



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
LA CAFETERÍA “EL CAFÉ DE LA TARDE” EN LA CIUDAD DE
TABACUNDO, SECTOR LA PLAYITA**

Diego Sebastian Mármol Castro

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 27 de agosto 2023



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
LA CAFETERÍA “EL CAFÉ DE LA TARDE” EN LA CIUDAD DE
TABACUNDO, SECTOR LA PLAYITA**

Diego Sebastian Mármol Castro

Director

M Sc. Christian Carvajal

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

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 27 de agosto 2023

DEDICATORIA

El presente proyecto, el trabajo y la dedicación que puse en el mismo, así como los pequeños sacrificios que realicé, es dedicado a mi madre, quien está junto a mí y al igual que yo, sintió y fue parte de los mismos.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por permitir llegar hasta aquí, a mi madre que es mi apoyo y fuerza para seguir adelante, a mis hermanos que inspiraron y con sus respuestas impulsaron la creación de este proyecto. Agradezco al ITI por la comprensión y preocupación con sus estudiantes, y a las personas que de alguna manera fueron parte del mismo.

AUTORÍA

Yo, Diego Sebastian Mármol Castro autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Diego Mármol C.

D.M. Quito, 27 de agosto del 2023

M Sc. Christian Carvajal.

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

M Sc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 27 de agosto del 2023

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 M Sc. Christian Carvajal y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Diego Sebastian Mármol Castro, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Diego Sebastian Mármol Castro realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de la cafetería El Café de la Tarde en la ciudad de Tabacundo sector La Playita”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del M Sc. Christian Carvajal.

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

TERCERA: Los comparecientes, M Sc. Christian Carvajal en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. Diego Sebastian Mármol Castro, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de la

cafetería El Café de la Tarde en la ciudad de Tabacundo sector La Playita”, 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 declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

M Sc. Christian Carvajal

Diego Mármol C.

D.M. Quito, 27 de agosto del 2023

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	1
CONTRAPORTADA.....	2
DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO	4
AUTORÍA.....	5
CERTIFICACIÓN.....	6
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	7
ÍNDICE DE CONTENIDOS	9
ÍNDICE DE TABLAS.....	14
ÍNDICE DE FIGURAS.....	16
Resumen ejecutivo.....	18
Organización empresarial	20
Nombre de la empresa	20
Descripción de la empresa	20
Importancia.....	20
Características.....	21
Actividad	22
Tamaño y distribución.....	22
Arquitectura	23
Estructura.....	23
Necesidades que satisfacer.....	24
Necesidades fisiológicas.....	24
Seguridad	25
Social	25

Estima 25	
Localización de la empresa	26
Filosofía empresarial.....	26
Misión	26
Visión.....	27
Objetivos empresariales	27
Meta.....	27
Estrategias.....	27
Políticas	28
La empresa.....	28
Los colaboradores	28
FODA 29	
Fortalezas	29
Oportunidades	29
Debilidades.....	30
Amenazas.....	30
Desarrollo organizacional	30
Tipo de estructura.....	30
Procesos estratégicos.....	30
Procesos operacionales	31
Procesos de apoyo	31
Formalización	32
Centralización – descentralización.....	32
Integración	33
Organigrama empresarial	34
Funciones del personal	34
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	38
Objetivos de la mercadotecnia	38
Investigación de mercado.....	38
Modalidad.....	38

Plan de muestreo	39
Análisis de la encuesta	40
Pregunta 1	40
Pregunta 2	41
Pregunta 3	42
Pregunta 4	43
Pregunta 5	44
Pregunta 6	45
Pregunta 7	46
Pregunta 8	47
Análisis general	48
Entorno empresarial	49
Microentorno	49
Competencia directa	50
Competencia indirecta	50
Proveedores	50
Clientes	51
Macro entorno	52
Política	52
Economía	53
Cultura	53
Tecnología	54
Producto y servicio	55
Producto esencial	55
Producto real	55
Características	56
Calidad	56
Estilo	57
Marca	57
Producto aumentado	58

Plan de introducción al mercado	59
Distintivos y uniformes	59
Materiales de identificación	60
Imagotipo	60
Canal de distribución	61
Riesgo y oportunidad del negocio	61
Fijación de precios	63
Fijación de precios por receta estándar.....	63
Bolón mixto.....	64
Implementación del negocio	65
Arriendo del local.....	65
Equipos industriales.....	65
Muebles y enseres	65
Equipos industriales de seguridad	66
Servicios básicos.....	66
Materiales de limpieza.....	67
Suministros de oficina.....	68
Estudio arquitectónico.....	69
Estructura interna	69
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	70
Servicio de Rentas Internas (S.R.I.)	70
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCOSA).....	71
Permiso Cuerpo de Bomberos Pedro Moncayo.....	72
Patente Municipal Pedro Moncayo	73
Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).....	73
Ministerio de Trabajo.....	75
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	76
Objetivos de Desarrollo sostenible	77
Objetivos sociales.....	77
Igualdad de género	77

Trabajo decente y crecimiento económico	77
Alianza para lograr los objetivos	77
Objetivos ambientales	78
Industria innovación e infraestructura	78
Producción y consumo responsable	78
Vida del ecosistema terrestre	78
proceso financiero	79
Introducción	79
Inversión inicial	79
Activos fijos	79
Capital de trabajo.....	80
Inversión total	81
Sueldos.....	81
Beneficios legales.....	82
Depreciación de activos	83
Tabla de amortización.....	83
Estructura de capital	84
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)	85
Punto de equilibrio	85
Margen de contribución	86
Costo de ventas.....	88
Flujo de caja	89
Cálculo del VAN y del TIR	89
Valor Actual Neto (VAN)	89
Interpretación del VAN	90
Formula del VAN	90
Tasa Interna de Retorno (TIR)	90
Interpretación de la TIR	91
Formula de la TIR	91
conclusiones y recomendaciones	92

Conclusiones	92
Recomendaciones.....	93
Referencias.....	95
anexos	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Administrador	36
Tabla 2 Anfitrión.....	37
Tabla 3. Pregunta 1.	40
Tabla 4. Pregunta 2.	41
Tabla 5. Pregunta 3 de opción múltiple.	42
Tabla 6. <i>Pregunta 4 de opción múltiple</i>	43
Tabla 7. Pregunta 5.	44
Tabla 8. <i>Pregunta 6</i>	45
Tabla 9. Pregunta 7.	46
Tabla 10. Pregunta 8.	47
Tabla 11. Proveedores.....	51
Tabla 12. Bolón mixto receta estándar de costos.....	64
Tabla 13. Arriendo del local	65
Tabla 14. Equipos industriales	65
Tabla 15. Muebles y enseres	65
Tabla 16. Equipos industriales de seguridad.....	66
Tabla 17. Servicios básicos.....	66
Tabla 18. Materiales de limpieza.....	67
Tabla 19. Suministros de oficina.....	68
Tabla 20. Activos fijos.....	80
Tabla 21. Capital de trabajo	81
Tabla 22. Inversión total	81
Tabla 23. Sueldos y aportaciones IESS	82
Tabla 24. <i>Décimos</i>	82

Tabla 25. Remuneración total	82
Tabla 26. Depreciación de activos fijos	83
Tabla 27. Tabla de amortización.....	84
Tabla 28. Tabla de la estructura del capital	85
Tabla 29. Tabla de costos fijos.....	86
Tabla 30. Tabla del margen de contribución.....	86
Tabla 31. Tabla del punto de equilibrio	87
Tabla 32. Ventas proyectadas	88
Tabla 33. Flujo de ventas	88
Tabla 34. Flujo de caja	89
Tabla 35. Interpretación del VAN.....	90
Tabla 36. Interpretación de la TIR.....	91
Tabla 37. Cálculo de la TIR y el VAN	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Plano estructural “El Café de la Tarde”</i>	23
Figura 2 <i>Pirámide de Maslow</i>	24
Figura 3 <i>Mapa de ubicación “El Café de la Tarde”</i>	26
Figura 4 <i>Mapa de proceso operativo de “El Café de la Tarde”</i>	32
Figura 5 <i>Flujo de proceso de atención al cliente</i>	33
Figura 6 <i>Organigrama empresarial de “El Café de la Tarde”</i>	34
Figura 7. <i>Pregunta 1 grafico circular</i>	41
Figura 8. <i>Pregunta 2 grafico circular</i>	41
Figura 9. <i>Pregunta 3 grafico de barras</i>	42
Figura 10. <i>Pregunta 4 grafico de barras</i>	43
Figura 11. <i>Pregunta 5 grafico de barras</i>	44
Figura 12. <i>Pregunta 6 grafico circular</i>	45
Figura 13. <i>Pregunta 7 grafico de barras</i>	46
Figura 14. <i>Pregunta 8 grafico circular</i>	47
Figura 15. <i>Microentorno de “El Café de la Tarde”</i>	49
Figura 16. <i>Ubicación “El Café de la Tarde”</i>	49
Figura 17. <i>Macro entorno “El Café de la Tarde”</i>	52
Figura 18. <i>Imagotipo “El Café de la Tarde”</i> ”	60
Figura 19. <i>Imagen de la estructura interna de “El Café de la Tarde”</i>	69
Figura 20. <i>Objetivos para el desarrollo sostenible</i>	76
Figura 21. <i>Grafico punto de equilibrio</i>	87

“Proyecto de factibilidad para la creación de la cafetería El café de la Tarde en Tabacundo, sector La Playita.”

Diego Sebastian Mármol Castro

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 27 de agosto del 2023

RESUMEN EJECUTIVO

En el presente informe se presenta el proyecto de factibilidad para la creación de una cafetería llamada “El Café de la Tarde”, para ser creada en la Provincia de Pichincha cantón, Pedro Moncayo, Ciudad de Tabacundo en el sector La Playita.

El nombre de la cafetería nace debido al público objetivo que mantiene la misma, en la cual se ofrece productos Hechos a base de plátano verde como son; bolones, empanadas, corviches, tigrillos entre otros, de igual forma la cafetería busca ofrecer platos de temporada según las fechas como; encebollados, humitas típicas de la región sierra y otros.

La cafetería es una microempresa ya que en la misma trabajan dos personas, quienes son copropietarios de la misma. Con el compromiso hacia el medio ambiente y con la sociedad “El Café de la Tarde” busca cumplir con todas las normativas legales para su funcionamiento, llevando a cabo las exigencias de los organismos gubernamentales de control y de seguridad, a su vez que realizará los pagos de los tributos por la labor realizada, como lo manda la ley en Ecuador.

Para la realización y ejecución de este proyecto se realizó el respectivo estudio de mercado en el sector donde funcionará la cafetería, donde se pudo determinar, luego de una pequeña degustación por parte de los vecinos del sector de los productos de la cafetería, cuál será el producto, platillo, estrella de esta. A la vez que realizando las proformas necesarias se puede establecer el costo de los productos que se ofertan en “El Café de la Tarde”.

Es importante el análisis de la situación financiera de la cafetería para determinar cuál será el capital con el que cuenta la misma para el inicio de sus actividades y, cual es el valor que se deben generar cada mes para cubrir las responsabilidades financieras adquiridas, y las responsabilidades con el fisco, la sociedad y los colaboradores de la cafetería.

Mediante los estudios realizados en el sector y el estudio financiero realizado, se puede realizar el plan de trabajo y el plan de marketing, así como se determina establecer políticas, metas, y protocolos a seguir. Para el cumplimiento de las metas establecidas, la cafetería planea aprovechar su ubicación y su relación con organizaciones y empresas ubicadas alrededor de la misma.

A las cuales se les ofrece los productos y servicios que ofrece la cafetería, además de ser aliados en campañas para cuidar el medio ambiente, la sociedad y la ciudad que alberga a la cafetería, de esta manera cumpliendo con su compromiso de responsabilidad con el medio ambiente y la sociedad.

El presente proyecto analiza la situación actual previa al funcionamiento de la cafetería y la proyección futura que la misma ofrece. Sin embargo, su compromiso con la actualización de los procesos de producción y compromisos adquiridos con la sociedad se renovarán acorde a la evolución del mundo y el mercado, ofreciendo y garantizando productos de calidad y saludables para los consumidores.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Nombre de la empresa

Esta cafetería surge por la necesidad de que exista un lugar donde poder compartir momentos familiares o entre amigos, y debido a que en el mismo; barrio La Playita ubicado al extremo este de la ciudad de Tabacundo, no existe hasta el momento una cafetería que ofrezca este espacio de esparcimiento para sus vecinos y ciudadanos que residen en la ciudad. Surge la idea de crear una cafetería rompiendo esquemas de sabores y gustos, algo diferente a lo acostumbrado en la zona, ya que la especialidad de ésta sería productos elaborados a base de plátano verde, o simplemente “verde” como se lo conoce.

El nombre nace debido a que la clientela a la que se pretende llegar son personas jóvenes y adultos que actualmente estudian o trabajan y su tiempo disponible se ve limitado a las tardes, en las cuales podría compartir un poco de su tiempo con amigos, familia o incluso compañeros de trabajo. Es así que se define el nombre como “El Café de la Tarde”, también cabe recalcar que en la ciudad de Tabacundo las tardes son frías y a veces lluviosas una excusa perfecta para disfrutar de los productos que la cafetería ofrece.

Descripción de la empresa

Importancia

La ciudad de Tabacundo en los últimos años ha permanecido en constante crecimiento debido a la producción y exportación de rosas de la más alta calidad en el mercado internacional, esto ha provocado incluso que esta ciudad gane un récord

mundial al recrear una ancestral pirámide de Cochasqui en un arreglo floral, el más grande del mundo con un total de 546.364 rosas según Guinness World Records. (Records, 2018).

A pesar de su baja en exportaciones debido a la pandemia y posteriores paralizaciones dentro del país, el sector productor y exportador de rosas; del cual más de la mitad se encuentra ubicado en el cantón Pedro Moncayo especialmente en la ciudad de Tabacundo, se mantiene dotando de trabajo tanto a ciudadanos de este cantón como de cantones aledaños, incluso personas de otras provincias de la costa y oriente, quienes han llegado a vivir en la ciudad de Tabacundo y laborar en el sector florícola.

Este crecimiento de pobladores de la ciudad abre una gran necesidad de encontrar lugares donde se pueda comer y distraerse. Junto con el crecimiento poblacional, el comercio también ha ido en aumento y aún existen lugares dentro de la ciudad donde no se puede encontrar un buen restaurante o cafetería, un lugar alejado del trabajo del hogar donde una persona pueda consentirse y disfrutar de un lugar sano, seguro y donde le brinden un servicio y alimentos de calidad.

Características

Como característica principal de la cafetería “El café de la Tarde” se puede destacar sus platillos elaborados a base de plátano verde como: bolones, empanadas, corviche entre otros que son propios y tradicionales de la región costa del país, esto marca la diferencia dentro de esta ciudad de la serranía ecuatoriana.

Las funciones dentro de la cocina y parte de la atención son ejecutadas por el propietario garantizando así la excelencia en la preparación de cada plato y una atención personalizada para cada uno de los clientes, así como su copropietario realiza labores de atención al público, administración y cuidado de las instalaciones.

La cafetería realiza la clasificación de desechos de acuerdo a los cronogramas de recolección que tiene la municipalidad, adicional reutiliza los residuos orgánicos como abono para los cultivos del terreno que pertenece a la familia de uno de los propietarios, reduciendo de esta manera el volumen de residuos que se entrega a los camiones recolectores de desechos.

Actividad

“El Café de la Tarde” se dedica a preparar alimentos a base del plátano verde estos son: bolones de queso, chicharrón o mixto; empanadas de queso o pollo; corviche de camarón; tigrillo; majado, realizando a su vez platos de temporada u ocasionales como son: humitas, tamales, ceviches, encebollados, corvina, entre otros. Brindando a los clientes un lugar donde puedan compartir con familiares y amigos y a su vez disfrutar de alimentos de calidad preparados con todas las medidas de seguridad sanitaria y de un trato y servicio personalizado.

Tamaño y distribución

La cafetería es un emprendimiento, considerada una micro empresa ya que cuenta con 2 trabajadores y que son sus propietarios, quienes garantizan el correcto funcionamiento de la misma. Existen tres áreas en la cafetería la sala comedor que es el área donde los clientes se servirán los alimentos, esta cuenta con 7 metros

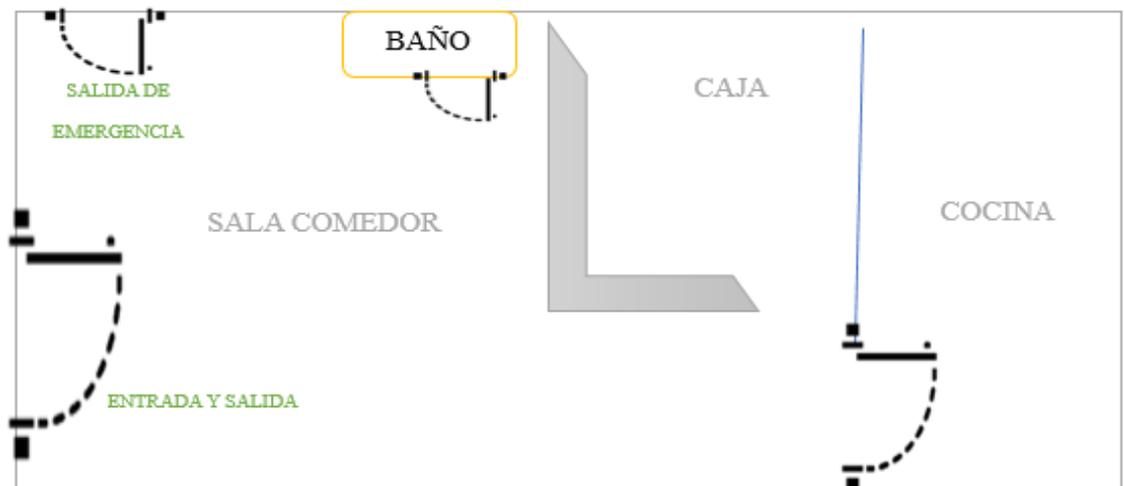
cuadrados aproximadamente, cuenta con un televisor y parlante para la reproducción de videos, películas o música dependiendo la solicitud de los clientes también con baños para uso de los mismos, el área de caja y recepción con 1 metro cuadrado aproximadamente para que la persona encargada de la recaudación pueda ejercer su labor, y el área de la cocina de aproximadamente 2 metros cuadrados donde se prepararan los alimentos.

Arquitectura

Como inicio de este proyecto se lo realizará en un local de alquiler de 10 metros cuadrados que se lo ha distribuido en las 3 áreas con las que cuenta la cafetería.

Estructura

Figura 1 Plano estructural “El Café de la Tarde”



Nota. El gráfico muestra un plano simple de la estructura con la que actualmente se cuenta para la creación del proyecto.

Necesidades que satisfacer.

Figura 2 Pirámide de Maslow



Nota. Descripción de la pirámide de necesidades según Maslow, (Gallardo, 2021)

Este modelo de pirámide sirve para identificar las necesidades del ser humano, desde las más básica o fisiológicas hasta las más complejas. A pesar que esta pirámide fue creada por el psicólogo Maslow, es utilizada en economía y en el mundo empresarial para identificar las necesidades humanas. (50Minutos, 2016)

Necesidades fisiológicas

“El Café de la Tarde” ofrece una variedad de alimentos cubriendo una de las necesidades básicas de todo ser humano como es la alimentación, también ofrece una variedad de bebidas cubriendo la necesidad de hidratación. Al ofrecer productos alimenticios a base de plátano verde, carnes y mariscos, sacia la necesidad de las personas de obtener proteínas, vitaminas y nutrientes esenciales para la vida.

Seguridad

La cafetería ha realizado los trámites correspondientes con la unidad de policía comunitaria, con el fin de que los mismos realicen constantes visitas al lugar con el fin de precautelar la seguridad de los clientes, así como de las personas que residen alrededor del local. La vía en la que se encuentra ubicada la cafetería es la principal avenida para la descongestión vehicular de la ciudad, los operativos realizados por la empresa pública de movilidad, son constantes incrementando la seguridad del sector.

Además “El Café de la Tarde” se encuentra ubicada en uno de los barrios mejor organizados de la ciudad, donde además de la policía nacional y empresa pública de movilidad, el barrio cuenta con brigadas ciudadanas de seguridad que en la tarde y noche cuidan del barrio y la comunidad.

Social

La cafetería cuenta con un espacio de esparcimiento para compartir con familia y amigos mientras disfrutan de deliciosos alimentos, cubriendo esa necesidad del ser humano de socializar con otros, en este lugar pueden realizar reuniones, citas o coordinar trabajos grupales con compañeros.

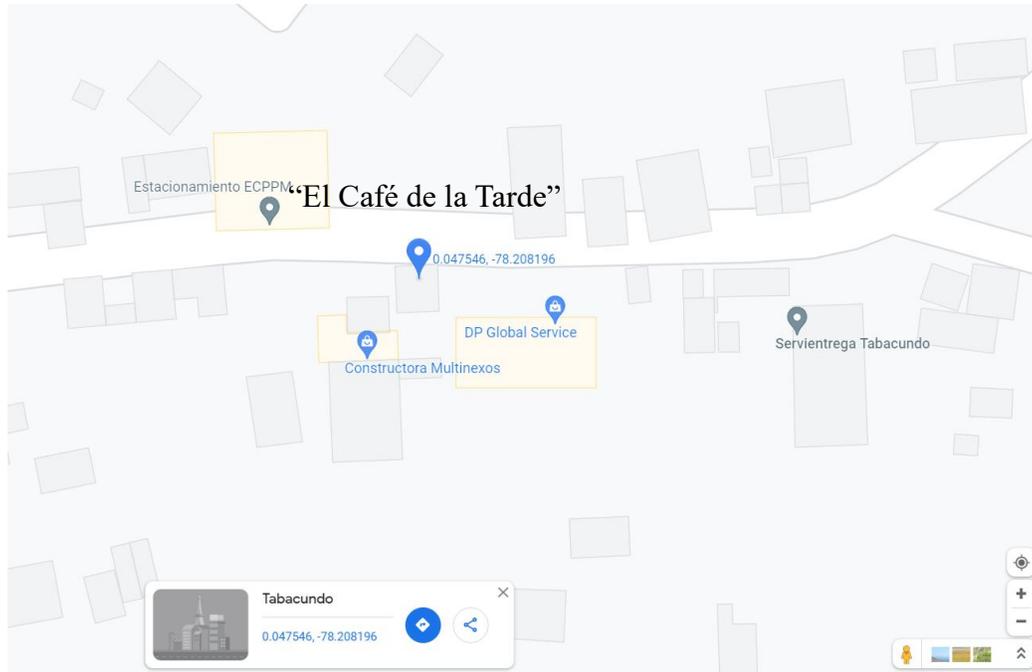
Estima

En “El Café de la Tarde” cada cliente es tratado de forma personalizada y cordial, haciendo sentir como si estuviera en casa y en familia, demostrando de esta forma lo importante que es cada uno para la organización.

Localización de la empresa

La cafetería se encuentra ubicada en la ciudad de Tabacundo en el barrio “La Playita” calle Velasco Ibarra vía al Piman, junto a Global Service.

Figura 3 Mapa de ubicación “El Café de la Tarde”



Nota. Ubicación de la cafetería en la ciudad de Tabacundo. (Google, 2023)

Filosofía empresarial

Misión

Entregar a sus clientes productos alimenticios de calidad, cumpliendo todas las normas de higiene y salubridad, bajo los principios de responsabilidad social, contribuyendo al bienestar de clientes y de la comunidad.

Visión

Ser una empresa alimenticia solida de innovación permanente, ser reconocida por el buen servicio brindado a todas las personas, alcanzar el crecimiento institucional y posicionamiento de marca en el ámbito local.

Objetivos empresariales

Ser reconocida en la ciudad por la marca generada y por sus productos y servicio de calidad.

Meta

Crear una cafetería que cumpla con las normas de seguridad física y alimentaria, del agrado y gusto de clientes. Que sea un lugar de esparcimiento para los ciudadanos de la ciudad de Tabacundo y sus alrededores. Establecer una marca reconocida a nivel local que cumpla con un servicio de calidad para la comunidad en un tiempo de seis meses.

Estrategias

- Realizar las adecuaciones necesarias al local donde funcionará la cafetería, mediante un crédito para financiar el proyecto.
- Crear una página en Facebook para la promoción de la cafetería; productos y servicios que esta ofrece.
- Con la ayuda de amigos, familia y vecinos, crear publicidad que pueda ser distribuida a través de redes sociales; post y videos, trends de tendencia.
- Ofrecer en temporadas y días festivos platos típicos y propios de cada festividad, dándole el toque personalizado de “El Café de la Tarde”.

Políticas

La empresa

- Reconocer la remuneración a sus colaboradores en los tiempos establecidos.
- Capacitar constantemente a los colaboradores en materia de atención al cliente, manejo responsable e higiénico de alimentos.
- Cumplir con las normativas de la super intendencia de compañías, ministerio de trabajo y otros que regulen a la empresa.
- Fomentar y brindar ayuda a sus colaboradores en su crecimiento profesional.
- Dotar de los implementos necesarios a los colaboradores.

Los colaboradores

- Cumplir con la jornada y labores asignadas dentro de la empresa.
- Ser proactivos y participativos en las actividades que realiza la empresa para su promoción y crecimiento.
- Cumplir con las normas de seguridad y directrices establecidas por la empresa.
- Utilizar adecuadamente los implementos y/o uniformes que la empresa proveerá.

FODA

Forma de trabajo que sirve para la toma de decisiones, inventada por Albert S. Humphrey en Estados Unidos en los 60's y que aún es la forma más utilizada hasta la fecha. (Huerta, 2020)

En esta técnica se analiza las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que tiene o puede llegar a tener una organización. Siendo una herramienta muy importante a la hora de tomar decisiones.

Fortalezas

Es la primera cafetería en la zona y los productos que ofrece no las venden en otros lugares. La atención al ser ofrecida por sus propietarios es personalizada para todos los clientes y sus horarios de atención al ser en la tarde y parte de la noche, coinciden con los horarios de salida de trabajos y centros educativos.

Oportunidades

La ubicación en la que se encuentra la cafetería está en una zona de alto crecimiento económico ya que en este lugar se encuentran empresas que cuentan con varios trabajadores que son los principales clientes de “El Café de la Tarde”.

Al ser la especialidad de la cafetería platillos preparados con plátano verde, es algo que en la ciudad pocos establecimientos lo ofertan, y en el sector donde se encuentra la cafetería no existe un local con estas características, se puede utilizar estas novedades para establecer una marca en la ciudad.

Debilidades

El local en el que funcionará la cafetería se ve limitado en su espacio, cuando hablamos de grupos numerosos de personas.

En base a los pedidos recibidos, hay productos con más demanda que otros por lo que ciertos clientes no compran nada.

Amenazas

La calle principal en la cual se encuentra ubicada la cafetería carece de luminaria pública en ciertos lugares, esto provoca que las personas en la noche no transiten por el lugar. Del mismo modo al ser una vía utilizada para la descongestión vehicular de la panamericana en ocasiones el tráfico que se crea en la zona provoca que los usuarios de los vehículos hagan mucha bulla perturbando la tranquilidad de los clientes y vecinos.

Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

“El Café de la Tarde” al ser administrada por sus propietarios y al ser ellos los trabajadores de producción de la misma, la estructura organizacional que se maneja, es una estructura lineal ya que los administradores son el staff de la cafetería, optimizando las actividades de la misma.

Procesos estratégicos

Uno de los propietarios es el encargado de producción y administración del negocio, además de ser la persona encargada de la planificación y organización de las labores a realizar.

Procesos operacionales

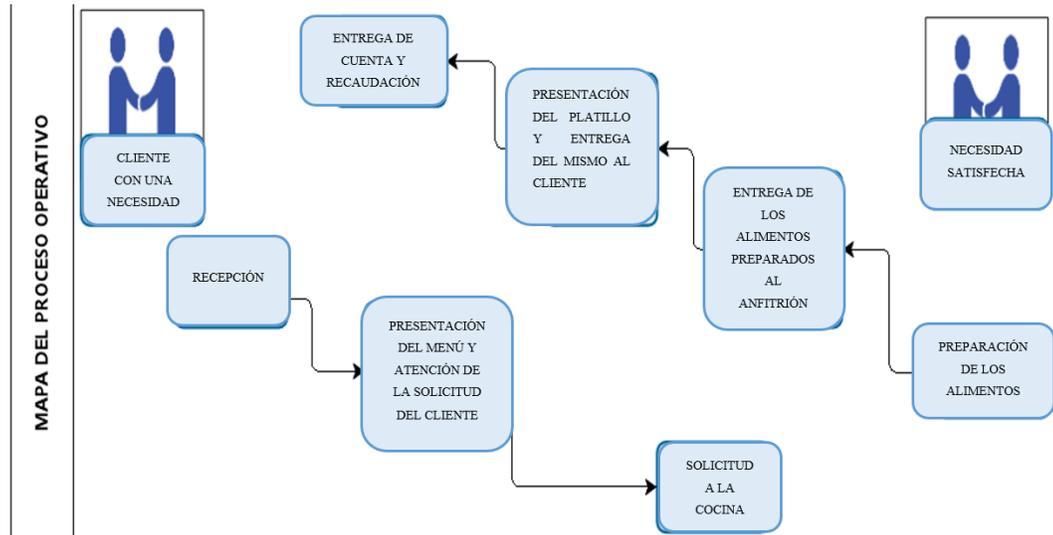
El anfitrión es el encargado de recibir a los clientes, ubicarlos donde estos se sientan más cómodos, y es la persona que se encarga de ofrecer los diferentes productos de la cafetería y es quien al finalizar la visita de los clientes realizará el cobro de la cuenta, por ende, es la persona encargada de custodiar y cuadrar el efectivo.

La persona encargada de la producción de alimentos es la que se encarga de realizar además las adquisiciones de lo necesario para preparar los mismos.

Procesos de apoyo

El anfitrión apoyará en la preparación distribución y posterior aseo de los utensilios utilizados. Así mismo los dos trabajadores serán encargados del aseo del local previo y posterior a la atención.

Figura 4 Mapa de proceso operativo de “El Café de la Tarde”



Nota. El proceso operativo empieza con la necesidad de un cliente y termina en la satisfacción del cliente.

Formalización

“El Café de la Tarde” es una cafetería que cumple con todas las normas de seguridad e higiene, solicitados para este tipo de organizaciones. Y se encuentra en proceso de legalización del negocio, para lo cual sigue paso a paso las solicitudes de los organismos de control.

Centralización – descentralización

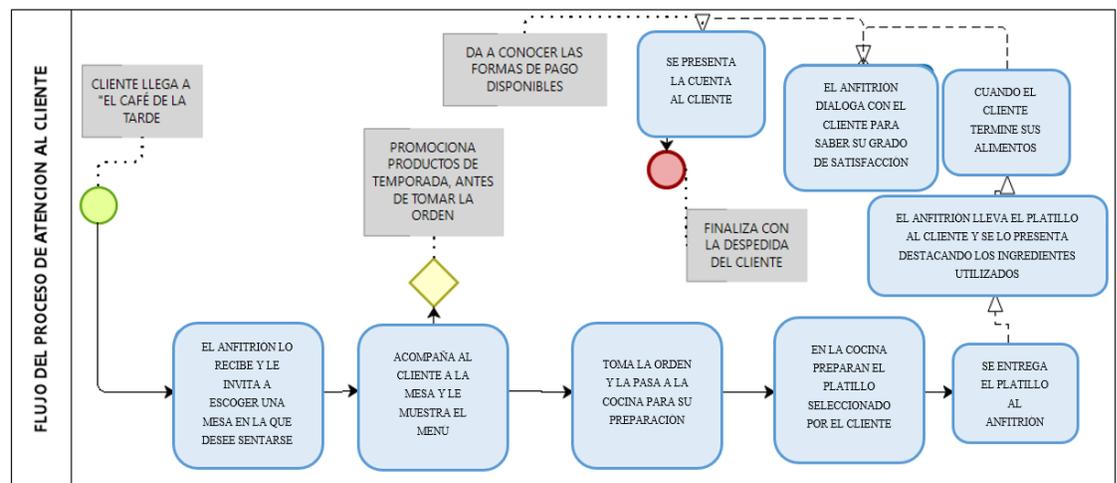
La cafetería se centra en la atención al cliente y ofrecerle al mismo, productos alimenticios saludables, a gusto del consumidor. También brindan un servicio de atención de calidad, cumpliendo con los estándares de servicio que el consumidor merece.

La empresa descentraliza funciones delegándolas, en el caso de ser necesario, otras funciones a cada uno de los colaboradores, tomando en cuenta sus opiniones y valorando la opinión y consejo que estos pueden brindar para el funcionamiento y desarrollo de la empresa.

Integración

Al ser una microempresa que inicia sus funciones con dos colaboradores, que a su vez son propietarios de la misma, la integración de áreas o funciones que estos desempeñan es fundamental, brindando su ayuda y contingente a las diferentes áreas de la empresa. Se busca establecer y fomentar el espíritu de cooperativismo entre colaboradores y la vez establecer políticas que incluso con el crecimiento de la empresa, se mantengan como valores institucionales.

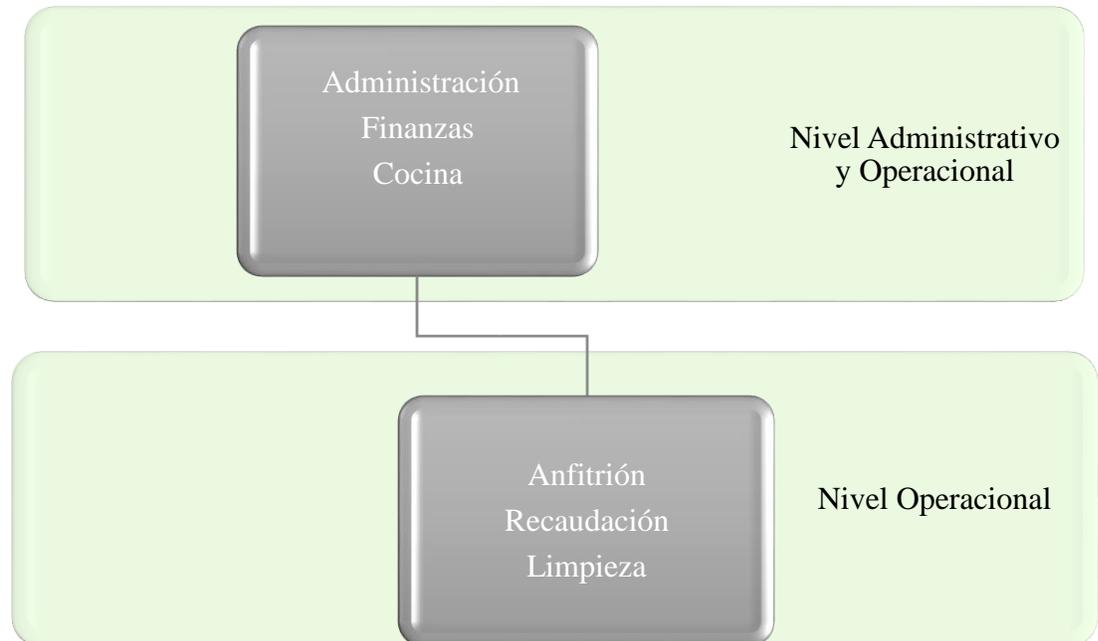
Figura 5 *Flujo de proceso de atención al cliente*



Nota. Este flujo muestra paso a paso el proceso de atención al cliente.

Organigrama empresarial

Figura 6 Organigrama empresarial de “El Café de la Tarde”



Nota. Se muestra el nivel jerárquico dentro de la empresa

Funciones del personal

Detalle general del puesto de administrador-chef principal

Empresa	El Café de la Tarde
Unidad administrativa	Área administrativa y operacional
Misión del puesto	Administrar eficazmente la cafetería, revisar y realizar procesos y manuales para el correcto desempeño de la misma, realizar el presupuesto semanal de costos y posterior compra de alimentos para preparar, mantener el control de la cuenta bancaria de la cafetería, preparar

los alimentos garantizando la frescura y sabor de los mismos.

Denominación del puesto	Administrador
Rol del puesto	Administración, creación e innovación de procesos, introducción de nuevos platillos, preparación del menú y platillos del mismo.
Remuneración	\$ 450.00

Tabla 1 Administrador

PERFIL	FUNCIÓN	COMPETENCIAS
Tercer nivel en administración de empresas o afines	Administrar y crear procesos para mejoramiento de la cafetería	Responsabilidad Amabilidad Cordialidad Creatividad
Mínimo un año de experiencia en puestos similares	Realizar los balances y manejo del área financiera de la empresa	Liderazgo Trabajo bajo presión Innovación
Indispensable conocimiento en restaurantes o cafeterías	Investigar e implementar procesos y nuevos platillos al menú	Orden
conocimiento de platillos típicos	Manejar el marketing y crear campañas promocionales.	

Nota. Descripción de perfiles y funciones para el puesto de administrador

Detalle general del puesto de anfitrión

Empresa	El Café de la Tarde
Unidad administrativa	Área Operacional
Misión del puesto	Brindar una atención personalizada a los clientes de la cafetería, promocionando los productos de la misma,

mantener el orden y el aseo de la cafetería, ser parte activa de la innovación y marketing de la cafetería.

Denominación del puesto	Anfitrión
Rol del puesto	Atención al cliente, apoyo al área administrativa y cocina de la cafetería, promoción.
Remuneración	\$ 450.00

Tabla 2 *Anfitrión*

PERFIL	FUNCIÓN	COMPETENCIAS
Bachillerato completo, cruzando estudios superiores	Atender de forma personalizada a clientes de “El Café de la Tarde”	Responsabilidad Puntualidad Cordialidad
Conocimiento en atención al cliente	Ofrecer y promocionar los productos de la cafetería	Dinamismo Proactivo
Responsable cortes y proactivo	Mantener el orden y la limpieza del local.	Colaborativo Iniciativa
	Colaborar en la preparación de alimentos	

Nota. Descripción de perfiles y funciones para el puesto de anfitrión

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivos de la mercadotecnia

El objetivo de “El Café de la tarde” es lograr el reconocimiento de los habitantes de la ciudad de Tabacundo, posicionando la marca dentro de la localidad. Mediante publicidad impresa y publicidad en redes sociales con ayuda de videos e imágenes, crear una relación con los clientes en la cual, estos reconozcan y se identifiquen con la cafetería.

Investigación de mercado

La cafetería considera para la investigación de mercado utilizar la investigación primaria, recolectando información de primera mano y por cuenta propia. También utilizará la investigación de mercado específico, a base de encuestas con preguntas directas para saber la opinión de clientes y potenciales clientes para identificar claramente una oportunidad y resolver una necesidad dentro de la ciudad.

Se realizará adicional una investigación de laboratorio, que contará también con la participación de un grupo selecto de clientes con la finalidad de encontrar recetas y mejorar las ya existentes para la preparación de alimentos.

Modalidad

Se realizó la recolección de información a través de una encuesta realizada mediante Google forms, para facilidad de los clientes, la misma que consto con 8 preguntas cerradas y fueron realizadas a 80 personas.

Plan de muestreo

El presente estudio se lo realizo a través de encuesta varias personas del sector y fuera del mismo, para saber su preferencia. Algunas de las personas encuestadas tuvieron la oportunidad de degustar una muestra del menú que la cafetería ofrece, con la finalidad de determinar cuál sería el platillo estrella. Se aplicó la siguiente fórmula para determinar el número de personas a ser encuestadas.

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

Dónde:

N = Población segmentada	100
Z = Nivel de confianza	95% (1.96)
P = Proporción de defectos esperados	50% (0.5)
Q = Probabilidad negativa	50% (0.5)
e = Error de estimación	5% (0.05)
n = Tamaño de la muestra	

$$n = \frac{100 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (100 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{96,04}{1,2079}$$

$$n = 80$$

Análisis de la encuesta

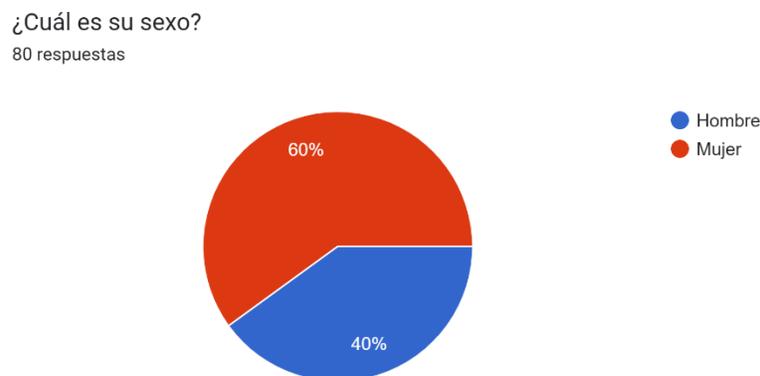
Pregunta 1

Tabla 3. *Pregunta 1.*

¿Cuál es su género?		
Respuesta	Cantidad	%
Hombre	32	40
Mujer	48	60
TOTAL	80	100

Mármol D. (2023) *¿Cuál es su sexo?*

Figura 7. *Pregunta 1 gráfico circular*



Mármol D. (2023) *Pregunta 1, gráfico circular*

Análisis. Se puede observar que la mayoría de las personas encuestadas son mujeres, las mismas que en su gran mayoría se acercaron al lugar donde funcionará la cafetería a degustar el producto y se pudo obtener de primera mano la información.

Pregunta 2

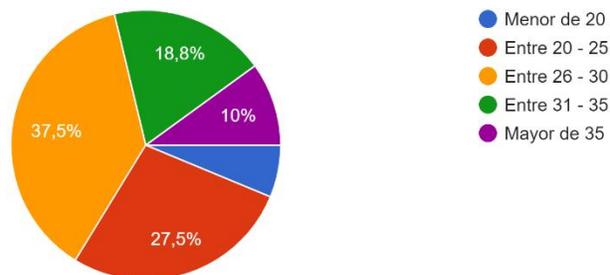
Tabla 4. Pregunta 2.

¿Cuál es su rango de edad?		
Respuesta	Cantidad	%
Menor de 20	5	6,25
Entre 20 - 25	22	27,5
Entre 26 - 30	30	37,5
Entre 31 - 35	15	18,75
Mayor a 35	8	10
TOTAL	80	100

Mármol D. (2023) ¿Cuál es su rango de edad?

Figura 8. Pregunta 2 gráfico circular.

¿Cuál es su rango de edad?
80 respuestas



Mármol D. (2023) Pregunta 2, gráfico circular

Análisis. Según las encuestas realizadas la mayoría de personas que visitaron “El Café de la Tarde” y fueron encuestadas, se encuentran en un rango de edad entre los 26 y 30 años. Son personas económicamente activas, siendo esto muy importante para la cafetería ya que es a este segmento de la población al que busca llegar la cafetería.

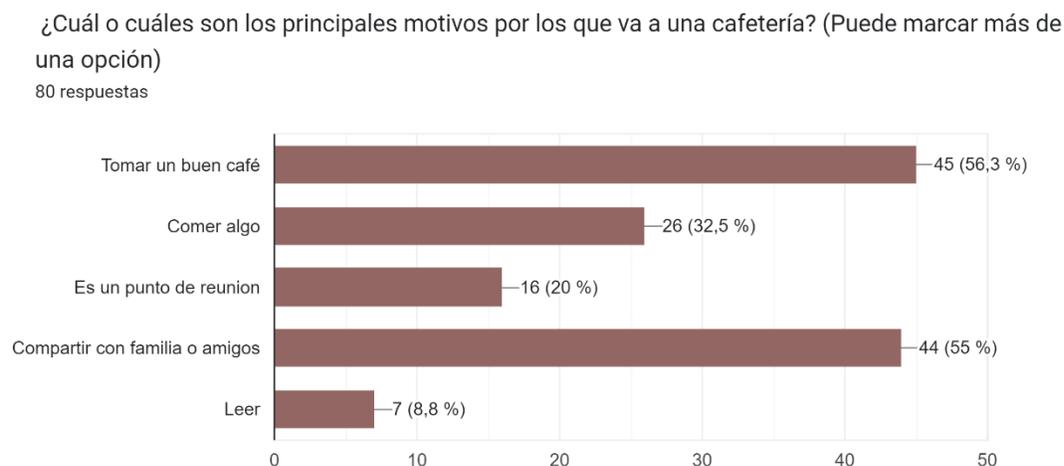
Pregunta 3

Tabla 5. Pregunta 3 de opción múltiple.

¿Cuál o cuáles son los principales motivos por los que va a una cafetería?		
Respuesta	Cantidad	%
Tomar un buen café	45	56,3
Comer algo	26	32,5
Es un punto de reunión	16	20
Compartir con familia o amigos	44	55
Leer	7	8,8

Mármol D. (2023) *¿Cuál o cuáles son los principales motivos por los que va a una cafetería?*, las personas encuestadas seleccionaron más de una opción.

Figura 9. Pregunta 3 gráfico de barras.



Mármol D. (2023) *Pregunta 3, gráfico de barras*

Análisis. Se puede observar que las personas acuden a una cafetería principalmente por para disfrutar de un buen café y prefieren compartir el mismo con familia o amigos, es parte del objetivo que busca “El Café de la Tarde”.

Pregunta 4

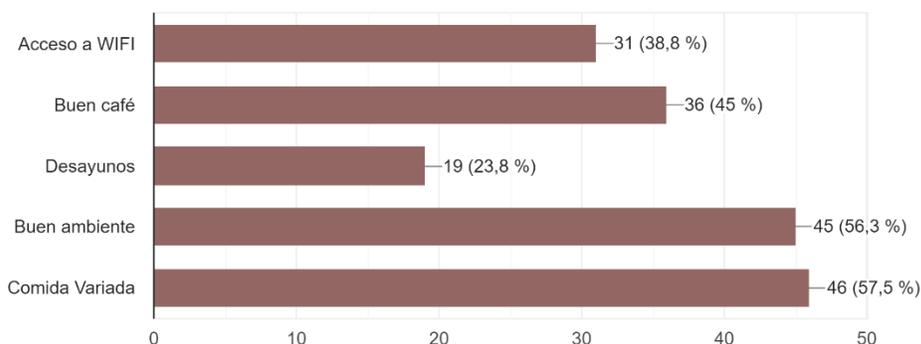
Tabla 6. Pregunta 4 de opción múltiple.

¿Cuál de estos atributos prefieres que contenga una cafetería?		
Respuesta	Cantidad	%
Acceso a WIFI	31	38,8
Buen café	36	45
Desayunos	19	23,8
Buen ambiente	45	56,3
Comida variada	46	57,5

Mármol D. (2023) *¿Cuál o cuáles son los principales motivos por los que va a una cafetería?, las personas encuestadas seleccionaron más de una opción*

Figura 10. Pregunta 4 gráfico de barras.

¿Cuál de estos atributos prefieres que contenga una cafetería? (Puede marcar más de una opción)
80 respuestas



Mármol D. (2023) *Pregunta 4, gráfico de barras.*

Análisis. La mayor parte de la muestra prefiere asistir a una cafetería por probar comida variada y busca un buen ambiente, esto está relacionado al trato que recibe en la misma. A pesar de que hoy en día el internet es parte de la vida, menos de la mitad de los encuestados busca conectividad.

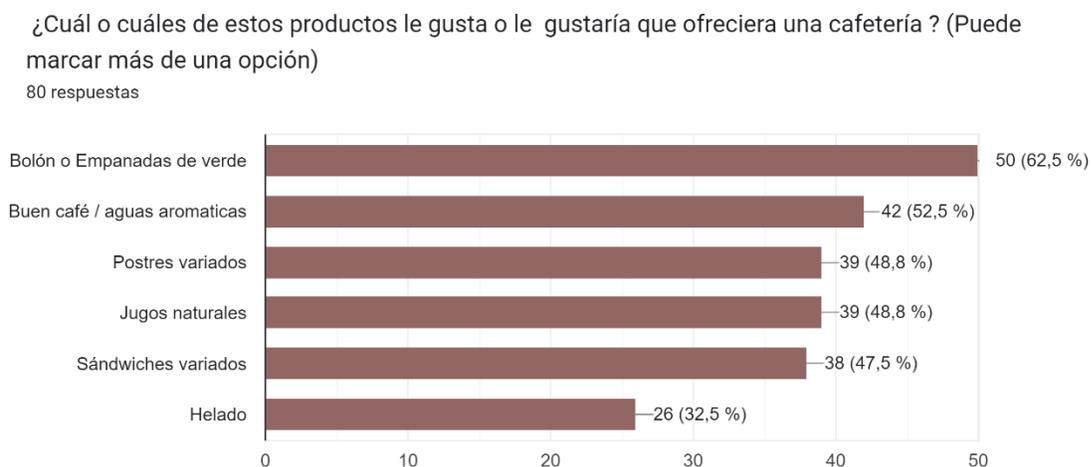
Pregunta 5

Tabla 7. Pregunta 5.

¿Cuál o cuáles de estos productos le gusta o le gustaría que ofreciera una cafetería?		
Respuesta	Cantidad	%
Bolón o Empanadas de verde	50	62,5
Buen café / aguas aromáticas	42	52,5
Postres variados	39	48,8
Jugos naturales	39	48,8
Sándwiches variados	38	47,5
Helado	26	32,5

Mármol D. (2023) *¿Cuál o cuáles de estos productos les gusta o le gustaría que ofreciera una cafetería?, las personas encuestadas eligieron más de una opción*

Figura 11. Pregunta 5 gráfico de barras



Mármol D. (2023) *Pregunta 5, gráfico de barras.*

Análisis. Más de la mitad de los encuestados opina que los platillos preparados a base de plátano verde son los que se deben preparar en la cafetería, se nota un favoritismo por estos platillos.

Pregunta 6

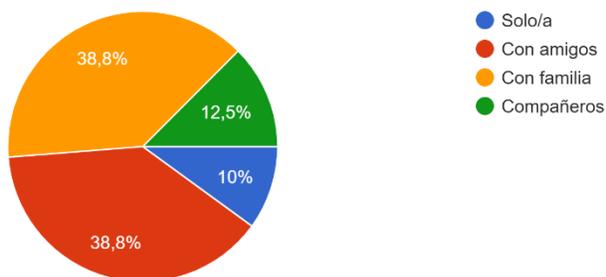
Tabla 8. Pregunta 6.

Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hace?		
Respuesta	Cantidad	%
Solo/a	8	10,0
Con amigos	31	38,8
Con familia	31	38,8
Compañeros	10	12,5
TOTAL	80	100

Mármol D. (2023) *Cuando se dirigen a una cafetería ¿Cómo lo hace?*

Figura 12. Pregunta 6 gráfico circular.

Quando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hace?
80 respuestas



Mármol D. (2023) *Pregunta 6, gráfico circular.*

Análisis. En base a la encuesta realizada se puede determinar que pocas personas acuden a cafeterías solas, la mayoría prefiere estar acompañada por

familiares o amigos, al igual que un porcentaje bajo acude acompañado por compañeros sea de trabajo o de estudio.

Pregunta 7

Tabla 9. *Pregunta 7.*

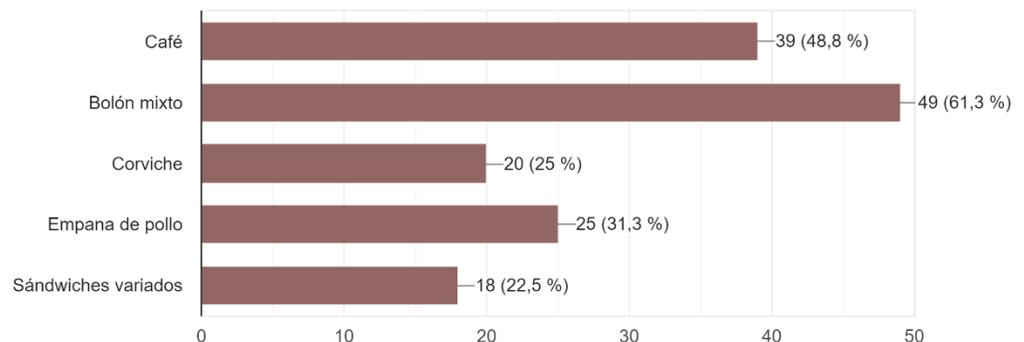
De la cafetería "El Café de la tarde" ¿Qué producto es el que más le gusta?		
Respuesta	Cantidad	%
Café	39	48,8
Bolón mixto	49	61,3
Corviche	20	25,0
Empanada de pollo	25	31,3
Sándwiches variados	18	22,5

Mármol D. (2023) *De la cafetería "El Café de la tarde" ¿Qué producto es el que más le gusta?, las personas encuestadas seleccionaron más de una opción*

Figura 13. *Pregunta 7 gráfico de barras.*

De la cafetería "El Café de la tarde" ¿Qué producto es el que mas le gusta? (Puede marcar más de una opción)

80 respuestas



Mármol D. (2023) *Pregunta 7, gráfico de barras.*

Análisis. Después que las personas escogidas para la presente muestra degustaran unos platillos preparados por la cafetería la mayoría opino que es el bolón mixto el que les gusto, seguido por el café pasado, ya que en muchos lugares ya no se toma este café. No existió rechazo a los platillos preparados.

Pregunta 8

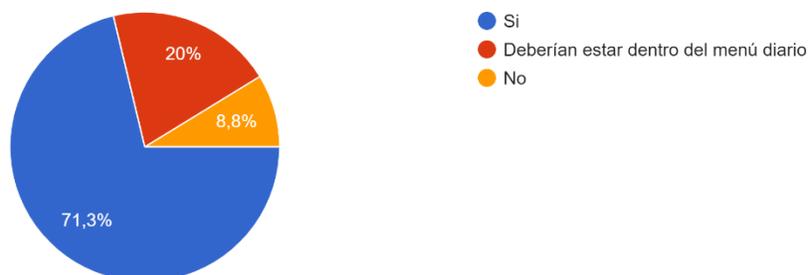
Tabla 10. *Pregunta 8.*

Está de acuerdo que en ocasiones se ofrezca platos distintos al menú como: encebollado, ceviche, corvina, etc.		
Respuesta	Cantidad	%
Si	57	71,3
Debería estar dentro del menú diario	16	20
No	7	8,7

Mármol D. (2023) *Está de acuerdo que en ocasiones se ofrezca platos distintos al menú como: encebollado, ceviche, corvina, etc. Las personas encuestadas seleccionaron más de una opción*

Figura 14. *Pregunta 8 gráfico circular.*

Esta de acuerdo que en ocasiones se ofrezca platos distintos al menú como: encebollado, ceviche, corvina, etc.
80 respuestas



Mármol D. (2023) *Pregunta 8, gráfico de barras.*

Análisis. En este caso las personas encuestadas están de acuerdo y conformes con el menú establecido por “El Café de La tarde”, hay que tomar en cuenta también que un 20% de los mismos les gustaría que la cafetería ofrezca otros platos de forma diaria, mismos que están contemplados ofrecer en días específicos o festividades.

Análisis general

Los resultados de la encuesta realizada a 80 personas muestran un camino definido previamente por los propietarios de “El Café de la Tarde”. Ya que se busca llegar a las personas que en la actualidad están consideradas económicamente activas, trabajadores a tiempo completo o parcial.

La mayor parte de la muestra fueron mujeres, quienes formaron un vínculo de confianza con una de las propietarias, de esta forma expresaron sus ideas y aspiraciones sobre la cafetería, esto también debido a que en su rango de edad también se encuentran los propietarios, gente joven que comprende sus necesidades.

La encuesta realizada, pudo evidenciar que lo que se pretende ofrecer en la cafetería será aceptado por el público objetivo que se tiene, y al ser alimentos que no se encuentran con facilidad en el resto de la ciudad, es una clara ventaja ante la competencia directa e indirecta, y debido a la degustación que se ofreció en la encuesta, la cafetería recibió una aprobación de la mayoría de personas, que a su vez sienten que la cafetería y el menú que ofrece es el correcto y debe mantenerse así.

Competencia directa

Después de haber realizado un recorrido por el barrio en el que se encuentra ubicada la cafetería, se puede constatar que existe un local, por inaugurar, que será una cafetería y heladería, mismo que se encuentra ubicado a 30 metros de “El Café de la Tarde” la especialidad en ese lugar, en base a preguntas realizadas, será los postres dulces de igual forma acompañados por café o aguas aromáticas.

Se considera una competencia directa ya que el fin de la cafetería es la misma, abastecer al sector de un lugar diferente y de acogida para los clientes.

Competencia indirecta

De igual forma en el recorrido encontramos, aproximadamente a 100 metros un asadero de pollos y a 120 y 150 metros aproximadamente dos restaurantes.

Se los considera competencia indirecta ya que su fin no es la venta de café, sin embargo, estos locales buscan saciar la misma necesidad en las personas del sector y es una necesidad biológica. Esto se determina ya que son ventas de alimentos preparados. El horario de atención del asadero en las tardes y noches, coincidiendo con los horarios de atención de la cafetería.

Proveedores

Por factores como calidad, cantidad y precio, la cafetería trabaja con proveedores que garantizan la calidad del producto, y lo respaldan mediante sus permisos de funcionamiento otorgado por las autoridades competentes.

Tabla 11. *Proveedores*

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Bodega Zambrano	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Precios y ofertas únicas para la cafetería • Facilidad de adquisición. 	Plátano verde, queso (costeño)
Super Mercado “Mi Comisariato”	<ul style="list-style-type: none"> • Amplia gama de productos. • Productos de calidad, frescos. • Cercanía del establecimiento. 	Aliños, condimentos, insumos de limpieza.
Mercado municipal de Pedro Moncayo	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes variadas • Mariscos frescos y variados • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Accesibilidad 	Cárnicos, mariscos

Mármol D. (2023) *Proveedores****Clientes***

La cafetería “El Café de la Tarde” es el lugar ideal al que grupos de personas familias, amigos, compañeros de trabajo, incluso personas que solo desean servirse

un buen café acompañado por deliciosos productos, acuden para compartir un momento de distracción. La cafetería busca llegar a esos jóvenes y adultos que deseen disfrutar de los productos que ahí se preparan.

Macro entorno

Son los factores en los cuales “El Café de la Tarde” no tiene el control y que son parte o afectan al funcionamiento de la cafetería.

Figura 17. *Macro entorno “El Café de la Tarde”*



Mármol D. (2023) *Esquema macro entorno “El Café de la Tarde”*

Política

“El Café de la Tarde” realiza los tramites pertinente para laborar dentro del margen de legalidad establecido por la legislación del Ecuador, por lo tanto, establece

sus políticas internas y lineamientos, acatando las disposiciones de los organismos de control que regulan a las empresas dedicadas a la venta de alimentos preparados como son el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Ministerio de Turismo, mismos que se encargan de establecer el lineamiento para la venta de alimentos y bebidas.

Esta cafetería cumplirá con el debido proceso establecido por los entes de control, de tal forma ofrecerá a sus clientes alimentos de calidad y sanos y saludables para todos.

Economía

La cafetería se encuentra ubicada en un sector de constante crecimiento económico, a pesar de los estragos que dejó la pandemia y posteriores paralizaciones, el sector florícola; el cual se encuentra ubicado en su mayoría en Pedro Moncayo – Tabacundo, ha sabido como sobre llevar estas situaciones. Esto genera que la ciudad mantenga una situación económica estable y de constante crecimiento.

“El Café de la Tarde” de igual forma apunta a ser parte del mismo, ya que su materia prima en su mayoría se compra dentro de la ciudad, aumentando el dinamismo económico de la misma.

Cultura

Al ofrecer en la cafetería productos a base de plátano verde, tradicionales de la costa del país, se amplía los horizontes culturales, llegando a más personas, algunas de ellas aun no conocían estos sabores.

Esto no afectará a la cultura propia del lugar, ya que en temporada también la cafetería apunta a ofrecer platillos típicos de la zona, manteniendo las costumbres y tradiciones de la misma.

Tecnología

Dentro de la política interna de la empresa, está mantenerse en constante innovación tanto para la preparación de alimentos como la tecnología que se utilizará en la cafetería. Es importante estar a la vanguardia en el campo tecnológico, saber sobre llevar y aprovechar las oportunidades y facilidades de las que se gozan en la actualidad, si esto permite a la cafetería optimizar tiempo y recursos, es una inversión necesaria y que, con el tiempo y acorde a las necesidades, se las realizará.

Producto y servicio

“El Café de la Tarde” es una cafetería que se dedica a la elaboración de alimentos y bebidas, siendo estos alimentos a base de plátano verde, ofrece alimentos fuera de los acostumbrados dentro de su zona de influencia, respetando los protocolos sanitarios para la preparación de estos. Ofrece una producción alimentaria de calidad y con las medidas de seguridad establecidas por los entes de control.

Adicional al servicio como cafetería, presta servicio de atención personalizada acorde a las necesidades del cliente, servicio a domicilio y reservación de sus instalaciones para diferentes ocasiones.

Producto esencial

En “El Café de la Tarde” todos los clientes reciben ese trato personalizado acorde a sus gustos y necesidades, de igual manera se ofrece la oportunidad de ser el mismo quien decida que producto forma parte de su platillo ideal, siendo esto una experiencia única para cada cliente, ya que no solamente puede escoger entre un combo previamente creado, sino que es el cliente quien crea su combo ideal. Esto en base a los productos alimenticios que dentro de la ciudad se encuentra en pocos lugares.

Producto real

En la cafetería “El Café de la Tarde”, con el afán de satisfacer el hambre de los clientes, ofrece:

- Bolones de verde, estos pueden ser de queso, chicharrón o mixtos (queso y chicharrón)

- Empanadas de verde, que pueden ser de pollo o de queso
- Corviche de camarón
- Tigrillo, platillo hecho a base de plátano verde, carne al jugo, huevo frito
- Café, puede ser pasado o instantáneo
- Aguas aromáticas y tés, se cuenta con una amplia variedad de sabores e incluso té con frutas.
- Ensalada acorde al gusto del consumidor
- Jugos naturales, de distintos sabores

Características

Los alimentos preparados en “El Café de la Tarde” goza con un sabor único, ya que la cafetería se encuentra en constante búsqueda de nuevos platillos y técnicas para prepararlos, es una innovación constante en cuanto a procesos y estos deben respetar los protocolos establecidos para preparar, respetando las normas de seguridad alimentaria.

La atención brindada en la cafetería, en base a un protocolo previo establecido, busca que los clientes se sientan como en casa y gocen de un momento a meno solos o acompañados, siendo la cafetería el lugar que les brinda esta atención que se merecen.

Calidad

Para la preparación de alimentos y almacenamiento de materia prima y acorde a lo establecido por las normas regulatoria, en la cafetería mantiene un minucioso

control para el trato de los mismos, respetando los manuales de Buena Práctica Manufacturera, para ello cumple con una cadena de frío adecuada para el mantenimiento de los productos de materia prima, lugares acordes a las necesidades de almacenaje para el mantenimiento de productos, insumos y condimentos, temperatura adecuada y tiempos pre establecidos para la preparación de los alimentos, protocolo de limpieza del local y áreas sensibles así como del personal, reglamento de vestimenta para los colaboradores.

Estilo

El estilo de la cafetería es único ya que se combina, la preparación de alimentos que por lo general son representativos de la región costa del país, con costumbres y tradiciones propias del sector sierra. Su local cuenta con un estilo acogedor un ambiente agradable y un trato cortés, buscando siempre que todos sus clientes sean tratados como familia, haciendo que su visita a la cafetería sea única.

Marca

“El Café de la Tarde” como nombre surge ya que por las bajas temperaturas a las que alcanza la ciudad de Tabacundo especialmente en las tardes, los pobladores de la misma tienen la costumbre de preparar “cafecito”, como lo dicen, para enfrentar dichas temperaturas. En base a este antecedente se opta por este nombre, ya que se busca que esta costumbre tabacundeña sea conocida por futuras generaciones, estableciendo una marca propia y que tiene una razón de ser.

Producto aumentado

Los clientes en “EL Café de la Tarde” son tratados como familia haciendo de su experiencia única en la cafetería, en el lugar ellos tienen la opción de escoger la música que quieren escuchar, el video o película que desean que sea reproducida en la tv, y sobre todo es el quien elige y arma su propio combo para degustar.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

Al ser un área muy importante y delicada de la empresa, esta debe cumplir estrictamente el reglamento de vestimenta que consta de:

- Malla para la cabeza
- Camisa blanca
- Guantes para preparación de alimentos
- Delantal
- Pantalón negro
- Zapatos antideslizantes bajos

Área de atención

El anfitrión quien es la persona encargada de la atención al público y ayuda adicionales debe portar:

- Camisa blanca
- Pantalón negro
- Zapatos antideslizantes

Adicional al ingresar y brindar ayuda en la cocina debe usar malla para la cabeza, guantes para la manipulación de alimentos y delantal.

Materiales de identificación

Imagotipo

Figura 18. *Imagotipo “El Café de la Tarde”*



Mármol D. (2023) *Imagotipo “El Café de la Tarde”*

Elementos a destacar dentro del imagotipo está la taza de café de donde emerge el humo tan característico de un café caliente recién preparado. Resalta el color café en su estilo ya que se habla de una cafetería. Se establece un logo simple con la finalidad que la imagen sea fácil de recordar en los clientes y de esta manera que la marca se quede grabada por quienes visitan la cafetería.

Canal de distribución

La cafetería “El Café de la Tarde” es el único punto de venta y distribución de sus productos, mismo que se encuentra ubicado en la ciudad de Tabacundo en el barrio La Playita en la calle Velasco Ibarra vía al Piman.

Promoción

La principal fuente de marketing o promoción será las redes sociales como Facebook, Instagram y whatsapp, también en medios de comunicación independientes locales se realizará la promoción del local comercial, utilizando imágenes y videos publicitarios.

Contactos

El contacto a la cafetería se lo puede realizar mediante llamada telefónica, whatsapp o las páginas oficiales en Facebook e Instagram.

Negociación

La persona encargada de la misma es el cocinero administrador, con quien se puede agendar una cita, visita al establecimiento o las condiciones necesarias para cada caso.

Riesgo y oportunidad del negocio

El principal riesgo al que se enfrenta “El Café de la Tarde” son las fuertes e intensas lluvias que por temporada invernal afecta a todo el país, esto produce que la gente poco o nada salga de sus hogares afectando al movimiento normal del negocio. En estas ocasiones si la fuerza de la lluvia lo permitiera se realizará entrega a domicilio de los pedidos a la cafetería.

Otro riesgo que en la actualidad afecta a todo el país es la inseguridad, a pesar que en el sector existe la constante visita de policías, agentes de tránsito y que está ubicado en un vecindario que cuenta con brigadas de seguridad en constante vigilancia, no se puede negar que es un riesgo que afecta a todos y la ciudadanía mantiene ese temor de poder ser víctimas de la delincuencia.

Entre las oportunidades que la cafetería tiene esta el reconocimiento de la marca, ya que hasta el momento en el sector es la única cafetería que ofrece productos elaborados a base de plátano verde, adicional que es una cafetería en constante investigación de nueva técnica y prácticas para la preparación de alimentos, que se encuentra en constante innovación y creación de nuevos productos para deleite de sus comensales.

Apoyados por la tecnología, la cafetería aprovecha la facilidad que la misma ofrece tanto para mantener contacto con los clientes como para realizar sus compras en línea y pagos mediante fuentes tecnológicas de pago, de esta manera crea un sitio más rápido accesible y seguro para los clientes.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

En las recetas de la cafetería “El Café de la Tarde” se ha fijado el precio por porción, esto es para una persona. Esto se lo hace en base al precio por kilogramo, gramo, litro, mililitro y unidad de la materia prima, tomando en cuenta también los factores variables que influyen en el proceso de producción.

- Mano de obra
- Gastos de elaboración (servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costos de servicios

Para cada porción preparada se establece un porcentaje de cada producto y el precio correspondiente a cada uno se lo suma dando como resultado el valor de venta de cada porción.

Bolón mixto**Tabla 12. Bolón mixto receta estándar de costos**

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bolón mixto		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	9/07/2023		Chef: Gabriela Mármol	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano verde	Unidades	\$0.50	1 kg	\$0.50
Queso costeño	Unidades	\$4.80	34 g	\$0.16
Chicharrón	Unidades	\$3.60	65 g	\$0.23
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.89
			10% imprevistos	\$0.09
			Total neto	\$0.98
			Gasto de fab. 11%	\$0.11
			M.O. 18%	\$0.18
			G. Admin 12%	\$0.12
			25% utilidad	\$0.25
			Subtotal	\$1.64
			12% IVA	\$0.20
			10% servicio	\$0.16
			Total	\$2.00

Mármol D. (2023) *Bolón mixto, platillo estrella de “El Café de la Tarde”*

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 13. *Arriendo del local*

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$95.00	\$570.00	\$1140.00

Mármol D. (2023) *Tabla valor de arriendo*

Equipos industriales

Tabla 14. *Equipos industriales*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Refrigerador Whirlpool	1	\$434.99	\$434.99
Cocina Industrial	1	\$113.00	\$113.00
Licuada Oster	1	\$88.00	\$88.00
Tanque de gas 30kg	1	\$90.81	\$90.81
TOTAL		\$726.80	\$726.80

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de equipos industriales*

Muebles y enseres

Tabla 15. *Muebles y enseres*

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesa de comedor con silla	3	\$135.00	\$405.00
Tabla de picar grande	1	\$6.13	\$6.13
Set de Chuchillos	1	\$15.85	\$15.85
Juego de platos	2	\$48.04	\$96.08
Juego de cubiertos	2	\$21.99	\$43.98
TOTAL			\$567.04

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de muebles y enseres*

Equipos industriales de seguridad

Tabla 16. *Equipos industriales de seguridad*

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de los equipos industriales de seguridad*

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$20.00	\$40.00
Detector de gas GLP	1	\$43.23	\$43.23
Detector Humo	2	\$13.88	\$27.76
Rótulos de señalética (baño, salida, vías de evacuación, extintor, aforo)	3	\$6.50	\$19.50
TOTAL			\$130.49

Servicios básicos

Tabla 17. *Servicios básicos*

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$14.00
Luz	\$29.00
Internet	\$32.00
TOTAL	\$75.00
TOTAL ANUAL	\$900.00

Mármol D. (2023) *Tabla de valores mensuales de servicios básicos*

*Materiales de limpieza***Tabla 18.** *Materiales de limpieza*

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$6.00	\$6.00
Cloro 1 Gal	1	\$2.94	\$2.94
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.27	\$5.27
Esponja inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
Esponja lavaplatos	5	\$0.37	\$1.85
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.99	\$1.99
Lavavajillas 425g	3	\$1.29	\$3.87
Pala	1	\$2.90	\$2.90
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$1.99	\$3.98
Papel higiénico 200 metros	5	\$2.59	\$12.59
Toalla de papel	4	\$3.99	\$15.96
Alcohol antibacterial 3785 ml	1	\$8.99	\$8.99
TOTAL			\$71.82
TOTAL ANUAL			\$861.84

Mármol D. (2023) *Tabla de precios del material de limpieza*

*Suministros de oficina***Tabla 19.** *Suministros de oficina*

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora con set de grapas	1	\$1.99	\$1.99
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Estuche de esferos (rojo, azul, negro)	3	\$0.65	\$1.95
Perforadora	1	\$1.91	\$1.91
Libreta	3	\$0.76	\$2.28
Carpeta de cartón	10	\$0.18	\$1.80
Tijera	1	\$1.48	\$1.48
TOTAL			\$17.56
TOTAL ANUAL			\$210.72

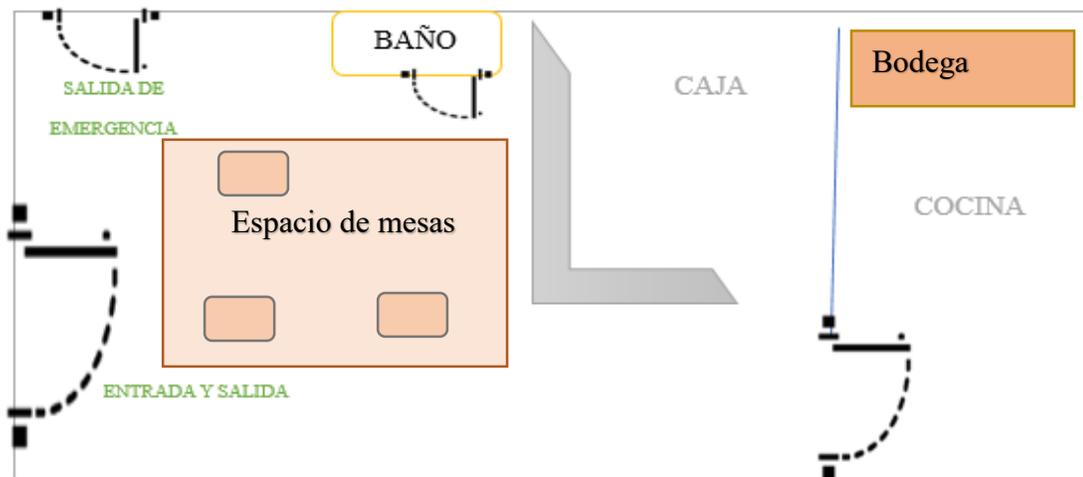
Mármol D. (2023) *Tabla de precios de los suministros de oficina.*

Estudio arquitectónico

En base al espacio del local y las dimensiones del mismo, también tomando en cuenta los lugares de trabajo se determina un aforo de 12 personas dentro del establecimiento, y se realiza el diseño interior en base a las necesidades y limitaciones que se mantienen actualmente.

Estructura interna

Figura 19. *Imagen de la estructura interna de “El Café de la Tarde”*



Mármol D. (2023) *Imagen de estructura interna de “El Café de la Tarde”*

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

“El Café de la Tarde” es una cafetería que se encuentra en proceso de regularización, para el correcto y legal funcionamiento, entre los trámites pertinentes a seguir para la legalización del establecimiento se encuentra.

Servicio de Rentas Internas (S.R.I.)

Es necesario contar con el registro único de contribuyentes (R.U.C.) para realizar las operaciones de comercio de la cafetería, el cual es posible realizarlo en línea en la página oficial del SRI o de forma presencial en cualquier oficina del organismo.

Para realizar el trámite en línea se debe obtener un usuario y clave que se lo genera en la misma página web del SRI.

Procedimiento para realizar el trámite en línea:

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

- Ingresar actividades económicas
- Ingresar actividad económica principal
- Resumen información ingresada
- Confirmación de inscripción de RUC (SRI, 2023)

En cuanto al trámite de forma presencial los requisitos son: cédula de identidad, papeleta de votación y documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Acudir al centro de atención del SRI
- Solicitar el turno
- Esperar el turno
- Acudir a la ventanilla de atención
- Presentar los requisitos y documentación de respaldo
- Recibir contestación (SRI, 2023)

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

Los requisitos para que la cafetería obtenga este permiso de funcionamiento son: RUC y Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento, es un trámite que se lo realiza en línea en la página web de la ARCSA.

Pasos para realizar el trámite:

- Ingresar al sistema de permiso de funcionamiento
[\(http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/\)](http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/)
- Crear usuario y contraseña.
- Clic en mis Trámites.
- Llenar formulario de solicitud (seleccione las actividades que se encuentran registradas en el mismo establecimiento, es decir en la misma dirección. En caso de tener otra actividad en diferente dirección, por favor solicitar un nuevo permiso de funcionamiento), dar clic en guardar y continuar.
- Adjuntar requisitos, cuando aplique; dar clic en guardar y continuar.
- Leer y aceptar los términos y condiciones de uso.
- Dar clic en solicitar permisos de funcionamiento.
- Imprimir la orden de pago.
- El Pago deberá realizarse al siguiente día hábil de la creación de la misma.
- Efectuar el pago y adjuntar el comprobante (cuando el pago se efectúa en el Banco del Pacífico no necesita adjuntar el comprobante).
- Descargar e imprimir el Permiso de Funcionamiento. (ARCOSA, 2023)

Permiso Cuerpo de Bomberos Pedro Moncayo

“El Café de la Tarde” cumpliendo con los organismos que regulan y emiten los correspondientes permisos de funcionamiento, solicitará el permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Pedro Moncayo en la ciudad de Tabacundo, los requisitos son los siguientes:

- Pago de la patente del año en curso

- Extintor de 10lbs de PQS según lo establece el Art. 29
- Ubicar el extintor a 1.50m del piso como lo establece Art. 32 literal f
- Detector de humo como lo establece el Art. 50
- Cumplir con la señalética correspondiente como lo señala la norma NTE

INEN 0469 COLORES SEÑALES Y SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

- El sistema eléctrico debe cumplir con el Art. 51
- Emisión del permiso (MONCAYO, 2023)

Patente Municipal Pedro Moncayo

A nivel nacional todos los negocios deben cancelar una vez al año el impuesto de patente municipal en el municipio correspondiente a su jurisdicción. En el caso de “El Café de la Tarde” esta patente se la paga en el Municipio de Pedro Moncayo, para lo cual se necesita los siguientes requisitos:

- Copia del RUC.
- Copia de cédula y certificado de votación del representante (actualizada).
- Copia de una planilla de servicios básicos. (Ciudadanos, s.f.)

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

Para cumplir con lo que establece la ley para el registro de empleados y el empleador en el IESS, la cafetería debe seguir los siguientes pasos:

Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral: (solicitud de clave para Empleador)

- Ingresar a la página web del IESS www.ies.gov.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.

- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
 - Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
 - Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
 - Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.
- Para registrar cada empleado y futuros empleados de la cafetería se necesita, el Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo – SUT, donde se debe Ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo

Para realizar este trámite estos son los pasos a seguir:

1. Ingresar al siguiente link <https://sut.trabajo.gob.ec/contratos-web/mrl/loginContratos.xhtml>.
2. Digitar su usuario y contraseña (Si no cuenta con usuario y contraseña, ingresar en el link anterior y seleccionar la opción "Registro de nuevo empleador")
3. Ingresar en el módulo de registro de datos del trabajador y actas de finiquito.
4. Escoger la pestaña datos del trabajador, seleccionar opción ingresos datos del trabajador.
5. Llenar el formulario en línea del trabajador que será vinculado en la empresa, guardando la información el SUT.
6. Opcional imprimir la plantilla del contrato de trabajo o extracto. (IESS, 2023)

Ministerio de Trabajo

Para el registro de los contratos de trabajadores y futuros trabajadores de la cafetería “El Café de la Tarde” de debe llenar el Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo - SUT: Ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo, y cumplir los siguientes pasos:

1. Ingresar al siguiente link <https://sut.trabajo.gob.ec/contratos-web/mrl/loginContratos.xhtml>.
2. Digitar su usuario y contraseña (Si no cuenta con usuario y contraseña, ingresar en el link anterior y seleccionar la opción "Registro de nuevo empleador")
3. Ingresar en el módulo de registro de datos del trabajador y actas de finiquito.
4. Escoger la pestaña datos del trabajador, seleccionar opción ingresos datos del trabajador.
5. Llenar el formulario en línea del trabajador que será vinculado en la empresa, guardando la información el SUT.
6. Opcional imprimir la plantilla del contrato de trabajo o extracto.

(CIUDADANOS, 2023)

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

“El Café de la Tarde” es una cafetería responsable con el medio ambiente y con la sociedad por lo cual dentro de su política y como parte obligatoria de sus procesos, está el cuidado del medio ambiente, poniendo en práctica varias técnicas para el cuidado del planeta y de la sociedad. También de esta forma la cafetería cumple con los objetivos de desarrollo sostenible propuesto por la organización de las naciones unidas.

Figura 20. *Objetivos para el desarrollo sostenible*



Nota. Descripción de los objetivos para el desarrollo sostenible según la Organización de las Naciones Unidas.

Objetivos de Desarrollo sostenible

En el aspecto social la cafetería contribuye con los objetivos, 5 igualdad de género, 8 trabajo decente y crecimiento económico y 17 alianzas para lograr los objetivos.

En el aspecto ambiental la cafetería contribuye con los objetivos, 9 industria innovación e infraestructura, 12 producción y consumo responsable y 15 vida de ecosistema terrestre.

Objetivos sociales

Igualdad de género

La cafetería “El Café de la Tarde” es participe activo de las campañas que defienden la igualdad de género, y dentro de las instalaciones no se admite actos de desigualdad. A la vez que se mantiene un convenio con el grupo de mujeres Quilago, quienes son promotoras de la igualdad de género a nivel nacional.

Trabajo decente y crecimiento económico

En la cafetería se trabaja para ofrecer y garantizar un trabajo digno y decente a quienes forman o formarán parte de esta organización, garantizando su bienestar y prestando las facilidades necesarias para el crecimiento profesional y personal de cada uno de ellos.

Alianza para lograr los objetivos

La cafetería mantiene convenios con organizaciones estratégicas, que servirán de apoyo y formarán parte del crecimiento institucional, entre las organizaciones de

apoyo encontramos al grupo de mujeres Quilago, Comité de seguridad del barrio “La Playita”, empresa Global Service, entre otros

Objetivos ambientales

Industria innovación e infraestructura

Dentro de las políticas de la cafetería está establecido que la misma mantendrá una constante actualización en procesos de preparación alimenticia, y de igual manera se busca el crecimiento innovación y cambio/mejoramiento de la infraestructura, esto posicionaría a la cafetería como un referente dentro de su zona de influencia.

Producción y consumo responsable

En la cafetería “El Café de la Tarde” es importante el crecimiento de la sociedad y esto implica crear procesos y concientizar a socios y clientes sobre el consumo responsable dentro del medio ambiente, la cafetería establece lineamientos para la producción medida dentro de la misma, y evitando el uso de contaminantes sobre todo al momento de ocupar materiales elaborados con plástico, siendo responsables con el medio ambiente.

Vida del ecosistema terrestre

La cafetería forma parte y brinda su apoyo a organizaciones que se preocupan por el bienestar del ecosistema, así como de toda la comunidad, por lo cual se participa en campañas de reforestación y cuidado de la fauna urbana dentro de la ciudad de Tabacundo.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

En la presente se detalla el análisis financiero de la cafetería “El Café de la Tarde”, mismo análisis que detalla los activos fijos y diferidos necesarios para el funcionamiento de este emprendimiento. Este análisis es una herramienta financiera fundamental para saber los valores necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería.

Inversión inicial

Se entiende por inversión inicial el capital necesario o con el que cuenta una empresa o emprendimiento para iniciar sus labores comerciales.

Activos fijos

El activo fijo constituye el bien de una empresa, tangible o intangible, mismos que son necesarios para funcionamiento de la empresa, pero no están en venta y su valor no genera liquidez en corto plazo.

Entre estos se encuentra los bienes inmuebles, materiales, equipo, etc. Y también los derechos de patentes e inversiones. (SUMUP, 2023)

En “El Café de la Tarde” se toma en cuenta como activos fijos los equipos industriales y de seguridad con los que debe contar la cafetería, así también como todos, los muebles y enseres, necesarios para el emprendimiento.

Tabla 20. Activos fijos

ACTIVOS FIJOS		
Edificio	0	0
Vehículo	0	0
Equipos Ind./ seguridad	857,29	857,29
Equipos de Computación	0	0
Muebles – enseres	567,04	567,04
TOTAL	1.424,33	1.424,33

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de activos fijos*

Capital de trabajo

Hace referencia a los activos circulantes con los que cuenta un negocio. Es decir, son los activos que una empresa espera convertir en efectivo en un periodo corto de tiempo (menos de un año). Dentro del capital de trabajo consta el efectivo, las cuentas por cobrar y los inventarios. (Peñaloza, 2008)

En “El Café de la Tarde” se prevé una inversión como capital de trabajo de 18804.20, esto tomando en cuenta el pago de sueldos y servicios básicos, así como también está tomado en cuenta los materiales de oficina y limpieza, los gastos en permisos y documentación y financieros, el alquiler del local, la publicidad y la adquisición de productos.

Tabla 21. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	3222,9	12891,6
Servicios Básicos	225	900
material oficina	52,68	210,72
material limpieza	215,47	861,88
gastos documentos, permisos	125	500
alquiler local	285	1140
Publicidad	75	300
adquisición productos	237,5	950
gastos financieros	262,5	1.050,00
TOTAL INVERSIÓN	4701.05	18804.20

Mármol D. (2023) *Tabla de valores y detalle del capital de trabajo*

Inversión total

Esta inversión es la sumatoria de los activos fijos y el capital de trabajo, en el caso de la cafetería “El Café de la Tarde” esta inversión total es de \$ 20228.53, misma detallada en la siguiente tabla.

Tabla 22. Inversión total

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$1424.33
CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$18804.20
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$20228.53

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de la inversión total*

Sueldos

En “El Café de la Tarde” y en base a lo establecido en la ley ecuatoriana se determina el sueldo de las dos personas destinadas a trabajar en la misma, en la siguiente tabla se detalla los salarios que estas personas ganarían.

Tabla 23. Sueldos y aportaciones IESS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administración / cocinero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Anfitrión	450	5400	510,3	656,1	5545,8
TOTAL	900	10800	1020,6	1312,2	11091,6

Mármol D. (2023) *Tabla de sueldos de “El Café de la Tarde”*

Beneficios legales

Los beneficios legales que se otorgan a los colaboradores de “El Café de la Tarde” en base a lo establecido en la ley son décimo tercero y décimo cuarto sueldo, presentado en la siguiente tabla.

Tabla 24. Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Administración / cocinero	450	450	450	900
Anfitrión	450	450	450	900
TOTAL	900	900	900	1800

Mármol D. (2023) *Tabla de valores de remuneraciones y decimos.*

El valor total de las remuneraciones más los beneficios que por ley le corresponde a cada colaborador es de \$ 12891.60, demostrado en la siguiente tabla.

Tabla 25. Remuneración total

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
11091,6	1800	12891,6

Mármol D. (2023) *Tabla de remuneración total.*

Depreciación de activos

Es el proceso de asignar a gasto el costo de un activo de planta o activo fijo, durante su periodo de vida útil. (Bravo, Contabilidad General, 2011)

Los activos fijos sujetos a la depreciación que en la cafetería “El Café de la Tarde” se mantienen son los equipos industriales con un 10% y los mueble y enseres con un 10%, en la siguiente tabla se demuestra el activo porcentaje y valores de depreciación.

Tabla 26. *Depreciación de activos fijos*

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	857,29	10%	85,729
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	0	33,33%	0
Muebles y Enseres	567,04	10%	56,704
			142,43

Mármol D. (2023) *Tabla de datos y valores de la depreciación de activos fijos*

Tabla de amortización

En la siguiente tabla de amortización se puede encontrar el valor del financiamiento, necesario para que la cafetería inicie sus actividades comerciales, en la misma tabla se detalla los pagos de capital e interés que se realizará cada año.

Tabla 27. *Tabla de amortización*

MONTO	7500			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	7500
1	2574,04	1.050,00	1.134,63	6.365,37
2	2574,04	891,15	1.293,47	5.071,90
3	2574,04	710,07	1.474,56	3.597,34
4	2574,04	503,63	1.681,00	1.916,34
5	2574,04	268,29	1.916,34	0,00

Mármol D. (2023) *Detalle de valor de pagos anuales*

Esta tabla de amortización demuestra del valor del crédito financiero del cual se pagará una tasa de interés del 14%, en la tabla se detalla el pago de capital en intereses anuales, mismo que se realizará durante 5 años en el cual se termina de pagar este crédito.

Estructura de capital

En cuanto al capital que se maneja en la cafetería “El Café de la Tarde” el 63% es el capital propio que se invertirá, siendo este un total de \$ 12728.53 y el restante 37% es el financiamiento que se obtendrá mediante un préstamo financiero siendo un total de \$ 7500.00. la inversión total será de \$ 20228.53.

El costo está representado por un 22% del capital propio y un 14% tomando en cuenta la tasa pasiva y el riesgo país, y el capital financiado será de 14% con respecto al costo.

La tasa de descuento en el capital propio es de 13.8% y del capital financiado es de 5.2%.

Tabla 28. *Tabla de la estructura del capital*

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	12728,53	63%	22%	13,8%	
Capital Financiero	7500	37%	14%	5,2%	
TOTAL INVERSIÓN	20228,53	100%		19,0%	TMAR

Mármol D. (2023) *Detalle de valores y porcentajes del capital.*

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)

Es la rentabilidad que un inversionista busca obtener en su inversión, se toma en cuenta los riesgos de la misma y el costo de oportunidad de ejecutarla. (Lifeder, 2023)

“El Café de la Tarde” ha calculado la tasa mínima de rendimiento en un 19%, siendo la sumatoria de la tasa de descuento del capital propio y financiero.

Punto de equilibrio

Una de las principales herramientas financieras que altos rangos de una organización deben conocer y tener presente al momento de tomar decisiones financieras. (PUBLISHED, s.f.)

A continuación, se presenta las tablas del punto de equilibrio que se ha calculado para el proyecto de la cafetería “El Café de la Tarde”

Tabla 29. *Tabla de costos fijos*

costos fijos	
arriendo	95
sueldos	900
TOTAL	995

Mármol D. (2023) *Detalle de valores fijos*

Margen de contribución

El margen de contribución del presente proyecto se lo estableció en base a su producto estrella el Bolón mixto, siendo el costo del mismo de \$ 0.89 y el precio estimado de este producto es de \$ 1,64 siendo el margen de contribución de la cafetería de \$ 0.75, que se detalla a continuación.

Tabla 30. *Tabla del margen de contribución*

Costos de Producto		
precio referencial	1,64	
costo	0,89	
ganancia	0,75	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Mármol D. (2023) *Valores de precio, costo y contribución*

El punto de equilibrio se lo hizo tomando el producto estrella de la cafetería para calcular las ventas que se deben realizar, con lo cual se obtuvo como resultado que la cafetería “El Café de la Tarde” que se debe vender 1327 unidades del producto estrella al mes, que sería el punto de equilibrio para la cafetería, las ventas diarias serian de 44 unidades.

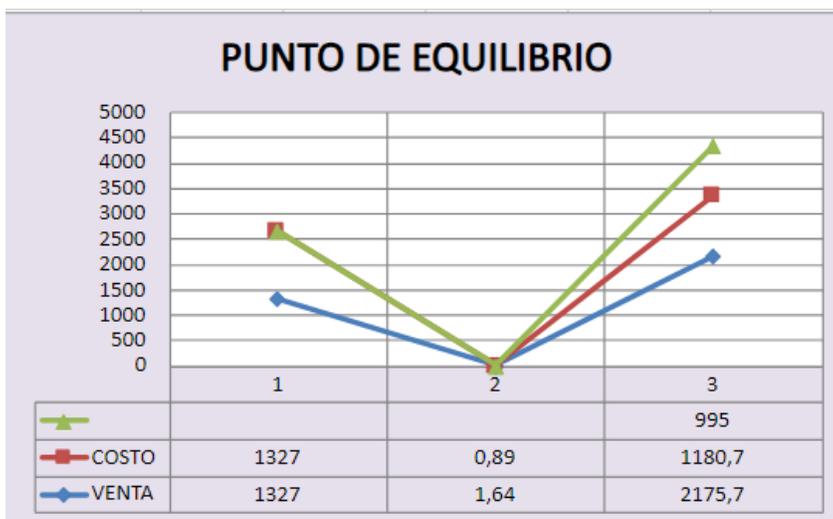
Tabla 31. *Tabla del punto de equilibrio*

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN				
PE=	1309			
	1309	unidades	43,6	diario

VENTA	1327	1,64	2175,7
COSTO	1327	0,89	1180,7
			995
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Mármol D. (2023) *Detalle de cantidades y punto de equilibrio*

Figura 21. *Gráfico punto de equilibrio*



Nota. Gráfico que marca el punto de equilibrio

Las ventas proyectadas del producto estrella de la cafetería son de 108 diarias es decir 3.240 en el mes esto representa que la TIR sea de 29.08% que es mayor a la TMAR que hasta fecha es de 19.03%, significando esto un producto rentable para la organización, para conseguir este objetivo se plantea un plan de acción que consiste

en mantener acuerdos con las empresas alrededor de la cafetería a las cuales se les vende una cantidad de terminada del producto cada día.

Tabla 32. *Ventas proyectadas*

ventas proyectadas			
3240	5313.6	63763.2	ventas
3240	2883.6	34603.2	costo

Mármol D. (2023) *Detalle de ventas proyectadas*

Costo de ventas

Este costo de ventas en la cafetería “El Café de la Tarde” está proyectado para cinco años donde se detalla las ventas proyectadas para cada año, además se conoce el valor de las utilidades bruta y neta que influyen en el cálculo de flujo de ventas que se presenta a continuación.

Tabla 33. *Flujo de ventas*

FLUJO DE VENTAS	0	1	2	3	4	5
VENTAS		63763,20	65682,47	67659,51	69696,07	71793,92
COSTO DE VENTAS		34603,20	35644,76	36717,66	37822,87	38961,33
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		29160,00	30037,72	30941,85	31873,20	32832,58
GASTOS ADMINISTRATIVOS		12891,60	13279,64	13679,35	14091,10	14515,24
SERVICIOS BASICOS		900,00	927,09	955,00	983,74	1013,35
MATERIAL OFIC.		210,72	217,06	223,60	230,33	237,26
ALQUILER LIMPIEZA		861,88	887,82	914,55	942,07	970,43
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		500,00	515,05	530,55	546,52	562,97
ALQUILER		1140,00	1174,31	1209,66	1246,07	1283,58
DEPRECIACIONES		142,43	142,43	142,43	142,43	142,43
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		12513,37	12894,31	13286,71	13690,93	14107,31
GASTOS FINANCIEROS		1050,00	891,15	710,07	503,63	268,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		11463,37	12003,15	12576,65	13187,30	13839,03
BASE IMPOSITIVA		2865,84	3000,79	3144,16	3296,83	3459,76
UTILIDAD NETA		8597,53	9002,37	9432,48	9890,48	10379,27

Mármol D. (2023) *Detalle del flujo de ventas proyectado a 5 años*

Flujo de caja

En base a la proyección del flujo de ventas, se determina el flujo de cajas para la cafetería, siendo este proyectado para 5 años.

Tabla 34. *Flujo de caja*

FLUJO DE CAJA	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		12513,37	12894,31	13286,71	13690,93	14107,31
DEPRECIACION		142,43	142,43	142,43	142,43	142,43
AMORTIZACION		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA		2865,84	3000,79	3144,16	3296,83	3459,76
- GASTOS FINANCIEROS		1050,00	891,15	710,07	503,63	268,29
- PAGO CAPITAL		1.134,63	1.293,47	1.474,56	1.916,34	0,00
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-20228,53	7.605,33	7.851,32	8.100,36	8.116,57	10.521,70

Mármol D. (2023) *Detalle de los valores proyectados como flujo de caja durante 5 años*

Cálculo del VAN y del TIR

Valor Actual Neto (VAN)

Métrica financiera utilizada para evaluar las oportunidades de inversión. El VAN permite determinar el valor futuro de una determinada inversión, es decir ayuda a identificar si una inversión generará ingresos futuros a largo plazo. (Jesus, 2023)

Con la ayuda de esta herramienta y en base al flujo de caja, se puede determinar cantidades y valores como ganancia de una inversión, y ver si la misma es rentable o no lo es. En el caso de la cafetería se determina un valor como VAN de \$ 9028.13, cálculo para el presente proyecto.

Interpretación del VAN

Tabla 35. Interpretación del VAN

VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)
VAN= BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSIÓN
VAN < 0 EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0 EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0 EL PROYECTO NO PRODUCIRÁ PERDIDAS NI GANACIAS,

Mármol D. (2023) *Interpretación del VAN*

Formula del VAN

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

F_t = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

k = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

Tasa Interna de Retorno (TIR)

Es la forma de calcular el rendimiento global de una inversión. Es decir, es una herramienta que permite entender el rendimiento de las inversiones, con esta se puede determinar si la inversión generara o no ganancias, se debe o no invertir.

Se utiliza para comparar varias inversiones y proyectos, también periodos de tiempo y tipos de interés. (Jesus, 2023)

Interpretación de la TIR

Tabla 36. *Interpretación de la TIR*

TIR= TASA INTERNA DE RETORNO
TIR = VAN = 0
TIR < TD PROYECTO NO ES RENTABLE
TIR > TD PROYECTO ES RENTABLE
TIR = TD EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS

Mármol D. (2023) *Interpretación de la TIR*

Formula de la TIR

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1 + TIR)} + \frac{F_2}{(1 + TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1 + TIR)^n} = 0$$

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

TIR = TASA INTERNA DE RETORNO.

En la cafetería “El Café de la Tarde” se ha determinado una tasa de retorno (TIR), rentable para el establecimiento con un total de 30.92% sobre la tasa mínima de rendimiento que es de 19.03%, dando una diferencia de 11.88%.

Tabla 37. *Cálculo de la TIR y el VAN*

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	9028.13
TIR	29.08%
TMAR	19,03%

Mármol D. (2023) *Cálculo y porcentajes de la TIR, TMART y VAN*

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

“El Café de la Tarde” es un proyecto que nace de la necesidad de crear en Tabacundo un lugar amigable, y donde las personas residentes en esta ciudad, puedan disfrutar de platos del agrado de todos. La cafetería busca satisfacer las necesidades fisiológicas en el sector este de la ciudad, un sector de crecimiento comercial y con pocos espacios de estas características, y busca de esta manera establecer una marca que sea reconocida en la ciudad y en sectores aledaños de la misma.

En base al estudio del lugar donde funcionará la cafetería y después de haber realizado unas encuestas se puede determinar que la cafetería es del agrado de los ciudadanos de la zona, incluso de otros sectores de la urbe de la ciudad de Tabacundo. También se puede determinar que el platillo estrella de la cafetería será el Bolón mixto de verde, después de haber realizado una pequeña degustación con vecinos del lugar.

La cafetería es una micro empresa que realiza su labor comercial de manera legal cumpliendo lo que establece la ley para su legal funcionamiento, y llevará a cabo su legalización y pago correspondiente de tributos como lo establece las normas, creando un lugar seguro y salubre para todos los clientes y vecinos del establecimiento.

Demostrando su responsabilidad con el medio ambiente y con la sociedad “El Café de la Tarde” es miembro activo y creador de actividades para el cuidado y regeneración urbana, así también es participe junto a la comunidad de actividades que

buscan la protección y bienestar de mujeres, niños y la familia al trabajar en proyectos sociales con organizaciones como el grupo de mujeres “Quilago”, buscando siempre el trabajo en conjunto y cooperación con la ciudadanía.

Con los estudios realizados se pudo determinar cuál es el valor que se invertirá en este proyecto, cuáles son los montos con los que la cafetería debe trabajar para generar ganancias y principalmente cumplir con todas sus obligaciones tanto con el estado como con sus colaboradores, y busca mantener la calidad de servicio y productos a un precio accesible para el consumidor. Realizará evaluaciones constantes sobre todo en el área financiera siendo muy importante para el correcto funcionamiento de la cafetería.

Recomendaciones

Es importante realizar un adecuado estudio en el lugar, cantón, ciudad, y barrio o zona donde se desea realizar un proyecto de negocio, esto con la finalidad de establecer si es o no conveniente para el mismo, si el producto que se ofrece es del agrado del consumidor y sobre todo que si lo que se busca se puede obtener ahí. Este estudio ayudará a determinar la rentabilidad que tendrá un proyecto, a la vez que es una guía de apoyo para determinar el precio en el cual se pueden ofertar los productos y servicios de un negocio. Hay que ser responsables y honestos al momento de realizar esta investigación al fin que la misma sea pieza fundamental para la toma de decisiones y de esta manera garantizar el éxito en una inversión.

Se debe manejar de forma responsable y transparente las finanzas de una empresa, ser responsables con el estado y los colaboradores, tener claro cuál es la

meta financiera a la que se quiere llegar, que esta no afecte al consumidor y que permita a la organización saciar sus responsabilidades financieras, sobre todo si la misma mantiene pendientes con instituciones financieras.

Una empresa, del tamaño que sea, debe cumplir con todas sus obligaciones con el fisco de forma responsable y respetando los tiempos y plazos establecidos, también deben ser responsables con el medio ambiente y con sus clientes, buscando siempre el bienestar de la comunidad en general, incluido el cumplimiento de metas de la organización, y esto se puede lograr desde el lugar donde se encuentre, involucrándose principalmente en la organización del barrio o sector, de esta forma se garantizará el éxito en sus operaciones y se establecerá una marca amigable con responsabilidad social y ambiental, y que puede ser reconocida por la comunidad.

REFERENCIAS

- 50Minutos. (2016). *La Pirámide de Maslow: Conozca las necesidades humanas para triunfar*. Bélgica: 50Minutos.es.
- ARCOSA. (18 de 07 de 2023). *ARCOSA*. Obtenido de ARCOSA: <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>
- Bravo, M. (2011). *Contabilidad General* (Vol. 10). (Z. Bravo, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: Escobar impresores. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/513166704/Contabilidad-General-Mercedes-Bravo-Valdivieso#>
- Gallardo, C. P. (27 de enero de 2021). *Psicología Online*. Obtenido de Psicología Online: <https://www.psicologia-online.com/piramide-de-maslow-ejemplos-practicos-de-las-necesidades-3832.html>
- Google. (28 de 06 de 2023). *Google*. Obtenido de Google: <https://www.google.com.ec/maps/@0.0474899,-78.2084046,19.7z?entry=ttu>
- Huerta, D. S. (2020). *Análisis FODA o DAFO*. Madrid: Bubok Publishing S.L.
- Lifeder. (26 de julio de 2023). *Lifeder*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/>
- Mármol, D. (2023). *Encuesta para el proyecto de factibilidad para la creacion de la cafetería "El Cafe de la Tarde"*. Tabacundo.

Peñaloza, M. (2008). *Administración del capital de trabajo*. Cochabamba: Perspectivas.

PUBLISHED. (s.f.). *BOLD*. Obtenido de BOLD: <https://bold.com.ec/punto-de-equilibrio/>

Records, G. W. (24 de julio de 2018). *Guinness World Records*. Obtenido de Guinness World Records: <https://www.guinnessworldrecords.es/news/2018/7/piramide-ancestral-de-rosas-rompe-record-en-ecuador>

S, J. (05 de 08 de 2023). *Economia3*. Obtenido de Economía3: <https://economia3.com/valor-actual-neto/>

SRI. (18 de 07 de 2023). *SRI*. Obtenido de SRI: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente>

SUMUP. (2023). *DEBITOOR*. Obtenido de DEBITOOR: <https://debitoor.es/glosario/activo-fijo>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta

Formulario de la encuesta

Link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmAOdOV4ZOg0a8LT1R6C_8Q0loZtF5ADO38exqbrKr9A1EHA/viewform



El Café de la Tarde

Proyecto de Factibilidad para la creación de la cafetería "EL CAFÉ DE LA TARDE"

¿Cuál es su sexo? *

Hombre

Mujer

¿Cuál es su rango de edad? *

Menor de 20

Entre 20 - 25

Entre 26 - 30

Entre 31 - 35

Mayor de 35

¿Cuál o cuáles son los principales motivos por los que va a una cafetería? (Puede marcar más de una opción) *

- Tomar un buen café
- Comer algo
- Es un punto de reunion
- Compartir con familia o amigos
- Leer

¿Cuál de estos atributos prefieres que contenga una cafetería? (Puede marcar más de una opción) *

- Acceso a WIFI
- Buen café
- Desayunos
- Buen ambiente
- Comida Variada

...

¿Cuál o cuáles de estos productos le gusta o le gustaría que ofreciera una cafetería? (Puede marcar más de una opción) *

- Bolón o Empanadas de verde
- Buen café / aguas aromaticas
- Postres variados
- Jugos naturales
- Sándwiches variados
- Helado

Quando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hace? *

- Solo/a
- Con amigos
- Con familia
- Compañeros

De la cafetería "El Café de la tarde" ¿Qué producto es el que mas le gusta? (Puede marcar más de una opción) *

- Café
- Bolón mixto
- Corviche
- Empana de pollo
- Sándwiches variados

Esta de acuerdo que en ocasiones se ofrezca platos distintos al menú como: encebollado, ceviche, corvina, etc. *

- Si
- Deberían estar dentro del menú diario
- No

Anexo 2. Refrigeradora



Whirlpool | 100062005

**Refrigeradora Whirlpool
WRW25CKTWW | 262 Litros Top Mount
Xpert Flow**

\$434.99

OFERTA

PVP
~~\$898.00~~

Ver precio:

Tarjeta de
Crédito

Crédito Directo
Comandato

Comprar

Comprar por Whatsapp

Anexo 3. Cocina



COCINA INDUSTRIAL OBANDO 2 QUEMADORES

PVP: \$113,00

1 disponibles

Añadir al carrito

SKU: COCIINO2Q

Categorías: Cocinas Industriales, Línea blanca

Anexo 4. Licuadora



22

LICUADORA OSTER BLST4655-013 MEXICANA 3 VEL. 700W

COMPRA INMEDIATA

SOLICITAR CREDITO DIRECTO

Compre con su Tarjeta de Crédito Preferida o Transferencia

*PVP: \$88.00

✓ En Stock

- 1 +

AÑADIR AL CARRITO

SKU: LICOSBLST4655

Categoría: Licuadoras

Anexo 5. Tanque de gas



Nuevo

Agip Gas Tanque De Gas 15 Kg 

U\$S 90⁸¹

Hasta 12 cuotas

[Más información](#)

 Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: **1 unidad** (50 disponibles)

Comprar ahora

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

Anexo 6. Juego de sillas



SILLAS PARA HELADERÍA

\$135.00

SILLAS PARA HELADERÍA MODELO DOAR

ESPECIFICACIONES:

- Estructura metálica de taburete (tubo de 7/8 pulgada * 0.9mm de espesor).
- Asiento tapizado en extensible o microcuero.
- 47 cm de alto.
- Mesa 60 cm de diámetro (tablero en melamínico 15 líneas con filo de caucho).
- Estructura metálica de mesa (pedestal).
- Esponja negra.
- Brackets para la silla.

Anexo 7. Tabla para picar



Tabla Para Picar Verde FREE HOME Unidad

Cod. 840101873987

Marca: FREE HOME

HOGAR

TABLAS DE PICAR

UTENSILIOS DE COCINA

PRECIO NORMAL:

\$6.13 Inc. IVA

[Comprar Con Tipi!](#)

Tabla De Picar Verde FREE HOME Unidad

Anexo 8. Juego de cuchillos

Inicio / Catálogo / HOGAR / UTENSILIOS DE COCINA / Set De Cuchillos Ultracorte TRAMONTINA 4 PZ



Set De Cuchillos Ultracorte TRAMONTINA 4 PZ

Cod. 7891112077225

Marca: TRAMONTINA

HOGAR

SETS DE CUBIERTOS

UTENSILIOS DE COCINA

PRECIO NORMAL:

\$15.85 Inc. IVA

[Comprar Con Tipi!](#)

Set de Cuchillos de acero inoxidable con elegante diseño para darle ese toque diferente a su mesa

Anexo 9. Juego de vajilla




Pfaltzgraff - Utensilios de cocina
 Visita la tienda de Pfaltzgraff
 4.8  1,329 calificaciones
 Opción **Amazon** para "coastal dinnerware"

Oferta Prime Day
-23 % US\$48⁰⁴
 Precio típico: US\$62.76 ⓘ
 Precio exclusivo de Prime
 Sin depósito de derechos de importación y US\$82.16 de envío a Ecuador [Detalles](#) ✓
 Disponible a un precio menor de otros vendedores que podrían no ofrecer envío Prime gratis.

Nombre de Estilo: **Venice**

Venice	Plato rectangular
US\$48.04	US\$24.99

Pasa el mouse encima de la imagen para aplicar zoom

Anexo 10. Extintor









Nuevo | 1 vendido 

**Extintor De Polvo Seco
5libras Abc Recargable.**

U\$S 20

Hasta 12 cuotas
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
 Riobamba, Chimborazo
[Ver formas de entrega](#)

Cantidad: **1 unidad** (5 disponibles)

[Comprar ahora](#)

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

Anexo 11. Detector de gas




Kidde KN-COEG-3 Nighthawk alarma de monóxido de carbono y gas explosivo con enchufe, con respaldo de batería, 21006677
 Visita la tienda de Kidde
 4.6  14,770 calificaciones
#1 más vendido en Detectores de Gas

Oferta Prime Day
-28 % US\$43²³
 Precio recomendado: US\$59.97 ⓘ
 Precio exclusivo de Prime
 Sin depósito de derechos de importación y US\$27.32 de envío a Ecuador [Detalles](#) ✓
 Disponible a un precio menor de otros vendedores que podrían no ofrecer envío Prime gratis.

Pasa el mouse encima de la imagen para aplicar zoom

Anexo 12. Detector de humo



Pasa el mouse encima de la imagen para aplicar zoom



Detector de humo X-Sense XS01

Visita la tienda de X-Sense

4.5 ★★★★★ 3,994 calificaciones

Oferta

-23 % US\$ 13.88

Precio recomendado: ~~US\$17.99~~

Sin depósito de derechos de importación y US\$24.04 de envío a Ecuador [Detalles](#)

Disponible a un precio menor de otros vendedores que podrían no ofrecer envío Prime gratis.

Tamaño: 1-Pack (Standalone Model)

1-Pack (RF Interconnected) 1 opción desde US\$29.99	1-Pack (Standalone Model) US\$13.88
3-Pack (RF Interconnected)	3-Pack (Standalone Model)

Anexo 13. Señaléticas

Señalética A4 Fotoluminiscente

Tienda / Señalética / Señalética A4 Fotoluminiscente

Te presentamos nuestra línea de señalética fotoluminiscente tamaño A4

FILTRAR ▾ ORDENAR POR ▾

 	 	 	 	 	 	 
<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Salida de Emergencia - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Extintor HAPA - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Extintor - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Salida de Emergencia - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Salida de Emergencia - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Salida de Emergencia - BRAILLE adicional \$6.50</p>	<p>Señalética A4 Fotoluminiscente - Salida de Emergencia - BRAILLE adicional \$6.50</p>



Identificación de reporte de similitud. oid:11830:258432407

NOMBRE DEL TRABAJO	AUTOR
DIEGO MARMOL TRABAJO FINAL1.docx	DIEGO MARMOL
RECuento DE PALABRAS	RECuento DE CARACTERES
13518 Words	70498 Characters
RECuento DE PÁGINAS	TAMAÑO DEL ARCHIVO
108 Pages	7.8MB
FECHA DE ENTREGA	FECHA DEL INFORME
Aug 28, 2023 8:12 PM GMT-5	Aug 28, 2023 8:13 PM GMT-5

● **14% de similitud general**

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

- 14% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● **Excluir del Reporte de Similitud**

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