



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Implementación de un bar restaurante que elabore bebidas fusionadas a base de hierbas dulces y frutos cítricos en el sector de la Av. República del Salvador, ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 29 de julio 2020

DEDICATORIA

Este plan de negocio va dedicado con mucho amor a mi familia.

A mis padres ya que a pesar de todos mis errores siempre estuvieron y están a mi lado apoyándome moral y económicamente y siempre dándome ánimos para seguir adelante con este proceso que es muy importante para mi vida.

A mi hermano, él es un pilar muy fundamental en mi vida a pesar de nuestras desacuerdos siempre está orgulloso de mí y de mis logros, apoyándome moralmente y pues dándome ánimos para seguir en mi progreso como persona y como profesional y recordándome siempre que soy un ejemplo a seguir en su vida.

A mí persona principalmente dedico este logro, ya que es un peldaño más en mi vida a pesar de que me he subestimado demasiado pero con la ayuda de Dios y el apoyo de mi familia puedo lograr y cumplir todas mis metas.

Jeniffer Caicedo

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer principalmente a Dios por bendecirme todos los días con salud y vida y ganas de seguir adelante con una meta y un sueño, por darme sabiduría, paciencia y discernimiento con cada materia y no dejarme caer ante alguna materia que no entendía en su momento y también por darme perseverancia y entendimiento.

A mis padres agradezco infinitamente por estar a mi lado con su apoyo, sus ánimos y su amor incondicional y nunca faltarme en alguna decisión, por sus opiniones, comentarios y valores que me han servido demasiado para crecer como persona, gracias a ellos y a su esfuerzo he podido culminar una escalón más en mi vida.

A mi abuelita por ser mi inspiración para seguir esta carrera y por brindarme todo su conocimiento sobre sus recetas y platos que tanto me encantan por su apoyo y también por todas sus opiniones que me ayudan hacer mejor cada día.

Agradezco a mi tutor Christian Carvajal por brindarme su conocimiento para poder realizar este trabajo muy importante para terminar mi meta.

Gracias a todas las personas que me apoyan.

¡Muchas gracias!

AUTORIA

Yo Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Jeniffer Caicedo

D.M. Quito, 29 de julio del 2020

MS.c Christian Carvajal.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 29 de julio 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: El **MS.c Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba. por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de un bar restaurante que elabore bebidas fusionadas a base de hierbas dulces y frutos cítricos en el sector de la Av. República del Salvador, ciudad de Quito.”** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

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, MS.c Christian Carvajal en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba, como autora 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 una empresa dedicada a la elaboración y distribución de condimentos en polvo a base de ají criollo, ají cola de ratón y ají amarillo, en el sur de Quito.”**, 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.

MS.c Christian Carvajal

Jeniffer Caicedo

D.M. Quito, 25 de marzo del 2020

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE TABLAS	9
ÍNDICE DE GÁRAFICOS	10
RESUMEN	1
1. INSTRODUCCIÓN	1
1.1. Resumen Ejecutivo.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1. Creación de la empresa	3
2.2. Descripción de la empresa.....	3
2.3. Tamaño de la empresa.....	3
2.4. Necesidades de satisfacer	4
2.5. Localización empresarial.....	6
2.6. Filosofía empresarial.....	6
2.7. Desarrollo Organizacional.....	9
2.8. Organigrama empresarial	11
2.9 Funciones del Personal.....	11
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	16
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	16
3.2. Investigación de mercado.....	16
3.3. Formato de la encuesta.....	17
3.4. Tabulación de las encuestas	18
3.5. Entorno empresarial	28
3.5.1. Microentorno	28
3.5.2. Macroentorno.....	29
3.6. Productos y servicio	31
3.6.1. Producto Esencial	31
3.6.2. Producto real.....	32
3.6.3 Producto aumentado	32
3.7 Plan de introducción al mercado	32

3.8 Canal de distribución y puntos de venta.....	36
3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.....	36
3.10. Fijación de precios	36
3.11. Capacidad instalada.....	41
3.11.1. Implementación del negocio.....	41
3.12. Estudio arquitectónico.....	47
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	48
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	56
5.1. Objeto del Área	56
6. ANÁLISIS FINANCIERO	57
6.1 Introducción	57
6.2. Inversiones	57
6.3. Activos diferidos	58
6.4 Capital de trabajo	58
6.5. Sueldos	59
6.6. Depreciación Activos fijos	60
6.7. Amortizaciones	61
6.8. Estructura capital.....	62
6.9. Punto de Equilibrio	63
6.10. Costo de Ventas.....	64
6.11. Flujo de Caja	65
6.12. Cálculo del TIR y el VAN	66
7. REFERENCIAS	68
8. ANEXOS	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Tabulación 1	18
Tabla N° 2 Tabulación 2	19
Tabla N° 3 Tabulación 3	20
Tabla N° 4 Tabulación 4	21
Tabla N° 5 Tabulación 5	22
Tabla N° 6 Tabulación 6	23
Tabla N° 7 Tabulación 7	24
Tabla N° 8 Tabulación 8	25
Tabla N° 9 Tabulación 9	26
Tabla N° 10 Tabulación 10	27
Tabla N° 11 Tabla de proveedores	29
Tabla N° 12 Tabla de financiamiento	39
Tabla N° 13 Receta Estándar 1	41
Tabla N° 14 Receta Estándar 2	42
Tabla N° 15 Receta Estándar 3	43
Tabla N° 16 Receta Estándar 4	43
Tabla N° 17 Activos fijos	47
Tabla N° 18 Equipos Industriales	47
Tabla N° 19 Menaje	47
Tabla N° 20 Equipos de Oficina	48
Tabla N° 21 Equipos de seguridad	48
Tabla N° 22 Suministros de oficina anuales	49
Tabla N° 23 Artículos de limpieza	49
Tabla N° 24 Servicios Básicos	50
Tabla N° 25 Arriendo	50
Tabla N° 26 Inversiones	57
Tabla N° 27 Activos diferidos	58
Tabla N° 28 Capital de trabajo	58
Tabla N° 29 Detalle de inversión	59
Tabla N° 30 Sueldos	59

Tabla N° 31 Décimos	60
Tabla N° 32 Total sueldos	60
Tabla N° 33 Descripción activos fijos	60
Tabla N° 34 Amortizaciones.....	61
Tabla N° 35 Estructura de capital	61
Tabla N° 36 Punto de equilibrio, costos fijos	61
Tabla N° 37 Recta estándar.....	62
Tabla N° 38 Punto de equilibrio.....	62
Tabla N° 39 Costo de ventas.....	64
Tabla N° 40 Flujo de caja	65
Tabla N° 41 Cálculo del TIR y el VAN.....	66

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow	5
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa.....	7
Gráfico N°3 Organigrama de empresa.....	12
Gráfico N°4 Tabulación 1	18
Gráfico N°5 Tabulación 2	19
Gráfico N°6 Tabulación 3	20
Gráfico N°7 Tabulación 4.....	21
Gráfico N°8 Tabulación 5.....	22
Gráfico N°9 Tabulación 6	23
Gráfico N°10 Tabulación 7	24
Gráfico N°11 Tabulación 8.....	25
Gráfico N°12 Tabulación 9	26
Gráfico N°13 Tabulación 10	27
Gráfico N°14 Microentorno de empresa	28
Gráfico N°15 Macroentorno de empresa	30
Gráfico N°16 Tarjeta de presentación.....	36
Gráfico N°17 Valla publicitaria	38
Gráfico N°18 Punto de equilibrio	6

“Implementación de un bar restaurante que elabore bebidas fusionadas a base de hierbas dulces y frutos cítricos en el sector de la Av. República del Salvador, ciudad de Quito.”

Jeniffer Stefania Caicedo Tumipamba

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 29 de julio, 2020

1. Introducción

1.1 RESUMEN EJECUTIVO

Este plan de negocios trata sobre la aceptación y facilidad que hay a cerca de la creación de un bar restaurante que está dedicado a la elaboración de bebidas fusionadas con hierbas dulces como: hierba buena, lavanda y menta, con frutos cítricos como: limón naranja y naranjilla, estas bebidas estarán acompañadas de picadas de mariscos como camarones, pescados y conchas etc. Identificando la problemática de que no existe un bar en este sector que oferte bebidas a base de hierbas dulces también acompañadas de picadas de mariscos.

La microempresa La clandestina contara con un local ubicado en la Av. República del Salvador, contará con un administrador y personal de trabajo conformado por tres personas más, en este establecimiento se trabajará con recetas estandarizadas y contará con un ambiente relajado para que los clientes.

- **Naturaleza del proyecto**

Es un bar restaurante dedicado a ofrecer a sus clientes un ambiente relajado y principalmente bebidas fusionadas a base de hierbas dulces y frutos cítricos acompañadas de picadas de mariscos también teniendo una ambiente acogedor donde los clientes puedan reunirse con sus amigos y disfrutar de estas bebidas y picadas.

- **Marketing**

El proceso de marketing es primordial en el surgimiento de la microempresa ya que con este mismo se dará a conocer al establecimiento.

Existen varias herramientas de marketing pero de las cuales se utilizará: Las redes sociales, esta es una herramienta óptima y fácil de usar conocida por todos en la cual, se pueden promocionar el establecimiento, que productos ofrece, servicios y también promociones también se usará una página web esta herramienta digital beneficiará al establecimiento para que los clientes sepan todos nuestros menús y los precios que tienen, en esta herramienta podrán realizar reservaciones, cotizaciones y comunicarse directamente con el gerente chef y facilitar al cliente cualquier información.

- **Administración, producción o servicio**

El Establecimiento será administrado por el gerente chef que por ende es el dueño el cual contará con un ayudante que juntos van a producir y establecer recetas estándar las cuales deben ser utilizadas siempre para que haya un control de la materia prima, en el servicio se trabajará con el personal que será capacitado con el tema de atención al cliente para que exista un servicio excelente.

- **Contabilidad y Finanzas**

Este punto y proceso es indispensable para el crecimiento del establecimiento, este proceso se llevará a cabo con un buen manejo de recetas y con el control de las comandas, todo este tipo de procesos ayudarán que el establecimiento se lo pueda contralar y tener ganancias para que exista utilidad.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Este tipo de bar-restaurante es una microempresa que nace de la necesidad de brindar al cliente una diferente experiencia en bebidas fusionadas con diferentes hierbas aromáticas y varios frutos cítricos que toma el nombre de "La Clandestina", también ofrece al cliente algunas picadas de mariscos.

2.2 Descripción de la empresa

La importancia de La Clandestina, para la sociedad es la de brindar una experiencia diferente al cliente, teniendo varios platos de picadas y bebidas fusionadas, lo importante de esta microempresa es que las hierbas aromáticas también sean una opción para que intervengan en la preparación de cocteles, las picadas de mariscos serán un complemento .

La Clandestina, será una microempresa dedicada a la elaboración de cocteles y bebidas fusionadas acompañadas de picadas de mariscos, estas bebidas saldrán del resultado de la mezcla de hierbas como: lavanda, hierba buena y menta con la combinación de frutos cítricos como: limón, naranja y naranjilla con el afán de ofrecer al comensal diferentes experiencias en su paladar con estas combinaciones y maridajes de bebidas fusionadas con picadas de mariscos.

2.3 Tamaño de la empresa

La Clandestina es una microempresa, su espacio físico es cómodo y adecuado para la actividad y tendrá sus diferentes áreas establecidas, el establecimiento contará con 5 personas para el personal, las cuales se capacitarán frecuentemente para la atención al cliente. Entre el personal capacitado el dueño ocupará un cargo poli funcional en la empresa, y no tendrá un sueldo establecido.

La empresa La Clandestina contará con:

- * Gerente Chef
- * Un ayudante de cocina
- * Barman
- * Mesero

2.4 Necesidades a satisfacer

Gráfico N° 1



Gráfico N°.1. Abraham Maslow. (2020). Pirámide de Maslow. En:
<https://www.actualidadenpsicologia.com/>

a. Necesidad Fisiológica

Nuestra microempresa cumple directamente con la necesidad de alimentarse y beber, ya que ofrece varios productos que hacen maridaje.

b. Necesidad de Seguridad

La Clandestina estará adaptada con una infraestructura apta para trabajar, contando con productos de calidad para su producción y también con equipos seguros para evitar accidentes, además de trabajar bajo un manual de seguridad para garantizar la integridad del personal, ofreciendo también buenas prácticas de manufactura para evitar cualquier tipo de problema de salud, y a su vez algún tipo de problema legal con nuestros clientes.

c. Necesidad Social – Afiliación

El gerente chef de la microempresa, para lograr un buen ambiente laboral, debe realizar periódicamente eventos de integración, recordar las fechas importantes de su personal, tener empatía en las dificultades de su personal, ya que con esto se logra crear un compromiso de parte y parte, que ayudará a sacar adelante a la empresa.

d. Necesidad de Reconocimiento

La elaboración y producción de nuestros tipos de bebidas fusionadas, será realizado bajo estándares de calidad, con el fin de que el cliente, se sientan satisfechos, esto dependerá de la organización y limpieza con la que se realice.

e. Necesidad de Autorrealización

Una vez que conozcan y los clientes nuestras bebidas y picadas, se realizarán campañas promocionales, donde se recompense la fidelidad de los mismos; informándoles con volantes o creando una página de la microempresa en donde se pondrá información de las promociones y de los diferentes productos que se van a ofrecer.

2.5 Localización de la empresa

Esta microempresa, estará ubicada en la Av. República del Salvador y Portugal, en la ciudad de Quito, en los alrededores se encuentra el parque de La Carolina, varios centros comerciales como el Centro Comercial Ñaquito, Centro Comercial Naciones Unidas, Quicentro Norte, etc.

Gráfico N° 2

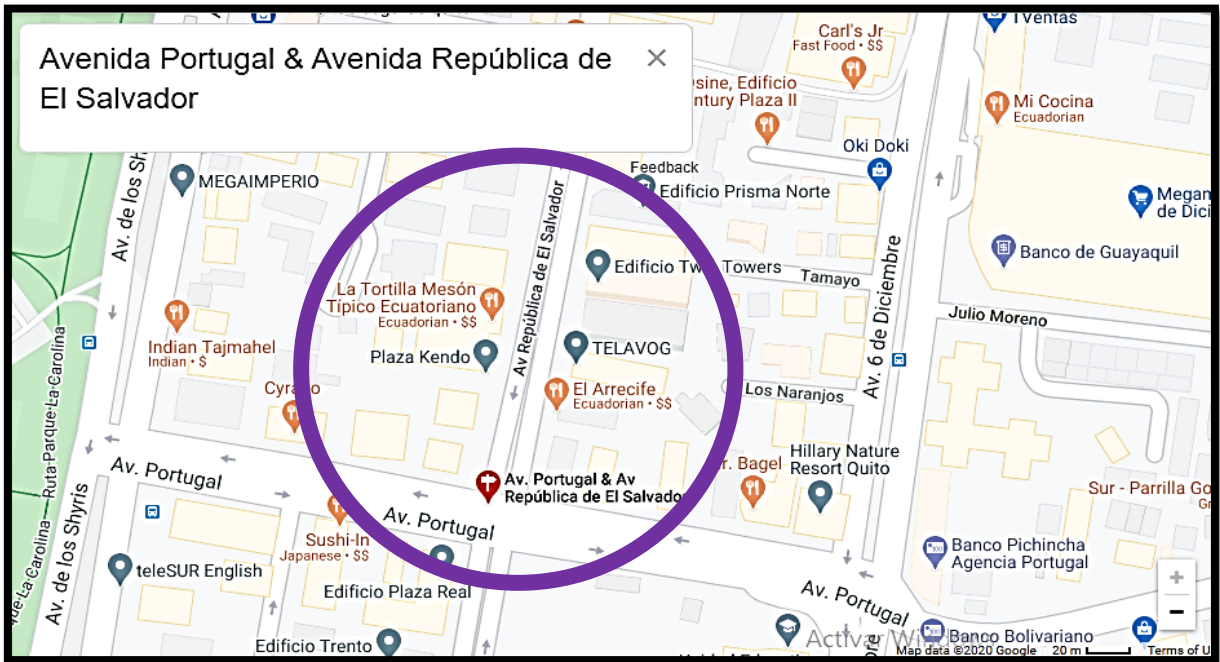


Gráfico N°.2. Google Maps. (2020). *Ubicación de la empresa.* En: <https://www.google.com/maps/>.

2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

Nuestra microempresa está hecha por y para los jóvenes y adultos que desean probar diferentes sabores tanto en bebidas y alimentos, La Clandestina está creada para brindar productos de calidad y con precios accesibles al público.

Visión

La Clandestina tiene una visión muy amplia que es ser reconocida a nivel nacional y también es la de proyectar a un futuro de 6 años a tener sucursales en diferentes sitios e la ciudad.

- **Objetivos**

- * Estar pendiente siempre de los detalles y necesidades que el cliente requiere.
- * Tener un tiempo máximo de 10 minutos para la entrega de alimentos y bebidas
- * Utilizar productos en buen estado y procedimientos necesarios.
- * Mantener el mismo ritmo de trabajo siempre para satisfacer al cliente.

- **Meta**

Que, La Clandestina bar sea situada en el mercado en un tiempo no máximo de los 4 meses y que sus bebidas y picadas cumplan con la necesidad que requiera el cliente, llegando así a tener buenas ventas.

- **Estrategias**

- * Ofrecer un servicio de calidad para así mantener la fidelidad del cliente al establecimiento.
- * Formar alianzas estratégicas con empresas que puedan servir como patrocinadoras.
- * Establecer un mercado específico, para enfocarse en ello.
- * Tener precios accesibles al público, teniendo variedad de promociones.

- **Políticas**

Puntualidad y Horarios

- * No llegar tarde a su lugar de trabajo, cada empleado tiene un límite de espera de 10 minutos, a partir de la hora señalada a llegar.
- * Se debe cumplir con el horario de entrada y salida al establecimiento.

Solo por motivos de fuerza mayor o con previo aviso al Gerente Chef se puede salir antes o llegar tarde a su lugar de trabajo.

Dentro del lugar de trabajo.

- * Estar correctamente uniformados.
- * No utilizar gorros que no sean de trabajo, aretes, pulseras, anillos.
- * Llevar su uniforme limpio, y completo según su área de trabajo.
- * No fumar.
- * No llegar con olor a alcohol y mucho menos en estado etílico.
- * No ingresar al establecimiento con personas que sean ajenas a las diversas áreas de trabajo.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionadas de acuerdo a la falta cometida, ya sea con multas, memos u otra sanción tomada por el Gerente Chef, en el momento de la falta.

Cabe recalcar que con 3 memos, sea cual sea el empleado quedará fuera de la empresa.

- **FODA**

Fortalezas

- * Calidad de los productos.
- * Tener proveedores que tengas productos de calidad.
- * Cumplir con las normas de sanitación.
- * Contar con espacios adecuados para los clientes.

Oportunidades

- * Mejoramiento de instalaciones.
- * Tener un buen personal de trabajo
- * Mantener medidas de seguridad
- * Ofrecer bebidas fusionadas e innovadoras.

Debilidades

- * No ser conocidos en el mercado.
- * Establecimientos en el sector que ya había estado antes.
- * No contar con auspiciantes de marcas reconocidas para manejar nuestro bar.
- * No tener experiencia manejando una micro empresa.

Amenazas

- * Encontrar las frutas que no estén en temporada.
- * Tener Establecimientos en el sector que tengan precios muy bajos.
- * Incremento en los impuestos.
- * Alza de precios en los productos para realizar los cocteles y picadas.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

La Clandestina bar es una microempresa que adoptará una comunicación vertical,

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- * Nivel Gerencial
- * Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- * Gerente Chef

Nivel Operacional

- * Ayudante de Cocina
- * Barman
- * Mesero

- **Formalización**

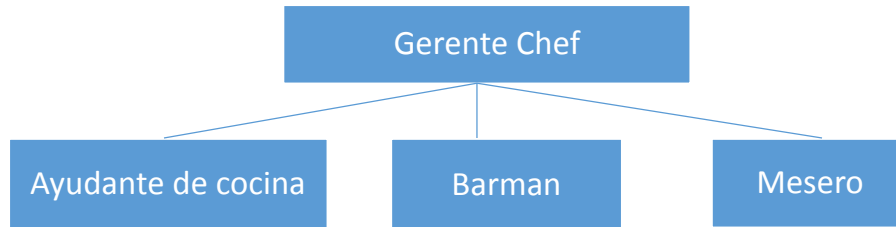
La microempresa " La Clandestina" será guiada por manuales de procedimientos, políticas y estrategias basadas en la misión creada para su identificación y entre otras cosas en materia de impuestos, cotizaciones a la seguridad social y la legislación laboral.

- **Integración**

Integrar los intereses individuales y colectivos a las metas de la microempresa se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición y ventas, este sistema permitirá tener un control de todas las áreas, tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en el cual participe toda la microempresa.

2.8 Organigrama empresarial

Gráfico N° 3



Jeniffer Caicedo. (2020). *Organigrama de empresa*. Quito.

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	La Clandestina bar
Unidad administrativa	Área de caja y área de producción.
Misión del puesto	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y realizar la compra de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de la realización de los diferentes procedimientos al elaborar los alimentos.
Remuneración	\$ 750

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de vanguardia. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo.

Méritos Aspectos a considerar. (2020). Jeniffer Caciado

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina

Empresa	La Clandestina bar
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Preparar los alimentos. Realizar todo aquello que sirva de ayuda al cocinero en la elaboración y preparación de los condimentos en polvo y ayuda en la limpieza.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar al chef en el procedimientos de preparación de alimentos.
Remuneración	\$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de ayudante de cocina.	Pre elaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, tener habilidad de trabajar bajo presión.

Méritos Aspectos a considerar. (2020). Jeniffer Caciado

PUESTO DE BARMAN

Detalles generales para el puesto de barman

Empresa	La Clandestina bar
Unidad administrativa	Área de barra.
Misión del puesto	Brindar al cliente bebidas alcohólicas y no alcohólicas de excelencia.
Denominación del puesto	Barman
Rol del puesto	Preparación de productos que satisfagan al cliente.
Remuneración:	\$ 550.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología en Gastronomía y Carrera de mixología.	2 año mínimo en el puesto de barman.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Preparar todo tipo de bebidas. Tener cursos de mixología.	CONDUCTUALES: Un barman debe ser responsable, creativo y gustarle el trabajo bien hecho, que le tenga organización y la limpieza también d ser amable, educado y ofrecer un buen servicio al cliente. Además, debe ser consciente de que puede trabajar en horarios que no son habituales.

Méritos Aspectos a considerar. (2020). Jeniffer Caicedo

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero

Empresa	La Clandestina bar
Unidad administrativa	Área de la sala.
Misión del puesto	Tomar los pedidos de comida y bebida de los clientes.
Denominación del puesto	Mesero
Rol del puesto	Asegurarse de que todos los pedidos sean correctos y se presenten en cada mesa a tiempo
Remuneración	\$ 400

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de bachiller y estudios de atención al cliente.	1 año mínimo en el puesto de barman.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Capacidad de utilizar una plataforma de software de punto de venta para restaurantes como ventaja	CONDUCTUALES: Trabajar en estrecha colaboración con la dirección del restaurante para abordar inmediatamente todas las preocupaciones de los clientes y brindarles una experiencia gastronómica placentera. Tiene que ser amable, cordial y atento.

Méritos Aspectos a considerar. (2020). Jeniffer Caciado

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

La microempresa "La Clandestina Bar-restaurante" tiene como objetivo primordial de marketing que las bebidas y picadas ofrecidas en el establecimientos tengan una buena acogida con los clientes y que estén satisfechos, que el establecimiento sea reconocido y tenga un incremento en sus ventas.

3.2 Investigación de mercado

A continuación se explica la metodología y los instrumentos utilizados en la investigación de mercado.

- **Por el propósito:**

La investigación aplicada al mercado es de saber si existe otro lugar en el sector en el cual oferten cocteles o bebidas que tengan las mismas características que las que ofrece el Bar-restaurante "La Clandestina".

- **Por el Lugar:**

Investigación de campo, en el cual ocurren varios sucesos que para realizar este proyecto se realizó una hoja de observación, las respectivas encuestas para ver el grado de aceptación del Bar "La Clandestina" y de las bebidas y picadas ofrecidas en él, llevando a cabo conocer el entorno del el sector de la Avenida República del Salvador y Portugal.

Encuesta

Esta encuesta está dirigida a personas mayores de edad sin excepción, tanto hombres como mujeres.

3.3 Formato de Encuesta

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: _____

Género: Femenino Masculino

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. Si b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. No
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. Si b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. Si b. No
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. Limón b. Naranja c. Naranja
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. Si b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. Camarones b. Pescado c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. Salchipapas b. Hamburguesas c. Nachos con queso
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. Si b. No
10. ¿Le gustaría que establecimiento tenga sillas o alfombras?
a. Si b. No

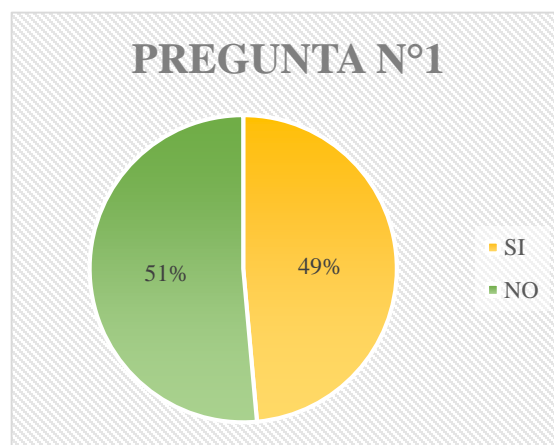
3.4 Tabulación

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?

Tabulación N° 1

Tabla N° 1

PREGUNTA N°1		
SI	17	48.60%
NO	18	51.40%
TOTAL	35	100%



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas que conocen un bar que ofrezcan bebidas a base de frutos cítricos. Quito

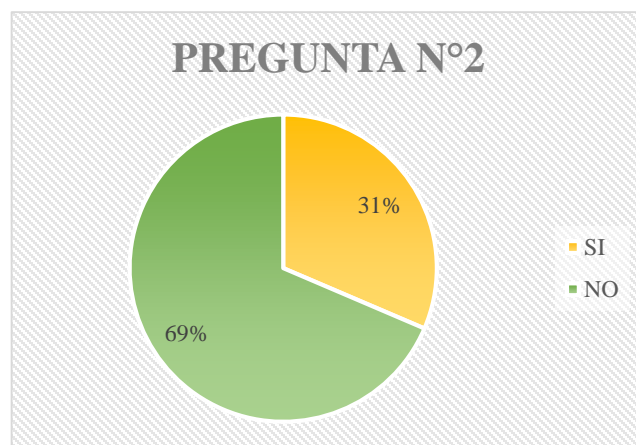
Análisis: Del 100% de los encuestados el 51.40% no conocen un bar en el cual ofrezcan bebidas a base de frutos cítricos, mientras que el 48.6% si conocen establecimientos que tengan este tipo de bebidas, resultados influyen mucho en la elaboración de esta microempresa ya que podemos observar que la mayoría de personas no conocen un bar-restaurante con esta temática y eso es un beneficio para la microempresa.

2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?

Tabulación N°2

PREGUNTA N°2		
SI	11	31.40%
NO	24	68.60%
TOTAL	35	100

Tabla N° 2



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas que conocen un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas. Quito

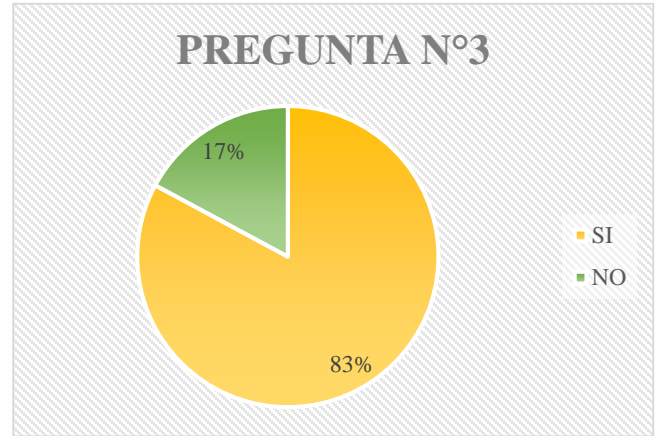
Análisis: Del 100% de los encuestados el 68.60% no conocen un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas, mientras el 31.40% si conocen bares que ofrezcan estas bebidas.

3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?

Tabulación N°3

Tabla N° 3

PREGUNTA N°3		
SI	29	82.90%
NO	6	17.10%
TOTAL	35	100%



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas que conocen la planta llamada lavanda. Quito

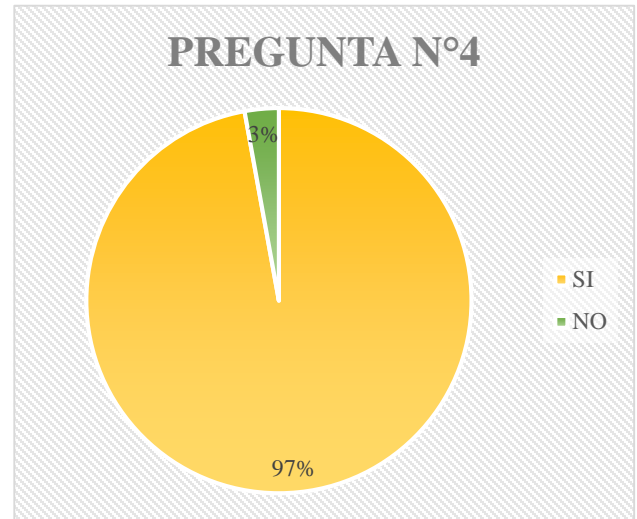
Análisis: Del 10% de encuestados el 82.90% si conocen la planta llamada lavanda, mientras el 17.10% no conocen dicha planta y como se observa no son muchas personas que no la conocen.

4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?

Tabulación N°4

Tabla N° 4

PREGUNTA N°4		
SI	34	97.10%
NO	1	2.90%
TOTAL	35	100%



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas que les gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón. Quito

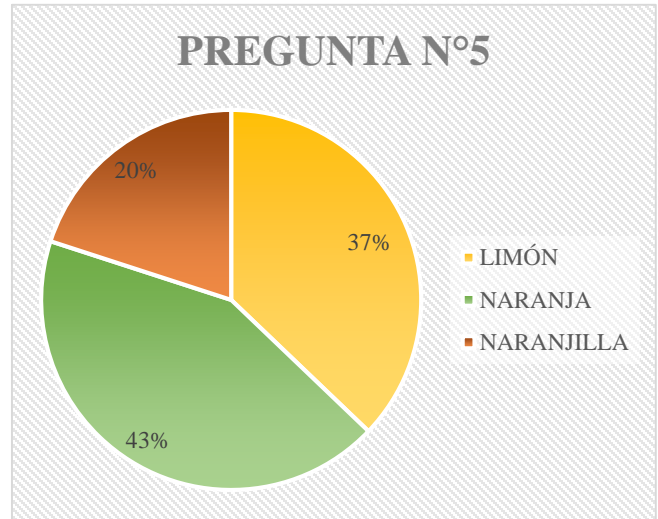
Análisis: Del 100% de encuestados el 97.10% si le gustaría probar la combinación de lavanda y limón, mientras el 2.90% no le gustaría probar esta combinación.

5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?

Tabulación N°5

PREGUNTA N°5		
LIMÓN	13	37.10%
NARANJA	15	42.90%
NARANJILLA	7	20.00%
TOTAL	35	100%

Tabla N° 5



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas para saber que fruto cítrico prefieren que sea más utilizado en el bar. Quito

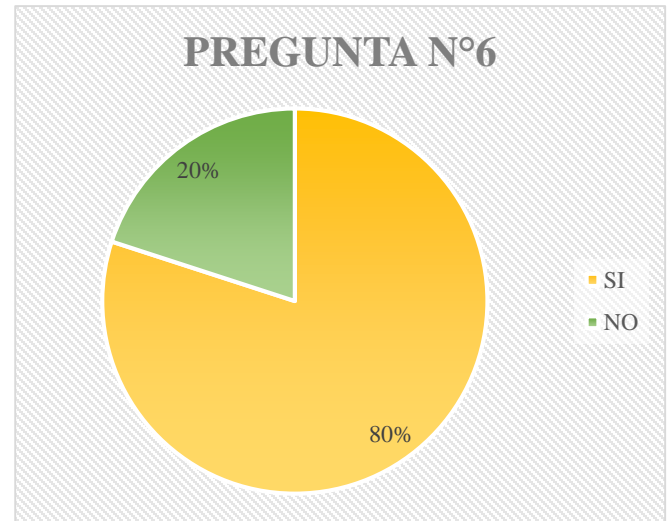
Análisis: Del 100% de los encuestados el 42.90% prefiere la naranja, el 37.10% prefiere el limón y por último el 20.00 % prefiere la naranjilla.

6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?

Tabulación N°6

PREGUNTA N°6		
SI	28	80.00%
NO	7	20.00%
TOTAL	35	100%

Tabla N° 6



Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabulación de las personas que han consumido o no picadas de mariscos. Quito*

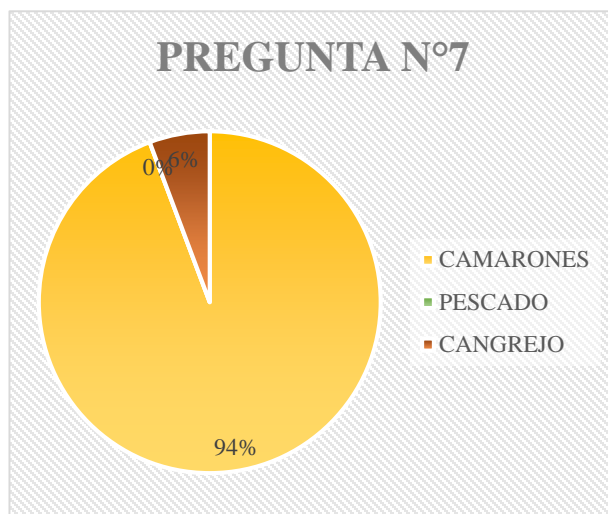
Análisis: Del 100% de encuestados el 80 % si ha consumido picadas de mariscos, mientras el 20% no lo ha hecho.

7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?

Tabulación N° 7

PREGUNTA N°7		
CAMARONES	33	94.3%
PESCADO	0	0.00%
CANGREJO	2	5.70%
TOTAL	35	100%

Tabla 7



Jeniffer Caicedo. (2020). Tabulación de las personas para saber que mariscos prefieren que sean más utilizados en el bar. Quito

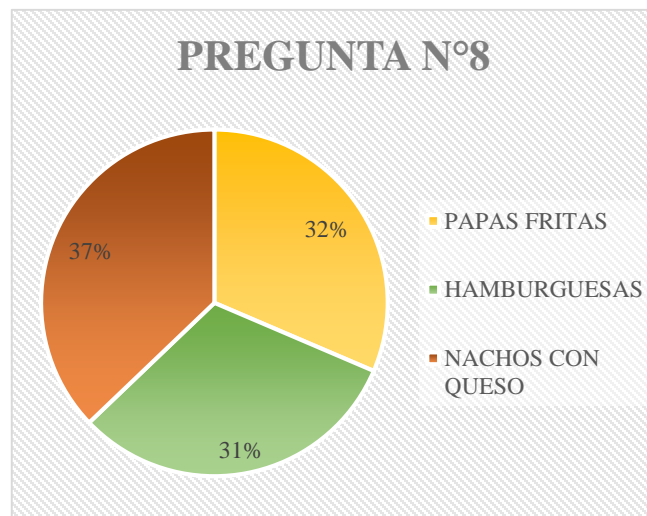
Análisis: Del 100% de encuestados el 94.30% prefiere que sea más utilizados el camarón, el 5.70% prefiere que sean más utilizadas el cangrejo y pues las personas no prefieren que el pescado sea utilizados en el bar.

8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?

Tabulación N°8

Tabla 8

PREGUNTA N°8		
PAPAS FRITAS	11	31.40%
HAMBURGUESAS	11	31.40%
NACHOS CON QUESO	13	37.10%
TOTAL	35	100%



Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabulación de las personas para saber que otros tipos de picadas les gustaría que se ofrezcan en el bar. Quito*

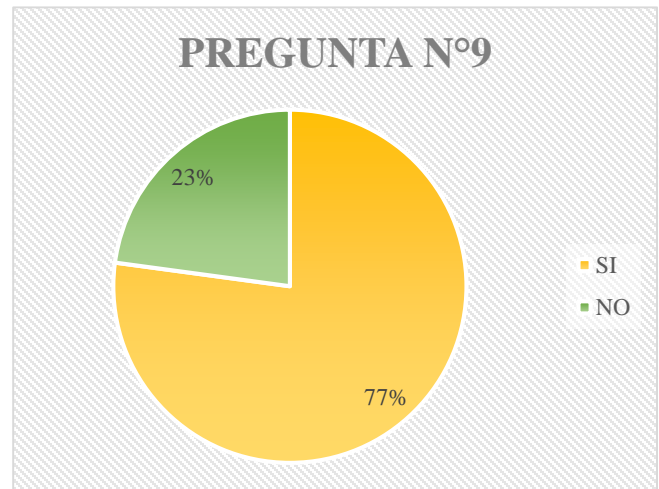
Análisis: Del 100% de encuestados 37.10% prefiere que se ofrezca nachos con queso el 31.40% les gustaría las hamburguesas y el otro 31.40% prefieren las papas fritas.

9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?

Tabulación N° 9

Tabla 9

PREGUNTA N°9		
SI	27	77.10%
NO	8	22.90%
TOTAL	35	100%



Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabulación de las personas para saber si las bebidas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación. Quito*

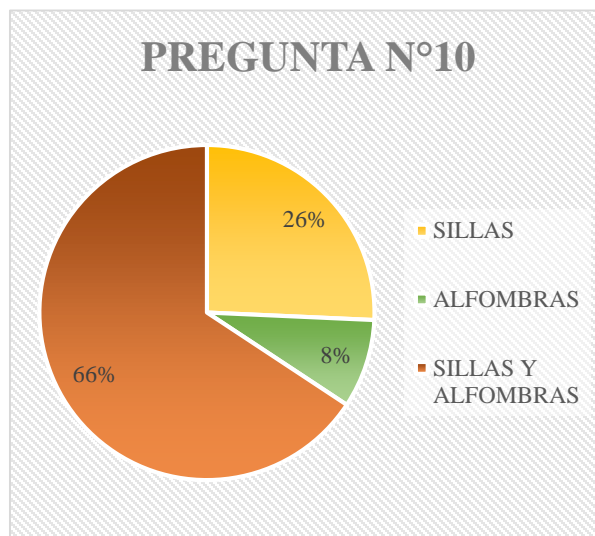
Análisis: Del 100% de encuestados piensan el 77.10% que esta mezcla hacen una buena combinación, mientras el 22.90% piensan que no hacen buena combinación.

10. ¿Le gustaría que establecimiento tenga sillas o alfombras a los dos?

Tabulación N° 10

PREGUNTA N°10		
SILLAS	9	25.70%
ALFOMBRAS	3	8.60%
SILLAS Y ALFOMBRAS	23	65.70%
TOTAL	35	100%

Tabla 10



Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabulación de las personas que les gustaría que tenga el establecimiento sillas o alfombras o las dos. . Quito*

Análisis: Del 100% de encuestados el 65.70% prefieren sillas y alfombras, el 25.70% prefiere solo sillas y el 8.60% prefiere solo alfombras.

Análisis General:

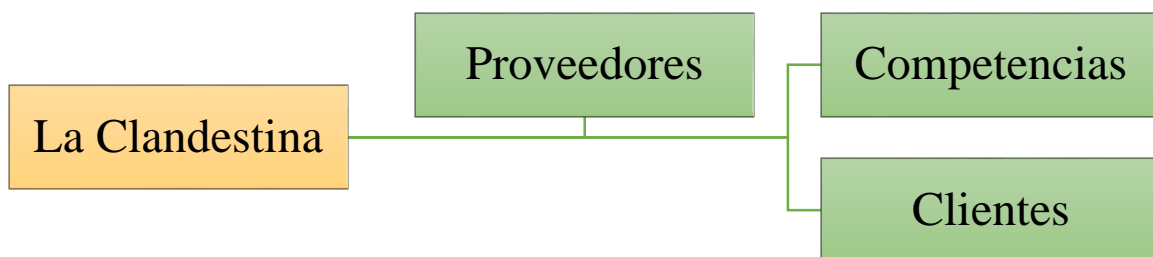
Gracias a los resultados obtenidos, se puede determinar que la microempresa La Clandestina tendrá aceptación por las personas que gustan de los mariscos y también de frutos cítricos, por lo que se puede determinar que las personas tienen un grado de aceptación positiva para el bar con bebidas fusionadas con frutos cítricos y picadas de mariscos, para el establecimiento prefieren sillas y alfombras ya que el público que asistirá a este establecimiento es mayor de 18 años.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

Para La Clandestina Bar es todo lo que está alrededor de la empresa del cual podemos tomar decisiones.

Gráfica N° 14



Gráfica N° 14 Jeniffer Caicedo. (2020) Microentorno de empresa. Quito

- **Competencias**

Como competencias directas del Bar-restaurant La Clandestina tenemos varios como: La Calendaría, Vértigo Rooftop, Buskers, Mongos, entre otros. Son competencias directas ya que ofrecen bebidas alcohólicas y no alcohólicas pero no tienen las mismas picadas que ofrece el bar restaurante La Clandestina.

- **Proveedores**

TABLA N° 11

PROVEEDORES	
PILSENER	Cervezas
CLUB	Cervezas
FRESHFISH	Variedad de Mariscos
CORONA	Cervezas
AMBASSADOR	Licores

Tabla 11. Proveedores. (2020). Jeniffer Caicedo

- **Clientes**

El Bar la Clandestina está dirigido a clientes adultos de aproximadamente 18 años en adelante que gocen de un ambiente relajado, de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en combinación de picadas de mariscos y buena música.

3.5.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento de la microempresa La Clandestina los cuales deben ser tomados en cuenta para obtener una solidez empresarial.

Gráfica N° 15

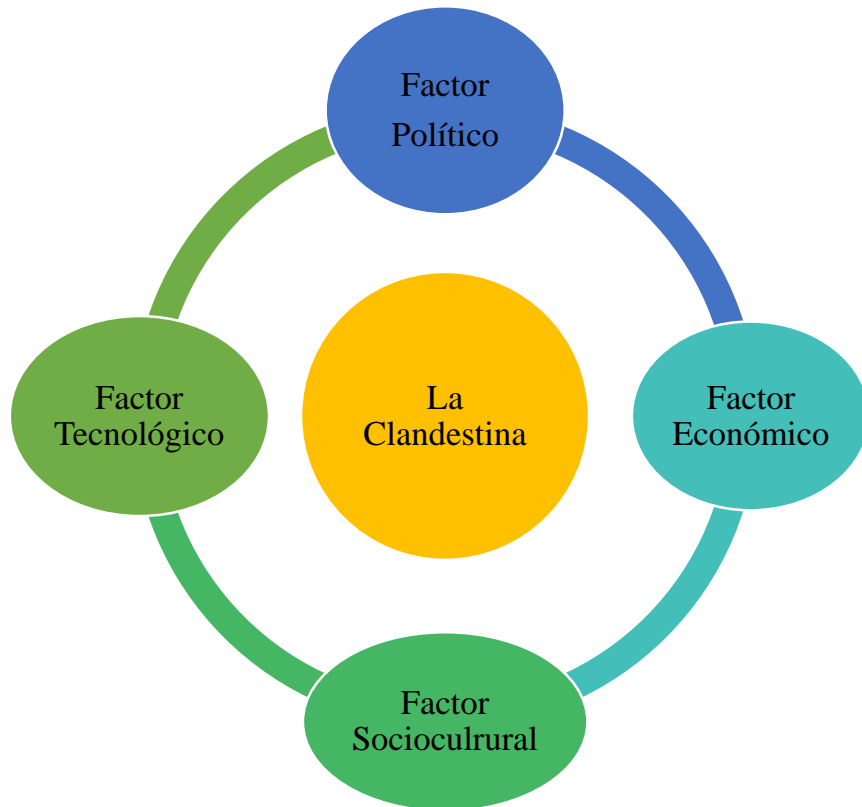


Gráfico N°. 15. Jeniffer Caicedo (2020). *Macroentorno de empresa*. Quito

- **Factor Político**

Este factor se refiere a que el establecimiento tiene que registrarse a la parte legal que tiene el país. La microempresa La Clandestina manejará la formalidad para el negocio y se desempeñará legalmente de acuerdo a las normas de funcionamiento establecidas por la Constitución de la República del Ecuador.

- **Factor Económico**

La Clandestina Bar dependerá de la tasa de interés y la inflación actual de la economía del Ecuador para la fijación de precios. Se podría definir que para este tipo de emprendimiento la economía del país se mantiene estable.

- **Factor Sociocultural**

Este factor es muy importante ya que La Clandestina va a ser un establecimiento donde clientes van a tener un momento para socializar con amigos o simplemente con parejas, tiene la idea de ser un establecimiento de distracción.

- **Factor Tecnológico**

La Clandestina se verá beneficiado porque con el continuo avance de la tecnología y la creación diaria de aplicaciones para el mundo hará uso de las mismas para crear facilidades entre la empresa y el cliente así se da a conocer promociones de una manera más rápida.

3.6 PRODUCTO Y SERVICIO

Somos una microempresa en la cual se ofrece bebidas fusionadas con frutos cítricos e infusiones de hierbas aromáticas; con un fin de lucro, el cual es tener ganancias a largo plazo.

Nuestro objetivo es ofrecer al cliente un ambiente de relajación y también bebidas y picadas de calidad, las cuales supere las expectativas de los consumidores y así lograr el aumento de los ingresos de la microempresa, con todo esto también tener una buena relación con proveedores teniendo beneficios tanto para el cliente como para la empresa.

3.6.1 Producto Esencial

El producto esencial son las bebidas a base de frutos cítricos e infusiones de hierbas aromáticas y también las picadas de mariscos.

La importancia de La Clandestina es ofrecer y satisfacer las necesidades de un público exigente como por ejemplo: distracción, socializar, probar cosas nuevas tanto como en bebida y comida.

3.6.2 Producto real

Como producto real se ofrece una limonada de lavanda, naranjillazo como comúnmente se le conoce en Quito, picada de camarón con papas fritas, y conchas asadas.

- * Limonada de lavanda: es una limonada diferente que al paladar del cliente será muy exquisita y algo nuevo que probará el consumidor.
- * Naranjillazo: bebida tradicional de Quito la cual se mezcla con agua ardiente.
- * Picada de camarón con papas fritas: esta picada tiene camarones apanados y papas fritas acompañadas de diferentes salsas.
- * Conchas asadas: este tipo de picada es muy especial ya que combina muy bien con una cerveza fría.

3.6.3 Producto aumentado

La microempresa ofrece un servicio a domicilio el cual el cliente deberá pedir por medio de una aplicación y así dentro de un determinado tiempo se hará entrega de lo pedido.

El Bar La Clandestina tendrá un código en la mesa para que el cliente lo escanee y sepa cuál es el menú de bar-restaurant.

3.7 Plan de instrucción al mercado

- **Distintivos y Uniformes**

Área de cocina:

El personal de cocina tanto como el gerente chef y el ayudante de cocina contarán con lo siguiente:

- * Chaqueta color blanca, con distintivo de la empresa en la parte superior derecha
- * Pico de color negro
- * Pantalón negro
- * Mandil negro
- * Champiñón blanco con logo de la empresa

Además, todos los miembros de esta área deberán usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

Barman:

- * Pantalón de tela color negro
- * Camisa color blanco
- * Corbatín color negro
- * Chaleco color negro
- * Mandil negro

- **Materiales de identificación.**

Logo de la empresa

Tarjeta de presentación

Gráfica N° 16



Gráfica N° 16. Jeniffer Caicedo.(2020). Tarjeta de presentación. Quito.

Además, contaremos con cartas de presentación para nuestros clientes y diversos establecimientos, en los cuales haremos llegar información, promociones, y diversos asuntos que tendrá La Clandestina.

- **Publicidad**

La publicidad que se utilizará en el establecimiento es de volantes en hojas en A3 y A4 y tarjetas personales que su valor es de \$250 dólares, pagina web y redes sociales y también una aplicación para entregas a domicilio.

Gráfico N° 17



Gráfica N° 17. Jeniffer Caicedo. (2020). Logo. Quito.



Bar La Clandestina

Bar de bebidas fusionadas a base de frutos cítricos y hierbas dulces.

Av. República del Salvador y Portugal.

0982822920-3201776



3.8 Canal de Distribución y puntos de ventas

El punto de venta directo será un local físico, el cual estará ubicado en la Av. República del Salvador.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio

Los Elementos fundamentales de riesgo constituye la presencia de varios establecimientos que ofrezcan bebidas alcohólicas como o alcohólicas, puesto que son una competencia de directa para el Bar-restaurant La Clandestina porque tiene las mismas características.


Como oportunidad de la empresa son los cambios de bebidas tradicionales a bebidas fusionadas y picadas diferentes como la de mariscos.

3.10 Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

- Limonada de Lavanda


Tabla N° 13

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Limonada de Lavanda			Codigo : 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4 de junio del 2020			Chef: Jeniffer Caicedo
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Agua	ml	1.40	850	1.19
Lavanda	g	7.00	24	0.17
Azúcar	g	1.00	150	0.15
Limón	g	1.00	48	0.05
				0.00
				0.00
				0.00
			Total Bruto	1.56
			10 % Imprevisto	0.19
			Costo Neto	1.74
FOTO			Gasto de fabr.	0.26
			Factor Costo	0.58
			M.O. 45%	0.78
			G. Adm. 12%	0.21
			45 % Utilidad	0.78
			sub total	4.36
			12 % I.V.A.	0.52
			10 % Servicio	0.44
			Total	5.32

Jeniffer Caicedo. (2020). *Receta de costos Limonada de lavanda*. Quito

- Naranjillazo


Tabla N° 14

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Naranjillazo			Codigo : 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4 de julio del 2020			Chef: Jeniffer Caicedo
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Agua	g	0.00	800	0.00
Pulpa de naranjilla	g	1.23	150	0.18
Panela	g	0.50	225	0.11
Canela	g	0.30	25	0.01
Aguaardiente	ml	22.00	10	0.22
FOTO			Total Bruto	0.52
			10 % Imprevisto	0.05
			Costo Neto	0.58
			Gasto de fabr.	0.09
			Factor Costo	0.19
			M.O. 45%	0.26
			G. Adm. 12%	0.07
			45 % Utilidad	0.26
			sub total	1.44
			12 % I.V.A.	0.17
		10 % Servicio	0.14	
		Total	1.76	

Jeniffer Caicedo. (2020). Receta de costos del Naranjillazo. Quito

- Picada de Camarón con papas fritas


Tabla N° 15

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Piaca de camarón con papas fritas			Codigo : 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4 de julio del 2020			Chef: Jeniffer Caicedo
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	g	3.20	126	0.40
Camarones	g	2.50	250	0.63
Aceite	ml	1.50	100	0.15
Papas	lbs	0.25	300	0.08
Apanadura	g	1.20	150	0.18
Harina	g	1.00	150	0.15
salsa				
			Total Bruto	1.58
			10 % Imprevisto	0.16
			Costo Neto	1.74
			Gasto de fabr.	0.26
			Factor Costo 33,33%	0.58
			M.O. 45%	0.78
			G. Adm. 12%	0.21
			45 % Utilidad	0.78
			sub total	4.36
			12 % I.V.A.	0.52
			10 % Servicio	0.44
			Total	5.32
FOTO				

Jeniffer Caicedo. (2020). *Receta de costos de Picada de camarones con papas fritas*. Quito

- Conchas asadas

Tabla N° 16

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Conchas Asadas			Codigo : 004
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4 de julio del 2020			Chef: Jeniffer caicedo
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Conchas	g	16.00	100	1.60
Cebolla perla	g	1.00	250	0.25
Perejl	g	0.20	30	0.01
Pimiento	g	1.00	50	0.05
Mostaza	g	2.50	45	0.11
Limón	ml	1.00	20	0.02
Ajo	g	0.25	45	0.01
Tomate	g	1.00	450	0.45
Sl pimineta				
			Total Bruto	2.50
			10 % Imprevisto	0.25
			Costo Neto	2.75
FOTO			Gasto de fabr.	0.41
			Factor Costo 33,33%	0.92
			M.O. 45%	1.24
			G. Adm. 12%	0.33
			45 % Utilidad	1.24
			sub total	6.88
			12 % I.V.A.	0.83
			10 % Servicio	0.69
			Total	8.40

Jeniffer Caicedo. (2020). *Receta de costos Conchas Asadas. Quito*

3.11 Capacidad Instalada

3.11.1 Implementación del negocio

Tabla N° 17

Lista de activos fijos			
Muebles y enseres			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mesas y sillas	4	80	320
Barras para Bar	1	12.35	12.35
Caja registradora	1	468	468
VALOR TOTAL		560.35	800.35

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de muebles y enseres. Quito*

Tabla N° 18

Equipos industriales			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mesas de trabajo	1	320	320
Refrigerador	1	950	950
Congelador	1	390	390
Cocina con freidora	1	289	289
Balanza digital	1	49	49
Licuadaora	2	99	188
Pelador de papas	1	595	595
Cortador de papas	2	12.75	25.50
VALOR TOTAL		3.967	4,078.75

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de equipos industriales. Quito*

Tabla N° 19

Menaje			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Medidor para cócteles	1	4	4
Cuchara de bar	2	19.99	39.98
Abrebotellas	2	7	14
Hielera	2	9	18
Coctelera	2	35	70
Colador	2	6.29	12.58
Muddler	2	19.79	39.58
Exprimidor de Cítricos	1	54.99	54.99
Bolws	10	5	50
Vasos	50	0.65	32,50
Cucharas docena	7	19.79	138.53
Platos	42	3.75	157.5
Copas	25	1.28	32
Tabla para cortar	4	11.17	44.68
Cuchillo cebollero	2	14.28	28.56
Cuchillo fileteador	1	13.10	13.10
Ollas	1	79	79
Tenedores docenas	7	19.79	138.53
Cernidores	1	3.21	3.21
Cuchillos de mesa	3	38.95	116.85
Cucharones	2	1.25	2.50
Sacacorcho	1	1.99	1.99
vasos cervceros	40	5	200
Shots	3	9.55	28.65
Espátulas	2	6	12
VALOR TOTAL		389.82	1332.73

Jeniffer Caicedo. (2020). Tabla de menaje. Quito

Tabla N° 20

Equipos de oficina			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadora	1	399	399
Teléfono	1	41	41
Impresora	1	79.99	79.99
VALOR TOTAL		519.99	519.99

Jeniffer Caicedo.(2020). *Tabla de equipos de oficina. Quito*

Tabla N° 21

Equipos de seguridad			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Extintor	2	41,5	83
Luces de emergencia	1	15	15
Señalética	13	3,5	45,5
Tanques de gas	2	44,99	89,98
Centralina de gas	1	220	220
Campana	1	370	370
Botiquín	1	24	24
VALOR TOTAL		718,99	847,48

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de equipos de seguridad Quito*

Tabla N° 22

Suministros de oficina anuales			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Resma papel	8	25	200
Esferos	200	58,98	58,98
Carpetas	20	13,14	13,14
Cuadernos	6	1,23	7,38
Grapadoras	2	6,40	6,40
Perforadoras	2	4,96	4,96
Resaltador	24	8	8
Grapas	50	0,80	40
Cinta scoch	6	5,5	33
Marcadores	12	1,9	22,8
Archivadores	10	3,60	36
Clips	25	0,60	15
Porta documentos	50	0,25	12,25
Correctores	5	2	10
Cartucheras	3	2.13	6.39
Separadores de hojas	10	1,10	11
Tachuelas	5	0.60	3
Masquin	5	1.20	6
Cinta de embalaje	3	1.90	5,70
VALOR TOTAL		139,29	500

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de suministros de oficina Quito*

Tabla N° 23

Artículos de limpieza.			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Escoba	6	1	6
Trapeador	6	6,35	38,1
Balde	3	1,75	5,25
Recogedor	6	1	6
Basureros	2	53	106
Desengrasantes	12	18,5	222
Cloro	12	4,48	53,76
Papel toalla	24	3,50	84
Viledas	24	1	24
Guantes	12	2	24
Lava vajilla	12	12.35	148,20
Lustres	12	1	12
VALOR TOTAL		105,93	729,31

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de artículos de limpieza. Quito*

Tabla N° 24

Servicios Básicos			
Detalle	Mensual	Semestral	Anual
Agua	50	300	600
Luz	60	360	720
Teléfono	25	150	300
Internet	30	180	360
VALOR TOTAL	155	990	1980

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de servicios básicos. Quito*

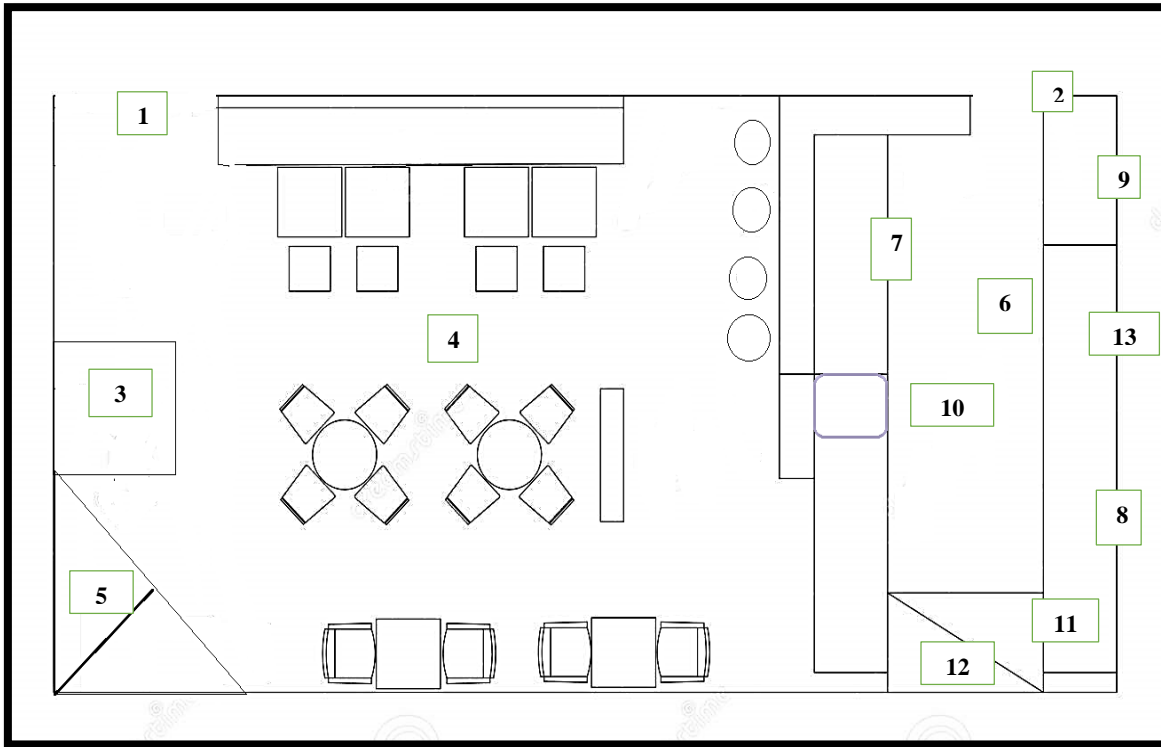
Tabla N° 25

ARRIENDO		
Mensual	Semestral	Anual
500	3.000	6.000

Jeniffer Caicedo. (2020). *Tabla de arriendo. Quito*

3.12 Estudio Arquitectónico

- Estructura interna del Establecimiento



Jeniffer Caicedo. (2020). *Diseño y distribución del establecimiento. Quito*

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. Entrada principal | 9. Bodega |
| 2. Salida de emergencia | 10. Caja |
| 3. Área de fumadores | 11. Área fría |
| 4. Salón | 12. Vestidores para personal |
| 5. Baños hombres y mujeres | 13. Área de la basura |
| 6. Cocina | |
| 7. Barra de bebidas | |
| 8. Centralinas de gas | |

4. Proceso derecho empresarial

Objetivo del área

Realizar trámites legales, que sean necesarios para el correcto funcionamiento del establecimiento.

- **Marco legal de la empresa**

La Clandestina es un establecimiento compuesto por un solo representante legal, el cual debe cumplir con los siguientes permisos y trámites legales para el correcto funcionamiento del establecimiento.

- **Obtención de la Patente Municipal**

Para personas naturales

- ❖ Copia del RUC
- ❖ Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- ❖ Formulario de inscripción en el RAET (Anexo N°8) (PAM, 2020, <https://pam.quito.gob.ec/>)
- ❖ Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- ❖ Copia de una planilla de Servicios Básicos

(Distrito Metropolitano de Quito, 2020, <https://www.quito.gob.ec/>)

- **Obtención del RUC**

- a) Documento de identificación, original y copia.
- b) Documento migratorio, original y copia.
- c) Certificado de votación, original.
- d) Código único electrónico nacional, registrado en la factura de servicio eléctrico.
- e) Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono, original.
- f) Factura o estados de cuenta de otros servicios, copia simple.
- g) Cualquier documento emitido por una entidad pública, copia.
- h) Contrato o factura de arriendo, contrato de comodato, copia simple.

- i) Certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros, original.
 - j) Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito, copia simple.
 - k) Patente Municipal, Permiso de Bomberos, copia simple.
1. Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio, original.
 2. Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad, copia simple.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

- i. La vigencia del requisito será de cualquiera de los doce (12) meses anteriores a la fecha de inscripción o actualización del RUC, partiendo de la fecha de emisión.
- ii. Las certificaciones no tienen fecha límite de vigencia.
- iii. Cuando el documento de ubicación no contenga la dirección completa, el contribuyente o autorizado deberá informar y/o completar y firmar esta información en la respectiva copia.
- iv. Cuando el documento sea emitido de manera anual, servirá el del año en curso o del inmediatamente anterior.
- v. Todos los documentos de ubicación entregados deben estar en buenas condiciones: no en el papel térmico, papel químico, sin tachones o enmendaduras.
- vi. El documento de ubicación deberá contener al menos un dato completo e invariable de la dirección. Este dato deberá corresponder a cualquiera de los siguientes casilleros: calle, intersección, barrio, sector, recinto, ciudadela, edificio. El resto de información debe ser completada de acuerdo a la información que proporcione el contribuyente, siendo obligatorio escribir con letra clara y legible la dirección completa en el mismo documento de ubicación, junto con la firma de aceptación del contribuyente o autorizado según sea el caso.

- vii. Para actualización del RUC se debe presentar únicamente el documento que sustente el cambio que va a realizar, de acuerdo a los documentos admitidos según la tabla de requisitos específicos. Si el RUC no ha sido actualizado hasta el 01-01-2004, el contribuyente deberá presentar los requisitos correspondientes a una inscripción.
- viii. En el caso de personas naturales se deberá presentar cualquiera de los documentos de ubicación descritos que sustenten la dirección tanto del domicilio como el del lugar donde desarrolla la actividad económica.
- ix. En casos de intermitencia o indisponibilidad del sistema, se solicitará como contingencia la copia de la cédula y/o del certificado de votación del ciudadano y/o contribuyente.
- x. En los requisitos en los cuales se requiere copia del documento, esta copia puede ser a color o blanco y negro, siempre y cuando se encuentre legible.
- xi. En los requisitos en los cuales se requiere original del documento, en caso de no contar con el original deberá presentar una copia certificada o notariada según corresponda a la naturaleza del documento. (SRI, 2020, <https://www.sri.gob.ec/>)

- **Aspectos legales, laborales, tributarios, mercantiles**

- **LUAE. Licencia única de actividades económicas.**

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, al desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito. Este permiso se otorga mediante dos procesos: Emisión y Renovación. (GADDMQ, 2020))

1) Emisión (Actividades económicas nuevas que se desarrollan en un establecimiento o LUAE son otorgadas que no cumplieron con las renovaciones consecutivas.)

En función de las características de la actividad económica y ubicación del establecimiento, la LUAE se puede otorgar mediante los siguientes procedimientos de emisión:

a. Simplificado: La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son aleatorias y posteriores a la entrega de la Licencia.

b. Ordinario: La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y posteriores a la entrega de la Licencia.

c. Ordinario (Actividades Económicas Turísticas): La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

d. Ordinario (Validación de Pre existencia): La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento. Se valida la pre existencia de la actividad económica con la presentación de los requisitos documentales correspondientes y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE; son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

e. Especial: La Autoridad Otorgante es la Secretaría General de Seguridad y Gobernabilidad. Cumple con informes y mesas de trabajo de las entidades municipales y gubernamentales relacionadas con el ejercicio de la actividad económica y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

f. Especial (Validación de Pre existencia): La Autoridad Otorgante es la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda. Se valida la pre existencia de la actividad económica con la presentación de los requisitos documentales correspondientes; se cumple con informes y mesas de trabajo de entidades municipales y gubernamentales

relacionadas con el ejercicio de la actividad económica y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

2) Renovación de actividades económicas que se desarrollan en un establecimiento y que cuentan con la LUAE otorgada el año inmediato anterior.

El procedimiento de renovación es anual y automático siempre que el establecimiento cumpla con las reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE y con el pago del impuesto de patente y tasas relacionadas con la actividad económica del año inmediato anterior.

En la renovación la Autoridad Otorgante es la misma de la emisión y la verificación del cumplimiento de reglas técnicas de los componentes es posterior y aleatoria a la entrega de la Licencia.

*** Los Componentes de la LUAE son las dependencias municipales que emiten las autorizaciones administrativas que integran la LUAE: Cuerpo de Bomberos, Turismo, Movilidad y Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda.**

Requisitos Obligatorios:

Emisión

(Actividades económicas nuevas que se desarrollan en un establecimiento o LUAE son otorgadas que no cumplieron con las renovaciones consecutivas.)

1. Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
2. Cédula original del titular o Representante legal.
3. RUC original

Si el trámite lo va a realizar una tercera persona adicional presentar:

4. Carta de Autorización del titular o representante legal.

5. Cédula original de la persona que realiza el trámite. (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020, <https://www.gob.ec/>)

- **Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)**

El Permiso de Funcionamiento es el documento otorgado por la ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud.

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

1. Ingresar al sistema informático de la ARCSA: permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, registrarse aquí: http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/registrar_usuario
2. Una vez registrado, podrá obtener el permiso de funcionamiento.
3. Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
4. Emitida la orden de pago, imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.
5. Validado el pago, imprimir el permiso de funcionamiento y factura.
6. Recordar que los siguientes requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:
7. Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
8. Registro Único de Contribuyentes.
9. Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2020), <https://www.controlsanitario.gob.ec/>)

- **Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo. (Según categorización).**

Requisitos: Personas Naturales

1. Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural. (obtenido por el técnico del Ministerio de Turismo en las plataformas gubernamentales o en INFODIGITAL)
2. Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural para el ejercicio de la actividad comercial.
3. Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales. Descargar aquí el formulario del Ministerio de Turismo <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/uno-por-mil/FORMULARIO-UNO-POR-MIL-PERSONAS-NATURALES.pdf>
4. Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
5. Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

Procedimiento:

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

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

- * Información General
- * Requisitos de Calidad
- * Requisitos de Infraestructura
- * Requisitos de Servicio (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, <https://servicios.turismo.gob.ec/>)

- **Ministerio de Hidrocarburos**

Entidad que controla y regula:

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

- **Permiso de la Intendencia de Policía**

Permiso Anual de Funcionamiento (PAF).

- * RUC o RISE.
- * Patente Municipal.
- * Permiso del Ministerio de Salud.
- * Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- * Copia de cédula.
- * Copia del certificado de votación.

(Gobierno, 2018)

- **Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos / SAYCE**

- ❖ LUAE
- ❖ RUC
- ❖ Copia de cédula.
- ❖ Copia del certificado de votación.

5. Proceso de impacto ambiental y social

5.1 Objetivo del área

Minimizar el uso de productos que produzcan impactos ambientales negativos, se realizará esto a través del uso de producto orgánicos, productos de limpieza que no dañen el ambiente, medir el consumo de agua. Así se ayudará a cuidar el medio ambiente.

- **Impacto ambiental**

El planteamiento de La Clandestina genera unos impactos ambientales negativos como:

- ✓ Uso excesivo del agua
- ✓ Generación de desechos sólidos y líquidos producidos por la cocina
- ✓ Utilización de productos no degradables.
- ✓ Alto consumo de electricidad

- ❖ **Medidas para contrarrestar los impactos encontrados**

- ✓ Uso de focos ahorradores.
- ✓ Uso de agua en medidas controladas.

- **Impacto social**

- **Generación de fuentes de trabajo**

La Clandestina será una microempresa generadora de fuentes de trabajo, con la finalidad de contratar un grupo de colaboradores dispuestos a trabajar con pasión y profesionalismo para el surgimiento de esta empresa brindando un servicio de excelencia.

Este grupo de colaboradores deberán cumplir con ciertos requisitos:

- ✓ Género masculino o femenino.
- ✓ Rango de edad de 18 a 50 años de edad.
- ✓ Experiencias en el campo que vaya a desempeñarse.
- ✓ Ganas de trabajar y progresar.

Mejoramiento del nivel de ingresos

La Clandestina generará fuentes de empleo, los cuales recibirán todos los beneficios de ley, queriendo aportar positivamente en sus hogares, así como también será una fuente de ingresos para los proveedores de la microempresa.

6. Análisis financiero

6.1 Introducción

En el capítulo presente se detalla el análisis financiero del proyecto donde se permitirá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico, dando a su vez la pauta de iniciación.

6.2 Inversiones

La inversión es el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo y poco a poco incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores.

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$10426.58.

Tabla N°26

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	4926,23
Equipos de Computación	4700
Muebles - enseres	800,35
TOTAL	10426.58

Tabla 26. Inversiones. (2020)Jeniffer Caicedo

6.3 Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. (García, 2017)

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$400 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc

Tabla N° 27

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	600

Tabla 27. Activos diferidos. (2020) Jeniffer Caicedo

6.4 Capital de trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con veinte y ocho mil – novecientos- catorce y dos centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono. Internet) el valor de mil – novecientos – ochenta dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con quinientos dólares, material de limpieza (desinfectante, desengrasante, etc.) setecientos – veinte – nueve y treinta y un centavos, el alquiler del local por siete mil – doscientos dólares, publicidad con doscientos – cincuenta, adquisición de materia prima con tres mil dólares y en gastos financieros cinco mil – cuatrocientos – ochenta y ocho, total de Inversión es de cincuenta – nueve – ochenta y ocho con nueve centavos.

Tabla N° 28

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	28914,2
Servicios Básicos	1980
Material oficina	500
Material de limpieza	729,31
Servicio auto	0
Alquiler local	7200
Publicidad	250
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	5.488,00
TOTAL INVERSIÓN	48061.51

Tabla 28. Capital de trabajo. (2020) Jeniffer Caicedo**Tabla N° 29**

Activos Fijos	10426.58
Activo Diferido	600
Capital de Trabajo	48061.51
TOTAL INVERSIÓN	59088.09

Tabla 29. Total inversión. (2020). Jeniffer Caicedo

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$70114.67, y la forma de financiamiento que utilizaremos es pedir un crédito al banco.

6.5 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

Tabla N° 30

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP	IESS EMPRESA	GASTO SUELDO ANUAL
Gerente chef	750.00	9000.00	850,5	1093,50	9243.00
Ayudante de cocina	400.00	4800.00	453,60	583,20	4929,60
Barman	500.00	6000.00	567.00	729.00	6162.00
Mesero	400.00	4800.00	453,60	583,20	4929,60
TOTAL	2050.00	24600.00	2324,70	2988,9	25264,2

Tabla 30. Sueldos. (2020). Jeniffer Caicedo

Tabla N° 31

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Gerente Chef	400	400	750	1150
Ayudante de cocina	400	400	400	800
Barman	500	400	500	900
Mesero	400	400	400	800
TOTAL	2050	1600	2050	3650

Tabla 31. Décimos. (2020). Jeniffer Caicedo

Tabla N°32

TOTAL SUELDOS	TOT. DÉCIMOS	TOT. ANUAL
25264,2	3650	28914,2

Tabla 32. Total sueldos. (2020). Jeniffer Caicedo

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$28914,2 anual, mientras que mensual será de \$25264,2.

6.6 Depreciación activos fijos

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$2139,17

Tabla N° 33

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	4926,23	10%	492,623
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	4700	33,33%	1566,51
Muebles y Enseres	800,35	10%	80,035
TOTAL			2139,17

Tabla 33. Depreciación activos fijos. (2020). Jeniffer Caicedo

6.7 Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ciento veinte dólares, ya que el monto por constitución equivale a seis cientos dólares.

AMORTIZACIONES		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	600	20%	120

Tabla de Amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla N° 34

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	39200			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	39200
1	11418,32	5.488,00	5.930,32	33.269,68
2	11418,32	4.657,76	6.760,56	26.509,13
3	11418,32	3.711,28	7.707,04	18.802,09
4	11418,32	2.632,29	8.786,02	10.016,07
5	11418,32	1.402,25	10.016,07	0,00
		17.891,58		

Tabla 34. Tabla de amortización. (2020). Jeniffer Caicedo

La tabla indica el manejo de pago de la suma de treinta y nueve mil doscientos dólares con una tasa del 14% en un lapso de cinco años; lo que conlleva al pago de diecisiete mil ochocientos noventa y uno con cincuenta y ocho centavos (17.891,58) que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de treinta y nueve mil doscientos dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$20,000 que equivale a una estructura del 34%; costo 13% con una tasa de descuento de 4,4 %; por otra parte el Capital Financiero 39200 que con una estructura del 66% %, el costo 14 % que otorga el 9,3 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de 59088,09 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 13,7% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla N°35

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	20000	34%	13%	4,4%	
Capital Financiero	39200	66%	14%	9,3%	
TOTAL INVERSIÓN	59088,09	100%		13,7%	TMAR

Tabla 35. Estructura de capital. (2020). Jeniffer Caicedo

6.9 Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla N° 36

Costos Fijos

Materia Prima	250
Arriendo	600
Sueldos	2409,5
Servicios Básicos	165
TOTAL	3424,5

Tabla 36 Punto de equilibrio. (2020). Jeniffer Caicedo

Tabla N° 37

RECETA ESTANDAR		
Precio	8,72	
Costo	3,14	
Ganancia	5,58	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla 37. Receta estándar. (2020). Jeniffer Caicedo

Tabla N° 38

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=614			
614 bebida y picada			
Venta diaria	20,5		
VENTA	614	8,72	5351,5
COSTO	614	3,14	1927,0
GASTO			3424,5
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla 38. Punto de equilibrio. (2020). Jeniffer Caicedo

Gráfico N° 18

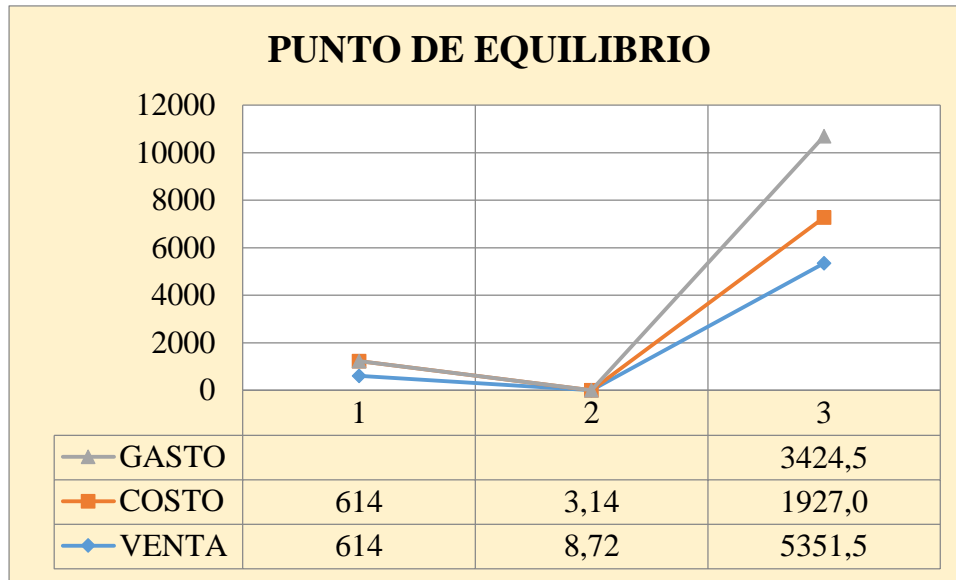


Gráfico 18. Punto de equilibrio. (2020). Jeniffer Caicedo

VENTAS PROYECTADAS			
1300	11336	136032	Ventas
1300	4082	48984	Costo

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $20,5 = 21$ menús para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende 41 menús diarios, es decir \$1300 dólares al mes se logrará tener buena rentabilidad.

6.10. Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año

Tabla N° 39

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		136032,0	140126,56	144344,37	148689,14	153164,68
COSTO DE VENTAS		48984,00	50458,42	51977,22	53541,73	55153,34
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		87048,00	89668,14	92367,16	95147,41	98011,34
GASTOS ADMINISTRATIVOS		28914,20	29784,52	30681,03	31604,53	32555,83
SERVICIOS BÁSICOS		1980,00	2039,60	2100,99	2164,23	2229,37
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		1229,31	1266,31	1304,43	1343,69	1384,14
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		7200,00	7416,72	7869,93	7869,93	8106,81
PUBLICIDAD		250,00	257,53	273,26	273,26	281,49
DEPRECIACIONES		2139,17	2139,17	2139,17	2139,17	2139,17
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		45215,32	46644,30	49632,60	49632,60	51194,54
GASTOS FINANCIEROS		5488,00	4657,76	2632,29	2632,29	1402,25
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		39727,32	41986,55	4700,31	47000,31	49792,29
BASE IMPOSITIVA		14101,15	15220,12	17037,61	17037,61	18049,71
UTILIDAD NETA		25326,17	26766,42	29962,70	2996,70	31742,59

Tabla 39. Flujo de ventas. (2020). Jeniffer Caicedo

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$25326,17 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$31742,59.

6.11. Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa. (Kiziryan, 2015)

Tabla N° 40

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		45215,32	46644,30	48116,30	49632,60	51194,54
DEPRECIACIÓN		2139,17	2139,17	2139,17	2139,17	2139,17
AMORTIZACIÓN		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
BASE IMPOSITIVA		14401,15	15220,12	16096,82	17037,61	18049,71
GASTOS FINANCIEROS		5488,00	4657,76	3711,28	2632,29	1402,25
PAGO CAPITAL		5.930,32	6.760,56	7.707,04	8.786,02	10.016,07
VALOR DE SALVAMENTO						0
CAPITAL DE TRABAJO						0
REPOSICIÓN DE ACTIVOS				0		
FLUJO NETO DE CAJA	-5908809	21.655,02	22.265,03	22.860,33	23.435,84	23.985,69

Tabla 40. Flujo de caja. (2020). Jeniffer Caicedo

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$21.655,02, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$23.985,69.

6.12. Cálculo de TIR y el VAN

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

VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

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 en la empresa es de \$ 20.946,66. (Bermejo, 2015)

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Bermejo, 2015)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 26,33 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 12,64% con el TMAR.

Tabla N° 41

CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	20.946,66
TIR	26,33%
TMAR	13,69%

Tabla 41. Cálculo. (2020). Cálculo del TIR y el VAN. Jeniffer Caicedo

Análisis final:

Se observa que el tema financiero del bar –restaurante La Clandestina se desglosa por varios temas en los cuales se detalla con precisión cual sería en un futuro la entrada y salida económica de este mismo, también se observa las ganancias que podría tener el establecimiento.

7. Referencias

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2020). *Empleo, Subempleo y Desempleo*. Recuperado el 23 de febrero del 2020. Disponible en URL: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/trabajo/>.
- Distrito Metropolitano de Quito, (2020). *Preguntas frecuentes – Patente*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>.
- Plan de Actuación Municipal, (2020). *Formulario de inscripción o actualización del RAET personas naturales NO obligadas a llevar contabilidad (Patente)*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info>
- Servicio de Rentas Internas, (2020). *Requisitos Personas Naturales*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-para-tramites>
- Portal Único de Trámites Ciudadanos, (2020). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>.
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2020). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador, (2015). *Registro de alimentos y bebidas*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alimentos-y-bebidas/110>

8. ANEXOS

ANEXO 1

24 de junio del 2020

HOJA DE OBSERVACIÓN

Investigación de campo, en la cual ocurren varios sucesos que para realizar este proyecto se realizó una hoja de observación, las respectivas encuestas para ver el grado de aceptación del Bar "La Clandestina" y de las bebidas y picadas ofrecidas en él, llevando a cabo conocer el entorno del el sector de la Avenida República del Salvador y Portugal.

La Av. República el Salvador es un sector bastante comercial, en el cual después de una investigación de campo, se ha podido observar que hay gran afluencia de personas quienes podrían ser los clientes potenciales de un Bar con bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

En el sector, se han podido encontrar una variedad de lugares que resultarían la competencia directa del Bar "La Clandestina", como:

- La Calendaría
- Vértigo Rooftop
- Bunker
- Mongos

En cada de uno de estos establecimientos ofrecen variadas de cocteles, tragos y bebidas. Pero no picadas de mariscos o no utilizan especialmente infusiones de hierbas aromáticas en sus cocteles o bebidas existe una gran afluencia de personas como por ejemplo, empresarios, oficinistas, universitarios; en este sector existen varios restaurantes, discotecas y pues un poco más lejos está el Quicentro Norte al cual asisten personas de todas las edades.

Como método de investigación y para conocer la aceptación que tendría este negocio en el sector mencionado, se ha optado por un instrumento de investigación masivo que es la encuesta, la cual se aplicará de forma online ya que en este tiempo la situación no amerita salir de casa.

ANEXO 2

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: 20

Género: Femenino

Masculino X

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. Si b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. No
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. Si b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. Si b. No
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. Limón b. Naranja c. Naranja
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. Si b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. Camarones b. Pescado c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. Salchipapas b. Hamburguesas c. Nachos con queso
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. Si b. No
10. ¿Le gustaría que el establecimiento tenga sillas, alfombras o los dos?
a. Sillas b. Alfombras c. Sillas y alfombras

Muchas gracias

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: 26

Género: Femenino X Masculino

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. **Si** b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. **No**
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. **Si** b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. **Si** b. No
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. Limón b. Naranja c. **Naranja**
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. **Si** b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. **Camarones** b. **Pescado** c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. **Salchipapas** b. Hamburguesas c. Nachos con queso
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. **Si** b. No
10. ¿Le gustaría que el establecimiento tenga sillas, alfombras o los dos?
a. **Sillas** b. alfombras c. sillas y alfombras

Muchas gracias

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: 25

Género: Femenino Masculino X

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. **Si** b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. **No**
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. **Si** b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. Si b. **No**
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. **Limón** b. Naranja c. Naranja
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. **Si** b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. **Camarones** b. Pescado c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. Salchipapas b. Hamburguesas c. **Nachos con queso**
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. **Si** b. No
10. ¿Le gustaría que el establecimiento tenga sillas, alfombras o alfombras?
a. **Sillas** b. Alfombras c. Sillas y alfombras

Muchas gracias

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: 24

Género: Femenino Masculino X

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. Si b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. No
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. Si b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. Si b. No
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. Limón b. Naranja c. Naranja
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. Si b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. Camarones b. Pescado c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. Salchipapas b. Hamburguesas c. Nachos con queso
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. Si b. No
10. ¿Le gustaría que establecimiento tenga sillas, alfombras o los dos?
a. Sillas b. Alfombras c. Sillas y alfombras

Muchas gracias

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de un bar que ofrecerá bebidas fusionadas y picadas de mariscos.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: 34

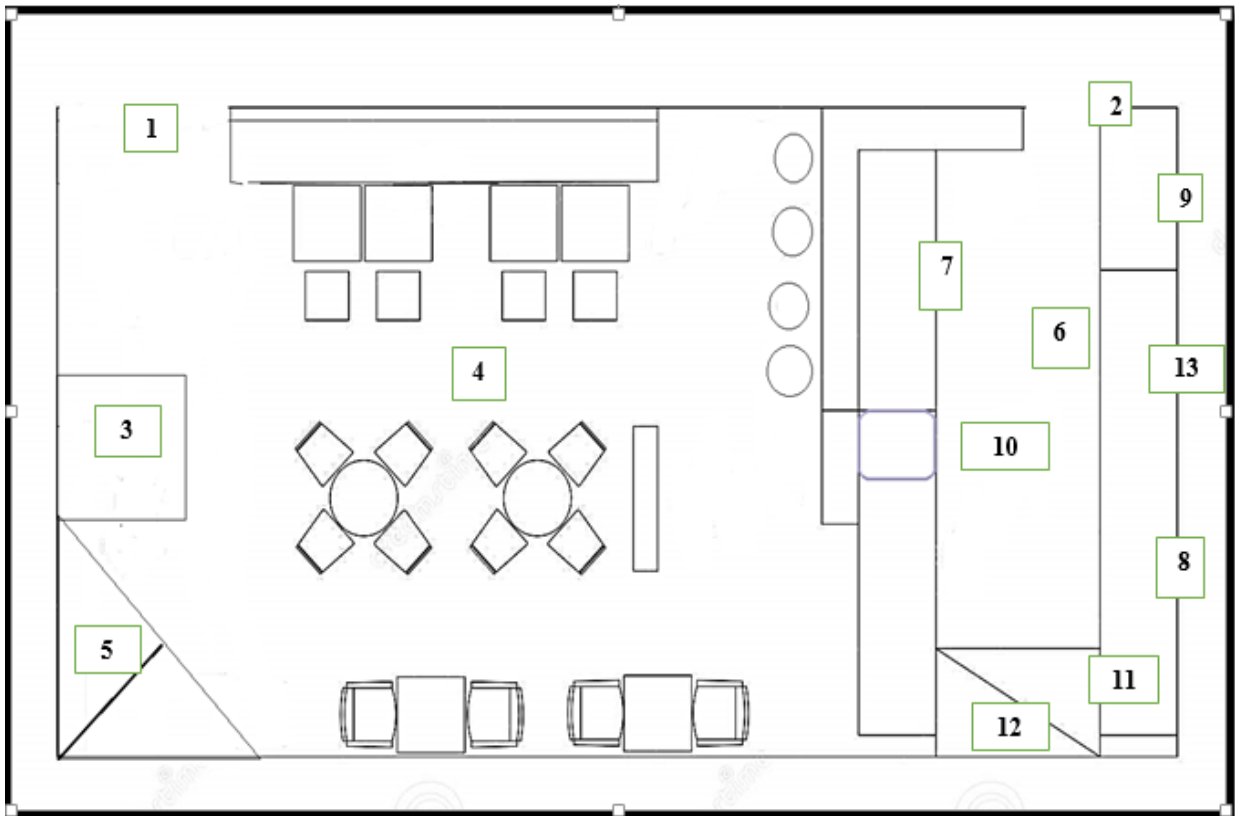
Género: Femenino Masculino X

1. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de frutos cítricos?
a. Si b. No
2. ¿Conoce usted un bar que ofrezca bebidas a base de hierbas aromáticas?
a. Si b. No
3. ¿Conoce usted la planta llamada lavanda?
a. Si b. No
4. ¿Le gustaría probar bebidas que tengan como ingredientes principales lavanda y limón?
a. Si b. No
5. ¿Qué fruto cítrico le gustaría que sea el más utilizado en el bar?
a. Limón b. Naranja c. Naranja
6. ¿Usted ha consumido picadas de mariscos?
a. Si b. No
7. ¿Qué mariscos le gustaría que sean más utilizados en el bar?
a. Camarones b. Pescado c. Cangrejo
8. ¿Qué otro tipo de picadas le gustaría que se ofrezca en el bar?
a. Salchipapas b. Hamburguesas c. Nachos con queso
9. ¿Cree usted que este tipo de picadas y bebidas fusionadas con frutos cítricos y hierbas aromáticas hacen una buena combinación?
a. Si b. No
10. ¿Le gustaría que el establecimiento tenga sillas, alfombras o los dos?
a. Sillas b. Alfombras c. Sillas y alfombras

Muchas gracias

ANEXO 3

Plano del establecimiento



Anexo 4

Logo del establecimiento



Anexo 5

Tarjeta de presentación



Anexo 6

Proformas



Vendo Cocteleras Profesionales Para Bartender Nuevas

U\$S 35

Pichincha (Quito)



Mesas De Palet Bares Y Restaurantes 1 Mesa 4 Taburetes

U\$S 80

Pichincha (Quito)



Cortador De Papas De Acero Inoxidable Profesional

U\$S 12⁷⁵

Pichincha (Quito)



Cocina Industrial Freidora, Plancha Y 2 Quemadores

U\$S 289

Pichincha (Quito)



Caja Registradora Sistema De Facturacion Barato

U\$S 468

Pichincha (Quito)



Balanza Electronica Digital De 5g A 40kg Potente Profesional
U\$S 49⁴⁸

Guayas



Exprimidor Umco De Citricos Con Palanca 130w 0581 Potente
U\$S 54⁹⁹

Azuay



Peladora Papa
U\$S 595

Envio gratis



U\$S 390
 Congeladores Indurame 200L 300L 400L No Frost Vidrio



Barras Para Bar
U\$S 12.345

Pichincha (Quito)



Hieleras Personalizadas
 Ideal Bar Karaoques...
U\$S 9

Pichincha (Quito)



U\$S 950
 Congelador Industrial



Medidores De Licor
 Jiggers De 1 A 2 Onzas...
U\$S 4

Guayas



Cuchara De Lujo 40 Cms
 Para Bartender Mixing...
U\$S 19⁹⁹

Pichincha (Quito)



Naipes Destapador De
 Botella
U\$S 7

Pichincha (Quito)



Jarro Cervecero En Forma
 De Calavera (vidrio)
U\$S 5

Cotopaxi



Mortero, pinzas y medidor para mojito
 Vacuvin

PVP : \$21.99
 Precio Sukasa : \$19.79



Colador de cocktail Vacuvin

PVP : \$6.99
 Precio Sukasa : \$6.29



U\$S 5

Bowl /tazon Con Doble Aislamiento 18
 Cm De Diámetro



Sacacorcho - Destapador Multiusos

PVP : \$2.21
 Precio Sukasa : \$1.99

Anexo 7

Productos de limpieza



Galon Detergente
Desengrasante Limpieza...

U\$S 18⁵⁰

Guayas



Trapeador Esponja Para
Limpieza De Pisos Extra...

U\$S 6³⁵

Pichincha (Quito
)



Tacho Plastico P/basura
C/ruedas C/tapa 120 Lts...

U\$S 53

Pichincha (Quito
)



Baldes De Plasticos 4
Litros

U\$S 1⁷⁵

Guayas



Cloro Desinfectante
Potente X Galon

U\$S 4⁴⁸

Pichincha (Quito
)



Escobas, Trapeadores,
Cepillos, Recogedores

U\$S 1

Pichincha (Quito
)

Anexo 8

Formulario de inscripción o actualización, registro de actividades económicas tributarias – RAET (Patente).

INSTRUCTIVO FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN O ACTUALIZACIÓN REGISTRO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS TRIBUTARIAS – RAET (PATENTE) PERSONAS NATURALES NO OBLIGADAS A LLEVAR CONTABILIDAD

El formulario deberá ser llenado con letra imprenta, sin borradores, tachones o enmendaduras conforme las siguientes instrucciones:

Fecha: Fecha de presentación del formulario de Inscripción o Actualización en las ventanillas

A. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS:	Apellidos y nombres completos como constan en su cédula de Identidad.
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	Número de identificación o pasaporte del Contribuyente.
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:	Fecha de inicio de actividades económicas en el Cantón, que consta en el RUC o en el Reporte de Actualización de datos de Contribuyentes proporcionado por el SRI.
FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES:	Fecha de reinicio de actividades económicas en el Cantón y que consta en el RUC o en el Reporte de Actualización de datos de Contribuyentes proporcionado por el SRI.

Inscripción/ Actualización: Marcar con una X el casillero correspondiente.

En caso de inscripción llenar todos los campos del formulario, en caso de Actualización, llenar solo los campos que se requiera actualizar información.

B. DATOS DE UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

PROVINCIA:	No:	La información que se registre en las casillas deberá contener todos los datos necesarios para la ubicación del Contribuyente.
CANTÓN:	CALLE SECUNDARIA:	
PARROQUIA:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
BARRIO:	CORREO ELECTRÓNICO:	
CALLE PRINCIPAL:	TELÉFONO:	

C. DATOS DEL DOMICILIO TRIBUTARIO DEL CONTRIBUYENTE (ESTABLECIMIENTO MATRIZ)

Nº ESTABLECIMIENTO:	EDIFICIO:	Se deberá detallar los datos de localización del domicilio tributario del establecimiento matriz conforme las casillas presentadas, si es necesario especificar de forma más detallada utilice la casilla Referencia de Ubicación.
PROVINCIA:	PISO:	
CANTÓN:	MANZANA:	
PARROQUIA:	VÍA:	
BARRIO:	KM:	
CALLE PRINCIPAL:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
NO.:	CORREO ELECTRÓNICO:	
CALLE SECUNDARIA:	TELÉFONOS:	
CONJUNTO:	1	

D. ESTABLECIMIENTOS EN EL CANTÓN QUITO

Nº ESTABLECIMIENTO:	PISO:	Información que consta en el Registro Único de Contribuyentes
PARROQUIA:	MANZANA:	La información que se registre en estas casillas deberá mantener perfecta correlación con la información de ubicación que conste en la factura o planilla de los servicios básicos del lugar donde ejecuta la actividad económica.
BARRIO:	VÍA:	
CALLE PRINCIPAL:	KM:	
NO.:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
CALLE SECUNDARIA:	TELÉFONOS:	
CONJUNTO:	1	2
EDIFICIO:	CORREO ELECTRÓNICO:	Dirección de correo electrónico a la cual se enviarán las claves respectivas. (Campo Obligatorio)

E. EN CASO DE ARTESANOS CALIFICADOS POR LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO

NO. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	La Información debe tener concordancia con la calificación artesanal vigente, emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA CALIFICACIÓN:	
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN:	

F. EN CASO DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES IGUAL O MAYOR AL 30%


NO. DE CARNÉ DE CONADIS O MINISTERIO DE SALUD:	La información que se registre en estas casillas deberá ser la misma que conste en el carné otorgado por el CONADIS o Ministerio de Salud.
FECHA DE CADUCIDAD:	
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	

G. AUTORIZACIÓN TERCERAS PERSONAS

Esta información deberá ser completada solo cuando se autorice a una tercera persona a presentar el formulario de Inscripción o Actualización. La persona autorizada no debe firmar.

Anexo 9

Ficha de requisitos para la obtención del RUC

 FICHA DE REQUISITOS				
REQUISITOS GENERALES PARA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE (PERSONA NATURAL) O REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD EN INSCRIPCIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL RUC				
Nombre del Requisito	Detalle del Requisito	Características Específica del Ciudadano	Forma de presentación	Características del Requisito
Documento de identificación	Cédula de identidad	Ecuatoriano / Extranjero Residente	Original	Son válidas las cédulas: reemplazadas, que se encuentren perforadas, siempre y cuando no afecte la integridad del documento. Sin huella para analfabetos o personas con discapacidad. Se podrá aceptar la ficha índice dactilar, certificados provisionales vigentes emitidos por el Registro Civil, certificados biométricos, o tarjeta consular siempre que en estos documentos se pueda identificar la firma del contribuyente. No se aceptan cédulas ilegibles, caducadas, que no tengan un periodo de vigencia o referian hasta la muerte del titular, cédulas de menor de edad cuando la persona ya sea mayor de edad
	Pasaporte ecuatoriano	Ecuatoriano / Extranjero Residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	No se aceptan pasaportes caducados. El pasaporte debe incluir aquellas hojas que identifiquen al contribuyente
	Pasaporte + Visa	Extranjero no residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	No se aceptan pasaportes caducados. El pasaporte debe incluir aquellas hojas que identifiquen al contribuyente. Se acepta cualquier tipo de visa vigente, excepto visas de turista o transeúnte. No se aceptan visas pre aprobadas
	Credencial o Certificado de refugiado	Extranjero no residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	Para el caso de refugiados se solicita en lugar del pasaporte y visa la credencial o certificado emitido por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, no se acepta la credencial caducada (la credencial provisional de refugiado es válida por tres (3) meses).
Documento migratorio	Documento que acredite la condición migratoria regular en el territorio insular	Ecuatoriano / Extranjero Residente / Extranjero no residente	Original y copia del documento vigente que acredite la condición migratoria regular	Aplica exclusivamente para los trámites realizados en la Provincia de Galápagos
Certificado de votación	Certificado de votación, Certificado de exención; o, Certificado de pago de multa por no sufragar	Ecuatoriano	Original	Cuando sea obligatorio el voto, se verificará la obligación de haber cumplido con el mismo mediante la información que consta en los medios electrónicos que dispone el SRI, en caso de no disponer de esta información de manera electrónica, se exigirá la presentación de este documento.
REQUISITOS GENERALES PARA UBICACIÓN DEL DOMICILIO Y ESTABLECIMIENTOS DEL CONTRIBUYENTE (PERSONA NATURAL O SOCIEDAD) EN INSCRIPCIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL RUC				
En los procesos de inscripción o actualización del RUC, el contribuyente debe informar y/o presentar cualquiera de los siguientes documentos (vigencia de doce (12) meses desde la fecha de emisión) para verificar su dirección:				
En los procesos de inscripción o actualización del RUC, el contribuyente debe informar y/o presentar cualquiera de los siguientes documentos (vigencia de doce (12) meses desde la fecha de emisión) para verificar su dirección:				
Detalle del Requisito	Forma de presentación	Características del Requisito		
Código CUEN (Código Único Eléctrico Nacional)	Informar el código	Este código consta de 10 dígitos y se encuentra registrado en la factura de servicio eléctrico.		
Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono	Presentación del original	Se presentará únicamente el original de las facturas, planillas o comprobantes de pago de agua o teléfono. En caso de que se encuentre en trámite la adquisición del servicio básico.		
Factura o estados de cuenta de otros servicios	Copia simple	Facturas o estados de cuenta correspondientes a telefonía fija o móvil, televisión pagada (TVCABLE, Aero cable, DirecTV, o cualquier otro), servicio de internet, prestados por instituciones públicas o privadas.		
Comprobante de pago de impuesto predial urbano o rural	Copia simple			
Cualquier documento emitido por una entidad pública	Copia, a excepción de las certificaciones de cualquier entidad pública	Estos documentos pueden ser: Certificaciones de cualquier entidad pública; contrato de servicios básicos, orden de instalación de cualquier medidor o línea telefónica fija, llena y firmada por la persona que realizó la inspección de la dirección (trabajador de la empresa de agua potable, energía eléctrica o entidad pública proveedora de telefonía fija). Concesiones mineras y camaroneras.		
Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato	Copia simple	El contrato de arrendamiento cuyo cánón de arrendamiento supere una RBU (remuneración básica unificada) deberá ser inscrito ante un notario.		
Contrato de Concesión Comercial	Copia simple			
Certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros	Original	Los certificados emitidos por centros comerciales, clínicas, asociaciones de plazas y mercados, u otros deben contener la dirección exacta, el nombre de la plaza o mercado, el número de puesto, nombre del edificio, oficina o local; deberá ser emitida por el Administrador con sello y firma.		
Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito	Copia simple			
Patente Municipal, Permiso de Bomberos	Copia simple			
Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio	Original	Se acepta este requisito únicamente para aquellos casos en que el predio no se encuentre catastrado.		
Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad	Copia simple	La escritura de compra venta del inmueble deberá encontrarse inscrita en el Registro de la Propiedad.		
CONSIDERACIONES IMPORTANTES:				
1) La vigencia del requisito será de cualquiera de los doce (12) meses anteriores a la fecha de inscripción o actualización del RUC, partiendo de la fecha de emisión.				
2) La certificaciones no tienen fecha límite de vigencia.				
3) Cuando el documento de ubicación no contenga la dirección completa, el contribuyente o autorizado deberá informar y/o completar y firmar esta información en la respectiva copia.				
4) Cuando el documento sea emitido de manera anual, servirá el del año en curso o del inmediatamente anterior.				
5) Todos los documentos de ubicación entregados deben estar en buenas condiciones: no en el papel térmico, papel químico, sin tachones o enmendaduras.				
6) El documento de ubicación deberá contener al menos un dato completo e invariable de la dirección. Este dato deberá corresponder a cualquiera de los siguientes casilleros: calle, intersección, barrio, sector, recinto, ciudadela, edificio. El resto de				