



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA
DEL ECUADOR SEDE EN ESMERALDAS**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA**

TEMA:

**SUCURSAL DEL COMISARIATO DE CÁRNICOS “EL POTRERO”
EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

**CULTURA TRIBUTARIA DEL ECUADOR: PROYECTOS DE
INVERSIÓN Y EVALUACIÓN FINANCIERA**

AUTOR:

GABRIELA VARINIA ALTAFUYA RUÍZ

ASESOR:

MGT. PAOLA SAMANIEGO GARCÍA

ESMERALDAS, 2015

Trabajo de tesis aprobado luego de haber cumplido con los requisitos exigidos en el reglamento de la PUCESE, previo a la obtención del título de **INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.**

PRESIDENTE DE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

LECTOR 1

LECTOR 2

DIRECTOR DE TESIS

DIRECTOR DE ESCUELA

ESMERALDAS, _____

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

YO, GABRIELA VARINIA ALTAFUYA RUÍZ portador de C.I. N° 0804337483, estudiante de la Facultad de Ciencias Administrativas y Contables de la Escuela de Contabilidad y Auditoría de la PUCESE, enuncio que la presente investigación, enmarcada en el actual trabajo de tesis es totalmente original, auténtica y personal respetando las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

En virtud de esta declaración, asumo que el contenido de esta investigación es de absoluta responsabilidad legal y académica de la PUCESE y el Autor.

GABRIELA ALTAFUYA RUÍZ

C.I: 0804337483

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación lo dedico a DIOS por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida.

A mis PADRES Y HERMANOS por decir siempre esas palabras de aliento que te convierten en mejor persona y te motivan a seguir, por brindarme su apoyo incondicional y lo más importante por creer en mí.

GABRIELA ALTAFUYA RUÍZ.

AGRADECIMIENTO

A DIOS Todo Poderoso por ofrecerme salud, inteligencia y persistencia al emprender cada etapa de mi vida.

Gracias a MIS PADRES Y HERMANOS que significan un ejemplo de superación, estabilidad familiar y la perfecta entrega de amor.

A mi asesora Mgt. Paola Samaniego y mis lectores Ing. Gimmy Jácome e Ing. Gabriela Moreno por compartir su sabiduría, experiencia, conocimientos y su amistad.

A mis demás profesores que durante 5 años, ayudaron con continuo esfuerzo y dedicación a formar la persona que soy ahora.

Siempre tendrán mi infinito agradecimiento.

GABRIELA ALTAFUYA RUÍZ

RESUMEN EJECUTIVO

La comercialización de productos cárnicos, debe orientar sus esfuerzos a ofrecer servicios de valor agregado o nuevas formas de comercializar los productos, hacia canales de distribución más accesibles a los consumidores, manteniendo la calidad y precios competitivos, es por esto que el trabajo presentado a continuación, tiene como objetivo analizar la factibilidad de posicionar una Sucursal del comisariato de cárnicos el Potrero en la ciudad de Esmeraldas.

Para el cual se realizó estudios técnicos, administrativos los mismos que permitieron conocer no solo los procesos operativos y administrativos que la empresa tendrá que realizar, si no también conocer una serie de factores que nos permitirán, determinar los recursos e insumos necesarios para la ejecución del proyecto, así como también de un estudio económico financiero que estableció la inversión inicial, apalancamiento, e indicadores financieros, los mismos que determinaron la viabilidad del proyecto.

Palabras Claves

Demanda, Consumidores, Factibilidad, Calidad, Servicio, Producto, Sucursal, Estudios.

ABSTARCT

The marketing of meat products, should direct their efforts to provide value-added services or new ways to market products, to channel more accessible to consumers distribution, maintaining quality and competitive prices, it is why the work presented below, it aims to analyze the feasibility of positioning a branch of the Potrero meat commissary in the city of Esmeraldas.

It also took into account technical, administrative studies which allowed not only meet the operational and administrative processes that the company will have to perform, but also meet a series of factors that allow us to determine the resources and supplies needed for the project as well as a financial economic study that determined the initial investment, leverage, and financial indicators, the same that led to the project's viability.

Keywords

Demand Consumers, Feasibility, Quality, Service, Product, Branch, Studies.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
RESUMEN EJECUTIVO	VI
ABSTARCT	VII
1. INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMA GENERAL	2
PROBLEMAS ESPECÍFICOS.....	2
JUSTIFICACIÓN	2
OBJETIVO GENERAL.....	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
2. MARCO TEÓRICO	4
2.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO	4
2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	5
2.2.1. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	5
2.2.2. SUCURSAL.....	6
2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	7
CAPÍTULO I	
3. ASPECTOS METODOLÓGICOS	10
3.1. TIPO DE ESTUDIO	10
3.2. MÉTODO DE ESTUDIO	10
3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	10
3.3.1. OBSERVACIÓN	10
3.3.2. ENCUESTAS	11
3.3.3. ENTREVISTAS.....	11

3.4. SUJETOS DE INVESTIGACIÓN	11
3.5. POBLACIÓN DEL ESTUDIO.....	11
3.6. DISEÑO ESTADÍSTICO	12
CAPÍTULO II	
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	14
4.1. IDENTIFICACIÓN DEL BIEN	14
4.2. LA DEMANDA.....	17
4.2.1. COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA DEMANDA	18
4.2.2. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO	19
4.2.3. PREFERENCIAS DE CONSUMO	19
4.2.4. ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA FUTURA.....	21
4.3. OFERTA	23
4.3.1. COMPETENCIA DIRECTA.....	24
4.3.2. PROYECCIÓN DE LA OFERTA.....	25
4.4. DEMANDA INSATISFECHA.....	29
4.5. PRECIO	31
4.5.1. PRECIO FIJADO EN EL MERCADO	31
4.6. DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA DEL PROYECTO	32
4.6.1. DEMANDA REAL DEL PROYECTO.....	32
4.1.6.2. PROYECCIÓN DE VENTAS.....	33
4.7. PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	35
5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	38
5.1. ESTUDIO ORGANIZACIONAL	38
5.2. PERFIL Y MANUAL DE FUNCIONES	39
5.3. RAZÓN SOCIAL	45
5.3.1. MISIÓN	45

5.3.2. VISIÓN	45
5.3.3. PRINCIPIOS.....	45
5.3.4. VALORES	45
5.3.5. POLÍTICAS	46
5.3.6. LOGOTIPO	46
5.3.7. SLOGAN	47
5.4. FLUJO DE PROCESOS.....	47
5.4.1. ADQUISICIÓN DE MERCADERÍA	47
5.4.2. ALMACENAMIENTO	49
5.4.3. PROCESAMIENTO DE LA RES.....	50
5.4.5. ABASTECIMIENTO	51
5.4.4. VENTAS.....	52
6. ESTUDIO TÉCNICO.....	54
6.1. MACROLOCALIZACIÓN.....	54
6.3. TAMAÑO DE LA SUCURSAL DEL COMISARIATO DE CARNICOS “EL POTRERO”	55
6.4. LOCALIZACIÓN.....	56
6.5. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES	56
6.6. INGENIERÍA DEL PROYECTO	57
6.7. CRONOGRAMA DE REALIZACIÓN	60
7. ESTUDIO ECONÓMICO - FINANCIERO	61
7.1. REQUERIMIENTO DE PERSONAL.....	61
7.2. REQUERIMIENTO DEL COMISARIATO DE CÁRNICOS	62
7.3. RESUMEN DE INVERSIÓN	64
7.4. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO.....	65
7.5. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL.....	67

7.6. TABLA DE DEPRECIACIONES	68
7.7. PROYECCIÓN DE INGRESOS	68
7.8. COSTOS	69
7.9. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS.....	69
7.10. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	71
7.11. ESTADO DE RESULTADO.....	72
7.11. PRONÓSTICO DE INGRESOS, COSTOS Y GASTOS.....	73
7.12. FLUJO DE CAJA PROYECTADA	73
7.13. INDICADORES FINANCIEROS	75
CONCLUSIONES	77
RECOMENDACIONES	78
REFERENCIAS.....	79
ANEXOS.....	82
Anexo I: Encuesta a los Clientes Potenciales	83
Anexo II: Entrevista a Propietarios.....	87
Anexo III: Entrevista a Director del Camal Municipal.....	89
Anexo IV: Consumo de Luz	90
Anexo V: Consumo de Servicio Telefónico	90
Anexo VI: Consumo del Servicio de Agua Potable	91
Anexo VII: Consumo de Servicio de Internet	91
Anexo VIII: TABLA DE AMORTIZACIÓN	92
Anexo IX: Proformas.....	94
Anexo X: Documento de Autorización	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Número de Habitantes por parroquia según CNE (2014).....	12
Tabla 2 Distribución Porcentual de número de personas encuestadas	13
Tabla 3 Tipo de Carnes Consumidas	14
Tabla 4 Composición Química de los diferentes tipos de Carne	15
Tabla 5 Preferencias de Consumo	17
Tabla 6 Existencia de un Comisariato de Cárnicos	18
Tabla 7 Nivel de Ingresos	18
Tabla 8 Distribución de la Población por Parroquia.....	19
Tabla 9 Procedencia de Consumo.....	19
Tabla 10 Frecuencia de Consumo.....	20
Tabla 11 Atención al Consumidor	20
Tabla 12 Inconvenientes del Consumidor	20
Tabla 13 Distribución de Consumo	21
Tabla 14 Frecuencia de Consumo.....	21
Tabla 15 Proyección Demanda (Carne de Res).....	22
Tabla 16 Proyección Demanda (Carne de Cerdo)	22
Tabla 17 Proyección Demanda (Carne de Pollo).....	23
Tabla 18 Competencia Directa	24
Tabla 19 Proyección Oferta (Carne de Res)	26
Tabla 20 Proyección Oferta (Carne de Cerdo)	27
Tabla 21 Proyección Oferta (Carne de Pollo).....	28
Tabla 22 Demanda Insatisfecha (Carne de Res).....	29
Tabla 23 Demanda Insatisfecha (Carne de Cerdo)	30
Tabla 24 Demanda Insatisfecha (Carne de Pollo)	30
Tabla 25 Demanda Real del Proyecto (Carne de Res).....	32
Tabla 26 Demanda Real del Proyecto (Carne de Cerdo).....	32
Tabla 27 Demanda Real del Proyecto (Carne de Pollo)	33
Tabla 28 Proyección de Ventas (Carne de Res)	34
Tabla 29 Proyección de Ventas (Carne de Cerdo).....	34
Tabla 30 Proyección de Ventas (Carne de Pollo)	35

Tabla 31 Distribución del Personal.....	38
Tabla 32 Cronograma de Actividades	60
Tabla 33 Personal Administrativo	61
Tabla 34 Personal Operativo.....	61
Tabla 35 Tabla de Requerimiento.....	62
Tabla 36 Resumen de Inversión.....	65
Tabla 37 Financiamiento del Comisariato de Cárnicos	66
Tabla 38 Estado de Situación Financiera Inicial	67
Tabla 39 Tabla de Depreciaciones.....	68
Tabla 40 Ventas Anuales	68
Tabla 41 Presupuesto de Costos	69
Tabla 42 Proyección de Ingresos y Gatos.....	70
Tabla 43 Punto de Equilibrio	71
Tabla 44 Estado de Resultado.....	72
Tabla 45 Pronóstico de Ingresos, Costos y Gastos	73
Tabla 46 Flujo de Caja Proyectado.....	74
Tabla 47 Indicadores Financieros	75
Tabla 48 Cálculo de Consumo de Luz.....	90
Tabla 49 Consumo de Servicio Telefónico.....	90
Tabla 50 Consumo de Servicio de Agua Potable	91
Tabla 51 Consumo de Servicio de Internet.....	91
Tabla 52 Tabla de Amortización	92

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Hoja Volante	36
Ilustración 2 Uniformes del personal de comercialización.....	37
Ilustración 3 Uniformes del personal operativo.....	37
Ilustración 4 Organigrama de Comisariato de Cárnicos	38
Ilustración 5 Logotipo.....	46
Ilustración 6 Adquisición de Mercadería.....	47
Ilustración 7 Almacenamiento	49
Ilustración 8 Procesamiento de Res	50
Ilustración 9 Abastecimiento	51
Ilustración 10 Ventas	52
Ilustración 11 Macro localización del Proyecto	54
Ilustración 12 Micro localización del Proyecto	55
Ilustración 13 Estructura Interna 2D.....	57
Ilustración 14 Estructura Interna Horizontal 3D.....	58
Ilustración 15 Estructura Interna Vertical 3D.....	59

1. INTRODUCCIÓN

A través del tiempo los hábitos de consumo de las familias han ido cambiando, anteriormente los comisariatos o los supermercados eran visitados mayoritariamente por un segmento definido del mercado, pero actualmente este se ha ampliado, ya que lugares como estos se han convertido en los predilectos de la sociedad, por el hecho de que se encuentra mayor variedad de productos, precios razonables, agradable atención y también facilidades de pagar con tarjeta de crédito y débito, lo cual genera la inclinación y lealtad del consumidor.

Una línea de comercialización que se desprende de los lugares antes mencionados son los comisariatos de cárnicos que se dedican específicamente a la línea cárnica, y la mayor concentración de comisariatos se encuentra en Guayaquil, en empresa tales como:

Avícola “Fernández”

Supermercado de carnes “La Española”

Comisariato de carnes “El Rancho”

Supermercado “El Corral”

Otro de los comisariatos que se encuentra posicionado es el “EL POTRERO” el cual lleva dos años desempeñando la función de distribución y comercialización de productos.

La ciudad de Esmeraldas actualmente no cuenta con un comisariato de cárnicos, que satisfaga y brinde un mejor servicio al consumidor, por ello se considera necesario realizar un estudio, de factibilidad o viabilidad el cual permita determinar si será o no posible posicionar en la ciudad una sucursal de “EL POTRERO”, al mismo tiempo realizar un estudio técnico y legal el cual es de neta importancia, para conocer los procesos operativos y administrativos que la empresa tendrá que realizar, también conocer una serie de factores que

permitirá, determinar los recursos e insumos necesarios para la realización del proyecto, para lo cual se han planteado las siguientes interrogantes:

PROBLEMA GENERAL

¿Cuál sería la factibilidad de implementar una sucursal del comisariato de cárnicos “EL POTRERO” en la ciudad de Esmeraldas?

PROBLEMAS ESPECÍFICOS

¿Cuál es el comportamiento de la oferta y la demanda que deberá cubrir el comisariato de cárnicos en la ciudad de Esmeraldas?

¿Cuáles serían los procesos administrativos, operativos y legales que permitirán el funcionamiento del comisariato?

¿Cuál sería la inversión inicial y las fuentes de financiamiento para la implementación de un comisariato de cárnicos?

JUSTIFICACIÓN

La importancia de este proyecto radicó en realizar una investigación para conocer los gustos y preferencias de los consumidores, ya que a través del tiempo, las tendencias de consumo han cambiado con el fin de que se demuestre la competitividad del mercado y brindar un producto de alto nivel de calidad y excelente servicio.

Es por esto que se decidió realizar un estudio para determinar la factibilidad de una sucursal del comisariato de cárnicos “EL POTRERO” la cual tendría la finalidad de promover el desarrollo económico y productivo de la ciudad, así como también aumentar la competitividad al momento de entregar un producto y satisfacer al cliente, lo cual puede repercutir en un mejor servicio de calidad total.

Para desarrollar esta investigación, se han planteado los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Analizar la factibilidad para la implementación de una sucursal del comisariato de cárnicos “EL POTRERO” en la ciudad de Esmeraldas, mediante un análisis operativo, administrativo y financiero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Examinar el comportamiento de la oferta y la demanda que deberá cubrir el comisariato de cárnicos.
- Identificar los procesos administrativos, operativos y legales que permitirán el funcionamiento del comisariato.
- Determinar la inversión inicial y las fuentes de financiamiento para la implementación de un comisariato de cárnicos.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

Se consideró pertinente analizar otros estudios relacionados a la comercialización de cárnicos dentro del país:

Importancia de su consumo para la implementación

En el estudio de factibilidad de una comercializadora de productos cárnicos en la ciudad de Cayambe por (Cueva, 2012), se analizó la importancia de los productos cárnicos dentro de la alimentación, así como también el peso, el precio y la higiene, llegando a la conclusión de que es necesario y oportuno un lugar que lo garantice.

Sin embargo (Moreno, 2011) analizó la implementación de una procesadora y empacadora de carne porcina, bajo el sistema de comodato con el colegio técnico agropecuario “San Francisco del cabo, la cual demostró, que las personas estarían dispuestas a consumir carne porcina perteneciente a una nueva marca introducida en el mercado ya que esta garantizaría un correcto manejo.

Estudio realizado por (Fuertez, 2007) para el diseño de un plan de negocio para una productora y comercializadora de productos cárnicos, se centró en la distribución de productos cárnicos exclusivamente a restaurantes que en opinión de los administradores estarían dispuestos adquirir productos cárnicos de calidad puesto que hay proveedores que ofrecen productos y con el transcurso del tiempo decae la calidad de estos generando la insatisfacción de los consumidores.

El estudio relacionado por (Zurita & Arana, 2011) implementación de una empresa dedicada a la comercialización de cárnicos en la ciudad de Milagro, se expone que el producto de

mayor consumo en el area cárnica, es la carne de res, y esta es adquirida en su mayoría en comisariatos, ya que los consumidores encuestados manifiestan que las tercenas, tiendas, entre otros, carecen de espacio físico y estándares que garanticen la calidad del producto.

2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Un análisis de viabilidad o factibilidad se puede resumir como un estudio que permitirá determinar si un proyecto tendrá rentabilidad a futuro, pero para llegar a esta conclusión se debe de realizar una serie de procesos, análisis y concentrar toda una cantidad de información válida que sustentará la seguridad de poder ejecutar el proyecto, existen varios tipos de autores que definen y establecen una serie de procedimientos para determinar la viabilidad de un plan.

Según (Miranda, 2004) un estudio de factibilidad tiene por objetivo investigar el comportamiento de variables socioeconómicas, para de tal manera idear mecanismos que permitan programar la inversión en función de dichas rentabilidades, otro autor como (Vega, 2006) manifiesta que los estudios de viabilidad buscan contestar la pregunta sobre si resulta deseable el establecer o ampliar una empresa a base del rendimiento económico que se obtendría de la misma.

Así como también (Sapag & Sapag, 2000) busca recopilar y analizar antecedentes económicos que permitan juzgar cualitativamente y cuantitativamente las ventajas y desventajas de asignar recursos a una determinada iniciativa.

Un estudio de factibilidad siempre deberá contar con los recursos materiales, humanos y financieros adecuados, como lo incida (Sapag, 2001) el cual manifiesta que la responsabilidad recae sobre el evaluador de proyectos ya que este deberá aportar una completa información para ayudar a la máxima autoridad a elegir la mejor opción. Para esto es fundamental identificar todas las opciones y sus viabilidades como único camino para lograr una óptima decisión.

Etapas de un estudio de viabilidad

Para la investigación se decidió trabajar con un contenido específico el cual permitirá cumplir con los objetivos planteados en el proyecto (Baca, 2001) presenta que la decisión de inversión recae en un correcto estudio de factibilidad o viabilidad, este contexto coordina métodos y técnicas que permitirán evaluar y determinar la rentabilidad a un futuro de un proyecto de inversión, este se centra en las siguientes etapas:

- Partes generales de la evaluación del proyecto
- Evaluación de proyecto como un proceso y su alcance
- Introducción y Marco de desarrollo
- Estudio de Mercado
- Estudio Técnico
- Estudio Económico
- Evaluación Económica
- Análisis y administración del riesgo

De los puntos antes mencionados no se realizará un análisis y administración de riesgos ya que se permitirá dar paso a otros estudios que serán de mayor utilidad y que garantizarán la información entregada.

2.2.2. SUCURSAL

En el presente estudio se considera necesario conocer los fundamentos de una sucursal ya que el proyecto propone la idea de posicionar en la ciudad de Esmeraldas una sucursal de un comisariato de cárnicos ubicado actualmente en la ciudad de Guayaquil.

El establecimiento de sucursales consiste en crear extensiones de la misma compañía en diferentes lugares en los que se efectúen operaciones comerciales para los clientes, la implementación de esta, es una oportunidad de crecimiento para una empresa o negocio permitiéndole abrirse paso en otros mercados donde surge la necesidad de brindar un producto de calidad acompañado de una excelente atención.(Sanchez, 2002)

Un comisariato de cárnicos tiene un esquema de autoservicio, que deja atrás a las pequeñas tercenas barriales, debido a que sus locales son más amplios y limpios.

Tiene la función de expender productos cárnicos de una extensa variedad a disposición del mercado, a cómodos precios y garantizando la calidad del producto. Dentro de los productos que comercializa se encuentra un porcentaje de productos de consumo masivo, los cuales complementan la venta de los productos cárnicos.

Los clientes al visitar el comisariato de cárnicos toman un carrito o cesta para ir guardando los productos hasta el momento de cancelarlos. El comisariato va a estar dividido por secciones lo cual permitirá la rápida identificación de los productos, optimizando el tiempo de los clientes y asegurando la claridad y variedad de los productos.(Figuroa, 2014)

2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La investigación tendrá la siguiente fundamentación legal

Partiendo por la Ley de Compañías la cual menciona que el lugar donde funcione la sucursal será su domicilio para efectos judiciales y extrajudiciales Art. 4 toda actividad comercial deberá estar constituida legalmente bajo una razón social según lo indica el Art. 36 Constitución y Razón social, así como toda modificación que se realice en la compañía se sujetará a las solemnidades establecidas por la Ley para la compañía según su especie. Art. 33 El establecimiento de sucursales. Se debe publicar en uno de los diarios de amplia circulación, en el domicilio principal de la compañía y en los lugares donde operen sus sucursales en un máximo de 8 días contando desde su notificación la disolución según el Art. 371. Se deberá cerrar la sucursal en el caso que se extinga la matriz o registre pérdidas de más del 50% del capital establecido en el Art. 406 (Ley de Compañías , 2012).

En la Ley del Código de Comercio indica que la matrícula de la compañía se llevará a cabo en la Oficina del Registrador Mercantil del cantón según lo indica el Art. 21 (Ley de Codigo de Comercio, 2012)

La empresa también deberá tomar en cuenta la Ley Registro Único de Contribuyentes y a su Reglamento, la empresa deberá obtener RUC para iniciar sus actividades económicas Art. 3

De la Inscripción Obligatoria, las empresas o sociedades que tuvieran sucursales se sujetaran al Art. 6 De las Sucursales y Agencias, en un plazo de treinta días se deberá Informar a la Dirección General de Rentas cualquier cambio que se haya realizado en el negocio según Art. 14 Actualización de Información (Ley de Registro Unico del Contribuyente , 2014)

Como Dueño de la empresa deberá conocer artículos expuestos en el Código de Trabajo como cuando una persona se compromete con la otra a prestar un servicio a cambio de una remuneración fijada según indica el Art. 8 Contrato Individual, la jornada de trabajo será de 8 horas diarias, 40 semanales Art. 47 De la Jornada Máxima, el patrono debe cancelar el sueldo del trabajo en un plazo de un mes Art. 83 Plazo de Pagos

Así como también la Ley del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social todo trabajador que presta servicios para un empleador sea público o privado, debe ser afiliado en el IESS correspondientes al Artículo 73 Inscripción del afiliado y pago de aportes, así como también empleador tiene el derecho de descontar del sueldo del trabajador el valor de los aportes personales, Art. 83 Derecho del Empleador para descontar aportes al Trabajador y para que el empleador pueda hacer uso de sus derechos instaurados en el Código de Trabajo deberá obtener un certificado que será proporcionado por el IESS según lo indica el Art. 88 Certificado de cumplimiento de obligaciones Patronales correspondientes a la (Ley del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2014)

En la Ley Orgánica de Salud se manifiesta que el cumplimiento de las normas sanitarias es obligatorio para empresas del sector público y privado de cualquier actividad Art. 129, y deberá contar con el permiso otorgado por el Ministerio de Salud que tendrá una vigencia de un año calendario Art. 130, así como también estas actividades serán regularmente vigiladas según lo indica el Art. 132 correspondientes a la (Ley Organica de Salud , 2012)

En la Ley Orgánica del Cuerpo de Bomberos se indica que toda edificación nueva deberá cumplir los reglamentos de seguridad establecidos por el Cuerpo de Bomberos según lo establecido en el Art. 78 Edificaciones Nuevas (Ley Orgánica del Cuerpo de Bomberos , 2014)

En la Ley de Ordenanza Municipal se indica que se debe obtener el permiso municipal al inicio de la actividad económica los 30 primeros días siguientes al inicio de la actividad

económica Art. 5 Exigibilidad de la Tasa, así como también se deberá cumplir con una serie de requisitos para obtener el permiso de funcionamiento Art. 7 Requisitos para obtener el permiso de funcionamiento (Ordenanza Municipal que reglamenta los permisos de Funcionamiento para actividades comerciales e industriales en el Canton de Esmeraldas , 2013)

CAPÍTULO I

3. ASPECTOS METODOLÓGICOS

3.1. TIPO DE ESTUDIO

Este estudio es no experimental porque consistió en buscar características específicas e importantes para la investigación, así como también permitió analizar el comportamiento de la oferta y la demanda.

3.2. MÉTODO DE ESTUDIO

A través del método deductivo se buscó analizar los diferentes comportamientos del consumidor encontrando diferentes variables de exigencia en el mercado de cárnicos en la ciudad de Esmeraldas.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Las técnicas utilizadas fueron:

3.3.1. OBSERVACIÓN

Permitió obtener información directa sobre el estudio que se llevó a cabo, el instrumento utilizado fue la ficha de observación.

3.3.2. ENCUESTAS

Utilizando como instrumento un cuestionario de preguntas, se aplicó la técnica de investigación: encuesta estructurada, la misma que fue dirigida a varias personas de diferentes lugares de la ciudad de Esmeraldas, para así determinar y analizar comentarios y puntos de vista acerca del proyecto.

3.3.3. ENTREVISTAS

Esta importante técnica de investigación se realizó de forma dirigida a varias personas que conocen sobre el tema en relación, entre ellos: propietarios de negocios ubicados dentro de la ciudad, al propietario del comisariato de cárnicos “EL POTRERO”, ubicado en la ciudad de Guayaquil, al Médico veterinario del Camal Municipal y al propietario de la Granja Avícola de Faby.

Las entrevistas dirigidas permitieron conocer datos como: financiamiento, fortalezas, debilidades, dificultades, competencia y otros parámetros que nos permitieron realizar un análisis de los negocios que se dedican a esta actividad.

3.4. SUJETOS DE INVESTIGACIÓN

Fueron sujetos de investigación las diferentes familias de la ciudad de Esmeraldas, para así obtener información requerida.

3.5. POBLACIÓN DEL ESTUDIO

Para poder obtener una muestra más confiable se optó por utilizar la base de datos del CONSEJO NACIONAL ELECTORAL de las últimas elecciones efectuadas en febrero del 2014.

Tabla 1 Número de Habitantes por parroquia según CNE (2014)

PARROQUIAS	N° DE HABITANTES		TOTAL	%
	HOMBRES	MUJERES		
ESMERALDAS	21097	21689	42786	35,90
5 DE AGOSTO	17405	19326	36731	30,82
LUIS TELLO	4539	4516	9055	7,60
BARTOLOME RUIZ	11591	12405	23996	20,14
SIMON PLATA TORRES	2990	3607	6597	5,54
			119165	100

Fuente: CNE (2014)

El número de habitantes indicado anteriormente representa a las personas por cada parroquias urbanas de la Ciudad de Esmeraldas pero como el proyecto va dedicado para las familias de esta, al total de la población se la dividió para 5 que según datos del INEC la familia está conformada por 4,12 integrantes, posteriormente se procedió a sacar el total del universo, que serían 23833 familias.

3.6. DISEÑO ESTADÍSTICO

Para el cálculo del tamaño de la muestra se tomó en cuenta el número de familias que integran a la ciudad de Esmeraldas, por lo tanto se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * \delta^2 * Z^2}{(N - 1)E^2 + \delta^2 * Z^2}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

Z = Nivel de confianza 95% equivale Z= 1.96

∫ = Probabilidad de ocurrencia 0.50

N = Población o universo (119165/5= 23833familias)

E = Error de muestreo 5% (0.05)

$$\frac{23833 * (0,5)^2 * 1.96^2}{(23833 - 1)(0.05^2) + 0.5^2 * 1.96^2} = \frac{22889,21}{63,6716} = 359,49$$

n = 359 familias

Tabla 2 Distribución Porcentual de número de personas encuestadas

PARROQUIAS	TOTAL	%	N° de encuestas
ESMERALDAS	42786	35,90	128,90
5 DE AGOSTO	36731	30,82	110,66
LUIS TELLO	9055	7,60	27,28
BARTOLOME RUIZ	23996	20,14	72,29
SIMON PLATA TORRES	6597	5,54	19,87
	119165	100	359

Fuente: CNE (2014)

CAPÍTULO II

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1. IDENTIFICACIÓN DEL BIEN

El comisariato de cárnicos pondrá a la venta diferentes tipo de cortes de mayor consumo como lo son: carnes de res, pollo, cerdo, estos son unos de los alimentos más utilizados en la cocina, tanto en los restaurantes como en los hogares, aparte de su exquisito sabor, las carnes son una de las fuentes más importantes de proteínas, por este motivo se las considera uno de los pilares fundamentales de la nutrición.

Tabla 3 Tipo de Carnes Consumidas

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CARNES ROJAS	148	41,23
CARNES BLANCAS	211	58,77
TOTALES	359	100,00

A través de la siguiente tabla, se puede percibir que el 59% de las personas encuestadas prefieren el consumo de carnes blancas, dentro de ellas se encuentran: pollo, pavo, entre otras, los encuestados pudieron manifestar que estas carnes son igual de ricas en proteínas pero contienen menos grasas, así como también su digestión es mucho más rápida. El otro 41% prefieren las carnes rojas, dentro de ellas: res y cerdo por su exquisito sabor y proteínas.

Los tres tipos de carnes centrales tienen la siguiente composición desde el punto de vista nutricional, se compone de agua, proteínas, grasas así como también minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad, descrita en las siguientes tablas:

Tabla 4 Composición Química de los diferentes tipos de Carne






Composición Química	Carne de Res	Carne de Cerdo	Carne de Pollo
% Humedad	75	41,1	75
% de Proteínas	22,3	11,2	22,8
% de Grasas Totales	1,8	47	0,9




Es necesario cuidar cada detalle en la producción de los cárnicos así como también controlar que cada etapa se cumpla bajo los requerimientos establecidos por la ley para salvaguardar la integridad de los productos y brindar un servicio de calidad.

Los productos cárnicos que se comercializarán son los siguientes:

Carne de Res

Tejido Proveniente de la res principalmente del area muscular la cual es fuente de nutrientes y predilecta frente a los consumidores

PULPA	PAJARILLA	LOMO FINO	T-BONE	CARNE MOLIDA
				
Corte delgado del muslo de la res	Bicerra de la res de textura blanda	Corte suave y fino	Proviene de falda con hueso	Carne de los brazos procesada a través de un molino

COSTILLAS	HUESO BLANCO	BIFE DE CHORIZO	MEDALLONES
			
Proviene de la parte del brazo es carnudo y con poca grasa	Proviene del Femur de la res	Proviene de Lomo	Carne blanda de la res pero en rodajas





Vísceras de Res

Las vísceras en general aportan proteínas en cantidades similares a las carnes pero superan la cantidad de hierro ante estas.

HÍGADO	RIÑÓN	CORAZÓN	LENGUA	PATAS	MONDONGO
					
Víscera de la res	Víscera de la res	Víscera de la res	Víscera de la res	Pesúñas de la res	Extraído de la parte abdominal de la res





Carne de cerdo

La carne de cerdo es uno de los alimentos más completos para el hombre por su valor nutricional.

CARNE PURA	CHULETAS	COSTILLAS	PATAS
			
Corte delgado y suave del cerdo	Proviene del muslo del cerdo	Costillas del cerdo	Pesúñas del cerdo

Carne de Pollo

Carne proveniente de aves de corral contiene proteínas y diferentes tipos de grasas es la carne más consumida porque es económica, versátil y magra

POLLO ENTERO	PECHUGAS	MUSLOS	ALAS
			
Pollo entero	Corte extraído de la parte frontal del pollo	Extraídas de las extremidades inferiores del pollo	Extraídas de las extremidades superiores del pollo

4.2. LA DEMANDA

Varios son los factores que impulsan el consumo de cárnicos a los esmeraldeños, uno de ellos es que la ciudad tiene una extensa gastronomía que invade de sabores a cada uno de los hogares de la región, existen variedades de platos y preparaciones a base de productos cárnicos, es por esto que se analizó entre las personas encuestadas como consideran el consumo de cárnicos.

Tabla 5 Preferencias de Consumo

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MUY IMPORTANTE	244	67,97
POCO IMPORTANTE	95	26,46
INNECESARIA	20	5,57
TOTALES	359	100,00

El 68% de las personas encuestadas, considera muy importante el consumo de productos cárnicos dentro de su alimentación, el 26% lo considera poco importante y una minoría del 6% considera que es innecesaria.

Tabla 6 Existencia de un Comisariato de Cárnicos

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	359	100,00
NO	0	0,00
TOTALES	359	100,00

También se les consultó si les gustaría que exista un comisariato de cárnicos en la ciudad a lo que respondieron en un 100% las personas encuestadas que están de acuerdo que en la ciudad de Esmeraldas exista un comisariato de cárnicos, que cuente de amplios espacios para la exhibición y comercialización de productos cárnicos de excelente calidad, en donde se asegure que el tratamiento de los cortes sea el correcto.

Tabla 7 Nivel de Ingresos

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
354 – 450	60	16,71
451 – 600	41	11,42
601 – 800	86	23,96
801 – 1000	94	26,18
1.001 en adelante	78	21,73
TOTALES	359	100,00

Otro dato importante dentro la investigación es conocer el promedio de ingresos que perciben los esmeraldeños a través de su trabajo, el 26% percibe de ingresos de 601 a 800 dólares, el 24% recibe 601 a 800 dólares, el 22% se encuentra dentro de 1001 dólares en adelante, el 17% de 354 a 450 dólares y el 11% de 451 a 600dólares lo cual es un factor importante que se debe de tomar en cuenta al momento de constituir un negocio y que este sea rentable.

4.2.1. COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA DEMANDA

Los productos cárnicos se han convertido en partes fundamentales dentro de nuestra alimentación, Ecuador tiene la suficiente cantidad de carne para satisfacer el consumo de sus habitantes. Cada año se procesan alrededor 181´488.000.00 kg de carne que se obtienen del

millón de reses faenadas en canales formales, de acuerdo con la Federación Nacional de Ganaderos.

La ciudad de Esmeraldas es productora de 9600 cabezas de ganado que representa 1'536.000 kg de carne, este consumo representa el 0,85% de la producción nacional, según datos obtenidos en el Camal Municipal de la provincia de Esmeraldas.

4.2.2. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

El producto estará dirigido a las familias distribuidas dentro del perímetro de la ciudad de Esmeraldas, el cual está detallado en la siguiente tabla denotando su ubicación geográfica, en donde se aplicó el método de muestreo intencional, con la finalidad de recolección de información.

Tabla 8 Distribución de la Población por Parroquia

PARROQUIAS	TOTAL	%	N° de encuestas
ESMERALDAS	42786	35,90	128,90
5 DE AGOSTO	36731	30,82	110,66
LUIS TELLO	9055	7,60	27,28
BARTOLOME RUIZ	23996	20,14	72,29
SIMON PLATA TORRES	6597	5,54	19,87
	119165	100	359

4.2.3. PREFERENCIAS DE CONSUMO

A través de la herramienta antes mencionada se pudo conocer y analizar los gustos y preferencias.

Tabla 9 Procedencia de Consumo

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SUPERMERCADOS	91	25,35
MERCADOS	27	7,52
TIENDAS	56	15,60
TERCENAS	185	51,53
TOTALES	359	100,00

Los consumidores manifestaron que el 52% prefiere adquirir sus productos cárnicos en tercenas ya que son de fácil acceso y se encuentran cerca de sus hogares, el 25% prefiere realizar sus compras en supermercados ya que los productos se encuentran debidamente empacados y congelados, el otro 16% los adquiere en tiendas, y el 7% restante los adquiere en el mercado.

Tabla 10 Frecuencia de Consumo

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 a 2 días a la semana	130	36,21
3 a 4 días a la semana	154	42,90
5 a 7 días a la semana	75	20,89
TOTALES	359	100,00

También se pudo conocer que el 43% de las personas encuestadas consume de 3 a 4 días a la semana productos cárnicos, de 1 a 2 días 36% y de 5 a 7 días el 21%.

Tabla 11 Atención al Consumidor

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	259	72,14
NO	100	27,86
TOTALES	359	100,00

En relación a si les parece apropiada la atención que reciben de su actual proveedor, el 72% indicó que está a gusto con el trato que le brinda su actual proveedor, el cual es un resultado razonable ya que al realizar actividades comerciales debe brindar un excelente trato a sus consumidores, el otro 28% manifiesta que no es adecuada la atención que reciben del mismo, ya que se ven enfrentados a recibir malos tratos y adquieren sus productos en el lugar solo por necesidad.

Tabla 12 Inconvenientes del Consumidor

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	134	37,33
NO	225	62,67
TOTALES	359	100,00

También se analizó el punto de vista de los consumidores frente a los problemas con sus actuales proveedores, el 63% de las personas encuestadas no ha presentado inconvenientes con los productos adquiridos, mientras que el 37% al momento de adquirir el producto han enfrentado una serie de dificultades como: el tipo de corte, la falta de higiene, mal estado del producto entre otros, los cuales han dificultado su satisfacción.

4.2.4. ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA FUTURA

Para proyectar la demanda se tomó en cuenta el número de habitantes en el cantón Esmeraldas dividido para el promedio de familia (5) establecido por el INEC dando el total de familias existentes, luego se estableció una relación entre el porcentaje de consumo de carnes rojas y blancas y la cantidad de veces a la semana.

Tabla 13 Distribución de Consumo

Población			189504
Promedio de Familia			5
Número de Familias			37901
Distribución de Consumo	Carnes Rojas	41.23%	15626
	Carnes Blancas	58.77%	22274

Tabla 14 Frecuencia de Consumo

TIPOS DE CARNE			Carnes Rojas	DISTRIBUCIÓN DE CONSUMO CARNES ROJAS		Carnes Blancas
				Carne de Res	Carne de Cerdo	
Frecuencia de Consumo de productos cárnicos	1 a 2 días	36.21%	5658	3508	2150	8066
	3 a 4 días	42.90%	6704	4156	2547	9556
	5 a 7 días	20.89%	3264	2024	1240	4653
TOTALES			15626			22274

Carne de Res

Tabla 15 Proyección Demanda (Carne de Res)

CARNE DE RES	
1 a 2 días	957733.268
3 a 4 días	2647586.3
5 a 7 días	2210113
TOTALES	5815432.57

Tasa de Crecimiento	1.44%
----------------------------	-------

2015	5815432.57
2016	5899174.80
2017	5984122.92
2018	6070294.29
2019	6157706.53
2020	6246377.50
2021	6336325.34
2022	6427568.42
2023	6520125.41
2024	6614015.21
2025	6709257.03

Carne de Cerdo

Tabla 16 Proyección Demanda (Carne de Cerdo)

CARNE DE CERDO	
1 a 2 días	586997.809
3 a 4 días	1622714.19
5 a 7 días	1354585.39
TOTALES	3564297.38

Tasa de Crecimiento	1.44%
----------------------------	-------

2015	3564297.38
2016	3615623.27
2017	3667688.24
2018	3720502.95
2019	3774078.2
2020	3828424.92
2021	3883554.24
2022	3939477.42
2023	3996205.9
2024	4053751.26
2025	4112125.28

Carne de Pollo

Tabla 17 Proyección Demanda (Carne de Pollo)

CARNE DE POLLO	
1 a 2 días	2516443.52
3 a 4 días	6956531.23
5 a 7 días	5807070.43
TOTALES	15280045.2

Tasa de Crecimiento	1.44%
---------------------	-------

2015	15280045.2
2016	15500077.8
2017	15723278.9
2018	15949694.2
2019	16179369.8
2020	16412352.7
2021	16648690.6
2022	16888431.7
2023	17131625.1
2024	17378320.5
2025	17628568.3

4.3. OFERTA

El mercado proveedor es muy complejo ya que se deberá analizar y estudiar las diferentes alternativas para la obtención de productos cárnicos, es de fundamental importancia que nuestros proveedores ofrezcan alimentos e insumos que cumplan con nuestras especificaciones y que garanticen la entrega de lo que se requiere.

La ciudad de Esmeraldas actualmente cuenta con 35 tercenas y 35 comerciantes que se dedican a la comercialización de reses y cerdos que distribuye el Camal Municipal.

Existen también dos grandes cadenas de supermercados de nivel nacional como son: Gran Aki y Tía entre sus ventas se encuentran productos de abarrote, cárnicos, tecnología, libros, entre otros. Sus productos cárnicos son faenados fuera de la provincia, en lugares como Quito y Santo Domingo estos son empacados y listos para su comercialización.

Puntos de ventas como los antes mencionados se encargan de satisfacer las necesidades actuales de cárnicos, la idea de negocio que se propone en esta investigación tiene como

finalidad posicionar en la ciudad, un local amplio, limpio, en el cual se comercialice productos cárnicos bajo las condiciones de competencia perfecta y asesoramiento nutricional.

4.3.1. COMPETENCIA DIRECTA

Según los datos proporcionados por el Camal Municipal en la ciudad de Esmeraldas se registran 35 tercenas a las distribuyen insumos cárnicos entre ellos carne de res y cerdo.

A continuación se presenta un listado de los actuales proveedores de productos cárnicos en la ciudad de Esmeraldas, dichos establecimientos se encuentran en la zona céntrica de la ciudad es por esto que se las puede considerar como la competencia directa a la que se enfrentara el comisariato de cárnicos.

Tabla 18 Competencia Directa

NOMBRE	DIRECCIÓN	PRODUCTOS
GRAN AKI	Malecón y Manabí	venta de productos cárnicos empacados al vacío
TÍA	Bolívar entre Rocafuerte y 10 de agosto	venta de productos cárnicos empacados al vacío
TIO CESAR	Av. Libertad y Franklin Tello	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
FRIGORIFICO LA HACIENDA	Av. Olmedo entre 9 de Octubre Piedrahita	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA FRIGORIFICO ESMERALDAS	Bolívar y Piedrahita 111	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA POPULAR LOS HERMANOS	Salinas 3-10	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos

TERCENA ZONA NAVAL	Autoridad Porturidad y av. Jaime Roldos aguilera	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA SELECTA	Quito y Colón (esquina)	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA JUNIOR	Rocafuerte y colón	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA LA HACIENDITA	Sucre y Muriel	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA LA HACIENDITA	Olmedo y 10 de Agosto	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos
TERCENA EL CONQUISTADOR	Olmedo entre Salinas y Ricaurte	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos
TERCENA HERMANOS CAÑIZARES	Salinas entre Olmedo y Sucre	venta de productos cárnicos tales como: res – cerdo –pollo – embutidos así como también lácteos

4.3.2. PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Para proyectar la oferta se utilizó el método de regresión lineal el cual consiste en obtener datos históricos y proyectarlos, los datos históricos fueron obtenidos a través de entrevista al veterinario del Camal municipal (res y cerdos) y a la Granja Avícola de Faby (aves) multiplicado por la cantidad de granjas avícolas en la provincia de Esmeraldas para obtener la producción total.

Carne de res

Tabla 19 Proyección Oferta (Carne de Res)

N	Año	Y_i	x_i	x_iy_i	x_i²
1	2013	8400	-1	-8400	1
2	2014	9000	0	0	0
3	2015	9600	1	9600	1
TOTALES		27,000		1,200	2

$$\textcircled{1} \sum_{i=1}^n Y_i = a * n \quad 9000$$

$$\textcircled{2} = \frac{\sum_{i=1}^N X_i Y_i}{\sum_{i=1}^n X_i^2} \quad 600$$

Y=a+b*n

AÑO	RESES	LIBRAS POR RES	TOTAL DE LIBRAS
2015	9600	400	3840000
2016	10200	400	4080000
2017	10800	400	4320000
2018	11400	400	4560000
2019	12000	400	4800000
2020	12600	400	5040000
2021	13200	400	5280000
2022	13800	400	5520000
2023	14400	400	5760000
2024	15000	400	6000000
2025	15600	400	6240000

Carne de Cerdo

Tabla 20 Proyección Oferta (Carne de Cerdo)

N	Año	Y_i	x_i	x_iy_i	x_i²
1	2013	5400	-1	-5400	1
2	2014	5700	0	0	0
3	2015	6000	1	6000	1
TOTALES		17,100		600	2

$$\textcircled{1} \sum_{i=1}^N Y_i = a * n \quad 5700$$

$$\textcircled{2} \sum_{i=1}^N X_i Y_i = b \sum_{i=1}^n X_i^2 \quad 300$$

Y=a+b*n

AÑO	CERDO	LIBRAS POR CERDO	TOTAL DE LIBRAS
2015	6000	350	2100000
2016	6300	350	2205000
2017	6600	350	2310000
2018	6900	350	2415000
2019	7200	350	2520000
2020	7500	350	2625000
2021	7800	350	2730000
2022	8100	350	2835000
2023	8400	350	2940000
2024	8700	350	3045000
2025	9000	350	3150000

Carne de Pollo

Tabla 21 Proyección Oferta (Carne de Pollo)

N	Año	Y_i	x_i	x_iy_i	x_i²
1	2013	64500	-1	-64500	1
2	2014	66000	0	0	0
3	2015	66500	1	66500	1
TOTALES		197,000		2,000	2

$$\textcircled{1} \sum_{i=1}^n Y_i = a * n \quad 65667$$

$$\textcircled{2} \sum_{i=1}^n X_i Y_i = b \sum_{i=1}^n X_i^2 \quad 1000$$

Y=a+b*n

AÑO	POLLO	AVÍCOLAS	TOTAL DE PRODUCCIÓN	LIBRAS POR POLLO	TOTAL DE LIBRAS
2015	66500	4	266000	5	1330000
2016	67667	4	270667	5	1353333
2017	68667	4	274667	5	1373333
2018	69667	4	278667	5	1393333
2019	70667	4	282667	5	1413333
2020	71667	4	286667	5	1433333
2021	72667	4	290667	5	1453333
2022	73667	4	294667	5	1473333
2023	74667	4	298667	5	1493333
2024	75667	4	302667	5	1513333
2025	76667	4	306667	5	1533333

4.4. DEMANDA INSATISFECHA

A través de la siguiente tabla se proporciona la demanda insatisfecha del mercado, la cual está dada en comparación a la cantidad de libras anuales tanto demandadas como ofertadas, correspondiendo a su diferencia como demanda no cubierta.

Carne de res

Tabla 22 Demanda Insatisfecha (Carne de Res)

AÑOS	PROYECCION DE LA OFERTA	PROYECCION DE LA DEMANDA	DEMANDA INSATISFECHA
2015	3840000	5815432.57	1975432.57
2016	4080000	5899174.80	1819174.80
2017	4320000	5984122.92	1664122.92
2018	4560000	6070294.29	1510294.29
2019	4800000	6157706.53	1357706.53
2020	5040000	6246377.50	1206377.50
2021	5280000	6336325.34	1056325.34
2022	5520000	6427568.42	907568.42
2023	5760000	6520125.41	760125.41
2024	6000000	6614015.21	614015.21
2025	6240000	6709257.03	469257.03

Carne de cerdo

Tabla 23 Demanda Insatisfecha (Carne de Cerdo)

AÑOS	PROYECCION DE LA OFERTA	PROYECCION DE LA DEMANDA	DEMANDA INSATISFECHA
2015	2100000	3564297.38	1464297.38
2016	2205000	3615623.27	1410623.27
2017	2310000	3667688.24	1357688.24
2018	2415000	3720502.95	1305502.95
2019	2520000	3774078.20	1254078.20
2020	2625000	3828424.92	1203424.92
2021	2730000	3883554.24	1153554.24
2022	2835000	3939477.42	1104477.42
2023	2940000	3996205.90	1056205.90
2024	3045000	4053751.26	1008751.26
2025	3150000	4112125.28	962125.28

Carne de Pollo

Tabla 24 Demanda Insatisfecha (Carne de Pollo)

AÑOS	PROYECCION DE LA OFERTA	PROYECCION DE LA DEMANDA	DEMANDA INSATISFECHA
2015	1330000.00	15280045.17	13950045.17
2016	1353333.33	15500077.82	14146744.49
2017	1373333.33	15723278.94	14349945.61
2018	1393333.33	15949694.16	14556360.83
2019	1413333.33	16179369.76	14766036.42
2020	1433333.33	16412352.68	14979019.35
2021	1453333.33	16648690.56	15195357.23
2022	1473333.33	16888431.70	15415098.37
2023	1493333.33	17131625.12	15638291.79
2024	1513333.33	17378320.52	15864987.19
2025	1533333.33	17628568.34	16095235.01

Al analizar estos datos, rápidamente permite enfocar que la demanda es mayor que la oferta, por tanto es claro que la tendencia que demuestra tener la demanda es de tipo creciente, lo cual motiva y permite continuar con el estudio y desarrollo del proyecto.

4.5. PRECIO

4.5.1. PRECIO FIJADO EN EL MERCADO

Los precios destinados para los productos cárnicos han estado siempre en función de los costos de producción y a la oferta y demanda de los mismos. En el país, durante los últimos años, la estabilidad de la economía ha permitido que dichos precios no varíen significativamente.

Los diferentes productos cárnicos así como a través del tiempo han mejorado sus procesos productivos, también han modificado sus precios, el valor de la arroba de carne de res y de cerdo fue regulado oficialmente en la provincia de Esmeraldas por el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), mediante el decreto ejecutivo 1438, que permite la fijación de precios en las provincias.

Con estos valores, las autoridades también establecieron una lista fija de precios por libra. En la carne de cerdo, la libra de carne pura y chuleta es de 3.50 dólares, la costilla 2.40 dólares, hueso carnudo, cuero y pata de chancho a 2.00 dólares.

En la carne de bovino, se estableció que la libra al público no podrá ser superior a 3.00 dólares.

4.6. DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA DEL PROYECTO

4.6.1. DEMANDA REAL DEL PROYECTO

Carne de res

Tabla 25 Demanda Real del Proyecto (Carne de Res)

AÑOS	DEMANDA INSATISFECHA	% DE APORTACIÓN	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	LIBRAS POR RES	RESES ANUALES
2015	1975432.575	1.5	29631.49	400	74
2016	1819174.804	1.5	27287.62	400	68
2017	1664122.921	1.5	24961.84	400	62
2018	1510294.291	1.5	22654.41	400	57
2019	1357706.529	1.5	20365.60	400	51
2020	1206377.503	1.5	18095.66	400	45
2021	1056325.339	1.5	15844.88	400	40
2022	907568.4237	1.5	13613.53	400	34
2023	760125.409	1.5	11401.88	400	29
2024	614015.2149	1.5	9210.23	400	23
2025	469257.034	1.5	7038.86	400	18

Carne de cerdo

Tabla 26 Demanda Real del Proyecto (Carne de Cerdo)

AÑOS	DEMANDA INSATISFECHA	% DE APORTACIÓN	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	LIBRAS POR CERDO	CERDOS ANUALES
2015	1464297.384	1.5	21964.46	350	63
2016	1410623.267	1.5	21159.35	350	60
2017	1357688.242	1.5	20365.32	350	58
2018	1305502.953	1.5	19582.54	350	56
2019	1254078.195	1.5	18811.17	350	54
2020	1203424.921	1.5	18051.37	350	52
2021	1153554.24	1.5	17303.31	350	49
2022	1104477.421	1.5	16567.16	350	47
2023	1056205.896	1.5	15843.09	350	45
2024	1008751.261	1.5	15131.27	350	43
2025	962125.2789	1.5	14431.88	350	41

Carne de pollo

Tabla 27 Demanda Real del Proyecto (Carne de Pollo)

AÑOS	DEMANDA INSATISFECHA	% DE APORTACIÓN	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	LIBRAS POR POLLO	POLLOS ANUALES
2015	13950045.17	1.5	209250.68	5	41850
2016	14146744.49	1.5	212201.17	5	42440
2017	14349945.61	1.5	215249.18	5	43050
2018	14556360.83	1.5	218345.41	5	43669
2019	14766036.42	1.5	221490.55	5	44298
2020	14979019.35	1.5	224685.29	5	44937
2021	15195357.23	1.5	227930.36	5	45586
2022	15415098.37	1.5	231226.48	5	46245
2023	15638291.79	1.5	234574.38	5	46915
2024	15864987.19	1.5	237974.81	5	47595
2025	16095235.01	1.5	241428.53	5	48286

Debido a que en la localidad si existen negocios dedicados a la comercialización de productos cárnicos, se va a cubrir con el 1,50% de la demanda insatisfecha, con la finalidad de brindar un producto empacado, bien presentado de calidad, nutritivo y sano que pueda llegar a cumplir con las expectativas del consumidor.

4.1.6.2. PROYECCIÓN DE VENTAS

De acuerdo con la información anteriormente obtenida referente a la demanda real del proyecto en base a la cuota de mercado o porcentaje de aportación, en lo que respecta al precio sufrirá un incremento anual del 3,20% de acuerdo a la inflación correspondiente del rubro de alimentación, base suministrada por el INEC, por lo tanto se ha establecido la proyección de ventas reflejada en el siguiente cuadro:

Carne de res

Tabla 28 Proyección de Ventas (Carne de Res)

AÑOS	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	PRECIO	VENTAS ANUALES
2015	29631.49	3.00	\$ 88,894.47
2016	27287.62	3.10	\$ 84,482.48
2017	24961.84	3.20	\$ 79,754.89
2018	22654.41	3.30	\$ 74,698.72
2019	20365.60	3.40	\$ 69,300.63
2020	18095.66	3.51	\$ 63,546.88
2021	15844.88	3.62	\$ 57,423.33
2022	13613.53	3.74	\$ 50,915.47
2023	11401.88	3.86	\$ 44,008.38
2024	9210.23	3.98	\$ 36,686.72
2025	7038.86	4.11	\$ 28,934.79

Carne de cerdo

Tabla 29 Proyección de Ventas (Carne de Cerdo)

AÑOS	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	PRECIO	VENTAS ANUALES
2015	21964.46	3.50	\$ 76,875.61
2016	21159.35	3.61	\$ 76,427.57
2017	20365.32	3.73	\$ 75,913.45
2018	19582.54	3.85	\$ 75,331.44
2019	18811.17	3.97	\$ 74,679.72
2020	18051.37	4.10	\$ 73,956.58
2021	17303.31	4.23	\$ 73,160.30
2022	16567.16	4.36	\$ 72,289.30
2023	15843.09	4.50	\$ 71,342.03
2024	15131.27	4.65	\$ 70,317.05
2025	14431.88	4.80	\$ 69,213.04

Carne de pollo

Tabla 30 Proyección de Ventas (Carne de Pollo)

AÑOS	DEMANDA REAL DEL PROYECTO (ANUAL)	PRECIO	VENTAS ANUALES
2015	209250.68	2.05	\$ 428,963.89
2016	212201.17	2.12	\$ 448,932.79
2017	215249.18	2.18	\$ 469,953.37
2018	218345.41	2.25	\$ 491,968.19
2019	221490.55	2.33	\$ 515,024.45
2020	224685.29	2.40	\$ 539,171.58
2021	227930.36	2.48	\$ 564,461.36
2022	231226.48	2.56	\$ 590,948.05
2023	234574.38	2.64	\$ 618,688.45
2024	237974.81	2.72	\$ 647,742.09
2025	241428.53	2.81	\$ 678,171.31

4.7. Promoción y Publicidad

Según (Fuertez, 2007) La Promoción es un elemento o herramienta del marketing que tiene como objetivos específicos: informar, persuadir y recordar al público objetivo acerca de los productos que la empresa u organización les ofrece.

A través de los siguientes medios presentados a continuación se anunciarán los productos de oferta del mes, logrando mantener una atención continua de los clientes potenciales y más que toda la presencia en los medios, porque permitirá a los clientes comparar lo que ofrece la nueva empresa.

La publicidad se realizará mediante:

Televisión

Dar a conocer el nuevo servicio que se brindará a la población a través de televisión; este es uno de los medios de información más importante que permitirá llegar a un mayor número de televidentes

Radio

Por medio de estas cuñas radiales queremos captar a todo el público que no tienen el tiempo suficiente para visualizar la publicidad televisiva.

Usaremos este medio de comunicación para informarles del comisariato de cárnicos, la variedad de productos que ofrece, la ubicación y sobre todo para lograr una mayor intensificación en la marca.

Entrega de hojas volantes al público

A través de hojas volantes se dará a conocer y recordarles los productos básicos con los que cuenta el comisariato de cárnicos.

Ilustración 1 Hoja Volante



Publicidad Online

Esta publicidad en las redes sociales nos sirve para llegar a aquellos consumidores que cada vez miran menos televisión, leen menos periódicos o revistas impresas, y que de cualquier otro modo simplemente pasan más tiempo en Internet.

Intensificación de la Marca

Los trabajadores utilizarán los colores distintivos, que permitirán una rápida asimilación con el comisariato de cárnicos.

Ilustración 2 Uniformes del personal de comercialización



Ilustración 3 Uniformes del personal operativo



5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

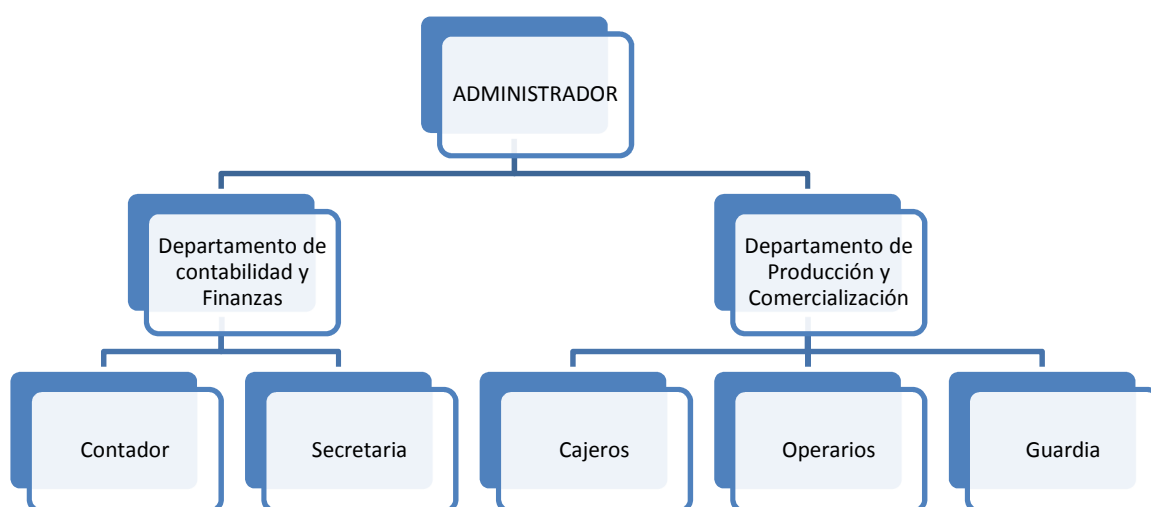
5.1. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

Para la ejecución de las actividades de la sucursal del comisariato de cárnicos, se contará con un total de 10 trabajadores que realizarán actividades de administración, producción y comercialización, las cuales se podrán apreciar en el siguiente cuadro:

Tabla 31 Distribución del Personal

CARGO	N° DE PERSONAS
Administrador	1
Contador	1
Secretaria	1
Operarios	4
Cajeros	2
Guardia	1
Total	10

Ilustración 4 Organigrama de Comisariato de Cárnicos



5.2. PERFIL Y MANUAL DE FUNCIONES

A continuación se presenta los requisitos, habilidades y funciones que deberán presentar los trabajadores del comisariato de cárnicos

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO
CARGO: ADMINISTRADOR
PERFIL: <ul style="list-style-type: none">• Género: Masculino o Femenino• Edad: 24 a 40 años• Título: Ing. Administración de Empresas, Conocimientos Contables, Legales y Sistemas Informáticos
Requisitos y Habilidades : <ul style="list-style-type: none">• Organizar y Dirigir al personal, para lograr la eficacia y eficiencia de los recursos que estarán a su cargo• Mantener un clima laboral saludable afianzando las relaciones con los empleados, clientes, proveedores• Tener conocimientos sobre Seguridad Industrial y Salud Ocupacional• Trabajar bajo presión• Conocer las actividades de producción y comercialización de cárnicos• Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares
TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo
FUNCIONES: <ul style="list-style-type: none">• Ser el representante legal de la sucursal en Esmeraldas• Reportar a la matriz cambios, avances y problemas que atraviese la empresa• Vigilar y controlar que se cumplan con políticas de la empresa y los reglamentos establecidos por la ley• Negociar contratos con clientes y proveedores• Desarrollar estrategias de venta para aumentar la rentabilidad de la empresa

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

CARGO: CONTADOR

PERFIL:

- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 24 a 40 años
- Título: Ing. Contabilidad y Auditoría CPA, Conocimientos Legales y Sistemas Informáticos

Requisitos y Habilidades :

- Razonamiento lógico
- Habilidades numéricas y analíticas
- Capacidad de trabajar el equipo
- Ser disciplinado en cumplir las normativas vigentes
- Trabajar bajo presión
- Llevar libros contables de manera íntegra y responsable
- Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares

TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo

FUNCIONES:

- Procesar, codificar y contabilizar los diferentes comprobantes por concepto de activos, pasivos, ingresos y egresos, de cada una de las operaciones
- Realizar balances y estados financieros
- Realizar retenciones y declaraciones de impuestos
- Hacer cumplir con todas las recomendaciones contables y de control interno
- Preparar informes financieros para la administración y la matriz
- Cumplir con otras actividades administrativas fijadas por el administrador de la empresa

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO
CARGO: SECRETARIA
PERFIL:
<ul style="list-style-type: none"> • Género: Femenino • Edad: 20 a 40 años • Título: Bachiller en Ciencias Administrativas, Conocimientos en Sistemas Informáticos <p>Requisitos y Habilidades :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de trabajar el equipo • Trabajar bajo presión • Manejo de Sistemas Informáticos • Tener buena caligrafía y sin faltas ortografía • Capacidades de comunicación y un trato cordial • Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares
TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo
FUNCIONES:
<ul style="list-style-type: none"> • Asistir a la administración • Dirigir y administrar los tiempos del administrador • Distribuir correos electrónicos o llamadas entrantes • Asistir a reuniones • Atender a visitantes de una manera cordial

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

CARGO: CAJEROS

PERFIL:

- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 18 a 25 años
- Título: Bachiller en Ciencias Administrativas, Conocimientos en Sistemas Informáticos

Requisitos y Habilidades :

- Capacidad de trabajar el equipo
- Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares
- Facilidad de expresión
- Buena presencia
- Buenas relaciones interpersonales

TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo

FUNCIONES:

- Ser amable, cálido y preciso con el cliente
- Contabilizar el total del pago
- Recibir el pago y entregar su respectiva facturación
- Realizar arqueos de caja
- Dar a conocer las promociones
- Notificar al administrador de cualquier inconveniente o dificultad

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

CARGO: OPERARIO

PERFIL:

- Género: Masculino
- Edad: 18 a 40 años
- Título: Segundo Nivel

Requisitos y Habilidades :

- Capacidad de trabajar el equipo
- Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares
- Destrezas manuales como utilización de cuchillos y maquinarias
- Precisión en los cortes

TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo

FUNCIONES:

- Limpiar y acondicionar los diferentes tipos de cortes
- Preparar las piezas de carne para la venta (despiezar, deshuesar, limpiar, cortar, adobar, picar)
- Realizar los pedidos de carne de distintas especies según las previsiones de venta
- Recepcionar las carnes refrigeradas o congeladas, verificando el pedido, la calidad y el peso de las mismas.
- Controlar la temperatura y la humedad de las cámaras y expositores

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

CARGO: GUARDIA

PERFIL:

- Género: Masculino
- Edad: 25 a 40 años
- Título: Segundo nivel, Haber realizado instrucción militar

Requisitos y Habilidades :

- Capacidad de trabajar el equipo
- Experiencia mínima de 2 años bajo cargos similares
- Capacidad de tomar decisiones rápidamente
- Serenidad en situaciones de riesgo
- Capacidad de identificar los potenciales problemas
- Tener conocimientos sobre Seguridad Industrial y Salud Ocupacional
- Habilidades Físicas (Lucha cuerpo a cuerpo, correr, trepar e inmovilizar)
- Lealtad a la empresa y a sus compañeros

TIPO DE CONTRATO: Contrato a Prueba y a Plazo Fijo

FUNCIONES:

- Constatar quien entra y sale del comisariato
- Ejecutar la vigilancia de los bienes muebles, inmuebles
- Salvaguardar la integridad de los clientes y de los funcionarios de la empresa
- Cumplir con el horario establecido por la administración

5.3. RAZÓN SOCIAL

La sucursal del comisariato de cárnicos tendrá el mismo nombre que su matriz en la ciudad de Guayaquil “**EL POTRERO**”, así como también se mantendrá la misión, visión, principios, valores y políticas de la matriz, las cuales se detallan a continuación

5.3.1. MISIÓN

Brindar productos cárnicos frescos y de calidad a menor costo, peso justo, basados en una cultura organizacional de servicio para satisfacer las necesidades de sectores populares.

5.3.2. VISIÓN

Ser el comisariato de cárnicos preferido en la ciudad de Esmeraldas con sucursales estratégicamente ubicadas y con clientes satisfechos de nuestro compromiso social.

5.3.3. PRINCIPIOS

- **Liderazgo:** Ser líder para marcar la diferencia, involucrados, comprometidos y brindando asesoría personalizada a cada uno de nuestros clientes.
- **Preparación:** en este mercado la competencia siempre está presente, es por ello que nuestros trabajadores se someterán a preparación continua con la finalidad de reforzar las áreas débiles para el éxito de la organización.
- **Aprovechar todas las oportunidades:** El éxito se puede lograr con una acción rápida. La innovación y la velocidad en que apliquemos nuestras estrategias serán decisivas. No derrochando el tiempo y los recursos.
- **La coordinación:** la organización y la comunicación la emplearemos de una manera cuidadosa entre los trabajadores – clientes. Estas serán dos armas muy importantes para lograr la permanencia del mercado.

5.3.4. VALORES

- Compromiso

- Solidaridad
- Honestidad
- Dinamismo
- Puntualidad
- Trabajo de Equipo

5.3.5. POLÍTICAS

- Brindar al consumidor un producto de calidad, en nuestro concepto de calidad incluya peso correcto, precio accesible, cadena de frío del producto, y expender un producto de primera.
- Atender al cliente siempre con una sonrisa que este se sienta en confianza, brindarle asesorías y recomendar qué tipo de producto cárnico es el indicado para cada ocasión.

5.3.6. LOGOTIPO

El logotipo del comisariato de cárnicos es el mismo que el de la matriz, en él se puede visualizar la actividad principal del negocio que es la comercialización de diferentes cortes de carnes como lo son: res, cerdo, pollo

Ilustración 5 Logotipo



5.3.7. SLOGAN

El Potrero

De Carnes, Ni Hablar

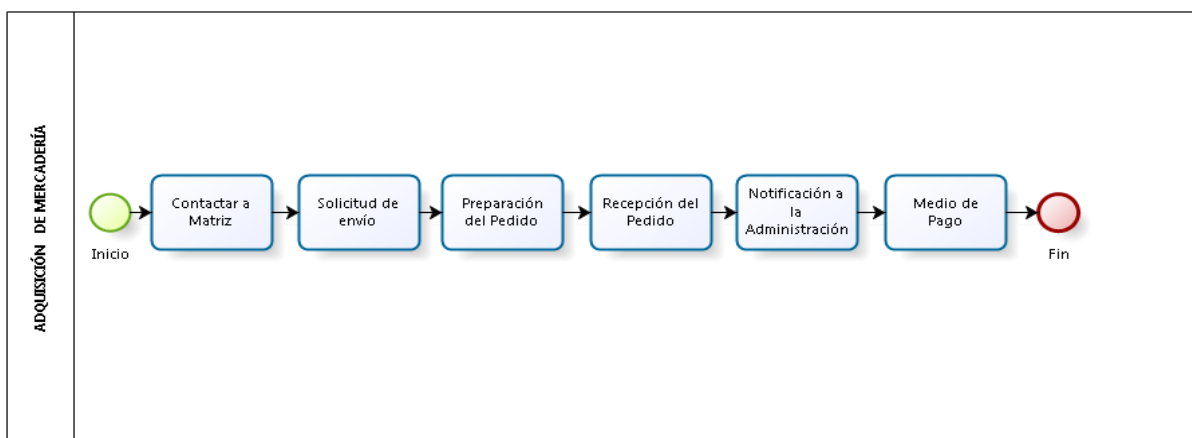
El slogan del comisariato de cárnicos es el mismo que el de la matriz, el cual se refiere a la calidad, variedad y excelencia de cortes que se proporcionara en el comisariato de cárnicos

5.4. FLUJO DE PROCESOS

El Comisariato de Cárnicos deberá realizar constantemente procesos de adquisición, almacenamiento, ventas y abastecimientos de los insumos es por esto que deberá cumplir con el siguiente proceso detallado a continuación:

5.4.1. ADQUISICIÓN DE MERCADERÍA

Ilustración 6 Adquisición de Mercadería



1) Contactar a Matriz

La sucursal en Esmeraldas se contacta con la matriz con 5 días de anticipación para evitar el desabastecimiento y la inconformidad de los consumidores.

2) Solicitud de envío

La sucursal genera una solicitud de venta de insumos en donde se detalla peso y cantidad requerida para su abastecimiento

3) Preparación del Pedido

La matriz prepara el pedido y lo envía a la sucursal

4) Recepción del Pedido

Un operario de la sucursal receipta el pedido y firma el documento de recibo por conformidad de los productos.

5) Notificación a la Administración

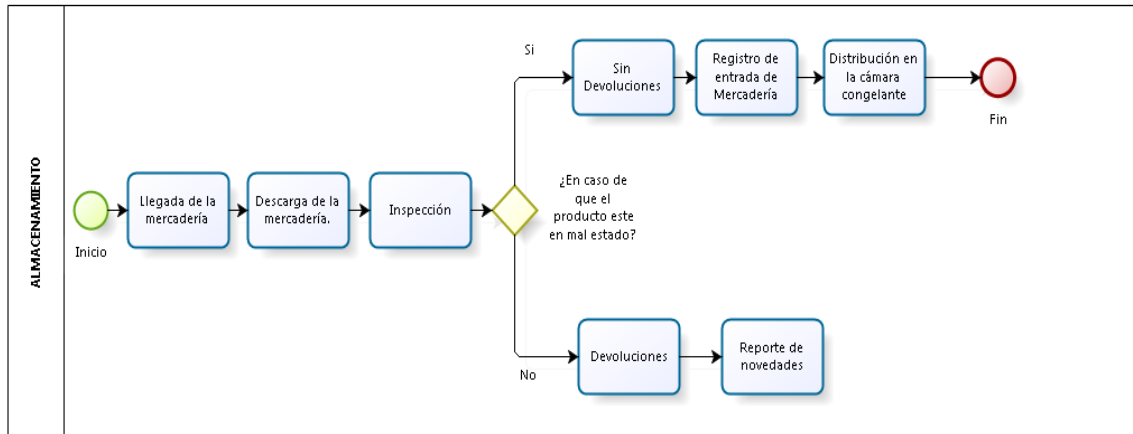
El operario notifica a la administración para que se genere el pago

6) Medio de Pago

La sucursal realiza una transferencia bancaria con los valores adeudados por los insumos y su envío.

5.4.2. ALMACENAMIENTO

Ilustración 7 Almacenamiento



1) Llegada de la mercadería

Se recibe los insumos solicitados a la matriz

2) Descarga de la mercadería.

Los operarios descargan toda la mercadería recibida, cuidando de que no se afecten los cárnicos

3) Inspección

Los operarios analizan y revisan los cárnicos para verificar que toda esté bien, en perfecto estado y acorde con la cantidad requerida por la sucursal. Si el pedido está bien se dejan en el área de producción para luego ser limpiado y cortado.

4) Devoluciones

Si se diera el caso de que la mercadería se encuentre afectada se devolvería a la casa matriz.

5) Reporte de novedades

El operario debe de informar a la administración de que el producto se encuentra en mal estado y se va a devolver a la casa matriz

6) Registro de entrada de Insumos

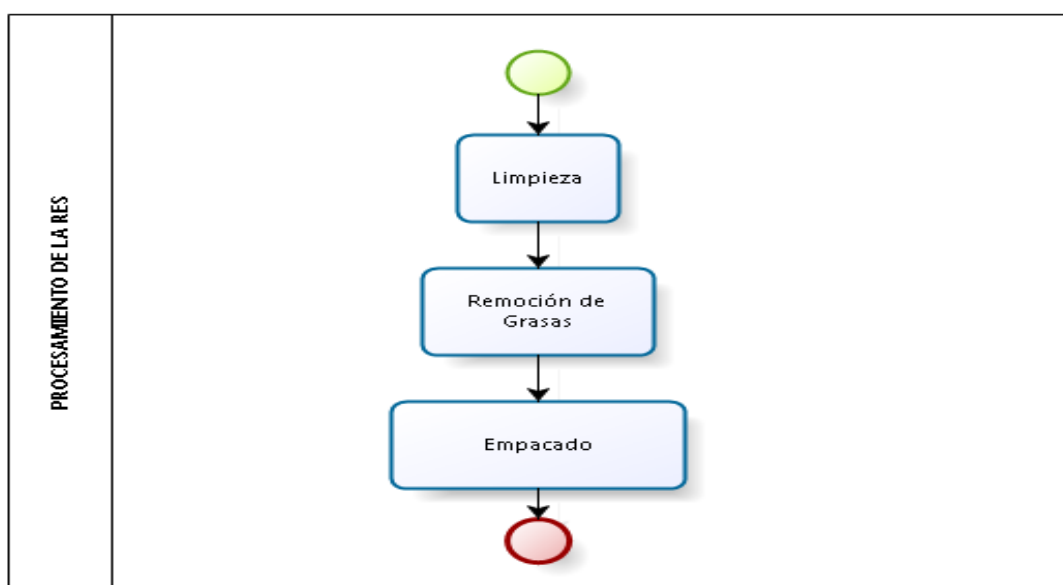
Después que se realizó la inspección y no se encontró ninguna novedad se debe registrar el ingreso a bodega en la Kardex para sí garantizar un mejor manejo y control de los insumos.

7) Distribución en la cámara congelante

Después de tener el producto limpio y cortado un operario ordena y ubica los cárnicos

5.4.3. PROCESAMIENTO DE LA RES

Ilustración 8 Procesamiento de Res



1) Limpieza

Se lleva a cabo un proceso de limpieza de las presas que resultan del desposte de la res

2) Remoción de Grasas

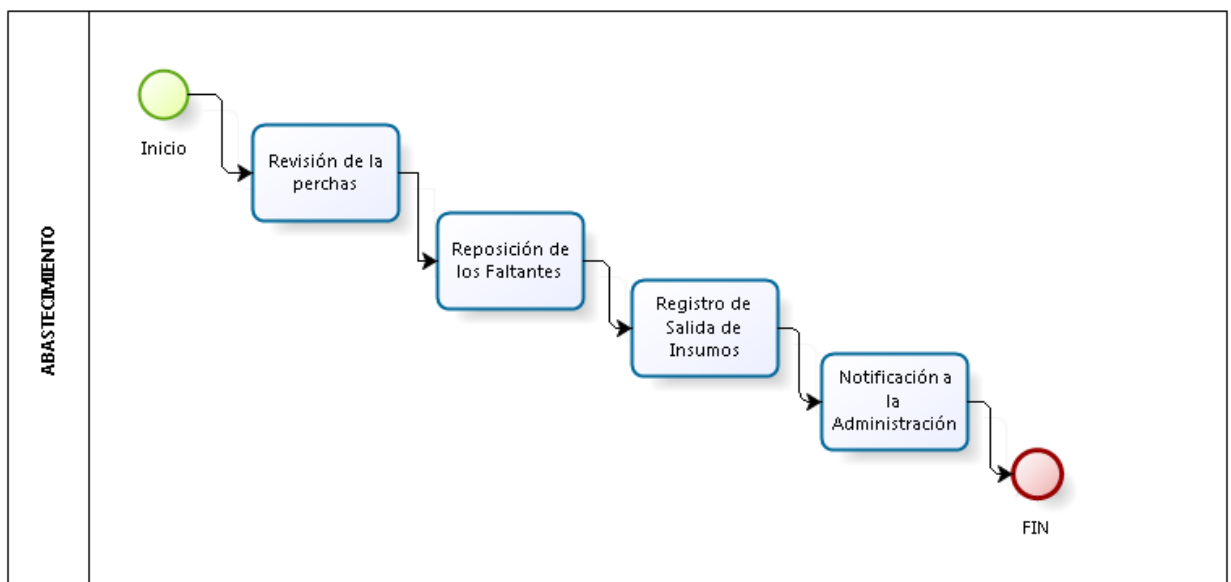
Son removidos los excesos de grasa de la carne y se utiliza máquinas para cortar, moler o tajar

3) Empacado

Los cortes son empacados en bolsas plásticas o en bolsas especiales para el empacado al vacío, en este se debe indicar el número de lote, tipo de corte, condiciones de temperatura, fecha del faenado, fecha de empaque, tiempo de maduración, fecha de caducidad y peso.

5.4.5. ABASTECIMIENTO

Ilustración 9 Abastecimiento



1) Revisión de la perchas

Un trabajador recorre las estanterías del comisariato de cárnicos para realizar un listado de los faltantes.

2) Reposición de los Faltantes

Después de constatar los insumos faltantes se hace la respectiva reposición en las perchas.

3) Registro de Salida de Insumos

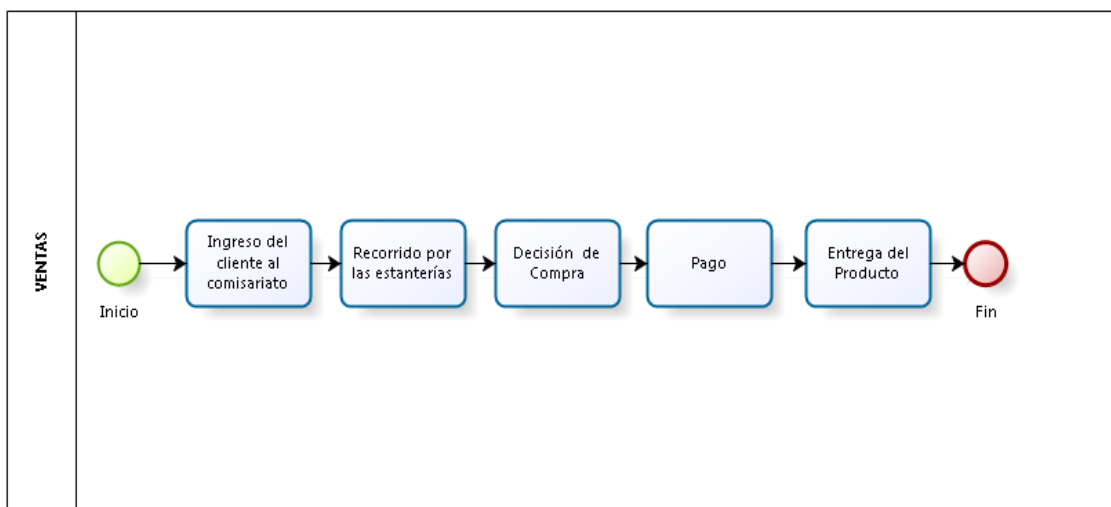
Se registra en las Kardex la respectiva disminución del inventario.

4) Notificación a la Administración

Los trabajadores deben de notificar al administrador cuando exista un mínimo de stock para realizar la respectiva notificación a la matriz

5.4.4. VENTAS

Ilustración 10 Ventas



1) Ingreso del cliente al comisariato

Los clientes al visitar el comisariato toman un carrito o cesta para ir guardando los productos hasta el momento de cancelarlos

2) Recorrido por las estanterías

El comisariato va a estar dividido por secciones lo cual permitirá la rápida identificación de los productos, optimizando el tiempo de los clientes y asegurando la visibilidad y variedad de los productos

3) Decisión de compra

Si el cliente encontró el producto que buscaba con las características y peso indicado, es empacado.

4) Pago

Una vez encontrado lo que buscaba se dirige al área de caja y cancela por el producto

- **Contado:** se entrega los productos y enseguida paga en efectivo el total de la factura
- **Tarjeta de Crédito:** Se entrega la tarjeta de crédito y la cedula se realiza el cobro y se firma el vaucher.

5) Entrega del producto

El cajero entrega el producto adquirido por el consumidor.

6. ESTUDIO TÉCNICO

6.1. MACROLOCALIZACIÓN

La sucursal del Comisariato de Cárnicos “EL POTRERO” estará ubicado en la ciudad de Esmeraldas. A continuación se presenta una representación gráfica de la ciudad.

Ilustración 11 Macro localización del Proyecto



6.2. MICROLOCALIZACIÓN

Se determinó que la Sucursal del Comisariato de Cárnicos “EL POTRERO” estará ubicada en la ciudad de Esmeraldas en las calles Eloy Alfaro entre Mejía y Salinas, esta local cuenta con vías de acceso en aceptables condiciones, apropiadas para la actividad a realizarse, la cual se puede visualizar a continuación:

Ilustración 12 Micro localización del Proyecto



6.3. TAMAÑO DE LA SUCURSAL DEL COMISARIATO DE CARNICOS “EL POTRERO”

Para poder determinar el tamaño del comisariato de cárnicos se debe tomar en cuenta la capacidad de producción de las maquinarias, ya que de esto dependerá la cantidad de carne de res, cerdo y pollo, que se solicite y se procese, para la venta y de los ingresos que estas ventas produzcan, se incrementará los recursos humanos, financieros y tecnológicos que se utilizarán para poder complementar al comisariato.

6.4. LOCALIZACIÓN

Se Procedió hacer la micro y macro localización del proyecto con la finalidad de determinar con exactitud la ubicación más estratégica para la implementación del comisariato en base a ciertos parámetros como disponibilidad de servicios básicos como (energía eléctrica, agua potable, servicio telefónico e internet), medios de transporte para garantizar su fácil acceso y predisposición de los consumidores.

La finalidad de tomar en cuenta todos estos aspectos es garantizar el trato de los cortes de los cárnicos y el fácil acceso de los consumidores al comisariato que garanticen que se cumplan la proyección de ventas planteadas.

6.5. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El comisariato de cárnicos estará conformado por las siguientes secciones:

Área Administrativa: Constará de tres oficinas una para el administrador el contador y la secretaria cada una amueblada y acondicionada para mantener un clima laboral agradable, las tres oficinas se encuentran cercanas para garantizar una correcta comunicación y envío de información por ende mejorar la interrelación entre el personal administrativo.

Área de Producción: En esta área trabajara el personal operativo que se encargara de despostar a la res y de someterlos a otros tipos de procesos para obtener los cortes deseados.

Cámara Congelante: En esta cuarto se almacenará diferentes tipos de cortes.

Cuarto de Máquinas: Este cuarto se almacenará cajas, equipos y mecanismos que garantizaran la respectiva refrigeración del comisariato y de sus diferentes áreas.

Área de Comercialización: En esta área se encontraran los productos cárnicos distribuidos en autos servicios para garantizar su fácil acceso y localización, así como también el área de caja en donde se cancelaran los productos cárnicos.

6.6. INGENIERÍA DEL PROYECTO

En las gráficas presentadas a continuación se muestra una vista en 2D y 3D que el comisariato de cárnicos tendrá.

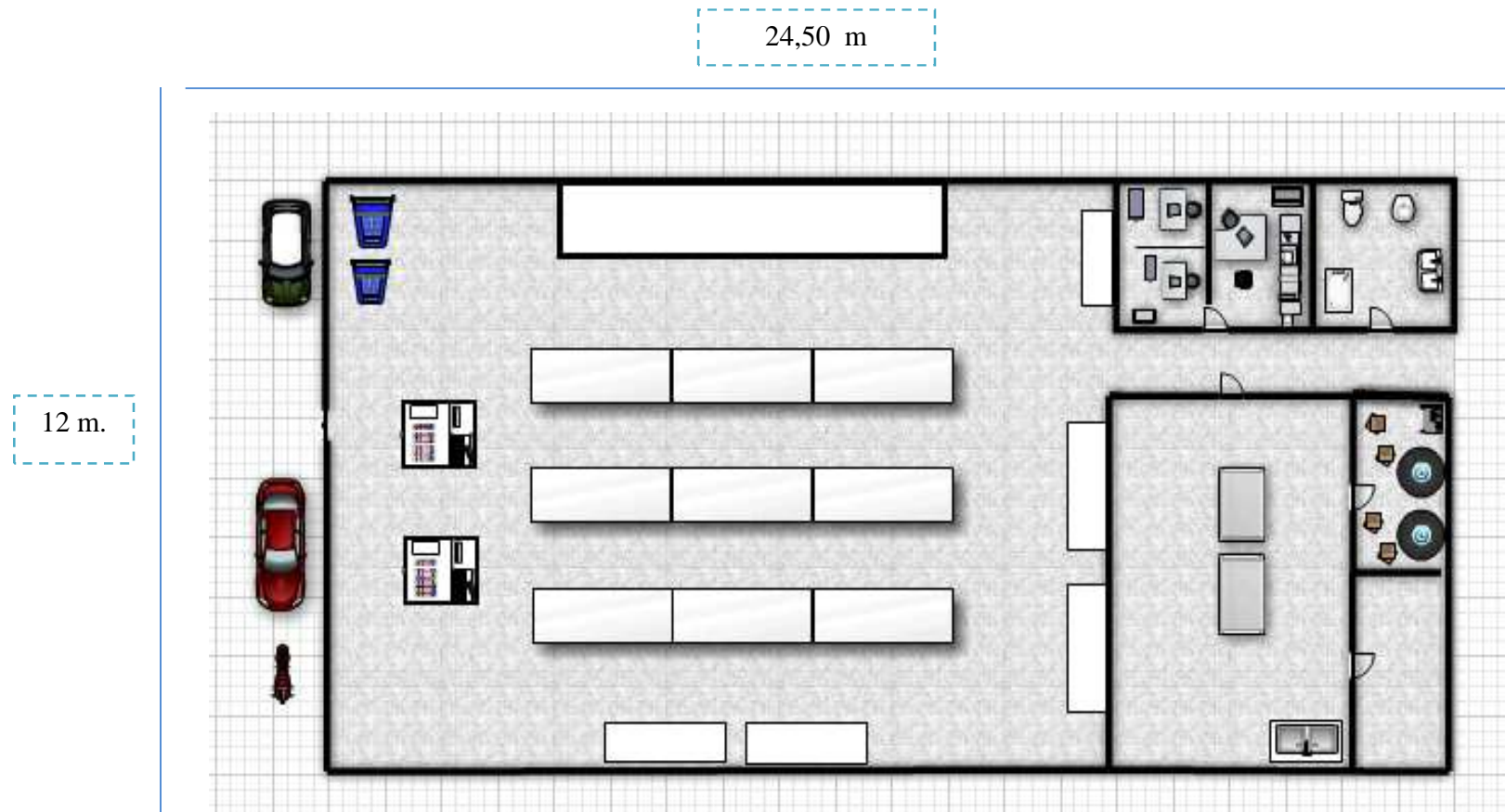


Ilustración 13 Estructura Interna 2D

24,50 m

12 m.

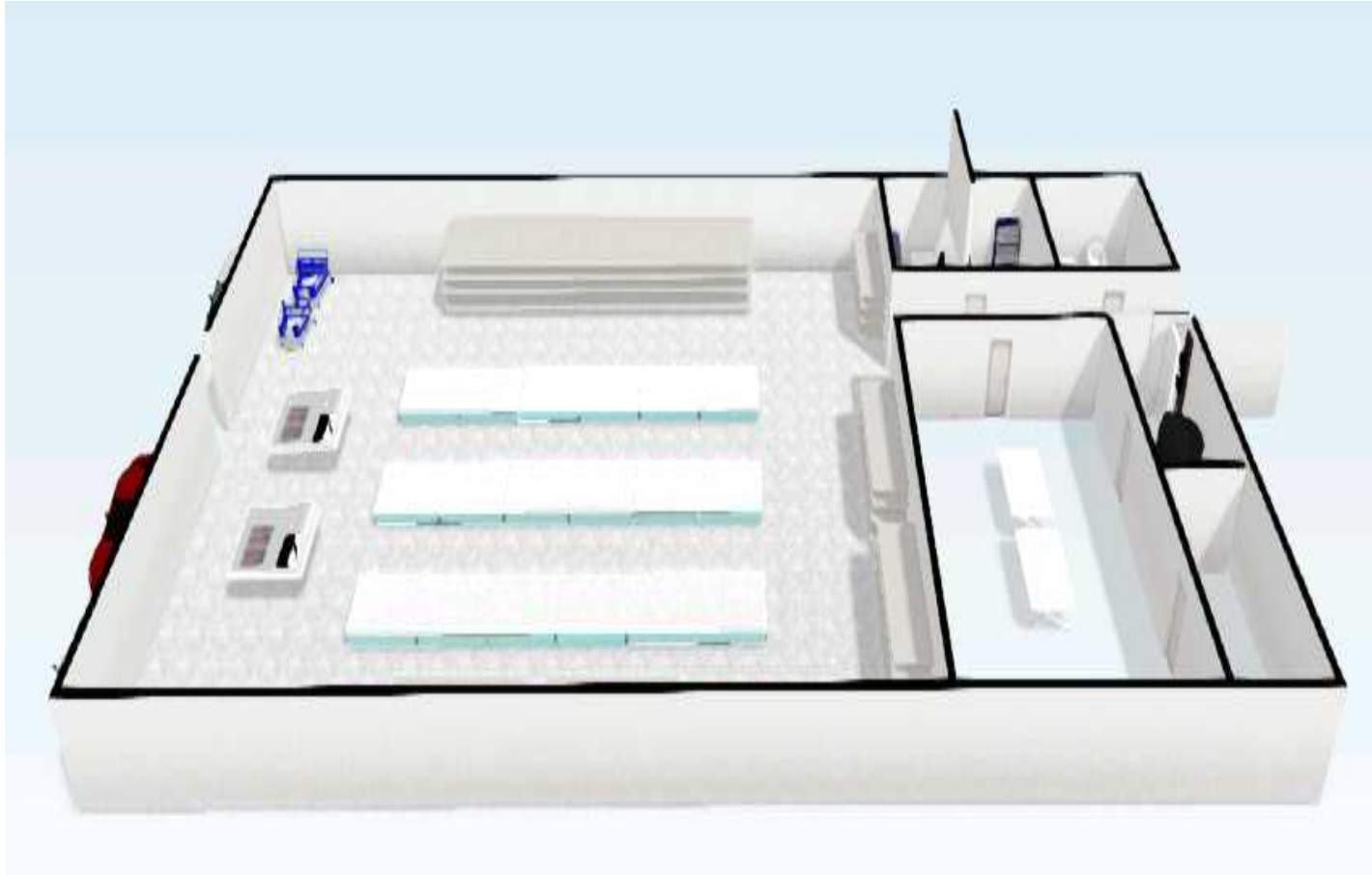


Ilustración 14 Estructura Interna Horizontal 3D



12 m.

Ilustración 15 Estructura Interna Vertical 3D

6.7. CRONOGRAMA DE REALIZACIÓN

Al culminar los diferentes estudios estaremos en capacidad de elaborar un cronograma de actividades en donde se señalarán las principales actividades con sus respectivas fechas de realización.

Tabla 32 Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES												
ACTIVIDADES	Ene.	Feb	Mar.	Abr	May	Jun.	Jul.	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Realización del Estudio técnico y económico	x
Constitución jurídica de la sucursal			x									
Solicitud de permisos para funcionamiento a las respectivas autoridades			x	x								
Arrendamiento del local				x								
Acondicionamiento del local				x	x							
Negociación y compra de equipos					x							
Instalación y Montaje						x	x					
Prueba de los quipos							x	x				
Inicio de Campañas de Mercadotecnias									x	x	x	
Inauguración del Proyecto												x

7. ESTUDIO ECONÓMICO - FINANCIERO

7.1. REQUERIMIENTO DE PERSONAL

Para el cumplimiento de cada una de las actividades establecidas en el comisariato de cárnicos se consideró necesario incurrir en el siguiente listado de personal, que se encuentran especificados en los roles presentados a continuación.

Tabla 33 Personal Administrativo

N	FUNCION	Remuneración Unificada	Horas Suplementarias	Horas Extraordinarias	Horas Nocturnas	BONODE RESPONSABILIDAD	TOTAL	10° Tercero	10° Cuarto	Fondo de Reserva	Vacaciones	IESS Patronal	TOTAL DE BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL DE REMUNERACION MENSUAL	TOTAL DE REMUNERACION ANUAL
1	ADMINISTRADOR	\$ 500.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 400.00	\$ 900.00	\$ 75.00	\$ 29.50	\$ -	\$ 37.50	\$ 109.35	\$ 251.35	1151.35	13816.2
1	CONTADOR	\$ 400.00	\$ 110.00	\$ -	\$ 50.00	\$ -	\$ 560.00	\$ 46.67	\$ 29.50	\$ -	\$ 23.33	\$ 68.04	\$ 167.54	727.54	8730.48
1	SECRETARIA	\$ 360.00	\$ 99.00	\$ -	\$ 45.00	\$ -	\$ 504.00	\$ 42.00	\$ 29.50	\$ -	\$ 21.00	\$ 61.24	\$ 153.74	657.74	7892.832
	TOTAL	\$ 1,260.00	\$ 209.00	0.00	95.00	400.00	1964.00	163.67	\$ 88.50	0.00	81.83	238.63	572.63	2536.63	30439.51

Tabla 34 Personal Operativo

N	FUNCION	Remuneración Unificada	Horas Suplementarias	Horas Extraordinarias	Horas Nocturnas	TOTAL	10° Tercero	10° Cuarto	Fondo de Reserva	Vacaciones	IESS Patronal	TOTAL DE BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL DE REMUNERACION MENSUAL	TOTAL DE REMUNERACION ANUAL
2	CAJEROS	\$ 360.00	\$ 90.00	\$ 168.00	\$ 45.00	\$ 663.00	\$ 55.25	\$ 59.00	\$ -	\$ 27.63	\$ 80.55	\$ 222.43	885.43	10625.15
4	OPERARIOS	\$ 360.00	\$ 90.00	\$ 168.00	\$ 45.00	\$ 663.00	\$ 55.25	\$ 118.00	\$ -	\$ 27.63	\$ 80.55	\$ 281.43	944.43	11333.15
1	GUARDIA	\$ 360.00	\$ 90.00	\$ 168.00	\$ 45.00	\$ 663.00	\$ 55.25	\$ 29.50	\$ -	\$ 27.63	\$ 80.55	\$ 192.93	855.93	10271.15
	TOTAL	\$ 1,080.00	\$ 270.00	504.00	135.00	1989.00	165.75	\$ 206.50	0.00	82.88	241.66	696.79	2685.79	32229.46

7.2. REQUERIMIENTO DEL COMISARIATO DE CÁRNICOS

En la tabla que se detalla a continuación se indica la cantidad y el precio unitario de cada insumo y servicio, este requerimiento se estableció en análisis presentados con anterioridad.

Tabla 35 Tabla de Requerimiento

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
INSUMOS			
Carne de Res	4	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Carne de Cerdo	5	\$ 550.00	\$ 2,750.00
Carne de Pollo	3536	\$ 8.00	\$ 28,288.00
TOTAL		\$ 1,158.00	\$ 33,438.00
MUEBLES DE OFICINA			
Escritorio Luis 1	2	\$ 114.28	\$ 228.56
Archivadores Aéreos	2	\$ 133.93	\$ 267.86
Anaqueles Juveniles	2	\$ 156.36	\$ 312.72
Archivadores de 4 Gavetas	3	\$ 273.99	\$ 821.97
Estación Ejecutiva	1	\$ 718.67	\$ 718.67
Sillón Presidencial	1	\$ 105.36	\$ 105.36
Sillón Gerencial	2	\$ 97.24	\$ 194.48
TOTAL		\$ 1,599.83	\$ 2,649.62
SUMINISTROS DE OFICINA			
Tijera escolar	10	\$ 1.03	\$ 10.30
Bolígrafo Negro	10	\$ 0.35	\$ 3.50
Bolígrafo Azul	10	\$ 0.35	\$ 3.50
Pega en Barra	5	\$ 3.12	\$ 15.60
Resaltador	10	\$ 1.79	\$ 17.90
Folder Cartulina	20	\$ 0.21	\$ 4.20
Archivador Lomo azul	20	\$ 3.35	\$ 67.00
Portapapeles Metálico	4	\$ 3.39	\$ 13.56
Perforadoras	4	\$ 14.48	\$ 57.92
Resmas de Papel	5	\$ 4.99	\$ 24.95
Folder Plástico	20	\$ 0.87	\$ 17.40
Engrapadora	4	\$ 20.42	\$ 81.68
Clips Mariposa	4	\$ 1.36	\$ 5.44
Clips Colores	4	\$ 1.94	\$ 7.76
Corrector Líquido	10	\$ 3.34	\$ 33.40
Cuchilla Mediana	4	\$ 1.54	\$ 6.16
Notas Colores	4	\$ 2.53	\$ 10.12
Grapas	4	\$ 1.42	\$ 5.68
Borrador Lápiz	8	\$ 1.10	\$ 8.80
Sacapuntas Escolar	8	\$ 0.32	\$ 2.56
TOTAL		\$ 67.90	\$ 397.43

EQUIPOS DE OFICINA			
Teléfono Inalámbrico	1	\$ 40.00	\$ 40.00
TOTAL		\$ 40.00	\$ 40.00
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Computador de escritorio todo en 1 marca DELL	3	\$ 841.53	\$ 2,524.59
Impresora Láser LEXMARK	1	\$ 214.27	\$ 214.27
TOTAL		\$ 1,055.80	\$ 2,738.86
EQUIPOS Y MAQUINARIAS			
Cámara Congelante	1	\$ 18,821.00	\$ 18,821.00
Área de Producción	1	\$ 11,450.00	\$ 11,450.00
Auto servicios para Embutidos y Lácteos	3	\$ 3,150.00	\$ 9,450.00
Auto servicios para Cárnicos	5	\$ 3,150.00	\$ 15,750.00
Mesa para Cortes	2	\$ 350.00	\$ 700.00
Lavadero de dos pozos	1	\$ 690.00	\$ 690.00
Empacadora Selladora al vacío dos caras	1	\$ 3,999.00	\$ 3,999.00
Balanza Digital	2	\$ 100.00	\$ 200.00
Fileteadora de Carne	1	\$ 1,100.00	\$ 1,100.00
Mezcladora de Carnes	1	\$ 2,946.43	\$ 2,946.43
Cortadora de Huesos	1	\$ 1,071.43	\$ 1,071.43
Canastas Rojas con ruedas	25	\$ 30.00	\$ 750.00
Perchas Centrales	14	\$ 320.00	\$ 4,480.00
Sistema de punto de Venta	1	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00
Reloj Biométrico	1	\$ 119.00	\$ 119.00
Kit de dos Antenas de seguridad	1	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00
Etiquetas Adhesivas	5000	\$ 0.04	\$ 200.00
Desactivadores	2	\$ 475.00	\$ 950.00
TOTALES		\$ 51,421.90	\$ 76,326.86
SUMINISTROS DE LIMPIEZA			
Fungibles			
Escobas cerdas negras	6	\$ 2.50	\$ 15.00
Escobas cerdas plásticas	6	\$ 5.00	\$ 30.00
Trapeadores Metálicos	4	\$ 10.12	\$ 40.48
Tachos de Basura Medianos	5	\$ 6.32	\$ 31.60
Tachos de Basura Medianos	4	\$ 13.50	\$ 54.00
No Fungibles			
Fundas de Basura	20	\$ 1.60	\$ 32.00
Cloro	10	\$ 1.00	\$ 10.00
Desinfectante	10	\$ 1.20	\$ 12.00
Detergente (1 Kg.)	20	\$ 3.30	\$ 66.00
TOTAL		\$ 44.54	\$ 291.08

GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
Honorarios de Abogado	1	\$ 700.00	\$ 700.00
Registro del SRI	1	\$ 20.00	\$ 20.00
Permiso de Funcionamiento	1	\$ 125.00	\$ 125.00
Permiso del Cuerpo de Bombero	1	\$ 60.00	\$ 60.00
Permiso de Sanidad	1	\$ 120.00	\$ 120.00
TOTAL		\$ 1,025.00	\$ 1,025.00

GASTOS DE PUBLICIDAD			
Rótulos	5	\$ 40.00	\$ 200.00
Tarjetas de Presentación (cientos)	2	\$ 20.00	\$ 40.00
Hojas Volantes (cientos)	2	\$ 20.00	\$ 40.00
Prensa Radial	20	\$ 12.00	\$ 240.00
Prensa Escrita	6	\$ 80.00	\$ 480.00
Uniformes	10	\$ 25.00	\$ 250.00
TOTAL		\$ 197.00	\$ 1,250.00

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR MEDIDA	PRECIO TOTAL
GASTOS DE SERVICIOS BASICOS				
Servicio de Luz Eléctrica	2405	KW	0.062	\$ 149.11
Servicio de Agua Potable	80	M3	0.36	\$ 28.80
Servicio Telefónico	400	MINUTOS	0.05	\$ 20.00
Servicio de Internet	1	MES	\$ 40.00	\$ 40.00
TOTAL				\$ 237.91

7.3. RESUMEN DE INVERSIÓN

En la tabla que se detalla a continuación se indica el monto que se necesita para la inversión inicial; esta tabla está dividida en dos secciones en la primera se enlista la inversión fija que representa a aquellos bienes que tienen un periodo de vida más largo, y a través del tiempo van sufriendo un desgaste, el capital de trabajo se provisionó para los tres primeros meses del proyecto ya que estos se necesitaran en el día a día de las actividades del proyecto.

Tabla 36 Resumen de Inversión

RESUMEN DE INVERSIÓN				
INVERSIÓN FIJA				
MUEBLES DE OFICINA	\$	2,649.62		
EQUIPOS DE OFICINA	\$	40.00		
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$	2,738.86		
EQUIPOS Y MAQUINARIAS	\$	76,326.86		
TOTAL DE INVERSIÓN FIJA	\$	81,755.34		
CAPITAL DE TRABAJO				
ARRENDAMIENTO	\$	1,200.00	\$	3,600.00
INSUMOS	\$	33,438.00	\$	100,314.00
GASTOS DE PUBLICIDAD	\$	1,250.00	\$	3,750.00
GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS	\$	237.91	\$	713.73
REMUNERACIÓN	\$	5,222.41	\$	15,667.24
SUMINISTROS DE OFICINA	\$	397.43	\$	596.15
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	\$	291.08	\$	436.62
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	\$	1,025.00	\$	1,025.00
TOTAL DE CAPITAL DE TRABAJO	\$	43,061.83	\$	126,102.74
SUBTOTAL				\$ 207,858.08
IMPREVISTOS 10%				\$ 20,785.81
TOTAL				\$ 228,643.89

7.4. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

En el cuadro presentado a continuación constan los cálculos que indican la viabilidad del proyecto es decir si el comisariato de cárnicos propuesto es o no lo suficientemente rentable, para ello se presentan algunos elementos como: la inversión, que será de \$ 228.643,89 la cual va a ser financiada por 2 socios por un valor de \$ 89.321,94 a una tasa pasiva del 5,00% representando el 39,07%, mientras que la diferencia será financiada a una tasa activa del 11,20% a través del Banco de Pichincha, lo que generará un costo de capital de la inversión total de 6,36%.

Tabla 37 Financiamiento del Comisariato de Cárnicos

DESCRIPCION		VALOR	% APORTE	TASA DE INTERES	COSTO CAPITAL
		\$ 178,643.89			
Capital Propio	A	\$ 89,321.94	39.07	5.00%	1.95
	B	\$ 89,321.94	39.07	5.00%	1.95
Préstamo Bancario		\$ 50,000.00	21.87	11.20%	2.45
TOTAL		\$ 228,643.89	100.00		6.36

7.5. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL

Tabla 38 Estado de Situación Financiera Inicial

COMISARIATO DE CÁRNICOS "EL POTRERO"			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
ACTIVO		PASIVOS	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVOS CORRIENTES	
BANCO	\$ 146,888.55	PRESTAMOS BANCARIOS CORTO PLAZO	\$ 14,846.91
TOTAL DE ACTIVOS CORRIENTES	\$ 146,888.55	TOTAL DE PASIVO CORRIENTE	\$ 14,846.91
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVOS NO CORRIENTES	
MUEBLES DE OFICINA	\$ 2,649.62	PRESTAMOS BANCARIOS LARGO PLAZO	\$ 35,153.09
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 40.00	TOTAL DE PASIVO NO CORRIENTE	\$ 35,153.09
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$ 2,738.86		
EQUIPOS Y MAQUINARIAS	\$ 76,326.86	TOTAL DE PASIVOS	\$ 50,000.00
TOTAL DE ACTIVOS NO CORRIENTES	\$ 81,755.34		
TOTAL DE ACTIVOS		PATRIMONIO	
		CAPITAL SOCIAL	\$ 178,643.89
		TOTAL DE PATRIMONIO	\$ 178,643.89
	\$ 228,643.89	TOTAL PASIVO MAS PATRIMONIO	\$ 228,643.89

7.6. TABLA DE DEPRECIACIONES

A continuación se refleja el cálculo de las respectivas depreciaciones de los activos fijos empleados para desempeñar las actividades del comisariato de cárnicos.

Tabla 39 Tabla de Depreciaciones

DEPRECIACIÓN			
ACTIVOS FIJOS	VALOR	%	DEPRECIACIÓN ANUAL
MUEBLES DE OFICINA	\$ 2,649.62	\$ 264.96	\$ 238.47
EQUIPO DE OFICINA	\$ 40.00	\$ 4.00	\$ 3.60
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2,738.86	\$ 273.89	\$ 821.66
EQUIPOS Y MAQUINARIAS	\$ 76,326.86	\$ 7,632.69	\$ 6,869.42
TOTAL			\$ 7,933.14

7.7. PROYECCIÓN DE INGRESOS

En la siguiente tabla se presentan los valores obtenidos en la proyección de ventas tanto de la carne de res, cerdo, pollo por el precio determinado en el mercado.

Tabla 40 Ventas Anuales

AÑOS	VENTAS ANUALES
2016	\$ 609,842.84
2017	\$ 625,621.71
2018	\$ 641,998.35
2019	\$ 659,004.81
2020	\$ 676,675.03
2021	\$ 695,045.00
2022	\$ 714,152.82
2023	\$ 734,038.86
2024	\$ 754,745.87
2025	\$ 776,319.14

7.8. COSTOS

Reflejan aquellos rubros necesarios que se relacionan directamente a la producción y actividad del comisariato de cárnicos, los cuales se resumen en la siguiente tabla:

Tabla 41 Presupuesto de Costos

COSTOS	
DESCRIPCIÓN	VALOR
MATERIA PRIMA E INSUMOS	\$ 33,438.00
TOTAL DE COSTOS ANUALES	\$ 401,256.00
TOTAL DE COSTOS MENSUALES	\$ 33,438.00

7.9. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS

En esta tabla se presenta la proyección de ingresos y gastos relacionados con la parte administrativa y operativa de la empresa para la comercialización de los diferentes tipos de cárnicos.

Tabla 42 Proyección de Ingresos y Gatos

PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS		
PROYECCIONES	MENSUAL	ANUAL
PROYECCION DE INGRESOS		
PRESTACION DE SERVICIOS	\$ 50,820.24	\$ 609,842.84
COSTOS DE PRODUCCION	\$ 33,438.00	\$ 401,256.00
TOTAL DE INGRESOS	\$ 17,382.24	\$ 208,586.84
PROYECCION DE GASTOS		
REMUNERACIONES	\$ 5,222.41	\$ 62,668.97
SERVICIO BASICOS	\$ 237.91	\$ 2,854.92
ARRENDAMIENTO	\$ 1,200.00	\$ 14,400.00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 397.43	\$ 4,769.16
SUMINISTRO DE LIMPIEZA	\$ 291.08	\$ 3,492.96
GASTOS DE CONSTITUCION	\$ 85.42	\$ 1,025.00
PUBLICIDAD	\$ 1,250.00	\$ 15,000.00
GASTOS DE INTERES	\$ 404.43	\$ 4,853.20
GASTOS DE DEPRECIACION	\$ 661.10	\$ 7,933.14
OTROS GASTOS	\$ 393.06	\$ 4,716.76
TOTAL DE GASTOS	\$ 10,142.84	\$ 121,714.11
UTILIDAD NETA	\$ 7,239.39	\$ 86,872.72

7.10. PUNTO DE EQUILIBRIO

En la tabla presentada a continuación se visualizan ventas anuales y mensuales que tendrá que tener el comisariato de cárnicos para estar en equilibrio es decir no ganar ni perder.

Tabla 43 Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO		
----------------------------	--	--

COSTOS	FIJOS	9157.26
	VARIABLES	985.59

SUELDOS	FIJOS	4439.05
	VARIABLES	783.36

SERVICIOS BASICOS	FIJOS	35.69
	VARIABLES	202.22

CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO		
	MENSUAL	ANUALES
VENTAS	\$ 50,820.24	\$ 609,842.84
COSTOS FIJOS TOTALES	\$ 9,157.26	\$ 109,887.08
COSTOS VARIABLES TOTALES	\$ 985.59	\$ 11,827.03
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 9,338.36	\$ 112,060.33

7.11. ESTADO DE RESULTADO

Tabla 44 Estado de Resultado

ESTADO DE RESULTADO

INGRESOS	
PRESTACION DE SERVICIOS	\$ 609,842.84
COSTOS DE PRODUCCION	\$ 401,256.00
TOTAL DE INGRESOS	\$ 208,586.84
GASTOS	
REMUNERACIONES	\$ 62,668.97
SERVICIO BASICOS	\$ 2,854.92
ARRENDAMIENTO	\$ 14,400.00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 4,769.16
SUMINISTRO DE LIMPIEZA	\$ 3,492.96
GASTOS DE CONSTITUCION	\$ 1,025.00
PUBLICIDAD	\$ 15,000.00
GASTOS DE INTERES	\$ 4,853.20
GASTOS DE DEPRECIACION	\$ 7,933.14
OTROS GASTOS	\$ 4,716.76
TOTAL DE GASTOS	\$ 121,714.11
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	\$ 86,872.72
15% PARTICIPACION TRABAJADORES	\$ 13,030.91
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	\$ 73,841.81
22% IMPUESTO A LA RENTA	\$ 16,245.20
UTILIDAD NETA	\$ 57,596.62

7.11. PRONÓSTICO DE INGRESOS, COSTOS Y GASTOS

En este apartado permite comparar el nivel de ventas con todos los costos y gastos ocurridos en el transcurso de la actividad teniendo en cuenta que estos sufren un incremento de 3,90% de acuerdo al nivel inflacionario.

Tabla 45 Pronóstico de Ingresos, Costos y Gastos

		INCRE. COSTOS Y GASTOS			3.90%
VENTAS ANUALES PROMEDIO		INCREMENTO DE VENTA			1.44%
	VENTAS	COSTOS	UTILIDAD BRUTA EN VENTA	GASTOS OPERACIONALES	UTILIDAD NETA OPERACIONAL
AÑOS	VALOR	VALOR			
1	\$ 609,842.84	\$ 401,256.00	\$ 208,586.84	\$ 121,714.11	\$ 86,872.72
2	\$ 625,621.71	\$ 416,904.98	\$ 208,716.73	\$ 126,460.96	\$ 82,255.77
3	\$ 641,998.35	\$ 433,164.28	\$ 208,834.08	\$ 131,392.94	\$ 77,441.13
4	\$ 659,004.81	\$ 450,057.69	\$ 208,947.12	\$ 136,517.27	\$ 72,429.86
5	\$ 676,675.03	\$ 467,609.93	\$ 209,065.09	\$ 141,841.44	\$ 67,223.66
6	\$ 695,045.00	\$ 485,846.72	\$ 209,198.28	\$ 147,373.26	\$ 61,825.02
7	\$ 714,152.82	\$ 504,794.74	\$ 209,358.08	\$ 153,120.81	\$ 56,237.26
8	\$ 734,038.86	\$ 524,481.74	\$ 209,557.12	\$ 159,092.52	\$ 50,464.60
9	\$ 754,745.87	\$ 544,936.53	\$ 209,809.34	\$ 165,297.13	\$ 44,512.21
10	\$ 776,319.14	\$ 566,189.05	\$ 210,130.08	\$ 171,743.72	\$ 38,386.36

7.12. FLUJO DE CAJA PROYECTADA

Se realizó un análisis correspondiente a 10 años para analizar la factibilidad del proyecto y cómo será su flujo de caja en dicho periodo determinado.

Tabla 46 Flujo de Caja Proyectado

INGRESOS	AÑO 0	VIDA UTIL DEL PROYECTO										
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
SERVICIOS PRESTADOS		609,842.84	625,621.71	641,998.35	659,004.81	676,675.03	695,045.00	714,152.82	734,038.86	754,745.87	776,319.14	6,887,444.43
TOTAL INGRESOS		609,842.84	625,621.71	641,998.35	659,004.81	676,675.03	695,045.00	714,152.82	734,038.86	754,745.87	776,319.14	6,887,444.43
COSTO DE VENTA												
Costo Total de producción		401,256.00	416,904.98	433,164.28	450,057.69	467,609.93	485,846.72	504,794.74	524,481.74	544,936.53	566,189.05	4,795,241.67
TOTAL COSTO DE VENTA		401,256.00	416,904.98	433,164.28	450,057.69	467,609.93	485,846.72	504,794.74	524,481.74	544,936.53	566,189.05	4,795,241.67
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		208,586.84	208,716.73	208,834.08	208,947.12	209,065.09	209,198.28	209,358.08	209,557.12	209,809.34	210,130.08	2,092,202.76
GASTOS OPERACIONALES												
Gastos de Administración												
REMUNERACIONES		62,668.97	65,113.06	67,652.47	70,290.92	73,032.27	75,880.52	78,839.86	81,914.62	85,109.29	88,428.55	748,930.55
SERVICIO BASICOS		2,854.92	2,966.26	3,081.95	3,202.14	3,327.03	3,456.78	3,591.59	3,731.67	3,877.20	4,028.41	34,117.95
ARRENDAMIENTO		14,400.00	14,961.60	15,545.10	16,151.36	16,781.26	17,435.73	18,115.73	18,822.24	19,556.31	20,319.00	172,088.34
SUMINISTROS DE OFICINA		4,769.16	4,955.16	5,133.54	5,318.35	5,509.81	5,708.16	5,913.66	6,126.55	6,347.11	6,575.60	56,357.10
SUMINISTRO DE LIMPIEZA		3,492.96	3,629.19	3,770.72	3,917.78	4,070.58	4,229.33	4,394.27	4,565.65	4,743.71	4,928.71	41,742.90
PUBLICIDAD		12,000.00	12,468.00	12,954.25	13,459.47	13,984.39	14,529.78	15,096.44	15,685.20	16,296.92	16,932.50	143,406.95
GASTOS DE CONSTITUCION		1,025.00										1,025.00
GASTOS DE DEPRECIACION		7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	79,331.41
OTROS GASTOS		4,716.76	4,900.72	5,091.84	5,290.43	5,496.75	5,711.12	5,933.86	6,165.28	6,405.73	6,655.55	56,368.03
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION		113,860.92	116,927.13	121,163.02	125,563.59	130,135.22	134,884.57	139,818.56	144,944.35	150,269.40	155,801.48	1,333,368.23
Intereses Bancarios		4,853.20	3,102.27	1,144.85								
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		4,853.20	3,102.27	1,144.85	-	-	-	-	-	-	-	9,100.32
TOTAL GASTOS OPERACIONALES		118,714.11	120,029.40	122,307.88	125,563.59	130,135.22	134,884.57	139,818.56	144,944.35	150,269.40	155,801.48	1,342,468.55
UTILIDAD OPERACIONAL		89,872.72	88,687.34	86,526.20	83,383.53	78,929.87	74,313.70	69,539.52	64,612.77	59,539.94	54,328.61	749,734.21
15% Participación trabajadores	15%	13,480.91	13,303.10	12,978.93	12,507.53	11,839.48	11,147.06	10,430.93	9,691.92	8,930.99	8,149.29	112,460.13
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		76,391.81	75,384.24	73,547.27	70,876.00	67,090.39	63,166.65	59,108.59	54,920.86	50,608.95	46,179.32	637,274.08
Impuesto a la Renta	22%	16,806.20	16,584.53	16,180.40	15,592.72	14,759.89	13,896.66	13,003.89	12,082.59	11,133.97	10,159.45	140,200.30
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS		59,585.62	58,799.70	57,366.87	55,283.28	52,330.51	49,269.98	46,104.70	42,838.27	39,474.98	36,019.87	497,073.78
Pago de cuota bancaria		14,846.91	16,597.84	18,555.25								50,000.00
Depreciación de Activos fijos		7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	7,933.14	
Inversion Inicial	228643.89											
FLUJO NETO	228,643.89	52,671.85	50,135.01	46,744.76	63,216.42	60,263.65	57,203.13	54,037.84	50,771.41	47,408.12	43,953.01	755,049.08

RENTABILIDAD =	609,842.84	52,671.85	8.64%	IER. AÑO
-----------------------	-------------------	------------------	--------------	----------

7.13. INDICADORES FINANCIEROS

En base a los cuadros financieros correspondientes al pronóstico de ingresos, costos y gastos y al flujo de caja proyectado para la vida útil del proyecto, se pudo desarrollar los siguientes indicadores financieros:

Tabla 47 Indicadores Financieros

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO (ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD)								
INVERSION INICIAL		228,643.89	TASA MENOR DEL PROYECTO	0.05	TASA MAYOR DE INCERTIDUMBRE	0.1636		
TASA PASIVA REFERENCIAL		5.00%					10%	
TASA ACTIVA REFERENCIAL		6.36%	0.0636	6.36%		0.1636		
VIDA UTIL PROYECTO		10 AÑOS				0.10		
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	PERIODO DE RECUPERACION DE CAPITAL	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE	FLUJO PRESENTE NETO
0								
1	52,671.85	0.0636000	0.9402031	49522.23	49,522.23	179121.65	0.8594	45,266.28
2	50,135.01	0.0636000	0.8839818	44318.44	93,840.67	→ 134803.22	0.7386	37,028.29
3	46,744.76	0.0636000	0.8311225	38850.62	132,691.29	→ 95952.60	0.6347	29,670.29
4	63,216.42	0.0636000	0.7814239	49398.82	182,090.11	→ 46553.78	0.5455	34,483.80
5	60,263.65	0.0636000	0.7346972	44275.53	226,365.64	→ 2278.25	0.4688	28,251.20
6	57,203.13	0.0636000	0.6907645	39513.89	265,879.53	→ -37235.64	0.4029	23,046.10
7	54,037.84	0.0636000	0.6494589	35095.36	300,974.89	→ -72331.00	0.3462	18,709.92
8	50,771.41	0.0636000	0.6106233	31002.21	331,977.09	→ 103333.21	0.2976	15,107.39
9	47,408.12	0.0636000	0.5741099	27217.47	359,194.57	→ 130550.68	0.2557	12,123.26
10	43,953.01	0.0636000	0.5397799	23724.95	382,919.52	→ 154275.63	0.2198	9,659.43
	526,405.19			382,919.52				
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				382,919.52				253,345.96
INVERSION INICIAL				228,643.89				228,643.89
VAN				154,275.63				24,702.07
PRC				4.34				
TIR				18.27%				
R.C.B.				2.30				
RENTABILIDAD SIMPLE				23.02				

VAN

Corresponde al valor actual neto, es decir que traído el dinero de los flujos de los 10 años a la actualidad el proyecto ganaría el valor de \$ 154.275,63 esto indica que el proyecto es viable y daría como resultado una buena rentabilidad.

PRC

Según lo determinado en el ejercicio el periodo de recuperación de cartera es de 4 años 4 meses y 2 días.

TIR

El resultado que arrojó esta investigación indica que es positiva dando un valor de 18,27% es decir que la tasa interna de retorno es viable.

RCB

La recuperación costo beneficio en este proyecto se identificó con un valor de \$ 2,30 ctvs., esto refleja que por cada dólar que invierta estaría ganando 1,30 ctvs., lo que ayudaría positivamente a una buena liquidez en la empresa.

CONCLUSIONES

Después de haber realizado una serie de análisis para determinar la factibilidad del proyecto, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Partiendo de un análisis de la oferta y la demanda se logró identificar características específicas necesarias para la implementación de un comisariato de cárnicos que brinde al consumidor espacios físicos apropiados, productos cárnicos de una amplia variedad, a cómodos precios, cubriendo así la demanda insatisfecha existente en la ciudad.
- El desarrollo del estudio técnico, organizacional y legal determino los recursos, procesos y personal necesario para la puesta en marcha del comisariato.
- Se identificó que la inversión inicial requerida para la financiación del proyecto es de \$ 228.643,89 que comprende la inversión fija y el capital de trabajo provisionado a tres meses, así como la realización del respectivo análisis financiero arrojó los siguientes indicadores: el VAN \$ 154.275,63 - PRC 4 años, 4 meses y 2 días - TIR 18,27% y un RCB de \$ 2,30 ctvs., todo esto indica que el proyecto es factible en base a las condiciones anteriormente planteadas.

RECOMENDACIONES

- Adquirir conocimientos específicos en cuanto al manejo y comercialización de productos cárnicos, para asegurar una correcta atención del cliente y el cumplimiento de los objetivos y metas planteadas en el estudio.
- Al momento de la ejecución del proyecto se debe contar con todos los requerimientos administrativos, operativos y legales, lo que permitirá tener los elementos necesarios para el proceso de producción y comercialización del producto que se ofertará en el mercado.
- Se recomienda el estudio y análisis continuos de variables en el mercado, esto permitirá anticiparse a las situaciones difíciles lo cual asegurará lograr la rentabilidad estimada.

REFERENCIAS

- Baca, G. (2001). Evaluacion de Proyecto 4° edicion. Mexico: Mcgraw-Hill.
- Cueva, Y. (Marzo de 2012). Estudio de factibilidad para la creacion de una empresa dedicada a la comercializacion de productos carnicos ubicada en la ciudad de Cayambe. Quito, Ecuador.
- Espinoza Arellano, E. (2013). Consumo de carnes crecio el 52% en los ultimos 10 años. *El Agro*.
- Espinoza, V. (15 de Junio de 2011). Monografias.com. Obtenido, de <http://www.monografias.com/trabajos6/sucu/sucu3.shtml>
- Figuroa, M. E. (16 de Marzo de 2014). Monografias.com. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos61/manejo-control-supermercado/manejo-control-supermercado2.shtml>
- Fuertez, R. (2007). Diseño de un plan de negocio para una microempresa dedicada a la produccion y comercializacion de productos carnicos. Quito, Ecuador.
- Higalgo, M. (12 de Diciembre de 2014). Soy Entrepreneur.com. Obtenido, de <http://www.soyentrepreneur.com/11850-como-funcionan-los-comisatarios.html>
- Ley deCodigo de Comercio*. (20 de Agosto de 2012). Obtenido, de <http://www.scpm.gob.ec/wp-content/uploads/2013/03/C%C3%B3digo-de-Comercio.pdf>
- Ley de Compañías* . (3 de Diciembre de 2012). Obtenido, de <http://procuraduria.utpl.edu.ec/sites/default/files/files/leycom.pdf>
- Ley de Compañías* . (20 de Mayo de 2014). Obtenido de <https://www.supercias.gov.ec/web/privado/marco%20legal/CODIFIC%20%20LEY%20DE%20COMPANIAS.pdf>
- Ley de Registro Unico del Contribuyente* . (20 de Mayo de 2014). Obtenido, de <http://descargas.sri.gov.ec/download/pdf/leyruc.pdf>
- Ley del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. (10 de Febrero de 2014). Obtenido, de <http://www.iess.gob.ec/documents/10162/2220562/Ley+de+Seguridad+Social>

- Ley Organica de Salud* . (2012). Obtenido, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/04/LEY-ORGANICA-DE-SALUD1.pdf>
- Ley Orgánica del Cuerpo de Bomberos* . (13 de Octubre de 2014). Obtenido, de <file:///C:/Users/Inspirion/Downloads/Proyecto%20de%20Ley%20Org%C3%A1nica%20de%20los%20Cuerpos%20de%20Bomberos%20del%20Ecuador%20Tr.%20191748.pdf>
- Miranda, J. (2004). *Gestion de Proyectos* . Mexico: MME editorial.
- Moreno, G. (2011). Implementacion de una procesadora y empacadora de carne pocina bajo el sistema de comodato con el colegio tecnico agropecuario "San Francisco del Cabo" para su comercializacion en la ciudad de Esmeraldas. Esmeraldas.
- Ordenanza Municipal que reglamenta los permisos de Funcionamiento para actividades comerciales e industriales en el Canton de Esmeraldas . (17 de Julio de 2013). Obtenido, [de http://www.derechoecuador.com/productos/producto/catalogo/registros-oficiales/2013/julio/code/30008/registro-oficial-no-38---miercoles-17-de-julio-de--2013-suplemento#ESMERALDAS](http://www.derechoecuador.com/productos/producto/catalogo/registros-oficiales/2013/julio/code/30008/registro-oficial-no-38---miercoles-17-de-julio-de--2013-suplemento#ESMERALDAS)
- Sanchez, W. (2 de Diciembre de 2002). Rincon del Vago. Obtenido, de <http://html.rincondelvago.com/agencias-y-sucursales.html>
- Sapag, N. (2001). Evaluacion de proyecto de inversión en la empresa . Argentina : Pearson Education S.A.
- Sapag, N., & Sapag, R. (2000). Preparacion y evaluacion de proyecto Segunda edición . Mexico: McGraw Hill.
- Vega, J. (2006). Los estudios de viabilidad para negocio. Centro de Desarrollo Económico del Recinto Universitario de Mayagüez.
- Zurita, J., & Arana, G. (2011). Creación de una empresa dedicada a comercialización de. Milagro.
- Gallego, J. & Fernández, s. (2003). Administración y finanzas: proyecto empresarial. Madrid: Thompson editores Spain.
- Gibson, (2011). Organizaciones comportamiento, estructura y procesos. México: McGraw-Hill.
- Sánchez. (2002, 2 Diciembre) Agencias y Sucursales. Recuperado de <http://html.rincondelvago.com/agencias-y-sucursales.html>

- Gallego, J. & Fernández, S. (2003). Administración y Finanzas: proyecto empresarial. Madrid: Thomson Editores Spain
- Hernández, R. & Fernández, C. & Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación. México: Mcgraw -Hill/ Interamericana Editores, S.A. De C.V
- Naresh, K. (2008). Investigación de mercados Quinta Edición. México: Pearson Education S.A. De C.V.
- Gosende, J. (2011). El libro del emprendedor. Madrid: Ediciones Anaya Multimedia S.A.
- Uribe, M. & Reinoso, J. (2013). Emprendimiento y Empresarios. Bogotá: Ediciones De La U - Transversal S.A.
- El consumo de carnes se afianza en Guayaquil (2012). LIDERES p. 4

ANEXOS

Anexo I: Encuesta a los Clientes Potenciales

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE EN ESMERALDAS



La presente encuesta tiene como finalidad determinar la viabilidad de un proyecto para la implementación de una sucursal del comisariato de cárnicos “EL POTRERO” en la ciudad de Esmeraldas. Le agradezco responda las siguientes preguntas:

1) **¿CÓMO CONSIDERA USTED EL CONSUMO DE CARNES DENTRO DE SU ALIMENTACIÓN? (Marque una Opción)**

Muy importante

Poco importante

Innecesaria

2) **¿CUÁNTOS DÍAS A LA SEMANA CONSUME CÁRNICOS? (Marque una Opción)**

1 a 2 días por semana

3 a 4 días por semana

5 a 7 días por semana

3) **¿QUÉ TIPO DE CARNES USTED PREFIERE? (Marque una Opción)**

Carnes rojas

Carnes blancas

4) **¿QUÉ FACTORES SON PRIMORDIALES PARA USTED AL MOMENTO DE CONSUMIR CÁRNICOS? (Marque una Opción)**

Buen precio

Higiene

Buen trato

Peso adecuado

Variedad de marcas

Otra.....

5) ¿DÓNDE PREFIERE USTED ADQUIRIR LOS CÁRNICOS PARA SU CONSUMO? (Marque una Opción)

SUPERMERCADOS

MERCADO

TIENDAS

TERCENAS

6) ¿LE PARECE APROPIADA LA ATENCIÓN QUE RECIBE DE SU ACTUAL PROVEEDOR? (Marque una Opción)

Si

No

¿POR QUÉ? _____

7) ¿HA TENIDO USTED ALGÚN INCONVENIENTE CON LOS PRODUCTOS ADQUIRIDOS CON SU ACTUAL PROVEDOR? (Marque una Opción)

SI


NO

¿CUÁL? _____

8) ¿EN QUÉ CONDICIONES ADQUIERE USTED SU PRODUCTO?(Marque una Opción)

Fundas Plásticas 

Papel de Despacho 

Bandejas de polietileno 

9) ¿LE GUSTARÍA A USTED QUE EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS EXISTA UN COMISARIATO DE CÁRNICOS CON ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD? (Marque una Opción)

SI

NO

10) ¿EN DÓNDE PREFERIRÍA USTED QUE ESTE UBICADO EL COMISARIATO DE CÁRNICOS? (Marque una Opción)

Norte

Centro

Sur

11) ¿QUÉ HORARIO DE ATENCIÓN LE AGRADARÍA A USTED? (Marque una Opción)

7:00 am a 7:00 pm

8:00 am a 8:00 pm

9:00 am a 9:00 pm

12) ¿CON QUÉ FRECUENCIA VISITARÍA USTED EL COMISARIATO DE CÁRNICOS A LA SEMANA? (Marque una Opción)

1 a 2 días por semana

3 a 4 días por semana

5 a 7 días por semana

13) ¿CUÁL ES EL INGRESO QUE PERCIBE SU FAMILIA? (Marque una Opción)

354 – 450

451 – 600

601 – 800

801 -1000

1.001 en adelante

Anexo II: Entrevista a Propietarios

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE
EN ESMERALDAS**



LA PRESENTE ENTREVISTA TIENE COMO FINALIDAD CONOCER EL PUNTO DE VISTA DE LOS PROPIETARIOS DEL COMISARIATO DE CÁRNICOS “EL POTRERO” UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

1. ¿CUÁNTO TIEMPO LLEVA EN EJECUCIÓN EL COMISARIATO DE CÁRNICOS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL?

.....
.....
.....

2. ¿POR QUÉ EL NOMBRE “EL POTRERO”?

.....
.....
.....

3. ¿CUÁL ES SU SLOGAN Y LOGOTIPO?

.....
.....
.....

4. ¿POR QUÉ USTED CONSIDERÓ QUE LA CIUDAD DE ESMERALDAS, ES UN MERCADO POTENCIAL PARA PONER EN MARCHA UN COMISARIATO DE CÁRNICOS?

.....
.....
.....

5. ¿QUÉ PRODUCTOS SE COMERCIALIZARIAN?

.....
.....
.....

6. ¿LOS PRODUCTOS QUE EXPENDE ACTUALMENTE SERÍAN LOS MISMOS QUE COMERCIALIZARIAN EN ESMERALDAS O HABRÍA LA POSIBILIDAD DE EXTENDER NUEVAS LÍNEAS?

.....
.....
.....

7. ¿QUÉ FACTORES SERIAN PRIMORDIALES, PARA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD AL CLIENTE?

.....
.....
.....

Anexo III: Entrevista a Director del Camal Municipal



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE
EN ESMERALDAS**

**LA PRESENTE ENTREVISTA TIENE COMO FINALIDAD CONOCER EL
FUNCIONAMIENTO Y PRODUCCIÓN DEL CAMAL MUNICIPAL EN LA
CIUDAD DE ESMERALDAS**

1) NÚMERO DE TERCENAS Y COMERCIANTES DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN
LA CIUDAD DE ESMERALDAS

.....
.....
.....

2) CÚAL ES EL PROCESO DE FAENAMIENTO DE LAS RESES Y LOS CERDOS

.....
.....
.....

3) QUÉ CANTIDAD DE RESES Y GANADO PORCINO SE FAENAN
MENSUALMENTE

.....
.....
.....

4) QUÉ CANTIDAD DE CARNE SE QUEDA EN ESMERALDAS Y QUE CANTIDAD
SE VA FUERA DE LA CIUDAD

.....
.....
.....

5) EXISTEN OTROS LUGARES EN DÓNDE SE FAENAN PRODUCTOS CÁRNICOS

.....
.....
.....

Anexo IV: Consumo de Luz

Tabla 48 Cálculo de Consumo de Luz

ITEM	APARATOS ELÉCTRICOS Y ALUMBRADO				No. De horas uso	No. De Días por mes	TOTAL (W)
	DESCRIPCIÓN	CANT.	PU (W)	PN (W)			
1	Cámara Frigorífica	1	3420	3420	8	23	629280
2	Vitrina Frigorífica (Embutidos, lácteos)	4	670	2680	8	23	493120
3	Vitrina Frigorífica (Carnes)	7	345	2415	8	23	444360
4	Máquina empacadora	1	300	300	8	23	55200
5	Molino de carne	1	373	373	8	23	68632
6	Balanza digital	2	20	40	8	23	7360
7	Cortadora de hueso	1	750	750	4	23	69000
8	Fileteadora	1	270	270	4	23	24840
9	Teléfono inalámbrico	1	8	8	24	23	4416
10	Caja Registradora	2	35	70	8	23	12880
11	Impresora	1	340	340	2	23	15640
12	Computadora	3	660	1980	8	23	364320
13	Puntos de Alumbrado	8	100	800	8	23	147200
14	Bomba de Agua	1	746	746	4	23	68632
TOTAL							2404880

$$KW = \frac{2404880}{1000} = 2,405$$

$$\$ = 149.10$$

Anexo V: Consumo de Servicio Telefónico

Tabla 49 Consumo de Servicio Telefónico

N° DE DÍAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR MEDIDA	PRECIO TOTAL
30	Servicio Telefónico	400	MINUTOS	0.05	\$ 20.00
TOTAL		400		0.05	\$ 20.00

Anexo VI: Consumo del Servicio de Agua Potable

Tabla 50 Consumo de Servicio de Agua Potable

N° DE DÍAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR MEDIDA	PRECIO TOTAL
30	Servicio de Agua Potable	80	M3	0.36	\$ 28.80
TOTAL		80		0.36	\$ 28.80

Anexo VII: Consumo de Servicio de Internet

Tabla 51 Consumo de Servicio de Internet

N° DE DÍAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR MEDIDA	PRECIO TOTAL
30	Servicio de Internet	1	MES	\$ 40.00	\$ 40.00
TOTAL		1		40	\$ 40.00

Anexo VIII: TABLA DE AMORTIZACIÓN

A continuación se detalla la amortización del préstamo mencionado con anterioridad:

Tabla 52 Tabla de Amortización

METODO		CUOTA FIJA			12	
CAPITAL	50,000.00	PAGO CADA		1	MESES	
TASA DE INTERES ANUAL	11.20%	PERIODOS			36	
PLAZO	3	AÑOS				
PAGOS ANUALES	12	INTERES		0.93%	MENSUAL	
PAGO PERIODICO				1,641.68		
PERIODO	PAGO PERIODICO		INTERESS PAGADOS	CAPITAL PAGADO	SALDO INSOLUTO	
0					50,000.00	
1	1,641.68	0.93%	466.67	1,175.01	48,824.99	
2	1,641.68	0.93%	455.70	1,185.98	47,639.02	
3	1,641.68	0.93%	444.63	1,197.04	46,441.97	
4	1,641.68	0.93%	433.46	1,208.22	45,233.75	
5	1,641.68	0.93%	422.18	1,219.49	44,014.26	
6	1,641.68	0.93%	410.80	1,230.88	42,783.38	
7	1,641.68	0.93%	399.31	1,242.36	41,541.02	
8	1,641.68	0.93%	387.72	1,253.96	40,287.06	
9	1,641.68	0.93%	376.01	1,265.66	39,021.40	
10	1,641.68	0.93%	364.20	1,277.48	37,743.92	
11	1,641.68	0.93%	352.28	1,289.40	36,454.52	
12	1,641.68	0.93%	340.24	1,301.43	35,153.09	
TOTAL	19,700.11	11.20%	4,853.20	14,846.91		
13	1,641.68	0.93%	328.10	1,313.58	33,839.51	
14	1,641.68	0.93%	315.84	1,325.84	32,513.67	
15	1,641.68	0.93%	303.46	1,338.21	31,175.45	
16	1,641.68	0.93%	290.97	1,350.70	29,824.75	
17	1,641.68	0.93%	278.36	1,363.31	28,461.44	
18	1,641.68	0.93%	265.64	1,376.04	27,085.40	
19	1,641.68	0.93%	252.80	1,388.88	25,696.52	
20	1,641.68	0.93%	239.83	1,401.84	24,294.68	
21	1,641.68	0.93%	226.75	1,414.93	22,879.76	
22	1,641.68	0.93%	213.54	1,428.13	21,451.63	
23	1,641.68	0.93%	200.22	1,441.46	20,010.17	
24	1,641.68	0.93%	186.76	1,454.91	18,555.25	
TOTAL	19,700.11	11.20%	3,102.27	16,597.84		
25	1,641.68	0.93%	173.18	1,468.49	17,086.76	
26	1,641.68	0.93%	159.48	1,482.20	15,604.56	
27	1,641.68	0.93%	145.64	1,496.03	14,108.53	
28	1,641.68	0.93%	131.68	1,510.00	12,598.53	
29	1,641.68	0.93%	117.59	1,524.09	11,074.44	

30	1,641.68	0.93%	103.36	1,538.31	9,536.13
31	1,641.68	0.93%	89.00	1,552.67	7,983.46
32	1,641.68	0.93%	74.51	1,567.16	6,416.29
33	1,641.68	0.93%	59.89	1,581.79	4,834.50
34	1,641.68	0.93%	45.12	1,596.55	3,237.95
35	1,641.68	0.93%	30.22	1,611.45	1,626.49
36	1,641.68	0.93%	15.18	1,626.49	0.00
TOTAL	19,700.11	11.20%	1,144.85	18,555.25	

Anexo IX: Proformas

INDUSTXELA S.A.

RUC 0992740213001

Frigoríficos Industriales Tecnificados y Equipos de Gastronomía

Guayaquil, 08 de julio de 2015

CLIENTE: Gabriela Altafaya Ruiz

Atención:

Mail: gabyta.27@hotmail.com

Por medio de la presente nos permitimos cotizar lo solicitado por usted

ITEM	CANT.	DETALLE	V/UNIT	V/TOTAL
1	2	BPP-30.- Balanza Peso/Precio visor delantero y posterior, avance de 5 g, capacidad para 30 libras, 110 v	\$ 100,00	\$ 200,00
2	2	BPLUST-30T.- Balanza Peso/Precio visor delantero y torre posterior, avance de 5-g, capacidad para 30 libras, 110 v	\$ 220,00	\$ 440,00
3	1	SS-300V.- Fileteadora de Carne 30 cm el disco/ 110 v / orientación del disco recta (NO TENEMOS EN STOCK)	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00
4	1	SS-300E.- Fileteadora de Carne 30-cm el disco/ 110 v / orientación del disco inclinada (NO TENEMOS EN STOCK)	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00
5	1	HBS-300L.- Fileteadora de Carne 30 cm el disco/ 110 v / orientación del disco inclinada	\$ 1.071,43	\$ 1.071,43
6	1	BX-100A.- Mezcladora de carne de 100 lbs (NO TENEMOS EN STOCK)	\$ -	\$ -
7	1	BX-70A.- Mezcladora de carne de 70 lbs , motor 4 HP, 220 v, peso 203 kg, medidas 102*510*1070 mm	\$ 2.946,43	\$ 2.946,43
8	2	CTH-A.- Cortadora de Hueso fabricada en acero 110 v, cinta 98	\$ 1.071,43	\$ 2.142,86
9	40	Canastos TH.- Canastos rojas con ruedas, mango ergómico para fácil transportación.	\$ 25,00	\$ 1.000,00
10	24	GND-CTRL.- Perchas centrales 100*165 de 3 niveles ajustable mas base	\$ 320,00	\$ 7.680,00
			SUBTOTAL	\$ 17.830,72
			12 % IVA	\$ 2.139,69
			TOTAL	\$ 19.970,41



EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES PARA LINEA FRIA Y CALIENTE
FABRICA: GOMEZ RENDÓN #5305 ENTRE CALLE 31 Y CALLE 32 - TLF: 042463795 - 0994866111
ALMACEN: QUITO 2001 Y MANABI TLF: 042373445 - 0979567309

Guayaquil, Julio 04 del 2015

Señora
Gabriela Altafuya Ruiz
Ciudad.

Estimada señora:

De acuerdo a su solicitud estamos cotizando lo siguiente:

1. DIMENSIONES EXTERIOR DE LA CAMARA MIXTA
MEDIDAS: 5,00 MTS :FRENTE
3,00 MTS :FONDO
2,40 MTS :ALTO

CAMARA CONGELANTE
ANCHO: 2,0 X LARGO: 3,0 X ALTO: 2,40MTRS

CAMARA REFRIGERANTE
ANCHO: 3,0 X LARGO: 3,0 X ALTO: 2,40mts

VALOR TOTAL: \$18.821,00 + IVA



2. AREA DE PRODUCCION

MEDIDAS: 5,00 MTS :FRENTE

3,00 MTS :FONDO

2,40 MTS :ALTO

Cuarto construido con paneles modulares nacionales de 60 mm de espesor para refrigeración; contruidos de poliuretano inyectado de alta densidad 38Kg/m³. Con micro surcos cara interior- exterior en acero galvanizado 0.04 Color blanco RAL- 9002. m²

Puerta corrediza con poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor. 1,00 x 2,00 m

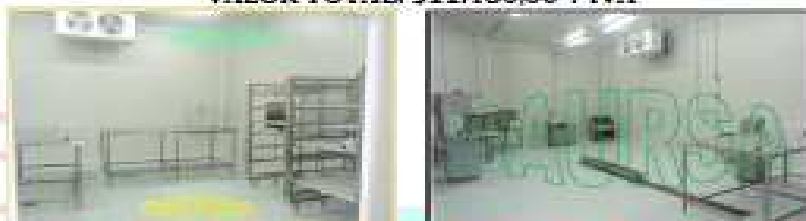
Kit de accesorios perfilera para fijación de paneles, acabados internos, silicón para unión de paneles de paredes. poliuretano liquido para sellado de juntas.

Cortina plástica con perfil de aluminio para puerta

Lámparas tipo fluorescente para cámara, con interruptor

Montaje y Armado de Paneles

VALOR TOTAL: \$11.450,00 + IVA



3. AUTOSERVICIO PARA EMBUTIDOS Y LACTEOS:

MEDIDAS: Frente: 3,60m

Fondo: 0,80m

Alto : 2,00m

ESTRUCTURA: Construido con paneles inyectados de poliuretano de 38 kilos revestidos con **ACERO INOXIDABLE**, CUATRO NIVELES DE REPISAS en **ACERO INOXIDABLE**, iluminación tipo fluorescente. Espejos laterales, reloj de temperatura.

SISTEMA DE FRIO: No Frost 1 unidad condensadora de 4 1/2 HP de MEDIA temperatura de 220 V refrigerante ecológico marca COPELAND AMERICANO con sus respectivos accesorios, una unidad evaporadora y difusores.

TEMPERATURA PROMEDIO: + 5°C

INCLUYE CORTINAS DE PVC IMPORTADAS PARA AISLAMIENTO DE FRIO

VALOR: \$ 3.150,00 M/L + IVA

VALOR: \$ 11.340,00 + IVA



4. AUTOSERVICIO PARA CARNES:

MEDIDAS: Frente: 3,60m
Fondo: 0,80m
Alto : 2,00m

ESTRUCTURA: Construido con paneles inyectados de poliuretano de 38 kilos revestidos con **ACERO INOXIDABLE**, CUATRO NIVELES DE REPISAS en **ACERO INOXIDABLE**, iluminación tipo fluorescente. Espejos laterales, reloj de temperatura.

SISTEMA DE FRIO: No Frost 1 unidad condensadora de 4 1/2 HP de **MEDIA** temperatura de 220 V refrigerante ecológico marca **COPELAND AMERICANO** con sus respectivos accesorios, una unidad evaporadora y difusores.

TEMPERATURA PROMEDIO: + 5°C

INCLUYE CORTINAS DE PVC IMPORTADAS PARA AISLAMIENTO DE FRIO

VALOR: \$ 3.150,00 M/L + IVA

VALOR: \$ 11.340,00 + IVA



5. MESA PARA CORTES:

MEDIDAS: 1,10m frente
0,80m fondo
0,90m alto

ESTRUCTURA: Construido íntegramente con láminas de acero inoxidable tipo 304 pulido de 1,00mm, con una repisa en la parte inferior, patas de tubo de acero 304 fitosanitario y regatones niveladores de altura.

VALOR: \$350,00 + IVA



6. MESA PARA CORTES:

MEDIDAS: 1.60m frente

0,80m fondo

0,90m alto

ESTRUCTURA: Construido íntegramente con láminas de acero inoxidable tipo 304 pulido de 1.00mm, con una repisa en la parte inferior, patas de tubo de acero 304 fitosanitario y regatones niveladores de altura.

VALOR: \$490,00 + IVA



7. FILETEADORA PARA CARNES Y EMBUTIDOS

CARACTERISTICAS: Disco de 30cm de diámetro en acero inoxidable. Con piedras para afilar y base para deslizar el productos. MOD R300 Marca HAKKA BROTHERS-110V.

DIRECCIÓN: COMISIÓN ECONÓMICA S.A. S.R.L.
TEL: # 042-461795 - 094006111 - 099882509

VALOR: \$1.350,00 + IVA



8. BALANZA DIGITAL

BALANZA ELECTRONICA. MARCA TORREY -110V

VALOR: \$260,00 + IVA



9. BALANZA

Etiqueta productos con presión peso y total. Formato de ticket a elección del cliente. Contiene 999upl de memoria. Marca METTLER TOLEDO AMERICANA.

VALOR: \$1545,00 + IVA



10. SIERRA CORTADORA

Cuerpo de acero cromado. Banda de 295cm. Interruptor termo magnético. Interruptor de seguridad en las puertas. Lavable a chorro de agua Motor 1 1/2hp 110v. Marca TORREY.

VALOR: \$1.850,00 + IVA



11. MOLINO DE CARNE

Capacidad para 150kg/hora. 110v

VALOR: \$697,00 + IVA



12. LAVADERO DE 2 POZOS:

MEDIDAS: 1,50m frente
0,60m fondo
0,90m alto

ESTRUCTURA: Construido íntegramente con láminas de acero inoxidable de 1.2mm de espesor tipo 304 fitosanitario, estructurado con tubo cuadrado, 2 pozos de 45X45X25CM c/u, 1 escurridera a un lado. Base en tubo de acero inoxidable con niveladores de altura..

VALOR: \$ 690,00 + IVA




VALOR TOTAL: \$ 60.183,00 + IVA

FORMA DE PAGO : 60% ENTRADA
40% CONTRA ENTREGA
TIEMPO DE ENTREGA : 30 días laborables

Cordialmente,

ING. MARIA FERNANDA MALDONADO
ASESOR DE PROYECTOS
BAURSA
TLF: 042373445 - 0979567309

 CASA PAZMIÑO S.A. Import & Export	MATRIZ: QUITO DIRECCION: AV. CORUÑA 1123 Y COLON TELEFONOS: 2503398 / 2504675 / 2557512 HORARIO: LUNES A VIERNES 8:30 A 18:00 SABADOS 9:00 A 13:00			
	PROFORMA			
Cliente: _____ Atencion: SRTA. GABRIELA ALTAFUJA RUIZ Ciudad: ESMERALDAS Dirección: ESMERALDAS Mail: _____	TELEFONO: _____ CELULAR: _____ FECHA: 15/06/15 VENEDOR: JONATHAN PROFORMA: J0002145			
CAJA REGISTRADORA				
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNIT	TOTAL SIN IVA	TOTAL USD INCLUYE IVA
3	CAJA REGISTRADORA	\$ 950,00	\$ 2.850,00	\$ 3.192,00
	MARCA: CASIO MODELO: TK3200			
	MEMORIA PARA 1000 PRODUCTOS			
	INCLUYE CAPACITACION DE PROGRAMACION			
	NUEVO SERVICIO SOPORTE ONLINE			
	www.fulltime.com.ec			
GARANTIA: UN AÑO POR DEFECTO DE FABRICA CONDICIONES DE PAGO: CONTADO CONTRA ENTREGA TIEMPO DE ENTREGA DEL EQUIPO: INMEDIATA SALVO PEDIDO INTERMEDIO HASTA LA FECHA DE SU ORDEN PROFORMA VALIDA: 15 DIAS PRORROGABLES PREVIA CONSULTA INFORMACION ADICIONAL servicioalcliente@casapazmiño.com.ec 2557512 ext118 2557523 0995286785				
			ATENTAMENTE LCDO. JOSÉ LUIS PAZMIÑO GERENTE NACIONAL DE VENTAS	
www.casapazmiño.com.ec				

 CASA PAZMIÑO S.A. Import & Export	MATRIZ: QUITO DIRECCION: AV. CORUÑA 1123 Y COLON TELEFONOS: 2503398 / 2504675 / 2557512 HORARIO: LUNES A VIERNES 8:30 A 18:00 SABADOS 9:00 A 13:00			
	PROFORMA			
Cliente: _____ Atencion: SRTA. GABRIELA ALTAFUJA RUIZ Ciudad: ESMERALDAS Dirección: ESMERALDAS Mail: _____	TELEFONO: _____ CELULAR: _____ FECHA: 15/06/15 VENEDOR: JONATHAN PROFORMA: J0002145			
SISTEMA PUNTO DE VENTA				
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNIT	TOTAL SIN IVA	TOTAL USD INCLUYE IVA
1	SISTEMA PUNTO DE VENTA	\$ 2.100,00	\$ 2.100,00	\$ 2.352,00
	INCLUYE			
	COMPUTADOR COMPLETO CPU/MONITOR/TECLADO/MOUSE			
	IMPRESORA DE FACTURAS MARCA EPSON TMU220III.K350			
	GAVETA DE DINERO MARCA: DINAPOS			
	SOFTWARE POS/CAJAZ PARA PUNTO DE VENTA			
	INCLUYE INSTALACION Y CAPACITACION			
	LECTOR DE CODIGO DE BARRAS TIPO PISTOLA MARCA HONEYWELL MODELO: 1200G			
	ADJUNTO ESPECIFICACIONES DEL SOFTWARE			
	NUEVO SERVICIO SOPORTE ONLINE			
	www.fulltime.com.ec			
GARANTIA: UN AÑO POR DEFECTO DE FABRICA CONDICIONES DE PAGO: CONTADO CONTRA ENTREGA TIEMPO DE ENTREGA DEL EQUIPO: INMEDIATO PROFORMA VALIDA: 15 DIAS PRORROGABLES PREVIA CONSULTA INFORMACION ADICIONAL servicioalcliente@casapazmiño.com.ec 2557512 ext118 2557523 0995286785				
			ATENTAMENTE LCDO. JOSÉ LUIS PAZMIÑO GERENTE NACIONAL DE VENTAS	
www.casapazmiño.com.ec				



COTIZACION



AGCONTROLSEN - SENSORMATIC ECUADOR

Av. 29 E2-2614 Amazonas

COTIZACION # 1000

Quito, Ecuador

FECHA September 18, 2015

(02) 6824474

RUC 193202955011

Diego Mendez B.

FECHA DE EXPIRACION September 20, 2015

dmendez@agcontrolsensor.com

Carolina SR TA GABRIEL WALTAPUYA

Email osbute.27@hotmail.com

Sexual SR TA GABRIEL WALTAPUYA

Telefono

n STODOMINGO

Fax

Ciudad STODOMINGO

RUC

Telefono

ASESOR	TECNOLOGIA	TIPO	INSTALABLE	FECHA DE ENTREGA	FORMA DE PAGO
	ESAM	RETAIL	SI	INMEDIATA	TARJETA DE CREDITO

CANTIDAD	COD	DESCRIPCION	P. PROMOCION	P. OFICIAL	P. TOTAL
1	0100232702R	KIT DE ANTENAS ULTRAPOST	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00
1		INSTALACION GRATUITA	\$ -	\$ 125.00	\$ -
5000	ZLLFNSLE2	ETIQUETAS ADHESIVAS	\$ 0.040	\$ 125.00	\$ 200.00
2	BAMBAGPA	DESACTIVADOR MANUAL	\$ 475.00	\$ 300.00	\$ 950.00

Esta Cotización con los productos arriba detallados está sujeta a las siguientes condiciones:
 Los precios son válidos hasta la fecha de expiración, con la firma de aceptación consideramos aceptado la orden de compra, la forma de pago esta sujeta a aprobación por el Departamento de Crédito. Cualquier requerimiento especial debe ser comunicado a su asesor.

SUMAN	\$ 2,100.00	\$ 2,700.00
AHORRO TOTAL	\$ (600.00)	
		2,700.00
IVA		\$ 324.00
TOTAL		\$ 3,024.00


"La solución para vender más, de manera segura"

Empacadora - Selladora Al Vacío Doble Camara

Artículo nuevo  4 vendidos



US\$ 3.999⁰⁰

 Finaliza en 4 d 0 h



Pago a acordar con el vendedor.

Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)



Envío a acordar con el vendedor.

Ubicado en Guayaquil (Guayas)

[Más información](#)

¡Último disponible!

Comprar





La mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y Av. 9 de Octubre - Matriz. Telf. (02) 2557300
QUITO - ECUADOR

PROFORMA: 030-002-000003729

RUC : 1790040275001

CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995

Fecha : 9 DE JULIO DEL 2015

Fecha Entrega: DE MES: DEL

Emission Sist.: 15/07/09 10:20:42

No. Control : 17-PR-00003729

Cliente : 9999 ALTAFUVA RUIZ GABRIELA MARTINA

Dirección : SUCRE Y TACITO BRTIZ NG:

Teléfono : 2722550 Ciudad :

RUC/Cedula : 0804337483

Razon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.

Dirección : AV. COLON E4-81 Y AV. 9 DE OCTUBRE

Almacén : PA-CO ESMERALDAS

Dirección : AV. PEDRO VICENTE WALDONADO S/N Y JULIO ESTUPINAN

Telefonos : 614419 0

QUITO

Página: 1 de 2

Pedido: (17-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: isolar Autoriza: rtilleria

SC.COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSE.
1 4041485351474	TIJERA ESCOLAR 14CM ASIMETRICA JOY ENGO REF.35147 INDIVIDUAL	ERICH KRAUSE	10.00	UN	2 1.03000	10.30	
2 7861186200423	BOLIGRAFO PUNTA MEDIA NEGRO 1100512	BIC	10.00	UN	2 .35326	3.53	
3 7861186200409	BOLIGRAFO PUNTA MEDIA AZUL 1100511	BIC	10.00	UN	2 .35326	3.53	
4 0000040267227	PEGA EN BARRA 040GRS STIC 00022	UNJ	5.00	UN	2 3.12645	15.63	
5 4004764841561	MARCADOR RESALTADOR 2-SMM PTA BISELADA R EDDING OSADO E-345 HIGHLIGHTER		10.00	UN	2 1.79670	17.97	
6 7861151312472	FOLDER CARTULINA MANILA 180GRS OFICIO VE IDEAL ROE SIN VINCHA		20.00	UN	2 .21400	4.28	
7 7861178900126	ARCHIVADOR LOMO 08CM OFICIO CARTON AZUL REAL		20.00	UN	2 3.34580	66.92	
8 4041485225010	PORTALAPIZ METALICO MALLA REDONDO NEGRO ERICH KRAUSE		4.00	UN	2 3.39070	13.56	
9 4041485242000	PERFORADORA ESCRITORIO MEDIANA 2 PERF ME ERICH KRAUSE TALICA 154RS F20		4.00	UN	2 14.47830	57.91	
10 5602007579791	PAPEL BOND BLANCO 0750RS A4	INNOVITA	5.00	RM	2 4.99000	24.95 IVA 0%	
11 7862102490409	FOLDER PLASTICO OFICIO LILA TAPA TRANSPA DIFRANCO RENTE CON VINCHA		20.00	UN	2 .87567	17.51	
12 0074711747011	ENGRAPADORA ESCRITORIO GRANDE METALICA N SWINGLINE ENGO GRAPAS 26/6 N.747 P5522		4.00	UN	2 20.42000	81.68	
13 7861145900029	CLIPS PLATEADO MARIPOSA CMAX50UN	ALEX	4.00	UN	2 1.35936	5.44	
14 4041485197454	CLIPS COLORES 28MM TIPO ZEBRA CMAX200UN REF:19745	ERICH KRAUSE	4.00	UN	2 1.94180	7.77	
15 4004764827909	CORRECTOR PLUMA LIQUIDO E-7700	EDDING	10.00	UN	2 3.34736	33.47	
16 0000000297820	CUCHILLA MEDIANA 90MM PUNTA METALICA REF. TUNG HING 95		4.00	UN	2 1.54650	6.19	

Impreso por Impco Co. Ltda. Cvx. 2100794 Uto. 280802 ORIGINAL ADQUIRENTE

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 mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.

***VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS**

superpa-co
Le mejor en papelería y tecnología
Cristina Blasquez
ADMINISTRADORA

...PASAN

379.64



Lo mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y Av. 9 de Octubre - Matriz. Telf. (02) 2557300
QUITO - ECUADOR

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

PROFORMA: 030-002-000003729
RUC : 1790040275001
CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995
Fecha : 9 DE JULIO DEL 2015
Fecha Entrega: DE MES: DEL
Emision Sist.: 15/07/09 10:28:42
No. Control : 17-PR-00003729
Cliente : 9999 ALTAFUJA RUIZ GABRIELA MARINIA
Direccion : SUCRE Y TACITO ORTIZ No:
Telefono : 2722550 Ciudad :
RUC/Cedula : 0804337483

Pagina: 2 de 2

Pedido: (17-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: jsolar Autoriza: rtilleria

SC. COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL OBSER.
17 4712759210932	NOTAS (QUIJA Y FON 3X3PLG COLORES MEDIO BL. HOPAX ISTEX150UN 21093		4.00	FD 2	2.53030	10.12
18 4714218000191	GRAPAS 25/15 CJAX1000UN 023F	KW-TRIO	4.00	CJ 2	1.42000	5.68
19 4006856551419	BOFRADOR LAPIZ TIRKY 20 REF. 50195631/55 ROTRING 1-420		8.00	UN 2	1.10280	8.82
20 4007593040013	SACAFUNTA ESCOLAR 1 SERV METALICO REF:04 EISEN 0/01/000		8.00	UN 2	.32640	2.61
21 0000000394772	COMPUTADOR TODO EN 1 TOUCHSMART I03048 C DELL CORE I3 4GB 1TB W8 20PLG CORE I3 - 4130T. 4TH GENERATION 2.9GHZ, 4GB, 1TB, LECTOR Y QUEMADOR DE DISCOS, WI-FI, BLUETOOTH, PANTALLA TOUCH 20PLG RESOLUCION 1600X900, WEB CAM INCORPORADA		3.00	UN 2	841.53000	2,524.59
22 0734646525374	IMPRESORA MS3120N LASER MONOCROMATICA DU LEXMARK PLEX Y RED VELOCIDAD 35PPM RESOLUCION 1200X1200 DPI CICLO MENSUAL 50.000 PAGINAS DUPLEX Y CONEXION A RED SUMINISTRO QUE UTILIZA 504H QUE RINDE 5.000 PAGINAS		2.00	UN 2	214.27000	428.54

Impreso por IMPRO C.A. Mat. Orig. 21/07/15. Uds. 2000002
ORIGINAL ADQUIRENTE

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 mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su Conocimiento.
***VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS**

Superpa-co
Lo mejor en papelería y tecnología
Cristina B. Sánchez
ADMINISTRADORA

SUBTOTAL : 3,351.01
TARIFA 0%: 24.96
TARIFA 12%: 3,326.05
I V A 12%: 399.13
TOTAL \$: 3,750.14

Anexo X: Documento de Autorización

Esmeraldas, 4 de Marzo del 2015

Mgt. Orlin Álava Chila

Director de la Escuela de Contabilidad y Auditoria

De mis Consideraciones._

Yo la **Sra. Grace Magaly Baquerizo Escobar** con **C.I. 090695093-6**, Representante Legal del Comisariato de Cárnicos el “POTRERO”, autorizo a la señorita Gabriela Altafuya Ruiz a que realice su tesis en base a mi negocio.

Se le permitirá manejar toda la información del establecimiento así como también obtener la información necesaria para cumplir con el proceso de investigación, además de reforzar sus conocimientos sobre el funcionamiento y operaciones comerciales de la empresa.

Atentamente,

Sra. Grace Magaly Baquerizo Escobar

CELL: 0988968605