



CARRERA: ADMINISTRACIÓN HOTELERA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante temático mexicano en el sector de Monteserrín al norte de la ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza

TUTOR:

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 5 de enero 2022

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a mi madre Susana, que con su apoyo incondicional ha sido una base fundamental en mi vida personal y profesional, me ha enseñado a ser perseverante y un ejemplo a seguir, sin importar los problemas que se presenten se debe continuar con la frente en alto.

A mi esposo Oscar e hija Arianna quienes, con su amor, paciencia me han permitido llegar a cumplir un sueño más, por apoyarme en este proceso de retomar mi carrera después de mucho tiempo, por estar conmigo en todo momento gracias.

A mis abuelitos Luis e Isabel porque con sus palabras de aliento, consejos hicieron de mí una mejor persona, por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud a Dios, quien con su bendición llena mi vida, y me brinda salud en estas épocas de pandemia.

A toda mi familia mi madre Susana, mi esposo Oscar, mi hija Arianna, mis abuelitos Luis e Isabel, mis hermanos en especial Jimena y Andrea y mi sobrino Thiago quienes se involucraron en este trabajo de titulación y me alentaron a seguir adelante.

A la MSc. Sonia Guerrero porque no solo fue mi maestra a lo largo de mi carrera universitaria, sino que se convirtió en mi guía fundamental que, con su paciencia, dedicación, conocimientos, apoyo permitió el desarrollo de este trabajo con éxito.

AUTORIA

Yo, Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

MS.c Sonia Guerrero
Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Sonia Guerrero.

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La MSc. Sonia Guerrero y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y la Sra. Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Sra. Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante temático mexicano en el sector de Monteserrín al norte de la ciudad de Quito.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Hotelería en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MSc. Sonia Guerrero.

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. Sonia Guerrero en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sra. Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza, 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: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante temático mexicano en el sector de Monteserrín al norte de la ciudad de Quito.” y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MSc. Sonia Guerrero

Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
AUTORIA.....	iii
CERTIFICACIÓN	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	v
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	ix
1. RESUMEN	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa.....	3
2.2.1 Importancia	3
2.2.2 Características	3
2.2.3 Actividad.....	4
2.3 Tamaño de la empresa	4
2.4 Necesidades que satisfacer	5
2.4.1 Necesidades Fisiológicas	5
2.4.2 Necesidad de Seguridad	5
2.4.3 Necesidad Social.....	6
2.4.4 Necesidades de Reconocimiento - Estima	6
2.4.5 Necesidad de Autorrealización	7
2.5 Localización de la empresa	7
2.6 Filosofía empresarial	8
2.6.1 Misión	8
2.6.2 Visión	8
2.6.3 Objetivos	8
2.6.4 Meta.....	8
2.6.5 Estrategias	9
2.6.6 Políticas.....	9
2.6.7 FODA.....	10
2.7 Desarrollo organizacional.....	11
2.7.1 Tipo de estructura.....	11
2.7.2 Formalización.....	12
2.7.3 Centralización – Descentralización.....	12
2.7.4 Integración.....	12
2.8 Organigrama Empresarial.....	12
2.9 Funciones del Personal	13
3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	18
3.1 Objetivo de mercadotecnia	18
3.2 Investigación de mercado	18
3.2.1 Modalidad	18
3.3 Plan de Muestreo	19
3.4 Análisis de las encuestas	20

3.4.1	Análisis general.....	31
3.5	Entorno empresarial	32
3.6	Producto y servicio.....	38
3.7	Marca.....	40
3.8	Plan de introducción al mercado	41
3.9	Fijación de Precios	50
3.9.1	Fijación de Precios por Receta Estándar.....	50
3.10	Implementación del negocio.....	57
3.11	Estudio Arquitectónico.....	62
4	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	64
5	PROCESO DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL	72
5.1	Objetivo del Área.	72
5.2	Impacto Ambiental	72
5.3	Impacto social.....	73
6	PROCESO FINANCIERO	74
6.1	Introducción.....	74
6.2	Inversiones.....	74
6.3	Activos Fijos.....	74
6.4	Activos Diferidos	75
6.5	Capital de trabajo.....	75
6.6	Sueldos	76
6.7	Depreciación Activos Fijos	77
6.8	Amortizaciones.....	78
6.9	Estructura capital	78
6.10	Tabla de amortización	79
6.11	Punto de equilibrio	80
6.12	Costo de Venta	82
6.13	Flujo de Caja	82
6.14	Calculo del TIR y el VAN.....	83
7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	85
7.1	Conclusiones	85
7.2	Recomendaciones.....	86
7.3	Bibliografía.....	87
	Anexos.....	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Detalles generales del gerente/chef.....	13
Tabla 2.	Méritos aspectos a consideras, gerente/chef.	14
Tabla 3.	Detalles generales del puesto ayudante de cocina.	15
Tabla 4.	Méritos aspectos a consideras, ayudante de cocina.	15
Tabla 5.	Detalles generales del puesto mesero/cajero.....	16
Tabla 6.	Méritos aspectos a consideras, mesero/cajero.....	17

Tabla 7. Edad.	20
Tabla 8. Pregunta N°1.	21
Tabla 9. Pregunta N°2.	22
Tabla 10. Pregunta N°3.	23
Tabla 11. Pregunta N°4.	24
Tabla 12. Pregunta N°5.	25
Tabla 13. Pregunta N°6.	26
Tabla 14. Pregunta N°7.	27
Tabla 15. Pregunta N°8.	28
Tabla 16. Pregunta N°9.	29
Tabla 17. Pregunta N°10.	30
Tabla 18. Proveedores materia prima.	34
Tabla 19. Financiamiento publicidad.	49
Tabla 20. Receta estándar de costos Nachos Recargados.	51
Tabla 21. Receta estándar de producción Nachos Recargados.	52
Tabla 22. Receta estándar de costos Chimichanga.	53
Tabla 23. Receta estándar de producción Chimichanga.	54
Tabla 24. Receta estándar de costos esquite Frida.	55
Tabla 25. Receta estándar de producción esquite Frida.	56
Tabla 26. Arriendo del local.	57
Tabla 27. Equipos industriales.	57
Tabla 28. Equipos de Computación.	58
Tabla 29. Muebles y Enseres.	58
Tabla 30. Equipos industriales de seguridad.	60
Tabla 31. Suministros de Oficina.	60
Tabla 32. Suministros de Limpieza.	61
Tabla 33. Servicios Básicos.	62
Tabla 34. Categorización de establecimientos Mintur.	69
Tabla 35. Activos Fijos.	74
Tabla 36. Activos Diferidos.	75
Tabla 37. Capital de Trabajo.	75
Tabla 38. Total de Inversión.	76
Tabla 39. Sueldos.	76
Tabla 40. Décimos.	77
Tabla 41. Sueldos Totales.	77
Tabla 42. Depreciación de Activos Fijos.	77
Tabla 43. Amortizaciones.	78
Tabla 44. Estructura de Capital.	79
Tabla 45. Tabla de Amortización.	79
Tabla 46. Datos del Punto de Equilibrio.	80
Tabla 47. Margen de Contribución.	81
Tabla 48. Punto de Equilibrio.	81
Tabla 49. Ventas Proyectadas.	81
Tabla 50. Costo de Venta.	82
Tabla 51. Flujo de Caja.	82

Tabla 52. Cálculo del VAN, TIR.	84
--------------------------------------	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.	5
Ilustración 2. Ubicación de la empresa.	7
Ilustración 3. Organigrama Empresarial.	13
Ilustración 4. Edad.	20
Ilustración 5. Pregunta N°1.	21
Ilustración 6. Pregunta N°2.	22
Ilustración 7. Pregunta N°3.	23
Ilustración 8. Pregunta N°4.	24
Ilustración 9. Pregunta N°5.	25
Ilustración 10. Pregunta N°6.	26
Ilustración 11. Pregunta N°7.	27
Ilustración 12. Pregunta N°8.	28
Ilustración 13. Pregunta N°9.	29
Ilustración 14. Pregunta N°10.	30
Ilustración 15. Microentorno.	32
Ilustración 16. Ubicación.	32
Ilustración 17. Esquema Macroentorno.	36
Ilustración 18. Diseño uniforme gerente/chef.	42
Ilustración 19. Diseño uniforme ayudante de cocina.	43
Ilustración 20. Diseño uniforme mesero/cajero.	44
Ilustración 21. Imagotipo La Fonda de Frida.	45
Ilustración 22. Parte frontal tarjeta de presentación.	46
Ilustración 23. Parte posterior tarjeta de presentación.	46
Ilustración 24. Hoja membretada de la Fonda de Frida.	47
Ilustración 25. Estructura interna del establecimiento.	63

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante temático mexicano en el sector de Monteserrín al norte de la ciudad de Quito.”

Evelyn Jacqueline Ushiña Espinoza

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito 5 de enero del 2022.

1. RESUMEN

El proyecto de la creación de un restaurante temático mexicano en el sector Monteserrín nace con un fin de satisfacer necesidades del ser humano.

Según Martínez (2016) la alimentación es una actividad fundamental de nuestra vida, proceso por el cual obtenemos los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para vivir (pp.7).

Por medio de estas necesidades nacen pequeñas o grandes empresas dedicadas exclusivamente a la producción o comercialización de alimentos.

Existen muchos aspectos que se necesitan básicamente para la apertura del restaurante teniendo en cuenta que el sector de A&B es altamente competitiva, los factores para que se distinga del resto es la innovación, creatividad que permita crear un vínculo con el cliente y la microempresa.

Hoy en día, la tecnología es esencial en la vida, ya que genera una adaptación mediante los procesamientos, aplicaciones, sistemas, entre otros, con el cliente. La importancia principal a la aplicación de la tecnología en las empresas es diferenciarse de otros, y además ayuda al ahorro de costos y permite estar en tendencia.

Para dar inicio a este proyecto, se realiza una serie de estudios que ayudan a la verificación de la factibilidad de arrancar y crear el restaurante, mediante el análisis de

una encuesta realizada a las personas del sector obteniendo como resultado una favorable aceptación ya que por medio de la observación de campo se evidencia que no existe un establecimiento cercano con la temática, innovación y el enfoque que éste expone.

Cabe destacar que un negocio de cualquier índole requiere de ciertos requisitos o permiso para su apertura, tomando en cuenta todos los más importantes y necesarios para la obtención de los respectivos permisos de funcionamiento, evitando multas y exponerse al cierre del establecimiento generando un conflicto con el tema financiero y las inversiones.

El proceso financiero da el punto final a la toma de dediciones para conocer la rentabilidad dependiendo mucho de su inversión inicial, para la operación del restaurante, obteniendo resultados positivos.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Mediante este estudio de factibilidad se crea la microempresa denominada “La Fonda de Frida” que ante la necesidad de un restaurante temático mexicano dentro del sector establecido, tomando en cuenta que alrededor de la zona se encuentran varios establecimientos típicos de comida rápida, argentina, delicatessen, criolla, entre otras, dejando una fácil entrada a otros tipos de restaurantes.

La Fonda de Frida busca brindar a sus clientes productos y servicio que se enfoquen en la diferenciación de otros en un ambiente totalmente acogedor, permitiendo a sus comensales trasportarse a México por medio de sus sabores, decoración y menú variado que se ofrece a muchas familias que buscan este tipo de restaurante en la ciudad.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia

Los establecimientos temáticos mexicanos dentro de la ciudad, van creciendo con una gran afluencia de comensales, que cada vez exigen una aproximación de tener una experiencia nueva dentro de sus sabores, y ambiente con los que se permita revivir una tradición ajena al lugar de origen, por tal razón hacerles sentir importantes desde su llegada.

2.2.2 Características

Responsabilidad social: La Fonda de Frida apoya al mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores, clientes incluso proveedores generando oportunidades de trabajo, brindando seguridad, motivando y capacitando son pequeñas acciones que permiten un servicio óptimo.

Investigación e innovación: La Fonda de Frida mantiene una constante investigación de costumbres gastronómicas mexicanas, mediante una serie de capacitaciones y cursos para lograr percibir técnicas y tendencias nuevas dentro del ámbito social, describiendo que platos son más cotizados por las personas amantes a este tipo de cocina, para así lograr una excelente innovación dentro de los platos y el establecimiento.

Responsabilidad ambiental: La Fonda de Frida implementa modelos eficientes para impulsar el desarrollo, cuidado y mejoramiento del ambiente, equilibrando la utilización de recursos y la renovación de los mismos, así como el uso de productos locales, disminuir desechos y la utilización de envases biodegradables.

Profesionales apasionados con su trabajo: La Fonda de Frida no solo ofrece un menú variado dentro de su establecimiento además entrega amor, pasión y compromiso al momento de realizar los procedimientos de cada plato, mostrando dedicación, esfuerzo y calidad para que el comensal se sienta a gusto con la atención brindada.

2.2.3 Actividad

La Fonda de Frida es un restaurante temático de cocina mexicana que ofrece un menú variado, incluyendo bebidas alcohólicas y no alcohólicas, con un servicio adicional de delivery.

2.3 Tamaño de la empresa

Frida es una microempresa que está distribuida en 3 áreas: área administrativa, área de producción, área de servicio.

Frida cuenta con:

- Gerente / Chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero / Cajero.

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



Anónimo, 2015. *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <http://elementosdemarketingquinto.blogspot.com>

2.4.1 Necesidades Fisiológicas

El restaurante La Fonda de Frida al ser un establecimiento de A&B, cubre la necesidad fisiológica de alimentación, además que entrega a cada trabajador una serie de beneficios como brindar el servicio de transporte y almuerzos correspondientes.

2.4.2 Necesidad de Seguridad

El restaurante se preocupa por la seguridad del cliente en cuanto al consumo de sus productos, tomando en cuenta que la materia prima mantenga una buena práctica de manufactura (BPM), desde la llegada hasta el producto final y que éste sea apto para el consumo.

El cliente se sentirá seguro dentro del establecimiento al momento de consumir los platos, ya que cuenta con un sistema de guardianía y con cámaras de seguridad.

Los trabajadores de La Fonda de Frida estarán totalmente seguros en el establecimiento, ya que se garantiza el cumplimiento de las leyes y reglamentos que van dirigidos al trabajo y están vigentes en el Ecuador, respetando sus derechos incluso velando por la seguridad física todo eso realizando formalmente un contrato.

2.4.3 Necesidad Social

Brindar un ambiente acogedor al empleado haciéndole sentir importante en la microempresa por medio de motivaciones tales como: permitirles explotar su creatividad, mantener una relación de compañerismo dando como resultado un beneficio al establecimiento.

La relación de La Fonda de Frida con sus clientes y proveedores, es mantener una comunicación y control de la producción para brindar un servicio de calidad generando confianza y tranquilidad.

2.4.4 Necesidades de Reconocimiento - Estima

La Fonda de Frida, satisfacer la necesidad de estima, ya que supone un estilo de vida enmarcado en dar prestigio a sus clientes, en cuanto a sus empleados dar un reconocimiento por su labor realizada en este caso de ser un “empleado del mes” hasta un ascenso de puesto ya que de esa manera se sientan en confianza y aporten más al restaurante.

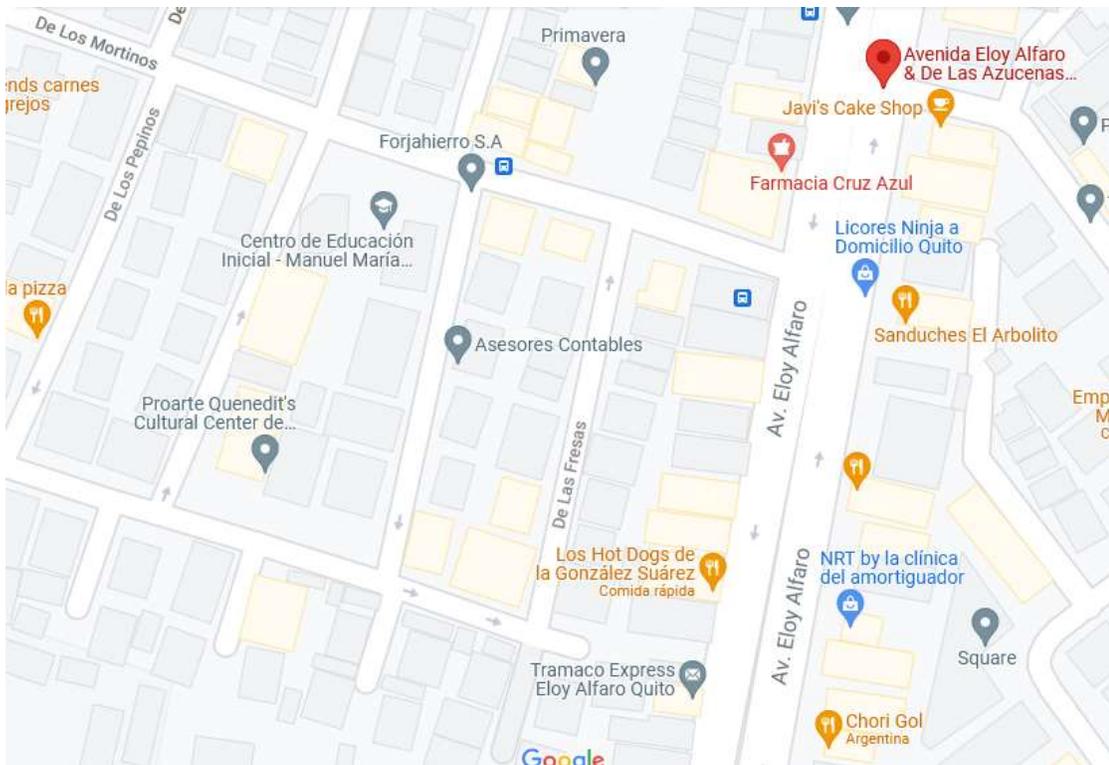
2.4.5 Necesidad de Autorrealización

La Fonda de Frida llegará al cliente mediante sus platos diferenciados con gran sabor, ambiente diferente que no se podrá encontrar en otro restaurante rescatando cada detalle.

2.5 Localización de la empresa

Frida estará ubicado en la Provincia de Pichincha, al norte del Distrito Metropolitano de Quito, en la avenida Eloy Alfaro y De Los Mortiños, Sector Monteserrín.

Ilustración 2. Ubicación de la empresa.



(GoogleMaps, 2020) *Ubicación*. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/Av.+Eloy+Alfaro+%26+De+Los+Mortinos,+Quito+170138/@-0.1570705,-78.4685649,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5900fa3f8cda7:0xa3504a64b3eeab4!8m2!3d-0.1570759!4d-78.4663762>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión

Brindar a los clientes una experiencia única satisfaciendo necesidades, ofreciendo alimentos y servicio con la más alta calidad, y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal, y el desarrollo de los colaboradores en grupo, tomando como estrategia el mejoramiento continuo en un ambiente seguro y familiar a un precio justo.

2.6.2 Visión

Dentro de 1 año obtener el primer lugar en el mercado como el mejor restaurante de cocina mexicana en la zona, con calidad y servicio que sobrepasen las expectativas de cada cliente, para consolidar la preferencia y acogido mediante un ambiente cálido, con su comida tradicional elaborados con productos orgánicos del medio.

2.6.3 Objetivos

- Establecer los procesos de la preparación, comercialización y promoción del proyecto para desarrollar un negocio exitoso de comida mexicana.
- Analizar todos los procesos financieros que deben ser aplicados en la creación del restaurante temático mexicano para determinar su viabilidad.
- Realizar el estudio de mercado, que permita establecer un enfoque en diversos aspectos como demanda, competencia, precio, menú y servicio.

2.6.4 Meta

Mediante la propuesta del proyecto “La Fonda de Frida”, restaurante temático mexicano que busca satisfacer necesidades del cliente, teniendo como

liquidez en el plazo de 1 año, a partir de su apertura generando ingresos que son beneficio para la microempresa y sus colaboradores.

2.6.5 Estrategias

- Expandir la publicidad mediante la distribución visual en redes sociales, manifestando los diferentes servicios y alimentos que se comercializa.
- La estrategia de precios basados en la aplicación de la encuesta para corroborar cuanto está dispuesto a pagar el cliente por un plato dentro del restaurante en base a la competencia.
- Mediante los procesos financieros analizar las proyecciones de ventas para tener en cuenta la viabilidad del restaurante.

2.6.6 Políticas

Microempresa

- Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del establecimiento, muebles, equipo de trabajo y alimentos.
- Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.
- Brindar trato justo y esmerado a todos los clientes, en sus solicitudes y reclamos, acatando los procedimientos establecidos.
- Mantener en la empresa un sistema de información sobre los trabajos realizados en cumplimiento de sus funciones, proyectos y planes operativos.
- Mantener un personal calificado y motivado.
- Capacitar al colaborador cada seis meses actualizando conocimientos nuevos y pueda desarrollar en el establecimiento.
- Proveedores respetar el horario asignado para entregas, pedidos y pagos.

Colaboradores

- Mantener un comportamiento ético, ser responsables, puntual, respetuoso cuidando la imagen del establecimiento.
- Cuidar del aseo personal: mujeres (uñas cortas sin esmalte, cabello recogido, maquillaje discreto), hombres (no se permite barba o cabello largo).
- Usar el uniforme correctamente sin añadir elementos ajenos al original.
- No se permite la falta de respeto colaborador-cliente viceversa, colaborador-empleador viceversa, inclusive el uso de apodos o malas palabras.
- Usar mallas de cabello todo el personal.

2.6.7 FODA

Fortalezas

- Precios razonables.
- Recetas innovadoras.
- Trabajadores seleccionados y capacitados de acuerdo al área.
- Diversidad de platos tradicionales mexicanos.

Oportunidades

- Tendencia de las personas a alimentarse fuera de la casa.
- Presencia de diversos proveedores de acuerdo a los requerimientos del restaurante.
- Establecer una serie de ofertas cada cierto tiempo para atraer más clientes.
- La existencia de un mercado en crecimiento incrementaría el número de consumidores.

Debilidades

- Ser nuevos en el mercado.
- No ser reconocidos y no estar posicionados en la mente del consumidor.
- Falta de financiamiento.
- Campaña publicitaria débil.

Amenazas

- Implementación de un nuevo establecimiento con la misma temática.
- No superar las expectativas del cliente.
- Entrada de competencia con bajos precios.
- Aumento de costos de las materias primas.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de estructura

Diferenciación

El tipo de comunicación en “La Fonda de Frida” será de tipo vertical, encabezado por el chef hasta llegar a los niveles más bajos siendo el mesero, que ayuda al control de procesos teniendo conexión con las necesidades del cliente.

La organización será de tipo jerárquico:

- **Nivel gerencial**
Gerente /Chef
- **Nivel operativo**
Ayudante de cocina
Mesero / Cajero

2.7.2 Formalización

La Fonda de Frida marca políticas del establecimiento, estrategias y normas creadas para su identificación. Cuenta con un proceso legal adecuados cumpliendo ordenamientos, impuestos y la legislación laboral vigente para el beneficio de los empleados por medio de un permiso de funcionamiento y todos los lineamientos disponibles para formalizar.

2.7.3 Centralización – Descentralización

La Fonda de Frida centrará sus actividades en todas las áreas gerenciales que muchos poder están en el dueño para una satisfacción plena del cliente.

La descentralización delega funciones permitiendo mejorar la calidad de las decisiones aliviando al superior el exceso de trabajo siendo beneficio para la microempresa.

2.7.4 Integración

La integración se basa en facilitar diferentes procesos dentro del establecimiento, y aportar apoyo mediante la utilización de sistemas financieros digitales para realizar procesos de pago, producción, se trabaja bajo comandas llevando el control de la materia prima, productos, compras y ventas.

2.8 Organigrama Empresarial.

Con este organigrama empresarial se representa gráficamente la estructura del negocio, donde se definen las funciones de los diferentes cargos, con este organigrama se intenta mostrar de forma esquematizada, la función y jerarquía de cada puesto de trabajo y su estructura como tal.

Ilustración 3. Organigrama Empresarial.



Ushiña, E. (2021). *Organigrama Empresarial*. Quito.

2.9 Funciones del Personal

Gerente / Chef

Tabla 1. *Detalles generales del gerente/chef.*

Empresa	La Fonda de Frida
Área	Área ejecutiva
Misión del puesto	Llevar toda la administración del restaurante, verificar las compras, ventas, gestión de pagos, realizar inventarios, atender quejas de los empleados y clientes, evaluar el rendimiento del empleado, diseñar y aplicar programas que garanticen la

	seguridad e higiene en el trabajo, supervisar la calidad de las materias primas, planificar, organizar y dirigir la distribución y producción de los platos (Neuvoo,2017).
Denominación del puesto	Gerente / chef
Rol del puesto	Administrar y supervisar los procesos de producción.
Remuneración	\$ 575

Ushiña, E. (2021). *Detalles generales del puesto gerente/chef*. Quito.

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. *Méritos aspectos a considerar, gerente/chef*.

Instrucción Tecnólogo en Administración Hotelera, Gastronomía o superiores.	
Experiencia	Mínimo de 2 años en cargos similares.
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Idioma del inglés básico. • Técnicas de cocción mexicana. • Manejo de sistemas financieros. • Protocolo de servicio. • Certificación BPM.
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Responsabilidad • Servicio al cliente • Liderazgo • Creatividad • Iniciativa • Comunicación • Organización

Ushiña, E. (2021). *Méritos aspectos a considerar, gerente/chef*. Quito.

Ayudante de cocina

Tabla 3. *Detalles generales del puesto ayudante de cocina.*

La Fonda de Frida	
Empresa	
Área	Área de producción
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none">• Ayudar en la elaboración de los productos.• Realizar el mise en place.• Verificar la limpieza del área de cocina.• Realizar tareas básicas de cocina.• Mantener el almacenaje de la materia prima, seguimiento del stock (Neuvoo, 2017).
Denominación del puesto	Ayudante de cocina
Rol del puesto	<ul style="list-style-type: none">• Ayudar al chef en todos los procesos de producción.• el almacenaje de materia prima.• mantener el área de trabajo limpio.
Remuneración	\$ 425

Ushiña, E. (2021). *Detalles generales del puesto ayudante de cocina.* Quito.

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.*

Instrucción	Tecnólogo en Administración Hotelera, Gastronomía o superiores.
Experiencia	Mínima de 6 meses en cargos similares.
Capacitación	<ul style="list-style-type: none">• Reglas de salud y seguridad en la cocina.• Seguridad alimentaria.• Capacitación en cocina mexicana.

	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de salsas y platillos mexicanos.
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Paciencia • Trabajo bajo presión • Buena condición física • Responsable • Puntual • Rapidez y eficacia • Limpio y ordenado • Interés por aprender continuamente

Ushiña, E. (2021). *Méritos aspectos a consideras, ayudante de cocina*. Quito

Mesero/ cajero

Detalles generales del puesto

Tabla 5. *Detalles generales del puesto mesero/cajero.*

Empresa	La Fonda de Frida
Área	Área de servicio
Misión del puesto	Mostrar seguridad al momento de realizar el servicio y en la toma de pedidos, ayudar al cliente a la elección del plato en caso que fuera necesario, manejar sistemas administrativos (Neuvoo, 2017).
Denominación del puesto	Mesero / cajero
Rol del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Sugerir, si es necesario alimentos y bebidas. • Mantener limpio el área de su trabajo. • Conocer todos los platos del menú que se oferta. • Presentar un aseo personal en su turno de trabajo.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tomar y cobrar los pedidos. • Controlar reservas. • Esterilizar, pulir y arreglar el menaje.
Remuneración	\$ 425

Ushiña, E. (2021). *Detalles generales del puesto mesero/cajero*. Quito.

Méritos aspectos a considerar

Tabla 6. *Méritos aspectos a considerar, mesero/cajero*.

Instrucción		Tecnólogo en Administración Hotelera, Gastronomía o superiores.
Experiencia	Mínima de 1 año en cargos similares.	
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de servicio. • Conocimientos básicos de gastronomía. • Manejo de sistemas financieros básicos. • Normas básicas de etiqute y protocolo. • Marketing básico. 	
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Confiable • Puntual • Cooperador • Flexible • Minucioso • Organizado • Conocer el producto • Buena memoria • compromiso 	

Ushiña, E. (2021). *Méritos aspectos a considerar, mesero/cajero*. Quito.

3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Conocer el sector donde estará ubicado La Fonda de Frida con la finalidad de analizar a cada cliente y mercado, para garantizar un posicionamiento de la marca mediante la aplicación de estrategias, aplicándolas de la mejor manera para incrementar las ventas y obtener ventajas con los otros establecimientos.

3.2 Investigación de mercado

La Fonda de Frida considera la investigación de campo, aplicada, documental y sintética en la elaboración de la investigación de mercado.

- **Investigación de campo:** Mediante este método se aplicará la encuesta que se logrará obtener información del mercado donde se ubicará el restaurante.
- **Investigación aplicada:** Analiza la situación de la ubicación sobre los tipos de restaurantes en el lugar proponiendo un nuevo establecimiento de comida mexicana.
- **Investigación documental:** Recolectar información de recetas básicas de cocina mexicana.
- **Método sintético:** Este método se utilizará después de la recopilación de datos en el mercado al juntar toda la información mediante los cuadros y esquemas.

3.2.1 Modalidad

La recolección de datos se realizará de forma digital por medio del programa Google Forms, por temas de pandemia que se está viviendo en estos últimos años, las personas tienen temor a exponerse a realizar cualquier tipo de encuesta presencial es por eso que se aplicará a familias del sector cercano al establecimiento. La encuesta consta de diez preguntas entre ellas abiertas, cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

El plan consiste en realizar encuestas a la población que viven en el sector, con el objetivo de obtener información verificada y resultados reales. Tomando una parte seleccionada del muestreo con objetivo de reducir la muestra por el alto nivel de población, por el cual se encuesta a un representante de cada familia del Conjunto Residencial Los Laureles. Aplicando la siguiente fórmula: (ver anexo N°2).

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

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

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

$$n = 79.51$$

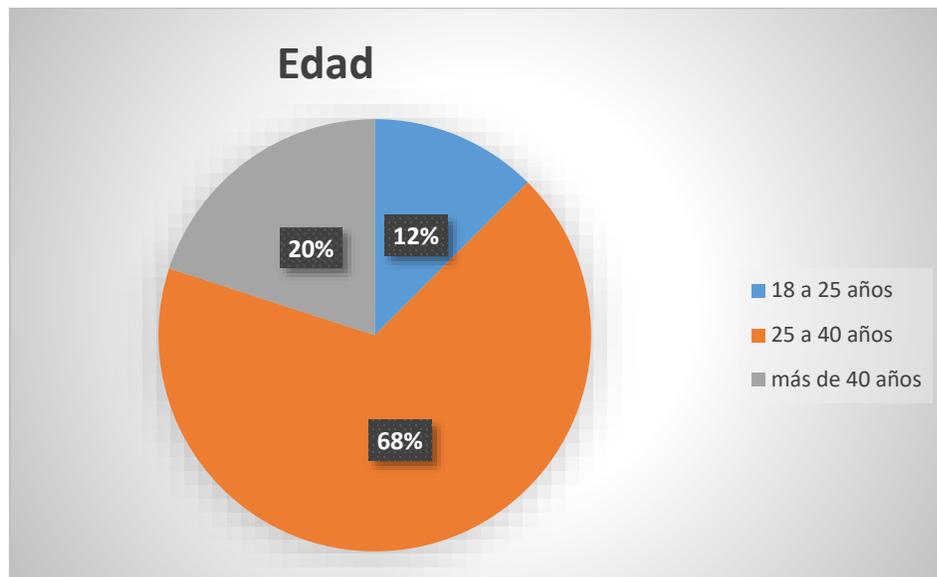
3.4 Análisis de las encuestas

Tabla 7. *Edad.*

EDAD		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
18 a 25 años	10	12
25 a 40 años	54	68
más de 40 años	16	20
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). *Edad.* Quito.

Ilustración 4. *Edad.*



Ushiña, E. (2021). *Edad.* Quito.

Análisis: Del total de las encuestas el 68% de personas apuntaron que están dentro de los 25 a 40 años, 20% de personas están en un rango de más de 40 años y el 12% de personas de entre 18 a 25 años, esto da como resultado que la mayoría de las personas que realizaron la encuesta se encuentra que el promedio de edad entre 25 a 40 años con el porcentaje mayoritario, de lo que deduce que en el lugar existe una mayor cantidad de personas adultas ayudando a determinar el target que será aceptado en la aplicación del restaurante.

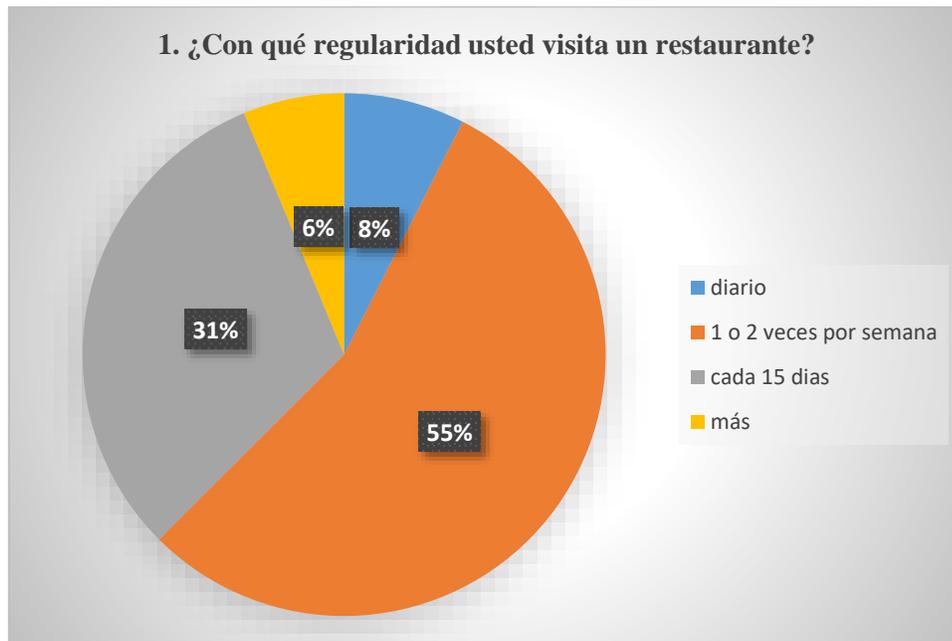
Pregunta 1

Tabla 8. Pregunta N°1.

1. ¿Con qué regularidad usted visita un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
diario	6	8
1 o 2 veces por semana	44	55
cada 15 días	25	31
más	5	6
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). ¿Con qué regularidad usted visita un restaurante?. Quito.

Ilustración 5. Pregunta N°1.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°1. Gráfico circular. Quito.

Análisis: De un total de 80 encuestas, el 55% visitan restaurantes 1 o 2 veces por semana, el 31% cada 15 días, 8% diario y 6% apuntan a la opción más, concluyendo que un 55% por lo menos visitan un restaurante 1 o 2 veces por semana, dando una aceptación para atraer clientes semanalmente.

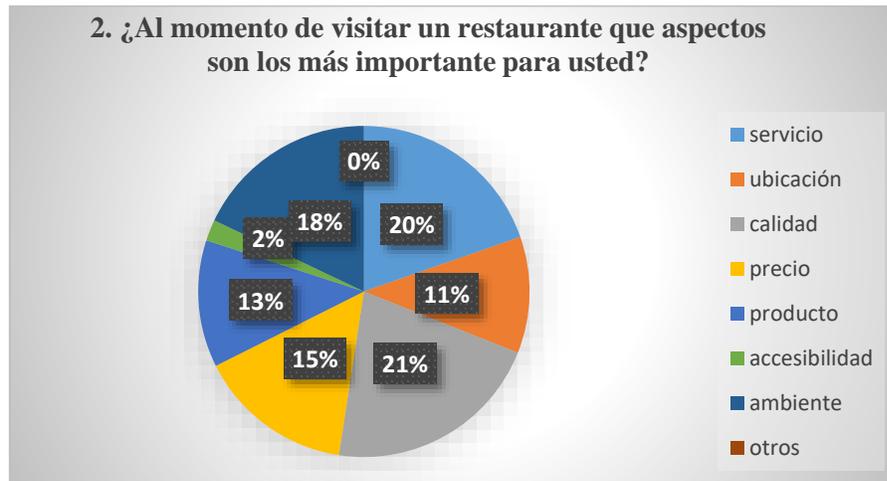
Pregunta N° 2

Tabla 9. Pregunta N°2.

2. ¿Al momento de visitar un restaurante que aspectos son los más importante para usted?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
servicio	57	71
ubicación	33	41
calidad	62	78
precio	44	55
producto	36	45
accesibilidad	6	8
ambiente	52	65
otros	0	0

Ushiña, E. (2021). ¿Al momento de visitar un restaurante que aspectos son los más importante para usted?. Quito.

Ilustración 6. Pregunta N°2.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°2. Gráfico circular. Quito.

Análisis: Al momento de visitar un restaurante se considera varios aspectos que son principales para el cliente potencial dando como resultado a esta pregunta de opción múltiple que un 21% buscan calidad, 20% en servicio, 18% ambiente, 15% precio, 13% producto, 11% ubicación, dejando en claro que se debe tomar como principales aspectos a brindar al cliente al momento de su estadía en el restaurante.

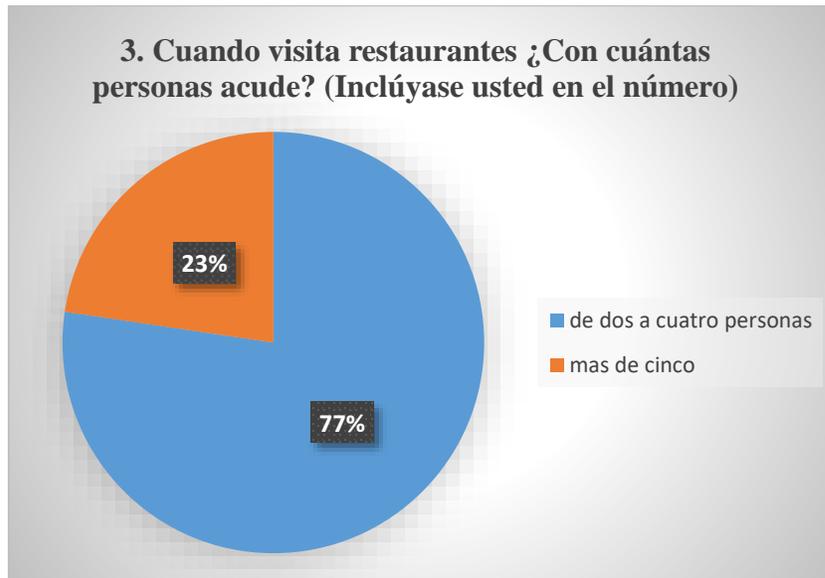
Pregunta N°3

Tabla 10. Pregunta N°3.

3. Cuando visita restaurantes ¿Con cuántas personas acude? (Inclúyase usted en el número)		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
de dos a cuatro personas	62	77
más de cinco	18	23
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). Cuando visita restaurantes ¿Con cuántas personas acude? (Inclúyase usted en el número). Quito.

Ilustración 7. Pregunta N°3.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°3. Gráfico circular. Quito.

Análisis: Del total de las familias encuestadas se obtiene que un 77% visitan en grupos de dos a cuatro personas, y el 23% visitan más de cinco personas, teniendo opciones que visitan hasta grupos de ocho personas. Con los datos acumulados muestran que el porcentaje mayoritario visitan en grupos de dos a cuatro personas, siendo un número factible para la ubicación de los respectivos montajes de mesa.

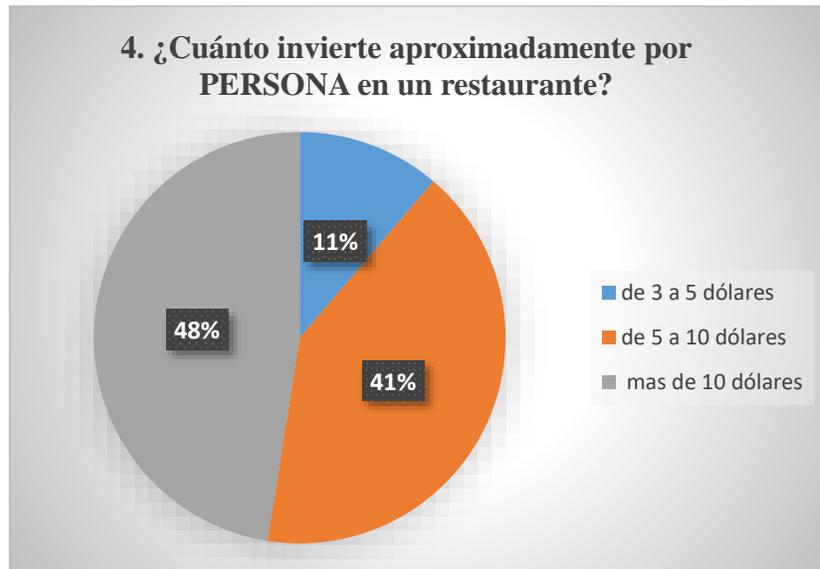
Pregunta N°4

Tabla 11. Pregunta N°4.

4. ¿Cuánto invierte aproximadamente por PERSONA en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
de 3 a 5 dólares	9	11
de 5 a 10 dólares	33	41
más de 10 dólares	38	48
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). ¿Cuánto invierte aproximadamente por PERSONA en un restaurante?. Quito.

Ilustración 8. Pregunta N°4.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°4. Gráfico circular. Quito.

Análisis: El 48% encuestados invierten más de 10 dólares, 41% de 5 a 10 dólares y tan solo el 11% acceden a invertir por persona de 3 a 5 dólares. El 48% refleja que están dispuestos a cancelar más de 10 dólares, entre ellos 17 arrojaron que probablemente pagarían hasta un valor de 15 dólares, con este resultado es viable realizar las recetas estándar, para profundizar los precios de cada plato que será expuesto en el menú.

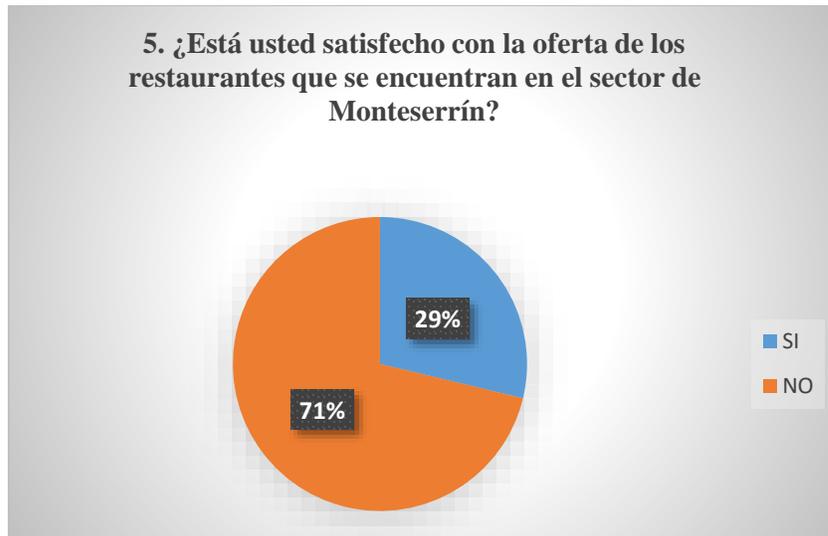
Pregunta N°5

Tabla 12. Pregunta N°5.

5. ¿Está usted satisfecho con la oferta de los restaurantes que se encuentran en el sector de Monteserrín?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
SI	23	29
NO	57	71
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). *¿Está usted satisfecho con la oferta de los restaurantes que se encuentran en el sector de Monteserrín?*. Quito.

Ilustración 9. Pregunta N°5.



Ushiña, E. (2021). *Pregunta N°5. Gráfico circular*. Quito.

Análisis: Del total de encuestados el 71% no están satisfechos con la oferta de restaurantes del sector y el 29% si están de satisfechos. Teniendo como resultado de un 71 % de encuestas que no se sientes conformes, facilitando la apertura de nuevos restaurantes en el sector, como el nuestro ya que tiene una temática diferente ofreciendo diversidad y así poder satisfacer a cada cliente.

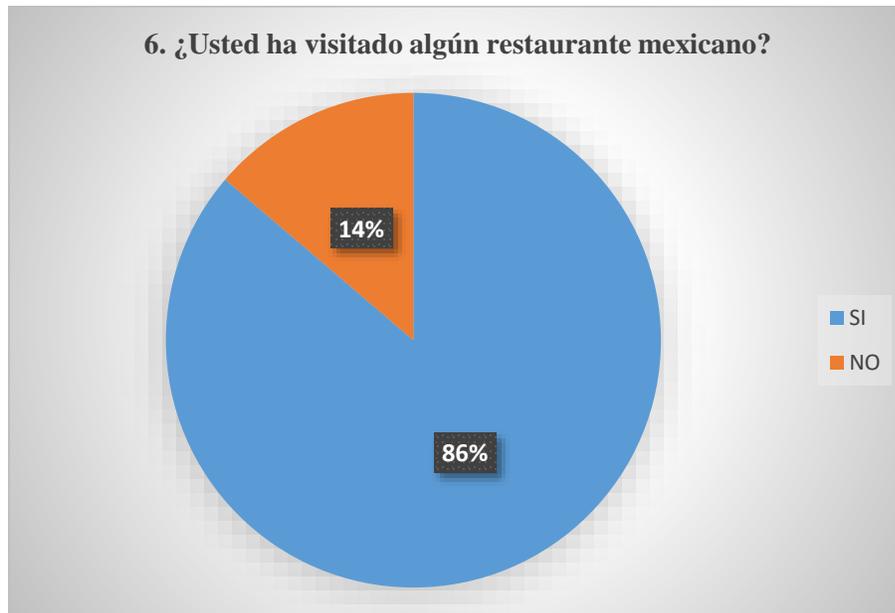
Pregunta N°6

Tabla 13. Pregunta N°6.

6. ¿Usted ha visitado algún restaurante mexicano?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
SI	69	86
NO	11	14
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). ¿Usted ha visitado algún restaurante mexicano?. Quito.

Ilustración 10. Pregunta N°6.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°6. Gráfico circular. Quito.

Análisis: Del total de las encuestas el 86% si ha visitado un restaurante mexicano y el 14% no ha visitado un establecimiento de este tipo, por lo que se puede crear una estrategia para sobresalir de los existentes en el mercado dando a conocer el restaurante por medio de publicidad que vaya acorde a la temática ganando clientes para generar buenas expectativas, dando un plus diferente que se vayan satisfechos del establecimiento y regresen por otra ocasión.

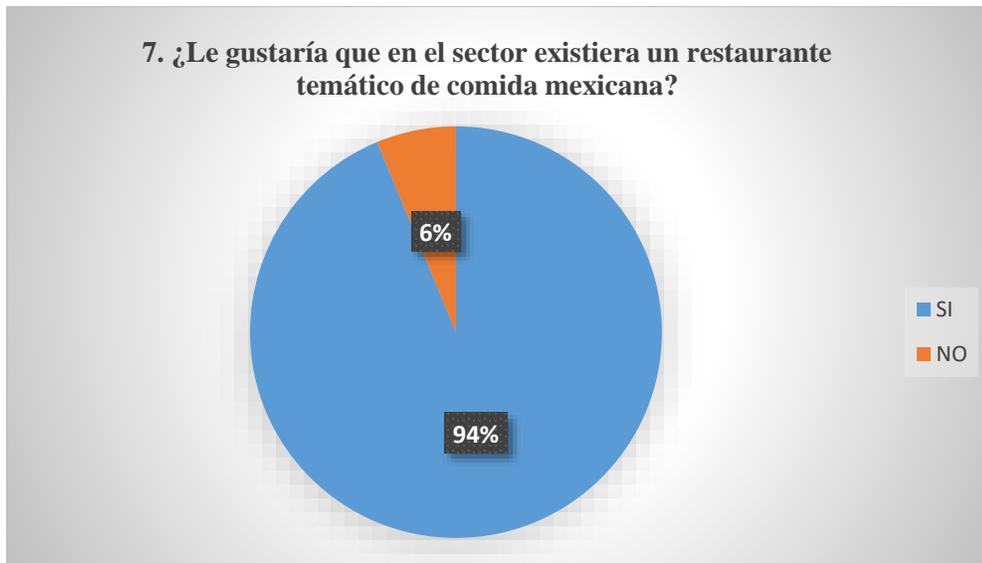
Pregunta N°7

Tabla 14. Pregunta N°7.

7. ¿Le gustaría que en el sector existiera un restaurante temático de comida mexicana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
SI	75	94
NO	5	6
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). *¿Le gustaría que en el sector existiera un restaurante temático de comida mexicana?*. Quito.

Ilustración 11. Pregunta N°7.



Ushiña, E. (2021). *Pregunta N°7. Gráfico circular*. Quito.

Análisis: Del total de las encuestas el 94% respondieron que si les gustaría que exista un restaurante mexicano en el sector, mientras que el 6% dijeron que no. Dando un resultado favorable mayoritario a los mismos que señalaron que sí, por lo que beneficia grandemente al establecimiento a su creación.

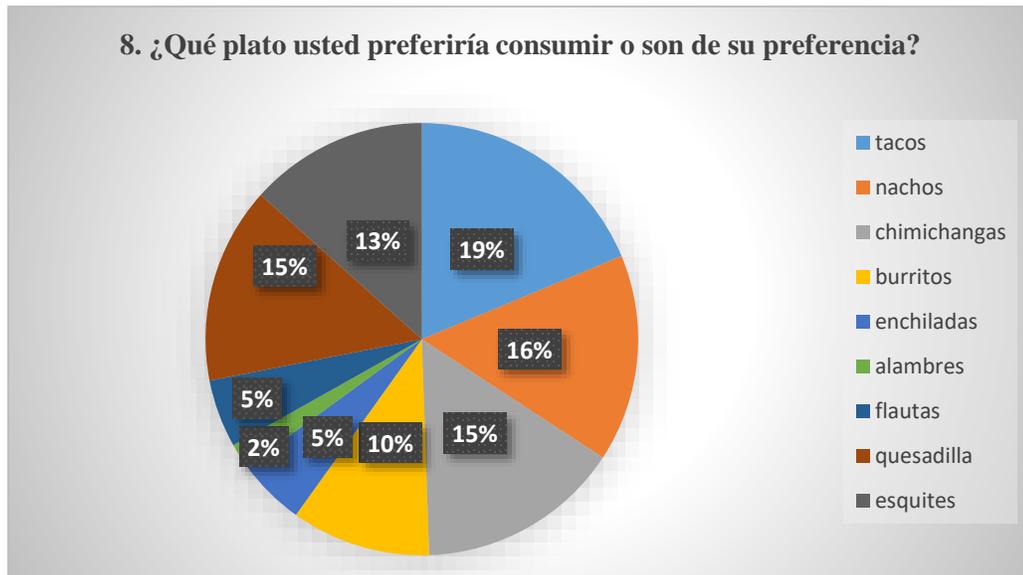
Pregunta N°8

Tabla 15. Pregunta N°8.

8. ¿Qué plato usted preferiría consumir o son de su preferencia?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
tacos	70	88
nachos	58	73
chimichangas	57	71
burritos	39	49
enchiladas	19	24
alambres	7	9
flautas	19	24
quesadilla	55	69
esquites	50	63

Ushiña, E. (2021). ¿Qué plato usted preferiría consumir o son de su preferencia?. Quito.

Ilustración 12. Pregunta N°8.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°8. Gráfico circular. Quito.

Análisis: Entre los platos preferidos por los encuestados son 19% tacos, 16% nachos, 15% chimichangas y quesadillas, 13% esquites, 10% burritos, 5% flautas y enchiladas quedando como último el 2% alambres; teniendo como deducción cuales serían nuestros platos claves para ofrecer en el establecimiento.

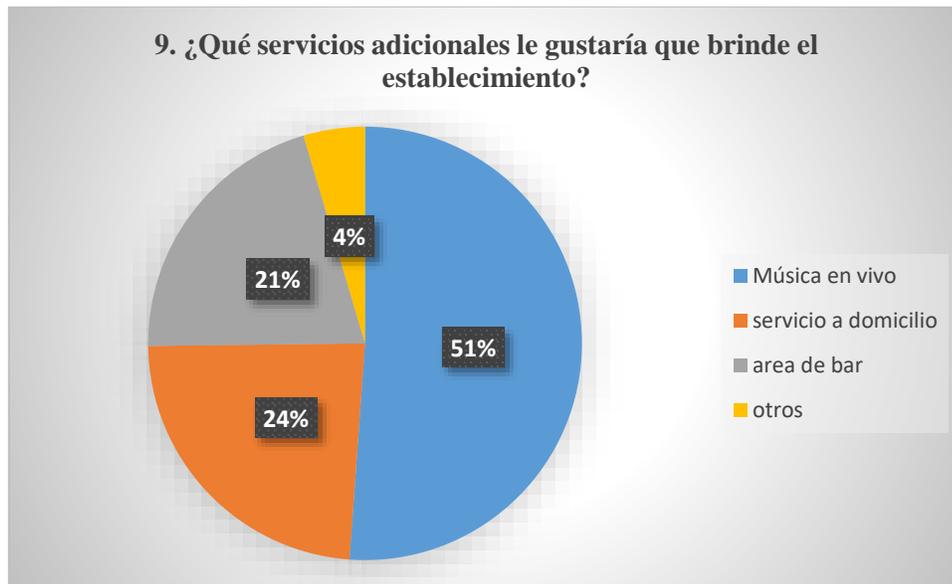
Pregunta N°9

Tabla 16. Pregunta N°9.

9. ¿Qué servicios adicionales le gustaría que brinde el establecimiento?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
Música en vivo	67	84
servicio a domicilio	31	39
área de bar	27	34
otros	6	8

Ushiña, E. (2021). ¿Qué servicios adicionales le gustaría que brinde el establecimiento?. Quito.

Ilustración 13. Pregunta N°9.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°9. Gráfico circular. Quito.

Análisis: De un total de encuestas a esta pregunta de opción múltiple el 51% desean música en vivo, 24% servicio a domicilio, 21% área de bar y el 4% accedieron a otros dando una sugerencia de pantalla gigante, Pet friendly y promociones, dando como acogida principal tener un servicio adicional de música en vivo para la recurrencia de cliente y tomando en cuenta las respectivas sugerencias.

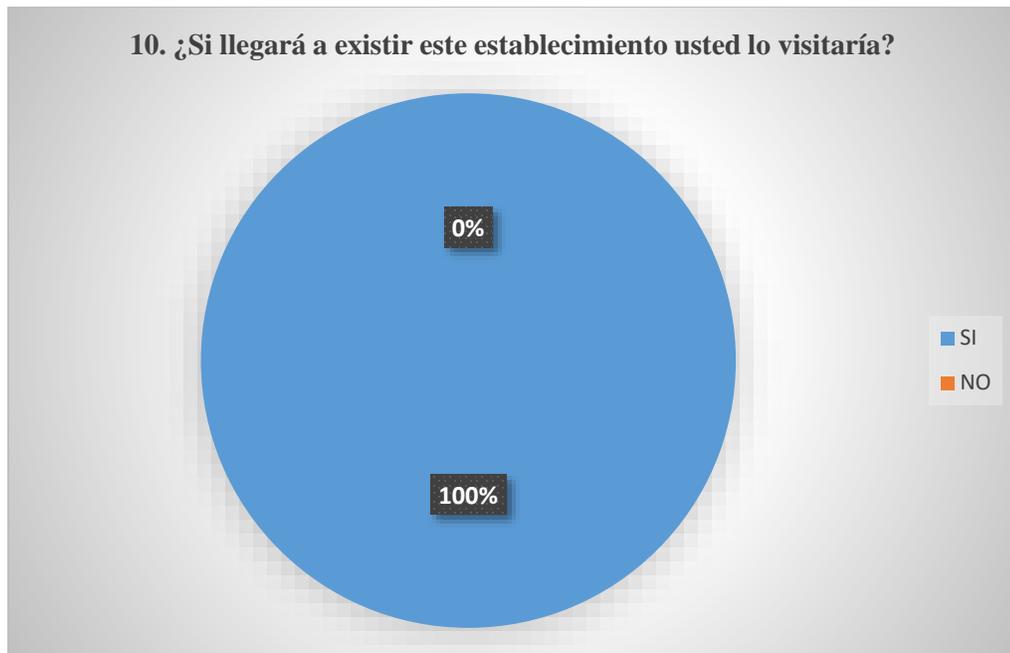
Pregunta N°10

Tabla 17. Pregunta N°10.

10. ¿Si llegará a existir este establecimiento usted lo visitaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE %
SI	80	100
NO	0	0
TOTAL	80	100

Ushiña, E. (2021). ¿Si llegará a existir este establecimiento usted lo visitaría?. Quito.

Ilustración 14. Pregunta N°10.



Ushiña, E. (2021). Pregunta N°10. Gráfico circular. Quito.

Análisis: El 100% de las encuestas apuntaron que si visitarían el establecimiento, ya que ayuda en la creación del mismo teniendo una acogida muy aceptable del sector y poder ingresar dentro del mercado con favorable respuesta.

3.4.1 Análisis general

Mediante el análisis de cada una de las preguntas de la encuesta la mayoría es beneficio, para el establecimiento teniendo como resultado una aceptación de la propuesta de creación de la microempresa de comida mexicana en el sector.

La mayor parte de encuestados están en un target de 25 a 40 años, personas que posiblemente serán clientes potenciales que visiten el establecimiento, llevándose un gran impacto y generen clientes secundarios por medio de la propagación de la recomendación.

La fonda de Frida dará a su clientela un menú variado con productos autóctonos del país, ofreciendo un servicio adicional música en vivo y servicio a domicilio, mediante plataformas de pedidos, ya que estas opciones generan al cliente una acogida increíble, ayudando así a satisfacer ciertas necesidades.

Por otro lado, se puede crear un menú accesible al cliente, ya que consideran que el monto a pagar por persona, va desde los 10 dólares en adelante, quedando abiertamente a un menú integral.

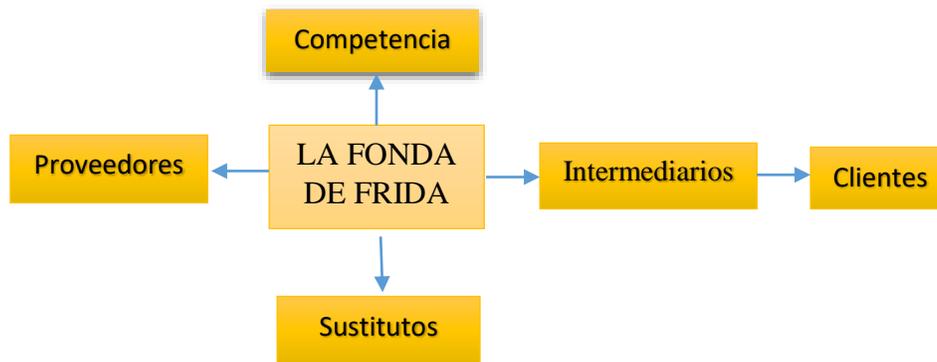
Los clientes no solo buscan calidad al momento de visitar un restaurante, necesitan un buen servicio, producto, precio, ambiente inclusive ubicación éstos son factores que hace que el cliente quede satisfecho del lugar, regrese y se convierta en un cliente fiel.

3.5 Entorno empresarial

3.1.1 Microentorno

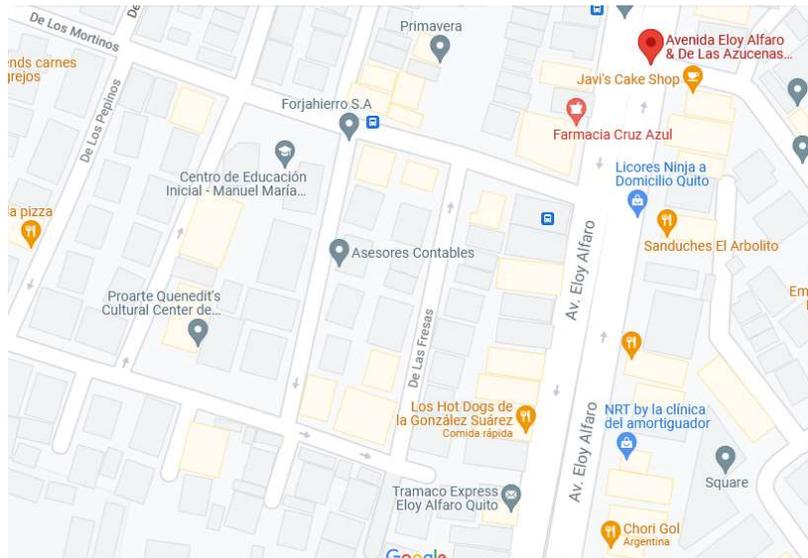
La Fonda de Frida marca su microentorno a todo aquello que le rodea donde existe un control efectivo.

Ilustración 15. *Microentorno.*



Ushña, E. (2021). *Esquema microentorno La Fonda de Frida.* Quito.

Ilustración 16. *Ubicación.*



(GoogleMaps, 2020) *Ubicación.* Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/Av.+Eloy+Alfaro+%26+De+Los+Mortinos,+Quito+170138/@-0.1570705,-78.4685649,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5900fa3f8cda7:0xa3504a64b3eeab4!8m2!3d-0.1570759!4d-78.4663762>

- **Competencia directa**

Tras el análisis de la ubicación del establecimiento a través de la observación de campo se evidencia que el sector no cuenta con una competencia directa beneficiando al restaurante abiertamente la creación en el sector.

- **Competencia indirecta**

Existen una cantidad considerable de establecimientos dedicados al expendio de A & B entre ellas están:

- “Sánduches del Arbolito” ubicado en la Avenida Eloy Alfaro N47-108 y Los Mortiños tiene un menú dedicado de delicatessen: sánduches, picaditas y su nueva oferta empanadas y hot dog.
- “El Arepaso Paisa” restaurante de comida colombiana ubicada en la avenida Eloy Alfaro N47 – 48 y De Los Mortiños entre sus platillos bandejas paisa, ranchera y arepas.
- “Sabores de Mi Tierra” un restaurante de comida criolla donde ofertan fritada, seco de chivo, caldo de gallina, churrascos, entre otros, ubicado en la Av. Eloy Alfaro N47- 41 y de Los Mortiños.

- **Sustitutos**

Entre los sustitutos están la panadería y pastelerías Servipan, ubicada en la Av. Eloy Alfaro N47-137 y de los Mortiños, comercializando variedades de panes, bebidas y lácteos el cual no se considera una competencia, ya que no tiene la opción de comercialización de comida.

- **Proveedores**

De acuerdo con las materias primas que se utilizará en el menú propuesto, se ha elegido los diferentes proveedores que brindan confianza, calidad y seguridad.

Tabla 18. *Proveedores materia prima.*

MATERIA PRIMA		
PROVEEDOR	FIABILIDAD Y BENEFICIOS	PRODUCTOS
Pronaca	Variedad de productos. Calidad de productos. Entregas en el restaurante. Certificación BPM internacional.	Res, cerdo, pollo, embutidos.
Distribuidora de licores Boliche Botellas	Variedad de productos. Precios asequibles. Variedad de marcas	Licores, cerveza.
Frutería Jorgito	Productos frescos. Precios bajos. Entrega en el establecimiento.	Verduras, hortalizas.
Alimentos del Huerto (Huertosa)	Calidad y certificación nacional e internacional. Productos nacionales. Variedad de pulpas. Varias presentaciones.	pulpas
Distribuidora Monarca	Variedad de productos secos y aliños. Precios bajos. Servicio a domicilio con entregas en establecimientos.	Flor de Jamaica, horchata
Mercado Iñaquito	Productos de calidad. Precios razonables.	Ajíes

The Coca-Cola Company	Variedad de tamaños de botellas. Precio de distribuidor. Calidad en oferta de gaseosa. Marca reconocida.	gaseosas
Huerto “San Luis”	Productos orgánicos. Precios bajos. Facilidad de pago.	Choclos y maíz
La Chiapaneca	Productos frescos. Calidad en productos.	Tortillas de maíz
Cleo’s	Precios razonables. Productos orgánicos.	Nachos
El mundo de los quesos	Variedad en productos. Facilidades de pago.	quesos

Ushiña, E. (2021). *Proveedores de materia prima*. Quito.

- **Intermediarios**

La Fonda de Frida brindará el servicio a domicilio, mediante plataformas de pedidos on line como: Pedidos Ya, el cual garantiza seguridad al momento de su entrega, por medio de un contrato y cláusulas que ofrece la aplicación.

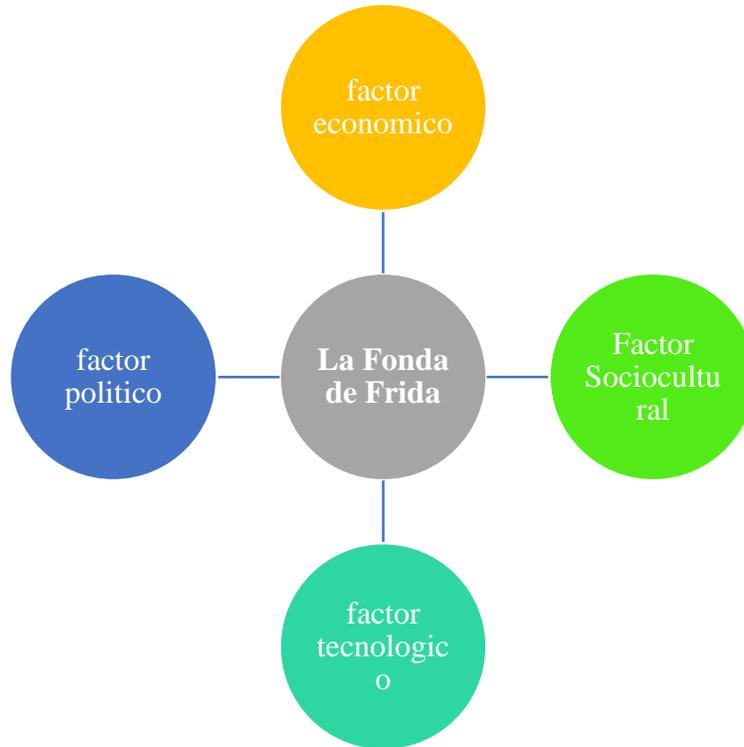
- **Clientes**

La Fonda de Frida microempresa dirigida a familias, amigos, empresas, que requieren deleitarse con gran variedad de platos mexicanos, experimentando nuevos sabores en un ambiente diferente que brinda mediante la música en vivo.

3.1.2 Macroentorno

Factores que no se tiene control dentro de la microempresa y puedan influir en la marcha del restaurante (conexión ESAN, 2016).

Ilustración 17. Esquema Macroentorno.



Ushiña, E. (2021). *Esquema Macroentorno La Fonda de Frida*. Quito.

- **Factor Económico**

La pandemia que se está viviendo estos últimos años, es la principal afectación a la economía del Ecuador y del mundo, ya que todos los gobiernos impusieron medidas estrictas para contener la propagación del virus, estas medidas dieron lugar a importantes trastornos económicos a corto plazo y pérdida de puestos de trabajo, cierres definitivos de establecimientos tanto turísticos como de A&B, causando un déficit en el país. Muchas empresas buscan formas de reducir los costos para aumentar sus ganancias, diseñando estrategias que permita evadir la tormenta causada por la Covid-19.

- **Factor Sociocultural**

Mediante el proceso sociocultural se puede señalar que el mercado ecuatoriano es diverso y pluricultural, teniendo gustos y preferencias variadas de acuerdo a su nivel socioeconómico y varios factores que en los costos varían, ya que se debe tener en cuenta la trazabilidad del producto.

De esta manera La Fonda de Frida ofrece platos dentro del menú con productos autóctonos del país, que garantice un enlace con el productor directo enfocándose en un precio justo al agricultor y ayudar a los mismos.

- **Factor Tecnológico**

A medida que pasan los años se nota el incremento de la tecnología a nivel mundial que beneficia a la población su uso, ya sean mediante plataformas, aplicaciones o equipos de una manera más rápida teniendo contacto cliente-establecimiento. Estas tecnologías se las debe adaptar progresivamente sino corren un riesgo de perder clientes y tener un futuro limitado.

En cuanto a el equipamiento de maquinaria de A&B, ha evolucionado radicalmente que genera una amplia gama de productos para los establecimientos dando facilidad de uso, generando inclusive la disminución de tiempo de preparación de los productos.

Las plataformas o aplicaciones ayudan al establecimiento a promocionar la marca, generar ingresos, ganar clientes fijos, que el cliente conozca el menú, reservas, tener la ubicación del restaurante todo esto gracias a la publicidad aplicando buenas estrategias, ya que últimamente la tecnología está inmersa en la vida cotidiana.

- **Factor Político**

Con la nueva Reforma el Ecuador apunta a grandes cambios a partir del año 2022, uno de ellos es la aprobación del (SBU) Salario Básico Unificado aumentando

\$25 al actual, esto afecta directamente al establecimiento, ya que se deberá tomar en cuenta los precios de cada producto ofrecido al cliente para mantener a los empleados.

La pandemia del virus Covid-19 que se vive en este tiempo afecta a todo tipo de establecimiento, ya que existen políticas de aforo dentro del mismo, perjudicando a la capacidad máxima del servicio del local.

3.6 Producto y servicio

La Fonda de Frida es un restaurante que brinda servicio, alimentos y bebidas de comida mexicana, contando con altos estándares de calidad, procesos de producción, métodos de cocción, aplicando técnicas adecuadas de cocina, llevando un proceso de bioseguridad para así satisfacer plenamente las necesidades del consumidor.

Por otro lado, el servicio que se ofrece es el servicio a la mesa, incluyendo además del servicio a domicilio, mediante plataformas de pedido (pedidos ya), siguiendo de la misma manera rigurosos procesos de bioseguridad para que el cliente se sienta seguro al momento de degustar los productos.

3.6.1 Producto Esencial

La Fonda de Frida ofrece una variedad de productos mexicanos los que satisface al cliente en un ambiente cómodo, llamativo, con recursos variados a la competencia, el producto estrella marca posicionamiento por la oferta ofrecida con gran demanda en el mercado es por ello que el plato “nachos recargados” brinda experiencia única capaz de complacer al cliente.

3.6.2 Producto Real

La Fonda de Frida maneja diferentes platos dentro de su menú, los que tuvieron mayor aceptación dentro del análisis de mercado son los expuestos a continuación:

- Esquites; plato tradicional mexicano preparado de diferentes maneras, pero sobresalen choclo, limón, mayonesa, ají, sal, queso.
- Chimichangas; podría ser llamado también burrito frito exquisito dentro de los platos principales mexicanos que brindan sabor por ser crujientes.
- Nachos recargados; tortillas de maíz, que son snacks acompañados con variedad de aditivos como queso, guacamole, pico de gallo, queso.

3.6.3 Características

La Fonda de Frida para elaborar sus platos ofertados dentro de su menú, garantiza una serie de lineamientos que tienen que ver principalmente a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), procesos de bioseguridad, recepción de materia prima, procesos de producción, capacitaciones del personal, para así brindar productos finales de calidad bajo estos parámetros.

3.6.4 Calidad

Para la elaboración de los platos se toma en cuenta la calidad de los mismos que ofrecen los proveedores directos, teniendo como aporte su posicionamiento en el mercado, ya que estos se someten a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) que rige en el establecimiento:

- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
- Sistemas FIFO (Primero en entrar primero en salir).
- Cadena de frío de las materias prima.

- Temperaturas en almacenamientos y cocción de los alimentos.
- Limpieza y desinfección diaria del área de trabajo.
- Higiene del personal.
- Limpieza y desinfección de menaje dentro del área de la cocina.

3.6.5 Estilo

La Fonda de Frida maneja un estilo mexicano con colores llamativos, evitando sobrecargar el ambiente, las paredes con tonos vivos e intensos combinando con el mobiliario en este caso rústicos con sillas de colores, con elementos de la cultura mexicana que son importados directamente de México, con fotografías de personajes reconocidos, un altar con la virgen de Guadalupe, un espacio para la música en vivo, siempre marcando la diferencia frente a la competencia.

En cuanto al servicio que se ofrece es de estilo “americano”, es decir los platos son montados desde la cocina y servidos directamente al cliente.

3.7 Marca

La Fonda de Frida es un nombre representativo de la microempresa, que lleva dos palabras más sobresalientes “Fonda” que asemeja a un lugar o puesto donde se comercializa alimentos o bebidas; “Frida” nombre representativo de una artista mexicana conocida dentro del país por sus pinturas surrealistas, dando como referencia a una conexión directa con la cocina mexicana.

La Fonda de Frida busca ofrecer un ambiente diferente a la competencia, y generar grandes expectativas del cliente por medio de nuevas alternativas sujetas a lo que por hoy en día es tendencia.

3.7.1 Producto Aumentado

La Fonda de Frida ofrece servicios y beneficios adicionales al cliente que superen sus expectativas, y que distingan la oferta de los competidores, ofreciendo un espacio cómodo, acogedor lleno de cultura y atractivo, ofreciendo además música en vivo, siendo una microempresa “Pet friendly”, teniendo servicio a domicilio mediante plataformas, manteniendo un servicio de atención al cliente inigualable, con el personal capacitado.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina

El chef /gerente conjuntamente con el ayudante de cocina usará el uniforme proporcionado por el restaurante, que constarán de:

Chef /gerente

- chaqueta negra mangas cortas bordado el logotipo del restaurante.
- Faldón negro.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos antideslizantes negros.
- Cofia de chef.
- Medias negras.

Ilustración 18. *Diseño uniforme gerente/chef.*



Ushiña, E. (2021). *Diseño uniforme gerente/chef*. Quito.

Ayudante de cocina

- Chaqueta blanca con distintivos del restaurante.
- Mandil negro con rayas blancas, bordado del logo del restaurante.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos antideslizantes de cocina.
- Cofia o bandana negra.

Ilustración 19. *Diseño uniforme ayudante de cocina.*



Ushiña, E. (2021). *Diseño uniforme ayudante de cocina* .Quito.

Personal del área deservicio

El mesero/ cajero de la misma manera usará el respectivo uniforme proporcionado por el restaurante.

Mesero / Cajero

- Camisetas de colores rojo, verde y negra que utilizará durante la semana de trabajo, tiene bordados el logo y nombre.
- Delantal de tela jeans media cintura.
- Pantalón negro.
- Zapatos antideslizantes.
- Cofia o malla de cabello.

Ilustración 20. *Diseño uniforme mesero/cajero.*



Ushiña, E. (2021). *Diseño uniforme mesero/cajero.* Quito.

3.8.2 Materiales de Identificación

- *Imagotipo*

Ilustración 21. *Imagotipo La Fonda de Frida.*



Ushiña, V. (2021). *Imagotipo La Fonda de Frida.* Quito.

Elementos a destacar:

- Frida Kahlo personaje principal mexicano del establecimiento por su nombre.
- El eslogan del establecimiento “Las delicias mexicanas”.

Los colores usados:

Los colores principales son verde y rojo colores representativos de México

- **Rojo:** Color que llama la atención del observador provocando hambre.
- **Verde:** Representa la vida, salud, frescura.
- **Amarillo:** color para captar atención, creando felicidad y calidez, es luminoso y visible.
- **Negro:** Utilizado para resaltar la elegancia de Frida y no saturar de colores.

Tarjeta de presentación

En la parte frontal se expone el isotipo del establecimiento.

Ilustración 22. Parte frontal tarjeta de presentación.



Ushiña, E. (2021). Parte frontal tarjeta de presentación. Quito.

En la parte posterior puede apreciarse los datos principales tanto del chef / gerente como del establecimiento para poder intercambiar información con otras personas.

Ilustración 23. Parte posterior tarjeta de presentación.



Ushiña, E. (2021). Parte frontal tarjeta de presentación. Quito

Hoja membretada

Otro material que identifica a un establecimiento, es la hoja membretada que da valor importante el cual sirve para relacionarse con empresas o personas que requieran información acerca de cualquier tipo de cotización, oficios, cartas, entre otros.

Ilustración 24. Hoja membretada de la Fonda de Frida.



Ushiña, E. (2021). Hoja membretada de la Fonda de Frida. Quito.

3.8.3 Canal de Distribución y Puntos de Ventas

La Fonda de Frida comercializará directamente sus productos al consumidor, esta comercialización directa se realiza en su establecimiento ubicado en la Av. Eloy Alfaro y De Los Mortiños.

- ***Promoción***

Hoy en día promocionarse mediante la utilización de la tecnología ha ido en un ritmo aceptado por el consumidor, ya que todos manejan las redes sociales principales como Facebook, Instagram y WhatsApp, por lo que el establecimiento toma como principal canal de promoción éstos, manejándose con publicidad para llegar a más clientes.

Otro medio de promoción la publicidad impresa como: son los volantes, flyers entregados en lugares específicos, no obstante, se puede señalar una opción adicional, mediante el establecimiento se vaya posicionando en el mercado, aplicar la publicidad por medio de cuñas en radio, vallas publicitarias, publicidad en medios de transporte.

- ***Contacto***

WhatsApp, correo electrónico, Facebook, Tik Tok, tarjetas de presentación, google Maps.

- ***Correspondencia***

Por medio de un correo electrónico corporativo.

- ***Negociación***

Este punto se lo realiza de manera directa en el establecimiento con previa cita en horario especial, vía llamada telefónica, video conferencias en plataformas.

- **Financiamiento**

Tabla 19. *Financiamiento publicidad.*

FINANCIAMIENTO PUBLICIDAD		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Tarjetas de presentación brillo UV	1000 unidades	\$12
Publicidad redes sociales	5 veces por semana	\$10
Flayers tamaño A6 impresión full color, papel couché 115g, un lado	1000 unidades	\$20
Hojas membretadas	1000	\$50
Carpetas empresa sin bolsillo couché 300g	100	\$85
Uniforme chef y ayudante de cocina (chaqueta, pantalón, faldón, mandil, gorro)	2	\$40
Uniforme de cajero- mesero (3 camisetas, pantalón, mandil)	1	\$25
total anual		\$ 242

Ushiña, E. (2021). *Financiamiento publicidad.* Quito.

3.8.4 Riesgos y Oportunidades del Negocio

El riesgo más importante que está generando una problemática a nivel mundial en todo tipo de negocio es la pandemia COVID 19, esto hace que se maneje una serie de seguimientos claves y necesarias de bioseguridad, aforos reducidos, procesos de producción incluidos la manipulación de alimentos con el cuidado e higiene del personal y el establecimiento.

Por otro lado, la oportunidad más sobresaliente es la utilización de la tecnología ya que por medio de ella existen variedad de plataformas y aplicaciones que son

utilizados para la toma de pedidos (comandas), facturación, visualización del menú mediante un código QR, pagos por aplicaciones de bancos (transferencias); la tecnología ayuda también a la publicidad manejada en redes sociales que está inmersa en todo el mundo.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de Precios por Receta Estándar

Los precios de las recetas adjuntadas son calculados para 1 persona (pax), tomando en cuenta el costo de la materia prima utilizados en el plato, la referencia del costo por kilogramo de cada producto. Mediante este procedimiento se tomará en cuenta algunos factores que intervienen en el momento de la producción como:

- Utilidad.
- Mano de obra.
- Gastos administrativos.
- IVA.
- Servicio.
- Gastos de fabricación.

En la receta se encuentra detallado el porcentaje de cada uno de los valores expuestos, con el valor de ellos se hace sumatoria con el costo neto, subtotal para obtener el precio final de cada plato.

Se realiza tres recetas estándar y de producción de los siguientes platos:

- Nachos recargados.
- Esquite Frida.
- Chimichangas.

Tabla 20. Receta estándar de costos Nachos Recargados.

 Tecnológico Internacional		MATRIZ DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Nachos recargados	Código: 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	03/12/2021	chef: Evelyn Ushiña		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Nachos	g	7,00	125	0,88
Carne de cerdo	g	6,85	20	0,14
Carne de res pajarilla	g	10,39	20	0,21
Carne de pollo	g	2,30	20	0,05
Queso mozzarella	g	5,60	30	0,17
Salsa de queso cheddar	ml	8,50	15	0,13
Cebolla perla	g	1,69	20	0,03
Aguacate	g	2,50	25	0,06
Tomate	g	1,35	20	0,03
Fréjol	g	3,20	15	0,05
Limón	unidad	0,10	1	0,10
Sal	g	0,72	10	0,01
Paprika	g	8,81	5	0,04
Total Bruto				1,88
10 % Imprevisto				0,19
Costo Neto				2,07
Gasto de fabr. 15%				0,31
Factor Costo 33,33%				0,69
M.O. 45%				0,93
G. Adm. 12%				0,25
45 % Utilidad				0,93
Sub total				5,19
12 % I.V.A.				0,62
10 % Servicio				0,00
Total				5.81



Ushiña, E. (2021). Receta estándar de costos Nachos Recargados. Quito.

Tabla 21. Receta estándar de producción Nachos Recargados.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		nachos recargados						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
125	g	nachos	frescos					
20	g	carne de cerdo	cocinada		mechada y sellada			
20	g	carne de res pajarilla	cocinada		mechada y sellada			
20	g	carne de pollo	cocinada		mechada y sellada			
30	g	queso mozzarella	fresco		rallado			
15	ml	salsa de queso cheddar	fresco					
20	g	cebolla perla	fresco		brunoise			
25	g	aguacate	Fresco- temperatura ambiente		puré			
20	g	tomate	fresco		brunoise			
15	g	frejol	cocinado		puré			
1	unidad	limón	fresco		zumo			
10	g	sal	seco					
5	g	paprika	seco					
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO							
	1. Cocinar las carnes, sazonar con sal, hasta que estén suaves. Cortar los vegetales en brunoise y reservar.							
	2. Mechar las carnes y sellar con paprika, cebolla y tomate en brunoise.							
	3. cocinar el frejol en olla de presión por 45 min, reservar. Rallar el queso mozzarella.							
	4. colocar en un plato los nachos como cama, añadir las carnes, queso rallado, el frejol. Y gratinar.							
	5. finalmente, añadir al plato, la salsa cheddar, aguacate el resto de cebolla perla y tomate con un toque de limón.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
325 g	724kcal	3.37 mg	40.97g	35.71g	55.30 g	91.10g	1243.85 mg	2.14 g

Ushiña, E. (2021). Receta estándar de producción Nachos Recargados. Quito.

Tabla 22. Receta estándar de costos Chimichanga.

 Tecnológico Internacional		MATRIZ DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chimichanga	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	03/12/2021	chef: Evelyn Ushiña		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Tortilla de harina de trigo	g	4,50	60	0,27
Carne de cerdo	g	6,85	10	0,07
Carne de res pajarilla	g	10,39	10	0,10
Queso mozzarella	g	8,14	15	0,12
Cebolla perla	g	1,69	10	0,02
Aguacate	g	2,50	15	0,04
Tomate	g	1,35	10	0,01
Crema agria	ml	6,89	10	0,07
Limón	unidad	0,10	1	0,10
Sal	g	0,72	10	0,01
Paprika	g	8,81	5	0,04
			Total Bruto	0,85
			10 % Imprevisto	0,09
			Costo Neto	0,94
			Gasto de fabr. 15%	0,14
			Factor Costo 33,33%	0,31
			M.O. 45%	0,42
			G. Adm. 12%	0,11
			45 % Utilidad	0,42
			Sub total	2,35
			12 % I.V.A.	0,28
10 % Servicio	0,00			
Total	2,63			

Ushiña, E. (2021). Receta estándar de costos Chimichanga. Quito.

Tabla 23. Receta estándar de producción Chimichanga.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Chimichanga						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
60	g	tortilla de harina de trigo	fresco					
10	g	carne de cerdo	cocinada		mechada			
10	g	carne de res pajarilla	cocinada		mechada			
15	g	queso mozzarella	fresco		rallada			
10	g	cebolla perla	fresco		brunoise			
15	ml	aguacate	fresco		puré			
10	g	tomate	temperatura ambiente		brunoise			
10	ml	crema agria	fresco					
1	unidad	limón	fresco					
10	g	sal						
5	g	paprika						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cortar el tomate y cebolla en brunoise reservar. Cocinar las carnes hasta que estén completamente cocinados y suaves.						
		2. Cuando ya estén las carnes cocinadas mecharlas y reservar. Luego, hacer un refrito con la mitad de cebolla y tomate. Añadir las carnes, sal y paprika. Rectificar sabores.						
		3. En una tortilla de harina rellenar con el refrito de las carnes, queso mozzarella, envolver y llevar a fritura profunda a temperatura de 180° C.						
		4. Por último, Retirar del fuego servir sobre la chimichanga añadir el aguacate y el resto de tomate y cebolla y crema agria.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
155g	416.25kcal	2.12 mg	22.82g	13.27g	42.13g	24.95mg	331.65g	5.69g

Ushiña, E. (2021). Receta estándar de producción Chimichanga. Quito.

Tabla 24. Receta estándar de costos Esquite Frida.

 Tecnológico Internacional		MATRIZ DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Esquite Frida	Código: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	03/12/2021	chef: Evelyn Ushiña		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Choclo tierno	g	2,20	150	0,33
Carne de res pajarilla	g	10,39	15	0,16
Queso mozzarella	g	5,60	20	0,11
Salsa de queso cheddar	ml	8,50	10	0,09
Mayonesa	ml	6,50	10	0,07
Limón	unidad	0,10	1	0,10
Sal	g	0,72	5	0,00
Doritos flamin hot	g	11,90	10	0,12
			Total Bruto	0,97
			10 % Imprevisto	0,10
			Costo Neto	1,07
			Gasto de fabr. 15%	0,16
			Factor Costo 33,33%	0,36
			M.O. 45%	0,48
			G. Adm. 12%	0,13
			45 % Utilidad	0,48
			Sub total	2,67
			12 % I.V.A.	0,32
10 % Servicio	0,00			
Total	2,99			

Ushiña, E. (2021). Receta estándar de costos Esquite Frida. Quito.

Tabla 25. Receta estándar de producción Esquite Frida.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Esquite Frida						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES			PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL		
150	g	choclo tierno			cocinado			
15	g	carne de res pajarilla			cocinado	mechada		
20	g	queso mozzarella			fresco	rayado		
10	ml	salsa de queso cheddar			fresco			
10	ml	mayonesa			fresco			
1	unidad	limón						
5	g	sal						
10	ml	doritos flamin hot						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar el choclo por 25 min y reservar.						
		2. Cocinar la carne de res en una olla de presión por 40 min y mechar.						
		3. En un recipiente bañar con la mitad de mayonesa y salsa de queso cheddar, añadir el choclo tierno cocinado.						
		4. Por último, Añadir la carne de res previamente mechada, el limón, el resto de queso mozzarella y salsa de queso cheddar.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
230g	365.08kcal	1.20 mg	14.50 g	14.76g	43.98g	33.30mg	467.77mg	0.73g

Ushiña, E. (2021). Receta estándar de producción Esquite Frida. Quito.

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla 26. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$500	\$3000	\$6000

Ushiña, E. (2021). *Arriendo del local*. Quito.

- **Equipos industriales**

Tabla 27. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Cocina industrial con 2 quemadores, 2 pozos freidores y plancha perimetral	1	\$ 750	\$ 750
Refrigerador Electrolux lf55s	1	\$ 770	\$ 770
Congelador Dual 2601 Electrolux	1	\$ 454	\$ 454
Licuada Oster pro reversible	1	\$105	\$105
Microondas Smart LG	1	\$162	\$162
Mesa de trabajo acero inoxidable 1.20x60x90	1	\$ 280	\$ 280
Balanza digital E1-01S	1	\$ 28	\$ 28
Cilindro de gas	2	\$ 47,25	\$94,50
TOTAL			\$ 2643,50

Ushiña, E. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.

- **Equipos de computación**

Tabla 28. *Equipos de Computación.*

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computador combo (pantalla, Caja registradora, impresora térmica)	1	\$ 1580	\$ 1580
Sistema Illarli	1	\$ 240 anual	\$ 240
Datafast Post Dial	1	\$ 505 equipo \$107,80 servicio anual	\$ 612,80
Impresora Epson L3150	1	\$ 290	\$290
Sistema de cámaras de seguridad kit x 2	1	\$ 149,59	\$ 149,59
TOTAL			\$2872,39

Ushiña, E. (2021). *Equipos de computación.* Quito.

- **Muebles y enseres**

Tabla 29. *Muebles y Enseres.*

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Juegos de comedor madera de 4 asientos	6	\$ 65	\$ 390
Estantería metálica 5 niveles	1	\$ 90	\$ 90
Televisor led 32" Riviera	1	\$223,20	\$ 223,20
Parlantes Logitech 160W	1	\$ 112,50	\$ 112,50
Counter Mostrador caja	1	\$ 90	\$ 90

Tabla de picar 12x18 colores	4	\$13,31	\$ 53,24
Cuchillo cebollero	2	\$ 12,76	\$ 25,52
Puntilla master 3 plg	2	\$ 2,75	\$ 5,50
Caldero recortado 32cm / 16.5 litros.	4	\$ 30,21	\$ 120,84
Bowls grandes 44.5cm	4	\$ 18,70	\$ 74,80
Rayador cuadrado 22.9 cm	2	\$ 17,70	\$ 35,40
Espumadera araña 7"	1	\$ 7	\$ 7
Espátula acero mango madera cm	2	\$ 3,21	\$ 6,42
Bandeja de servicio antideslizante 45.7x35.6cm cuadrado	4	\$ 10,10	\$ 40,40
Cuchareta solida 33cm	3	\$ 2,60	\$ 7,80
Plato llano cuadrado 22.5 cm	30	\$ 2,30	\$ 69
Bandeja 33.5x27.50 cm actualite	30	\$ 2,25	\$ 67,50
Cuchillo plato fuerte	30	\$ 1,30	\$ 39
Tenedor plato fuerte	30	\$ 1,05	\$ 31,50
Cuchara	30	\$ 1,05	\$ 31,50
Salsero 8x3 cm	30	\$ 1,19	\$ 35,70
Jarra vidrio	10	\$ 2,80	\$ 28
Vaso cervecero	30	\$ 1,11	\$ 33,30
Basurero 17lt	1	\$ 5,53	\$ 5,53
Dispensador de toalla manos	1	\$ 18,95	\$ 18,95
Dispensador jabón líquido y gel antibacterial	1	\$ 14,94	\$ 14,94
Dispensador papel industrial cocina	1	\$19,07	\$19,07
Extractor de olores	1	\$ 22,90	\$ 22,90
Basurero reciclaje	1	\$38,34	\$38,34
TOTAL			\$ 1737,85

Ushiña, E. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad**

Tabla 30. *Equipos industriales de seguridad.*

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor 10 Lb. CO2 triton	1	\$ 69,97	\$ 69,97
Mascarilla Dhisve x 50 caja	1	\$ 3,46	\$ 3,46
Guante Nitrilo Azul M x 100u.	1	\$ 14,55	\$ 14,55
Botiquín primeros auxilios	1	\$ 16,79	\$ 16,79
Kit rótulos de señalética	1	\$ 25	\$25
TOTAL			\$ 129,77

Ushiña, E. (2021). *Equipos industriales de seguridad.* Quito.

- **Suministro de oficina**

Tabla 31. *Suministros de Oficina.*

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma de papel bond	1	\$ 3,60	\$3,60
Grapadora grande	1	\$3,63	\$ 3,63
Grapas (caja x 5000)	1	\$1,08	\$1,08
Resaltador	1	\$0,60	\$0,60
Esferos (azul, negro)	2	\$ 0,45	\$ 0,90
Perforadora grande	1	\$ 3,10	\$ 3,10
Cuaderno universitario	1	\$ 1,25	\$ 1,25
Tijera	1	\$ 0,45	\$ 0,45
Archivador lomo	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Caja clips	1	\$ 0,47	\$ 0,47
Pincha papel metálico	1	\$ 1,61	\$ 1,61
TOTAL			\$ 19,19

Ushiña, E. (2021). *Suministros de Oficina.* Quito.

- **Material de limpieza**

Tabla 32. *Suministros de Limpieza.*

SUMINISTROS DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cloro OZZ gal.	1	\$ 3,67	\$ 3,67
Desinfectante OZZ gal.	1	\$ 4,97	\$ 4,97
Jabón líquido antibacterial gal.	1	\$ 5,91	\$ 5,91
Lavavajillas OZZ neutro gal.	1	\$ 6,79	\$ 6,79
Alcohol antibacterial gal.	2	\$ 11,98	\$ 23,96
Gel antibacterial gal.	1	\$ 12,35	\$ 12,35
Papel higiénico x 4 rollos	2	\$ 10,64	\$ 21,28
Servilleta	10	\$ 0,58	\$ 5,8
Toallas de mano	5	\$ 1,93	\$ 9,65
Digrizz 120 (detergente cocinas)	1	\$ 14,82	\$ 14,82
Limpión industrial	1	\$ 16	\$ 16
Paño microfibra	5	\$ 1,76	\$ 8,8
Funda plástica 30x36	3	\$ 0,96	\$ 2,88
Funda plástica 23x28	3	\$ 0,47	\$ 1,41
Guantes	1	\$ 2,02	\$ 2,02
Escoba	2	\$ 2,13	\$ 4,26
Trapeador	1	\$ 3,36	\$ 3,36
Tubo plástico escoba	3	\$ 1,1	\$ 3,3
TOTAL MENSUAL			\$ 151,23
TOTAL ANUAL			\$ 1814,76

Ushiña, E. (2021). *Suministros de limpieza.* Quito.

Servicios básicos

Tabla 33. *Servicios Básicos.*

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$ 75
Luz	\$ 150
Internet	\$30
TOTAL	\$ 255
TOTAL ANUAL	\$ 3060

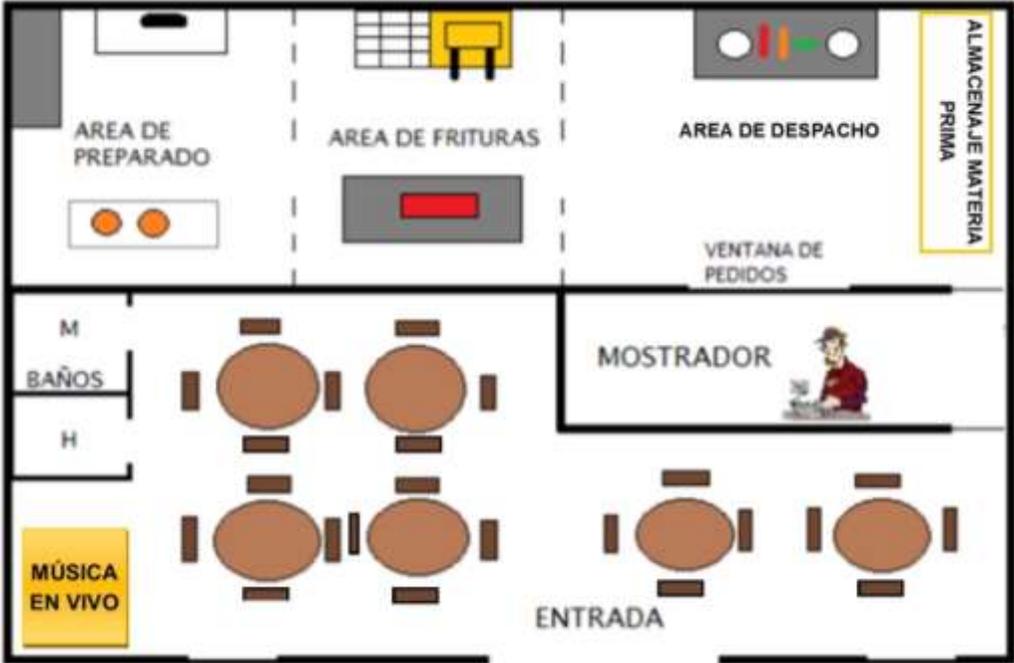
Ushiña, E. (2021). *Servicios Básicos.* Quito.

3.11 Estudio Arquitectónico

Bajo el diseño del restaurante se toma en cuenta la capacidad incluido el número de trabajadores y aforo (24 pax). El área de almacenaje está dentro de la cocina generando un ordenamiento adecuado. El área de servicio tendrá capacidad de 6 mesas de 4 puestos bien distribuidos con un área para la música en vivo.

Estructura interna del establecimiento

Ilustración 25. Estructura interna del establecimiento.



Ushiña, E. (2021). Estructura interna del establecimiento. Quito.

4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para la creación de un establecimiento de alimentos y bebidas se mantiene la formalidad que rige mediante la aplicación de ciertos documentos o permisos que contempla la ley para poder funcionar, de los cuales se habla a continuación:

- **Servicio de Rentas Internas (SRI).**

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se obtiene el registro único de contribuyentes (RUC), en el SRI, para las personas que realizan alguna actividad económica están obligadas a inscribirse en el RUC, emitir y entregar comprobantes de venta autorizadas por el SRI por las transacciones, presentar declaración de impuestos y pagar de acuerdo a su actividad económica. (Servicio de Rentas Internas, 2021).

Tipo de contribuyente

Personas naturales: Son personas nacionales o extranjeras que realizan actividades económicas lícitas y pueden o no estar obligadas a llevar contabilidad.

Sociedades: El término sociedad se refiere a cualquier entidad que, dotada o no de personería jurídica, constituye una unidad económica o un patrimonio independiente de sus integrantes, según lo establece el artículo 98 de la Ley de Régimen Tributario Interno. (Servicio de Rentas Internas, 2021).

Requisitos:

- Cédula de identidad/pasaporte ecuatoriano/pasaporte + visa / credencial o certificado de refugiado.
- Certificado de votación.

- En caso de ser extranjero presentar el documento migratorio donde acredite la condición migratoria.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Contrato de arrendamiento o impuesto predial en caso de ser propio.

Municipio de Quito

- *Línea de fabrica*

El Informe de Regulación Metropolitana (IRM) es el instrumento que contiene la información básica sobre las especificaciones obligatorias que aplican al predio y que deben observarse, previo al inicio de un proceso de habilitación del suelo (dividir o fraccionar un lote) o edificación (construcciones nuevas o ampliaciones a construcciones existentes) (Portal de servicios ciudadanos, 2021).

- *Uso de suelo*

La Secretaría responsable del territorio, hábitat y vivienda, emitirá el Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS), en el caso de usos permitidos para actividades en el ámbito metropolitano o de ciudad, el informe de compatibilidad es el instrumento de información básica sobre los usos permitidos o prohibidos para la implantación de actividades en los predios de la circunscripción territorial del Distrito Metropolitano de Quito (Portal de servicios ciudadanos, 2021).

Requisitos Obligatorios:

- Número de predio en donde se va implantar la actividad económica.
- Actividad económica

- ***Patente Municipal***

La patente es un documento obligatorio para todos para ejercer un negocio, lo deben realizar las personas naturales, jurídicas, sociedades naturales o extranjeras, domiciliadas o con establecimientos en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana que realizan actividades industriales, comerciales, financieras, inmobiliarias y profesionales. Se pagará anualmente. Se obtendrá en las ventanillas de la administración zonal presentando los requisitos que se pueden encontrar en la página (portal de servicios ciudadanos, 2021).

Para inscribir la RAET o Patente Municipal, se deben tener los siguientes requisitos:

- Obtener el RUC en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos firmado por el Contribuyente o Apoderado.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia de la cédula y papeleta de votación
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).

Una vez inscrita la patente Municipal, le enviarán un mensaje a su correo electrónico, el cual contendrá su clave de acceso al portal de declaración de RAET o Patente Municipal (portal de servicios ciudadanos, 2021).

- **Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)**

La licencia única de actividades económicas es el documento para ejercer cualquier actividad económica en la ciudad de Quito y es tramitada en las ventanillas de la administración zonal correspondiente, los requisitos y pasos se encuentran en la página de (portal de servicios ciudadanos, 2016).

Los requisitos para obtener la LUAE son los siguientes:

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE.
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula y papeleta de votación.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo (portal de servicios ciudadanos, 2021).

Una vez se realice el trámite para la LUAE de acuerdo a la actividad económica, automáticamente viene la revisión de bomberos.

La Dirección de Prevención y Seguridad contra Incendios del Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, a través de sus Coordinaciones Zonales, verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad humana y equipos contra incendios en edificaciones que están exentas de LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas) y que solicitan el Permiso de funcionamiento (Cuerpo de bomberos Quito, febrero 2018).

Inspección:

- Instalaciones eléctricas cubiertas por tuberías o canaletas.
 - Los elementos eléctricos: cajetines, conectores, interruptores deben tener su protección y aislamiento.
 - Poseer extintores portátiles, cargados, del tipo, cantidad y en la ubicación adecuada.
 - Las vías de evacuación se encuentren sin obstáculos permitiendo la libre salida de personas.
 - Contar con lámparas de emergencia que funcionen por lo menos 60 minutos encendidos.
 - Locales con áreas entre 50 y 200 m² cuentan con dos salidas separadas entre sí o, en el caso de tener una sola puerta ésta es de un ancho mínimo de 1.20 m.
 - Cocinas, ductos bien instalados.
- Señalética actualizada (Cuerpo de bomberos Quito, febrero 2018).

Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)

Trámite orientado a otorgar el permiso de funcionamiento al establecimiento categorizado como restaurante o cafetería, donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (ARCSA, 2021).

El ARCSA clasifica de la siguiente manera a restaurantes de acuerdo a su categoría:

- Establecimientos de lujo a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (5) cinco tenedores.
- Establecimientos de primera categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (4) cuatro tenedores.

- Establecimientos de segunda categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (3) tres tenedores.
- Establecimientos de tercera categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (2) dos tenedores; y,
- Establecimientos de cuarta categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (1) un tenedor. (ARCOSA, 2021).

Requisitos Obligatorios:

- RUC.
- Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías.
- Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Mintur).
- Certificado de salud de empleados.
- Certificado de manipulación de alimentos.

Permiso de funcionamiento para Restaurantes/Cafeterías:

Tabla 34. *Categorización de establecimientos Mintur.*

CATEGORIA	PRECIO
Lujo	288,00
Primera Categoría	240,00
Segunda Categoría	192,00
Tercera categoría	96,00
Cuarta categoría	48,00

Ushiña, E. (2021). *Categorización de establecimientos Mintur.* Quito.

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).**
- *Numero patronal*

El número patronal ayuda a que los empleadores estén al día con los respectivos aportes de sus empleados

Requisistos:

- Fotografía o escaneado de la solicitud de claves, firmada y con informacion solicitada.
 - Fotografía o escaneado del acuerdo de responsabilidad y uso de la infmracion llenada.
 - Fotografía o escaneado con datos legibles, de la cedula de ciudadanía.
- **Ministerio de trabajo**

Mediante el Ministerio de trabajo se puede garantizar que como empleadores cumplan con los derechos laborales de sus trabajadores como un salario digno, utilidades, décimos y se haga legalizar contratos de trabajo.

- **SAYCE**

Es un permiso que se concede a toda persona que utilice música en su negocio, de manera parcial o total, o a los empresarios de espectáculos públicos o dueños de los medios de comunicación a nivel nacional. La obtención de la licencia por el uso de la música, a través del pago anual correspondiente, faculta al usuario a utilizar las obras musicales nacionales y extranjeras. En Ecuador, la entidad encargada de licenciar las obras musicales de autores nacionales y extranjeros es la Sociedad de Autores del Ecuador. (SAYCE, 2021)

Los restaurantes, cevicherías, picanterías, grilles y similares.

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, abonarán anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:

De lujo, el equivalente al 45% de un Salario Básico Unificado;

De primera, el equivalente al 36% de un Salario Básico Unificado;

De segunda, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;

De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado. (SAYCE, 2021).

5 PROCESO DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL

5.1 Objetivo del Área.

Identificar y revisar los impactos ambientales de todas aquellas actividades y procesos de la elaboración de un plato y de un servicio, planteando estrategias que permitan el mejoramiento de éstos, donde se busque mitigar los impactos negativos que generen.

La Fonda de Frida genera una forma de proteger al medio ambiente implementando mejoras, con el fin de reducir costos ya sean energía, agua, el manejo adecuado de materia prima e insumos que eviten una contaminación tanto interna como externa del establecimiento.

5.2 Impacto Ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales

- **Contaminación por los desechos:** desechos generados por el personal del establecimiento y clientes.
- **Contaminación por el aceite:** aceites que generan los establecimientos de alimentos y bebidas que directamente desechan en los desagües, contaminando el agua de ríos, disminuyendo la oxigenación del agua provocando pérdida de biodiversidad existente en éstos.
- **Mal manejo de residuos sólidos:** residuos sólidos como papel, plástico, vidrio que son contaminantes directos al medio ambiente.
- **Energía:** contaminación provocada principalmente por el mal uso de la energía en ciertos equipos eléctricos, por el desgaste de energía que provoca la iluminación necesaria del establecimiento.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Implementar un área de recolección de desechos orgánicos e inorgánicos por medio del uso de contenedores ecológicos: papel, vidrio, plástico y orgánico, el cual el papel y plástico se dejará en empresas recicladoras que necesiten ayuda; los orgánicos realizar compost.¹
- Ayudar en el uso de productos orgánicos, creando un lazo con productores de nuestro país.
- Con el aceite recalentado vender a empresas dedicadas a realizar jabón.
- Evitar el uso de envases plásticos.
- Implementación de focos ahorradores en el establecimiento.

5.3 Impacto social

- **Generar fuentes de trabajo.**

Mediante la generación de empleos permite contratar a toda persona sin excluir género, cultura y nacionalidad.

- **Restaurante amigable (Pet friendly)**

Uno de las tendencias que está llevándose a nivel mundial es contar con el sistema “Pet friendly” (mascota amigable), donde todo negocio o establecimiento permita el ingreso de personas en compañía de sus perros o gatos domesticados.

- **Incentivos al personal**

La Fonda de Frida valora al empleado por medio de incentivos razonables como catalogándoles al mejor empleado del mes, brindando capacitaciones mensuales, dando bonos anuales que ayuden al empleado.

¹ El compost o humus es el resultado final del proceso del compostaje, es un abono natural que no es tóxico y muy beneficioso para las plantas, ya que ayuda a que el suelo retenga la humedad, mejorando la capacidad de su jardín para cultivar plantas saludables y reducir el volumen de basura.

6 PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En este capítulo se realiza el análisis financiero del restaurante La Fonda de Frida que engloba todas las funciones de una adecuada planeación de las finanzas, obteniendo los fondos requeridos para el funcionamiento cuidando que éstos se inviertan adecuadamente logrando utilidades del restaurante.

6.2 Inversiones

La inversión o capital con la que iniciará el restaurante, todo lo que se necesita para poner en marcha, es decir, equipos de trabajo, local, materia prima, entre otros.

6.3 Activos Fijos

Consta de todos los bienes tangibles que se usará para la entrega del producto que se vaya a comercializar como: edificio, vehículo, equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres. Los que representan un monto total de \$ 7383,51.

Tabla 35. *Activos Fijos.*

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	2773,27
Equipos de Computación	2872,39
Muebles - enseres	1737,85
TOTAL ACTIVOS FIJOS	7383,51

Ushiña, E. (2021). *Activos Fijos.* Quito.

6.4 Activos Diferidos

Estos activos diferidos abarcan los gastos de constitución que son utilizados para la obtención de todos los permisos de funcionamiento, gastos adicionales como copias o diferentes trámites que sea adicional, cuenta con un total de \$500.

Tabla 36. *Activos Diferidos.*

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	500
TOTAL DE ACTIVOS DIFERIDOS	500

Ushiña, E. (2021). *Activos Diferidos.* Quito.

6.5 Capital de trabajo

El capital de trabajo es el monto que se necesita para poner en marcha el restaurante, por lo que se ha estipulado a un año. Los gastos que están dentro de este capital son gastos para dar inicio con el proyecto, que tenemos como sueldos \$ 20261,70; servicios básicos \$ 3060; material de oficina \$230,28; material de limpieza \$ 1814,76; alquiler de local \$6000; publicidad \$242; adquisición de materia prima \$1500 y gastos financieros con \$ 3,500; con un total capital de trabajo de \$ 36608,74.

Tabla 37. *Capital de Trabajo.*

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	20261,70
Servicios Básicos	3060,00
material oficina	230,28
material limpieza	1814,76
servicio auto	0
alquiler local	6000,00
publicidad	242,00
adquisición de materia prima	1500,00

gastos financieros	3.500,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	36608,74

Ushiña, E. (2021). *Capital de Trabajo*. Quito.

Tabla 38. *Total de Inversión*.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	7383,51
Total Activos Diferidos	500
Total Capital de Trabajo	36608,74
TOTAL INVERSIÓN	44492,25

Ushiña, E. (2021). *Total de Inversión*. Quito

El total de inversión se toma en cuenta los activos fijos, diferidos y capital de trabajo con un resultado de \$ 44492,25.

6.6 Sueldos

Mediante estas tablas se refleja todos los beneficios que marca la ley ante un trabajador y se detalla a continuación:

Tabla 39. *Sueldos*.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
gerente chef	575	6900	652,05	838,35	7086,30
ayudante de cocina	425	5100	481,95	619,65	5237,70
mesero-cajero	425	5100	481,95	619,65	5237,70
TOTAL	1425	17100	1615,95	2077,65	17561,70

Ushiña, E. (2021). *Sueldos*. Quito.

Tabla 40. *Décimos.*

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
gerente chef	575	425	575	1000
ayudante de cocina	425	425	425	850
mesero-cajero	425	425	425	850
TOTAL	1425	1275	1425	2700

Ushiña, E. (2021). *Décimos.* Quito.

Tabla 41. *Sueldos Totales.*

TOTAL SUELDOS	TOT. DÉCIMOS	TOT ANUAL
17561,70	2700	20261,70

Ushiña, E. (2021). *Sueldos Totales.* Quito.

El total de sueldos anuales a pagar es de \$ 20261,70 incluidos los beneficios legales.

6.7 Depreciación Activos Fijos

Todos los activos fijos tienen un tiempo de vida útil por lo que se depreciará cada año un 10% en equipos industriales, 33,33% equipos de computación y 10% muebles y enseres, teniendo como un total de \$ 1408,48.

Tabla 42. *Depreciación de Activos Fijos.*

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	2773,27	10%	277,327
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	2872,39	33,33%	957,367587

Muebles y Enseres	1737,85	10%	173,785
TOTAL DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			1408,48

Ushiña, E. (2021). *Depreciación Activos Fijos*. Quito.

6.8 Amortizaciones

El restaurante recupera un valor por la constitución del mismo, teniendo como la amortización del 20% que equivale a \$100.

Tabla 43. *Amortizaciones*.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	500	20%	100

Ushiña, E. (2021). *Amortizaciones*. Quito.

6.9 Estructura capital

La estructuración está formada por capital propio siendo \$19492.25 que equivale a una estructura del 44%, costo 13% con una tasa de descuento de 5,7%; por ende, el Capital financieros es de \$ 25000 con una estructura del 56%, el costo de 14% que otorga una tasa de descuento del 7,9%. Con un total de inversión de \$ 44492,25 dando como resultado un 100% de estructura y 13,6% TMAR² (Tasa Minina de Rendimiento), que es la suma de las tasas de descuento indicando la factibilidad del restaurante.

² TMAR Es también llamada costo de capital o tasa de descuento. Para formarse, toda empresa debe realizar una inversión inicial. El capital que forma esta inversión puede provenir de varias fuentes: de inversionistas, de éstos con empresas, de inversionistas y bancos o de una mezcla de inversionistas, empresas y bancos (Evaluacion Economica, 2018)

Tabla 44. Estructura de Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	19492,25	44%	13%	5,7%	
Capital Financiero	25000	56%	14%	7,9%	
TOTAL INVERSION	44492,25	100%		13,6%	TMAR

Ushiña, E. (2021). Estructura de Capital. Quito.

6.10 Tabla de amortización

Se realiza un préstamo de un monto de \$25000 a 5 años plazos con una tasa de interés del 14%, pagando un interés de \$ 894,29 con pago capital de \$6.387,80, finalizando al periodo máximo un saldo de \$ 0.

Tabla 45. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,51	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13

4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00

Ushiña, E. (2021). *Tabla de Amortización*. Quito.

6.11 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio de una empresa refleja en los pagos que se requiere pagar mensualmente se tenga ventas o no. Para lo cual se realiza un cálculo teniendo como resultado un total de costos fijos de \$ 2568,48.

Tabla 46. *Datos del Punto de Equilibrio*.

COSTOS FIJOS	
materia prima	125
arriendo	500
sueldos	1688,48
Servicios básicos	255
TOTAL C. FIJOS	2568,48

Ushiña, E. (2021). *Datos del Punto de Equilibrio*. Quito.

Margen de contribución

Para obtener un margen de contribución o ganancia se realiza por la suma del total del subtotal de todas las recetas disponibles en el restaurante y el total del costo bruto de las mismas recetas; restando el precio total que en este caso sería \$10,21 por el costo total \$3,70, dando como margen de contribución \$6,51.

Tabla 47. Margen de Contribución.

precio	10,21	
costo	3,70	
ganancia	6,51	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Ushiña, E. (2021). Margen de Contribución. Quito.

Punto de equilibrio

En este caso el punto de equilibrio resulta del total de costos fijo \$2568,48 dividido para el margen de contribución \$6,51; dando como resultado 395 platos que sería el punto mínimo de ventas mensuales, para cubrir los costos.

Tabla 48. Punto de Equilibrio.

VENTA	395	10,21	4028,30
COSTO	395	3,70	1459,80
GASTO			2568,48
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Ushiña, E. (2021). Punto de Equilibrio. Quito.

Ventas Proyectadas

Mediante este análisis se proyecta ganar teniendo como punto de equilibrio 395 platos al mes, pero se proyecta 825 platos para cubrir otros gastos adicionales teniendo como ventas anuales \$101079 con un costo de \$36630.

Tabla 49. Ventas Proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
825	8423,25	101079	ventas
825	3052,5	36630	costo

Ushiña, E. (2021). Ventas Proyectadas. Quito.

6.12 Costo de Venta

Movimiento de recursos que se tiene en un lapso de tiempo en este caso a 5 años. Teniendo como utilidad neta del primer año de \$17742,76.

Tabla 50. *Costo de Venta.*

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		101079,00	104121,48	107255,53	110483,93	113809,49
COSTO DE VENTAS		36630,00	37732,56	38868,31	40038,25	41243,40
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		64449,00	66388,91	68387,22	70445,68	72566,09
GASTOS ADMINISTRATIVOS		20261,70	20871,58	21499,81	22146,96	22813,58
SERVICIOS BASICOS		3060,00	3152,11	3246,98	3344,72	3445,39
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2045,04	2106,60	2170,00	2235,32	2302,60
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
PUBLICIDAD		242,00	249,28	256,79	264,52	272,48
DEPRECIACIONES		1408,48	1408,48	1408,48	1408,48	1408,48
AMORTIZACIONES		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
UTILIDAD OPERATIVA		31331,78	32320,27	33338,52	34387,41	35467,88
GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		27831,78	29349,76	30971,63	32708,65	34573,59
BASE IMPOSITIVA		10089,02	10639,29	11227,22	11856,89	12532,93
UTILIDAD NETA		17742,76	18710,47	19744,42	20851,77	22040,66

Ushiña, E. (2021). *Costo de Ventas.* Quito.

6.13 Flujo de Caja

El flujo de caja demuestra que se tiene una disponibilidad de efectivo al final del año 1, con \$15.469,15 donde se iniciara la recuperación de la inversión.

Tabla 51. *Flujo de Caja.*

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		31331,78	32320,27	33338,52	34387,41	35467,88
DEPRECIACION		1408,48	1408,48	1408,48	1408,48	1408,48

AMORTIZACION		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
- BASE IMPOSITIVA		10089,02	10639,29	11227,22	11856,89	12532,93
- GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
- PAGO CAPITAL		3.782,09	4.311,58	4.915,20	5.603,33	6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	- 44492,25	15.469,15	15.907,37	16.337,69	16.756,92	17.161,34

Ushiña, E. (2021). *Flujo de Caja*. Quito.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Como punto final al análisis financiero se tiene el cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. El VAN es bueno cuando es mayor a cero, por consiguiente, el VAN en el restaurante es de \$12711,83.

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto (VAN) es igual a cero (Evaluación económica, 2019, p. 160).

El TIR valor porcentual del flujo de caja debe ser mayor al TMAR, en este caso del restaurante el TIR es de 23,83% teniendo una gran utilidad y rentabilidad del restaurante, con un TMAR del 13,56%.

Tabla 52. *Cálculo del VAN, TIR.*

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	12711,83
TIR	23,83%
TMAR	13,56%

Ushiña, E. (2021). *VAN, TIR y TMAR*. Quito.

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- Luego de haber realizado el presente trabajo de titulación, se puede concluir que, para la creación de un restaurante, con una buena estructura organizacional se toma en cuenta puntos clave como: el tamaño de la empresa para incluir a los colaboradores profesionales en sus respectivas áreas y funciones. En este punto se debe tener claro los objetivos, la misión y visión hacia donde se quiere llegar diferenciándose del resto.
- Mediante el análisis de investigación de mercados se puede obtener que el proyecto es viable en el sector, desde ese punto se puede analizar a su competencia, sustitutos, intermediarios inclusive proveedores que se involucren directamente e indirectamente, en base a eso se logra crear un producto real basándose en calidad y estilo, mediante la aplicación de una receta estándar.
- Se debe tomar en cuenta que un negocio dedicado a cualquier actividad requiere de una formalidad, obteniendo ciertos permisos o documentos de funcionamiento que la ley emita.
- Es importante pensar en el medio ambiente es por ello que se ha identificado posibles impactos que ayudan al mundo evitando la contaminación que algunas empresas generan, también se piensa en el impacto social ofreciendo empleo sin excluir género o cultura; es importante involucrarse en las tendencias como un restaurante “Pet friendly”, que ayudan al cliente y su mascota.

- Mediante el estudio financiero se concluye que para la creación del restaurante temático mexicano se debe conocer todas aquellas inversiones necesarias se pueda tener una rentabilidad.

7.2 Recomendaciones

Antes de empezar con la creación de un negocio se debe tomar en cuenta el enfoque que se espera tener, evaluando los factores que implica la apertura, uno de ellos son los permisos de funcionamiento ya que se evita una serie de multas que marca una representante pérdida del negocio.

Un tema principal es realizar un estudio de mercado efectivo para obtener una aceptación de la implementación del negocio en el sector requerido con aportaciones del posible cliente. Además, en base a eso se podría implementar un producto ideal guiándose por medio de una receta estándar para fijar precios y buscar rentabilidad de costos.

Para llegar al cliente se debe utilizar las herramientas de marketing que ayuden a posicionarse en el mercado, mediante una buena estrategia de marca y estilo con materiales de identificación que aporten al crecimiento de ingresos de ventas del restaurante.

7.3 Bibliografía

Bomberos Quito. (2018). *Inspecciones LUAE*.
<https://www.bomberosquito.gob.ec/inspecciones-luae/>

Caluguillin, B (2011). Propuesta financiera para restaurantes. [Tesis de Ingeniería, Universidad Central del Ecuador].
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/747/1/T-UCE-0003-29.pdf>

Conexión ESAN. (2016). *El Macroentorno y su influencia en las empresas*.
<https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/el-macroentorno-y-su-influencia-en-las-empresas>

Jurado, G (2014). *Análisis del Entorno* [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Ecuador].
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8010/TESIS%20POSTGRADO%20GISSELA%20JURADO.pdf?sequence=1>

Martínez, A. (2016). *Conceptos Básicos en Alimentación*.
<https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>

Mintur. (2021). *Categorización de establecimientos*. <https://www.turismo.gob.ec/>

Neuvoo, (2017). *Descripción de cargos*. <https://neuvoo.com.mx/neuvooPedia/es/chef-ejecutivo/>

Portal de Servicios Municipales. (2020). *Línea de fábrica y uso de suelo*.
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/GuiaTramites.aspx#info>

Portal único de tramites ciudadanos. (2021, Agosto, 10). *Trámites para funcionamiento*. <https://www.gob.ec/>

Sánchez, O (2012). Área Económica- Financiera [Tesis de Master, Universidad Politécnica de Cartagena]. <https://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/2969/tfm211.pdf?sequence=1>

Yáñez, D. (2013). *¿Qué es el Compostaje?*. Revista digital Conciencia Eco. 4(12). (s.f). <https://www.concienciaeco.com/2013/07/19/que-es-el-compostaje/>

7.4 Anexos

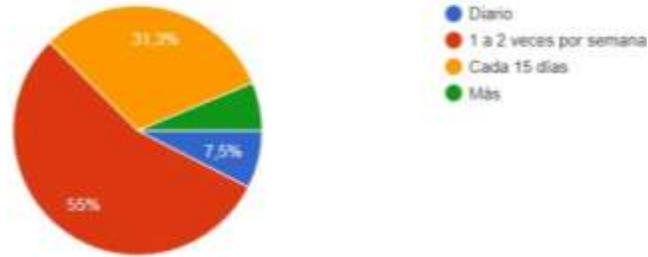
Anexo N°1. Hoja de observación

HOJA DE OBSERVACIÓN	
Lugar	Monteserrín
Fecha	23 de noviembre del 2021
Descripción	Monteserrín es un barrio residencial ubicado al norte de Quito, entre las calles De Las Alondras, De Las Higueras y Avenida Eloy Alfaro. En donde la Avenida Eloy Alfaro está dedicado al comercio y existen una gran variedad de negocios de toda índole entre ellos restaurantes, panaderías, cafeterías y micromercados.
Negocios sobre la avenida Eloy Alfaro	Chori Gol El Arepaso Paisa Los Hot Dog de la González Suarez Sánduches el Arbolito Pollo Regalón Pollos Koko Riko Churrasco Rey La Hueca Coffee

Anexo N°2. Encuestas

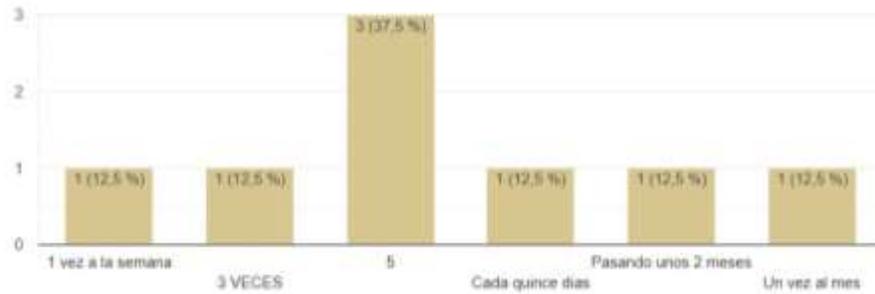
1. ¿Con qué regularidad usted visita un restaurante?

80 respuestas



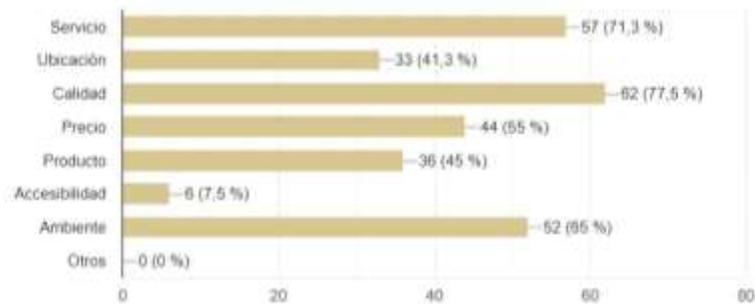
Si su respuesta fue "más", especifiqué cada cuánto.

8 respuestas



2. ¿Al momento de visitar un restaurante que aspectos son los más importante para usted?

80 respuestas



Si seleccionó "otros", indique cuales.

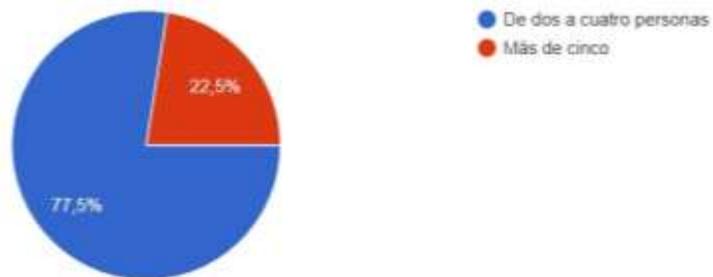
2 respuestas

Precio,calidad,producto

Ambiente, ubicación, precio

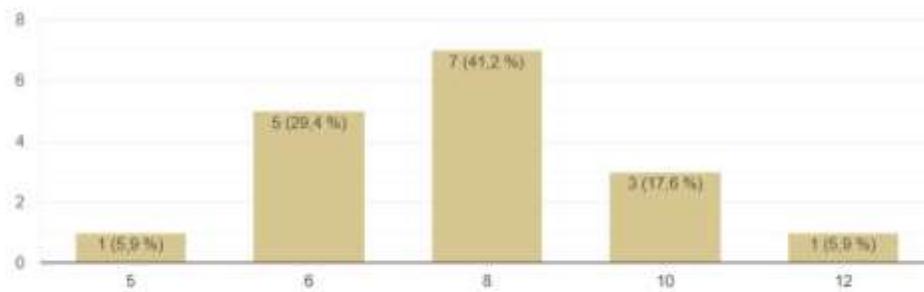
3. Cuando visita restaurantes ¿Con cuántas personas acude? (Inclúyase usted en el número)

80 respuestas



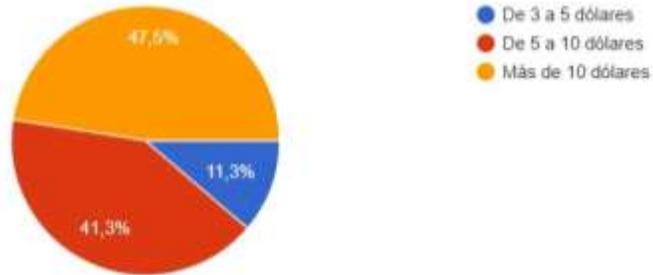
Si eligió "más de cinco", indique con cuantas.

17 respuestas



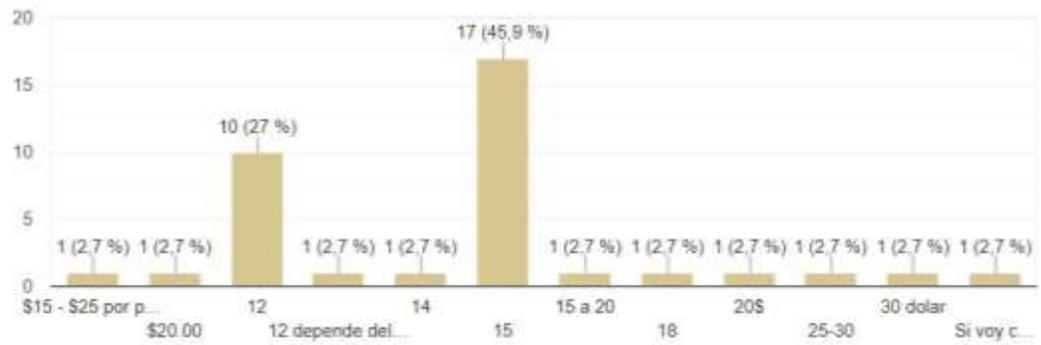
4. ¿Cuánto invierte aproximadamente por PERSONA en un restaurante?

80 respuestas



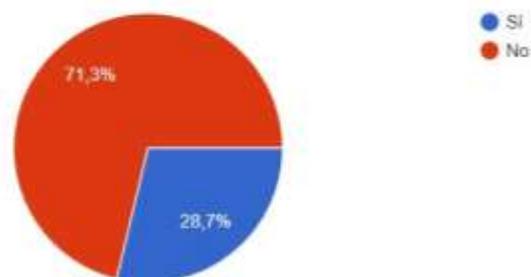
Si eligió "más de 10 dólares", indique con cuánto.

37 respuestas



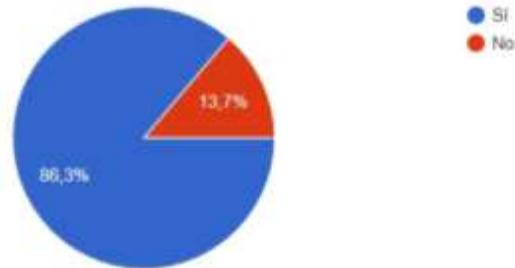
5. ¿Está usted satisfecho con la oferta de los restaurantes que se encuentran en el sector de Monteserrín?

80 respuestas



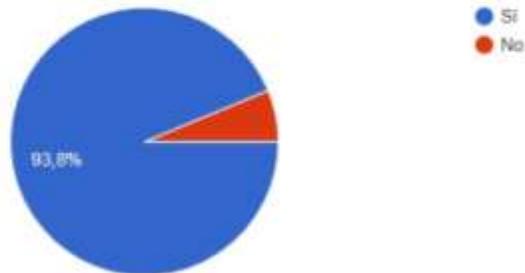
6. ¿Usted ha visitado algún restaurante mexicano?

80 respuestas



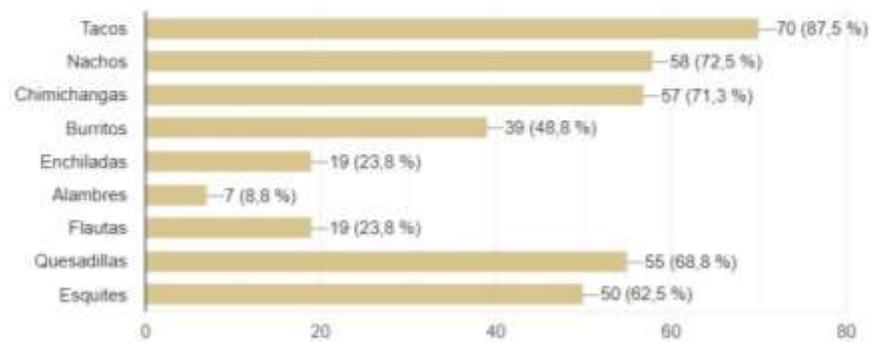
7. ¿Le gustaría que en el sector existiera un restaurante temático de comida mexicana?

80 respuestas



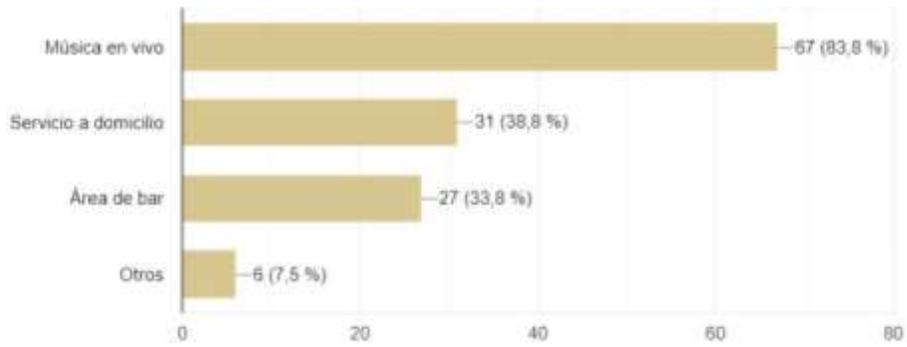
8. ¿Qué plato usted preferiría consumir o son de su preferencia?

80 respuestas



9. ¿Qué servicios adicionales le gustaría que brinde el establecimiento?

80 respuestas



Si eligió "otros", indique con cuales.

7 respuestas

pet freindly

Pantalla gigante

acepten todas las tarjetas de credito y débito

pet friendly

Entretenimiento para los niños para que sea otro servicio adicional

promociones

pantalla gigante, pet friendky

10. ¿Si llegará a existir este establecimiento usted lo visitaría?

80 respuestas



Anexo N°3. Proformas

PRODUCTOS			
IMAGEN	PRODUCTO	PRECIO	ALMACEN
	Cogelador alum Dual 260l. Electrolux	454.62	Termalimex
	Microondas Smart LG.	162	Mercado libre
	Refrigeradora Electrolux lf55s	\$ 770	Mercado libre
	Licadora Oster Pro reversible	\$ 105	Termalimex
	Balanza EI-01S Pantalla LCD, Recargable, peso hasta 3kg.	\$ 28	Fritega S.A.

	Mesa de trabajo acero inoxidable 1.20cmx 60cm x 90cm	\$ 280	Mercado libre
	Cocina Industrial Profesional Freidora Plancha A Gas	\$ 750	Mercado libre (Difanox)
	Cilindro de gas 15kg Agip Gas	\$47.25	Agas Cía.Ltda.
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
	Computador combo (pantalla, Caja registradora, impresora)	\$ 1580	Wanqara
	Sistema Illarli restaurantes	\$ 240 anual	Wanqara
	Datafast Pos Dial	\$ 505 equipo \$107.80 servicio anual	Datafast

	<p>Impresora Epson L3150 multifuncional</p>	<p>\$ 290</p>	<p>Mercado libre</p>
	<p>Sistema de seguridad kit x 2</p>	<p>\$ 149.59</p>	<p>HiLook</p>
<p>MUEBLES Y ENSERES</p>			
	<p>Juego de comedor madera 4 asientos</p>	<p>\$ 65 c/juego</p>	<p>Muebles San Antonio</p>
	<p>Estantería metálica 5 niveles</p>	<p>\$ 90</p>	<p>Vitrinas pirámide</p>
	<p>Televisor led 32" Riviera</p>	<p>\$ 223.20</p>	<p>Computron</p>
	<p>Parlantes Logitech 160W</p>	<p>\$112.50</p>	<p>Computrn</p>

	<p>Counter Mostrador caja</p>	<p>\$ 90</p>	<p>Deo 5</p>
<p>VAJILLA Y CRISTALERIA</p>			
	<p>Salsero 8x3cm</p>	<p>\$1.19</p>	<p>Aqihogar</p>
	<p>Plato llano cuadrado 22.5 cm</p>	<p>\$ 2.30</p>	<p>Aqihogar</p>
	<p>Vaso millan cervecero</p>	<p>\$ 1.43</p>	<p>Aqihogar</p>
	<p>Cubierto: \$1.05 Cuchara:\$ 1.05 Cuchillo:\$ 1.16</p>	<p>50 cubiertos: \$ 52.50 50 cucharas:\$ 52.50 50 cuchillos :\$58</p>	<p>Aqihogar</p>
	<p>Basurero 17lt</p>	<p>\$ 5.53</p>	<p>Kiwi</p>

	Dispensador de toalla manos	\$ 18.95	Kiwi
	Dispensador jabón líquido y gel antibacterial	\$ 14.94	Kiwi
	Dispensador papel industrial cocina	\$19.07	Kiwi
	Extractor de olores	\$ 22.90	Kiwi
	Basurero reciclaje	\$38.34	Kiwi
EQUIPOS INDUSTRIALES			
	Extintor 10 lb CO2 Bc triton	\$69.97	Kiwi
	Mascarilla quirurjica Dhisve x 50	\$ 3.46	Kiwi

	<p>Guantes Nitrilo Azul M x 100u</p>	<p>\$ 14.55</p>	<p>Kiwi</p>
	<p>Botiquin primero auxilio</p>	<p>\$16.79</p>	<p>Kiwi</p>

Unilimpio S.A.
1791713494001

COTIZACION 10718

Fecha 09/12/2021
Para CONSUMIDOR FINAL RUC: 9999999999999
 DE LOS EUCALIPTOS E1-140 Y PASAJE JUNCOS Hora 11:27
 QUITO
 ECUADOR

Nos es grato poner a su consideración la siguiente propuesta, en caso de necesitar información ampliada no dude en hacémoslo saber, con mucho gusto le enviaremos toda la información necesaria o coordinaremos la visita de uno de nuestros asesores con muestras e información de los productos para realizar pruebas de calidad y rendimiento de los mismos, a fin de garantizar vuestra total satisfacción.

#	Número de artículo	Descripción	Cantidad	Precio	Total
1	QUI0084	COLOR LIQUIDO OZZ 5.5% GALON	1	USD 3.280000	USD 3.28
2	QUI0103	DIGRIZZ 120 GALON	1	USD 13.230000	USD 13.23
3	QUI0053	DESINFECTANTE OZZ AROMATERAPIA FLORAL GALON	1	USD 4.440000	USD 4.44
4	QUI0091	ANTISARRO OZZ GALON	1	USD 3.500000	USD 3.50
5	QUI0074	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL DR CLEAN ALMENDRA GALON	1	USD 5.280000	USD 5.28
6	QUI0086	LAVAVAJILLAS OZZ NEUTRO GALON	1	USD 6.060000	USD 6.06
7	QUI0883	ALCOHOL ANTIBACTERIAL PARA MANOS DR CLEAN GALON	1	USD 10.700000	USD 10.70
8	QUI0089	GEL ANTIBACTERIAL DR CLEAN NEUTRO GALON	1	USD 11.030000	USD 11.03
9	AB50027	PH JUMBO BIOSOLUTIONS BLANCO 2 H 250m X 4 ROLLOS	1	USD 9.500000	USD 9.50
10	AB50112	SERVILETA BIOSOLUTIONS 24 CM X 24 CM PAQ X 100 UND	1	USD 0.520000	USD 0.52
11	AB50033	TOALLA Z BIOSOLUTIONS BLANCA 2H 23X23CM PAQ 150UND	1	USD 1.720000	USD 1.72
12	AB50067	LIMPION INDUSTRIAL BIOSOLUTIONS NATURAL 1 HOJA 800 MT	1	USD 14.300000	USD 14.30
13	TTS0229	PAÑO MICROFIBRA ROSADO 30X40 CM	1	USD 1.570000	USD 1.57
14	TTS0230	PAÑO MICROFIBRA AMARILLO 30X40 CM	1	USD 1.570000	USD 1.57
15	COM0004	FUNDA PLASTICA 23X28 1.0 M NEGRA PAQ X 10UND	1	USD 0.420000	USD 0.42
16	COM0003	FUNDA PLASTICA 30X36 1.2M NEGRA PAQ X 10UND	1	USD 0.860000	USD 0.86

Atentamente,

Veronica Cevallos

Dirección DE LOS EUCALIPTOS E1-140 Y PASAJE JUNCOS

Unilimpio S.A.
1791713494001

COTIZACION 10718

Fecha 09/12/2021
Para **CONSUMIDOR FINAL** RUC: 9999999999999
DE LOS EUCALIPTOS E1-140 Y PASAJE JUNCOS Hora 11:27
QUITO
ECUADOR

Nos es grato poner a su consideración la siguiente propuesta, en caso de necesitar información ampliada no dude en hacémoslo saber, con mucho gusto le enviaremos toda la información necesaria o coordinaremos la visita de uno de nuestros asesores con muestras e información de los productos para realizar pruebas de calidad y rendimiento de los mismos, a fin de garantizar vuestra total satisfacción.

#	Número de artículo	Descripción	Cantidad	Precio	Total
17	COM0037	GUANTE BICOLOR MASTER C 25 PAR TALLA 8	1	USD 1,800000	USD 1,80
18	COM0095	REPUESTO ESCOBA PLUMADA AMARILLA	1	USD 1,900000	USD 1,90
19	COM0086	TUBO PLASTICO ESCOBA AMARILLO 120 CM	1	USD 0,980000	USD 0,98
20	COM0107	TRAPEADOR MOPA PABLO	1	USD 3,000000	USD 3,00

Ejecutivo de ventas: OFICINA QUITO

Condiciones de pago: CL-CONTADO

COTIZACIÓN PRODUCTOS EN UNIDADES

Subtotal	USD 95,66
IVA 12%	USD 11,48
Total	USD 107,14

Le agradecemos por darnos la oportunidad de trabajar con usted, nuestros productos fueron diseñados con ecoeficiencia y cumplen con altos estándares de calidad y salud

Atentamente,

Veronica Cevallos

Dirección DE LOS EUCALIPTOS E1-140 Y PASAJE JUNCOS



HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA. LTDA.

RUC: 1791753356001

Dirección: Antonio Marchena Oe3-54 y Antonio de Ulloa

Teléfonos: 022544 984 / 022549 728 / 02223 6090

Quito - Ecuador

CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL	TELEFONO: 0999999999999	PROFORMA 2241
RUC: 9999999999999	CORREO: hshfacturascf@gmail.com	
DIRECCION: SIN DIRECCION		
		Fecha: 09/12/2021
		Vendedor: 01

CODIGO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	P.UNITARIO	%DCTO.	P.NETO	TOTAL
VY006	TABLA PICAR 12X18 ROMIL COLORES	4	11.8820	0.00	11.8820	47.53
TR036	CUCHILLO CARNE 10 MASTER BL./COLORES	2	11.3920	0.00	11.3920	22.78
TR208	PUNTILLA MASTER 3 P/LG TRAMONTNA	2	2.4560	0.00	2.4560	4.91
UM193	CALDERO RECORTADO 32 CM 16.5 LTS.	2	26.9700	0.00	26.9700	53.94
ACY209	BOWL ACERO 16 QT / 44.5 CM ESTANDAR	4	16.6995	0.00	16.6995	66.80
ACY208	BOWL ACERO 13 QT. ESTANDAR	4	14.0624	0.00	14.0624	56.25
ACY301	RALLADOR CUADRADO 22.9 CM	2	15.8048	0.00	15.8048	31.61
ACY419	ESPUMADERA ARAÑA 7" /17.8 CM	1	6.2573	0.00	6.2573	6.26
MB515	ESPATULA ACERO MANGO MADERA 30 CM	2	2.8600	0.00	2.8600	5.72
ACY037	CHAROL ANTIDESLIZ RECTANG NEGRO 45.7X35.6 CM	4	9.0183	0.00	9.0183	36.07
ACY215	CUCHARETA SOLIDA 33 CM	3	2.3224	0.00	2.3224	6.97
RJ007	PLATO TEND 24 CM CUADR	50	4.0668	0.00	4.0668	203.34
TX104	VASO LEXINGTON BEBIDAS 22AL	50	0.7500	0.00	0.7500	37.50
TX069	CERVECERO AV LISO 55AL	50	0.9880	0.00	0.9880	49.40
RJ083	BANDEJA A/CDORTA 33.5 X 27.5 CM ACTUALITE	50	5.8000	0.00	5.8000	290.00
RJ018	BOWL CUADR 500 CC WOK	50	3.7100	0.00	3.7100	185.50
RJ035	SALSERA LISA 100 CC ACTUALITE	50	1.3843	0.00	1.3843	69.22
RJ072	PLATO PANDO 31.5 CM WOK	50	7.6300	0.00	7.6300	381.50
TR215	CUCHILLO DE MESA CATERING USA.	50	1.1600	0.00	1.1600	58.00
TR066	TENEDOR DE MESA CATERING USA	50	0.7700	0.00	0.7700	38.50
ACY486	SALERO VIDRIO 2 OZ	9	1.2056	0.00	1.2056	10.85

CONDICIONES

Validez de la Oferta: **15 días**
 Forma de Pago: **CONTADO**
 Tiempo de Entrega: **Inmediata, salvo venta previa.**

NOTA: Esta proforma está sujeta a reajustes de precios si existieran variaciones en el mercado

Total Descuento por Item:	0.00
Subtotal Tarifa 12%:	1,662.64
Subtotal Tarifa 0%:	0.00
Descuento General:	0.00
Total Neto:	1,662.64
Total IVA 12%:	199.52
TOTAL GENERAL:	1,862.16


OSORIO CABRERA OSCAR ANDRES

1722342181001

PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / DE LOS TULIPANES

Email: elpapaoteventas@gmail.com Telf: 0984794488 -

PRESUPUESTO

FECHA	Nro. Cotización
09/12/2021	0000000012

Cliente: evelyn Ushiña

RUC/Ci: 1724973456

Teléfono:

Correo: osoriocabreraoscar@gmail.com

Dirección: el inca

Código	Descripción	Cant.	P. Unit.	Desc.	IVA %	Total
ANREOLO70209033	SELLO PERSONALIZADO LOGO	1.00	15.00	0.00	12	15.00
4971960091400	CALCULADORA CABO DORSILLO HL-915 L 8 DIGITOS BLANCO	1.00	4.14	0.00	12	4.14
1234909	PINCHA PAPEL METALICO ARTESCO	1.00	1.44	0.00	12	1.44
7750062002470	CLIPS METALICOS 100 Und ARTESCO	3.00	0.45	0.00	12	0.84
7881151315865	ARCHIVADOR BENE	2.00	2.23	0.00	12	4.46
4895137943644	TUERA LANCER ESCOLAR 1"	1.00	0.40	0.00	12	0.40
7702111376264	GUADERNO NORMA UNIVERSITARIO 100H CUADROS	2.00	1.12	0.00	12	2.23
7881096346387	PERFORADORA METALICA EXPERTO	1.00	2.77	0.00	12	2.77
7881106200119	GAJA ESFERO BIG AZUL PF	1.00	6.86	0.00	12	6.86
77075115	RESALTADOR FLASH PELIKAN AMARILLO	4.00	0.54	0.00	12	2.14
7881145600008	DRAPAS 25x5 35000PCS	1.00	0.96	0.00	12	0.96
7750062010123	GRAPADORA M-527 ARTESCO	1.00	3.24	0.00	12	3.24
7881096204906	RESMA DE PAPEL HIGH TECH	1.00	3.60	0.00	0	3.60

Observaciones:

Los precios pueden variar sin previo aviso.

Desglose de Impuestos

SubTotal	Impuesto %	IVA	Total neto
3.60	0.00	0.00	3.60
44.52	12.00	5.34	49.86

Total Bruto	Descuento	Subtotal	Impuestos	Total General
48.12	0.00	48.12	5.34	53.46