



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN**

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida especializada en sándwiches y bebidas en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”

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

AUTOR:

Daniela Alexandra Duque Ramírez

TUTOR:

Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti

D.M. Quito, 31 de marzo 2023

DEDICATORIA

A Dios por ser mi guía y soporte en mis proyectos. A mi familia principalmente a mis pequeñas hijas que con su cariño y motivación pude alcanzar mi objetivo para no rendirme en aquellos momentos en los que sentía que no podía más.

También quiero dedicarle este trabajo a mi esposo que con su paciencia y comprensión siendo un apoyo fundamental para lograr mi meta.

A mis padres y hermana que en ellos vi reflejada la ilusión de terminar esta meta, gracias por enseñarme afrontar las dificultades sin bajar los brazos y armarme de valor así mis fuerzas se estén agotando.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la bendición de poder alcanzar una meta en mi vida.

Al Instituto por la oportunidad de formarme, a los docentes que con sus conocimientos aportaron a mi formación permitiéndome llegar a ser una profesional y poder desarrollarme en mi vida laboral.

A mis amigos y familiares, los que con su apoyo motivaron a no decaer en el proceso hasta alcanzar el objetivo planteado.

AUTORIA

Yo, Daniela Alexandra Duque Ramírez autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Daniela Alexandra Duque Ramírez

D.M. Quito, 31 de marzo 2023

Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti.

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.

Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti.

D.M. Quito, 31 de marzo 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 **Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el **Sra. Daniela Alexandra Duque Ramírez** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El **Sra. Daniela Alexandra Duque Ramírez** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida especializada en sánduches y bebidas en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti**.

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, **Ing. Juan Carlos Chiriboga Insuasti** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la **Sra. Daniela Alexandra Duque Ramírez**, como autor del mismo, por medio del presente instrumento **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida especializada en sánduches y bebidas en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Juan Carlos Chiriboga

Daniela Alexandra Duque Ramírez

D.M. Quito, 31 de marzo 2023

INDICE DE CONTENIDO

Descripción de la empresa.....	17
Importancia	17
Características.....	18
Actividad.....	19
Tamaño y distribución de la empresa.....	19
Estudio arquitectónico	20
Estructura interna del establecimiento.....	21
Necesidad de Seguridad.....	22
Necesidad Social.....	23
Necesidad de Autoestima.....	¡Error! Marcador no definido.
Necesidad de Autorrealización	¡Error! Marcador no definido.
Localización de la empresa	23
Filosofía empresarial	24
Misión	24
Visión.....	25
Objetivos.....	25
Meta	26
Estrategias.....	26
Políticas.....	27
La empresa.....	27
Los trabajadores.....	28
FODA	28
Análisis interno.....	29
Análisis externo	29
Fortalezas.....	30
Oportunidades.....	30
Debilidades.....	30
Amenazas.....	31
Desarrollo Organizacional.....	32
Tipo de Estructura Definición.....	32
Procesos Estratégicos.....	32
La planificación estratégica	33
Gestión Administrativa	33
Procesos Operacionales	34

Recepción de pedidos	34
Preparación de pedido.....	35
Despacho de pedido	35
Formalización	36
Centralización – Descentralización	36
Integración	37
Organigrama Empresarial.....	38
Funciones del personal.	38
CAPÍTULO III.....	42
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	42
Objetivo de Mercadotecnia.....	42
Investigación de mercado	42
Segmentación de Mercado.....	42
Variable Geográfica.....	43
Variable Demográfica.....	43
Variable Pictográfica	44
Plan de Muestreo	44
Ejemplo Encuesta	46
Análisis de las encuestas	46
Pregunta 1.....	46
Pregunta 2.....	47
Pregunta 3.....	49
Pregunta 4.....	50
Pregunta 5.....	51
Pregunta 6.....	52
Pregunta 7.....	53
Pregunta 8.....	55
Microentorno- Macroentorno.	57
Competencia Directa.....	58
Competencia Indirecta.	59
Proveedores.....	59
Clientes.	60
Macroentorno.....	62
Factor Político.....	63
Factor Económico.	63

Factor Sociocultural.....	64
Factor Tecnológico.....	64
Producto y Servicio.....	64
Producto Esencial.....	65
Producto real.....	65
Características.....	65
Calidad.....	66
Estilo.....	67
Marca.....	67
Producto Aumentado.....	68
Plan de introducción al mercado.....	69
Distintivos y Uniformes.....	69
Materiales de identificación.....	71
Imagotipo.....	71
Hoja membretada.....	72
Canal de distribución y puntos de ventas.....	73
Promoción.....	74
Contacto.....	74
Correspondencia.....	74
Negociación.....	74
Financiamiento publicidad.....	75
Riesgo y oportunidades del negocio.....	75
Fijación de Precios.....	75
Sanduche de pollo y pernil.....	77
Sanwichito de pollo.....	78
Implementación del negocio.....	79
Arriendo del Local.....	79
Equipos industriales.....	79
Equipos de computación.....	80
Muebles y enseres.....	80
Equipos industriales de seguridad.....	81
Suministros de Oficina.....	81
Servicios básicos.....	82
Materiales de limpieza.....	82
CAPÍTULO IV.....	84

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	84
Aspecto Legal	84
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública Permiso de funcionamiento (ARCSA)	88
CAPÍTULO V	91
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	91
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	110
Conclusiones	110
Recomendaciones	110
Anexo 1. Encuesta.....	113
Anexo 2. Equipos Industriales.....	115
Equipos de computación	117
Muebles y enseres.	118
Referencias.....	121

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalles generales del puesto de jefe financiero administrativo.....	38
Tabla 2. Méritos aspectos para considerar, jefe Financiero administrativo.....	39
Tabla 3. Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo	39
Tabla 4. Méritos aspectos para considerar, Auxiliar administrativo	40
Tabla 5. Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina	40
Tabla 6. Méritos aspectos para considerar, auxiliar de cocina.....	41
Tabla 7. Pregunta 1	46
Tabla 8. Pregunta 2.	47
Tabla 9. Pregunta 3	49
Tabla 10. Pregunta 4	50
Tabla 11. Pregunta 5	51
Tabla 12. Pregunta 6	52
Tabla 13. Pregunta 7	53
Tabla 14. Pregunta 8	55
Tabla 15. Proveedores.	59
Tabla 16. Publicidad	75
Tabla 17. Sanduche de Pernil, receta estándar de costos	77
Tabla 18. Sanwichito de pollo, receta estándar de costos.....	78
Tabla 19. Arriendo del local	79
Tabla 20. Equipos industriales	79
Tabla 21. Equipos de computación.....	80
Tabla 22. Muebles y enseres.....	80
Tabla 23. Equipos industriales de seguridad.....	81
Tabla 24. Suministros de oficina.	81
Tabla 25. Servicios básicos.....	82
Tabla 26. Materiales de Limpieza	83
Tabla 27. Activos fijos.	96
Tabla 28. Capital de trabajo.	97
Tabla 29. Inversión total.	97
Tabla 30. Sueldos y aportaciones (IESS).....	98
Tabla 31. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.	99

Tabla 32. Total, sueldos y beneficios legales.	99
Tabla 33. Depreciación de activos fijos.	100
Tabla 34. Amortización capital financiado.	101
Tabla 35. Estructura del capital.	102
Tabla 36. Costos fijos mensuales.	103
Tabla 37. Margen de contribución.	103
Tabla 38. Punto de equilibrio.	104
Tabla 39. Ventas proyectadas.	104
Tabla 40. Flujo de ventas.	105
Tabla 41. Flujo de caja.	106
Tabla 42. Valor actual neto interpretación.	107
Tabla 43. Interpretación del TIR.	108
Tabla 44. Cálculo del VAN Y TIR.	109

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema y distribución del restaurante cafetería “SANWICHITOS	21
Figura 2. Pirámide de Maslow	22
Figura 3. Ubicación.....	24
Figura 4. Mapa de procesos de “SANWICHITOS THREE TIPS”	35
Figura 5. Flujo de procesos de recepción de pedido y despacho de “SANWICHITOS THREE TIPS”	37
Figura 6. Organigrama empresarial “SANWICHITOS THREE TIPS”	38
Figura 7. Pregunta 1, gráfico de barras.	47
Figura 8. Pregunta 2, gráfico circular.	48
Figura 9. Pregunta 3, gráfico circular.	49
Figura 10. Pregunta 4, gráfico circular.	50
Figura 11. Pregunta 5, gráfico circular.	51
Figura 12. Pregunta 6, gráfico circular.	53
Figura 13. Pregunta 7, gráfico de barra.	54
Figura 14. Pregunta 8, gráfico circular.	55
Figura 15. Esquema microentorno SANWICHITOS THREE TIPS	57
Figura 16. Ubicación.....	58
Figura 17. Esquema macroentorno SANWICHITOS THREE TIPS.	62
Figura 18. Diseño auxiliar de cocina.	70
Figura 19. Diseño uniforme personal del área de servicio.	71
Figura 20. Imagotipo SANWICHITOS THREE TIPS.	71
Figura 21. Hoja membretada	73
Figura 22. Objetivos de Desarrollo sostenible	92
Figura 23. Punto de equilibrio.	104

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida especializada en sánduches y bebidas en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”

Daniela Alexandra Duque Ramirez

Ing. Juan Carlos Chiriboga

D.M. Quito, 31 de marzo 2023

RESUMEN

En la actualidad los establecimientos han tomado una gran importancia en los últimos años tomando en cuenta los cambios que ha surgido el mercado por esta razón el proyecto de emprendimiento de “SANWICHITOS THREE TIPS” surge como idea empresarial con un modelo gastronómico que ofrece variedad de alternativas de sabores. En la actualidad contar con herramientas tecnológicas que permita la interacción directa con los consumidores es de vital importancia para brindar una experiencia única al cliente y así fidelizar con ellos con atención y producto de primera calidad.

El presente trabajo tiene la finalidad de determinar la factibilidad para la creación de una microempresa dedicada exclusivamente a la preparación y comercialización de sandwiches en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia de Calderon. Mediante de la realización de un estudio de mercado, se determina varios factores tales como gusto e inclinación por el valor nutritivo y contenido natural, precio y accesibilidad en los productos y necesidades a satisfacer, en cuanto al producto ofertamos servicio, productos y precios competitivos.

Los aspectos tanto organizacionales como legales son de suma importancia al momento de realizar el análisis estratégico mediante la misión, visión, y estructura general para la empresa. Se desarrolló una matriz FODA que es parte de este análisis para poder

implementar las estrategias que permiten mitigar tanto el impacto negativo y los positivos para de esta manera mantener y mejorar en la proyección empresarial.

La estructura de la organización se la define en bases de funcionamiento del negocio, tamaño de la empresa, el personal necesario y las acciones que garantizaran la capacitación de operación, atención al cliente, el manejo de inventarios, así como los procesos administrativos y financieros. Para obtener las metas establecidas del negocio; resulta imprescindible disponer de un capital para inversión de \$38.976,77 dólares estadounidenses, contar con procesos estandarizados y tecnología de punta, trabajadores capacitados para brindar buen servicio y garantizar las formaciones constantes según las necesidades.

CAPÍTULO II

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la Empresa

La creación e implementación de una empresa no es nada más que plasmar ideas en un proyecto y ponerlo en marcha, claro que suena fácil, realmente es un proceso que lleva tiempo que con un excelente desarrollo podemos llevarlo al éxito total.

“SANWICHITOS THREE TIPS” es un bar restaurante con un compromiso tanto social y ecológicos donde se utilizarán productos amigables con el medio ambiente. El proyecto surge de la necesidad de ofrecer un producto de calidad a las personas, dando como prioridad un espacio de convivencia. Actualmente las personas se inclinan por espacios donde se pueda disfrutar no solo de un ambiente cálido sino también de productos de primera, existen varios factores que influyen para ser escogidos como primera opción: la comodidad y ambiente, el servicio y los precios. Adicional a los productos que ofrecemos queremos llegar a concientizar la disminución de uso de insumos plásticos.

Descripción de la empresa

Importancia

La importancia de la empresa se basa en tener un espacio donde sea cubierta las necesidades de las personas quien buscan el producto de calidad que ofrecemos, dar a

conocer que está a su alcance e incluso con precios accesibles de tal manera que se pueda fidelizar a nuestros clientes.

Es importante resaltar que este tipo de negocios se inclinan a dar un servicio de calidad con características que hacen de esta microempresa tenga confiabilidad en el mercado; hablar de alimentos preparados la minuciosidad con el cumplimiento de procesos es imprescindible para ofertar al mercado productos de calidad.

Características

“SANWICHITOS THREE TIPS” tiene un compromiso tanto con las personas al ofrecer productos de calidad y con el medio ambiente al gestionar los residuos de manera responsable.

“SANWICHITOS THREE TIPS” es más que un sánduche es tiempo, calidad, espacio, compromiso, amor, pasión utilizando proceso establecidos para cada producto que se encuentra en el mercado para generar una experiencia de compra inigualable para quienes forman parte del mercado objetivo.

En “SANWICHITOS THREE TIPS” ofrece a los empleados contrato de trabajo individual, con afiliación al seguro social con todos los derechos estipulados en el código de trabajo de Ecuador, además contarán con capacitaciones frecuentes de tal manera que personal tenga un compromiso a dar un servicio de calidad y establecer una relación cordial con los clientes, siempre con amabilidad y profesionalismo.

En cuanto al medio ambiente, la empresa se compromete a ser respetuoso con el entorno natural, cuidar el origen de los alimentos, reciclar y separar los residuos, ahorrar energía.

Actividad

“SANWICHITOS THREE TIPS” es un establecimiento que está inmerso en la actividad de preparación de alimentos y un servicio donde se ofrece una variedad de sánduches en un ambiente diseñado especialmente para brindar una experiencia gastronómica única.

Tamaño y distribución de la empresa

Cuando se habla microempresa estamos se refiere a una forma de producción en menor escala y con características personales o familiares en el área de comercio, producción, o servicios que tiene como de 1 a 15 empleados máximo. (Flores M. J., 2018).

Según lo mencionado “SANWICHITOS THREE TIPS” es considerada una microempresa ya que tendrá tres colaboradores.

La manera en que “SANWICHITOS THREE TIPS” se distribuirá de la siguiente manera; áreas de counter recibidor, sala de espera para pedidos a domicilio, espacio de recreación y comedor para servirse los productos.

El recibidor y los comedores debe estar habilitada para la comodidad de nuestros clientes con suficiente capacidad contamos con los siguientes espacios:

Estudio arquitectónico

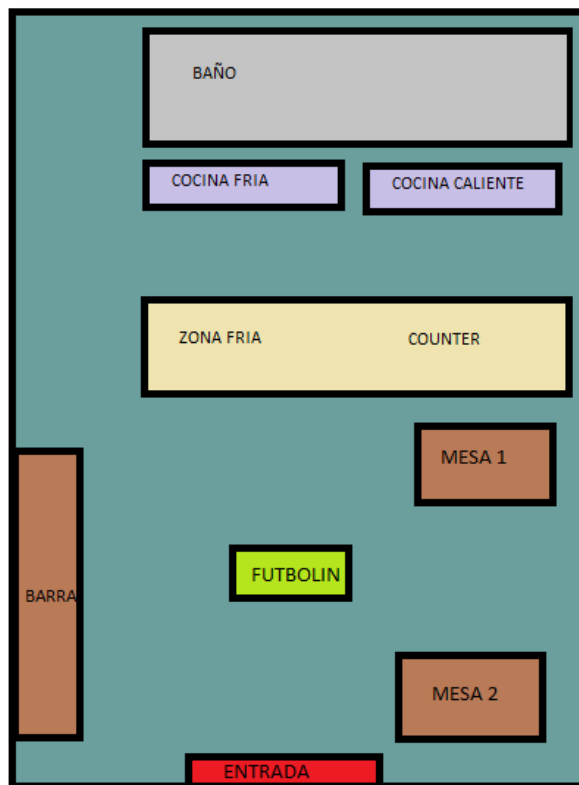
Se tomó en consideración el diseño del restaurante “SANWICHITOS THREE TIPS” la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (15 personas). Se ha considerado el espacio que necesitara cada área y se ha agregado espacios específicos para bodega.

“SANWICHITOS THREE TIP “será dividido de esta manera:

- Área de servicio (Capacidad para 2 personas)
- Caja (Caja y recepción)
- Baño
- Dos mesas cada una para 4 personas
- 1 barra para 3 personas
- Zona recreativa

Estructura interna del establecimiento

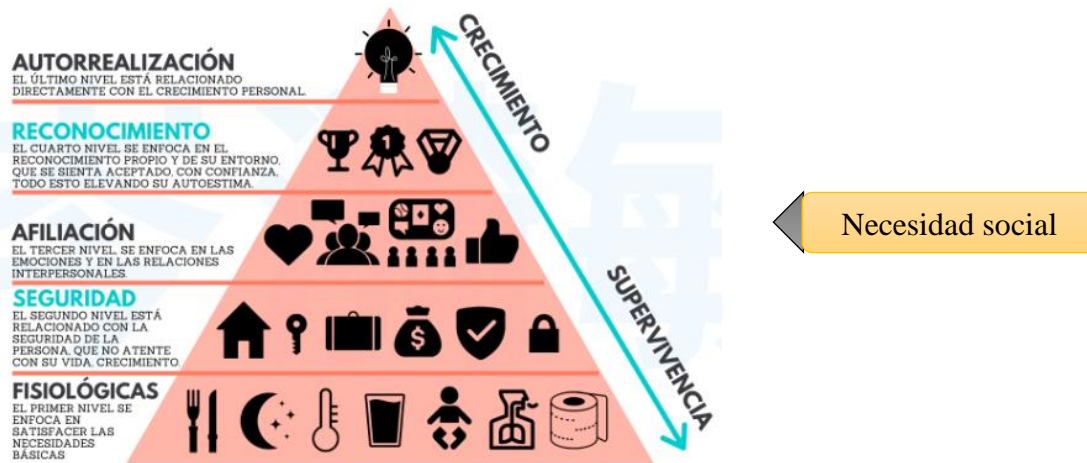
Figura 1. Esquema y distribución del restaurante cafetería “Sanwichitos Three Tips”



Nota: Descripción y esquema del restaurante cafetería, elaborado por Daniela Duque

Necesidades que Satisfacer

Figura 2. Pirámide de Maslow



Nota: Descripción de la pirámide de Maslow. Tomado de (Yi Min Shum Xie, 2020)

La pirámide de Maslow fue creada en 1943 por Abraham Maslow tiene cinco niveles ordenados jerárquicamente tomando en cuenta las necesidades que van atravesando los seres humanos. Cuando las necesidades de las personas son satisfechas suben de nivel hasta llegar a la cima.

Necesidad de Seguridad

El segundo nivel de la pirámide de Maslow hace referencia a las necesidades de seguridad. Son aquellas que se relacionan con la seguridad y estabilidad de una persona, es decir, seguridad física y saludable. (Schiftman, 2015).

Según lo expuesto “SANWICHITOS THREE TIPS” se regirá en medidas de bioseguridad con respecto a la crisis que aun atravesamos del COVID-19, utilización de mascarilla, el uso de alcohol para desinfección de manos. También se valorará la

seguridad hacia los trabajadores de la empresa tanto física y mental que estará garantizada por el seguimiento de todas las leyes y reglamentos de trabajo vigentes en Ecuador.

Necesidad Social

El tercer nivel de la pirámide hace referencia a las necesidades sociales. También conocidas como de afiliación y afecto, se puede encontrar el desarrollo afectivo, la asociación, la aceptación, el afecto o la intimidad sexual.

En “SANWICHITOS THREE TIPS” pretende que sus comensales disfruten de un espacio en compañía de amigos, pareja y/o familia.

Localización de la empresa

“SANWICHITOS THREE TIPS” estará ubicada al norte de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, Avenida Padre Luis Vaccari y Rio Cayambe.

En base a lo expuesto “SANWICHITOS THREE TIPS” enfoca como misión ofrecer una atención de calidad, basados en valores y principios éticos, que brindan amor, respeto, responsabilidad y compromiso hacia nuestros clientes mediante nuestros productos, satisfaciendo todas las necesidades y exigencias de nuestros clientes, cuidando los precios, el tiempo, la calidad y el inigualable servicio.

Visión

La visión hace referencia a lo que la empresa desea llegar a ser, en lo que la empresa se convertirá en un futuro de esta manera se desprende los objetivos generales, específicos, estrategias, procesos y sus actividades en general.

Partiendo de este concepto “SANWICHITOS THREE TIPS” busca ser un restaurante reconocido y destacado por la calidad en atención y productos satisfaciendo todos los requerimientos y expectativas de los clientes.

Objetivos

Los objetivos de una empresa son los estados o situaciones que la empresa pretende conseguir en el futuro utilizando sus recursos disponibles presentes y los previsible.

(Arias E. R., 2020)

Partiendo de este concepto “SANWICHITOS THREE TIPS” plantea los siguientes objetivos

- Desarrollar un servicio gastronómico donde se pueda incluir un menú especializado en sánduches rescatando sabores tradicionales con precio adecuados y accesibles al mercado.
- Establecer una relación estrecha con los clientes.
- Mejorar el nivel de satisfacción del cliente.
- Elaborar protocolos de manejo para cada producto a elaborar con el objetivo de no descuidar cada detalle en la elaboración de este.
- Capacitar constantemente a los empleados para ofrecer un servicio y una atención al cliente de alto nivel.

Meta

Implementar un restaurante dedicado a la elaboración de sánduches con alimentos de primera ofreciendo una atención integral para los clientes, creando protocolos para el adecuado manejo de los productos, garantizando el crecimiento y rentabilidad del negocio.

Estrategias

La estrategia constituye una herramienta para lograr un fin, asegurar la toma de decisiones o para accionar frente a escenarios específicos, con la finalidad de alcanzar uno o varios objetivos definidos previamente. Por lo tanto, la estrategia se constituye en un plan para alcanzar las metas trazadas y se diferencia de la táctica; en la primera, es un proceso planeado y la segunda es la manera de ejecutar. (Westreicher, Estrategia, 2020)

En base a lo expuesto para la empresa “SANWICHITOS THREE TIPS” considera que la estrategia es una herramienta poderosa que ayudará a cumplir objetivos, en base a una planificación y lineamientos a seguir más un buen manejo de técnicas de Marketing es será posible alcanzar con éxito los siguientes objetivos:

- Incentivar a la compra por medio de servicio a domicilio en diferentes plataformas sin afectar la visita de los clientes al punto de venta.
- Cross Selling: incentivar venta cruzada para que accedan a otros productos que ofrecemos.
- Aumentar los clientes potenciales mediante publicidad dirigida utilizando las principales redes sociales y página web mantener una comunicación constante con el público, por medio de principales redes sociales.

Políticas

“Política empresarial, o también políticas organizacionales, se hace referencia a un sistema estructurado y deliberado de principios que orientan la toma de decisiones de la empresa y que aspiran a lograr resultados racionales”. (EUROINNOVA, 2022)

La empresa

- Brindar capacitaciones constantes a los trabajadores de la empresa para ofrecer servicio de calidad.

- Cumplir con todas las obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Mantener un servicio de calidad a través de procesos y controles en todas las áreas de la empresa.
- Ofrecer precios accesibles que sean atractivas al consumidor.

Los trabajadores

- Los trabajadores que laboren en esta empresa deberán brindar un trato amable y respetuoso a los clientes.
- Deberán asistir a las capacitaciones y cursos que se brinden en la empresa.
- Deberán cumplir eficazmente con las tareas que les sean asignadas.
- Deben utilizar adecuadamente todas las herramientas de trabajo.
- Respetar y cumplir políticas establecidas en la empresa.

FODA

El análisis F.O.D.A es una herramienta estratégica mediante de ella se analizan los factores tanto positivos y negativos dentro de cualquier empresa y sirve como apoyo para el planteamiento de estrategias y acciones para poder tomar decisiones correctas. (Koontz, 2012).

Análisis interno

Se analizan las fortalezas y debilidades considerando la estructura empresarial, la operatividad, la dirección y los aspectos financieros que influyen en el funcionamiento. (Thompson, 2012).

Las fortalezas son las características positivas de la empresa que sirven como inspiración o modelo a seguir. Son elementos diferenciadores y que hacen que la compañía se destaque del resto. En cambio, las debilidades son elementos de la empresa que afectan el desarrollo y cumplimiento de objetivos los cuales dificultan el objetivo planteado. (Thompson, 2012).

Análisis externo

En el análisis externo se diagnóstica las amenazas u oportunidades, dependiendo del impacto que tengan en su operación. Algunos ejemplos podrían ser los factores sociales, ambientales, políticos o legales. (Apaza Meza, 2005).

Las amenazas son aspectos negativos que afectan a la empresa lo cual requieren tratamiento especial o un plan estratégico para prevenir o aminorar su efecto impacto. (Apaza Meza, 2005).

Las oportunidades son las situaciones positivas del entorno que se deben aprovechar, ya que de ello depende atraer mayores inversiones o beneficios para su futuro y crecimiento. (Apaza Meza, 2005).

Partiendo de estos conceptos el FODA de “SANWICHITOS THREE TIPS” se lo detalla de esta manera:

Fortalezas.

Las fortalezas hacen referencia a las iniciativas que se maneja internamente, las mismas que funcionan a la perfección. (Apaza Meza, 2005).

- Un equipo de trabajo capacitado y comprometido que está en constante actualización.
- Servicio delivery.
- Un buen ambiente con precios accesibles.
- Producto único y diferenciador.
- Servicio de atención al cliente de alta calidad
- Practicas sostenibles

Oportunidades.

- Tecnología a través de canales electrónicos (visibilidad en el mercado digital se hará campañas en las principales redes sociales)
- Posibilidad de crecimiento en un nuevo nicho o segmento de mercado
- Competidores tiene escasa calidad, esta empresa aprovechará esta falencia ofertando calidad de menú
- Nuevas relaciones estratégicas

Debilidades.

Se refieren a las iniciativas internas que no funcionan correctamente. Es una buena idea analizar las fortalezas antes que las debilidades para generar referencias de lo que significan el éxito y el fracaso. (Apaza Meza, 2005).

- Mayor inversión económica: Al realizar campañas publicitarias para una mayor visualización en las principales redes sociales se requiere una inversión económica constante lo cual puede ser una debilidad por falta de presupuesto.
- Desventaja en el mercado por ser una empresa joven y nueva en comparación de las que tienen más experiencia.
- Al no cubrir la demanda en elaboración y entrega de producto.
- Incumplimiento y faltas en las políticas de la empresa por parte de los colaboradores.

Amenazas.

Las amenazas son problemas, desafíos, obstáculos o dificultades por los que puede atravesar una empresa. Son situaciones negativas se convierten en problemas, conflictos que poner en riesgo la permanencia de la empresa.

- Alza de precios en materia prima.
- Apertura de nuevos negocios convirtiéndose en competencia directa.
- Incumplimiento y retraso de entrega de materia prima.
- Incremento en costos de alimento.

Desarrollo Organizacional

Tipo de Estructura Definición

Un esfuerzo total de la organización para mejorar efectividad de equipo, procesos de toma de decisiones, en colaboración con Consultores de comportamiento... enfatizado en la efectividad de equipo y la misión. (French, 1996):

En “SANWICHITOS THREE TIPS” la organización de la empresa será de tipo plana u horizontal o bajo procesos, dentro del restaurante los trabajadores serán productivos teniendo una autonomía en el desarrollo de sus funciones de esta manera estarán más involucrados en la toma de decisiones y ser responsables en el área que manejan. La estructura de la empresa se dividirá por procesos de esta manera:

- Estratégicos
- Operacionales

Procesos Estratégicos

Son aquellos establecidos por la alta dirección para definir cómo opera el negocio y cómo se crea valor. Constituyen el soporte de la toma de decisiones relacionadas con la planificación, las estrategias y las mejoras en la organización. También proporcionan directrices y límites al resto de los procesos.

Partiendo de este concepto en “SANWICHITOS THREE TIPS” el jefe Administrativo se encargará de procesos estratégicos como:

La planificación estratégica

La Planeación Estratégica es una herramienta de gestión que permite establecer las acciones a realizar o camino que se debe recorrer para alcanzar las metas previstas, teniendo en cuenta los cambios y demandas que el entorno obliga la toma decisiones. En este sentido, es una herramienta fundamental para la toma de decisiones al interior de cualquier organización. (Apaza Meza, 2005).

Gestión Administrativa

La gestión administrativa se aplican técnicas y procedimientos para dar un uso eficiente a los recursos humanos, financieros y materiales que tiene una empresa. El uso de los recursos se orienta en función de los objetivos que persigue la empresa. (Koontz, 2005).

Es decir, la gestión administrativa se responsabiliza de utilizar coordinada y eficientemente los recursos. Por ello todas las funciones se organizan de manera que se pueda dirigir y controlar el manejo más adecuado de éstos. Estas funciones son la planificación, la organización, la dirección, la coordinación y el control. (Koontz, 2005).

Además, la gestión administrativa permite mediante la conducción racional de tareas, esfuerzos y recursos prevenir problemas futuros y sobre todo lograr la consecución de resultados favorables para la empresa. (Koontz, 2005).

Procesos Operacionales

Los procesos operativos son conocidos como procesos claves dentro de una empresa porque influyen de manera directa en la satisfacción o insatisfacción de los clientes. (Prado, 2017)

Son aquellos que se vincular directamente con los bienes o servicios que se prestan y, en consecuencia, son orientados y percibidos directamente por el cliente. La ejecución de estos procesos interviene varias áreas funcionales y son los que emplean los mayores recursos. (Prado, 2017)

El personal operativo se encargará del proceso de recepción de pedidos, cobros, preparación, despacho y limpieza. (Prado, 2017)

Recepción de pedidos

La recepción de pedidos es un proceso importante en cualquier negocio. Consiste en la receptar y el registrar las órdenes realizadas por los clientes. Este proceso es clave para garantizar que los pedidos sean entregados a los clientes de manera eficiente y en el tiempo establecido. También es una oportunidad para ofrecer un servicio de calidad al cliente, ya que es la primera impresión que tendrán del negocio. Por lo tanto, es importante que el proceso de recepción de pedidos sea lo más eficiente y profesional posible.

Preparación de pedido

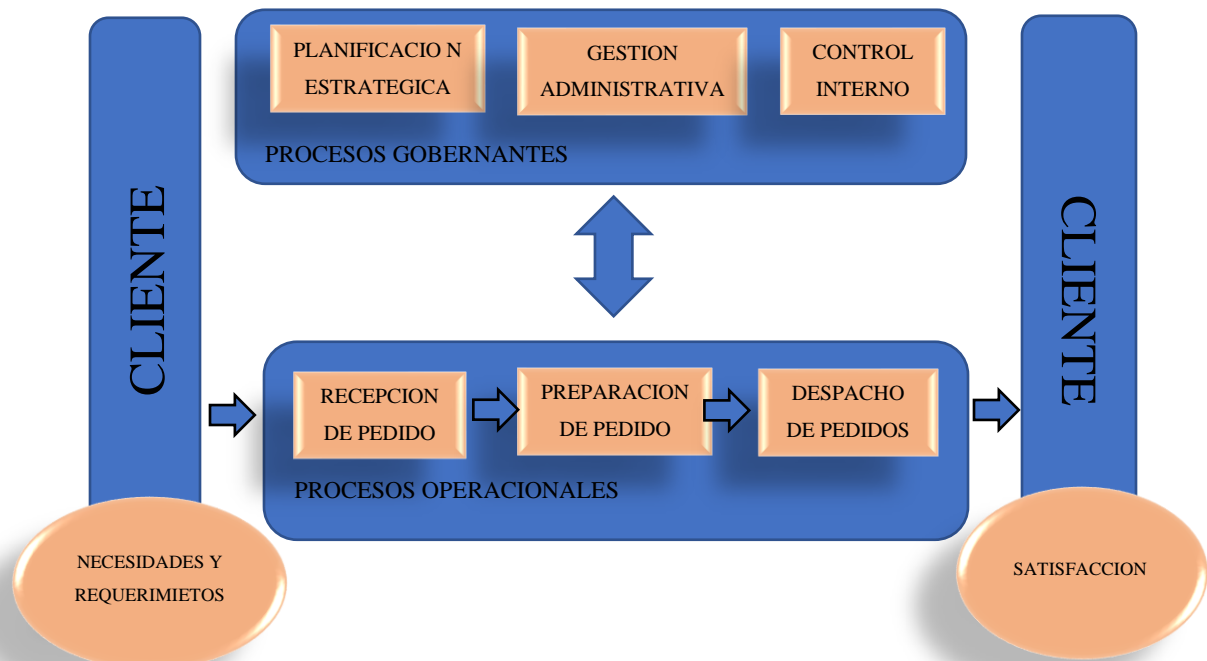
La preparación del pedido es importante, puesto que es el momento en que los productos se convierten en delicioso producto. La creatividad nos ayuda a dar vida las recetas ideadas y seguir las indicaciones en cuanto a la preparación de cada alimento.

Cada ingrediente tiene un proceso diferente de elaboración y habrá que utilizar distintas técnicas para lograr los mejores resultados.

Despacho de pedido

Comprende la salida del producto garantizando el buen estado o condiciones y de buena calidad.

Figura 4. Mapa de procesos de “SANWICHITOS THREE TIPS”



Nota: Descripción de mapa de procesos, elaborado por Daniela Duque.

Formalización

“SANWICHITO THRE TIPS” estará orientada a procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de esta, cumpliendo las leyes, ordenanzas y legislación laboral. Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, contando con todos los documentos necesarios y actualizados para el correcto funcionamiento de la empresa.

Centralización – Descentralización

“SANWICHITO THRE TIPS” centrará sus actividades en la atención al cliente, ofreciendo un servicio de calidad, personalizado y brindando seguimiento de posventa con cada cliente, todo esto contribuirá a la obtención de valor para el posicionamiento de la empresa.

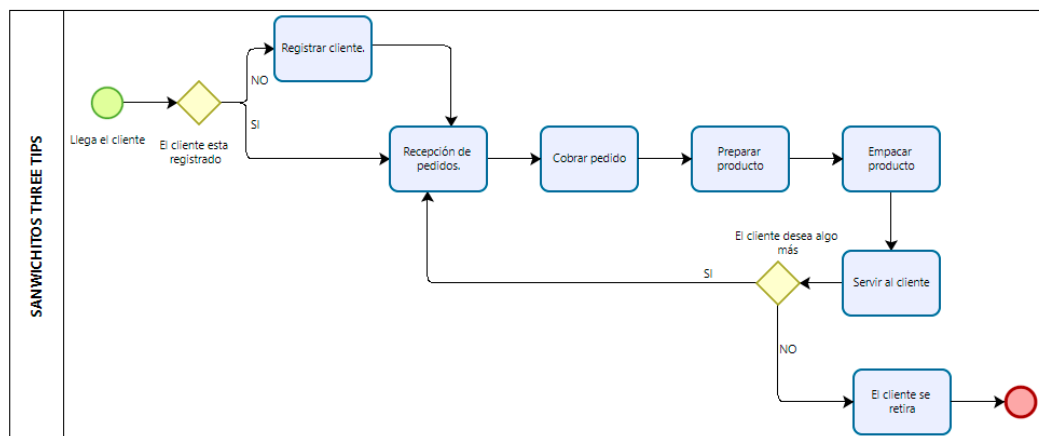
La descentralización se dará en la delegación de funciones y la responsabilidad por áreas, como la organización de la empresa es plana, cada trabajador será

responsable de su zona de trabajo, de cuidar sus herramientas. Mediante la participación de todos y cada uno de los miembros que conforman la empresa aportarán con decisiones e ideas que impulse al desarrollo y crecimiento, como producto de estas actividades los colaboradores se sentirán valorados y apreciados.

Integración

La integración organizacional se basará en procesos que el personal cumpla de una manera individual, de esta manera se logrará llevar un control de cada área, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

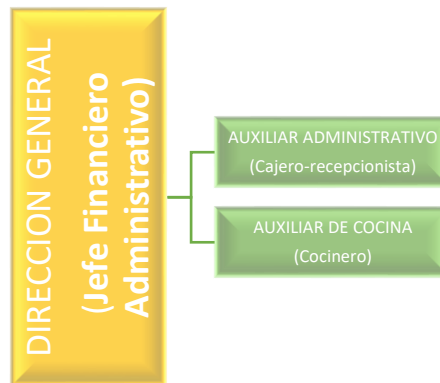
Figura 5. Flujo de procesos de recepción de pedido y despacho de “SANWICHITOS THREE TIPS”



Nota: Descripción de mapa de procesos recepción de pedido y despacho, elaborado por Daniela Duque.

Organigrama Empresarial

Figura 6. Organigrama empresarial “SANWICHITOS THREE TIPS”



Nota: Descripción de organigrama empresarial, elaborado por Daniela Duque.

Funciones del personal.

Tabla 1. Detalles generales del puesto de jefe financiero administrativo.

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto de jefe financiero administrativo.	
Empresa	SANWICHITOS THREE TIPS
Unidad administrativa	Área Dirección General
Misión del puesto	Dirigir las actividades administrativas y comerciales. Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de todas las áreas, dentro de sus responsabilidades será la comprar los materiales, insumos, trato con proveedores, manejo de redes sociales.
Denominación del puesto	Jefe Financiero administrativo
Rol del puesto	Administración, supervisión de procesos.
Remuneración	\$550,00

Nota: Detalles generales del puesto de jefe financiero administrativo, elaborado por Daniela Duque.

Méritos aspectos para considerar

Tabla 2. Méritos aspectos para considerar, jefe Financiero administrativo

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Administración.	1 año de experiencia en el cargo como jefe administrativo	Procesamiento de alimentos. Administración de empresas. Conocimiento en procesos contables y manejo de inventario. Técnicas de venta y atención al cliente	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Creatividad, Delegación. Trabajo bajo presión Liderazgo, Planificación y organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar jefe Financiero administrativo, elaborado por Daniela Duque.

Tabla 3. Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo	
Empresa	SANWICHITOS THREE TIPS
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Atención al cliente, receiptar pedidos de clientes presenciales y domicilio, facturación, cobro, despacho de pedido.
Denominación del puesto	Auxiliar administrativo.
Rol del puesto	Atención a los clientes, cobros y facturación.
Remuneración	\$450,00

Nota: Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo, elaborado por Daniela Duque.

Méritos aspectos para considerar

Tabla 4. Méritos aspectos para considerar, Auxiliar administrativo

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Administración.	1 año de experiencia en el cargo como cajero, atención al cliente.	Procesamiento de alimentos. Administración de empresas. Técnicas de venta y atención al cliente	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Trabajo bajo presión organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Honestidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar Auxiliar administrativo, elaborado por Daniela Duque.

Tabla 5. Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina	
Empresa	SANWICHITOS THREE TIPS
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Preparar y Servir eficazmente los productos bajo el protocolo de sanidad.
Denominación del puesto	Auxiliar de cocina

Rol del puesto	Preparación de productos solicitados, empaque de productos o emplatados.
-----------------------	--

Nota: Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina, elaborado por Daniela Duque.

Méritos aspectos para considerar

Tabla 6. Méritos aspectos para considerar, auxiliar de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	1 año de experiencia en el cargo en manipulación y preparación de alimentos.	Procesamiento de alimentos. Técnicas de venta y atención al cliente.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Trabajo bajo presión organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Honestidad.

Nota: Méritos aspectos para considerar, auxiliar de cocina, elaborado por Daniela Duque.

CAPÍTULO III

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de Mercadotecnia

La mercadotecnia identifica necesidades las cuales son insatisfechas. Es un conjunto de técnicas cuyo objetivo en mejorar la comercialización de los productos busca la manera de incrementar la demanda del producto dentro del mercado. (Kotler, 2005).

Partiendo de este concepto “SANWICHITOS THREE TIPS” tiene como objetivo posicionarse como primera opción en la mente del consumidor en el sector de Carapungo, ofreciendo un excelente servicio a través de una atención personalizada y de calidad con todos los accesos posibles para que nuestros clientes se sientan cómodos como medios digitales y físicos y de esta manera lograr mayor captación de clientes potenciales.

Investigación de mercado

Segmentación de Mercado

La segmentación de mercados es una técnica de marketing en la que consiste categorizar a los consumidores en grupos similares en base a sus características socioeconómicas, psicológicas, geográficas entre otras de esta manera podemos

identificarlas de acuerdo con variables que harán que actúan de forma similar a determinadas estrategias de mercadeo. (Valiñas, 2004).

“SANWICHITO THREE TIPS” realizó un estudio de mercado utilizando la investigación aplicada y documental de campo, del cual obtendremos información que nos hará conocer demanda insatisfecha, así como también los gustos, preferencias y necesidades que puede cumplir en cuanto a los productos que ofrece “SANWICHITOS THREE TIPS” de esta manera confirmar si existe o no una demanda insatisfecha en el sector de Carapungo. Utilizaremos la encuesta como herramienta para recolección de la información requerida en el formulario.

Variable Geográfica

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, en donde se encuestó a 109 personas del sector de Carapungo sector norte de la ciudad de Quito, esta encuesta constó de 8 preguntas cerradas.

Variable Demográfica

La segmentación demográfica se trata de dividir el mercado en grupos de consumidores con base a variables demográficas “SANWICHITOS THREE TIPS” utiliza como variables la edad, el estudio está dirigido a las personas con un rango de edad con la capacidad adquisitiva para comprar los productos. (Valiñas, 2004).

Variable Psicográfica

La segmentación psicográfica es la manera en cómo se sección al consumidor actual y potencial dando importancia a detalles como personalidad, estilo de vida, deseos, sentimientos, intereses y sus motivaciones.

Se basa en la población económicamente activa del sector de Carapungo, ya que la variable mencionada se basa en los distintos estilos de economía.

Plan de Muestreo

El plan de muestreo es un conjunto de métodos que mediante de ellos podemos obtener una muestra finita de una población finita o infinita y su objetivo es tener un valor estimado o corroborar una hipótesis.

Partiendo de estos conceptos “SAWICHITOS THREE TIPS” por medio de la encuesta a una población finita en Carapungo al norte de la ciudad de Quito cuya población en base al censo 2010 es de 152.242 habitantes, correspondiente al 5.09% del total de la provincia de Pichincha. Del total de la población el 49% son hombre y el 51% son mujeres, realizando una segmentación demográfica se escogió a los pobladores de la segunda etapa, sector B calles Rio Cayambe y Rio Marañon con una población de 152 personas.

Se considero además realizar una muestra de tipo probabilístico utilizando de tal objeto la fórmula de población finita receptando un total de personas encuestadas 109 personas permitiendo realizar un análisis de las diferentes variables y preferencias

de nuestro público. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

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

$$n = \frac{152 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (152 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{146}{1,3379}$$

$$n = 109$$

Ejemplo Encuesta

Análisis de las encuestas

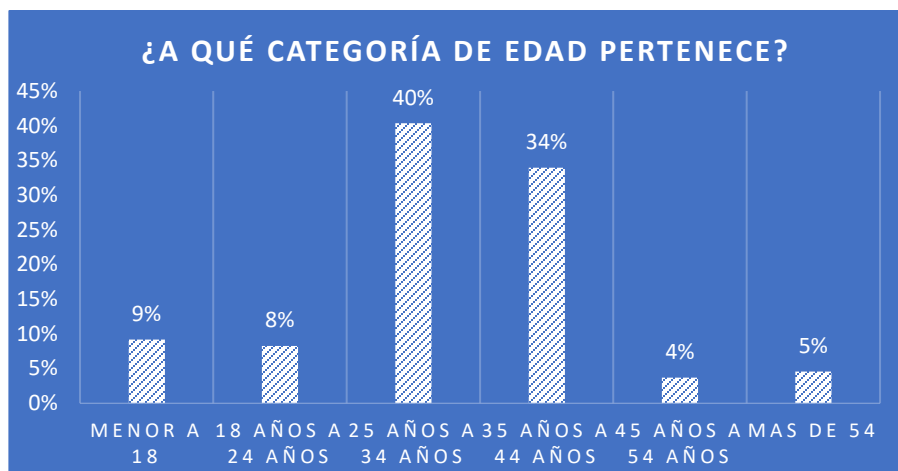
Pregunta 1.

Tabla 7. Pregunta 1

¿A qué categoría de edad pertenece?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Menor a 18	9%	10
18 años a 24 años	8%	9
25 años a 34 años	40%	44
35 años a 44 años	34%	37
45 años a 54 años	4%	4
Mas de 54	5%	5
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 1. ¿A qué categoría de edad pertenece?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 7. Pregunta 1, gráfico de barras.



Nota: Pregunta 1, gráfico de barra, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: Según los datos arrojados por la encuesta la gran mayoría de adultos jóvenes oscilan en edades de 25 a 35 años siendo el 40%; y los adultos de mediana edad van desde 35 a 44 años el 34%, en menor porcentaje sus edades fluctúan en edades menores de 18 años, más de 54 años.

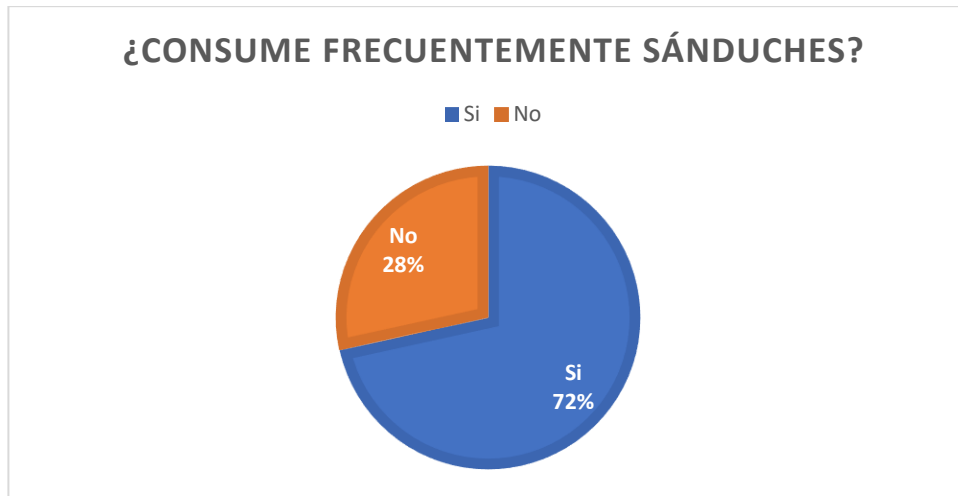
Pregunta 2.

Tabla 8. Pregunta 2.

¿Consume frecuentemente sánduches?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Si	72%	78
No	28%	31
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 2 ¿Consume frecuentemente sandwiches?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 8. Pregunta 2, gráfico circular.



Nota: Pregunta 2, gráfico circular, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: De los 109 encuestados el 72% manifestaron que sí consumen sánduches, esto es de gran aporte para la empresa, ya que siendo un restaurante que elabora sánduches esto da como resultado que en su mayoría consumirían los productos que se pretenden ofertar al mercado.

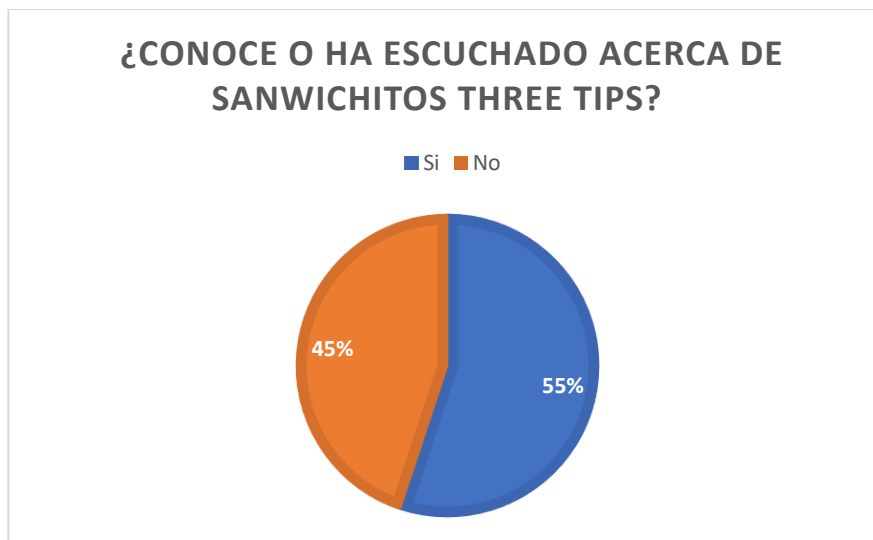
Pregunta 3.

Tabla 9. Pregunta 3

¿Conoce o ha escuchado acerca de SANWICHITOS THREE TIPS?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Si	55%	60
No	45%	49
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 3 ¿Conoce o ha escuchado acerca de SANWICHITOS THREE TIPS?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 9. Pregunta 3, gráfico circular.



Nota: Datos de encuesta pregunta 3, gráfico circular, elaborado por Daniela duque.

Análisis: De los 109 encuestados el 55% de los encuestados que son la gran mayoría respondió que conoce o al menos a escuchado de SANWICHITOS THREE TIPS esto

sin duda es de gran ayuda ya que estamos ganando mercado y podemos captar clientes potenciales.

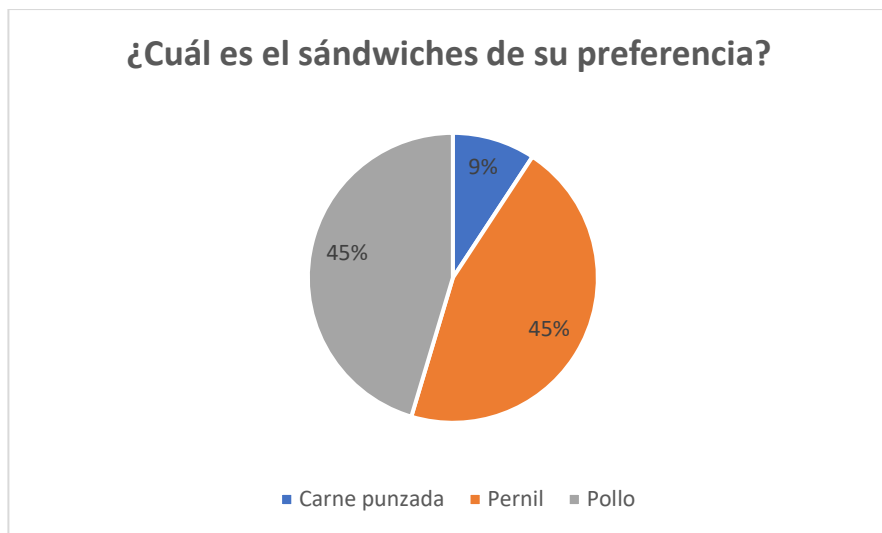
Pregunta 4.

Tabla 10. Pregunta 4

¿De los siguientes sánduches, cuál de ellos es de su preferencia?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Carne punzada	9%	10
Pernil	45%	49
Pollo	45%	49
Total general	100%	108

Nota: Datos de encuesta pregunta 4 ¿Cuál es el sandwiches de su preferencia?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 10. Pregunta 4, gráfico circular.



Nota: Pregunta 7, gráfico circular, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: Se obtuvo una opinión dividida en los encuestados; el 45% los encuestados menciona que el sánduche de su preferencia es el de pollo, pero también que el 45% es de pernil.

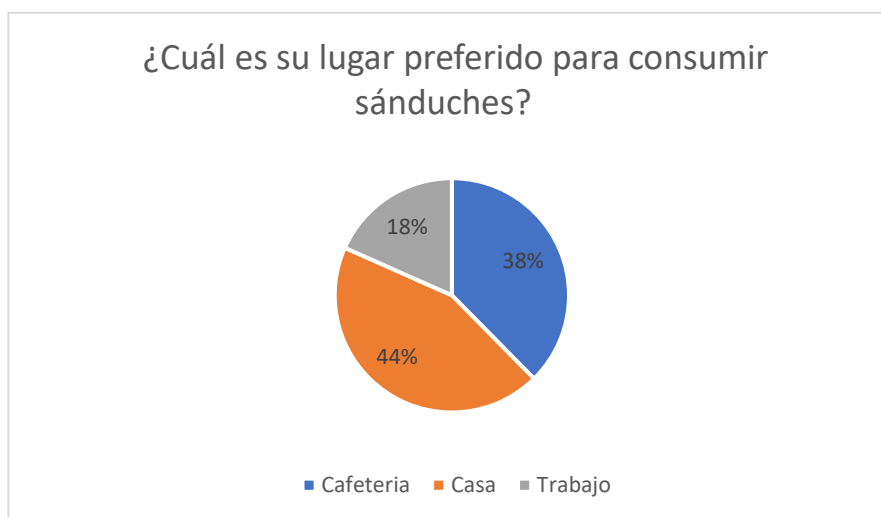
Pregunta 5.

Tabla 11. Pregunta 5

¿Cuál es su lugar preferido para consumir sánduches?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Cafetería	38%	41
Casa	44%	48
Trabajo	18%	20
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 5, ¿Cuál es su lugar preferido para consumir sánduches? , elaborado por Daniela, Duque.

Figura 11. Pregunta 5, gráfico circular.



Nota: Pregunta 5, gráfico circular, elaborada por Daniela Duque.

Análisis: De los 109 encuestados el 44% respondió que el consumo de este tipo de producto prefiere consumirlo en casa; (por lo que se plantea la posibilidad de ofrecer servicio delivery), seguido de un 38% que prefiere consumirlo en un establecimiento de comida (por lo que se implantará un crosseling) seguido el 18% de encuestados que menciona que le gustaría degustar en su lugar de trabajo.

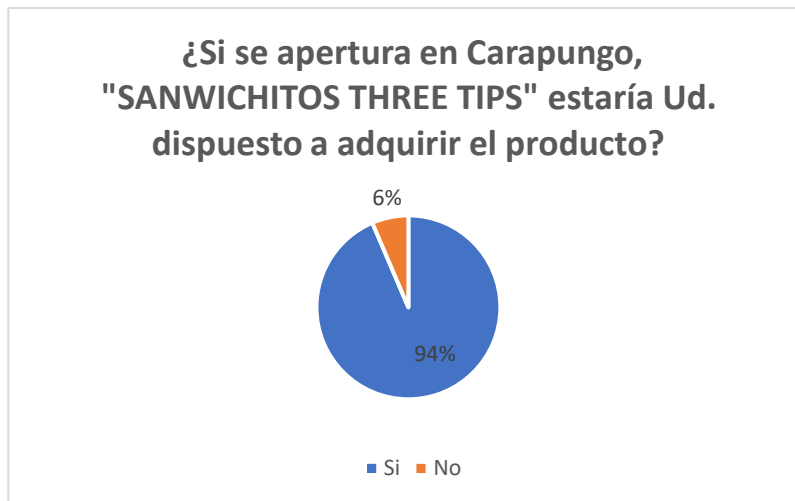
Pregunta 6.

Tabla 121. Pregunta 6

¿Si se apertura en Carapungo, “SANWICHITOS THREE TIPS” estaría dispuesto a adquirir el producto?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Sí	94%	102
No	6%	7
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 6 ¿Si se apertura en Carapungo, “SANWICHITOS THREE TIPS” estaría Ud. Dispuesto a adquirir el producto?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 12. Pregunta 6, gráfico circular.



Nota: Datos de encuesta pregunta Pregunta 6, gráfico circular, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: De los 109 encuestados estaría dispuesto a adquirir este producto.

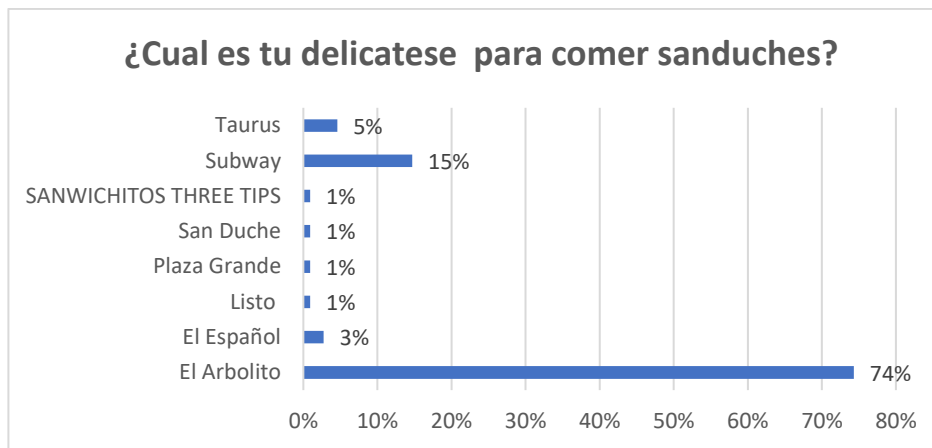
Pregunta 7.

Tabla 23. Pregunta 7

¿Cuál es tu delicatesen para comer sandwiches?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
El Arbolito	74%	81
El Español	3%	3
Listo	1%	1
Plaza Grande	1%	1
San Duche	1%	1
SANWICHITOS THREE TIPS	1%	1
Subway	15%	16
Taurus	5%	5
Total general	100%	109

Nota: Datos de encuesta pregunta 7 ¿Cuál es tu delicatessen para comer sandwiches?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 13. Pregunta 7, gráfico de barra.



Nota: grafico de barras pregunta 7 ¿Cuál es tu delicatessen para comer sandwiches?, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: El 74% de los encuestados revela que para la compra de este tipo de productos prefieren hacerlo en “El arbolito”, por lo cual se plantea la posibilidad de crear campañas masivas de publicidad para hacer conocer la marca y convertirla una de las primeras opciones dentro de los establecimientos de venta de sánduches.

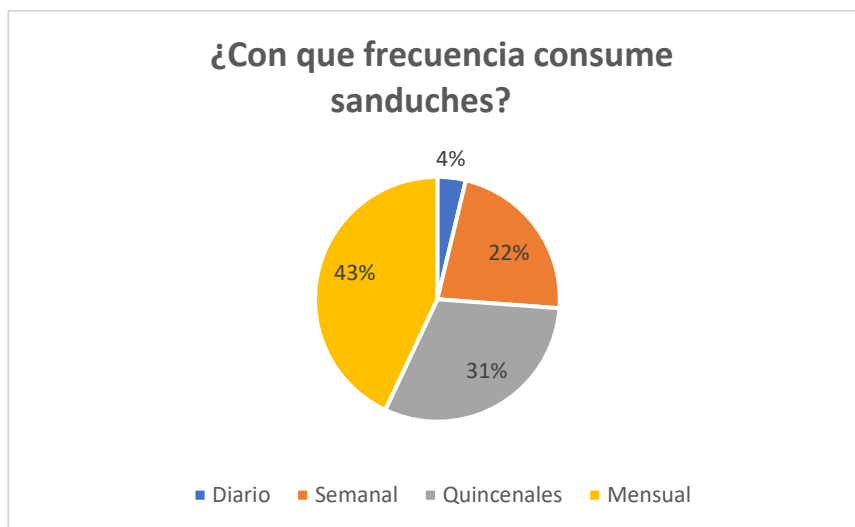
Pregunta 8.

Tabla 14. Pregunta 8

¿Con que frecuencia consume sánduches?		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Diario	4%	4
Semanal	22%	24
Quincenales	31%	33
Mensual	43%	46
Total general	100%	107

Nota: Datos de encuesta pregunta 8 ¿Con que frecuencia consume sandwiches?, elaborado por Daniela Duque.

Figura 14. Pregunta 8, gráfico circular.



Nota: gráfico pregunta 8 ¿Con que frecuencia consume sandwiches?, elaborado por Daniela Duque.

Análisis: El 43% consume este tipo de producto de manera mensual, el 31% de los encuestados lo hacen de manera diaria, el 22% lo hace de manera semanal y en un menor porcentaje con el 4% lo hace diariamente.

Análisis General.

Se concluye que los clientes potenciales serían adultos jóvenes que oscilan en edades 25 a 34 años de edad; según los datos recolectados este grupo regularmente visita algún establecimiento donde ofrecen sánduches, la mayoría de las personas encuestadas manifestaron que prefieren consumirlo dentro de sus hogares y por lo cual se planteará la posibilidad apertura el servicio delivery como valor agregado.

Siguiendo con el análisis fue posible conocer que la difusión a través de redes sociales es predominante. Por lo que es importante para SANWICHITOS THREE TIPS gestionar la publicidad mediante estos medios, y de esta manera poder dar a conocer el producto a más personas y con mayor rapidez.

Adicionalmente los datos recolectados arrojan que el producto a ser ofertado tiene aceptación en el mercado en el sector de Carapungo donde se tiene previsto la apertura del local donde se ha planeado implantar este proyecto de emprendimiento.

En conclusión, tras haber realizado una investigación de mercado se concluye que es factible apertura “SANWICHITOS THREE TIPS” tiene aceptación en el mercado.

ENTORNO EMPRESARIAL

El entorno empresarial hacer referencia a todo factor externo que influye a la empresa y a sus actividades.

Microentorno.

El término Microentorno hace referencia al conjunto de factores o fuerzas cercanas a la empresa, que afectan de una forma directa y que son parcialmente controlables por la empresa (Apaza Meza, 2005).

Los elementos que forman parte del microentorno de “SANWICHITO THREE TIPS” son:

Figura 15. Esquema microentorno SANWICHITOS THREE TIPS



Nota. Esquema microentorno SANWICHITOS THREE TIPS. Elaborado por Daniela Duque.

Competencia Indirecta.

Podemos considerar como competencia indirecta algunos establecimientos que existen en el sector norte de Quito que se dedican a la venta de sandwiches a los establecimientos como:

- 1ONE SANDUCHE
- SANDUCHES TAURUS

Ambas empresas consideramos que son competencia indirecta ya que se encuentran en al norte de Quito con un crecimiento considerable y en constante expansión que ofrecen productos que comparte similitud con nuestro establecimiento.

Proveedores.

A continuación, se mencionan proveedores que han sido seleccionado tomando en consideración por su calidad, variedad.

Tabla 35. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima e insumos		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Productos Carmito	<ul style="list-style-type: none"> · Productos de calidad · Experiencia en mercado de experiencia en el mercado · Facilidades de pago (crédito) · Entrega al establecimiento. 	Pechugas de pollo. Pernil. Carne
Condimentsa	<ul style="list-style-type: none"> · Variedad de productos. · Productos de calidad. 	Espicias y aliños.
Panadería molino	<ul style="list-style-type: none"> · Calidad de productos. · Entrega al establecimiento. 	Variedad de panes.

	<ul style="list-style-type: none"> · Facilidad de pago. · Responsables. 	
Variedades lolita	<ul style="list-style-type: none"> · Productos locales · Precios bajos 	Vegetales.
Arca Cotinental.	<ul style="list-style-type: none"> · Variedad de productos. · Productos de calidad. · Entrega al establecimiento 	Bebidas
Javier Intriago	<ul style="list-style-type: none"> · Entrega al establecimiento · Productos de calidad. 	Chifle

Nota: Detalle de proveedores, elaborado por Daniela Duque.

Clientes.

El segmento de mercado de “SANWICHITOS THREE TIPS” va dirigido: al sector empresarial creando alianzas estratégicas sin dejar de lado al mercado común como son adultos jóvenes, adultos de mediana edad, niños, adolescentes que residen en el sector de Carapungo.

Dentro de los clientes potenciales de la Zona podemos tomar en cuenta a los siguientes:

- Aki
- El Coral
- Novocentro
- Empresa eléctrica
- Notaria 54
- Abogados y Asociados
- Escuela Nahim Isaias
- Colegio CEIAF

- Colegio Nuevo Ecuador
- Banco Pichincha
- Banco Solidario
- Instituto Libertad
- Hospital Docente de Calderon
- Fiscalía
- CNT

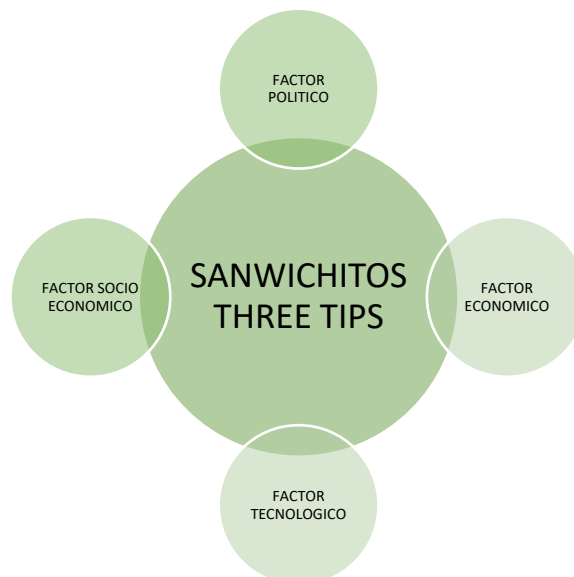
Servicio Domicilio fuera de Carapungo:

- ZURICH S.A.
- Latina Seguros S.A.
- MARESA
- JMC
- AUTOHUB
- MR. CONDADO
- WILLI BAMBERGER
- SEGUROS EQUINOCCIAL S.A.
- AMBACAR
- MASERATI
- Banco Central del Ecuador
- Consejo de la Judicatura

Macroentorno

Son aquellos factores de los que “SANWICHITOS THREE TIPS” no le es posible ejercer control como son factores de tipo político, ambientales, socioculturales, tecnológicos, económicos.

Figura 17. Esquema macroentorno “SANWICHITOS THREE TIPS”.



Nota Esquema macroentorno, elaborado por Daniela Duque.

Factor Político.

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas son regulados por las siguientes entidades: Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM. “SANWICHITOS THREE TIPS” realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración.

Factor Económico.

El Ecuador actualmente se encuentra en una reestructuración y activación económica debido a los años que la pandemia que azotó al mundo, tras haber permanecido alrededor varios meses en cuarentena, desencadenó paralización en la economía debido a que algunas empresas se vieron obligadas a cerrar sus operaciones ocasionando despidos masivos y aquellas que lograron sobrevivir lo hicieron con un nivel mínimo de empleados.

“SANWICHITOS THREE TIPS” está y estará sujeto a los cambios de tipo económicos a los que esté expuesto el país; por que los precios serán fijados de acuerdo con la tasa inflacionaria anual.

Factor Sociocultural.

Los elementos que componen los sánduches forma parte de la cultura alimentaria inmersa en el Ecuador.

Tecnológico.

La tecnología ocupa un espacio importante en el desarrollo de una empresa, actualmente ha ido evolucionado de una manera que se ha convertido en un pilar muy importante para el desarrollo de los negocios; por ejemplo, es posible es posible promocionar productos que se ofertaran en el mercado a través de canales electrónicos y de esta manera poder llegar a potenciales clientes.

“SANWICHITOS THREE TIPS” trabajará con aplicaciones tecnológicas que faciliten el servicio y con esto satisfacer a los clientes.

Producto y Servicio.

“SANWICHITOS THREE TIPS” es un restaurante dedicado a la elaboración de sánduches, que irá de la mano con innovación y con estrictos controles en los procesos de elaboración aplicando normas de seguridad alimentaria y bioseguridad. Con respecto a sus servicios, esta microempresa realizará actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa, SANWICHITOS THREE TIPS también ofrece servicio de delivery (entrega a domicilio) y takeaway (servicio para llevar).

SANWICHITO THREE TIPS está comprometido con la responsabilidad ambiental por tanto nuestro delivery será por medio de pasola eléctrica cuyo consumo bajo característica del transporte genera \$0,15 ctv en costo de luz de esta manera apoyamos directamente al bajo nivel de contaminación.

Producto Esencial.

En la actualidad los clientes presenciales que disfrutan no solo del producto que ofrecemos sino también del espacio donde se los sirven, buscan un lugar donde encuentren comodidad, sentirse relajados, un ambiente divertido con una temática diferente. En SANWICHITOS THREE TIPS, el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar sandwiches elaborados con profesionalismo en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo en donde pueden no solo degustar un sandwich, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

Producto real.

SANWICHITOS THREE TIPS ofrece variedad de sabores plasmado en sandwiches entre los que se encontrará:

- Sanwichito pernil, pernil artesanal al horno, mayonesa, tomate, cebolla y nuestro delicioso ají de maní.

- Sanwichito pollo, pollo artesanal al horno, mayonesa y nuestro delicioso ají de maní.
- Sanwichito carne punzada, carne punzada artesanal, mayonesa, aguacate y nuestro delicioso ají de maní.

Adicional a esto se entrega una cortesía por parte del restaurante que será una porción de chifle.

Características.

Para la elaboración de cada producto de SANWICHITOS THREE TIPS comprende una labor comprometida con cada uno de los colaboradores del establecimiento para crear un producto sin igual. En la cocina, los alimentos son preparados bajo específicos manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera, mientras que en el área de servicio los empleados están siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita al establecimiento.

Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados especialmente para la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.

- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción por producto.
- Cuidado y aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo.

SANWICHITOS THREE TIPS maneja un estilo rustico, tratando de fusionar a las sandwiches con una conexión a la naturaleza, el local tendrá una temática natural rustica, en cuanto al producto en sí, la presentación será llamativa rescatando nuestra responsabilidad ambiental con el uso de recursos biodegradables y reutilizables, mostrando con esto una manera diferente de ver y disfrutar la comida El tipo de servicio que se ofrecerá es “americano” o “empatado”, por lo tanto, se sirven los alimentos ya dispuestos en el plato directamente en la mesa.

Marca.

“SANWICHITOS THREE TIPS” es un nombre llamativo formado por tres términos, en este caso SANWICHITOS hace alusión a sánduches, THREE hace referencia al número tres la variedad de sánduches que se ofrecerá, TIPS hace mención a puntas THREE TIPS; pero para profundizar un poco más en el nombre tiene un significado un

poco más personal que hace notar a la bendición de la Santa Trinidad como lo son el Padre, el hijo y el Espíritu Santo. “SANWICHITO THREE TIPS” busca posicionarse como un restaurante en donde se puede encontrar un ambiente totalmente diferente a los que se encuentran en el sector.

Producto Aumentado.

Lo que diferencia a SANWICHITOS THREE TIPS de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un sandwich, tener un momento de diversión en nuestra zona de juegos mientras esperan sus pedidos, SANWICHITOS THREE TIPS además de ofrecer sandwiches con sabor inolvidable ya que sus productos son preparados al horno con sabor casero donde podrás encontrar sabores atractivos los mismos que generaran memoria en los clientes al traer a su mente la idea de un sandwich podemos detallar los sabores que encontraran de esta manera:

Sanwichito de perrito: es una combinación de perrito preparado al horno con un sabor especial en base a condimentos naturales cuyo sabor junto a vegetales frescos con las cebollas picadas en juliana, tomate y la salsa de la casa hacen una perfecta fusión.

Sanwichito de pollo: preparación de pollo al horno con base de condimentos naturales acompañado de la salsa de la casa con exquisito sabor al ser fusionados.

Sanwichito de carne punzada: un sabor delicado, dulce y equilibrado al juntar la carne punzada, aguacate y la salsa de la casa.

SANWICHITOS THREE TIPS ofrece estos sandwiches con productos de calidad cuidando cada proceso para entregar un producto final de primera, como

diferentes a la competencia porque la proteína es preparada en horno en base a condimentos naturales, usamos materiales amigables con el ambiente sumando que no solo vendemos el servicio sino momento valoramos el tiempo de nuestro consumidor, “SANWICHITOS THREE TIPS” brinda precios accesibles, para que el dinero no sea impedimento y degustar de nuestros productos.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El auxiliar de cocina usará uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá colores distintivos de este, dichos uniformes constarán de:

Auxiliar de cocina.

- Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en rojo.
- Faldón negro con líneas rojas verticales.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Toca de chef.

Figura 18. Diseño auxiliar de cocina.



Nota. Diseño de uniforme de auxiliar de cocina, tomado de (C&M UNIFORMES, s.f.)

Personal del área de servicio.

El mesero – cajero – recepcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los colores distintivos de este, dichos uniformes constarán de:

Mesero – cajero – recepcionista.

- Camiseta tipo polo color rojo con detalles en color negro.
- Delantal de servicio tricolor en negro, rojo y beige.
- Pantalón beige.
- Zapatos negros.

Figura 19. Diseño uniforme personal del área de servicio.



Nota. Diseño uniforme personal del área de servicio, tomado de (C&M UNIFORMES, s.f.)

Materiales de identificación.

Imagotipo.

Figura 20. Imagotipo SANWICHITOS THREE TIPS.



Nota: Imagotipo SANWICHITOS THREE TIPS, elaborado por Daniela Duque.

Elementos para destacar:

- El fondo de madera represente el ambiente rustico.
- El pan de color rojo despierta el apetito y crea una sensación de urgencia.
- Los colores usados:
- Color rojo, este color aumenta el deseo de comer.
- Amarillo, este color induce a comer rápido.
- Blanco para resaltar las letras.

Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería, esto será de utilidad en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación:

Figura 21. Hoja membretada



Av. Padre Luis Vacary y Río Cayambe
Correo electrónico: sanwichitos@hotmail.com
Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100058867283838&set=pcb100181>
Quito-Pichincha

Nota: Hoja membretada, elaborado por Daniela Duque.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de SANWICHITOS THREE TIPS es su establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, en la calle Av, Padre Luis Vacary y Río Cayambe.

Promoción.

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Otro canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes.
- Publicidad vía correo electrónico.
- Embajadores de marca.

Contacto.

- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.

Correspondencia.

A través de mail corporativo.

Negociación.

- Directa en el establecimiento con cita previa.
- A través de videoconferencia. (Zoom).
- Vía telefónica
- Financiamiento.

Financiamiento publicidad

Tabla 16. Publicidad

Volantes	100 unidades	\$2.08
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10.00
TOTAL		\$12.08
TOTAL ANUAL		\$144.96

Nota: Financiamiento publicidad, elaborado por Daniela Duque.

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más letal que actualmente enfrenta, “SANWICHITO THREE TIPS”, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobretodo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

La oportunidad para “SANWICHITOS THREE TIPS” es incursionar en los beneficios que brinda la tecnología como por ejemplo dentro de la industria restaurante es posible seleccionar un menú desde plataformas digitales, realizar transferencias bancarias, pagos desde banca móvil lo que permite agilizar los negocios; como también usar redes sociales permiten promocionar los productos y servicios de manera eficiente.

Fijación de Precios

Los precios de las recetas han sido calculados para una persona se toma en cuenta el precio en kilogramos, gramos y unidad. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio



En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 2 recetas:

- Sanduche de pollo.
- Sanduche de pernil.



Sanduche de pollo y pernil

Tabla 17. Sanduche de Pernil, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Sanwichito de pernil		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN :	30/3/2023		Chef: Mario Villavicencio	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pernil	g	\$2,64	120	0,34
Tomate riñón	g	1,75	26	\$0,05
Cebolla	g	1,17	29	\$0,03
Aceite	g	2,8	5	\$0,02
Pan	unidad	0,1	1	\$0,10
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,54
			5 % imprevistos	\$0,03
			Total neto	\$0,57
			Gasto de fab. 10%	\$0,06
			Factor costo 23,33%	\$0,13
			M.O. 30%	\$0,17
			G. Admin 10%	\$0,06
			COSTO VARIABLE UNITARIO	\$0,98
			47% utilidad	\$0,46
			Precio	\$1,44
			12% IVA	\$0,17
10% servicio	\$0,14			
Total	\$1,76			

Nota. Sanduche de Pernil, receta estándar de costos, elaborado por Daniela Duque.

*Sanwichito de pollo.***Tabla 18. Sanwichito de pollo, receta estándar de costos**

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Sanwichito de pollo		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN :	30/3/2023		Chef: Mario Villavicencio	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pollo	g	\$ 7,99	65	0,34
Mayonesa	g	\$ 3,00	10	0,03
Pan	g	\$ 0,11	1	0,11
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,48
			5 % imprevistos	\$0,02
			Total neto	\$0,50
			Gasto de fab. 10%	\$0,05
			Factor costo 23,33%	\$0,12
			M.O. 30%	\$0,15
			G. Admin 10%	\$0,05
			COSTO VARIABLE UNITARIO	\$0,87
			47% utilidad	\$0,41
			Precio	\$1,28
			12% IVA	\$0,15
10% servicio	\$0,13			
	Total	\$1,57		

Nota. Sanduche de Pernil, receta estándar de costos, elaborado por Daniela Duque.

Implementación del negocio

Arriendo del Local.

Tabla 19. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$100.00	\$600	\$1.200

Nota: Arriendo del local, elaborado por Daniela Duque.

Equipos industriales.

Tabla 20. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina con Horno	1	\$200.00	\$200.00
Vitrina térmica	1	\$100.00	\$100.00
Vitrina mostradora	1	\$150.00	\$150.00
Frigorífico mostrador	1	\$500.00	\$500.00
Licadora Umco 1500W	2	\$70.00	\$70.00
Tanque de gas 30kg	2	\$79.50	\$159.00
Balanza gramera digital	2	\$5.48	\$10.96
TOTAL			\$1.189.96

Nota. Detalle de equipos industriales, elaborado por Daniela Duque.

*Equipos de computación.***Tabla 21. Equipos de computación**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$500.00	\$500.00
Impresora HP 400	1	\$78.49	\$78.49
TOTAL			\$578.49

Nota: Detalle de equipos de computación, elaborado por Daniela Duque.

*Muebles y enseres.***Tabla 22. Muebles y enseres**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesa de comedor con silla	2	\$125.00	\$250.00
mueble de madera	1	\$55.00	\$55.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Tabla de picar grande	3	\$10.00	\$30.00
Set de canastas (12piezas)	2	\$9.48	\$18.96
Juego de Bowl	2	\$20.00	\$40.00
Set de recipientes	3	\$7.00	\$21.00
Barra con 3 taburetes	1	\$180.00	\$180.99
TOTAL			\$715.95

Nota: Detalle de muebles y enseres, elaborado por Daniela Duque.

*Equipos industriales de seguridad.***Tabla 23. Equipos industriales de seguridad**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$21.00	\$42.00
Detector de gas GLP	1	\$17.99	\$17.99
Detector Humo	3	\$16.00	\$48.00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$117.99

Nota: Detalle de equipos industriales de seguridad, elaborado por Daniela Duque.

*Suministros de Oficina.***Tabla 24. 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

Nota: Detalle de suministros de oficina, elaborado por Daniela Duque.

Servicios básicos.

Tabla 25. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$10.00
Luz	\$15.00
Internet	\$30.00
TOTAL	\$55.00
TOTAL ANUAL	\$660.00

Nota: Detalle de servicios básicos, elaborado por Daniela Duque.

*Materiales de limpieza.***Tabla 26. Materiales de Limpieza**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	3	\$2.99	\$8.97
Trapeador	3	\$7.99	\$23.97
Cloro 1 Gal	1	\$2.79	\$2.79
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
España inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
España lavaplatos	5	\$0.37	\$1.85
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1.99	\$5.97
Lavavajillas 425g	3	\$1.29	\$3.87
Pala	1	\$1.99	\$1.99
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			\$98.90
TOTAL ANUAL			\$1.186.80

Nota:

Detalle de equipos industriales de seguridad, elaborado por Daniela Duque.

CAPÍTULO IV

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Aspecto Legal

El negocio será formal, sin embargo, no se constituirá una empresa (persona jurídica) sino que se manejará como persona natural, para lo cual se realizan trámites legales y los permisos correspondientes vigentes en la actualidad:

Servicio de Rentas Internas / SRI

En el servicio de rentas internas, entidad pública encargada de realizar la recaudación de impuestos a nivel nacional en donde se puede obtener el RUC (registro único de contribuyente) o RISE (régimen impositivo simplificado).

Para legalizar la empresa “SANWICHITOS THREE TIPS” ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas.

RUC (Registro Único de Contribuyente).

Tramite habilitado por el servicio de rentas internas que permite a las personas naturales la inscripción del (RUC) registro único de contribuyentes mediante la presentación de los requisitos correspondientes en los diferentes canales de atención habilitados a los ciudadanos a nivel nacional (SRI, 2022)

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente.
- Clave de acceso a SRI en línea.
- Requisitos para ingresar a través del portal del SRI en línea:
- Número de identificación del contribuyente.
- Clave de acceso a servicios en línea.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Solicitud de inscripción RUC naturales.

Como realizar el trámite en línea:

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

Patente Municipal

El Registro de Actividades Económicas para Gestión Tributaria o RAET, es el régimen a través del cual es asignado al contribuyente un número para su inscripción en el catastro de comerciantes en el municipio en el que está asentado el negocio, en este caso en la ciudad de Quito; mediante el cual cumple con las declaraciones del impuesto de la patente municipal. Este trámite está dirigido a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeros que ejerzan actividades económicas permanentemente dentro del Distrito Metropolitano de Quito. El trámite en cuestión no tiene costo alguno.

La patente municipal, es un impuesto que se paga una vez por año cada municipio emite sus propios delineamientos para el cálculo y pago para el municipio del Distrito Metropolitano de Quito se debe obtener un número de RAET (Registro de Actividades Económicas Tributarios) y con ese número de registro se procede a la declaración y pago.

Requisitos Obligatorios

Las personas naturales no obligadas a llevar contabilidad:

- Formulario de declaración inicial de Actividad Económica;
- Cédula y papeleta de votación;
- Copia del Registro Único de Contribuyentes;
- Tabla de amortización (deuda) en caso de tener préstamos con cargo a la actividad económica;

- Copia de la matrícula en caso de transporte;
- Copia del impuesto predial en caso de arriendos;
- Certificado de no adeudar al Municipio; y,
- Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos
- Pago del impuesto de patentes y servicios administrativos

Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas o LUAE, constituye el permiso de funcionamiento que otorga el Distrito Metropolitano de Quito para el desarrollo de actividades económicas en su territorio; constituye el instrumento habilitante imprescindible para la realización de actividades comerciales, lo cual está regulado en la Ordenanza No. 308. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito - GADDMQ, 2022)

El permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, este trámite abarca también la inspección y permiso de bomberos.

Requisitos para obtener la LUAE

- Formulario de Solicitud de LUAE

- Formulario Reglas Técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Foto del rótulo, medidas y descripción de materiales
- Autorización del dueño del predio
- Una vez ingresa el trámite debemos ingresar a un link que se nos enviará por correo electrónico para declarar los datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública Permiso de funcionamiento (ARCSA)

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

Cafetería: establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

(Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA, 2022)

Este es un permiso relacionado al control y vigilancia sanitaria y su proceso de obtención es el que sigue:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Llenar el formulario “Solicitud permiso de Funcionamiento” y adjuntar los requisitos según la actividad que se desarrolla Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento
[\(<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec>\)](http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec).
- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse generado la orden de pago.
- Validado el pago, imprimir permiso de funcionamiento.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad social (IESS)

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo, sirve para afiliarse a los empleados.

- Ingresar a la página web del IESS www.iesgob.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.

Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)

En el ministerio de relaciones laborales se registran los contratos de trabajo, finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, para esto se debe contar con un usuario del SUT (Sistema Único de Trabajo) y para esto simplemente debe registrarse como empleador en la siguiente dirección en la página web sut.trabajo.gob.ec.

SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos)

Es un permiso que se concede a toda persona que utilice música en su negocio, para la obtención de este permiso se debe cancelar de acuerdo con la categoría del restaurante entre el 18% y el 45% de un Salario Básico Unificado al año.

CAPÍTULO V

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

La responsabilidad ambiental de una organización consiste en un conjunto de acciones y mecanismos que se implementan para lograr minimizar los impactos que provoca al ambiente y de esta forma ofrecer productos y servicios más limpios y concordantes, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los miembros de la comunidad donde realiza su actividad económica. (Urquiaga, 2021)

Para reducir el impacto ambiental se evitará el desperdicio del agua y papel, se gestionará de manera responsable los desechos que se generen por el desarrollo de las actividades; además a través de una lista check list se dará seguimiento al consumo de energía eléctrica en electrodomésticos, equipos de computación, maquinaria, equipos e iluminación.

En el aspecto social, la apertura de esta microempresa genera fuentes de empleo; lo que permite lo que permite dar la oportunidad a varios individuos de que puedan desarrollar sus habilidades y sentirse útiles.

Figura 22. Objetivos de Desarrollo sostenible



Nota: Figura detalle de objetivos de Desarrollo sostenible, tomado de (NACIONES UNIDAS, 2022).

Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

Los objetivos de desarrollo sostenible son principios globales enmarcados dentro de las estrategias adoptadas por las naciones unidas para lograr un mejor futuro que sea sostenible para todos, además de constituir una herramienta en la planificación estratégica de las naciones (NACIONES UNIDAS, 2022).

“SANWICHITOS TREE TIPS” trabajara en conformidad con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles.

ODS dimensión social:

Principio 1: Fin de la pobreza.

Principio 8: Trabajo decente y crecimiento económico.

ODS dimensión ambiental:

Principio 6: Agua limpia y saneamiento

Principio 12. Producción y consumo responsables.

Objetivos Sociales

Fin de la pobreza

“SANWICHITO THREE TIPS” ofertará plazas de empleo con todos los beneficios de ley y de esta manera contribuirá a la dinamización de la economía del sector.

Trabajo decente y crecimiento económico

“SANWICHITOS THREE TIPS” generará fuentes de empleo ofreciendo a sus colaboradores un ambiente laboral agradable; adicionalmente cumplirá la normativa de seguridad ocupacional que emite la ley.

“SANWICHITOS THREE TIPS” procurará trasladar parte de las utilidades a los empleados por medio de bonos, incentivos y otros beneficios como alimentación, seguros privados, entre otros. También se brindará a los colaboradores de “SANWICHITOS THREE TIPS” todas las facilidades para que desarrollen su trabajo en ambientes libres de peligros físicos, psicológicos y sociales así también como el apoyo en su crecimiento personal, brindando facilidades a quienes deseen continuar sus estudios y preparación.

Se dará prioridad en la contratación a hombres y mujeres de avanzada edad sin dejar lado a jóvenes a quienes se les dará la oportunidad de acceder a su primer empleo.

Objetivos Ambientales

Agua limpia y saneamiento

En este principio señala que se debe de mejorar la calidad del agua a través de la reducción de la contaminación y el vertimiento de sustancias y químicos peligrosos.

Conscientes que en el mundo actualmente al 40% de la población mundial le afecta la falta de agua, el restaurante tendrá como política el ahorro y uso responsable del agua en toda su operación. Para la preparación de los alimentos se implementará llaves inteligentes que regulen la presión y la dispersión del agua a fin de optimizar su uso.

También se tendrán estrictos procesos para que el agua no se contamine con aceites, grasas y otros residuos que dificultan su saneamiento posterior.

Producción y consumo responsable

“SANWICHITOS THREE TIPS” propenderá al uso eficiente de los recursos para evitar desperdicios, se procurará adquirir materias que no tengan empaques y en cuanto a los residuos se los clasificará de acuerdo con el tipo por medio por medio de la implementación de contenedores.

En cuanto a los empaques del producto terminado serán de materiales reciclables y biodegradables.

CAPÍTULO VI

PROCESO FINANCIERO

Introducción.

A través de este capítulo se analizará la factibilidad económica de “SANWICHITOS THREE TIPS” para lo cual se realizó la estimación de costos e ingresos, posteriormente a través de indicadores financieros se evaluó la viabilidad.

Inversión.

La inversión inicial se define a la cantidad inicial de dinero necesario para poner en marcha un proyecto o negocio, mediante recursos o servicios.

Activos fijos.

Activo fijo es considerado los bienes de una empresa pueden ser tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y estos son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta. (DEBITOOR, s.f.)

“SANWICHITOS THREE TIPS” considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, seguridad, equipos de computación y muebles y enseres con una inversión en los activos fijos de \$ 2.602,39 dólares.

Tabla 27. Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos Ind. / seguridad	\$1.307,95
Equipos de Computación	\$578,49
Muebles – enseres	\$715,95
TOTAL	\$2.602,39

Nota: Detalle de activos fijos, elaborado por Daniela Duque

Capital de trabajo

Se define como capital de trabajo a la dimensión contable que hace referencia a los recursos económicos de que dispone la organización en su patrimonio y permite asumir compromisos de pago en el corto plazo, los que se vinculan a la actividad propia. En el caso de una contabilidad simplificada se entiende como capital de trabajo a aquellos recursos de los que dispone una compañía para sus operaciones diarias. Estos recursos son: efectivos, productos financieros y otras inversiones realizadas por la empresa. (Westreicher, 2020)

El establecimiento “SANWICHITOS THREE TIPS” tiene capital de trabajo inicial de tiene una inversión de \$36.374,38 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros.

Tabla 28. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	\$4.417,98	\$17.671,90
Servicios Básicos	165	660,00
Material oficina	52,68	210,72
Material limpieza	296,7	1186,80
Gastos de constitución	125	500,00
Alquiler local	300	1200,00
Publicidad	36,24	144,96
Adquisición productos	3000	12000,00
Gastos financieros	700	2800,00
TOTAL INVERSION	9093,60	\$36.374,38

Nota: Detalle de capital de trabajo, elaborado por Daniela Duque

Inversión total

La inversión total hace referencia a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de \$ 36.374,38 dólares.

Tabla 29. Inversión total.

TOTAL, DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$ 2.602,39
CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$ 36.374,38
TOTAL DE INVERSIÓN	\$ 38.976,77

Nota: Detalle de inversión total, elaborado por Daniela Duque

Sueldos

El salario o sueldo es la remuneración que recibe una persona como pago del trabajo que realiza; es la manera en que los empleados se benefician de la contribución por esfuerzo y tiempo que realizan para la organización que

contrata. De esta forma se puede ver convertida las aportaciones en términos monetarios. (Caballero, 2015)

En la siguiente tabla se detalla la remuneración de cada colaborador del establecimiento “SANWICHITOS THREE TIPS” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 30. Sueldos y aportaciones (IESS).

SUELDOS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Jefe Administrativo	550	6600	623,7	801,9	6778,2
Auxiliar de cocina	225	2700	255,15	328,05	2772,9
Chef	450	5400	510,3	656,1	5545,8
TOTAL	1225	14700	1389,15	1786,05	15096,9

Nota: Detalle de sueldos y aportaciones, elaborado por Daniela Duque

Beneficios legales

Al hablar de beneficios legales referimos el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que tendrán acceso los colaboradores del establecimiento de acuerdo con la ley y el código del trabajo.

Tabla 31. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.**DECIMOS**

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Jefe Administrativo	550	450	550	1000
Auxiliar de Cocina	225	450	225	675
Chef	450	450	450	900
TOTAL	1225	1350	1225	2575

Nota: Detalle de décimo tercero y décimo cuarto sueldo, elaborado por Daniela Duque.

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y beneficios legales generan un valor total de 17.671,90 dólares.

Tabla 32. Total, sueldos y beneficios legales.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
15096,9	2575	17671,9

Nota: Detalle de total de sueldos y beneficios, elaborado por Daniela Duque

Depreciación de activos fijos

La depreciación consiste en la pérdida de valor que sufren los bienes de una organización, se provoca por el desgaste que produce el uso de estos con el paso del tiempo; esta posibilita aproximar y ajustar el valor de los bienes al que poseen realmente en cualquier momento. (Burguillo, 2016)

Dentro de los activos fijos del establecimiento sujetos a la depreciación tenemos: equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un 33% y los muebles y enseres con un 10%.

Tabla 33. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Maquinaria y equipo	\$ 1.307,95	10%	\$ 130,80
Equipo de cómputo	\$ 578,49	33,33%	\$ 192,81
Muebles y enseres	\$ 715,95	10%	\$ 71,60
TOTAL			\$ 395,20

Nota: Detalle de depreciación de activos fijos, elaborado por Daniela Duque

Tabla de amortización capital financiado.

El cuadro de amortización constituye una tabla en la que se plasma el cronograma para la realización de los pagos al concederse un préstamo, incluye la liquidación del principal y los intereses correspondientes. Constituye un resumen de la totalidad de las cancelaciones que debe realizar la entidad o persona prestataria en todo el ciclo de vida del préstamo. (Donoso, 2017)

Para el proyecto “SANWICHITOS THREE TIPS” el capital financiero es de \$25.000 dólares estadounidenses, se detalla la tabla de amortización del capital financiado está calculada para un periodo de tiempo de 5 años con la tasa de interés del 14%.

Tabla 34. Amortización capital financiado.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000,00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	\$ 5.825,67	\$ 2.800,00	\$ 3.025,67	\$ 16.974,33
2	\$ 5.825,67	\$ 2.376,41	\$ 3.449,26	\$ 13.525,06
3	\$ 5.825,67	\$ 1.893,51	\$ 3.932,16	\$ 9.592,90
4	\$ 5.825,67	\$ 1.343,01	\$ 4.482,66	\$ 5.110,24
5	\$ 5.825,67	\$ 715,43	\$ 5.110,24	\$ -

Nota: Detalle de amortización de capital financiado, elaborado por Daniela Duque

Estructura de capital.

La estructura del capital de una empresa es la combinación de cómo ésta financia sus obligaciones, combina los recursos propios con endeudamiento, de tal forma que permita cumplir sus metas y objetivos de trabajo, y lograr la máxima rentabilidad posible en sus resultados. (Arias E. , 2022)

Por lo tanto, la estructura de la inversión total del emprendimiento está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de 18.976,77 dólares que representa un 49% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 20,000 dólares que representa el 51% faltante de la inversión. La representación del costo del capital propio es del 13%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el riesgo país que arroja una tasa de descuento del 6,3%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 7,2%.

Tabla 35. Estructura del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$ 18.976,77	49%	13%	6,3%	
Capital Financiero	\$ 20.000,00	51%	14%	7,2%	
TOTAL INVERSIÓN	\$38.976,77	100%		13,5%	TMAR

Nota: Detalle de la estructura del capital, elaborado por Daniela Duque.

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).

La tasa de descuento que es igual a la TMAR se compone de la tasa pasiva del capital propio más el riesgo país que arrojan un porcentaje del 6,3% más la tasa del capital financiado que es del 7,2%, dando como resultado una TMAR que es del 13,5% para el proyecto del establecimiento SANWICHITOS THREE TIPS.

Punto de equilibrio.

Este término se define como el momento a partir del cual un negocio cubre sus costes variables y fijos; o sea, es el minuto en que los ingresos y los egresos están equiparados, por lo que no hay pérdidas ni ganancias. Es importante señalar que no es una meta sino un punto de partida para que las organizaciones empresariales incrementen su confianza en los servicios y productos que comercializan. Este índice no se calcula una sola vez, sino que se ajusta de forma periódica y puede ser calculado para diferentes períodos: mensual, trimestral, anual, otros. (Flores J. , 2021, pág. 1 y 2)

Partiendo de este concepto “SANWICHITOS THREE TIPS” presenta el cálculo del punto de equilibrio arrojando los siguientes datos.

Tabla 36. Costos fijos mensuales.

Costos fijos	
Arriendo	100
Sueldos	1472,66
TOTAL	1572,66

Nota: Detalle de costos fijos mensuales, elaborado por Daniela Duque.

Margen de contribución

El margen de contribución fue calculados los valores de los costos del sandwich dando un costo de \$ 0,98 dólares. El precio estimado del mismo \$ 1,44 dólares, generando un margen de contribución de 0,46 dólares.

Tabla 37. Margen de contribución.

MARGEN DE CONTRIBUCION (SANDUCHE DE PERNIL)		
Precio	1,44	
Costo	0,98	
Ganancia	0,46	MARGEN DE CONTRIBUCION

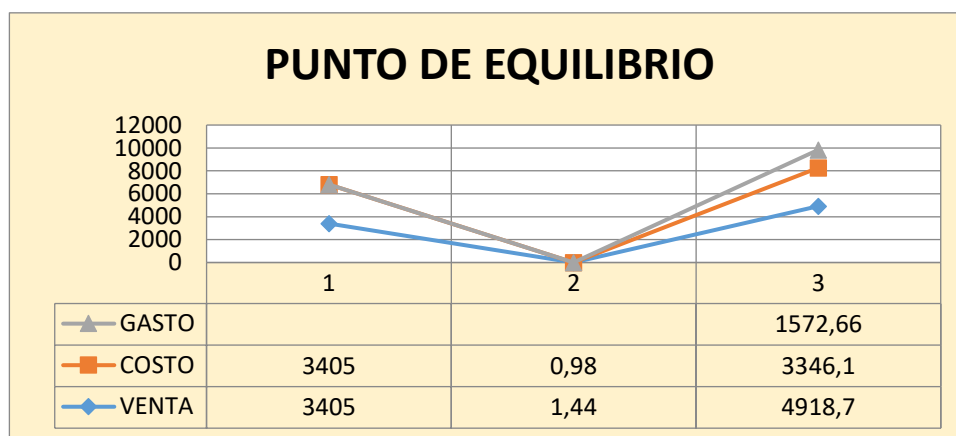
Nota: Detalle de margen de contribución, elaborado por Daniela Duque.

En el análisis financiero del establecimiento “SANWICHITOS THREE TIPS” el punto de equilibrio está constituido por los costos fijos de producción según la receta estándar de sánduches de pernil dividido para el margen de contribución que dan como resultado que para llegar al punto de equilibrio es necesario realizar obtener ventas por 3405 unidades en total al mes con un promedio de 131 ventas diarias de estos productos.

Tabla 38. Punto de equilibrio.**PUNTO DE EQUILIBRIO**

VENTA	3405	1,44	4918,7
COSTO	3405	0,98	3346,1
GASTO			1572,66
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota: Detalle del cálculo de equilibrio, elaborado por Daniela Duque.

Figura 23. Punto de equilibrio.

Nota: Figura del punto de equilibrio, elaborado por Daniela Duque.

Tabla 39. Ventas proyectadas.

Ventas Proyectadas			
8550	12349,95	148199,36	Ventas
8550	8401,32	100815,89	Costo

Nota: Detalle de ventas proyectadas, elaborado por Daniela Duque.

Costo de ventas

El costo de venta hace referencia al valor directo de los productos comercializados por una organización empresarial en un período determinado; el mismo incluye la mano de obra utilizada de forma directa para crear o comercializar el producto y los costos materiales sean de fabricación o de

adquisición de este. Resulta importante reiterar la condicionante de valor directo que está intrínseca en el concepto; pues solamente se tiene en consideración los costos que afectan de forma directa al proceso de obtención del bien o servicio a vender. (Llamas, 2020)

Partiendo de este concepto podemos detallar el flujo de ventas de “SANWICHITOS THREE TIPS” a continuación:

Tabla 40. Flujo de ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$ 148.199,36	\$ 152.660,16	\$ 157.255,23	\$ 161.988,61	\$ 166.864,47
COSTO DE VENTAS		\$ 100.815,89	\$ 103.850,45	\$ 106.976,35	\$ 110.196,33	\$ 113.513,24
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 47.383,47	\$ 48.809,71	\$ 50.278,88	\$ 51.792,28	\$ 53.351,22
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 17.671,90	\$ 18.203,82	\$ 18.751,76	\$ 19.316,19	\$ 19.897,60
SERVICIOS BASICOS		\$ 660,00	\$ 679,87	\$ 700,33	\$ 721,41	\$ 743,12
MATERIAL OFIC.		\$ 210,72	\$ 217,06	\$ 223,60	\$ 230,33	\$ 237,26
ALQUILER LIMPIEZA		\$ 1.186,80	\$ 1.222,52	\$ 1.259,32	\$ 1.297,23	\$ 1.336,27
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		\$ 500,00	\$ 515,05	\$ 530,55	\$ 546,52	\$ 562,97
ALQUILER		\$ 1.200,00	\$ 1.236,12	\$ 1.273,33	\$ 1.311,65	\$ 1.351,14
DEPRECIACIONES		\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20
AMORTIZACIONES		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 25.558,85	\$ 26.340,06	\$ 27.144,80	\$ 27.973,75	\$ 28.827,65
GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.800,00	\$ 2.376,41	\$ 1.893,51	\$ 1.343,01	\$ 715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 22.758,85	\$ 23.963,66	\$ 25.251,29	\$ 26.630,74	\$ 28.112,22
BASE IMPOSITIVA		\$ 5.689,71	\$ 8.686,83	\$ 9.153,59	\$ 9.653,64	\$ 10.190,68
UTILIDAD NETA		\$ 17.069,14	\$ 15.276,83	\$ 16.097,69	\$ 16.977,10	\$ 17.921,54

Nota: Detalle de flujo de ventas, elaborado por Daniela Duque.

Flujo de caja

En el flujo de caja de “SANWICHITOS THREE TIPS” se considera todos los egresos e ingresos que tendrá el establecimiento con proyección para cinco años de actividad comercial.

Tabla 41. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 25.558,85	\$ 26.340,06	\$ 27.144,80	\$ 27.973,75	\$ 28.827,65
DEPRECIACION		\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20	\$ 395,20
AMORTIZACION		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- BASE IMPOSITIVA		\$ 5.689,71	\$ 8.686,83	\$ 9.153,59	\$ 9.653,64	\$ 10.190,68
- GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.800,00	\$ 2.376,41	\$ 1.893,51	\$ 1.343,01	\$ 715,43
- PAGO CAPITAL		\$ 3.025,67	\$ 3.449,26	\$ 3.932,16	\$ 4.482,66	\$ 5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	\$ -36.374,38	\$ 14.438,66	\$ 12.222,77	\$ 12.560,73	\$ 12.889,63	\$ 13.206,50

Nota: Detalle de flujo de caja, elaborado por Daniela Duque.

Cálculo del VAN y el TIR

La primera diferencia para mencionar es la forma de estudiar la rentabilidad de un proyecto. El VAN lo hace en términos absolutos netos, es decir, en unidades monetarias, nos indica el valor del proyecto a día de hoy; mientras la TIR, nos da una medida relativa, en tanto por ciento. (Bermejo, 2020)

Por lo tanto, como elementos finales del análisis financiero de la inversión se realizó el cálculo de VAN y el TIR, según se detalla a continuación.

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

Por medio de este indicador financiero podemos determinar la viabilidad del establecimiento en base de los flujos de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una rentabilidad de \$ 9.865,33 para el proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 42. Valor actual neto interpretación.

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

Nota: Interpretación del VAN, elaborado por Daniela Duque.

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.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La TIR o tasa interna de retorno es un indicador que posibilita conocer si determinada inversión es viable; es un porcentaje que evalúa la viabilidad de la empresa o proyecto a partir de determinar la rentabilidad de los cobros y pagos que se generan por la inversión. Es una herramienta que permite comprender el rendimiento de los procesos inversionistas por lo que es importante al momento de la toma de decisiones respecto a que inversión tiene sentido o llevar a cabo según si es o no rentable. (Torres, 2021).

Cuando tenemos tasa interna de retorno (TIR) mayor que la tasa mínima atractiva de rendimiento (TMAR) el proyecto es rentable. En tanto la TIR sea igual a la TMAR la situación similar a la que resulta cuando el VAN era igual a cero; en este caso, la inversión no es recomendable y sólo podrá llevarse a cabo si mejora la posición competitiva de la empresa y no hay alternativas más favorables. Si la TIR es menor que la TMAR el proyecto debe rechazarse al no alcanzarse la rentabilidad mínima planificada.

Interpretación del TIR

Tabla 43. Interpretación del 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

Nota: Interpretación del TIR, elaborado por Daniela Duque.

Formula del 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.

Mediante el análisis financiero del proyecto de emprendimiento “SANWICHITOS THREE TIPS” se pudo verificar la factibilidad de este, por lo que se llegó a la conclusión que el negocio es rentable, obteniendo los siguientes indicadores: $VAN=9865,33 > 0$, $TIR=23,68\% > 0$ y $TIR=23,68\% > TMAR= 13,51\%$.

Tabla 44. Cálculo del VAN Y TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	9.865,33	-2.896,78
TIR	23,68%	
TMAR	13,51%	

Nota: Calculo del TIR y el VAN, elaborado por Daniela Duque.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

A través de la aplicación de la encuesta como herramienta para recolectar datos se pudo evidenciar que, en el sector de Carapungo, ubicado en la ciudad de Quito existe una oportunidad de negocio y que “SANWICHITOS THREE TIPS” pretende aprovechar.

- Diseñar estrategias de marketing como la implementación de programas de fidelización del cliente constituye una herramienta imprescindible para que “SANWICHITOS THREE TIPS” pueda competir en el mercado.
- Atraves

Recomendaciones

- Realizar una investigación de mercado es un proceso importante antes de emprender un proyecto de inversión debido a que revela información sobre el perfil de clientes potenciales a quienes se enfocará el proyecto de inversión como: gustos, hábitos y preferencias y sobre todo el nivel de aceptación del producto y/o servicio a ofertar.
- Realizar un estudio organizacional es de suma importancia para organizar la empresa y alcanzar los objetivos planteados.

ANEXOS



Identificación de reporte de similitud: cid:11830:211580326

NOMBRE DEL TRABAJO

**MONOGRAFIA- DANIELA DUQUE- TURNI
TIN.docx**

AUTOR

Daniela Duque

RECUENTO DE PALABRAS

15771 Words

RECUENTO DE CARACTERES

89060 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

136 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

5.8MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 8, 2023 11:21 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 8, 2023 11:22 AM GMT-5
● 16% de similitud general

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

- 16% Base de datos de Internet
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Cross

● Excluir del Reporte de Similitud

- Fuentes excluidas manualmente
- Bloques de texto excluidos manualmente

Anexo 1. Encuesta

SANWICHITOS THREE TIPS

La presente encuesta se la realiza con la finalidad de determinar la aceptación del mercado objetivo que está situado en Carapungo, ciudad de Quito y establecer el nivel de acogida que tendría SANWICHITOS THREE TIPS

1. ¿A qué categoría de edad pertenece?

Menor a 18

18 años a 24 años

25 años a 34 años

35 años a 44 años

45 años a 54 años

Mas de 54

2. ¿Consume frecuentemente sánduches? *

Si

No

3. ¿Conoce o ha escuchado acerca de SANWICHITOS THREE TIPS? *

Sí

No

4. ¿Cuál es el sanduches de su preferencia?

Pollo

Pernil

Carne punzada

5. ¿Cuál es su lugar preferido para consumir sánduches?

Casa

Trabajo

Cafetería

6. ¿Si se apertura en Carapungo, "SANWICHITOS THREE TIPS" estaría Ud. dispuesto a adquirir el producto?

Sí

No

7. ¿Cuál es tu delicatese para comer sanduches?

El arbolito

Subway

Taurus

8. ¿Con que frecuencia consume sanduches?

Diario

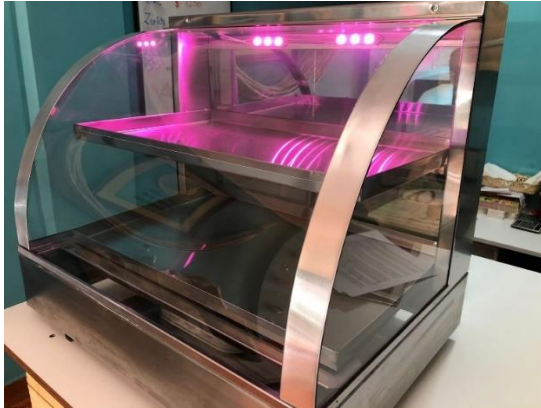
Semanal

Quincena

Mensual

¡Gracias por su colaboración!

Anexo 2. Equipos Industriales



Nuevo | +5 vendidos

Cocina Industrial De 6 Quemadores Con Horno Panorámico

U\$S

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

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

Cantidad: 1 unidad (28 disponibles)

Comprar ahora





Nuevo | +5 vendidos

Vitrina Enfriador Walker
Puerta Panorámica Nevera
230 Litros

U\$S 5

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (38 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Compra Protegida, recibe el producto que

1 de 7



Licadora Umco Um4107 Vaso De Vidrio 1.5 Litros Nuevo

U\$S 7
en 12x U\$S 6⁰⁸ sin interés



Nuevo | +5 vendidos

Tanque Cilindro De Gas 100%

Nuevos Envío Gratis En Quito

U\$S

Hasta 12 cuotas

VISA

[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (59 disponibles)

Comprar ahora

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



Nuevo | +5 vendidos

Balanza Gramera Portátil

Para Alimentos De Hasta 10 Kilos

U\$S

Hasta 12 cuotas

VISA

[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (95 disponibles)

Comprar ahora

Equipos de computación



Nuevo | +100 vendidos

Laptop Lenovo IdeaPad 15ITL05
graphite gray 15.6", Intel Core i7
1165G7 16GB de RAM 512GB SSD,
Intel Iris Xe Graphics G7 96EUs
1920x1080px Windows 11 Home

U\$S

Capacidad: **16 GB RAM | 512 GB SSD**

12 GB RAM | 512 GB SSD | **16 GB RAM | 512 GB SSD**

Sistema operativo: **Windows 11 Home**

Windows 11 home

Procesador: **Intel Core i7 1165G7**

Intel Core i7 1165G7

3 de 7

Hasta 12 cuotas

VISA

[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Conoce los tiempos y las formas de envío.
[Calcular cuándo llega](#)


Vendido por **TECNOPRO EC**

Cantidad: **1 unidad** (1736 disponibles)

Comprar ahora

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

12 meses de garantía de fábrica.



Epson L3250 Wi Fi Impresora Multifunc. Sist. De Tinta Contin

U\$\$

Hasta 12 cuotas
VISA
 Más información

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

Color: **NEGRA**

Cantidad: 1 unidad (817 disponibles)

[Comprar ahora](#)

4 de 7

Muebles y enseres.



Nuevo | +5 vendidos

Mesa De Trabajo Acero Inoxi-
dable Favor Leer Descripción

U\$\$

Hasta 12 cuotas
VISA
 Más información

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

Cantidad: 1 unidad (15 disponibles)



Nuevo

Tabla De Cocina Madera Bambu 

U\$\$

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

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

Color: **Amarillo**


Nombre Del Diseño: **Geométrico**

¡Última disponible!


Comprar ahora




Nuevo

Bowls Umco Juego De 3 Unidades Inoxidable Nuevo 

U\$\$

Hasta 12 cuotas
VISA 
[Más información](#)

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

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

Comprar ahora





6 de 7



Nuevo | +5 vendidos
Detectores De Humo Y Calor 
Hagroy 2 Y 4 Hilos

U\$S

Hasta 12 cuotas
VISA 
Más información

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

Cantidad: **1 unidad** (968 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | 4 vendidos
Señalética Homologada Para 
Todo Local

U\$S 3⁵⁰

Hasta 12 cuotas
VISA 
Más información

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

Cantidad: **1 unidad** (76 disponibles)

Comprar ahora

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



Nuevo | 3 vendidos
Venta Recarga E Instalación 
De Extintores Pqs Y Co2 A Domici

U\$S

Hasta 12 cuotas
VISA 
Más información

Envío a todo el país
Conoce los tiempos y las formas de envío.
[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: **1 unidad** (67 disponibles)

Comprar ahora

Referencias

- Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA. (2022). *Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos de expendio de productos alimenticios (Supermercado/Comisariato)*. Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-expendio-productos-alimenticios-supermercado-comisariato>
- Apaza. (2005).
- Apaza Meza, M. (2005). En M. Apaza Meza, *Contabilidad Estratégica*. 1era Edición Editorial Editores.
- Arias, E. (28 de marzo de 2022). *Estructura de capital*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/estructura-de-capital.html>
- Arias, E. R. (01 de marzo de 2020). *economipedia*. Obtenido de economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/objetivos-de-una-empresa.html>
- Bermejo, D. J. (01 de marzo de 2020). *economipedia*. Obtenido de economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/comparacion-entre-van-y-tir.html>
- Burguillo, R. V. (2016). *Depreciación*. *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/depreciacion.html>
- Caballero, F. (2015). *Salario o sueldo*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/salario-o-sueldo.html>
- Donoso, A. (2017). *Cuadro de amortización*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/cuadro-de-amortizacion.html>

EUROINNOVA. (20 de julio de 2022). *Que es una política empresarial*. Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-una-politica-empresarial>

Flores, J. (2021). *Punto de equilibrio en una empresa: qué es y cómo se calcula*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>.

Flores, M. J. (10 de julio de 2018). *Derecho Ecuador*. Obtenido de <https://derechoecuador.com/microempresa/>

French, W. (1996). *Definiciones de desarrollo organizacional*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/definiciones-de-desarrollo-organizacional/>

Gob.ec. (12 de 12 de 2022). Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-transportistas>

Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito - GADDMQ. (2022). *Inscripción en el Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET) en el Distrito Metropolitano de Quito*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/inscripcion-registro-actividades-economicas-tributarias-raet-distrito-metropolitano-quito>

Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito - GADDMQ. (28 de marzo de 2022). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>

Koontz. (2005).

Koontz. (2012).

Kottler. (2005).

Llamas, J. (16 de Abril de 2020). *Costo de ventas*. Obtenido de Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/costo-de-ventas.html>

NACIONES UNIDAS. (2022). Obtenido de
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Prado. (2017).

Schiftman. (2015).

SRI. (12 de 12 de 2022). Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-transportistas>

Tejo, D. (2016). *Pirámide de Maslow*. Recuperado el 15 de julio de 2021, de
<http://davidtejo.com/2016/06/la-nueva-piramide-de-maslow-el-cambio-en-las-necesidades-basicas-en-el-siglo-xxi-y-su-influencia-en-el-lifestyle-actual/>

Thompson. (2012). En P. G. Thompson, *Administracion Estrategica*. Mexico: McGraw Hill.

Thompson, I. (octubre de 2007). <https://www.promonegocios.net/>. Obtenido de
<https://www.promonegocios.net/>:
<https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mision-concepto.htm>

Torres, M. (2021). *Tasa Interna de Retorno (TIR): definición, cálculo y ejemplos*. Obtenido de
<https://www.rankia.cl/blog/mejores-opiniones-chile/3391122-tasa-interna-retorno-tir-definicion-calculo-ejemplos>

Urquiaga, E. (. (2021). La responsabilidad ambiental de la gerencia de gestión ambiental de la Municipalidad Provincial del Santa. *Revista Cientific*, 6(1), 180-200,. Obtenido de
<https://doi.org/10.29394/Scientific.issn.2542-2987.2021.6>

Valiñas. (2004).

Westreicher, G. (2020). *Capital de trabajo*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>.

Westreicher, G. (2020). *Estrategia*. Recuperado el 21 de Julio de 2022, de Economipedia.com:

<https://economipedia.com/definiciones/estrategia.html>

Yi Min Shum Xie. (10 de junio de 2020). Obtenido de Yi Min Shum Xie:

<https://yiminshum.com/piramide-maslow-que-es/>