



## **CARRERA GASTRONOMÍA**

TEMA:

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE COCTELES DE AUTOR, APLICANDO TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA, EN EL SECTOR EL BATÁN, NORTE DE QUITO”**

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Técnico Superior en Gastronomía

**AUTOR: Jerry Stiven Iza Calapaqui**  
**TUTORA: Ing. Teresa Cevallos**

D.M. Quito, marzo 2020

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este proyecto a mis padres, a mis hermanas y a mi abuelita por el apoyo brindado a lo largo de mi etapa académica.

También se lo dedico a una persona muy especial, donde quiera que esté, siempre será importante en mi vida.

**Jerry Stiven Iza Calapaqui**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco al Señor de la Justicia por haberme brindado la bendición día a día y tener la oportunidad de culminar mis estudios en esta prestigiosa Institución.

A mi persona especial y a mi hermana Saraí, porque a pesar de no estar a mi lado, siempre fueron mi inspiración y motivación para seguir adelante.

Quiero agradecer de manera especial a la Ing. Teresa Cevallos, por su comprensión y apoyo para el desarrollo de este proyecto.

Con gratitud a todos los chefs y profesores por haber sido excelentes profesionales dentro y fuera de las aulas.

**Jerry Stiven Iza Calapaqui**

## **AUTORIA**

Yo, Jerry Stiven Iza Calapaqui autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

**JERRY STIVEN IZA CALAPAQUI**

Quito, marzo del 2020

**ING. TERESA CEVALLOS**

**DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CERTIFICA**

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

**ING. TERESA CEVALLOS**

Quito, marzo del 2020

## **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: La Ing. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr./Srta. Jerry Stiven Iza Calapaqui por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - El Sr./Srta. Jerry Stiven Iza Calapaqui realizó el trabajo fin de carrera titulado: “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE COCTELES DE AUTOR, APLICANDO TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA, EN EL NORTE DE QUITO SECTOR EL BATÁN”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Ing. Teresa Cevallos.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Teresa Cevallos. en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr./Srta. Jerry Stiven Iza Calapaqui, 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 DE UN BAR DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE COCTELES DE AUTOR, APLICANDO TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA, EN EL NORTE DE QUITO SECTOR EL BATÁN”, 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.

Ing. Teresa Cevallos

Jerry Stiven Iza Calapaqui

Quito, marzo del 2020

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>DECLARIÓN DE AUTORÍA</b> .....	<b>iv</b>
<b>CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO</b> .....	<b>v</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS</b> .....	<b>vi</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS</b> .....	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>x</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	<b>xii</b>
<b>ÍNDICE DE IMAGENES</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b> .....	<b>xiv</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>xv</b>

### **CAPÍTULO I: RESUMEN EJECUTIVO**

1.1. Naturaleza del proyecto .....	1
1.2. Marketing .....	1
1.3. Administración, producción o servicio .....	1
1.4. Contabilidad y Finanzas .....	2

### **CAPÍTULO II: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

2.1. Nombre de la empresa .....	3
2.2. Descripción de la empresa .....	3
2.3. Tipo de empresa .....	4
2.4. Tamaño de la empresa .....	4
2.5. Localización de la empresa .....	6
2.6. Filosofía empresarial .....	7
2.7. Planificación estratégica empresarial .....	8
2.8. Estructura organizacional .....	10
2.9. Mano de obra requerida .....	10

2.1.1. Funciones específicas del puesto .....	16
2.2.2 Ventajas competitivas .....	18
2.3.3. Productos y/o servicios de la empresa .....	18

**CAPÍTULO III: PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING.**

3.1. Objetivo de mercadotecnia .....	19
3.2. Investigación de Mercado .....	19
3.3. Especificaciones del producto .....	26
3.3. Promoción del producto o servicio .....	27
3.4. Distribución y puntos de ventas .....	28
3.5. Fijación y políticas de precios .....	28
3.6. Riesgos y oportunidades del negocio .....	43
3.7. Objetivos del área de producción .....	43
3.8. Capacidad instalada .....	44
3.9. Diseño y distribución de la planta y oficinas .....	47

**CAPÍTULO IV: PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

4.1. Objetivo del área .....	49
4.2. Marco legal de la empresa .....	49
4.3. Obtención de la Patente Municipal .....	50
4.4. Obtención del RUC .....	52
4.5. Aspectos legales, laborales, tributarias, mercantiles .....	54

**CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

5.1. Objetivo del área .....	58
5.2. Impacto ambiental .....	58
5.3. Identificación de posibles impactos ambientales .....	58
5.4. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados .....	58
5.5. Impacto social .....	60

5.6. Generación de fuentes de trabajo .....	60
5.7. Igualdad de género .....	60
5.8. Mejoramiento del nivel de ingresos .....	60
5.9. Satisfacción de una necesidad social prioritaria .....	61

## **CAPÍTULO VI: PROCESO FINANCIERO**

6.1. Objetivo de la inversión .....	62
6.2. Elementos de la inversión .....	64
6.3. Estructura de la inversión .....	65
6.4. Punto de equilibrio de ventas .....	68
6.5. Flujo de efectivo .....	69
6.6. Estados financieros proyectados .....	70
6.7. Evaluación financiera .....	70
6.8. Período de Recuperación (PRI) .....	70
6.9. Valor Actual Neto (VAN) .....	71
6.1.1. Tasa Interna de Retorno (TIR) .....	71

<b>CONCLUSIONES</b> .....	72
---------------------------	----

<b>RECOMENDACIONES</b> .....	72
------------------------------	----

<b>REFERENCIAS</b> .....	73
--------------------------	----

<b>ANEXOS</b> .....	74
---------------------	----

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: F.O.D.A. ....	9
Tabla 2: Mano de obra requerida y remuneración .....	10
Tabla 3: Perfil para el cargo de Gerente Administrador .....	11
Tabla 4: Perfil para el cargo de Chef de cocina .....	12
Tabla 5: Perfil para el cargo de Bartender .....	13
Tabla 6: Perfil para el cargo de Mesero (a) .....	14
Tabla 7: Perfil para el cargo de Contador (a) .....	15
Tabla 8: Perfil para el cargo de Steward .....	15
Tabla 9: Riesgos y oportunidades del Negocio .....	43
Tabla 10: Lista de muebles y enseres .....	44
Tabla 11: Lista de equipamiento de barra .....	44
Tabla 12: Lista de equipos industriales .....	45
Tabla 13: Lista de equipos de computación .....	45
Tabla 14: Lista de materiales de limpieza .....	45
Tabla 15: Lista de materiales de oficina .....	46
Tabla 16: Servicios Básicos .....	46
Tabla 17: Arriendo .....	46
Tabla 18: Manejo del impacto ambiental .....	58
Tabla 19: Activos fijos .....	62
Tabla 20: Activos diferidos .....	62
Tabla 21: Capital de trabajo .....	63
Tabla 22: Detalle de inversiones .....	64
Tabla 23: Gastos de sueldos de empleados .....	64
Tabla 24: Gastos de décimo tercero y décimo cuarto de los empleados .....	65
Tabla 25: Total anual de sueldos de los empleados .....	65
Tabla 26: Depreciación de activos fijos .....	65
Tabla 27: Amortizaciones .....	66
Tabla 28: Estructura capital .....	66
Tabla 29: Tabla de amortización .....	67

Tabla 30: Precio, costo y ganancia de un coctel y tapa .....	67
Tabla 31: Punto de equilibrio .....	68
Tabla 32: Venta, costo y gasto de un coctel y tapa .....	68
Tabla 33: Punto de equilibrio .....	68
Tabla 34: Ventas y costos .....	68
Tabla 35: Costo de venta .....	69
Tabla 36: Flujo de caja .....	70
Tabla 37: VAN, TIR y TMAR .....	71

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Organigrama empresarial .....	10
Gráfico 2: Tabulación de rango de edad .....	22
Gráfico 3: Tabulación del consumo de bebidas alcohólicas .....	22
Gráfico 4: Tabulación del conocimiento sobre cocteles .....	23
Gráfico 5: Tabulación de la frecuencia de consumo de cocteles .....	23
Gráfico 6: Tabulación de conocimientos de coctelería de vanguardia .....	24
Gráfico 7: Tabulación del interés de consumo de cocteles .....	24
Gráfico 8: Tabulación de factores para adquirir un coctel molecular .....	25
Gráfico 9: Tabulación de precios a pagar a cambio de un coctel molecular .....	25

## ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Logo del establecimiento .....	3
Imagen 2: Pirámide de Maslow .....	5
Imagen 3: Mapa de ubicación del establecimiento .....	6
Imagen 4: Carta de cocteles .....	41
Imagen 5: Carta de tapas .....	42
Imagen 6: Plano de bodegas, oficinas y baños del personal .....	47
Imagen 7: Plano de cocina, bar y baño de clientes .....	48

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Proforma de licores .....	74
Anexo 2: Proforma de licores .....	75
Anexo 3: Proforma de vegetales, frutas, víveres, lácteos y mariscos .....	76
Anexo 4: Proforma de equipos industriales, bar y cocina .....	78

# **“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE COCTELES DE AUTOR, APLICANDO TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA, EN EL NORTE DE QUITO SECTOR EL BATÁN”**

**AUTOR: Jerry Stiven Iza Calapaqui**

**DIRECTOR: Ing. Teresa Cevallos**

**FECHA: Quito, marzo del 2020**

## **INTRODUCCIÓN**

El presente proyecto ha sido realizado con el objetivo de innovar en la idea general del consumo de cocteles clásicos, en el cual opta por generar un cambio y aplicar técnicas de mixología molecular a los cocteles de autor a base de una diversidad de licores y bebidas del Ecuador e internacionales.

Debido a que este producto se ha vuelto parte de la cultura del consumismo en Ecuador, es por eso que nace la necesidad de crear un producto innovador para las personas que aspiran y para quienes disfrutan de un buen coctel entre amigos, familias, reuniones, negocios, etc. Actualmente las personas conocen los cocteles típicos elaborados con aguardientes, licores espirituosos, entre otros, pero el objetivo de este proyecto es la creación de cocteles utilizando bebidas y licores de nuestro país, los que se elaboran en las diferentes provincias y de distintas maneras.

Los datos se obtuvieron de una investigación de mercado realizado en el edificio Unicornio en el norte de Quito sector El Batán, la cual fue enfocada al público que labora diariamente en estas instalaciones con el objetivo de cuantificar conocimientos sobre los cocteles, grado de aceptación y definir el público consumidor, de forma que estos resultados han permitido concluir en el planteamiento del establecimiento denominado Espirituosos Bar.

## **CAPÍTULO I: RESUMEN EJECUTIVO**

- **Naturaleza del proyecto**

Debido a un estudio visual y de mercado en el norte de Quito, sector El Batán, se observó que no existe una gran variedad de bares, razón por la cual nace la necesidad de implementar y establecer un bar con temática de coctelería de autor, empleando licores, macerados y bebidas, a las cuales se apliquen técnicas de cocina de vanguardia. El enfoque de esta propuesta, va dirigido hacia el público que labora y transita por el sector, de forma que se pueda implementar esta modalidad de venta de cocteles creativos complementando con tapas, adecuados para crear un maridaje, por ello nace la idea de crear la empresa Espirituosos Bar.

- **Marketing**

El proceso de marketing utilizado para introducirse en el mercado se lleva a cabo a través de encuestas realizadas en el edificio Unicornio ubicado en la avenida 6 de Diciembre y Hugo Moncayo en el norte de Quito sector El Batán, con la finalidad de determinar cuál es el porcentaje de personas con interés hacia esta propuesta de cocteles de vanguardia y el valor que están dispuestos a pagar por el consumo de las mismas.

- **Administración, producción o servicio**

La administración de Espirituosos Bar realizará la toma de decisiones con la participación del propietario, gerente y contador del establecimiento, dichas decisiones ayudarán a un óptimo desarrollo de la empresa.

- Establecer un plan y un cronograma de trabajo para los colaboradores, delegando responsabilidades.
- Dirigir a los colaboradores de la empresa con firmeza y liderazgo, para que lleven a cabo las tareas encomendadas con flexibilidad y pro actividad.

- Efectuar un control continuo en todas las áreas del establecimiento, evaluando los trabajos del equipo de producción y servicio, para asegurar un óptimo rendimiento y desarrollo progresivo de la empresa.

- **Contabilidad y Finanzas**

El siguiente plan de negocio cuenta con una estructura capital propia y financiera sumando una inversión de sesenta y dos mil setecientos cincuenta y tres dólares con noventa centavos, lo cual se distribuye en Activos fijos, Activos Diferidos y Capital de trabajo. La empresa tiene la labor de expender 991 menús al mes para mantener el flujo de caja a un nivel estable y le permita generar ingresos, en base a este planteamiento se observa que la Tasa Interna de Retorno equivalente al 22,32%, es alta con relación a la Tasa Mínima de Rendimiento con un valor del 11,46%, obteniendo una rentabilidad del 10,86%, como consecuencia de lo expuesto se llega a la conclusión de que el negocio es rentable para iniciar sus actividades.

## CAPÍTULO II: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

- **Nombre de la empresa**

ESPIRITUOSOS BAR



Imagen N°.1. Stiven Iza. (2020). *Logo de Espirituosos Bar.*

- **Descripción de la empresa**
  - **Características**

Espirituosos Bar está enfocado fundamentalmente en la creación y venta de cocteles de vanguardia en el norte de Quito sector El Batán, tomando en cuenta que los cocteles elaborados se expendrán dentro del establecimiento.

Este bar nace de la observación y motivación de generar un cambio y evolución en la forma de consumo de cocteles, para que de esta forma se elaboren nuevas recetas y presentaciones empleando técnicas de cocina de vanguardia a base de licores nacionales, internacionales, tradicionales, macerados y bebidas propias elaboradas en el establecimiento. Para complementar el consumo de cocteles, se incluye el servicio de tapas con identidad ecuatoriana que proponen un maridaje armónico.

- **Tipo de empresa**

Espirituosos Bar, se dedicada a la elaboración de cocteles de autor, utilizando una variedad de licores, macerados y siropes, ampliándose más allá de lo convencional, presentando como producto final una nueva carta de cocteles de vanguardia.

Esta empresa es unipersonal, siendo dirigida por una sola persona, la cual asumirá y dirigirá la dirección de la empresa controlando sus actividades, fines de lucro, y responsabilizándose en caso de que se originen pérdidas.

- **Tamaño de la empresa**

Espirituosos Bar es una microempresa, que cuenta con un espacio físico óptimo para realizar sus actividades, el cual está equipado con un área de procesamiento de alimentos y un área de elaboración de bebidas. Además, dispondrá de un espacio físico adecuado y favorable para la comercialización y estadía de las personas que consuman los productos.

La microempresa Espirituosos Bar, contará con 6 personas en diferentes áreas de la empresa, incluyendo al propietario como parte de los empleados.

- **Necesidades a satisfacer**

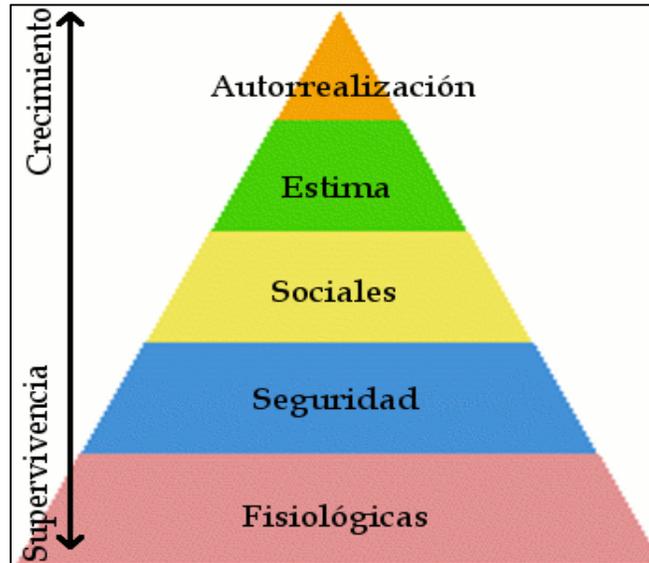


Imagen N°.2. Miquel Ramis. (2003). *Pirámide de Maslow*.

<https://www.artifexbalear.org/maslow.htm>

**a. Fisiología**

Satisfacer la necesidad de alimentación y bebidas, por medio del empleo de técnicas moleculares en las bebidas, complementando con el consumo aperitivos (tapas), para crear un maridaje armónico.

**b. Seguridad**

Se empleará BPMs durante la manipulación de alimentos y bebidas, garantizando la seguridad alimentaria de los clientes, complementado con ayuda de personal calificado para ofrecer el servicio.

**c. Sociales**

El establecimiento dispondrá de un espacio físico adecuado para fomentar las relaciones de trabajo en equipo entre los trabajadores, además de brindar un espacio de convivencia y relajación para los clientes.

#### d. Estima

Está enfocado para las personas de clase social media y clase social media alta, con el fin de fortalecer lazos de vinculación entre la sociedad, a través del respeto hacia cada persona

#### e. Autorrealización

Cumplir las metas propuestas en la empresa, por medio del trabajo en equipo con los colaboradores, generando de esta forma un servicio de calidad y cumplir las expectativas de los clientes.

#### • Localización de la empresa

La microempresa Espirituosos Bar, estará ubicada en el norte de Quito sector El Batán, en la Av. Gaspar de Villarroel y Eloy Alfaro.



Imagen N°.3. (2020). *Mapa de ubicación de Espirituosos Bar.*

<https://www.google.com/maps/>

- **Filosofía empresarial**

### **Misión**

Espirituosos Bar tiene como misión satisfacer la demanda de los clientes que buscan nuevas experiencias en el consumo de bebidas, creando un valor diferenciado en precios accesibles, servicio, y con la mejor calidad de los cocteles.

### **Visión**

Espirituosos Bar tiene una amplia visión, y es la máxima aspiración para el año 2022, ser un establecimiento líder en el mercado local, para seguir innovando y creando cocteles de vanguardia de la más alta calidad, basándose en estándares de mejoramiento continuo y evolución.

### **Metas**

Las metas de Espirituosos Bar son:

- Innovar en la creación y presentación de los cocteles, empleando productos netamente nacionales, en los cuales se pueda aplicar técnicas moleculares gastronómicas.
- Imponer una tendencia de consumo de cocteles de vanguardia, superando la competencia y englobar nuevos clientes que permitan el crecimiento y desarrollo de la empresa.
- Convertirse en una empresa líder en el mercado nacional la cual establezca una identidad propia en las creaciones y de esta forma ser parte de The World's 50 Best Bars.

### **Valores**

- Calidad: Trabajar arduamente en cada creación y presentar la mejor bebida.
- Orientación al servicio: Atender a los clientes anticipándose a sus necesidades y superar sus expectativas.
- Trabajo en equipo: Fomentar el trabajo en equipo manteniendo las relaciones de respeto y comunicación.

- Pasión: Comprometerse a trabajar con disciplina y constancia.
- Diversidad: Ser creativos e innovadores con cada producto apostando por la sencillez y calidad.
- **Planificación estratégica empresarial**

- **Políticas**

- **Puntualidad y Horarios**

- Cumplir con el horario laboral establecido en el establecimiento.
    - Mantener el valor de la puntualidad y responsabilidad en el establecimiento.
    - En caso de motivos de fuerza mayor dentro y fuera del establecimiento, notificar previamente al jefe de área para brindar una solución efectiva.

- **Dentro del lugar de trabajo**

- Asistir correctamente uniformados según el área de trabajo.
    - No utilizar vestimenta que no pertenezca al uniforme de trabajo, incluyendo aretes, pulseras, anillos, para personas que trabajan en las diferentes áreas.
    - No fumar antes y durante el periodo laboral.
    - No asistir al área de trabajo bajo efectos del alcohol o estupefacientes, así como está prohibido el consumo de los mismos dentro de las instalaciones.
    - Evitar vínculos amorosos entre colaboradores.
    - Restringir el ingreso a personal no autorizado a las diferentes áreas del establecimiento.
    - Los empleados deberán asistir a los cursos de capacitación continua, que pondrá a disposición la empresa.
    - Los trabajadores estarán en la libertad de expresarse de forma abierta y sincera, precautelando el respeto hacia los demás.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionadas de acuerdo con el reglamento interno y por la falta cometida. Se realizarán notificaciones verbales y escritas.

El empleado que acumule 3 faltas graves dentro de la empresa, será despedido conforme a lo establecido en el reglamento interno y el Código del Trabajo Ecuador.

#### FODA

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposición de instalaciones físicas con un ambiente acogedor.</li> <li>• Cuerpo operativo conformado por profesionales calificados.</li> <li>• Variedad de alimentos y bebidas para ofrecer a los clientes.</li> <li>• Calidad en la materia prima y producto final.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espirituosos Bar estará ubicado en una zona comercial.</li> <li>• Competencia débil en relación al giro del negocio.</li> <li>• Captación de mercado.</li> </ul>
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ubicación del establecimiento carece de facilidades de rápido acceso al estacionamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bares ubicados en la zona y su trayectoria en el mercado.</li> <li>• Cambios económicos a corto, mediano y largo plazo en el país.</li> </ul>

Tabla N°. 1. Stiven Iza. (2020). *F.O.D.A. Espirituosos Bar.*

#### Desarrollo organizacional

- **Formalización**

Para su operación será legalmente constituida, y, cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de regulación sanitaria, seguridad, control legislativo y tributario.

- **Centralización**

Espirituosos Bar centrará sus actividades en las áreas productivas: cocina, barra, servicio y administración; de estas depende la satisfacción de los clientes, y la adquisición de valor para el posicionamiento de la empresa.

- **Integración**

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión de responsabilidades a cada colaborador, este sistema permitirá llevar un control completo de

cada colaborador, identificando las relaciones laborales entre ellos, tomando en cuenta que se debe llevar un registro de las actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa.

- **Estructura organizacional**

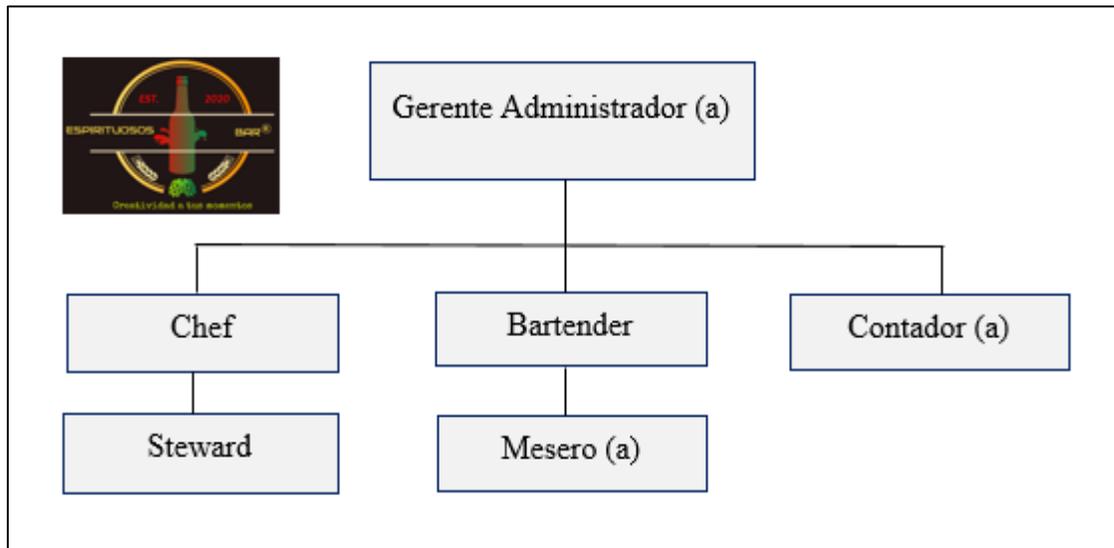


Gráfico N°.1. Stiven Iza. (2020). *Organigrama empresarial de Espirituosos Bar.*

- **Mano de obra requerida**

<b>Cargo</b>	<b>Número de personal requerido</b>	<b>Remuneración</b>
Gerente Administrador (a)	1	400
Chef	1	400
Bartender	1	400
Mesero (a)	1	400
Contador (a)	1	400
Steward	1	400

Tabla N°.2. Stiven Iza. (2020). *Mano de obra requerida y remuneración de Espirituosos Bar.*

## Perfiles de cada cargo

Departamento	Cargo	Perfil	Rango de edad	Cualidades
Gerencia	Gerente Administrador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura en administración de bares y restaurantes</li> <li>• Conocimiento de contabilidad y Microsoft Office.</li> <li>• Dominio de idiomas español - inglés requerido.</li> <li>• Gestión administrativa en compraventa de productos y servicios.</li> <li>• Conocimientos de los principios y prácticas económicas y contables.</li> <li>• Experiencia mínima de 8 años en áreas administrativas de bares o restaurantes.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	35 – 45 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de dirigir, supervisar y evaluar el funcionamiento de la empresa.</li> <li>• Habilidad en toma de decisiones, comunicación en equipo, pro activo (a), crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 3. Perfil para el cargo de Gerente Administrador. Fuente: (SETEC, 2020).

Elaborado por Stiven Iza.

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Perfil</b>	<b>Rango de edad</b>	<b>Cualidades</b>
Alimentos & Bebidas	Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura en Gastronomía.</li> <li>• Capacitación en técnicas culinarias de vanguardia.</li> <li>• Conocimiento de administración de bares y restaurantes.</li> <li>• Conocimiento de primeros auxilios.</li> <li>• Dominio de idiomas español – inglés requerido (nivel intermedio).</li> <li>• Conocimiento y dominio de Microsoft Office.</li> <li>• Gestión administrativa en compraventa de productos y servicios.</li> <li>• Elaboración de menús.</li> <li>• Nutrición y Dietética.</li> <li>• Higiene y Seguridad Integral.</li> <li>• Experiencia mínima de 5 años en cargos afines.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	35 – 45 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona responsable, capaz de supervisar, organizar y dirigir la operación de la cocina.</li> <li>• Habilidad en toma de decisiones, comunicación en equipo, pro activo (a), crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 4. *Perfil para el cargo de Chef.* Fuente: (SETEC, 2020). Elaborado por Stiven

Iza.

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Perfil</b>	<b>Rango de edad</b>	<b>Cualidades</b>
Alimentos & Bebidas	Bartender	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Bar y Coctelería.</li> <li>• Sommelier profesional (opcional).</li> <li>• Conocimientos básicos de cocina.</li> <li>• Conocimiento de contabilidad y Microsoft Office.</li> <li>• Conocimiento de primeros auxilios.</li> <li>• Dominio de idiomas español – inglés requerido.</li> <li>• Higiene y Seguridad Integral</li> <li>• Conocimiento de destilados, vinos y cervezas.</li> <li>• Dominio avanzado de flair.</li> <li>• Creación de recetas.</li> <li>• Experiencia mínima de 5 años en cargos afines.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	28 – 50 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilidad en toma de decisiones, pro activo (a) comunicación en equipo, crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 5. *Perfil para el cargo de Bartender.* Fuente: (SETEC, 2020). Elaborado por Stiven Iza.

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Perfil</b>	<b>Rango de edad</b>	<b>Cualidades</b>
Alimentos & Bebidas	Mesero (a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formación en hotelería y/o servicio al cliente.</li> <li>• Conocimientos básicos de cocina.</li> <li>• Conocimiento de contabilidad y Microsoft Office básico.</li> <li>• Conocimiento de primeros auxilios.</li> <li>• Dominio de idiomas español – inglés requerido.</li> <li>• Higiene y Seguridad Integral.</li> <li>• Experiencia mínima de 5 años en cargos afines.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	25 – 50 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona responsable, capaz de organizar y llevar a cabo el servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Habilidad en toma de decisiones, pro activo (a) comunicación en equipo, crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 6. Perfil para el cargo de Mesero (a). Fuente: (SETEC, 2020). Elaborado por Stiven Iza.

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Perfil</b>	<b>Rango de edad</b>	<b>Cualidades</b>
Finanzas	Contador (a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título en contabilidad y auditoría.</li> <li>• Manejo avanzado de Microsoft Office.</li> <li>• Dominio de idiomas español – inglés.</li> <li>• Experiencia mínima de 3 años en cargos afines.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	28 – 40 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona responsable, capaz de organizar y llevar a cabo el servicio de manejo de finanzas.</li> <li>• Habilidad en toma de decisiones, pro activo (a) comunicación en equipo, crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 7. *Perfil para el cargo de Contador (a)*. Fuente: (SETEC, 2020). Elaborado por Stiven Iza.

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Perfil</b>	<b>Rango de edad</b>	<b>Cualidades</b>
Limpieza	Steward	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título de bachiller.</li> <li>• Capacitación de higiene y limpieza.</li> <li>• Conocimiento básico de cocina (opcional).</li> <li>• Experiencia mínima de 1 año en cargos afines.</li> <li>• Certificado médico de salud.</li> </ul>	20 – 45 años	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona responsable, capaz de organizar y llevar a cabo el servicio de limpieza.</li> <li>• Habilidad en toma de decisiones, pro activo (a) comunicación en equipo, crecimiento bajo presión.</li> </ul>

Tabla N°. 8. *Perfil para el cargo de Steward*. Fuente: (SETEC, 2020). Elaborado por Stiven Iza.

- **Funciones específicas del puesto**

### **Gerente**

- Organiza, controla, dirige y gestiona los procesos administrativos y operativos del bar.
- Tiene el conocimiento de los menús, métodos de elaboración de los alimentos y bebidas.
- Administra el flujo de movimiento tanto de los colaboradores como de la materia prima de la bodega.
- Control de inventarios y supervisión de caja.
- Comunicación diaria con el chef y bartender, para asegurarse del correcto funcionamiento del establecimiento.
- Responsable de la gestión y manejo integral de proveedores.

### **Chef**

- 
- Responsable de la producción y planificación de la carta.
- Manejo del personal a cargo, supervisión y capacitación del mismo.
- Control del funcionamiento de la cocina y bodega, además de la limpieza y orden.
- Control de los procedimientos de manipulación de alimentos, puesta en práctica las normas de salud e higiene alimentaria.

### **Bartender**

- Manejo del personal a cargo, delegación de responsabilidades.
- Mise en place para el servicio de bebidas.
- Responsable de la reproducción de bebidas del menú, creación de la carta.
- Ejecutar de manera responsable la venta, distribución y servicio de bebidas en el bar.
- Toma de pedidos, elaboración y distribución de las bebidas.

- Examinar y controlar la existencia de mercadería en bodega.

### **Mesero (a)**

- Responsable del servicio de las áreas de procesamiento de alimentos y bebidas.
- Responsable de la limpieza de las áreas salón.
- Recibe al cliente, acompaña a la mesa, da sugerencias, toma la orden, entrega de comandas a cocina y supervisa el servicio.
- Comenta con el cliente la calidad en alimentos servicio y bebidas, en caso de quejas las soluciona de inmediato y reporta en la bitácora de operación.
- Capacita al personal según los programas de alimentos y bebidas.

### **Contador (a)**

- Crear un ambiente amigable, recibe e informar a los clientes de manera cortés y profesional.
- Maneja la caja registradora del establecimiento.
- Verifica la identidad de los clientes, procurando que sean mayores de edad.
- Realiza las transacciones en efectivo, cheques y tarjetas, concretando la venta de manera eficiente.
- Concilia la cantidad total de ingresos recibidos durante la jornada, registra la totalidad de ventas y realiza cierre de caja.
- Responsable de ingresos y gastos efectuados dentro de la empresa.

### **Steward**

- Responsable de la limpieza general dentro de cocina y del establecimiento.
- Responsable de la limpieza de vajillas, cristalería y cubertería.
- Conoce de las preparaciones de alimentos, para asistir al chef en caso de ser necesario.
- En caso de que se requiera prestará su ayuda en cocina, en las actividades que se le encomienden.

- **Ventajas competitivas**

Las ventajas competitivas de Espirituosos Bar son:

- Ambientación cómoda, novedosa y entretenida en torno a la temática de cocteles.
- Tarifas accesibles y económicos, en relación a la competencia.
- Ofertas y promociones en el servicio de alimentos y bebidas.
- Renovación de la carta cada 3 meses, empleando bebidas y licores seleccionados.
- Servicio personalizado y especializado, garantizando eficacia en la atención.

- **Productos y / o servicios de la empresa**

- Espirituosos Bar cuenta con una barra altamente equipada con licores nacionales, internacionales, tradicionales, macerados, siropes y gaseosas.
- La barra cuenta con dos estaciones de trabajo para facilitar el servicio a cada cliente.
- La carta de bebidas contiene todos los cocteles de vanguardia de autor, además de coctelería clásica.
- Dispone de una cocina adecuada donde se realiza los diferentes platos establecidos en el menú, los mismos que se servirán a los clientes.
- La carta de alimentos detalla todos los aperitivos de autor que se elaboran para servir.
- El establecimiento pone a disposición de los clientes, baños diferenciados tanto para damas, caballeros y personas discapacitadas.

Espirituosos Bar también ofrece:

Servicio de WIFI gratuito.

Servicio de parqueadero gratuito.

## **CAPÍTULO III: PROCESOS DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

- **Objetivo de mercadotecnia**

Situar a Espirituosos Bar en el mercado local para generar beneficios económicos y de reconocimiento mediante la venta de cocteles de autor aplicando técnicas de cocina de vanguardia.

- **Investigación de Mercado**

La investigación de mercado se realizará a través de una encuesta compuesta de preguntas cerradas, las mismas que estarán dirigidas hacia las personas que laboran y transitan a diario por el sector El Batán.

Según el censo realizado en el año 2019 para verificar la Población Económicamente Activa en El Batán, existen 8000 personas que cuentan con un trabajo estable (INEC, 2019).

- **Universo y muestra**

De esta población se procede a sectorizar, y se selecciona el edificio Unicornio, ubicado en la avenida 6 de Diciembre y Hugo Moncayo, en el norte de Quito sector El Batán

Para realizar la encuesta, el universo ha sido seleccionado de este edificio que cuenta con un aproximado de 90 personas que realizan sus labores diariamente a jornada completa (Guardia Eligio Bravo, entrevista, 6 de marzo del 2020).

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

$$n = \frac{90 \times (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5}{(0.05)^2 + (90 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{90 \times 3.8416 \times 0.5 \times (0.5)}{0.0025 (89) + 3.8416 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{86436}{1,1829}$$

$$n = 73.07$$

$$n = 73$$

- Formato de encuesta



### ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

El objetivo de la encuesta es recolectar información que servirá para delimitar sus conocimientos sobre el consumo de cocteles.

La información proporcionada será exclusivamente de uso académico y se manejará de forma confidencial.

**Por favor, subraye su respuesta.**

- 1. ¿Cuál es su rango de edad?**

De 18 años 30 años

De 31 años a 40 años

De 41 años en adelante

- 2. ¿Consume Ud. bebidas alcohólicas?**

Si

No

- 3. ¿Conoce qué son los cocteles?**

Si

No

- 4. ¿Consume cocteles?**

**Si (especifique su regularidad)**

**No (Especifique su razón).**

Más de 3 veces por semana

Costumbre

1 o 2 veces por semana

Salud

1 o 3 veces por mes

No ha probado

Menos de 5 veces por año

Es caro

- 5. ¿Ha escuchado hablar sobre coctelería/ mixología molecular?**

Si

No

- 6. ¿Le gustaría probar cocteles moleculares a base de una diversidad de bebidas?**

Si

No

- 7. ¿Qué factor sería determinante al momento de adquirir un producto de esta índole?**

Precio

Presentación

Sabor

Tamaño

- 8. Según su criterio ¿Cuánto está dispuesto a pagar por el consumo de cocteles moleculares?**

\$4

\$5

\$6

\$7

**Muchas gracias por su colaboración.**



**Pregunta N°.3: ¿Conoce qué son los cocteles?**

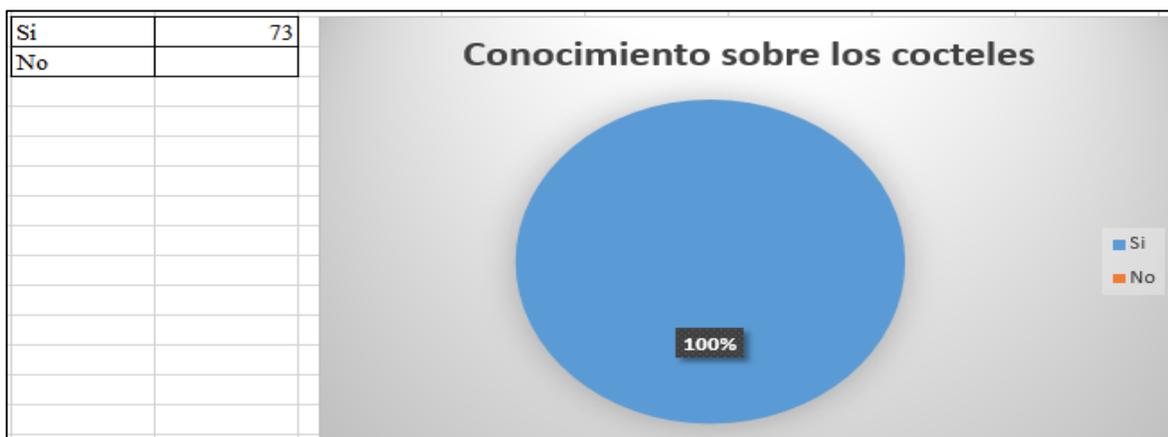


Gráfico N°.4. Stiven Iza. (2020). *Tabulación del conocimiento sobre cocteles de las personas encuestadas.*

**Análisis:** Del total de las personas encuestadas, el 100% tiene el conocimiento sobre lo que son los cocteles.

**Pregunta N°.4: ¿Consume cocteles?**

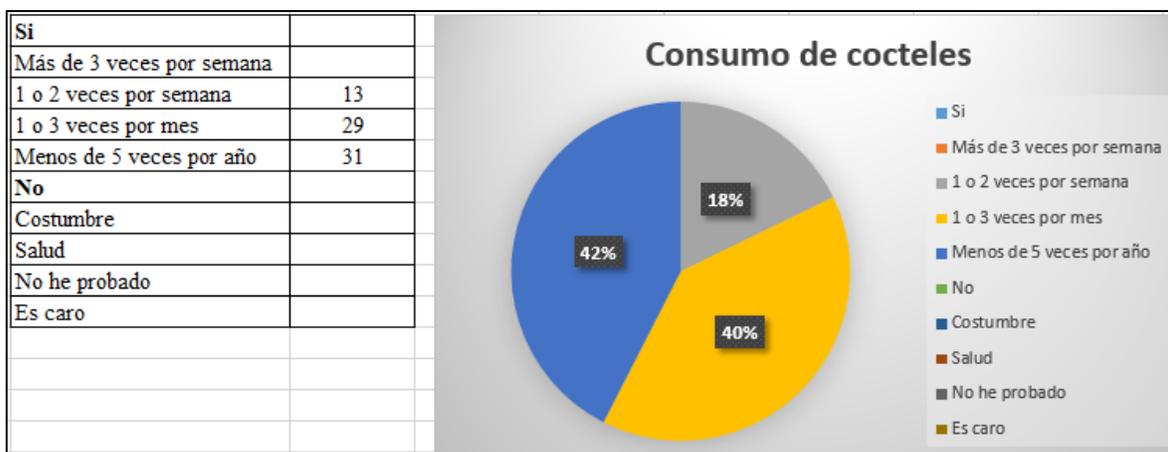


Gráfico N°.5. Stiven Iza. (2020). *Tabulación de la frecuencia con la que consumen cocteles las personas encuestadas.*

**Análisis:** Entre la población encuestada se encontró que el 18% consume cocteles 1 o 3 veces por semana, seguido por el 40% que consume cocteles 1 o 3 veces por mes, finalmente con un 42% de personas que consumen cocteles menos de 5 veces por año.



**Pregunta N°.7: ¿Qué factor sería determinante al momento de adquirir un producto de esta índole?**

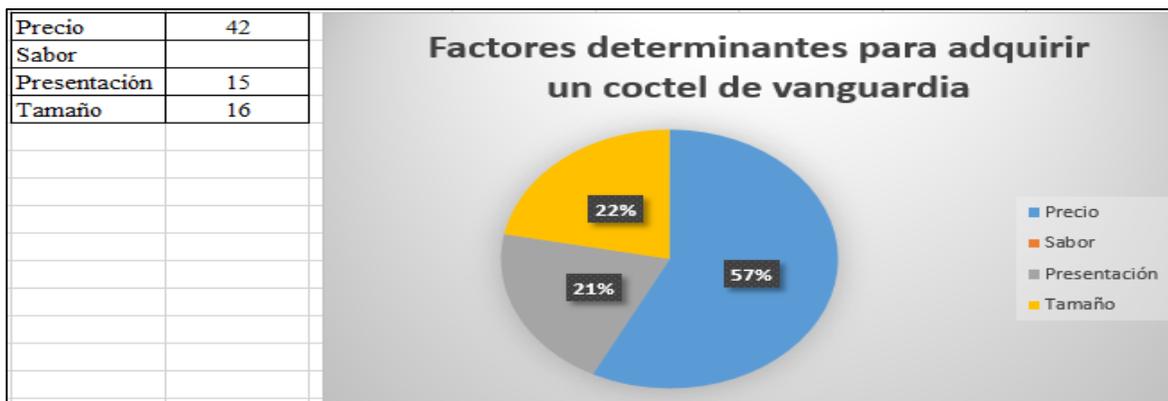


Gráfico N°.8. Stiven Iza. (2020). *Tabulación de información de las personas encuestadas sobre los factores determinantes para adquirir un coctel de vanguardia.*

**Análisis:** La mayor parte de la población encuestada (57%), determinan que el precio es determinante para adquirir un coctel de vanguardia, mientras que el 21% opta por la presentación, y el 22% restante prefirió el tamaño.

**Pregunta N°.8: Según su criterio ¿Cuánto está dispuesto a pagar por el consumo de cocteles de vanguardia?**

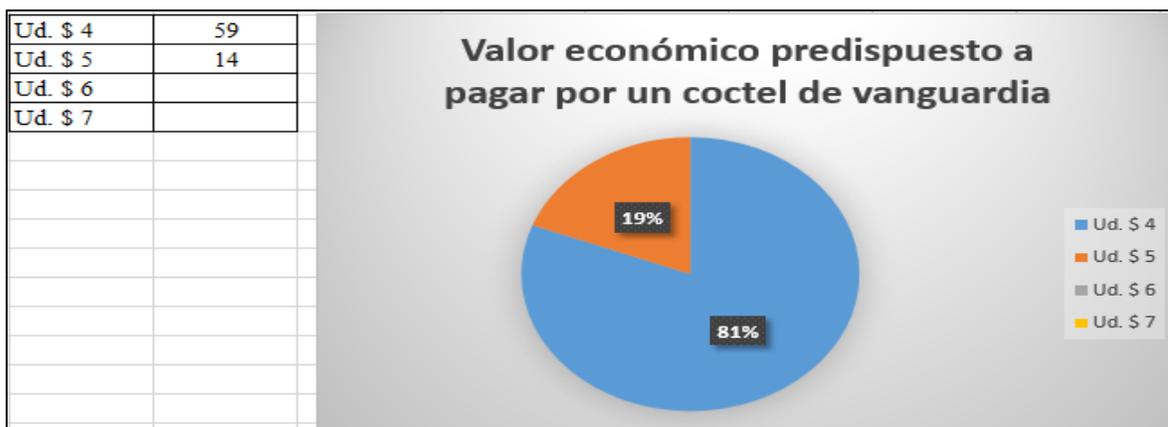


Gráfico N°.9. Stiven Iza. (2020). *Tabulación de los precios que están dispuestos a pagar las personas encuestadas a cambio de un coctel molecular.*

**Análisis:** Finalmente se preguntó sobre el valor económico a cambio de los cocteles de vanguardia. Se obtiene que el 81% de las personas encuestadas están dispuestas a pagar \$4, mientras que el 19% opta por pagar 5\$.

- **Especificaciones del producto**

### **Cocteles**

Los cocteles serán elaborados a partir de las siguientes bebidas:

- Variedad de chichas: yuca, jora y maíz morado.
- Destilados o espirituosos.
- Siropes: Tonka, rosas, pistacho, chai.
- Cremas.
- Jugos de frutas.
- Vinos.
- Para la decoración se emplearán flores, frutas y pieles de cítricos.

Las técnicas de vanguardia que se emplearán en los diferentes cocteles son:

- Caviars y esferas a partir de gluconolactato de calcio.
- Aires a partir de sucro estabilizadas con goma xantana.
- Geles a partir de gellan.
- Hielo seco.
- Nitrógeno líquido.

### **Tapas**

Las tapas son elaboradas a partir de diversos ingredientes de las cuatro regiones del Ecuador para generar identidad propia, las cuales tienen un peso desde los 30 hasta 60 gr variando de acuerdo al producto empleado:

Las principales técnicas de cocina de vanguardia que se emplearán para la transformación de texturas de los diferentes productos son:

- Sous vide.
- Pistola de ahumado.
- Sifón.

## Otros Servicios

### Bar y Barra

- Barra de 12 metros de largo estilo americano, con dos estaciones de bartender.
- 10 sillas estilo taburetes mimbre, distribuidas en la estación de la barra.
- 8 mesas cuadradas de madera apta para 4 sillas poltrona, distribuidas en el establecimiento.
- Señalética, alarmas e implementos de seguridad.
- Servicio de internet.
- Iluminación adecuada y distribuida por todo el establecimiento.
- Decoración con diseño de interiores de fotografías de cocteles clásicos, vanguardistas, licores nacionales e internacionales y bartenders más importantes en la historia.

### Baño

El servicio de equipamiento de baño tanto para hombres y mujeres contiene las siguientes especificaciones:

- 2 retretes para cada baño.
  - 1 retrete especial por baño, específico para personas discapacitadas.
  - 3 urinarios, equipado específicamente para baño de hombres.
  - 2 lavamanos.
  - 1 espejo rectangular.
  - 2 secadores eléctricos.
- 
- **Promoción del producto o servicio**
    - Promociones en tapas y cocteles clásicos & vanguardia para cumpleaños y parejas de aniversario.
    - Descuentos especiales del 10% en tapas y bebidas por fechas especiales y feriados.
    - Los días viernes Happy hour en cocteles de vanguardia a partir de las 21:00 PM.

- Por consumo de 50\$ en tapas y cocteles de vanguardia, reclame una botella de macerado especial de cortesía de la casa.
- Los días viernes aplica promociones del 2x1 en cocteles de vanguardia.
- **Distribución y puntos de ventas**

La distribución de los cocteles y tapas se hará de forma directa. El establecimiento será el lugar donde se realice las actividades de producción y venta.

Para el proceso de distribución y promoción de los servicios, se empleará otras fuentes como:

- Página web de Espirituosos Bar.
- Redes sociales: Facebook, Twitter e Instagram.
- Tarjetas de presentación.
- TripAdvisor.
- **Fijación y políticas de precios**

Espirituosos Bar, con el fin de establecer una adecuada fijación de los precios, se basa de acuerdo a las recetas estándares de las bebidas y alimentos que se distribuyen en el establecimiento.

## Recetas Estándar

 Tecnológico Internacional		<b>FICHA RECETA ESTÁNDAR</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Alma de la tierra		<b>CÓDIGO: 0001</b>		
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	Lunes 23 de marzo del 2020		<b>CHEF: Stiven Iza</b>		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (kg)	CANTIDAD	TOTAL	
Chicha de yuca	ml	1,00	60	0,06	
Chicha de jora	ml	1,50	60	0,09	
Chicha morada	ml	1,50	60	0,09	
Sirope de tonka	ml	0,89	15	0,01	
Pisco Quebranta	ml	18,90	30	0,57	
Alginato de sodio	g	30,00	3	0,09	
Gluconolactato de calcio	g	30,00	2	0,06	
Sucro	g	30,00	2	0,06	
Goma Xantana	g	25,00	2	0,05	
Flor seca de maíz orgánico	g	1,75	15	0,03	
Limón sutil	g	1,00	15	0,02	
Hierba buena orgánica	g	1,80	5	0,01	
Agua purificada Dasani	ml	1,40	400	0,56	
Hielo	g	1.50	45	0,05	
<b>Foto</b>			<b>Total Bruto</b>		
			<b>1,74</b>		
			<b>10% Imprevisto</b>		0,17
			<b>Costo Neto</b>		<b>1,91</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>		0,29
			<b>Factor Costo 33,33%</b>		0,64
			<b>M.O. 45%</b>		0,86
			<b>G. Adm. 12%</b>		0,23
			<b>45% Utilidad</b>		0,86
			<b>Sub total</b>		<b>4,78</b>
			<b>12% I.V.A.</b>		0,57
			<b>10% Servicio</b>		0,00
			<b>Total</b>		<b>5,35</b>

**NOMBRE DE LA RECETA:**

**Alma de la Tierra**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
60	ml	Chicha de yuca	22 ° C	Sin fermentar
60	ml	Chicha de jora	22 ° C	Sin fermentar
60	ml	Chicha morada	22 ° C	Sin fermentar
15	ml	Sirope de tonka	80 ° C	Hervir
30	ml	Pisco Quebranta	12 - 15 ° C	Shaking
3	g	Alginato de sodio	5 gr x kg	Activar para el baño
2	g	Gluconolactato de calcio	5 - 10 gr x kg	Activar en licores
2	g	Sucro	3 g x kg	Activar a 40 ° C en líquido
2	g	Goma Xantana	10 g x kg	Estabilizante
15	g	Flor seca de maíz orgánico	Sanitizada	Decoración
15	g	Limón sutil	Lavado - Sanitizado	Rodajas
5	g	Hierba buena orgánica	Lavada - Sanitizada	Decoración
400	ml	Agua Dasani	Purificada	Baño de Alginato de sodio
45	g	Hielo	0 ° C	Shakear

**FOTOGRAFÍA**



**PROCEDIMIENTO**

1. Preparar baño de alginato de sodio en una proporción de 5 gr por litro. Extraer el aire en la envasadora.
2. Activar el gluconolactato de calcio en la chicha morada.
3. Cargar en una jeringa, depositar sobre el baño, esperar 8 segundos y retirar.
4. Bañar con agua purificada. Reservar.
5. Activar la goma xantana con la chicha de jora. Añadir el sucro y llevar a 40 ° C, mixear hasta formar un aire.
6. Emplear el método del shakeado, añadir chicha de yuca, pisco y sirope.
7. Decorar el fuste de la copa con la flor de maíz, enfriarla.

Montaje: Copa fría / líquido / caviars / espuma / rodaja de limón / hierba buena.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
150 gr	181,73	2,79	1,50	0,73	10,98	0	0	0,27

		FICHA RECETA ESTÁNDAR		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Los Mashcas		<b>CÓDIGO: 0002</b>	
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	Lunes 23 de marzo del 2020		<b>CHEF: Stiven Iza</b>	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (kg)	CANTIDAD	TOTAL
Licor de capulí	ml	5,00	60	0,30
Licor de máchica	ml	7,50	30	0,23
Sirope de rosas	ml	0,89	15	0,01
Gluconolactato de calcio	g	30,00	2	0,06
Alginato de sodio	g	30,00	3	0,09
Mortiño	g	2,00	10	0,02
Hoja de mortiño	g	1,50	8	0,01
Agua purificada Dasani	ml	1,40	400	0,56
Hielo	g	1,00	45	0,05
<p style="text-align: center;"><b>Foto</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>1,33</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,13
			<b>Costo Neto</b>	<b>1,46</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>	0,22
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,49
			<b>M.O. 45%</b>	0,66
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,17
			<b>45% Utilidad</b>	0,66
			<b>Sub total</b>	<b>3,65</b>
			<b>12% I.V.A.</b>	0,44
<b>10% Servicio</b>	0,00			
<b>Total</b>	<b>4,09</b>			

**NOMBRE DE LA RECETA:**

**Los Mashcas**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
60	ml	Licor de capulí	12 - 15 ° C	Shaking				
30	ml	Licor de máchica	12 -15 ° C	Shaking				
15	ml	Sirope de rosas	80 ° C	Hervir				
2	g	Gluconolactato de calcio	5 -10 gr x kg	Activar en licores				
3	g	Alginato de sodio	5 gr x kg	Activar para el baño				
10	g	Mortiño	Sanitizada - lavada	Decoración				
8	g	Hoja de mortiño	Sanitizada - lavada	Decoración				
400	ml	Agua Dasani	Purificada	Baño de Alginato de sodio				
45	g	Hielo	0 ° C	Enfriar				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Preparar el baño de alginato de sodio en una proporción de 5 gr por litro. Extraer el aire en la envasadora.						
		2. En la coctelera agregar el licor de capulí, licor de máchica, sirope, mezclar.						
		3. Activar el gluconolactato de calcio en la mezcla de licores.						
		4. Escudillar con la cuchara medidora el líquido con el mortiño sobre el baño, esperar 2 minutos.						
		5. Retirar del baño, limpiar en agua purificada. Reservar.						
		7. Enfriar las cucharas chinas.						
		Montaje: Cucharas chinas enfriadas / esferas / mortiño / hoja.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
123 gr	194,08	4,51	0,47	3,47	10,06	0	0,001	3,19

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Neblina de Agave		<b>CÓDIGO: 0003</b>	
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	Lunes 23 de marzo del 2020		<b>CHEF: Stiven Iza</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Miske K-Tequil	ml	7,00	60	0,42
Sirope de chai	ml	0,89	30	0,03
Zumo de lima	ml	1,00	15	0,02
Clara de huevo líquida	ml	7,00	30	0,21
Bitter de flor andina	ml	4,15	5	0,02
Azúcar dorada	g	1,98	20	0,04
Hielo seco	g	3,00	10	0,03
Hielo	g	1,00	45	0,05
<p style="text-align: center;"><b>Foto</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>0,81</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,08
			<b>Costo Neto</b>	<b>0,89</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>	0,13
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,30
			<b>M.O. 45%</b>	0,40
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,11
			<b>45% Utilidad</b>	0,40
			<b>Sub total</b>	<b>2,22</b>
			<b>12% I.V.A.</b>	0,27
<b>10% Servicio</b>	0,00			
<b>Total</b>	<b>2,49</b>			

**NOMBRE DE LA RECETA:**

**Neblina de Agave**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
60	ml	Miske K-Tequil	12 - 15 ° C	Shaking
30	ml	Sirope de chai	80 ° C	Hervir
15	ml	Lima	Sanitizada - lavada	Shaking
30	g	Clara de huevo	0 - 4 ° C	Pasteurizado (60 ° C)
5	ml	Bitter de flor andina	12 - 15 ° C	Shaking
20	g	Azúcar dorada	20 - 25 ° C	Decorar
10	g	Hielo seco	0 ° C	Enfriar
45	g	Hielo	0 ° C	Enfriar

**FOTOGRAFÍA**



**PROCEDIMIENTO**

1. Enfriar la copa, posteriormente escarcharla.
2. Agregar Miske K- Tequil, sirope, zumo de lima, bitter. Shakear 10 segundos sin hielo.
3. Añadir hielo en la coctelera grande, volver a shakear por 20 segundos.

Montaje: copa fría - escarchada / hielo seco / líquido.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
170 gr	415,51	0,77	4,02	3,94	48,23	0	5	0,42

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	<b>Mini Llapingacho</b>			<b>CÓDIGO: 0004</b>
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Lunes 23 de marzo del 2020</b>			<b>CHEF: Stiven Iza</b>
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Papa chola	g	1,00	40	0,04
Chorizo ambateño	g	3,50	10	0,04
Queso fresco	g	4,80	10	0,05
Achiote	ml	3,14	30	0,09
Sal	g	0,48	30	0,01
Leche	ml	0,80	30	0,02
Maní	g	2,18	50	0,11
Azúcar morena	g	0,95	10	0,01
Hierba luisa orgánica	g	1,80	10	0,02
Cilantro orgánico	g	1,80	5	0,01
<p style="text-align: center;"><b>Foto</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>0,40</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,04
			<b>Costo Neto</b>	<b>0,44</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>	0,07
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,15
			<b>M.O. 45%</b>	0,20
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,05
			<b>45% Utilidad</b>	0,20
			<b>Sub total</b>	<b>1,10</b>
			<b>12% I.V.A.</b>	0,13
<b>10% Servicio</b>	0,00			
<b>Total</b>	<b>1,24</b>			

**NOMBRE DE LA RECETA:**
**Mini Llapingacho**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
40	g	Papa chola	Lavadas - peladas	Cocer				
10	g	Chorizo ambateño	4 - 8 ° C	Deshidratar				
10	g	Queso fresco	2 - 5 ° C	Cubos				
30	ml	Achiote	20 – 25 °	Rectificar				
30	g	Sal	20 – 25 ° C	Rectificar				
30	ml	Leche	2 - 5 ° C	Hervir				
50	g	Maní	20 – 25 ° C	Hervir				
10	g	Azúcar morena	20 – 25 ° C	Infusión				
10	g	Hierba luisa orgánica	Lavada	Infusión				
5	g	Cilantro orgánico	Lavado	Repicado				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Deshidratar el chorizo ambateño durante 10 minutos a 100 ° C.						
		2. Aplicar cocción a baja temperatura a las papas durante 40 minutos a 100 ° C, realizar un puré.						
		3. Rectificar sabores en el puré, añadir achiote para dar color. Armar el llapingacho.						
		4. Realizar una salsa de maní, añadir hierba luisa y azúcar morena.						
		5. Sellar el llapingacho de lado a lado.						
		6. Formar una costra con chorizo deshidratado al llapingacho.						
		Montaje: vajilla / salsa / llapingacho / chorizo ambateño/ cilantro.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
110 gr	521,20	4,52	31,41	21,52	50,07	6,05	25,80	42,60

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	<b>Causa amazónica</b>		<b>CÓDIGO: 0005</b>	
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Lunes 23 de marzo del 2020</b>		<b>CHEF: Stiven Iza</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Papa chaucha	g	1,00	50	0,05
Ají amarillo	g	6,00	50	0,30
Tilapia	g	3,00	8	0,02
Patasmuyo	g	1,50	10	0,02
Hongos ostra	g	4,20	5	0,02
Palmito	g	1,00	10	0,01
Chillangua	g	1,75	10	0,02
Sal	g	0,48	30	0,01
Pimienta negra	g	6,00	15	0,09
Zumo de limón	ml	1,00	15	0,02
Chontacuro	g	4,50	20	0,09
Aceite	g	2,00	10	0,02
<p style="text-align: center;"><b>Foto</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>0,67</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,07
			<b>Costo Neto</b>	<b>0,73</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>	0,11
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,24
			<b>M.O. 45%</b>	0,33
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,09
			<b>45% Utilidad</b>	0,33
			<b>Sub total</b>	<b>1,84</b>
			<b>12% I.V.A.</b>	0,22
<b>10% Servicio</b>	0,00			
<b>Total</b>	<b>2,06</b>			

**NOMBRE DE LA RECETA:**
**Causa Amazónica**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
50	g	Papa chaucha	Lavadas - peladas	Cocer				
50	g	Ají amarillo	Lavado	Blanquear				
8	g	Tilapia	0 - 4 ° C	Fresco				
10	g	Patasmuyo	20 – 25 ° C	Deshidratar				
5	g	Hongos ostra	4 - 8 ° C	Saltear				
10	g	Palmito	Lavado	Saltear				
10	g	Chillangua	Lavado	Repicar				
30	g	Sal	20 – 25 ° C	Rectificar				
15	g	Pimienta	20 – 25 ° C	Rectificar				
15	ml	Zumo de limón	4 - 8 ° C	Tamizar				
10	ml	Aceite de girasol	4 – 18 ° C	No saponificado				
20	g	Chontacuro	Sanitizado	Deshidratar				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Deshidratar el patasmuyo - chontacuro por 10 minutos a 180 ° C.						
		2. Aplicar cocción a baja temperatura a las papas por 15 minutos a 100 ° C, realizar un puré. Reservar.						
		3. Blanquear el ají amarillo, pelar, formar una pasta.						
		4. Blanquear por 15 segundos la tilapia.						
		5. Aplicar cocción a baja temperatura a los hongos ostra durante 5 minutos a 65 ° C y el palmito durante 20 minutos a 100 ° C. Saltear.						
		6. Añadir la pasta de ají al puré, rectificar sabores, agregar zumo de limón y aceite.						
		7. Armar la causa.						
		Montaje: vajilla / causa / chillangua / ají / chontacuro.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
118 gr	325,10	3,73	10,85	9,55	21,24	4	7,46	1,63

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	<b>Salmón en salsa cítrica</b>		<b>CÓDIGO: 0006</b>	
<b>FEHCA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Lunes 23 de marzo del 2020</b>		<b>CHEF: Stiven Iza</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Salmón	g	7,96	80	0,64
Sal en grano	g	5,00	100	0,50
Azúcar	g	0,90	50	0,05
Manzana verde	g	1,00	200	0,20
Pimienta negra	g	6,00	50	0,30
Tocino ahumado	g	15,30	30	0,46
Naranja americana	ml	2,00	60	0,12
Lima	ml	1,00	30	0,03
Jengibre	g	2,50	10	0,03
Goma xantana	g	25,00	1	0,03
<p style="text-align: center;"><b>Foto</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>2,34</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,23
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,57</b>
			<b>Gastos de fabr. 15%</b>	0,39
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,86
			<b>M.O. 45%</b>	1,16
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,31
			<b>45% Utilidad</b>	1,16
			<b>Sub total</b>	<b>6,45</b>
			<b>12% I.V.A.</b>	0,77
<b>10% Servicio</b>	0,00			
<b>Total</b>	<b>7,22</b>			

**NOMBRE DE LA RECETA:**
**Salmón en salsa cítrica**

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
80	g	Salmón	0 ° C	Curar
100	g	Sal en grano	20 – 25 ° C	Curar
50	g	Azúcar	20 – 25 ° C	Curar
200	g	Manzana verde	Lavadas	Gajos
50	g	Pimienta negra	20 – 25 ° C	Rectificar
30	g	Tocino ahumado	0 – 4 ° C	Albardar
60	ml	Naranja americana	Lavada - Sanitizada	Infusión
30	ml	Lima	Lavada - Sanitizada	Infusión
10	g	Jengibre	Lavada	Infusión
1	g	Goma Xantana	1 - 5 gr x kg	Activar en líquido

**FOTOGRAFÍA**

**PROCEDIMIENTO**

1. Limpiar el salmón, extraer la piel.
2. Realizar una mezcla de sal en grano, azúcar, manzana verde en gajos, pimienta triturada.
3. Añadir el salmón en la mezcla anterior, dejar reposar por 8 horas.
5. Lavar el salmón curado. Aplicar cocción a baja temperatura durante 5 minutos a 65 ° C.
6. Extraer el zumo de naranja americana, lima, llevar a infusión, agregar el jengibre.
7. Añadir la goma xantana a la infusión para estabilizar y espesar, rectificar sabores, dejar enfriar.
8. Colocar en el horno al salmón por 3 minutos a 200 ° C.

Montaje: vajilla / salmón / salsa.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
140 gr	509,44	5,16	32,23	23,35	117,44	21	18,10	6,89

COCTELES DE VANGUARDIA			COCTELES CLÁSICOS	
Alma de la Tierra	\$ 5,35			Acapulco
Amazonas	\$ 4,15	Black Russian		\$ 4,00
Atardecer del Ecuador	\$ 3,25		Caipiriña	\$ 3,45
Beso Blanco	\$ 4,65		Dry Martini	\$ 4,25
Los Mashcas	\$ 4,24		Daiquiri	\$ 3,95
Espíritu	\$ 3,15		Cosmopolitan	\$ 4,35
Jazmín	\$ 3,85		Manhattan	\$ 3,80
Luna Verde	\$ 4,00		Margarita	\$ 4,45
Maceta de Oro	\$ 3,75		Mai Thai	\$ 3,35
Menta en el Cielo	\$ 3,45		Mojito Cubano	\$ 4,25
Neblina de Agave	\$ 2,49		Negroni	\$ 3,15
Quilotoa Turquesa	\$ 5,00		Sexo on the Beach	\$ 4,00

Imagen N°.4. Stiven Iza. (2020). *Carta de cocteles de Espirituosos Bar.*

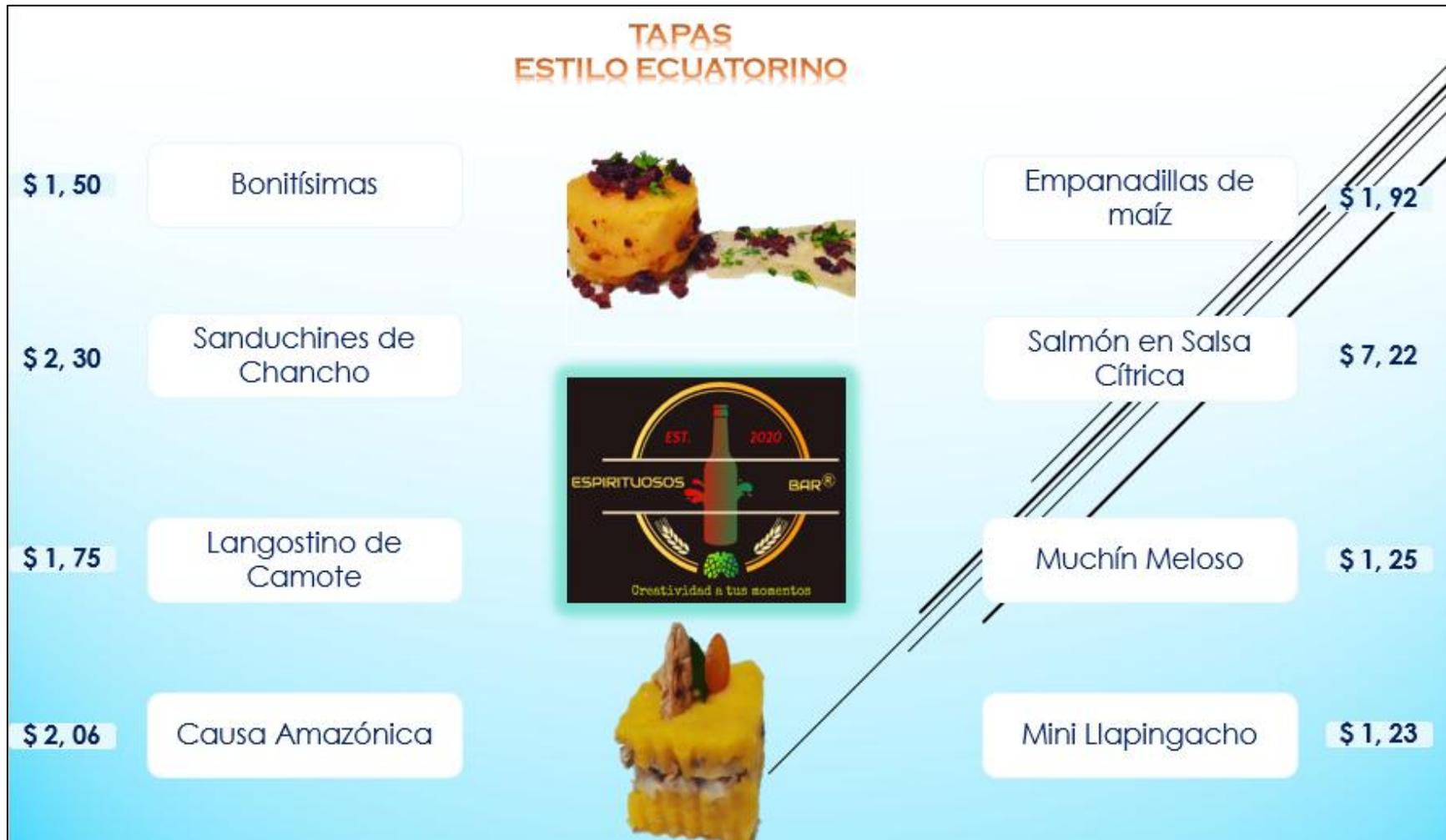


Imagen N°.5. Stiven Iza. (2020). *Carta de tapas de Espirituosos Bar.*

- **Riesgos y oportunidades del negocio**

Riesgos	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios políticos y económicos.</li> <li>• Factores ambientales.</li> <li>• Factores sanitarios.</li> <li>• Influencia de migrantes extranjeros que causan inseguridad.</li> <li>• Desconocimiento de la población en general sobre las técnicas de cocina de vanguardia.</li> <li>• Desconocimiento de la ubicación del establecimiento.</li> <li>• Disponibilidad de aditivos alimenticios en la ciudad de Quito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilización de bebidas no aprovechadas en el resto de los establecimientos.</li> <li>• Ubicación en una zona comercial.</li> <li>• Creación de bebidas y tapas con identidad ecuatoriana.</li> </ul>

Tabla N°. 9. Stiven Iza. (2020). *Riesgos y oportunidades del negocio*.

- **Objetivos del área de producción**

**Cocina**

- Procesar los alimentos controlando las temperaturas y tiempos de cocción.
- Abastecer adecuadamente de materia prima necesaria para el servicio.
- Mantener las BPMs para garantizar la inocuidad alimentaria.
- Controlar la limpieza en cada área de producción.
- Generar nuevas ideas para renovar la carta de aperitivos.

**Barra**

- Elaborar los cocteles, empleando adecuadamente las técnicas de cocina de vanguardia.

- Abastecerse de licores, bebidas, decoración cristalería, utensilios para el servicio.
- Controlar la limpieza en el área de trabajo.
- Brindar un servicio de calidad a los clientes.
- Realizar constantemente espectáculos de flair.
- Generar nuevas ideas para renovar la carta de bebidas.

- **Capacidad instalada**

<b>Espirituosos Bar Activos Fijos</b>			
<b>Muebles y Enseres</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Estantería de madera para licores	3	250	750
Barra de bar	2	200	400
Silla taburete Mimbre	10	25	250
Sillón Poltrona	32	30	960
Mesas cuadradas de madera	8	28	224
Escritorio	3	45	135
Sillas	3	15	45
Contenedores medianos	4	18	72
Basureros jumbo	6	4	24
Basureros industriales	4	80	320
Mesa de acero inox. grande	1	200	200
Mesa de acero inox. pequeña	1	75	75
Coches	2	50	100
Estantería de metal grande	6	55	330
Estantería de metal mediana	8	40	320
Pozos de lavado grandes	2	50	100
Pozos de lavado pequeño	2	35	70
		<b>Total</b>	<b>4375</b>

Tabla N°. 10. Stiven Iza. (2020). *Lista de muebles y enseres de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar Activos Fijos</b>			
<b>Equipamiento de barra y cocina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Kit 19 piezas coctelería	2	50	100
Flameador	1	22	22
Juego de copas de cocteles 10 piezas diferentes	10	19.85	198.50
Porcelana y cucharas para	5	45	225

tapas 15 piezas			
Juego de 7 cuchillos	2	60	120
Juego de tablas 4 colores	2	40	80
Juego de bowl 8 piezas	2	12	24
Juego de ollas 6 piezas	2	35	70
		<b>Total</b>	<b>839.50</b>

Tabla N°. 11. Stiven Iza. (2020). *Lista de equipamiento de barra de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar Activos Fijos</b>			
<b>Equipos industriales y de seguridad</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Cocina industrial – plancha-parrilla	1	400	350
Horno semi-industrial	1	240	240
Freidora	1	200	200
Campana extractora	1	260	260
Vitrina INDURAMA	1	350	300
Refrigeradora industrial	1	400	450
Congelador Industrial	1	450	500
Tanques de gas	2	45	90
Licuada industrial pequeña	1	12	120
Extintores y Equipamiento	6	17	102
Kit 16 cámaras de vigilancia	1	110	110
		<b>Total</b>	<b>2722</b>

Tabla N°. 12. Stiven Iza. (2020). *Lista de equipos industriales de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar Activos Fijos</b>			
<b>Equipos de Computación</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Caja registradora digital	1	1.140	1.140
Computadora de escritorio	2	300	600
Impresoras	2	80	160
Instalación de internet	1	120	120
		<b>Total</b>	<b>2020</b>

Tabla N°. 13. Stiven Iza. (2020). *Lista de equipos de computación de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar</b>			
<b>Materiales de Limpieza</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Escoba	2	1.50	3
Trapeador	2	3	6
Recogedor	2	2	4
Desengrasantes	2	7	14
Cloro	3	3.50	10.50

Papel toalla	4	3.50	14
Viledas	6	0.50	3
		<b>Total</b>	<b>54.50</b>
		<b>Mensual</b>	<b>54.50</b>
		<b>Trimestral</b>	<b>163.50</b>
		<b>Anual</b>	<b>654</b>

Tabla N°. 14. Stiven Iza. (2020). *Lista de materiales de limpieza de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar</b>			
<b>Material de Oficina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
Resma de papel	2	3.50	7
Esferos	4	0.35	1.40
Carpetas	10	0.60	6
Archivadores	6	7.50	45
Cuadernos	3	1.35	4.05
Resaltador	4	0.80	3.20
Perforadora	1	2.50	2.50
Grapadora	1	2.50	2.50
		<b>Total</b>	<b>71.65</b>
		<b>Mensual</b>	<b>71.65</b>
		<b>Trimestral</b>	<b>214.95</b>
		<b>Anual</b>	<b>859.80</b>

Tabla N°. 15. Stiven Iza. (2020). *Lista de materiales de oficina de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar</b>			
<b>Servicios Básicos</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Pago mensual</b>	<b>Pago semestral</b>	<b>Pago anual</b>
Agua	30	180	360
Luz	50	300	600
Teléfono	25	150	300
Internet	28	168	336
<b>Total</b>		<b>798</b>	<b>1596</b>

Tabla N°. 16. Stiven Iza. (2020). *Servicios básicos de Espirituosos Bar.*

<b>Espirituosos Bar</b>			
<b>Arriendo</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Pago mensual</b>	<b>Pago semestral</b>	<b>Pago anual</b>
Arriendo	500	3000	6000

Tabla N°. 17. Stiven Iza. (2020). *Arriendo de Espirituosos Bar.*

- **Diseño y distribución de la planta y oficinas**

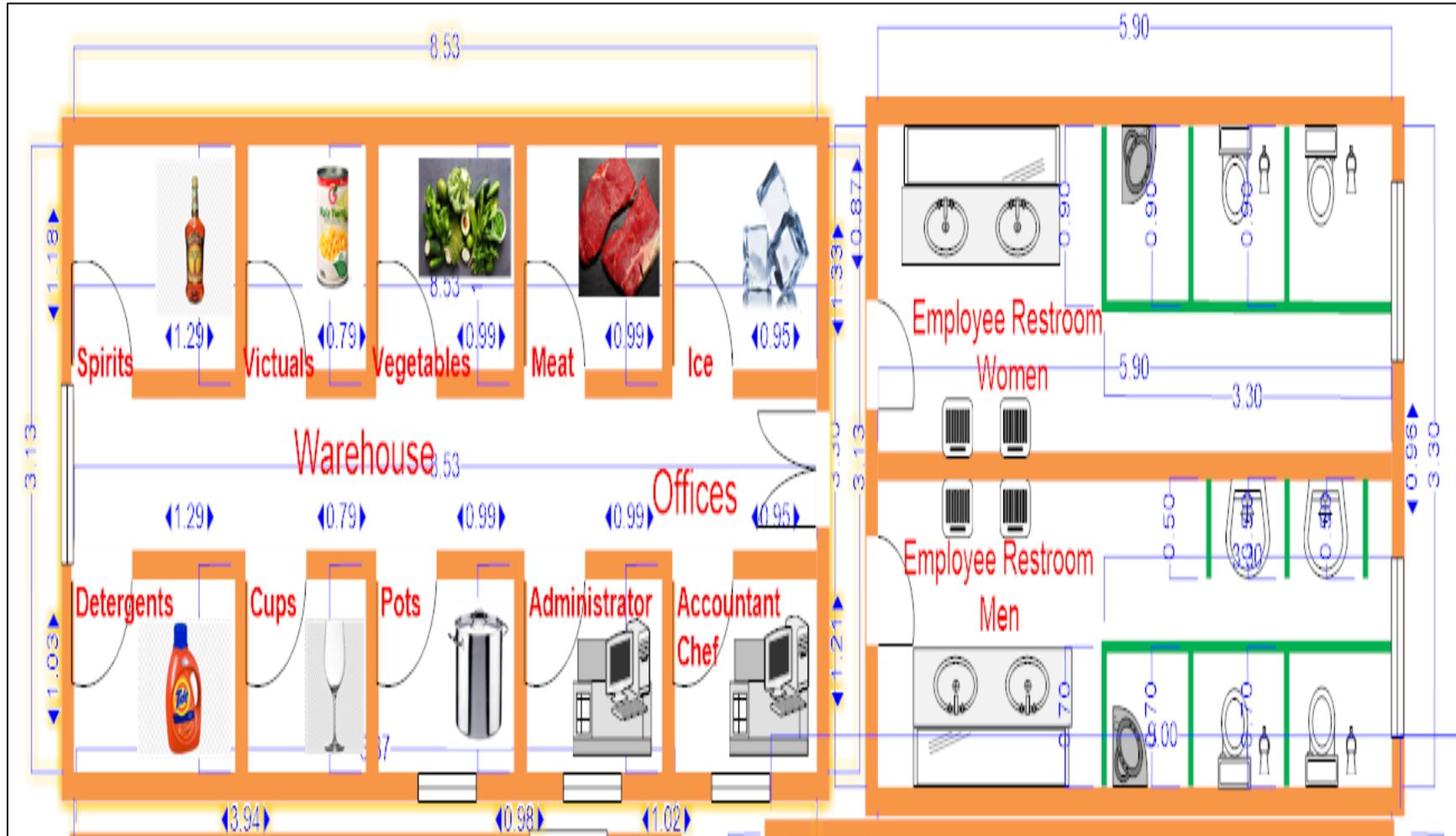


Imagen N°.6. Stiven Iza. (2020). *Plano de bodegas, oficinas y baños del personal de Espirituosos Bar.*

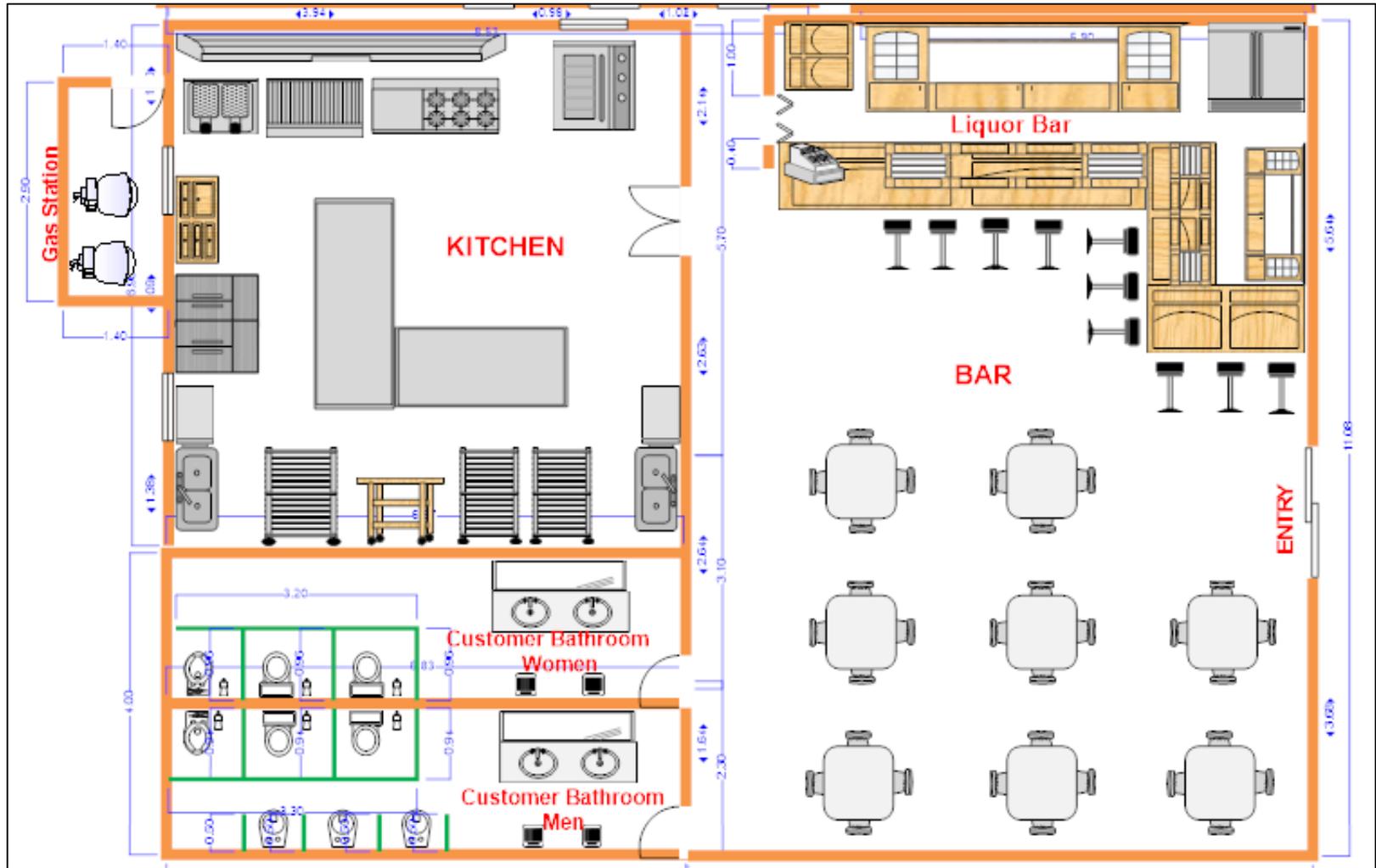


Imagen N°.7. Stiven Iza. (2020). Plano de cocina, bar y baño de clientes de Espirituosos Bar.

## **CAPÍTULO IV: PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

- **Objetivo del área**

Establecer los requerimientos legales necesarios para iniciar el funcionamiento del bar, bajo las regulaciones dispuestas por las autoridades competentes, con el fin de garantizar la seguridad del patrimonio y de los clientes.

- **Marco legal de la empresa**

Espirituosos Bar, es una empresa conformada de un solo socio, la cual posee ciertas ventajas dispuestas ante la ley, estas mismas que se detallan a continuación:

- Reducción de impuesto a la renta, a una tarifa del 2%.
- Declaración de IVA semestralmente.
- Las microempresas con ingresos de hasta USD 100.000 no pagan anticipo de Impuesto a la Renta.

### **Registro del nombre comercial en la República de Ecuador**

- Ingresar al sitio web [www.derechosintelectuales.gob.ec](http://www.derechosintelectuales.gob.ec) para crear un usuario.
- Ubicar el cursor en menú denominado “Propiedad Intelectual”.
- Se visualizará información de la “PI” y quien se encargará de regularlo y otros datos adicionales.
- Seleccionar el menú de la izquierda de servicios de línea, llamado “Casilleros Virtuales”.
- Rellenar el formulario online con información personal “solicitud de Casillero Virtual”.
- Revisar el manual de uso para comprender mejor la plataforma.
- Ingresar al email para ver las credenciales de acceso (Usuario y Contraseña) ingresando al link.
- Al ingresar automáticamente el sistema pedirá el cambio de datos de ingreso, presionar guardar para confirmar la solicitud.

## **Segundo proceso que debe realizar en la sección de servicios en línea**

- Ingresar a la sección de solicitudes en línea.
- Digitar usuario y contraseña.
- Presionar el botón acceder.
- Redireccionar a pagos y luego a tramites en línea.
- Generar un comprobante de pago, dar click el icono de signo más de color verde y pagar la tasa del servicio.

## **Último paso para el registro marca**

- Ubicar la opción servicios en línea, ubicar el link de “Solicitud de signos positivos formulario de registro marca “SENADI”.
- Introducir datos de la marca detalladamente, según su naturaleza, denominativo, figurativo o mixto.
- Realizar todos los pagos correspondientes, dentro de 2 semanas se recibirá una respuesta por parte de la entidad, se entregará un uniforme completo sobre la solicitud.
- Solicitar la clave de acceso para la declaración en línea del impuesto a la patente en las administraciones zonales, presentando los siguientes requisitos:

- **Obtención de la Patente Municipal**

El registro de patente municipal es un documento obligatorio para las personas naturales, jurídicas, sociedades nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

El pago debe hacerse de forma anual y el Municipio de Quito estableció un calendario que fija fechas límites para el pago sin recargos, de acuerdo al último dígito de la cédula de identidad del contribuyente.

## **Pasos para obtener la patente**

### **Contribuyentes Nuevos**

#### **Trámite a realizar**

- Formulario de Inscripción de Patente.
- Copia de la Cédula de Identidad y certificado de votación de la última elección.
- Copia del RUC.
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Correo electrónico personal y número telefónico del contribuyente o representante legal, en el caso de que se trate de una Persona Jurídica.
- Copia de constitución de la empresa para las Personas Jurídicas, así como del nombramiento vigente del representante legal.
- Obtenida la clave el pago se debe realizar la declaración del impuesto en la página web del municipio, mediante el siguiente link:  
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/GuiaTramites.aspx#>
- Realizar el pago del Impuesto a la Patente en las entidades del sistema Nacional que mantienen convenio de recaudación con el Municipio Metropolitano de Quito, llevar planilla impresa.
- Bancos: Bolivariano, Guayaquil, Internacional, Machala, Pacífico, Pichincha, Produbanco, Promérica, Territorial.
- Mutualistas: Imbabura, Pichincha.
- Intermediarios financieros: Diners Club, Servipagos.
- Cooperativas de Ahorro y Crédito: 29 de Octubre, Alianza del Valle, Andalucía, Cooperativa de la Construcción, Comercio y Producción, Cotocollao.
- En las ocho Administraciones Zonales Municipales y balcones de servicios: <http://www.inclusion.gob.ec/balcones-de-servicios-a-nivel-nacional/>

### **Requisitos adicionales**

- Copia de la licencia de conducir categoría profesional (en caso de que realice actividades de transporte).
- En caso de discapacidad, copia del carnet del CONADIS.
- En caso de artesanos, copia de la calificación artesanal vigente.

### **Recomendaciones:**

Llevar impresos y llenos dos formularios:

- Formulario de Inscripción Patente - Personas Naturales.
- Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos.

Los formularios podrán obtenerse en el siguiente link:

<https://pam.quito.gob.ec/PAM/Inicio.aspx>

Fuente: (PAM, 2019).

- **Obtención del RUC**

### **RUC (Registro Único de Contribuyente)**

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas.

### **Requisitos:**

#### **Personas naturales:**

- Original y copia del documento de identidad. En el caso de extranjeros no residentes, presentar original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- Si es el caso, credencial de refugiado.

Indicar la actividad comercial que se va a realizar.

- Certificado de votación del último proceso electoral.
- Original y copia de un documento que certifique la dirección del domicilio en donde se pretenda realizar la actividad económica.

### **Personas jurídicas:**

- Formulario 01A, debidamente llenado y firmado por el Representante Legal y el Formulario 01B, únicamente cuando la sociedad posee establecimientos adicionales a la matriz. Los formularios se los puede obtener en la página del Servicio de Rentas Internas “SRI”
- Original y copia del documento de creación de la sociedad.
- Original y copia del nombramiento del representante legal de la empresa.
- Certificado de votación del Representante Legal.
- Original y una copia de la cédula del Representante Legal (si se trata de un ciudadano ecuatoriano). En el caso de un ciudadano extranjero, se presentará el original y copia del pasaporte más la visa o la credencial de refugiado.
- Copia de algún servicio básico que certifique la dirección del domicilio que se encuentre a nombre del Representante Legal.
- Dichos requisitos podrán variar en el caso de que la sociedad pertenezca al sector

### **Beneficiarios del RUC**

Con el RUC asignado el titular estará autorizado para ejercer actividades comerciales de manera legal en Ecuador. Quedará habilitado para emitir comprobantes de pagos y hacer sus declaraciones de impuestos vía internet. También ofrece otros beneficios,

tales como: poder afiliarse al IESS, obtener una patente municipal, realizar Trámites ante el Registro Mercantil y Registro de Propiedad, importaciones, exportaciones, etc.

**NOTA:** También se podrá realizar el trámite de obtención del RUC vía online, haciendo uso del Servicio en Línea del sitio web del SRI. Para más información, ingresar al sitio web del SRI: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-sociedades>

Fuente: (SRI, 2019).

- **Aspectos legales, laborales, tributarias, mercantiles**

Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria / ARCOSA

- RUC.
- Carnets ocupacionales.
- Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- Foto de la fachada.
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos.
- Llenar formulario en página del ARCOSA.

### **Carnet ocupacional**

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.
- \$ 0.50 ctvs.

### **Municipio de Quito**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

**Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.

**Permiso de suelo:** permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.

**Patente:** codificación y nombre de la actividad económica social.

**Dentro de este proceso, consta:**

- El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- RUC.
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada y rotulo (si es de madera, metal, colores, etc.).

**Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme).

**Inspección de equipamiento**

- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. Tuberías de gas de color amarillo.
- Luz eléctrica.
- Recomendaciones de señalética.
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE.

**Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

Sacar el número patronal esto servirá para afiliar a los trabajadores.

Se necesita:

- Papeleta de votación.
- RUC (copia).
- Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

## **Ministerio de Relaciones Laborales**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos.

## **Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

- Cañerías.
- Ductos.
- Mangueras.
- Tanques de gas.
- Centralinas de gas.

## **SENADI:**

El registro de una marca y logo en Ecuador, se realiza a través del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, para lo cual se debe hacer lo siguiente:

- Depositar USD 208,00 en efectivo en la cuenta corriente No. 7428529 del Banco del Pacífico a nombre del SENADI y guardar el comprobante de depósito.
- Ingresar al sitio web del SENADI en [www.derechosintelectuales.gob.ec](http://www.derechosintelectuales.gob.ec), hacer click en la opción (Servicios en Línea) y dentro de esta en (Formularios).
- Descargar la Solicitud de Registro de Signos Distintivos, llenarla en computadora, imprimirla y firmarla. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado.
- Adjuntar a la solicitud tres copias en blanco y negro de la solicitud, original y dos copias de la papeleta del depósito realizado.
- Si la solicitud se hace como persona natural, adjuntar dos copias en blanco y negro de la cédula de identidad.
- Si la solicitud se hace como persona jurídica, adjuntar una copia notariada del nombramiento de la persona que es Representante Legal de la organización.
- Si la marca es figurativa (imágenes o logotipos) o mixta (imágenes o logotipos y texto), adjuntar seis artes a color en tamaño 5 centímetros de ancho por 5 centímetros de alto impresos en papel adhesivo.

- Entregar estos documentos en la oficina del SENADI más cercana a la organización. El proceso de registro de marca toma aproximadamente seis meses en completarse.

Fuente: (SENADI, 2018).

### **Registro de marca: Para registrar una marca se debe realizar el siguiente proceso:**

#### **SAYCE**

Esta ley está publicada en el registro oficial del Gobierno de Gustavo Noboa. La SAYCE contiene tablas de valores a cobrarse, a todo tipo de establecimientos, como hoteles, restaurantes, cafeterías, fuentes de soda, cervecerías, discotecas, peñas, bares, casas de cita, circos, galleras, discomóviles, equipos de amplificación, almacenes de música y otros establecimientos.

#### **Bares**

El pago de los Derechos de Autor es anual, y se establece de acuerdo a la categoría de los locales o establecimientos.

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, pagarán anualmente de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De primera el equivalente al 18% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De segunda, el equivalente al 14% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De tercera y cuarta categoría, el equivalente al 7% de un Salario Básico Unificado más IVA.

Fuente: (SAYCE, 2018).

## CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

- **Objetivo del área**

Gestionar los desechos generados dentro del establecimiento, para reducir considerablemente el impacto ambiental, mediante el apoyo de empresas especializadas en reciclaje y manejo de residuos.

- **Impacto ambiental**

Espirituosos Bar, en compromiso con el medio ambiente, toma en cuenta los desechos generados durante sus horarios de operación.

De esta forma, opta por implementar medidas de control y gestión de desechos producidos, planteando soluciones ambientales estratégicas para reducir el impacto ambiental.

<b>Impactos / Desechos generados</b>	<b>Medidas de control y gestión</b>
Botellas de vidrio	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>Graham Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de las botellas de vidrio desechados.
Metales	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>Graham Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos metálicos desechados.
Cristalería / Porcelana deteriorada	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>Graham Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos de vidrio / porcelana desechados.
Desechos orgánicos	Gestionar una alianza de control de residuos orgánicos con un granjero que requiera de estos desechos para alimentar a

	sus chanchos, o desee generar compost.
Aceites usados	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>ARC Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de aceite de cocina generado.
Desechos inorgánicos plástico / papel / cartón	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>Graham Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos de papel y cartón desechados.
Botellas plásticas normales / detergentes	Gestionar una alianza de reciclaje con la empresa <i>Graham Reciclaje Quito</i> , se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos de botellas plásticas de baja densidad y plásticos pet desechados.
Emisión de gases	Instalar campanas de extracción, filtros de condensación de grasa, carbón activado, u otros que garanticen el control de emisiones de gases.
Emisión de ruidos / vibraciones	Instalar aisladores acústicos, para controlar las emisiones de ruido hacia el exterior.
Aguas residuales no domésticas	Instalar trampas de grasa adecuadas y realizar el respectivo mantenimiento. Gestionar los residuos orgánicos generados.
Consumo excesivo de energía eléctrica	Emplear métodos que favorezcan la reducción de consumo eléctrico, control del estado de las conexiones eléctricas, utilización de bombillas led de 4000K de luz natural - 2700K de luz cálida en diversos puntos estratégicos del establecimiento.

Consumo excesivo de agua	Emplear conexión de medidores que regulen la salida de agua, para que abastezca con fluidez para todo el establecimiento.
--------------------------	---

Tabla N°. 18. Stiven Iza. (2020). *Tabla de manejo del impacto ambiental de Espirituosos Bar.*

- **Impacto social**

- Generación de fuentes de trabajo

Espirituosos Bar, valora el compromiso ante la sociedad, de forma que busca facilitar y dar soluciones a los problemas sociales.

De esta forma capta a los mejores talentos tanto hombres y mujeres aptos para colaborar constantemente en el desarrollo de la empresa.

- Igualdad de género

Espirituosos Bar, es una empresa que trabaja con los principios de igualdad de género, razón por la cual incluye en su cuerpo operativo personas de ambos géneros en proporciones de 50%, en base a esto los colaboradores desarrollarán sus actividades bajo condiciones de igualdad, equidad, respeto y seguridad.

- Mejoramiento del nivel de ingresos

Espirituosos Bar, en pro de sus colaboradores, realizará incentivos para motivar su satisfacción laboral, integración y fidelidad hacia la empresa, de forma que garantice también aumentar el nivel de productividad y rendimiento, favoreciendo igualmente hacia ambas partes.

Los incentivos que se implementarán para los colaboradores se especifican a continuación:

- Incentivos económicos. (Bonos extras, aumentos de sueldo).
- Incentivos motivacionales (talleres de integración, charlas de motivación, actividades recreativas-laborales, cuidado de la salud emocional).

- Flexibilidad laboral.
  - Excursiones corporativas.
  - Programas de salud.
  - Regalos y servicios varios.
  - Capacitaciones especiales extras.
- 
- Satisfacción de una necesidad social prioritaria

Espirituosos Bar, con el fin de mejorar el nivel de vida de los colaboradores, otorgará el acceso a capacitaciones que permitan mejorar su talento, garantizando su rendimiento en la producción, y la posibilidad de ocupación de nuevos puestos laborales en la empresa.

## CAPÍTULO VI: PROCESO FINANCIERO

- **Objetivo de la inversión**

Realizar un análisis financiero del establecimiento Espirituosos Bar, con el fin de determinar la viabilidad del mismo desde punto económico.

- Inversiones

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Industriales / seguridad	2722
Equipos de Computación	2480
Muebles - enseres	5214,5
<b>Total</b>	<b>10416.50</b>

Tabla N°. 19. Stiven Iza. (2020). *Activos fijos de Espirituosos Bar.*

### Análisis

Espirituosos Bar posee una inversión de activos fijos que involucra los equipos industriales y de seguridad dos mil setecientos veinte y dos dólares, los equipos de computación dos mil cuatrocientos ochenta dólares, los muebles y enseres de la empresa cinco mil doscientos catorce dólares con cincuenta centavos, dando la suma total de diez mil cuatrocientos dieciséis dólares con cincuenta centavos.

- Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
<b>Total</b>	<b>400</b>

Tabla N°. 20. Stiven Iza. (2020). *Activos diferidos de Espirituosos Bar.*

## Análisis

Los activos diferidos de Espirituosos Bar, se define dentro de los gastos de constitución el cual cuenta con la suma de cuatrocientos dólares, lo que corresponde a pago para obtención de la patente municipal, permisos de funcionamiento, RUC, copias, etc.

- Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	34377,6
Servicios Básicos	1596
Material oficina	859,80
Material limpieza	654
Servicio auto	0
Alquiler local	6000
Publicidad	350
Adquisición de materia prima	2500
Gastos financieros	5.600,00
<b>Total Inversión</b>	<b>51937,40</b>

Tabla N°. 21. Stiven Iza. (2020). *Capital de trabajo de Espirituosos Bar.*

## Análisis

El capital de trabajo resume todos los recursos a utilizar durante un año. Espirituosos Bar cuenta en sueldos con un total de treinta y cuatro mil trescientos setenta y siete dólares con sesenta centavos, los servicios básicos como agua, luz, teléfono e internet tienen un valor de mil quinientos noventa y seis dólares. Los materiales de oficina tienen una suma de ochocientos cincuenta y nueve dólares con ochenta centavos, los materiales de limpieza dan un total de seiscientos cincuenta y cuatro dólares. La empresa no posee auto propio, el alquiler del local suma un total de seis mil dólares, el gasto en publicidad para el establecimiento detalla un valor económico de trescientos cincuenta dólares, la adquisición de materia prima es de dos mil quinientos dólares. El resultado total de la inversión es de cincuenta y un mil novecientos treinta y siete dólares con cuarenta centavos.

- Detalle de inversión

Activos Fijos.	10416.50
Activo Diferido.	400
Capital de Trabajo.	51937.40
<b>Total</b>	<b>62753.90</b>

Tabla N°. 22. Stiven Iza. (2020). *Detalle de inversiones de Espirituosos Bar.*

### Análisis

Los detalles de la inversión engloban el capital que se requiere invertir en la empresa. Espirituosos Bar posee una inversión en Activos Fijos de diez mil cuatrocientos dieciséis dólares con cincuenta centavos. En cuanto a los Activos Diferidos tiene una inversión de cuatrocientos dólares. Adicional tiene un Capital de Trabajo de cincuenta y un mil novecientos treinta y siete dólares con cuarenta centavos. El resultado total de la inversión es de sesenta y dos mil setecientos cincuenta y tres dólares con noventa centavos.

- Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Administrador (a)	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Chef	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Bartender	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero (a)	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Contador (a)	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Steward	400	4800	453,6	583,2	4929,6
<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>28800</b>	<b>2721,6</b>	<b>3499,2</b>	<b>29577,6</b>

Tabla N°. 23. Stiven Iza. (2020). *Gasto de sueldos de empleados de Espirituosos Bar.*

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Gerente Administrador (a)	400	400	400	800
Chef	400	400	400	800
Bartender	400	400	400	800
Mesero (a)	400	400	400	800
Contador (a)	400	400	400	800
Steward	400	400	400	800
<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>2400</b>	<b>2400</b>	<b>4800</b>

Tabla N°. 24. Stiven Iza. (2020). *Gastos de décimo tercer y décimo cuarto de los empleados de Espirituosos Bar.*

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
<b>29577,6</b>	<b>4800</b>	<b>34377,6</b>

Tabla N°. 25. Stiven Iza. (2020). *Total, anual de los sueldos de los empleados de Espirituosos Bar.*

### Análisis

Los cuadros anteriores detallan los sueldos de Espirituosos Bar. Anualmente se debe gastar veinte y nueve mil quinientos setenta y siete dólares con sesenta centavos, sumando a ese monto el total anual de los décimos tercero y cuarto dando una suma de cuatro mil ochocientos dólares, lo que es un total de treinta y cuatro mil trescientos setenta y siete dólares con sesenta centavos.

- Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales	2722	10%	272,2
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	2480	33,33%	826,584
Muebles y Enseres	5214,5	10%	521,45
			1620,23

Tabla N°. 26. Stiven Iza. (2020). *Depreciación de activos fijos de Espirituosos Bar.*

## Análisis

La cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los activos fijos de Espirituosos Bar en los equipos industriales con un 10 %, los equipos de computación con un 33,3% y los muebles y enseres con un 10 % dando un total de mil seiscientos veinte dólares con veinte y tres centavos.

- **Amortizaciones**

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Tabla N°. 27. Stiven Iza. (2020). *Amortizaciones de Espirituosos Bar*.

## Análisis

La amortización de Espirituosos Bar posee un porcentaje del 20%, equivalente a ochenta dólares.

- **Estructura Capital**

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	22753,9	36%	7%	2,5%	
Capital Financiero	40000	64%	14%	8,9%	
<b>Total Inversión</b>	<b>62753,9</b>	<b>100%</b>		<b>11,5%</b>	<b>TMAR</b>

Tabla N°. 28. Stiven Iza. (2020). *Estructura capital de Espirituosos Bar*.

## Análisis

La estructuración de capital para Espirituosos Bar se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de veinte y dos mil setecientos cincuenta y tres dólares con noventa centavos que equivale a una estructura del 36%; costo de 7% con una tasa de descuento de 2.5 %; por otra parte el Capital Financiero que equivale a cuarenta mil dólares con una estructura del 64%, el costo 14% que otorga el 8.9% de tasa de descuento; con un Total Inversión de sesenta y dos mil setecientos cincuenta y tres dólares con noventa centavos, que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 11.5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

- Tabla de amortización

MONTO	40000				
TASA	14%				
PLAZO	5				
PERIODO	DIVIDENDO		PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-		-	-	40000
1	11651,34		5.600,00	6.051,34	33.948,66
2	11651,34		4.752,81	6.898,53	27.050,13
3	11651,34		3.787,02	7.864,32	19.185,80
4	11651,34		2.686,01	8.965,33	10.220,48
5	11651,34		1.430,87	10.220,48	0,00
			<b>18.256,71</b>	<b>40000</b>	
<b>2912,84</b>			INTERÉS ANUAL		5.600,00
			INTERÉS SEMESTRAL		2800,00

Tabla N°. 29. Stiven Iza. (2020). *Tabla de Amortización de Espirituosos Bar.*

### Análisis

La siguiente tabla de amortización de Espirituosos Bar indica el manejo de pago de la suma de cuarenta mil dólares con una tasa del 14% en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de dieciocho mil doscientos cincuenta y seis mil dólares con setenta y un centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de cuarenta mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

- Punto de Equilibrio

Precio	5,88
Costo	2,14
Ganancia	3,74

Tabla N°. 30. Stiven Iza. (2020). *Precio, costo y ganancia de un coctel y tapa de Espirituosos Bar.*

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b>				
PE=	991			
	991	Menus <sup>1</sup>	33	diarios

Tabla N°. 31. Stiven Iza. (2020). *Punto de equilibrio de Espirituosos Bar.*

Venta	991	5,88	5826,7
Costo	991	2,14	2120,6
Gasto			3706,13

Tabla N°. 32. Stiven Iza. (2020). *Venta, costo y gasto de un coctel y tapa de Espirituosos Bar.*

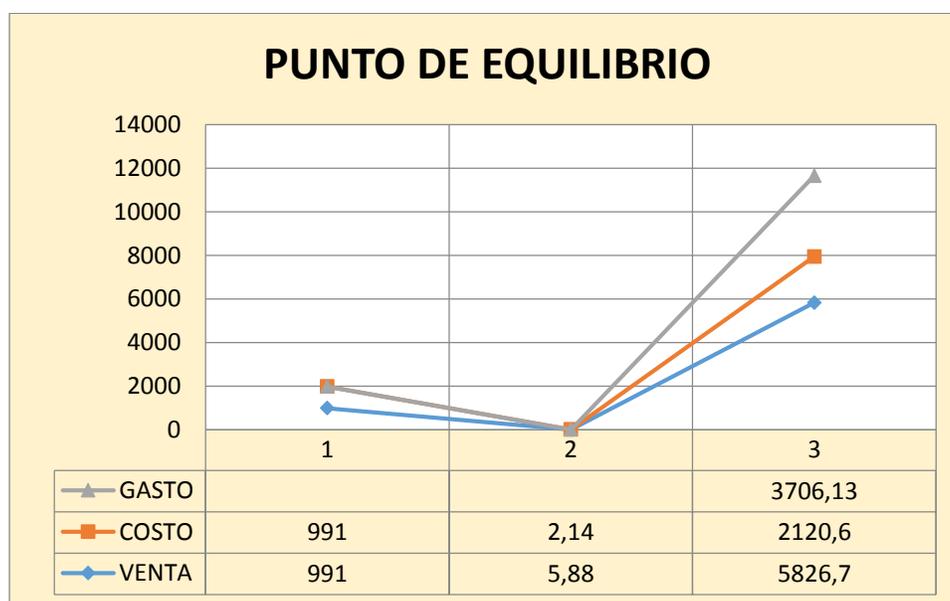


Tabla N°. 33. Stiven Iza. (2020). *Punto de equilibrio de Espirituosos Bar.*

- Ventas y Costos

2030	11936,40	143236,80	Ventas
2030	4344,20	52130,40	Costo

Tabla N°. 34. Stiven Iza. (2020). *Ventas y costos de Espirituosos Bar.*

<sup>1</sup> Menú: Hace referencia al coctel y tapa que conforman el producto estrella.

## Análisis

Con un precio de cinco dólares con ochenta y ocho centavos y un costo de dos dólares con catorce centavos por coctel y tapa, se obtiene una ganancia de tres dólares con setenta y cuatro centavos. El punto de Equilibrio de Espirituosos Bar define que se tiene que vender 991 cocteles y tapas para generar beneficios al mes. Se puede deducir con una venta mínima de 2030 cocteles y tapas al año se obtendrá una suma de ciento cuarenta y tres mil doscientos treinta y seis dólares con ochenta centavos.

- Costo de ventas

Costo de Ventas	0	1	2	3	4	5
Ventas		143236,80	147548,23	151989,43	156564,31	161276,90
Costo de ventas		52130,40	53699,53	55315,88	56980,89	58696,01
Utilidad bruta en ventas		91106,40	93848,70	96673,55	99583,42	102580,88
Gastos administrativos		34377,60	35412,37	36478,28	37576,27	38707,32
Servicios básicos		1596,00	1644,04	1693,53	1744,50	1797,01
Material ofic. y limpieza		1513,80	1559,37	1606,30	1654,65	1704,46
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
Publicidad		350,00	360,54	371,39	382,57	394,08
Depreciaciones		1620,23	1620,23	1620,23	1620,23	1620,23
Amortizaciones		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Utilidad operativa		45568,77	46991,56	48457,19	49966,92	51522,11
Gastos financieros		5600,00	4752,81	3787,02	2686,01	1430,87
Utilidad antes de impuestos		39968,77	42238,75	44670,17	47280,91	50091,24
Base impositiva		14488,68	15311,55	16192,94	17139,33	18158,07
Utilidad neta		25480,09	26927,20	28477,23	30141,58	31933,17

Tabla N°. 35. Stiven Iza. (2020). *Costo de ventas de Espirituosos Bar.*

## Análisis

El costo de venta de Espirituosos Bar se basa en un periodo de 5 años donde se tendrá ventas para conocer el monto del primer año. El precio de venta se eleva a ciento cuarenta y tres mil doscientos treinta y seis dólares con ochenta centavos, de este monto se resta el costo de venta que da un total de cincuenta y dos mil ciento treinta dólares con cuarenta centavos, de esta forma da una utilidad bruta en ventas de noventa y un mil ciento seis dólares con cuarenta centavos. A este monto se resta los gastos administrativos, servicios básicos, los materiales de limpieza y de oficina, el arriendo, los gastos de

publicidad, las depreciaciones y amortizaciones obteniendo un total de cuarenta y cinco mil, quinientos sesenta y ocho dólares con setenta y siete centavos.

El valor restante corresponde al pago de interés de la tabla de amortización el cual es un total de cinco mil seiscientos dólares para el primer año, obteniendo una utilidad antes de impuestos con un valor de treinta y nueve mil novecientos sesenta y ocho dólares con setenta y siete centavos. Restando la base impositiva se obtiene una utilidad neta de veinte y cinco mil cuatrocientos ochenta dólares con nueve centavos. En el quinto año Espirituosos Bar tendrá una utilidad neta de treinta y un mil, novecientos treinta y tres dólares con diecisiete centavos.

Esta tabla está proyectada para un plazo de 5 años, con una tasa de crecimiento del 1% anual, esta operación se irá repitiendo cada año por el periodo de tiempo establecido.

- Flujo de caja

<b>Flujo de Caja</b>	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		45568,77	46991,56	48457,19	49966,92	51522,11
Depreciación		1620,23	1620,23	1620,23	1620,23	1620,23
Amortización		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- Base impositiva		14488,68	15311,55	16192,94	17139,33	18158,07
- Gastos financieros		5600,00	4752,81	3787,02	2686,01	1430,87
- Pago capital		6.051,34	6.898,53	7.864,32	8.965,33	10.220,48
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo neto de caja	-62753,90	21.128,98	21.728,91	22.313,14	22.876,49	23.412,92

Tabla N°. 36. Stiven Iza. (2020). *Flujo de caja de Espirituosos Bar.*

### **Análisis**

El flujo de caja del Espirituosos Bar está pronosticado para un plazo de cinco años. Se puede observar que en el primer año la utilidad operativa está considerada de cuarenta y cinco mil quinientos sesenta y ocho dólares con setenta y siete centavos. Dicho monto que se suma con la depreciación y la amortización, luego se resta los montos de la base impositiva, los gastos financieros y el capital de trabajo, se obtiene un monto de veinte y un mil ciento veinte y ocho dólares con noventa y ocho centavos. Estos valores indican los

ingresos y egresos dentro de un periodo de 1 año de Espirituosos Bar. En el plazo de cinco años el monto será de veinte y tres mil cuatrocientos doce dólares con noventa y dos centavos.

- Cálculo del TIR y el VAN

VAN	9.002,37
TIR	22,32%
TMAR	11,46%

Tabla N°. 37. Stiven Iza. (2020). *VAN, TIR y TMAR de Espirituosos Bar.*

### **Análisis**

Para la culminación de este análisis financiero se encuentra el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el VAN es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN de la empresa es de nueve mil dos dólares con treinta y siete centavos.

La Tasa Interna de Retorno de Espirituosos Bar posee un valor del 22,32%, el cual es mayor a la Tasa Mínima de Rendimiento, lo que significa que el planteamiento de Espirituosos Bar tiene factibilidad.

## **CONCLUSIONES**

Mediante el presente plan de negocio se concluye que a los cocteles de autor aplicados con técnicas de cocina de vanguardia tienen grandes posibilidades de ser aceptados dentro del mercado objetivo seleccionado, lo cual se ve reflejado en el nivel de ventas proyectadas.

A pesar de la variedad de bebidas y licores que existen en Ecuador, estos no son aprovechados y se están perdiendo en el tiempo, por la falta de interés de las personas que se dedican a la restauración y coctelería.

En este sentido cabe mencionar que la innovación en coctelería permite satisfacer las necesidades de los clientes que buscan nuevas propuestas y a su vez fidelizarlos mediante creaciones atractivas.

## **RECOMENDACIONES**

Realizar estudios sobre bebidas y licores ancestrales del Ecuador, lo cual será de suma importancia para fomentar su aprovechamiento, ya que en la actualidad poco a poco van quedando en el desuso.

Emplear plantas, semillas, frutos y raíces para crear nuevas bebidas mediante macerados, los cuales brindan excelentes resultados que sirven para evolucionar constantemente frente a la demanda que existe con relación a la innovación en el arte de la coctelería y mixología.

Romper la barrera de lo convencional y experimentar, para generar el interés hacia las nuevas tendencias gastronómicas que muy pocas veces han sido aprovechadas por la sociedad, al pensar que hay que retribuir considerables sumas de dinero para acceder a esta variedad de propuestas gastronómicas.

## REFERENCIAS

### Digitales

Artifex. (2003). *La pirámide de Maslow*. Recuperado el 15 de marzo del 2020. Disponible en: <https://www.artifexbalear.org/maslow.htm>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2019). *Empleo, Subempleo y Desempleo*. Recuperado el 21 de febrero del 2020. Disponible en: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/trabajo/>

Portal de Servicios Ciudadanos. (2019). *Guía de trámites*. Recuperado el 17 de marzo del 2020. Disponible en: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/GuiaTramites.aspx#info>

Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales. (2020). *Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales*. Recuperado el 21 de febrero del 2020. Disponible en: <http://catalogocualificaciones.setec.gob.ec/ConsultaPerfiles/consultaPerfil.do>

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (2018). *Derechos Intelectuales*. Recuperado el 17 de marzo del 2020. Disponible en: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/derechos-intelectuales/>

Servicio de Rentas Internas. (2019). *Registro Único de Contribuyentes RUC*. Recuperado el 17 de marzo del 2019. Disponible en: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC>

Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos. (2018). *Trámite de recaudación de derechos autorales*. Recuperado el 17 de marzo del 2020. Disponible en: <http://sayce.com.ec/tramite-de-recaudacion-de-derechos-autorales/>

# ANEXOS

## Anexo 1: Proforma de licores.

**ING. ALEJANDRO PAÚL CÉSPEDES CARRILLO**  
095 888 1838

**C&C MUNDIAL**

*Distribuidora al por mayor y menor de licores y conservas nacionales e importados*

Marchena Oe 3-30 y Versalles (Frente al Mercado Sta. Clara)  
254 0083 - 252 8370



**RUC.:**  
**NOTA DE VENTA**  
001 - 001  
**AUT. SRI.:**

**TELÉFONO:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
	Campari	23,90	
	Pisco papel	19,80	
	Pisco Don cambo	18,90	
todas cremas 5,75	Kremlla triple sec	5,75	
	" " nenta	5,75	
tequilla	Rancho caliente	9\$	
	Jager	24,50	
	Sureño Blanco / oro	3,50\$	
	Gin Antagoni	9\$	
	Black. King.	6\$	
	terca fro pepe.	19,80	
	malbec. Cordha y toro	8\$	
	Bermouth.	19,80\$.	
<b>SON:</b> .....	<b>TOTAL:</b> .....		
	vodka touch →	5,25	
	tanquera →	23,90	

**FIRMA AUTORIZADA** ..... **FIRMA CLIENTE** .....

SOLO PARA USO DIDÁCTICO

Otro productos 

Anexo 2: Proforma de licores.



**LIQUOR STORES**  
Berrones López Mayra Patricia  
Dir: Villalengua 291 e Iñaquito  
Telfs.: 022 271 470 / 0983 946 158  
Quito - Ecuador

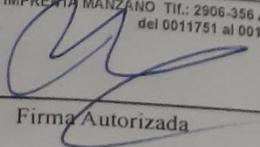
RUC. 1714893755001  
**FACTURA** 0001-001-00  
N° **0011898**  
AUT. SRI. 1125960100  
Fecha de Autorización: 18/Diciembre/2019  
"OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD"  
DOCUMENTO CATEGORIZADO: NO

Fecha: Quito 6/03/2020 Telf: 0983263110  
 Señor (s): Luis 12a  
 RUC: 0502454796  
 Dirección: Quitumba

CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
2	glacid		8
1	triple sec		7
1	rancho caliente		17
1	estancia		7.50
1	granadina		7
1	le fruto seco		1
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>37,05</b>
		IVA. 0 %	
		IVA. 12 %	<b>4,45</b>
		<b>TOTAL \$</b>	<b>41,50</b>

FORMA DE PAGO: EFECTIVO  CIBERD  ELECTRIBANCO  BILLETES DE CREDITO FISICO  OTROS

IMPRESA MANZANO Tlf.: 2906-356 ANGELICA GEOVANNA MANZANO DIAZ R.U.C. 1716395171001 Aut. 7972  
del 0011751 al 0011950  
VALIDO SU EMISION HASTA 18/Marzo/2020

  
Firma Autorizada

ORIGINAL - ADQUIRENTE COPIA AMARILLA - EMISOR, COPIA VERDE - SIN VALOR TRIBUTARIO

Recibí Conforme

Anexo 3: Proforma de Vegetales, frutas, víveres, productos lácteos y mariscos.

NOTA DE VENTA				N° 00896	
		<b>MICRO MERCADO LUPITA</b>			
		<b>CLIENTE:</b>	Stiven Iza	<b>Fecha:</b>	24/02/2020
		<b>Dirección:</b>	Quitumbe	<b>Dirección:</b>	Valle de los Chillos - Playa Chica
CANTIDAD	CONCEPTO - REFERENCIA			PRECIO UNIT.	TOTAL
<b>Vegetales y Frutas</b>					
1 Kilo	Papa chola			1,00	1,00
1 Kilo	Papa chaucha			1,00	1,00
1 Kilo	Ají amarillo			6,00	6,00
1 Kilo	Limón Sutil			1,00	1,00
1 Kilo	Limón Mayer			1,00	1,00
1 Kilo	Mora orgánica			2,00	2,00
1 caja / 500 gr	Flor seca de maiz orgánico			0,86	1,75
1 atado / 300 gr	Hierba Buena orgánica			0,60	1,80
1 atado / 300 gr	Cilantro orgánico			0,60	1,80
1 atado / 300 gr	Hierba Luisa orgánica			0,60	1,50
1 caja / 500 gr	Hoja de mora orgánica			0,76	1,50
1 Kilo	Manzana Granny Smith			1,00	1,00
1 Kilo	Naranja Americana			2,00	2,00
1 Kilo	Lima			1,00	1,00
1 Kilo	Jengibre			2,50	2,50
1 Kilo	Palmito			1,00	1,00
			<b>TOTAL</b>	22,92	27,85
<b>Productos Secos</b>					
1 Kilo	Maní			2,18	2,18
1 Kilo	Sal en grano			5,00	5,00

1 Kilo		Sal Cris Sal			0,48	0,48
1 Kilo		Azúcar Morena Valdez			0,95	0,95
1 Kilo		Azúcar Blanca Valdez			0,90	0,90
1 Litro		Achiote La Favorita			3,14	3,14
1 Litro		Aceite La Favorita			2,00	2,00
1 Kilo		Pimienta Negra en grano			6,00	6,00
1000		Agua purificada Dasani			1,40	1,40
				<b>TOTAL</b>	22,05	22,05
<b>Productos Lácteos</b>						
1 Kilo		Queso Fresco Andino			4,80	4,80
1 Kilo		Chorizo Ambateño			3,50	3,50
1 Litro		Leche Parmalat			0,80	0,80
				<b>TOTAL</b>	9,10	9,10
<b>Pescados y Mariscos</b>						
1 Kilo		Salmón			7,96	7,96
1 Kilo		Tocino Ahumado			15,30	15,30
1 Kilo		Tilapia			3,00	3,00
500 ml		Clara de huevo pasteurizada			3,50	7,00
1 Kilo		Hielo seco			3,00	3,00
1 K		Hielo			1,50	1,50
				<b>TOTAL</b>	34,26	37,76
				<b>TOTAL</b>	<b>88,33</b>	<b>96,76</b>
<b>FIRMA DEL CLIENTE:</b>				<b>Observaciones:</b>		

Anexo 4: Proforma de equipos industriales, equipos de bar y cocina.

<b>TERMALIMEX CIA. LTDA.</b>						
QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO. GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE						
<b>R.U.C.: 1790162524001</b>						
<b>SOMOS CONTRIBUYENTES</b>						
<b>RESOLUCION SRI No 345</b>		<b>07/07/2004</b>		COTIZACION		101025
<b>Cliente:</b>	IZA STIVEN			<b>FECHA:</b>	26/02/2020	
<b>Contacto:</b>						
<b>Dirección:</b>	QUITUMBE					
<b>Ciudad:</b>	QUITO					
<b>R.U.C.:</b>	0504345166	<b>Email:</b>	stiveniza@outlook.es		<b>Cod. Vendedor:</b>	V.A
		<b>Telefono:</b>	0992546322			

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	8	Vaso para coctelera HALCO 57509 fabricado en acero inoxidable de capacidad 30 oz.	57509	3.38	0.00%	27.04
2.00	8	Vaso para coctelera KING K-BOS18 fabricada de acero inoxidable de capacidad 15 onzas.	K-BOS18	2.72	0.00%	21.76
3.00	6	Medidor de licor Up Date U-JI-6 fabricado en acero inoxidable de 1 y 2 oz. de capacidad	U-JI-6	1.63	0.00%	9.78
4.00	6	Medidor de licor UPDATE U-JI-1 fabricado en acero inoxidable de 1/2 y 1 oz de capacidad.	U-JI-1	1.10	0.00%	6.60
5.00	8	Mosrtero plastico HALCO 57514; plano de 8-1/2"; con ablandador.	57514	4.10	0.00%	32.80
6.00	4	Pica hielo HALCO 57521; 1 punta de acero al carbono con mango de madera de 19.1 cms. de longitud.	57521	1.44	0.00%	5.76
7.00	6	Cuchara de bar HALCO 57501 fabricada en acero inoxidable con tallo retorcido de 27.9 cm de longitud	57501	1.29	0.00%	7.74
8.00	15	Boquilla para dispensar licores CARLISLE WPM85.	WPM8538	4.63	0.00%	69.45
9.00	8	Pala UPDATE U-BS-9 fabricada en acero inoxidable de 6oz. de capacidad.	U-BS-9	2.26	0.00%	18.08
10.00	4	Dispensador de condimentos para bar UPDATE U-CD-6 fabricado en acero inoxidable; seis compartimentos con tapa transparente.	U-CD-6	23.18	0.00%	92.72
11.00	2	Rallador cuatro lados WESTMARK 11422270; fabricado en acero inoxidable con mango plástico.	11422270	6.37	0.00%	12.74
12.00	4	Sarten UPDATE U-AFX-10 de aluminio con cubierta antiadherente de 25 cm de diametro.	U-AFX-10	23.90	0.00%	95.60
13.00	4	Batidor piano UPDATE U-PW-10; fabricado en acero inoxidable; longitud 25.4 cm.	U-PW-10	3.19	0.00%	12.76
14.00	4	Espatula TRAMONTINA; 25125/100	25125/100	1.17	0.00%	4.68
15.00	4	Pinza aislada de utilidad general HALCO 5511RD fabricada de acero inoxidable con mango aislado rojo de 22.86 cms. de longitud.	5511RD	2.58	0.00%	10.32
16.00	8	Cacerola VOLLRATH 67307 fabricada de aluminio de 6.6 lts. de capacidad.	67307	50.35	0.00%	402.80
17.00	2	Esterilla antiadherente MATFER 321003; resistente desde -40°C hasta 300°C. Dimensiones 62 x 42 cm.	321003	34.52	0.00%	69.04
18.00	6	Bandeja HALCO 48236 fabricada de acero inoxidable calibre 24 2/3 GN de 35.2 x 32.4 x 15 cms.	48236	19.80	0.00%	118.80
19.00	10	Copa Grappa BORMIOLI 1.66181 2 3/4oz	1.66181	3.07	0.00%	30.70
20.00	10	Copa para cocktail BORMIOLI 1.49820; de 12.5 CL - 4 1/4 onz de capacidad	1.49820	3.96	0.00%	39.60
21.00	4	Cuchillo camicero TRAMONTINA PREMIUM 24476/188 8" (20.5 cms)	24476/188	6.25	0.00%	25.00
22.00	4	Puntilla TRAMONTINA 24625/083; hoja de 3" (7.62 cms); mango microban blanco	24625/083	2.12	0.00%	8.48
23.00	1	Horno de convección con grill ROLLER GRILL FC110EG. De fabricación francesa. Operación eléctrica a 6/4.8 KW con turbina reversible cada 2 minutos. Temperatura de rápido aumento de 300 grados centígrados en 10 minutos. Grill con infrarrojos a 1050 grados centígrados. Termostato de horno de 0 a 300 grados centígrados. Para rejillas de 66x44 cm. Dimensiones exteriores 79.5x72x60 cm e interiores 67x44x35 cm. Especificación eléctrica 220/60/1. No incluye rejillas.	FC110EG	1.885.68	0.00%	1.885.68

Página 1 de 2

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
24.00	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004; operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una; parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable . Dimensiones 60 x69 2x36 4 cms. de alto.	HPA1004	768.96	0.00%	768.96
25.00	1	Plancha lisa tipo counter 24" ANVIL CBF0600; operación a gas 56000 BTU. Unidad fabricada en acero inoxidable con piloto para encendido automático. Dimensiones 60.3x67x39cm	CBF0600	702.00	0.00%	702.00
26.00	1	Extractor industrial de olores y humo tipo hongo GREENHECK CUBE-240HP-10 de fabricación americana; capacidad de extracción 3800 CFM.	CUBE-240HP-10	2.177.00	0.00%	2.177.00
27.00	1	Grill ANVIL FGR0600. De fabricación sudáfrica. Operación gas lp. Base lisa de 60 cm	FGR0600	1.166.40	0.00%	1.166.40
28.00	1	Freidora industrial IMPERIAL; IFS-40-E; de fabricación americana; area de fritura de 14" x 14" control termostatico; tope superior y laterales en s/s; de 14kW. Espec. Electrica 220/60/3; medidas 39 x 77 x 112cms	IFS-40-E	3.177.36	0.00%	3.177.36
29.00	2	Batidor - dispensador de crema chantilly ISI 1603; recipiente s/s de 0.5 lts. de capacidad. Incluye tres boquillas plásticas; porta - cartucho; tapa y cepillo de limpieza.	1603	103.79	0.00%	207.58
30.00	4	Coche 3 entrepanios SUNNEX 87310G	87310G	138.09	0.00%	552.36
31.00	6	Plato cuadrado SUNNEX C88017; de porcelana; 16 cm; color blanco	C88017	3.25	0.00%	19.50
32.00	6	Plato redondo SUNNEX C88001; de porcelana; diámetro 15 cm; color blanco	C88001	0.87	0.00%	5.22
33.00	10	Tazón KING METAL K-MBD05 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 5 Qt.	K-MBD05	4.20	0.00%	42.00
34.00	10	Tazón KING METAL K-MBD01 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 3/4 Qt.	K-MBD01	1.53	0.00%	15.30
35.00	10	Tazón UPDATE U-MB-1300 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 13 Qt.	U-MB-1300	7.94	0.00%	79.40
36.00	2	Molde chocolate media esfera MATFER 380249. Fabricación italiana en policarbonato. Diámetro 26 mm	380249	30.26	0.00%	60.52
37.00	2	Molde silicona SILKOMART FRAGRANCE 115. Molde con 6 forma botella de fragancias. Capacidad 570 ml. Medidas 6.3x6.3x H4.5 cm	FRAGRANCE 115	21.48	0.00%	42.96
38.00	6	Olla HALCO 5813108; fabricada en aluminio; con capacidad de 8 qt. con tapa.	5813108T	46.12	0.00%	276.72
39.00	10	Dispensador para salsas HALCO 2102 fabricado en plástico de 12 onzas; color amarillo.	2102	0.99	0.00%	9.90

**SUMAN:** 12,311.11  
**DESCUENTO:** 0.00  
**SUBTOTAL:** 12,311.11  
**I.V.A. 12% :** 1,477.33  
**TOTAL:** 13,788.44

**FORMA DE PAGO:** Efectivo; tarjeta de debito; cheque o transferencia bancaria 8% de descuento. Tarjeta de credito diferidos de 3 a 6 meses sin intereses.

**PLAZO DE ENTREGA:** Inmediato salvo previa venta

**VALIDEZ DE LA OFERTA:** 5 días a partir de la presente

**LUGAR DE ENTREGA:** Bodegas de Termalimex en la ciudad de Quito.

Atentamente;

Veronica Quieta  
 DPTO. COMERCIAL.  
 TERMALIMEX CIA. LTDA.  
 Cel: 0962796502  
 Telf. 2275912 ext 124