



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

TEMA:

**IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DEL
HOTEL LA VISTA, PARA HUÉSPEDES Y TURISTAS QUE VISITEN EL
BALNEARIO DE SAN ANDRÉS DE CANOA, MANABÍ**

Proyecto de Plan de negocio previo en la obtención del título de Tecnólogo en
Administración de Empresas Hoteleras.

Portada

Autor:

Yenny Elizabeth Hernández Mera

Tutor:

Lcdo. Santiago Baldeón

D.M. Quito – Febrero 2020

Dedicatoria

Dedico esta tesis a Dios por su infinito amor. Y al Instituto ITI quienes me dio la bienvenida y me brindó la oportunidad de realizar mis estudios la cual siempre he recibido apoyo en este proceso de aprendizaje y culminación. Para ellos en mi agradecimiento.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por la fuerza que me da cada día de continuar estudiando y permitirme cumplir con un anhelo de éxito en pro del trabajo, que requiera de nuestro conocimiento y responsabilidad que asumimos en el ámbito laboral. A mi familia y en especial mi esposo y por su paciencia, comprensión y apoyo de seguir avanzando en el desarrollo académico.

Autoría

Yo, Yenny Elizabeth Hernández Mera, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Yenny Elizabeth Hernández Mera

D.M. Quito, febrero del 2020

Lcdo. Santiago Baldeón

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.

Lcdo. SANTIAGO BALDEÓN.

Quito, Marzo 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 Lcdo. Santiago Baldeón y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Yenny Elizabeth Hernández Mera por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - La Srta. Yenny Elizabeth Hernández Mera realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de un Restaurante en las Instalaciones del Hotel La Vista, para huéspedes y turistas que visiten El Balneario de San Andrés de Canoa, Parroquia del Cantón San Vicente”** para optar por el título de, Tecnóloga en Administración Hotelera en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Lcdo. Santiago Baldeón.

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, Lcdo. Santiago Baldeón en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Yenny Elizabeth Hernández Mera, 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: **“Implementación de un Restaurante en las Instalaciones del Hotel La Vista, para huéspedes y turistas que visiten El Balneario de San Andrés de Canoa, Parroquia del Cantón San Vicente”**, 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.

Lcdo. SANTIAGO BALDEÓN.

YENNY HERNÁNDEZ.

Quito, Marzo del 2020

Índice de Contenidos

Portada.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Autoría.....	iv
Director de Trabajo de Titulación.....	v
Acta de Cesión de Derechos de trabajo fin de carrera.....	vi
Índice de Contenidos.....	vii
Índices de Imágenes.....	x
Índices de Gráficos.....	x
Índices de Tablas.....	xi
1. RESUMEN EJECUTIVO.....	1
1.1. Naturaleza del Proyecto.....	1
1.2. Marketing.....	1
1.3. Administración.....	2
2. PROCESO ADMINISTRATIVO.....	3
2.1. Nombre de la Empresa.....	3
2.2. Descripción de la Empresa.....	3
2.3. Tipo de Empresa.....	3
2.4. Tamaño de la Empresa.....	3
2.5. Localización de la Empresa.....	4
2.6. Filosofía empresarial.....	4
2.7. Planificación estratégica empresarial.....	5
2.8. Estructura Organizacional del Restaurante.....	6
2.9. Mano de obra requerida.....	6
2.10. Funciones específicas del cargo.....	7
2.11. Ventajas competitivas.....	10
2.12. Productos de la empresa.....	11
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	15

3.1.	Objetivos de Mercadotecnia.....	15
3.2.	Investigación de Mercado	15
3.2.1.	Metodología de Recolección de Datos	15
3.2.2.	Muestra 55	15
3.2.3.	Tabulación e interpretación de las encuestas	16
3.3.	Distribución y puntos de venta.....	24
3.4.	Promoción del producto o servicio	24
3.5.	Fijación y política de precios	24
3.6.	Capacidad instalada	27
3.7.	Diseño y distribución de la planta y oficinas	29
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	31
4.1.	Objetivo del área.....	31
4.2.	Marco legal de la empresa.....	31
4.3.	Patente Municipal	31
4.4.	RUC	31
4.5.	Aspectos legales, laborales, tributarios, mercantiles	32
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	33
5.1.	Impacto ambiental	33
5.1.1.	Identificación de posibles impactos ambientales	33
5.1.2.	Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.....	33
5.2.	Impacto social.....	34
5.2.1.	Generación de fuentes de trabajo	34
5.2.2.	Igualdad de género	34
5.2.3.	Mejoramiento del nivel de ingresos	34
5.2.4.	Vinculación con la comunidad.....	34
6.	PROCESO FINANCIERO.....	36
6.1.	Objetivo de la inversión.	36
6.2.	Estructura de la inversión.....	36
6.2.1.	Inversión fija	36
6.2.2.	Inversión diferida	37
6.2.3.	Capital de trabajo	38

6.2.4	Inversión total	39
6.3.	Estados financieros proyectados.....	40
6.3.1.	Proyección de gastos variables y fijos.....	41
6.4.	Punto de equilibrio de ventas	41
6.5.	Costos de venta y flujo de caja.....	43
6.6.	Evaluación financiera	44
7.	Conclusión.....	45
8.	Referencias	46
9.	ANEXOS.....	47
9.1.	Encuesta	47
9.2.	47
9.3.	Patente municipal	49
9.4.	RUC	50
9.5.	Gastos fijos	52
9.6.	Tabla de amortización.....	52
9.7.	Fotos del Resto Bar El Encuentro	53

Índices de Imágenes

Imagen N°. 1. Ubicación del Resto Bar El Encuentro	4
Imagen N°. 2. Menú Resto Bar El Encuentro	14
Imagen N°. 3. El área del restaurante.....	53
Imagen N°. 4. El bar.	54
Imagen N°. 5. Personal de la cocina.	54
Imagen N°. 6. La cocina.....	55
Imagen N°. 7. Vajillas y cristalerías.	55
Imagen N°. 8. Canasta de verde con camarón, Ensalada de la casa, Quesadilla de camarón y frozen de frutilla.....	56
Imagen N°. 9. La inauguración.....	57

Índices de Gráficos

Imagen N°. 1. Ubicación del Resto Bar El Encuentro	4
Imagen N°. 2. Menú Resto Bar El Encuentro	14
Imagen N°. 3. Encuesta.....	48
Imagen N°. 4. Patente municipal	49
Imagen N°. 5. RUC.....	51
Imagen N°. 6. El área del restaurante.....	53
Imagen N°. 7. El bar.	54
Imagen N°. 8. Personal de la cocina.	54
Imagen N°. 9. La cocina.....	55
Imagen N°. 10. Vajillas y cristalerías.	55
Imagen N°. 11. Canasta de verde con camarón, Ensalada de la casa, Quesadilla de camarón y frozen de frutilla.....	56
Imagen N°. 12. La inauguración.....	57

Índices de Tablas

Tabla 1. FODA (2020). Resto-Bar El Encuentro	5
Tabla 2. Mano de obra requerida	6
Tabla 3. Porcentajes de la región de donde provienen los clientes	16
Tabla 4. Porcentajes de frecuencia de visita a Canoa	17
Tabla 5. Porcentaje de satisfacción comida en Canoa	18
Tabla 6. Porcentajes de comida que consumirían los clientes en Canoa	19
Tabla 7. Porcentaje de acompañamiento de bebida	20
Tabla 8. Porcentaje importancia características del restaurante	21
Tabla 9. Porcentajes de pago por desayuno	22
Tabla 10. Porcentajes de pago por almuerzo	23
Tabla 11. Porcentajes de pago por cena	24
Tabla 12. Equipos industriales y seguridad	27
Tabla 13. Muebles y enseres	27
Tabla 14. Equipo de computación	28
Tabla 15. Servicios básicos	28
Tabla 16. Material oficina	28
Tabla 17. Material limpieza.....	29
Tabla 18. Publicidad y promoción.....	29
Tabla 19. Presupuesto inversión fija.....	36
Tabla 20: Depreciación equipamientos.....	37
Tabla 21: Depreciación equipamientos.....	37
Tabla 22: Activos diferidos.	38
Tabla 23: Amortizaciones de activos diferidos.	38
Tabla 24. Capital de trabajo	38
Tabla 25. Inversión total.....	39
Tabla 26. Financiamiento del proyecto	39
Tabla 27. Proyección de ingresos	40
Tabla 28. Proyección de gastos variables y fijos	41

Tabla 29. Gastos fijos promedio.....	42
Tabla 30: Costo de ventas	43
Tabla 31: Flujo de caja.....	43
Tabla 32: Calculo del VAN y TIR.....	44
Tabla 33. Gastos fijos.....	52
Tabla 34. Tabla de amortización.	52

1. RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como finalidad determinar la factibilidad de la creación de un restaurante en las instalaciones del Hotel La Vista para los huéspedes y visitantes. Ya que los últimos años ha tenido una demanda por el servicio de alimentos y bebidas de parte del cliente que utilizan el servicio de hospedaje. Teniendo en cuenta la oportunidad de contar con una clientela establecida, y al realizar las encuestas se determinó que existe una demanda potencial por este tipo de servicio que está dispuesto acudir al restaurante. Asimismo, abarcar el mercado local que busca otro tipo de comida que habitualmente se ofrece en la mayoría de locales y restaurante.

La fuente de ingresos será la venta de un menú variado, para familias que disfrutan con sus hijos en la piscina, de temporadas vacacionales, feriados y temporadas altas. Se plantea creación y rediseño del restaurante con inversión de \$ 125.706,69 para la construcción y gastos posteriores servicios básicos y sueldos. El estudio financiero del proyecto y datos estadísticos de la empresa, se muestra que la demanda por este tipo de servicio es 50% de la ocupación hotelera. En base a proyecciones se estima que al menos el 50% de los huéspedes acudirán al restaurante.

1.1. Naturaleza del Proyecto

La demanda de servicio de desayunos por parte de los clientes del hotel crea una necesidad de implementación y rediseño de la cocina. Con la creación del restaurante se da un nuevo servicio complementario al servicio de hospedaje cubriendo así la demanda y facilitando la comodidad de los clientes.

1.2. Marketing

El estudio de marketing se basa en el análisis de los gustos gastronómicos del cliente para la elaboración de los platos, la diferencia que tendrá es la variedad de desayunos, platos nacionales e internacionales y creativos. Se tendrán propuestas típicas y saludables, así como armar y personalizar su propio desayuno a precios accesibles y razonables cuidando la calidad.

Entre las principales estrategias de marketing que se planean utilizar son campañas digitales con promociones y descuentos en las principales plataformas sociales como

Facebook e Instagram, diseño de una página web llamativa, con fotos reales del menú para atraer visualmente al cliente, y elaboración de lonas publicitarias.

1.3. Administración

Para el desarrollo del negocio se necesita esfuerzo, tiempo y conocimiento, así como la distribución correcta de los recursos.

En el caso de la apertura del restaurante se rediseñó, estudió la capacidad, de clientes, se creó el nombre y el tipo de menú que se ofrecerá, realizando una investigación previa para la carta menú con productos de calidad, para garantizar la fidelidad y recomendación de los clientes.

Se diseñaron muebles y enseres de cocina de acuerdo al espacio, se seleccionaron profesionales con experiencia en el ámbito gastronómico como: asesores gastronómicos, chef, cocineros, vendedores. Se creó las reglas y normas para la cocina, brindándoles una contratación correcta y en regla. Se establecieron roles, funciones y turnos laborales para que todo este coordinado y en correcto funcionamiento.

Con esta coordinación se planifica mantener rutinas de procedimientos, además de generar charlas constantes de capacitación para el personal para que su trato con el cliente sea el mejor, así como charlas motivacionales para que se sientan felices en su trabajo logrando así empleados eficaces y que amen su trabajo.

Se seleccionaron proveedores con productos de excelente calidad, realizando un protocolo de almacenamiento de los productos para mantenerlos frescos y listos para su preparación.

2. PROCESO ADMINISTRATIVO

2.1. Nombre de la Empresa

Resto - Bar “EL ENCUENTRO”

2.2. Descripción de la Empresa

Nombre de la empresa: El Encuentro.

Gerente y propietario: Elizabeth Hernández.

Ruc: 1803163292001.

Dirección: Planta baja dentro del hotel La Vista, Malecón y Moisés Aray, Canoa Manabí.

Web: <http://www.lavistacanoa.com/es/>

Correo electrónico: eliza.mhernandez.m@gmail.com

2.3. Tipo de Empresa

Empresa de servicios: Alimentos y Bebidas. Unipersonal

2.4. Tamaño de la Empresa

Es considerada una pequeña empresa acorde al personal manejado que en total son 10 personas por lo cual se encuentra dentro de esta clasificación.

2.5. Localización de la Empresa

El Resto Bar El Encuentro está ubicado dentro del Hotel La Vista en Canoa-Manabí frente de la Cevichería Saboréame y a lado del Hostal Coco-Loco.

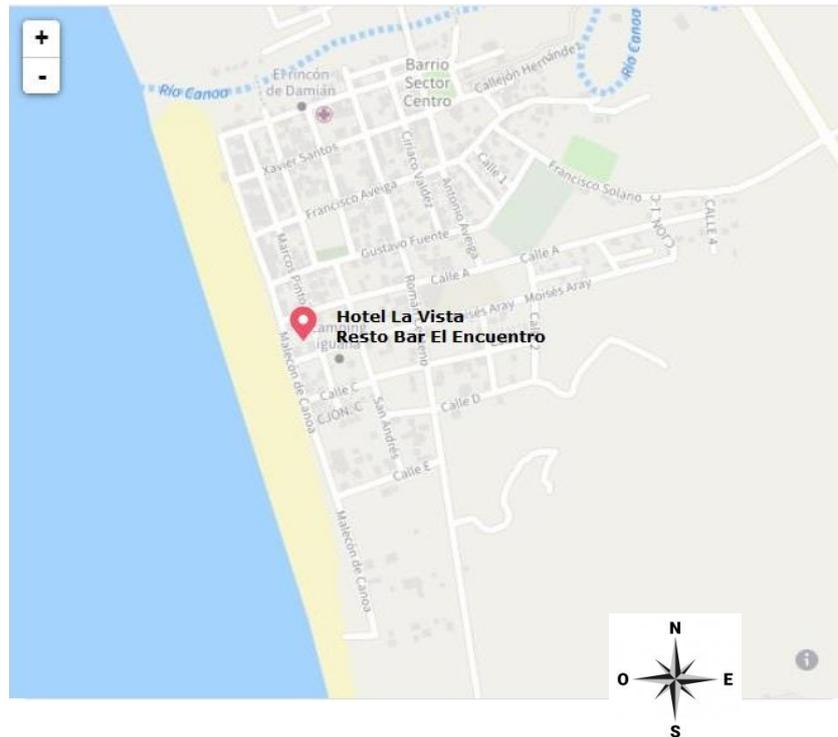


Imagen N°. 1. Ubicación del Resto Bar El Encuentro
Elaborada por: Elizabeth Hernández

2.6. Filosofía empresarial

Misión: Satisfacer las necesidades gastronómicas a sus clientes, con el compromiso de innovar, para cumplir con las expectativas y deseo de sus clientes ofertando un menú con productos fresco y de calidad

Visión: Proyectarse al futuro como un restaurante reconocido por su sabor, calidad, y buen servicio tanto local como nacional, siempre apoyándonos en la búsqueda de la satisfacción de nuestros clientes.

Valores empresariales:

Trabajo en Equipo: Valorar el aporte de cada miembro del equipo de trabajo y enfocarse en un mismo objetivo.

Eficiencia: Entregar resultados de calidad en el momento oportuno.

Compromiso: Demostrar vocación de servicio, ejerciendo el liderazgo necesario para cumplir los objetivos del restaurante.

2.7. Planificación estratégica empresarial

Matriz FODA

FACTORES INTERNOS	FACTORES EXTERNOS
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Ética profesional• Ambiente limpio y relajado• Buena ubicación• Posee calidad y confianza• Personal capacitado.• Se encuentra dentro de un lugar reconocido.	<ul style="list-style-type: none">• Clientela fija que demanda del servicio de restaurante• Ganancia económica.• Marketing innovador mediante redes sociales.• Cuenta con parqueadero y otros servicios de entretenimiento.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Inestabilidad del Personal• Varios restaurantes alrededor.• Usos de producto exportados	<ul style="list-style-type: none">• Competencia desleal• Servicios básico inexistentes• Inestabilidad política• Climas extremos y pandemias.

Tabla 1. FODA (2020). Resto-Bar El Encuentro
Elaborado por: Elizabeth Hernández

2.8. Estructura Organizacional del Restaurante

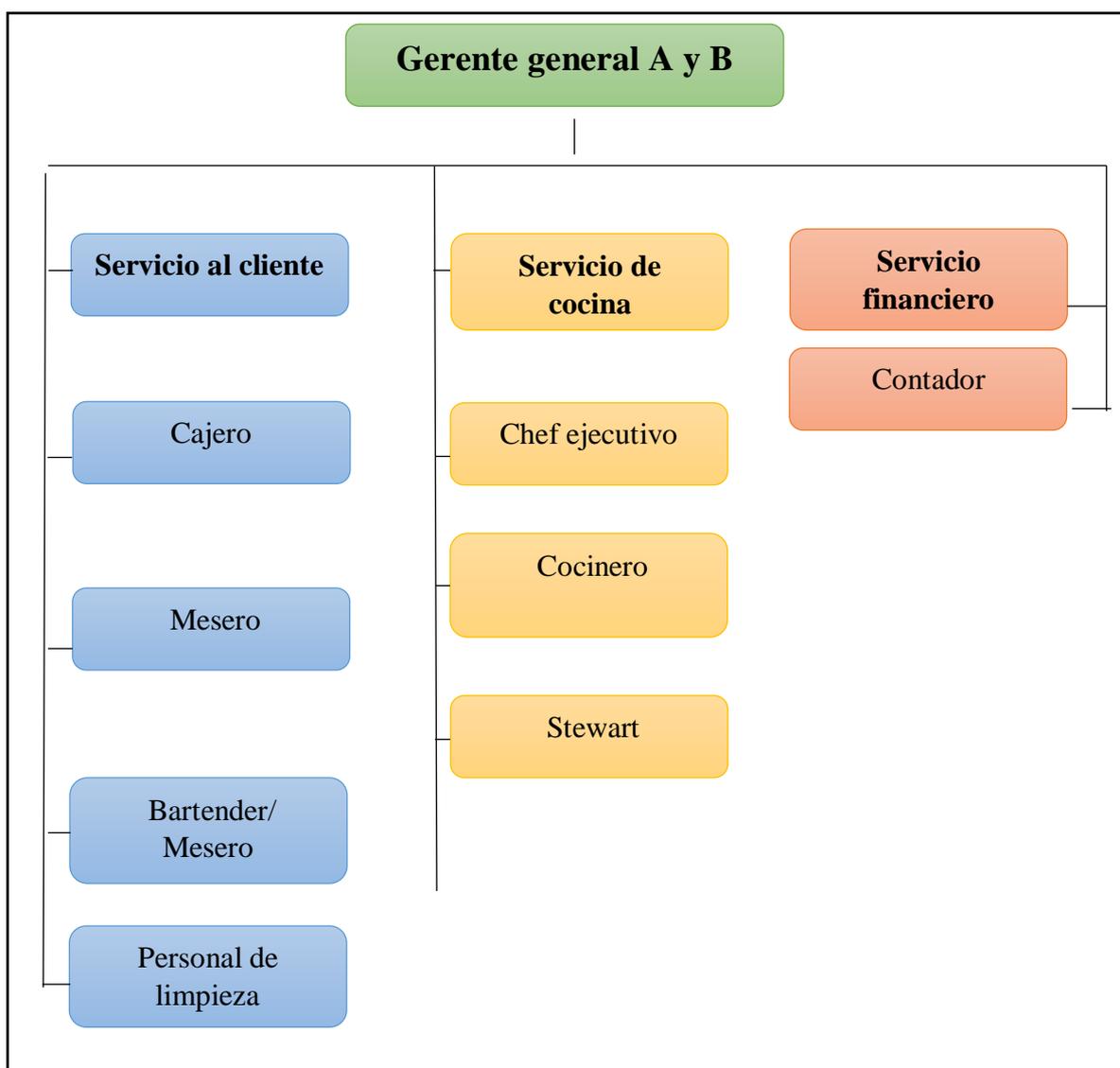


Gráfico N°. 1. Organigrama del Restaurante
Elaborada por: Elizabeth Hernández

2.9. Mano de obra requerida

La mano de obra requerida para cumplir con todos los objetivos del restaurante “El Encuentro” es la que a continuación se detalla los sueldos:

Descripción	Sueldo
Chef ejecutivo	649.08
Cocinero	549.08
Bar tender/ mesero	600.00
Mesero	520.42
Total	2,318.58

Tabla 2. Mano de obra requerida
Elaborado por: Elizabeth Hernández

2.10. Funciones específicas del cargo

Gerente General

Las funciones serían las siguientes:

- ✓ Dirige, supervisa y evalúa el buen funcionamiento del restaurante y de todos los empleados.
- ✓ Debe tener un pleno conocimiento de los menús, métodos de preparación de los alimentos y protocolos.
- ✓ Debe mantener una comunicación diaria con el personal a su cargo de alto rango para asegurarse del buen rendimiento del restaurante.
- ✓ Elabora los horarios rotativos de descanso del personal.
- ✓ Controla inventarios y supervisa de la limpieza del restaurante.
- ✓ Es el responsable de la capacitación de los empleados de acuerdo a cada rango.
- ✓ Es el responsable del control de gastos dentro del restaurante, así como su correcta administración.
- ✓ Verifica que los clientes estén satisfechos con la preparación, presentación y nutrición de los alimentos y bebidas para así garantizar que el negocio sea rentable.
- ✓ Programa actividades para aprovechar las temporadas y lograr los recursos para incrementar la productividad del servicio.

Servicio al cliente

Cajero

- ✓ Atender con calidad a los comensales en el área de cobro y registro.
- ✓ Mencionar promociones y especialidades del restaurante.
- ✓ Manejar la caja registradora.
- ✓ Surtir de papelería y verificar el funcionamiento de su área de trabajo.

Mesero

Deberá ser cortés y de buenos modales, con espíritu de servicio simpatía y personalidad, conocer los conceptos básicos de servicio a clientes, como: servicio de comedor y bar, conocimientos básicos de gastronomía, de vinos y licores.

Entre sus principales funciones:

- ✓ Recibir a los clientes y acompañarlos hasta las mesas.
- ✓ Encargarse de la preparación de mesas y sillas, así como la disposición de los cubiertos.

- ✓ Recoger el pedido de los clientes y transmitirlo a la barra o a la cocina.
- ✓ Asesorar a los clientes, ayudarles a escoger y resolver sus cuestiones y dudas.
- ✓ Atender reclamaciones, en el caso de que se produzcan.
- ✓ Gestionar la cuenta y cobrar las consumiciones.
- ✓ En ocasiones, también puede ocuparse del control y gestión del stock.
- ✓ Realizar algunos trabajos de preparación de alimentos (normalmente sencillos), como bocadillos, desayunos y meriendas, trinchado y flameado
(Cooper, Floody y McNeill, 2000).

Bartender

- ✓ Ejecutar de manera cualificada la distribución de bebidas en el bar del restaurante.
- ✓ Preparar y conocer todas las bebidas del menú.
- ✓ Preparar diferentes tipos de cocteles.
- ✓ Examinar y controlar las existencias de mercancías.

Personal de limpieza

- ✓ Limpieza de suelos del restaurante
- ✓ Limpieza de cristales
- ✓ Reposición de material como: servilletas, papel higiénico, jabón, toallas de baño etc.

Cocina

Chef Ejecutivo

Tiene la responsabilidad de la producción de los alimentos tanto estético, como montaje de platos haciendo uso de las recetas establecidas por la cocina del restaurante El Encuentro, tanto plato como bebidas.

Entre sus principales funciones están las siguientes:

- ✓ Planificar y dirigir la preparación de alimentos y las actividades culinarias que se realizan en el restaurante.
- ✓ Analizar las recetas con el fin de asignar los precios en el menú, considerando los ingredientes utilizados, la complejidad en la elaboración del platillo y el costo general de producción
- ✓ Definir el tiempo del procesamiento de los platos a la venta.
- ✓ Supervisar las actividades de la cocina.
- ✓ Entregar las instalaciones al siguiente turno, comunicación de observaciones o trabajos, en cargos de huéspedes. Para evitar equivocaciones.

- ✓ Almacenar los productos en cadena de frío adecuadamente por el clima caliente.
- ✓ Recepción, porcionamiento y almacenamiento correcto de las compras.
- ✓ Evitar los desperdicios de los alimentos mediante la revisión diaria de la comida almacenada en las refrigeradoras.
- ✓ Realizar una vez por semana el inventario de vajillas, utensilio de cocina, y en general.
- ✓ Realizar periódicamente el inventario del local, tanto de la comida como inventarios en general.
- ✓ En conjunto con la gerente, planificar y realizar las compras directamente o vía proveedores.

Cocinero

- ✓ Preparar los ingredientes para preparar el menú propuesto
- ✓ Comprobar la calidad de la comida.
- ✓ Procurar que los alimentos se preparen en condiciones higiénicas adecuadas para manejo de alimentos.

Ayudante de Cocina

El ayudante de cocina ayudará al chef en la preparación de alimentos sencillos, además, debe mantener la cocina y todos los utensilios de cocina limpios y ordenados.

Entre sus principales funciones

- ✓ Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos.
- ✓ Medir y mezclar ingredientes, utilizando básculas y jarras medidoras.
- ✓ Preparar platos para servir
- ✓ Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.
- ✓ Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.
- ✓ Mantener limpia la zona de trabajo
- ✓ Mantener limpia la cocina

Stewart

- ✓ Asegurarse de que la cocina este limpia y organizada.
- ✓ Operar la maquinaria de lavado de ollas y mantener un ambiente de trabajo higiénico.
- ✓ Cumplir con todas las normas de saneamiento.
- ✓ Limpiar y desinfectar ollas, sartenes y utensilios de cocina y área en general.

Financiero

Contador

- ✓ Manejar registros, sistemas y presupuestos financieros.
- ✓ Hacer auditorias financieras para sus clientes.
- ✓ Documentar informes financieros.
- ✓ Paga y hace role para el personal.

2.11. Ventajas competitivas

Entre las principales ventajas del restaurante están las siguientes:

- ✓ Calidad de los alimentos y precios adecuados.
- ✓ Clientela fija del Hotel La Vista.
- ✓ Gastronomía novedosa
- ✓ Ambiente acogedor
- ✓ Buena atención al cliente.
- ✓ Menú variado.

2.12. Productos de la empresa



PLATOS A LA CARTA

Entradas / Starters

Empanadas de Verde
Queso, pollo, camarón
Plantain pastry \$3.50
Cheese, chicken, shrimp

Coctel de camarón
Salsa mil islas
Shrimp cocktail \$3.50
Thousand islands dressing

Canasta de verde con camarones
Canasta de verde, camarones, salsa de la casa
Shrimp plantain shells \$4.50
Plantain shells, shrimp, homemade sauce

Ensaladas / Salads

Capresa
Queso fresco, albahaca, tomate, aceite de oliva
Caprese salad \$4.95
Fresh cheese, basil, tomato, olive oil

Ensalada de aguacate bowl
Aguacate, lechuga morada, ranch
Avocado bowl salad \$4.95
Avocado, purple lettuce, ranch

Ensalada de la casa
Homemade salad \$6.95

Sopas / Soups

Crema de verduras
Verduras, crema de leche
Vegetable cream \$3.50
Vegetables, cream

Sopa de pollo
Pollo, verduras, papas
Chicken soup \$4.95
Chicken, vegetables, potatoes

Platos fuertes / Main dishes

Pescados y Mariscos
Todos los platos van acompañado de vegetales y papas al gusto o patacones
Fish and Seafood
All dishes include vegetables and fries or plantains

Ceviche tradicional
Pescado/ camarón/ mixto
Traditional ceviche \$6.50
Fish/ shrimp/ mixed

Fino corte de pescado
Frito/ a la plancha/ apanado/ al ajillo/ encocado
Fin cut of fish filet \$6.95
Fried/ grilled/ breaded/ garlic marinated/ in coconut sauce

Camarones
A la plancha/ apanado/ al ajillo/ encocado
Shrimps \$7.50
Grilled/ breaded/ garlic marinated/ in coconut sauce

Langostinos
A la plancha/ apanado/ al ajillo/ encocados
King shrimps \$14.95
Grilled/ breaded/ garlic marinated/ in coconut sauce





Pastas y arroces / Pastas and rices

Arroz con camarón Rice with shrimps	\$7.50
Arroz marinero Pescado, camarón, calamar, pulpo y almejas Rice with mixed seafood Fish, shrimp, squid, octopus, clams	\$10.95
Bolognesa Pasta con carne molida en salsa Bolognese Pasta with ground beef in Bolognese sauce	\$6.95
Pasta Alfredo Pasta con pollo en salsa Alfredo Pasta Alfredo Pasta with chicken in Alfredo sauce	\$7.95
Espagueti con camarón Spaghetti with shrimp	\$8.95



Carnes y pollo / Meat and chicken

Pechuga a la plancha Pechuga de pollo procesado con nuestra finas hiervas en plancha Grilled chicken breast Grilled chicken breast with fine spices	\$6.95
Pechuga al curry Pechuga de pollo en nuestra salsa artesanal de curry Chicken in curry sauce Chicken breast with homemade curry sauce	\$8.50
Lomo fino A la plancha con salsa de champiñones o salsa a la pimienta Sirloin steak Grilled with fine spices in mushroom Sauce or pepper sauce	\$11.95
Costillas de cerdo En salsa de la casa o BBQ Pork ribs With homemade or bbq sauce	\$12.95



Extras

Porción de arroz Serving of rice	\$1.00
Porción de patacones Serving of fried plantains	\$1.50
Porción de papas fritas Serving of fried potatoes	\$2.00



Piqueos / Appetizers

Salchipapa

Papas fritas y salchichas

Sausage with fries

Chopped sausage with fried potatoes

\$3.50

Aros de cebollas crujientes

Crispy onion rings

\$3.50

Chili nachos

Nachos, guacamole, chili

Nachos with chili

Nachos, avocado dip, chili

\$4.95

Chicharrón de pescado

Pescado, patacones y salsas de la casa

Fish chicharrón

Small cuts of fish, plantains and homemade sauce

\$6.95

Camarones apanados

Salsa gol, patacones

Breaded shrimp

Mayonnaise with ketchup sauce, plantains

\$7.50

Picada de marisco

Camarón, pescado, pulpo, calamar

Assorted seafood

Shrimp, fish, octopus, squid

\$7.95

Tabla de queso, embutidos, aceitunas

Cheese plate, cold meats, olives

\$9.95

Postres / Desserts

Helado frito

Bola de helado

Fried ice-cream

Ice-cream scoop

\$2.50

Banana flambeada

Banana flambé

\$2.50

Fresas con crema

Strawberries with cream

\$2.50



Imagen N°. 2. Menú Resto Bar El Encuentro
Elaborada por: Elizabeth Hernández

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivos de Mercadotecnia

Observar, estudiar, analizar y definir los diferentes gustos, costumbres y preferencias en comida, de los comensales, huéspedes, turistas, visitantes, para poder diseñar la carta menú.

3.2. Investigación de Mercado

Esta investigación será de tipo exploratoria ya que la misma tiene por objeto la familiarización de la situación-problema y con esto se identificarán las variables más importantes que afectarán directa o indirectamente el desarrollo del plan de negocios.

3.2.1. Metodología de Recolección de Datos

Cuantitativa: Se realizaron 60 encuestas donde se evaluaron: hábitos, frecuencias, preferencias, comportamientos y gustos. Estas encuestas se aplicaron principalmente mediante encuesta física en el sector de Canoa en el Balneario de San Andrés a los huéspedes, visitantes y turistas en el Hotel La Vista.

Cualitativa: Se realizaron observaciones en los diferentes restaurantes de la zona y se recolectaron datos sobre servicio al cliente, calidad de menús, precios, entre otras.

La herramienta que se utilizó para realizar el pertinente estudio fue la encuesta.

Se define la encuesta como “s. f. estadística Serie de preguntas que se formulan a un grupo de personas para conocer su opinión” (The Free Diccionario, 2003 -2017), en este caso, sobre restaurantes.

3.2.2. Muestra 55

El método utilizado para la selección de la muestra será el de muestreo aleatorio simple, el cual se caracteriza porque otorga la misma probabilidad de ser elegidos a todos los elementos de la población. Para el cálculo maestral, se requiere de: El tamaño

69 Tamaño de la Muestra

n= Tamaño de muestra buscado= 926 población encuestada

N: Tamaño de muestra buscado= 7000 habitantes de Canoa

Z: Parámetro estadístico nivel de confianza 95%: 1,96

e: error de estimación: 3%

p: Probabilidad positiva: 50%

q: Probabilidad negativa: 50%

Fórmula para calcular el Número de Encuestas en población finita

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

3.2.3. Tabulación e interpretación de las encuestas

Para calcular el porcentaje de cada respuesta se debe hacer el siguiente calculo:
Numero de respuestas/ personas total encuestadas X 100.

Preguntas

Pregunta 1. ¿De qué región proviene?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
Turista Sierra	463	50%
Turista Costa	324	35%
Turista Litoral	139	15%

Tabla 3. Porcentajes de la región de donde provienen los clientes
Elaborado por: Elizabeth Hernández

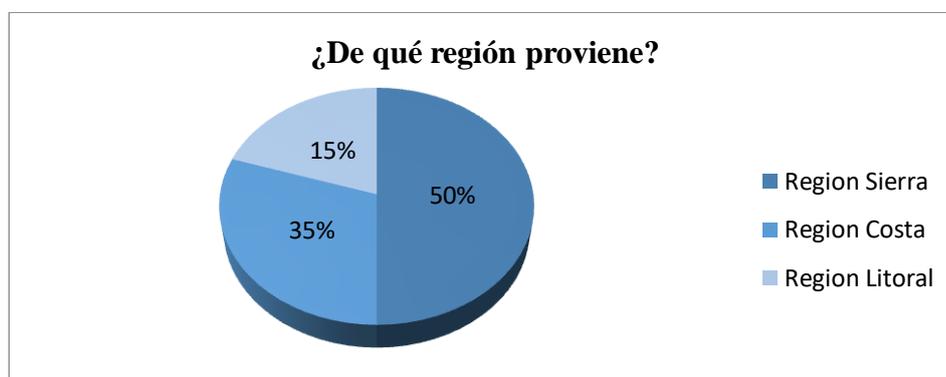


Gráfico N°. 2. ¿De qué región proviene?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Como lo demuestra el grafico del 100% de los encuestados el 50% de turistas son de la sierra, el 35% a turistas de la costa y el 15% a turista de la región Litoral; siendo los huéspedes de la sierra nuestro principal visitante.

Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia visita Canoa?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
Una vez al mes	90	10%
Una vez cada tres meses	186	20%
Una vez cada seis meses	278	30%
Una vez al año	186	20%
Es la primera vez	186	20%

Tabla 4. Porcentajes de frecuencia de visita a Canoa
Elaborado por: Elizabeth Hernández

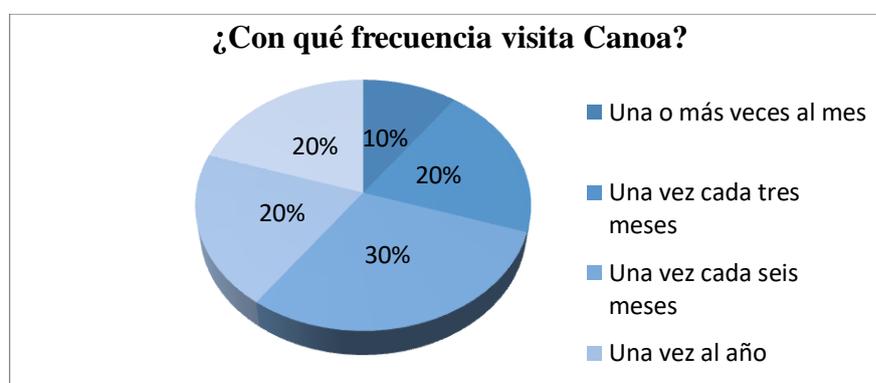


Gráfico N° 3. ¿Con qué frecuencia visita Canoa?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

De acuerdo a las respuestas de las encuestas realizadas, la demanda de visitas a la playa de canoa es constante por parte de los turistas.

Pregunta 3. ¿Está satisfecho con la alimentación que ofrece Canoa?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
Sí	509	55%
No	417	45%

Tabla 5. Porcentaje de satisfacción comida en Canoa
Elaborado por: Elizabeth Hernández

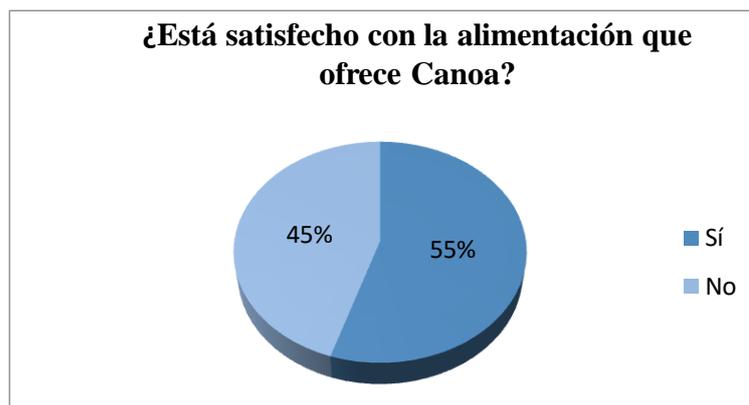


Gráfico N°. 4. Está satisfecho con la alimentación que ofrece Canoa.
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Del 100% de las personas encuestadas el 55% está satisfecho con la alimentación en Canoa y 45% dijo que no está satisfecho con alimentación.

Pregunta4. ¿De las siguientes opciones, indique qué tipo de comida le gustaría consumir en Canoa?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
Comida típica local	556	60%
Comida Italiana	182	20%
Parrilladas	94	10%
Comida Mexicana	94	10%

Tabla 6. Porcentajes de comida que consumirían los clientes en Canoa
Elaborado por: Elizabeth Hernández

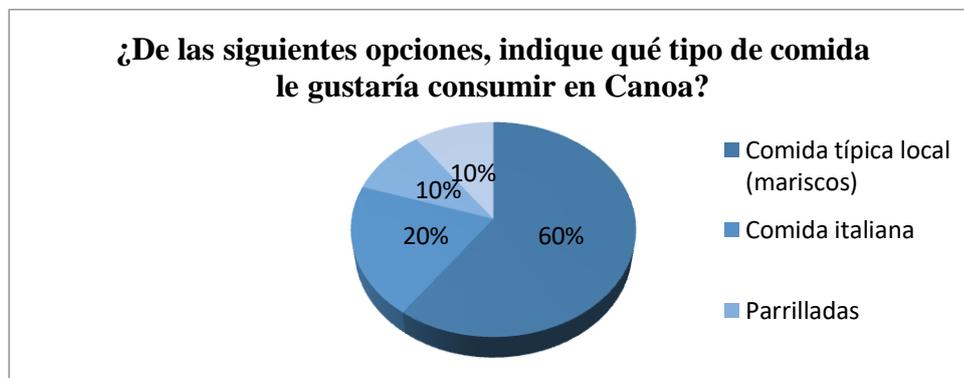


Gráfico N°. 5. ¿De las siguientes opciones, indique qué tipo de comida le gustaría consumir en Canoa?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Según contempla el gráfico, al 60% de los turistas le gustaría consumir en Canoa comida típica local (mariscos), el 20% prefiere comida italiana, y el otro 20% se van por las parrilladas y comida mexicana.

Pregunta 5. ¿Cuándo usted va a comer a un restaurante, con que bebida acompaña usted su comida?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
Jugos	463	50%
Gaseosas	184	20%
Cerveza	184	20%
Agua	95	10%

Tabla 7. Porcentaje de acompañamiento de bebida
Elaborado por: Elizabeth Hernández

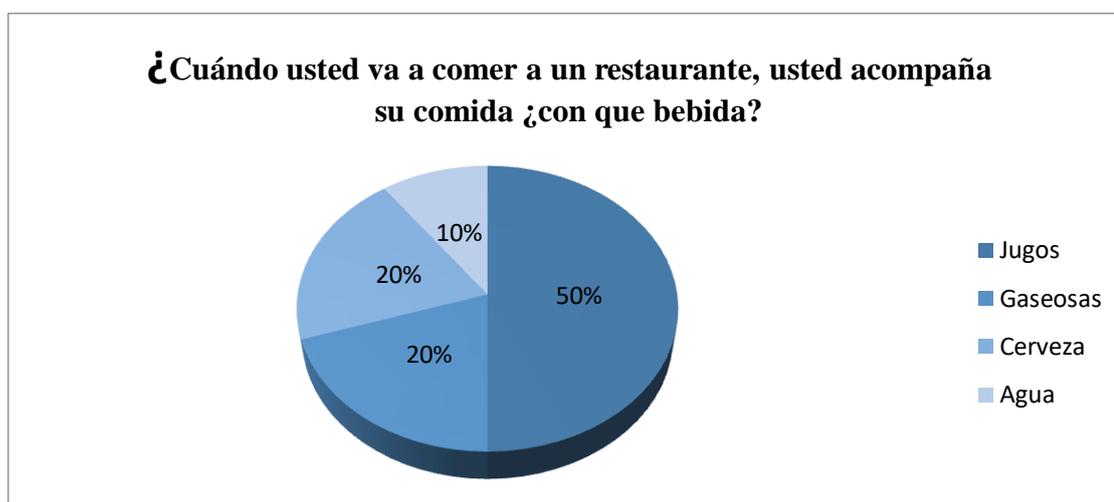


Gráfico N°. 6. ¿Cuándo usted va a comer a un restaurante, ¿con que bebida?, usted acompaña su comida
Elaborada por Elizabeth Hernández.

Los resultados de la encuesta indican que del 100% de los encuestados el 50% que es la mayoría acompañan sus comidas con jugos naturales, el 20% con gaseosas, el otro 20% con cervezas y solo el 10% con agua.

Pregunta 6. ¿Cuál es el grado de importancia para usted de cada una de las siguientes características de un restaurante?

Preguntas	Cantidad de personas	Muy importante	Importante	Poco importante
Rapidez del servicio	95	10%		
Variedad de comidas	95		10%	
Calidad de las comidas	182	20%		
Actualización de los platos	182	20%		
Diseño atractivo	95		10%	
Servicio al cliente	182	20%		
Precios	95			10%

Tabla 8. Porcentaje importancia características del restaurante
Elaborado por: Elizabeth Hernández

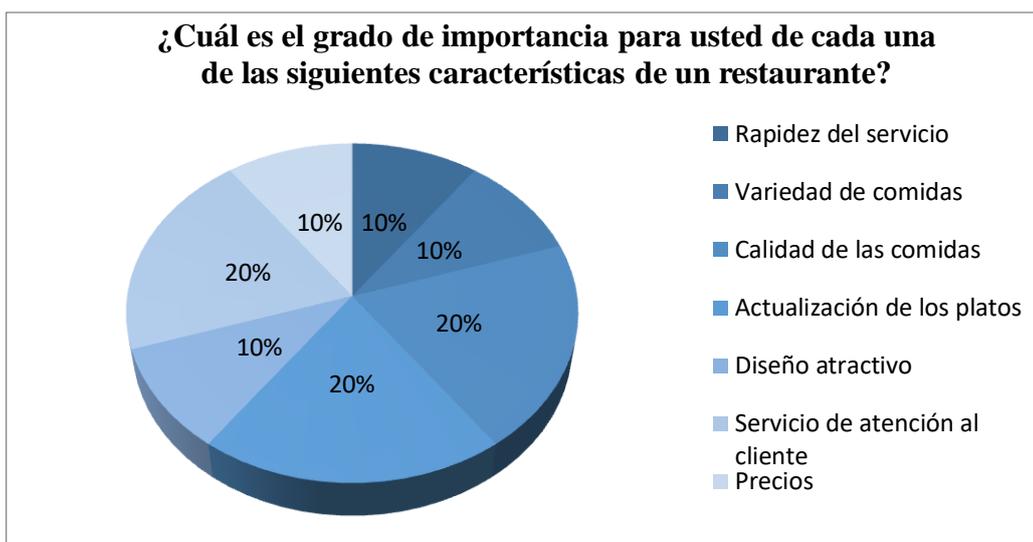


Gráfico N° 7. ¿Cuál es el grado de importancia para usted de cada una de las siguientes características de un restaurante?

Elaborado por: Elizabeth Hernández

Del 100% de los encuestados el 20% prefieren un servicio de atención al cliente, otro 20% prefieren la actualización de los platos, 20% más eligen la calidad de las comidas, seguidos por la rapidez y la variedad, es importante el diseño del menú están dispuesto a variar, a los turistas no les importa el precio de los alimentos, sino que sean preparados con buenos productos, con un buen servicio y eficacia.

Pregunta 7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un desayuno?

Preguntas	Cantidad de personas	Porcentaje
\$2.50- \$3.99	324	35%
\$4.00 - \$ 5.99	417	45%
Mas de \$ 6.00	185	20%

Tabla 9. Porcentajes de pago por desayuno
Elaborado por: Elizabeth Hernández



Gráfico N.º. 8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un desayuno?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Del 100% de los encuestados el 45% está dispuesto a pagar \$4.00 a \$5.99 por un desayuno, el 35% pagaría de \$2.50 a \$3.99 y el otro 20% gastaría más de \$6.00 dólares en un desayuno.

Pregunta 8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
\$2.50- \$4.99	139	15%
\$5.00 - \$ 7.99	370	40%
Mas de \$ 8.00	417	45%

Tabla 10. Porcentajes de pago por almuerzo
Elaborado por: Elizabeth Hernández



Gráfico N.º. 9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Según los datos estadísticos el 45% de los encuestados estaría dispuesto a pagar más de \$8.00 por un almuerzo / plato a la carta, el 40% gastaría de \$5.00 - \$7.99 y el 15% pagaría por su almuerzo \$2.50 - \$4.99.

Pregunta 9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la cena en el restaurante?

Respuestas	Cantidad de personas	Porcentaje
\$2.50- \$4.99	93	10%
\$5.00 - \$ 7.99	324	35%
Mas de \$ 8.00	509	55%

Tabla 11. Porcentajes de pago por cena
Elaborado por: Elizabeth Hernández



Gráfico N°. 10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una cena?
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Del 100% de los encuestados el 55% estaría dispuesto a pagar más de \$10.00 dólares por una cena en un restaurante, el 35% pagaría \$8.00 - \$9.99 y el otro 10% gastaría \$5.00 - \$7.99 por su cena.

3.3. Distribución y puntos de venta.

El principal y único punto de distribución de ventas será en el Restaurante El Encuentro dentro del hotel La Vista.

3.4. Promoción del producto o servicio

Dar a conocer al público las ofertas gastronómicas a través de folletos, valla publicitaria y redes sociales.

3.5. Fijación y política de precios

El precio siempre ha sido una de las variables clave en la estrategia de marketing; fijar el mejor precio no debe interpretarse como el precio más bajo posible. Se debe tener en cuenta aspectos como los precios que maneja la competencia, los costos de producir un

bien y/o prestar un servicio, las utilidades esperadas, y muchos otros temas que afectan la fijación de los precios. (Montalvo Castro, 2008)

La tabla de costos de recetas estándar indica los costos de producción, costos netos, costo de fabr., factor de costo del 33,33%, M.O.45%, G. Adm.12%, Utilidad 45%, I.V.A 12%, y Servicio 10%. Una guía útil para fijar los precios finales de la carta.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Lomo Fino	Salsa de Champiñones	Cantidad (pax): 1	Codigo :
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20-02-2020			Chef: Jan B.
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Lomo Fino	g	13.25	220	2.92
Papa chola	g	1.00	100	0.10
Quinoa Roja	g	4.00	50	0.20
Tomate Cherry	g	1.50	30	0.05
Brotes	g	1.00	10	0.01
Cebollin	g	1.00	5	0.01
Chmpiñones	g	3.00	50	0.15
Crema de leche	g	2.00	100	0.20
Mantequilla	g	2.00	5	0.01
Lechuga Romana	g	1.00	30	0.03
Vino Blanco	ml	6.00	25	0.15
Parmesano	g	2.50	10	0.03
Sal	g	0.80	10	0.01
Pimienta grano	g	2.20	10	0.02
Total Bruto				3.87
10 % Imprevisto				0.39
Costo Neto				4.26
Gasto de fabr. 15%				0.64
Factor Costo 33,33%				1.42
M.O. 45%				1.92
G. Adm. 12%				0.51
45 % Utilidad				1.92
sub total				10.66
12 % I.V.A.				1.28
10 % Servicio				0.00
Total				11.95



Gráfico N°. 11. Receta estándar de producción

Elaborada por: Elizabeth Hernández

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo Fino en Salsa de champiñones						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
220	kg	Lomo Fino	0-4/55c		Calidad deseada			
100	kg	Papa chola	Grande de 100gr					
50	gr	Quinoa Roja	Caja de 1kg					
30	gr	Tomate cherry	Caja de 100gr					
10	gr	Brotes	Caja 100gr					
50	gr	Champiñones	Enteros					
100	ml	Crema de leche	La lechera					
25	ml	Vino Blanco	Clos					
30	gr	Mantequilla	Sin sal					
15	gr	Parmesano	Rallado					
10	gr	Pinienta	Grano					
10	gr	Sal						
5	gr	Cebollin						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Sal pimentar la carne, sellar cocer dependiendo del termino requerido						
		2. Cocer y saltear las papas en mantequilla						
		3. Cocer y colar la quinoa						
		4. Agregar los champiñones, fondo de carne, crema de leche, pimienta, sal, vino blanco y						
		5. Cortar los tomates						
		6. Emplatar						
		7. Decora con los cebollin y servir						
<i>Nota: Siempre conserva los jugo de la carne</i>								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1.00	603.14	70.00	445.64	163.45	494.00	122.31	24.20	32.50

Gráfico N°. 12. Receta estándar de producción
Elaborada por: Elizabeth Hernández

3.6. Capacidad instalada

Equipos industriales y seguridad	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Cocina industrial, plancha, parilla, horno	u	1.00	\$1,500.00	\$1,500.00
Mesones industriales de acero	total	1.00	\$5,700.00	\$5,700.00
Freidora industrial de acero	u	1.00	\$250.00	\$250.00
Vitrina 520L usado	u	1.00	\$300.00	\$300.00
Vitrina 400L usado	u	1.00	\$150.00	\$150.00
Refrigerador 400L	u	2.00	\$100.00	\$200.00
Congelador grande 520L	u	1.00	\$729.00	\$729.00
Licuadaora	u	1.00	\$75.00	\$75.00
Microonda horno	u	1.00	\$120.00	\$120.00
Cafetera grande	u	1.00	\$80.00	\$80.00
Tanque de gas	u	6.00	\$50.00	\$300.00
Extintores 10lb	u	2.00	\$15.00	\$30.00
Lámparas de emergencia	u	4.00	\$25.00	\$100.00
TOTAL				\$9,534.00

Tabla 12. Equipos industriales y seguridad
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Muebles y enseres	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Mesa cuadrado madera exterior	u	10.00	\$200.00	\$2,000.00
Mesa cuadrado madera interior c/4 sillas	u	5.00	\$160.00	\$800.00
Silla ratán	u	60.00	\$17.90	\$1,074.00
Parasol para mesa	u	4.00	\$150.00	\$600.00
Silla para barra	u	8.00	\$80.00	\$640.00
Equipo música	u	1.00	\$150.00	\$150.00
Mueble barra con espejo	u	1.00	\$500.00	\$500.00
Espejos extra barra	u	1.00	\$100.00	\$100.00
Vajilla, cubiertos, ollas, utensilios	total	1.00	\$2,407.00	\$2,407.00
Lámparas	u	12.00	\$10.00	\$120.00
Mantelería	u	20.00	\$15.00	\$300.00
Uniformes	u	6.00	\$60.00	\$360.00
TOTAL				\$9,051.00

Tabla 13. Muebles y enseres
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Equipo de computación	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Laptop HP	u	1.00	\$420.00	\$420.00
Impresora Epson L4150	u	1.00	\$200.00	\$200.00
Regulador voltaje	u	1.00	\$30.00	\$30.00
TOTAL				\$650.00

Tabla 14. Equipo de computación
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Servicios básicos	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Luz eléctrico	kWh	9204.00	\$0.11	\$1,012.44
Gas	tanque	180.00	\$3.00	\$540.00
Agua	botellón	564.00	\$1.00	\$564.00
Agua tanquero	m ³	48.00	\$3.00	\$144.00
Internet	total			\$0.00
TOTAL/AÑO				\$2,260.44

Tabla 15. Servicios básicos
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Material oficina	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Facturera	u	12.00	\$10.00	\$120.00
Papel impresora	paquete	6.00	\$5.00	\$30.00
Tinte impresora	u	3.00	\$8.00	\$24.00
Esferos	u	24.00	\$0.25	\$6.00
Engrapadora	u	1.00	\$12.00	\$12.00
Perforadora	u	1.00	\$12.00	\$12.00
Resaltador	u	6.00	\$0.80	\$4.80
Carpeta	u	24.00	\$1.00	\$24.00
Archivador	u	12.00	\$5.60	\$67.20
TOTAL/AÑO				\$300.00

Tabla 16. Material oficina
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Material limpieza	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Escoba	u	12.00	\$4.50	\$54.00
Trapeador	u	12.00	\$6.50	\$78.00
Balde	u	6.00	\$5.00	\$30.00
Recogedor	u	6.00	\$3.33	\$20.00
Papel toalla	rollo	12.00	\$7.50	\$90.00
Cloro	u	24.00	\$5.00	\$120.00
Desengrasante	u	24.00	\$7.00	\$168.00
Servilletas	paquete	48.00	\$3.50	\$168.00
Fundas basura	paquete	24.00	\$3.00	\$72.00
TOTAL/AÑO				\$800.00

Tabla 17. Material limpieza
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Publicidad y promoción	Unidad	Cantidad	P. Unit.	Precio
Tarjetas	millar	3.00	\$25.00	\$75.00
Menú	u	24.00	\$5.00	\$120.00
Lona promoción	u	2.00	\$25.00	\$50.00
Pizarrón	u	2.00	\$25.00	\$50.00
Banderilla	u	3.00	\$25.00	\$75.00
Promoción redes sociales	total			\$130.00
TOTAL/AÑO				\$500.00

Tabla 18. Publicidad y promoción
Elaborado por: Elizabeth Hernández

3.7. Diseño y distribución de la planta y oficinas

El restaurante está diseñado en un área semiabierto estilo terraza playera con techo tipo pérgola con una superficie de 200m². De lado se encuentra el área de piscina. La barra se encuentra al fondo a lado de la entrada de cocina.

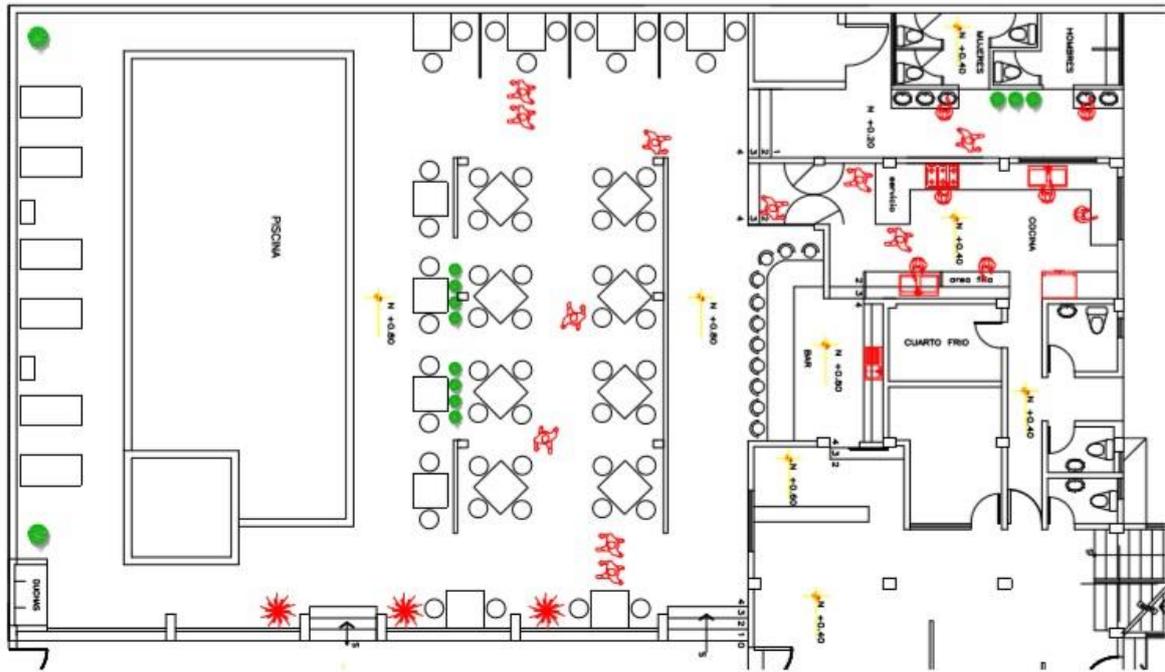


Gráfico N°. 13. Plano distribución del restaurante
 Elaborado por: Elizabeth Hernández

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

4.1. Objetivo del área

El objetivo es observar la producción del área del restaurante o negocio y su correcto funcionamiento, que dependerá de normas establecidas por la ley, así como como derechos empresariales y laborables.

4.2. Marco legal de la empresa

Establecimientos registrados

No. Establecimientos: 001

Estado: abierto - matriz

Fecha. Inicio acta.: 11/03/2016

Nombre comercial: Hotel La Vista

Actividad económica:

Otros servicios de alojamientos.

Venta de comidas y bebidas en bares- restaurantes, incluso para llevar.

Actividades de lavado y limpieza de prendas de tela.

Actividades de suministro de servicio de internet en instalaciones abiertas al público: cibercafés. Actividades de alquiler de vehículos privados con conductor.

Dirección establecimiento: provincia: Manabí, cantón: San Vicente, parroquia: Canoa, calle: Malecón Fernando Cassis, número: s/n, intersección: Moisés Aray referencia: a lado del restaurante Coco Loco

Teléfono domicilio: 052588106

Email: eliza.mhernandez.m@gmail.com cell. 0986183203.

4.3. Patente Municipal

La empresa Resto Bar El Encuentro no tiene patente municipal propio, ya que opera dentro las instalaciones del Hotel La Vista, la cual esta adjuntada en el anexo 9.3.

4.4. RUC

La empresa Resto Bar El Encuentro tiene su propio RUC, ya que maneja una administración económica separada del Hotel La Vista, el cual esta adjuntado en el anexo 3 pág. 41

4.5. Aspectos legales, laborales, tributarios, mercantiles

Al inicio de este proyecto se contactó asesoría y consultoría con profesionales en ámbitos legales y económicos para delimitar la operación del mismo, permitiendo así evaluar los riesgos y rentabilidad del proyecto.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Impacto ambiental

Se define impacto ambiental como la “Modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza” (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2018).

Para identificar y comprender los aspectos ambientales, es necesario identificar las actividades, productos y servicios que desarrolla la entidad, definiendo entradas y salidas de materiales o energía, procesos y tecnología usados, instalaciones, lugares, métodos de transporte y factores humanos (González, 2020)

5.1.1. Identificación de posibles impactos ambientales

Etapas de construcción: volúmenes de extracción de materiales, depósitos temporales y finales de material estéril, polvo, ruido, sedimentación, excavación de suelos, volquetas o vehículos de transportación de material.

Manejo de desechos diarios: plásticos, desechos de alimentos, vidrios, desechables.

5.1.2. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados

- ✓ Aprovechar al máximo los materiales.
- ✓ Reutilizar los recortes de obra cuanto sea posible.
- ✓ Reciclar los materiales.
- ✓ Actuar con responsabilidad en aquellas operaciones que necesitaban agua.
- ✓ Optimizar el transporte y el uso de maquinaria realizando una buena planificación de la obra.
- ✓ Normar el horario de las actividades de construcción entre las 7:00 am y finalizando a las 6:00.
- ✓ Los residuos sólidos se trasladaron por medio del servicio municipal hasta el vertedero autorizado, previa autorización de la municipalidad.
- ✓ El manejo de la basura incluye la separación de las mismas para promover el reciclaje.

5.2. Impacto social

“En este contexto, el impacto social tiene que ver con la contribución positiva que las organizaciones públicas o privadas, pueden hacer a las comunidades locales en las que operan.” (Padilla, pag 290-292/ 2018)

5.2.1. Generación de fuentes de trabajo

El establecimiento requirió diferentes grupos de trabajadores como albañiles, maestro, electricista, gasfiteros, arquitecto, ingeniero, diseñadores, plomeros etc. Permitirá generar mano de obra local para su construcción y mantenimiento. Durante un período aproximado de 12 meses que duró la construcción de la obra y post obra, personal para atención del restaurante.

5.2.2. Igualdad de género

Es un principio constitucional que estipula que hombres y mujeres son iguales ante la ley, lo que significa que todas las personas, sin distinción alguna tienen los mismos derechos y deberes frente al Estado y la sociedad en su conjunto. (PNUD, 2020).

5.2.3. Mejoramiento del nivel de ingresos

Este nuevo proyecto generará 10 plazas de trabajo por la implementación del restaurante del dentro de las instalaciones del Hotel La Vista. Así, ayudar a la comunidad de Canoa y sus familias.

5.2.4. Vinculación con la comunidad

Todo el empleado de la empresa de servicio de hospedaje y alimento cuenta con las necesidades en un contexto económico social, que se refiere a las diversas y necesarias interrelaciones de las personas económicamente activas y sus afanes de conocer, comprender, deseo de estabilidad. Por medio de un sistema de protección social, que velan por sus intereses que sistema les brinda para la cual la empresa está dispuesto a su colaboración para el bienestar y seguridad de lo más valioso de las empresas como son los recursos humanos con que cuenta la empresa. Para la satisfacción de los servicios prestados (González y Navarrete, 1997).

Las necesidades de pertenencia a grupos, de integración social, de afecto, de amor se manifiestan según Maslow, cuando las fisiológicas y las de seguridad están al menos relativamente atenuadas (Maslow, 1985).

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Objetivo de la inversión.

El objetivo principal es realizar una inversión con financiamiento bancario para realizar del proyecto de restauración, para dar un servicio agregado al hotel existente y además obtener un beneficio económico.

6.2. Estructura de la inversión

Inversión fija, inversión diferida y capital de trabajo.

6.2.1. Inversión fija

Las inversiones fijas que tienen una vida útil mayor a un año se deprecian, tal es el caso de las maquinarias y equipos, edificios, muebles, enseres, vehículos, obras civiles, instalaciones entre otros, los terrenos son los únicos activos que no se deprecian.

La inversión fija para la reconstrucción, renovación y equipamiento del Resto Bar El Encuentro es presupuestado en las siguientes inversiones.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$39,688.76
Vehículo	\$0.00
Equipos ind./ seguridad	\$9,534.00
Equipos de computación	\$650.00
Muebles y enseres	\$9,051.00
Total	\$58,923.76

Tabla 19. Presupuesto inversión fija
Elaborado por: Elizabeth Hernández

La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. (Art. 28 #6-a Reglamento LORTI, s.f.)

Se considera la siguiente depreciación del equipamiento:

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS		% Depreciación	Depreciación
Equipos Industriales	\$9,534.00	10%	\$953.40
Edificio	\$39,688.76	5%	\$1,984.44
Vehículo	\$0.00	20%	\$0.00
Equipo de computación	\$650.00	33%	\$216.65
Muebles y enseres	\$9,051.00	10%	\$905.10
Total	\$58,923.76		\$4,059.58

Tabla 20: Depreciación equipamientos
Elaborado por: Elizabeth Hernández

Valor de salvamento podría decirse que este valor hace referencia a la cantidad de dinero que la empresa espera recibir por este activo una vez que ha acabado su vida útil. (Keyandcloud, s.f.)

Se considera los siguientes valores de salvamento:

VALOR DE SALVAMENTO				
		VIDA UTIL	AÑOS POR DEPRECIAR	VALOR DE SALVAMENTO
Terrenos	\$0.00	0	0	\$0.00
Edificio	\$39,688.76	20	15	\$29,766.57
Vehículos	\$0.00	0	0	\$0.00
Equipos de Computación	\$650.00	3	1	\$216.65
Muebles y Enseres	\$9,051.00	10	5	\$4,525.50
Total				\$33,476.21

Tabla 21: Depreciación equipamientos
Elaborado por: Elizabeth Hernández

6.2.2 Inversión diferida

Se caracteriza por su inmaterialidad y son derechos adquiridos y servicios necesarios para el estudio e implementación del Proyecto, no están sujetos a desgaste físico. Usualmente está conformada por trabajos de investigación y estudios, gastos de

organización y supervisión, gastos de puesta en marcha de la planta, gastos de administración, intereses, gastos de asistencia técnica y capacitación de personal, imprevistos, gastos en patentes y licencias, etc. Los activos diferidos son amortizados sobre la cantidad de años considerados de la recuperación de la inversión del proyecto.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de constitución	\$400.00

Tabla 22: Activos diferidos.
Elaborada por: Elizabeth Hernández

AMORTIZACIONES		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de constitución	\$400.00	12.5%	\$50.00

Tabla 23: Amortizaciones de activos diferidos.
Elaborada por: Elizabeth Hernández

6.2.3 Capital de trabajo

El Capital de Trabajo considera aquellos recursos que requiere el Proyecto para atender las operaciones de producción y comercialización de bienes o servicios y, contempla el monto de dinero que se precisa para dar inicio al ciclo productivo del proyecto en su fase de funcionamiento. En otras palabras, es el capital adicional con el que se debe contar para que comience a funcionar el proyecto, esto es financiar la producción antes de percibir ingresos. He considerado un capital de trabajo para el funcionamiento del restaurante por 12 meses.

CAPITAL DE TRABAJO	12 Meses
Sueldos	\$27,822.93
Servicios Básicos	\$2,260.38
Material oficina	\$300.00
Material limpieza	\$800.00
Servicio vehículo	\$0.00
Alquiler local	\$0.00
Publicidad	\$500.00
Adquisición de materia prima	\$30,199.62
Gastos financieros	\$4,500.00
Total	\$66,382.93

Tabla 24. Capital de trabajo
Elaborada por: Elizabeth

6.2.4 Inversión total

La inversión total es el capital necesario para realizar la construcción y funcionamiento del proyecto, es decir la suma de la inversión fija, inversión diferida y capital de trabajo:

INVERSION TOTAL	
Activos fijos	\$58,923.76
Activos diferidos	\$400.00
Capital de trabajo	\$66,382.93
Total	\$125,706.69

Tabla 25. Inversión total
Elaborada por: Elizabeth Hernández

6.3 Financiamiento del proyecto

El capital necesario para realizar del proyecto será financiado con capital propio y capital financiero, prestado del Corporación Financiero Nacional (CFN) que cubrirá el monto de la inversión total.

ESTRUCTURA DE CAPITAL		Estructura	Costo	TD		
Capital propio	\$65,706.69	52%	5.0%	2.6%		
Capital financiero	\$60,000.00	48%	7.5%	3.6%		
Total inversión	\$125,706.69	100%		6.2%	TMAR	

Tabla 26. Financiamiento del proyecto
Elaborada por: Elizabeth Hernández

El capital financiero será prestado por el CFN, a un monto de US\$ 60'000.00 a un plazo de 8 años y un interés de 7.5% p.a. Las condiciones y términos son dado bajo el programa de “Apoyo Total” por la reconstrucción de la zona devastada por el terremoto del 2016 a la provincia de Manabí, donde se encuentra ubicado el proyecto. La tabla de amortización del préstamo es ajuntado en el anexo 9.6.

El capital restante de US\$ 65'706.69 será puesto por capital propio. El costo de usar capital propio debe ser similar a una inversión a largo plazo con riesgo cero. Es decir, el interés o la utilidad que puedo ganar invirtiendo tal capital sin correr mayores riesgos. La

banca privada da un interés de 2.5% p.a. por depósitos a largo plazo y un préstamo del CFN tiene un interés de 7.5% p.a. Considerando que el costo de usar capital propio debe ser mayor al interés de depósitos a largo plazo, pero menor del costo de capital financiero, he puesto el costo de usar capital propio a 5.0% p.a.

6.3. Estados financieros proyectados

Proyección ingresos basando en experiencia del funcionamiento del restaurante del Hotel La Vista en el pasado, se estima las siguientes cantidades en porcentaje de los huéspedes consumirán: Desayunos 75% y además en platos a la carta y bebidas un 50%. Para la estimación de clientes adicionales, no hospedados en el hotel, hago las siguientes suposiciones. El número de consumidores no hospedados en el hotel, es proporcional de la cantidad de turistas presentes en el área, que es en su vez proporcional a la cantidad de huéspedes del hotel. Consideramos por experiencia ganada en el transcurso de los años del hotel, que en el feriado de la sierra el porcentaje de consumo es algo menor que el resto del año (35-40%).

Costeo un combo típico de desayuno en US\$ 4.00 y un plato a la carta en US\$ 8.50, las proyecciones de la cantidad de huéspedes vienen de nuestro sistema Property Management System (PMS), usando estadística de años pasados.

2020		Precios Combos			Porcentaje de consumo			Ingresos 2020 Resto Bar El Encuentro			
Mes	Huespedes	Desayuno	Ala Carta	Afuera	Desayuno	Ala Carta	Afuera	Desayunos	Ala Carta	Afuera	Total
Enero	811.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.13	\$2,433.00	\$3,662.12	\$969.71	\$7,064.83
Febrero	760.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.19	\$2,279.99	\$3,229.98	\$1,227.39	\$6,737.36
Marzo	834.87	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.25	\$2,504.61	\$3,548.20	\$1,774.10	\$7,826.92
Abril	645.81	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.31	\$1,937.43	\$2,744.69	\$1,701.71	\$6,383.82
Mayo	511.03	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.37	\$1,533.09	\$2,171.88	\$1,607.19	\$5,312.17
Junio	597.14	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.50	\$1,791.42	\$2,537.84	\$2,537.84	\$6,867.10
Julio	904.13	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.40	0.40	\$2,712.40	\$3,074.05	\$3,074.05	\$8,860.49
Agosto	1448.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.35	0.35	\$4,344.00	\$4,307.80	\$4,307.80	\$12,959.60
Septiembre	931.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.40	0.40	\$2,793.00	\$3,165.40	\$3,165.40	\$9,123.80
Octubre	345.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.50	\$1,035.00	\$1,466.25	\$1,466.25	\$3,967.50
Noviembre	585.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.50	\$1,755.00	\$2,486.25	\$2,486.25	\$6,727.50
Diciembre	842.00	\$4.00	\$8.50	\$8.50	0.75	0.50	0.50	\$2,526.00	\$3,578.50	\$3,578.50	\$9,683.00
Tot/Prom.	9,214.98							\$27,644.93	\$35,972.96	\$27,896.19	\$91,514.08
Mes/Prom.	767.91							\$2,303.74	\$2,997.75	\$2,324.68	\$7,626.17

Tabla 27. Proyección de ingresos
Elaborada por: Elizabeth Hernández

6.3.1. Proyección de gastos variables y fijos

Los gastos variables son 33% de las ventas, ya que todas las ventas son costeadas con un margen de utilidad de 67% (Sin considerar los gastos fijos).

Los sueldos se mantienen invariables, la excepción es agosto donde se contratan dos personas extra para la cocina a sueldo básico. Vea detalle de sueldos y servicios básicos en el anexo 9.5.

Los gastos de servicios básicos son relacionados con el gasto variable.

2020				
Mes	Ventas	Materia prima	Sueldos personal	Servicios básicos
Enero	\$7,064.83	\$2,331.39	\$2,318.58	\$174.50
Febrero	\$6,737.36	\$2,223.33	\$2,318.58	\$166.41
Marzo	\$7,826.92	\$2,582.88	\$2,318.58	\$193.32
Abril	\$6,383.82	\$2,106.66	\$2,318.58	\$157.68
Mayo	\$5,312.17	\$1,753.02	\$2,318.58	\$131.21
Junio	\$6,867.10	\$2,266.14	\$2,318.58	\$169.62
Julio	\$8,860.49	\$2,923.96	\$2,318.58	\$218.85
Agosto	\$12,959.60	\$4,276.67	\$2,318.58	\$320.10
Septiembre	\$9,123.80	\$3,010.85	\$2,318.58	\$225.36
Octubre	\$3,967.50	\$1,309.28	\$2,318.58	\$98.00
Noviembre	\$6,727.50	\$2,220.08	\$2,318.58	\$166.17
Diciembre	\$9,683.00	\$3,195.39	\$2,318.58	\$239.17
Total	\$91,514.08	\$30,199.65	\$27,822.93	\$2,260.38
Mes/Prom.	\$7,626.17	\$2,516.64	\$2,318.58	\$188.37

Tabla 28. Proyección de gastos variables y fijos

Elaborada por: Elizabeth Hernández

6.4. Punto de equilibrio de ventas

Punto de equilibrio es un concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos. Esto supone que el restaurante, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero, es decir no se gana, pero tampoco se pierde dinero.

La fórmula se puede escribir así: Ventas-gastos fijos- gastos variables = 0

Los Gastos fijo promedio mensual del restaurante son los siguientes.

Gastos fijos	Unidad
Sueldos personal	\$2,318.58
Servicios básicos	\$188.37
Materiales oficina	\$25.00
Materiales limpieza	\$66.67
Promoción	\$41.67
Total	\$2,640.29

Tabla 29. Gastos fijos promedio.
Elaborada por: Elizabeth Hernández

Los gastos variables son los gastos en materia prima, es decir las compras de alimentos y bebidas. El precio de venta del restaurante tiene costeadado cada plato y bebida en venta, cuyo costo variable o costo en materia prima es exactamente 33% del PVP. Es decir que el gasto variable es 0.33 del valor de la venta.

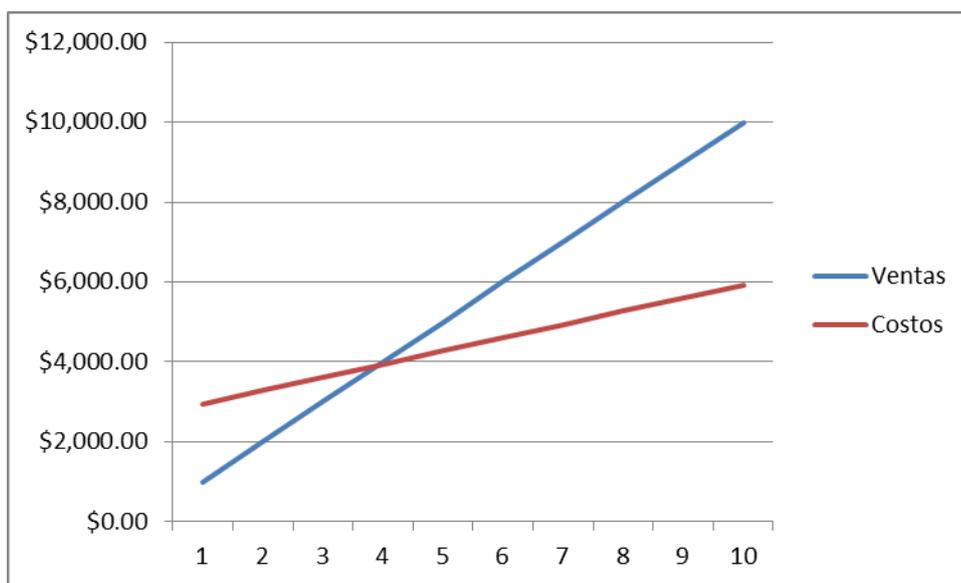


Gráfico N° 14. Punto de equilibrio
Elaborada por: Elizabeth Hernández

Calculando el punto de equilibrio por vía del formula o halarlo por vía del gráfico, nos da un **PE = US\$ 3'940.70**

El Calculando del punto de equilibrio, es US\$ 3'940.70 de las ventas. La empresa se mantiene dentro del equilibrio financiero, lo cual se encuentra dentro del punto de equilibrio.

6.5. Costos de venta y flujo de caja

Los costos y flujos se proyectan sobre los años de recuperación de la inversión, en este caso de los 8 años de plazo del préstamo. Aquí entran todas las proyecciones de ingresos, egresos, depreciaciones y amortizaciones, más los costos financieros. Por los años 2-8 he considerado un aumento (inflación) de 3% anual. Los números en rojo son negativos.

COSTO DE VENTAS								
	1	2	3	4	5	6	7	8
VENTAS	\$91,514.00	\$94,268.57	\$97,106.06	\$100,028.95	\$103,039.82	\$106,141.32	\$109,336.17	\$112,627.19
GASTOS MATERIA PRIMA	\$30,199.62	\$31,108.63	\$32,045.00	\$33,009.55	\$34,003.14	\$35,026.63	\$36,080.94	\$37,166.97
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$61,314.38	\$63,159.94	\$65,061.06	\$67,019.39	\$69,036.68	\$71,114.68	\$73,255.23	\$75,460.22
GASTOS OPERATIVOS	\$27,822.93	\$28,660.40	\$29,523.08	\$30,411.72	\$31,327.11	\$32,270.06	\$33,241.39	\$34,241.95
SERVICIOS BASICOS	\$2,260.38	\$2,328.42	\$2,398.50	\$2,470.70	\$2,545.07	\$2,621.67	\$2,700.58	\$2,781.87
MATERIAL OFICINA Y LIMPIEZA	\$1,100.00	\$1,133.11	\$1,167.22	\$1,202.35	\$1,238.54	\$1,275.82	\$1,314.22	\$1,353.78
ALQUILER AUTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
ALQUILER	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
PUBLICIDAD	\$500.00	\$515.05	\$530.55	\$546.52	\$562.97	\$579.92	\$597.37	\$615.35
DEPRECIACIONES	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58
AMORTIZACIONES	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00
UTILIDAD OPERATIVA	\$25,521.49	\$28,061.54	\$29,029.90	\$30,027.39	\$31,054.92	\$32,113.37	\$33,203.68	\$34,326.81
GASTOS FINANCIEROS	\$4,500.00	\$4,069.23	\$3,606.15	\$3,108.34	\$2,573.19	\$1,997.91	\$1,379.48	\$714.67
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$21,021.49	\$23,992.32	\$25,423.75	\$26,919.06	\$28,481.72	\$30,115.46	\$31,824.20	\$33,612.14
BASE IMPOSITIVA	\$2,522.58	\$2,879.08	\$3,050.85	\$3,230.29	\$3,417.81	\$3,613.85	\$3,818.90	\$4,033.46
UTILIDAD NETA	\$18,498.91	\$21,113.24	\$22,372.90	\$23,688.77	\$25,063.92	\$26,501.60	\$28,005.29	\$29,578.68

Tabla 30: Costo de ventas
Elaborado por: Elizabeth Hernández

FLUJO DE CAJA								
	1	2	3	4	5	6	7	8
UTILIDAD OPERATIVA	\$25,521.49	\$28,061.54	\$29,029.90	\$30,027.39	\$31,054.92	\$32,113.37	\$33,203.68	\$34,326.81
DEPRECIACION	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58	\$4,059.58
AMORTIZACION	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00
- BASE IMPOSITIVA	\$2,522.58	\$2,879.08	\$3,050.85	\$3,230.29	\$3,417.81	\$3,613.85	\$3,818.90	\$4,033.46
- GASTOS FINANCIEROS	\$4,500.00	\$4,069.23	\$3,606.15	\$3,108.34	\$2,573.19	\$1,997.91	\$1,379.48	\$714.67
- PAGO CAPITAL	\$5,743.62	\$6,174.39	\$6,637.47	\$7,135.28	\$7,670.43	\$8,245.71	\$8,864.14	\$9,528.95
+ VALOR DE SALVAMENTO								
+ CAPITAL DE TRABAJO								
- REPOSICION DE ACTIVOS								
= FLUJO NETO DE CAJA	\$16,864.87	\$19,048.43	\$19,845.01	\$20,663.07	\$21,503.07	\$22,365.47	\$23,250.74	\$24,159.31

Tabla 31: Flujo de caja
Elaborado por: Elizabeth Hernández

6.6. Evaluación financiera

Una evaluación financiera de proyectos es una investigación profunda de fondos y los riesgos, con el objeto de determinar un eventual rendimiento de la inversión realizada en el proyecto.

VAN el valor actual neto, mide el resultado de descontar la inversión de un proyecto del flujo de caja neto que tendrá. Si el resultado es positivo existe una ganancia y, por lo tanto, un proyecto es rentable.

La TIR mide la rentabilidad del proyecto. Lo más alto la tir, más rentable es el proyecto. El TIR debe ser más alto que el interés (TD) o la utilidad que puedo ganar invirtiendo tal capital sin correr mayores riesgos.

Para calcular el VAN usamos los valores obtenidos del flujo neto de la caja, mientras para calcular la TIR usamos la utilidad neta. He usado las fórmulas de Excel para ambos cálculos.

Según el Mater en Adam. F. Helmut Sy Corvo re refiere que el

“La TMAR tasa mínima aceptable de rendimiento, es la rentabilidad mínima que un inversionista espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos de la inversión y el costo de oportunidad de ejecutarla en lugar de otras inversiones.”

Pag web: [lifeder.com/rendimiento/Evaluación de inversiones](http://lifeder.com/rendimiento/Evaluación%20de%20inversiones). Recuperado (4/08/2018).

Disponible en: (<https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable->

Periodos	1	2	3	4	5	6	7	8
FLUJO NETO DE CAJA	\$16,864.87	\$19,048.43	\$19,845.01	\$20,663.07	\$21,503.07	\$22,365.47	\$23,250.74	\$24,159.31
UTILIDAD NETA	\$18,498.91	\$21,113.24	\$22,372.90	\$23,688.77	\$25,063.92	\$26,501.60	\$28,005.29	\$29,578.68
Indicadores financieros	Valores							
Inversion	\$125,706.69							
TD	5.00%							
VAN	\$8,188.52							
TIR	10.05%							
TMAR	6.19%							

rendimiento/#Referencias)

Tabla 32: Calculo del VAN y TIR
Elaborado por: Elizabeth Hernández

El resultado del **VAN = US\$ 8,188.52**, es decir que es positivo y por lo tanto el negocio es rentable. El resultado es **TIR = 10.05%**, es decir que el proyecto es rentable. **TMAR** por lo tanto se calcula en 6.19%.

7. Conclusión

El Resto Bar El Encuentro es ubicado dentro de las instalaciones del Hotel La Vista, un hotel existente con su base de clientes bien establecida en el mercado. La clientela del hotel dará una base inicial de clientes al restaurante, que se extenderá en el tiempo. Elaborando las proyecciones financieras y analizando los indicadores, el restaurante es viable y rentable. Factores adversos son la situación económica difícil del país, la precaria infraestructura básica en el área y el acceso limitado al mercado laboral.

8. Referencias

González. (2020). *Desarrollar una cultura ambiental*. Recuperado de:

<https://calidadgestion.wordpress.com/author/calidadgestion>

Cooper, B., Floofy. B., y McNeill, G. (2000). *Como iniciar y administrar un restaurant*. Bogotá: Editorial Norma. Recuperado de:

<https://books.google.com.ec/books?id=EAB1IkM2gDIC&pg=PA10&dq=restaurante&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiNyKOTq-7nAhUHTt8KHWPYBt8Q6AEIKDAA#v=onepage&q=restaurante&f=false>

Gonzales, B., y Navarrete, L. (1997) “*Conceptos y metodología de construcción de indicadores sociales. Aplicación a la programación y evaluación de los Servicios Sociales*” Madrid.

Art. 28 #6-a Reglamento LORTI. (s.f.).

Keyandcloud. (s.f.). <https://www.keyandcloud.com/como-calcular-el-valor-residual/>.

9. ANEXOS

9.1. Encuesta

9.2.

ENCUESTA

Instituto Tecnológico Internacional

ITI

Edad:

Genero:

1. ¿De qué región proviene?

- Costa
- Sierra

2. ¿Con qué frecuencia visita Canoa?

- Una o más veces al mes
- Una vez cada tres meses
- Una vez cada seis meses

3. ¿Está satisfecho con la alimentación que ofrece Canoa?

- Si
- No

4. ¿De las siguientes opciones, indique qué tipo de comida le gustaría consumir en Canoa?

- Comida típica local (mariscos)
- Comida italiana
- Parrilladas
- Comida Peruana

5. ¿Cuándo usted va a comer a un restaurante en el Balneario San Andrés usted acompaña su comida con que bebida?

- Jugos
- Gaseosas
- Cerveza
- Agua

6. ¿Cuál es el grado de importancia para usted de cada una de las siguientes características de un restaurante?

- Rapidez del servicio
- Variedad de comidas
- Calidad de las comidas
- Actualización de los platos
- Diseño atractivo
- Servicio de atención al cliente
- Precios

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un desayuno?

- 2.50 – 3.99
- 4.00 – 5.99
- Más de 6.00

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo/ plato a la carta?

- 3.00 – 4.99
- 5.00 – 7.99
- Más de 8.00

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la cena en el restaurante?

- 5.00 – 7.99
- 8.00 – 9.99
- Más de 10.00

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Imagen N°. 3. Encuesta
Elaborada por: Elizabeth Hernández

9.3. Patente municipal



GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL
CANTÓN SAN VICENTE

DIRECCIÓN FINANCIERA

000288

**DECLARACIÓN PARA EL COBRO DEL
IMPUESTO DE PATENTE MUNICIPAL**

Fecha de declaración: Jueves, 22 de agosto de 2019 Registro No. _____

No. RUC. o cédula: 0102965720-001 Calificación artesanal: SI () NO ()

Contribuyente: ELSTAD JENS KRISTIAN

Domicilio: CANOA: LOT. BAHIA DEL ORO VERDE, FRENTE A LA ESTACIÓN DE SERVICIOS "K-NOA"

Razón social: HOSTAL "LA VISTA"

Rep. legal (sociedades): _____ Cédula R.L.: _____

Actividad económica: SERVICIOS DE HOSPEDAJE EN HOSTALES; VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES - RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO xxxxxxxxxxxxxx

Dirección actividad: CANOA: MALECÓN CARLOS CASSIS Y MOISES ARAY

Teléfono actividad: 09-9228-8995 Teléfono domicilio: 09-8613-5812

Inicio de actividades: 6-diciembre-2005 Lleva contabilidad: SI () NO ()

Año declaración: 2017-2018-2019 Año balances: 2017-2018-2019

DECLARACIÓN TRIBUTARIA
NO OBLIGADOS A LLEVAR CONTABILIDAD:

ACTIVOS	PASIVOS
Caja / Bancos	Ctas. y detos. por pagar
Ctas. por cobrar	Obligaciones financieras
Inventario mercaderías	Otras ctas. por pagar
Vehículos / maquinarias	Otros pasivos
Equipos de oficina	TOTAL PASIVO (B)
Edificios / locales	\$ 0,00
Terrenos	PATRIMONIO = (A-B)
TOTAL ACTIVO (A)	\$ 90.187,78
\$ 10.000,00	
\$ 42.009,64	
\$ 38.178,14	
\$ 90.187,78	

OBLIGADOS A LLEVAR CONTABILIDAD:

Total activos:	Formulario No.:	xxxxxxx
(-) Total pasivos:	Fecha de declaración:	xxxxxxx
PATRIMONIO:	Original / sustitutiva:	xxxxxxx
Porcentaje de ingresos percibidos en el Cantón San Vicente	%	xxx \$ 271,08

Adjuntar obligatoriamente copia certificada de los balances presentados a los organismos de control.

Con pleno conocimiento de las penas por ocultamiento o falsedad, declaro que toda la información contenida en este formulario es verídica y correcta, sin embargo está sujeta a verificación.

Nombre y firma del declarante



Sr. Rubén Castillo

Cédula No. 170803282-4

Recibido y revisado por:



ANALISTA DE RENTAS MCPAL.

Fecha recepción: 22-agosto-2019

Imagen N°. 4. Patente municipal
Elaborada por: Elizabeth Hernández

9.4. RUC



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**



NÚMERO RUC: 1803163292001

APELLIDOS Y NOMBRES: HERNANDEZ MERA YENNY ELIZABETH

NOMBRE COMERCIAL: HOSTAL LA VISTA

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS

CALIFICACIÓN ARTESANAL: S/N

OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: NO

NÚMERO: S/N

FEC. NACIMIENTO: 12/03/1978

FEC. INSCRIPCIÓN: 11/03/2016

FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 11/03/2016

FEC. ACTUALIZACIÓN: 11/03/2016

FEC. REINICIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL

OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS POR CORTO TIEMPO EN HOSTALES.

DOMICILIO TRIBUTARIO

Provincia: MANABI Canton: SAN VICENTE Parroquia: CANOA Calle: MALECON FERNANDO CASSIS Numero: S/N Interseccion: MOISES ARAY Referencia: A LADO DEL RESTAURANTE COCO LOCO Telefono: 052588106 Email: kristian.elstad@gmail.com Celular: 0986183203

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gov.ec.
Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán escogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual.
Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	1	ABIERTOS	1
JURISDICCIÓN	\ ZONA 4\ MANABI	CERRADOS	0



Código: RIMRUC2019002302283

Fecha: 05/09/2019 10:40:23 AM

Pag. 1 de 2

50



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**



NÚMERO RUC: 1803163292001
 APELLIDOS Y NOMBRES: HERNANDEZ MERA YENNY ELIZABETH

NOMBRE COMERCIAL: HOSTAL LA VISTA
 CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: NO
 CALIFICACIÓN ARTESANAL: S/N NÚMERO: S/N

FEC. NACIMIENTO: 12/03/1978 FEC. INICIO ACTIVIDADES: 11/03/2016
 FEC. INSCRIPCIÓN: 11/03/2016 FEC. ACTUALIZACIÓN: 11/03/2016
 FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA: FEC. REINICIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL

OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS POR CORTO TIEMPO EN HOSTALES.

DOMICILIO TRIBUTARIO

Provincia: MANABI Canton: SAN VICENTE Parroquia: CANOA Calle: MALECON FERNANDO CASSIS Numero: S/N Interseccion: MOISES ARAY Referencia: A LADO DEL RESTAURANTE COCO LOCO Telefono: 052588106 Email: kristian.elstad@gmail.com Celular: 0986183203

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gob.ec. Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán escogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	1	ABIERTOS	1
JURISDICCIÓN	\ ZONA 4\ MANABI	CERRADOS	0



Código: RIMRUC2019002302283
 Fecha: 05/09/2019 10:40:23 AM

Imagen N°. 5. RUC
 Elaborada por: Elizabeth Hernández

9.7. Fotos del Resto Bar El Encuentro



Imagen N°. 6. El área del restaurante.
Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 7. El bar.
Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 8. Personal de la cocina.
Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 9. La cocina.
Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 10. Vajillas y cristalerías.
Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 11. Canasta de verde con camarón, Ensalada de la casa, Quesadilla de camarón y frozen de frutilla.

Elaborada por: Elizabeth Hernández



Imagen N°. 12. La inauguración.
Elaborada por: Elizabeth Hernández