



## **CARRERA GASTRONOMÍA**

TEMA:

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE ALITAS CON DISTINTOS TIPOS DE SALSAS, EN EL SECTOR DE QUITO TENIS EN EL NORTE DE QUITO”**

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

**AUTOR: Marlon Darío Bolívar Campoverde**  
**TUTOR: Mgs. Teresa Cevallos**

D.M. Quito, abril 2021

## **DEDICATORIA**

Dedico la presente Tesis a Dios ya que gracias a él he podido concluir este proyecto, a mis amados padres, Rahanquilina Flor Mercedes Once y Johnson Alberto Bolívar Lozano, de igual manera a mis hermanos, Mabel Bolívar y Johnson Bolívar que a pesar de las adversidades me han apoyado siempre e incondicionalmente con mucho amor, paciencia y dedicación.

También quiero dedicar la presente a una persona muy especial en mi vida que, aunque ya no estemos juntos siempre estuvo presente para darme ánimos en todo momento y ser fuente de inspiración para nunca rendirme, en donde quiera que estés.

Esto es por y para ustedes.

## **AGRADECIMIENTO**

A la bendición de Dios y el arduo trabajo de mis padres, porque con su sacrificio y amor he podido llegar a este gratificante momento, a mis hermanos que con su experiencia y cariño me han sabido bien aconsejar.

A mi tutora de Tesis que con su tutela he logrado concluir la presente tesis y a todos los docentes involucrados en mi educación académica superior, porque con su sabiduría y paciencia me han inspirado a ser una gran persona y un gran profesional.

Gracias a todos.

## **AUTORÍA**

Yo, Marlon Darío Bolívar Campoverde autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

---

**MARLON BOLÍVAR CAMPOVERDE**

Quito, 09 de abril del 2021

**ING. TERESA CEVALLOS**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CERTIFICA**

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

---

**MGS. TERESA CEVALLOS**

Quito, abril del 2021

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

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

### **PRIMERA:**

La Mgs. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Marlon Darío Bolívar Campoverde por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

### **SEGUNDA:**

UNO. - El Sr. Marlon Darío Bolívar Campoverde el trabajo fin de carrera titulado: “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE ALITAS CON DISTINTOS TIPOS DE SALSAS, EN EL SECTOR DE QUITO TENIS EN EL NORTE DE QUITO” para optar por el título de, Tecnólogo/a superior en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos

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

### **TERCERA:**

Los comparecientes, Mgs. Teresa Cevallos en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Marlon Darío Bolívar Campoverde, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE ALITAS CON DISTINTOS TIPOS DE SALSAS, EN EL SECTOR DE QUITO TENIS EN EL NORTE DE QUITO” ,y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

### **CUARTA:**

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

---

**MGS. TERESA CEVALLOS**

---

**MARLON BOLÍVAR CAMPOVERDE**

Quito, abril del 2021

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICA .....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .....	vi
<b>RESUMEN</b> .....	x
1. INTRODUCCIÓN .....	1
1.1 Resumen Ejecutivo .....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL .....	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa .....	3
2.3 Tamaño de la empresa .....	4
2.4 Necesidades a satisfacer .....	4
2.5 Localización de la empresa.....	6
2.6 Filosofía empresarial .....	6
2.7 Desarrollo organizacional.....	10
2.8 Organigrama empresarial.....	11
2.9 Funciones del personal.....	12
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	15
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	15
3.2 Investigación de mercado .....	15
3.3 Plan de muestreo .....	16
3.4 Análisis de las encuestas: .....	17
3.5 Entorno empresarial.....	24
3.6 Producto y servicio .....	28
3.6.1 Producto esencial.....	29
3.6.2 Producto real.....	29
3.6.3 Producto aumentado .....	31
3.7 Plan de introducción al mercado .....	31
3.8 Canal de distribución y puntos de ventas .....	33
3.9 Riesgo y oportunidades del negocio .....	34
3.10 Fijación de precio .....	34

3.11 Capacidad instalada .....	39
3.11.1 Implementación del negocio.....	39
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL .....	44
Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos.....	44
4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI.....	44
4.2 Municipio de Quito.....	44
4.3 Inspección del Cuerpo de Bomberos: .....	45
4.4 Inspección de equipamiento .....	45
4.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS .....	45
4.6 Ministerio de Relaciones Laborales.....	46
4.7 Ministerio de Turismo .....	46
4.8 Ministerio de Hidrocarburos .....	46
4.9 Permiso de la Intendencia de Policía / Ministerio del Interior .....	47
4.10 Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos / SAYCE .....	47
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....	48
5.1 Objetivo del área .....	48
5.2 Impacto ambiental .....	48
5.3 Impacto social .....	50
6. PROCESO FINANCIERO .....	51
6.1 Introducción .....	51
6.2 Inversiones .....	51
6.3 Activos Diferidos.....	51
6.4 Capital de trabajo .....	52
6.5 Sueldos .....	53
6.6 Depreciación activos fijos.....	54
6.7 Amortizaciones.....	55
6.8 Estructura capital .....	55
6.9 Tabla de amortización. ....	56
6.10 Punto de Equilibrio.....	56
6.11 Costo de ventas.....	58
6.12 Flujo de caja .....	59
6.13 Cálculo del TIR y VAN .....	60
CONCLUSIONES .....	62



RECOMENDACIONES.....	62
BIBLIOGRAFIA.....	63
ANEXOS .....	64

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE ALITAS CON DISTINTOS TIPOS DE SALSAS, EN EL SECTOR DE QUITO TENIS EN EL NORTE DE QUITO”**

Marlon Darío Bolívar Campoverde

Mgs. Teresa Cevallos

Quito 09 de abril, 2021

**RESUMEN**

La Gallera será un establecimiento de alimentos y bebidas que parte de la necesidad de un gran mercado de este tipo de negocios en el norte de Quito, específicamente en el barrio Quito Tennis, el cual se basará en la preparación de comida rápida y asada acompañada con distintos tipos de salsas, compuesta por un equipo de trabajo con actividades específicas y con un salario digno, constituido legalmente con la obtención de los debidos permisos de funcionamiento y pago de haberes, que seguirá guías de manejo ambiental para reducir el impacto en el entorno que se produzca en el establecimiento y utilizará estrategias publicitarias para atraer al potencial consumidor, además seguirá una planificación financiera bien estructurada para hacer al negocio económicamente estable y sustentable.

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Resumen Ejecutivo

- **Naturaleza del proyecto**

La Galera plantea ser una microempresa destinada a la comercialización de alimentos y bebidas, especializada en alitas de pollo acompañadas con distintos tipos de salsas para sus diferentes preparaciones, todos estos productos estarán acompañados con varias bebidas, entre las que destacan las soft, de moderación y cocteles preparados por el personal del restaurante.

El negocio estará ubicado en el barrio Quito Tennis, al norte de Quito, específicamente en la Av. Edmundo Carvajal, zona de gran concurrencia por ser un lugar de considerable comercialización de todo tipo de productos y servicios, además de ser un área residencial, por lo que se ha concluido que es idóneo ubicar ahí al restaurante. De igual manera, se contará con todos los permisos de funcionamiento y se cumplirá con todos los haberes del personal, para en el futuro, no tener problemas legales de constitución empresarial ni con las instituciones estatales que amparan al trabajador.

Así mismo, el restaurante ha determinado objetivos, misión, visión y estrategias para lograr posicionarse a corto y largo plazo en el mercado de alimentos y bebidas, y a la vez, ha establecido una cultura organizacional que será compartida con los colaboradores del establecimiento con el objeto de lograr el crecimiento personal y profesional de cada uno de ellos.

- **Marketing**

Se realizó un plan de Investigación de Mercado en cual se utilizó herramientas para conocer la oferta y la demanda en el sector en que se planea ubicar el establecimiento, por lo que se ha concluido que el proyecto es factible para ser ejecutado, ya que la gente está interesada en el producto y servicio próximo a ser comercializado por La Gallera.

También se ha determinado cual es el entorno empresarial del restaurante, delimitando una cartera básica de proveedores y teniendo en cuenta a la competencia directa e indirecta para establecer a qué tipo de clientes estará dirigido el producto y las

fuerzas del macroentorno que pueden ser aprovechadas como oportunidades para el crecimiento empresarial y afrontar las amenazas o riesgos de manera oportuna y segura.

Para que la marca tenga aceptación y se quede grabada en la mente de los consumidores se ha fijado formas de identificación de la misma, creando publicidad a través de flyers, tarjetas de presentación, vallas publicitarias, etc. teniendo en cuenta las tendencias que vuelvan al producto más llamativo hacia el cliente.

- **Administración, producción o servicio**

Respecto a los productos que se ofrecerán en el establecimiento, se han fijado políticas de precios pensando en la situación socioeconómica en lugar donde se va a desarrollar el proyecto, lo cual ha permitido implantar el target de los futuros consumidores de La Gallera.

El establecimiento funcionará con un número de empleados apropiado a las instalaciones del mismo, los cuales estarán divididos en las diferentes áreas del negocio, es decir entre cocina, servicio y caja, con actividades específicas y polifuncionales lo que generará armonía en el lugar de trabajo para que el cliente se sienta satisfecho con los productos y servicios que se ofrecerá en La Gallera.

De igual manera, una forma de atraer clientes es la creación y fijación de promociones sobre los productos próximos a ofrecer, por lo que en el establecimiento se pondrá en práctica esta estrategia de marketing, pero sin dejar de lado la sostenibilidad ni afectar a su economía

- **Contabilidad y Finanzas**

Respecto a las finanzas, en el establecimiento se ha fijado la inversión total de los equipos, utensilios, inmuebles y gastos varios necesarios para la creación del restaurante, con el fin de tener una visión económica sobre lo que podría representar el proyecto de aquí a 5 años y mediante la estandarización de los platos que se va a vender, poder realizar un cálculo de ventas para ser sustentables monetariamente a lo largo de ese periodo de tiempo.

Esta planificación económica ha ayudado a sentar las bases de cómo se deberá manejar la producción y el servicio de los platos a ofrecer, analizando el rendimiento mínimo del restaurante que prevea el pago de los futuros haberes y pagos de inversión de La Gallera y el porcentaje de utilidad que se obtendrá de las ventas, las cuales serán reinvertidas en el establecimiento.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1 Creación de la empresa**

Debido al tipo de zona comercial y residencial que es el sector de la Av. Brasil, se pueden encontrar zonas de afluencia masiva, así como conjuntos residenciales de personas con poder adquisitivo medio-alto, que se pueden ver beneficiados de los servicios y el tipo de comida que se ofrecerá en La Gallera, razón por la cual existe la necesidad de crear este tipo de establecimiento de A&B enfocado a grupos familiares, amigos, parejas, etc. dentro de un ambiente acogedor y con temática juvenil.

### **2.2 Descripción de la empresa**

- **Importancia**

La Gallera es importante para la sociedad, en especial para el mercado al cual va dirigido, porque incentivará la idea de compartir entre amigos o familia un momento ameno, divertido y delicioso. Al mismo tiempo, se apreciará un producto elaborado con los estándares y técnicas culinarias del más alto nivel y, a la vez, garantizando la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM).

- **Características**

La Gallera es una empresa dirigida al público en general, aunque la edad de las personas a quien va dirigido varía entre los 20 y 40 años.

La Gallera será una empresa dedicada a la elaboración de comida para compartir entre familia o amigos conviviendo en un ambiente acogedor, moderno y disfrutando de sus diferentes platillos.

La Gallera se dedicará a la creación de varios platillos, entre ellos resaltan las alitas de pollo que están acompañadas con distintos tipos de salsas.

- **Actividad**

La Gallera, está enfocada en brindar servicio de alimentación mediante la producción de comida rápida como alitas con diversas salsas, hamburguesas, costillas, acompañadas de bebidas con o sin alcohol como jugos frozen, jugos naturales, gaseosas, te, cerveza, micheladas, sangrías, entre otras.

### 2.3 Tamaño de la empresa

La Gallera es una microempresa, con una infraestructura adecuada y propicia para la actividad inicial, contará con el área de producción de cocina, integrada por cocina caliente y cocina fría, para la elaboración de los distintos platillos. Además, tendrá una estancia la cual estará conformada con un mostrador para que se realicen los pedidos y un comedor para que el cliente pueda disfrutar de su pedido.

La microempresa La Gallera contará con:

- Gerente Chef
- 1 ayudantes de Cocina
- 1 cajero

Todos ellos estarán pendientes de los comensales y en que todas sus expectativas sean complacidas, ayudándolos al 100% en sus exigencias.

### 2.4 Necesidades a satisfacer

Gráfico N° 1



Abraham Maslow. (2020). *Pirámide de Maslow*. <https://www.google.com/>

**a) Necesidades fisiológicas o básicas**

Satisfacer la necesidad de alimentación, mediante la elaboración de platillos implementando la elaboración de distintos tipos de salsas para acompañar los mismos, dirigidos al consumo de todo público, junto con un servicio de calidad.

**b) Necesidad de seguridad**

La Gallera tiene una infraestructura apropiada para elaborar productos. tanto de cocina caliente como de cocina fría, abastecidos con materia prima de alta calidad, para evitar cualquier tipo de problema de salud o intoxicación. También, se contará con equipamiento moderno y seguro para evitar accidentes, y se trabajará bajo normas de seguridad tanto para el personal como para los clientes. El personal estará calificado en BPM's, con el fin de ejecutar un sistema eficaz de HACCP para mantener la inocuidad de los alimentos.

**c) Necesidades sociales**

Se ofrece un ambiente agradable, cuenta con red Wifi gratuita, decoraciones e implementos ambientales tales como estampas, pinturas, letreros de neón, etc así como elementos de distracción como TV y equipos de sonido. Además de contar con un ambiente laboral idóneo para sus colaboradores que indirectamente harán que los comensales se sientan seguros del producto y servicio que se brinda.

**d) Necesidad de autoestima**

La Gallera, tiene un mercado enfocado a grupos sociales de clase media y media alta debido a su ubicación comercial, quienes son bienvenidos a degustar en la Gallera de un producto de calidad y gustoso al paladar, en un ambiente tranquilo, seguro, acogedor y brindado siempre el mejor de los servicios

**e) Necesidad de autorrealización**

Una vez que se cumplan los puntos anteriores, La Gallera garantizará una fidelidad con sus clientes para que regresen más de una vez, así se generarán ingresos continuos para la microempresa, permitiendo el crecimiento y la futura expansión en diferentes franquicias como su siguiente objetivo.





- **Objetivos**

- Crear una variedad salsas que acompañen las alitas produciendo una armonía de sabores en el paladar de los clientes.
- Satisfacer las necesidades del cliente entregando un producto de calidad que cumpla con todas sus expectativas.
- Formar fuertes lazos de fidelidad entre el cliente y el negocio para garantizar futuras compras.
- Poder llegar a un punto de alto éxito del restaurante y de esta manera abrir nuevas sucursales a lo largo de la ciudad de Quito.

- **Meta**

Que La Gallera, sea colocada en el mercado comercial y alcanzar los dos primeros objetivos propuestos anteriormente en un tiempo no mayor a 6 meses y que sus servicios sean de total agrado para sus clientes, llegando así a obtener resultados favorables. Sin olvidar el mejorar continuamente para alcanzar los objetivos ya mencionados.

Cabe recalcar que esta microempresa debe tener resultados favorables en el rango máximo de 2 años para de esta manera poder cumplir el último objetivo, que sería el poder abrir nuevas sucursales.

- **Estrategias**

- Hacer crecer los productos en los mercados actuales, aumentando la participación, esto es posible a través de publicidad, promociones, acciones especiales o bajas de precios.
- Ofrecer nuevos productos a los clientes actuales, aumentando de esta forma el volumen total de ventas, así también, se busca que los clientes que ya conocen el negocio le dediquen un mayor presupuesto.
- Lograr que los productos de la empresa sean percibidos por el consumidor como único o diferente frente a sus competidores.

- **Políticas**

- a) **Puntualidad y Horarios**

- Respetar el horario de entrada y salida al establecimiento de cada trabajador.
- No llegar tarde al lugar de trabajo, cada empleado tiene un límite de espera de 10 minutos.
- Es indispensable que los empleados lleguen con 15 minutos antes de la jornada laboral para el cambio de uniformes o de cualquier otra necesidad antes de trabajar.
- Solo por motivos de fuerza mayor y previo aviso al gerente chef se puede salir antes o llegar tarde a su lugar de trabajo.
- Si ocurre alguna falta, notificar anticipadamente al gerente y de ser posible facilitar un reemplazo.
- El incumplimiento con cualquiera de las normas anteriormente establecidas, serán sancionadas económicamente y bajo los lineamientos del reglamento interno.

- b) **Dentro del lugar de trabajo**

- Estar correctamente uniformados y limpios antes de trabajar.
- Llevar su uniforme limpio, y completo según su área de trabajo.
- No utilizar gorros que no sean de trabajo.
- Las personas que trabajan en el área de cocina no deben usar aretes, pulseras, anillos (incluidos aros de matrimonio).
- No fumar, ni consumir sustancias psicotrópicas o estupefacientes dentro del establecimiento.
- No llegar con olor a alcohol, en estado etílico o bajo efectos de sustancias estupefacientes.
- Tratar a los clientes con amabilidad y siempre cubriendo las expectativas de sus necesidades.
- No ingresar al establecimiento con personas que sean ajenas a las diversas áreas de trabajo.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionadas de acuerdo con la falta cometida, ya sea con multas económicas, memos, u otra sanción tomada por el Gerente General, en el momento del incumplimiento y bajo el reglamento interno de la empresa. Cabe recalcar que, con 3 memos de indisciplina o incumplimiento, el empleado será despedido.

- **FODA**

- a) Fortalezas**

- Calidad de ingredientes y de productos.
- Contar con profesionales calificados y capacitados.
- Cumplir con un sistema efectivo de HACCP y BPM's.
- Control adecuado de bodega.
- Cumplir con las recetas estándar.
- Proveedores confiables.
- Cumplir con el tiempo mínimo de entrega del producto final.

- b) Oportunidades**

- Espirituosos Bar estará ubicado en una zona comercial.
- Competencia débil en relación al giro del negocio.
- Captación de mercado.

- c) Debilidades**

- Al inicio, la empresa no contará con muchos empleados.
- Contar con un solo local.
- De momento, no contar con proveedores de servicios reconocidos para entregas a domicilio.

#### **d) Amenazas**

- Saturación del mercado.
- Cambios de gobierno.
- Incremento en los impuestos.
- Alza de precios en los productos necesarios para la elaboración de los menús.
- Incremento en la tasa de interés en las entidades bancarias donde se procedieron a realizar préstamos para la creación del establecimiento.
- Alza en costo de servicios básicos como luz eléctrica, agua potable, gas, etc. factores que condicionarán el costo del producto.

### **2.7 Desarrollo organizacional**

- **Tipo de Estructura**

#### **a) Diferenciación**

La Gallera es una empresa la cual adoptará una comunicación jerarquizada que ayudará de mejor manera con los procedimientos de logística y de supervisión de las ventas que se ofrecerá en el local.

La organización, al principio, está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

#### **Nivel Gerencial.**

- Gerente Chef

#### **Nivel Operacional.**

- Ayudante de Cocina
- Cajero

#### **b) Formalización**

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

### c) Centralización – Descentralización

La Gallera centrará sus actividades en las áreas productivas: cocina y servicio; de estas depende la satisfacción de todos los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la microempresa.

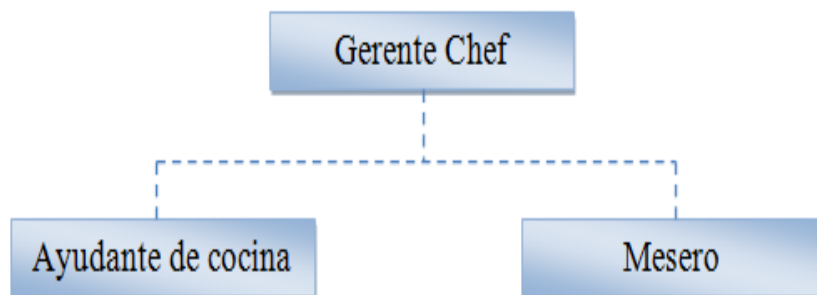
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en beneficio de los clientes y en el crecimiento de la microempresa.

### d) Integración

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas en cada área e identificando la interrelación entre estos, tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades en las cuales participen todos los miembros de la microempresa.

## 2.8 Organigrama empresarial

Gráfico N° 3



Marlon Bolívar. (2021). *Organigrama de la empresa*. Quito

## 2.9 Funciones del personal

### PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales el puesto de Gerente Chef.

<b>Empresa</b>	La Gallera
<b>Unidad administrativa</b>	Área de producción y servicio.
<b>Misión del puesto</b>	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados, clientes y proveedores, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y de realizar la compra de materia prima.
<b>Denominación del puesto</b>	Gerente Chef.
<b>Rol del puesto</b>	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y servicio.
<b>Remuneración</b>	\$ 650

### Méritos y aspectos para considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo o licenciado en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Conocimientos en cocina caliente, cocina fría y parrilla. Conocimiento en técnicas de servicio, protocolo y etiqueta. Administración de empresas de alimentos y bebidas.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos. Ser atento y cordial. Revisar y monitorear el desarrollo de los procesos. Delegar diversas tareas o actividades a los empleados.

## PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

### Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina.

**Empresa** La Gallera  
**Unidad administrativa** Área de producción y servicio.

#### Misión del puesto

Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Pelar, cortar, guardar, conservar, etc. Preparar mise en place u organizar la despensa y realizar todo aquello que sirva de ayuda al cocinero en la elaboración y preparación de los platillos comandados, además deberá ayudar con la limpieza del establecimiento.

**Denominación del puesto** Ayudante de cocina.

**Rol del puesto** Ayudar al chef en la elaboración de los procesos de producción y servicio.

**Remuneración** \$ 400.

#### Méritos y aspectos para considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o similares.	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	Conocimientos de cocina fría Conocimiento en técnicas de servicio. Administración de empresas de alimentos y bebidas.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos. Ser atento y cordial. Revisar y monitorear el desarrollo de los procesos. Habilidad para trabajar bajo presión.

## PUESTO DE CAJERO

### Detalles generales para el puesto de Cajero.

<b>Empresa</b>	La Gallera.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de atención y servicio.
<b>Misión del puesto</b>	Memorizar, anotar o pedir las órdenes de los clientes en ordenadores, y pasar las órdenes a la cocina. Servir alimentos y bebidas a clientes. Vaciar y limpiar mesas, llevando platos, vasos y vajilla a la cocina para lavarlos.
<b>Denominación del puesto</b>	Cajero.
<b>Rol del puesto</b>	Brindar servicio al cliente y la atención a las diferentes mesas.
<b>Remuneración</b>	\$ 400.

### Méritos y aspectos para considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Conocimiento en finanzas, títulos o certificados en formación de cajero comercial.	Mínima 6 meses en el cargo de cajero y servicio.	Conocimiento en técnicas de servicio. Administración de empresas de alimentos y bebidas.	<b>CONDUCTUALES:</b> Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos. , Ser atento y cordial. Tener buen trato hacia el cliente.



### **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

#### **3.1 Objetivo de mercadotecnia**

La microempresa La Gallera tiene como objetivo principal incrementar las ventas mediante una estrategia de marketing con el fin de lograr un posicionamiento de la marca en la mente del consumidor a través de un producto de calidad.

#### **3.2 Investigación de mercado**

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

- **Propósito:**

Investigación aplicada, es la que tiende a modificar la realidad presente con alguna finalidad práctica. Para efecto de este proyecto es la elaboración de alitas con distintos tipos de salsas.

- **Por el lugar:**

- Investigación bibliográfica, la cual se realiza en bibliotecas que para efecto del trabajo se realizó la investigación en la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional (ITI).
- Investigación de campo, es la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias para un propósito específico, que para efecto del trabajo se realizó la respectiva hoja de observación y encuestas para ver el grado de percepción y aceptación del producto, con ello se conoció el lugar y su entorno, es decir en el barrio Quito Tenis.

- **Modalidad**

Las encuestas se realizaron en la zona norte de Quito y fueron dirigidas especialmente a todas las personas de diferentes edades que transitan, trabajan o viven por el sector de la Brasil.

Se encuestaron también a profesores y estudiantes del Instituto Tecnológico Internacional que transitan o viven en la parte norte de la ciudad.

Se manejó una modalidad virtual, directa y con un tipo de pregunta de estilo cerrada de la cuales se obtendrán respuestas enfocadas a la demanda (Ver anexo 2).

### 3.3 Plan de muestreo

Para realizar la encuesta, el universo ha sido determinado a partir de la población del sector de Quito Tenis donde hay una cifra 4.400 personas económicamente activas (INEN, 2019).

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$
$$n = \frac{4400 \times (1.96)^2 \times 0.05 \times (0.95)}{(0.05)^2 \times (4400 - 1) + 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}$$
$$n = \frac{4400 \times 3.8416 \times 0.05 \times (0.95)}{0.0025 \times (4399) + 3.8416 \times 0.05 \times 0.95}$$
$$n = \frac{8028944}{111799}$$
$$n = 72,34$$
$$n = 72.$$

### 3.4 Análisis de las encuestas:

#### Pregunta 1

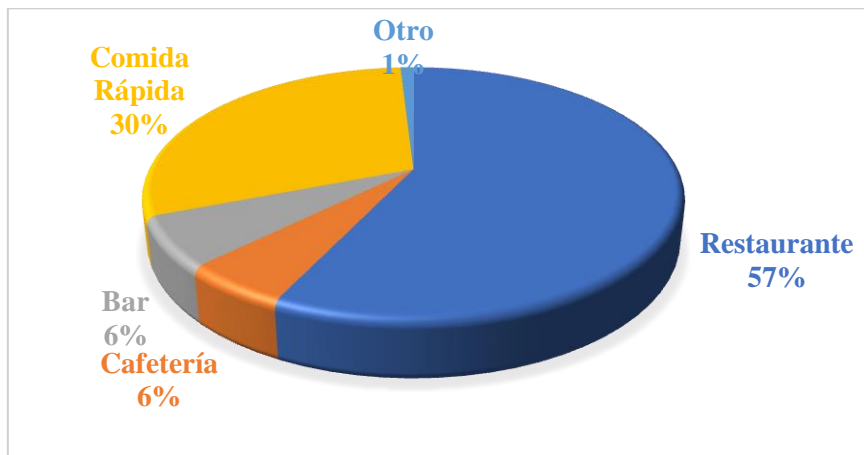
¿A cuál de estos establecimientos acude con mayor frecuencia?

Tabla N° 1

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Restaurante	43	57
Cafetería	5	6
Bar	5	6
Comida Rápida	23	30
Otro	1	1
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>100</b>

Marlon Bolívar. (2021). *Tabulación de datos pregunta 1. Quito*

Gráfico N° 4



Marlon Bolívar. (2020). *Relación en porcentaje pregunta 1. Quito*

#### Análisis

El (57%) de los encuestados han afirmado que visitan con más frecuencia un restaurante, sin embargo, el (30%) de los mismos visita seguidamente establecimientos de comida rápida, por lo tanto, se concluye que La Gallera puede funcionar potencialmente como un restaurante que también ofrezca platos de comida rápida.

## Pregunta 2

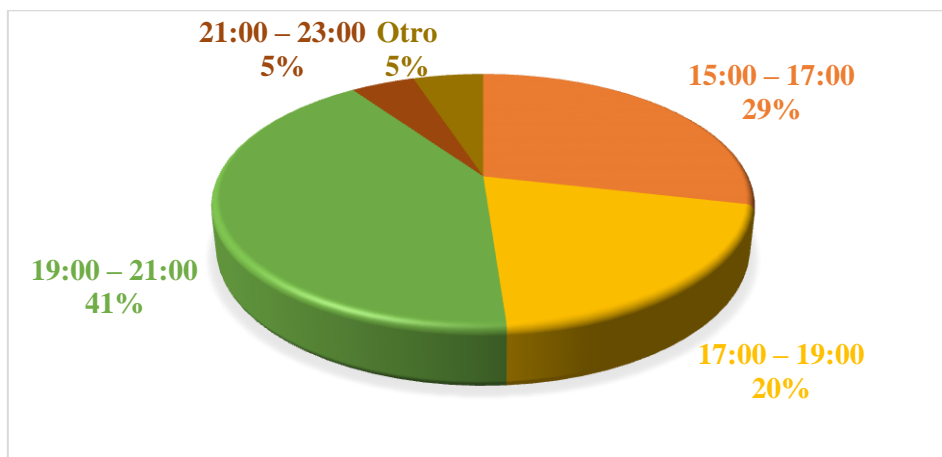
¿Cuál es el horario que usted prefiere para acudir?

**Tabla N° 2**

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
15:00 – 17:00	22	29
17:00 – 19:00	15	20
19:00 – 21:00	29	41
21:00 – 23:00	4	5
Otro	4	5
Total	72	100

**Marlon Bolívar. (2021). Tabulación de datos pregunta 2. Quito**

**Gráfico N° 5**



**Marlon Bolívar. (2021). Relación en porcentaje pregunta 2. Quito**

## Análisis

La mayoría de los encuestados ha asegurado que los horarios para acudir a los establecimientos de su preferencia de la pregunta anterior, es de 19:00 a 21:00, aun así, otra gran parte de los mismos, afirma que también lo hacen en un rango de horarios de 15:00 a 17:00, por lo que, en nuestro establecimiento se podría abrir desde las 15:00 hasta las 21:00 o hasta más tardar las 22:00.

### Pregunta 3

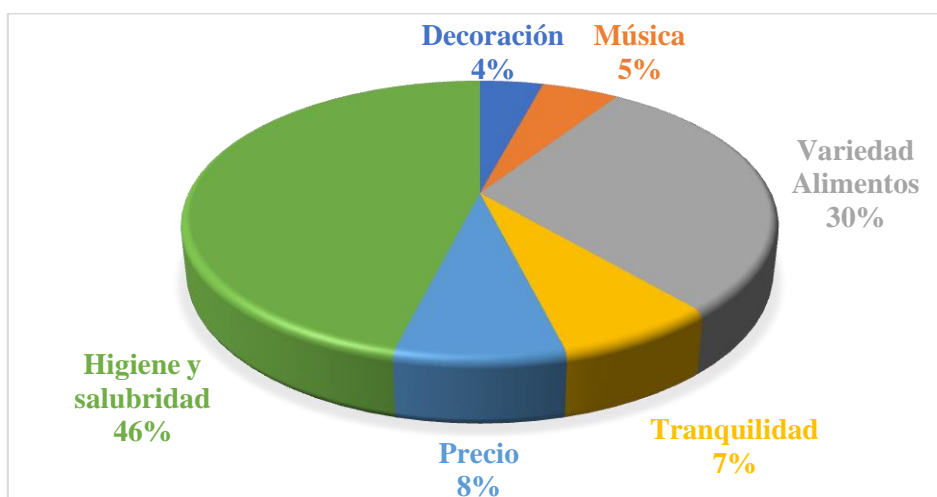
¿Cuál es el aspecto preferido para usted en un establecimiento de alimentos?

**Tabla N° 3**

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Decoración	3	4
Música	4	5
Variedad Alimentos	23	29
Tranquilidad	5	7
Precio	6	8
Higiene y salubridad	31	46
Total	72	100

**Marlon Bolívar. (2021). Tabulación de datos pregunta 3. Quito**

**Gráfico N° 6**



**Marlon Bolívar. (2021). Relación en porcentaje pregunta 3. Quito**

### Análisis:

La mayoría de los encuestados ha confirmado que el aspecto preferido en un establecimiento de comida es la higiene y la salubridad, pero, también otra gran parte de los mismos, afirma que también prefiere variedad de alimentos en la carta, en consecuencia, en nuestra Microempresa se tendrá muy en cuenta este par de aspectos para que nuestros futuros clientes se sientan satisfechos y experimenten un servicio de calidad.

#### Pregunta 4

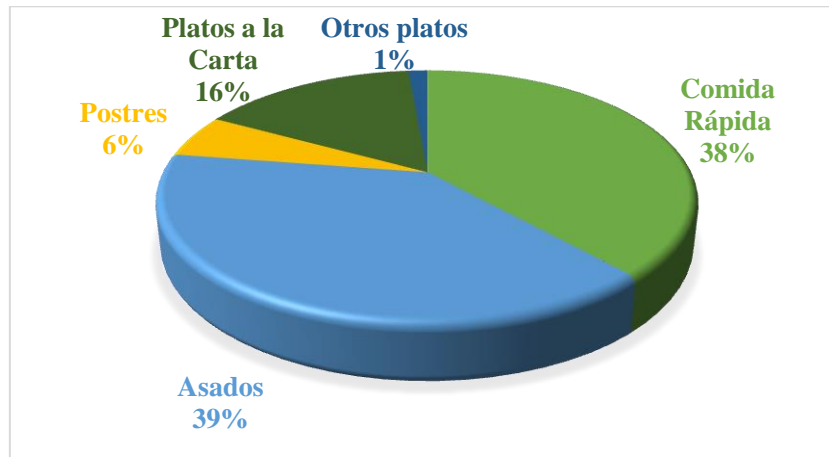
¿Qué tipo de alimentos son de su preferencia?

**Tabla N° 4**

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Comida Rápida	29	38
Asados	28	39
Postres	5	6
Platos a la Carta	12	16
Otros platos	1	1
Total	72	100

**Marlon Bolívar. (2021). Tabulación de datos pregunta 4. Quito**

**Gráfico N° 7**



**Marlon Bolívar. (2021). Relación en porcentaje pregunta 4. Quito**

#### Análisis

La mayoría de los encuestados asegura que los asados son los alimentos de su preferencia cuando asiste a un establecimiento de alimentos y bebidas, pero, como ya se evidenció en el análisis de la pregunta 1, otra gran parte de esta población prefiere los platos de comida rápida, por lo que se concluye que el Plan de Negocio es viable, ya que se ofrecerá alimentos asados y de comida rápida.

### Pregunta 5

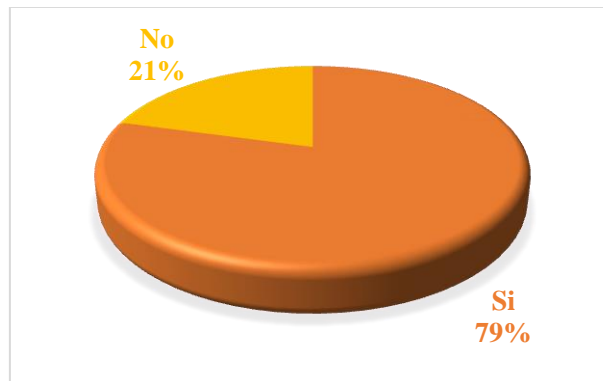
¿Conoce algún negocio especializado en la utilización de salsas como la BBQ, maracuyá, teriyaki y similares acompañando otros alimentos?

Tabla N° 5

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	51	79
No	21	21
Total	72	100

Marlo Bolívar. (2021). *Tabulación de datos pregunta 5. Quito*

Gráfico N° 8



Marlon Bolívar. (2020). *Relación en porcentaje pregunta 5. Quito*

### Análisis:

La mayoría de los encuestados afirma conocer algún negocio especializado en la utilización de salsas como la BBQ, maracuyá, teriyaki, y similares, por lo que La Gallera, no sería una dificultad llegar a los potenciales consumidores ya que el establecimiento tendrá como especialidad el servicio de este tipo de alimentos.

### Pregunta 6

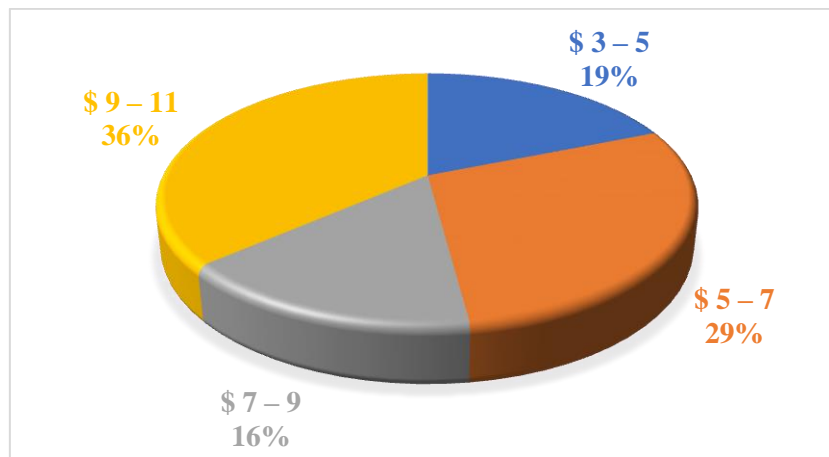
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por alimentarse y distraerse en un ambiente diferente?

**Tabla N° 6**

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
\$ 3 – 5	12	19
\$ 5 – 7	19	29
\$ 7 – 9	12	16
\$ 9 – 11	31	36
Total	72	100

**Marlon Bolívar. (2020). Tabulación de datos pregunta 6. Quito**

**Gráfico N° 9**



**Marlon Bolívar. (2020). Relación en porcentaje pregunta 6. Quito**

### Análisis:

La mayoría de los encuestados afirma que pagaría por alimentarse en este tipo de establecimientos por un precio de 9 a 11 dólares, a pesar de ello, el resto de los encuestados desearía poder adquirir esta experiencia por un rango de precios de 3 a 9, de modo que, en nuestro establecimiento se ofrecerá una variedad de platos a costos accesibles a los consumidores.



### Pregunta 7

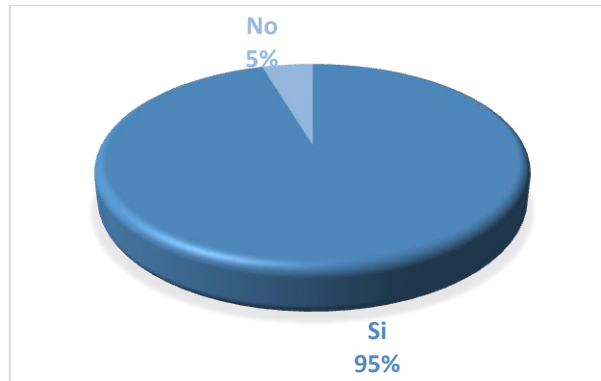
¿Le atrae la propuesta de un restaurante especializado en salsas y comida rápida y asada?

**Tabla N° 7**

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	67	95
No	4	5
Total	72	100

**Marlon Bolívar. (2020). Tabulación de datos pregunta 7. Quito**

**Gráfico N° 10**



**Marlon Bolívar. (2020). Relación en porcentaje pregunta7. Quito**

#### Análisis:

La mayoría de los encuestados afirma estar interesado en la apertura de un restaurante nuevo especializado en salsas, comida rápida y asada, por lo que el establecimiento tendría aceptación para ser visitado por los futuros clientes que estén atraídos por este tipo de clientes.

#### Análisis General

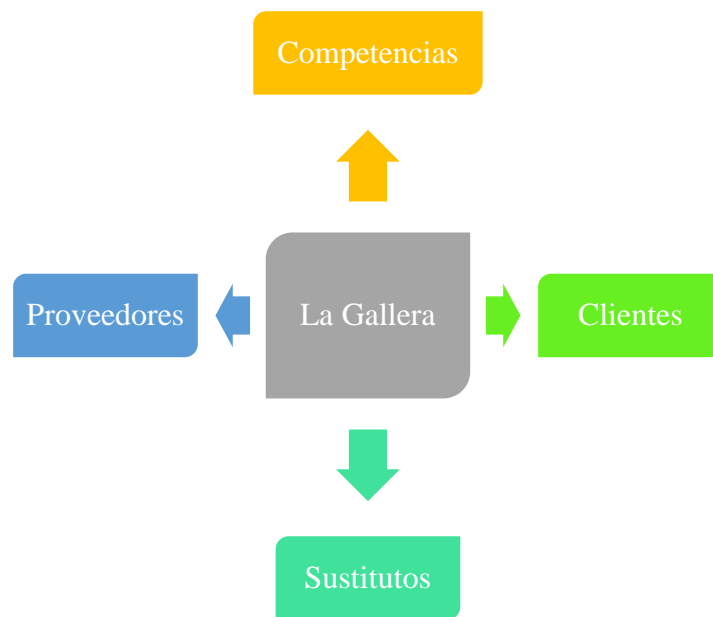
Se puede concluir que La Gallera tendrá una gran aceptación por futuros consumidores, por el tipo de comida que se va a ofrecer, el target para clase media a media alta y por el rango de horarios en que se va a ofrecer sus servicios. Por lo tanto, el proyecto es factible en el ámbito de la demanda.

### 3.5 Entorno empresarial

- **Microentorno**

Para La Gallera es todo lo que está alrededor de la empresa que influye directamente en la toma de decisiones.

**Gráfico N° 11**



**Marlon Bolívar. (2021). *Micro entorno La Gallera. Quito***

#### **a) Competencia**

Como competencia directa, respecto a la hoja de observación, se encuentran los siguientes locales:

- Stop, Wings and Beer, ubicado en Av. Edmundo Carvajal y OE16f.
- Roraima grill, ubicado en Av. Edmundo Carvajal y Oe5 – 92.
- Pumpernikel, ubicado en Av. Edmundo Carvajal.
- Alitas del Cadillac, ubicado en Av. Edmundo Carvajal.
- Chori gol, ubicado en Av. Edmundo Carvajal y Elia Liut.

Competencia directa dentro del C.C El Bosque:

- Se puede encontrar las siguientes competencias directas:
  - El Establo.
  - El Corral.
  - Zaina parrilla argentina.

Como competencia indirecta se encuentran los restaurantes:

- Pizzería Di Rulo, ubicado en Edmundo Carvajal y Oe5f.
- Pizza Hutt, ubicado en Edmundo Carvajal y Ramiro Barba.

**Competencia indirecta dentro del C.C El Bosque**

- Se puede encontrar las siguientes competencias indirectas:
  - CH Farina.
  - Porter House.

**b) Sustitutos**

Como sustitutos se tienen a todos los demás locales ubicados en el barrio Quito Tennis que ofertan distintos tipos de comida como mariscos, comida internacional, comida típica, cafeterías, heladerías, entre otros.

### c) Proveedores

La Gallera, contará con los siguientes proveedores.

**Tabla N° 8**

<b>Proveedor</b>	<b>Productos</b>
D'carnescool.	Carnes, pollo, embutidos.
Coca Cola.	Bebidas gaseosas.
Mercado de San Roque.	Frutas, vegetales y hierbas aromáticas.
Bodegas mercado de San Roque.	Víveres y abarrotos.
Pilsener.	Cervezas.
Ecuasal.	Sal.
Cervecería nacional.	Cerveza.
Distribuidores Eco 1.	Bebidas alcohólicas.
Plastifan.	Plásticos y productos de papel.
Proquimec.	Productos de limpieza.
SuperPaco.	Productos de oficina.
SOLEQUIP	Distribuidor de Gas.

**Marlon Bolívar. (2020). Proveedores de La Gallera. Quito**

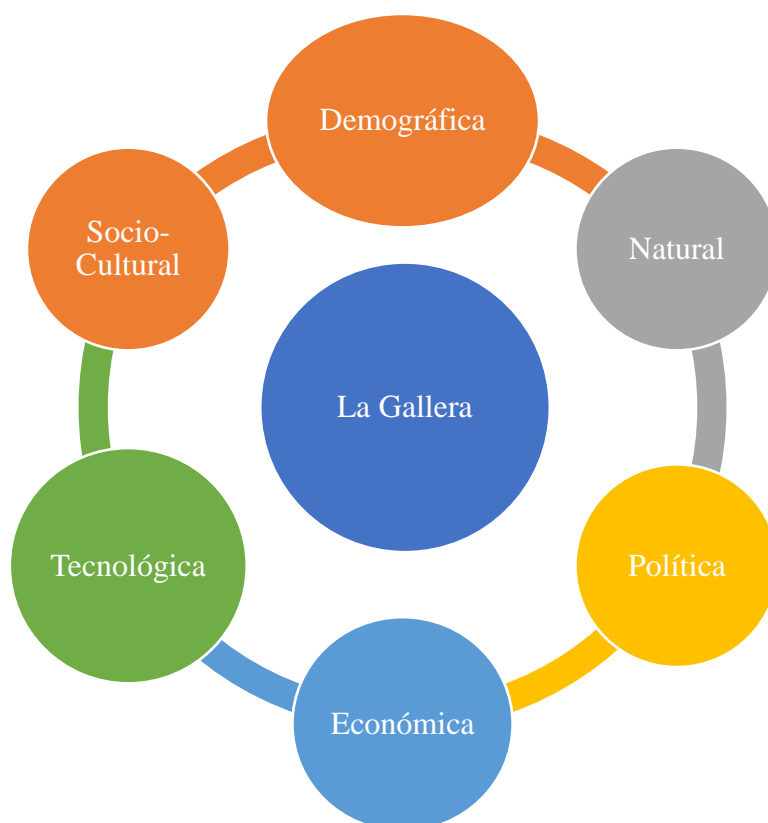
### d) Clientes

La Gallera no cuenta con intermediarios ya que su venta es directa, lo que se estima que el cliente a futuro seguirá siendo el público en general, no se hará cambios ni restricción a ninguna persona que desee ingresar al establecimiento, a menos que se considere necesario.

- **Macro entorno**

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

**Gráfico N° 12**



**Marlon Bolívar. (2021). Macro entorno La Gallera. Quito**

**El entorno demográfico** se refiere netamente a los aspectos de la población como la edad, genero, tasa de natalidad y afines. En el establecimiento, actualmente el producto próximo a comercializar irá dirigido a adolescentes y adultos de ambos géneros, esto atraerá una mayor cantidad de clientes por estar en una zona comercial y de elevada concurrencia, y respecto a movimientos migratorios de alto porcentaje en el sector, se concluye que no afectará la actividad del restaurante.

**El entorno natural** se refiere principalmente a los impactos naturales sobre la obtención de materia prima. En la actualidad, el país está pasando una emergencia sanitaria que ha detenido parcialmente la comercialización de estos productos, sin embargo, hay abastecimiento de productos por lo que no influiría negativamente en gran medida al establecimiento.

**El entorno político** hace hincapié a las leyes, decretos y resoluciones de las legislaciones que rigen en el país, esto aplica también a las políticas monetarias y fiscales. En el restaurante estos elementos impactan directamente en los aspectos legales, por lo que, para constituir el establecimiento se obtendrá los permisos de funcionamiento necesarios para su labor y se cumplirá con las obligaciones que tiene la empresa con el empleado y con el estado, esto no altera el plan de negocio ya que los factores previamente mencionados, son estables en la actualidad.

**El entorno económico** se conceptualiza como la tendencia relacionada con el poder adquisitivo de las familias, desempleo, inflación, PIB (*producto interno bruto*), rentabilidad, etc. Hoy en día, la economía del país no se encuentra del todo bien, por los problemas globales e internos que está pasando, esto repercute en las finanzas de las familias, por lo que se ha fijado una política de precios estables y accesibles para el tipo de clientes al que va dirigido el producto.

**El entorno tecnológico**, se basa en las nuevas tecnologías aportando más oportunidades para el desarrollo empresarial. En La Gallera, se aprovechará lo mejor posible a la tecnología en aspectos legales, mercantiles, laborales y principalmente en el marketing de producto, ya que estas tecnologías ofrecen interacciones más personalizadas con los clientes internos y externos.

Y para finalizar, **el entorno socio-cultural** hace referencia al estilo de vida, de los valores y las creencias de la sociedad, que dan sentido e identidad. Basándose en el análisis de encuestas realizadas previamente se puede deducir que el producto tiene gran aceptación en la población.

### **3.6 Producto y servicio**

Esta es una microempresa con fines de lucro, dirigida al público en general que guste de disfrutar de un alimento de calidad, con el objetivo de lograr la futura expansión comercial y ser reconocidos como los mejores de la ciudad de Quito.

La microempresa se dedica a la creación de distintos tipos de salsas para acompañar sus productos como alitas o costillas y con las más exquisitas combinaciones de ingredientes, se ofrece un servicio personalizado al cliente, garantizando una experiencia única y, a su vez, brindando facilidades como el servicio a domicilio y el acceso a aplicaciones, para cumplir con las expectativas de los clientes.

La Gallera, buscará también promover una buena relación con sus proveedores para efectivizar la adquisición de productos de calidad.

### **3.6.1 Producto esencial**

El restaurante ofrecerá, bebidas soft, bebidas alcohólicas y sus platos principales serán las alitas de pollo servidas con distintos tipos de salsas y costillas de cerdo BBQ.

La importancia de llevar al mercado este tipo de producto es para que el público en general pueda degustar de estas preparaciones con estilo único y puedan salir de la rutina de comer en casa.

### **3.6.2 Producto real**

- **Alitas de pollo en salsa de maracuyá**

#### **Características**

Alitas de pollo fritas, glaseadas con salsa de maracuyá, presentadas como plato principal con guarnición de papas fritas y ensalada fresca, con un peso neto aproximado de 350gr.

#### **Calidad**

Adquisición, transporte, almacenamiento y producción de los alimentos con los estándares más altos de calidad y seguridad alimentaria.

#### **Estilo**

Este producto, al ser preparado en el momento que entra la comanda, su presentación será en plato trincherero acompañado con las guarniciones antes mencionadas y una bebida soft, o de ser el caso que el cliente desee un servicio a domicilio, será enviado en recipientes de plástico reciclable cerrado herméticamente.

#### **Marca**

La empresa La Gallera adquiere su nombre por el gusto de parte de su socio mayoritario por a la cría de gallos para exposición y al gusto por las alitas de pollo en sus distintas presentaciones, siempre con ganas de buscar un plus con diversas salsas.

El logo es la imagen de un gallo adulto que hace referencia a su producto estrella “las alitas de pollo” y los colores: amarillo, café y rojo que representan respectivamente innovación, ambición y pasión por nuestro trabajo, así mismo son colores cálidos y llamativos.

**Empaque**

Empaque de plástico reciclable con cierre hermético con capacidad para 400 gr.

- **Costillas de cerdo en salsa BBQ**

**Características**

Costillas de cerdo glaseadas con salsa BBQ, presentadas como plato principal con guarnición de papas fritas y ensalada fresca, con un peso neto aprox. de 400 gr.

**Calidad**

Adquisición, transporte, almacenamiento y producción de los alimentos con los estándares más altos de calidad y seguridad alimentaria.

**Estilo**

Este producto, al ser preparado en el momento que entra la comanda su presentación será en plato trincherero acompañado con las guarniciones antes mencionadas y una bebida soft, o de ser el caso que el cliente desee un servicio a domicilio será enviado en recipientes de plástico reciclable cerrado herméticamente.

**Marca**

La empresa La Gallera adquiere su nombre por el gusto de parte de su socio mayoritario por a la cría de gallos para exposición y al gusto por las alitas de pollo en sus distintas presentaciones, siempre con ganas de buscar un plus con diversas salsas.

El logo es la imagen de un gallo adulto que hace referencia a su producto estrella “las alitas de pollo” y los colores: amarillo, café y rojo que representan respectivamente innovación, ambición y pasión por nuestro trabajo, así mismo son colores cálidos y llamativos.

**Empaque:**

Empaque de plástico reciclable con cierre hermético con capacidad para 450 gr



### **3.6.3 Producto aumentado**

El valor agregado de la microempresa con la que sus clientes podrán contar será:

- El acceso a su menú desde una página web.
- Servicio para llevar.
- Pedidos a domicilio mediante el uso de aplicaciones con las que se trabajara.

### **3.7 Plan de introducción al mercado**

- **Uniformes y distintivos**

#### **a) Área de cocina.**

El uniforme de cocina para el Chef ejecutivo será el siguiente:

- Chaqueta blanca con bordes naranjas y el logo de La Gallera en la parte superior izquierda del pecho.
- Pantalón de cocina negro.
- Mandil negro con el logo de La Gallera.
- Gorro de cocina.
- Pico o pañoleta color naranja.
- Zapatos antideslizantes de cocina.

Para el ayudante de cocina, lo siguiente:

- Chaqueta blanca con bordes naranjas y el logo de La Gallera en la parte superior izquierda del pecho.
- Pantalón mil cuadros.
- Mandil negro con el logo de La Gallera.
- Gorro de cocina.
- Pico o pañoleta color naranja.
- Zapatos antideslizantes de cocina.

También se le proveerá de un mandil adecuado para la realización de la limpieza.

**b) Área de servicio.**

En esta área el uniforme será el siguiente:

- Camiseta polo naranja con el logo distintivo de La Gallera.
- Pantalón jean de colores oscuros.
- Mandil de servicio color negro.
- Zapatos cómodos de colores oscuros.

• **Materiales de identificación**

La Gallera contará con tarjetas de presentación en las cuales estará la información del Gerente Chef, datos del establecimiento, y pequeña referencia sobre el mismo.

**Gráfico N° 13**



**Marlon Bolívar (2021). Tarjeta de presentación La Gallera. Quito**

Al mismo tiempo, se contará con cartas de presentación para sus clientes y diversas instituciones que requieran de los servicios de La Gallera, en los cuales se hará llegar información, promociones, pedidos, entre otros.

Con el pasar del tiempo se colocarán vallas publicitarias en lugares públicos con el fin de llegar a la mente de los consumidores con la marca de: La Gallera “Los mejores en alitas”

Gráfico N° 14



Marlon Bolívar. (2021). *Valla publicitaria La Gallera. Quito*

### 3.8 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución de La Gallera se realizará con la ayuda y facilidad de las aplicaciones para entregas a domicilio. El punto de venta directa será en la localización del negocio.

- **Promoción**
  - Flyer o volantes
  - Catálogos informativos
  - Publicidad en aplicaciones
- **Contacto**
  - Página Web
  - Carta de presentación
  - Tarjetas de presentación
- **Correspondencia**
  - Mails Informativos
  - Anuncios en periódico

- **Negociación.**
  - Directamente en la oficina
  - Vía Internet
  - Contacto telefónico

- **Financiamiento**

La microempresa La Gallera involucra un proceso de financiamiento por el cual se utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

**Tabla N° 9**

Flyers o volantes	2000 unid	\$ 56,00
Catálogos Informativos	2 x semana	\$ 38,00
Cartas de presentación	100 unidades	\$ 17,25
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$ 20,15
Internet	Mensual	\$ 22,00
Anuncios en periódicos	Mensual	\$ 180,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 333.40</b>

**Marlon Bolívar. (2021). Presupuesto para publicidad. Quito**

### **3.9 Riesgo y oportunidades del negocio**

El elemento fundamental de riesgo constituye la presencia de restaurantes dedicados a la elaboración de comida rápida, como también los demás restaurantes establecidos alrededor de todo el sector del barrio Quito Tennis

Como oportunidad del negocio será la ubicación estratégica del local, al estar rodeado de varios conjuntos residenciales, estará posicionado como primera opción para familias y amigos que quieran degustar comida deliciosa en un ambiente agradable y tranquilo.


### **3.10 Fijación de precio**

#### **Fijación de precios por receta estándar.**

Para la fijación de precios se trabajará bajo una receta estándar y una receta de producción.

- Alitas de pollo en salsa de maracuyá.

Tabla N° 10

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Alitas de pollo en salsa de maracuyá			Código: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	Fecha: 28/02/21			Chef: Marlon Bolívar
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Alitas de pollo.	g	2,60	300	0,78
Cebolla perla.	g	0,80	10	0,01
Azúcar morena.	g	1,00	30	0,03
Mantequilla.	ml	4,40	15	0,07
Pulpa de maracuyá.	g	6,00	100	0,60
Salsa de tomate.	ml	4,00	20	0,08
Sal.	g	0,40	10	0,00
Pimienta.	g	0,50	5	0,00
Cabeza de ajo.	u	0,25	10	0,00
Papa chola.	gr	0,80	60	0,05
Harina.	g	1,00	100	0,10
Huevo.	u	3,00	120	0,36
Lechuga	u	0,40	50	0,02
Zanahoria.	u	0,60	50	0,03
Tomate.	u	0,70	50	0,04
Pimiento rojo.	u	0,65	50	0,03
<b>Total Bruto</b>				<b>2,20</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>0,22</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>2,42</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>0,36</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>0,81</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>1,09</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>0,29</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>1,09</b>
<b>Sub total</b>				<b>6,05</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>0,73</b>
<b>10 % Servicio</b>				<b>0,00</b>
<b>Total</b>				<b>6,78</b>




Marlon Bolívar. (2020). *Receta estándar de alitas de pollo en salsa de maracuyá.*

Quito.

- Costillas BBQ

Tabla N° 11



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL PLATO:	Costillas de cerdo BBQ			Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	Fecha: 28/02/21			Chef: Marlon Bolívar	
DETALLE	MEDIDA	<u>COSTO (Kg)</u>	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Costilla de cerdo.	g	6,05	350	2,12	
Cebolla perla.	g	0,80	10	0,01	
Salsa BBQ	g	2,13	30	0,06	
Pulpa de piña.	ml	4,40	15	0,07	
Salsa Inglesa.	ml	8,20	100	0,82	
Salsa de tomate.	ml	4,00	20	0,08	
Sal.	g	0,40	10	0,00	
Pimienta.	g	0,50	5	0,00	
Cabeza de ajo.	u	0,25	10	0,00	
Papa chola.	gr	0,80	60	0,05	
Lechuga	u	0,40	50	0,02	
Zanahoria.	u	0,60	50	0,03	
Tomate.	u	0,70	50	0,04	
Pimiento rojo.	u	0,65	50	0,03	
				<b>Total Bruto</b>	<b>3,33</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0,33</b>
				<b>Costo Neto</b>	<b>3,66</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0,55</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>1,22</b>
				<b>M.O. 45%</b>	<b>1,65</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0,44</b>
				<b>45 % Utilidad</b>	<b>1,65</b>
				<b>Sub total</b>	<b>9,17</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	<b>1,10</b>
				<b>10 % Servicio</b>	<b>0,00</b>
				<b>Total</b>	<b>10,27</b>



Marlon Bolívar. (2020). *Costillas de cerdo BBQ*. Quito

## Receta estándar de producción

Tabla N° 12

		<b>RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Alitas de pollo en salsa de maracuyá.		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b>	<b>PUNTOS DE CONTROL</b>
300	Gr	Alitas de pollo	-18 - 4°C	Horneado.
10	Gr	Cebolla perla.	4- 18°C	Lavado.
30	Gr	Azúcar morena.	6- 18°C	Desinfectado.
15	Ml	Pulpa de piña.	-7- 7°C	Desinfectado.
100	Ml	Salsa Inglesa.	6- 18°C	Desinfectado.
20	Ml	Salsa de tomate.	6- 18°C	Desinfectado.
10	Gr	Sal.	8- 65°C	Desinfectado.
5	Gr	Pimienta.	8- 65°C	Desinfectado.
10	Gr	Ajo.	4- 18°C	Lavado.
100	Gr	Papa chola.	4- 18°C	Lavado.
70	Gr	Lechuga.	4- 18°C	Lavado.
40	Gr	Tomate.	4- 18°C	Lavado.
30	Gr	Zanahoria.	4- 18°C	Lavado.
20	Gr	Pimiento rojo.	4- 18°C	Lavado.
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>		
		<b>PARA LA SALSA</b>		
		1. Freír en un sartén la cebolla perla y ajo en brunoise con un poco de mantequilla y aceite.		
		2. Ya lista la cebolla, agregar la pulpa de maracuyá, salsa de tomate, azúcar y dejamos a fuego medio para luego reservar.		
		<b>PARA LAS ALITAS</b>		
		1. Limpiar bien las alas, aliñarlas con sal, pimienta, limón, y muy poca mostaza y reservar.		
2. En un cuenco agregar los huevos y en el otro la harina condimentada con sal y pimienta.				
3. Pasar las alitas por harina, por huevo y terminamos con harina.				
4. Freír en fritura profunda las alitas por unos 3 minutos en aceite a 180°C y reservar.				
5. Glasear las alitas con la salsa de maracuyá.				
<b>PARA LAS PAPAS</b>				
1. Papas previamente congeladas, freír en fritura profunda, salpimentar y servir.				
<b>PARA LA ENSALADA</b>				
1. Lavar muy bien los vegetales, y picar: zanahoria y pimiento en juliana, tomate en media luna, y trocear la lechuga.				

2. Blanquear la zanahoria.



**SERVIR EN PLATO TRINCHERO**

Porción (g)

	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3850g	77 Kcal	9,7 mg	82,42g	40,6g	49,22	170mg	1698,20mg	6,5g

Marlon Bolívar. (2020). *Receta estándar de producción de costillas BBQ. Quito*

Tabla N° 13

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Costillas BBq		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
350	Gr	Costilla de cerdo.	-18 - 4°C	Horneado.
10	Gr	Cebolla perla.	4- 18°C	Lavado.
30	Gr	Salsa BBQ.	6- 18°C	Desinfectado.
30	MI	Pulpa de piña.	-7- 7°C	Desinfectado.
5	MI	Salsa Inglesa.	6- 18°C	Desinfectado.
10	MI	Salsa de tomate.	6- 18°C	Desinfectado.
10	Gr	Sal.	8- 65°C	Desinfectado.
5	Gr	Pimienta.	8- 65°C	Desinfectado.
10	Gr	Ajo.	4- 18°C	Lavado.
100	Gr	Papa chola.	4- 18°C	Lavado.
70	Gr	Lechuga.	4- 18°C	Lavado.
40	Gr	Tomate.	4- 18°C	Lavado.
30	Gr	Zanahoria.	4- 18°C	Lavado.
20	Gr	Pimiento rojo.	4- 18°C	Lavado.
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<b>LA SALSA</b>			
	Mezclar salsa bbq, salsa de tomate, pulpa de piña, pimienta y sal.			
	Llevar la mezcla a ebullición y reservar.			
	<b>LAS COSTILLAS</b>			
	Condimentar las costillas con sal, pimienta, ajo, cebolla y un poco de achiote.			
2. Hornear por 45 min a 180°C.				
3. Terminar la cocción en la parrilla a fuego intenso 3 min por lado.				
4. Glasear con la salsa bbq reservada y rectificar sabores				
PARA LAS PAPAS				



2. Papas previamente congeladas, freír en fritura profunda, salpimentar y servir.								
<b>PARA LA ENSALADA</b>								
1. Lavar muy bien los vegetales, y picar: zanahoria y pimiento en juliana, tomate en media luna, y trocear la lechuga.								
2. Blanquear la zanahoria.								
<b>SERVIR EN PLATO TRINCHERO</b>								
Porción (g)								
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
450g	107 Kcal	11,7 mg	102,42g	52,6g	4,22	170mg	1998,20mg	7,5g

**Marlon Bolívar. (2020). Receta estándar de producción de alitas de pollo en salsa de maracuyá. Quito**

### 3.11 Capacidad instalada

#### 3.11.1 Implementación del negocio

- Arriendo local

**Tabla N°14**

<b>ARRIENDO</b>		
<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$480	\$2880	\$5700

**Marlon Bolívar. (2021). Arriendo. Ecuador.**

- Equipos industriales y de seguridad

Tabla N° 15

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES Y DE SEGURIDAD</b>				
<b>N°</b>	<b>Artefacto</b>	<b>Unidad</b>	<b>P. Unidad</b>	<b>P. Total</b>
1	Parrilla	1	\$350	\$350
2	Cocina con horno	1	\$330	\$330
3	Freidora	1	\$140	\$140
4	Microondas	1	\$80	\$80
5	Licuadaora	1	\$55	\$55
6	Pozo lavaplatos	1	\$290	\$290
7	Congelador	1	\$300	\$300
8	Refrigerador	1	\$350	\$350
9	Mesa de trabajo	2	\$100	\$200
10	Campana extractora	2	\$140	\$280
11	Tanque de gas	1	\$90	\$90
12	Malla de cabello	12	\$1	\$12
13	Guantes para frio	2	\$10	\$20
14	Guantes para calor	2	\$10	\$20
15	Señalética	20	\$3	\$60
16	Extintores	2	\$80	\$160
			<b>Total</b>	<b>\$2737</b>

Marlon Bolívar. (2021). Equipos industriales. Ecuador.

- Materiales de oficina

Tabla N° 16

<b>MATERIALES DE OFICINA.</b>				
<b>N°</b>	<b>Artefacto</b>	<b>Unidad</b>	<b>P. Unidad</b>	<b>P. Total</b>
1	Libretas	6	\$1	\$6
2	Esferos	10	\$1	\$10
3	Plástico film	3	\$10	\$30
4	Fundas transparentes	18	\$3	\$54
5	Papel de recibos	12	\$2	\$24
6	Cuaderno	4	\$1	\$4
7	Perforadora	3	\$4	\$12
8	Grapadora	3	\$5	\$15
9	Carpetas	48	\$1	\$48
10	Recipientes plásticos	5	\$5	\$25
11	Guantes quirúrgicos	12	\$5	\$60
			<b>Total</b>	<b>\$288</b>

Marlon Bolívar. (2020). Suministros de Oficina. Ecuador.

- Equipos de Computación

Tabla N° 17

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				
N°	Artefacto	Unidad	P. Unidad	P. Total
1	Caja registradora	1	\$1300	\$1300
2	Laptop	1	\$1000	\$1000
3	Impresora	1	\$40	\$40
4	Televisor	1	\$500	\$500
5	Equipo de sonido	1	\$200	\$200
			<b>Total</b>	<b>\$3040</b>

Marlon Bolívar. (2020). *Equipos de computación*. Ecuador.

- Muebles y Enceres

Tabla N° 18

MUEBLES Y ENSERES				
N°	Artefacto	Unidad	P. Unidad	P. Total
1	Mesas	10	\$50	\$500
2	Sillas	50	\$15	\$750
3	Salseros	40	\$1	\$40
4	Saleros	15	\$1	\$15
5	Pimenteros	15	\$1	\$15
6	Ajiceros	15	\$2	\$30
7	Platos de chimichurri	15	\$2	\$30
8	Platos principales	50	\$5	\$250
9	Platos de entrada	50	\$4	\$200
10	Vasos	50	\$1	\$50
11	Copas	30	\$2	\$60
12	Cocteleras	1	\$10	\$10
13	Cucharilla de bar	1	\$2	\$2
14	Jigger	1	\$1	\$1
15	Exprimidor	3	\$3	\$9
16	Rallador	2	\$5	\$10
17	Tamiz	4	\$5	\$20
18	Puntilla pico de loro	1	\$5	\$5
19	Cuchillos	50	\$1	\$50
20	Cucharas	60	\$1	\$60
21	Tenedores	60	\$1	\$60
22	Limpiones	16	\$2	\$32
23	Trapos	10	\$2	\$20
24	Pinzas	10	\$4	\$8
25	Bowls grandes	2	\$6	\$30
26	Bowls medianos	5	\$5	\$25
27	Bowls pequeños	5	\$4	\$40
28	Brochas	10	\$2	\$4
29	Cuchareta	2	\$3	\$12
30	Cucharones	4	\$3	\$12
31	Espátula	4	\$4	\$8

32	Canasta	2	\$2	\$4
33	Cuchillo de chef	2	\$8	\$24
34	Puntilla	2	\$3	\$6
35	Cuchillo fileteador	2	\$5	\$10
36	Cuchillo carnicero	1	\$10	\$10
37	Pela papas	1	\$4	\$4
38	Chaira lisa	1	\$8	\$8
39	Gavetas	4	\$15	\$60
40	Bandejas	5	\$10	\$20
41	Tablas	2	\$8	\$40
42	Baldes	5	\$3	\$6
43	Recipientes plásticos	1	\$3	\$15
44	Armario de limpieza	1	\$80	\$80
45	Escobas	4	\$2	\$8
46	Trapeadores	4	\$5	\$20
47	Mangueras	1	\$6	\$6
48	Manteles	5	\$2	\$10
49	Guantes	2	\$2	\$4
50	Tachos de basura	2	\$50	\$100
51	Mostrador	1	\$100	\$100
52	Escritorio	1	\$80	\$80
53	Archivador	6	\$2	\$12
54	Silla de oficina	1	\$50	\$50
55	Pechero	4	\$15	\$60
56	Delantal	4	\$15	\$60
			<b>Total</b>	<b>\$3155</b>

**Marlon Bolívar. (2020). Inmuebles y enseres. Ecuador.**

- **Material de limpieza**

**Tabla N° 19**

<b>MATERIAL DE LIMPIEZA</b>				
<b>N°</b>	<b>Artefacto</b>	<b>Unidad</b>	<b>P. Unidad</b>	<b>P. Total</b>
1	Cepillos	24	\$2	\$48
2	Esponjas	48	\$1	\$48
3	Esponja de alambre	48	\$1	\$48
4	Lija de agua	24	\$1	\$24
5	Desinfectante	24	\$5	\$120
6	Desengrasante	24	\$5	\$120
7	Detergente	24	\$5	\$120
8	Cloro	24	\$5	\$120
9	Jabón	24	\$5	\$120
10	Jabón lavavajilla	24	\$2	\$48
			<b>Total</b>	<b>\$816</b>

**Marlon Bolívar. (2020). *Material de limpieza*. Ecuador.**

- **Servicios Básicos**

**Tabla N° 20**

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$30.00
Luz	\$75.00
Teléfono	\$25.00
Internet	\$22.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$152.00</b>
<b>TOTAL, ANUAL</b>	<b>\$1.824.00</b>

**Marlon Bolívar. (2020). *Servicios Básicos*. Ecuador.**

## 4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos

### 4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

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

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Formulario de la actividad a la que se va a pertenecer.
- Estipular si es persona natural o jurídica.
  - Natural: una sola persona.
  - Jurídica: sociedades (SRI, 2021).

#### **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA**

- RUC.
- Carnets ocupacionales.
- Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- Foto de la fachada.
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos.
- Llenar formulario en página del ARCSA (Control sanitario 2021).

#### **Para el carnet ocupacional**

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

### 4.2 Municipio de Quito

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

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

- **Permiso de suelo:** permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- **Patente:** Codificación y nombre de la actividad económica social.  
Dentro de esto esta:
  - El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
  - RUC.
  - Copia de cédula y papeleta de votación.
  - Permiso de rotulación.
  - Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.)  
(Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2021)

#### **4.3 Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

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

#### **4.4 Inspección de equipamiento**

- Cocina, ductos, cañerías, tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- Luz eléctrica.
- Recomendaciones de señalética.
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE (Galarza. G 2021).

#### **4.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

Se debe sacar el número patronal, esto sirve para afiliar a los trabajadores. Se necesita:

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

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores. (Ecuador legal, 2021).

#### **4.6 Ministerio de Relaciones Laborales**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos (Ministerio del Trabajo, 2021)

#### **4.7 Ministerio de Turismo**

Ministerio que emite el certificado o permiso de funcionamiento del establecimiento, como también entrega la categoría del mismo. Los permisos que se deben tener son:

- Tener el acuerdo ministerial que valide que se es un establecimiento gastronómico.
  - LUAE.
  - RUC.
  - Copia de cédula.
  - Papeleta de votación.
  - Tener tachos de basura por colores.
  - Tener trampa de grasa.
  - Instalar controles de humo campana ductos (León. E, 2021)

#### **4.8 Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

- Cañerías.
- Ductos.
- Mangueras.
- Tanques de gas.
- Centralinas de gas. (Instituto Ecuatoriano De Normalización, 2021).



#### **4.9 Permiso de la Intendencia de Policía / Ministerio del Interior**

Permiso Anual de Funcionamiento (PAF).

- RUC o RISE.
- Patente Municipal.
- Permiso del ARCSA.
- LUAE.
- Copia de cédula.
- Copia del certificado de votación. (Ministerio de Gobierno, 2021).

#### **4.10 Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos / SAYCE**

- Pago de la especie valorada por SAYCE.
- RUC / RISE.
- LUAE.
- Copias de cédula y Certificado de votación del representante legal (Sayce, 2021).

## 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

### 5.1 Objetivo del área

Minimizar los impactos ambientales que la microempresa genera durante todo el proceso de la elaboración de los productos que ofrece y a su vez dinamizar el área de empleo generando fuentes de trabajo.

### 5.2 Impacto ambiental

Durante todo el proceso de preparación de los productos, se cuenta con la existencia de desechos o el uso de materiales que a largo plazo contaminarán el ambiente, por lo cual, para reducir todos estos factores, primero se deben identificarlos y consecutivamente emplear alternativas más ecológicas para solucionar estos problemas.

La Gallera, en compromiso con el medio ambiente, toma en cuenta los desechos generados durante sus horarios de operación. De esta forma, opta por implementar medidas de control y gestión de desechos producidos, planteando soluciones ambientales estratégicas para reducir el impacto ambiental.

**Tabla N° 21**

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

	a sus animales o desee generar compost.
Aceites usados	Gestionar una alianza con una empresa recicladora para el aceite de cocina generado.
Desechos inorgánicos plástico / papel / cartón	Gestionar una alianza de reciclaje con una empresa recicladora, se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos de papel y cartón desechados.
Botellas plásticas normales / detergentes	Gestionar una alianza de reciclaje con una empresa recicladora, se encargarán de gestionar el reciclaje de los residuos de botellas plásticas de baja densidad y plásticos pet desechados.
Emisión de gases	Instalar campanas de extracción, filtros de condensación de grasa y otros artefactos que garanticen el control de emisiones de gases.
Aguas residuales no domésticas	Instalar trampas de grasa adecuadas y realizar el respectivo mantenimiento. Gestionar los residuos orgánicos generados.
Consumo excesivo de energía eléctrica	Emplear métodos que favorezcan la reducción de consumo eléctrico, control del estado de las conexiones eléctricas y utilización de focos ahorradores en todo el establecimiento.
Consumo excesivo de agua	Emplear conexión de medidores que regulen la salida de agua, para que abastezca con fluidez para todo el establecimiento.

**Marlon Bolívar. (2021). *Tabla de manejo del impacto ambiental de La Gallera.***

### **5.3 Impacto social**

El principal movimiento en el ámbito social será la generación de fuentes de trabajo, al ser de inicio una microempresa, solo contará con tres empleados.

Posteriormente, con el crecimiento de la empresa y en búsqueda de la expansión, se buscará más personal de trabajo procurando contratar diferentes personas, sin discriminación alguna, para mantener y apoyar a la igualdad de género.

Para dinamizar el ambiente laboral y a su vez mejorar el nivel de ingresos, los mismos trabajadores serán capacitados a menudo en lo que la microempresa requiera; y, para conservar la estancia de los mismos, serán beneficiados con diferentes incentivos, como comisiones, bonos, premiaciones al empleado del mes, afiliaciones, entre otros.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Introducción

Analizar el financiamiento del proyecto mediante el uso de tablas, fórmulas y porcentajes permite definir la factibilidad del mismo, desde el punto de vista económico, y dar pauta a su iniciación.

### 6.2 Inversiones

La inversión no es más que el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo y poco a poco incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores (López, F. 2020)

En cuanto a lo que se refiere a la microempresa La Gallera posee una inversión que consta de activos fijos que involucra a equipos industriales y seguridad de \$2.737, equipos de computación con \$3.040 y en muebles y enseres la suma de \$3.155 dólares. Con un total de \$8.932 Dólares.

**Tabla N° 22**

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	\$ 0
Vehículo	\$ 0
Equipos Ind./ seguridad	\$ 2.737
Equipos de Computación	\$ 3.040
Muebles – enseres	\$ 3.155
<b>Total</b>	<b>\$ 8.932</b>

**Marlon Bolívar. (2021). Inversiones - activos fijos La Gallera. Quito**

### 6.3 Activos Diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Los activos diferidos de la microempresa “La Gallera” se define dentro de los gastos de constitución el que cuenta con la suma de \$600.00, lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

**Tabla N° 23**

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	\$600.00

**Marlon Bolívar. (2021). *Inversiones - activos Diferidos La Gallera. Quito***

#### **6.4 Capital de trabajo**

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

Lo que corresponde a la microempresa La Gallera en el periodo de un año cuenta en sueldos de \$20.519,80; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) por el valor de \$1.824,00; materiales de oficina con \$288; material de limpieza \$816; el alquiler de local por \$5.700; en publicidad \$ 333.40; costo de materia prima \$2500.00; gastos financieros \$2.800,00; con un total de inversión de \$44.313,20.

**Tabla N°24**

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	\$20.519,8.
Servicios Básicos	\$1.824.
Material oficina	\$288
Material limpieza	\$816
Servicio auto	\$0
Alquiler local	\$5.700.
Publicidad	\$333,4
Adquisición de materia prima	\$2500
Gastos financieros	\$2.800.
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$34.781,2</b>

**Capital de trabajo. (2021). Marlon Bolívar**

**Tabla N° 25**

Activos Fijos.	\$8.932
Activo Diferido.	\$600
Capital de Trabajo.	\$34.781,2
Total, Inversión	\$44.313,2

**Detalles de inversión. (2021). Marlon Bolívar.**

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$44.313,2

### 6.5 Sueldos

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

**Tabla N°26**

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Gerente chef	\$650	\$7800	\$737,1	\$947,7	\$8010,6
Ayudante de cocina	\$400	\$4800	\$453,6	\$583,2	\$4929,6
Cajero	\$400	\$4800	\$453,6	\$583,2	\$4929,6
<b>TOTAL</b>	<b>\$1450</b>	<b>\$17400</b>	<b>\$1644,3</b>	<b>\$2114,1</b>	<b>\$17869,8</b>

**Sueldos. (2021). Marlon Bolívar.**

**Tabla N°27**

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL, DECIMOS</b>
Gerente chef	\$650	\$400	\$650	\$1050
Ayudante de cocina	\$400	\$400	\$400	\$800
Cajero	\$400	\$400	\$400	\$800
<b>TOTAL</b>	<b>\$1450</b>	<b>\$1200</b>	<b>\$1450</b>	<b>\$2650</b>

**Sueldos totales. (2021). Marlon Bolívar.**

**Tabla N°28**

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOTAL DÉCIMOS</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
\$17869,8	\$2650	\$20.519,8

**Sueldos totales. (2021). Marlon Bolívar**

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$20.519,8 anual, mientras que mensual será de \$ 1.450.

### **6.6 Depreciación activos fijos.**

Es la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes.

La depreciación de los activos fijos de la microempresa La Gallera son los siguientes: equipos industriales con el 10% y una depreciación de \$273,7; equipos de computación con un 33.33% y una depreciación de \$1013,232; muebles y enseres con el 10% y una depreciación \$315,5; dando así un total de \$1602,43.

**Tabla N° 29**

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Ind.	\$2737	10%	\$273,7
Edificio	\$0	20%	\$0
Vehículos	\$0	5%	\$0
Equipos de Computación	\$3040	33.33%	\$1013,232
Muebles y Enseres	\$3155	10%	\$315,5
<b>TOTAL</b>			\$1602,43

**Marlon Bolívar. (2021). Depreciación activos fijos La Gallera. Quito**



## 6.7 Amortizaciones

Valor que recupera la empresa por constitución de la misma.

La amortización de la microempresa La Gallera es de un 20%, que a su vez equivale a \$120.00, ya que el monto por constitución equivale a \$600.00.

**Tabla N° 30**

AMORTIZACIONES			
	PORCENTAJE AMORTIZACION		
Gastos de Constitución	\$600.00	20%	\$120.00

**Marlon Bolívar. (2021). Amortizaciones La Gallera. Quito**

## 6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto La Gallera se encuentra formado de la siguiente manera:

- **Capital propio:** \$ 24.313,2 que equivale a una estructura del 55%, un costo de 13% y con una tasa de descuento del 7,1%.
- **Capital financiero:** \$ 20.000 con una estructura del 45%, un costo del 14% que otorga el 6,3% en la tasa de descuento.
- **Total inversión:** \$44.313,2 que en la suma absoluta da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento), que es la suma de las tasas de descuento, con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

**Tabla N° 31**

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$24313,2	55%	13%	7,1%	
Capital Financiero	\$20000.00	45%	14%	8,3%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$44313,2</b>	<b>100%</b>		<b>13,5%</b>	<b>TMAR</b>

**Marlon Bolívar. (2020). Estructura de capital La Gallera. Quito**

### 6.9 Tabla de amortización.

La siguiente tabla de amortización de la microempresa La Gallera indica el manejo de pago de \$20 000.00, con una tasa del 14% en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de \$9 128,35 que corresponde al pago de interés, y a su vez, el pago capital de \$20 000.00 que al final del periodo establecido da un saldo de cero dólares.

**Tabla N° 32**

<b>TABLA DE AMORTIZACIÓN</b>				
MONTO	\$20000.00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERES</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	20000.00
1	\$5825,67	\$2.800,00	\$3,025,67	\$16.974,33
2	\$5825,67	\$2.376,41	\$3.449,26	\$13.525,06
3	\$5825,67	\$1.893,51	\$3.932,16	\$9.592,90
4	\$5825,67	\$1.343,01	\$4.482,66	\$5.110,24
5	\$5825,67	\$715,43	\$5.110,24	\$0.00
		\$9.128,35		

**Marlon Bolívar. (2021). Tabla de amortización La Gallera. Quito**

### 6.10 Punto de Equilibrio

**Tabla N° 33**

<b>Costos fijos</b>	
Materia prima	\$208,33
Arriendo	\$475,00
Sueldos	\$1709,98
Ser. Básicos	\$152,00
<b>Total</b>	<b>\$2545,31</b>

**Marlon Bolívar. (2021). Costos fijos La Gallera. Quito**

**Tabla N° 34**

Precio	\$5,23		
Costo	\$1,9		
Ganancia	\$3,33	MARGEN DE CONTRIBUCION	

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b>	
PE=	764

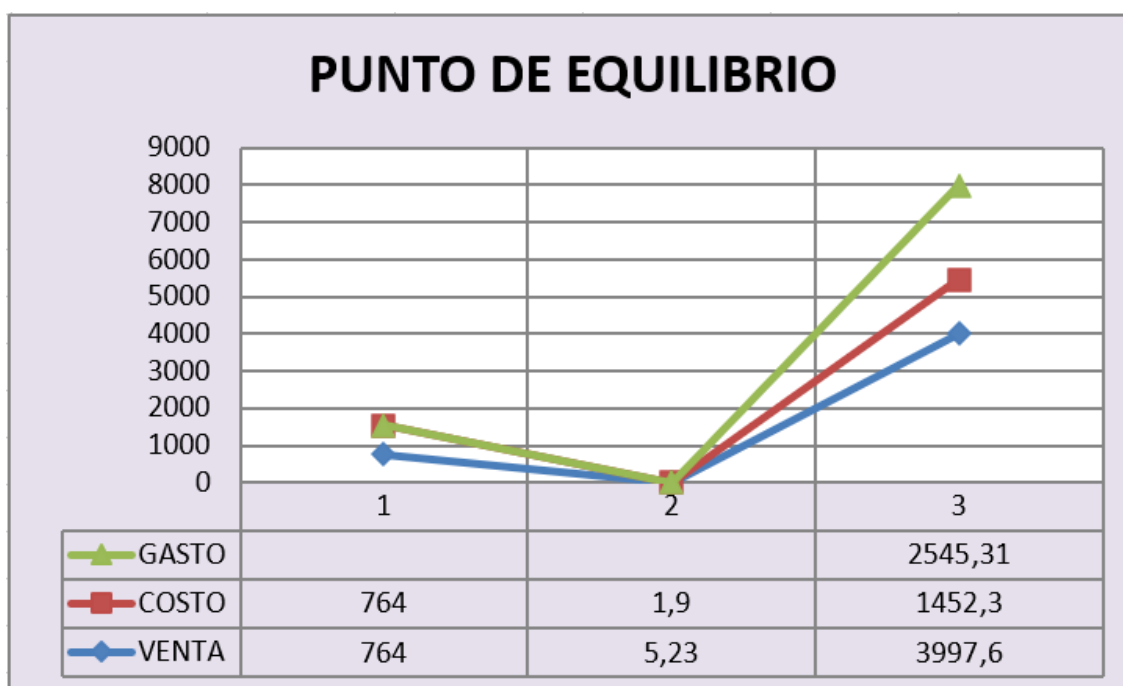
764	Alitas en salsa de maracuyá	25,5	diario
-----	-----------------------------	------	--------

VENTA	764	\$5,23	\$3.997,6
COSTO	764	\$1,9	\$1.452,3
GASTO			\$2545,31
PUNTO DE EQUILIBRIO			\$0

Ventas proyectadas			
Sup. punto de equilibrio.	Anual		
\$1500	\$7845	\$94140	Ventas
\$1500	\$2850	\$34200	Costo

**Marlon Bolívar. (2020). Margen de contribución y ventas proyectadas La Gallera. Quito**

**Gráfico N° 15**



**Marlon Bolívar. (2021). Punto de equilibrio La Galler, Quito.**

## 6.11 Costo de ventas

Esta tabla está contemplada para el crecimiento de la empresa en cinco años y está basada en la actual tasa del país.

- Al primer año se tiene en ventas un valor de \$94.140; en costos de ventas \$34.200,00; en utilidad operativa \$28.736,37 y en utilidad neta el valor de \$16.534,43.
- Al segundo año se tiene en ventas un valor de \$96.973,61; en costos de ventas \$35229,42; en utilidad operativa \$29.653,18 y en utilidad neta el valor de \$17.388,94.
- Al tercer año se tiene en ventas un valor de \$99.892,52; en costos de ventas \$36.289,83; en utilidad operativa \$30.597,58 y en utilidad neta el valor de \$18.298,85.
- Al cuarto año se tiene en ventas un valor de \$102.899,28; en costos de ventas \$37.382,15; en utilidad operativa \$31.570,42 y en utilidad neta el valor de \$19.269,97.
- Al quinto año se tiene en ventas un valor de \$105.996,55; en costos de ventas \$38.507,35; en utilidad operativa \$32.572,53 y en utilidad neta el valor de \$20.308,90.

**Tabla N° 35**

<b>Costo de ventas</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>VENTAS</b>		\$94140,00	\$96973,61	\$99892,52	\$102899,28	\$105996,55
<b>COSTO DE VENTAS</b>		\$34200,00	\$35229,42	\$36289,83	\$37382,15	\$38507,35
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		\$59940,00	\$61744,19	\$63602,69	\$65517,14	\$67489,20
<b>GASTOS</b>						
<b>ADMINISTRATIVOS</b>		\$20519,80	\$21137,45	\$21773,68	\$22429,07	\$23104,19
<b>SERVICIOS BASICOS</b>		\$1824,00	\$1878,90	\$1935,46	\$1993,71	\$2053,73
<b>MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA</b>		\$1104,00	\$1137,23	\$1171,46	\$1206,72	\$1243,04
<b>ALQUILER AUTO</b>		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
<b>ALQUILER</b>		\$5700,00	\$5871,57	\$6048,30	\$6230,36	\$6417,89
<b>PUBLICIDAD</b>		\$333,40	\$343,44	\$353,77	\$364,42	\$375,39
<b>DEPRECIACIONES</b>		\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43
<b>AMORTIZACIONES</b>		\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>		\$28736,37	\$29653,18	\$30597,58	\$31570,42	\$32572,53
<b>GASTOS FINANCIEROS</b>		\$2800,00	\$2376,41	\$1893,51	\$1343,01	\$715,43
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		\$25936,37	\$27276,77	\$28704,07	\$30227,41	\$31857,10
<b>BASE IMPOSITIVA</b>		\$9401,93	\$9887,83	\$10405,23	\$10957,44	\$11548,20
<b>UTILIDAD NETA</b>		\$16534,43	\$17388,94	\$18298,85	\$19269,97	\$20308,90

**Marlon Bolívar. (2021). Costo de ventas La Gallera. Quito**

## 6.12 Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa (ESERP, 2021). De igual manera el flujo de caja está contemplado para cinco años, pero para el análisis solo se tomará en cuenta los valores del primer año.

- En utilidad operativa se obtiene en el primer año el valor de \$28.736,37
- Una depreciación en el primer año de \$1.602,43
- En la amortización el primer año se da el valor de \$120.00

- Menos la base impositiva en el primer año: \$9.401,93
- Menos los gastos financieros del primer año: \$2.800,00
- Menos el pago de capital del primer año: \$3.025,67
- Un flujo neto de caja en el primer año de: \$15.231,2

Al final de los cinco años se espera tener un flujo neto de caja con un total de \$16.921,09, estos valores indican los movimientos tanto en ingresos como egresos.

**Tabla N°36**

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$28736,37	\$29653,18	\$30597,58	\$31570,42	\$32572,53
DEPRECIACION		\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43	\$1602,43
AMORTIZACION		\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00
- BASE IMPOSITIVA		\$9401,93	\$9887,83	\$10405,23	\$10957,44	\$11548,20
- GASTOS FINANCIEROS		\$2800,00	\$2376,41	\$1893,51	\$1343,01	\$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						
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>\$-44313,20</b>	<b>\$15.231,20</b>	<b>\$15.662,11</b>	<b>\$16.089,12</b>	<b>\$16.509,74</b>	<b>\$16.921,09</b>

**Marlon Bolívar. (2021). Flujo de caja La Gallera. Quito**

### 6.13 Cálculo del TIR y VAN

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

- **VAN (Valor Actual Neto)**

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

El VAN o VPV, es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el VAN es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la microempresa es de \$12.031,86.

- **TIR (Tasa Interna de Retorno)**

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

El TIR, valor porcentual del flujo de caja, debe ser mayor al TMAR, en este caso el TIR de la microempresa posee un valor de 23,31%, que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad al negocio de La Gallera.

**Tabla N° 36**

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	12.031,86	-3.979,46
TIR	23,31%	
TMAR	13,45%	

**Tabla N°36. Marlon Bolívar. (2020). *Cálculo del TIR y el VAN. Quito***

## **CONCLUSIONES**

Al realizar este proyecto se lograron identificar las preferencias de las personas al elegir un restaurante, que es un factor de gran importancia en la industria del servicio, de manera que antes de empezar la operación, se ponga especial atención en las preferencias y gustos del cliente. Esto se logra ofreciendo el servicio esperado al momento de la atención y tomando en base las respuestas de los clientes potenciales (encuestados), como son la calidad, la higiene, la variedad de alimentos, la atención, el ambiente, la decoración, la ubicación y el precio.

Se pudo obtener el grado de aceptación por el producto que ofrece la microempresa, ya que a la mayoría de los encuestados les agrada este tipo de comida.

Se pudo identificar los restaurantes de la zona que ofrecen el mismo tipo de comida que La Gallera ofrece a sus clientes y cuáles de ellos se podrían posicionar como posibles competidores, como es el caso de las pizzerías.

Antes de empezar a operar es importante considerar el FODA, para conocer y comparar las debilidades y fortalezas con las que cuenta la empresa ante la competencia.

## **RECOMENDACIONES**

Contar con un gerente a tiempo completo de manera que el restaurante siempre tenga un responsable, para que los clientes y empleados tengan siempre alguien a quien dirigirse y mostrar sus inquietudes o sugerencias.

Establecer un manual en donde se especifique, las políticas, normas y reglamentos de la empresa, de modo que todo el personal que labora en la empresa este informado de las consecuencias que pueden tener sus actos.



## BIBLIOGRAFIA

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2021) Emisión de Permisos de Funcionamiento. Recuperado de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Dialnet. (2014). Definición, Propiedad Intelectual e Industria. Recuperado el 08 de abril del 2021. Disponible en URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749>
- Ecuador Legal Online. Su Asesor legal especializado. (2021). Requisitos Afiliación Al IESS. Recuperado de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/afiliacion-al-iess/>
- ESERP, flujo de caja (2021) Recuperado de: <https://es.eserp.com/articulos/que-es-el-flujo-de-caja/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2020). Empleo, Subempleo y Desempleo. Recuperado el 08 de abril del 2021. Disponible en URL: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/trabajo>.
- Instalaciones De Gases Combustibles Para Uso Residencial, Comercial E Industrial. Requisitos. Recuperado de [https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/cpe\\_inen-nec-se-ig%2026-11.pdf](https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/cpe_inen-nec-se-ig%2026-11.pdf)
- Ministerio del trabajo. (2021). Recuperado del: <https://www.trabajo.gob.ec/>
- Municipio del distrito metropolitano de Quito. (2021) recuperado de: <https://pam.quito.gob.ec/>
- Permisos De Funcionamiento Gestión y Asesoría. Zeus Contabilidad. Recuperado de <https://zeus.com.ec/permisos-de-funcionamiento-quito-cumbaya-2021/>
- Permiso de Funcionamiento. (2021) Recuperado de <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento/>
- Portal Único De Tramites Ciudadanos (11 de febrero de 2021). Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos). Recuperado de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>
- Sociedad de Autores y Compositores Del Ecuador. Recuperado de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/tarifas-por-reproduccion/>

## ANEXOS

### ANEXO N°1: Competencia y sustitutos.

#### HOJA DE OBSERVACIÓN

**Fecha:** 19 de febrero de 2021

**Lugar:** Sector de La Brasil

**Detalle:**

El sector de Quito Tennis comprende con las siguientes limitaciones; al norte con la calle Zamora, al sur con la Av. América, al este con la Av. De la Prensa y al oeste con la Av. Antonio José de Sucre.

Este es un sector prominentemente residencial, encontramos varias competencias y sustitutos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas entre los cuales tenemos:

- **COMPETENCIAS**

- Stop, wings and bear.
- Pizzería Di Rulo.
- Roraima grill.
- Pizza Hut.
- Pumpernikel.
- Alitas del cadilllac.
- Chori gol.

- **SUSTITUTOS**

- Panaderías Argentinas
- Café del mundo
- Maki sushi bar
- Taco madre
- Que ceviche
- Aló paellas

Dentro del C.C El Bosque encontramos más competencias y sustitutos, los cuales detallaremos a continuación.

- **COMPETENCIAS.**

- Ch Farina.
- Porter house.
- El establo.
- El corral.
- Zaino parrilla argentina.

- **SUSTITUTOS.**

- Restaurante y cafetería Modelo.
- Cajún.
- Costa Sierra.
- La Suiza.
- Mayflower
- El Español.
- Ceviches de la Rumiñahui.
- Kobe sushi exprés.
- Pancho pistolas.
- Pollo Campero.
- La tablita del Tártaro.
- American Deli.
- Menestras del negro.
- Vaco y Vaca.
- Tropi burger

## Anexo N°2: Formato de la encuesta

### Encuesta

# ENCUESTA AL CONSUMIDOR

Marque con una x la/s respuesta/s que sean de su elección

1. ¿A cuál de estos establecimientos acude con mayor frecuencia?

- Cafetería
- Bar
- Comida Rapida
- Restaurante
- Otro: \_\_\_\_\_

2. ¿Cuál es el horario que usted prefiere para acudir?

- 15:00 – 17:00
- 17:00 – 19:00
- 19:00 – 21:00
- 21:00 – 23:00

3. ¿Cuál es el aspecto preferido para usted en un establecimiento de alimentos?

3. ¿Cuál es el aspecto preferido para usted en un establecimiento de alimentos?

- Decoración
- Música
- Variedad de alimentos
- Tranquilidad
- Precio
- Higiene y salubridad

4. ¿Qué tipo de alimentos son de su preferencia?

- Comida Rapida.
- Asados
- Postres
- Platos a la carta
- Otro: \_\_\_\_\_

5. ¿Conoce algún negocio especializado en la utilización de salsas como la BBQ, maracuyá, teriyaqui y similares acompañando otros alimentos?

5. ¿Conoce algún negocio especializado en la utilización de salsas como la BBQ, maracuyá, teriyaki y similares acompañando otros alimentos?

SI

NO

6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por alimentarse y distraerse en un ambiente diferente?

\$ 3 - 5

\$ 5 - 7

\$ 7 - 9

\$ 9 - 11

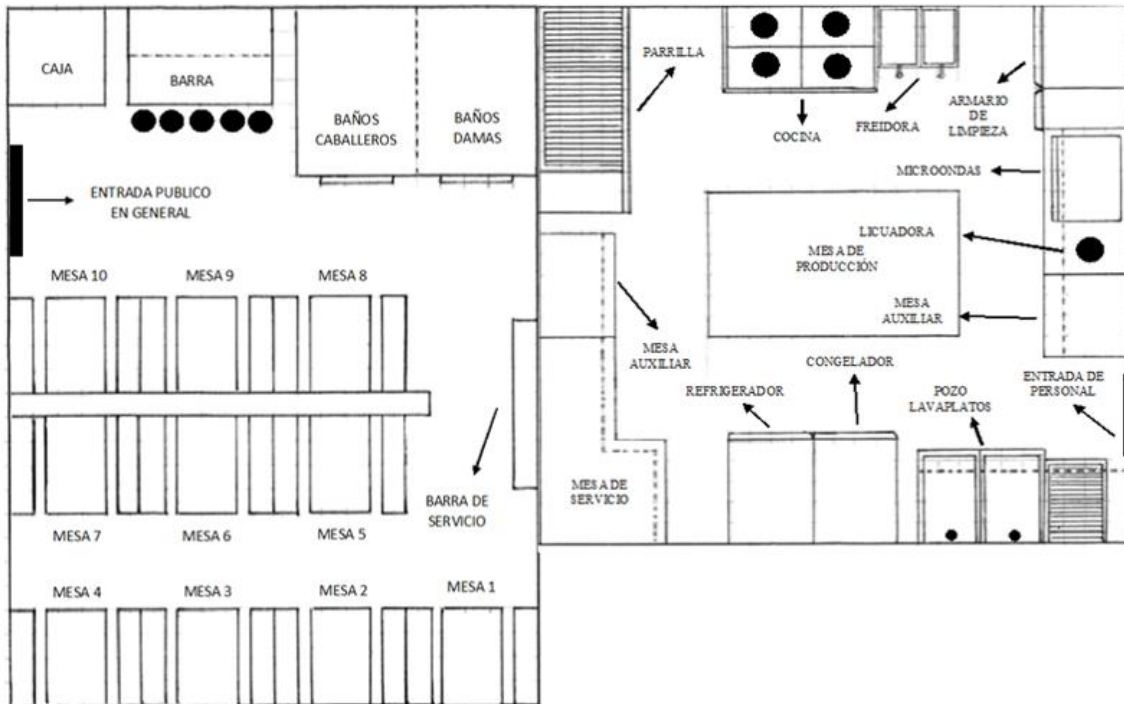
7. ¿Le atrae la propuesta de un restaurante especializado en salsas y comida rápida?

Si

No

Enviar

### Anexo N°3: Plano Arquitectónico del restaurante



**Anexo N°4: Proforma de equipamiento para la cocina.**


**TECNOGASS** PROFORMA

RUC: 1714549852001 EQUIPOS EN ACERO PARA HOTELES, RESTAURANTE Y PANADERIA  
 Calificación Artesanal: 86059 Fernando Rubén Armas Herraiza 0000607

Dirección: Jose Miguel Carrion OEG-323 y Av Occidental (Sector Condado)  
 Cels.: 0991 010 477 / 0984 463 102 / 2499 947 \*Quito - Ecuador  
 E-mail: tecnogass@hotmail.com

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR

Asadero de Pollos a Gas, Carbon y Leña, Cocinas Industriales, Soft Service, Baños de María, Planchas para Carnes y Hamburguesas  
 Peladoras de Papas, Hornos para Panadería y Amasadoras, Cortadoras de Hueso y todo Trabajo sobre medida en Acero inoxidable  
 para Hoteles y Restaurantes



CLIENTE	Narbon Bolivar	RUC/CI:	FECHA:	DIA	MES	AÑO
DIRECCION:	Ca Tacalla	TELEFONO:	0984283952			
FORMA DE PAGO	EFFECTIVO	DINERO ELECTRONICO	TARJETA DE CREDITO / DEBITO	CHEQUE	OTROS	

CANT.	DESCRIPCION	V./UNIT.	V. TOTAL
1	Fierdeno + 2 Bomadrias + Recipiente	\$ 320	\$ 3180
1	Vertical Mixto	\$ 1600	
1	Meza de Trabajo 150 x 60 x 90 control	\$ 200	
1	Licudora 10 litros	\$ 600	
1	Pozo Doble + Escudero	\$ 430	
SUBTOTAL			\$ 3180
DESCUENTO			
SUBTOTAL			\$ 3180
I.V.A.			
TOTAL			\$ 3180

NOTA: SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTA DEVOLUCIONES

TODO TRABAJO SERA REALIZADO CON EL 50% A LA FIRMA DEL CONTRATADO DEL VALOR TOTAL

RECIBI CONFORME

TELF: 514 3455 DEL 0000601 AL 0000700

TECNOGASS

## Anexo N°5: Formatos legales.



### GUÍA PARA SOLICITUD DE LUAE

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
RUC / RISE:	Nombre Comercial:		
Establecimiento No.:	Principal:	Sucursal:	Patente / RAET:
Actividad Económica:	Predio No.:		
¿Cuenta en su establecimiento con máquinas de juegos electrónicos y/o mecánicos? Si: <input type="checkbox"/> No: <input type="checkbox"/>			
PERSONA NATURAL			
C.C. / Pasaporte:	Nombres y Apellidos:		
PERSONA JURÍDICA			
CC. / Pasaporte Repr. Legal:	Nombres y Apellidos Repr. Legal:		
Fecha Nominamiento Repr. Legal:	Razón Social:		
IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN)			
(Cuyo fin exclusivo es la divulgación y/o promoción de la identificación del establecimiento).			
Ubicación del rótulo		Local	
Texto del Rótulo		Tamaño de la fachada	<input type="checkbox"/> Propio
		Adosado a la fachada frontal	<input type="checkbox"/> Arrendado
Largo	Ancho	Altura sobre el nivel de la acera	Adosado a la pared medianera
			Adosado a la pared lateral
Tipo de material			
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Parroquia	Calle principal	Número	Calle secundaria
Sector o Referencia para ubicación		Piso	Oficina / Departamento
Edificio			
Teléfono 1	Teléfono 2	e-mail	Horario de atención

FORMULARIO UNO POR MIL			
[ PERSONAS NATURALES ]			
FORMULARIO PARA APLICACIÓN DE LA CONTRIBUCIÓN DEL UNO POR MIL DE LOS ACTIVOS FIJOS			
BASE LEGAL: Art. 39 literal "a" Ley de Turismo, Registro Oficial 733-Suplemento de 27 de diciembre de 2002, modificado el 29 de diciembre de 2014.			
Art. 78 del Reglamento de aplicación a la Ley de Turismo, Registro Oficial de 5 de enero del 2004			
AÑO DE OBLIGACIÓN DE PAGO		AÑO FISCAL	
RAZÓN SOCIAL			
RUC			
DIRECCIÓN			
NÚMERO DE REGISTRO			
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO, PROPIEDADES DE INVERSIÓN Y ACTIVOS BIOLÓGICOS		ACTIVO FIJO INTANGIBLE *	
TERRENOS		MARCAS, PATENTES, LICENCIAS Y OTROS SIMILARES	
INMUEBLES ( EXCEPTO TERRENOS )		(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA ACTIVOS INTANGIBLES	
CONSTRUCCIONES EN CURSO		TOTAL ACTIVO FIJO INTANGIBLE (B)	
MUEBLES Y ENSERES		BASE IMPONIBLE CONTRIBUCIÓN UNO POR MIL (A+B)	
MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIONES		CONTRIBUCIÓN CAUSADA UNO POR MIL	
NAVES, AERONAVES, BARCAZAS Y SIMILARES		RECARGOS POR MORSA	
EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y SOFTWARE		MULTAS	
VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y CAMBIERO MÓVIL		TOTAL A PAGAR	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO FINANCIERO		ESPACIO PARA SELLOS	
OTRAS PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO			
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO			
(-) DETERIORO ACUMULADO DEL VALOR DE PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO			
TOTAL PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO, PROPIEDADES DE INVERSIÓN Y ACTIVOS BIOLÓGICOS (A)			
Declaro bajo juramento que los datos consignados en el presente formulario reflejan la realidad y autorizo al Ministerio de Turismo a verificar el contenido de esta declaración en cualquier momento, al tiempo que me sujeto, a las sanciones previstas en la ley en el caso de falsedad o perjurio.			
Nombre del Declarante			
C.C.			
Firma			

\* NIC 38 ACTIVOS INTANGIBLES

Versión 2 18-08-2016





**GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO  
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN O ACTUALIZACIÓN  
DEL REGISTRO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS TRIBUTARIAS – RAET (PATENTE)  
PERSONAS NATURALES NO OBLIGADAS A LLEVAR CONTABILIDAD**

Fecha:

A. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE	
APellidos y nombres completos:	
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:	
FECHA DE FINICIO DE ACTIVIDADES:	

INSCRIPCIÓN:       ACTUALIZACIÓN:

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

B. DATOS DE UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE	
PROVINCIA:	CANTÓN:
PARROQUIA:	BARRIO:
CALLE PRINCIPAL:	Nº:
CALLE SECUNDARIA:	
REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
CORREO ELECTRÓNICO:	TELÉFONO:      CEL:

C. DATOS DEL DOMICILIO TRIBUTARIO DEL CONTRIBUYENTE (ESTABLECIMIENTO MATRIZ)			
NO. ESTABLECIMIENTO:	PROVINCIA:		
CANTÓN:	PARROQUIA:		
BARRIO:			
CALLE PRINCIPAL:	Nº:		
CALLE SECUNDARIA:			
CONJUNTO:	EDIFICIO:	PISO:	
MANZANA:	VÍA:	EN:	
REFERENCIA DE UBICACIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO:	TELÉFONOS:	1	2

D. ESTABLECIMIENTOS EN EL CANTÓN QUITO			
NO. ESTABLECIMIENTO:	PARROQUIA:		
BARRIO:			
CALLE PRINCIPAL:	Nº:		
CALLE SECUNDARIA:			
CONJUNTO:	EDIFICIO:	PISO:	
MANZANA:	VÍA:	EN:	
REFERENCIA DE UBICACIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO:	TELÉFONOS:	1	2

Usar la información de al menos uno de los establecimientos ubicados en el Cantón Quito.

E. EN CASO DE ARTESANOS CALIFICADOS POR LA JURTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO	
Nº. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	

FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN ARTESANAL:	

F. EN CASO DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES CON UN PORCENTAJE IGUAL O MAYOR AL 30%	
Nº. DE CARNÉ DE CONADO O MINISTERIO DE SALUD:	
FECHA DE CADUCIDAD:	
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	

G. AUTORIZACIÓN TERCERAS PERSONAS	
Autorizo al señor/a _____ con cédula de identidad o ciudadanía, o pasaporte No. _____, para que realice la inscripción o Actualización registrado en este formulario.	

DECLARO QUE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN ESTE DOCUMENTO ES EXACTA Y VERDADERA, POR LO QUE ASUMO LA RESPONSABILIDAD LEGAL QUE DE ESA SE DERIVA. (Art. 97 del Código Tributario.)

.....  
Firma del Contribuyente / Apoderado  
Nombres y Apellidos: .....  
Cédula / Pasaporte: .....