marketing/analisis-foda>

- RobertoEspinosa. (2019). *RobertoEspinosa*. Obtenido de <https://robertoespinosa.es/2019/06/09/piramide-de-maslow/#:~:text=La%20teor%C3%ADa%20de%20la%20piramide,que%20tienen%20para%20nuestro%20bienestar>.
- safetyDOC. (9 de enero de 2020). *safetyDOC*. Obtenido de <https://www.safetydoc.es/tipos-de-residuos-definicion-y-clasificacion/>
- Salesforce. (2022). Obtenido de <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html#:~:text=El%20punto%20de%20equilibrio%20es,alcanzado%20el%20punto%20de%20equilibrio>.
- SAnitaria, A. N. (2022). Obtenido de (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>).
- Silva, D. d. (7 de junio de 2022). *Zendesk*. Obtenido de <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-costo-de-venta/#:~:text=El%20costo%20de%20ventas%20es%20el%20valor%20que%20la%20empresa,la%20producci%C3%B3n%20de%20los%20productos>.
- SYDLE. (25 de marzo de 2022). *Sydle*. Obtenido de <https://www.sydle.com/es/blog/organizacion-vertical-y-horizontal-623dd8a4b820e763c7075d08/>
- Turismo, M. d. (2022). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/reglamento-turistico-de-alimentos-y-bebidas-reconoce-siete-categorias/#:~:text=Los%20establecimientos%20de%20acuerdo%20a,plazas%20de%20comida%20y%20catering>).
- Unidas, N. (2022). Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/development-agenda/>

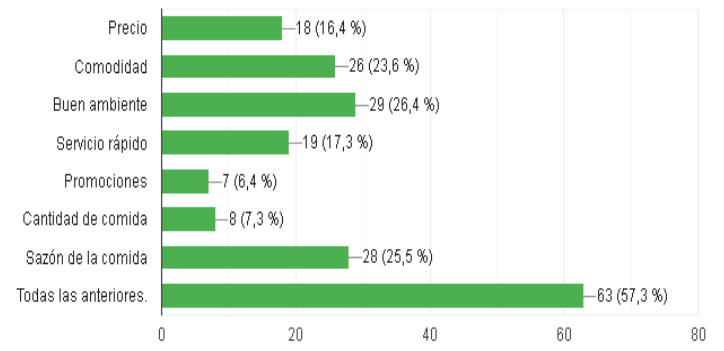
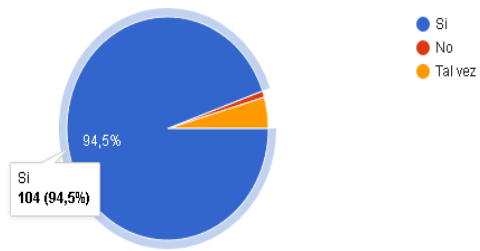
Anexos.



7.



11.



Equipos industriales



Nuevo | 2 vendidos

**Parrilla Asador Ahumador
Bbq Termostato Y Ruedas A
Carbón**

U\$S 259

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Cuenca, Azuay
[Ver costos de envío](#)

Color: **Negro**

Cantidad: **1 unidad** (13 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

**Cocina Industrial 4
Quemadores**

U\$S 360

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (98 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | 1 vendido

Refrigeradora Haceb

U\$S 245

Hasta 12 cuotas



Más información

Entrega a acordar con el vendedor
Ver costos de envío

Color: **Gris**

Cantidad: **1 unidad** (9 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo

Vitrina Midea 302 Litros

U\$S 589

Pago a acordar con el vendedor
Más información

Entrega a acordar con el vendedor
Ver costos de envío

Color: **Blanco**

Cantidad: **1 unidad** (10 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.



Nuevo | 1 vendido

Exhibidor Mostrador Frigorífico Cárnico De 4 Bandejas

U\$S 1.200

Hasta 12 cuotas



Más información

Entrega a acordar con el vendedor
Concepción, Quito
Ver costos de envío

Cantidad: **1 unidad** (79 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo
Tanque Cilindro De Gas Nuevo Glp 15kg ¡n U E V O!!

U\$S 60

Hasta 12 cuotas



Más información

Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 3 vendidos
Licuada Oster Clasica Nuevo Modelo 700w

U\$S 69⁹⁹

Hasta 12 cuotas



Más información

Entrega a acordar con el vendedor
 Chimbacalle, Quito
[Ver costos de envío](#)

Color: **Plateado**

Cantidad: **1 unidad** (3 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Comercial JARAMILLO



CENTURY

Comercial JARAMILLO

Nuevo | 1 vendido
Balanza Digital De Mostrador Con Brazo 30kg/ 601382

U\$S 54¹²

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Color: **Blanco**

Peso Máximo Soportado: **30 kg**

Cantidad: **1 unidad** (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Equipos de computación



Nuevo

Computador Portatil - Hp 240 G7 - Core I3 - 4tb - 8ram - 14 

U\$S 550

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Yantzaza, Zamora Chinchipe
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

¡Última disponible!

Comprar ahora



IMPORTADORA WORLD.NET - ECUADOR

EPSON XP- 4100
EXCEED YOUR VISION
Impresora - Escaner - Copiadora
Duplex + wifi.

NUEVA

Impresion a **DOBLE CARA**

ENVIOS A TODO EL PAIS

Nuevo | 4261 vendidos

Impresora Epson Xp4105 

★★★★☆ (6)

U\$S 231

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Iñaquito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (386 disponibles)

Comprar ahora

Muebles y enseres



Nuevo

**Silla Taburete Comedor Bar
Barra Blanca Ajustable**

U\$S 68

 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)
Cantidad: **1 unidad** (50 disponibles)
[Comprar ahora](#)


Nuevo

**Mesas De Comedor, Sillas
Para Restaurante**

U\$S 125

 Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 Pedro Moncayo, Pichincha
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Diseño De La Tela De Las Sillas: Liso

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)


Nuevo

**Se Vende Estantería De Ma-
dera Color Café**

U\$S 230

 Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Color: Marrón

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 5 vendidos

Exhibidores, Gondolas, Es-tanterías (todo Para Tu Negocio) ♥

U\$S 150

Hasta 12 cuotas
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (33 disponibles)



Nuevo

Juego De Cuchillos Cocina Tramontina. Brazil. 9 Pcs. ♥

U\$S 19⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
 Iñaquito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (22 disponibles)

[Comprar ahora](#)

3 meses de garantía de fábrica.



Nuevo

Set 5 En 1 De Ollas De Acero My Home ♥

U\$S 20⁴⁰

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Guayaquil, Guayaquil
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (999 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo

Tabla Parrillera De Teca Co- 
cina Regalo Corporativo
Picar

U\$S 40

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad**  (25 disponibles)

[Comprar ahora](#)





Nuevo

Juego Cubiertos 24 Piezas
Tramontina Cucharas Cuchillos Tene

US\$ 13

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega e acordar con el vendedor
Quito Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (0 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Equipos de seguridad industriales.



Nuevo | 8 vendidos

Venta Y Recarga De Extintores Pqs 10 Libras Nuevo

Quito

U\$S 21

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

Nuevo

Pack Señalética Impresión Full Color, Personalizados

U\$S 9⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (10 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo

Bomba De Fumigar Fumigador Manual 8 Litros O 8000ml Nuevas

U\$S 13⁹⁹


Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Febres Cordero, Guayaquil
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (11 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Suministros de oficina.



OFFICE MARKET
Pachay Aguayo Ronald Dennis

VENTA AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE PAPELERÍA, BAZAR EN GENERAL,
ALQUILER DE COMPUTADORAS, PREPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COMPUTADORAS
VENTA AL POR MENOR DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Email: ronald_pachay@hotmail.com - Cel. 0996833031
Dirección: 26 de Septiembre s/n y Vines "Balzar" - Ecuador*

R.U.C.: 0924072606001
DOCUMENTO CATEGORIZADO NO

FACTURA

Autorización.
SRI. 1129884601

001-001- 00000403

LUGAR	DÍA	MES	AÑO
Balzar	30	07	2022

Sr. (es): Nino Abel Maruni Rorano
 Dirección: San Jacinto 101 y Francisco Ojeda
 R.U.C.: 0924471675 Telf. _____

CANT.	DETALLE	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Resma de Hojas A4	5.25	5.25
2	Waja de Esfero Azul y Rojo	7.25	14.50
1	Grapadora	2.80	2.80
1	Waja grapas	0.50	0.50
1	Peltmbidoma	4.50	4.50
2	Agendas	5.50	11.00
10	Wapetas carton	0.30	3.00
2	Resaltadores	0.75	1.50
1	Wjo clips	0.50	0.50
		Sub. Total	38.80
		Descuento	
		I.V.A. 0%	
		I.V.A. 12 %	4.65
		TOTAL US: \$	43.45

FORMA DE PAGO	
EFFECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
DINERO ELECTRONICO	<input type="checkbox"/>
TARJETA DE CREDITO O DEBITO	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

[Signature]
Recibí Conforme

[Signature]
Emisor

TOMALA BERMEO RICHAR RENE. (Imprenta Balzar) R.U.C.:091212253001* AUT. 2366. *(1B. 25X 2)
 NUM. 00000401 AL 00000425. * Fecha de Autorización.: 04 / 05 / 2022.
 FECHA DE CADUCIDAD 04 / 05 / 2023*.

Original ADQUIRIENTE. Copia: EMISOR. - CONTRIBUYENTE NEGOCIO POPULAR REGIMEN RIIMPE

Materiales de limpieza.



Nuevo

Desengrasante Multiuso

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Carcelén, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.



Nuevo | 13 vendidos

Desinfectante Lysol Líquido Galón Mata 99,99% Bacterias G

U\$S 10⁶⁸

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Bellavista Quevedo, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 2 vendidos

Cloro Ozz Galon 5,5%

U\$S 3⁸⁶

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)


Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (48 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 1 vendido

Jabón Líquido Multiuso Va- 
rios Aromas Presentación:
Galón

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Loja, Loja
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 2 vendidos

Trapeador Giratorio 360 Ma- 
gic Mop+

U\$S 19

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayaquil
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad**  (93 disponibles)

[Comprar ahora](#)




Nuevo

Alcohol Antiséptico Adhe- 
plast 70° Galon Oferta Reg.
Sanitari

U\$S 7⁶

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad**  (98 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 1 vendido

Juego De Escoba Y Recogedor De Plástico Para Barrer El Suelo

U\$S 8⁵⁰

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (999 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

Cabezal De Grifo Giratorio 360 Para Lavaplatos Ahorrador

U\$S 1⁷⁰

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (991 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | 14 vendidos

Papel Jumbo 200 M 2 Hojas X 12 Und

U\$S 20

Pago a acordar con el vendedor

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (86 disponibles)

Comprar ahora

Todo Limpieza del hogar

- Cuidado de la ropa
- Limpieza de baño
- Limpieza de cocina
- Limpieza de muebles y vidrios
- Limpieza de pisos y desinfectantes
- Ambientadores
- Insecticidas y trampas



+ Añadir

Esponja Solex de Fibra

\$0.35



+ Añadir

Esponja Solex Multiuso

\$0.52



+ Añadir

Desodorante Glade Ambientador Mora Radiante...

\$2.69 ~~\$3.17~~



+ Añadir

Toalla Familia para Cocina Practi Plus

\$1.05 ~~\$1.29~~

- Implementos de limpieza
- Promociones
- Supermercado
- Prevención
- Productos Destacados

Buscar por:

Marcas

- La Dura
- La Extrema
- Mi Comisariato



+ Añadir

Fundas de Basura La Dura Verde 76 x 91 cm

\$2.72





Identificación de reporte de similitud: oid:11830:162552140

NOMBRE DEL TRABAJO

Trabajo final Nino Maruri.docx

AUTOR

Nino Maruri

RECUENTO DE PALABRAS

16872 Words

RECUENTO DE CARACTERES

94571 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

141 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

14.5MB

FECHA DE ENTREGA

Aug 25, 2022 4:05 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Aug 25, 2022 4:13 PM GMT-5

● **16% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 16% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Cross

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Bloques de texto excluidos manualmente

Activ

Ve a C

Windo