PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO

Tema:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA EL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS ECUATORIANA DE LA REGIÓN SIERRA "LAS DELICIAS DE SONIA" UBICADO EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS".

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

PROYECTOS EMPRESARIALES Y SOCIALES

PREVIO AL GRADO ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

Autora:

CHILUISA MOREJÓN SONIA STEFANÍA

Asesor de tesis:

ING. VERÓNICA AGUILAR

Esmeraldas, 2013

"Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA."

PRESIDENTE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

LECTOR 1

LECTOR 2

DIRECTOR DE ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

DIRECTOR DE TESIS

2013

AUTORÍA

Yo, **CHILUISA MOREJÓN SONIA STEFANÍA**, declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, auténtica y personal.

En virtud que el contenido de ésta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la PUCESE.

SONIA CHILUISA MOREJÓN	ING. VERÓNICA AGUILAR
AUTORA	**ASESOR**
CI.0803717602	

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a Dios todo poderoso por la vida, salud, inteligencia, su inmenso amor, porque me ha dado fortaleza para cumplir mis objetivos y no dejarme vencer por aquellos obstáculos que se me han presentado.

Gracias a mis padres por su sacrificio, por el apoyo recibido durante mi formación, siempre sepan que estoy muy agradecida por todo y que mis éxitos son los suyos.

A mis queridas hermanas porque su presencia ha sido y será el motivo más grande que me ha impulsado para lograr esta meta.

De igual manera a mi familia en general, porque me han brindado su apoyo incondicional.

A mis compañeras que hicieron de esta experiencia una de las mas especiales.

A mi asesor, lectores de tesis, profesores y todas las personas por compartir sus conocimientos, gracias.

DEDICATORIA

Con mucho orgullo y alegría dedico esta tesis primeramente a Dios.

A mi abuelita que lamentablemente no está aquí a mi lado para compartir mis alegrías, desde el cielo me bendice y salta de emoción al ver mi sueño hecho realidad.

A mis padres, más que dedicar esta tesis, se las entrego ya que esto es el esfuerzo de ustedes, los cuales se convirtieron en Mi triunfo y en el de ustedes.

A mi hijo(a) que viene en camino, quien está en mis pensamientos.

De la misma manera a mi novio ya que ha sido la persona que con su apoyo y motivación me ha ayudado a culminar mi formación profesional.

Sonia Stefania Chiluisa Morejón.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como objetivo Diseñar un plan de negocio en el restaurante de comidas típicas de la región sierra **"Las Delicias de Sonia"** para mejorar la imagen, rentabilidad y posición en el mercado, en la ciudad de Esmeraldas, debido que por la afluencia de consumidores, se vio en la necesidad de ampliar el espacio físico y modificarlo, ya que tiene diversas falencias al brindar el servicio a sus clientes.

Como se sabe la Gastronomía de la Sierra Ecuatoriana se constituye en un elemento importante dentro de la cultura e identidad del país porque muestra nuestra riqueza en alimentos, costumbres, historia y tradiciones, por lo que es necesario que se la conozca nacional e internacionalmente.

Actualmente en la ciudad de Esmeraldas se observa que está saturado de restaurantes que proveen variedad gastronómica, pero carece de un lugar que ofrezca gastronomía típica de la región sierra, y que a la vez brinde salubridad, higiene, comodidad y sobre todo seguridad.

El plan de negocio, permitirá cumplir con las necesidades que requieren los consumidores y se la misma manera mejorar y darle un giro de manera formal a esta actividad, en un ambiente exclusivo de calidad y excelencia y poder degustar los más exquisitos platos que la misma posee.

"BUSINESS PLAN FOR THE TYPICAL FOOD RESTAURANT ECUATORIANA SIERRA REGION" THE DELIGHTS OF SONIA".

ABSTRACT

This project aims , design a business plan restaurant foods of the region saw " The Delights of Sonia " , to improve the image , profitability and market position in the city of Esmeraldas , because that the influx of consumers, they saw the need to expand the physical space and modify it, as it has several shortcomings in providing service to their customers.

As known, the Andean Highlands Gastronomy constitutes an important element of the culture and identity of the country because it shows our wealth on food, customs, history and traditions, so it is necessary to be known nationally and internationally.

Currently in the city of Esmeraldas is observed that is saturated with restaurants that provide food variety, but lacks a place offering cuisine of the Sierra region , which in turn provide hygiene, health, comfort and above all safety.

The business plan will meet the needs of consumers and requiring the same way and give it a whirl improve formally to this activity, in an exclusive environment , quality and excellence and you can taste the most delicious dishes that the it possesses.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenidos

PORTADA I

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE LA GRADUACIÓN II

AUTORÍA III

AGRADECIMIENTO IV

DEDICATORIA V

RESUMEN EJECUTIVO VI

ABSTRACT VII

ÍNDICE VIII

INTRODUCCIÓN 13

CAPITULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACION

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 15

1.2 JUSTIFICACIÓN 16

1.3 OBJETIVOS 17

1.3.1 OBJETIVO GENERAL 17

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 17

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

1.4 ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN 18

1.4.1 MARCO TEÓRICO 18

1.4.1.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO 18

1.4.1.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA 19

1.4.1.2.1 PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS 19

1.4.1.2.2 PLAN DE NEGOCIOS 20

1.4.1.2.3 RESTAURANTE 20

1.4.1.2.4 HISTORIA DE LA COCINA EN EL ECUADOR 20

1.4.1.2.5 VARIEDAD GASTRONÓMICA DE LA REGIÓN SIERRA 22

1.4.1.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL
1.4.1.3.1 PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO 23
1.4.1.3.2 SERVICIOS DE RENTAS INTERNAS 23
1.4.1.3.3 CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA 23
1.4.1.3.4 NORMAS TÉCNICAS DEL CONTROL INTERNO 23
1.4.1.3.5 CÓDIGO DE TRABAJO. 23
1.4.1.3.6 NORMAS DE SEGURIDAD SOCIAL 23

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 MARCO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN 24
1.1.1 TIPO DE ESTUDIO 24
1.1.1.1 DESCRIPTIVO 24
1.1.2 MÉTODO 24
1.1.2.1 INDUCTIVO 24
1.1.3 TÉCNICAS 24
1.1.4 INSTRUMENTOS 24
1.1.5 ENCUESTA 24
1.1.6 ENTREVISTA 25
1.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS 26
1.2.1 POBLACIÓN Y MUESTRA 26
1.2.1.1 POBLACIÓN 26
1.2.1.2 MUESTRA 26

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 EVOLUCIÓN DEL NEGOCIO 28
4.1.1 ANÁLISIS F.O.D.A 28
4.1.2 MATRIZ FODA PARA LA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS 33

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Y LEGALES

4.2 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL Y FUNCIONAL 34
4.2.2 ORGANIGRAMA FUNCIONAL 34
4.2.3 FUNCIONES Y REQUERIMIENTOS 35
4.2.4 SELECCIÓN CONTRATACIÓN 37

4.2.5 INCLUSIÓN DEL PERSONAL 37
4.2.5 PRESUPUESTO ANUAL EVOLUCIÓN 39

4.3 ASPECTOS LEGALES

4.3.1 BASE LEGAL 40
4.3.2 REQUISITOS PARA SU FUNCIONAMIENTO. 40
4.3.3.1 OBLIGACIONES 41
EL RUC 42
REQUISITOS DEL MINISTERIO DE SALIUD PUBLICA
REQUISITOSPARA PATENTE MUNICIPAL
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO
PERMISO DE CUERPO DE BOMBEROS 43

4.4 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

4.4.1 UBICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN 45
4.4.2 INSTALACIONES 46
4.4.3 MISIÓN 47
4.4.4 VISIÓN 47
4.4.5 POLÍTICAS 47
4.4.5.1 POLÍTICAS DE FACTURACIÓN Y PAGOS INTERNOS 47
4.4.5.2 DIRIGIDAS AL CLIENTE 47
4.4.6 OBJETIVO 47
4.4.7 VALORES 48
4.4.8 NOMBRE 48
4.4.9 SLOGAN 48
4.4.10 LOGOTIPO 48
4.4.11 PLAN DE LANZAMIENTO 48

4.5 ANÁLISIS DE MERCADO 49

4.5.1 CLIENTE 49
4.5.2 OFERTA 50
4.5.3 DEMANDA 50
4.5.4 COMPETENCIA 52
4.5.4.1 COMPETENCIADIRECTA 52
4.5.4.2 COMPETENCIA INDIRECTA 53

4.6 PRODUCTO 55
4.6.1 POLÍTICAS DEL PRODUCTO 58
4.6.2 EMPAQUE 59
4.6.3 PRECIO 59
4.6.3.1 POLÍTICAS DE PRECIOS 61

4.6.4 COMERCIALIZACIÓN 61
4.6.4.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN 62
4.6.5 IMPLEMENTACIÓN DE LA CARTA O MENÚ 64
4.6.5.1 ESTRATEGIA DE VENTA 64

4.7 ANÁLISIS TÉCNICO Y DE LA INVERSIÓN

4.7.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN 65
4.7.2 ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS 78
4.7.2.1 CANTIDAD DE PORCIÓN Y COSTO UNITARIO 79
4.7.3 REQUERIMIENTOS 85
4.7.3.1 MANO DE OBRA 85
4.7.3.1.1 MANO DE OBRA DIRECTA 85
4.7.3.1.2 MANO DE OBRA INDIRECTA 85
4.7.3.1.3 MATERIA PRIMA 86

4.8 FINANCIERA

4.8.1 INVERSIONES 87
4.8.2 RECURSOS HUMANO 94
4.8.3 CAPITAL DE TRABAJO 96
4.8.4 RESUMEN DE INVERSIÓN 96
4.8.5 PLAN DE FINANCIAMIENTO 97
4.8.5.1 TABLA DE AMORTIZACIÓN 98
4.8.5.2 ESTADO FINANCIERO INICIAL 100
4.8.5.3 TABLAS DE DEPRECIACIÓN 101
4.8.5.4 RESUMEN DE GASTOS OPERATIVOS 105
4.8.5.5 CUADRO DE INGRESOS Y COSTOS 107
4.8.5.6 PUNTO DE EQUILIBRIO 108
4.8.5.7 FLUJO DE CAJA 111
4.8.5.8 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO 113

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD 114

4.8.7 IMPACTOS DEL PROYECTO 116
4.8.7.1 IMPACTO SOCIOECONÓMICO 117
4.8.7.2 IMPACTO AMBIENTAL 118
4.8.7.3 IMPACTO CULTURAL 119

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES 120
5.2 RECOMENDACIONES 121

BIBLIOGRAFÍA 122

ANEXOS

ANEXO I. OPERALIZACION DE LAS VARIABLES 124
ANEXO II. MODELO DE ENCUESTA 125
ANEXO III. MODELO DE ENTREVISTAS 127
ANEXO IV. ENTREVISTA A LA PROPIETARIA 129
ANEXO V. ENTREVISTA A LOS COMPETIDORES 130
ANEXO VI. PREGUNTAS DE INFORMACION FINANCIERA 131
ANEXO VII. RESULTADOS DE LAS TABULACIÓN 131
ANEXO VIII. COSTOS UNITARIOS 135
ANEXO IX. IMÁGENES ACTUALES DEL NEGOCIO 141
ANEXO X. PROFORMAS 142

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país que posee una gastronomía rica y variada, debido a sus bien diferenciadas regiones: Costa, Sierra, Amazonía e Insular. Cada una de ellas poseedoras de diversas tradiciones y costumbres. Gracias a sus múltiples provincias, Ecuador posee una de las mayores riquezas y pluralidades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende los mejores platos de las regiones.

Esmeraldas, principal ciudad que es a la vez la cabecera cantonal y capital, donde sus habitantes tienen como base principal la subsistencia de las actividades como la pesca, caza de animales silvestres y la siembra de sus productos principales como el plátano, el coco, la yuca y las típicas hierbas como la chillangua, albaca, orégano entre otras, que le dan un sabor exquisito a las típicas comidas esmeraldeñas y reconocidas a nivel interprovincial.

Sin embargo en la ciudad de Esmeraldas existen varios sitios para disfrutar de las delicias esmeraldeñas como el conocido encocao de pescado, tapao arrecho, ceviches; además existen personas residentes, oriundas de otras regiones que preparan comidas nativas de su ciudad, existiendo vendedores ambulantes e informales y unos que a través del tiempo han ido creciendo, encontrando la oportunidad de poder establecer su propio negocio contando con un infraestructura adecuada para la realización de sus actividades.

Es así que surge el deseo de transformar este pequeño negocio que lo realiza la Sra. Sonia Morejón una mujer emprendedora, con sueños de superación, donde comienza a vender uno de los platos típicos de la sierra como es el Caldo de Pata, Seco de Chivo, Fritada entre otros, en el antiguo Mercado Municipal de la Ciudad de Esmeraldas, con el incentivo de su hermana sale la idea de dedicarse a vender comida afuera del portal de la casa de su señora madre ubicada en las calles 9 de octubre entre Colon y Eloy Alfaro, donde en lo largo de su trayectoria hace aproximadamente 20 años, ha ido implementado una variedad de platos típicos de la región sierra .

Es por ello que luego de haber notado la aceptación de los clientes ante la variedad y calidad que se ofrece, se ha visto la necesidad de investigar de qué manera se puede mejorar y desarrollar en el mercado a través de un plan de negocio, para darle un giro de manera formal a esta actividad

con un nombre atractivo y significativo que refleje la tradición culinaria de la región sierra, en un ambiente exclusivo de calidad y excelencia, permitiéndole así al cliente transportarse mentalmente a la región y poder degustar los más exquisitos platos que la misma posee, cumpliendo con todas sus obligaciones legales y sus permisos de funcionamiento.

CAPITULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACION

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El problema fundamental de la investigación es realizar un plan de negocios que permita mejorar la imagen, servicio y la rentabilidad del restaurante de comidas típicas de la sierra que se está comercializando.

Pero, cabe la pregunta ¿la ciudad de Esmeraldas cuenta con restaurantes o lugares donde se pueda deleitar de una buena gastronomía típica ecuatoriana de la región sierra y que a la vez ofrezca salubridad, higiene y seguridad?

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Un Plan de Negocios mejorará la imagen, rentabilidad y posicionamiento en el mercado del restaurante **"Las Delicias de Sonia"**?

PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN

- ¿Cuáles son las preferencias y gustos de las personas con respecto al plato típico de la región sierra que se va a deleitar?

- ¿Qué tipo de infraestructura e imagen de negocio debe invertir el restaurante para satisfacer a los clientes?

- ¿Cuál será el monto de la inversión y las fuentes de financiamiento que requerirá el proyecto para su desarrollo?

1.2 JUSTIFICACIÓN

Este proyecto permitirá que el restaurante de comidas típicas ecuatoriana de la región Sierra "Delicias de Sonia", a través de un Plan de negocios, mejore su imagen, rentabilidad y posición en el mercado de la misma manera contribuye a que la cultura nacional, y las tradiciones ecuatorianas, no se pierdan, sino que por el contrario se rescate, mantenga y sobretodo trascienda.

Así mismo se van a determinar las necesidades de los clientes dándoles un valor agregado ofreciendo las variedades de las comidas típicas, y dejando a un lado la manera tradicional e informal como se han venido realizando, con el fin de satisfacer la necesidades existentes.

Con el Plan de Negocio, este restaurante procurará beneficiar a la propietaria y así conocer la rentabilidad del negocio, siendo eficiente y eficaz en el manejo administrativo para invertir en el mejoramiento de infraestructura y proyectar una imagen a los clientes, ofreciendo un servicio formal y de calidad que permita ser competitiva y líder en el mercado local, logrando que el cliente satisfecho retorne al restaurante.

Del mismo modo se intenta aportar al sector económico, por cuanto dinamizará la economía esmeraldeña y otorgará fuentes de empleo, lo cual permitirá que un gran índice de ciudadanos pueda ocupar su tiempo en actividades productivas y obtener beneficios de ellos para el desarrollo de la ciudad.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un plan de negocio para el restaurante de comidas típicas de la región sierra **"Las Delicias de Sonia"** para mejorar la imagen, rentabilidad y posición en el mercado.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar las condiciones interna y externas del restaurante mediante un diagnóstico FODA.

- Determinar las estrategias de marketing para captar las preferencias y gustos de los consumidores de la variedad de platos típico de la región sierra.

- Determinar el tipo de infraestructura e imagen que debe presentar el restaurante para satisfacer a los clientes.

- Definir el monto de la inversión y las fuentes de financiamiento que requerirá el proyecto para su desarrollo.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

2.1.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

En base a los estudios sobre la gastronomía del Ecuador, la comida tradicional ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos conformados por sus diversas regiones, las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

> La cocina ecuatoriana como toda la gastronomía Latinoamérica es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes (Mancero,2009, p.150).

La comida típica de la sierra ecuatoriana no se caracteriza por mantener un balance en sus componentes debido a que la gente todavía tiene presente que la forma de preparación es lo que caracteriza el sabor de cada uno de los platos.

> La gastronomía de la Sierra Ecuatoriana se constituye en un elemento importante dentro de la cultura e identidad del país porque muestra nuestra riqueza en alimentos, costumbres, historia y tradiciones, por lo que es necesario que se la conozca internacionalmente. (Pico, 2005, p.146)

2.1.1.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1.1.2.1 PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

Se conoce como PYMES al conjunto de pequeñas y medianas empresas que de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas. Por lo general en el país las pequeñas y medianas empresas que se han formado realizan diferentes tipos de actividades económicas entre las que destacamos las siguientes:

- Comercio al por mayor y al por menor.
- Agricultura, silvicultura y pesca.
- Industrias manufactureras.
- Construcción.
- Transporte, almacenamiento, y comunicaciones.
- Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
- Servicios comunales, sociales y personales.

Las PYMES en el país se encuentran en particular en la producción de bienes y servicios, siendo la base del desarrollo social del país tanto produciendo, demandando y comprando productos o añadiendo valor agregado, por lo que se constituyen en un actor fundamental en la generación de riqueza y empleo.

Tratamiento tributario de las PYMES

Para fines tributarios las PYMES de acuerdo al tipo de RUC que posean se las divide en personas naturales y sociedades. De acuerdo a cual sea su caso Ud. podrá encontrar información específica para cumplir con sus obligaciones tributarias escogiendo las opciones Personas Naturales ó Sociedades.

2.1.1.2.2 PLAN DE NEGOCIOS

Esta información se apoya del Libro, Guía práctica para mejorar un plan de negocio: Como diseñarlo, implantarlo y evaluarlo. Luis Muñiz González afirma: "que es un instrumento clave y fundamental para el éxito de los promotores del mismo, consiste en diseñar una serie de actividades relacionadas entre sí para el comienzo o desarrollo de una nueva empresa o proyecto" (p.23). Se debe tener claro y basándonos a la información antes mencionada un plan de negocio es una guía para el emprendedor o empresario, donde se describe un negocio, se analiza la situación del mercado y se establecen las acciones que se realizaran en el futuro, junto a las correspondientes estrategias para implementarlas.

2.1.1.2.3 RESTAURANTE

Un restaurante o restorán, es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.[1]

2.1.1.2.4 HISTORIA DE LA COCINA EN EL ECUADOR

El Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

Donde se muestra más espléndido el realismo mágico es en los instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos.

[1] Historia de la cocina del ecuador, recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante

En base a tres productos de la tierra, maíz, papas, porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

La cocina indígena serrana provenía mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, rumiantes, venados, corzas, cuyes, conejos, patos y gallaretas." (Tomado de la tesis Vilaña S.)

2.1.1.2.5 CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL EN EL ECUADOR.

Existen varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza.

Se adopta el chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, como platos principales en el arte culinario.

Se sirve los alimentos en vasijas de barro, propios de nuestros antepasados No se pone demasiados condimentos más bien es natural. Es reconocida por su sabor que proviene de recetas secretas de nuestros antepasados[2]

[2]Características de la cocina tradicional en el ecuador, recuperado de www .cosinaecuatoriana.com

2.1.1.2.6 VARIEDAD GASTRONÓMICA DE LA REGIÓN SIERRA

- ✓ **Caldo de Gallina.** Sopa preparada en base a cocinar una gallina sin condimentos mayores, la esencia el sabor criollo.

- ✓ **Yaguar-locro.** Significa locro de sangre ya que uno de sus acompañantes es la sangre de borrego cocinada, es preparada en base a las viseras de borrego, es muy nutritiva y se la acompaña con tomate, aguacate y cebolla picada.

- ✓ **Fritada:** Fritos de chancho realizados en pailas acompañadas de mote, maduro, papa y por su gama de acompañantes es rica en nutrientes y deliciosa al degustarla.

- ✓ **Caldo de pata:** Sopa exquisita preparada en la serranía Ecuatoriana en base a patas de vaca, acompañada de mote deliciosa al paladar y típica y muy apetecida por su sabor.

2.1.1.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

En cuanto a las normativas que respaldan el proyecto a realizar podemos decir que están sujetas a las siguientes:

2.1.1.3.1 Permisos de funcionamiento

Para llevar a cabo el desarrollo del restaurante "**DELICIAS DE SONIA",** deberá cumplir con todas sus obligaciones legales que regulan este tipo de negocio como:

- Municipales
- Ministerio de Salud Publica
    - Art. 130 de la Ley Orgánica de Salud
- Cuerpo de Bombero
- Ministerio de Turismo
- Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI)

2.1.1.3.2 Servicios de rentas Internas

- Obligaciones Tributarias

2.1.1.3.3 Constitución de la Republica

- Art 281 numeral 2 y 4.

2.1.1.3.4 Normas técnicas del control interno

- Art 17. Contratos Eventuales, Ocasionales, de Temporada
- Art 40. Derechos exclusivos del trabajador
- Art. 45 Obligaciones del trabajador

2.1.1.3.5 Código de trabajo

- Tipos de Contrato.

2.1.1.3.6 Normas de seguridad social

Afiliaciones

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MARCO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 TIPO DE ESTUDIO

3.1.1.1 DESCRIPTIVO

El tipo de estudio es descriptivo, se va a medir la realidad existente en el negocio el cual se encuentra funcionando de manera informal y para ello necesita desarrollar un Plan de negocio para la mejora del mismo.

3.1.2 MÉTODO

3.1.2.1 INDUCTIVO

Para la realización de la presente propuestas se aplicará el método Inductivo con el propósito de obtener mayor información sobre la necesidad e importancia de implementar un plan de negocio en el restaurante.

3.1.3 TÉCNICAS

Las técnicas a utilizar serán de campo ya que permite que se observe de manera directa el negocio para así confrontar el objetivo que se ha implantado.

3.1.4 INSTRUMENTOS

La modalidad a empeñarse en la investigación es bibliográfica, se utilizara instrumentos como encuestas y entrevistas del mismo modo información recopilada de libros, internet, revista y folletos.

3.1.5 ENCUESTA

Para la realización de este estudio, se seleccionó de un grupo de habitantes de las diferentes parroquias de la ciudad de Esmeraldas, donde se tomó una muestra total de 597 personas para recolectar información, esta herramienta tiene la ventaja de conseguir información de la fuente original.

3.1.6 ENTREVISTA

Se aplicará a los propietarios de los restaurantes de comidas típicas que existen en nuestra ciudad o que brinden las especialidades que el restaurante posee, para conocer sobre la demanda que se dan en los negocios.

3.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.2.1 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.2.1.1 Población

Para la ejecución del proyecto se tomará de las cifras arrojadas del último censo por el INEC, año 2010, del total de habitantes referente a la Población económicamente activa de Esmeraldas, entre las edades 20 a 59 años de edad, actualmente se las considera como una población productiva.

3.2.1.2 Muestra.

Para la obtención del número de personas a quienes se realizará las encuestas, se efectuara deacuerdo a la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 PQN}{Z^2 PQ + Ne^2}$$

DONDE:

n: Tamaño de la muestra	**?**
Z: Nivel de confiabilidad	95%= 0.95/2 = 0.475= 1.96
P: Probabilidad de ocurrencia	0.50
Q: Probabilidad de no ocurrencia	1 - 0.50 =0.50
N: Población	92.864
e: Error de muestreo	0.04 (4%)

$$n = \frac{z^2 PQN}{Z^2 PQ + Ne^2}$$

$$n = \frac{1{,}96^2 * 0{,}50 * 0{,}50 * 92.864}{1{,}96^2 * 0{,}50 * 0{,}50 + 92.864 * 0{,}04^2}$$

$$n = \frac{3{,}8416 * 0{,}50 * 0{,}50 * 92.864}{3{,}8416^2 * 0{,}50 * 0{,}50 + 92.864 * 0{,}04^2}$$

$$n = \frac{89.186{,}69}{149{,}54}$$

n= 596,40 = **597 personas.**

Como resultados tenemos que de la población económicamente activa del cantón Esmeraldas es de 92.864 habitantes, donde se tomará como muestra 597 personas a encuestar. Se distribuirá dentro de las parroquias de Esmeraldas aplicando una fórmula de estadística diferencial.

PARROQUIAS	TOTAL	%
Luis Tello	90	15%
Bartolomé Ruiz	90	15%
Esmeraldas	209	35%
5 de Agosto	149	25%
Simón Plata Torres	60	10%
TOTAL	**597**	**100%**

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 EVOLUCIÓN DEL NEGOCIO

Restaurante de comidas típicas ecuatoriana de la región sierra "Delicias de Sonia" se encuentra ubicado en la cuidad de Esmeraldas en las calles 9 de Octubre entre Colón y Eloy Alfaro, sector céntrico de la urbe, ubicación favorable para el restaurante.

Aprovechando la actividad económica de los alrededores del sector, la Sra. Sonia Morejón propietaria del negocio, una mujer emprendedora en su trayectoria, ha brindado a sus clientes una pluralidad de platos típicos, el mismo que a partir de su creación ha tenido gran acogida, obteniendo un crecimiento progresivo año tras año.

Inicia sus actividades como un negocio familiar informal en su residencia sin ninguna clase de infraestructura ni permisos para su funcionamiento. Por la afluencia de clientes se vio en la necesidad de ampliar el espacio físico y modificarlo, ya tiene muchas falencias al brindar el servicio a sus clientes, esto ha provocado que la propietaria se interese en mejorar la imagen del lugar de esta manera la clientela siga aumentando y genere más utilidad.

Con relación a la actividad administrativa del restaurante podría destacarse que todo este tiempo ha llevado un desenvolvimiento empírico, la propietaria ha sido la persona que administra este lugar desde sus inicios hasta la actualidad.

Siendo un negocio familiar se busca resolver los problemas internos para optimizar los recursos materiales y tecnológicos, es por ello que se ha propuesto realizar un plan de negocio para mejorar aquellas falencias existentes.

4.1.1 ANÁLISIS F.O.D.A

Es de cuantiosa importancia en este proyecto, el estudio interno de las Fortalezas y Debilidades así como el externo, Oportunidades y Amenazas para obtener datos de y conocer la situación

real en que se encuentra el restaurante, así como el riesgo y oportunidades que existen en el mercado y que afectan directamente al funcionamiento del negocio.

FORTALEZAS	**DEBILIDADES**
• Ubicación estratégica (centro de la ciudad) • Variedad de menú de platos típico de la región sierra. • Precios competitivos en el mercado. • Experiencia en la preparación de platos típicos de la región sierra. • Conocimientos de proveedores con precios competitivos en el mercado.	• Incumplimiento en la relación laboral con los empleados • Infraestructura inadecuada • Informalidad del negocio (Administrativa, Operativa y Tributaria) • Personal con poco conocimiento en atención al cliente. • No posee estandarización de recetas • Estrategias de venta y publicidad no utilizadas
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
• El Ministerio de Turismo impulsa en el desarrollo en cuanto a valorar primero lo nuestro. • Financiamiento para PYMES • Existen personas oriundas de la región sierra en la ciudad de Esmeraldas.	• Restricción en la operatividad o funcionamiento de negocios de restaurantes. • intervención de productos sustitutos en el mercado. • Incremento de precios en la materia prima. • Crecimiento de la competencia.

FACTORES EXTERNO E INTERNOS CLAVES

RESTAURANTE "DELICIAS DE SONIA"

	Factores Externos Claves Restaurante "Delicias De Sonia"	Peso (0,1 a 1)	Clasificación	Peso Ponderado
	OPORTUNIDADES			
1	El Ministerio de Turismo impulsa en el desarrollo en cuanto a valorar primero lo nuestro.	15%	4	0.60
2	Financiamiento para PYMES	15%	4	0.60
3	Existen personas oriundas de la región sierra en la ciudad de Esmeraldas.	10%	3	0.30
	AMENAZAS			
1	Restricción en la operatividad o funcionamiento de negocios de restaurantes.	15%	1	0.15
2	Intervención de productos sustitutos en el mercado.	14%	2	0.14
3	Incremento de precios en la materia prima.	20%	1	0.40
4	Crecimiento de la competencia.	11%	2	0.11
		100%		**2.35**

]
Oportunidad menor = 3
Oportunidad importante = 4
Amenaza importante = 1
Amenaza menor = 2

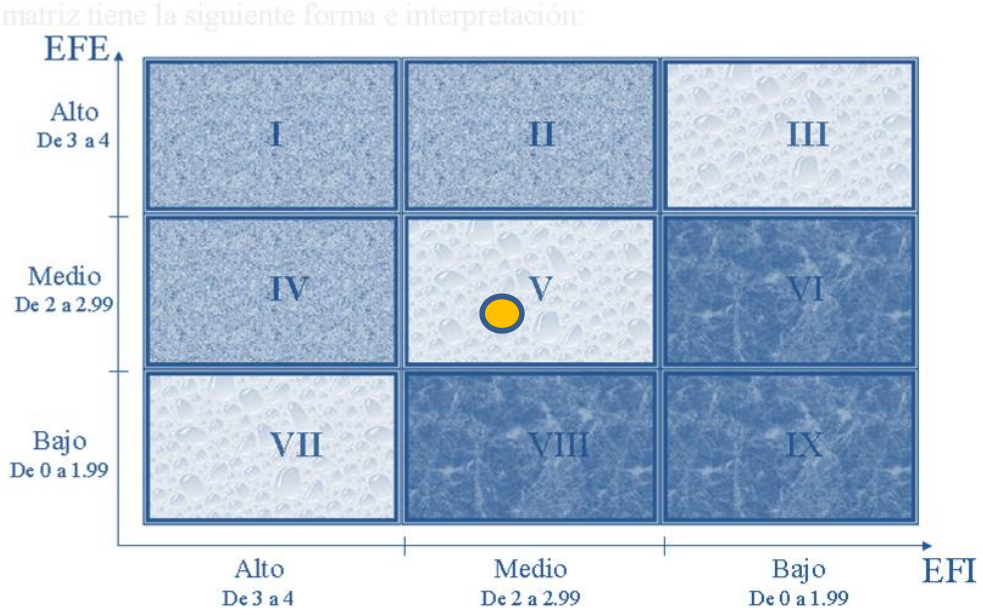
	Factores Internos Claves RESTAURANTE "DELICIAS DE FLOR"	Peso (0,1 a 1)	Clasificación	Peso Ponderado
	FORTALEZAS			
1	Ubicación estratégica (centro de la ciudad)	9%	4	0.36
2	Variedad de menú de platos típico de la región sierra.	9%	4	0.36
3	Precios competitivos en el mercado.	9%	4	0.36
4	Experiencia en la preparación en el arte culinaria de platos típicos de la región sierra.	10%	4	0.4
5	Datos de proveedores con precios competitivos en el mercado.	9%	4	0.36
	DEBILIDADES			
1	Incumplimiento en la relación laboral con los empleados	9%	2	0.18
2	Infraestructura inadecuada	9%	1	0.09
3	Informalidad del negocio (Administrativa, Operativa y Tributaria)	9%	2	0.18
4	Personal con poco conocimiento en atención al cliente.	9%	1	0.09
5	No posee estandarización de recetas	9%	2	0.18
6	Estrategias de venta y publicidad no utilizadas	9%	1	0.09
	TOTAL	**100%**		**2.65**

Debilidad importante = 1
Debilidad menor = 2
Fortaleza menor = 3
Fortaleza importante = 4

RESULTADOS

EXTERNA	INTERNA
OA	FD
2.35	2.65

Matriz Interna - Externa (IE)



Como se puede observar los cuadros anteriormente detallados, nos indica el nivel de los factores externos e internos del restaurante "Delicias de Sonia".

Lo cual es notable que en la matriz interna se obtuvo el 2.35 y en la externa 2.65 indicando que el restaurante se encuentra en el nivel medio.

4.1.2 MATRIZ FODA PARA LA FORMULACION DE ESTRATEGIA

El restaurante "Delicias de Sonia" se ha propuesto realizar un plan de negocios que permita mejorar la imagen, servicio y la rentabilidad del restaurante, así mismo se ha planteado como objetivo especifico realizar un diagnostico que le permita plantearse estrategias para brindar a la ciudadanía un mejor servicio de restaurante.

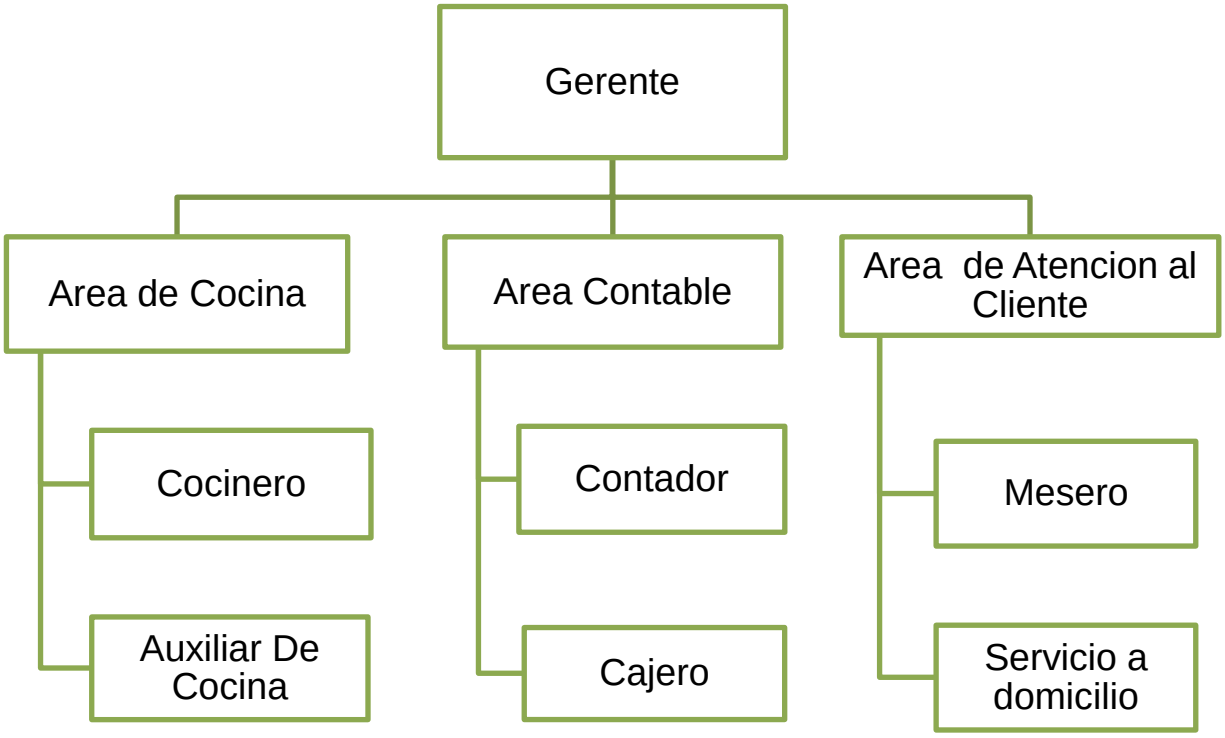
RESTAURANTE "DELICIAS DE SONIA"		
MATRIZ FODA	**FORTALEZAS: F**	**DEBILIDADES: D**
	• Ubicación estratégica (centro de la ciudad)	• Incumplimiento en la relación laboral con los empleados
	• Variedad de menú de platos típico de la región sierra.	• Infraestructura inadecuada
	• Precios competitivos en el mercado.	• Informalidad del negocio (Administrativa, Operativa y Tributaria)
	• Experiencia en la preparación en el arte culinaria de platos típicos de la región sierra.	• Personal con poco conocimiento en atención al cliente.
	• Datos de proveedores con precios competitivos en el mercado.	• No posee estandarización de recetas • Estrategias de venta y publicidad no utilizadas
OPORTUNIDADES: O	**ESTRATEGIAS FO**	**ESTRATEGIAS DO**
• . Existen personas oriundas de la región sierra en la ciudad de Esmeraldas.	• Aprovechar la variedad típica de platos para crear un menú especial	• Formalizar el restaurante cumpliendo con las obligaciones legales • Cumplir con todos los beneficio de ley en cuanto a los trabajadores
• Financiamiento para PYMES	• satisfacción al cliente para que la competencia no pueda hacer de nuestras debilidades sus fortalezas	• Capacitar al personal constantemente para su perfeccionamiento • Controlar la gestión del restaurante mediante un manual de procesos.
• El Ministerio de Turismo impulsa en el desarrollo en cuanto a valorar primero lo nuestro.	• Respetar los precios contra la competitividad.	• Disminuir los costos mediante la estandarización de procesos.
AMENAZAS: A	**ESTRATEGIAS AO**	**ESTRATEGIAS DA**
• Restricción en la operatividad o funcionamiento de negocios de restaurantes.	• Cumplir con el marco legal para la operatividad de restaurantes.	• Mantener un ambiente agradable que permita la satisfacción del cliente
• Intervención de productos sustitutos en el mercado.	• Mantener una imagen de credibilidad en el mercado.	• Posicionamiento y publicidad elaborando un plan de marketing
• Incremento de precios en la materia prima.		• Revisar con frecuencia los productos sustitos para implementar estrategias de mejoramiento.
• Crecimiento de la competencia.	• Establecer proveedores con la finalidad controlar los costos	• Cumplir con todos los requisitos que indique el Ministerio de Relaciones Laborales

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Y LEGAL

4.2 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL Y FUNCIONAL

4.2.1 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

El restaurante contará con el personal necesario para un adecuado desempeño de sus actividades, este organigrama tendrá como propósito dar a conocer las funciones y responsabilidades de cada área.



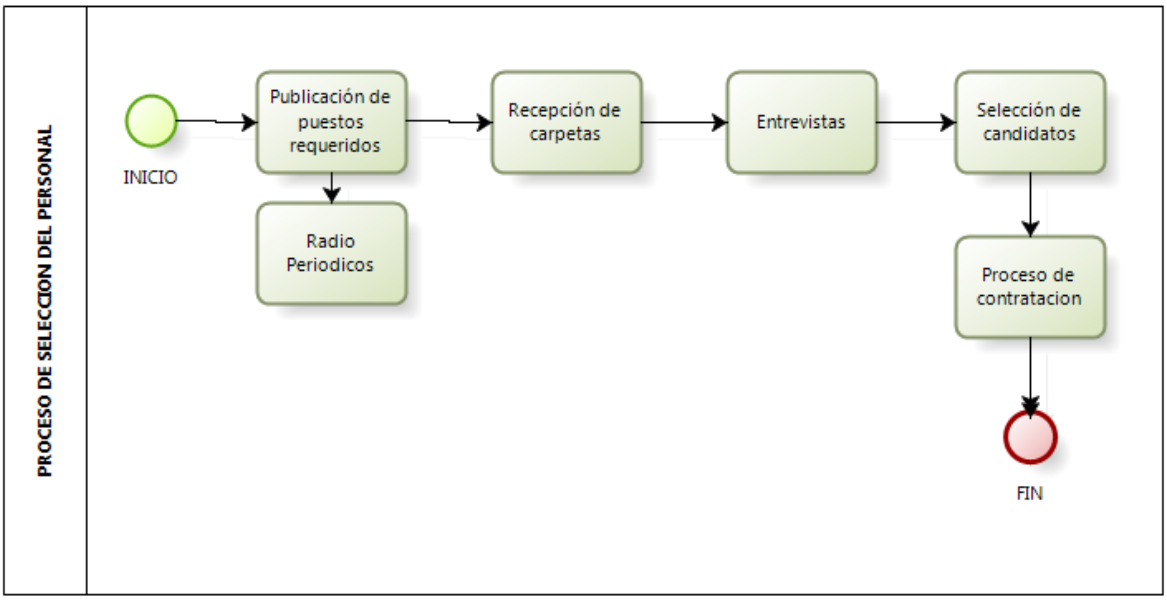
4.2.2 FUNCIONES Y REQUERIMIENTOS

CARGO	FUNCIONES	REQUERIMIENTOS
GERENTE	Es la persona encargada de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades que se realizan dentro del restaurante, de la misma manera de seleccionar y controlar al personal apoyándolo para la capacitación y motivación del mismo, también tendrá bajo su responsabilidad en cuanto al manejo global del restaurante.	• Experiencia (mínima 2 años). • Buena presencia, responsable y honesto. • Liderazgo, saber manejar al personal. • Edad de 25 en adelante.
COCINERO	Es el responsable directo de la cocina y de todos sus implementos y los ingredientes para cocinar, deberá tener un manejo adecuado de los productos y a la vez de sus presentaciones y evitar el desperdicio de materia prima al elaborar la variedad de platos típicos que ofrecerá el restaurante.	• Conocimiento superiores en gastronomía • Experiencia mínima de 2 años en la producción de alimentos y manejo de todos los utensilios y aparatos de cocina • Buenas relaciones interpersonales.
AUXILIAR DE COCINA	Asistente del cocinero en la elaboración de alimentos, sus obligaciones son mínimas y especificas como: encender estufas, prepara salsas, alimentos que están bajo su responsabilidad, mantendrá siempre limpio el lugar de trabajo y utensilios	• Graduado en Bachillerato o cursando carreras a fines. • Experiencia en preparación de alimentos. • Buenas relaciones interpersonales.
CONTADOR	Tendrá a su cargo la elaboración contable como pagos de impuestos y asesoría en la administración del restaurante y responsable pagar a empleados y proveedores.	• Título superior en Contabilidad y Auditoría o carreras a fines. • Responsable, honesta y puntual. • Compromiso para con el restaurante.
CAJERO	Responsable del manejo de caja Y proceder al cierre de caja al final del día, para no tener problemas de pérdidas económicas en el restaurante.	• Bachillerato en Contabilidad o carreras a fines. • Experiencia mínima de 1 año. • Buena presencia, responsable y honesto.

MESERO	Se presentara impecable a su puesto de trabajo, aseo personal y de su uniforme, conocerá a la perfección el uso de los elementos de la vajilla, limpiara mesas, estaciones de servicio, antes del servicio y al concluir el mismo, también ayudara en el acomodo de los clientes en las mesas, se presentara al cliente con amabilidad y cortesía, deberá conocer los ingredientes de cada plato para así conseguir que el cliente este satisfecho y retorne al restaurante.	• Buenas relaciones interpersonales. • Tener paciencia, respeto y honestidad. • Edad entre 22 y 30 años.
REPARTIDOR DE SERVICIO A DOMICILIO	Responsable de llevar el pedido a su domicilio, se presentara al cliente con amabilidad y cortesía, deberá conocer los ingredientes de cada plato para así conseguir que el cliente este satisfecho y retorne al restaurante.	• Buenas relaciones interpersonales. • Tener paciencia, respeto y honestidad. • Tener licencia para conducir motos. • Edad entre 22 y 30 años.

4.2.3 SELECCIÓN CONTRATACIÓN

El restaurante detallará gráficamente la selección del personal indicando la secuencia de actividades que se dan dentro de este proceso.



Elaborado: La autora
Fuente: Bizagi

Como se puede observar el proceso de contratación del personal se lo realiza de la siguiente manera:

El Restaurante "Delicias de Sonia" publica a través de los medios de comunicación un anuncio solicitando el puesto requerido, luego se procede a recepcionar las carpetas que serán recibidas por la propietaria del restaurante la misma que se encargara de entrevistar, seleccionar y al mismo tiempo contratar a la persona indicada.

4.2.4 INCLUSIÓN DEL PERSONAL

El restaurante implementará un programa de capacitación para el personal que laborará dentro del restaurante, ya que este es el elemento indispensable para su funcionamiento, de ellos depende el éxito y crecimiento del restaurante.

Al personal que labora dentro del área de cocina se instruirá en lo que es la estandarización de cada una de las especialidades que ofrece el restaurante.

En cuanto al área contable como es el cajero y el contador deberá recibir capacitaciones y estar actualizado en cuanto a las leyes tributarias entre otros, y a los meseros y a la persona encargada del servicio a domicilio, debido a que la gran parte de encuestados indico que es primordial un buen trato hacia los consumidores se les capacitara en cuento brindar una mejor atención al cliente para que este se sienta satisfecho y retorne al restaurante.

4.2.5 PRESUPUESTO ANUAL EVOLUCIÓN

NOMINA INICIAL DEL PERSONAL

ROL DE PAGO PROFORMA

	REMUNERACION MINIMA UNIFICADA	318.00	PORCENTAJE DE LIQUIDACION										
		INGRESOS		EGRESOS		LIQUIDO A RECIBIR	BENEFICIOS SOCIALES					TOTAL SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
N°	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL 9,35%	TOTAL EGRESOS		10° TERCERO	10° CUARTO	VACACIONES	IESS PATRONAL 12,15%	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES		
1	GERENTE PROPIETARIO	400.00	400.00	37.40	37.40	**362.60**	33.33	26.50	16.67	48.60	76.50	**439.10**	5,269.20
1	CONTADOR	350.00	350.00	32.73	32.73	**317.28**	29.17	26.50	14.58	42.53	70.25	**387.53**	4,650.30
1	CAJERO	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
2	COCINEROS	350.00	700.00	65.45	65.45	**634.55**	58.33	26.50	29.17	85.05	114.00	**748.55**	8,982.60
1	AYUDANTE DE COCINA	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
2	MESEROS	318.00	636.00	59.47	59.47	**576.53**	53.00	26.50	26.50	77.27	106.00	**682.53**	8,190.41
1	SERVIDOR A DOMICILIO	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
	TOTAL	2372.00	3040.00	284.24	284.24	2755.76	253.33	185.50	126.67	369.36	565.50	3321.26	39855.12

	MESUAL	ANNUAL
TOTAL IESS PATRONAL	369.36	4432.32
APORTE PERSONAL 9,35%	284.24	3410.88

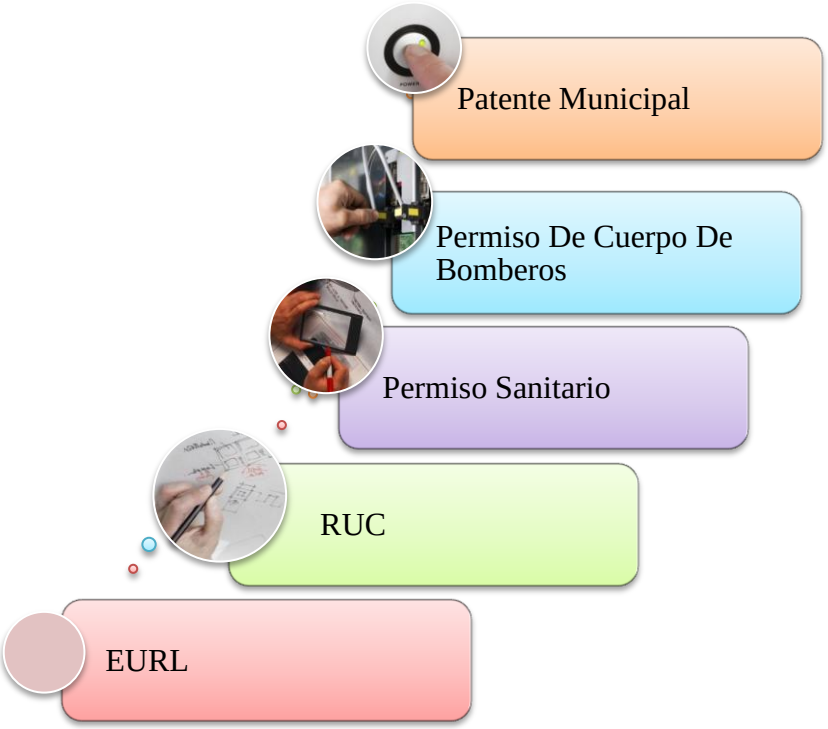
4.2 ASPECTOS LEGALES

Dentro de la base legal se puntualizarán todos los procesos para determinar que el Restaurante "Delicias de Sonia" este legalmente constituido y para ello debe cumplir con las siguientes exigencias:

4.3.1 BASE LEGAL

El restaurante **"Delicias de Sonia"** se constituirá como una empresa unipersonal. Según **Art. 1** de la **Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada** dice que toda persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, podrá desarrollar por intermedio de una empresa unipersonal de responsabilidad limitada cualquier actividad económica que no estuviere prohibida por la ley, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello.

4.3.2 REQUISITOS PARA SU FUNCIONAMIENTO.



4.3.3 OBLIGACIONES

- **Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada**

Según el **Art. 30 (EURL)** La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, se constituirá mediante escritura pública otorgada por el gerente-propietario, que contendrá:

1. El nombre, apellidos, nacionalidad, domicilio y estado civil del gerente- propietario;
2. La denominación específica de la empresa;
3. El domicilio fijado como sede de la empresa y las sucursales que la misma tuviere;
4. El objeto a que se dedicará la empresa;
5. El plazo de duración de la misma;
6. El monto del capital asignado a la empresa por el gerente-propietario, de conformidad con el artículo 1 de esta Ley;
7. La determinación del aporte del gerente-propietario;
8. La determinación de la asignación mensual que habrá de percibir de la empresa el gerente-propietario por el desempeño de sus labores dentro de la misma; y,
9. Cualquier otra disposición lícita que el gerente-propietario de la empresa deseare incluir.

- **EL RUC**

Es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y como objeto proporcionar información a la Administración Tributaria.

Como primer paso, para identificar al restaurante frente a la Administración Tributaria para la obtención de este se detalla los siguientes requisitos:

- original y una copia de la cédula de identidad y certificado de votación.
- copia de uno de los siguientes documentos, que acrediten la dirección de la matriz y de cada uno de los establecimientos donde desarrolla su actividad económica:

- **MINISTERIO DE SALUD PUBLICA**

Es el que autoriza el funcionamiento de los establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario.

Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento del MSP Acuerdo Ministerial 818, diciembre del 2008.

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2. Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
3. Copia de la cedula de identidad del propietario o del representante legal.
4. Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5. Plano del establecimiento a escala 1:50.
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Adicionalmente se deberá cumplir con otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.

- **PATENTE MUNICIPAL**

Es un comprobante de pago emitido por el ilustre Municipio, por la cancelación anual del impuesto por patente municipal, se grava a toda persona natural o jurídica, que ejerza una actividad comercial o industrial y opere en el Cantón Esmeraldas.

- **REQUISTOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA PATENTE MUNICIPAL**
  - Formulario declaración del Impuesto de Patente, original y copia.
  - RUC original y copia.
  - Copia del acta de constitución de la empresa.
  - Copia de cedula de identidad.
  - Copia de carta de pago de impuesto predial del año en curso.
  - Tasa de trámite para patente (depende de las dimensiones del local y del equipo y maquinarias utilizadas).

- **PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE HIGIENE DEL MUNICIPIO**
  - Copia de cedula de identidad
  - Copia de papeleta de votación
  - Copias del RUC o Rise
  - Copias del permiso del cuerpo de bombero
  - Comprar especie valorada de $ 1 dólar de recaudación
  - Balance de situación inicial.

- **PERMISO DE CUERPO DE BOMBEROS**
  - Inspección del restaurante
  - Copia de cedula de identidad
  - Copia de papeleta de votación
  - Sacar el permiso de funcionamiento
  - $20 dólares

- **INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL**

El -IEPI- es una institución comprometida con la promoción de la creación intelectual y su protección apoyados en un sistema gerencial de calidad, talento humano competitivo y servicios técnicos que satisfagan las necesidades de los usuarios de acuerdo a la ley nacional, tratados y convenios internacionales vigentes. Aquí se realiza el registro de marca, para realizar este paso se necesita ejecutar la búsqueda de fonética una vez que no haya ninguna dificultad se procede al registro de marca.

- **REQUISTOS PARA LA BUSQUEDA DE FONETICA**
  - Deposito de 16.00
  - 2 Copia de cedula de identidad
  - 2 Copia de papeleta de votación
  - $10 costo del formulario
- **REQUISIITOS PARA EL REGISTRO DE MARCA**
  - Deposito de $116.00
  - Copia de cedula de identidad
  - Copia de papeleta de votación
  - Copias del RUC representante legal
  - $10 costo del formulario
  - 7 impresión de logotipo tamaño 5x5

- **MINISTERIO DE TURISMO**

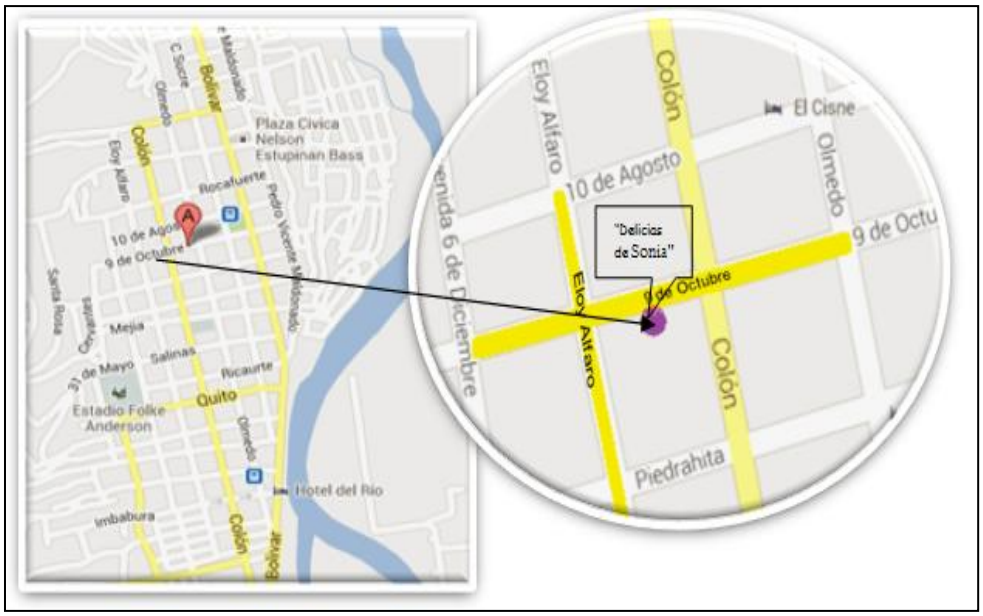
REQUISITOS PARA EL PAGO DEL 1X1000

- Copia de cedula de identidad
- Copia de papeleta de votación
- Copias del RUC
- Inventario valorado de activos con la fecha de actualización de firma de responsabilidad

4.4 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

4.4.1 UBICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El restaurante "Delicias de Sonia" debido a su larga trayectoria y captación de clientes estará ubicado en el mismo sector del centro de la ciudad de Esmeraldas, en las calles 9 de octubre entre Colon y Eloy Alfaro por motivo que se ha desenvuelto y por la gran demanda que ha tenido hasta la actualidad, el lugar es una de sus fortaleza, ya que se encuentra en la parte céntrica de la ciudad de esmeraldas.



Fuente: maps.google.com
Elaborado: Chiluisa Morejón Sonia Stefania.

4.4.2 INSTALACIONES

El restaurante cumplirá con ciertos reglamentos como indica el Art. 5 de Ministerio de Salud Publica

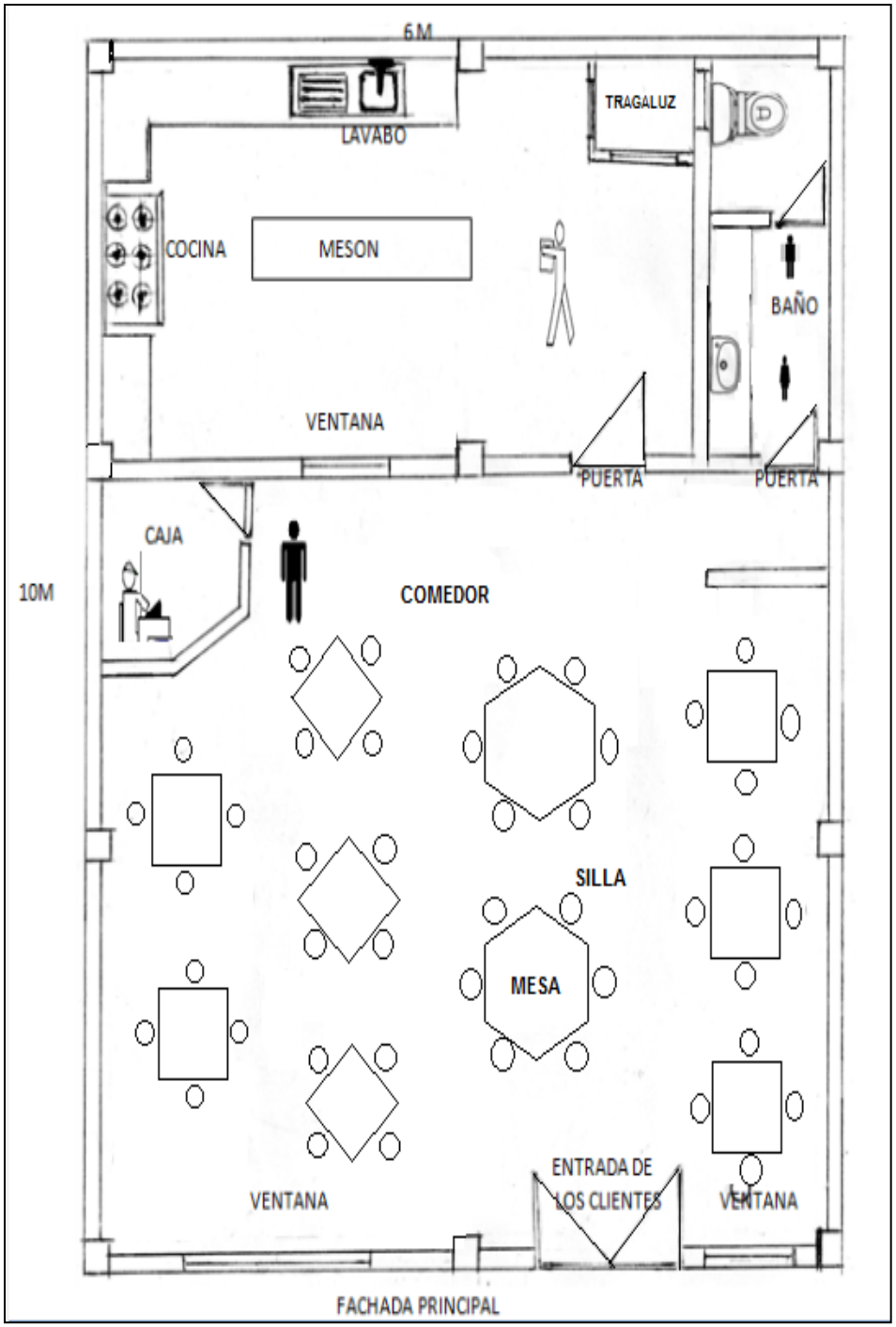
Art. 5.- DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN: La edificación debe diseñarse y construirse de manera que:

a. Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias;

b. La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación; operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;

c. Brinde facilidades para la higiene personal; y,

d. Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos



Elaborado por: La autora.

4.4.3 MISIÓN

"Delicias de Sonia" es un restaurante que ofrece variedad de platos típicos de la región sierra, empleando procesos de elaboración en un ambiente exclusivo, de calidad y con una atención personalizada, buscando satisfacer el paladar de sus clientes.

4.4.4 VISIÓN

Ser el mejor restaurante de comida típica de la Región Sierra dentro de la localidad de Esmeraldas, logrando ser líder, competitivo, reconocido y dedicado para la satisfacción plena de consumidores.

4.4.5 POLÍTICAS

4.4.5.1 POLÍTICAS DE FACTURACIÓN Y PAGOS INTERNOS

- Toda compra será realizada en efectivo.
- Se pagará todas las facturas previo visto bueno de la propietaria
- Se pagará a los proveedores luego de haber revisado la mercadería.
- El pago de los servicios básicos (luz, agua y teléfono) se lo realiza mensualmente.

4.4.5.2 DIRIGIDAS AL CLIENTE

- Todas las ventas serán canceladas en efectivo.
- No se puede fumar dentro del restaurante
- No se podrá ingresar con mascotas al restaurante.

4.4.6 OBJETIVO

Brindar platos típicos de la Región Sierra de calidad y excelencia en un ambiente agradable, que cumplan con la satisfaccion del cliente.

4.4.7 VALORES

- ✓ **Respeto** a los derechos personales y con los clientes, atenderlos con cordialidad.
- ✓ **Honestidad** en el desarrollo de sus funciones.
- ✓ **Ética** en el comportamiento integral.
- ✓ **Transparencia** en cada una de las actividades.
- ✓ **Constancia** día día para el éxito del restaurante
- ✓ **Optimismo** ser siempre positivo y confiar en si mismo.

4.4.8 NOMBRE

El nombre que registrará el restaurante de comidas típicas de la región sierra será **"Delicias de Sonia**" una vez que el **INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL** ejecute la búsqueda de fonética y no haya ninguna dificultad.

4.4.9 SLOGAN

"Deleita tu paladar, sintiéndote como en casa

4.4.10 LOGOTIPO



4.4.11 PLAN DE LANZAMIENTO

El restaurante lanzará al mercado sus productos mediante una inauguración en la cual se brindará todas las especialidades típicas que ofrece el mismo de manera gratuita.

Para ello necesitara de mucha publicidad lo cual es de mucha ayuda las tarjetas de presentación y las hojas volantes.

4.5 ANALISIS DE MERCADO

En la ciudad de Esmeraldas se observa que está saturado de restaurantes que proveen variedad gastronómica, pero carece de un lugar que ofrezca gastronomía típica de la región sierra, y que a la vez brinde salubridad, higiene, comodidad y sobre todo seguridad.

En base a la entrevista realizada a la propietaria del restaurante existe una gran aceptación en la transformación del mismo, a pesar que en el sector hay algunos lugares que ofrecen estos platos típicos, estos no son suficientes para satisfacer la demanda, especialmente de aquellas personas que busca deleitarse de una buena gastronomía.

Para realizar el estudio de mercado se efectuó una encuesta a las distintas parroquias que tiene Esmeraldas como son: Luis Tello, Bartolomé Ruiz, Esmeraldas, 5 de Agosto, Simón Plata Torres.

La encuesta constó de 10 preguntas las cuales contestaron deacuerdo al total que se obtuvo aplicando la formula de estadística diferencial, dándole un cierto porcentaje a cada una de las parroquias.

Por lo que generó una sumatoria total de 597 personas encuestadas en las diferentes parroquias que se localizan dentro de esmeraldas para conocer el perfil de los consumidores y estimar la participación del cliente en base a la transformación o giro del restaurante.

4.5.1 CLIENTE

Debido a la gran demanda que tiene el restaurante en su mayoría son personas adultas de género masculino, esto se debe a que la mayoría de los clientes son transportista como son los taxistas y comerciante ya que depende de su propio capital.

La mayoría de los clientes son oriundos de la región sierra es por eso que visitan el lugar porque gustan del producto que ofrece “Delicias de Sonia”.

4.5.2 OFERTA

Esmeraldas posee una serie de restaurantes o lugares que se dedican a las mismas labores de las que propone el presente proyecto.

El propósito que se persigue mediante el análisis de la oferta es determinar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y requiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio.

La oferta al igual que la demanda, es función de una serie de elementos, como son los precios del producto en el mercado, número de productores, localización, etc.

Análisis de la oferta gastronómica de Esmeraldas.

Según el Ministerio de Turismo, dentro de la ciudad de Esmeraldas existen 5 locales de primera categoría, 18 de segunda, 45 de tercera y 14 de cuarta. A demás se encuentran catastradas cafeterías, fuentes de soda y bares.

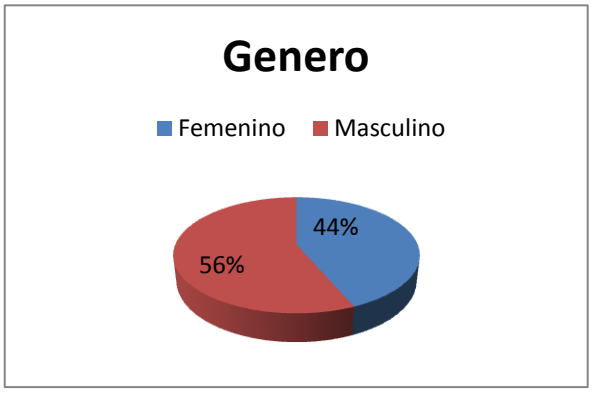
El catastro de restaurantes no refleja la realidad en este sector, pues en su mayoría los locales gastronómicos que brindan alguno de los platos típicos de la región sierra no se encuentran regularizados e inscritos dentro de este establecimiento. Se identifica que en Esmeraldas priman los locales de segunda y tercera categoría.

4.5.3 DEMANDA

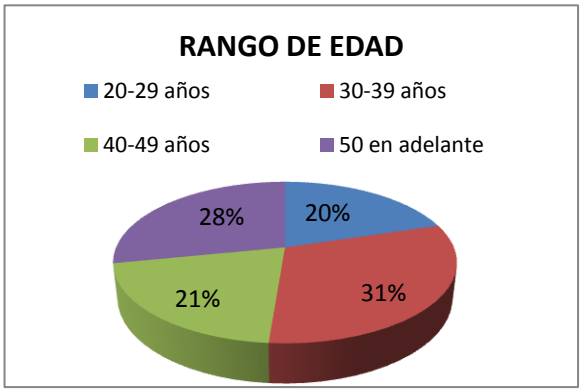
Debido a que no existen datos históricos que reflejen el comportamiento de las personas al momento de consumir este tipo de producto que ofrece el Restaurante de comidas típicas de la región sierra ‘Delicias de Sonia”, claramente se nota como sus otros competidores desde sus aperturas han alcanzado alta aceptación en el mercado y han satisfecho a más consumidores, lo que nos da a deducir de que pasan los años y la población aumenta, por lo cual el restaurante ha tomado la decisión de implementar estrategias que le ayude a mejorar sus debilidades.

Para lograr sus objetivos el restaurante “Delicias de Sonia” realizó una encuesta a las diferentes parroquias del cantón de Esmeraldas, con el propósito de obtener información que permita conocer y determinar los diferentes factores importantes del cliente, en cuanto a su consumo en el mercado de alimentos de comida típica de la Región Sierra.

La muestra es de 597, como se observa en los siguientes gráficos estadísticos las encuestas fueron realizadas a hombres y mujeres colaborando en su mayoría el sexo masculino y la edad promedio de los encuestados es de 30-39 años de edad.

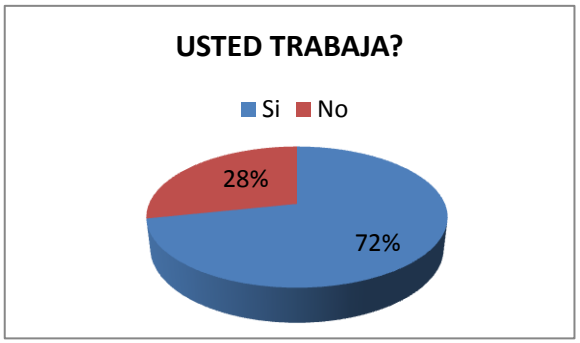


Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

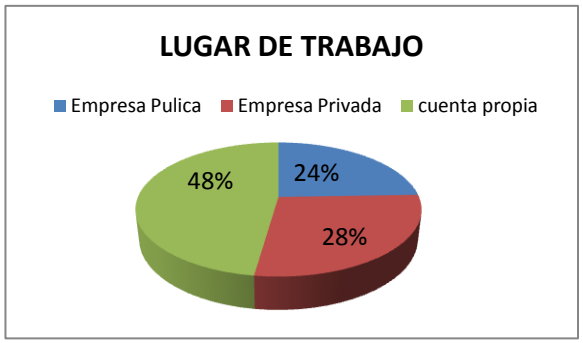


Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

El resultado de la encuesta de la misma manera demuestra que la mayoría de los habitantes trabajan, alcanzando el 72% del total de la población encuestada, desempeñándose en diferentes lugares de trabajo donde el máximo porcentaje de ellos se dedica a actividades por cuenta propia ocupando el 48%.y la diferencia laboran en empresas públicas como privadas.

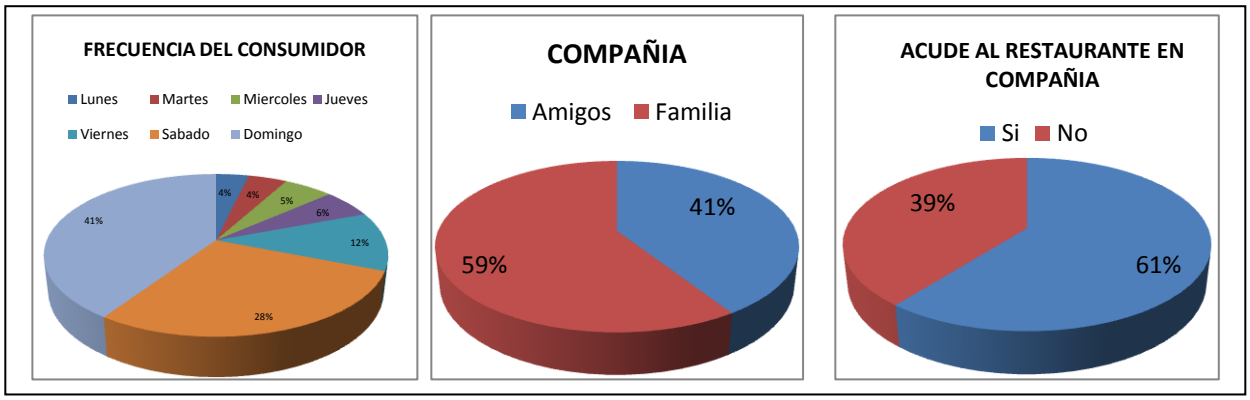


Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Sonia Chiluisa.



Fuente: Población de la muestra total**.**
Responsable: Sonia Chiluisa.

Los encuestado visitan los restaurantes con frecuencias los fines de semana donde el 28% sábado y 41% domingo y el resto los clientes visitan los restaurantes entre lunes a viernes la gran parte acude en compañía de su familia como se detalla en los gráficos.



Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

4.5.4 COMPETENCIA

La propietaria del restaurante conoce su competencia tanto directa como indirecta, ha mas de tener los mismos platos, el restaurante Delicias de Sonia cuentan con más variedad de productos lo cual hace más atractivo a los clientes.

4.5.4.1 COMPETENCIA DIRECTA

La competencia directa son los diversos restaurantes que ofrecen los mismos productos, la mayoría de estos no se encuentran cerca del sector, pero nuestros clientes los conocen, llegando a comparar producto y servicio que se oferta en cada lugar, la competencia directa ofrece variedad en cuanto a costos, ambiente y comida cabe recalcar que todos tienen diferente hora de apertura, capacidad e infraestructura por las inmediaciones físicas y límites económicos.

La competencia directa de "Delicias de Sonia" los más conocidos son los siguientes:

#	COMPETENCIA	CATEGORÍA	MESAS	SILLAS	DIRECCION	OFRECE
1	**Hornados Tungurahua**		4	20	Frente a las villas del ejército.	• Hornado, • Yaguar locro, • Cuy asado.
2	**Fritadas Mi Chanchito**	2da	8	32	Sucre y Manuela Cañizares	• Fritada
3	**Restaurante El Cisne**		8	32	Colon entre Rocafuerte y Juan Montalvo	• Yaguar-locro
4	**El palacio de la fritada**	3ra	9	36	9 de octubre y olmedo	• Fritada
5	**Fritadas Leverone**		7	30	Olmedo	• Fritada

La competencia directa de **"Delicias de Sonia"** se determina por la Fritada ya que es el producto más vendido y muy apetecido por cliente.

4.5.5 COMPETENCIA INDIRECTA

"Delicias de Sonia" tendrá como competencia indirecta todas aquellas entidades que prestan servicio de alimentación de cualquier especialidad, que se encuentran dentro del registro de catastro de Esmeraldas ofertando servicio bajo el requerimiento establecidos por el mismo.

RAZÓN SOCIAL	PROPIETARIO	DIRECCION	CATEGOR.
Restaurante			
Las Redes	Pérez Villacís Raquel Myrian	Bolívar y 9 de Octubre	Tercera
El Capitán	Arias Flor de María	Kennedy y Valdez	Tercera
Chifa Asiático	Feng Zhou Wei Chú	Cañizares 227 y Sucre	Segunda
Los Helechos	Ordóñez Rodas Víctor Hugo	Kennedy Las Palmas	Segunda
Chifa América	Lian Yanhuan	Sucre 3-12 y Quito	Tercera
Chifa Dorado	Feng Can Ying	Olmedo 601 Calderón	Tercera
Chifa Oriental	Cho Tay Wood Min	Sucre 706 y M. Cañizares	Tercera
Las Menestras	Egas Mena María Isabel Heriberto	Av. Lib. Y Palomino	Tercera
Nuevo forastero #3	Moreira Banguera Luis Antonio	Olmedo y Piedrahita	Tercera
Oh Mar	Muñoz Carlos	Malecón Las Palmas	Tercera
Pico Rico No 1	Velásquez Cevallos Julio Cesar	Bolívar y Rocafuerte	Tercera
Pico Rico 2	Velásquez Cevallos Víctor Manuel	Av. Libertad Parada 11	Tercera
Pieliza	Oviedo Racines Cruz Elizabeth	Mejía y Sucre	Tercera
Brisas Del Mar	Remache Salazar Guillermo	Malecón Las Palmas	Cuarta
La Cabaña	Olives Chasing Carmen María	Malecón Las Palmas	Cuarta
Cenas Criollas	Calderón Quiñonez Luis	La Propicia	Cuarta
Cenas Tropicales	Calderón Quiñonez Beatriz	Olmedo 316 entre Salinas y Mejía	Cuarta
El Cenizo	Zambrano Estupiñán Luis Alfonso	Piedrahita y Olmedo	Cuarta
Clarita	Castillo Bone Clara	Malecón de las Palmas	Cuarta

Escorpión	Macías Cevallos Holger Victoriano	Av. Lib. Y Lavallen	Cuarta
Nuevo Amanecer	Manzano Grisales Elizabeth	Malecón Las Palmas	Cuarta
Nuevo Forastero	Moreira Zambrano Gerardo	Olmedo y Quito	Cuarta
El Obelisco	Santander Monteverde Carlos José	Sucre 718 y Piedrahita	Cuarta
Popular	Zambrano Perero Maria	Sucre y 10 de Agosto	Cuarta
El Pupo Romántico	Alban Espinoza Simón	Malecón Las Palmas	Cuarta
Kevin	Barros Guanopatin Carlos Josefin	Tolita 1 Mz. 25 V.2	Cuarta
Chifa Amigo	Meiqing Zhu	Espejo 308 y Sucre	tercera
Chifa Nueve Era	Yong Shen Keon Ten	Av. Libertad y Franklin Tello	Segunda
San Marino's	Izurieta Cevallos Raúl Alberto	Olmedo y 10 de Agosto	Segunda
Chozón del Chivo	Cabrera Bueno Mauricio	Tolita N.- 2	Segunda
Chifa Esmeraldas	Jinfu Ye Zhou	Bolívar 417. M. Cañizares	Segunda
Chifa Fortuna	Xue Xing Zhu	Colón entre Cañizares y Piedrahita	Tercera
El Toro	Benalcazar Almeida Mario Eduardo	9 d Octubre 423 entre Olmedo y Colon	Segunda
Chifa Dinastia	Shen Lin Yanfen	Av.Libertad y Margarita C	Tercera
Pool	Velez Gutierrez Julio Cesar	Av.Libertad y Homero L	Tercera
Andres	Cedeño Macias Gustavo A	Olmedo y Quito	Tercera
La Cascada de tony 2	Polo Zambrano Geovanny	Kennedy e Hilda Padilla	Tercera
Mansion Real	Sacoto Rebolledo Josefina	Calle Sucre 13-15 y E.Espejo	Segunda
La Canoa	Cedeño Villavicencio Veronica	Av. Olmedo -Rocafuerte yJuan M.	Tercera
Lider	Cedeño Macias Lider	Av. Colon 19-13 y 10 de Agosto	Tercera
Ronny's	Perlaza Tunja Belgica	Calle colon 19-14 y 10 de Agosto	Tercera
Carbon y Leño # 1	Espantoso Perlaza Lidia	Juan Montalvo y Olmedo	Tercera
Carbon y Leño # 2	Vivar Espantoso Ferdinan jeremias	Av Kennedy y Aldo Menghi	Tercera
El Rodeo	Zambonino Navaz Juan	calle sucre 30-10 y Quito	Tercera
El Canalete	Ortiz Gallardo Ingris	Sucre 30-10 y Ricaurte (Esquina)	Tercera
Big Boy	Carrion Ortega Johnny	Av.Bolivar #423 y Piedrahita	Tercera
La Catanga	Estupiñan Quiñones Nelly	Sucre y Margarita Cortez	Tercera
Ocean	Estrella Alarcon Cesar Vinicio	Av. Kennedy y Simon Plata Torres	Segunda
Jututo	Andrade Palacios Andrea Gabriela	Av. Barbizotti y Simon Plata Torres	Tercera
Pollo Loco	Benitez Cañizares Christyam Isaias	Av. Libertad y Muriel	Tercera
Damasco	Samer Eid	Av. Kennedy 9-03 y Aldo Menghi	Tercera
Chifa Olimpico	Cao Lin Jiana Rong	Olmedo entre Piedrahita y M. Cañizares	Tercera
Balcon del Pacifico	Cedeño Zambrano Vicente Egidio	Malecon de la Playa	Cuarta
Pollo Salsero	Ortiz Rosero Manuel Eduardo	Colon y Salinas	Tercera
Tisones	Zambrano Macias Hernan Oswaldo	Sucre 9-03 y 9 de Octubre	Segunda
In Italia	Salazar Ortiz Angela Cristina	Sucre y Salinas	Tercera
Lider 2	Cedeño Macias Lider Alfredo	Colon entre Piedrahita y M. Cañizares	Tercera

Rincon Cubano	Gonzales Ramos Armando	Av. Kennedy Las Palmas	Tercera
Las Delicias de Mi Tierra	Estrada Mina Ana	Colòn y Mejìa	Tercera
KFC	Tello Nuñez Franklin	P.V maldonado y Manabì	Primera
Menestras del Negro	Tello Nuñez Franklin	P.V maldonado y Manabì	Primera
El Hornero	Zanders Buchelli Julio	P.V Maldonado y Manabì	Primera
Galaxis	Veintimilla Arriaga Danny	Av. Libertad y Pichincha	Segunda
Pollo Stav	Lopèz Leòn Pedro Pablo	Via Principal Atacames	Segunda
Chifa Victoria	Shen Jianxing	Calles Rocafuerte y Sucre	Tercera
Verde Majao	Plaza Díaz María Fernanda	Av. Pedro Vicente Maldonado	Primera
Marisco de La Sultana Los	Zambrano Oscar Raúl	Av. Libertad 1320 y Parada 10	Segunda
Hong Kong	Jiang Wanlan	Av. Olmedo entre Mejía y Ma. Cañizares	Segunda
Broster Chiken	Cevallos Silva Flor Nathalia	A. Jaime Hurtado Gonzales y Calle H	Tercera
Cununo	Rosales Ballesteros María	Av. Libertad y Margarita Cortéz	Segunda
American Pizza	Centeno Arizala Leslie Denisse	Calles Olmedo y Piedrahíta	Tercera
Pollo de Galo	Velasquez Palma Nathali	Calles Olmedo y 9 de Octubre	Tercera
Comida Sana	Mosquera Vera César Alfredo	Calles Eloy Alfaro y Mejía	Segunda
Chifa Casa China	Wu Liu Liuming	Calles 9 de Octubre y Olmedo	Segunda
Chifa Popular	Lin Bing Shen	Barrio 15 de Marzo	Tercera

Fuente: Ministerio de Turismo

PLAN DE MARKETING

4.6 PRODUCTO

La elaboración y comercialización de comida típica ecuatoriana es el objetivo del restaurante, a la vez rescatar las tradiciones culinarias, dando así a conocer la cultura que tiene el País, así como el demostrar que se puede producir con calidad y lograr un posicionamiento dentro de la ciudad.

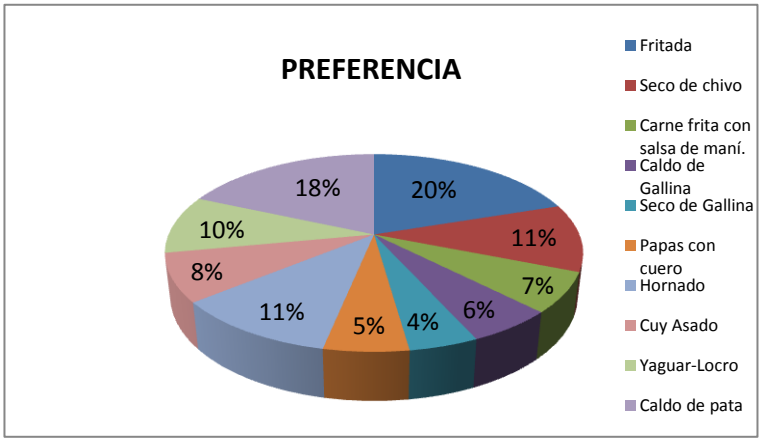
El proyecto pretende inicialmente demostrar la factibilidad de transformar el Restaurante de Comida Típica Ecuatoriana ubicada en el centro de ciudad de Esmeraldas, a pesar que existen otros restaurantes que pueden ofrecer el mismo producto.

El restaurante ofrece el siguiente menú:

MENU "DELICIAS DE SONIA"		
SOPAS		**CARACTERISTICAS**
• Caldo de pata		Sopa exquisita preparada en la serranía Ecuatoriana en base a patas de vaca, acompañada de mote y aguacate, deliciosa al paladar y apetecida por su sabor.
• Caldo de gallina.		Sopa preparada en base a gallina con condimentos, la esencia el sabor criollo.
• Yaguar-locro		Significa locro de sangre ya que uno de sus acompañantes es la sangre de borrego cocinada, es preparada en base a las viseras de borrego, es muy nutritiva y se la acompaña con tomate, aguacate y cebolla picada.
ESPECIALIDADES		**CARACTERISTICAS**
• Seco de chivo.		Plato típico exquisito preparado con carne de chivo acompañado de arroz, aguacate, lechuga y tomate en rodajas.
• Seco de gallina		Este es otro delicioso plato típico de Ecuador, se sirve acompañado de arroz y lechuga.
• Fritada.		Fritos de chancho realizados en pailas acompañadas de mote, maduro, papa y por su gama de acompañantes es rico en nutrientes y deliciosa al degustarla.
• Hornado.		El hornado de chancho es un plato tradicional Ecuatoriano de chancho asado al horno en un adobo de cerveza, ajo, comino, y achiote acompañado de tortillas de papa, mote y ensalada.
• Cuy asado.		Este delicioso plato típico de cuy asado va acompañado de papas cocinadas, salsa de maní y lechuga.
• Papas con cuero		Este plato es reparado con cuero de chanco, papitas picadas en cuadro y maní donde se lo puede deleitar acompañado de una porción de arroz.

• Carne frita con papas y salsa de maní.		Este es otro plato típico muy delicioso apetecido por los clientes.
Otros		**CARACTERISTICAS**
• Choclo con queso		El choclo con queso es un plato típico que es servido siempre como entrada.
• Aguacate		Es un fruto comestible que se lo puede acompañar con os diferentes latos típicos.
Bebidas:		**CARACTERISTICAS**
• Quaker		Es una bebida muy nutritiva que se la puede acompañar con cualquiera de estas delicias típicas que les ofrece el restaurante.

En base a la variedad de platos típicos que ofrece el restaurante en cuanto a la región sierra, la mayoría tiene como preferencia la exquisita fritada ocupando el 20%, seguido del 18% representando al caldo de pata y el resto de los encuestados por los diferentes plato típicos que ofrece el restaurante.

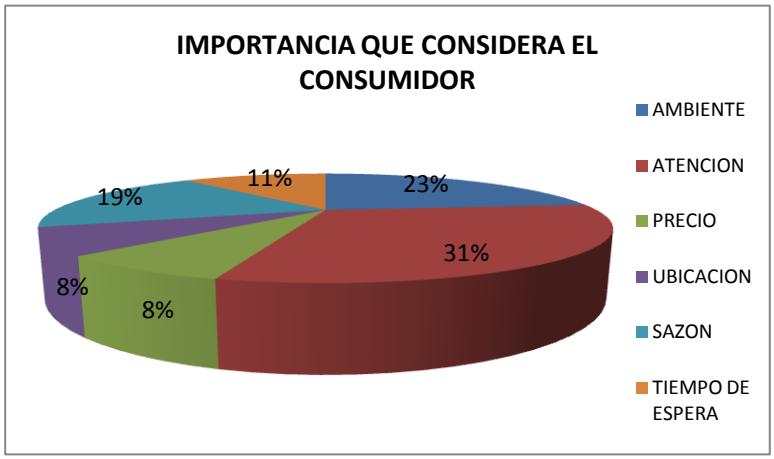


Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa**.**

Los consumidores consideran que para elegir un restaurante una de las principales características es la atención al cliente seguida de un buen ambiente, sazón, tiempo de espera, ubicación y el

precio en último lugar. Pero cabe destacar que los aspectos que se mencionan en la pregunta son de gran importancia en el servicio de alimentos.

.



Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

4.6.1 POLITICAS DEL PRODUCTO

Dentro de las políticas, el restaurante cumplirá ciertos parámetros en cuanto a la garantía y control de calidad de los productos, así como transporte y comercialización ya que serán muy importantes para funcionamiento del restaurante, a continuación se detallan algunos artículos importantes del Ministerio de Salud Publica

Art. 19.- Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de fabricación. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de calidad para uso en los procesos de fabricación.

Art. 20.- La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado de producto final**.**

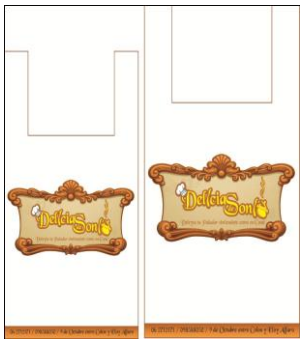
Art. 58.- El transporte de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Los alimentos y materias primas deben ser transportados manteniendo, cuando se requiera, las condiciones higiénico - sanitarias y de temperatura establecidas para garantizar la conservación de la calidad del producto.

Art. 60.- Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. Los procedimientos de control deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no represente riesgo para la salud. Estos controles variarán dependiendo de la naturaleza del alimento y deberán rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano.

4.6.2 EMPAQUE

"Delicias de Sonia" Con el propósito de facilitar la movilización del producto cuando sea necesario, se utilizarán envases adecuados al tamaño y porción del producto, donde se indicará el logotipo del restaurante. También fundas plásticas biodegradables en las que constarán todos los datos generales de la empresa.





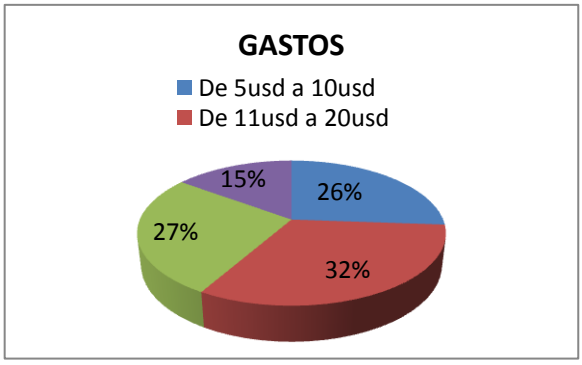
4.6.3 PRECIO

Los precios deben ser competitivos de acuerdo con el mercado, aunque el restaurante ofrece precio más bajo a comparación de los otros, considerando que no siempre van hacer estable debido al aumento de los costos de las materias primas y los costos fijos elevados pueden llevar a mantener ociosa parte de la capacidad instalada, lo que puede repercutir en el precio de venta de una manera crucial.

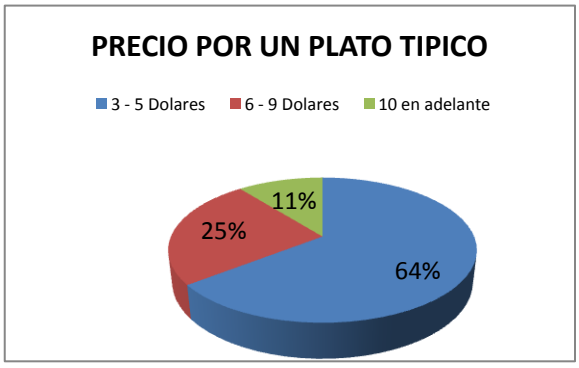
La siguiente tabla contiene los precios establecidos para su comercialización:

MENU "DELICIAS DE SONIA"	PRECIO	Competencia				
Sopas:		Hornados Tungurahua	Fritadas Mi Chanchito	Restaurante El Cisne	El palacio de la fritada	Fritadas Leverone
• Caldo de pata	$2.50					
• Caldo de gallina.	$2.50					
• Yaguar-locro	$2.50			$4.00		
Especialidades:						
• Seco de chivo.	$3.50					
• Seco de gallina	$2.50					
• Fritada.	$3.50		$3.75		$3.50	$3.25
• Hornado.	$3.50	$5.00				
• Cuy asado.	$4.50	$5.00				
• Papas con cuero	$2.50					
• Carne frita con papas y salsa de maní.	$2.50					
Otros						
• Choclo con queso	$1.50					
• Aguacate	$1.00					
Bebidas:						
• Quaker	$0.50					

Los encuestados por lo general cuando salen a comer por fuera gastan entre un promedio de $11 a $20 dólares, lo cual están dispuestos a pagar en su mayoría de 3 a 5 dólares por un plato típico de la región sierra, un precio que no afecta a al Restaurante "Delicias de Sonia" y que fácilmente puede mantener y generar ganancias para el restaurante.



Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.



Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

4.6.3.1 POLITICAS DE PRECIOS

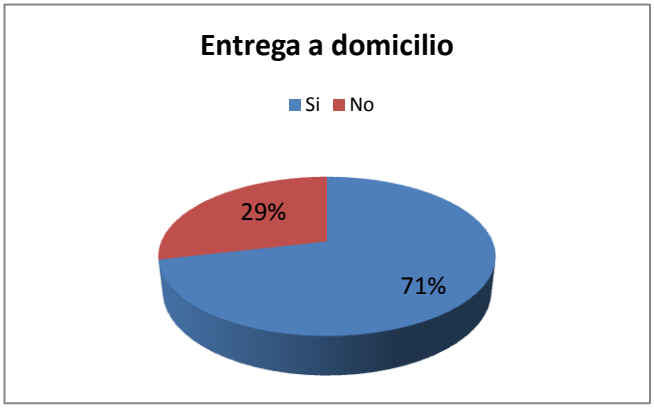
- El restaurante establecerá sus precios de acuerdo a la competencia en el mercado.
- Incrementará sus precios siempre y cuando afecte el alza de precio en la materia prima.

4.6.4 COMERCIALIZACIÓN

Debido a la transformación que realizará el negocio se tendrá contacto directo con el cliente, permitiendo que nuestro servicio llegue en condiciones óptimas hacia ellos, a través de una atención y servicio diferenciado del mercado.

Ofreciéndole salubridad, higiene y comodidad en ambiente agradable dentro y fuera de las instalaciones, para que el cliente disfrute del servicio que se le está brindando.

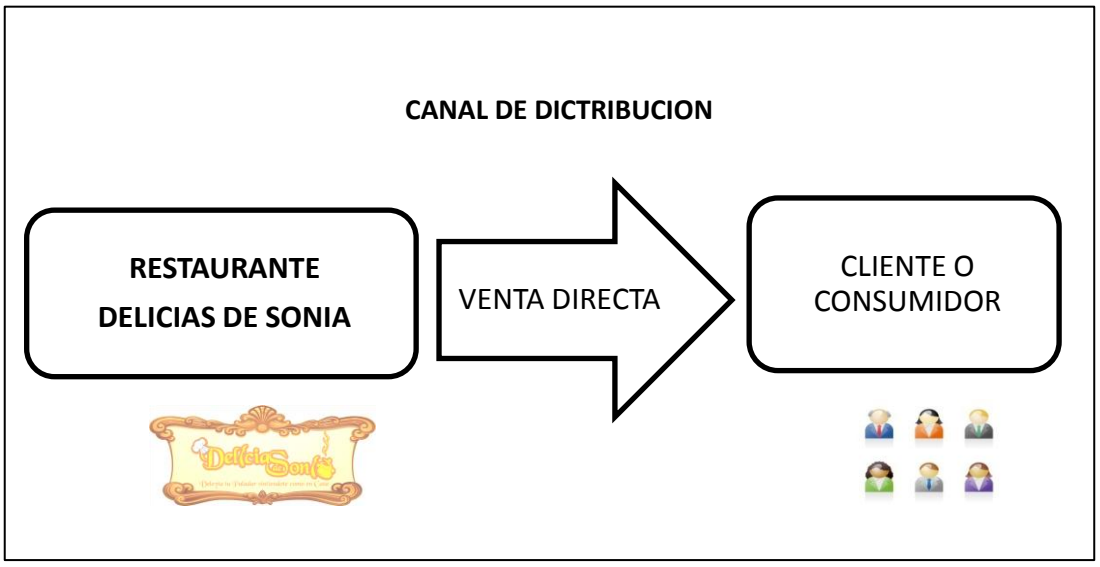
El porcentaje más alto de los encuestados está de acuerdo con la implementación del servicio de entrega a domicilio ya que este servicio será parte del restaurante, por medio de éste llega el producto a las manos del consumidor por ello es primordial la satisfacción del cliente.



Fuente: Población de la muestra total.
Responsable: Stefania Chiluisa.

El canal de distribución que el restaurante implementará es:

La Venta Directa es decir del productor al consumidor.



Elaborado por: Stefania Chiluisa
Fuente: Canales de distribución

4.6.4.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN

El restaurante no ha utilizado medios de publicidad pero implementará estrategias para promocionar al restaurante, sus productos y servicios a través de la prensa, radio televisión, hojas volantes, tarjetas de presentación.

Dentro de las estrategias que debe emplear el restaurante según su expansión para promocionar al restaurante, sus productos y servicios se presentan:



- Entrega sin costo de la "Tarjeta de presentación" a sus clientes.



- En lo posible publicidad por radio y televisión dando a conocer los productos y servicios del restaurante.



- Hojas volantes.

Esta estrategia es importante porque a través de ella se puede dar a conocer el producto y servicio del restaurante con el fin de crear una mayor demanda para el restaurante.

También realizará un test de satisfacción al cliente para que la competencia no pueda hacer de nuestras debilidades sus fortalezas.

Delicias De Sonia"

Test De Satisfaccion Del Cliente

1. ¿Cómo fue la atención recibida por parte del personal del restaurante.?

Excelente ☐

Bueno ☐

Regular ☐

2. ¿Cuál es su grado de satisfaccion con los productos ofrecidos?

Excelente ☐

Muy bueno ☐

Bueno ☐

Regular ☐

Malo ☐

3. ¿Retornaría al restaurante?

Seguro ☐

Posiblemente ☐

No ☐

Sugerencias:

_____

_____

4.6.5 IMPLEMENTACIÓN DE LA CARTA O MENÚ

La carta es un primordial elemento de referencia que define la calidad del restaurante, al elaborar el cliente sabrá escoger su orden con brevedad y acorde a su necesidad, gusto o preferencia.



4.6.5.1 POLÍTICA VENTA

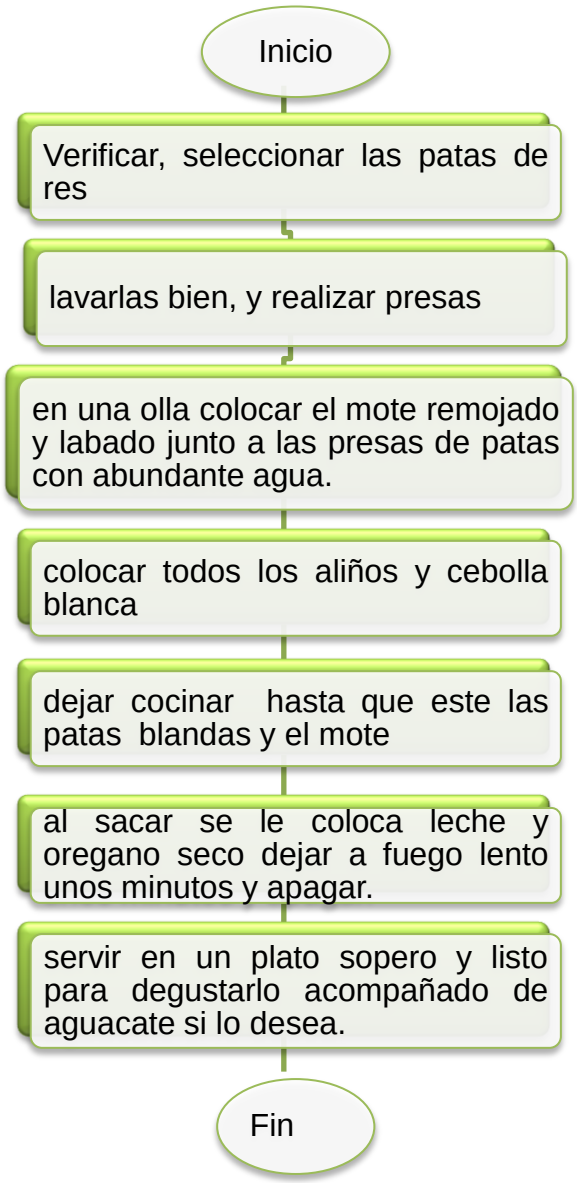
El restaurante realizará sus ventas en forma efectiva, no se aceptará tarjetas de crédito ni cheques debido a que sus platos no superan el valor de $5.00 dólares.

.

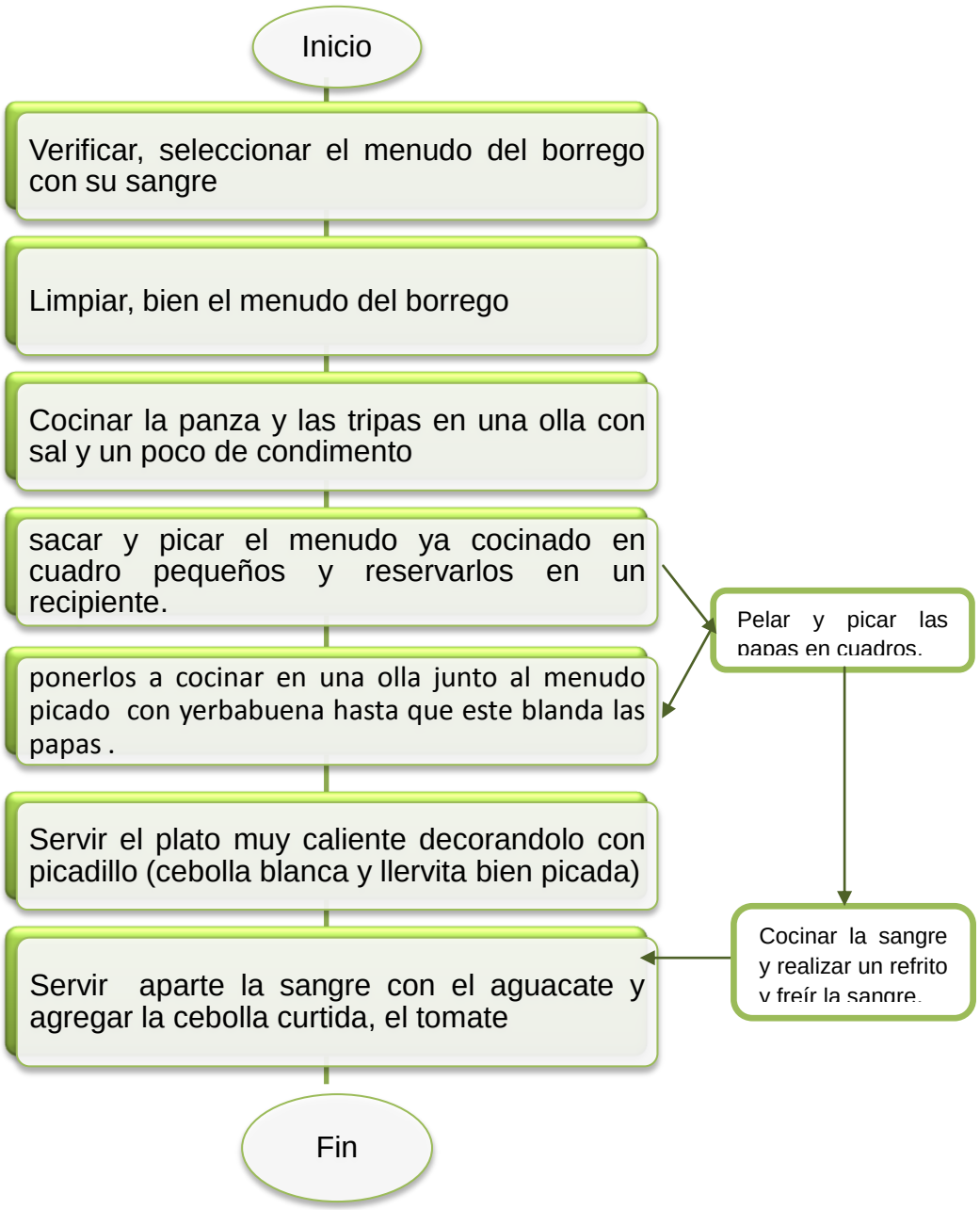
4.7 ANÁLISIS TECNICO Y DE LA INVERSIÓN

4.7.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN

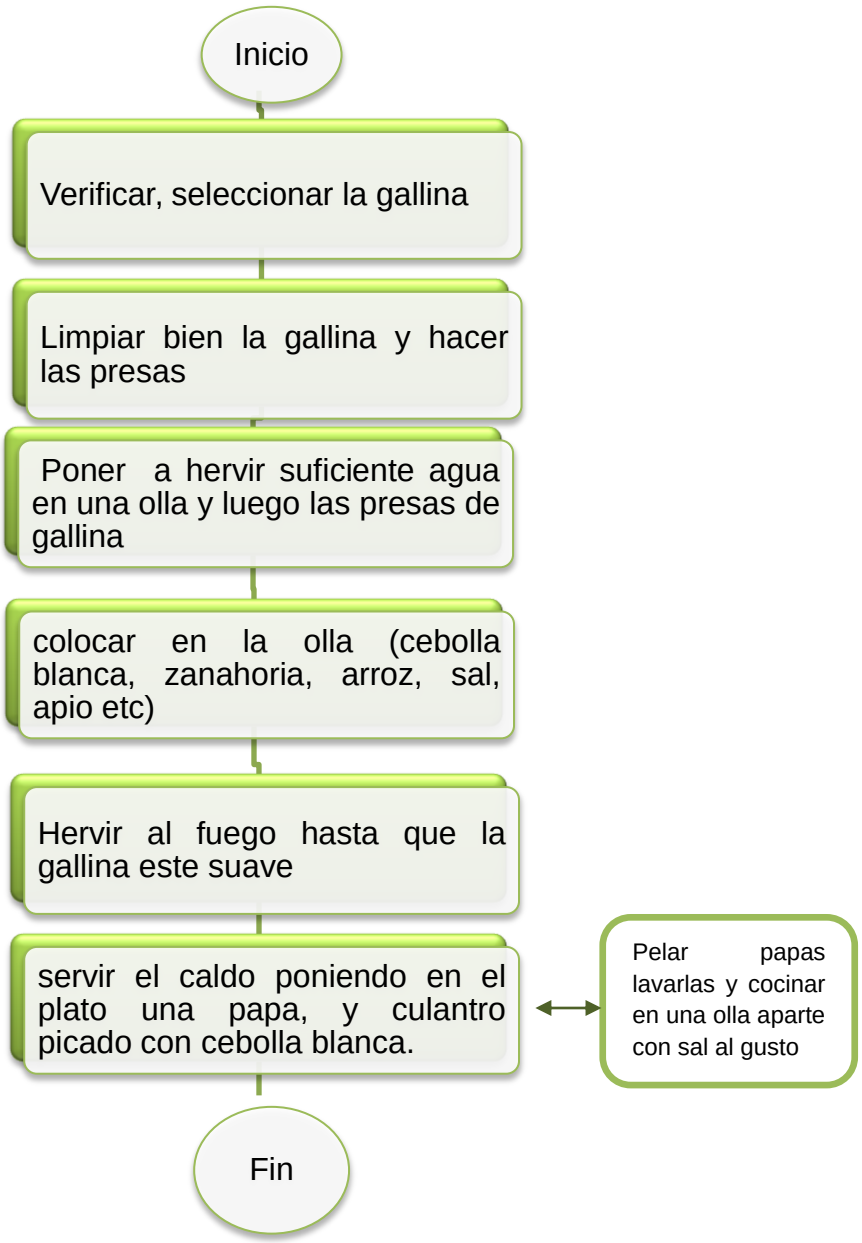
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: CALDO DE PATA



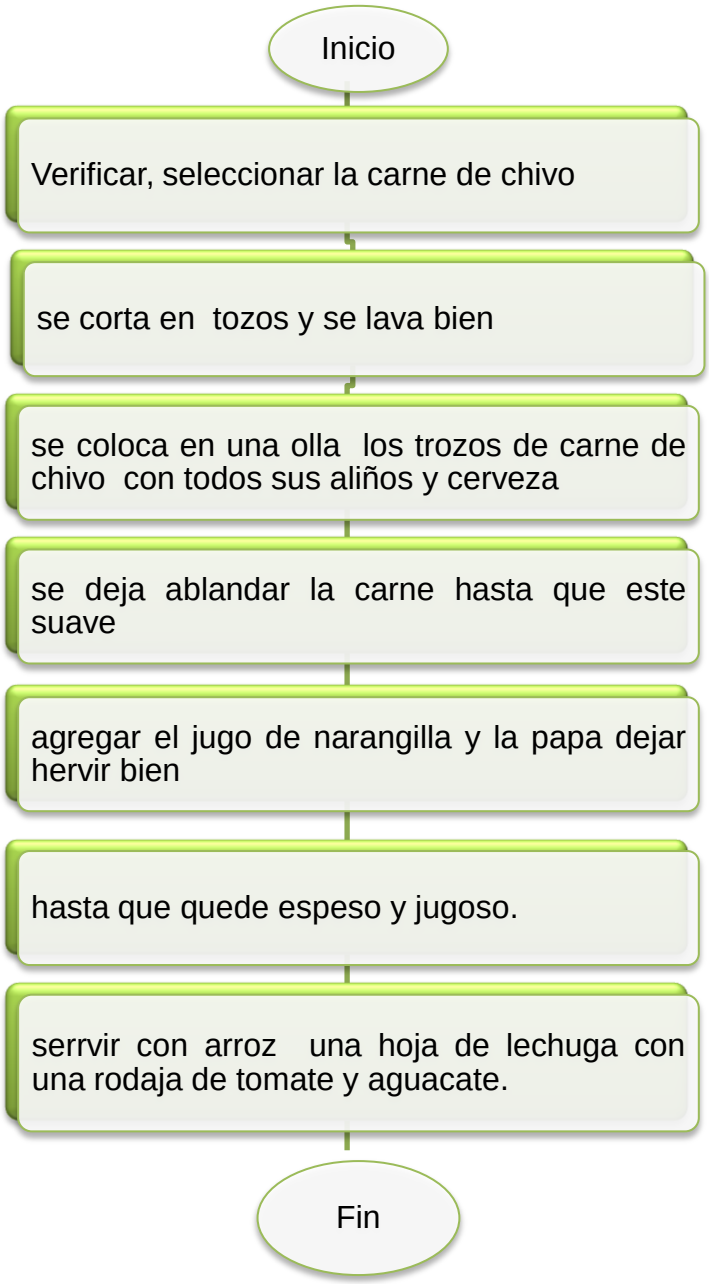
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: YAHUARLOCRO



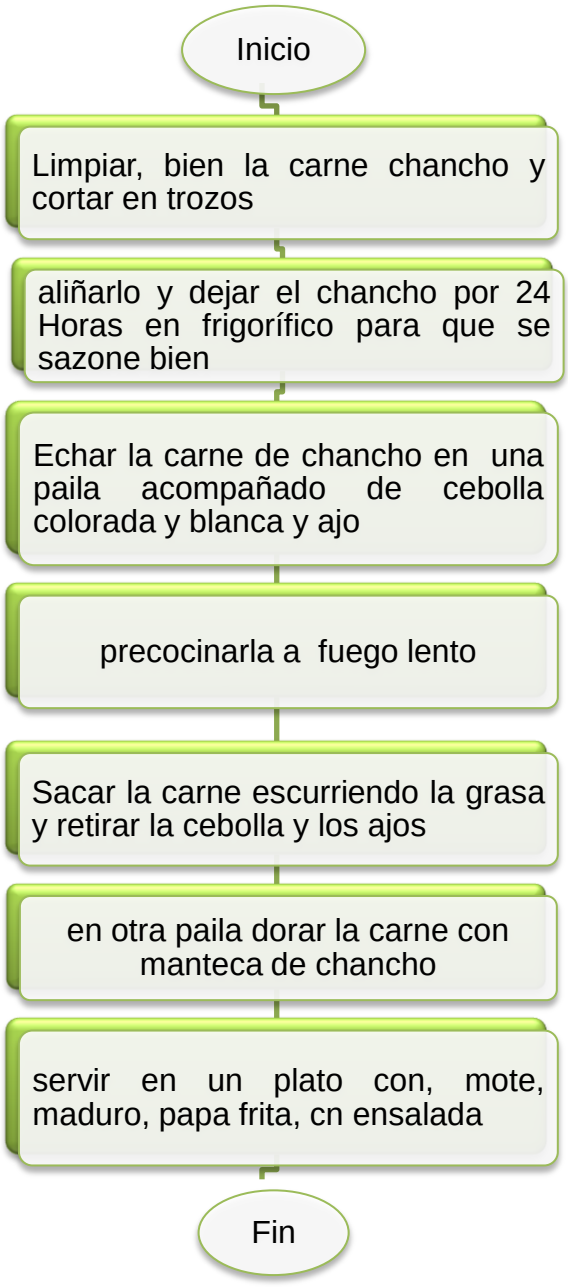
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: CALDO DE GALLINA



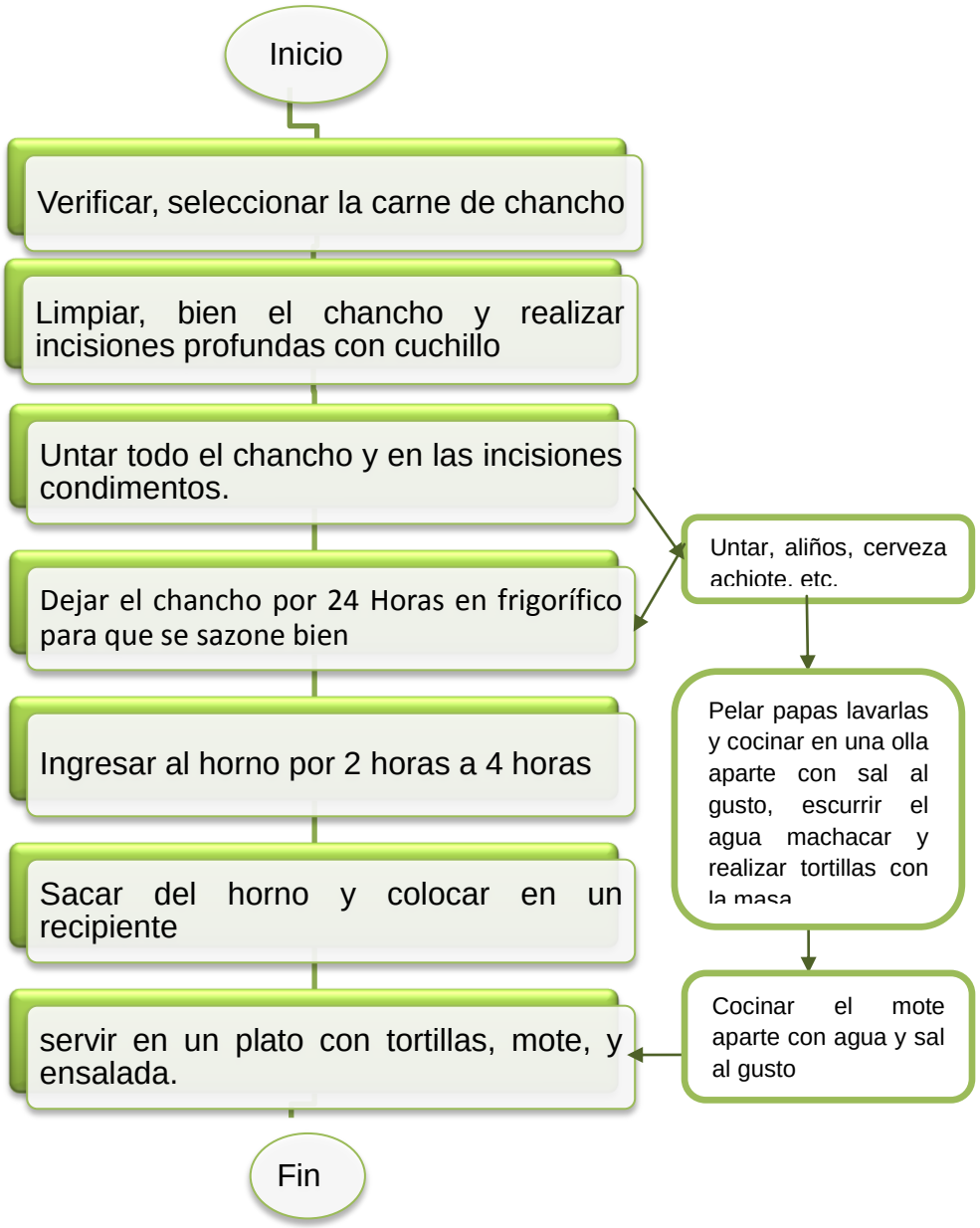
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: SECO DE CHIVO



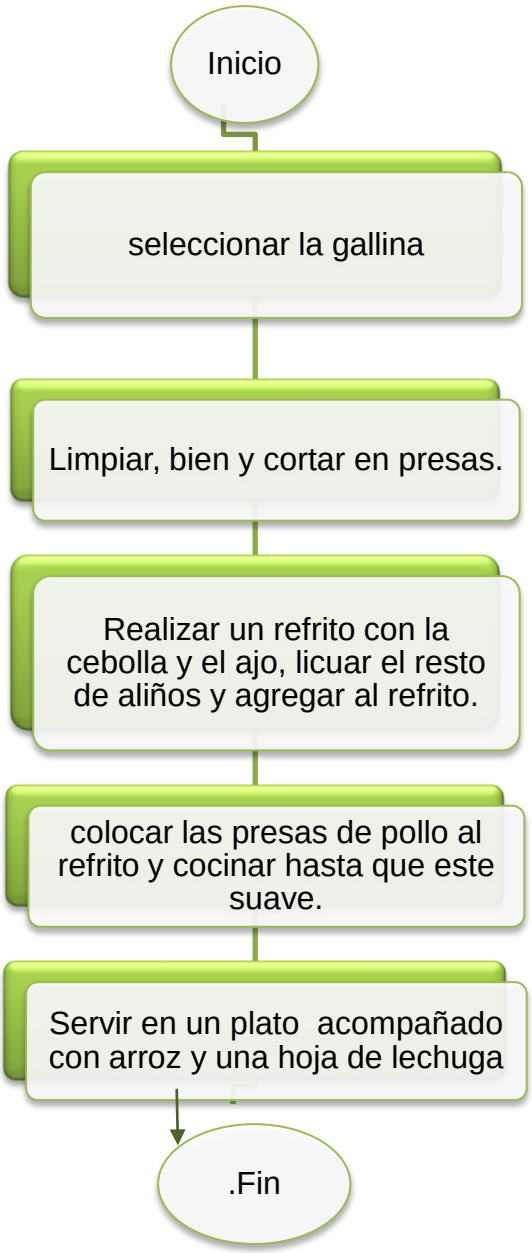
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: FRITADA



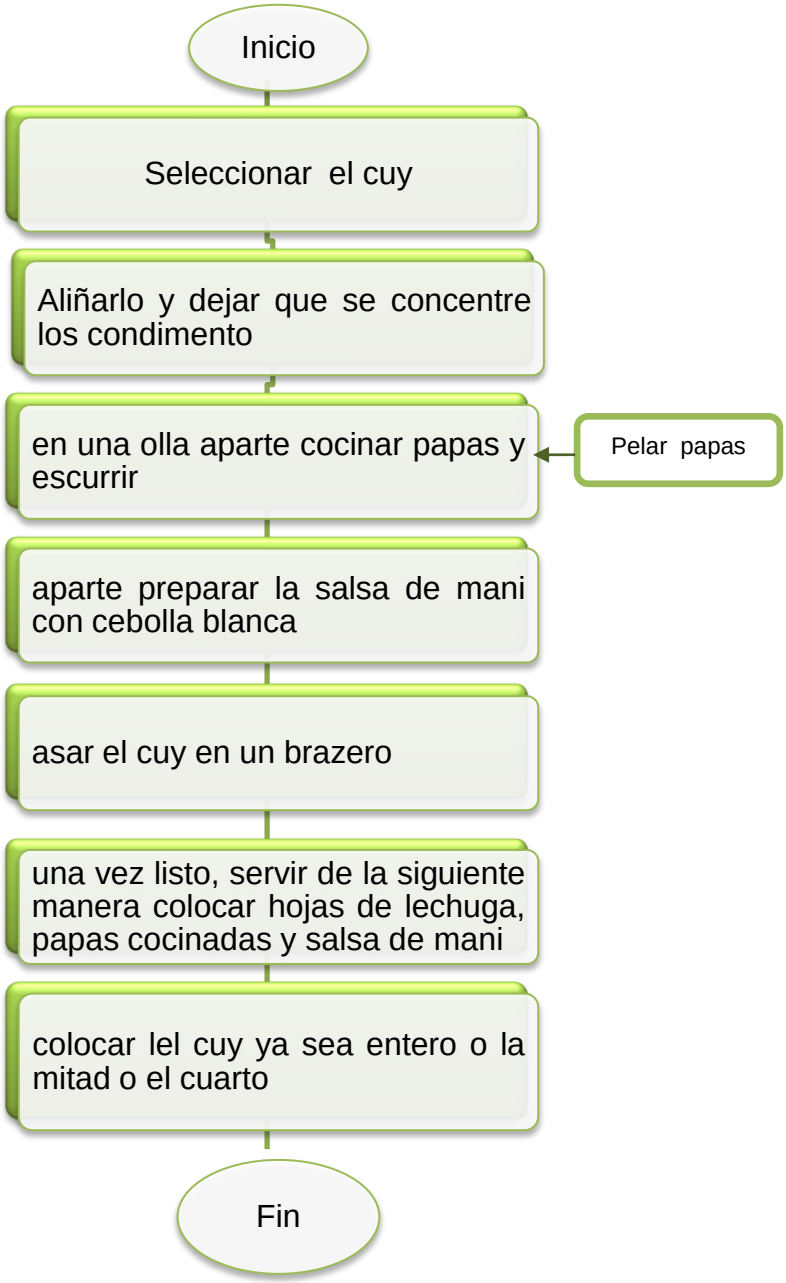
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: HORNADO



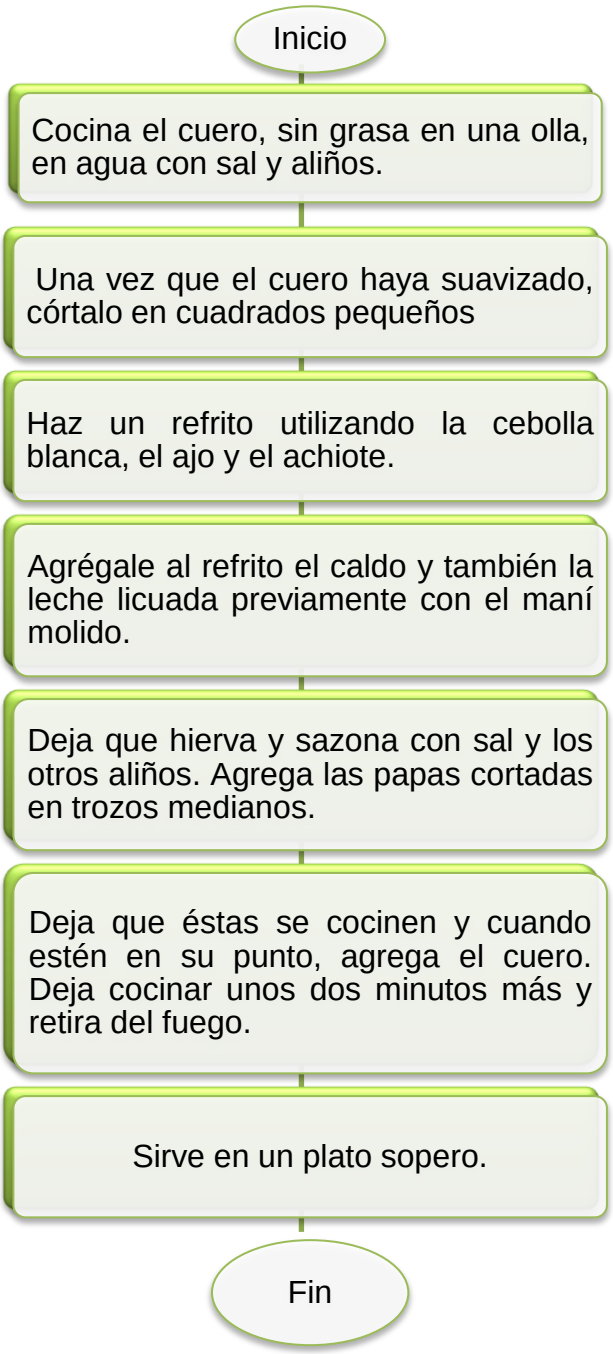
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: SECO DE GALLINA



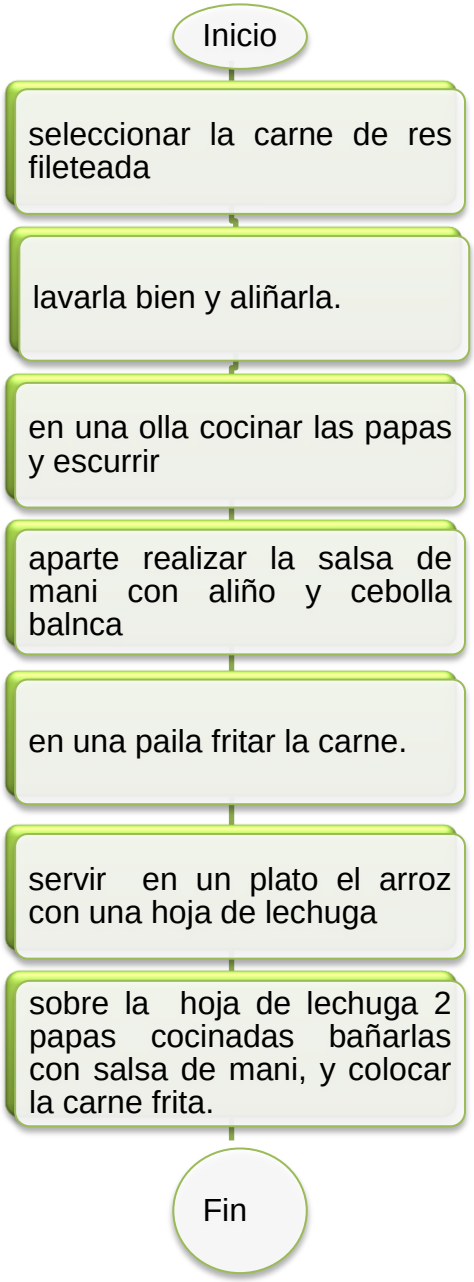
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: CUY ASADO



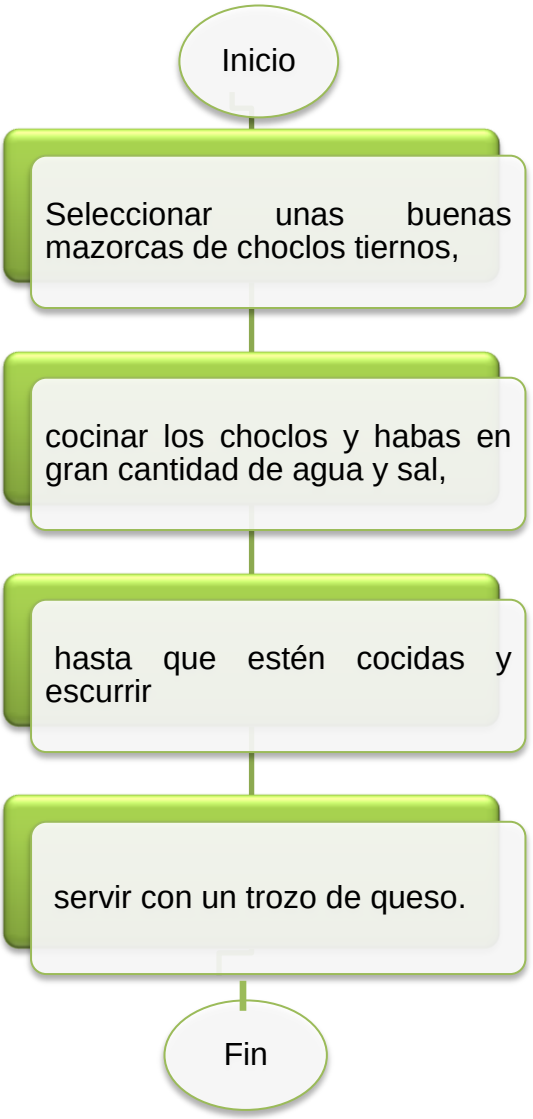
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: PAPAS CON CUERO



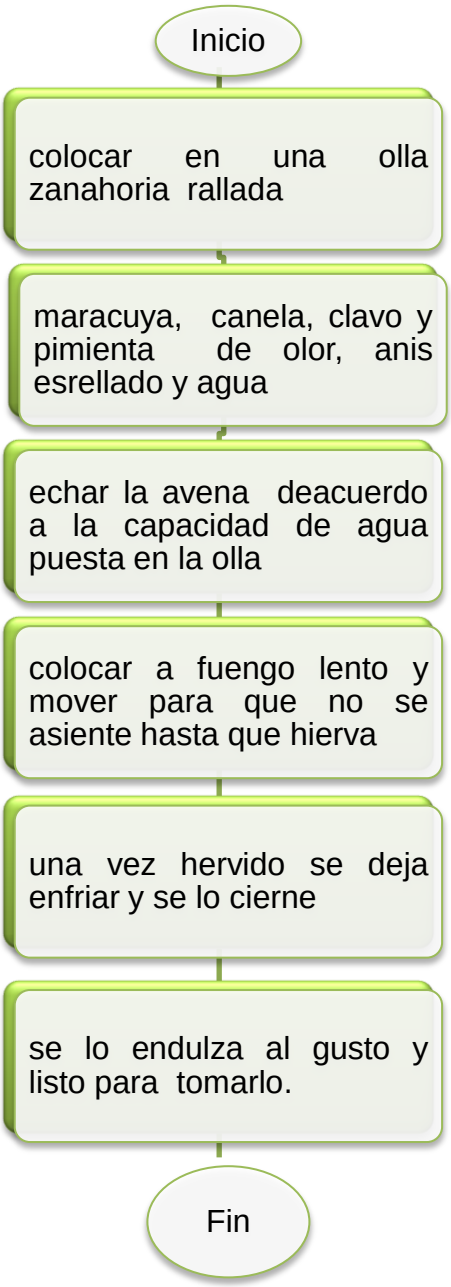
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: CARNE FRITA CON PAPAS Y SALSA DE MANI



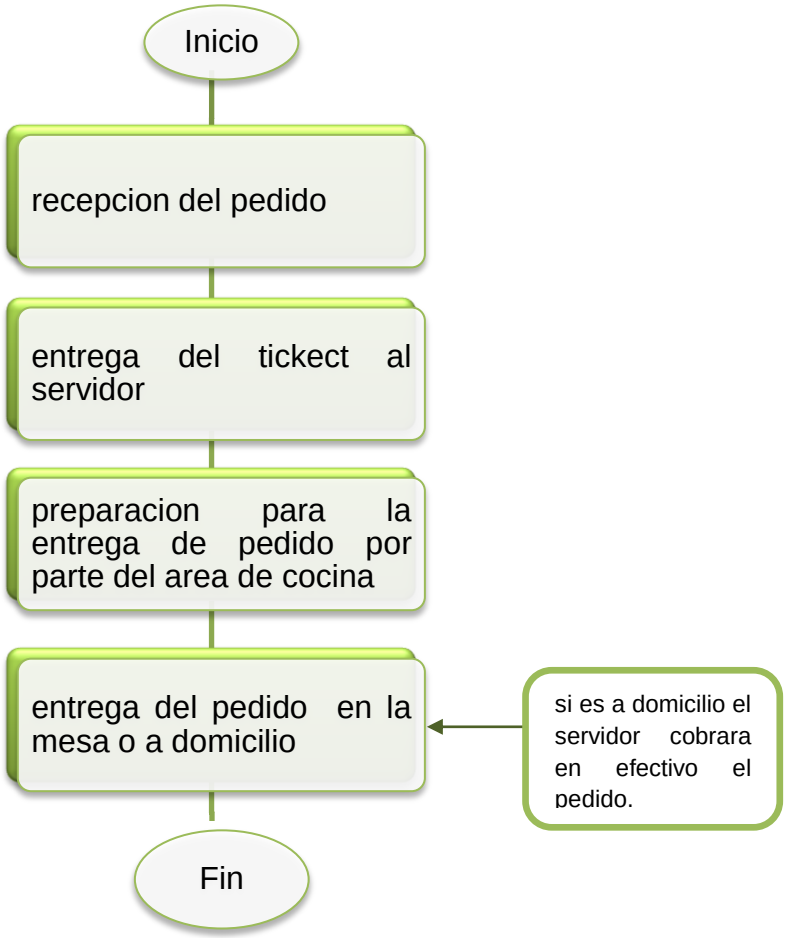
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD: CHOCLO CON QUESO



	PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚ
	ESPECIALIDAD:QUAKER



	PROCESO DE ATENCION AL CLIENTE
	ESPECIALIDAD: TOMA Y COBRO DE PEDIDOS, ENTREGA DE PEDIDOS



4.7.2 ESTANDARIZACION DE RECETAS

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de los diferentes platos.

La receta estándar contiene ingredientes, cantidad utilizada, unidad de medida, costo unitario, costo total y se detalla el método de elaboración los mismos que sirven para establecer los precios de venta de cada plato.

MODELO

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD			PAX 1	
GRUPO				
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL
COSTO DE PRODUCCION				

Elaborado: Stefania Chiluisa M**.**

4.7.2.1 CANTIDAD DE PORCIÓN Y COSTO UNITARIO

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Caldo de pata		**PAX**	
GRUPO	Sopas			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Patas de res	libra	1.20	0.50	0.60
Mote	libra	1.60	0.13	0.20
Leche	litro	1.10	0.09	0.10
Cebolla blanca	atado	1.50	0.02	0.03
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02
orégano seco	fundas	0.90	0.02	0.02
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.00**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Caldo de Gallina		**PAX 1**	
GRUPO	sopas			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Gallina	unidad	7.00	0.14	1.00
Arroz	libra	0.60	0.04	0.02
Apio	ramas	0.25	0.05	0.01
Cebolla blanca	atado	1.50	0.03	0.04
Sal	Funda	0.55	0.06	0.03
Aliño	funda	0.25	0.71	0.18
Papa	libra	0.30	0.25	0.08
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.36**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Yaguar-locro		**PAX 1**	
GRUPO	sopas			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Menudo de borrego	unidad	15.00	0.08	1.17
Sangre				-
Papas	libras	0.30	0.25	0.08
Cebolla blanca	atado	1.50	0.03	0.05
Tomate	libras	0.40	0.01	0.01
Cebolla	libras	0.40	0.05	0.02
Aguacate	unidad	0.60	0.25	0.15
Yerbuena	atado	0.20	0.03	0.01
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
Culantro	atado	0.25	0.02	0.00
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.52**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	FRITADA		**PAX 1**	
GRUPO	FUERTE			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Carne de chancho	libra	2.00	0.40	0.80
Mote	libra	1.60	0.10	0.16
Maduro	racimo	3.50	0.02	0.07
Papa	libra	0.30	0.25	0.08
Cebolla colorada	libra	0.40	0.05	0.02
Tomate	libra	0.40	0.05	0.02
Limón	unidad	0.05	0.50	0.03
Ajo	libra	1.50	0.02	0.02
Comino	libra	2.50	0.06	0.14
Cebolla blanca	atado	1.50	0.07	0.11
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
Aceite	litros	2.10	0.13	0.26
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.75**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	seco de chivo		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Carne de chivo	libras	2.50	0.40	1.00
Arroz	libras	0.60	0.25	0.15
Papas	libras	0.40	0.25	0.10
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02
Tomate	libras	0.40	0.03	0.01
Naranjilla	unidades	0.25	0.02	0.01
Chicha (opcional)				-
Aguacate	unidades	0.60	0.25	0.15
Lechuga	unidades	0.30	0.06	0.02
Albaca	hojas	0.25	0.01	0.00
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.49**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Hornado		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Carne de cancho	Libra	2.00	0.40	0.80
Papa (tortillas)	Libra	0.30	0.50	0.15
Mote	Libra	1.60	0.10	0.16
Tomate	Libra	0.40	0.09	0.04
Lechuga	unidad	0.30	0.01	0.00
Cebolla	Libra	0.40	0.03	0.01
Limón	unidad	0.50	0.01	0.00
Aguacate	unidad	0.60	0.25	0.15
Cerveza	unidad	1.00	0.05	0.05
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.41**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Seco Gallina		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Gallina	libra	7	0.14	1.00
Arroz	libra	0.6	0.25	0.15
Papa	libra	0.3	0.25	0.08
Pimiento	unidad	0.15	0.04	0.01
Tomate	libra	0.4	0.09	0.04
Lechuga	unidad	0.3	0.08	0.02
Chillangua	atado	0.25	0.02	0.01
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
Cebolla	libra	0.4	0.03	0.01
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.36**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Papas con cuero		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Cuero de chancho	libras	1.60	0.25	0.40
Papas	libras	0.30	0.25	0.08
Maní	libras	2.00	0.20	0.40
Aliños	Funda	0.25	0.08	0.02
Leche	litros	1.10	0.09	0.10
Sal	Funda	0.55	0.06	0.03
Achiote	litros	1.60	0.01	0.02
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.04**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Carne frita con papas y salsa de maní		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Carne de res	libras	2.5	0.42	1.04
Arroz	libras	0.6	0.25	0.15
Papas	libras	0.3	0.75	0.23
Maní	libras	2	0.02	0.04
Leche	litros	1.1	0.20	0.22
Lechuga	unidades	0.3	0.08	0.02
Aliños	fundas	0.25	0.08	0.02
Sal	fundas	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**1.75**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Quaker		**PAX 1**	
GRUPO	bebidas			
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**
Avena quaker	fundas	0.9	0.09	0.08
Zanahoria	libras	0.4	0.25	0.10
Clavo de olor	fundas	0.8	0.01	0.01
Anís estrellado	fundas	0.7	0.01	0.01
Pimienta dulce	fundas	0.7	0.01	0.01
Maracuyá	unidades	0.1	1.00	0.10
Azúcar	libras	0.45	0.05	0.02
Agua				-
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**0.32**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Cuy Asado		**PAX 1**	
GRUPO	fuerte			
DETALLLE	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**TOTAL**
Cuy	unidades	8	0.25	2.00
Papas	libras	0.4	0.75	0.30
Maní	libras	2	0.02	0.04
Leche	litros	1.1	0.20	0.22
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02
Lechuga	unidades	0.3	0.08	0.02
Sal	funda	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**2.63**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Choclo con queso		**PAX 1**	
GRUPO	Otros			
DETALLLE	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**TOTAL**
Choclo	unidades	0.30	1.00	0.30
Queso	libras	2.00	0.13	0.25
Sal	libras	0.55	0.06	0.03
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**0.58**

"DELICIAS DE SONIA"				
RECETA DE COSTO				
ESPECILIDAD	Aguacate		**PAX 1**	
GRUPO	Bebidas			
DETALLLE	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**TOTAL**
Aguacate	unidades	0.60	1.00	0.60
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				**0.60**

4.7.3 REQUERIMIENTOS

4.7.3.1 MANO DE OBRA

4.7.3.1.1 Mano de obra directa

La empresa requiere de un ayudante de cocina (hombre o mujer) y dos cocineros que se encarguen de la elaboración de los productos detallados anteriormente, quienes se encargarán de la parte productiva del negocio.

MANO DE OBRA DIRECTA

DETALLE	CANTIDAD
Cocineros	2
Auxiliar de cocina	1

4.7.3.1.2 Mano de obra indirecta

El responsable de la empresa que es el gerente propietario, un contador, un cajero quien recibirá y facturará los pedidos de los clientes, dos meseros que se encargarán de la atención de los pedidos a la mesa y una persona específica para entregar los pedidos a domicilio.

MANO DE OBRA INDIRECTA

DETALLE	CANTIDAD
Cajero	1
Meseros	2
Repartidor a Dom.	1

.PERSONAL ADMINISTRATIVO

DETALLE	CANTIDAD
Gerente	1
Contador	1

4.7.3.1.3 Materia prima

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA MENSUAL POR PLATOS

PRODUCTO		materia prima mensual
	SOPAS	
01	CALDO DE PATA	223.89
02	CALDO DE GALLINA	237.26
03	YAGUAR-LOCRO	190.52
	ESPECIALIDADES	
04	SECO DE CHIVO	297.25
05	FRITADA	1705.52
06	HORNADO	564.60
07	CARNE FRITA CON MANI Y PAPAS	262.39
08	SECO DE GALLINA	237.74
09	PAPAS CON CUERO	130.03
10	CUY ASADO	131.71
	BEBIDAS	
11	QUAKER	242.44
	OTROS	
12	CHOCLO CON QUESO	72.53
13	AGUACATE	150.00
	TOTAL	**4445.87**
	X 2 MESES	**8,891.73**

4.8 FINANCIERA

4.8.1 INVERSIONES

INVERSION FIJA

Los activos fijos son todos aquellos bienes tangibles para la implementación del restaurante "Delicias de Sonia", son indispensables adquirirlos, y se consideran en la inversión inicial.

EQUIPOS INFORMATICOS

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	COMPUTADORA E IMPRESORA DE ESCRITORIO	768.96	768.96
	TOTAL EQUIPOS INFORMATICOS		768.96

MUEBLES Y ENSERES

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	SILLA GIRATORIA	35.00	35.00
1	ESCRITORIO	78.00	78.00
1	ARCHIVADOR	202.00	202.00
	TOTAL MUEBLES DE OFICINA		315.00

EQUIPOS DE OFICINA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	EQUIPO DE SONIDO	218.34	218.34
1	CAJA REGISTRADORA	548.80	548.80
1	TELEVISOR LED 32 LG	454.01	454.01
	TOTAL EQUIPOS DE OFICINA		1,221.15

MAQUINARIA Y EQUIPO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
	EQUIPOS CON 5 AÑOS VIDA UTIL		1,051.61
1	HORNO INDUSTRIAL PEQUEÑO	185.00	185.00
1	FREGADERO DE DOS POZOS	282.56	282.56
1	LICUADORA INDUSTRIAL	230.00	230.00
1	MICROONDA	154.69	154.69
1	BALANZA ELECTRICA	199.36	199.36
	EQUIPOS CON 10 AÑOS VIDA UTIL		6,024.35
1	EXTRATOR DE OLORES	1,800.00	1,800.00
1	COCINA INDUSTRIAL DE ACERO INOXIDABLE DE 6 ORNILLAS	1,300.00	1,300.00
1	CONGELADOR	895.45	895.45
1	REFRIGERADOR	728.90	728.90

1	ESTANTERIA DE ACERO INOXIDABLE	980.00	980.00
1	OLLA ARROCERA INDUCTRIAL	320.00	320.00
	TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO		7,075.96

EQUIPOS DE COMEDOR

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
8	MESAS DE 4 PERSONAS	130.00	1,040.00
2	MESAS DE 6 PERSONAS	160.00	320.00
	TOTAL EQUIPOS DE COMEDOR		1,360.00

VEHICULO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	MOTO YAMAHA YB125	2,500.00	2,500.00
	TOTAL VEHICULO		2,500.00

TERRENO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	TERRENO 6X10	25,079.89	25,079.89
	TOTAL DE TERRENO		25,079.89

EDIFICIO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	INFRAESTRUCTURA	18,816.00	18,816.00
	TOTAL DE CONSTRUCCION		18,816.00

TOTAL DE ACTIVOS FIJOS 57,136.96

NOTA: Delicias de Sonia considera como política que todo activo superior al valor de $100.00 será considerado como activo fijo.

GASTOS

GASTOS DE PERMISOS DE FUNCIONAMIENTOS	522.00

GASTOS DE PERMISOS DE FUNCIONAMIENTOS	TOTAL
Permiso de Sanidad	120.00
Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual	152.00
Permiso funcionamiento del Municipio	60.00
Patente Municipal	60.00
Permiso Cuerpo de Bomberos	70.00
Ministerio de Salud Pública	60.00
TOTAL PERMISOS Y GASTOS JURIDICOS	**522.00**

GASTOS OPERACIONALES

SERVICIOS BASICOS

N°	DESCRIPCION	COSTO TOTAL
1	**TELEFONO**	**15.00**
1	**AGUA**	**18.00**
1	**ENERGIA ELECTRICA**	**60.00**
	TOTAL MENSUAL	**93.00**
	PROVISION x 3 MESES	**279.00**

UNIFORME DE LA EMPRESA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
12	**CAMISETAS**	**8.00**	**96.00**
6	**GORRAS**	**5.00**	**30.00**
12	**BORDADOS**	**2.00**	**24.00**
	TOTAL DE UNIFORMES DE LA EMPRESA		**150.00**

INVENTARIO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	**SECADOR DE MANOS**	**65.08**	**65.08**
1	**DISPENSADORES DE PAPEL HIGIENICO**	**14.73**	**14.73**
1	**DISPENSADOR DE JABÓN LIQUIDO**	**19.75**	**19.75**
1	**D.V.D**	**40.03**	**40.03**
1	**TELEFONO**	**25.00**	**25.00**
1	**SUMADORA**	**74.61**	**74.61**
	TOTAL INVENTARIO		**239.20**

MENAJE DE COCINA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
50	PLATOS SOPEROS GRANDES	1.00	50.00
50	PLATOS SOPEROS PEQUEÑOS	0.75	37.50
75	PLATOS BASE	0.80	60.00
50	PLATILLOS	0.65	32.50
50	PATOS MICROONDAS	2.00	100.00
75	VASOS DE VIDRIOS 12 ONZAS	0.65	48.75
24	VASOS DE VIDRIOS 6 ONZAS	0.30	7.20
75	TENEDORES	0.40	30.00
75	CUBIERTOS	0.40	30.00
75	CUCHARAS	0.55	41.25
3	ENSALADERAS GRANDE	3.50	10.50
4	VANDEJA PLASTICA MEDIANAS	3.00	12.00
5	JARRAS DE VIDRIO	2.25	11.25
3	JARRAS PLASTICAS	2.00	6.00
1	RALLADOR DE ALUMINIO	1.75	1.75
4	PINZAS	1.50	6.00
5	RECIPIENTES PLASTICOS	2.00	10.00
3	COLADOR	2.50	7.50
12	PORTA SAL	0.50	6.00
12	CERVILLETERAS	1.75	21.00
12	AJICEROS	0.85	10.20
12	PORTA PALILLOS	0.50	6.00
12	CANASTILLA DE PIQUIGUA	1.90	22.80
2	MASOS	5.00	10.00
1	BRAZADERO PARA CUY	80.00	80.00
1	CAFETERA ELECTRICA	46.00	46.00
1	EXTRACTOR DE JUGO INDUSTRIAL	45.00	45.00
3	CILINDRO DE GAS	55.00	165.00
2	VALDES GRANDES	5.00	10.00
6	CHAROLES	5.00	30.00
2	JUEGO DE OLLAS DE ACERO INOXIDABLE (6 PIEZAS)	120.00	240.00
1	JUEGO DE OLLAS DE ACERO INOXIDABLE (3 PIEZAS GRANDES)	80.00	80.00
1	OLLAS ACERO INOXIDABLE 35 LITROS	58.00	58.00
1	OLLAS ACERO INOXIDABLE 40 LITROS	78.00	78.00

2	PAILA DE ACERO INOXIDABLE 40 LITROS	50.00	100.00
1	PAILA DE ACERO INOXIDABLE 60 LITROS	98.00	98.00
4	CUCHARETA MEDIANAS	1.50	6.00
3	CUCHARETAS GRANDES	2.00	6.00
3	TENEDORES GRANDES	2.50	7.50
2	HACHAS	5.00	10.00
3	CUCHILLO GRANDE	4.00	12.00
3	CUCHILLO MEDIANO	3.00	9.00
1	TANQUES PLASTICOS	60.00	60.00
3	ESPUADERAS	2.60	7.80
2	JUEGO DE CERDIDOR	3.50	7.00
3	TABLAS DE PICAR	4.50	13.50
	TOTAL UTENCILLOS DE COCINA		1,747.00

NOTA: El restaurante considera el menaje como un gasto y no como activo fijo, pero a la vez llevara un control sobre ellos.

MANTELERIA			
CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
12	MANTELES	2.50	30.00
12	SOBREMANTELES	0.75	9.00
	TOTAL		39.00

MATERIALES DE PROTECCION

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
3	GORROS DE COCINA	2.85	8.55
6	MANDILES	5.00	30.00
12	PARES DE GUANTES	2.18	26.16
	TOTAL DE MATERIALES DE PROTECCION		64.71
	PROVISION x 3 MESES		194.13

SUMINISTROS DE OFICINA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U	TOTAL
	NO FUNGIBLES		
2	FOLDERS	3.52	7.04
1	GRAPADORA	4.00	4.00
1	PERFORADORA	10.10	10.10
1	TIJERA	2.51	2.51

1	SELLO	3.90	3.90
1	SACA GRAPA	1.50	1.50
	TOTAL NO FUNGIBLES		29.05
	FUNGIBLES		
2	ESFEROS	0.30	0.60
1	CAJA DE CLIC	0.31	0.31
1	CREMA DE REMOJO DE DINERO	1.86	1.86
1	CAJA DE GRAPA	1.00	1.00
1	CARTUCHOS HP B/N	10.98	10.98
1	RESMAS DE PAPEL	5.30	5.30
8	PAPEL REGISTRADORA BOND	0.93	7.44
1	CUADERNOS ORDER BOOK	2.36	2.36
	TOTAL FUNGIBLES		29.85
	TOTAL SUMINISTROS DE OFICINA		150.68
	PROVISION x 3 MESES		89.55

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U	TOTAL
	NO FUNGIBLES		
2	PALAS RECOGEDORA METALICA DE BASURA	4.25	8.50
1	TACHO DE BASURA GRANDE	60.75	60.75
2	CESTOS MEDIANOS	19.75	39.50
1	CEPILLO P/INODORO	2.50	2.50
1	DESTAPADOR DE INODORO	4.00	4.00
2	VALDES DE TRAPEAR	2.50	5.00
2	ESCOBAS	2.55	5.10
2	TRAPEADORES	2.50	5.00
	TOTAL NO FUNGIBLES		130.35
	FUNGIBLES		
2	PAQUETES DE FUNDAS DE BASURA GRANDE	5.34	10.68
1	PAQUETES DE FUNDAS DE BASURA PEQUEÑA	2.18	2.18
1i, 2	CLORO GL	1.00	12.00
4	DESINFECTANTE GL	2.50	10.00
4	LAVAVAJILLA	2.75	11.00
1	PAPEL HIGIENICO 250M*4 DOBLE HOJA	13.54	13.54
2	JABON LIQUIDO LAVANDA ECO GL	2.00	4.00
1	ESTROPAJOS X 3 UNIDADES	0.99	0.99

	TOTAL FUNGIBLES		**64.39**
	TOTAL DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA		**194.74**
	PROVISION x 3 MESES		**193.17**

EMPAQUE

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
500	**ENVASE LONCHERAS**	**0.10**	**49.00**
500	**TARRINAS PLOMAS**	**0.07**	**35.00**
50	**CUCHARAS paquete x100 unidades**	**1.00**	**50.00**
50	**VASOS PLASTICOS 12 ONZAS paquete x100 unidades**	**0.75**	**37.50**
20	**VAZOS PLASTICOS 6 ONZAS paquete x100 unidades**	**0.50**	**10.00**
500	**SERVILLETAS paquete x100 unidades**	**0.50**	**250.00**
50	**ENVASES PARA AJI paquete x100 unidades**	**3.00**	**150.00**
8	**FUNDAS GRANDES 100 U**	**0.80**	**6.40**
5	**FUNDAS PEQUEÑAS 100U**	**0.65**	**3.25**
5	**FUNDAS PLASTICAS TRANSPRENTES**	**0.35**	**1.75**
	TOTAL DEL EMPAQUE		**592.90**
	PROVISION x 3 MESES		**1,778.70**

PUBLICIDAD

CANT.	Descripción	V/Unitario	Total
10	Radial	15.00	150.00
5	Televisión	30.00	150.00
	TOTAL DE PUBLICIDAD		**300.00**
	TOTAL DE PUBLICIDAD X 3 MESES		**900.00**
	PLAN DE LANZAMIENTO		**635.00**
1	Letrero	**150.00**	**150.00**
500	Hojas volantes	**20.00**	**20.00**
500	Tarjetas de presentación	**40.00**	**40.00**
1	Letrero publicitario	**25.00**	**25.00**
1	Degustación gratuita del menú	**400.00**	**400.00**
	TOTAL		**1,535.00**

	TOTAL GASTOS OPERACIONALES	**6,125.15**

4.8.2 RECURSOS HUMANO

ROL DE PAGO PROFORMA PRIMER AÑO													
	REMUNERACION MINIMA UNIFICADA	318.00	PORCENTAJE DE LIQUIDACION										
		INGRESOS		EGRESOS			BENEFICIOS SOCIALES						
N°	FUNCION	REMUNERAC UNIFIC ADA TABLA SECT.	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL 9,35%	TOTAL EGRESOS	LIQUIDO A RECIBIR	10° TERCERO	10° CUARTO	VACACIONES	IESS PATRONAL 12,15%	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
1	GERENTE PROPIETARIO	400.00	400.00	37.40	37.40	**362.60**	33.33	26.50	16.67	48.60	76.50	**439.10**	5,269.20
1	CONTADOR	350.00	350.00	32.73	32.73	**317.28**	29.17	26.50	14.58	42.53	70.25	**387.53**	4,650.30
1	CAJERO	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
2	COCINEROS	350.00	700.00	65.45	65.45	**634.55**	58.33	26.50	29.17	85.05	114.00	**748.55**	8,982.60
1	AYUDANTE DE COCINA	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
2	MESEROS	318.00	636.00	59.47	59.47	**576.53**	53.00	26.50	26.50	77.27	106.00	**682.53**	8,190.41
1	SERVIDOR A DOMICILIO	318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	13.25	38.64	66.25	**354.52**	4,254.20
	TOTAL	2372.00	3040.00	284.24	284.24	2755.76	253.33	185.50	126.67	369.36	565.50	3321.26	39855.12

	MESUAL	ANNUAL
TOTAL IESS PATRONAL	369.36	4432.32
APORTE PERSONAL 9,35%	284.24	3410.88

PERSONAL	MENSUAL	ANNUAL	POVISON *3
MOI	2,218.19	26,618.32	6,654.58
MOD	1,103.07	13,236.80	3,309.20
TOTAL	**3,321.26**	**39,855.12**	**9,963.78**

ROL DE PAGO
PROYECCION SEGUNDO AÑO

318.00	PORCENTAJE DE LIQUIDACION											
INGRESOS		EGRESOS		LIQUIDO A RECIBIR	BENEFICIOS SOCIALES					TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL 9,35%	TOTAL EGRESOS		10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	IESS PATRONAL 12,15%			
400.00	400.00	37.40	37.40	**362.60**	33.33	26.50	33.33	16.67	48.60	109.83	**472.43**	5,669.20
350.00	350.00	32.73	32.73	**317.28**	29.17	26.50	29.17	14.58	42.53	99.42	**416.69**	5,000.30
318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	26.50	13.25	38.64	92.75	**381.02**	4,572.20
350.00	700.00	65.45	65.45	**634.55**	58.33	26.50	58.33	29.17	85.05	172.33	**806.88**	9,682.60
318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	26.50	13.25	38.64	92.75	**381.02**	4,572.20
318.00	636.00	59.47	59.47	**576.53**	53.00	26.50	53.00	26.50	77.27	159.00	**735.53**	8,826.41
318.00	318.00	29.73	29.73	**288.27**	26.50	26.50	26.50	13.25	38.64	92.75	**381.02**	4,572.20
2372.00	**3040.00**	**284.24**	**284.24**	**2755.76**	**253.33**	**185.50**	**253.33**	**126.67**	**369.36**	**818.83**	**3,574.59**	**42895.12**

	MESUAL	ANNUAL
TOTAL IESS PATRONAL	$ 369.36	$ 4,432.32
APORTE PERSONAL 9,35%	284.24	3410.88

PERSONAL	MENSUAL	ANNUAL
MOI	**2,386.69**	**28,640.32**
MOD	**1,187.90**	**14,254.80**
TOTAL	**3,574.59**	**42,895.12**

4.8.3 CAPITAL DE TRABAJO

DETALLE	SUBTOTAL	TOTAL
SUELDOS Y REMUNERACIONES		9,963.78
MOI	6,654.58	
MOD	3,309.20	
MATERIA PRIMA		8,891.73
GASTOS OPERACIONALES		6,125.15
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO		24,980.66
OTROS GASTOS 2% (provisionado x 3 meses)		124.90
CAPITAL DE TRABAJO		25,105.57

Nota: El Capital de trabajo esta provisionado para 3 meses a excepción de la materia prima para 2 meses

.

OTROS GASTOS 2%	$ 499.61
OTROS GASTOS MENSUAL	$ 41.63
OTROS GASTOS PROVISIONADOS	$ 124.90

4.8.4 RESUMEN DE INVERSIÓN

DESCRIPCIÓN	TOTAL
ACTIVOS FIJOS	57136.96
CAPITAL DE TRABAJO	25,105.57
GASTOS DE PERMISOS Y FUNCIONAMIENTO	522.00
TOTAL INVERSION TOTAL	82,764.53

El monto de la inversión en activos fijos asciende a $ 57136.96 lo que vienen a representar el 69.04% de la inversión total;

En lo que respecta al capital de trabajo el proyecto establece una inversión inicial de $25105.57, los mismos que se emplean en administración de plan de negocio, como se puede observar representa el 30.33%.

La inversión en gastos de permisos tiene un valor de $522.00 que constituye apenas el 0.63% de la inversión total esto se debe básicamente a los gastos para la implementación del mismo.

4.8.5 PLAN DE FINANCIAMIENTO

FUENTES DE FINANCIAMIENTO COSTO DE CAPITAL						
INVERSION INICIAL	**82,764.53**					
DESCRIPCION	**APORTE DE CAPITAL**	**100%**	**TASA SISTEMA FINANCIERO**		**TASA DEL SISTEMA FINANCIERO**	**TASA APLICADA AL PROYECTO**
APORTE PROPIO	**50,707.46**	**61%**	**TASA PASIVA**	**4.53**	**0.0453**	**0.0278**
		0.0%	**TASA ACTIVA**		**0.0000**	**0.0000**
PRESTAMO BANCARIO	**32,057.07**	**39%**	**Tasa Activa**	11.20	**0.1120**	**0.0434**
TOTAL INVERSION	**82,764.53**	**100%**				**0.0711**
COSTO DE CAPITAL						**7.11%**

TOTAL APORTE PROPIO		**50,707.46**
GASTOS DE PERMISOS Y FUNCIONAMIENTO		**522.00**
ACTIVO FIJO		**25,079.89**
Terreno	25079.89	
Capital de trabajo		**25,105.57**

TOTAL FINANCIAMIENTO BNF		**32,057.07**
ACTIVOS FIJO	32,057.07	

La inversión que se requiere el proyecto para la puesta en marcha es de $ **82,764.53**, estará financiado por un aporte propio de $**50707.46** el cual representa el **61%,** y para cubrir el restante de la inversión total se realizara un préstamo al banco Nacional de Fomento de la ciudad de Esmeraldas el cual estará amortizado a 5 años a una tasa activa del **11.20%.**

4.8.5.1 TABLA DE AMORTIZACIÓN

TABLA DE AMORTIZACION GRADUAL

METODO		CUOTA FIJA		12
CAPITAL	32,057.07	PAGO CADA	1	MESES
TASA DE INTERES ANUAL		11.20%	PERIODOS	60
PLAZO		5	AÑOS	
PAGOS ANUALES		12		
INTERES	0.93%	PAGO PERIODICO		700.20

PERIODO	PAGO PERIODICO	INTERESS PAGADOS	CAPITAL PAGADO	SALDO INSOLUTO
0				32,057.07
1	700.20	299.20	401.00	31,656.07
2	700.20	295.46	404.74	31,251.33
3	700.20	291.68	408.52	30,842.80
4	700.20	287.87	412.33	30,430.47
5	700.20	284.02	416.18	30,014.29
6	700.20	280.13	420.07	29,594.22
7	700.20	276.21	423.99	29,170.23
8	700.20	272.26	427.94	28,742.29
9	700.20	268.26	431.94	28,310.35
10	700.20	264.23	435.97	27,874.38
11	700.20	260.16	440.04	27,434.34
12	700.20	256.05	444.15	26,990.20
TOTAL	8,402.40	3,335.53	5,066.87	
13	700.20	251.91	448.29	26,541.90
14	700.20	247.72	452.48	26,089.43
15	700.20	243.50	456.70	25,632.73
16	700.20	239.24	460.96	25,171.77
17	700.20	234.94	465.26	24,706.51
18	700.20	230.59	469.61	24,236.90
19	700.20	226.21	473.99	23,762.91
20	700.20	221.79	478.41	23,284.50
21	700.20	217.32	482.88	22,801.62
22	700.20	212.82	487.38	22,314.23
23	700.20	208.27	491.93	21,822.30
24	700.20	203.67	496.53	21,325.77
TOTAL	8,402.40	2,737.98	5,664.42	
25	700.20	199.04	501.16	20,824.62
26	700.20	194.36	505.84	20,318.78
27	700.20	189.64	510.56	19,808.22

28	700.20	184.88	515.32	19,292.90
29	700.20	180.07	520.13	18,772.76
30	700.20	175.21	524.99	18,247.78
31	700.20	170.31	529.89	17,717.89
32	700.20	165.37	534.83	17,183.06
33	700.20	160.38	539.82	16,643.23
34	700.20	155.34	544.86	16,098.37
35	700.20	150.25	549.95	15,548.42
36	700.20	145.12	555.08	14,993.34
TOTAL	**8,402.40**	**2,069.96**	**6,332.44**	
37	700.20	139.94	560.26	14,433.08
38	700.20	134.71	565.49	13,867.58
39	700.20	129.43	570.77	13,296.81
40	700.20	124.10	576.10	12,720.72
41	700.20	118.73	581.47	12,139.24
42	700.20	113.30	586.90	11,552.34
43	700.20	107.82	592.38	10,959.97
44	700.20	102.29	597.91	10,362.06
45	700.20	96.71	603.49	9,758.57
46	700.20	91.08	609.12	9,149.45
47	700.20	85.39	614.81	8,534.65
48	700.20	79.66	620.54	7,914.10
TOTAL	**8,402.40**	**1,323.17**	**7,079.23**	
49	700.20	73.86	626.34	7,287.77
50	700.20	68.02	632.18	6,655.59
51	700.20	62.12	638.08	6,017.51
52	700.20	56.16	644.04	5,373.47
53	700.20	50.15	650.05	4,723.42
54	700.20	44.09	656.11	4,067.31
55	700.20	37.96	662.24	3,405.07
56	700.20	31.78	668.42	2,736.65
57	700.20	25.54	674.66	2,061.99
58	700.20	19.25	680.95	1,381.04
59	700.20	12.89	687.31	693.73
60	700.20	6.47	693.73	0.00
TOTAL	**8,402.40**	**488.30**	**7,914.10**	

4.8.5.2 ESTADO FINANCIERO INICIAL

RESTAURANTE "DELICIAS DE SONIA"
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE		**PASIVO CORRIENTE**	
BANCO	25,105.57	PRESTAMO BANCARIO C/P	5,066.87
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	**25105.57**	**TOTAL PASIVOS CORRIENTES**	**5,066.87**
ACTIVO NO CORRIENTE		**PASIVOS NO CORRIENTE**	
EQUIPOS INFORMATICOS	768.96	PRESTAMOS BANCARIOS L/P	26,990.20
EQUIPOS DE OFICINA	1221.15	**TOTAL PASIVOS NO CORRIENTE**	**26,990.20**
MAQUINARIA Y EQUIPO	7075.96	**TOTAL PASIVOS**	**32,057.07**
MUEBLES Y ENSERES	315.00	**PATRIMONIO**	
EQUIPOS DE COMEDOR	1360.00	**CAPITAL**	50,707.46
VEHICULO	2500.00	**TOTAL PATRIMONIO**	**50,707.46**
TERRENO	25079.89	**TOTAL PASIVO+ PATRIMONIO**	
EDIFICIO	18816.00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**57136.96**		
OTROS ACTIVOS			
GASTOS DE PERMISOS Y FUNCIONAMIENTO	522.00		
TOTAL OTROS ACTIVOS	**522.00**		
TOTAL ACTIVO	**82,764.53**		**82,764.53**

CAPITAL DE TRABAJO NETO	**20,038.69**

4.8.5.3 TABLAS DE DEPRECIACIÓN

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS INFORMATICOS	
COSTO		768.96	
VIDA UTIL		3	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	76.90
DEPRECIACION ANNUAL			230.69
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			768.96
1	230.69	230.69	538.27
2	230.69	461.38	307.58
3	230.69	692.06	76.90
	692.06		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE OFICINA	
COSTO		1,221.15	
VIDA UTIL		10	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	122.12
DEPRECIACION ANNUAL			109.90
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			1,221.15
1	109.90	109.90	1,111.25
2	109.90	219.81	1,001.34
3	109.90	329.71	891.44
4	109.90	439.61	781.54
5	109.90	549.52	671.63
6	109.90	659.42	561.73
7	109.90	769.32	451.83
8	109.90	879.23	341.92
9	109.90	989.13	232.02
10	109.90	1,099.04	122.12
	1,099.04		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		MAQUINARIA Y EQUIPO	
COSTO		6,024.35	
VIDA UTIL		10	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	602.44
DEPRECIACION ANNUAL			542.19
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			6,024.35
1	542.19	542.19	5,482.16
2	542.19	1,084.38	4,939.97
3	542.19	1,626.57	4,397.78
4	542.19	2,168.77	3,855.58
5	542.19	2,710.96	3,313.39
6	542.19	3,253.15	2,771.20
7	542.19	3,795.34	2,229.01
8	542.19	4,337.53	1,686.82
9	542.19	4,879.72	1,144.63
10	542.19	5,421.92	602.44
	5,421.92		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL

NOMBRE DEL ACTIVO	MAQUINARIA Y EQUIPO	
COSTO	1,051.61	
VIDA UTIL	5	AÑOS
VALOR RESIDUAL	10%	105.16
DEPRECIACION ANNUAL		189.29

V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			1,051.61
1	189.29	189.29	862.32
2	189.29	378.58	673.03
3	189.29	567.87	483.74
4	189.29	757.16	294.45
5	189.29	946.45	105.16
	946.45		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL

NOMBRE DEL ACTIVO	EQUIPOS DE COMEDOR	
COSTO	1,360.00	
VIDA UTIL	5	AÑOS
VALOR RESIDUAL	10%	136.00
DEPRECIACION ANNUAL		244.80

V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			1,360.00
1	244.80	244.80	1,115.20
2	244.80	489.60	870.40
3	244.80	734.40	625.60
4	244.80	979.20	380.80
5	244.80	1,224.00	136.00
	1,224.00		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL

NOMBRE DEL ACTIVO	VEHICULO	
COSTO	2,500.00	
VIDA UTIL	5	AÑOS
VALOR RESIDUAL	10%	250.00
DEPRECIACION ANNUAL		450.00

V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			2,500.00
1	450.00	450.00	2,050.00
2	450.00	900.00	1,600.00
3	450.00	1,350.00	1,150.00
4	450.00	1,800.00	700.00
5	450.00	2,250.00	250.00
	2,250.00		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL

NOMBRE DEL ACTIVO	EDIFICIO	
COSTO	18,816.00	
VIDA UTIL	20	AÑOS
VALOR RESIDUAL	10%	1,881.60
DEPRECIACION ANUAL		846.72

V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			18,816.00
1	846.72	846.72	17,969.28
2	846.72	1,693.44	17,122.56
3	846.72	2,540.16	16,275.84
4	846.72	3,386.88	15,429.12
5	846.72	4,233.60	14,582.40
6	846.72	5,080.32	13,735.68
7	846.72	5,927.04	12,888.96
8	846.72	6,773.76	12,042.24
9	846.72	7,620.48	11,195.52
10	846.72	8,467.20	10,348.80
11	846.72	9,313.92	9,502.08
12	846.72	10,160.64	8,655.36
13	846.72	11,007.36	7,808.64
14	846.72	11,854.08	6,961.92
15	846.72	12,700.80	6,115.20
16	846.72	13,547.52	5,268.48
17	846.72	14,394.24	4,421.76
18	846.72	15,240.96	3,575.04
19	846.72	16,087.68	2,728.32
20	846.72	16,934.40	1,881.60
	8,467.20		

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL

NOMBRE DEL ACTIVO	MUEBLES Y ENSERES		
COSTO	315.00		
VIDA UTIL	10	AÑOS	
VALOR RESIDUAL	10%	31.50	
DEPRECIACION ANNUAL		28.35	

V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			315.00
1	28.35	28.35	286.65
2	28.35	56.70	258.30
3	28.35	85.05	229.95
4	28.35	113.40	201.60
5	28.35	141.75	173.25
6	28.35	170.10	144.90
7	28.35	198.45	116.55
8	28.35	226.80	88.20
9	28.35	255.15	59.85
10	28.35	283.50	31.50
	283.50		

RESUMEN DE DEPRECIACIONES

NOMBE DEL ACTIVO	VIDA UTIL EN AÑOS	COSTO DEL ACTIVO	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL
EQUIPOS INFORMATICOS	3	768.96	19.22	230.69
EQUIPOS DE OFICINA	10	1,221.15	9.16	109.90
MAQUINARIA Y EQUIPO	10	6,024.35	45.18	542.19
MAQUINARIA Y EQUIPO	5	1,051.61	15.77	189.29
EQUIPOS DE COMEDOR	5	1,360.00	20.40	244.80
VEHICULO	5	2,500.00	37.50	450.00
MUEBLES Y ENSERES	10	315.00	2.36	28.35
EDIFICIO	20	18,816.00	70.56	846.72
TOTAL		**32,057.07**	**220.16**	**2,641.94**

4.8.5.4 RESUMEN DE GASTOS OPERATIVOS

RESUMEN DE GASTOS MENSUALES		
DESCRIPCION	**VALOR**	**TOTAL ANUAL**
GASTOS OPERACIONALES		
Sueldos Administrativos	2218.19	26,618.32
Publicidad	75.00	900.00
Planilla de teléfono	15.00	180.00
Planilla de Agua	18.00	216.00
Planilla de Energía Eléctrica	60.00	720.00
Suministros de Limpieza (Fungibles)	64.39	772.68
Suministros de Oficina (Fungibles)	29.85	358.20
Gastos Financieros	277.96	3,335.53
Gastos de Permisos y Funcionamientos	43.5	522.00
Otro Gastos Provisionados	41.63	499.61
Depreciación de Activos Fijos	220.16	2,641.94
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	**3063.69**	**36764.28**
COSTOS OPERACIONALES		
Sueldos operativos	1103.07	13236.80
Materia Prima	4445.87	53,350.40
TOTAL COSTOS OPERACIONALES	**9368.12**	**112417.44**
TOTAL GASTOS MENSUALES	**12431.81**	**149181.72**

4.8.5.5 PROYECCION DE VENTAS

ORD.	Platos	PROMEDIO DIARIO	CANTIDAD MENSUAL	PRECIO UNIT. DE COSTO	PRECIO UNITARIO VENTA	TOTAL DE COSTO MENSUALES	TOTAL DE VENTAS MENSUALES	COSTOS ANNUAL	VENTAS ANNUAL
	SOPAS								
01	CALDO DE PATA	15	375	1.00	2.50	375.00	937.50	4,500.00	11,250.00
02	CALDO DE GALLINA	14	350	1.36	2.50	476.00	875.00	5,712.00	10,500.00
03	YAGUAR-LOCRO	5	125	1.52	2.50	190.00	312.50	2,280.00	3,750.00
	ESPECIALIDADES								
04	SECO DE CHIVO	8	200	1.49	3.50	298.00	700.00	3,576.00	8,400.00
05	FRITADA	40	1000	1.75	3.50	1,750.00	3,500.00	21,000.00	42,000.00
06	HORNADO	16	400	1.41	3.50	564.00	1,400.00	6,768.00	16,800.00
07	CARNE FRITA CON MANI Y PAPAS	6	150	1.75	2.50	262.50	375.00	3,150.00	4,500.00
08	SECO DE GALLINA	14	350	1.36	2.50	476.00	875.00	5,712.00	10,500.00
09	PAPAS CON CUERO	5	125	1.04	2.50	130.00	312.50	1,560.00	3,750.00
10	CUY ASADO	2	50	2.63	4.50	131.50	225.00	1,578.00	2,700.00
	TOTAL	**125**	**3125**	**15.31**	**30**	**4653**	**9512.5**	**55836**	**114150**
	BEBIDAS								
11	QUAKER	40	1000	0.32	0.50	320.00	500.00	3,840.00	6,000.00
	OTROS								
12	CHOCLO CON QUESO	5	125	0.58	0.50	72.50	62.50	870.00	750.00
13	AGUACATE	10	250	0.60	1.00	150.00	250.00	1,800.00	3,000.00
	TOTAL	**180**	**4500**	**16.81**	**32.00**	**5195.5**	**10325.00**	**62346.00**	**123,900.00**

Nota: la capacidad instalada que tiene el negocio en la preparación de platos estimamos un promedio de 125 platos diarios.

4.8.5.6 CUADRO DE INGRESOS Y COSTOS

PRONOSTICO DE COMPRA Y VENTA									
VENTAS MENSUALES PROMEDIO		10,325.00			INCREM. COSTOS MOD				3.5%
					INCREM. COSTOS Y GASTOS				3.5%
					INCREM. DE LAS VENTAS				1.00%
AÑOS	TOTAL DE VENTAS	COSTOS		TOTAL DE COSTOS	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	GASTOS OPERACIONALES		TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES	UTILIDAD NETA OPERACIONAL
		MANO DE OBRA DIRECTA	MATERIA PRIMA			MANO DE OBRA INDIRECTA	GASTOS		
1	**123,900.00**	13,236.80	53,350.40	**66,587.20**	**57,312.80**	36,764.28	10,145.96	**46,910.24**	**10,402.56**
2	**125,139.00**	13,700.09	55,217.66	**68,917.75**	**56,221.25**	38,051.03	10,501.07	**48,552.10**	**7,669.15**
3	**126,390.39**	14,179.60	57,150.28	**71,329.88**	**55,060.51**	39,382.81	10,868.61	**50,251.42**	**4,809.09**
4	**127,654.29**	14,675.88	59,150.54	**73,826.42**	**53,827.87**	40,761.21	11,249.01	**52,010.22**	**1,817.65**
5	**128,930.84**	15,189.54	61,220.81	**76,410.35**	**52,520.49**	42,187.86	11,642.73	**53,830.58**	**-1,310.09**
6	**130,220.15**	15,721.17	63,363.54	**79,084.71**	**51,135.44**	43,664.43	12,050.22	**55,714.65**	**-4,579.21**
7	**131,522.35**	16,271.41	65,581.26	**81,852.67**	**49,669.67**	45,192.69	12,471.98	**57,664.66**	**-7,994.99**
8	**132,837.57**	16,840.91	67,876.61	**84,717.52**	**48,120.05**	46,774.43	12,908.50	**59,682.93**	**-11,562.87**
9	**134,165.95**	17,430.34	70,252.29	**87,682.63**	**46,483.32**	48,411.53	13,360.30	**61,771.83**	**-15,288.51**
10	**135,507.61**	18,040.41	72,711.12	**90,751.52**	**44,756.08**	50,105.94	13,827.91	**63,933.84**	**-19,177.76**
	1,296,268.13	**155,286.15**	**625,874.50**	**781,160.65**	**515,107.48**	**431,296.21**	**119,026.28**	**550,322.48**	**-35,215.00**

Nota: Se ha considerando el 1% en el incremento de las ventas, igualmente se notará que el costo de producción va creciendo a un 3.5% anual, igual los costos operacionales tomando como indicador la inflación.

Platos	Ventas Mensuales	Ventas Anuales
Menú	**10,325.00**	**123,900.00**

COSTOS DIIRECTOS		
DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUALES	VALOR ANUAL
Materia Prima	4445.87	53,350.40
Mano De Obra Directa	1,103.07	13,236.80
TOTAL DE COSTOS	5,548.93	
ANUAL	66,587.20	

4.8.5.7 PUNTO DE EQUILIBRIO

CUADRO DE RESUMEN DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES						
DESCRIPCION	**MENSUALES**		**TOTAL MENSUAL**	**ANUALES**		**TOTAL ANUAL**
	FIJOS	**VARIABLES**		**FIJOS**	**VARIABLES**	
Sueldos Administrativos	2,218.19		2,218.19	26,618.32		26,618.32
Publicidad	75.00		75.00	900.00		900.00
Planilla de teléfono		15.00	15.00		180.00	180.00
Planilla de Agua		18.00	18.00		216.00	216.00
Planilla de Energía Eléctrica		60.00	60.00		720.00	720.00
Suministros de Limpieza (Fungibles)	64.39		64.39	772.68		772.68
Suministros de Oficina (Fungibles)	29.85		29.85	358.20		358.20
Gastos Financieros	277.96		277.96	3,335.53		3,335.53
Gastos de Permisos y Funcionamientos	522.00		522.00	6,264.00		6,264.00
Otro Gastos Provisionados	41.63		41.63	499.61		499.61
Depreciación de Activos Fijos	220.16		220.16	2,641.94		2,641.94
Mano de obra Directa		1,103.07	1,103.07		13,236.80	13,236.80
Materia Prima		4,445.87	4,445.87		53,350.40	53,350.40
TOTAL	**3,449.19**	**5,641.93**	**9,091.12**	**41,390.28**	**67,703.20**	**109,093.48**

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

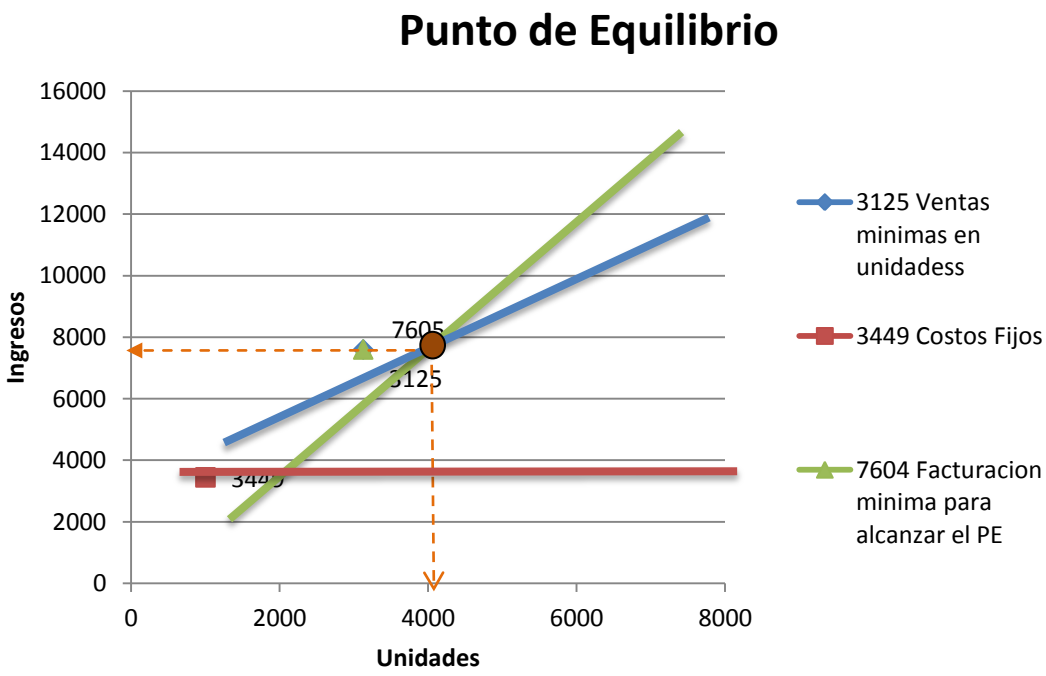
Este indicador, nos explica el movimiento de los costos variables y de los costos fijos u operacionales, para darnos a conocer cuál es mínimo valor que tendría que vender en el mes para no ganar ni perder, es decir mantenerme en punto de equilibrio, para esto se aplica la siguiente fórmula:

	MENSUAL	**ANUAL**
VENTAS ANUALES	**10,325.00**	**123900.00**
COSTOS FIJOS TOTALES	**3,449.19**	**41,390.28**
COSTOS VARIABLES TOTALES	5,641.93	67,703.20
PUNTO DE EQUILIBRIO	**7,604.61**	**91,255.30**

REPRESENTA VENDER APROXIMADAMENTE 115 PLATOS DIARIOS

Ventas en volumen mensual	3125
Costo variable por unidad	1.81
Ingreso marginal	1.19
PE volumen mensual	2887
PE volumen diario	115

GRÁFICO



4.8.5.8 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

INGRESOS		PARCIAL	TOTAL
VENTAS		10,325.00	**123,900.00**
TOTAL INGRESOS			**123,900.00**
EGRESOS			
COSTOS DE PRODUCCION			
materia prima		4445.87	**53,350.40**
mano de obra directa		1103.07	**13,236.80**
TOTAL COSTOS DE VENTAS			**66,587.20**
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			**57,312.80**
GASTOS OPERACIONALES			
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
Sueldos Administrativos		2218.19	**26,618.32**
Publicidad		75.00	**900.00**
Planilla de teléfono		15.00	**180.00**
Planilla de Agua		18.00	**216.00**
Planilla de Energía Eléctrica		60.00	**720.00**
Suministros de Limpieza (Fungibles)		64.39	**772.68**
Suministros de Oficina (Fungibles)		29.85	**358.20**
Gastos de Permisos y Funcionamientos		43.50	**522.00**
Otro Gastos Provisionados		41.63	**499.61**
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION			**30,786.81**
GASTOS FINANCIEROS			
intereses por pagar			**3,335.53**
TOTAL GASTOS FINANCIEROS			**3,335.53**
TOTAL GASTOS OPERACIONALES			**34,122.34**
UTILIDAD OPERACIONAL ANTES DE IMPUESTOS			**23,190.46**
15% Participación trabajadores	**15%**		3,478.57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS			**19,711.89**
22% Impuesto a la Renta	**22%**		4,336.62
UTILIDAD ANTES DE RESERVAS			**15,375.28**
Depreciación de Activos Fijos			**2,641.94**
pago de la cuota bancaria			**5,066.87**
INVERSION INICIAL		**50,707.46**	
PRESTAMO BANCARIO		**32,057.07**	
FLUJO NETO			**12,950.34**

4.8.5.9 FLUJO DE CAJA PROYECTADO

			VIDA UTIL DEL PROYECTO										
INGRESOS			**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**AÑO 6**	**AÑO 7**	**AÑO 8**	**AÑO 9**	**AÑO 10**	**TOTAL**
VENTAS		10,325.00	**123,900.00**	125,139.00	126,390.39	127,654.29	128,930.84	130,220.15	131,522.35	132,837.57	134,165.95	135,507.61	**1,296,268.13**
TOTAL INGRESOS			**123,900.00**	**125,139.00**	**126,390.39**	**127,654.29**	**128,930.84**	**130,220.15**	**131,522.35**	**132,837.57**	**134,165.95**	**135,507.61**	**632,014.52**
EGRESOS													
COSTOS DE PRODUCCION													
materia prima		4445.87	**53,350.40**	55,217.66	57,150.28	59,150.54	61,220.81	63,363.54	65,581.26	67,876.61	70,252.29	72,711.12	**625,874.50**
mano de obra directa		1103.07	**13,236.80**	13,700.09	14,179.60	14,675.88	15,189.54	15,721.17	16,271.41	16,840.91	17,430.34	18,040.41	**155,286.15**
TOTAL COSTOS DE VENTAS			**66,587.20**	**68,917.75**	**71,329.88**	**73,826.42**	**76,410.35**	**79,084.71**	**81,852.67**	**84,717.52**	**87,682.63**	**90,751.52**	**781,160.65**
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			**57,312.80**	**56,221.25**	**55,060.51**	**53,827.87**	**52,520.49**	**51,135.44**	**49,669.67**	**48,120.05**	**46,483.32**	**44,756.08**	**936,446.80**
GASTOS OPERACIONALES													
ADMINISTRATIVOS													
Sueldos Administrativos		2218.19	**26,618.32**	27,549.96	28,514.21	29,512.20	30,545.13	31,614.21	32,720.71	33,865.93	35,051.24	36,278.03	**312,269.93**
Publicidad		75.00	**900.00**	931.50	964.10	997.85							**3,793.45**
Planilla de teléfono		15.00	**180.00**	186.30	192.82	199.57	206.55	213.78	221.27	229.01	237.03	245.32	**2,111.65**
Planilla de Agua		18.00	**216.00**	223.56	231.38	239.48	247.86	256.54	265.52	274.81	284.43	294.39	**2,533.98**
Planilla de Energía Eléctrica		60.00	**720.00**	745.20	771.28	798.28	826.22	855.13	885.06	916.04	948.10	981.29	**8,446.60**
Suministros de Limpieza (Fungibles)		64.39	**772.68**	799.72	827.71	856.68	886.67	917.70	949.82	983.06	1,017.47	1,053.08	**9,064.61**
Suministros de Oficina (Fungibles)		29.85	**358.20**	370.74	383.71	397.14	411.04	425.43	440.32	455.73	471.68	488.19	**4,202.19**
Gastos de Permisos y Funcionamientos		43.50	**522.00**	540.27	559.18	578.75	599.01	619.97	641.67	664.13	687.37	711.43	**6,123.79**
Otro Gastos Provisionados		41.63	**499.61**	517.10	535.20	553.93	573.32	593.38	614.15	635.65	657.90	680.92	**5,861.16**
TOTAL GASTOS OPERACIONALES			**30,786.81**	**31,864.35**	**32,979.60**	**34,133.89**	**34,295.80**	**35,496.15**	**36,738.52**	**38,024.37**	**39,355.22**	**40,732.65**	**354,407.36**

GASTOS FINANCIEROS													
intereses por pagar			3,335.53	2,737.98	2,069.96	1,323.17	488.30	-	-	-	-	-	**9,954.93**
TOTAL GASTOS FINANCIEROS			**3,335.53**	**2,737.98**	**2,069.96**	**1,323.17**	**488.30**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**9,954.93**
TOTAL GASTOS OPERACIONALES Y FINANCIEROS			**34,122.34**	**34,602.33**	**35,049.56**	**35,457.05**	**34,784.10**	**35,496.15**	**36,738.52**	**38,024.37**	**39,355.22**	**40,732.65**	**364,362.29**
UTILIDAD ANTES 15% DE PART. A TRAB			**23,190.46**	**21,618.92**	**20,010.95**	**18,370.82**	**17,736.39**	**15,639.28**	**12,931.15**	**10,095.69**	**7,128.10**	**4,023.43**	**364,362.29**
15% Participación trabajadores	**15%**		3,478.57	3,242.84	3,001.64	2,755.62	2,660.46	2,345.89	1,939.67	1,514.35	1,069.21	603.51	**22,611.78**
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS			**19,711.89**	**18,376.08**	**17,009.31**	**15,615.20**	**15,075.93**	**13,293.39**	**10,991.48**	**8,581.33**	**6,058.88**	**3,419.92**	**341,750.51**
22% Impuesto a la Renta	**22%**		4,336.62	4,042.74	3,742.05	3,435.34	3,316.71	2,924.55	2,418.13	1,887.89	1,332.95	752.38	**28,189.35**
UTILIDAD ANTES DE RESERVAS			**15,375.28**	**14,333.34**	**13,267.26**	**12,179.85**	**11,759.23**	**10,368.84**	**8,573.36**	**6,693.44**	**4,725.93**	**2,667.53**	**99,944.06**
Depreciacion de Activos Fijos			**2,641.94**	**5,283.89**	**7,925.83**	**9,645.02**	**12,056.27**	**9,162.99**	**10,690.16**	**12,217.32**	**13,744.49**	**15,271.65**	**98,639.55**
pago de la cuota bancaria			**5,066.87**	**5,664.42**	**6,332.44**	**7,079.23**	**7,914.10**						
INVERSION INICIAL		50,707.46											**-**
PRESTAMO BANCARIO		32,057.07											**-**
VALOR DE RESCATE												**97,372.80**	**97,372.80**
FLUJO NETO		**-82,764.53**	**12,950.34**	**13,952.81**	**14,860.65**	**14,745.64**	**15,901.40**	**19,531.83**	**19,263.51**	**18,910.76**	**18,470.41**	**115,311.98**	**295,956.41**

RENTABILIDAD	123,900.00	12,950.34	10.45%	**1ER AÑO**

4.8.5.10 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

INVERSION INICIAL				-82,764.53	TASA MENOR DEL	TASA MAYOR DE	
TASA PASIVA REFERENCIAL				4.53%	PROYECTO	INCERTIDUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL				11.20%	0.0711	0.1711	
VIDA UTIL PROYECTO			10	AÑOS		0.1	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO			FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBE	FLUJO PRESENTE NETO
	-82,764.53						
1	12,950.34	-69,814.18	0.0711348	0.9335893	12,090.30	0.8540	11,059.22
2	13,952.81	-55,861.37	0.0711348	0.8715890	12,161.11	0.7293	10,175.31
3	14,860.65	-41,000.72	0.0711348	0.8137061	12,092.20	0.6228	9,254.80
4	14,745.64	-26,255.08	0.0711348	0.7596673	11,201.78	0.5318	7,842.17
5	15,901.40	-10,353.69	0.0711348	0.7092173	11,277.55	0.4542	7,221.89
6	19,531.83	9,178.15	0.0711348	0.6621177	12,932.37	0.3878	7,575.33
7	19,263.51	28,441.66	0.0711348	0.6181460	11,907.66	0.3312	6,380.24
8	18,910.76	47,352.42	0.0711348	0.5770945	10,913.29	0.2828	5,348.77
9	18,470.41	65,822.83	0.0711348	0.5387692	9,951.29	0.2415	4,461.33
10	115,311.98	181,134.82	0.0711348	0.5029892	58,000.68	0.2063	23,785.13
	181,134.82						
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO					162,528.24		93,104.19
INVERSION INICIAL					82,764.53		82,764.53
VAN					79,763.72		10,339.67
PRC					5.53		
TIR					19.56%		
R.C.B.					0.96		
RTENTABILIDAD SIMPLE					21.89%		

NOTA: RCB. Este indicador permite interpretar que por cada dólar que invierto solo recupero lo que muestra la celda indicada en dólares.

Análisis de los indicadores financieros

El Valor Actual Neto **(VAN)** que recibe el proyecto por utilidades proyectado a los 10 años al momento actual es de 79,763.72.

La Tasa Interna de Retorno TIR que es la referencia por la cual se determina el interés al que retorna el dinero propio por parte del inversionista en función de trabajarlo en el proyecto, se

podría decir que según la tasa del proyecto o tasa menor, se presta al 7.11% y que retorna al 19.56% quiere decir que no se consideraría malo para el inversionista.

El periodo de recuperación del capital (**PRC**)**,** también es afectado cuando la mayor parte de la inversión es prestada, la carga del interés y la devolución del capital afectan a los flujos y disminuyen las utilidades, deacuerdo a los resultados arrojados se tardaría en recuperar en 5 años 6 meses y 13 días.

La Recuperación del Costo Beneficio, (**RCB**) esta es la mayor rotación del dinero que se realiza en este proyecto y está en función del mayor alcance que pueda obtener cuando las utilidades sean siempre mayores, y estará en función siempre del aumento de las ventas que se pueda realizar durante el proceso del proyecto. Es decir que que por cada dólar invertido se obtiene $0.96 de beneficio

La rentabilidad Simple, indica la rentabilidad del proyecto, es decir cuan rentable es el proyecto en función de la utilidad con el nivel de ventas en este caso el nivel es de 21.89%.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD (Optimista –Pesimista)

Mediante el análisis de sensibilidad, se pueden contemplar escenarios pesimistas y optimistas, que pueden darse al momento de aumentar o disminuir las variables escogidas, en este caso son las ventas y el costo.

ESCENARIO OPTIMISTA

Se ha considerado como escenario optimista, el incremento de las ventas en un 8% mientras que el costo se los conservan iguales.

DATOS	TIR	VAN	RCB
Resultado normal	19.56	79,763.72	0.96
Resultado sensibilizado	25.44%	121397.65	1.47

La comparación entre el análisis original y lo sensibilizado, determinan que un incremento en las ventas del 8% ocasionaría excelentes resultados, ya en cuanto a la relación costo beneficio, la inversión de 1 dólar ocasionaría la ganancia de 1.47 además las ventas se verían de las siguiente manera.

Platos	Ventas mensuales	Ventas anuales	Costos anuales	Costos operacionales	Utilidad neta
Datos sensibilizados	11,151.00	133,812.00	6,6857.2	46,910.24	20,314.56
Datos reales	10,325.00	123,900.00	6,6857.2	46,910.24	10,402.56

ESCENARIO PESIMISTA

Para este escenario se ha considerado la disminución de las ventas en un 8% y sus costos s han mantenido iguales.

DATOS	TIR	VAN	RCB
Resultado normal	19.56%	79,763.72	0.96
Resultado sensibilizado	13.27%	38129.79	0.46

Como se observa, a pesar de encontrarnos en un escenario pesimista debido al incremento de las variables escogidas el VAN y la TIR son positivos y la relación costo beneficio nos dice que por cada dólar invertido se ganaría $0.46.

Con la finalidad de observar el Efecto de observar que tendría dentro del proyecto, se ha determinado como los resultados sensibilizados afectarían en las utilidades.

Platos	Ventas mensuales	Ventas anuales	Costos anuales	Costos operacionales	Utilidad neta
Datos sensibilizados	9499	113988	66857.2	46910.24	490.56
Datos reales	10325	123900	66857.2	46910.24	10402.56

4.8.6 IMPACTOS DEL PROYECTO

En el presente proyecto se realizo un análisis de los impactos que generaría, donde se determinó los impactos que se encuentra directamente relacionados con este proyecto, ya sea social, económico, cultural o ambiental.

A continuación se detalla la matriz de impactos con indicadores de alto o bajo ya sea positivo o negativo con sus respectivas valoraciones.

NIVEL DE IMPACTO	VALORACION
-3	**Alto negativo**
-2	**Medio negativo**
-1	**Bajo negativo**
0	**No hay impacto**
1	**Bajo positivo**
2	**Medio positivo**
3	**Alto positivo**

Para determinar el nivel de promedio de cada área se desarrollo una formula matemática en la que se divide la sumatoria de los niveles de impacto de cada indicador para el numero de indicadores.

4.8.6.1 IMPACTO SOCIOECONÓMICO

Nivel de impacto / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Servicio de calidad							**x**
Mejora el estilo de vida los trabajadores						**x**	
Genera fuentes de empleo							**x**
TOTAL						**2**	**6**

$$\sum = \mathbf{8}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\sum}{\text{NIVEL DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{8}{3} = 2.7 \text{ Alto Positivo}$$

ANÁLISIS.-

El impacto económico que genera el restaurante es alto positivo, intentará aportar al sector económico por cuanto beneficiara a la población esmeraldeña, generando fuentes de empleo contribuyendo al desarrollo del la ciudad lo cual ayudará a mejorar las condiciones de vida y al desarrollo humano por motivo que hoy en día nuestra economía no es estable. , permitirá que los clientes se sientan satisfechos con el servicio que se les bridará.

4.8.6.2 IMPACTO AMBIENTAL

Nivel de impacto / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Control de los residuos							**x**
Control de la Contaminación ambiental						**x**	
Condiciones de trabajo						**x**	
TOTAL						**4**	**3**

$$\sum = \mathbf{7}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\sum}{\text{NIVEL DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{7}{3} = \mathbf{2.3} \text{ Medio Positivo}$$

ANÁLISIS.-

El impacto ambiental que genera este proyecto es medio positivo de la misma manera se contribuirá con el cuidado del medio ambiente, por medio del reciclaje de los desechos generados por el restaurante clasificando su basura orgánica y no orgánica de manera adecuada y a la vez dando una mejor imagen al negocio.

4.8.6.3 IMPACTO CULTURAL

Nivel de impacto / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Relación con los miembros del restaurante							**x**
Cultura gastronómica de la Región Sierra					**x**		
Servicio de calidad							**x**
TOTAL					**1**		**6**

$$\sum = \mathbf{7}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{\sum}{\text{NIVEL DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GENERAL} = \frac{7}{3} = \mathbf{2.3} \text{ Medio Positivo}$$

ANÁLISIS.-

El impacto ambiental que genera el Restaurante "DELICIAS DE SONIA" es medio positivo ya que con la implantación de desarrollo del Plan de Negocio aportará mantener viva la tradición gastronómica de la región sierra, se pretende cambiar un poco la cultura de las personas para que consuman las variedades de platos típicos del Ecuador, pero en la ciudad de Esmeraldas, de la misma manera la empresa tendrá una buena relación laboral con sus trabajadores, para que ellos den una buena atención al cliente.

CAPITULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

1. De acuerdo al estudio realizado el presente proyecto, se pudo determinar que existe un alto porcentaje de aceptación por la comida típica de la región sierra, debido a que en la población existe una gran parte de personas oriundas de la sierra los cuales son clientes del restaurante.
2. La implementación del plan de marketing permite que se desarrolle la imagen corporativa del restaurante, que se mejore el proceso en cuanto la atención al cliente y al mismo tiempo generar un valor agregado.
3. Los clientes están deacuerdo con la implementación de servicios adicionales como la entrega a domicilio.
4. Sin embargo, aunque el proyecto se muestra rentable, es necesario tener en cuenta el incremento de los productos sustitutos.

RECOMENDACIONES

Se recomienda poner en marcha la ejecución el proyecto para poder aprovechar las oportunidades con las que cuenta este tipo de negocios actualmente en el sector.

Implementar el plan de marketing en las condiciones que se presenta en este documento, el mismo que debe estar direccionado al crecimiento sustentable y sostenido del restaurante, que permita posicionarse en el mercado.

La Realización de ajustes de costos de los platos de acuerdo con los cambios de precios que se den, para mantener un equilibrio entre los ingresos y gastos.

De la misma manera se recomienda que cuando este en marcha el restaurante, tratar de innovar constantemente en cuanto al servicio que se ofrece apara lograr satisfacer las necesidades del consumidor.

BIBLIOGRAFIA

Libros:

1. Luis Muñiz González, 2010, Guía práctica para mejorar un plan de negocio: Como diseñarlo, implantarlo y evaluarlo.
2. Harvard Business Publishing, 2009, Plan de negocios.
3. Luís Muñiz González, 2010, Planes de negocio y estudios de viabilidad**.**
4. Sandra Johana Vilaña U. Historia de la cocina en el ecuador, Propuesta de estrategias financieras de inversión para elaborar un modelo de maximización de utilidades para el restaurante "sabores de mi tierra", Escuela Politécnica Del Ejercito, Finanzas y Auditoria,
5. Viva Guagua M. "Generación de Impactos" estudio para la implementación de un restaurante de comidas típicas tradicional de la cultura afro esmeraldeña, en la cuidad de Esmeraldas, Escuela hotelería.
6. Llerena Gallegos J. "Proyecto de factibilidad para a creación de un restaurante tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas" Escuela Mención en Productividad.
7. Libros antiguos de cultura alimentaria, editorial(siglo XV-1900).

SITIOS WEB

8. La cocina de Palacio recuperado de http://recetasdecocinaecuatoriana.blogspot.com/
9. Proyecto para un restaurante, recuperado de http://html.rincondelvago.com/proyecto-para-restaurante.html
10. El Rincón del Vago, Salamanca, 1998, Construcción de un restaurant, recuperado de http://html.rincondelvago.com/construccion-de-un-restaurante.html
11. Satisfacción del consumidor, recuperado de http://www.monografias.com/trabajos14/satisf-consumidor/satisf-consumidor.shtml
12. Tecnologías, recuperado de http://www.tecnologiaslimpias.cl/ecuador/ecuador_leyesamb.html
13. Recetas de comidas ecuatorianas, recuperado de http://www.euroresidentes.com/Recetas/cocina-ecuatoriana/fritada-ecuatoriana.htm
14. Cocina Ecuatoriana, recuperado de www .cosinaecuatoriana.com
15. Datos parroquiales de esmeraldas extraído el 8 de marzo del 2013 recuperado de http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Esmeraldas_(Cant%C3%B3n)

ANEXOS

I. ANEXO1. OPERALIZACION DE LAS VARIABLES

Objetivo	Variable	Definición	Indicadores	Técnicas	Fuente
• Identificar las preferencias y gustos de las personas con respecto a las variedades de platos típicos de la región Sierra que más se consumen en Esmeraldas implementando estrategias de marketing.	estrategias de marketing	Son los métodos que se emplea el propietario del negocio para llegar a su mercado meta.	Variedad de platos	Encuestas	Clientes Propietarios
			Consumidor		
			Precio		
			Plaza		
			Promoción		
			Preferencia		
• Determinar el tipo de infraestructura en imagen de negocio que debe invertir el restaurante para satisfacer a los clientes.	Infraestructura	Buscar el modo que pueda provocar un interés y satisfaccion en los consumidores	Imagen		Clientes Propietarios competidores
• Establecer el monto de la inversión y la fuente de financiamiento que requerirá el proyecto para su desarrollo.	Inversión	Es el monto que requiere el proyecto para su desarrollo es la manera de donde se va a obtener el recurso económico, ya sea este a través de una institución financiera para el desarrollo del proyecto	Financiamiento	Documental y entrevistas	Institución Financiera
			Costos		
			Ingresos		
			Gastos		
			Indicadores financieros		

Facultad de Ciencias Administrativas y Contables

Escuela: Contabilidad y Auditoria

Objetivo: Diseñar un plan de negocio en el Restaurante de Comidas Típicas de la Región Sierra **"Las Delicias de Flor"** para mejorar la imagen, rentabilidad y posición en el mercado.

El presente documento que le haya sido entregado deberá contestar con total sinceridad, el contenido de este, ayudará a que se pueda continuar con el mejoramiento del mismo.

Sus opiniones son muy importantes para alcanzar nuestro objetivo. **Gracias**.

ENCUESTA

Nombre:_____ **C.I.**_____

- **Género**

Femenino ☐ Masculino ☐

- **Estado civil**

Soltero ☐ Divorciado ☐
Casado ☐ Viudo ☐

- **¿En qué rango de edad se encuentra usted?**

20 –29 años ☐ 30-39 años ☐
40-49 años ☐ 50 en adelante ☐

- **Sector de la ciudad donde vive**

Norte ☐ Centro ☐ Sur ☐

1. **¿Usted trabaja?**

Si ☐ No ☐

Lugar de trabajo:

Empresa Pública ☐ Empresas Privadas ☐ or cuenta propia ☐

2. **¿Con que frecuencia consume usted en los restaurante?**

DIAS						
L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

3. **Acude al restaurante en compañía de:**

Si ☐ No ☐

Amigos ☐ Familia ☐

4. **Ubique usted la importancia que se debería considerar al momento de elegir el lugar donde comer?(Ordene del 1 al 6, siendo el 1 de mayor importancia y 6 de menor importancia)**

Ambiente ☐ Precio ☐ Sazón ☐
Atención ☐ Ubicación ☐ Tiempo de espera ☐

5. **¿Por lo general cuánto gasta usted por cada ocasión que sale a comer fuera de casa?**

De 5usd a 10usd ☐ De 21usd a 30usd ☐
De 11usd a 20usd ☐ De 31usd en adelante ☐

6. **¿Conoce usted el Restaurante de comidas típicas "DELICIAS DE FLOR" ubicado en las calles 9 de Octubre entre Colón y Eloy Alfaro?**

Si ☐ No ☐

7. **¿Cuál de estos Platos Típicos de la Región Sierra es de su preferencia? ?(Ordene del 1 al 10, siendo el 1 de mayor preferencia y 10 de menor preferencia)**

PLATOS	#
Fritada	
Seco de chivo	
Carne frita con salsa de maní.	
Caldo de Gallina	
Seco de Gallina	
Papas con cuero	
Hornado	
Cuy Asado	
Yaguar-Locro	
Caldo de pata	

8. **¿Le gustaría que el restaurante de comidas típicas de la Región Sierra "Delicias de Flor" implementara el servicio de entrega a domicilio?**

Si ☐ **No** ☐

9. **¿Hasta cuanto está dispuesto a pagar por un plato Típico de la Región Sierra en donde se ha sentido satisfecho?**

- 3- 5 dólares ☐
- 6– 9 dólares ☐
- 10-enadelante ☐

10. **Conoce otro Restaurante de comidas típicas que ofrezca platos típicas de la región sierra?**

Si ☐ No ☐

Cual?_____

II. ANEXO 3. MODELO DE ENTREVISTAS

ENTREVISTA A LA PROPIETARIA

Facultad de Ciencias Administrativas y Contables
Escuela: Contabilidad y Auditoría

Objetivo: Diseñar un plan de negocio en el Restaurante de Comidas Típicas de la Región Sierra **"Las Delicias de Flor"** para mejorar la imagen, rentabilidad y posición en el mercado.

ENTREVISTA A LA PROPIETARIA

NOMBRE: _____

1. **Considera usted que la ampliación del Restaurante "DELICIAS DE FLOR" es necesario? ¿Por qué?**

2. **Considera necesario invertir en lo que respecta a imagen, infraestructura en el restaurante.**

3. **En base a su experiencia, ¿Cuál de los platos típicos de la región Sierra que usted ofrece en el Restaurante, es el más consumido?**

4. **¿Qué estrategias utiliza para dar a conocer al restaurante?**

5. **¿Cómo determina el costo de cada plato?**

ENTREVISTA A LOS COMPETIDORES

Facultad de Ciencias Administrativas y Contables
Escuela: Contabilidad y Auditoria

PREGUNTAS PARA SUS COMPETIDORES

NOMBRE:

1. **¿Qué servicios adicionales brinda a sus clientes?**

2. **¿Cuál de platos típicos que ofrece su restaurante es el más apetecido por sus clientes?**

3. **¿Qué estrategias utiliza usted para dar a conocer su negocio?**

4. **¿Qué horarios de atención tiene su Restaurante?**

5. **¿Cuál es el día de concurrencia de su cliente?**

Objetivo: Diseñar un plan de negocio en el Restaurante de Comidas Típicas de la Región Sierra **"Las Delicias de Flor"** para mejorar la imagen, rentabilidad y posición en el mercado.

ENTREVISTA A LA PROPIETARIA

NOMBRE: Sonia Flor Morejón.

1. **Considera usted que la ampliación del Restaurante "DELICIAS DE FLOR" es necesario? ¿Por qué?**

   Si, para brindar una mejor atención a los clientes y aumentar los ingresos.

2. **Considera necesario invertir en lo que respecta a imagen, infraestructura en el restaurante.**

   Me parece una buena propuesta ya que este pequeño negocio tendrá más captación de clientes para así brindarle un servicio de mejor calidad donde el cliente se sienta satisfecho del servicio que está recibiendo.

3. **En base a su experiencia, ¿Cuál de los platos típicos de la región Sierra que usted ofrece en el Restaurante, es el más consumido?**

   El plato mas consumido por mis clientes es la fritada seguido del caldo de pata.

4. **¿Qué estrategias utiliza para dar a conocer al restaurante?**

   El trato que se le da al cliente y las amistades que tengo.

5. **¿Cómo determina el costo de cada plato?**

   Depende el costo de la materia prima es decir en caso de la fritada el chancho a pesar que a veces sube de precio en las épocas de diciembre pero mis costos de los platos se mantienen, eso casi no perjudica al cliente ya que es un precio estable de cada plato.

PREGUNTAS PARA SUS POSIBLES COMPETIDORES

NOMBRE: HORNADOS TUNGUARAHUA.

1. **¿Qué servicios adicionales brinda a sus clientes?**

   Comidas típicas de la sierra y eventos artísticos para que el negocio sea mas reconocido.

2. **¿Cuál de platos típicos que ofrece su restaurante es el más apetecido por sus clientes?**

   El mas apetecidos por mis clientes es el hornado y el cuy asado.

3. **¿Qué estrategias utiliza usted para dar a conocer su negocio?**

   Publicidades por la radio, y organizar eventos musicales por temporada.

4. **¿Qué horarios de atención tiene su Restaurante?**

   Bueno de lunes a sábados realizo tripitas asadas con tortilla de papa por las tardes en horarios 4:00, y los domingos de 7 am en adelante ofrezco lo que es hornado, cuy asado, yaguar locro, entre otros.

5. **¿Cuál es el día de concurrencia de su cliente?**

   Por lo general los días domingos y los feriados.

PREGUNTAS PARA OBTENER INFORMACIÓN

EN INSTITUCIONES FINANCIERAS

¿Cuál es la tasa de interés que se toma en consideración para el otorgamiento de los créditos?

Nota: para saber si es posible realizar el crédito para poder organizarme deacuerdo a la capitalización propia.

¿Qué tipos de garantía exigen?

Nota: para saber si el dinero que solicite en el crédito se encuentre en mi cta. de ahorro o corriente y al momento que haya algún riesgo en el banco como es un quiebra, esta institución me respalde el dinero o me reconozca.

¿Cuáles son los requisitos para la obtención de un crédito con la finalidad de ampliar un negocio?

Nota: para saber si uno cumple con todos los requisito para obtener el crédito.

¿Cuál es el monto máximo de crédito para la ampliación de un negocio?

Nota: para conocer con cuanto cuento para poder iniciar para adecuar las instalaciones

¿Realizan el seguimiento una vez otorgado el crédito?

¿Qué parámetros consideran al momento de establecer los plazos de pago del crédito otorgado?

Nota: para ver cuál es el tiempo y cuáles son las medidas para realizar la forma d pago.

¿Qué políticas se manejan en cuanto al retraso de los pagos establecidos para el cliente?

Nota: Para saber qué riesgo corre el cliente al momento de atrasarse en sus pagos.

III. RESULTADOS DE LAS TABULACION

T: TOTAL

1. Luis Tello
2. Bartolomé Ruiz
3. Esmeraldas
4. 5 de Agosto
5. Simón Plata Torres

	PARROOQUIAS											
GENERO	**T**	1	2	3	4	5	**T**	1	2	3	4	5
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**F**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Femenino	**260**	20	35	94	92	19	**44%**	22%	39%	45%	62%	32%
Masculino	**337**	70	55	114	57	41	**56%**	78%	61%	55%	38%	68%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
ESTADO CIVIL												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Soltero	**209**	40	26	62	59	22	**35%**	44%	29%	30%	40%	37%
Casado	**204**	29	39	75	47	14	**34%**	32%	43%	36%	32%	23%
Divorciado	**126**	17	19	45	29	16	**21%**	19%	21%	22%	19%	27%
Viudo	**58**	4	6	26	14	8	**10%**	4%	7%	13%	9%	13%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
En que rango de edad se encuentra ud?												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
20-29 años	**121**	9	10	38	38	26	**20%**	10%	11%	18%	26%	43%
30-39 años	**185**	23	18	76	54	14	**31%**	26%	20%	37%	36%	23%
40-49 años	**123**	18	26	35	33	11	**21%**	20%	29%	17%	22%	18%
50 en adelante	**168**	40	36	59	24	9	**28%**	44%	40%	28%	16%	15%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
Sector donde vive												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Norte	**185**	40	25	54	43	23	**31%**	44%	28%	26%	29%	38%
Centro	**257**	15	35	119	70	18	**43%**	17%	39%	57%	47%	30%
Sur	**155**	35	30	35	36	19	**26%**	39%	33%	17%	24%	32%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
Usted trabaja?												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Si	**428**	69	62	151	109	37	**72%**	77%	69%	73%	73%	62%
No	**169**	21	28	57	40	23	**28%**	23%	31%	27%	27%	38%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
Lugar de trabajo												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Empresa Pública	**146**	14	43	45	36	8	**24%**	16%	48%	22%	24%	13%
Empresa Privada	**166**	16	12	74	50	14	**28%**	18%	13%	36%	34%	23%
Cuenta propia	**285**	60	35	89	63	38	**48%**	67%	39%	43%	42%	63%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

con que frecuencia consume usted en los restaurantes?												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Lunes	**22**	3	2	9	8	0	**4%**	3%	2%	4%	5%	0%
Martes	**26**	2	2	15	5	2	**4%**	2%	2%	7%	3%	3%
Miércoles	**33**	4	2	15	9	3	**6%**	4%	2%	7%	6%	5%
Jueves	**34**	6	2	15	7	4	**6%**	7%	2%	7%	5%	7%
Viernes	**70**	8	6	35	15	6	**12%**	9%	7%	17%	10%	10%
Sábado	**170**	30	29	58	38	15	**28%**	33%	32%	28%	26%	25%
Domingo	**242**	37	47	61	67	30	**41%**	41%	52%	29%	45%	50%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Semana 1	**95**	5	10	44	30	6	**16%**	6%	11%	21%	20%	10%
Semana 2	**141**	9	15	71	40	6	**24%**	10%	17%	34%	27%	10%
Semana 3	**138**	10	25	58	33	12	**23%**	11%	28%	28%	22%	20%
Semana 4	**223**	66	40	35	46	36	**37%**	73%	44%	17%	31%	60%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
acude al restaurante en compañía:												
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Si	**362**	62	34	120	110	36	**61%**	69%	38%	58%	74%	60%
No	**235**	28	56	88	39	24	**39%**	31%	62%	42%	26%	40%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**
DETALLE	**f**	**F**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Amigos	**148**	25	14	46	49	14	**40.9%**	40%	41%	38%	45%	39%
Familia	**214**	37	20	74	61	22	**59.1%**	60%	59%	62%	55%	61%
TOTAL	**362**	**62**	**34**	**120**	**110**	**36**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

IMPORTANCIA QUE CONSIDERA EL CONSUMIDOR

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
AMBIENTE	**139**	18	18	53	36	14	**23%**	20%	20%	25%	24%	23%
ATENCION	**186**	34	23	63	45	21	**31%**	38%	26%	30%	30%	35%
PRECIO	**46**	7	10	12	9	8	**8%**	8%	11%	6%	6%	13%
UBICACIÓN	**46**	5	2	26	11	2	**8%**	6%	2%	13%	7%	3%
SAZON	**113**	11	32	33	28	9	**19%**	12%	36%	16%	19%	15%
TIEMPO DE ESPERA	**67**	15	5	21	20	6	**11%**	17%	6%	10%	13%	10%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**	**100%**	**100 %**

GASTOS

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
De 5usd a 10usd	**156**	25	36	49	30	16	**26%**	28%	40%	24%	20%	27%
De 11usd a 20usd	**192**	35	28	64	44	21	**32%**	39%	31%	31%	30%	35%
De 21usd a .0usd	**160**	12	16	70	49	13	**27%**	13%	18%	34%	33%	22%
De 31usd en adelante	**89**	18	10	25	26	10	**15%**	20%	11%	12%	17%	17%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**	**100%**	**100 %**

CONOCIMIENTO DEL RESTAURATE DELCIAS DE FLOR												
DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Si	**187**	26	25	54	58	24	**31%**	29%	28%	26%	39%	40%
No	**410**	64	65	154	91	36	**69%**	71%	72%	74%	61%	60%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**

PREFERENCIA

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Fritada	**119**	15	17	45	33	9	**20%**	17%	19%	22%	22%	15%
Seco de chivo	**66**	11	11	26	13	5	**11%**	12%	12%	13%	9%	8%
Carne frita con salsa de maní.	**39**	3	11	12	8	5	**7%**	3%	12%	6%	5%	8%
Caldo de Gallina	**34**	7	7	11	7	2	**6%**	8%	8%	5%	5%	3%
Seco de Gallina	**27**	8	2	10	4	3	**5%**	9%	2%	5%	3%	5%
Papas con cuero	**33**	1	3	15	9	5	**6%**	1%	3%	7%	6%	8%
Hornado	**65**	9	12	19	19	6	**11%**	10%	13%	9%	13%	10%
Cuy Asado	**47**	4	5	15	16	7	**8%**	4%	6%	7%	11%	12%
Yaguar-Locro	**57**	13	8	17	11	8	**10%**	14%	9%	8%	7%	13%
Caldo de pata	**110**	19	14	38	29	10	**18%**	21%	16%	18%	19%	17%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**

IMPLEMENTACION DE ENTREGA A DOMICILIO

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Si	**426**	63	51	164	112	36	**71%**	70%	57%	79%	75%	60%
No	**171**	27	39	44	37	24	**29%**	30%	43%	21%	25%	40%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**

PRECIO POR UN PLATO TIPICO

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
3 - 5 Dólares	**385**	52	49	145	110	29	**64%**	58%	54%	70%	74%	48%
6 - 9 Dólares	**148**	21	27	54	28	18	**25%**	23%	30%	26%	19%	30%
10 en adelante	**64**	17	14	9	11	13	**11%**	19%	16%	4%	7%	22%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**

CONOCE OTRO RESTAURANTE DE COMIDAS TIPICAS

DETALLE	**f**	**f**	**f**	**F**	**f**	**f**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**
Si	**415**	68	59	131	118	39	**70%**	76%	66%	63%	79%	65%
No	**182**	22	31	77	31	21	**30%**	24%	34%	37%	21%	35%
TOTAL	**597**	**90**	**90**	**208**	**149**	**60**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100 %**	**100%**

IV. COSTOS UNITARIOS

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Caldo de pata		**PAX**			
GRUPO	Sopas					
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**	**Materia Prima**	**Total**
Patas de res	Libra	1.20	0.50	0.60	112.50	135.00
Mote	Libra	1.60	0.13	0.20	28.13	45.00
Leche	Litro	1.10	0.09	0.10	19.80	21.78
Cebolla blanca	Atado	1.50	0.02	0.03	4.50	6.75
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02	18.00	4.50
orégano seco	fundas	0.90	0.02	0.02	4.50	4.05
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	12.38	6.81
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.00**		**223.89**

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Caldo de Gallina		**PAX 1**			
GRUPO	sopas					
DETALLLE	**MODO DE COMPRA**	**VALOR UNITARIO**	**PESO/ LITROS/ UNIDADES**	**TOTAL**	**Materia Prima**	**Total**
Gallina	unidad	7.00	0.14	1.00	25.03	175.18
Arroz	libra	0.60	0.04	0.02	6.13	3.68
Apio	ramas	0.25	0.05	0.01	8.75	2.19
Cebolla blanca	atado	1.50	0.03	0.04	4.38	6.56
Sal	Funda	0.55	0.06	0.03	9.63	5.29
Aliño	funda	0.25	0.71	0.18	124.95	31.24
Papa	libra	0.30	0.25	0.08	43.75	13.13
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.36**		**237.26**

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Yaguar-locro		PAX 1			
GRUPO	sopas					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Menudo de borrego	unidad	15.00	0.08	1.17	9.75	146.25
Sangre				-		-
Papas	libras	0.30	0.25	0.08	31.25	9.38
Cebolla blanca	atado	1.50	0.03	0.05	3.75	5.63
Tomate	libras	0.40	0.01	0.01	1.5625	0.63
Cebolla	libras	0.40	0.05	0.02	6.25	2.50
Aguacate	unidad	0.60	0.25	0.15	31.25	18.75
Yerbuena	atado	0.20	0.03	0.01	3.125	0.63
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02	10	2.50
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	6.875	3.78
Culantro	atado	0.25	0.02	0.00	1.953125	0.49
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.52**		**190.52**

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	FRITADA		PAX 1			
GRUPO	FUERTE					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Carne de chancho	libra	2.00	0.40	0.80	390.00	780.00
Mote	libra	1.60	0.10	0.16	97.50	156.00
Maduro	racimo	3.50	0.02	0.07	19.50	68.25
Papa	libra	0.30	0.25	0.08	243.75	73.13
Cebolla colorada	libra	0.40	0.05	0.02	48.75	19.50
Tomate	libra	0.40	0.05	0.02	48.75	19.50
Limón	unidad	0.05	0.50	0.03	487.50	24.38
Ajo	libra	1.50	0.02	0.02	15.60	23.40
Comino	libra	2.50	0.06	0.14	53.63	134.06
Cebolla blanca	atado	1.50	0.07	0.11	68.25	102.38
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	53.63	29.49
Aceite	litros	2.10	0.13	0.26	121.88	255.94
Aliño	fundas	0.25	0.08	0.02	78.00	19.50
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.75**		**1,705.52**

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Seco de chivo		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Carne de chivo	libras	2.50	0.40	1.00	80.00	200.00
Arroz	libras	0.60	0.25	0.15	50.00	30.00
Papas	libras	0.40	0.25	0.10	50.00	20.00
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02	16.00	4.00
Tomate	libras	0.40	0.03	0.01	6.00	2.40
Naranjilla	unidades	0.25	0.02	0.01	4.00	1.00
Chicha (opcional)				-	-	-
Aguacate	unidades	0.60	0.25	0.15	50.00	30.00
Lechuga	unidades	0.30	0.06	0.02	11.00	3.30
Albaca	hojas	0.25	0.01	0.00	2.00	0.50
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	11.00	6.05
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.49**		**297.25**

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Hornado		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Carne de cancho	Libra	2.00	0.40	0.80	160.00	320.00
Papa (tortillas)	Libra	0.30	0.50	0.15	200.00	60.00
Mote	Libra	1.60	0.10	0.16	40.00	64.00
Tomate	Libra	0.40	0.09	0.04	36.00	14.40
Lechuga	unidad	0.30	0.01	0.00	2.00	0.60
Cebolla	Libra	0.40	0.03	0.01	12.00	4.80
Limón	unidad	0.50	0.01	0.00	2.40	1.20
Aguacate	unidad	0.60	0.25	0.15	100.00	60.00
Cerveza	unidad	1.00	0.05	0.05	20.00	20.00
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02	30.00	7.50
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	22.00	12.10
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				**1.41**		564.60

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Seco Gallina		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Gallina	libra	7	0.14	1.00	24.99	174.93
Arroz	libra	0.6	0.25	0.15	43.75	26.25
Papa	libra	0.3	0.25	0.08	43.75	13.13
Pimiento	unidad	0.15	0.04	0.01	6.13	0.92
Tomate	libra	0.4	0.09	0.04	15.75	6.30
Lechuga	unidad	0.3	0.08	0.02	14.58	4.37
Chillangua	atado	0.25	0.02	0.01	3.50	0.88
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	9.63	5.29
Cebolla	libra	0.4	0.03	0.01	5.43	2.17
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02	14.00	3.50
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				1.36		237.74

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Papas con cuero		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Cuero de chancho	libras	1.60	0.25	0.40	31.25	50.00
Papas	libras	0.30	0.25	0.08	31.25	9.38
Maní	libras	2.00	0.20	0.40	25.00	50.00
Aliños	Funda	0.25	0.08	0.02	10.00	2.50
Leche	litros	1.10	0.09	0.10	11.25	12.38
Sal	Funda	0.55	0.06	0.03	6.88	3.78
Achiote	litros	1.60	0.01	0.02	1.25	2.00
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				1.04		130.03

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Carne frita con papas y salsa de maní		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Carne de res	libras	2.5	0.42	1.04	62.4	156.00
Arroz	libras	0.6	0.25	0.15	37.5	22.50
Papas	libras	0.3	0.75	0.23	112.5	33.75
Maní	libras	2	0.02	0.04	3	6.00
Leche	litros	1.1	0.20	0.22	30	33.00
Lechuga	unidades	0.3	0.08	0.02	12	3.60
Aliños	fundas	0.25	0.08	0.02	12	3.00
Sal	fundas	0.55	0.06	0.03	8.25	4.54
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				1.75		262.39

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Quaker		PAX 1			
GRUPO	bebidas					
DETALLLE	MODO DE COMPRA	VALOR UNITARIO	PESO/ LITROS/ UNIDADES	TOTAL	Materia Prima	Total
Avena quaker	fundas	0.9	0.09	0.08	67.50	60.75
Zanahoria	libras	0.4	0.25	0.10	187.50	75.00
Clavo de olor	fundas	0.8	0.01	0.01	7.50	6.00
Anís estrellado	fundas	0.7	0.01	0.01	7.50	5.25
Pimienta dulce	fundas	0.7	0.01	0.01	7.50	5.25
Maracuyá	unidades	0.1	1.00	0.10	750.00	75.00
Azúcar	libras	0.45	0.05	0.02	33.75	15.19
Agua				-	-	-
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				0.32		242.44

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Cuy Asado		PAX 1			
GRUPO	fuerte					
DETALLLE	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL	Materia Prima	Total
Cuy	unidades	8	0.25	2.00	12.50	100.00
Papas	libras	0.4	0.75	0.30	37.50	15.00
Maní	libras	2	0.02	0.04	1.00	2.00
Leche	litros	1.1	0.20	0.22	10.00	11.00
Aliños	funda	0.25	0.08	0.02	4.00	1.00
Lechuga	unidades	0.3	0.08	0.02	4.00	1.20
Sal	funda	0.55	0.06	0.03	2.75	1.51
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				2.63		131.71

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Choclo con queso		PAX 1			
GRUPO	Otros					
DETALLLE	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL	Materia Prima	Total
Choclo	unidades	0.30	1.00	0.30	125	37.50
Queso	libras	2.00	0.13	0.25	15.625	31.25
Sal	libras	0.55	0.06	0.03	6.875	3.78
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				0.58		72.53

"DELICIAS DE SONIA"					Costo Mensual de la Materia Prima	
RECETA DE COSTO						
ESPECILIDAD	Aguacate		PAX 1			
GRUPO	bebidas					
DETALLLE	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL	Materia Prima	Total
Aguacate	unidades	0.60	1.00	0.60	250	150.00
TOTAL COSTO DE PRODUCCION				0.60		150.00





PROFORMAS

JORGE CHILUISA

Prestaciones de servicios en obras civiles y técnica.

RUC. 1705307468001

Móvil: 098991692

Esmeraldas - Ecuador

PROFORMA

Fecha: **19/10/2013** **RUC o CI.:**

Srs.: **RESTAURAN DELICIAS DE SONIA**

ÍTEM	RUBROS	UN.	CANT.	VALOR UNIT.	TOTAL
1	construcción terminada 6x10 planta baja	M2	60	280.00	16,800.00
				costo directo $	16,800.00
				costo indirecto 0% $	-
				subtotal $	16,800.00
				12% I.V.A	2,016.00
				TOTAL OFERTA USD	18,816.00

SON: **DIECIOCHO MIL OCHOCIENTOS DIECISÉIS DÓLARES NORTEAMERICANOS**

_____

JORGE CHILUISA

COTIZACIÓN

BARATODO
Fácil de comprar y barato de pagar

Fecha: _____ Nombre: Sonia Chiriso

Cédula: _____ Telf. casa: _____

Código	Artículo / Marca / Modelo	Plazo	Cuotita
176603	TV LED 32 1/6		454 00
	- RCK		
88889	D.V.D. LG		: 40.03.
873209	Minivises Sony.		218.34
172055	Computadora de Escritorio		768.96

Vendedor: Viviana Bastidas.

Almacén: _____

Vigencia: _____

Total factura	1.	
Inicial	2.	
Saldo a financiar	3.(1-2)	
Interés	4.	
Total a pagar	(2+3+4)	

Precios y cuotas incluyen iva, sujetos a combio sin previo aviso
El presente documento no constituye comprobante de pago



artefacta
facilita tu vida

Cotización

El presente documento no constituye comprobante de pago

Garantía TOTAL
Tranquilidad asegurada

Fecha: _____ Nombre: Sonia Chiluisa

Dirección: _____

Telf. oficina: _____ Telf. casa: _____

Cédula: _____ Crédito ☐ Contado ☐ Tarjeta de Crédito ☐ _____

Artículo	Marca / Modelo	Precio Oferta	Precio Contado
87026	REFRIGERADORA		728.90
87080	CONGELADOR		895.45
72356	HOG-MICRO		154.64

Vendedor: Jose Luis

Almacén: _____

Vigencia: _____

Total	1.	
Inicial	2.	
Saldo a financiar	3.(1-2)	
Interés		1.779
Cuotas		
Total a pagar	(2+3+4)	

servicioselimpronta@hotmail.com • 6016470

regalos en todas tus compras

PRECIOS Y CUOTAS INCLUYEN I.V.A. SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

Llama gratis 1800 artefacta 278332 responde!

ALMACEN ALVARO SANCHEZ
Sanchez Narvaez Alvaro Parmenides
Colón entre 9 de Octubre y Piedrahita / Telf: 062 716 724
Esmeraldas - Ecuador

PROFORMA
R.U.C.: 1712099983001
0016525

Nombre : Sonia Chiriboga
Dirección : _____ Teléfono : _____
Fecha : _____ R.U.C.: _____

Cant.	Detalle	V. Unit.	V. Total
1	Moto Yamaha YB125 + Matricula + Soat.		2840
	Predio 2500		

Vendedor: _____

Jessenia
firma Autorizada

_____
firma Cliente

Subtotal	
Transporte	
I.V.A. 0 %	
I.V.A. 12 %	
TOTAL	

Original: CLIENTE Copia: EMISOR

COMERCIAL KYWI S.A. AUTOIMPRESORES AUTORIZACION S.R.I. 1112210587 DEL 18/ENE/2013
RUC 1790041220001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL-RESOL. SRI 5368
Matriz : AV. 10 DE AGOSTO N24-59 Y LUIS CORDERO
QUITO Telf: 023987900 P R O F O R M A D O L A R E S
AGENCIA 18 (ESMERALDAS) Telf: 062710658 062710561 DOCUMENTO SIN VALOR COMERCIAL
Sucursal : AV. PEDRO VICENTE MALDONADO S/N Y JULIO ESTUPINAN ESMERALDAS
Senor(es):SONIA CHILUISA
Codigo: 888885-000000 RUC : 803717602
Direccion: 9 DE OCTUBRE Y COLON Vend: JAXON ARROYO
Ciudad : esmeraldas Telf. : 0985620666 Fecha de Emision 19/SEP/2013 PAG. 1/1

CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	P.UNITARIO	TOTAL
80845	SECADOR MANOS BLANCO AUTOMATICO 1800W	1	65,08	65,08
129704	DISPENSADOR D/PAPEL HIGIENICO BLANCO	1	14,73	14,73
140724	P.H. SCOOT 250M*4 DOBLE HOJA	4	13,54	54,16
142441	JABON LIQUIDO LAVANDA ECO GL	6	7,90	47,40
144436	FREG.EMP.CLASSIC 2P REVERSIBLE	1	282,56	282,56
163724	DESTAPADOR DE CANERIAS EXTRA LARGO	1	10,39	10,39
254231	DISPENSADOR JABON ALKALA BLANCO 400ML	1	19,75	19,75
346616	TACHO PEDA 20LT ROJ/RIESGO BIOLOGIC	3	19,76	59,28
371149	FUNDA D/BASURA 100X140CM NEGRA INDUSTRIA	3	5,34	16,02
418579	TACHO 106LT B+T+RUED HERCULES CHICO PIKA	2	60,75	121,50
429155	TRAPEADOR SUPERIND METAL 50CM M/METAL	2	13,97	27,94
429201	PALA METALICA C/MANGO	2	9,55	19,10
430013	ESCOBA CERDA NATURAL 30CM REPUESTO	2	2,55	5,10
430242	CEPILLO P/INODORO CON BASE	1	6,17	6,17
431397	MANGO PLASTIFICADO P/ESCOBAS Y TRAPEADOR	2	0,88	1,76
431532	CLORO 100 1 GL	12	3,75	45,00
432342	DESENGRASANTE P/ALUMINIO DS-30 GALON	12	8,49	101,88
434078	FUNDA D/BASURA 75X88 10U NEGRA C/AMARRA	4	2,89	11,56
434140	GUANTE MASTER N-8 NEG-NARA BICOLOR	12	2,18	26,16
434744	LAVAVAJILLA 901 800ML TORONJA	24	1,75	42,00
437034	TIPS AMBIENTAL CEREZA 95GR	24	0,93	22,32
492752	DESINFECTANTE KALIPTO FRESCURA MARINA GL	12	6,23	74,76
590266	ESTROPAJO FIBRA MULTIUSOS 3 UNIDADES	12	0,99	11,88
590355	ESPONJA P/COCINA SALVAUNAS X 1 MASTER	12	0,49	5,88

SUBTOTAL	$1.092,38
DESCUENTO	$0,00
TOTAL	$1.092,38

Vta.tarifa 12	Vta.tarifa 0	Total Vta.Neta	IVA Tar. 12	IVA Tar. 0	TOTAL A PAGAR
$975,34	$0,00	$975,34	$117,04	$0,00	$1.092,38

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de COMERCIAL KYWI S.A.
En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten al costo de la mercaderia, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturacion previo su conocimiento.

Los precios unitarios de esta proforma ** SI incluyen I.V.A. **
ESMERALDAS, 19 de SEP 2013

SONIA CHILUISA Ident: 10957

COMERCIAL KYWI
R.U.C.: 1790041220001

FIRMA : _____ FIRMA : _____
ESTABLECIMIENTO CLIENTE

Superpa-co
Lo mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y 9 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313
Telf.: +593 2 3997 500 • Fax: +593 2 2521667
www.superpaco.com
QUITO - ECUADOR

PROFORMA: 030-002-000002700
RUC : 1790040275001
CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995
Fecha : 19 DE SEPTIEMBRE DEL 2013
Fecha Entrega: DE MES: DEL
Emision Sist.: 13/09/19 14:14:45
No. Control : 17-PR-00002700
Cliente : 9999 CHILUISA MOREJON SONIA STEFANIA
Direccion : ESMERALDAS No:
Telefono : Ciudad :
RUC/Cedula : 0803717602

Razon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.
Direccion : AV.COLON E4-81 Y AV.9DE OCTUBRE
Almacen : PA-CO ESMERALDAS
Direccion : AV. PEDRO VICENTE MALDONADO S/N Y JULIO ESTUPINAN
Telefonos : 614419 0
QUITO

Pedido: (17-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: otrujillo Autoriza: rtillerí

- ADQUIRIENTE -

SC.	COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSER.
1	7891191002569	PAPEL BOND BLANCO 075GRS A4 PARA COPIADO RA	REPORT	4.00	RM	2	5.30000	21.20	IVA 0%
2	0886112591472	IMPRESORA 3525 DESKJET INK ADVANTAGE MUL TIFUNCION WIRELESS	HEWLETT PACKARD	1.00	UN	2	136.00000	136.00	
3	0886112669980	CARTUCHO HP 670 BLACK P IMPRES 3525/4615 /4625/5525	HEWLETT PACKARD	3.00	UN	2	10.98000	32.94	
4	0886112670009	CARTUCHO HP 670 MAGENTA P IMPRES 3525/46 15/4625/5525	HEWLETT PACKARD	3.00	UN	2	10.98000	32.94	
5	0886112670016	CARTUCHO HP 670 YELLOW P IMPRES 3525/461 5/4625/5525	HEWLETT PACKARD	3.00	UN	2	10.98000	32.94	
6	0886112669997	CARTUCHO HP 670 CYAN P IMPRES 3525/4615/ 4625/5525	HEWLETT PACKARD	3.00	UN	2	10.98000	32.94	
7	0092399541912	FECHADOR ENTINTADO MANUAL 04MM 1010	TRODAT	1.00	UN	2	3.90000	3.90	
8	7501214950097	TIJERA ESCOLAR 15CM CORTE CREATIVO GREKA 500 PROVENZAL	BARRILITO	1.00	UN	2	2.51000	2.51	
9	7861084212160	CUADERNO ESPIRAL A4 100HJS 3 COLUMNAS CO NTABILIDAD ORDER BOOK	ESCRI-CAIC	1.00	UN	2	2.36000	2.36	
10	7861178900058	ARCHIVADOR LOMO 08CM OFICIO PVC NEGRO	REAL	3.00	UN	2	3.51520	10.55	
11	4971850469308	CALCULADORA 12 DIGITOS ESCRITORIO DR-120 TM-BK	CASIO	1.00	UN	2	74.61000	74.61	
12	7861012890224	PAPEL REGISTRADORA BOND 69MMX80MM ROLO	-	12.00	RL	2	.92720	11.13	
13	7313465106020	ENGRAPADORA TIPO TENAZA GRANDE METALICA GRAPAS 26/6 CLASSI K-1 1051060	RAPID	1.00	UN	2	44.96000	44.96	
14	4041485177142	PERFORADORA ESCRITORIO GRANDE 2 PERF NEG RA METALICA 40HJS UAO 17714	ERICH KRAUSE	1.00	UN	2	10.10000	10.10	
15	7861145900036	GRAPAS 26/6 STANDAR CJAX5000UN	ALEX	1.00	UN	2	1.00000	1.00	
16	7861145900012	CLIPS PLATEADO 33MM CJAX75UN 50GRS 9-32	ALEX	3.00	UN	2	.31000	.93	

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.
En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten al costo de la mercaderia, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturacion previo su Conocimiento.
$$VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS$$

...PASAN 451.01

Superpa·co
Lo mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y 9 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313
Telf.: +593 2 3997 500 • Fax: +593 2 2521667
www.superpaco.com
QUITO - ECUADOR

PROFORMA: 030-002-000002700
RUC : 1790040275001
CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995
Fecha : 19 DE SEPTIEMBRE DEL 2013
Fecha Entrega: DE MES: DEL
Emision Sist.: 13/09/19 14:14:45
No. Control : 17-PR-00002700
Cliente : 9999 CHILUISA MOREJON SONIA STEFANIA
Direccion : ESMERALDAS No:
Telefono : Ciudad :
RUC/Cedula : 0803717602

Razon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.
Direccion : AV.COLON E4-81 Y AV.9DE OCTUBRE
Almacen : PA-CO ESMERALDAS
Direccion : AV. PEDRO VICENTE MALDONADO S/N Y JULIO ESTUPINAN
Telefonos : 614419 0
QUITO

Pedido: (17-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: otrujillo Autoriza: rtilleri

SC.	COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSER.
17	7861186200157	BOLIGRAFO PUNTA FINA AZUL 1100515	BIC	24.00	UN	2	.27000	6.48	

- ADQUIRIENTE -

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.
En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten
al costo de la mercaderia, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturacion previo su Conocimiento.
VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS

SUBTOTAL :	457.48
TARIFA 0%:	21.19
TARIFA 12%:	436.29
I V A 12%:	52.35
T O T A L $:	509.83

COMOHOGAR S.A. - TODOHOGAR
TODOHOGAR ESMERALDAS
RUC. 1790746119001

-

QUITO , 19 de Septiembre de 2013

SRA. SONIA CHILUISA
CI. 0803717602
PRESENTE.-

Tenemos el agrado de cotizar la siguient
e
mercaderia:

CODIGO DESCRIPCION
MARCA REFERENCIA
CANT V.U.DOL V.TOT.DOL

-

7702147207665 0120 308 VASO DOF 7 1/40
Z PRISMA PELDAR -D- PRISMA 0256A
L 24 .40 9.60
7702147231660 0120 467 VASO HB 12 1/20
Z AMADEUS PELDAR -D- AMADEUS 0400
AL 50 .80 40.00
7861032813142 0218 261 EXPRIMIDOR L
IMON PEQ DIST HERRERA EXPRIM LIM -
813 2 4.09 8.18
BRILLADO ALUMINIO F
-NN-
7861032814149 0218 278 CUCHARON MED
ALUMINIO DIST HERRERA CUCHARON 141
4 3 3.92 11.76
FUNDIDO
-NN-
7861032814217 0218 280 CUCHARON P
LANO GDE DIST HERRERA CUCHARON 142
1 3 3.92 11.76
ALUMINIO FUNDIDO
-NN-
7861032814132 0218 283 ESPUMADERA GDE
ALUMINIO DIST HERRERA ESPUMADERA 1
413 2 3.92 7.84
FUNDIDO
-NN-
7861026992686 0316 331 COLADOR 24CM AC
INOX UMCO -NN- 9268
2 13.99 27.98

072244880007 0919 014 FONDUE BLANCO
WESTBEND -C- 88000
1 90.99 90.99
7861106410659 1650 412 EXTRACTOR OLOR
30" 170 ELECTROLUX -NE- EJSE306TBLW
2 143.99 287.98
CFM BLANCO 3 VELO
8439567673716 3187 048 CUBIERTOS 16PZS
AMARILLO XIAMEN BETTER 2003E-S-P49
AMA 17 24.99 424.83
FROST AC INOX/P
-AB-
648054124411 3239 075 PINZA P/SERVIR
9.5" AC HONG FENG -A- 12441
3 2.10 6.30
INOX MATE
648054121090 3239 149 TENEDOR 13" AC
INOX HONG FENG -A- 86190 12109
2 1.59 3.18
648054125364 3239 254 RALLADOR C/MANG
O AC INOX HONG FENG -A- 12536
3 2.84 8.52
648054125494 3239 257 ESCURRIDOR J
GOX4 ROJO HONG FENG -A- 12549
3 2.77 8.31
PLASTICO
843956535680 3434 013 ARCUZA PE
Q JGOX6 FENGYING D -AA- FY20221
12 15.99 191.88
PORCELANA/BAMBOO

-

TOTAL:$ 1,139.
11

En los precios senalados anteriormente S
I esta incluido el 12% de IVA.
COMOHOGAR S.A. es contribuyente especia
l, por lo tanto no corre retencion sobre
el 12% de IVA. Resol. 5368 del 02-JUN
-95.
Adicionalmente concederemos el 10% de de
scuento con tarjeta SUPERMAXI ILIMITADA
o EMPRESARIAL. SUKASA,TODOHOGAR.
Esta proforma tiene validez por el tiemp
o de ocho dias sujeta a inventario de al
macen.

ELABORADO POR JOFFRE FRANCO
062-711-035

HORA: 15:10

ORIGINAL

I. MUNICIPIO DE ESMERALDAS

PREDIOS URBANO

NRO. TITULO 569563

AÑO: 2013-ENERO

Clave 0602010028

Pago Nro. 236510 - 1

Contrib. MOREJON CANDONGA HNOS. Y OCHOA CANDONGA LUIS C.I.U. [illegible] Cedula nro.

Dirección 9 DE OCTUBRE 028 Y CRISTOBAL COLON

PARROQUIA. ESMERALDAS BARRIO: CENTRO DE LA CIUDAD Responsable

Concepto 300 Descripción Predios urbano EVALDIVI

Observaciones 2013 - ENERO A.TERR. 216.32 M2 A.CONS. 413.54 M2

Av. Terr. $ 28,910.13 Av. Cons. $ 38,601.71 Av. Comercial $ 61,511.84 Fecha Pago 2013.02.08

1	Impuesto Predial	123.02
9	Procesamiento	1.50
7	Bomberos	9.23

CANCELADO 0 8 ENE 2013

TESORERIA-RECAUDACION

---	SUBTOTAL	$ 133.75
---	INTERES	
---	DESC./RECAR.	$ -9.84
---	TOTAL A PAGAR-->	$ 123.91

ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
OFC.Nº. CC-054

Esmeraldas, 26 de julio de 2013

Licenciado
Carlos Acosta
DIRECTOR TECNICO PROVINCIAL MINISTERIO DE TURISMO
Ciudad.

En su despacho:

La Srta. **SONIA STEFANIA CHILUISA MOREJÓN** con cédula de identidad No. 080371760-2 estudiante de la Escuela de Contabilidad y Auditoría de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Esmeraldas, está realizando el trabajo de investigación previo la obtención del título de Ingeniera con el tema ***"Plan de negocio para el restaurante de comidas Típicas Ecuatoriana de la región sierra "LAS DELICIAS DE FLOR" ubicado en la ciudad de Esmeraldas".***

Por lo antes expuesto, solicito muy comedidamente se permita a la Srta. Chiluisa el acceso a la dirección que usted dirige para que pueda recabar información sobre las categorías de los restaurantes que existen en la ciudad de Esmeraldas, este tema le servirá de apoyo para la realización de su trabajo, información que es de uso general y que de ninguna manera puede comprometer datos confidenciales.

De antemano presento a usted mis consideraciones más distinguidas.

Atentamente,

ING. ORLIN ALAVA CHILA MsC.
Director Escuela de Contabilidad y Auditoría

Escuela de Contabilidad y Auditoría CPA.

MINTUR
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE ESMERALDAS
RECIBIDO
Fecha: 26/07/13
Hora: 15:17
FIRMA

PUCESE
Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Esmeraldas
Espejo y Subida a Santa Cruz
Casilla 08-01-0065