



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
SEDE ESMERALDAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**

**ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE GRADO**

**PREVIA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA**

**TEMA:**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE  
EJECUTIVO EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**PROYECTOS MICROEMPRESARIALES/ SOCIALES**

**AUTORA:**

**DÍAZ GARCÍA DENYS DAMIANA**

**ASESOR:**

**ECO. REYNA JULIO CÉSAR**

**ESMERALDAS – ECUADOR**

**2014**

Trabajo de grado aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

---

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE  
GRADUACIÓN**

---

**LECTOR 1**

---

**LECTOR 2**

---

**DIRECTOR DE ESCUELA**

Esmeraldas, \_\_\_\_\_

## **AUTORÍA DE TESIS**

Yo, DIAZ GARCÍA DENYS DAMIANA, portadora de la C.I. 080415657-8, estudiante de la escuela de contabilidad y auditoría de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, declaro que el presente trabajo investigativo de la Tesis y los comentarios vertidos en el mismo, fueron realizados con mi autoría y la ayuda del asesor Eco. Reyna Julio César, tomando en cuenta que en la investigación se ha respetado todas las fuentes bibliográficas y consultas en el internet, rigiéndome bajo la normativa APA.

En virtud de esta declaración asumo que el contenido de la presente investigación es de absoluta responsabilidad legal y académica de la autora y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

---

**DIAZ GARCÍA DENYS DAMIANA**  
**C.I. 080415657-8**

## **DEDICATORIA**

La presente Tesis está dedicada a Dios, ya que él me ha dado la vida, a mis padres porque siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para hacer de mí una mejor persona, a mis hermanas por sus palabras y compañía, a mi novio por su amor y por brindarme el tiempo necesario para realizarme profesionalmente.

**Diaz García Denys Damiana**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios ser maravilloso que me dió fuerza y fe para creer lo que me parecía imposible terminar.

A mi familia, por ayudarme moralmente y económicamente a culminar parte de mis estudios y por estar a mi lado en cada momento de mi vida.

A mi novio, por su ayuda en impulsarme a terminar este proyecto.

A mi Director de tesis, que me ha orientado, apoyado y corregido en mi labor científica con un interés y una entrega que han sobrepasado, todas las expectativas, que como alumna, deposité en su persona.

**Diaz García Denys Damiana**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

En el presente trabajo de investigación se realizó un “ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EJECUTIVO EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS”, en donde se encontró que las personas no están satisfechas con la atención al cliente y preparación de los alimentos, sin embargo cabe mencionar que en el mercado de expendio de comida aún sigue existiendo espacios para la implantación de nuevos negocios de este tipo. Además durante esta investigación se utilizó el método deductivo, ya que permitió identificar a las personas que laboran en el sector público, privado y negocios independientes de la ciudad de Esmeraldas como también se utilizó el tipo de investigación descriptivo y herramientas de investigación como encuestas, entrevistas y fichas de observación. La investigación fue realizada en la parroquia Esmeraldas de la ciudad de Esmeraldas que cuenta con aproximadamente 8.505 empleados; en esta localidad no existe un restaurante ejecutivo que preste el servicio a oficina u domicilio que satisfaga a los empleados de dicha localidad, debido a esta oportunidad de mercado se tomó el 14% de la demanda insatisfecha semanal del 56% de aceptación que resultó del estudio de mercado que corresponde a 48 almuerzos diarios. Es por ello que el presente proyecto busca mostrar una nueva alternativa de negocio de expendio de comida que satisfaga a personas que no tienen tiempo para dirigirse a sus hogares, con la finalidad de ayudar a mejorar la calidad de vida de los empleados de esta localidad y de sus lugares más aledaños, además de ahorrarles tiempo.

## **ABSTRACT**

In the present investigation a “ANALYSIS OF FEASIBILITY FOR BUILDING AN EXECUTIVE RESTAURANT IN THE CITY OF EMERALDS ”where he found that people are not satisfied with the customer service and food preparation was performed without but it is noteworthy that the market for sale of food still remain areas for the implementation of new business of this type. Also during this investigation deductive method was used because it allowed us to identify the people who work in the public, private and independent businesses in the city of Esmeraldas sector and the type of descriptive research and research tools such as surveys, interviews were also used and observation sheets. The research was conducted in the parish Esmeralda’s city with approximately 8,505 employees; in this town there is an executive restaurant providing service to office or home that satisfies employees of the town, because this market opportunity took 14% of the weekly unmet demand of 56% acceptance that resulted from the study market corresponds to 48 lunches daily. That is why this project seeks to demonstrate a new alternative business sale of food that meets people who do not have time to go home, in order to help improve the quality of life for employees of this town and of its surrounding areas, plus save time.

## ÍNDICE

CARÁTULA.....	i
AUTORÍA.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DEDICATORIA.....	v
RESUMEN EJECUTIVO.....	vi
ABSTRACT.....	vii
CONTENIDO O ÍNDICE .....	viii
INTRODUCCIÓN.....	xvi
CAPITULO I.....	1
METODOLOGÍA DE ESTUDIO.....	1
1.1 ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	1
MÉTODO DEDUCTIVO .....	1
1.3 TIPO DE ESTUDIO.....	1
DESCRIPTIVO .....	1
1.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS .....	2
1.4.1 ENCUESTAS.....	2
1.4.2 ENTREVISTA .....	2
1.4.3 OBSERVACIÓN .....	2
1.5 POBLACIÓN Y MUESTRA .....	2
CAPITULO II .....	4
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	4
2.1 ESTUDIO DE MERCADO.....	4
2.2 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y SERVICIO.....	4
2.3 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.....	4
2.3.1 ANÁLISIS DE LA DEMANDA .....	5
2.3.2 CARACTERÍSTICAS DEL CONSUMIDOR.....	5
2.3.3 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA .....	6
2.4 ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	9
2.4.1 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA .....	9

2.4.2	COMPARACIÓN CON LA COMPETENCIA.....	11
2.4.3	VENTAJAS COMPETITIVAS .....	11
2.4.4	BARRERAS DE ENTRADA .....	11
2.4.5	ANÁLISIS COMPARATIVO DE OFERTA Y DEMANDA.....	12
2.5	ANÁLISIS DE PRECIOS .....	12
2.5.1	COSTEO Y NIVEL DE UTILIDAD.....	12
2.5.2	PROYECCIÓN DE VENTAS .....	13
2.6	COMERCIALIZACIÓN .....	16
2.6.1	ESTRATEGIA DE PRECIOS .....	16
2.6.2	ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN.....	16
2.6.3	ESTRATEGIA DEL PRODUCTO Y SERVICIO .....	18
2.6.4	ESTRATEGIA DE PLAZA.....	18
2.7	ESTUDIO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO Y LEGAL.....	19
2.8	FLUJO DE PROCESO DEL CLIENTE .....	19
2.9	FLUJO DEL PROCESO DEL CLIENTE QUE PIDE EL SERVICIO A OFICINA O DOMICILIO.....	19
2.10	FLUJO DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS.....	20
2.11	PROVEEDORES .....	20
2.12	REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN .....	22
2.13	CUADRO DE RESUMEN DE INVERSIÓN.....	43
2.14	DESCRIPCIÓN DEL TAMAÑO DEL PROYECTO.....	43
2.14.1	CAPACIDAD DEL PROYECTO.....	43
2.14.2	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROYECTO .....	43
2.14.3	LOCALIZACIÓN.....	44
2.14.4	DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS DEL RESTAURANTE .....	45
2.15	MANEJO DE DESECHOS.....	46
2.16	ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	47
2.16.1	NOMBRE DE LA EMPRESA.....	47
2.16.2	MISIÓN.....	47
2.16.3	VISIÓN .....	47
2.16.4	OBJETIVOS .....	47
2.16.5	POLÍTICAS .....	47
2.16.6	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA .....	48

2.16.7	LOGOTIPO.....	49
2.16.8	SLOGAN.....	49
2.16.9	COLORES CORPORATIVOS.....	49
2.16.10	PRESENTACIÓN DE EMPAQUES.....	49
2.17	ASPECTOS LEGALES.....	50
2.17.1	REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES.....	51
2.17.2	PATENTE MUNICIPAL.....	51
2.17.3	PERMISO DEL CUERPO DE BOMBEROS.....	52
2.17.4	PERMISO DE LA JEFATURA DE SALUD.....	52
2.17.5	SEGURO SOCIAL.....	53
2.17.6	INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	53
2.17.7	PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.....	53
2.17.8	REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN EN EL MINISTERIO DE TURISMO.....	54
2.18	ESTUDIO FINANCIERO.....	55
2.18.1	PRESUPUESTO DE INVERSIÓN.....	55
2.18.2	ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO.....	56
2.18.3	ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS.....	57
2.18.4	ESTADOS DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADAS.....	58
2.18.5	FLUJOS DE CAJA.....	59
2.19	INDICADORES DE FACTIBILIDAD.....	61
2.19.1	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	64
2.20	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	65
	CONCLUSIONES.....	67
	RECOMENDACIONES.....	68
	REFERENCIAS.....	69

## LISTAS DE ANEXOS

Anexo 1 Listado de Restaurantes desde la Calle Salinas hasta Calle Eugenio Espejo .....	75
Anexo 2 Listado de Instituciones Públicas, Privadas, Educativas y negocios independientes ubicados desde la calle Salinas hasta el Eugenio Espejo. ....	77
Anexo 3 Tiempo de demora de una persona degustando el almuerzo .....	79
Anexo 4 Formato de encuestas a empleados públicos y privados .....	80
Anexo 5 Formato de entrevistas a los propietarios de Restaurantes. ....	83
Anexo 6 Formato de Ficha de observación.....	85
Anexo 7 Análisis de las preguntas de las encuestas.....	86
Anexo 8 Informe de la entrevista y ficha de observación .....	95
Anexo 9 Receta de los cinco menú a ofrecer .....	98
Anexo 10 Proforma n° 1 sobre utensilio de cocina y menaje .....	115
Anexo 11 Proforma n° 2 Equipo de cocina.....	118
Anexo 12 Proforma n° 3 .....	119
Anexo 13 Proforma n° 4 Suministro de seguridad .....	120
Anexo 14 Proforma n° 5 Juegos de comedores .....	121
Anexo 15 Proforma n° 6 Mantales y Cortinas .....	122
Anexo 16 Proforma n° 7 Otros equipos .....	123

## LISTAS DE FIGURAS E ILUSTRACIONES

Figura 1 Proceso del cliente .....	19
Figura 2 Proceso del cliente que pide el servicio a domicilio u oficina.....	19
Figura 3 Estructura Administrativas .....	48
Figura 4 Logotipo del restaurante .....	49
Figura 5 Envases térmicos del Restaurante Deny's .....	50
Ilustración 1 Frecuencia a restaurantes por semana.....	86
Ilustración 2 Asistencia a Restaurantes en días de semana.....	87
Ilustración 3 Tipo de restaurantes a los cuales frecuentan.....	87
Ilustración 4 Asistencia a restaurantes con acompañamiento .....	88
Ilustración 5 Horario de asistencia a Restaurantes.....	89
Ilustración 6 Razones por la que frecuenta a un restaurante .....	89
Ilustración 7 Servicio a oficina u domicilio .....	90
Ilustración 8 Preferencia de ubicación del Restaurante .....	91
Ilustración 9 Precio por el servicio a oficina u domicilio .....	92
Ilustración 10 Precio por Almuerzo .....	92
Ilustración 11 Ocupación Profesional de consumidores .....	93
Ilustración 12 Ingresos mensuales de empleados.....	94

## LISTAS DE TABLAS

Tabla 1 Capacidad de atención de restaurantes.....	xix
Tabla 2 Diseño Estadístico.....	3
Tabla 3 Estimación de demanda de consumidores de comidas en Esmeraldas .....	6
Tabla 4 Demanda Insatisfecha – Almuerzos en la semana.....	6
Tabla 5 Demanda proyectada.....	7
Tabla 6 Proyección de la demanda Anual.....	8
Tabla 7 Descripción de la competencia .....	10
Tabla 8 Venta de almuerzos de personas que se sirvan en el restaurante .....	13
Tabla 9 Venta de almuerzos de personas que pidan para llevar .....	13
Tabla 10 Resumen de Proyección de Ventas 1° año.....	14
Tabla 11 Ventas anuales de las personas que se sirvan en el restaurante .....	15
Tabla 12 Ventas anuales de las personas que pidan para llevar.....	15
Tabla 13 Resumen de Proyección de Ventas Anual .....	15
Tabla 14 Resumen de Proveedores .....	21
Tabla 15 Menú 1 .....	22
Tabla 16 Costo para producir crema de zapallo con zanahoria .....	22
Tabla 17 Costo para producir arroz con pollo.....	23
Tabla 18 Costo para producir jugo de naranja .....	23
Tabla 19 Costo de rebanada de piña .....	24
Tabla 20 Menú 2 .....	24
Tabla 21 Costo para producir crema de espinaca.....	24
Tabla 22 Costo para producir escabeche de pescado .....	25
Tabla 23 Costo para producir limonada .....	25
Tabla 24 Costo de rebanadas sandia .....	26
Tabla 25 Menú 3 .....	26
Tabla 26 Costo para producir sopa de frejol .....	26
Tabla 27 Costo para producir encocao de camarón .....	27
Tabla 28 Costo para producir jugo de toronja.....	27
Tabla 29 Costo para producir arroz con leche .....	28
Tabla 30 Menú 4 .....	28
Tabla 31 Costo para producir loco de papas.....	28

Tabla 32 Costo para producir tiritas de carne .....	29
Tabla 33 Costo para producir jugo de maracuyá .....	29
Tabla 34 Costo de mandarinas .....	29
Tabla 35 Menú 5 .....	30
Tabla 36 Costo para producir crema de brócoli .....	30
Tabla 37 Costo para producir Spaghetti cremoso con pollo .....	31
Tabla 38 Costo para producir jugo de tomate de árbol .....	31
Tabla 39 Costo de trozos de fresas.....	31
Tabla 40 Resumen de Requerimiento de producción mensual .....	32
Tabla 41 Equipos de cocina .....	32
Tabla 42 Vehículo .....	33
Tabla 43 Muebles y enseres .....	33
Tabla 44 Equipos de oficina.....	33
Tabla 45 Locería .....	34
Tabla 46 Menaje.....	34
Tabla 47 Suministros de enseres de cocina.....	35
Tabla 48 Vestuario .....	36
Tabla 49 Suministros de limpieza .....	37
Tabla 50 Suministros de oficina.....	38
Tabla 51 Suministros médicos .....	38
Tabla 52 Suministros de seguridad .....	38
Tabla 53 Mantenimiento .....	39
Tabla 54 Instalaciones.....	39
Tabla 55 Gasto de constitución .....	39
Tabla 56 Servicios Básicos .....	40
Tabla 57 Gasto de Publicidad .....	40
Tabla 58 Arrendamiento .....	40
Tabla 59 Primer año .....	41
Tabla 60 Segundo año .....	42
Tabla 61 Resumen de inversión inicial .....	43
Tabla 62 Capacidad de Instalación .....	43
Tabla 63 Presupuesto del Proyecto .....	55
Tabla 64 Estructura de Financiamiento.....	56

Tabla 65 Estado de situación Financiera.....	57
Tabla 66 Estado de Resultado Proyectado .....	58
Tabla 67 Flujo de caja proyectado .....	60
Tabla 68 Indicadores Financiero del proyecto .....	61
Tabla 69 Indicadores Financieros de acuerdo al segundo escenario.....	63
Tabla 70 Punto de equilibrio del proyecto .....	64
Tabla 71 Punto de equilibrio de acuerdo al segundo escenario .....	64
Tabla 72 Análisis de sensibilidad del proyecto.....	65
Tabla 73 Tolerabilidad en el Análisis de sensibilidad .....	65
Tabla 74 Análisis de sensibilidad de acuerdo al segundo escenario.....	66
Tabla 75 Listado de Restaurantes .....	75
Tabla 76 Listado de Instituciones Públicas y Privadas en la Parroquia Esmeraldas .	77
Tabla 77 Tiempo de demora de una persona degustando el almuerzo .....	79
Tabla 78 Crema de zapallo con zanahoria .....	99
Tabla 79 Arroz con Pollo .....	100
Tabla 80 Jugo de naranja.....	101
Tabla 81 Crema de espinaca .....	102
Tabla 82 Escabeche de pescado .....	103
Tabla 83 Sopa de frejol .....	105
Tabla 84 Encocado de camarón .....	106
Tabla 85 Arroz con leche .....	108
Tabla 86 Locro de papas .....	109
Tabla 87 Tiritas de carne en salsa .....	110
Tabla 88 Crema de Brócoli .....	112
Tabla 89 Spaghetti cremoso con pollo .....	113

## INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Esmeraldas de acuerdo al catastro del Ministerio de Turismo existen aproximadamente 83 establecimientos que prestan servicios alimenticios a la hora del almuerzo, sin embargo un número no determinado de locales que expenden comidas no se encuentran regulados por el Ministerio de Turismo, es decir son informales a más de que no cumplen con las exigencias del consumidor, ya que no ofrecen una buena atención al cliente y preparación adecuada de los alimentos.

Por otro lado Esmeraldas, ha crecido ocupacionalmente aproximadamente en un 12% de acuerdo al censo del Instituto Nacional de Estadística y Censo 2001 y 2010 tanto en el sector público como privado; dando oportunidades de inversiones de emprendimiento, que contribuyen al desarrollo social y económico de los habitantes, un ejemplo es la creación del restaurante que además de generar fuentes de empleo también cubre necesidades de los consumidores, satisfaciendo sus gustos y preferencias, a más de promover un servicio de calidad a sus usuarios.

La mayor parte de los lugares de trabajo están concentrados en el centro de Esmeraldas, lo que se traduce en una demanda de servicios de alimentación ya que la ubicación de los sitios de trabajo provoca que los empleados tengan la necesidad de dirigirse a un restaurante, sobre todo en el sector público, ya que el Gobierno Nacional del Ecuador tomó la decisión de quitarles el rubro para el servicio de alimentación a funcionarios:

El acuerdo ministerial 127 del Ministerio de Relaciones Laborales, firmado por el ministro Francisco Vacas y publicado en el Suplemento 48 del Registro Oficial del 31 de julio del 2013, dice que: solo hasta el 31 de diciembre del 2013 las instituciones públicas brindarán a sus funcionarios y trabajadores el servicio o rubro de alimentación que venían percibiendo por más de 20 años. (Gobierno dejará de pagar comida al sector público, 2013)

Además cabe recalcar que las personas en Esmeraldas, no tienen hábitos alimenticios, ya que optan por consumir comidas chatarras al no satisfacer su

necesidad alimenticia en un restaurante, por ello el Gobierno de la República del Ecuador ha abierto un debate sobre los hábitos alimenticios de los ciudadanos con el fin de colocarles un impuesto a comidas poco saludable, es por ello que se pretende dar una solución al problema la satisfacción del cliente ofertándoles servicio de calidad como la preparación de los alimentos, contribuyendo al cuidado de la salud a un costo razonable que le permita ocupar su tiempo de manera serena sin pensar que tienen que ir a sus hogares y regresar a sus puestos de trabajo.

Los establecimientos que ofrecen el servicio de alimentación son de suma importancia para las personas que tienen responsabilidades laborales, la necesidad de alimentarse al medio día hace que busquen opciones en las cercanías de su lugar de trabajo, ya que el desplazarse hacia sus hogares a la hora del almuerzo demandaría el uso de tiempo que no disponen.

Este proyecto de tesis consiste en el análisis de factibilidad para la creación de un restaurante ejecutivo en el centro de la ciudad de Esmeraldas, cuyo objetivo central es medir y determinar la viabilidad de esta iniciativa al tiempo que se pueda brindar a los clientes productos alimenticios de calidad, satisfaciendo a la demanda que no ha sido satisfecha por completo, en un ambiente idóneo para brindar un buen servicio y buena preparación de los alimentos. Por otro lado el proyecto tiene los siguientes objetivos específicos:

- ✓ Determinar las necesidades del mercado de acuerdo a la oferta y demanda en cuanto a la viabilidad de establecer un restaurante ejecutivo en la localidad.
- ✓ Establecer los recursos tanto humano, materiales y tecnológicos requeridos en el proyecto propuesto, como también su localización, mediante un estudio técnico.
- ✓ Analizar las fuentes de financiamiento de acuerdo a la inversión requerida para determinar la viabilidad de la creación de un restaurante.

Adicionalmente, se busca medir la pertinencia de incluir el servicio de entrega de alimentación a domicilio u oficina, actualmente este es un segmento del mercado que no ha sido satisfecho por completo, ya que no todos los establecimientos de comidas ofrecen este servicio.

En ésta investigación se realizó un estudio de factibilidad que ayudó a determinar las necesidades del mercado de acuerdo a la oferta y demanda para determinar la viabilidad de la implementación de un restaurante ejecutivo en la ciudad de Esmeraldas, el mismo incluye un estudio administrativo y técnico en el que se determinó los aspectos legales, organizacionales y de recursos tanto humano, materiales y tecnológicos que se necesitarían para el funcionamiento del restaurante, y por último un estudio financiero que permitió identificar concretamente los niveles de inversión y rentabilidad del proyecto.

En el marco teórico se consideró criterios que impulsan a la importancia del éxito empresarial en el buen uso del recurso como dice (White, 2000) “Para asegurarse de que la empresa prospere, debe procurar informar a los empleados de sus objetivos e involucrarlos en ellos. Evaluar la posibilidad de darles premios cuando consiga lo que se había propuesto”.

También se tomó información de la base de datos de los restaurantes de Esmeraldas del 2013, para el desarrollo de la investigación la que fue facilitada por el Ministerio de Turismo, en donde se conoció que existen 83 restaurantes formales, que cuentan con los registros sanitarios, de acuerdo con lo que exige la ley, en donde se le garantiza al consumidor la preparación de los alimentos, cabe recalcar que los restaurantes informales no son tomados en cuenta por el Ministerio de Turismo, por el hecho de no contar con los registros sanitarios, baño, ubicación permanente, registro único de contribuyente entre otros aspectos.

Según el Ministerio de Turismo, el tamaño de los restaurantes se establece de acuerdo al número de mesas y sillas que tenga el negocio.

Tabla 1 Capacidad de atención de restaurantes

<b>TAMAÑO</b>	<b>MESAS</b>	<b>N° DE PERSONAS</b>
Pequeño	5	20
Mediano	12	48
Grande	45	180
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>248</b>

**Fuente:** Catastro del Ministerio de Turismo del año 2013

Según el Ministerio de Turismo (2013), existen aproximadamente 10 chifas, 4 asaderos de pollo, 3 parrilladas y los otros 17 son especializados en diferentes tipos de platos, todos estos restaurantes se encuentran ubicados en la parte céntrica de la ciudad siendo esta desde la calle Salinas hasta la 10 de Agosto.

Por otro lado un criterio de gran importancia en un restaurante es el del control de costos, proveedores y suministros en donde Franco, (2004) dice que “El control de costos en las empresas del giro gastronómico, puede haber fugas en cualquier parte del proceso”. (p.47) Mientras que para Thomas, (2010) dice que “La fijación de precios, te permitirá fijar importes en el nivel de rentabilidad convenientes para tus platos, y el inventario te permitirá evaluar el valor de los niveles de alimentación actuales, para cosas tales como una valoración de la empresa”.

Mientras que Lele & Sheth, (1989) expresa que “Al tener clientes satisfechos provoca aspectos positivos para el restaurante, como que los consumidores se mostraran dispuestos a pagar un cargo extra a cambio de una satisfacción extra” (p.22).

También en el marco teórico se consideró bases legales que regulen al restaurante como los requisitos para funcionamiento: Registro Único de Contribuyentes, Patente Municipal, Permiso del Cuerpo de Bomberos, Permiso de la Jefatura de Salud, Afiliación al Seguro Social, Registrar en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, Inscripción en el Registro Mercantil, Código de trabajo (art. 8).

# **CAPITULO I**

## **METODOLOGÍA DE ESTUDIO**

### **1.1 ESQUEMATIZACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

### **1.2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **MÉTODO DEDUCTIVO**

Carvajal, (2013) afirma que: “El método deductivo permite inferir nuevos conocimientos o leyes aún no conocidas”.

En esta investigación se utilizó el método deductivo, ya que permitió identificar a las personas que laboran en el sector público, privado y negocios independientes de la ciudad de Esmeraldas, que no tengan tiempo de dirigirse a sus hogares a la hora del almuerzo, además se indagó sobre el nivel de ingreso y preferencia tanto de horarios de atención y variedad de platos que tengan y el precio que estén dispuestos a pagar en el proyecto propuesto.

### **1.3 TIPO DE ESTUDIO**

#### **DESCRIPTIVO**

A través de este estudio se buscó exponer la realidad existente en el mercado de manera precisa es por ello que se utilizó el tipo de estudio descriptivo, ya que se observó y analizó a la competencia para medir el grado de demanda, llegando a conocer las preferencias de horarios de atención, lugares de trabajo, preferencia de variedad de platos, que tienen las personas que laboran en la ciudad de Esmeraldas, con esto, la meta no se limitó a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

## **1.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS**

### **1.4.1 ENCUESTAS**

Para recolectar la información que contribuyó al desarrollo de la investigación, se utilizó técnicas siendo una de ellas la encuesta, la cual fue realizada a las personas que se encuentran empleadas en las diferentes instituciones públicas y privadas, negocios independientes y personas que no laboren.

### **1.4.2 ENTREVISTA**

Para conocer la situación económica, ambiental y política de los negocios de expendios de comidas, se utilizó la técnica de la entrevista aplicándola a los propietarios de los restaurantes de la ciudad de Esmeraldas.

### **1.4.3 OBSERVACIÓN**

La herramienta de la observación durante la investigación es de importancia, por ello esta técnica se utilizó para analizar los cambios que suceden en el mercado de comidas como es en la atención al cliente, ambiente idóneo, precios de almuerzos y afluencia de clientes, para así tomar decisiones que fortalezcan al proyecto propuesto.

## **1.5 POBLACIÓN Y MUESTRA**

De acuerdo a los datos del Instituto Nacional de Estadística y Censo 2010, 65.387 personas conforman a la población económicamente activa de la zona urbana de Esmeraldas, conformado por 37.565 hombres y 27.822 mujeres.

Se tomó a la población de la zona urbana de Esmeraldas, por el motivo de tener esta más afluencia de empleados, ya que ellos son los principales consumidores del restaurante.

Para el cálculo del tamaño de la muestra (n) se consideraron sus propiedades y el error máximo, por lo tanto se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{Z^2 * P + Q + Ne^2}$$

Tabla 2 Diseño Estadístico

<b>Datos</b>		
n	Tamaño de la muestra	384
z	Nivel de confianza 95%	1,96
p	Probabilidad de ocurrencia	0,50
q	Probabilidad de no ocurrencia	0,50
N	Población o universo	65.387
e	Error de muestreo	5%

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,50 * 0,50 * 65387}{(1,96)^2 * 0,50 * 0,50 * ((65.387) (0,05)^2)}$$

$$n = 384$$

## **CAPITULO II**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

#### **2.1 ESTUDIO DE MERCADO**

#### **2.2 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y SERVICIO**

De acuerdo a los datos del Ministerio de Turismo en la ciudad de Esmeraldas existen, 83 restaurantes los cuales presentan sus productos de diversas formas, llamando la atención, selección y gusto del cliente, al momento de buscar un lugar donde servirse el almuerzo, buscando la combinación adecuada entre calidad y precios.

El servicio que se brindará en el Restaurante Ejecutivo, es la variedad de platos a la carta para mantener siempre satisfecho a sus clientes, optando por variedades de platos, excelente atención al cliente durante su experiencia de consumo en nuestras instalaciones.

Se contará diariamente con dos menús, exhibiéndolos en autoservicio, los cuales tendrán la entrada, el plato fuerte, bebidas y postre; siendo el consumidor elector de cualquiera de ellos, por el mismo precio. Además de que ofrecerá el servicio a oficina o domicilio, el cual tendrá un valor adicional al almuerzo, a más de que el valor se lo asignará de acuerdo a la distancia de entrega del producto, asegurando que los alimentos llegarán hasta su destino en buen estado.

#### **2.3 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO**

La segmentación del mercado, para este proyecto se lo realizó de acuerdo a la Población Económicamente Activa del cantón de Esmeraldas, tomando como referencia a las personas que se encuentren entre los 18 a 65 años de edad y que sus

ingresos superen los \$340,00 los cuales corresponden al salario básico del 2014, teniendo la capacidad de consumir el producto y servicio.

### **2.3.1 ANÁLISIS DE LA DEMANDA**

De las 384 personas encuestadas que laboran en diferentes actividades en la ciudad Esmeraldas, un 71% almuerzan fuera de sus hogares, ya sea por la distancia, disponibilidad de tiempo y responsabilidades laborales. Por ello asisten el 14% de las personas encuestadas a un negocio de comida como a restaurantes, comedores, chifas y asaderos de pollo, que se encuentren a menor distancia de donde laboran. Mientras otros indican que en la ciudad de Esmeraldas no hay una buena atención al cliente, siendo este uno de los causantes que el consumidor no se sienta motivado a dirigirse al mismo negocio, sino que opta por asistir a diferentes establecimientos de comida, buscando solo satisfacer su necesidad alimenticia.

Sin embargo el 33% de los encuestados, comentaron que a más de satisfacer su necesidad alimenticia, van a un restaurante en busca de un servicio de calidad, mientras que el 49% lo hace por la buena sazón y adecuada preparación de los alimentos, solo un 4% de personas van porque el precio del almuerzo es bajo.

### **2.3.2 CARACTERÍSTICAS DEL CONSUMIDOR**

El servicio y productos a prestar serán destinados a personas que no dispongan de tiempo, para dirigirse a sus hogares a degustar el almuerzo, ya sea por razones laborales o personales que se le presentan en el día a día.

Los servicios del restaurante están enfocados a las personas que laboran en instituciones públicas, privadas, educativas y negocios independientes, como también a personas que deseen disfrutar de un momento ameno entre familia, colegas, amigos, pareja, entre otros.

### 2.3.3 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

El consumo potencial está dado a personas que se encuentran laborando desde la calle Salinas hasta la calle Eugenio Espejo (Ver anexo n°2).

Además se obtuvo información de la primera pregunta de la encuesta, la cual indica el porcentaje de mayor relevancia de los días de la semana que almuerzan los encuestados fuera de su hogar; siendo el 56% el que más prevalece, tomándose este porcentaje por el motivo de que una persona que almuerza los cinco días de la semana tiene mayor probabilidad que asista al restaurante propuesto.

Tabla 3 Estimación de demanda de consumidores de comidas en Esmeraldas

N° de Empleados (Ver anexo n°2)	% De veces que almuerzan fuera del hogar x semana	# De empleados que asisten a la semana	# De días por semana que almuerzan fuera de casa	# De veces por semana
8.505	19%	1.616	1	1.616
	10%	851	2	1.701
	15%	1.276	3	3.827
	56%	4.763	5	23.814

**Nota:** La demanda insatisfecha se la determinó estimando la oferta (Ver anexo n°1) y la demanda (ver anexo n°2), cabe recalcar que la oferta se la multiplicó por los cinco días de la semana.

Tabla 4 Demanda Insatisfecha – Almuerzos en la semana

<b>Demanda</b>	23.814
<b>Oferta</b>	22.100
<b>Demanda Insatisfecha</b>	1.715

**Fuente:** Tabla 3 y anexo n°1

**Nota:** Se tomó el horario de atención de 12h00 a 15h00, ya que no todos los ofertantes prestan su servicio hasta las 15h00, además que el número de almuerzos a vender se lo estimó proporcionalmente (ver anexo n° 3).

Tabla 5 Demanda proyectada

<b>Demanda Proyectada</b>			<b>Horarios de atención</b>	<b># De almuerzos a vender diarios</b>
<b>Diaria</b>	<b>Mensual</b>	<b>Anual</b>		
48	1.056	12.672	12h00 a 13h00	12
			13h00 a 14h00	12
			14h00 a 15h00	12
			12h00 a 13h00	12
<b>Total de Demanda Proyectada Diaria</b>				<b>48</b>

**Fuente:** Tabla n°4, preguntas cinco y seis de la encuesta aplicada al sector público – privado y negocios

**Nota:** La Demanda proyectada diaria se la calculó del total de la Demanda Insatisfecha tomando el 14% de ella, este porcentaje se lo estableció según la pregunta número seis de la encuesta aplicada, por otro lado se dividió el resultado obtenido para los cinco días de la semana, para obtener la demanda diaria.

Tabla 6 Proyección de la demanda Anual

AÑOS	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Demanda Anual (Almuerzos)	0	12.672	13.128	13.601	14.090	14.598	15.123	15.668	16.232	16.816	17.421
Precio Unitario de Costo \$	\$ -	\$ 3,25	\$ 3,25	\$ 3,37	\$ 3,37	\$ 3,49	\$ 3,49	\$ 3,61	\$ 3,61	\$ 3,74	\$ 3,74
Ingreso por Venta \$	\$ -	\$41.184,00	\$42.666,62	\$45.834,72	\$47.484,77	\$50.945,94	\$52.780,00	\$56.560,20	\$58.596,36	\$62.891,91	\$65.156,02

Fuente: Tabla n° 5

**Nota:** Los datos obtenidos en las encuestas arrojaron información de consumo para los 7 días de la semana, sin embargo se tomará los días de Lunes a Viernes, ya que el mercado objetivo busca captar a quienes tienen sus ocupaciones laborales de lunes a viernes, no obstante, no se descarta ampliar las operaciones en la medida en que se posea la marca negocio en la zona de influencia.

## **2.4 ANÁLISIS DE LA OFERTA**

La ciudad de Esmeraldas dispone de una variedad de restaurantes, los cuales se destacan por sus diferentes sazones. Sin embargo la zona de estudio para este proyecto fue la parte céntrica de la ciudad, tomándose desde la calle Salinas hasta la calle Eugenio Espejo, en donde se encuentran ubicados 39 restaurantes según Catastro 2013 del Ministerio de Turismo de Esmeraldas, los mismos que de acuerdo a su capacidad de instalación ofertan aproximadamente 4.420 almuerzos diarios (ver anexo n°1).

### **2.4.1 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA**

Cabe recalcar que se le aplicó las entrevistas a los restaurantes más mencionados por los encuestados, siendo estos “*Pielisa*”, “*Big boy*”, “*Madasmar*” y “*Don Alex*”, los cuales ofertan todos juntos aproximadamente 425 almuerzos diarios (ver tabla n°7).

Además se resalta que solo uno de ellos presta servicios a oficina u domicilio, siendo solo los fines de semana, en la parte céntrica de la ciudad, por un valor de \$0,50 dólares.

A continuación se presentará las características más denotadas en la entrevista:

Tabla 7 Descripción de la competencia

<b>Razón Social</b>	<b>Años en el mercado</b>	<b>Ubicación</b>	<b>N° de menús diario</b>	<b>N° de almuerzos diario</b>	<b>Precio del almuerzo para servirse</b>	<b>Precio del almuerzo para llevar</b>
PIELISA	15 años	Calle Mejía y Sucre	2 de entrada y 4 tipos de segundo	Entre 100 a 150 almuerzos	\$3,00	\$3,50
BIG BOY	7 años	Av. Bolívar n°423 y calle Piedrahita	2 de entrada y 2 tipos de segundo	Entre 150 a 200 almuerzos	\$2,75	\$3,00
DON ALEX	2 años	Av. Sucre entre la calle Salinas y Mejía	1 de entrada y 3 tipos de segundo	50 almuerzos	\$2,75	\$3,00
MADAS-MAR	1 año	Av. Sucre entre la calle Salinas y Mejía	1 de entrada y 2 tipos de segundo	Entre 80 a 100 almuerzos	\$3,00	\$3,50

**Fuente:** Entrevistas realizadas a restaurantes de la ciudad de Esmeraldas

## **2.4.2 COMPARACIÓN CON LA COMPETENCIA**

Lo que diferencia a la propuesta de la competencia es que la elaboración de los productos a ofertarse, serán con una materia prima autorizada, con registro sanitario, respectiva preparación higiénica, excelente presentación de los platos y un ambiente acogedor para comodidad del consumidor, a más de ofrecer un servicio a oficina u domicilio durante los cinco días de la semana, por un valor adicional al plato que vaya a consumir.

## **2.4.3 VENTAJAS COMPETITIVAS**

Con respecto a la competencia, se ofrecerá un servicio de calidad, teniendo un horario ejecutivo de 12h00 a 15h00.

Sin embargo, para mantener una excelente reputación, dependerá de la calidad del producto que se brinde, a más del impacto que se logre en el mercado con el servicio antes mencionado y la ubicación del restaurante.

Además de mantener al recurso humano adecuadamente capacitado y vestido con uniformes, que los identifiquen de otros restaurantes y así dar un buen servicio al mercado consumidor.

Y por último contar con equipos culinarios que contribuyan a la mejor preparación y presentación de los platos.

## **2.4.4 BARRERAS DE ENTRADA**

La ejecución de este Proyecto tiene dos barreras de entrada; siendo la primera la inversión en equipamientos, costo inicial de producción, operativo y gastos de administración, en donde se requiere del aporte de una entidad financiera, la cual se establecerá en el Estudio Financiero del proyecto. Como segunda barrera, se tiene la búsqueda de estrategias de marketing, para posicionarse del mercado, y así obtener un mercado leal para sostener el proyecto.

#### **2.4.5 ANÁLISIS COMPARATIVO DE OFERTA Y DEMANDA**

Para llegar a los siguientes resultados se realizó una serie de cálculos, los cuales están debidamente sustentados por información del Ministerio de Turismo de Esmeraldas y Censo Poblacional y Vivienda del año 2010 realizado por el INEC.

De la información del Ministerio de Turismo se determinó que en la parte céntrica de la ciudad existen 39 restaurantes, los cuales ofertan 22.100 almuerzos diarios, mientras que la demanda es aproximadamente de 23.815 empleados que se dirigen a tomar el almuerzo diariamente, dada la diferencia de 1.715 de demanda insatisfecha lo que se concluye que los restaurantes activos no alcanzan a atender a la totalidad del mercado, por ende se confirma que la creación de un restaurante es factible, ya que existe mercado insatisfecho.

#### **2.5 ANÁLISIS DE PRECIOS**

En el estudio de mercado realizado se identificó que el 4% de los consumidores de instituciones públicas, privadas y negocios independientes, no les da mucha importancia el precio que vayan a cancelar por un almuerzo.

Mientras que en las entrevistas realizadas a restaurantes en la ciudad de Esmeraldas se pudo constatar que el precio de un almuerzo ronda entre los \$2,75 y \$3,00, para servirse en el restaurante y para llevar de \$3,00 a \$3,50.

Según las encuestas efectuadas se constató que el 50% de las personas están dispuestas a pagar entre \$2,00 a \$2,75 y el 38% de \$2,76 a \$3,75, lo que indicó que los consumidores cancelan sin ningún problema los valores antes mencionados, ya que el mercado se encuentra acostumbrado.

##### **2.5.1 COSTEO Y NIVEL DE UTILIDAD**

Según los propietarios de los restaurantes entrevistados, el negocio de comida es excelente, por lo que deja una utilidad del 80% al 100%, sin embargo revelaron que

en la temporada de inicio de clases las ventas bajan obteniendo una utilidad entre el 70% al 79,99%, lo cual sigue siendo un margen atractivo.

## 2.5.2 PROYECCIÓN DE VENTAS

Para la proyección de la venta, se tomó el precio de \$3,25 del mercado, el cual tendrá un incremento conservador anual del 3,58% pasando un año de acuerdo a la inflación actual, proyectándose vender 48 almuerzos diarios, de los cuales 38 serán para servirse y 10 para llevar a un precio de \$3,50, teniendo un incremento del 3,6% anualmente de acuerdo a la tasa poblacional del INEC.

**Nota:** La proyección de las ventas se la estimó de acuerdo a la tabla n° 4, donde se puede notar que existen 1.715 personas que no están siendo atendidas, es por ello que se ha considerado pertinente captar aproximadamente el 2.80%, cuidando de esta manera cubrir un porcentaje del mercado que esté acorde a la capacidad instalada del restaurante, tomándose sólo el 80% de 60, siendo 48 almuerzos diarios.

Tabla 8 Venta de almuerzos de personas que se sirvan en el restaurante

Datos	Proyección de Ventas del Primer Año			
	Diario	Semanal	Mensual	Anual
Ventas(\$)	\$ 124,80	\$ 624,00	\$ 2.745,60	\$ 32.947,20
Cantidad	38	192	845	10.138
Precio (\$)	\$ 3,25	\$ 3,25	\$ 3,25	\$ 3,25

Tabla 9 Venta de almuerzos de personas que pidan para llevar

Datos	Proyección de Ventas del Primer Año			
	Diario	Semanal	Mensual	Anual
Ventas(\$)	\$ 33,60	\$ 168,00	\$ 739,20	\$ 8.870,40
Cantidad	10	48	211	2534
Precio para llevar(\$)	\$ 3,50	\$ 3,50	\$ 3,50	\$ 3,50

Tabla 10 Resumen de Proyección de Ventas 1° año

<b>Datos</b>	<b>Proyección de Ventas del Primer Año</b>			
	<b>Diario</b>	<b>Semanal</b>	<b>Mensual</b>	<b>Anual</b>
Ventas(\$)	\$ 158,40	\$ 792,00	\$ 3.484,80	\$ 41.817,60

Tabla 11 Ventas anuales de las personas que se sirvan en el restaurante

Datos/Años	Proyección de Ventas Anual										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ventas (\$)	\$ 32.947,20	\$ 34.133,30	\$ 36.628,06	\$ 37.946,67	\$ 40.720,15	\$ 42.186,07	\$ 45.269,40	\$ 46.899,10	\$ 50.326,90	\$ 52.138,67	\$ 55.949,42
Cantidad	10.138	10.503	10.881	11.272	11.678	12.099	12.534	12.985	13.453	13.937	14.439
Precio (\$)	\$ 3,25	\$ 3,25	\$ 3,37	\$ 3,37	\$ 3,49	\$ 3,49	\$ 3,61	\$ 3,61	\$ 3,74	\$ 3,74	\$ 3,87

Tabla 12 Ventas anuales de las personas que pidan para llevar

Datos/Años	Proyección de Ventas Anual										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ventas(\$)	\$ 8.870,40	\$18.847,50	\$20.225,04	\$20.953,14	\$22.484,58	\$23.294,03	\$24.996,56	\$25.896,44	\$27.789,18	\$28.789,59	\$30.893,78
Cantidad	2.534	5.385	5.579	5.780	5.988	6.203	6.427	6.658	6.898	7.146	7.403
Precio para llevar (\$)	\$ 3,50	\$ 3,50	\$ 3,63	\$ 3,63	\$ 3,76	\$ 3,76	\$ 3,89	\$ 3,89	\$ 4,03	\$ 4,03	\$ 4,17

Tabla 13 Resumen de Proyección de Ventas Anual

Datos/Años	Proyección de Ventas Anual										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ventas (\$)	\$41.817,60	\$ 52.980,80	\$56.853,10	\$58.899,81	\$63.204,73	\$65.480,10	\$70.265,96	\$72.795,54	\$78.116,08	\$80.928,25	\$ 86.843,20

## **2.6 COMERCIALIZACIÓN**

El restaurante se encontrará ubicado en la calle Olmedo entre Piedrahita y 9 de Octubre siendo parte céntrica de la ciudad, donde se comercializará almuerzos de calidad, dándoles valor agregado de modo que la presentación del almuerzo sea agradable para el consumidor.

### **2.6.1 ESTRATEGIA DE PRECIOS**

Estará basada en la información de las entrevistas aplicadas, es decir se tomará en consideración los precios de los negocios de comidas más mencionados por los encuestados.

Además, se manejará una política de precio, la cual consistirá en un incremento conservador pasando dos años del 3,58% del precio del almuerzo.

### **2.6.2 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN**

El restaurante al iniciar su actividad, tendrá la atención de los consumidores al ser un negocio nuevo que busca dar una buena atención a sus clientes, a más de brindarle un ambiente de tranquilidad, siendo diferente a los demás negocios de comidas, ofreciendo variedad y calidad, para mantener la persuasión de los consumidores se encargará de hacer promociones y publicidades que ayuden a captar más la atención del cliente a través de publicidades en medios de comunicación , promociones, membrecías, entre otros, lo que permitirá que el restaurante se dé a conocer en el mercado esmeraldeño.

Las estrategias publicitarias se presentarán a continuación:

Una de las maneras para estimular a la demanda que se espera obtener en el restaurante, es ofreciéndoles promociones, las cuales se darán de acuerdo a la temporada más conveniente para la organización, siendo una de ellas:

- ✓ Combos: Por la compra de 10 almuerzos, lleva uno gratis.



- ✓ Membrecías: Por la compra mensual, adquiere una membresía de descuento del 5% en tus almuerzos.
- ✓ Incentivos: En temporadas de navidad, dar llaveros, bolígrafos y calendarios.



Los medios de comunicación que se utilizarán para dar a conocer el restaurante en el cantón Esmeraldas serán:

- ✓ Tarjetas de presentación: Se las darán a los clientes, como referencia de la ubicación del negocio.



Denys Diaz García

Gerente

Dirección del trabajo principal  
Calle Olmedo entre  
Manuela Cañizares y  
Piedrahita

Móvil: 0989017841

Telf. 2765-086

denys\_199217@hotmail.com

- ✓ Hojas volantes: Se les darán a las personas fuera de las instituciones públicas, privadas y negocios independientes, para dar a conocer las variedades de comida y ubicación del negocio.

### **2.6.3 ESTRATEGIA DEL PRODUCTO Y SERVICIO**

Los clientes podrán elegir el menú como más le convenga, ya que habrá platos fuertes y light, pudiendo combinar el primero fuerte y el segundo light o viceversa. Además de brindarles un postre al cliente después de tomar el almuerzo.

Por otro lado el cliente tendrá a disposición el servicio a oficina u domicilio, el cual tendrá un valor adicional al almuerzo, sin embargo en la parte céntrica de Esmeraldas será gratuito, por otro lado el cliente que llame a hacer la compra por más de cinco almuerzos, no se le cobrará el servicio de transporte.

### **2.6.4 ESTRATEGIA DE PLAZA**

La Parroquia de Esmeraldas está ubicada en la ciudad de Esmeraldas, al ver que existe demanda insatisfecha, la cual no ha sido atendida en su totalidad en el consumo alimenticio de los empleados públicos, privados y negocios independientes, por ello se ve la necesidad de implementar un Restaurante Ejecutivo que satisfaga a dicha demanda.

El Restaurante Deny's estará ubicado en la Av. Olmedo entre las calles Piedrahita y 9 de Octubre, siendo la parte céntrica de la ciudad, en donde se ofrecerán alimentos de calidad.

#### **Canales de distribución**

El tipo de distribución que se utilizará en el restaurante será directo, por el hecho de que se lo servirá directamente al consumidor final, tratando de no tener participación de intermediarios para reducir costos y así ofrecer precios cómodos a los clientes.

## 2.7 ESTUDIO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO Y LEGAL

### 2.8 FLUJO DE PROCESO DEL CLIENTE

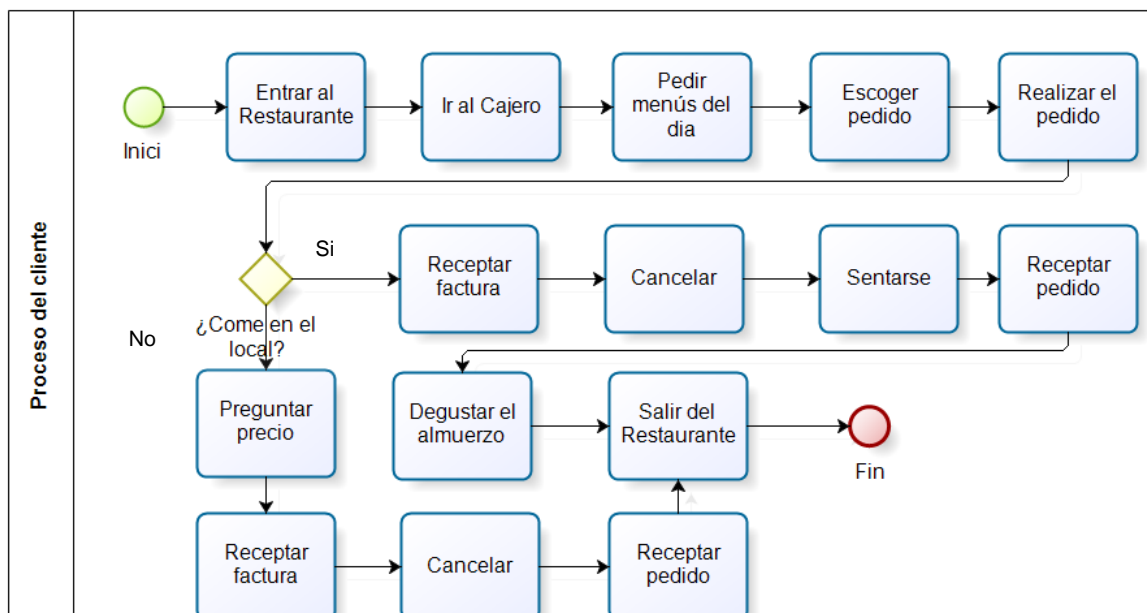


Figura 1 Proceso del cliente

### 2.9 FLUJO DEL PROCESO DEL CLIENTE QUE PIDE EL SERVICIO A OFICINA O DOMICILIO

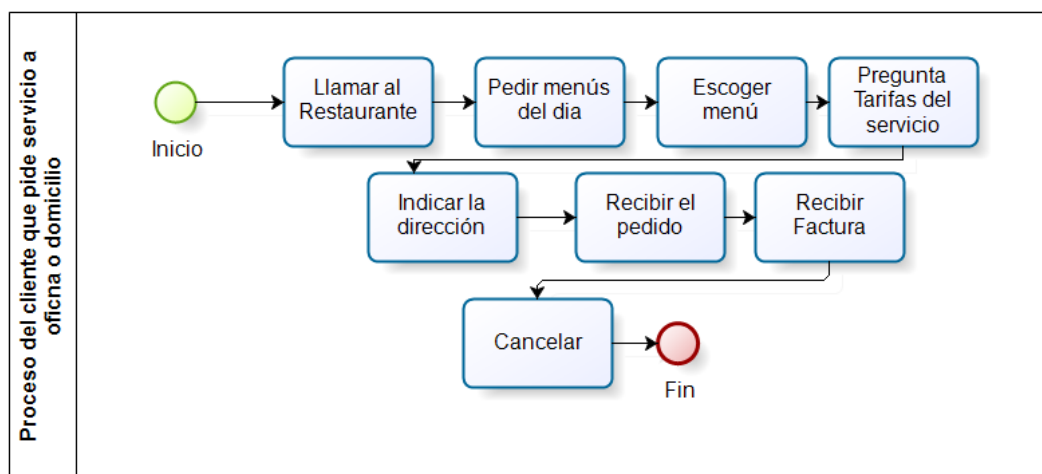


Figura 2 Proceso del cliente que pide el servicio a domicilio u oficina

## **2.10 FLUJO DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS**

En el Anexo n° 9 se dará a conocer los cinco menús propuestos en el Restaurante Deny's, los cuales podrán ser seleccionados por los consumidores como estimen conveniente, es decir que tendrán la opción de combinar un menú con otro, cabe recalcar que el precio no variara por dicho cambio.

Por otro lado el almuerzo contendrá un plato de entrada, uno fuerte, bebida y postre, además de que ofrecerá el servicio a oficina u domicilio, el cual se lo hará en moto, la cual tendrá una caja de aluminio y dentro de la misma habrá un envase térmico que permita llevar los alimentos al lugar donde solicite el cliente, sin necesidad de volverlos a calentar.

## **2.11 PROVEEDORES**

Para la ejecución del presente proyecto se contará con los siguientes proveedores, los cuales facilitarán de recursos materiales, tecnológicos requeridos por el Restaurante Deny's para ofrecer sus productos al mercado.

La tabla n° 14 muestra el detalle de los requerimientos con los respectivos proveedores:

Tabla 14 Resumen de Proveedores

<b>Proveedores</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Abastecimiento</b>
Coralhper-mercados	Guayaquil	Av. Carlos Julio Arosemena Km 1 ½	2207-111	Ollas en general y utensilios de cocina
D' Cortinas	Esmeraldas	Calle Olmedo 16-13 y Juan Montalvo	2711-921	Manteles y Cortinas
Distribuidora M&M	Esmeraldas	Calle Sucre y Mejía # 604	095122585	Juegos de sillas y mesas
Fritega S.a.	Guayaquil	Km ½ Vía Duran Tambo	2861-285 2863-574	Cocina Industrial, Exprimidor de cítricos industrial, Campana de evaporador de humo etc.
Gran Akí	Esmeraldas	Av. Pedro Vicente Maldonado s/n y Julio Estupiñán		Materiales de limpieza y alimentos de primera necesidad.
Importadora Castro	Esmeraldas	Av. Simón Bolívar y Manuela Cañizares	2744-190 2744-172	Moto, Congeladores, Plasma, Aire acondicionado etc.
Kywi S.a.	Esmeraldas	Av. Pedro Vicente Maldonado s/n y Julio Estupiñán	2710-658 2710-561	Cilindro de gas industrial
Pronaca	Esmeraldas	Km ½ del Redondel de Codesa a Vía Refinería		Embutidos, Pollo, Carne de chancho etc.

Fuente: Proformas

## 2.12 REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

El proyecto propuesto, para atender al público contará con los siguientes requerimientos:

### Menú n° 1

Tabla 15 Menú 1

<b>Platos</b>	<b>Detalle</b>	<b>Valor por plato</b>
Entrada	Crema de Zapallo con zanahoria	0,22
Fuerte	Arroz con Pollo	0,69
Bebida	Jugo de Naranja	0,10
Postre	Rebanada de Piña	0,08
<b>Total</b>		<b>\$1,09</b>

**Nota:** Los costos de los menús que se presentarán a continuación son para cuatro porciones.

Tabla 16 Costo para producir crema de zapallo con zanahoria

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos<sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
7/8	Zapallo	Libra	\$ 0,50	0,50	\$ 0,44
4/9	Zanahoria	Libras	\$ 0,25	0,25	\$ 0,11
1/4	Leche	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,23
1	Ajo	Diente	\$ 0,20	0,04	\$ 0,04
1	Aceite de Oliva	Cucharada	\$ 7,29	0,07	\$ 0,07
5	Sal al gusto	Gramos	\$ 0,15	0,00	\$ 0,00
<b>Total</b>					<b>\$0,89</b>

<sup>1</sup>: Es el valor que representa el producto a utilizar en su totalidad.

<sup>2</sup>: Representa al valor que se utilizará en la producción de las cuatro porciones.

Tabla 17 Costo para producir arroz con pollo

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos<sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Pollo	Presa	\$ 4,00	0,33	\$ 1,33
1	Aceite	Cucharada	\$ 1,80	0,02	\$ 0,02
1/2	Cebolla colorada	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,05
1	Ajo	Diente	\$ 0,20	0,04	\$ 0,04
1/4	Ají Amarillo	Taza	\$ 0,15	0,15	\$ 0,04
1/2	Culantro	Taza	\$ 0,25	0,25	\$ 0,13
1	Pimiento	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
1/4	Arvejas	Libra	\$ 1,00	1,00	\$ 0,25
1/4	Choclo	Taza	\$ 0,30	0,30	\$ 0,08
1/4	Zanahoria	Taza	\$ 0,25	0,25	\$ 0,06
5	Sal	Gramos	\$ 0,15	0,00	\$ 0,00
5	Pimienta	Gramos	\$ 0,60	0,00	\$ 0,01
1	Ranchero	Sobre	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
<b>Total</b>					<b>\$2,75</b>

Tabla 18 Costo para producir jugo de naranja

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos<sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
2	Agua Mineral	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,01
2	Hielo	Tazas	\$ 0,25	0,03	\$ 0,05
2 ½	Naranjas	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,25
1/4	Azúcar	Libra	\$ 0,40	0,40	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$0,41</b>

Tabla 19 Costo de rebanada de piña

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Piña	Rebanada	\$ 0,80	0,08	\$ 0,32
<b>Total</b>					<b>\$0,32</b>

## Menú n° 2

Tabla 20 Menú 2

<b>Platos</b>	<b>Detalle</b>	<b>Valor por plato</b>
Entrada	Crema de Espinaca	\$0,18
Fuerte	Escabeche de Pescado	\$0,63
Bebida	Jugo de Limón	\$0,09
Postre	Trozo de Sandia	\$0,10
<b>Total</b>		<b>\$1,00</b>

Tabla 21 Costo para producir crema de espinaca

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1	Espinaca	Unidad	\$ 0,30	0,30	\$ 0,30
2	Cebollas coloradas	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,20
1/4	Leche	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,23
1	Almidón de maíz	Cucharada	\$ 0,60	0,001	\$ 0,00
5	Sal	Gramos	\$ 0,15	0,00	\$ 0,00
5	Pimienta	Gramos	\$ 0,60	0,00	\$ 0,01
<b>Total</b>					<b>\$0,74</b>

Tabla 22 Costo para producir escabeche de pescado

<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1/4	Vinagre	Taza	\$ 1,40	1,40	\$ 0,35
1	Cebolla colorada	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
1	Ajés verdes	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
1/2	Hierbabuena	Rama	\$ 0,25	0,25	\$ 0,13
1	Pescado	Libra	\$ 3,50	0,70	\$ 0,70
5	Sal	Gramo	\$ 0,15	0,00	\$ 0,00
5	Pimienta	Gramo	\$ 0,60	0,00	\$ 0,01
1	Ranchero	Sobre	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
2	Harina	Cucharada	\$ 0,40	0,04	\$ 0,08
2	Aceite	Cucharada	\$ 1,80	0,02	\$ 0,04
1 ½	Ajés Marisol	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,23
1	Ajo	Diente	\$ 0,20	0,05	\$ 0,05
4	Lechuga	Hoja	\$ 0,39	0,02	\$ 0,08
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
<b>Total</b>					<b>\$2,51</b>

Tabla 23 Costo para producir limonada

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Limonas	Unidad	\$ 0,05	0,05	\$ 0,20
2	Hielo	Tazas	\$ 0,25	0,03	\$ 0,05
3	Agua Mineral	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,02
1/4	Azúcar	Libra	\$ 0,40	0,40	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$0,37</b>

Tabla 24 Costo de rebanadas sandia

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Sandias	Rebanadas	\$ 3,00	0,10	\$ 0,40
<b>Total</b>					<b>\$0,40</b>

### Menú n° 3

Tabla 25 Menú 3

<b>Platos</b>	<b>Detalle</b>	<b>Valor por plato</b>
Entrada	Sopa de Frejol	\$ 0,45
Fuerte	Encocao de camarón	\$ 0,67
Bebida	Jugo de Toronja	\$ 0,12
Postre	Arroz con leche	\$ 0,43
<b>Total</b>		<b>\$1,74</b>

Tabla 26 Costo para producir sopa de frejol

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1/4	Frijoles rojos	Libra	\$ 1,35	1,35	\$ 0,34
1/2	Agua	Litro	\$ 1,00	0,01	\$ 0,00
1	Achiote	Sobre	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
1/4	Leche	Litro	\$ 0,90	1,00	\$ 0,25
1	Pasta de tomate	Cucharada	\$ 0,60	0,60	\$ 0,60
1/4	Queso	Libra	\$ 2,00	2,00	\$ 0,50
<b>Total</b>					<b>\$1,79</b>

Tabla 27 Costo para producir encocao de camarón

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
3/4	Camarón	Libra	\$ 1,00	1,00	\$ 0,75
1 ¼	Sazón Maggi	Cucharada	\$ 1,19	0,10	\$ 0,12
2	Ajo	Dientes	\$ 0,20	0,04	\$ 0,08
1	Coco	Tapa	\$ 0,80	0,40	\$ 0,40
1/4	Leche evaporada	Litro	\$ 1,68	1,68	\$ 0,42
1	Aceite	Cucharada	\$ 1,80	0,02	\$ 0,02
1/3	Cebolla colorada	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,03
1/3	Pimiento verde	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,05
1/3	Pimiento rojo	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,05
1	Achiote	Sobre	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
2	Plátanos	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,20
<b>Total</b>					<b>\$2,68</b>

Tabla 28 Costo para producir jugo de toronja

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
2	Toronjas	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,30
2	Hielo	Taza	\$ 0,25	0,03	\$ 0,05
3	Agua	Taza	\$ 1,00	0,01	\$ 0,02
1/4	Azúcar	Libra	\$ 0,40	0,40	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$0,47</b>

Tabla 29 Costo para producir arroz con leche

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Agua	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,03
1	Canela	Rama	\$ 0,25	0,25	\$ 0,25
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
1/2	Leche Nutrí	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,45
1/4	Leche Condensada	Taza	\$ 2,17	2,17	\$ 0,54
<b>Total</b>					<b>\$1,72</b>

### Menú n°4

Tabla 30 Menú 4

<b>Platos</b>	<b>Detalle</b>	<b>Valor por plato</b>
Entrada	Locro de Papas	\$ 0,35
Fuerte	Tiritas de carne en salsa	\$ 0,87
Bebida	Jugo de Maracuyá	\$ 0,09
Postre	Mandarina	\$ 0,05
<b>Total</b>		<b>\$1,37</b>

Tabla 31 Costo para producir locro de papas

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1/2	Aceite	Cucharada	\$ 1,80	0,02	\$ 0,01
1/2	Cebolla blanca	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,05
1	Papa	Libra	\$ 0,20	0,20	\$ 0,20
7	Agua	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,04
1	Criollita	Sobre	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
1/2	Leche	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,45
1/4	Queso	Libra	\$ 2,00	2,00	\$ 0,50
<b>Total</b>					<b>\$1,40</b>

Tabla 32 Costo para producir tiritas de carne

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1	Carne	Libra	\$ 2,00	2,00	\$ 2,00
1	Criollita	Sobre	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
1/8	Aceite	Litro	\$ 1,80	1,80	\$ 0,23
3	Harina	Cucharadas	\$ 0,40	0,04	\$ 0,12
1/2	Leche semidescremada	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,45
1	Caldo de costilla	Sobre	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
1/3	Perejil	Rama	\$ 0,15	0,15	\$ 0,05
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
<b>Total</b>					<b>\$3,50</b>

Tabla 33 Costo para producir jugo de maracuyá

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
2	Maracuyá	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,20
2	Hielo	Tazas	\$ 0,25	0,03	\$ 0,05
3	Agua	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,02
1/4	Azúcar	Libra	\$ 0,40	0,40	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$0,37</b>

Tabla 34 Costo de mandarinas

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
4	Mandarina	Unidad	\$0,05	0,05	\$0,20
<b>Total</b>					<b>\$0,20</b>

## Menú n°5

Tabla 35 Menú 5

<b>Platos</b>	<b>Detalle</b>	<b>Valor por plato</b>
Entrada	Crema de Brócoli	\$ 0,30
Fuerte	Spaghetti cremoso con pollo	\$ 0,86
Bebida	Jugo de tomate de árbol	\$ 0,12
Postre	Trozos de fresas	\$ 0,14
<b>Total</b>		<b>\$1,42</b>

Tabla 36 Costo para producir crema de brócoli

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1/4	Brócoli	Unidad	\$ 0,50	0,50	\$ 0,13
3	Agua	Taza	\$ 1,00	0,01	\$ 0,02
1/2	Leche Semidescremada	Litro	\$ 0,90	0,90	\$ 0,45
1/4	Queso	Libra	\$ 2,00	2,00	\$ 0,50
1	Cebolla	Unidad	\$ 0,10	0,10	\$ 0,10
10	Sal	Gramos	\$ 0,15	0,00	\$ 0,00
<b>Total</b>					<b>\$1,20</b>

Tabla 37 Costo para producir Spaghetti cremoso con pollo

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
1	Pechuga	Unidad	\$ 1,35	1,35	\$ 1,35
2	Agua	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,01
1	Criollita	Sobre	\$ 0,15	0,15	\$ 0,15
1	Mantequilla	Cucharada	\$ 2,50	0,10	\$ 0,10
1	Harina	Cucharada	\$ 0,40	0,04	\$ 0,04
1/4	Crema descremada	Litro	\$ 1,59	1,59	\$ 0,40
1/4	Queso	Libra	\$ 2,00	2,00	\$ 0,50
1/2	Tallarín	Libra	\$ 0,90	0,90	\$ 0,45
1	Arroz	Libra	\$ 0,45	0,45	\$ 0,45
<b>Total</b>					<b>\$3,45</b>

Tabla 38 Costo para producir jugo de tomate de árbol

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
2	Tomates de árbol	Unidad	\$ 0,15	0,15	\$ 0,30
2	Hielo	Tazas	\$ 0,25	0,03	\$ 0,05
1/4	Azúcar	Libra	\$ 0,40	0,40	\$ 0,10
4	Agua	Tazas	\$ 1,00	0,01	\$ 0,03
<b>Total</b>					<b>\$0,48</b>

Tabla 39 Costo de trozos de fresas

<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Valor de Productos <sup>1</sup></b>	<b>Valor Unitario<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total</b>
8	Fresas	Unidad	\$0,07	0,07	\$0,56
<b>Total</b>					<b>\$0,56</b>

Tabla 40 Resumen de Requerimiento de producción mensual

<b>N° Menú</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Cantidad de menú al mes</b>	<b>Total de Materia Prima</b>
1	\$ 1,09	211	\$ 230,93
2	\$ 1,00	211	\$ 212,04
3	\$ 1,66	211	\$ 351,23
4	\$ 1,37	211	\$ 288,63
5	\$ 1,42	211	\$ 300,22
<b>Total de materia prima mensual</b>			<b>\$1.383,05</b>

Fuente: Menú 1,2,3,4 y 5

**Nota:** En la presente tabla se encuentran los costos de cada menú, cabe recalcar que están ordenados de acuerdo al Flujo de Proceso para la elaboración de menús o costos de materia prima por menú.

### **Inversión fija**

Tabla 41 Equipos de cocina

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Cocina industrial	\$1.176,00	\$1.176,00
1	Cilindro Industrial	245,00	245,00
1	Refrigeradora	600,00	600,00
1	Exprimidor Cítrico Industrial	224,00	224,00
1	Licadoras Osters	105,00	105,00
1	Horno	155,00	155,00
1	Campana de 1,60*0,80*0,56 en acero	1.750,00	1.750,00
1	Congelador Horizontal	760,00	760,00
1	Vitrina Refrigeradora	840,00	840,00
<b>Total</b>			<b>\$5.855,00</b>

Tabla 42 Vehículo

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Moto Daytona	\$1.120,00	\$1.120,00
<b>Total</b>			\$1.120,00

Tabla 43 Muebles y enseres

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
15	Juegos de comedor	\$150,00	\$2.250,00
18	Manteles	15,00	270,00
2	Cortinas	100,00	200,00
1	Silla Giratoria	35,00	35,00
<b>Total</b>			\$2.755,00

Tabla 44 Equipos de oficina

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Teléfono inalámbrico	\$ 50,80	\$ 50,80
1	Caja registradora	\$ 380,00	\$ 380,00
1	Aire Acondicionado	\$ 920,00	\$ 920,00
1	Plasma	\$ 985,00	\$ 985,00
1	Soporte para plasma	\$ 50,00	\$ 50,00
<b>Total</b>			\$ 2.385,80

Tabla 45 Locería

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Paila recortada 50 cm	\$ 45,04	\$ 45,04
2	Caldero recortado #40	\$ 62,69	\$ 125,38
1	Caldero recortado #50	\$ 117,78	\$ 117,78
2	Asador 50cm	\$ 31,88	\$ 63,76
1	Olla de presión	\$ 49,42	\$ 49,42
2	Plancha para asar	\$ 21,00	\$ 42,00
1	Sartén profesional	\$ 56,95	\$ 56,95
1	Olla de presión	\$ 49,42	\$ 49,42
1	Bandeja para ensaladas	\$ 11,41	\$ 11,41
1	Bandeja onda decorada	\$ 8,41	\$ 8,41
1	Caldero 50 cm	\$ 40,36	\$ 40,36
2	Charolas de aluminio	\$ 21,98	\$ 43,96
<b>Total</b>			<b>\$ 653,89</b>

Tabla 46 Menaje

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
60	Copas de acero inoxidable	\$ 0,76	\$ 45,60
3	Cubiertos de 24 piezas	\$ 10,00	\$ 30,00
12	Vajilla cuadrada de 2o piezas	\$ 28,35	\$ 340,20
1	Jarra con tapa para te	\$ 6,99	\$ 6,99
60	Vaso	\$ 0,56	\$ 33,60
10	Jarra para jugo	\$ 4,40	\$ 44,00
<b>Total</b>			<b>\$500,39</b>

Tabla 47 Suministros de enseres de cocina

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
2	Colador acero inoxidable	\$ 4,35	\$ 8,70
3	Cucharon acero #14	\$ 5,78	\$ 17,34
2	Cucharon acero #10	\$ 3,88	\$ 7,76
2	Escurreidor con envase	\$ 6,97	\$ 13,94
1	Achiotero	\$ 2,91	\$ 2,91
5	Cesta metálica 33*25*5,5	\$ 8,65	\$ 43,25
2	Tazón #26 decorado	\$ 6,45	\$ 12,90
1	Balde dispensador de agua	\$ 27,78	\$ 27,78
2	Plancha doble para asar	\$ 17,97	\$ 35,94
2	Cuchillo para carne	\$ 8,31	\$ 16,62
1	Hachuela cocina 6"	\$ 6,48	\$ 6,48
1	Espátula de hamburguesa	\$ 8,00	\$ 8,00
1	Exprimidor de limón	\$ 6,78	\$ 6,78
1	Brocha para asar	\$ 1,52	\$ 1,52
2	Rayador metálico	\$ 2,74	\$ 5,48
1	Espumadera	\$ 2,55	\$ 2,55
1	Cucharon para arroz	\$ 7,61	\$ 7,61
3	Rayador de 4 lados metálico	\$ 8,18	\$ 24,54
2	Servilletero	\$ 4,93	\$ 9,86
1	Tijeras para pollo e 10"	\$ 13,27	\$ 13,27
1	Abrelatas	\$ 16,41	\$ 16,41
1	Pinza 23 cm	\$ 1,86	\$ 1,86
10	Condimentaros de 3 piezas	\$ 4,86	\$ 48,60
1	Tabla de picar plástica	\$ 4,81	\$ 4,81
1	Colocador con tapa	\$ 4,81	\$ 4,81
1	Escurreidor de platos	\$ 3,93	\$ 3,93
1	Quesera	\$ 10,86	\$ 10,86
1	Pírex con tapa	\$ 9,34	\$ 9,34
1	Bandeja para hornear rectangular	\$ 7,70	\$ 7,70

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Porta vajilla gigante	\$ 8,61	\$ 8,61
1	Colador plástico de 5 piezas	\$ 2,12	\$ 2,12
1	Servidor para torta	\$ 3,80	\$ 3,80
2	Porta huevos	\$ 0,75	\$ 1,50
2	Cubeta para hielo	\$ 2,15	\$ 4,30
1	Embudo	\$ 0,38	\$ 0,38
2	Centrifugado de verduras	\$ 1,50	\$ 3,00
1	Canasta	\$ 9,08	\$ 9,08
2	Balde con tapa	\$ 2,86	\$ 5,72
1	Tina redonda	\$ 5,33	\$ 5,33
1	Estantería para verduras ventilada	\$ 62,10	\$ 62,10
3	Basurero	\$ 9,13	\$ 27,39
<b>Total</b>			<b>\$ 514,88</b>

Tabla 48 Vestuario

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
6	Camisas Polo	\$8,00	\$48,00
4	Mandiles	\$5,00	\$20,00
2	Gorros de cocina	\$5,00	\$10,00
3	Gorras	\$6,00	\$18,00
<b>Total</b>			<b>\$96,00</b>

## Inversión no fija

Tabla 49 Suministros de limpieza

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Desinfectante con aroma	\$ 3,50	\$ 3,50
1	Cloro	\$ 1,59	\$ 1,59
6	Papel higiénico	\$ 1,60	\$ 9,60
5	Estropajos lava vajillas	\$ 0,80	\$ 4,00
2	Crema lavavajillas	\$ 2,59	\$ 5,18
2	Fundas para basura grande	\$ 1,05	\$ 2,10
2	Sacos de basuras	\$ 2,03	\$ 4,06
2	Jabón liquido	\$ 4,79	\$ 9,58
6	Jabón de olor	\$ 1,25	\$ 7,50
1	Escoba	\$ 1,50	\$ 1,50
2	Jabonera	\$ 0,18	\$ 0,36
2	Tacho de basura	\$ 2,08	\$ 4,16
1	Atomizador	\$ 0,90	\$ 0,90
2	Cepillo para inodoro	\$ 1,62	\$ 3,24
1	Desobstruidor de cañería	\$ 1,49	\$ 1,49
1	Balde para fregar	\$ 2,86	\$ 2,86
1	Trapeador	\$ 3,59	\$ 3,59
1	Recogedor de basura	\$ 2,67	\$ 2,67
1	Pares de guantes	\$ 1,59	\$ 1,59
1	Escobilla para el baño	\$ 3,67	\$ 3,67
<b>Total</b>			<b>\$ 73,14</b>

Tabla 50 Suministros de oficina

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Porta libreta	\$ 4,50	\$ 4,50
1	Grapadora	\$ 3,50	\$ 3,50
1	Perforadora	\$ 4,50	\$ 4,50
2	Grapas	\$ 1,20	\$ 2,40
1	Clips	\$ 1,25	\$ 1,25
4	Esferos	\$ 0,35	\$ 1,40
2	Carpetas Folder	\$ 4,50	\$ 9,00
1	Cinta Scott	\$ 1,50	\$ 1,50
<b>Total</b>			\$ 28,05

Tabla 51 Suministros médicos

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Alcohol	\$ 4,50	\$ 4,50
10	Gasa estéril	\$ 0,50	\$ 5,00
1	Esparadrapo	\$ 3,50	\$ 3,50
1	Termómetro digital	\$ 8,35	\$ 8,35
10	Tabletas de tempra	\$ 0,15	\$ 1,50
5	Jeringas de 3cc	\$ 0,20	\$ 1,00
5	Suero Oral	\$ 0,35	\$ 1,75
1	Tiritas de cura	\$ 2,00	\$ 2,00
<b>Total</b>			\$27,60

Tabla 52 Suministros de seguridad

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Extintores	\$ 25,00	\$ 25,00
<b>Total</b>			\$ 25,00

Tabla 53 Mantenimiento

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Re decoración o remodelación	\$42,00	\$42,00
<b>Total</b>			\$42,00

Tabla 54 Instalaciones

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Instalaciones	\$100,00	\$100,00
<b>Total</b>			\$100,00

Tabla 55 Gasto de constitución

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	IEPI	\$16,00	\$16,00
1	Constitución Notaria Pública	327,04	327,04
1	Honorarios de abogado	150,00	150,00
1	Permiso sanitario	120,00	120,00
1	Permiso contra incendio	25,00	25,00
1	Inscripción en el Registro Mercantil	158,4	158,40
1	Permiso Municipal	177,50	177,50
<b>Total</b>			\$973,94

Tabla 56 Servicios Básicos

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
3	Planilla de teléfono	\$ 13,45	\$ 121,05
3	Planilla de agua	\$ 8,00	\$ 72,00
3	Planilla de energía eléctrica	\$ 45,00	\$ 405,00
3	Pago de internet	\$ 18,00	\$ 162,00
3	Tv cable	\$ 15,00	\$ 135,00
<b>Total</b>			<b>\$ 895,05</b>

Tabla 57 Gasto de Publicidad

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
3	Publicidad	\$80,00	\$240,00
	Radio		
	Hoja Volante		
<b>Total</b>			<b>\$240,00</b>

Tabla 58 Arrendamiento

<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
3	Alquiler del local	\$450,00	\$1.350,00
<b>Total</b>			<b>\$1.350,00</b>

## Requerimiento de Talento humano

Tabla 59 Primer año

NOMINA											
CANTIDAD	FUNCIÓN	REMUNERACION UNIFICADA A TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10° TERCERO	10° CUARTO	FONDO DE RESV	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIO	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACION
1	CAJERO	170,00		170,00	14,17	28,33			7,08	49,58	219,58
1	COCINERO	400,00		400,00	33,33	28,33			16,67	78,33	478,33
1	AUXILIAR DE COCINA	340,00		340,00	28,33	28,33			14,17	70,83	410,83
1	MESERO	170,00		170,00	14,17	28,33			7,08	49,58	219,58
1	MESERO	170,00		170,00	14,17	28,33			7,08	49,58	219,58
1	REPARTIDOR	170,00		170,00	14,17	28,33			7,08	49,58	219,58
6	<b>TOTAL</b>	<b>1.420,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.420,00</b>	<b>118,33</b>	<b>170,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>59,17</b>	<b>347,50</b>	<b>1.767,50</b>
		<b>MENSUAL</b>		<b>ANUAL</b>							
	<b>TOTAL IESS PATRONAL</b>	<b>172,53</b>		<b>2.070,36</b>							<b>23.280,36</b>

**Nota:** El cajero, meseros y repartidor ganarán la mitad del sueldo básico 2014, por el motivo de que tendrán contrato parcial, al laborar hasta cinco horas diarias.

Tabla 60 Segundo año

NOMINA											
CANTIDAD	FUNCIÓN	REMUNERACION UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10° TERCERO	10° CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACION
1	CAJERO	170,00		170,00	14,17	28,33	14,17	3,54	7,08	67,29	237,29
1	COCINERO	400,00		400,00	33,33	28,33	33,33	8,33	16,67	120,00	520,00
1	AUXILIAR DE COCINA	340,00		340,00	28,33	28,33	28,33	7,08	14,17	106,25	446,25
1	MESERO	170,00		170,00	14,17	28,33	14,17	3,54	7,08	67,29	237,29
1	MESERO	170,00		170,00	14,17	28,33	14,17	3,54	7,08	67,29	237,29
1	REPARTIDOR	170,00		170,00	14,17	28,33	14,17	3,54	7,08	67,29	237,29
6	<b>TOTAL</b>	<b>1.420,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.420,00</b>	<b>118,33</b>	<b>170,00</b>	<b>118,33</b>	<b>29,58</b>	<b>59,17</b>	<b>495,42</b>	<b>1.915,42</b>

		<b>MENSUAL</b>	<b>ANUAL</b>								
	<b>TOTAL IESS PATRONAL</b>	<b>172,53</b>	<b>2.070,36</b>								<b>25.055,36</b>

## 2.13 CUADRO DE RESUMEN DE INVERSIÓN

Tabla 61 Resumen de inversión inicial

<b>Descripción</b>	<b>Meses Requeridos</b>	<b>Cantidad Mensual</b>	<b>Inversión</b>	<b>Total</b>
Recursos materiales y equipos			\$14.003,79	\$14.003,79
Recurso Humano	3	\$1.767,50		\$5.302,50
Gasto de Constitución				\$973,94
Capital de Trabajo	3	\$1.108,29		\$3.324,86
Materia Prima	3	\$1.379,94		\$4.139,82
<b>Total Inversión inicial</b>				<b>\$27.744,91</b>

Fuente: Tabla desde la 15 hasta 60

## 2.14 DESCRIPCIÓN DEL TAMAÑO DEL PROYECTO

El Restaurante Deny's será un negocio mediano, como lo estima el Ministerio de Turismo según la capacidad de personas que quepan en el local.

### 2.14.1 CAPACIDAD DEL PROYECTO

Tabla 62 Capacidad de Instalación

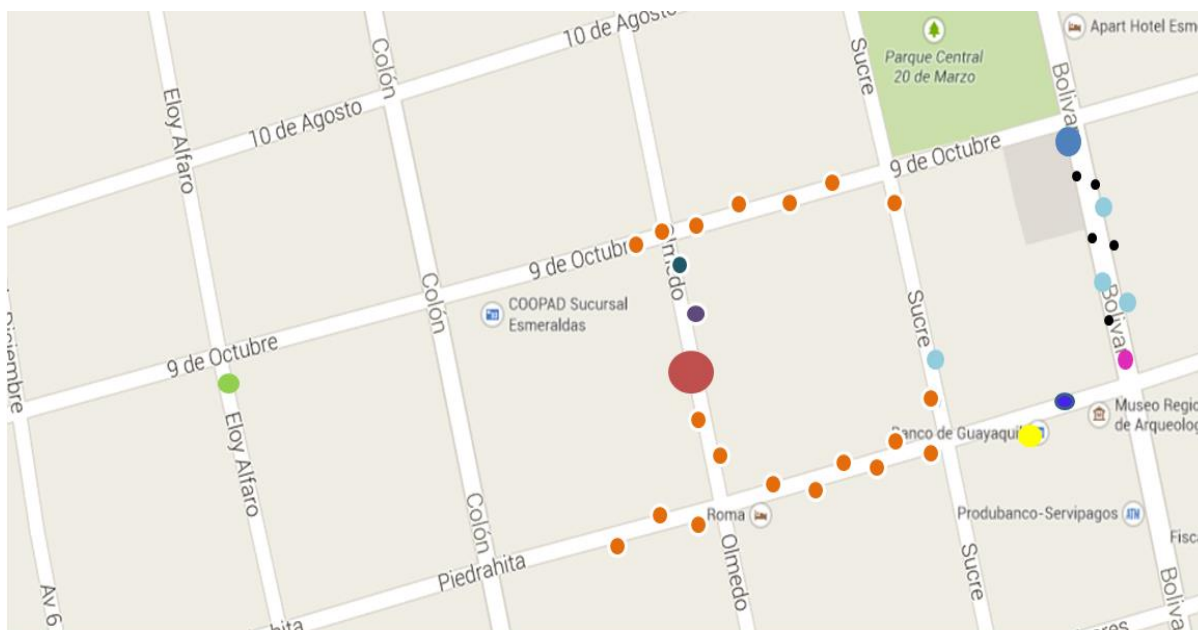
<b>Razón social</b>	<b>Capacidad de personas</b>	<b>N° de sillas</b>	<b>N° de mesas</b>	<b>N° en empleados</b>
Restaurante Deny's	60 personas	60 sillas	15 mesas	6 empleados

### 2.14.2 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROYECTO

Deny's se establecerá en un lugar confortable, acogedor para todos los consumidores, ya que la decoración tendrá un estilo ejecutivo. A más utilizará utensilios adecuados para la preparación de los alimentos, como también equipos culinarios.

### 2.14.3 LOCALIZACIÓN

El Restaurante estará ubicado en la Av. José Joaquín Olmedo entre las calles Piedrahita y 9 de Octubre, la localización fue establecida según la encuesta aplicada a los consumidores.



Fuente: <https://www.google.com.ec/maps/@0.9658793,-79.6541215,18z?hl=es-419>

● Restaurante Deny's

#### Posibles clientes

● Municipio de Esmeraldas

● Banco Guayaquil

● Biblioteca Municipal

● Negocios de Vestimenta, calzado, cabinas y joyería

● Escuela 10 de Agosto

● Almacén de Electrodomésticos

● Notarias

● Negocios informales

● Farmacia Cruz Azul

● MIES

#### 2.14.4 DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS DEL RESTAURANTE

El restaurante propuesto dispondrá de dos sanitarios, área de cocina, área de caja y demostración de los platos del día.

A continuación se presenta el plano debidamente distribuido:



Fuente: <http://www.floorplanner.com/projects/29462336-restaurante-denys/edit#assets>

#### Áreas del Restaurante en 3D



Fuente: <http://www.floorplanner.com/projects/29462336-restaurante-denys/edit#assets>

## 2.15 MANEJO DE DESECHOS

De acuerdo a la entrevista realizada al Ing. (Robles, Plan de Manejo de Desperdicios, 2014) dice que: “Según las leyes que maneja la Agencia Nacional de Regulación y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), no existe ningún tipo de manejo de desperdicios en restaurantes”. Sin embargo este proyecto tendrá como plan de desperdicios clasificar los residuos tanto orgánicos como inorgánicos e higiénicos en tachos de basura rotulados según el tipo de desecho y fundas de basura color verde, negra y amarilla correspondientemente, a más de hacer el uso del servicio Público que ofrece el Municipio de Esmeraldas de la recolección de basura.

Cabe señalar que el ARCSA clausura a los locales de comidas por los siguientes motivos:

- ✓ Productos caducados
- ✓ Mala condición higiénica
- ✓ Personal que no utilice indumentaria apropiada
- ✓ Personal con síntomas visibles de enfermedad
- ✓ Proceso de descongelación
- ✓ Sustancias químicas juntas con alimentos
- ✓ Servicios sanitarios que estén dentro de aéreas de manipulación de alimentos y bebidas.
- ✓ Presencia de roedores
- ✓ Ollas con presencia de oxido
- ✓ Contaminación cruzada
- ✓ Sanitarios colapsados
- ✓ Cañerías sucias en mal estado
- ✓ Entre otros

Por tal motivo, la gestión del proyecto tendrá en consideración los causales mencionados previamente para garantizar que el establecimiento cumple la normativa del organismo de control.

## **2.16 ESTUDIO ORGANIZACIONAL**

### **2.16.1 NOMBRE DE LA EMPRESA**

El negocio se llamará Restaurante “Deny’s”, por el hecho de ser el único establecimiento de comida en la localidad que tiene este nombre.

### **2.16.2 MISIÓN**

Restaurante Deny’s, satisfaremos a la demanda que no ha sido satisfecha por completo, ofreciéndole buen servicio, calidad en la preparación de alimentos, siendo la mejor alternativa para ir a degustar los alimentos a la hora del almuerzo, cumpliendo con las expectativas de los empleados y ciudadanos de la localidad.

### **2.16.3 VISIÓN**

Restaurante Deny’s será uno de los mejores negocios de comida en la localidad, brindando atención de calidad, excelente preparación de los alimentos, siendo eficientes y eficaces a la hora de atender a los clientes, a más de mejorar la disposición de tiempo de los empleados públicos, privados, negocios independientes y sociedad esmeraldeña.

### **2.16.4 OBJETIVOS**

- ✓ Satisfacer la necesidad alimenticia de los empleados de la localidad.
- ✓ Ofrecer una atención eficiente y eficaz.
- ✓ Mantener al equipo de trabajo motivado.
- ✓ Mantener precios competitivos con el mercado local.

### **2.16.5 POLÍTICAS**

El Restaurante Deny's tendrá la política:

Que el cliente realice su pedido en el cajero, con el fin de evitar confusiones y reducir cargas a los meseros.

Otra política será que el cliente coloque en un ánfora sus sugerencias, con la finalidad de mejorar el servicio y calidad del restaurante.

El cliente realiza el pago del valor emitido en la factura, se recalca que el Restaurante adoptó la política de hacer el cobro del pedido antes de servirlo al cliente, con el objetivo de evitar confusiones por parte del mesero y cajero.

### 2.16.6 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

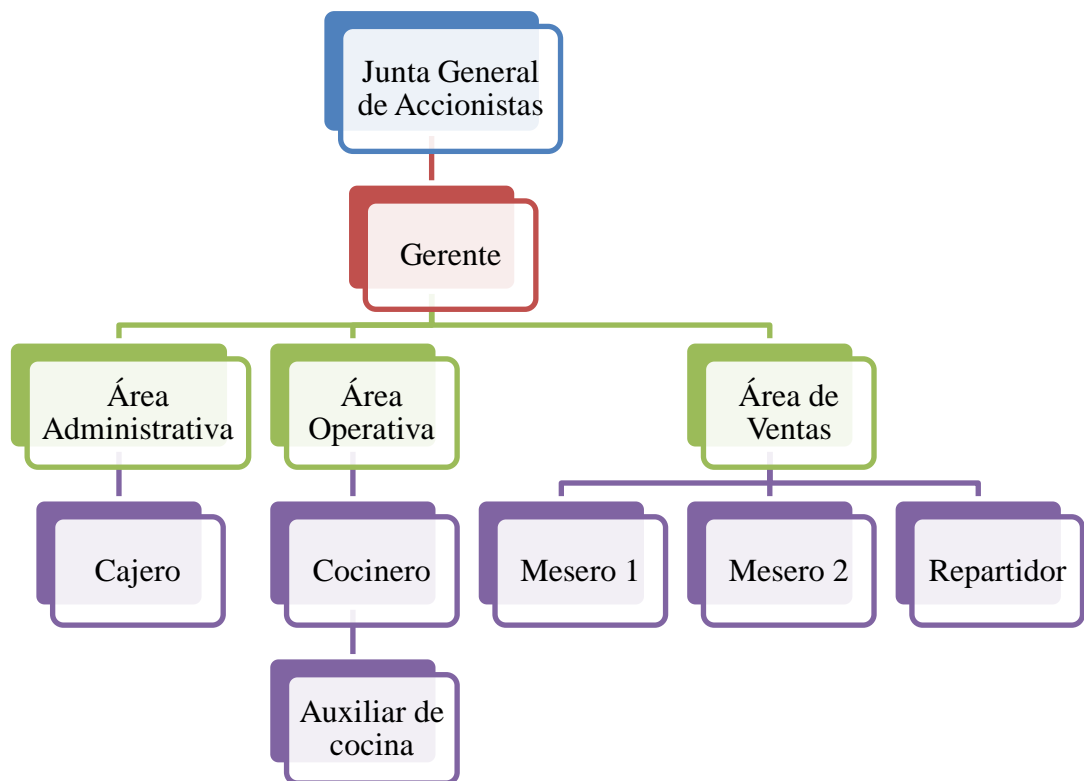


Figura 3 Estructura Administrativas

### 2.16.7 LOGOTIPO

El logotipo está diseñado de acuerdo al tipo de negocio, y al servicio que se ofrecerá.



Figura 4 Logotipo del restaurante

### 2.16.8 SLOGAN

El Slogan que llevará el Restaurante Denny's será "Donde está el sabor", ya que la preparación de los alimentos será de calidad y una sazón exquisita.

### 2.16.9 COLORES CORPORATIVOS

Los colores que se utilizarán en la presentación del logotipo del Restaurante serán el blanco el cual inspira limpieza, sanidad, pureza y el rojo que es un color llamativo que conlleva a la persuasión del cliente, amor y armonía.

### 2.16.10 PRESENTACIÓN DE EMPAQUES

El restaurante propuesto tendrá a disposición envases térmicos que permitan mantener los alimentos calientes, hasta su destino.



*Figura 5 Envases térmicos del Restaurante Deny's*

## **2.17 ASPECTOS LEGALES**

La empresa será inscrita como una sociedad Anónima y constituida mediante escritura pública mediante la Superintendencia de Compañía y será inscrita en el Registro Mercantil conformada por 4 socios.

Para la solicitud de aprobación se deberá presentar a la Superintendencia de Compañía tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, adjuntándoles la solicitud emitida por el abogado.

El Restaurante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Obtención del RUC
- ✓ Patente Municipal
- ✓ Permiso de cuerpo de bomberos
- ✓ Permiso de jefatura de Salud
- ✓ Afiliación del seguro social
- ✓ Inscripción en el registro mercantil
- ✓ Registrar en el IEPI (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual)

### **2.17.1 REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES**

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) se implementó para identificar a los ciudadanos frente a la Administración Tributaria, cuya función es registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar información a la Administración Tributaria.

Requisitos para adquirir el RUC:

- ✓ Formulario 01A y 01B
- ✓ Escrituras del Nombramiento del Representante Legal de la Empresa.
- ✓ Original y copia de la cedula del Representante Legal
- ✓ Certificado de votación del Representante Legal; y
- ✓ Copia de un servicio básico el cual conste la dirección del domicilio del Representante Legal.

### **2.17.2 PATENTE MUNICIPAL**

La Jefatura de Rentas de la Dirección Financiera del Gobierno Autónomo Descentralizados Municipal del Cantón Esmeraldas, llevará el catastro de patente, el mismo que contendrá los siguientes datos básicos proporcionados por el sujeto pasivo de acuerdo con la declaración del capital o su contabilidad.

- ✓ Número de la cedula de identidad del contribuyente.
- ✓ Nombre o razón social del contribuyente.
- ✓ Nombre del titular y/o representante del negocio.
- ✓ Copia de la cedula de ciudadanía y certificado y certificado de votación vigente a colores.
- ✓ Dirección domiciliaria del propietario o representante del negocio calle/número/barrio.
- ✓ Actividad Comercial del negocio.
- ✓ Fecha de inicio de operaciones.

- ✓ Monto del capital con que se opera (según declaración o el determinado por la autoridad tributaria municipal).

### **2.17.3 PERMISO DEL CUERPO DE BOMBEROS**

De acuerdo a la entrevista realizada al Ing. (Choez, 2014) dice que: “Para obtener el permiso del cuerpo de bomberos deberá tener a la mano los siguientes requisitos”.

- ✓ 2 copias del RUC
- ✓ 2 copias de la cedula de identidad del representante legal
- ✓ Copia de papeleta de votación del representante legal
- ✓ Copia del formulario
- ✓ Inspección por parte de los inspectores
- ✓ Pagar la tasa correspondiente

Requisitos para adquirir el permiso del Cuerpo de bomberos:

- ✓ Adquirir el formulario
- ✓ Conducir a los inspectores hacia las instalaciones de la empresa
- ✓ Presentar la patente municipal
- ✓ Original y copia del RUC
- ✓ Haber pagado la tasa respectiva

### **2.17.4 PERMISO DE LA JEFATURA DE SALUD**

De acuerdo a la entrevista realizada a un funcionario del ARCSA Ing. (Robles, 2014) dice que “Es un documento que lo emite la administración Zonal el cual autoriza el funcionamiento de algunos establecimientos los cuales están sujetos a inspecciones sanitarias por delegación del Ministerio de Salud”.

Requisitos para obtener el Registro Sanitario

- ✓ Solicitud

- ✓ Permiso de funcionamiento
- ✓ Certificado de salud
- ✓ Interpretación del código del lote
- ✓ Certificado de análisis de control de calidad del lote del producto en trámite
- ✓ Proyecto de rotulo o etiqueta

#### **2.17.5 SEGURO SOCIAL**

Afiliarse como empleador, para cumplir con la obligatoriedad de afiliar a los empleados, como lo exige la Ley de Seguridad Social de Ecuador.

#### **2.17.6 INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL**

El Instituto de Propiedad Intelectual, IEPI, es la Institución encargada de reconocer, regularizar y garantizar los derechos de propiedad intelectual en el Ecuador, desarrollando una política de transformación del sistema de propiedad intelectual, convirtiéndola en una herramienta para alcanzar el Sumak kawsay o “Buen Vivir” en el Ecuador.

#### **2.17.7 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO**

Para obtener el Permiso de funcionamiento los sujetos pasivos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Cedula de ciudadanía.
- ✓ Registro Único de Contribuyentes.
- ✓ Solicitud dirigida al Director de Higiene Municipal, especie valorada de la Institución.
- ✓ Balance de situación inicial.
- ✓ Permiso del Cuerpo de bomberos del Cantón Esmeraldas.
- ✓ Certificación de la Unidad de Gestión de Riesgo, en caso de ser necesario, Certificación de la Dirección (Tóxica, inflamable, ambiental), de ser necesarias.

## **2.17.8 REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN EN EL MINISTERIO DE TURISMO**

(Ministerio de Turismo, 2014) dice que:

Para llevar a cabo el trámite de inscripción se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrado la razón social.
- ✓ Copia del Ruc
- ✓ Fotocopia de la cedula de ciudadanía y papel de votación ecuatoriano.
- ✓ Original y copia de lista de precios.
- ✓ Contrato de arrendamiento registrado en el juzgado de inquilinato u/o notaria.
- ✓ Listado del inventario de bienes valorados del establecimiento.
- ✓ 5 Fotografías de las instalaciones del establecimiento fachada, cocina, área de recepción, lobby, baños y servicios que brindan.

## 2.18 ESTUDIO FINANCIERO

### 2.18.1 PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

A continuación se presentará la correspondiente estimación de ingresos y gastos que son necesarios para iniciar la actividad de venta de almuerzos. Siendo la inversión inicial \$27.744,91.

Tabla 63 Presupuesto del Proyecto

<b>PRESUPUESTO DE INVERSIÓN (USD)</b>		
<b><u>Inversión fija</u></b>		
Vehículo		\$ 1.120,00
Muebles y enseres (mobiliario)		\$ 2.755,00
Equipos de oficina		\$ 2.385,80
Maquinarias y equipos		\$ 5.855,00
Locería		\$ 653,89
Vestuario		\$ 96,00
Suministros de enseres de cocina		\$ 637,71
Menaje		\$ 500,39
<b>Total inversión fija</b>		<b><u>\$ 14.003,79</u></b>
<b><u>Capital de trabajo</u></b>		
Talento humano		\$ 5.302,50
Materia prima		\$ 4.139,82
Servicios básicos		\$ 895,05
Suministro de oficina		\$ 28,05
Suministro de limpieza		\$ 73,14
Suministros médicos		\$ 27,60
Suministro de seguridad		\$ 25,00
Mantenimiento		\$ 42,00
Gasto de constitución		\$ 973,94
Alquiler		\$ 1.350,00
Publicidad		\$ 240,00
Instalaciones		\$ 100,00
<b>Total capital de trabajo</b>		<b><u>\$ 13.197,10</u></b>
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 27.200,89</b>
<b>Imprevistos</b>	<b>2%</b>	<b>\$ 544,02</b>
<b>Total</b>		<b><u>\$ 27.744,91</u></b>

## 2.18.2 ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO

En base a la inversión inicial del proyecto se hace necesario el financiamiento de los socios, ya que se constituyó como compañía anónima siendo el 69% la aportación de los mismos y la diferencia con un crédito al Banco Nacional de Fomento.

Tabla 64 Estructura de Financiamiento

<b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO</b>						
<b><u>Inversión inicial</u></b>		<b>\$27.744,91</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Aporte</b>	<b>Total aporte</b>	<b>% aporte</b>	<b>Tipo de tasas referenciales</b>	<b>Tasas referenciales<sup>1</sup></b>	<b>Ponderación costo de capital</b>
<b><u>Aporte del capital</u></b>						
<b>Aporte propio</b>		\$20.544,91	74,05%	Tasa pasiva	5,14%	3,81%
Denys Diaz	\$5.000,00					
Iván Diaz	\$5.444,91					
Fernando Villares	\$5.000,00					
Fanny Poveda	\$5.100,00					
<b>Aporte externo</b>		\$7.200,00	25,95%	Tasa activa	11,20%	2,91%
Bco. Nacional del Fomento	\$7.200,00					
<b>Total</b>		<b><u>\$27744,91</u></b>	<b><u>100,00%</u></b>			<b><u>6,71%</u></b>
<b>1.-BOLETIN BCE A SEPTIEMBRE 2014</b>						

### 2.18.3 ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS

Tabla 65 Estado de situación Financiera

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
ACTIVOS		PATRIMONIO	
<b>Activos no corriente</b>			<b>Capital social</b>
<b>Tangibles</b>		\$ 14.003,79	Aporte de socios
Vehículo	\$ 1.120,00		\$ 20.544,91
Muebles y enseres (mobiliario)	\$ 2.755,00		<b>Total de patrimonio</b>
Equipos de oficina	\$ 2.385,80		\$ 20.544,91
Maquinarias y equipos	\$ 5.855,00		
Locería	\$ 653,89		<b>Pasivos</b>
Vestuario	\$ 96,00		<b>Pasivos no corriente</b>
Suministros de enseres de cocina	\$ 637,71		Préstamo bancario a largo plazo
Menaje	\$ 500,39		\$ 6.785,59
<b>Total de activos no corriente</b>		<u>\$ 14.003,79</u>	<b>Total de pasivos no corriente</b>
			\$ 6.785,59
<b>Activos corriente</b>			<b>Pasivo corriente</b>
Banco		\$ 12.767,18	Préstamo bancario a corto plazo
			\$ 414,41
<b>Total de activos corrientes</b>		<u>\$ 12.767,18</u>	<b>Total de pasivos corriente</b>
			\$ 414,41
<b>Otros activos</b>			
Gasto de constitución		\$ 973,94	
<b>Total de otros activos</b>		<u>\$ 973,94</u>	
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>		<b>\$ 27.744,91</b>	<b>TOTAL DE PATRIMONIO Y PASIVOS</b>
			<b>\$ 27.744,91</b>

GERENTE

CONTADOR

## 2.18.4 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

Tabla 66 Estado de Resultado Proyectado

ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO				
	<b>INGRESOS</b>			<b>\$ 52.980,80</b>
+	VENTA DE ALMUERZOS		\$ 52.980,80	
	<b>COSTOS</b>			<b>\$ 16.559,28</b>
-	MATERIA PRIMA		\$ 16.559,28	
=	<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>			<b>\$ 36.421,52</b>
				-
=	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>			<b>\$ 33.941,98</b>
-	Sueldos		\$ 17.760,00	
-	Luz		\$ 720,00	
-	Agua		\$ 108,00	
-	Teléfono		\$ 161,40	
-	Publicidad		\$ 240,00	
-	Internet		\$ 216,00	
-	Tv cable		\$ 240,00	
-	Pago de intereses crédito		\$ 785,55	
-	Suministros de Aseo y Limpieza		\$ 149,46	
-	Suministros de Oficina		\$ 56,10	
-	Suministros de seguridad		\$ 300,00	
-	Suministros médico		\$ 63,70	
-	Alquiler		\$ 6.000,00	
-	Mantenimiento. De Instalaciones		\$ 504,00	
-	Depreciación de Activos Fijos		\$ 1.168,82	
-	Servicios Bancarios		\$ 15,00	
-	Décimo Tercer Sueldo		\$ 1.480,00	
-	Décimo Cuarto Sueldo		\$ 2.040,00	
-	Provisión Años de Servicio y Vacaciones		\$ 740,00	
-	Gastos de Constitución		\$ 973,94	
-	Otros Gastos		\$ 120,00	
-	Instalaciones		\$ 100,00	
=	<b>UTILIDAD ANTES DE LA PART. TRAB E IR</b>			<b>\$ 2.479,54</b>
-	15% TRABAJADORES	15%		\$ 371,93
=	<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>			<b>\$ 2.107,61</b>
-	IMPUESTO A LA RENTA	22%		\$ 463,67
=	<b>UTILIDAD ANTES DE RESERVAS</b>			<b>\$ 1.643,94</b>
-	RESERVA LEGAL	10%		\$ 164,39
-	RESERVA ESTATUTARIA	5%		\$ 82,20
=	<b>UTILIDAD NETA</b>			<b>\$ 1.397,35</b>

GERENTE

CONTADOR

### **2.18.5 FLUJOS DE CAJA**

El presente flujo de caja proyectado se lo estimó a 10 años de vida del proyecto, en él se presentan los flujos de ingresos y egresos de dinero que tiene el restaurante. La diferencia entre los ingresos y los egresos es el flujo neto y al ser positivo quiere decir que los ingresos del período fueron mayores a los gastos.

Dentro de este flujo están percibidos los ingresos que en este caso son las ventas generadas por la venta de la comida; además están los gastos operativos, gastos financieros que son los intereses financieros que cobra el banco por el préstamo, las depreciaciones de los activos fijos, y la inversión del proyecto.

Tabla 67 Flujo de caja proyectado

FLUJO DE CAJA PROYECTADO														
INFLACIÓN 3,58%														
DETALLE	%	AÑOS											TOTAL	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>+</b>														
<b>ENTRADAS (INGRESO OPERACIONAL)</b>														
VENTA DE ALMUERZOS			52.980,80	56.853,10	58.899,81	63.204,73	65.480,10	70.265,96	72.795,54	78.116,08	80.928,25	86.843,20	68.6367,58	
<b>-</b>														
<b>SALIDAS (GASTO OPERACIONAL)</b>														
MATERIA PRIMA			16.559,28	17.152,10	17.766,15	18.402,18	19.060,97	19.743,36	20.450,17	21.182,28	21.940,61	22.726,08	19.4983,18	
Sueldos			17.760,00	18.395,81	19.054,38	19.736,52	20.443,09	21.174,95	21.933,02	22.718,22	23.531,53	24.373,96	20.9121,49	
Luz			720,00	745,78	772,47	800,13	828,77	858,44	889,18	921,01	953,98	988,13	8.477,90	
Agua			108,00	111,87	115,87	120,02	124,32	128,77	133,38	138,15	143,10	148,22	1.271,68	
Teléfono			161,40	167,18	173,16	179,36	185,78	192,43	199,32	206,46	213,85	221,51	1.900,46	
Publicidad			240,00										240,00	
Internet			216,00	223,73	231,74	240,04	248,63	257,53	266,75	276,30	286,19	296,44	2.543,37	
Tv cable			240,00	248,59	257,49	266,71	276,26	286,15	296,39	307,00	317,99	329,38	2.825,97	
Pago de intereses crédito			785,55	736,68	682,05	620,97	552,69	476,35	391,02	295,62	188,96	69,73	4.799,62	
Útiles de Aseo y Limpieza			149,46	154,81	160,35	166,09	172,04	178,20	184,58	191,19	198,03	205,12	1.759,87	
Útiles de Oficina			56,10	58,11	60,19	62,34	64,58	66,89	69,28	71,76	74,33	76,99	660,57	
Suministros de seguridad			300,00	310,74	321,86	333,39	345,32	357,69	370,49	383,75	397,49	411,72	3.532,46	
Suministros médico			63,70	65,98	68,34	70,79	73,32	75,95	78,67	81,48	84,40	87,42	750,06	
Alquiler			6.000,00	6.214,80	6.437,29	6.667,74	6.906,45	7.153,70	7.409,80	7.675,07	7.949,84	8.234,45	70.649,15	
Mantenimiento de Maquinarias y equipos			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Mantenimiento de Instalaciones			504,00	522,04	540,73	560,09	580,14	600,91	622,42	644,71	667,79	691,69	5.934,53	
Depreciación de Activos Fijos			1.168,82	1.168,82	1.168,82	1.168,82	1.168,82	989,62	989,62	989,62	989,62	989,62	10.792,22	
Servicios Bancarios			15,00	15,54	16,09	16,67	17,27	17,88	18,52	19,19	19,87	20,59	176,62	
Décimo Tercer Sueldo			1.480,00	1.532,98	1.587,86	1.644,71	1.703,59	1.764,58	1.827,75	1.893,19	1.960,96	2.031,16	17.426,79	
Décimo Cuarto Sueldo			2.040,00	2.113,03	2.188,68	2.267,03	2.348,19	2.432,26	2.519,33	2.609,53	2.702,95	2.799,71	24.020,71	
Provisión Años de Servicio y Vacaciones			740,00	766,49	793,93	822,36	851,80	882,29	913,88	946,59	980,48	1.015,58	8.713,40	
Fondo de Reserva				1.420,00	1.470,84	1.523,49	1.578,03	1.634,53	1.693,04	1.753,65	1.816,43	1.881,46	14.771,48	
Gastos de Constitución			973,94										973,94	
Otros Gastos			120,00	124,30	128,75	133,35	138,13	143,07	148,20	153,50	159,00	164,69	1.412,98	
Instalaciones			100,00	103,58	107,29	111,13	115,11	119,23	123,50	127,92	132,50	137,24	1.177,49	
<b>= UTILIDAD ANTES DE LA PART. TRAB E IR</b>			<b>2.479,54</b>	<b>4.500,14</b>	<b>4.795,47</b>	<b>7.290,79</b>	<b>7.696,79</b>	<b>10.731,18</b>	<b>11.267,23</b>	<b>14.529,88</b>	<b>15.218,33</b>	<b>18.942,29</b>	<b>97.451,64</b>	
- 15% TRABAJADORES	15%		371,93	675,02	719,32	1.093,62	1.154,52	1.609,68	1.690,08	2.179,48	2.282,75	2.841,34	14.617,75	
<b>= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>			<b>2.107,61</b>	<b>3.825,12</b>	<b>4.076,15</b>	<b>6.197,17</b>	<b>6.542,28</b>	<b>9.121,50</b>	<b>9.577,14</b>	<b>12.350,40</b>	<b>12.935,58</b>	<b>16.100,95</b>	<b>82.833,89</b>	
- IMPUESTO A LA RENTA	22%		463,67	841,53	896,75	1.363,38	1.439,30	2.006,73	2.106,97	2.717,09	2.845,83	3.542,21	18.223,46	
- PAGO CUOTA PRESTAMO BANCARIO			414,41	463,28	517,91	578,99	647,28	723,61	808,95	904,35	1011,00	1130,23	7.200,00	
<b>+</b>														
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			1.168,82	1.168,82	1.168,82	1.168,82	1.168,82	989,62	989,62	989,62	989,62	989,62	10.792,22	
<b>= FLUJO NETO DE CAJA PROYECTADO</b>			<b>\$ 2.398,35</b>	<b>\$ 3.689,13</b>	<b>\$ 3.830,30</b>	<b>\$ 5.423,62</b>	<b>\$ 5.624,52</b>	<b>\$ 7.380,78</b>	<b>\$ 7.650,85</b>	<b>\$ 9.718,58</b>	<b>\$ 10.068,38</b>	<b>\$ 12.418,13</b>	<b>\$ 68.202,66</b>	
INVERSIÓN INICIAL			\$ 27.744,91											

## 2.19 INDICADORES DE FACTIBILIDAD

Se basó en indicadores financieros para determinar la rentabilidad del negocio, a continuación se presenta la tabla:

Tabla 68 Indicadores Financiero del proyecto

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO						
INVERSION INICIAL (USD)			27.744,91	TASA MENOR	TASA MAYOR	
TASA PASIVA REFERENCIAL			5,14%	PROYECTO	INCERTIDUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL			11,20%	0,0671	0,0682	
VIDA UTIL PROYECTO		10 AÑOS			0,11%	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE	FLUJO PRESENTE NETO
0	-27.744,91			-27.744,91		
1	2.298,35	0,0671261	0,9370964	2.153,78	0,9361	2.151,52
2	3.620,46	0,0671261	0,8781496	3.179,31	0,8763	3.172,64
3	3.759,17	0,0671261	0,8229108	3.093,46	0,8203	3.083,74
4	5.349,94	0,0671261	0,7711467	4.125,59	0,7679	4.108,32
5	5.548,21	0,0671261	0,7226387	4.009,35	0,7189	3.988,37
6	7.301,74	0,0671261	0,6771821	4.944,60	0,6729	4.913,58
7	7.568,97	0,0671261	0,6345849	4.803,15	0,6299	4.768,01
8	9.633,78	0,0671261	0,5946672	5.728,89	0,5897	5.681,01
9	9.980,53	0,0671261	0,5572605	5.561,76	0,5520	5.509,50
10	12.327,14	0,0671261	0,5222067	6.437,32	0,5168	6.370,14
	39.643,38					
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				44.037,20		43.746,84
INVERSION INICIAL (USD)				27.744,91		27.744,91
VAN (USD)				16.292,30		16.001,93
PRC				6,9986	Años	
TIR				13,00%		
R.C.B. (USD)				1,43		
RENTABILIDAD SIMPLE				14,29%		

## **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS INDICADORES FINANCIEROS**

A continuación se presenta el análisis los indicadores financieros según el escenario normal, para demostrar la rentabilidad del proyecto y a la vez si es viable o no.

**VAN:** Cabe mencionar que el Valor Actual Neto se obtiene al traer todos los flujos netos proyectados al valor presente restándole la inversión inicial, dando un VAN de \$16.292,30; siendo mayor a cero, lo que indica que se recuperará la inversión, dejará ganancias y por ello será recomendable invertir.

**TIR:** En pocas palabras la Tasa Interna de Retorno es el tipo de interés que hace que el valor actual neto de la inversión sea igual a cero; lo que significa que esta tasa refleja la rentabilidad siendo de 13% que se consiguió con la inversión y ésta a la vez debe ser mayor que la tasa exigida del mercado siendo esta la tasa activa de 2,91% más la tasa pasiva de 3,81%, lo que indica que es rentable invertir en este proyecto.

**PRC:** El periodo de recuperación del proyecto es de 7 años, es decir que la inversión que se realice se recuperará a partir del séptimo año.

**R.C.B:** La relación costo beneficio del proyecto es de \$1,43; en otras palabras es que por cada dólar que se invierta se recuperará \$0,43.

Para demostrar que el proyecto si podría ser más rentable y factible se presentará a continuación un escenario en el cual se tomó el 90% de la capacidad instalada del restaurante.

Tabla 69 Indicadores Financieros de acuerdo al segundo escenario

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO						
INVERSION INICIAL (USD)			28.265,23	TASA MENOR	TASA MAYOR	
TASA PASIVA REFERENCIAL			5,14%	PROYECTO	INCERTI DUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL			11,20%	0,0680	0,0691	
VIDA UTIL PROYECTO		10 AÑOS			0,11%	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTI DUMBE	FLUJO PRESENTE NETO
0	-28.265,23			-28.265,23		
1	3.806,72	0,0679522	0,9363715	3.564,51	0,9354	3.560,77
2	5.254,64	0,0679522	0,8767916	4.607,22	0,8750	4.597,57
3	5.453,59	0,0679522	0,8210027	4.477,41	0,8184	4.463,35
4	7.223,31	0,0679522	0,7687635	5.553,02	0,7655	5.529,78
5	7.490,22	0,0679522	0,7198482	5.391,82	0,7161	5.363,64
6	9.444,40	0,0679522	0,6740454	6.365,96	0,6698	6.326,05
7	9.789,70	0,0679522	0,6311569	6.178,84	0,6265	6.133,67
8	12.079,39	0,0679522	0,5909973	7.138,88	0,5861	7.079,27
9	12.514,78	0,0679522	0,5533931	6.925,59	0,5482	6.860,57
10	15.113,28	0,0679522	0,5181815	7.831,42	0,5128	7.749,76
	59.904,80					
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				58.034,67		57.664,44
INVERSION INICIAL (USD)				28.265,23		28.265,23
VAN (USD)				29.769,44		29.399,21
PRC				4,7184	AÑOS	
TIR				15,80%		
R.C.B. (USD)				2,12		
RENTABILIDAD SIMPLE				21,19%		

**Nota:** Según los cálculos realizados en las ventas del proyecto, los indicadores financieros indicaron que al vender 54 almuerzos diarios, sería más viable y rentable el negocio.

### 2.19.1 PUNTO DE EQUILIBRIO

A través del cálculo del punto de equilibrio se conocerá cuál será el nivel de ingresos tanto mensuales como anuales que se debe obtener para no ganar ni perder; para ello se consideran los gastos fijos y los costos fijos.

Por tal razón las ventas mensuales no pueden ser inferiores a \$4.100,55, para que no se generen pérdidas en la empresa. Se calcula de la siguiente manera:

$$\text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \text{Costos Fijos} / 1 - (\text{Costos Variables} / \text{Ventas})$$

Tabla 70 Punto de equilibrio del proyecto

Detalle	Mensual	anual
Ventas	4.415,07	52.980,80
Gastos fijos totales	2.818,91	33.941,98
Costos variables totales	1.379,94	16.559,28
Punto de equilibrio	<b>\$4.100,55</b>	<b>\$49.373,92</b>

**Nota:** A continuación se presentará el escenario expuesto anteriormente en los indicadores financieros, los cuales afectan en todo el estudio financiero de manera positiva en el proyecto.

Tabla 71 Punto de equilibrio de acuerdo al segundo escenario

Detalle	Mensual	anual
Ventas	4.770,62	57.247,46
Gastos fijos totales	2.823,65	33.998,75
Costos variables totales	1.549,98	18.599,76
Punto de equilibrio	<b>\$4.182,57</b>	<b>\$50.361,13</b>

## 2.20 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Para determinar la tolerabilidad de los cambios en el mercado como incremento o aumento de los gastos y ventas, se realizó el siguiente análisis de sensibilidad, el cual se lo estimó de acuerdo a la disminución de las ventas y aumento de los gastos, en donde se demuestra que el proyecto es altamente sensible.

Tabla 72 Análisis de sensibilidad del proyecto

<b>ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD</b>		
<b>INDICADORES FINANCIEROS</b>	<b>VENTAS</b>	<b>GASTOS</b>
Porcentajes	<b>-2%</b>	<b>5%</b>
Valor Actual Neto (USD)	-57.608,70	-45423,45
Tasa Interna de retorno	-33,45%	-34,82%
Relación Costo Beneficio (USD)	-2,79	-2,19

Por otro lado el proyecto toleraría una disminución en las ventas del 0,48% o un incremento de los gastos del 0,72% como se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 73 Tolerabilidad en el Análisis de sensibilidad

<b>ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD</b>		
<b>INDICADORES FINANCIEROS</b>	<b>VENTAS</b>	<b>GASTOS</b>
Porcentajes	<b>-0,48%</b>	<b>0,72%</b>
Valor Actual Neto (USD)	9.024,69	8.918,49
Tasa Interna de retorno	10,980%	10,99%
Periodo de Recuperación	9,8960 años	10,04 años
Relación Costo Beneficio (USD)	1,00	1,01

A continuación se observaran los cambios que pueden existir al venderse el 90% de la capacidad instalada, manteniendo los mismos porcentajes de incremento y decremento de gastos y ventas respectivamente.

En donde se observa claramente que el proyecto sigue siendo sensible a cambios que ocurran en el mercado.

Tabla 74 Análisis de sensibilidad de acuerdo al segundo escenario

<b>ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD</b>		
<b>INDICADORES FINANCIEROS</b>	<b>VENTAS</b>	<b>GASTOS</b>
Porcentajes	<b>-2%</b>	<b>5%</b>
Valor Actual Neto (USD)	1.610,25	-34.053,29
Tasa Interna de retorno	5,52%	-39,44%
Relación Costo Beneficio (USD)	0,34	-1,57

## CONCLUSIONES

- ✓ En la ciudad de Esmeraldas aún sigue existiendo demanda insatisfecha en lo que abarca al servicio alimenticio en restaurantes.
- ✓ El mercado de expendios de comida, no ofrece una buena atención, ambiente acogedor ni preparación adecuada de los alimentos, que buscan los consumidores para satisfacer su necesidad alimenticia.
- ✓ Existen pocos restaurantes que ofrecen servicio a domicilio u oficina, que contribuyan a la satisfacción del cliente.
- ✓ La mayoría de los restaurantes ofertan de uno a dos menús al día, lo que no le da variedad para escoger el cliente.
- ✓ Los precios de los almuerzos se manejan de acuerdo al mercado de comidas.
- ✓ El estudio financiero del proyecto arrojó que es viable, sin embargo el análisis de sensibilidad demostró que es frágil a cualquier cambio que ocurra tanto en las ventas como en los gastos.

## RECOMENDACIONES

- ✓ Al restaurante que aumente su capacidad de instalación a medida que se poseione del mercado de comidas, para de esa manera atender a mayor número de clientes.
- ✓ Al restaurante que capacite a los empleados en temas que abarque a la atención al cliente y preparación adecuada de los alimentos, para mantener satisfecho a los clientes.
- ✓ Que se lleve a cabo el proyecto propuesto, ofreciendo el servicio a domicilio u oficina, ya que es solicitado por los consumidores de acuerdo al estudio de campo ejecutado.
- ✓ Que se ofrezcan dos menús al día, exhibiéndolos en auto servicio, para persuadir al cliente de manera visual.
- ✓ A los propietarios de los Restaurantes que manejen el precio de almuerzos en relación a los costos y gastos reales, que generen en cada uno de sus locales, para tener una competencia leal.
- ✓ Que se busquen estrategias de marketing, para aumentar las ventas y de esa manera equiparar los gastos en el caso que lleguen a elevarse en gran porcentaje, y así incrementar la viabilidad y rentabilidad del proyecto propuesto.

## REFERENCIAS

Ángulo, M. *Movimiento del mercado de expendios de comidas – Restaurante Madasmar*, 20 de mayo del 2014, Entrevista.

Carvajal, L. (2013, 18 de enero). *El método deductivo de investigación*. [Web log post]. Recuperado de <http://www.lizardo-carvajal.com/el-metodo-deductivo-de-investigacion/>

Código de trabajo (2013). *Contrato individual*. Art n°8. Consultado el 12 de diciembre del 2013, de URL [www.pge.gob.ec/es/documentos/doc.../225-codigo-del-trabajo.html](http://www.pge.gob.ec/es/documentos/doc.../225-codigo-del-trabajo.html)

Choez, J. (26 de Agosto de 2014). *Permiso de Funcionamiento*. (D. Diaz, Entrevistador)

Choez, J. (26 de Agosto de 2014). *Requisitos para obtener Permiso de Cuerpo de Bomberos*. (D. Diaz, Entrevistador)

Choez J. (26 de Agosto de 2014). *Requisitos para obtener la Patente Municipal*. (D. Diaz, Entrevistador)

Franco, J. (2004). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Limusa.

*Gobierno dejará de pagar comida al sector público*. (2013 de Agosto de 2013).  
Obtenido de El Universo:

<http://www.eluniverso.com/noticias/2013/08/19/nota/1313016/gobierno-dejara-pagar-comida-sector-publico>

IMGROUP. (S.F.). Reglamento para la aplicación de la ley de RUC. [Web log post]. Recuperado de <http://www.imgroup.com.ec/biblioteca/reglamento-para-aplicacion-ley-ruc>

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2010). *Censo Poblacional y Vivienda*. Esmeraldas, Esmeraldas, Ecuador.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (Octubre de 2014). *Ley de Seguridad Social de Ecuador*. Esmeraldas, Esmeraldas, Ecuador.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. (2010). *Población económicamente activa*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/esmeraldas.pdf>

Karta online. (2014). Mapa de Esmeraldas. Consultado el 18 de febrero del 2014, en URL <http://karta-online.com/es/cities/esmeraldas-ecuador#0.9833/-79.69999999999999/12/0>

Lechera, L. (s.f.). *Recetario la lechera*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/33325-sopa-de-frejol.aspx>

Lele, M. M., & Sheth, J. N. (1989). *El cliente es la clave*. Diaz de santos.

Ley de Régimen Tributario Interno. Capítulo IX. *Normas de sobre declaración y pago de impuestos*. Artículo 40, 41 y 42. Consultado el 12 de diciembre del

2013, de URL <http://descargas.sri.gov.ec/download/pdf/leytribint.pdf>

Ministerio de Turismo.(2013). *Castro de Restaurantes de Esmeraldas*. Ecuador-Esmeraldas.

Ministerio de Turismo.(2014). *Requisitos para la Inscripción del Restaurante*. Ecuador-Esmeraldas.

NESTLE. (s.f.). *La lechera*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/19307-arroz-con-leche.aspx>

NESTLE. (s.f.). *Locro de papas*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/37154-locro-de-papas.aspx>

NESTLE. (s.f.). *Receta Cremas de Brócoli*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/47114-crema-de-brocoli.aspx>

NESTLE. (s.f.). *Recetario La Lechera*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/46335-tiritas-de-carne-en-salsa.aspx>

NESTLE. (s.f.). *Recetario La Lechera*. Obtenido de <http://www.nestle.com.ec/lalechera/recetas/33826-spaghetti-cremoso-con-pollo.aspx>

Oviedo, E. *Movimiento del mercado de expendios de comidas – Restaurante Pielisa*, 19 de mayo del 2014, Entrevista.

PRONACA. (s.f.). *Receta de arroz con pollo*. Obtenido de <http://www.pronaca.com/site/principalHogar.jsp?arb=1030&cdg=26>

Robles, D. (13 de Octubre de 2014). *Permiso de la Jefatura de Salud*. (D. D. García, Entrevistador)

Robles, D. (13 de Octubre de 2014). *Plan de Manejo de Desperdicios*. (D. Diaz, Entrevistador)

Servicio de Rentas Internas (2006). *Guía de requisitos de registro único de contribuyente*. Capitulo I. Consultado el 12 de diciembre del 2013, de URL <http://descargas.sri.gov.ec/download/pdf/REQRUCMAY2006.pdf>

Thomas, R. (2010). *Como calcular el costo de la comida en un restaurante*. Consultado el 04 de enero del 2014, en URL [file:///C:/Users/Damiana/AppData/Roaming/Mozilla/Firefox/Profiles/wz9ft6dh.default/zotero/storage/KCCRFMC4/calculiar-costo-comida-restaurante-como\\_31823.html](file:///C:/Users/Damiana/AppData/Roaming/Mozilla/Firefox/Profiles/wz9ft6dh.default/zotero/storage/KCCRFMC4/calculiar-costo-comida-restaurante-como_31823.html)

Valencia, D. *Movimiento del mercado de expendios de comidas – Restaurante Don Alex*, 20 de mayo del 2014, Entrevista.

Vallejo, K. *Movimiento del mercado de expendios de comidas – Restaurante Big boy*, 15 de mayo del 2014, Entrevista.

White, A. (2000). *Los secretos del éxito*. España: Robinbook.

Wong, C. s. (s.f.). *Receta de crema de espinacas*. Obtenido de <https://www.wong.com.pe/comesano/recetas/crema-de-espinacas.html>

Wong, C. S. (s.f.). *Recetas de sopas y cremas*. Obtenido de <https://www.wong.com.pe/comesano/recetas/sopas-cremas/>

# ANEXOS

**Anexo 1** Listado de Restaurantes desde la Calle Salinas hasta Calle Eugenio Espejo

Tabla 75 Listado de Restaurantes

N°	Razón social	Dirección	Capacidad Instalada por hora	Horas	Capacidad Instalada por tres horas
1	El Obelisco	Sucre 718 y Piedrahita	20	2,7	54
2	El Cenizo	Piedrahita y Olmedo	24	2,7	64,8
3	Popular	Sucre y 10 de Agosto	24	2,7	64,8
4	Nuevo forastero #3	Olmedo y Piedrahita	28	2,7	75,6
5	Big Boy	Av. Bolívar #423 y Piedrahita	28	2,7	75,6
6	Líder 2	Colon entre Piedrahita y M. Cañizares	28	2,7	75,6
7	Cenas Tropicales	Olmedo 316 entre Salinas y Mejía	32	2,7	86,4
8	San Marino's	Olmedo y 10 de Agosto	32	2,7	86,4
9	Chifa Fortuna	Colón entre Cañizares y Piedrahita	32	2,7	86,4
10	Mi Chanchito	Cañizares sucre y Bolívar	32	2,7	86,4
11	Kevin 2	Calle 10 de Agosto y Olmedo	32	2,7	86,4
12	Ronny's	Calle colon 19-14 y 10 de Agosto	32	2,7	86,4
13	Carbón y Leño # 1	Juan Montalvo y Olmedo	32	2,7	86,4
14	Pollo Salsero	Colon y Salinas	32	2,7	86,4
15	In Italia	Sucre y Salinas	32	2,7	86,4
16	American Pizza	Calles Olmedo y Piedrahita	32	2,7	86,4
17	Las Redes	Bolívar y 9 de Octubre	36	2,7	97,2
18	Pico Rico No 1	Bolívar y Rocafuerte	36	2,7	97,2
19	El Palacio de la Fritada	Sucre y 10 de Agosto	36	2,7	97,2
20	Pielisa	Mejía y Sucre	40	2,7	108
21	Chifa Prospero	Mejía 2-14 entre Bolívar y Sucre	40	2,7	108
22	La Canoa	Av. Olmedo -Rocafuerte Juan M.	40	2,7	108
23	Líder	Av. Colon 19-13 y 10 de Agosto	40	2,7	108
24	Tizones	Sucre 9-03 y 9 de Octubre	40	2,7	108

N°	Razón social	Dirección	Capacidad Instalada por hora	Horas	Capacidad Instalada por tres horas
25	Comida Sana	Calle Eloy Alfaro y Mejía	40	2,7	108
26	Chifa del Pacifico	Olmedo 30-31 y 10 de Agosto	42	2,7	113,4
27	Chifa Victoria	Calles Rocafuerte y Sucre	45	2,7	121,5
28	Chifa Amigo	Espejo 308 y Sucre	48	2,7	129,6
29	Chifa Esmeraldas	Bolívar 417. M. Cañizares	48	2,7	129,6
30	Mansión Real	Calle Sucre 13-15 y E. Espejo	48	2,7	129,6
31	Las Delicias de Mi Tierra	Colón y Mejía	48	2,7	129,6
32	Pollo de Galo	Calles Olmedo y 9 de Octubre	48	2,7	129,6
33	Chifa Olímpico	Olmedo entre Piedrahita y M. Cañizares	52	2,7	140,4
34	Súper O pollo	Calle Colon Y Salinas	52	2,7	140,4
35	Hong Kong	Av. Olmedo entre Mejía y Ma. Cañizares	58	2,7	156,6
36	Chifa Oriental	Sucre 706 y M. Cañizares	64	2,7	172,8
37	Chifa Casa China	Calles 9 de Octubre y Olmedo	64	2,7	172,8
38	Chifa Asiático	Cañizares 227 y Sucre	80	2,7	216
39	El Toro	9 d Octubre 423 entre Olmedo y Colon	120	2,7	324
<b>TOTAL DE CAPACIDAD INSTALADA</b>			<b>1.637</b>		<b>4.419,9</b>

**Nota:** La oferta se la multiplicó por tres, ya que cada silla del restaurante se utilizará 2,7 veces de acuerdo a las ventas diarias, esto se lo determinó según datos de las entrevistas a 4 de los 39 restaurantes.

**Anexo 2** Listado de Instituciones Públicas, Privadas, Educativas y negocios independientes ubicados desde la calle Salinas hasta el Eugenio Espejo.

Tabla 76 Listado de Instituciones Públicas y Privadas en la Parroquia Esmeraldas

<b>Instituciones</b>	<b>N° de empleados</b>	<b>N° de personas que asisten acompañado (64%)</b>	<b>N° de acompañantes(x2)</b>	<b>N° de personas que asisten solos 36%</b>	<b>Total</b>
Banco General Rumiñahui	12	8	15	4	20
Centro Comercial La Barraca	400	256	512	144	656
Banco Bolivariano	15	10	19	5	25
Banco Del Austro	20	13	26	7	33
Cooperativa 9 De Octubre	30	19	38	11	49
Banco Sudamericano	6	4	8	2	10
Banco Pichincha Sucursal	30	19	38	11	49
Banco Pichincha Matriz	130	83	166	47	213
Servipago	20	13	26	7	33
Cabinas Y Venta De Celulares	150	96	192	54	246
Empresa Claro	60	38	77	22	98
Almacenes De Ropa	160	102	205	58	262
Almacenes De Zapatos	80	51	102	29	131
Comerciantes Ambulantes	250	160	320	90	410
Almacenes De Artefactos	150	96	192	54	246
Tía	40	26	51	14	66
Akí	30	19	38	11	49
Ministerios	430	275	550	155	705
Consejo Provincial	200	128	256	72	328
Municipio	250	160	320	90	410
Inmobiliarias	40	26	51	14	66
Fiscalía	100	64	128	36	164
Eapa	130	83	166	47	213
Almacenes De Tela	30	19	38	11	49
Librerías	39	25	50	14	64

Instituciones	N° de empleados	N° de personas que asisten acompañado (64%)	N° de acompañantes(x2)	N° de personas que asisten solos36%	Total
Consejo Electoral	50	32	64	18	82
Pucese	150	96	192	54	246
Joyerías	100	64	128	36	164
Pica	15	10	19	5	25
Mueblerías	50	32	64	18	82
Empresa Eléctrica	100	64	128	36	164
Instituciones Educativas	400	256	512	144	656
CNT	20	13	26	7	33
Sri	80	51	102	29	131
Asesorías Tributarias	100	64	128	36	164
Notarias	60	38	77	22	98
Banco Nacional Del Fomento	89	57	114	32	146
Gobernación	100	64	128	36	164
Patronato	120	77	154	43	197
INFA	70	45	90	25	115
Clínicas	150	96	192	54	246
Laboratorios Clínicos	60	38	77	22	98
Venta de Catálogos	450	288	576	162	738
Farmacias	100	64	128	36	164
Otros	120	77	154	43,2	196,8
<b>Total de empleados</b>	<b>5.186</b>	<b>3.319</b>	<b>6.638</b>	<b>1.867</b>	<b>8.505</b>

**Nota:** Se tomó en consideración de manera general a las instituciones y negocios de la parte céntrica de la ciudad de Esmeraldas, para determinar el número de empleados de cada una de ellas, luego se sacó datos de la pregunta n° 4 de la encuesta, donde el 64% de los encuestados asistían acompañados a un restaurante y el 36% lo hacía sólo.

### Anexo 3 Tiempo de demora de una persona degustando el almuerzo

Tabla 77 Tiempo de demora de una persona degustando el almuerzo

Horario de atención	Tiempo que se demora un cliente	Capacidad de atención	Margen de error	Personas que se sirven en el Restaurante	%	Personas que piden a domicilio	Personas que piden para llevar 5%
12h00 a 12h45	30	12	10%	10,8	5%	1	0,6
12h45 a 13h30	30	12	20%	9,6	15%	2	0,6
13h30 a 14h15	30	12	30%	8,4	25%	3	0,6
14h15 a 15h00	30	12	40%	7,2	35%	4	0,6
<b>Total</b>		<b>48</b>	<b>100%</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	<b>2,4</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Nota:** Mediante observación se estableció que una persona se demora degustando el almuerzo media hora y quince minutos en entrar otros clientes. Además el margen de error se lo estimó según el horario de atención de un restaurante, ya que un restaurante no se llenará en un instante.

#### Anexo 4 Formato de encuestas a empleados públicos y privados



### PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

Soy estudiante de la PUCESE de la escuela de Contabilidad y Auditoría del octavo semestre, esta encuesta tiene la finalidad de determinar la factibilidad de crear un restaurante ejecutivo en la ciudad de Esmeraldas. Agradezco de antemano su colaboración.

<b>N° de cédula de identidad:</b>	
<b>Sexo:</b>	<b>Femenino</b> <input type="checkbox"/> <b>Masculino</b> <input type="checkbox"/>
<b>Edad:</b>	

Marque con una x la respuesta.

1. ¿Cuántas veces almuerza fuera de su hogar a la semana?

1 vez por semana	
3 veces por semana	
5 veces por semana en adelante	

2. ¿Qué días de la semana almuerza en restaurante?

<b>DIAS</b>	<b>X</b>
Lunes	
Martes	
Miércoles	
Jueves	
Viernes	
Sábado	
Domingo	

3. ¿Cuál es el restaurante que usted más frecuenta y coloque el número de veces que lo visita?

FRECUENCIA	RESTAURANTE

4. ¿Cuándo asiste a un restaurante lo hace acompañado?

SI

NO

5. ¿Cuál es el horario en que asiste a un restaurante?

12h00 pm	
13h00 pm	
14h00 pm en adelante	

6. ¿Cuál es la razón por la que frecuenta el mismo restaurante? De acuerdo al grado de importancia indique del 1 al 4.

Buen servicio	
sazón en la preparación de alimentos	
Ubicación	
Precio	

7. ¿Le gustaría que hubiera un servicio a oficina o domicilio?

SI

NO

8. ¿Para usted cuál sería la ubicación de mayor preferencia, para la creación de un restaurante?

Calle Olmedo entre Salinas y Mejía	
Calle Olmedo entre Manuela Cañizares y Piedrahita	
Calle Olmedo entre 9 de Octubre y 10 de Agosto	

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio a oficina o domicilio?

CENTRO (CALLE SALINAS HASTA LA ESPEJO)	\$0,50		\$1,00	
SECTOR SAN MARTIN DE PORRE Y AIRE LIBRE	\$1,00		\$1,50	
SECTOR LAS PALMAS Y CODESA	\$1,50		\$2,00	
TOLITA - SAN RAFAEL	\$2,00		\$2,50 en adelante	

10. ¿Usted cuanto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo?

\$2,00 a \$2,75	
\$2,76 a \$3,75	
\$3,76 en adelante	

11. ¿Cuál es su ocupación en esta institución o negocio?

---

12. ¿Cuáles su ingreso mensual de acuerdo a los siguientes rangos?

\$250.00 a \$340.00	
\$341.00 a \$500.00	
\$501.00 a \$700.00	
\$701.00 en adelante	

Gracias por su colaboración

**Anexo 5** Formato de entrevistas a los propietarios de Restaurantes.



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE  
ESMERALDAS**

Entrevista a restaurantes ubicados en la parte céntrica de la ciudad de Esmeraldas.

**DATOS DE ENTREVISTADO**

**Apellidos y Nombres:** \_\_\_\_\_

**N° de cedula:** \_\_\_\_\_

**Razón Social:** \_\_\_\_\_

**Fecha de entrevista:** \_\_\_\_\_ **Hora:** \_\_\_\_\_

1. ¿Cuánto tiempo lleva establecido en este lugar?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. ¿Tiene mucha afluencia de clientes en días de semana?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. ¿Usted cree que es rentable el negocio de restaurante?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. ¿Cree que la ubicación de su restaurante es atrayente para los clientes?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. ¿Usted ofrece servicio a domicilio u oficina?

SI

NO

¿Por qué?

\_\_\_\_\_

6. ¿Ustedes cuantos menús ofrecen en la hora del almuerzo?

---

---

7. ¿Cree usted que el precio del almuerzo que ofrecen es accesible para todos los consumidores?

---

---

8. ¿Utilizan algún recipiente especial para servir la comida, que piden para llevar los consumidores?

---

---

9. ¿Para ustedes quien es su competencia?

---

---

10. ¿Qué barreras encontró al entrar al negocio de comida?

---

---

**Anexo 6** Formato de Ficha de observación



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE  
ESMERALDAS**

**FICHA DE OBSERVACIÓN**

Restaurante: \_\_\_\_\_

Ubicación: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_

1. ¿Cuántas sillas y mesas tiene el restaurante, para ofrecer su servicio?

\_\_\_\_\_

2. ¿Cómo es la infraestructura del restaurante?

\_\_\_\_\_

3. ¿Dispone de un sanitario adecuado para los clientes?

\_\_\_\_\_

4. ¿Qué tiempo se demora el mesero en atender la orden?

\_\_\_\_\_

5. ¿Qué tipo de uniformes usan los meseros y demás trabajadores del restaurante?

\_\_\_\_\_

6. ¿Cómo es la decoración del restaurante?

\_\_\_\_\_

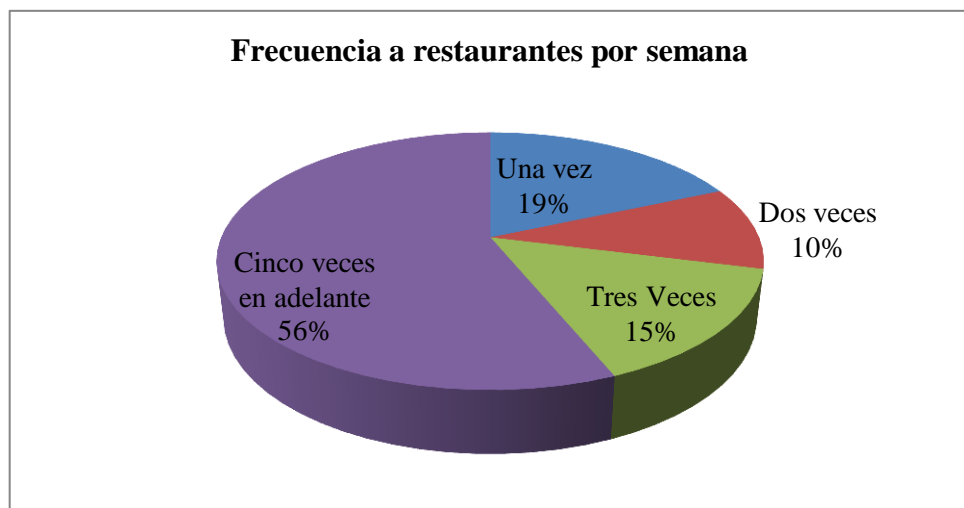
7. ¿Dan algún tipo de postre después del almuerzo?

\_\_\_\_\_

## ANÁLISIS DE LA TABULACIÓN

El presente análisis detallará la información sobre la batería de preguntas que se utilizó en las encuestas aplicadas a los diferentes funcionarios de instituciones públicas, privadas y negocios independientes del Cantón Esmeraldas.

1. ¿Cuántas veces almuerza fuera de su hogar a la semana?



*Ilustración 1 Frecuencia a restaurantes por semana*

Análisis:

En la Ilustración 1, se observa que 216 personas e las 384 encuestadas, es decir el 56% de las personas, frecuentan un restaurante cinco veces a la semana, mientras que un 10% de la población solo se dirige dos veces por semana a un restaurante.

2. ¿Qué días de la semana almuerza en restaurante?

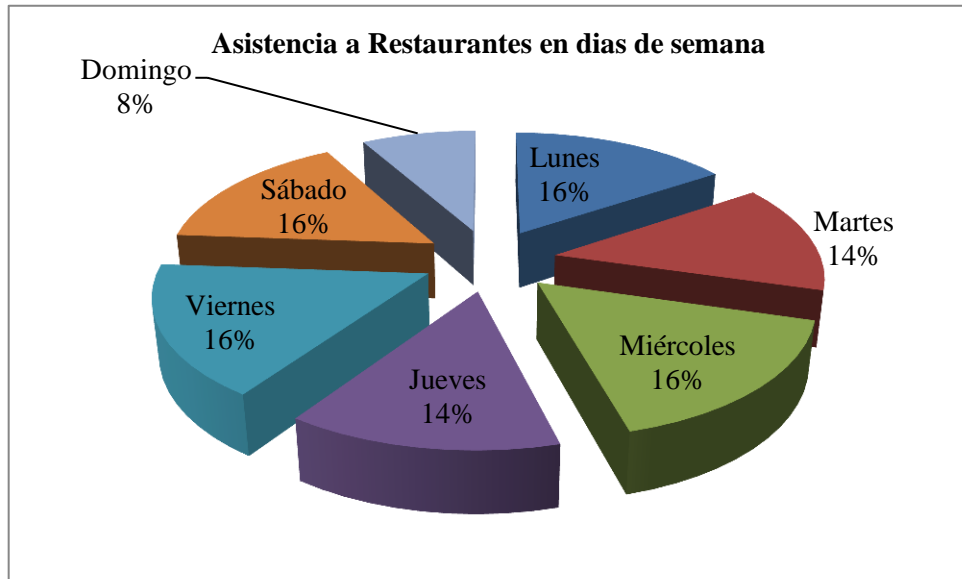


Ilustración 2 Asistencia a Restaurantes en días de semana

Análisis:

En la Ilustración 2, se observa que los días de mayor asistencia a restaurantes son los lunes, miércoles, viernes y sábado, sumando todos estos días el 64% de la población; mientras que el día menos visitado con el 8% es el domingo.

3. ¿Cuál es el restaurante que usted más frecuenta y coloque el número de veces que lo visita?

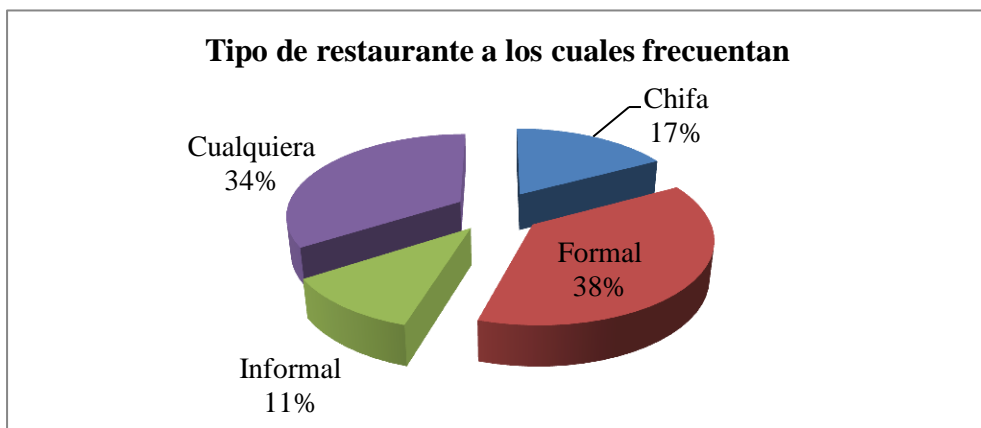
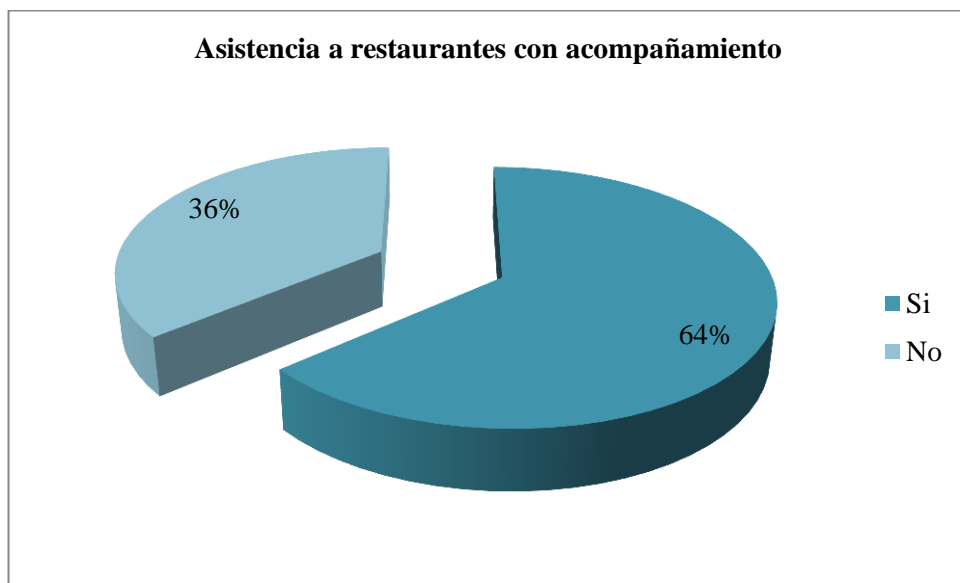


Ilustración 3 Tipo de restaurantes a los cuales frecuentan

Análisis:

En la Ilustración 3, se observa que 144 personas de las 384 encuestadas, es decir el 38% tienen preferencia por un tipo de restaurante formal, mientras que el 11% de la población se inclina por un restaurante informal.

4. ¿Cuándo asiste a un restaurante lo hace acompañado?

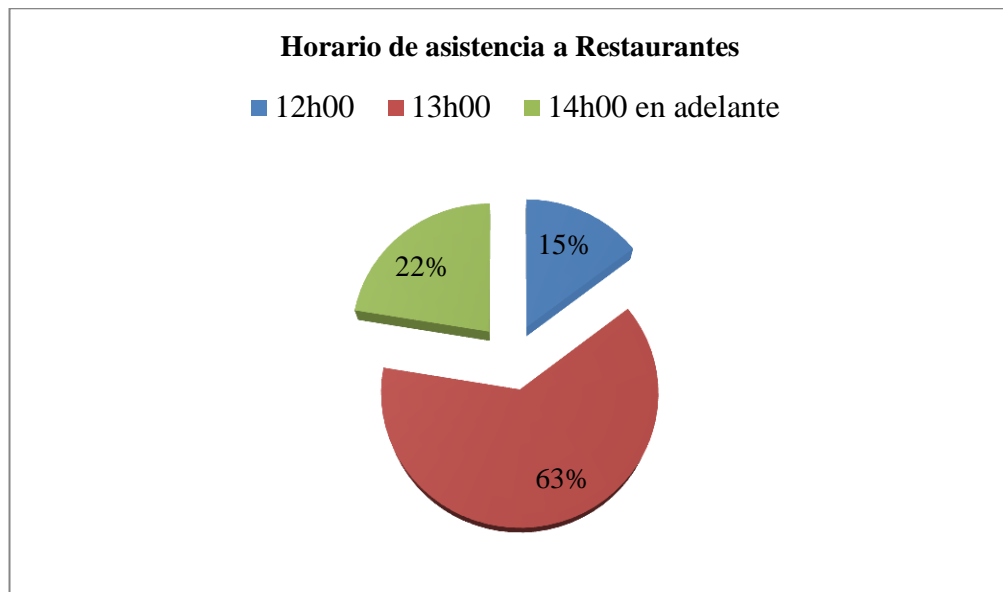


*Ilustración 4 Asistencia a restaurantes con acompañamiento*

Análisis:

En la Ilustración 4, se establece que 245 personas de las 384 encuestadas, las cuales representan al 64% prefieren asistir a un restaurante acompañado, pero por otro lado el 36% indicó que cuando asiste a un restaurante lo hace solo.

5. ¿Cuál es el horario en que asiste a un restaurante?

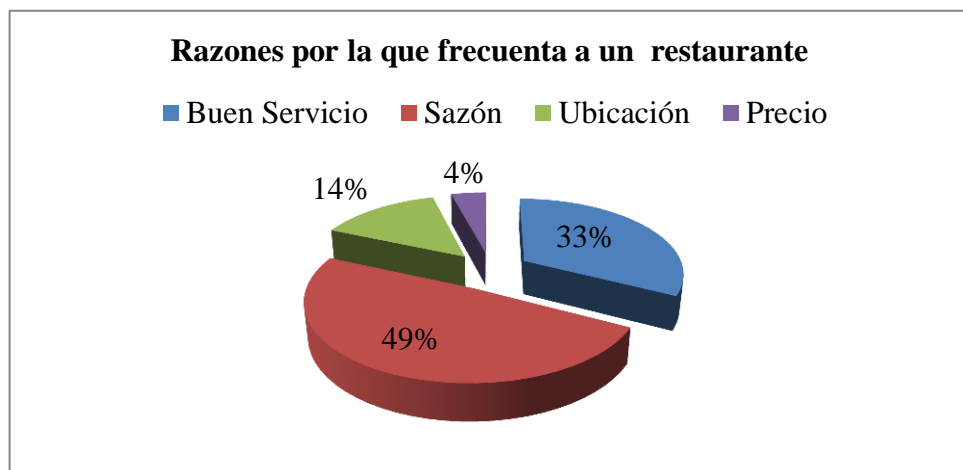


*Ilustración 5 Horario de asistencia a Restaurantes*

Análisis:

En la Ilustración 5, se indica que 242 personas de las 384 encuestadas, es decir un 63% asiste a un restaurante a la 13h00, mientras que un 15% prefiere ir en el horario de las 12h00.

6. ¿Cuál es la razón por la que frecuenta el mismo restaurante?



*Ilustración 6 Razones por la que frecuenta a un restaurante*

Análisis:

En la Ilustración 6, se observa que 188 personas de las 384 encuestadas, es decir un 49% frecuenta un mismo restaurante por la sazón en la preparación de alimentos, mientras que un pequeño grupo de personas del 4% lo hace por el precio.

7. ¿Le gustaría que hubiera un servicio a oficina o domicilio?

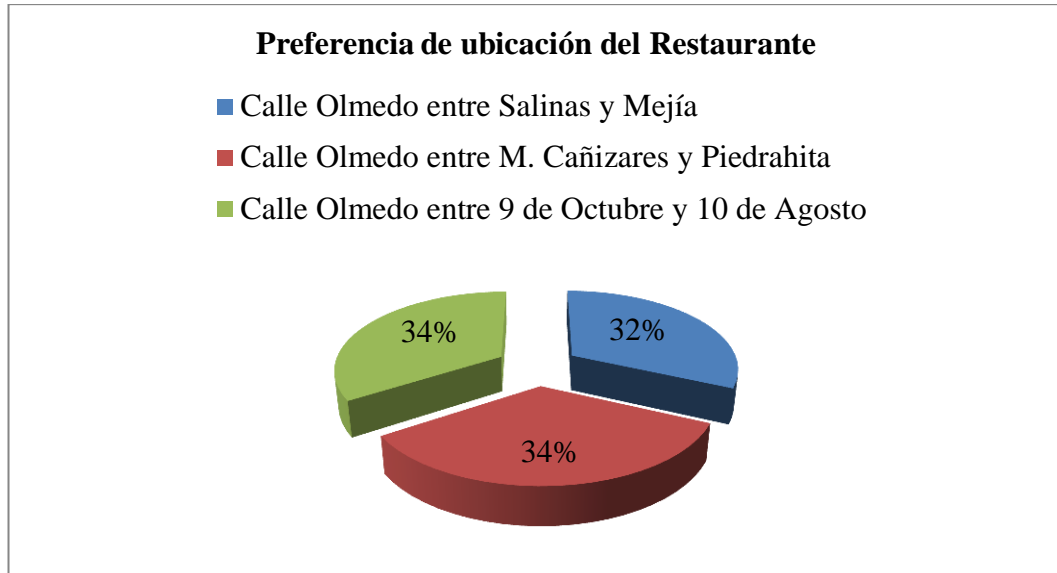


*Ilustración 7 Servicio a oficina u domicilio*

Análisis:

En la Ilustración 7, se observa que 324 personas de las 384 encuestadas, es decir un 84% estaría dispuesto a pedir un servicio a oficina u domicilio, mientras que el 16% se rehúsa a obtener el servicio.

8. ¿Para usted cuál sería la ubicación de mayor preferencia, para la creación de un restaurante?

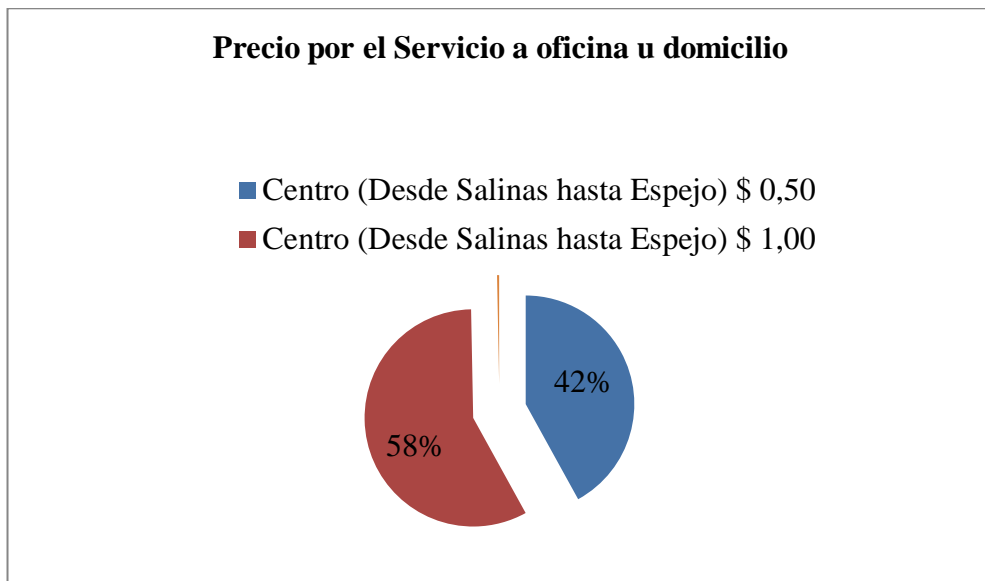


*Ilustración 8 Preferencia de ubicación del Restaurante*

**Análisis:**

En la Ilustración 8, se observa que 131 personas de las 384 encuestadas, es decir un 34% prefiere que el local se encuentre ubicado en la calle Olmedo entre Manuela Cañizares y Piedrahita, pero por otro lado un 34% de la población prefiere que la creación del restaurante sea en la calle Olmedo entre 9 de Octubre y 10 de Agosto, mientras que el 32% indica que sea en la calle Olmedo entre Salina y Mejía.

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio a oficina o domicilio?

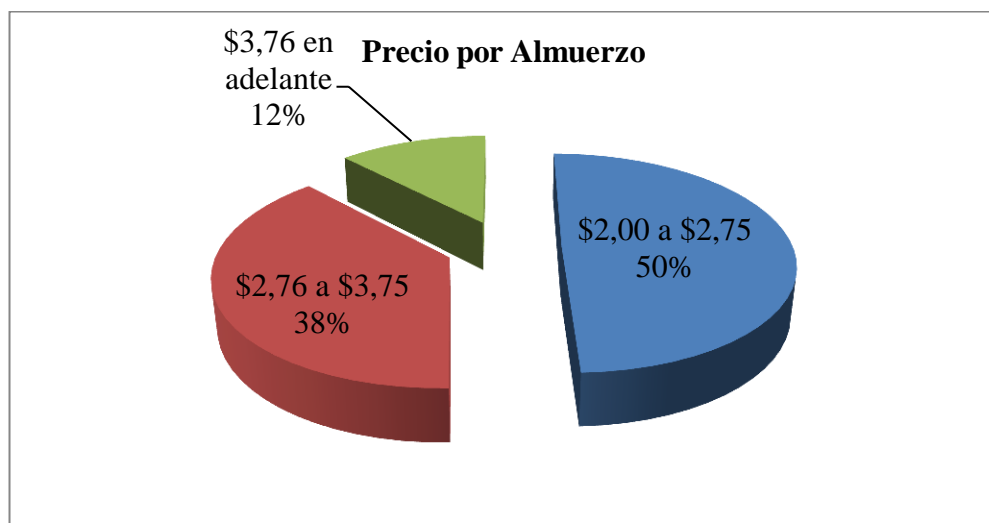


*Ilustración 9 Precio por el servicio a oficina u domicilio*

Análisis:

En la Ilustración 9, se observa que 136 personas de las 384 encuestadas, es decir un 42% están dispuestas a pagar por el servicio a oficina \$0,50 en el Centro; mientras que el 58% pagarían hasta \$1,00 en el Centro de la ciudad.

10. ¿Usted cuanto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo?



*Ilustración 10 Precio por Almuerzo*

Análisis:

En la Ilustración 10, se observa que 190 personas de las 384 encuestadas, las cuales representan el 50% están dispuestas a pagar por un almuerzo de \$2,00 a \$2,75; mientras que una minoría del 12% pagaría de \$3,76 en adelante.

11. ¿Cuál es su ocupación en esta institución o negocio?

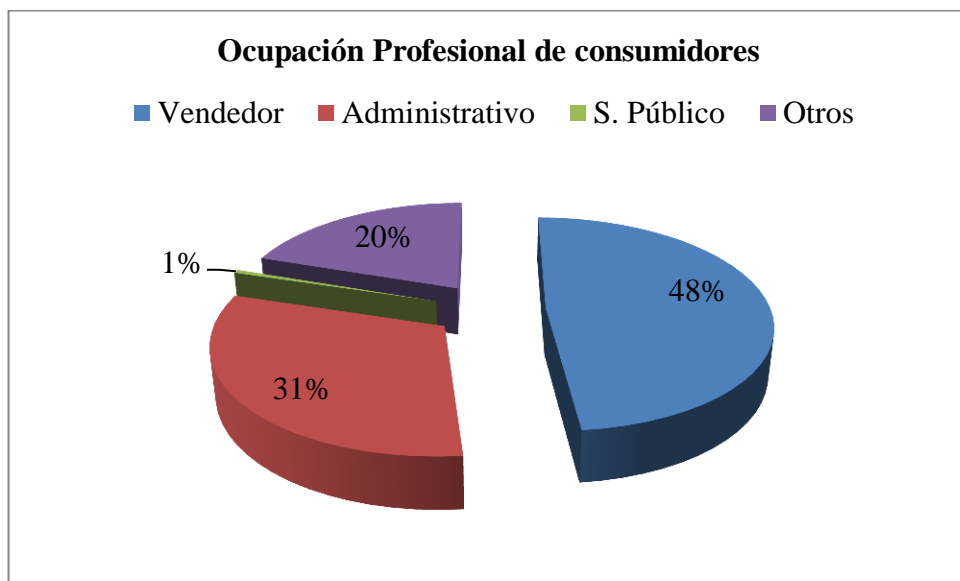
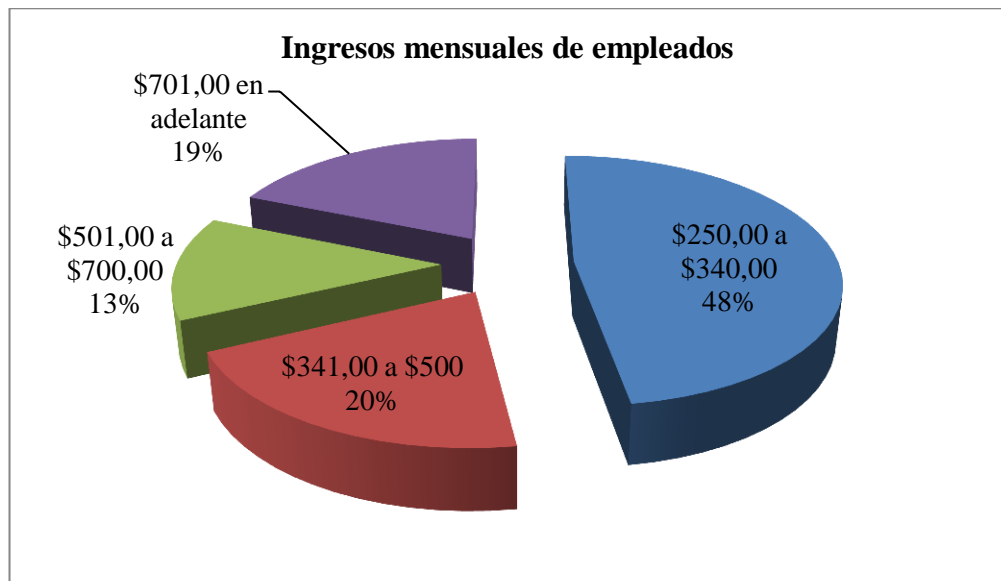


Ilustración 11 Ocupación Profesional de consumidores

Análisis:

En la Ilustración 11, se observa que el 48% de las personas laboran en actividades de comercio, mientras que un 31% en el área administrativa y otras personas en un 20% se desempeñan en varias actividades.

12. ¿Cuál es su ingreso mensual de acuerdo a los siguientes rangos?



*Ilustración 12 Ingresos mensuales de empleados*

**Análisis:**

De acuerdo a lo que se observa en la Ilustración 12, el 48% de las personas tienen ingresos mensuales de \$250,00 a \$340,00; mientras que el 20% obtiene ingresos de \$341,00 a \$500,00; otras 51 personas las cuales representan el 13% de las 384 personas encuestadas tienen ingresos de \$501,00 a \$700,00 y otros 19% perciben ingresos de \$701,00 en adelante.

## ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

El presente documento detallará la información sobre las entrevistas aplicadas en el marco de la ejecución del proyecto de tesis denominado “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante ejecutivo en la ciudad de Esmeraldas”. Para tal objetivo se tomó una muestra de cuatro de 83 restaurantes ubicados en el cantón Esmeraldas; cabe recalcar que el número de restaurantes fue obtenido a través de la base de datos 2013 de la delegación provincial del Ministerio de Turismo en Esmeraldas.

La batería de preguntas utilizadas para el trabajo de campo así como el análisis respectivo se encuentra a continuación:

Figura n° 1 Ubicación de restaurantes entrevistados



Fuente: <https://www.google.com.ec/maps/@0.964712,-79.6511712,17z>

***Pregunta 1. ¿Cuánto tiempo lleva establecido en este lugar?***

Los restaurantes estudiados tienen en el mercado entre 1 a 15 años.

***Pregunta 2. ¿Tiene mucha afluencia de clientes en días de semana?***

Así mismo tiene mucha afluencia de clientes diarios, vendiendo entre 50 a 200 almuerzos diarios.

***Pregunta 3. ¿Usted cree que es rentable el negocio del restaurante?***

Dos de los cuatro restaurantes tienen una rentabilidad del 70% al 100%, sin embargo el restaurante “Big Boy” posee una rentabilidad del 30% por diferentes razones, siendo una de ellas los beneficios sociales que debe cancelar al personal e impuestos al Servicio de Rentas interna, mientras que el restaurante “Don Alex” no se toma la molestia de establecer la rentabilidad de su negocio.

***Pregunta 4. ¿Cree que la ubicación de su restaurante es atrayente para los clientes?***

La ubicación del restaurante es primordial para los clientes, ya que debe localizarse cerca de sus trabajos, es por ello que los restaurantes analizados se encuentran cerca de instituciones y comercio.

***Pregunta 5. ¿Usted ofrece servicio a domicilio u oficina?***

El restaurante Madasmar es el único de los cuatro analizados que ofrece servicios a oficina u domicilio, cabe recalcar que lo hace solo en la parte céntrica por un valor de \$0,50.

***Pregunta 6. ¿Cuántos menús ofrecen en la hora del almuerzo?***

Ofrecen entre uno a dos platos primero y hablando del segundo entre dos a tres, menús diarios; sin embargo solo Madasmar ofrece a sus clientes un postre, siendo un valor agregado del restaurante.

***Pregunta 7. ¿Cree que el precio del almuerzo que ofrecen es accesible para todos los consumidores?***

Los precios del almuerzo para servirse se encuentran entre \$2,75 a \$3,00 y para llevar entre \$3,00 a \$3,50.

***Pregunta 8. ¿Utilizan algún recipiente especial para servirse la comida, que piden para llevar los consumidores?***

Tres de los cuatro restaurantes entrevistados hacen el uso de contenedores para que los clientes lleven los alimentos, sin embargo el restaurante Don Alex usa tarrinas.

***Pregunta 9. ¿Para ustedes quien es su competencia?***

Ninguno de los restaurantes tiene claro el concepto de competencia, ya que para ellos no tienen competencia.

***Pregunta 10. ¿Qué barreras encontró al entrar al negocio de comida?***

Las principales barreras que tuvieron al entrar al negocio de comida fueron buscar estrategias de marketing para posesionarse del mercado.

## **Anexo 9** Receta de los cinco menú a ofrecer

### **MENÚ N° 1**

#### **Entrada**

#### **Crema de zapallo con zanahoria**

#### **Ingredientes para 4 porciones:**

400 g de zapallo cortado de dados chicos

200 g de zanahoria cortada en cuadraditos

4 tazas de caldo de verduras

1/3 taza de cebolla blanca finamente picada

1 diente de ajo chancado

1 cucharada de aceite de oliva

Sal al gusto

Queso fresco para decorar



Fuente: (Wong C. S.)

#### **Preparación:**

1. Dorar la cebolla y el ajo, haciendo un aderezo.
2. Una vez listo, agregar 3 tazas de caldo de verduras y las verduras picadas.
3. Dejar hervir por 35 a 45 minutos.
4. Luego colocar en el beamer (procesador de alimentos manual) o licuar.
5. Luego de procesar los vegetales, rectificar la sazón y agregar la taza restante de caldo, dejar que dé un hervor y servir.

## Información Nutricional:

Tabla 78 Crema de zapallo con zanahoria

Energía	123 Calorías
Proteínas	6.1 Gramos
Grasa	2.2 Gramos
Carbohidratos	19.9 Gramos

Fuente: Comida Sana

## Tiempo de preparación:

15 minutos

## Plato fuerte

### Arroz con Pollo

#### Ingredientes para cuatro porciones:

4 presas de pollo

1 cucharadas de aceite

1/2 cebolla mediana picada en cuadritos

1 diente de ajo picado

1/4 taza de ají amarillo fresco licuado

1/2 taza de culantro licuado

1 pimientos (1 picado y el otro en tiras para decorar)

2 tazas de arroz

1/2 taza de arvejas

1/4 taza de choclo desgranado

1/4 taza de zanahorias picadas finamente

2 tazas de caldo

Sal y pimienta al gusto



Fuente: (Pronaca)

### Preparación:

1. En una licuadora, licuar el culantro con suficiente agua como para hacer una pasta homogénea (1/4 a 1/2 taza, aproximadamente). Reserva.
2. Secar el pollo y sazonar con sal y pimienta. En una olla calentar el aceite a fuego medio y freír el pollo hasta que esté dorado por ambos lados, unos 7 minutos. Retirar de la olla y colocarlo aparte.
3. En la misma olla freír la cebolla, ajo y la pasta de ají amarillo, revolviendo por 5 minutos. Incorpora el culantro licuado, fríe por 3 minutos. Agrega el caldo y el pollo en la olla.
4. Hervir, tapar y bajar el fuego. Cocinar por 20 minutos. Corregir la sazón con más sal y pimienta si fuera necesario.
5. En otra olla calentar 1 cucharada de aceite. Incorporar el arroz y revolverlo bien. Agregar las alverjitas, zanahorias, pimiento, choclo, y el caldo que utilizó para cocinar el pollo. Dejar que rompa hervir, tapar, bajar el fuego al mínimo y dejar cocinar por 20 a 25 minutos. Revolverlo con un tenedor y volverlo a tapar.

### Información Nutricional:

Tabla 79 Arroz con Pollo

Energía	383 Calorías
Proteínas	31 Gramos
Grasa	7 Gramos
Carbohidratos	49 Gramos

Fuente: Comida Sana

### Tiempo de preparación:

70 minutos

### Bebida

Jugo de naranja burbujeante:

Fuente:(Wong)



**Ingredientes para 4 vasos:**

- 2 taza de agua mineral fría
- 2 1/2 taza de naranjas picadas
- 2 taza de hielo

**Preparación:**

1. Licuar todo hasta que quede uniforme, servir inmediatamente.

**Información Nutricional:**

Tabla 80 Jugo de naranja

Energía	66 Calorías
Proteínas	1 Gramos
Grasa	0.4 Gramos
Carbohidratos	16.4 Gramos

Fuente: Comida Sana

**Tiempo de preparación:**

10 minutos

**Postre****Rebana de Piña**

Fuente: (Google, Rebana de Pina)

**MENÚ N° 2****Entrada****Crema de espinacas****Ingredientes para cuatro porciones:**

- 1 espinaca lavada y picada



Fuente: (Wong C. s.)

- 2 cebollas medianas, peladas y cortadas en trozos
- 3 tazas de caldo de verduras o simplemente agua (750cc.)
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de almidón de maíz (fécula, chuño, espesante)
- Sal y pimienta al gusto

**Preparación:**

1. Licuar la espinaca, las cebollas, el caldo y la leche descremada. Vertir esta preparación en una olla y llevar a fuego lento y después dejarlo hervir unos 10 minutos.
2. Aparte, disolver en un poco de agua fría el almidón de maíz con la pimienta. Agregarlo a la sopa, revolver bien hasta que espese, salpimentar al gusto.

**Información Nutricional:**

Tabla 81 Crema de espinaca

Energía	106 Calorías
Proteínas	3 Gramos
Grasa	1 Gramos
Carbohidratos	14 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Plato fuerte**

**Escabeche de pescado**

**Ingredientes para cuatro porciones:**

- 1/4 taza de vinagre
- 1 cebollas cortadas en gajos
- 1 ajíes verdes en rajitas



**Fuente:** (Google, Receta La lechera)

1/2 rama de hierbabuena  
 4 trozos de pescado  
 Sal, pimienta, comino a gusto  
 Harina  
 Aceite  
 1 1/2 ajíes Marisol molidos  
 1 diente de ajo picado  
 Lechuga, huevo duro, zanahoria  
 1 Libra de arroz

**Preparación:**

1. En un tazón mezclar el vinagre, la cebolla, los ajíes verdes, la hierbabuena, sal, pimienta y comino y dejar aparte por 1 hora.
2. Lavar y secar el pescado, y pasarlo por harina, seguidamente freír y dejarlo a un lado.
3. En otra sartén cocinar los ajos y el ají molido y recién añadir la mezcla de vinagre que reservó, esperar a que hierva y lo derramar sobre el pescado.
4. Dejarlo enfriar y servir sobre hojas de lechuga, choclos y zanahoria sancochado.
5. Y al final adornar con huevo duro en trozos.

**Información Nutricional:**

Tabla 82 Escabeche de pescado

Energía	313 Calorías
Proteínas	89 Gramos
Grasa	29 Gramos
Carbohidratos	23 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

**Tiempo de preparación:**

70 minutos

**Bebida**

**Jugo de limón:**

**Ingredientes para 4 vasos:**

4 limones partidos

2 tazas de hielo

3 tazas de agua mineral

¼ de azúcar



**Fuente:** (Google, Ana María)

**Preparación:**

1. Exprimir los limones, en un recipiente con agua
2. Luego disolver la azúcar y colocar el hielo.

**Tiempo de preparación:**

10 minutos

**Postre**

**Rebana de Sandia**



**Fuente:** (Google, Imagenes Rebanada de Sandía)

**MENÚ N° 3**

**Entrada**

**Sopa de Frejol**

**Ingredientes para cuatro porciones:**

1/4 libra frijoles rojos remojado

1/2 litro agua



**Fuente:** (Lechera)

- 1 cucharadas aceite de palma rojo o achiote
- 1/2 taza Leche Entera la lechera
- 1 cucharadas Pasta de Tomate La Rojita maggi
- 1/4 taza queso fresco descremado
- 2 unidades tortilla de maíz

**Preparación:**

1. Cocinar el fréjol en el agua y achiote hasta que esté suave.
2. Licuar el fréjol con el líquido restante de su cocción y dos tazas adicionales de agua, la leche y la Pasta de Tomate maggi.
3. Llevarlo a fuego y retirar cuando empiece el hervor.
4. Rallar el queso fresco y picar las tortillas en tiritas finas, añadir a la sopa.

**Información Nutricional:**

Tabla 83 Sopa de frejol

Energía	148.48 Calorías
Proteínas	9.64 Gramos
Grasa	3.84 Gramos
Carbohidratos	20.60 Gramos

Fuente: Receta la Lechera

**Tiempo de preparación:**

70 minutos

**Plato fuerte**

**Encocao de camarón**

**Ingredientes para cuatro porciones:**

- 1 1/4 tazas camarón
- 1 1/4 cucharadas La Sazón maggi



Fuente: (Lechera)

2 dientes ajo fresco  
 1/2 taza coco fresco, natural en pulpa  
 1/2 lata Leche Evaporada la lechera  
 Aceite al gusto  
 1/3 unidad cebolla paiteña, picada en cubitos  
 1/3 unidad pimentón morrón verde picado en cubitos  
 1/3 unidad pimentón morrón rojo picado en cubitos  
 Una cucharadita de Achiote  
 1 libra de arroz  
 2 Plátanos

**Preparación:**

1. Limpiar bien los camarones, sazonarlo con La Sazón maggi y dientes de ajo machacados.
2. Licuar la pulpa de coco junto con la Leche Evaporada la lechera. Reservar.
3. Aparte en un sartén con aceite calentar cebolla, pimientos e incorporar los camarones y cuando estén rosados agregar la mezcla del paso 2.
4. Finalmente agregar el cilantro picado.

**Información Nutricional:**

Tabla 84 Encocao de camarón

Energía	164 Calorías
Proteínas	12 Gramos
Grasa	10 Gramos
Carbohidratos	6.60 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

## **Bebida**

### **Jugo de toronja:**

#### **Ingredientes para 4 vasos:**

- 2 toronjas partidas
- 2 tazas de hielo
- 3 tazas de agua mineral
- ¼ de azúcar



**Fuente:** (Google, Imagenes Jugo de Toronja)

#### **Preparación:**

1. Exprimir las toronjas, en un recipiente con la agua
2. Luego disolver la azúcar y colocar el hielo.

## **Postre**

### **Arroz con leche**

#### **Ingredientes para 20 porciones:**

- 1/2 litro agua
- lechera)
- 1 rama canela en rama
- 2 tazas arroz blanco
- 1/2 litro la vaquita Leche en polvo preparada
- 1/2 taza Leche Condensada la lechera



**Fuente:** (Nestle, La

#### **Preparación:**

1. Colocar en una olla agua, canela, arroz y llevarlo a fuego alto hasta que hierva. Una vez cocido, retirar del fuego; escurrir el arroz y dejar reposar.
2. En una olla añadir Leche en polvo la vaquita preparada junto con el arroz. Dejar cocinar por 20 minutos a fuego bajo. Incorporar Leche Condensada la lechera y cocinar 15 minutos más a fuego bajo.
3. Retirar la olla del fuego y servir en tazones pequeños.

## Información Nutricional:

Tabla 85 Arroz con leche

Energía	314.75 Calorías
Proteínas	9.52 Gramos
Grasa	13.19 Gramos
Carbohidratos	38.17 Gramos

Fuente: Receta la Lechera

## Tiempo de preparación:

30 Minutos

## MENÚ N° 4

### Entrada

### Locro de papas

### Ingredientes para 6 porciones:

- 1/2 cucharadita aceite de maíz
- 2 cucharadas cebolla blanca, picada finamente
- 2 tazas de papas peladas y picadas en cubos
- 1 1/2 litro agua
- 1 sobre Criollita Maggi
- 1 taza Puré de Papas Maggi
- 1/2 taza Leche Entera la lechera
- 1 unidad queso fresco desmenuzado



Fuente: (Nestle, Locro de papas)

### Preparación:

1. En una cacerola a fuego medio, calentar aceite y dorar cebolla junto con las papas. Una vez que tengan color añadir el agua.

2. Cuando las papas estén casi suaves, incorporar Criollita maggi y el Puré de Papas. Dejar que hierva hasta que tome consistencia, sazonar con sal si fuera necesario.
3. Para finalizar añadir Leche la lechera y queso rallado. Luego espolvorear perejil y servir con aguacate.

**Información Nutricional:**

Tabla 86 Locro de papas

Energía	222.94 Calorías
Proteínas	8.96 Gramos
Grasa	9.70 Gramos
Carbohidratos	24.79 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

**Tiempo de preparación:**

40 minutos

**Plato fuerte**

**Tiritas de carne en salsa**

**Ingredientes para cinco porciones:**

- 2 tazas carne de res, falda cortada en tiras finas
- 1 sobre Criollita maggi
- 2 cucharadas aceite de maíz
- 3 cucharadas harina de trigo
- 2 tazas Leche Semidescremada la lechera
- 1 cubito Caldo de Costilla maggi
- 1 cucharadita perejil picado finamente
- 1 libra de arroz
- Aceite



**Fuente:** (Nestle, Recetario La Lechera)

### **Preparación:**

1. Sazonar la carne con el sobre de Criollita maggi.
2. En una cacerola con aceite calentar, dorar la carne durante 10 minutos.  
Agregar harina y Leche la lechera revolver hasta mezclar bien.
3. Incorporar Caldo de Costilla maggi y perejil.
4. Dejar cocinar y espesar la salsa.

### **Información Nutricional:**

Tabla 87 Tiritas de carne en salsa

Energía	284.62 Calorías
Proteínas	15.01 Gramos
Grasa	20.13 Gramos
Carbohidratos	9.80 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

### **Tiempo de preparación:**

20 minutos

### **Bebida**

#### **Jugo de maracuyá:**

#### **Ingredientes para 4 vasos:**

- 2 de maracuyá
- 2 tazas de hielo
- 3 tazas de agua mineral
- ¼ de azúcar



**Fuente:** (Google, Imagenes Jugo de Maracuyá)

### **Preparación:**

1. Partir las maracuyás

2. Retirar la pulpa y verter en la licuadora.
3. Luego licuar la maracuyá con la azúcar y hielo.
4. Finalmente cernir en un recipiente con el agua.

**Tiempo de preparación:**

5 minutos

**Postre**

**Mandarina**



**Fuente:** (Google, Imagenes Mandarina)

**MENÚ N° 5**

**Entrada**

**Crema de Brócoli**

**Ingredientes para cinco porciones:**

¼ de Brócoli

3 tazas agua

1 taza Leche Semidescremada

1/2 taza queso rallado



**Fuente:** (Nestle, Receta Cremas de Brócoli)

**Preparación:**

1. Lavar el brócoli, luego cocinar con cebolla y sal.
2. Luego licuarlo con agua.
3. Mezclar con leche y llevar a fuego bajo durante los minutos 15 minutos.
4. Colocar porciones de queso rallado en la base de los platos.

## Información Nutricional:

Tabla 88 Crema de Brócoli

Energía	138.26 Calorías
Proteínas	7.14 Gramos
Grasa	7.10 Gramos
Carbohidratos	10.74 Gramos

Fuente: Receta La Lechera

## Tiempo de preparación:

10 minutos

### Plato fuerte

### Spaghetti cremoso con pollo

### Ingredientes para 6 porciones:



Fuente: (Nestle, Recetario La Lechera)

1 unidad pechuga de pollo cocida y cortada en cuadros

2 tazas agua

1 sobre maggi Criollita

1 cucharada mantequilla sin sal

1 cucharadita harina de trigo

1 taza Crema de Leche la lechera

1/4 taza queso mozzarella rallado

2 tazas spaguetti

1 libra de arroz

## Preparación:

1. Cocinar la pasta en agua, hervir con sal, durante el tiempo 10 minutos.
2. Disolver en 1/2 taza de agua hervida maggi Criollita. Reservar.
3. En una sartén derretir mantequilla, agregar harina y tostar ligeramente; añadir maggi Criollita, remover constantemente y evitar que queden grumos.

4. Incorporar Crema de Leche, pollo y queso mozzarella rallado; mezclar bien.
5. Servir caliente sobre la pasta cocida y decorar con perejil picado.

**Información Nutricional:**

Tabla 89Spaghetti cremoso con pollo

Energía	216 Calorías
Proteínas	8.70 Gramos
Grasa	8.60 Gramos
Carbohidratos	25 Gramos

**Fuente:** Receta La Lechera

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Bebida**

**Jugo de tomate de árbol:**

**Ingredientes para cinco vasos:**

2 tomates de árbol pelados y picados

2 tazas de hielo

¼ libra de azúcar

4 tazas de agua mineral



**Fuente:** (Google, Imagenes Jugo de Tomate de árbol)

**Preparación:**

1. Licuar los tomates, hielo, agua y azúcar.
2. Cernir y colocarlo en recipiente.

**Tiempo de preparación:**

10 minutos

**Postre**  
**Fresa**



**Fuente:** (Google, Imagenes Fresas)

**Anexo 10 Proforma n° 1 sobre utensilio de cocina y menaje**

** P R O F O R M A No.:000076876 ** !!!!! OFERTA VALIDA POR 8 DIAS !!!!!						
CODIGO CLIENTE: 999999915FECHA: 04/07/2014		NUMERO RUC.:9999999999 CAJA No. 05		VC:	471.23	
NOMBRE: DENNIS DIAZ		DIRECCIO.....			VENDE:	000
.. HORA:15:58.45						
X576098	PAILA RECORTADA 50CM UMCO	1.00UNIDAD	45.0406	.00	.00	45.04
X57600M	CALDERO RECORTADO #40 UMCO	1.00UNIDAD	62.6875	.00	.00	62.69
X57600N	CALDERO RECORTADO #50 UMCO	1.00UNIDAD	117.7750	.00	.00	117.78
X576009	ASADOR 50 CM 10086 UMCO	1.00UNIDAD	31.8848	.00	.00	31.88
X576085	OLLA DE PRESION 10 LTS.UMCO	1.00UNIDAD	49.4229	.00	.00	49.42
57IMBA1	BANDEJA AZAFATE ALUM 51X35CM 00033	1.00UNIDAD	11.4109	.00	.00	11.41
X57612H	BANDEJA H.E.17 DECORADA 99040	1.00UNIDAD	8.4188	.00	.00	8.42
57IMC2G	CALDERO FUND NAT 50CM 25L 5850000737 /008	1.00UNIDAD	40.3644	.00	.00	40.36
X57500D	BANDEJA ALUM 35X50 1008 IND.	1.00UNIDAD	21.1987	.00	.00	21.20
57PXZAS	COLADOR ACER.INOX 18CM MH-183	1.00UNIDAD	4.3527	.00	.00	4.35
X576015	CUCHARON ACERO 14	1.00UNIDAD	5.7834	.00	.00	5.78
X576019	CUCHARON ACERO 10	1.00UNIDAD	3.8834	.00	.00	3.88
X576013	ESCURRIDOR CON BASE 1097	1.00UNIDAD	6.9706	.00	.00	6.97
X576001	ACHIOTERO UMCO	1.00UNIDAD	2.9104	.00	.00	2.91
57ANFC7	CESTA METALICA 33X25X5.5 0L003E	1.00UNIDAD	8.6496	.00	.00	8.65
. CUATROCIENTOS SETENTA Y UNO .23/100 DOLARES			CONTADO:		.00	
420.74		.00	420.74	50.49	.00	471.23
CORALHERMERCADOS: SUCURSAL GUAYAQUIL						
AV. CARLOS JULIO AROSEMENA KM. 1.1/2						
Telefonos: (593-4) 2207111 FAX: (593-4) 2206630						
GUAYAQUIL-ECUADOR						
Firma: _____						
GERENTE: _____						
** P R O F O R M A No.:000076877 ** !!!!! OFERTA VALIDA POR 8 DIAS !!!!!						
CODIGO CLIENTE: 999999916FECHA: 04/07/2014		NUMERO RUC.:9999999999 CAJA No. 05		VC:	192.74	
NOMBRE: DENNIS DIAZ		DIRECCIO.....			VENDE:	000
.. HORA:16:02.25						
X57612F	TAZON 26 DECORADO 98971	1.00UNIDAD	6.4479	.00	.00	6.45
X57615B	BALDE BLANCO H E 29 99018	1.00UNIDAD	27.7875	.00	.00	27.79
57IMP88	PLANCHA DOBLE P/ASAR 000181500	1.00UNIDAD	17.9738	.00	.00	17.97
56TRC2M	TRA CUCHILLO P/CARNE FLEXIBLE 24607/188	1.00UNIDAD	8.3074	.00	.00	8.31
56TRDC2	TRA HACHUELA COCINA 6" 21134/176 (DOZ)	1.00UNIDAD	6.4773	.00	.00	6.48
56TRESU	TRA ESPATULA HAMBURGUESA 7X4-1/2 24677/187	1.00UNIDAD	7.9961	.00	.00	8.00
57IME01	EXPRIMIDOR DE LIMON 5850004024 /86026	1.00UNIDAD	6.7813	.00	.00	6.78
57IM103	BROCHA P/COCCINA SILICONA PTO R 006090100	1.00UNIDAD	1.5200	.00	.00	1.52
56TRRA4	TRA RALLADOR 2947/80- 25106/180	1.00UNIDAD	2.7355	.00	.00	2.74
56TRBFC	TRA ESPUMADERA EASY 25222/400	1.00UNIDAD	2.5463	.00	.00	2.55
56TRCEN	TRA CUCHARON 63814/100	1.00UNIDAD	7.6095	.00	.00	7.61
57PZCOM	CUBIERTOS 24PZS A4	1.00 SET	10.0013	.00	.00	10.00
57PXZV2	COPA P/HELADO ACER INOX 12CM	1.00UNIDAD	.7554	.00	.00	.76
56TRRA8	TRA RALLADOR 4 LADOS 25110/180 2939/80	1.00UNIDAD	8.1788	.00	.00	8.18
56TRSSH	TRA SARTEN PROFESIONAL 36CM 20891/036	1.00UNIDAD	56.9478	.00	.00	56.95
. CIENTO NOVENTA Y DOS .74/100 DOLARES			CONTADO:		.00	
172.09		.00	172.09	20.65	.00	192.74
CORALHERMERCADOS: SUCURSAL GUAYAQUIL						
AV. CARLOS JULIO AROSEMENA KM. 1.1/2						
Telefonos: (593-4) 2207111 FAX: (593-4) 2206630						
GUAYAQUIL-ECUADOR						
Firma: _____						
GERENTE: _____						

01-011 222005 LETTERHEAD/12-16-3370 4-1205 4-1205 0-10

30-00-37 01-011 222005 LETTERHEAD/12-16-3370 4-1205 4-1205 0-10

\* P R O F O R M A No.:000076878 \*\* !!!!! OFERTA VALIDA POR 8 DIAS !!!!!

CODIGO CLIENTE: 999999916 FECHA: 04/07/2014 .NUMERO RUC.:999999999 CAJA No. 05 VC: 154.22

NOMBRE: DENNIS DIAZ DIRECCIO..... VENDE: 000

.. HORA:16:05.39

56TRSE2	TRA SERVILLETERO 6411/12-61284/120	1.00UNIDAD	4.9285	.00	.00	4.93
56TRTP3	TRA TIJERA 10" 25921/100	1.00UNIDAD	13.2712	.00	.00	13.27
56TRAB1	TRA ABRELATAS 25005/180 2920/80 25605/180	1.00UNIDAD	16.4101	.00	.00	16.41
57IM10M	PINZA 23CM PTD R 006081100	1.00UNIDAD	1.8622	.00	.00	1.86
57AMK70	CODIMENTEROS S-E0421 3PCS 4.8CM X6.6CM ACE	1.00 SET	4.8562	.00	.00	4.86
56TRJC5	TRA JUEGO MULTILISO PRIMAVERA 64280/500	1.00 JUEGO	21.6952	.00	.00	21.70
57PHV10	TABLA P/PICAR 35X25X1CM PLASTICA BLANCO	1.00UNIDAD	4.8143	.00	.00	4.81
58PECC3	COLADOR CON TAPA PREMIUM ROJO	1.00UNIDAD	.7030	.00	.00	.70
58PEJ80	ESCURRIDOR DE PLATOS	1.00UNIDAD	3.9341	.00	.00	3.93
57ARF22	PLATO/BAMBOO P/QUESO CS13026B 26X20X11.7CM	1.00 SET	10.8620	.00	.00	10.86
5VKAV00	SET VAIJILLA CUADRADA 20 PCS FX20A 0007	1.00 SET	28.3488	.00	.00	28.35
51PZ031	BANDEJA 59052 2PCS BORDAM OVALADA.426266	1.00UNIDAD	9.3449	.00	.00	9.34
5100067	BANDEJA P/HORNEAR 3.1L RECTANG 8106	1.00UNIDAD	7.7045	.00	.00	7.70
5VKA000	AZUCARERO C/TAPA CUADRADA 4" OPAL FT250	1.00UNIDAD	1.9827	.00	.00	1.98
5VKA0A0	JARRA C/TAPA P/TE 1.5L OPAL FCH1500 CUADRA	1.00UNIDAD	6.9963	.00	.00	7.00

: CIENTO CINCUENTA Y CUATRO .22/100 DOLARES CONTADO: .00

137.70 .00 137.70 16.52 .00 154.22

CORALHERMERCADOS: SUCURSAL GUAYAGUIL  
 AV. CARLOS JULIO AROSEMENA KM. 1.1/2  
 Telefonos: (593-4) 2207111 FAX: (593-4) 2206630  
 GUAYAGUIL-ECUADOR

Firma: \_\_\_\_\_

GERENTE: \_\_\_\_\_

01-011 222005 LETTERHEAD/12-16-3370 4-1205 4-1205 0-10

30-00-37 01-011 222005 LETTERHEAD/12-16-3370 4-1205 4-1205 0-10

\* P R O F O R M A No.:000076879 \*\* !!!!! OFERTA VALIDA POR 8 DIAS !!!!!

CODIGO CLIENTE: 999999916 FECHA: 04/07/2014 .NUMERO RUC.:999999999 CAJA No. 05 VC: 27.97

NOMBRE: DENNIS DIAZ DIRECCIO..... VENDE: 000

.. HORA:16:07.40

51PZ716	VASO 42402 ISTAMBUL CONCEPT 2 1004716	1.00UNIDAD	.5562	.00	.00	.56
X5T101R	JARRA MEXICO 1.8 LT.60 OZ WC3800	1.00UNIDAD	4.4047	.00	.00	4.40
58PEP11	PORTAVAJILLA GIGANTE NARANJA	1.00UNIDAD	8.6120	.00	.00	8.61
X55400C	COLADOR SURTIDO JUEGO 5 PIEZAS	1.00 SET	2.1209	.00	.00	2.12
57PHR05	SERVIDOR P/TORTA 7426	1.00UNIDAD	3.7954	.00	.00	3.80
57PHH06	PORTA HUEVOS 9435	1.00UNIDAD	.7488	.00	.00	.75
57PVC91	CUBETA P/HIELO BLANCO 22618	1.00UNIDAD	2.1482	.00	.00	2.15
58PEE18	EMBUDO VERDE TURQUEZA	1.00UNIDAD	.3779	.00	.00	.38
58PECC2	COLADOR CON TAPA PREMIUM NARANJA	1.00UNIDAD	.7030	.00	.00	.70
58PET53	TAZON GRANDE B/RIZADO VERDE LIMON	1.00UNIDAD	1.5034	.00	.00	1.50

: VEINTE Y SIETE .97/100 DOLARES CONTADO: .00

24.97 .00 24.97 3.00 .00 27.97

CORALHERMERCADOS: SUCURSAL GUAYAGUIL  
 AV. CARLOS JULIO AROSEMENA KM. 1.1/2  
 Telefonos: (593-4) 2207111 FAX: (593-4) 2206630  
 GUAYAGUIL-ECUADOR

Firma: \_\_\_\_\_

GERENTE: \_\_\_\_\_

\*\* P R O F O R M A No.:000076880 \*\* !!!!! OFERTA VALIDA POR 8 DIAS !!!!!

CODIGO CLIENTE: 999999916 FECHA: 04/07/2014

NUMERO RUC.:9999999999 CAJA No. 05 VC:

40.48

NOMBRE: DENNIS DIAZ

DIRECCIO.....

VENDED: 000

.. HORA:16:09.57

57FR01B	CANASTA MOVIL BEIGE 3751	1.00UNIDAD	9.0792	.00	.00	9.08
57FH03V	BALDE C/TAPA 23L 425-23L	1.00UNIDAD	2.8597	.00	.00	2.86
58PEB86	TACHO CONICO GRIS C/TAPA CELESTE	1.00UNIDAD	9.1273	.00	.00	9.13
57FH05G	BASURERO 224DE	1.00UNIDAD	2.0750	.00	.00	2.08
58PEA36	ATOMIZADOR DE 1/2 LITRO VERDE LIMON	1.00UNIDAD	1.8992	.00	.00	.90
57FH23B	CEPILLO PARA INODORO 230NTR	1.00UNIDAD	1.6179	.00	.00	1.62
57FH415	DESOBSTRUIDOR DE CANERIA 4912	1.00UNIDAD	1.4940	.00	.00	1.49
57FH390	TINA REDONDA 251	1.00UNIDAD	5.3266	.00	.00	5.33
58PEJ73	JABONERA	1.00UNIDAD	1.1709	.00	.00	.17
57FH15Q	CANASTA 329KE	1.00UNIDAD	3.4846	.00	.00	3.48

CUARENTA .48/100 DOLARES

CONTADO:

.00

36.14 36.14 4.34 .00 .00 40.48

CORALHERMERCADOS: SUCURSAL GUAYAQUIL

AV. CARLOS JULIO AROSEMENA KM. 1.1/2

Telefonos: (593-4) 2207111 FAX: (593-4) 2206630

GUAYAQUIL-ECUADOR

Firma.:

GERENTE:

Anexo 11 Proforma n° 2 Equipo de cocina



Matriz: Km. 1.5 Vía Duran Tambo Teléfono: 2861285-2863574  
DURAN  
R.U.C.: 0992573805001

Matriz: Km. 1.5 Vía Duran Tambo Teléfono: 2861285-2863574  
Matriz 1: 1ero de Mayo y Machala esq. Teléfono: 2290479  
Quevedo: Calle 7 Oct. y Parque de la Madre  
Teléfono: 052-760935 - Email: fritega\_sa@hotmail.com

**COTIZACION**  
**0006063**

Dereys Diaz  
Cel: 0804156578.

04 julio del 2014

- |   |             |
|---|-------------|
| 1 Cocina de 4 quemadores<br>parrillas de 40x40, fabricado<br>en acero inoxidable    | \$ 1.176    |
| 1 Anteseccios de 6 bandejas<br>Vidrio Curvo, Bandejas Full Size 4"                  | \$ 1.750,00 |
| 1 Olla Anoura cap. 25 libras<br>RC 90 a gas   | \$ 480,00   |
| 1 Exprimidor de Citricos EX   | \$ 224,00   |
| 1 Juguera de 3 pozos cap. 12 litros<br>energía 110 Voltios                          | \$ 1.550,00 |
| 1 Campana de 1,60 x 0,80 x 0,56 en<br>acero incluye filtros y recogedor<br>de grasa | \$ 950,00   |
|   | <hr/>       |
|   | \$ 6.130,00 |

Precio incluye IVA  
Garantía 1 año.

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías de su almacén.  
Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.



VENDEDOR: *Katly Espinoza*

CLIENTE:

cel: 0967439568.



Anexo 13 Proforma n° 4 Suministro de seguridad

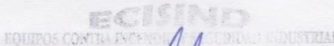
**MORAN SANCHEZ REYMUNDO VICENTE**  
 RECARGA D E EXTINTORES CONTRA INCENDIO  
 VENTA DE TODA LINEA DE SEGURIDAD  
 INDUSTRIAL Y MARITIMA  
 E-mail: ecisind@hotmail.es

RUC: 0913719001001  
 DIRECCIÓN: Olmedo 1433 y Rocafuerte  
 Telfs: 0982 628 711 / 06 2715-186 / 0983 637 158

**PROFORMA N° 000900**

CLIENTE: <i>Daniel Diaz</i> DIRECCIÓN: <i>Olmedo y Salinas</i> RUC/C.I. <i>080415657-8</i> TELEFONOS: <i>2765-086</i>	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px;">DIA</td> <td style="padding: 2px;">MES</td> <td style="padding: 2px;">AÑO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">19</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">08</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">14</td> </tr> </table>	DIA	MES	AÑO	19	08	14
DIA	MES	AÑO					
19	08	14					

CANT.	DESCRIPCION	V. Unitario	V. Total
01	Extintor polvo quimico cap 10 lb	25,00	25,00
01	Extintor polvo quimico cap 20 lb	50,00	50,00
NOTA: VALIDEZ DE LA OFERTA: PLAZO DE ENTREGA: FORMA DE PAGO:		SUB TOTAL IDESCuento IVA 12 % IVA 0 % VALOR TOTAL	75,00 9,00 84,00



Imprenta "OLAYA", Manuel Olaya Valencia, Telf. 0981 463 855 RUC. 0801163445001

Anexo 14 Proforma n° 5 Juegos de comedores

**DISTRIBUIDORA M & M**  
Somos Fabricantes Directos  
Agustín Germán Sánchez Pincay

Telf: 06273690  
CEL: 0995122585

Dir.: Calle Sucre y Mejía # 604  
Esmeraldas - Ecuador

**NOTA DE PEDIDO**

0000037

**RUC.1715827006001**

FECHA DE EMISIÓN	DIA	MES	AÑO
	24	06	14

Cliente: Demis Pias

Dir: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

R.U.C. \_\_\_\_\_ Telf: \_\_\_\_\_

CANT.	DETALLE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	comedor Asumio de 6	180	1.800
1	comedor de 6 ortopedico	150	1.500

NOTA: Salida la mercadería no se acepta  
deberación

[Firma]

FIRMA AUTORIZADA

SUB TOTAL \$


ABONO

SALDO

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_




Anexo 16 Proforma n° 7 Otros equipos



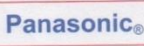
# IMPORTADORA CASTRO

Un Mundo de Electrodomésticos para un Mundo de Clientes


**CASTRO TELLO JUAN ROSENDO** **R.U.C.: 1712000726001**




**INDURAMA**  
MÁS QUE SERVICIOS




**Panasonic®**




**SONY**



**Durex**



**LG**



**Mabe**

**Matriz:** Padres Dominicos s/n y Calle Tulcán Edif. Castro. Telfs.: 2744-190 / 2744-172 Telefax 2763-960  
**E-mail:** juan@importadoracastro.com **Página Web:** www.importadoracastro.com  
**Sucursal 1:** Av. 3 de Julio y Latacunga. Telfs: 2754-953 / 2762-120  
**Sucursal 2:** Av. Quito s/n y Pallatanga Telf.: 2742-332 / 2758-999  
**Sucursal Esmeraldas:** Av. Simón Bolívar y Manuela Cañizares Telf.: 062 712 076 Santo Domingo - Ecuador

---

**Cliente:** Denis Diaz.  
**C.I. / R.U.C.:** 0804156578. **Telf.:** 0989017841. **Fecha:** 24/06/2014.  
**Dirección:** Barrio 31 de Mayo.

Cant.	ARTICULO	V. Unitario	V. Total
1	MOTO DAYTONA DY150-DELTA	\$1120	Efectivo
1	VFV-520 INDURAMA	\$840	Efectivo
1	Refri Comercial RI-530 Blanca	\$600	Efectivo
1	Extractor Jugo 3168 oster	\$105	Efectivo
1	licuadora Oster BESTOZ-601	\$105	Efectivo
1	Hornos de Casa Elite	\$155	Efectivo
1	TU 50" LG PLASMA 50PN4500	\$985	Efectivo
1	SOPORTE PARA 50" PLASMA	\$5008	Efectivo
2	Plancha para asar 1817500	\$21	\$42
1	Aire Acondicionado 18000 BTU	\$920	Efectivo
1	LG Inverter VM182CS 220v.	\$500.	
1	EXTRACTOR DE OLOR DM-90 INOX EIB	\$760	Efectivo
1	Congelador Indurama CI-400	\$760	Efectivo
		<b>SUBTOTAL</b>	
		<b>I.V.A. 12%</b>	
		<b>TOTAL US \$</b>	<b>6,176</b>

**Requisitos para Crédito**

- Copia del Impuesto Predial
- Copia de Cédula de los Cónyuges
- Copia Planilla Luz, Teléfono
- 2 últimos roles de pago de sueldo
- Croquis de Ubicación de su vivienda

0988858206

Cindy Garcia

FIRMA EJECUTIVO DE VENTAS

Publi Print 2750 492 - Este documento no tiene valor legal para Declaraciones Tributarias