



Tecnológico
Internacional

CARRERA: Tecnología Superior en Hotelería

TEMA: “Estudio de Factibilidad para la creación de una cafetería temática rock con estándares ecológicos y buenas prácticas ambientales en el sector del Valle de los Chillos”

AUTOR: Joel Alexander Calderón Gaibor

TUTOR: MSc. Byron Báez

D.M. Quito, febrero 2020

DEDICATORIA

Dedicado a mis padres que gracias a su apoyo y cuidados he podido superarme día a día y tener oportunidades que serán esenciales para mi futuro.

AGRADECIMIENTO

Sinceramente agradezco a la Licenciada María Teresa Becerra por ser una persona que motiva mucho a los estudiantes e inspira pasión por la carrera y por la vida, que es un aprendizaje constante y ella es una buena tutora y maestra.

Agradezco al tutor del presente proyecto Econ. Byron Báez quien ha dedicado tiempo y esfuerzo para que este proyecto sea realizado de la mejor manera posible.

AUTORIA

Yo, Joel Alexander Calderón Gaibor, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

JOEL CALDERÓN

Quito, abril del 2020

ECON. BYRON BÁEZ

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.

BYRON BÁEZ

.....

Quito, abril del 2020

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **Msc. Byron Báez** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Joel Alexander Calderón Gaibor por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Joel Alexander Calderón Gaibor realizó el trabajo fin de carrera titulado: **Estudio de Factibilidad para la creación de una cafetería temática rock con estándares ecológicos y buenas prácticas ambientales en el sector del Valle de los Chillos** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración Hotelera en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Msc. Byron Báez.

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, Msc. Byron Báez en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr Joel Alexander Calderón Gaibor, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **Estudio de Factibilidad para la creación de una cafetería temática rock con estándares ecológicos y buenas prácticas ambientales en el sector del Valle de los Chillos** , 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.

ECON. BYRON BÁEZ

JOEL CALDERÓN

Quito, abril del 2020

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICA.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS	xii
RESUMEN	13
INTRODUCCIÓN	14
1.1. Resumen ejecutivo	14
1.1.1. Naturaleza del proyecto.....	14
1.1.2. Marketing	14
1.1.3. Administración, producción o servicio	14
1.1.4. Contabilidad y finanzas	15
CAPÍTULO II.....	16
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	16
2.1. Nombre de la empresa	16
2.2. Descripción de la empresa	16
2.3. Tipo de empresa.....	16
2.4. Tamaño de la empresa	17
2.5. Localización de la empresa.....	17
2.6. Filosofía empresarial.....	18
2.7. Planificación estratégica empresarial.....	19
2.7.1. FODA.....	19
2.7.2. Objetivos de la empresa.....	19
2.7.3. Políticas internas.....	20
2.7.4. Políticas externas.....	21
2.8. Estructura organizacional.....	22
2.9. Funciones específicas del puesto	22
2.9.1. Gerente General.....	22
2.9.2. Mesero.....	23
2.9.3. Chef.....	23

CAPÍTULO III.....	25
3. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	25
3.1. Investigación de mercado	25
3.1.1. Oferta del mercado.....	25
3.1.2. Formato de la encuesta.....	26
3.1.3. Demanda de mercado.....	27
3.1.4. Fórmula de la muestra.....	27
3.1.5. Resultado e interpretación de datos.....	28
3.1.6. Análisis de la encuesta	35
3.2. Especificaciones del producto.....	35
3.3. Promoción del producto o servicio.	36
3.4. Distribución y puntos de venta	37
3.5. Fijación y políticas de precios.....	37
3.6. Riesgos y oportunidades de negocio.....	44
3.6.1. Riesgos.	44
3.6.2. Oportunidades.	44
3.7. Capacidad instalada	44
CAPÍTULO IV	45
4. DERECHO EMPRESARIAL.....	45
4.1. Constitución de la empresa	45
4.2. Permisos y documentos de funcionamiento.....	46
4.2.1. RUC.....	46
4.2.2. Patente Municipal.....	46
4.2.3. Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).....	47
4.2.4. Permiso Anual de Funcionamiento (PAF) del Ministerio de Interior.	47
4.2.5. Permiso de la Agencia Nacional de Regulación, Control y	
Vigilancia Sanitaria (ARCSA)	47
4.2.6. Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo.	48
4.2.7. Registro turístico.	48
4.3. Impuestos	49
4.3.1. Impuesto a la renta.	49
4.3.2. Impuesto al Valor Agregado.	49

4.3.3. Impuesto municipal sobre activos totales.	49
4.3.4. Impuesto predial.....	49
4.4. Obligaciones con los empleados.....	49
CAPÍTULO V.....	51
5. IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	51
5.1. Impacto ambiental.....	51
5.2. Posibles impactos ambientales.....	51
5.3. Medidas para contrarrestar los posibles impactos	51
5.3.1. Generación de residuos y desechos.....	51
5.3.2. Desperdicio de recursos: agua y luz.....	52
5.3.3. Aguas residuales y grasa	53
5.3.4. Dispositivos electrónicos	53
5.4. Impacto social.....	53
5.5. Igualdad.....	54
CAPÍTULO VI	55
6. PROCESO FINANCIERO	55
6.1. Objetivo de la inversión.....	55
6.2. Elementos de la inversión	55
6.2.1. Activos fijos	55
6.2.2. Activos diferidos	56
6.2.3. Capital de trabajo	57
6.2.4. Total inversión	57
6.3. Estructura de la inversión.....	58
6.4. Punto de equilibrio de ventas.....	58
6.4.1. Punto equilibrio en unidades.....	58
6.4.2. Punto equilibrio en dinero.....	59
6.5. Estados financieros proyectados	60
6.5.1. Estado de Pérdidas y Ganancias.....	60
6.5.2. Estado de Situación Financiera o Balance General.....	61
6.6. Flujo de caja.....	62
6.7. Evaluación financiera.....	62
6.7.1. Valor Actual Neto y Taza Interna de Retorno	62
6.7.2. Período de Recuperación de la Inversión.....	63

BIBLIOGRAFÍA	64
ANEXOS	66

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Ubicación.....	17
Gráfico 2: Organigrama estructural	22
Gráfico 3: Fórmula de la muestra	27
Gráfico 4: Tabulación pregunta 1	28
Gráfico 5: Tabulación pregunta 2	29
Gráfico 6: Pastel pregunta 3.....	30
Gráfico 7: Tabulación pregunta 4	31
Gráfico 8: Tabulación pregunta 5	32
Gráfico 9: Pastel pregunta 6.....	33
Gráfico 10: Pastel pregunta 7.....	34
Gráfico 11: Promociones de postres	36
Gráfico 12: Promociones comida rápida y cerveza	37
Gráfico 13: Menú de cafés, jugos y batidos.....	38
Gráfico 14: Menú de cervezas y tragos	39
Gráfico 15: Menú de té, postres y bocados	40
Gráfico 16: Menú de papas fritas y hamburguesas.....	41
Gráfico 17: Receta estándar papas poper.....	42
Gráfico 18: Receta estándar papas rockeras	43
Gráfico 19: Punto de equilibrio en unidades	58
Gráfico 20: Punto de equilibrio en dinero	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: FODA	19
Tabla 2: Oferta de mercado	25
Tabla 3: Opciones pregunta 1	28
Tabla 4: Opciones pregunta 2	29
Tabla 5: Opciones pregunta 3	30
Tabla 6: Opciones pregunta 4	31
Tabla 7: Opciones pregunta 5	32
Tabla 8: Opciones pregunta 6	33
Tabla 9: Opciones pregunta 7	34
Tabla 10: Activos fijos.....	55
Tabla 11: Capital de trabajo.....	57
Tabla 12: Total capital inicial	57
Tabla 13: Costos fijos y variables.....	58
Tabla 14: Estado de pérdidas y ganancias	60
Tabla 15: Balance de Situación Financiera.....	61
Tabla 16: Flujo de caja.....	62
Tabla 17: Cálculo VAN y TIR.....	63
Tabla 18: Periodo de retorno de inversión.....	63

RESUMEN

El presente plan de negocio propone la creación de una cafetería temática de rock con estándares ecológicos en el sector del valle de los Chillos. Como base se establece la misión, visión y objetivos de la empresa, en sí la filosofía de la misma. Además, se definió el número de colaboradores que se requiere, así como las funciones que deben realizar. La metodología utilizada incluyó una investigación bibliográfica sobre la parte legal, es decir, todos los requisitos que se requieren tales como permisos de funcionamiento, RUC y demás papeles que se necesita; y para conocer los gustos y preferencias del consumidor se realizó una encuesta que varió la oferta del establecimiento hacia los clientes. Para concluir se realizó un estudio financiero para verificar la viabilidad y factibilidad del proyecto.

INTRODUCCIÓN

1.1. Resumen ejecutivo

1.1.1. Naturaleza del proyecto

El presente plan de negocio describe al establecimiento Sgt. Peppers Coffee House, el cual se dedicará a la oferta de productos de cafetería, comida rápida y almuerzo, que cubran varios horarios de consumo en el día, con el fin de satisfacer la necesidad de varios sectores de clientes y aprovechar de mejor manera el espacio estructural del edificio.

El negocio se establecerá en el sector de Fajardo en el Valle de los Chillos; en el cual existen varios conjuntos habitacionales en el que residen un gran número de personas con poder adquisitivo medio- alto y a pesar de existir una cafetería y algunos establecimientos de comida rápida, no existe oferta alguna que tenga una temática como la propuesta en este proyecto.

1.1.2. Marketing

Al establecimiento se lo hará conocer mediante tres vías, la primera a través de redes sociales como Facebook e Instagram, la segunda con anuncios en el sector y la tercera con rótulos visibles fuera del establecimiento.

1.1.3. Administración, producción o servicio

La administración será realizada por el gerente-propietario del establecimiento quien organizará y establecerá las funciones de los demás trabajadores.

También se encargará de abastecer de materia prima y demás productos que se requieran para las actividades del establecimiento con ayuda del personal. La producción será realizada por el personal de cocina y ayuda del resto de personal si se lo requiere, al ser un establecimiento con poco personal, el mismo se vuelve polifuncional

El servicio se brindará en el establecimiento con entregas a domicilio cerca del sector. En el establecimiento se brindará un servicio americano con el fin de procurar de hacer sentir al cliente cómodo y a gusto.

El personal del establecimiento entrará desde las 9:30 de la mañana para preparar los almuerzos los cuales se ofertarán desde las 12:00 hasta las 15:00 horas. Los productos de cafetería también estarán disponibles desde temprano, sin embargo, se prevé que tengan más acogida en el horario de la tarde, en cuanto a la comida rápida esta será servida a partir de las 15:00 horas; dando un horario de atención que culmina a las 21:00 horas.

1.1.4. Contabilidad y finanzas

El capital inicial se hará con un presupuesto propio, obtenido de ahorros o acumulación de capital personal.

Se hará un control de caja diariamente para conocer las ventas por día. Así mismo por parte de gerencia se hará una contabilidad mensual de las actividades y movimientos del establecimiento en documentos digitales con respaldos físicos de facturas y todo comprobante que pruebe las transacciones del establecimiento.

CAPÍTULO II

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Nombre de la empresa

El nombre del establecimiento será Sgt. Peppers Coffee House, este nombre hace referencia a un álbum discográfico de la banda The Beatles, Sgt. Peppers Lonely Hearts Club Band; del género rock clásico, que hace juego con la temática musical del establecimiento y su decoración de artistas y géneros musicales.

2.2. Descripción de la empresa

Sgt. Peppers Coffee House, es una cafetería- restaurante que ofrece productos de cafetería que incluye postres como flanes, tortas y gelatinas y bocados tradicionales como humitas y quimbolitos que se acompaña con la carta de bebidas que ofrece varias opciones de cafés, batidos, té entre otros. Además, ofrece comida rápida con distintas opciones de hamburguesas y papas fritas.

En este establecimiento se ofrece también música en vivo de artistas locales que interpretan varios géneros como el blues, rock, pop, jazz entre otros. Como parte de la experiencia “Peppers” la decoración es un factor importante, siendo parte del producto el establecimiento, que tiene una decoración sobre artistas y grandes exponentes del género del rock, blues, pop y otros similares como The Beatles, Led Zeppelin, Michael Jackson, Gustavo Cerati, Pink Floyd y más artistas reconocidos mundialmente.

Esta empresa también tiene una preocupación medioambiental, en sus procesos evita el mayor impacto al ecosistema posible y genera prácticas para ser un establecimiento sostenible.

2.3. Tipo de empresa

La empresa al ser una cafetería-restaurante se encuentra en el sector terciario, es decir que ofrece productos y servicios.

2.4. Tamaño de la empresa

La cafetería-restaurante es una microempresa ya que se trabajará con un límite de diez empleados, siendo el propietario uno de estos. Además, funciona como fuente de ingresos y no tiene un impacto nacional o mundial, más bien local, que es algo que caracteriza a las microempresas según asegura Flores Julio (s/a).

2.5. Localización de la empresa

El establecimiento se ubica al sur de Quito, en el valle de los Chillos, en la parroquia de San Pedro de Taboada, en un sector conocido popularmente como Las Haciendas, debido a las varias urbanizaciones privadas que existen.

Gráfico 1: Ubicación



Ubicación de Sgt Peppers Coffee House. Google Maps. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps>

2.6. Filosofía empresarial

Misión

Brindar excelentes productos con un servicio oportuno e innovador, aprovechando la temática y el espacio para generar oportunidades a artistas locales, además de preservar el medioambiente con procesos que causen el menor impacto posible al ecosistema.

Visión

Que el establecimiento, a tres años de su apertura, sea reconocido por un servicio carismático y por su acogida a los artistas locales, además de causar conciencia medioambiental en los clientes.

Valores

- **Compromiso:** Los trabajadores deben ofrecer un servicio con buena actitud para transmitir positividad a los comensales y crear un ambiente armónico, así como ser puntuales en llegar a su turno de trabajo.
- **Responsabilidad:** Todos quienes laboren en Sgt. Peppers Coffee House deben cuidar y ser conscientes del uso responsable de las herramientas otorgadas e instalaciones, así como de los productos y servicios que ofrezcan.
- **Honestidad:** Ser claro y veraz en todas las acciones que se realice para la empresa, tanto con los clientes internos como externos.
- **Proactividad:** Estar a un paso adelante del cliente, anticipando todo lo necesario al momento de que un comensal se sirva de nuestros productos.
- **Respeto:** Tratar a las personas de la manera más cordial posible; la amabilidad y tolerancia son importantes para el trato con los clientes y entre compañeros.
- **Conciencia ambiental:** Debido a la actividad del establecimiento se genera un impacto al ambiente, esta organización desea causar el menor impacto posible en cada proceso realizado mediante la aplicación de procesos que cumplan estándares de bajo impacto.

2.7. Planificación estratégica empresarial

2.7.1. FODA.

Tabla 1: FODA

F	O
-Estándares y normas ambientales -Apertura a músicos locales -Decoración temática y ambientación -Servicio muy atento y amable	-Demografía del sector favorable -Clientes invitados por parte de los músicos -Poder adquisitivo medio- alto de personas del sector - Único con música en vivo en el sector
D	A
-Nuevos en el mercado - Bajo capital para cubrir por más tiempo los gastos del negocio -Espacio reducido -Actividades poli funcionales que puede afectar el rendimiento.	-Competencia con productos similares -Competencia posicionada en el mercado -Situación económica del país poco favorable. -Alza de impuestos que afecten al establecimiento

Elaborado por Joel Calderón

2.7.2. Objetivos de la empresa.

2.7.2.1. Objetivos a corto plazo.

- Conseguir fidelizar un aproximado de 60 clientes.
- Tener un grupo de artistas que la gente demande y realicen shows exclusivos.
- Establecer un menú llamativo e innovador.
- Incorporar un micrófono abierto, para que las personas puedan involucrarse más con la música.

2.7.2.2. Objetivos a largo plazo.

- Posicionarse en el mercado como el establecimiento de mejor servicio en la zona.

- Aumentar la capacidad máxima de acogida en el establecimiento.
- Aportar con acciones medioambientales de mayor impacto en la sociedad.
- Obtener reconocimiento a través de certificaciones por los buenos procesos en el cuidado ambiental.
- Agrandar la empresa con la posibilidad de generar nuevos puestos de trabajo.

2.7.3. Políticas internas.

2.7.3.1. Del uniforme.

- Utilizar el uniforme indicado para el área de trabajo.
- Todo el personal dentro del establecimiento debe utilizar cofias.
- Los uniformes deberán ser lavados por el mismo personal, salvo los uniformes especiales del personal de servicio los cuales serán enviados a lavar en seco por la empresa.

2.7.3.2. Del horario y faltas.

- Llegar a tiempo al lugar de trabajo, se tolerará máximo un retraso de 10 minutos.
- En caso de llegar tarde la persona deberá reponer el tiempo después de su jornada normal de trabajo o cuando la persona a cargo lo requiera.
- En caso de no poder asistir a la jornada laboral anticipar con 48 horas y si se trata de una situación imprevista notificar de inmediato y presentar posteriormente una justificación.
- Los horarios se realizarán semanalmente previo diálogo con el personal y no podrán ser modificados, a menos que así se requiera o por casos de fuerza mayor.

2.7.3.3. De la limpieza y orden

- La limpieza y desinfección de las zonas de trabajo deberán realizarse con los productos indicados y con los implementos necesarios.
- La limpieza en el salón deberá ser realizada inmediatamente para no dañar la imagen empresarial y también para evitar la proliferación de bacterias.
- Todas las instalaciones del establecimiento deberán quedar limpias antes del cierre del día.

2.7.3.4. Ambientales.

- No se usarán sorbetes, tarrinas, fundas u otros plásticos de un solo uso.
- En caso de que las personas soliciten un envase para portar su comida, se les dará un envase de cartón biodegradable que tendrá un costo extra.
- Los residuos generados serán clasificados en orgánicos e inorgánicos; los orgánicos serán guardados para lavaza a personas del sector que poseen ganado, y los inorgánicos tales como plásticos, cartones y papel serán depositados en contenedores del municipio o entregados personas que recolecten los mismos.

2.7.3.5. Del servicio

- A cada persona que ingrese al establecimiento se le dará bienvenida.
- Se acompañará a la persona hasta la mesa y se ofrecerá el menú en ese momento.
- Se dará un tiempo prudente para que los clientes decidan su pedido.
- Se tratará de complacer en las necesidades, objeciones o peticiones del cliente si es prudente, coherente y posible.
- El servicio se dará de una manera amable y cordial, no se aceptarán comportamientos hostiles o de quemeimportismo hacia el cliente.

2.7.3.6. De equipos e inmuebles

- Todos los muebles y equipos eléctricos deben ser limpiados periódicamente.
- Dar el uso adecuado y correcto a todos los equipos y muebles.
- En caso de daño total de equipos por uso inadecuado, la persona responsable deberá cancelar el valor total del equipo o mueble.

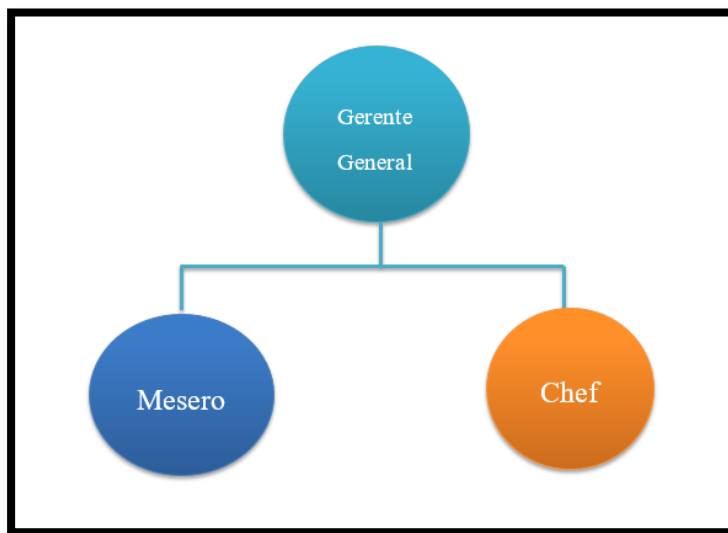
2.7.4. Políticas externas.

- El cliente debe tratar al personal de manera adecuada y respetuosa.
- Cualquier persona que fomente el escándalo público deberá salir del establecimiento
- Todo producto que se haya consumido deberá ser cancelado.
- Si se tiene alguna objeción o queja sobre los alimentos servidos, hacer su reclamo antes de consumirlos.

- No se puede fumar dentro del establecimiento.
- Utilizar de manera correcta las instalaciones sanitarias y ayudar en la misión ambiental usando la necesaria cantidad de agua.
- Si se daña un equipo o mueble del establecimiento, la persona responsable deberá cancelar el valor del daño o total del objeto.

2.8. Estructura organizacional

Gráfico 2: Organigrama estructural



Elaborado por Joel Calderón

2.9. Funciones específicas del puesto

2.9.1. Gerente General.

- Asignar las funciones de cada uno de los trabajadores del establecimiento.
- Brindar todos los implementos y materiales necesarios para el desempeño de los trabajadores.
- Hacerse cargo de los trámites legales de la organización.
- Seleccionar los proveedores.
- Establecer las normas y políticas de la organización.

- Realizar los pagos a todos los trabajadores del establecimiento.
- Guiar y organizar en las operaciones del personal.
- Ayudar y colaborar cuando se requiera en las tareas del resto de personal.
- Realizar pagos a proveedores y demás gastos de la organización.
- Realizar los horarios del personal.
- Hacer las compras a proveedores o mercados para abastecer el establecimiento.
- Llevar un registro de ventas.
- Realizar inventario de productos y elementos del establecimiento.
- Sueldo a percibir 400 USD.

2.9.2. Mesero.

- Recibir a los clientes en la entrada del establecimiento.
- Brindar el mejor servicio a los comensales, respondiendo sus preguntas y a sus necesidades.
- Limpiar y mantener en orden el área de servicio.
- Apoyar en la realización de bebidas.
- Mantener en orden y velar por el cuidado de los equipos de sonido.
- Reabastecer el petit menaje de mesas (sal, azúcar, servilletas)
- Realizar la limpieza de los baños según los turnos acordados.
- Realizar alguna actividad imprevista encargada, dentro de su horario de trabajo o previo acuerdo.
- Sueldo a percibir 400 USD.

2.9.3. Chef.

- Realizar los alimentos y bebidas establecidos en el menú, de acuerdo al mise en place o pedido del día y del cliente.
- Mantener en orden su lugar de trabajo.
- Limpiar y desinfectar los elementos que utiliza para su labor.
- Mantener en orden y clasificar los alimentos que utiliza para la elaboración de los platillos.

- Mantener un inventario en cocina acorde a la rotación de los productos para evitar su descomposición.
- Preparar la comida para el personal.
- Ayudar en la toma de decisiones en lo referente a cambios en el menú.
- Sueldo a percibir 400 USD.

CAPÍTULO III

3. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Investigación de mercado

Según Marketing XXI (s/a) la investigación de mercado es una técnica que se realiza para obtener información de interés para la empresa o negocio y mejorar la toma de decisiones.

En el presente plan se estableció una encuesta para determinar gustos y preferencias de los consumidores y, observar y determinar si se puede modificar características del producto y servicio para que el establecimiento tenga una mayor aceptación; estas podrían ser cambiadas al momento de establecer el negocio o en los objetivos a largo plazo.

Se realizaron siete preguntas a 160 personas en los sectores de San Rafael, Capelo y San Pedro que están cercanos al establecimiento.

3.1.1. Oferta del mercado

En el lugar existen varios establecimientos con servicios similares que son competencia para el negocio por sus servicios similares y que se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 2: Oferta de mercado

Oferta del mercado		
Empresa	Ubicación	Productos
Cafetería Curabas	Av. Mariana de Jesús (locales Arupos de la hacienda)	Cafés, tamales, quimbolitos, humitas, jugos, etc.
Pizzería Tomatada	Av. Mariana de Jesús (locales Arupos de la hacienda)	Pizza, cerveza y sodas.
Oasis Grill	Av. Mariana de Jesús (locales Oasis de la hacienda)	Papas fritas, hamburguesas, churrascos, etc.

Elaborado por Joel Calderón

3.1.2. Formato de la encuesta

ENCUESTA	
Objetivo: Conocer los gustos y preferencias de los clientes en los negocios alimenticios en el sector del valle de los Chillos	
Nombre: _____	Edad: _____
INDICACIONES: Marque con una x la respuesta que sea de su elección	
1. ¿A cuál de estos establecimientos acude con mayor frecuencia?	
Restaurante <input type="checkbox"/>	Cafetería <input type="checkbox"/>
Bar <input type="checkbox"/>	Comida rápida <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	_____
2. ¿Cuál es el horario que usted prefiere para acudir?	
12:30 – 13:30 <input type="checkbox"/>	13:30 – 14:30 <input type="checkbox"/>
15:30 – 16:30 <input type="checkbox"/>	17:00 – 18:00 <input type="checkbox"/>
18:00 - 19:00 <input type="checkbox"/>	19:00 - 20:00 <input type="checkbox"/>
Otro Horario	_____
3. ¿Cuál es el ambiente preferido para usted en el establecimiento que visita?	
Decoración <input type="checkbox"/>	Música <input type="checkbox"/>
Variedad Alimentos <input type="checkbox"/>	Tranquilidad <input type="checkbox"/>
Precio <input type="checkbox"/>	Higiene <input type="checkbox"/>
4. ¿Cuál es el género de música que más escucha?	
Rock <input type="checkbox"/>	Romántica <input type="checkbox"/>
Blues <input type="checkbox"/>	Jazz <input type="checkbox"/>
Pop <input type="checkbox"/>	Variada <input type="checkbox"/>
5. ¿Qué tipo de alimentos son de su preferencia?	
Cafés tradicionales <input type="checkbox"/>	Comidas Rápidas <input type="checkbox"/>
Comida de Casa <input type="checkbox"/>	Postres <input type="checkbox"/>
Otros platos	_____
6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por alimentarse y distraerse en un ambiente diferente?	
\$ 3 – 5 <input type="checkbox"/>	\$ 5 – 7 <input type="checkbox"/>
\$ 7 – 9 <input type="checkbox"/>	\$ 9 – 11 <input type="checkbox"/>
7. ¿Le atrae la propuesta de un bar - Cafetería temático de rock con música en vivo?	
Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Sugerencia	_____

3.1.3. Demanda de mercado

La demanda se refiere al conjunto de personas que consumen ciertos bienes o servicios. Para la ejecución de las encuestas se tomó una muestra de la demanda para saber el número de personas a las que se debía encuestar, lo que dio un total de 160 personas.

3.1.4. Fórmula de la muestra

Se presenta la fórmula por la cual se obtuvo el número de personas para encuestar

Gráfico 3: Fórmula de la muestra

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN						
	$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$					
POBLACIÓN	N =	15000				
	n =	3,8416	0,35	0,3	15000	
		0,0025	14999	3,842		0,3 0,3
	n =	6051				
		37,4975	+	0,3457		
	n =	6051				
		37,843244				
MUESTRA REAL	n =	159,8837563				PERSONA SPARA ENCUESTAR

Elaborado por Joel Calderón

3.1.5. Resultado e interpretación de datos.

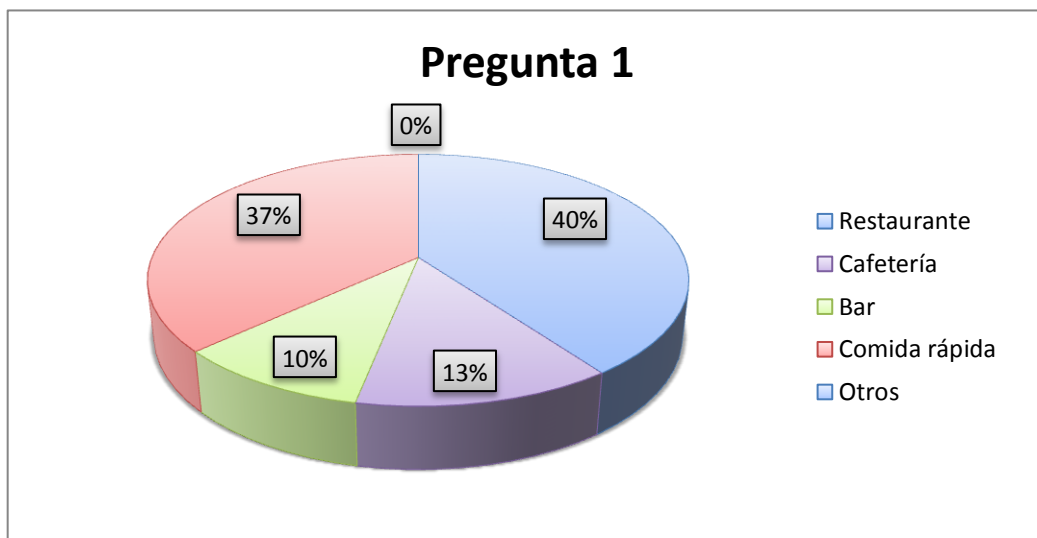
1) ¿A cuáles de estos establecimientos acude con mayor frecuencia?

Tabla 3: Opciones pregunta 1

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Restaurante	64	40%
Cafetería	21	13%
Bar	16	10%
Comida rápida	59	37%
Otros	0	0%
TOTAL	160	100,00%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 4: Tabulación pregunta 1



Elaborado por Joel Calderón

Como se puede observar el 40% de aceptación lo tienen los restaurantes siendo el más alto junto con la comida rápida. Solo 13% seleccionaron la cafetería lo que muestra que los restaurantes y los locales de comida rápida son más demandados que las cafeterías, lo que indica una amenaza.

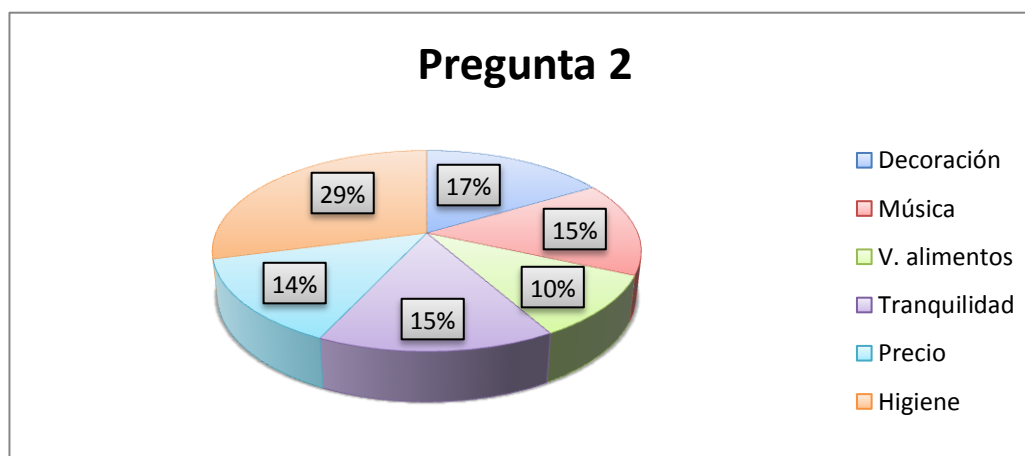
2) ¿Cuál es el ambiente preferido para usted en el establecimiento que visita?

Tabla 4: Opciones pregunta 2

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Decoración	69	17%
Música	64	15%
Variedad alimentos	43	10%
Tranquilidad	64	15%
Precio	59	14%
Higiene	123	29%
TOTAL	422	100,00%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 5: Tabulación pregunta 2



Elaborado por Joel Calderón

Si bien todos los aspectos encuestados son importantes, se debe priorizar aquellos con un mayor porcentaje de preferencia como son la higiene, la música, la decoración y un ambiente tranquilo.

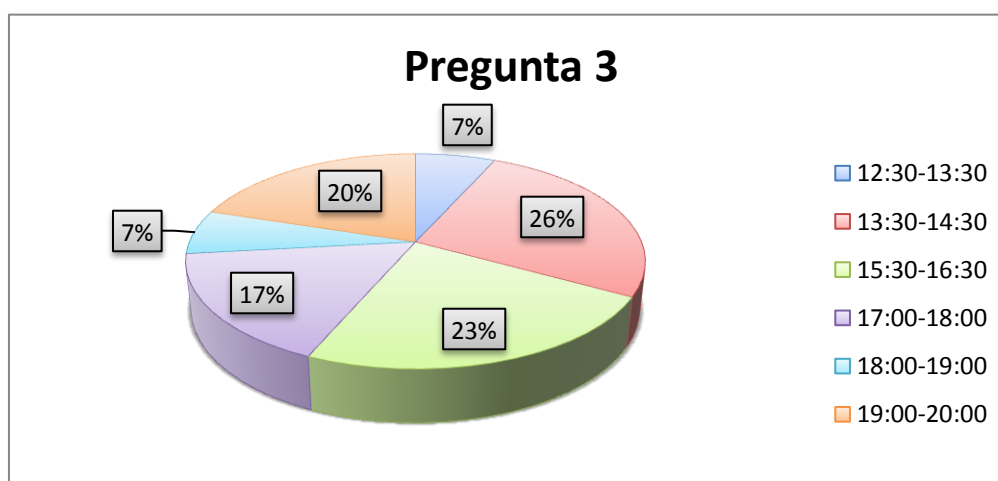
3) ¿Cuál es el horario que usted prefiere para acudir?

Tabla 5: Opciones pregunta 3

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
12:30-13:30	11	7%
13:30-14:30	42	26%
15:30-16:30	37	23%
17:00-18:00	27	17%
18:00-19:00	11	7%
19:00-20:00	32	20%
TOTAL	160	100,00%

Elaborador por Joel Calderón

Gráfico 6: Pastel pregunta 3



Elaborado por Joel Calderón

El horario más elegido con 26% es de una y media de la tarde hasta las dos y media, luego una hora más tarde y otro también preferido es de cinco a seis de la tarde. Esta pregunta brinda horarios que se pueden aprovechar para ventas oportunas.

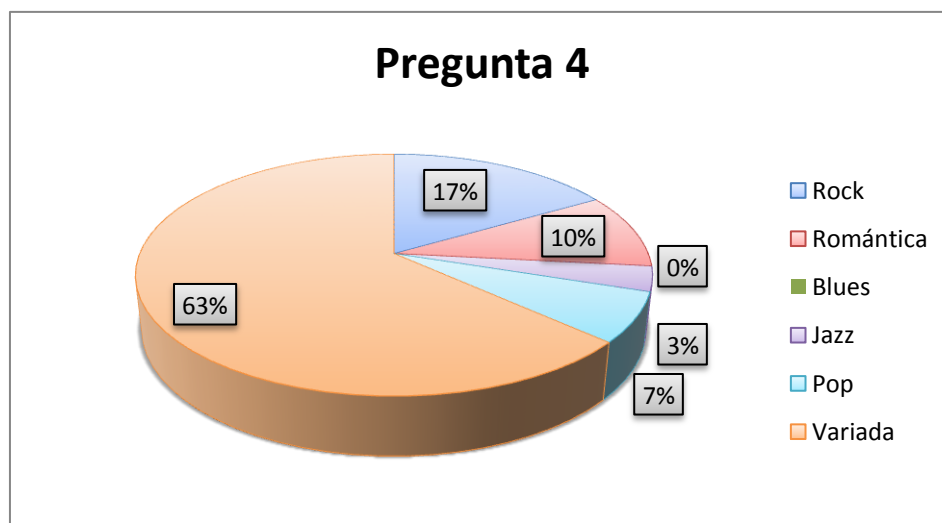
4) ¿Cuál es el género de música que más escucha?

Tabla 6: Opciones pregunta 4

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Rock	27	17%
Romántica	16	10%
Blues	0	0%
Jazz	5	3%
Pop	11	7%
Variada	101	63%
TOTAL	160	100,00%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 7: Tabulación pregunta 4



Elaborado por Joel Calderón

Como se observa más de la mitad de encuestados, un 63% prefiere escuchar música variada, comparando con el rock que solo tiene un 17% de selección, es necesario dar una acogida a más estilos musicales para así abarcar más clientes potenciales.

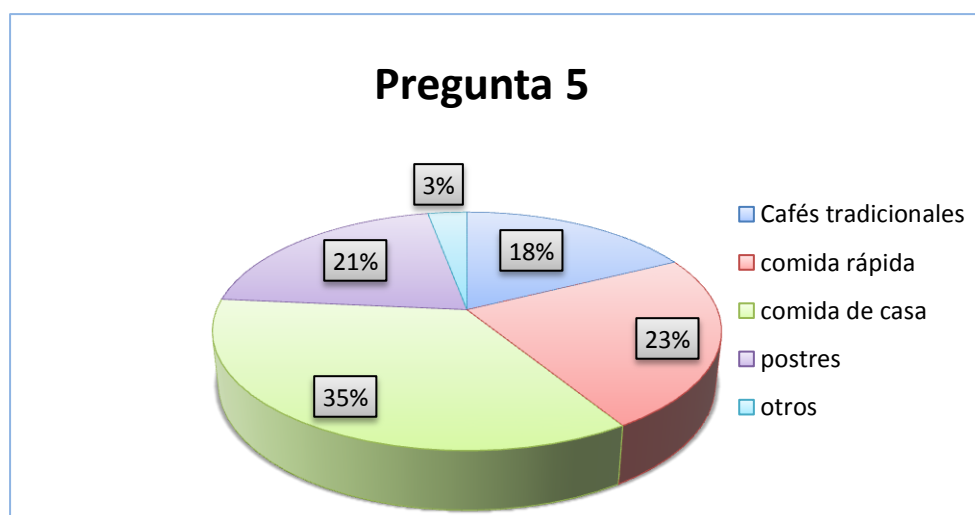
5) ¿Qué tipo de alimentos son de su preferencia?

Tabla 7: Opciones pregunta 5

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Cafés tradicionales	32	18%
Comida rápida	43	23%
Comida de casa	64	35%
Postres	37	21%
Otros	5	3%
TOTAL	181	100,00%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 8: Tabulación pregunta 5



Elaborado por Joel Calderón

La comida de casa es la favorita con un 35% seguida de la comida rápida con un 23%. Al parecer estos tipos de comidas son más demandadas por lo que es primordial que se ofrezcan a los clientes, además del café y postres.

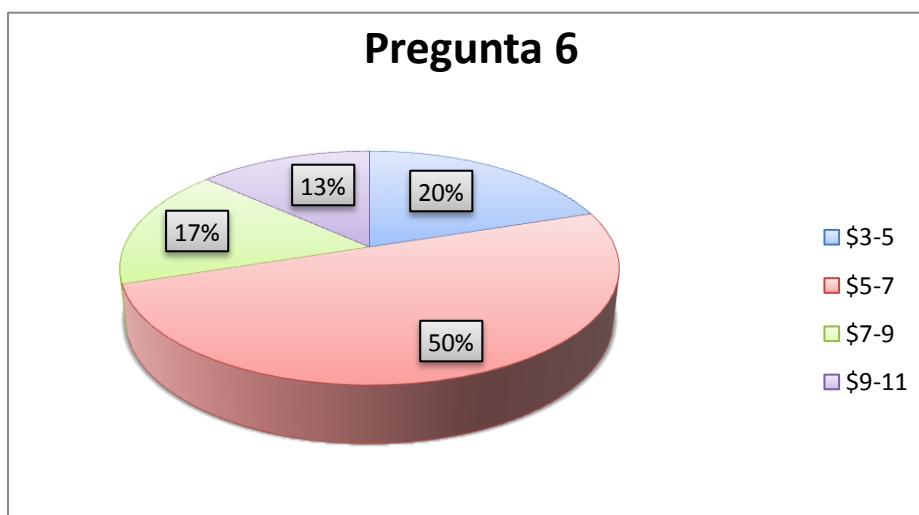
6) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por alimentarse y distraerse en un ambiente diferente?

Tabla 8: Opciones pregunta 6

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
\$3-5	32	20%
\$5-7	80	50%
\$7-9	27	17%
\$9-11	21	13%
TOTAL	160	100,00%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 9: Pastel pregunta 6



Elaborado por Joel Calderón

Con un 50% el promedio de gasto es de cinco a siete dólares, por lo que es importante mantener productos en estos precios y realizar una variación de precios para satisfacer a otro tipo de clientes.

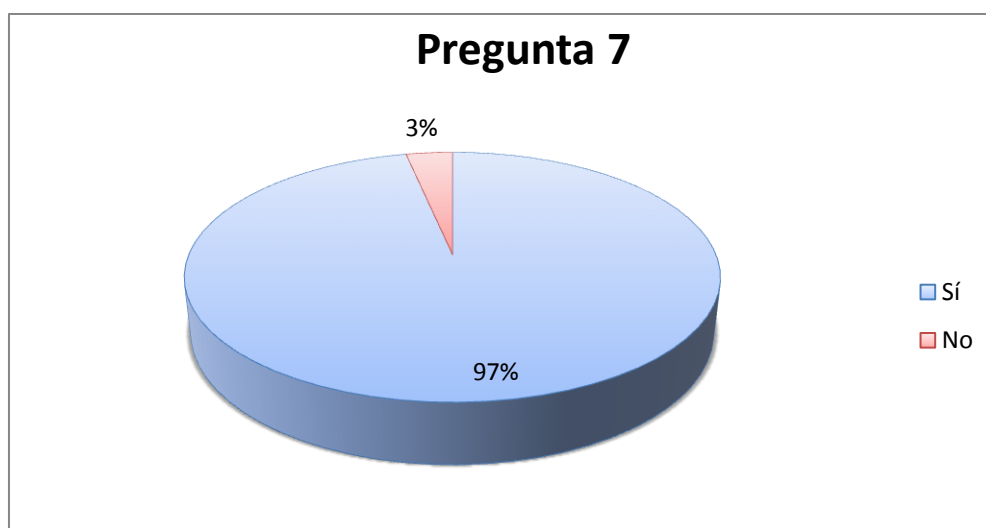
7) ¿Le atrae la propuesta de un bar-cafetería temático de rock con música en vivo?

Tabla 9: Opciones pregunta 7

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	155	97%
NO	5	3%
TOTAL	160	100%

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 10: Pastel pregunta 7



Elaborado por Joel Calderón

A la mayoría le parece atractiva esta idea, si bien genera una novedad es importante que se tomen en cuenta ciertos factores que resaltan en la demanda.

3.1.6. Análisis de la encuesta

De la encuesta realizada se puede obtener información importante para el giro del negocio.

En primer lugar, la mayoría de las personas acuden a restaurantes y locales de comida rápida por eso en el presente plan se plantea la venta de almuerzos para cubrir un horario muy demandado (desde 13:30) y también se encuentra en el menú comida rápida como papas fritas y hamburguesas. Los productos de cafetería serían los estelares en el horario de la tarde y noche junto con la comida rápida cubriendo otro horario muy demandado que es a partir de las siete de la noche.

Todos los aspectos planteados en la pregunta dos, ¿Cuál es el ambiente preferido para usted en el establecimiento que visita?, tienen un porcentaje considerable por lo cual todos deben ser cuidados y tomados en cuenta para adecuarlos lo mejor posible.

A pesar de que la propuesta es atractiva para la mayoría, uno de los aspectos más relevantes es la temática musical, más del cincuenta por ciento de los encuestados eligieron música variada, es decir, si el local se enfoca solo en música como rock, jazz, pop; estaría perdiendo muchos potenciales clientes por lo que, artistas de todos los géneros pueden presentarse en escena para así cubrir las necesidades de la demanda sin perder la temática del establecimiento.

3.2. Especificaciones del producto

El establecimiento Sgt. Peppers Coffee House es una cafetería-restaurante con una temática rock, además de su nombre que referencia a una banda conocida, tiene una decoración proporcional a esta como cuadros, adornos, y diseño de menús y nombres de platillos. Además, para añadir un detalle el personal de servicio usará un uniforme particular para que la atención sea más llamativa.

Brinda un espacio para los artistas locales de géneros variados además del rock, se pueden escuchar artistas musicales de géneros como salsa, baladas, pop, entre otros que sean del agrado de la mayoría de la clientela.

Para satisfacer de mejor manera y aprovechar más las instalaciones, en un horario de 12:00 a 15:00 se ofrecerán almuerzos con comida casera, incluyendo platos típicos de los hogares quiteños.

En cuanto a la cafetería, se ofrecerá café de varios tipos como: americano, moccachino, capuchino, expreso, etc. Además de batidos, té, sodas y jugos. En cuanto a productos de cafetería se ofrecerá gelatinas, tortas, flanes, humitas y quimbolitos que están a disposición como postres y para complacer a la demanda se incluirá papas fritas y hamburguesas. Para complementar a las bebidas se añaden la cerveza y copas de licores como vino, ron, vodka y whisky.

Parte importante del conjunto de servicios de Sgt. Peppers Coffee House son las acciones medioambientales que se toman en los procesos diarios, y se desea transmitir esta conciencia medioambiental a los clientes para que ellos se contagien de estas iniciativas y colaboren al medio ambiente.

3.3. Promoción del producto o servicio.

A continuación, se muestran varias promociones realizadas para mejorar las ventas de los productos.

Gráfico 11: Promociones de postres



Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 12: Promociones comida rápida y cerveza



Elaborado por Joel Calderón

3.4. Distribución y puntos de venta

En el caso de este establecimiento no habrá franquicias y su única ubicación será en la Av. Mariana de Jesús junto al conjunto Oasis de la Hacienda; este sector es conocido por los múltiples conjuntos y urbanizaciones privadas.

3.5. Fijación y políticas de precios

En la primera jornada de almuerzos, hay que mantener precios acorde a la oferta y el mercado, se venderán a \$3 con refill de bebida.

A continuación, se presentará el menú donde se presentan los demás productos a la venta con sus respectivos precios y ejemplos de la receta estándar de ciertos productos.

Gráfico 13: Menú de cafés, jugos y batidos

CAFÉS

Lennon (Americano).....	\$2
Harrison (Latte).....	\$2
Jackson (Moccachino).....	\$2
Floyd (Expresso).....	\$1,40

JUGOS

Mellow Yellow (piña).....	\$1.50
Yellow Submarine (naranja).....	\$1.50
Lemon Tree (limonada).....	\$1.50
Shook me (mora).....	\$1.50
Come together (tomate de árbol).....	\$1.50

BATIDOS

Warhol (banana).....	\$2,40
Gilmour (tomate de arbol).....	\$2,40
Jones (mora).....	\$2,40
Armstrong (aguacate).....	\$2,80
McCartney (frutilla).....	\$2,40

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 14: Menú de cervezas y tragos

CERVEZAS	
PILSENER.....	\$2,00
CLUB VERDE.....	\$2,50

COPAS Y TRAGOS	
COPA DE VINO.....	\$5,00
VASO WHISKY.....	\$4,00
VASO RON.....	\$4,50
VASO VODKA.....	\$4,00
SHOT TEKILA.....	\$5,00



Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 15: Menú de tés, postres y bocados

TÉS

**Manzanilla, Cedrón, Hierba Luisa
Canela y Anís**
Todos a \$1,10 c/u

POSTRES Y BOCADOS

Gelatinas.....	\$1.25
Flanes (naranja).....	\$1.25
Tortas..... (vainilla, naranja y chocolate)	\$1,50
Humitas.....	\$1.50
Quimbolitos.....	\$1.50

PROMOCIÓN

**3X2 EN FLANES O
GELATINAS
CAFÉ + TORTA X \$3**
(APLICAN DE LUNES A JUEVES)

Elaborado por Joel Calderón

Gráfico 16: Menú de papas fritas y hamburguesas



PAPAS FRITAS
(Todos incluyen vaso de cola)

Papas rockeras.....\$5,30
papas fritas con carne desmechada y guacamole

Papas salseras.....\$5,00
papas fritas con salchichas con una deliciosa salsa de queso

Papas poper.....\$6,00
papas fritas acompañadas con nuggets de pollo

Papas mix.....\$5,50
papas con salchicha, carne y huevo con salsa de guacamole

HAMBURGUESAS
(Todos incluyen vaso de cola)

Hamburguesa mush-pepper.....\$9,00
deliciosa carne con salsa de champiñones, con lechuga, tomate, pimientos verdes y rojos frescos y papas fritas.

Hamburguesa Bolera.....\$8,50
hamburguesa de pollo con verduras frescas acompañada de un exquisito guacamole y papas fritas.

Hamburguesa Lavoe.....\$8,00
carne asada con salsa BBQ, verduras frescas, queso derretido y papas fritas.

Elaborado por Joel Calderón

3.6. Riesgos y oportunidades de negocio

3.6.1. Riesgos.

En el sector donde se ubicará existen ya varios establecimientos de alimentos y bebidas; dos pizzerías, una cafetería, una cevichería y otros locales de comida rápida que ya tienen posición en el mercado y clientes fieles, en sí un riesgo es la alta competencia que existe en el sector.

Otro riesgo es que no exista la suficiente demanda causando que el establecimiento no pueda cubrir sus costos, generando pérdidas y en el peor de los casos el cierre del mismo.

3.6.2. Oportunidades.

El servicio del establecimiento es un gran diferenciador y oportunidad en el mercado. La temática es un factor llamativo que atrae a las personas además de la oferta de música en vivo que es algo que en el sector ningún establecimiento posee.

Otra oportunidad es el horario de almuerzos, puesto que la mayoría de los establecimientos del sector no se dedican a esto y su horario de apertura es en la tarde.

3.7. Capacidad instalada

El local cuenta con un aforo aproximado de 40 personas ocupando las mesas, la barra y el lugar que ocupan los artistas al momento del espectáculo, dando así un total de 36 lugares solo para clientes y cuatro para los artistas.

CAPÍTULO IV

4. DERECHO EMPRESARIAL

4.1. Constitución de la empresa

La constitución de una empresa unipersonal es un poco diferente a las del resto de empresas puesto a que se constituyen por dos o más personas, las empresas unipersonales entran o se asimilan mucho a las empresas de responsabilidad limitada con la diferencia de que el dueño y gerente son la misma y una sola persona esto según Mariana Pinos de Universidad ECOTEC (s/a). La misma autora asegura además que este tipo de empresas no pueden dedicarse a actividades bancarias, financieras, de seguros ni de ninguna otra que requiera dos socios o más.

Hay diferentes pasos a tomar en cuenta para la formación de la empresa los cuales son:

- a)** Reservar el nombre de la empresa en la Superintendencia de Compañías y comprobar que no exista otra empresa con ese nombre.
- b)** Realizar la apertura de la cuenta bancaria del capital mínimo que en este caso es de \$400 y donde el banco deberá otorgar un certificado de dicha apertura.
- c)** Hacer la escritura de constitución de la empresa ante un notario público junto con la cuenta y la reserva del nombre.
- d)** Llevar estos documentos notariados a la Superintendencia de Compañías para su aprobación.
- e)** Hacerlo público en un diario de circulación nacional.
- f)** Obtener los permisos y documentos de funcionamiento.
- g)** Inscribirla en el Registro Mercantil.

4.2. Permisos y documentos de funcionamiento

4.2.1. RUC.

Según la página Trámites y Requisitos (s/a), para obtener el número de RUC como persona jurídica se deben presentar al SRI:

- Formulario 01A y 01B
- Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención
- Mostrar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención
- Entregar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo

Los permisos requeridos para el legal funcionamiento del establecimiento son:

4.2.2. Patente Municipal.

Según la página Adipiscor (2015) los requisitos son:

- Formulario de Inscripción de Patente.
- Copia de la Cédula de Identidad y certificado de votación de la última elección
- Copia del RUC
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Correo electrónico personal y número telefónico del contribuyente o representante legal, en el caso de que se trate de una Persona Jurídica.
- Copia de constitución de la empresa para las Personas Jurídicas, así como del nombramiento vigente del representante legal.

4.2.3. Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).

Según la Alcaldía de Quito (2018), los requisitos para obtener la LUAE son:

- Formulario de Solicitud LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cedula
- Copia de papeleta de votación vigente
- Copia del nombramiento del representante legal
- Si existe un rótulo dimensiones y fotografía de la fachada y si es nuevo dimensiones y esquemas de cómo quedará

4.2.4. Permiso Anual de Funcionamiento (PAF) del Ministerio de Interior.

Según el Ministerio del Interior (s/a) para los locales de consumo de alimentos los requisitos son:

- Cédula o pasaporte
- Patente Municipal
- Permiso del ARCSA
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- RUC

4.2.5. Permiso de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

Según la página del Gobierno de Ecuador (2014) los requisitos para este permiso son:

- Comprobante de pago con previa solicitud
- Cédula
- RUC
- Categorización dada por el ministerio de turismo

4.2.6. Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo.

Según la página del Ministerio de Turismo (s/a), Para personas naturales los requisitos son:

- RUC
- Inventario de activos fijos
- Declaración del 1x1000 sobre los activos fijos
- Certificado de informe de compatibilidad sobre el uso favorable del suelo
- Documento que habilite situación legal del establecimiento

4.2.7. Registro turístico.

Según el Ministerio de Turismo (s/a), los requisitos son:

- Solicitud de registro turístico
- Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatuto;
- Copia del nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil;
- RUC
- Permiso LUAE
- Copia legible y actualizada (30 días) Certificado Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI)
- Copia del inventario valorado y/o balance de la empresa firmado por el propietario o representante legal;
- Copia del formulario de declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil.
- Copia del comprobante de pago sobre la declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil.

4.3. Impuestos

4.3.1. Impuesto a la renta.

Según LATAXNET (s/a), el monto de este impuesto es del 25% sobre el total de los ingresos gravables es decir como se conoce en contabilidad la utilidad antes de impuestos. Este porcentaje puede disminuir si la empresa reinvierte sus utilidades en un 10%.

4.3.2. Impuesto al Valor Agregado.

El IVA es un impuesto del 12% que se paga en cada transacción realizada de bienes ya sea realizada entre empresas o entre individuos.

4.3.3. Impuesto municipal sobre activos totales.

Según LATAXNET (s/a), es un valor del 0.15% que cobran los municipios sobre los activos totales de una empresa

4.3.4. Impuesto predial.

Según LATAXNET (s/a), este impuesto es una tarifa que cobra el municipio sobre todos los edificios y propiedades basándose en el valor comercial del lugar donde se encuentre la edificación.

4.4. Obligaciones con los empleados

Se puede encontrar en la página Ecuador Online (2020) las siguientes obligaciones a con el trabajador:

- a) Tener un contrato con el trabajador.
- b) Inscribir dicho contrato en el Ministerio de Relaciones Laborales.
- c) Afiliar al trabajador al IESS.
- d) Pagar el sueldo acordado, mínimo 400 USD.
- e) Tratar a los trabajadores con consideración y respeto.

- f)** Asumir el valor como empleador del Seguro Social (11,15%).
- g)** Pagar horas extras y suplementarias.
- h)** Pagar décimos tercero y cuarto.
- i)** Pagar utilidades si en caso fuere.
- j)** Al pago de los fondos de reserva a partir del segundo año.

CAPÍTULO V

5. IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Impacto ambiental

El impacto ambiental es el conjunto de todas las actividades que realizan el ser humano y que tienen una consecuencia ante el medio ambiente. Las empresas, negocios y establecimientos por sus actividades son grandes causantes de contaminación y de uso de recursos, por estas razones es importante identificar y generar soluciones para no causar un impacto grande al ecosistema.

El impacto se puede originar desde la construcción de un establecimiento y su infraestructura, aunque en el presente proyecto no se generará este impacto ya que se buscará un local que se pueda redecorar o remodelar. Claramente las medidas medio ambientales deben venir también en cada proceso que se realiza dentro de la organización.

5.2. Posibles impactos ambientales

- Generación de residuos y desechos.
- Desperdicio de recursos: agua y luz.
- Aguas residuales.
- Grasa.
- Dispositivos electrónicos.

5.3. Medidas para contrarrestar los posibles impactos

5.3.1. Generación de residuos y desechos

Como parte de los valores de la empresa se encuentra el cuidado medioambiental por lo que es importante que las políticas colaboren a que esto se lleve a cabo. Debido a esto, el uso de servilletas de papel y sorbetes está prohibido en el establecimiento, en cambio, se darán servilletas de tela y los sorbetes si el cliente lo solicita se entregará uno de

un material reusable, es decir, sorbetes no desechables, sin embargo, se procurará que estos no se utilicen.

Al ser una cafetería es muy común que las personas soliciten aguas y refrescos; es por eso que, como medida, a los proveedores se les solicitará envases retornables de plástico o vidrio para no generar residuos de botellas plásticas. Otra manera de generar basura es con todos los empaques de lo que se use en el establecimiento; como primera medida en cuanto a compras, se las realizará con bolsas de tela y se harán compras de los productos posibles en mercados que es donde se adquieren productos más al natural y sin muchos empaques. Los empaques y demás basura que se genere como plásticos, cartones y papeles, serán almacenados y se entregará a personas o entidades que los reciclen y den un nuevo uso.

En cuanto a los residuos comestibles estos pueden ser almacenados para ser entregados a personas del campo como lavaza o también se puede alimentar a animales de la calle, alimentándolos en platos viejos que no sean de utilidad para el restaurante y a una distancia considerable para que esto no afecte la estética del establecimiento, si es necesario, se limpiará el suelo en el lugar donde estos hayan consumido los alimentos. Además, hay residuos que no se pueden reciclar como el papel higiénico, estos deberán ser debidamente separados y desechados.

5.3.2. Desperdicio de recursos: agua y luz

El desperdicio de ciertos recursos como el agua, que es vital para la vida, también es una forma de generar impacto al medio ambiente por eso hay que usar este recurso inteligentemente, usando lo necesario en cada proceso; cocina, lavado, desinfección y otros que requieran de este. En cuanto a los baños se pueden implementar retretes que posean distinta descarga para sólidos y líquidos; parte importante para no desperdiciar el líquido vital es revisar tuberías y grifos, y verificar que no existan fugas de agua.

En cuanto a la luz se implementarán luces que consuman menos energía y generar conciencia en todos los actores de apagar las luces y desconectar aparatos electrónicos que no se usen.

5.3.3. Aguas residuales y grasa

Las aguas residuales se generan día a día con las operaciones del lugar, lo que se puede hacer es evitar mandar desechos sólidos por la tubería en el caso de los alimentos al momento de lavar platos y demás, también implementar una trampa para grasa, para que el agua pase sin residuos sólidos o aceite.

En cuanto a las aguas negras si bien no se puede hacer algún proceso para tratarlas se apoya con otras actividades como las descargas distintas para sólidos y líquidos, y además de evitar que las personas tiren papel u otros desechos por el inodoro.

5.3.4. Dispositivos electrónicos

Los aparatos eléctricos, por sus componentes también son grandes contaminantes para el planeta, por eso se les deberá dar el mayor tiempo de vida y uso posible cuidándolos debidamente y procurar su reparo si estos se ven afectados de alguna manera. Al momento de ser desechados deberán estar en una funda y si es posible mandarlos a lugares de reciclaje electrónico.

5.4. Impacto social

El establecimiento generará un impacto en cuanto a la generación de empleo. Se generarán tres puestos incluido el dueño de la empresa, dichos puestos ayudarán a la economía de las personas involucradas y a quienes los rodean, ya sean familiares u otros allegados. Además, con las actividades se activa la economía de diferentes personas como los proveedores y vendedores de quienes se adquirirán los productos.

En otro aspecto, se genera un espacio donde las personas pueden satisfacer sus necesidades alimenticias y sociales puesto que pueden compartir tiempo con quienes deseen y también un lugar que aporta a su ocio y entretenimiento, algo que es fundamental

para la salud de las personas. El impacto en la zona es favorable, ya que aporta a la variedad de la oferta en el mercado y debido a la calidad del establecimiento mejora el aspecto de la zona dándole algo más de prestigio.

5.5. Igualdad

La igualdad dentro de una organización se puede ver marcada en varios aspectos como el género, la raza y hasta la edad. En cuanto al género es muy favorable que en el servicio se encuentre al menos una persona del género femenino o dos ocupando este género los dos cargos del área de servicio debido a la simpatía que pueden generar con los clientes. El cargo de chef también lo podría ocupar una mujer sin embargo por lo fuerte del cargo sería mejor una persona del género masculino.

A pesar de lo dicho es relevante destacar que se elegirá al personal según su experiencia, aptitudes y otras cualidades sin importar su género o raza, en cuanto a la edad en el servicio sí se necesita personas jóvenes de entre 20 y 27 años, debido a su agilidad y demás destrezas.

CAPÍTULO VI

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Objetivo de la inversión

El capital o inversión se requiere para el arriendo del establecimiento, su equipamiento y decoración y sueldos de los dos primeros meses.

6.2. Elementos de la inversión

6.2.1. Activos fijos

Los activos fijos comprenden todos los equipos, muebles, utensilios y otros objetos parte de la decoración del establecimiento que se detallan a continuación.

Tabla 10: Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	
MUEBLES Y EQUIPOS	
Juego mesa/4 sillas	\$600
Juego mesas con muebles	\$712
Refrigeradora	\$375
Cocina	\$250
Licuadaora	\$49
Batidora	\$65
Mesa inoxidable	\$100
Caja registradora	\$49
Mesonero de granito	\$200
Aparador de madera	\$150
TOTAL: \$ 2550,00	
CRISTALERÍA, CUBIERTOS, VAJILLA Y UTENSILIOS	

JUEGOS DE CUBIERTOS	\$52
VAJILLA	\$125
VASOS	\$30,70
COPAS	\$5,00
JUEGO DE OLLAS	\$39
CUCHILLOS	\$25
UTENSILIOS COCINA	\$28
BOWLS	\$30
RALLADOR	\$16
TABLA PARA PICAR	\$22
TOTAL	\$ 372,70
DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN	
Mini vinilo colección	\$30
Reloj pared Beatles	\$40
Cuadros largos	\$75
Cuadros medianos	\$50
Cuadros picture	\$180
Placa metálica	\$50
Mini botellas	\$25
TOTAL: \$450	
TOTAL ACTIVOS FIJOS: \$3.372,70	

Elaborado por Joel Calderón

6.2.2. Activos diferidos

Los activos diferidos refieren a aquellos gastos de constitución de la empresa; documentos, permisos, copias, etc.

TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$600
--------------------------------	--------------

6.2.3. Capital de trabajo

En el capital de trabajo comprenden gastos como sueldos, pago de servicios básicos, alquiler, materias primas y demás relacionadas con las operaciones del establecimiento. En la tabla siguiente se encuentra un aproximado de los costos que desea cubrir el capital por tres meses.

Tabla 11: Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos x 3 meses	\$3.600
Servicios básicos x 3 meses	\$150
Alquiler x 3 meses	\$1.500
Material de limpieza x 3 meses	\$50
Materia prima x 3 meses	\$300
TOTAL	\$5.600

Elaborado por Joel Calderón

6.2.4. Total inversión

Se redondea y se aumenta el monto en el capital de trabajo por algún costo o gasto en el que se pueda incurrir; la materia prima es algo que varía y es bueno poseer un capital que pueda cubrir costos imprevistos.

Tabla 12: Total capital inicial

TOTAL INVERSIÓN	
ACTIVOS FIJOS	\$3372,70
ACTIVOS DIFERIDOS	\$600
CAPITAL DE TRABAJO	\$6027,30
TOTAL	\$ 10000,00

Elaborado por Joel Calderón

6.3. Estructura de la inversión

Por evitar la deuda y al ser relativamente una cantidad pequeña la necesitada para la inversión del negocio, el capital para la inversión será totalmente de carácter propio.

Capital Propio	\$10.000	100%
----------------	----------	------

6.4. Punto de equilibrio de ventas

El punto de equilibrio ayuda a ver la cantidad que se requiere vender para que el establecimiento pueda mantenerse a flote.

6.4.1. Punto equilibrio en unidades

Gráfico 19: Punto de equilibrio en unidades

$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{P_v - \text{COSTOS V. UNI.}}$$

El siguiente cálculo será para establecer el número de platos que se deben de vender por mes, siendo:

Tabla 13: Costos fijos y variables

Costos fijos mensuales	Costos variables mensuales
Arriendo \$500	Servicios básicos \$50
Sueldos \$1200	Materia prima \$100
	Gastos limpieza 20

Elaborado por Joel Calderón

Siendo PV el precio de venta, se realizó un promedio entre los platos en oferta dando un promedio de \$3,30.

En costos variables da un total de \$170 ahora se divide para 40 que es el número de pax que entran en el establecimiento y luego se divide para 30 que es el número de platos a producir por día. Lo que nos da 0,14.

Aplicando todos los valores en la fórmula y resolviendo, se obtiene un número de 538 platos al mes y si se divide para los 30 días del mes, nos da a un estimado de 18 platos por día.

Si se multiplica los 18 platos por el consumo promedio de \$3,30 se obtiene \$59,40; este es el valor que se debe vender al día, si se multiplica este valor por 30 que son los días del mes se obtienen \$1782 que es el valor de ventas mensual que se debe realizar.

6.4.2. Punto equilibrio en dinero

Gráfico 20: Punto de equilibrio en dinero

$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{1 - \frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{VENTAS TOTALES}}}$$

Con esta fórmula de punto de equilibrio se comprobará lo antes dicho sobre el valor de ventas mensuales que se prevé.

- Costos fijos: \$1700
- Costos variables: \$170
- Ventas totales con un promedio de 20 platos al día por \$3 y luego por los 30 días del mes: \$1800

Se obtiene un valor del PE de \$1856. Valor muy próximo al anterior dicho. Con este valor se cubren los costos de la operación mensual.

6.5. Estados financieros proyectados

Se presentan los balances de los tres primeros meses de operación del establecimiento, se detallan las cuentas que incurren en los movimientos de la empresa activos, pasivos, costos, gastos, etc.

6.5.1. Estado de Pérdidas y Ganancias

En este estado se detallan los ingresos y gastos para obtener la utilidad o pérdida, en este caso en los primeros tres años de actividades del establecimiento.

Tabla 14: Estado de pérdidas y ganancias

PÉRDIDAS Y GANANCIAS				
CUENTAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
INGRESOS				
VENTAS	\$ 22.272,00	24.499,20	26.949,12	29644,032
GASTOS				
MATERIA PRIMA	\$ 1.200,00	\$ 1.320,00	\$ 1.452,00	1597,2
SUELDOS	\$ 14.400	\$ 14.400	\$ 14.400	\$ 14.400
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 600	\$ 600	\$ 650	\$ 650
GASTO LIMPIEZA	\$ 240	\$ 240	\$ 280	\$ 280
ARRIENDO	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000
TOTAL	\$ 22.440	\$ 22.560,00	\$ 22.782,00	\$ 22.927,20
UTILIDAD				
UTILIDAD BRUTA	(\$ 168,00)	1.939,20	\$ 4.167,12	\$ 6.716,83
25% IMPUESTO RENTA	-42	484,80	\$ 1.041,78	1679,21
UTILIDAD NETA	-126	1.454,40	\$ 3.125,34	\$ 5.037,62

Elaborado por Joel Calderón

6.5.2. Estado de Situación Financiera o Balance General

Se muestran las cuentas de activo, pasivo y patrimonio para conocer la situación de la empresa en cuanto a su capital y utilidades generadas.

Tabla 15: Balance de Situación Financiera

BALANCE GENERAL				
CUENTAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
ACTIVOS				
CAJA	5809,3	\$ 7.748,50	11.915,62	\$ 18.632,45
MUEBLES Y EQUIPOS	2550	\$ 2.550,00	2550	2550,00
CRISTALERÍA Y CUB.	372,7	372,7	372,7	\$ 372,70
ACTIVOS DIFERIDOS	600	600	600	\$ 600,00
CAJA CHICA	\$ 50,00	\$ 50	50,00	\$ 50,00
DECORACIÓN	\$ 450,00	\$ 450	450,00	450,00
TOTAL	\$ 9.832	11.771,20	15.938,32	22.655,15
PASIVOS				
IMPUESTOS X PAGAR		\$ 484,80	\$ 1.526,58	3.205,79
TOTAL	\$ 0	\$ 484,80	\$ 1.526,58	3.205,79
PATRIMONIO				
CAPITAL INICIAL	\$ 10.000,00	10.000	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
UTILIDAD ACTUAL		1.454,40	3.125,34	5.037,62
PERDIDA/UTI ANTERIOR	-168	-168	1.286,40	4.411,74
TOTAL	9.832	11.286	14.411,74	19.449,36
PASIVO + PATRIMONIO				
	9.832	11.771,20	15.938,32	22.655,15

Elaborado por Joel Calderón

6.6. Flujo de caja

En un estado de flujos se detallan los ingresos y gastos del establecimiento

Tabla 16: Flujo de caja

FLUJO DE CAJA							
AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4	
INGRESOS	GASTOS	INGRESOS	GASTOS	INGRESOS	GASTOS	INGRESOS	GASTOS
22.272,00	22.440,00	24.499,20	22.560,00	26.949,12	22.782,00	29644,032	\$ 22.927,20
TOTAL	-168,00	TOTAL	1.939,20	TOTAL	4.167,12	TOTAL	6.716,83

Elaborado por Joel Calderón

6.7. Evaluación financiera

En la evaluación financiera se muestran algunos indicadores que mostrarán la factibilidad del proyecto.

6.7.1. Valor Actual Neto y Taza Interna de Retorno

El Valor Actual Neto o Van es un indicador que trae al valor presente los montos de las proyecciones que se obtiene en los flujos de caja. El VAN debe ser mayor a 0 para que el proyecto sea factible.

En este caso usando la fórmula de excel con una tasa del 5% el VAN es de: \$725 lo cual indica que el proyecto es totalmente fiable, de igual manera la TIR da un 7% sobre cero que indica también factibilidad en el proyecto.

Tabla 17: Cálculo VAN y TIR

	PERIODO 0	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4
INV INICIAL	10000				
FLUJO CAJA	-10000	-168	1939,2	4167,12	6717,83

VAN	725
TIR	7%

TASA	5%
------	----

Elaborado por Joel Calderón

6.7.2. Período de Recuperación de la Inversión

Con este indicador se obtiene el tiempo que se tardaría en recuperar la inversión. Para esto se usará los flujos de caja anuales proyectados de los primeros dos años y se toma en cuenta la inversión inicial de \$10.000.

Solo en el primer año ya se obtiene más de la mitad de la inversión siendo 6.677 USD, para completar los 10.000 se realiza una regla de tres con el flujo del segundo año Y se obtiene que los \$3.323 se los recupere en 5.12 que se traduce a cinco meses

Tabla 18: Período de retorno de inversión

FLUJO DE CAJA	
AÑO 1	-168,00
AÑO 2	1.939,20
AÑO 3	4.167,12
AÑO 4	6.717,83
INVERSIÓN INICIAL	10.000
AÑO 4 COMPLETA INVERSIÓN	4.061,68
PRI	3 años y 7 meses

Elaborado por Joel Calderón

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2014). *Guía de requisitos que se requieren para la obtención del permiso de funcionamiento de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario*. [PDF]. Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- BioMarket (2017). *¿Qué es ecológico?* Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en: <https://www.biomarketoledo.com/que-es-ecologico/>
- EcuadorLegalOnline (2020). *Derechos y obligaciones del empleador y trabajadores*. Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible: <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/obligaciones-derechos-como-empleador-y-empleado/>
- Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC) (2018). *Según la última estadística de información ambiental: Cada ecuatoriano produce 0.58 kilogramos de residuos sólidos al día*. Recuperado el:5 de febrero de 2020. Disponible en: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/segun-la-ultima-estadistica-de-informacion-ambiental-cada-ecuatoriano-produce-058-kilogramos-de-residuos-solidos-al-dia/>
- LATAXNET (s/a). *Información tributaria*. Recuperado el 11 de febrero de 2020. Disponible en: http://www.lataxnet.net/partners/Ecuador/ecuador-informacion_tributaria/default.html
- Ministerio del Interior. *Categorías permisos de funcionamiento*. Recuperado el: 5 de febrero de 2020. Disponible en: <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/Categori%CC%81as-Permisos-de-funcionamiento.pdf>
- Pinos Mariana (s/a). *Tipos de empresas según la ley de compañías Ecuador*. [Universidad ECOTEC]. Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en: https://www.academia.edu/26557550/Tipos_De_Empresas_Seg%C3%BAAn_La_Ley_De_Comp%C3%B1as_Ecuador_TIPOS_DE_EMPRESAS_SEG%C3%9AN_LA_LEY_DE_COMPA%C3%91IAS_Y_REQUISITOS_DE_CONFORMACION
- Quito alcaldía. (s/a). Licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades

Económicas (LUAE). [PDF]. Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en:
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/pdfs/GuiaTramites/LUAE/LUAE.pdf>

Trámitesyrequisitos.com (s/a). *Cuáles son los requisitos para sacar RUC en Ecuador.*
Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en:
https://tramitesyrequisitos.com/ecuador/ruc/#Para_personas_juridicas

Turismo.gob.ec. (s/a). *Registro de alimentos y bebidas.* Recuperado el 10 de febrero de 2020. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas>

Victoria María (2015). Adipiscor. *¿Cómo sacar la patente municipal? Ecuador.*
Recuperado el 10 de febrero de 2020.

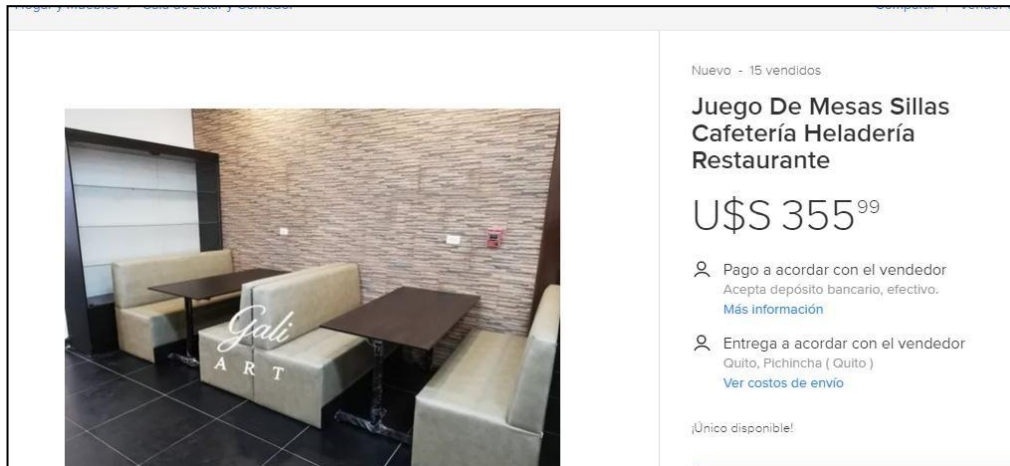
Disponible en: <https://www.adipiscor.com/tramites-cotidianos/como-sacar-la-patente-municipal-ecuador/>

Villavicencio Joselin (2015). *Plan de negocios para la creación de un restaurante que ofrezca alimentos frescos, balanceados y ricos en nutrientes que aporten diariamente a la salud del consumidor, en el sector de la Paz, al norte de la ciudad de Quito; con proyección a crear una franquicia internacional en el mercado colombiano.* [PDF] [Tesis de grado de la facultad de Ciencias Administrativas] Universidad Internacional del Ecuador, Quito. Disponible en:
<https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/627/1/T-UIDE-0577.pdf>

ANEXOS

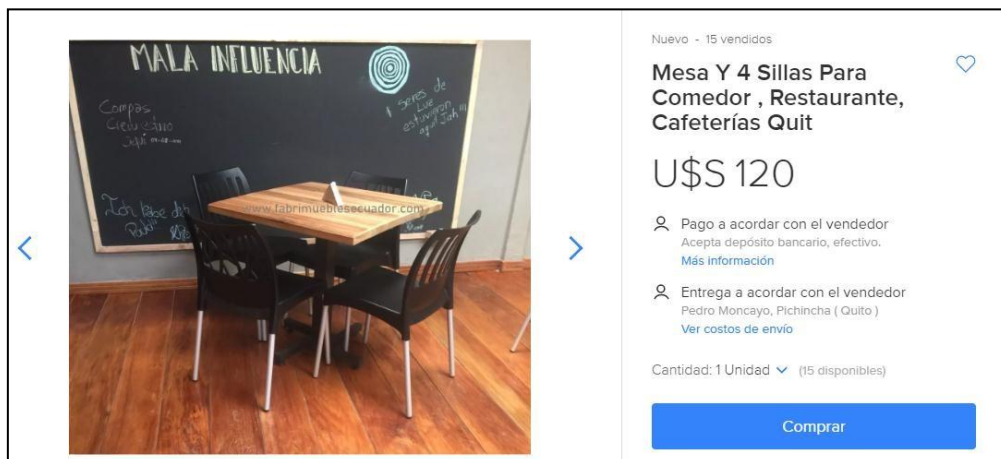
Anexo 1: Precios de los muebles, utensilios y equipos necesitados para la adecuación del establecimiento, detallados en los activos fijos de la empresa

Fuente: Mercado libre, (s/a). www.mercadolibre.com.ec




The image shows a screenshot of a Mercado Libre listing for a dining set. On the left is a photograph of a modern dining area with a dark wood table, light-colored upholstered benches, and a wall with a wood-grain pattern. The text 'Gali ART' is overlaid on the photo. On the right, the listing details are as follows:

- Estado: Nuevo - 15 vendidos
- Título: Juego De Mesas Sillas Cafetería Heladería Restaurante
- Precio: U\$S 355⁹⁹
- Formas de pago: Pago a acordar con el vendedor (Acepta depósito bancario, efectivo). [Más información](#)
- Formas de entrega: Entrega a acordar con el vendedor (Quito, Pichincha (Quito)). [Ver costos de envío](#)
- Nota: ¡Único disponible!



The image shows a screenshot of a Mercado Libre listing for a dining table and chairs. On the left is a photograph of a square wooden table with four black chairs, set in a room with a wooden floor and a chalkboard in the background. The chalkboard has 'MALA INFLUENCIA' written on it. On the right, the listing details are as follows:


- Estado: Nuevo - 15 vendidos
- Título: Mesa Y 4 Sillas Para Comedor , Restaurante, Cafeterías Quit
- Precio: U\$S 120
- Formas de pago: Pago a acordar con el vendedor (Acepta depósito bancario, efectivo). [Más información](#)
- Formas de entrega: Entrega a acordar con el vendedor (Pedro Moncayo, Pichincha (Quito)). [Ver costos de envío](#)
- Cantidad: 1 Unidad (15 disponibles)
- Botón: [Comprar](#)




Nuevo - 54 vendidos ♥

Mesas De Trabajo Acero Inoxidable Fabricantes Directos

U\$S 100

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad ▼ (5 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 17 vendidos ♥

Refrigeradora Whirlpool Cromo Antihuellas 236 Lt Garantía

U\$S 375

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad ▼ (24 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 5 vendidos

Licadora Oster 8 Velocidades Vidrio Hielo B1stmg-b00-013

U\$S 48⁹⁹

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (5 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 23 vendidos

Black&decker POTENTE Batidora + Amasadora + Pedestal !


U\$S 64⁹⁹

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (976 disponibles)


[Comprar](#)




Nuevo - 143 vendidos

**Cocina Industrial Acero
Con Horno Industrial**

U\$S 250


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

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

Cantidad: 1 Unidad (413 disponibles)

[Comprar](#)

Proforma

 Juan Suntaxi <musicservice@yahoo.com>
 Jue 5/3/2020 16:41
 Usted ✓

Estimado Alexander te paso los precios de los articulos solicitados:

3 MINI VIÑO COLECCION	\$30
1 RELOJ THE BEATLES	\$40
5 CUADROS LARGOS	\$75
10 CUADROS MEDIANOS	\$50
5 PLACAS METALICAS	\$50
3 CUADROS PICTURE	\$180
5 MINI BOTELLAS	\$25

Dando un total de \$450 si el pago es en efectivo menos el 10% de descuento \$405

Saludos

Music Service

Nuevo - 96 vendidos

**Caja Registradora
Caja De Dinero
Cajon Gaveta
Bematech 3nsta**

U\$S 49

- Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Nuevo

**Juego De Cubiertos
Tramontina 24
Piezas Buzios Acero
In Pzas**

U\$S 12⁹⁹

- Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
 Riobamba, Chimborazo
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (1000 disponibles)

Nuevo

**Vajilla 20 Piezas
Consumplast**

U\$S 25

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo,
tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (500 disponibles)

Comprar

Inicio / Cocina y Alimentos / Implementos / Cristalería / VASO 340 ML PELDAR 2867

VASO 340 ML PELDAR 2867

Ref. PELD-2867

Precio TVentas:

\$0.65

Cantidad - 1 +

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Inicio / Cocina y Alimentos / Implementos / Cristalería / VASO 295 ML CRISTAR 0045



VASO 295 ML CRISTAR 0045

Ref. CRIS-0045AL

Precio TVentas:

\$0.95

Cantidad

- 1 +

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Inicio / Cocina y Alimentos / Implementos / Cristalería / VASO 325 ML CRISTAR 0046



VASO 325 ML CRISTAR 0046

Ref. CRIS-0046AL

Precio TVentas:

\$0.99

Cantidad

- 1 +

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Descuentos

Inicio / Cocina y Alimentos / Implementos / Cristalería / COPA DE AGUARDIENTE CRISTAR 0355



COPA DE AGUARDIENTE CRISTAR

Ref. CRIS-0355

Precio TVentas:
\$0.50

Cantidad - 1 +

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)



Nuevo - 1 vendido

Mesones De Granito ♥

70\$ Metro Lineal ¡¡

U\$S 70

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▼ (99 disponibles)

Comprar



Nuevo - 13 vendidos

Juego De Ollas 8 Piezas Umco Brilliance

U\$S 38⁹⁹

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (37 disponibles)


[Comprar](#)



Nuevo

Set De Cuchillos Mtx Colores 8 Piezas

U\$S 25

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (500 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo

Set Utensilios Para Cocina Tramontina 6 Piezas 

U\$S 28

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)


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


¡Único disponible!

[Comprar](#)

<https://http2.mlstatic.com/set-utensilios-para-cocina-tramo...>


[Volver al listado](#) [Hogar y muebles](#) > [Cocina](#) > [Portafarros](#) [Comparar](#) [Vender uno igual](#)




Nuevo - 4 vendidos 

Bowl 5 Unidades Acero Inoxidable


U\$S 30

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

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

¡Único disponible!



[Comprar](#)



Nuevo - 4 vendidos

Rallador De Tambor Con Cuchillas Resistentes

U\$S 15⁹⁸

-  Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
-  Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (896 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo

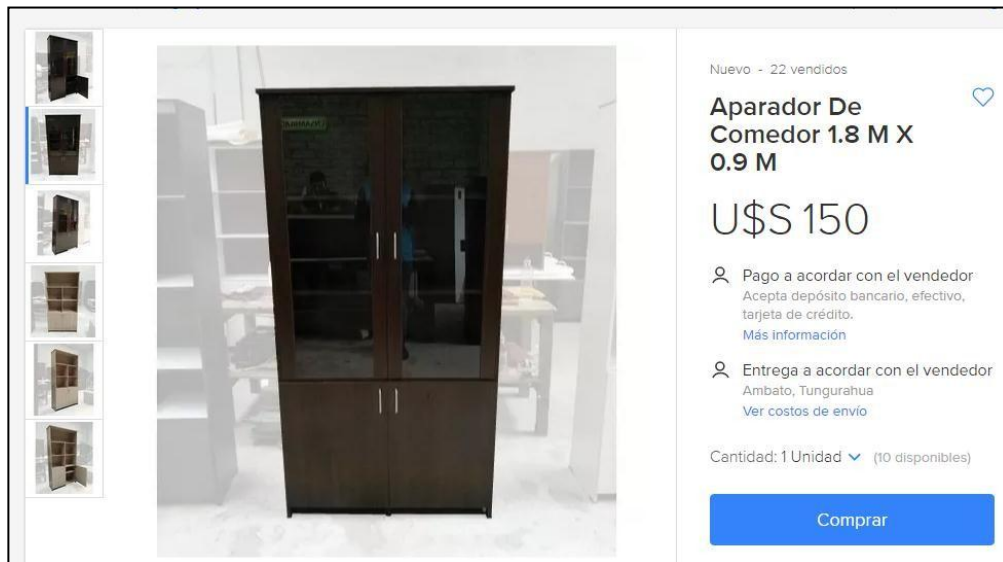
Tabla Picar Plastica Reforzada 12x18

U\$S 11

-  Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
-  Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Único disponible!


[Comprar](#)





Nuevo - 22 vendidos

Aparador De Comedor 1.8 M X 0.9 M

U\$S 150

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (10 disponibles)

[Comprar](#)

Anexo 2: Modelo de uniforme para personal de servicio, relacionado con la temática del establecimiento

