

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE
ESMERALDAS**



ESCUELA:

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TEMA:

**FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANT
OF FOOD VEGETARIAN EN EL CENTRO COMERCIAL LAS PALMAS
DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS.**

**PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA
COMERCIAL MENCIÓN PRODUCTIVIDAD.**

AUTOR:

WILLIAN RAMÓN PÉREZ MIRANDA.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

EMPRENDIMIENTO Y DESARROLLO ECONÓMICO

ASESOR:

ING. MGT. GIMMY JÁCOME

Esmeraldas, Diciembre 2016

Trabajo de tesis aprobado después de haber
cumplido con los requerimientos exigidos por la
Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Esmeralda, previo a la obtención del título de
Ingeniero Comercial Mención Productividad.

Mgt. José Luis Vergara Torres

LECTOR 1

Mgt. Ramón Angulo

LECTOR 2

Mgt. Gimmy Jácome

ASESOR

Mgt. Alexandra Bautista Segovia

DIRECTORA DE ESCUELA

Esmeraldas,.....

Autoría

Yo, Willian Ramón Pérez Miranda, declaro por las Normas Apa que la presente investigación de tesis es producto de mi creación.

En exclusiva de que la esencia de esta investigación es de responsabilidad legal y académica del autor y de la (PUCESE) Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

Willian Pérez M.
C.C. 080213615-0

Agradecimiento

Agradezco a Dios por darme la fuerza necesaria
Cada instante de mi vida, ya que sin el nada será
posible en la vida.

A mis maestros por impartir sus valiosos
Conocimientos su apoyo, motivación y sobretodo
por brindarme su verdadera amistad.

En especial a mi profesor de tesis Mgt. Mario Armas,
a mi Director de Tesis Ing. Mgt. Gimmy Jácome y a mis
lectores Ing. Mgt. José Luis Vergara y al Ing. Mgt. Ramón Angulo.

Dedicatoria

Dedico este trabajo de tesis a Dios, a mis padres, a mi abuela, a mis hermanos (as), a mis hijos. A Dios porque sin el nada de esto hubiera sido posible, a mis padres que siempre me han brindado su apoyo incondicional, a mi abuela que desde el cielo guía mis caminos y mis proyectos, a mis hermanos (as). que siempre estuvieron motivándome en esta etapa de mi vida, a mis hijos que son mi motor para continuar en el camino de superación fortaleciendo mi espíritu de triunfador, gracias a ustedes soy lo que soy ahora.

Índice de Contenidos

| | |
|---|----|
| 1. Introducción | 13 |
| 1.1. Problemática..... | 14 |
| 1.2. Justificación..... | 16 |
| 1.3. Marco teórico | 17 |
| 1.3.1. Investigaciones relacionadas | 17 |
| 1.3.2. Bases teóricas - científicas..... | 17 |
| 1.4. Base Legal..... | 23 |
| 1.5. Delimitación de objetivos..... | 26 |
| 1.5.1. Objetivo general | 26 |
| 1.5.2. Objetivos específicos..... | 27 |
| 2. Metodología de la investigación..... | 27 |
| 2.1. Lugar | 27 |
| 2.2. Tipos de investigación..... | 27 |
| 2.2.1. Propositivo | 27 |
| 2.2.2. Descriptivo | 27 |
| 2.3. Método de investigación..... | 28 |
| 2.3.1. Inductivo | 28 |
| 2.3.2. Deductivo | 28 |
| 2.4. Técnicas de investigación..... | 28 |
| 2.4.1. Encuestas | 28 |
| 2.4.2. Entrevistas | 28 |
| 2.4.3. Observación..... | 29 |
| 2.5. Población y Muestra..... | 29 |
| 2.5.1. Población..... | 29 |
| 2.5.2. Fórmula para el Cálculo de la Muestra Poblacional Finita. | 30 |
| 3. Resultados..... | 31 |

| | |
|---|----|
| 3.1. Análisis de mercado | 31 |
| 3.1.1. Generalidades del servicio | 31 |
| 3.1.2. Necesidades que cubre el servicio | 31 |
| 3.1.3. Caracterización del servicio..... | 31 |
| 3.1.4. Tipos de servicios | 32 |
| 3.1.5. Ciclo de vida del servicio | 32 |
| 3.2. Análisis de la demanda | 32 |
| 3.2.1. Segmentación del mercado | 32 |
| 3.2.2. Conducta de compra de los clientes | 34 |
| 3.2.3. Análisis de fuentes Primarias..... | 34 |
| 3.2.4. Análisis de fuentes secundarias | 35 |
| 3.3. Investigación de mercado | 35 |
| 3.3.1. Definir Objetivos | 35 |
| 3.3.2. Objetivo General | 35 |
| 3.3.3. Objetivos Específicos | 35 |
| 3.3.4. Diseño de la investigación | 36 |
| 3.3.5. Tamaño de la muestra..... | 36 |
| 3.3.6. Trabajo de campo | 36 |
| 3.3.7. Verificación de la información | 37 |
| 3.3.8. Tabulación..... | 37 |
| 3.3.9. Resultados y análisis..... | 37 |
| 3.4. Análisis de la oferta | 41 |
| 3.4.1. Aspectos cualitativos | 41 |
| 3.4.2. Competencia directa e indirecta..... | 41 |
| 3.4.3. Aspectos competitivos..... | 41 |
| 3.4.4. Productos que ofrece la competencia..... | 41 |
| 3.4.5. Características de sus clientes..... | 41 |
| 3.4.6. Infraestructura | 42 |

| | |
|---|----|
| 3.4.7. Competidores Directos e Indirectos | 42 |
| 3.4.8. Estrategias de mercado | 43 |
| 3.4.9. Precios de la Competencia | 43 |
| 3.4.10. Capacidad instalada y capacidad utilizada de la Competencia Indirecta | 43 |
| 3.4.11. Tipos de mercado | 44 |
| 3.4.12. Precios | 44 |
| 3.4.13. Estrategias genéricas para competir | 44 |
| 3.4.14. Estrategias de Promoción | 45 |
| 3.4.15. Estrategias de Precios | 45 |
| 3.4.16. Estrategias de servicios | 45 |
| 3.5. Estudio Técnico e Alquiler del Local | 45 |
| 3.5.1. Estudio técnico | 45 |
| 3.5.2. Determinación del tamaño optimo de cada área a ocuparse | 45 |
| 3.6. Localización optima del proyecto | 46 |
| 3.6.1. Micro localización | 46 |
| 3.6.2. Macro localización | 47 |
| 3.7. Diseño del Servicio | 48 |
| 3.8. Diseño de los procesos del servicio | 49 |
| 3.8.1. Proceso General | 49 |
| 3.8.2. Diagrama de flujo del servicio y Manual de procedimientos | 49 |
| 3.9. Requerimientos del proyecto | 51 |
| 3.9.1. Requerimientos para la Presentación del servicio | 51 |
| 3.10. Organización funcional y general de la empresa | 55 |
| 3.10.1. Organigrama Funcional | 55 |
| 3.11. Manual de Funciones | 56 |
| 3.13. Estudio Financiero | 63 |
| 3.13.1. Determinación de Costos Totales | 63 |
| 3.13.2. Detalles de Muebles y Enseres | 63 |

| | |
|--|----|
| 3.13.3. Inversión en Activos Fijos | 65 |
| 3.13.4. Gastos en Suministros de Oficina | 66 |
| Tabla 24. Suministros de Oficina | 66 |
| 3.13.5. Gastos en Suministros de Aseo y Limpieza | 67 |
| 3.13.6. Costos de servicio | 68 |
| 3.13.7. Gasto de Sueldos | 74 |
| 3.13.8. Gastos Administrativos..... | 75 |
| 3.13.9. Resumen de Gastos Administrativos | 77 |
| 3.13.10. Depreciación de Activos Fijos | 77 |
| 3.13.11. Activos Diferidos..... | 78 |
| 3.13.12. Costos Totales Anuales del Proyecto | 78 |
| 3.13.13. Inversión Inicial del Proyecto | 79 |
| 3.13.14. Financiamiento de la Inversión | 80 |
| 3.13.15. Tabla de de Amortización..... | 81 |
| 3.13.16. Determinación de Ingresos | 83 |
| 3.13.17. Punto de Equilibrio..... | 84 |
| 3.13.18. Estado de Situación Financiera | 85 |
| 3.13.19. Flujo Neto Proyectado | 86 |
| 3.13.20. Indicadores de Evaluación del Proyecto | 87 |
| 3.14.1. Impactos | 88 |
| 3.14.2. Impacto Sociocultural..... | 89 |
| 3.14.3. Impacto Económico..... | 90 |
| 3.14.4. Impacto Ambiental | 91 |
| 3.14.5. Impacto Global del Proyecto | 92 |
| 4. Discusión..... | 93 |
| 5. Conclusiones y Recomendaciones..... | 94 |
| 5.1. Conclusiones | 94 |
| 5.2. Recomendaciones..... | 95 |

| | |
|-----------------|----|
| 6. ANEXOS | 96 |
|-----------------|----|

Índice de Tablas

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Población..... | 30 |
| Tabla 2: Aceptación del Restaurante | 33 |
| Tabla 3: Competencia Directa e Indirecta | 42 |
| Tabla 4. Estrategia de competidores..... | 43 |
| Tabla 5. Capacidad operativa | 44 |
| Tabla 6. Distribución del área del local | 46 |
| Tabla 7. Maquinarias y equipos..... | 51 |
| Tabla 8. Equipo de cómputo..... | 51 |
| Tabla 9. Equipo de oficina | 51 |
| Tabla 10. Muebles de oficina | 52 |
| Tabla 11. Suministro de oficina..... | 52 |
| Tabla 12. Menaje de cocina..... | 52 |
| Tabla 13. Suministro de aseo y limpieza | 53 |
| Tabla 14. Manual de funciones administrador..... | 56 |
| Tabla 15. Manual de Funciones del contador | 57 |
| Tabla 16. Manual de funciones del cajero | 58 |
| Tabla 17. Manual de funciones cocinero | 59 |
| Tabla 18. Manual de funciones del ayudante cocina | 60 |
| Tabla 19. Manual de funciones del mesero | 61 |
| Tabla 20. Manual de funciones repartidor domicilio | 62 |
| Tabla 21. Muebles y Enseres..... | 63 |
| Tabla 22. Activos Fijos | 65 |
| Tabla 23. Resumen Activos Fijos..... | 66 |
| Tabla 24. Suministros de Oficina | 66 |
| Tabla 25. Suministros de Aseo y Limpieza | 67 |
| Tabla 26: Sopa de Zanahoria y Batatas | 68 |
| Tabla 27: Crema de Calabaza..... | 68 |
| Tabla 28: Sopa de papa Cremosa | 69 |
| Tabla 29: Sopa de Frijoles Negro | 69 |
| Tabla 30: Arroz con Champiñones..... | 70 |
| Tabla 31: Arroz Campero..... | 70 |
| Tabla 32: Arroz con Brócoli..... | 71 |
| Tabla 33: Arroz con Garbanzo y Berenjenas | 71 |
| Tabla 34: Ensalada verde | 72 |
| Tabla 35: Ensalada de col..... | 72 |
| Tabla 36: Ensalada de aguacate y fresa | 73 |
| Tabla 37: Sueldos..... | 74 |

| | |
|---|----|
| Tabla 38. Gastos de Energía Eléctrica..... | 75 |
| Tabla 39. Gasto de Agua Potable | 75 |
| Tabla 40. Gasto de Consumo Telefónico | 76 |
| Tabla 41. Gasto de Consumo de Internet..... | 76 |
| Tabla 42. Resumen de Servicios Básicos | 77 |
| Tabla 43. Depreciación de Activos Fijos..... | 77 |
| Tabla 44. Activos Diferidos | 78 |
| Tabla 45. Costos Totales | 78 |
| Tabla 46. Inversión Inicial del Proyecto..... | 79 |
| Tabla 47. Costo del Capital | 80 |
| Tabla 48. Tabla de Amortización | 81 |
| Tabla 49: Ingresos por Venta de Comidas..... | 83 |
| Tabla 50: Punto de Equilibrio | 84 |
| Tabla 51. Estado Financiero..... | 85 |
| Tabla 52. Flujo Neto Proyectado | 86 |
| Tabla 53. Evaluación del Proyecto | 87 |
| Tabla 54. Impacto Sociocultural..... | 89 |
| Tabla 55. Impacto Económico..... | 90 |
| Tabla 56. Impacto Ambiental | 91 |
| Tabla 57. Impacto Global del Proyecto | 92 |

FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANT OF FOOD VEGETARIAN EN EL CENTRO COMERCIAL LAS PALMAS DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS.

Resumen Ejecutivo

El Cantón y Provincia de Esmeraldas pertenecen a la región costa de la República del Ecuador, siendo reconocida por sus extensas playas, ríos, además posee los manglares más altos del mundo y una diversidad gastronómica. La presente investigación de este proyecto es sacar el mayor provecho posible del sitio en la cual se va a implementar el Restaurant Of Food Vegetarian “D Willy”. Dicho restaurante propone alternativas gastronómicas diferentes a la competencia, ya que sus platillos son sanos y saludables permitiendo el rescate de la cultura alimenticia de la Ciudad de Esmeraldas, de esta manera estamos ayudando a bajar el índice de enfermedad debido a la mala alimentación. En el estudio de mercado ejecutado, se emplearon aspectos metodológicos de recolección de información mediante encuestas con una muestra de 383, encuestas que fueron realizadas a las personas económicamente activas de las parroquias urbanas del Cantón Esmeraldas. A fin de obtener los resultados de esta investigación se ejecutó un estudio de mercado, para determinar el promedio anual de la (D) Demanda y la (S) Oferta; Además se realizó un estudio técnico administrativo, para identificar las exigencias técnicas humanas y materiales indispensables para la implementación del Restaurante Vegetariano y finalmente un estudio económico financiero, en el cual se establece si el proyecto es factible o no además nos permite conocer el monto total de la inversión. Se pudo observar un sinnúmero de lugares gastronómicos que no cumplen con un Control de Calidad en la elaboración de sus productos, poseen una mala manipulación de los alimentos y una pésima administración, todos estos factores permiten que para el Restaurante Vegetariano “D Willy” se conviertan en una Ventaja, en la cual apunta a poner mucho énfasis en estos puntos. Finalmente establecer las conclusiones y recomendaciones que se determinó en el estudio el proyecto.

Palabras Claves: Estudio de Mercado, demanda, oferta, restaurante, vegetariano, factible, calidad, ventaja.

FEASIBILITY OF THE IMPLEMENTATION OF A VEGETARIAN FOOD RESTAURANT IN THE MALL PALMS ESMERALDAS PROVINCE.

Abstract

The Canton and Province of Emeralds belong to the region coast of the Republic of the Ecuador, being admitted by its extensive beaches, rivers, also it possesses the highest swamps of the world and a gastronomic diversity. The present investigation of this project is to extract the biggest possible profit of the place in which it goes to implement the Restaurant Of Food Vegetarian “D Willy“. The above mentioned restaurant proposes gastronomic alternatives different from the competition, since its saucers are healthy and healthy allowing the rescue of the nutritive culture of the City of Emeralds, this way we are helping to lower the illness index due to the bad feeding. In the executed market research, there were used methodological aspects of compilation of information by means of surveys with a sample of 383, surveys that Emeralds were realized to the economically active persons of the urban parishes of the Canton. In order to obtain the results of this investigation a market research was executed, to determine the annual average of (D) Demand and her (S) It Offers; Also an administrative technical study was realized, to identify the human technical requirements and indispensable materials for the implementation of the Vegetarian Restaurant and finally a financial economic study, in which it is established if the project is feasible or not also to we allow to know the entire total of the investment. It was possible to observe a sinnúmero of gastronomic places that do not expire with a Quality control in the making of its products, they possess a bad manipulation of the food and awful administration, all these factors allow for the Vegetarian Restaurant “D Willy“ to turn into an Advantage, in which it aims to set at a lot of emphasis on these points. Finally to establish the conclusions and recommendations that the project determined in the study.

Keywords: Market research, demand, offer, restaurant, vegetarian, feasible, quality, advantage.

1. Introducción

Esmeraldas se ha identificado por ser una provincia turística debido a que se encuentra situada en la costa norte del país teniendo amplias playas, ríos y muy rica en flora, fauna y con una inmensa gama gastronómica.

En la actualidad los balnearios o centro comerciales no cuentan con este tipo de alimentos saludables que permitan degustar a las personas que visitan dichos lugares o se les apetece consumir este tipo de comida.

Causando malestar e insatisfacción a este tipo de personas que comen sano y a otros que desean mejorar su salud.

El Centro Comercial Las Palmas, se encuentra ubicado en un punto estratégico de la ciudad como es el Balneario Las Palmas a aproximadamente 10 minutos del Centro de la Ciudad que cuenta con espacios deportivos, recreativos, patio de cine, restaurantes, heladerías, etc.

Pensando en salud y comida saludable, en esmeraldas hacen falta lugares que brinden este tipo de servicios.

De acuerdo a lo mencionado, se puede fijar:

- La Ciudad de Esmeraldas, necesita una propuesta gastronómica que cubra las expectativas de los ciudadanos.
- Ambiente seguro, tranquilo y amigable con el ambiente.
- Dentro de la Ciudad.
- Infraestructura moderna y segura.
- Variedad de Platos Saludables a precios cómodos.

1.1. Problemática

En el mundo, el servicio de restaurante es uno de los negocios que con el transcurrir del tiempo sigue permaneciendo, siendo la gastronomía uno de los servicios que caracteriza a los países. Este negocio cubre una de las necesidades más grande que posee el ser humano, la de alimentarse, ya que le brindan los nutrientes necesarios para mantenerse con energía.

El Ecuador es un país que se encuentra situado al Noroeste de América del Sur, ubicado sobre la línea ecuatorial terrestre y cuenta con 4 Regiones como son: Región Costa, Región sierra, Región Oriental, Región Insular las cuales poseen una inmensa diversidad de gastronomía.

En el Ecuador el mercado turístico viene a ser uno de los mayores rubros de divisas que ingresa al país, dentro de este la parte de la costa Esmeraldeña es muy representativa, visitantes tanto extranjeros y locales se dan cita a distintos lugares de esta provincia, en diferentes fechas del año para degustar de su gastronomía que posee.

En la provincia de Esmeraldas, La gastronomía vegetariana no ha tenido su desarrollo debido a muchos factores como son por la falta de apoyo de las entidades financieras, por la poca difusión sobre los beneficios alimenticios que posee la comida vegetariana y otro factor importante es por la falta de visión de los microempresarios.

Actualmente el gobierno considera esta cartera de la industria del turismo como una de las más importantes para salir de la recesión económica que está viviendo el país. Es por eso que el poder Ejecutivo a empezado a trabajar en conjunto con los Gobiernos Provinciales y Cantonales para fomentar el turismo, dando a conocer sus maravillosos lugares y su deliciosa gastronomía que posee a lo largo y ancho del territorio Ecuatoriano.

La industria gastronómica en el Cantón Esmeraldas ya no es una ilusión, es una realidad. Y hablar de gastronomía hoy en día en la tierra verde es hablar de comer sano y saludable.

De esta manera se detallan las siguientes interrogantes.

¿Cuáles son las formalidades o requerimientos para determinar la factibilidad de un Restaurante Vegetariano en la Ciudad de Esmeraldas?

¿Cuál es el grado de necesidad que hay en la (S) Oferta y la (D) Demanda que garantice la implementación del proyecto?

¿Qué equipos, infraestructura, administrativas y técnicas, se necesitan para el proyecto del Restaurante Vegetariano en el Centro Comercial las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas?

¿Cuál sería el financiamiento del proyecto del “Restaurante Vegetariano” que se necesita para poner a funcionar el plan?

1.2. Justificación

El presente proyecto busca fortalecer la oferta turística de este lugar con un modelo de negocio amigable con la salud y al mismo tiempo un aporte a que la cultura esmeraldeña rescate la tradición de alimentarse sanamente y se familiarice o se difunda de una buena manera este tipo de alimentación, además fortalecerá el sector económico brindando fuentes de empleo a los habitantes permitiéndole el desarrollo personal y contribuyendo con el buen vivir de los habitantes de la provincia.

La investigación permitirá conocer la viabilidad y diversificación de servicios que ofertará el restaurant of Food Vegetarian tales como; servicios con estándares de calidad, alimentos sanos y saludables que no causen daño a la salud del ser humano.

En la Provincia de Esmeraldas existe una amplia gama de consumidores de comida sana y saludable, la cual busca en el Cantón Esmeraldas un lugar cercano que les garantice este tipo de alimentos y para ello se puede alcanzar con un poco de organización.

El proyecto de investigación responde a modelos de negocios amigables con la salud, tema que en la actualidad es de mucha importancia a nivel mundial y que el Ecuador busca fortalecer y respetar ideas rentables e innovadoras del negocio.

1.3. Marco teórico

1.3.1. Investigaciones relacionadas

En la investigación titulada “Proyecto de creación de un Restaurante Vegetariano en la Ciudad de Guayaquil y su respectivo Plan de Marketing” en donde el autor considera que de acuerdo a la investigación de mercado realizada, la comida vegetariana tiene una gran aceptación ya que las personas por cuidar su salud está en aumento. (SILVIA & KARLA, 2002)

El siguiente tema de investigación, realizado por Salazar (2012) titulado “Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil”, el autor considera que un restaurante vegetariano demuestra curiosidad por las personas, para deleitar este tipo de comida saludable.

En este estudio se concluye que este tipo de negocio amigable con la salud, que brindando un servicio de calidad tendría una excelente acogida (SALAME SALAZAR, 2012).

Otra investigación, efectuada por Morán (2013) titulada Creación de un Restaurante de Comida Vegetariana en el Cantón Salinas, Provincia de Santa Elena mediante la cual el autor concluye que “El estudio financiero y la evaluación económica han permitido determinar la rentabilidad del proyecto, pues los índices financieros son favorables para la incursión de la empresa de restauración en el cantón Salinas.” (NAVIA, 2013).

1.3.2. Bases teóricas - científicas

Pequeñas y Medianas Empresas

Son conocidas como PYMES, al grupo de pequeñas y medianas empresas, ya que su aporte es muy importante para el desarrollo económico y social de los países, además su tamaño les permite adaptarse fácilmente al cambio del entorno globalizado que hoy en día se está viviendo. (CASTELLANO, 2003)

Costos

Según la revista Eco-Finanzas Establece que los Costos son el conjunto de esfuerzos y recursos que se emplean para la producción de un bien o servicio. (ECO-FINANZAS, 2016)

Restaurante

Un restaurante, es un establecimiento comercial en la cual se oferta a los demandantes o clientes comidas y bebidas de diversos tipos y además para celebrar o encontrarnos con amigos y concretar negocios. (<http://www.definicionabc.com/derecho/derecho.php>, 2007)

Clasificación de Restaurante

- **Restaurante de Lujo:** Este tipo de restaurante debe tener muchos requisitos tales como:
 - a) Políticas Internas
 - b) Materia de la mejor Calidad
 - c) Tener materiales de mejor Calidad
 - d) Alimentos de mejor Calidad

- **Restaurante de Primera Clase**

Es conocido como full service y tiene en su carta o menú bebidas alcohólicas limitadas.

- **Restaurante de Segunda Clase**

Este tipo de Restaurante, es conocido como Restaurante Turístico, ya que los empleados, clientes y proveedores utilizan la misma ruta de ingreso y de salida y mantienen una carta de menú muy variada.

- **Restaurante de Tercera Clase**

Estos Restaurantes solo necesitan que sus insumos sean resistentes y tiene hasta cuatro entradas, y baño de hombre, de mujer y minusválido.

➤ **Restaurante de Cuarta Clase**

Este Restaurante solo ofrece un menú sencillo en donde el personal que atiende no necesita estar uniformado, si no bien limpios.

Tipos de Restaurantes

➤ **Restaurante Gourmet**

Estos restaurantes son los más caros porque brindan un servicio de primera calidad en todos sus aspectos.

➤ **Restaurante de Especialidad**

Su carta de menú es limitada solo brinda los platos en los que es especializado el restaurante puede ser:

- a) Vegetariano
- b) Pescado y Mariscos
- c) Carnes
- d) Aves

➤ **Restaurante familiar**

Brindan comidan comida sencilla y son administradas por familiares y en su mayoría son negocios franquiciados.

➤ **Restaurante de Buffet**

En este restaurante el cliente puede seleccionar una variedad de platos, ya que el valor a cancelar es uno solo, aunque suele suceder que a veces se cancela por platos.

➤ **Restaurante de Comida Rápida**

Estos tipos de restaurantes son informales y ofrece productos de rápida preparación.

➤ **Restaurantes Temáticos**

Este tipo de restaurantes oferta alimentos de acuerdo a su origen como por ejemplo:

- a) Cocina Italiana

- b) Cocina Francesa
- c) Cocina Mediterránea
- d) Cocina China

➤ **Restaurante de Comida para Llevar**

En estos modelos de restaurantes el cliente forma su menú a servirse de acuerdo a las ofertas del local y se usan rápidamente desechables

El Plan Nacional del Buen Vivir

El Buen Vivir se planifica, no se improvisa. El Buen Vivir es la forma de vida que permite la felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad y solidaridad. No es buscar la opulencia ni el crecimiento económico infinito.

Objetivo 7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global

El Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas, fomentará la disminución del impacto ambiental ocasionado por la preparación de la Food Vegetarian obteniendo desechos orgánicos e inorgánicos, los orgánicos sirven como abono para sembríos de vegetales. Y los inorgánicos parte es enviada al basurero recolector, la otra es reciclada en tanques como las botellas plásticas de agua y gaseosas donde luego son aplastadas para su respectivo reciclaje.

Objetivo 9. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas

La implementación del Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas, permitirá a los habitantes de dicho lugar a tener trabajo digno con una remuneración que está enmarcada en Plan del Buen Vivir. (SENPLADES, 2013)

Historia del Vegetarianismo

El Vegetarianismo nace en el año de 1903, cuando el Sr. Hiltl Ambrosius de la ciudad de Zúrich Suiza en donde adquiere el Restaurante Vegetariano Teato Taller Café en dicha

ciudad con el único propósito de aliviar su dolor de artritis reumática, en aquella época el Vegetarianismo era mal visto por la sociedad y sobre todo por los suizos ya que ellos siempre han sido amantes a la carne por su debido consumo de alcohol.

Hoy en día dicho restaurante posee 3 pisos para atender más de 500 personas, siendo un hecho de que el vegetarianismo está en crecimiento. (EN ALIMENTACIÓN, 2013)

Tipos de Vegetarianismos

En el Vegetarianismo hay un sinnúmero de dietas, entre ellas citamos las siguientes.

“- Los Ovo-Lacto-Vegetarianos NO comen carne (incluyen el pescado), si consumen huevos y lácteos.

- Los Lacto-Vegetarianos no consumen carne ni huevos, pero si lácteos.

- Los veganos no consumen carne, ni huevos, ni lácteos.” (VEGETARIANISMO - CARACTERÍSTICAS, 2011).

Características de los Vegetarianismos

Ovolactovegetarianismo

El Ovolactovegetarianismo a más de su dieta normal incluye huevos, productos lácteos y sus derivados, este tipo de vegetarianismo comúnmente se ve en el occidente.

Lactovegetarianismo

El Lactovegetarianismo incluye en su dieta los derivados de la leche y es practicada por religiosos como: jaimistas, hinduistas y budistas, dicha dieta se popularizó en los años 60, en donde los mayores consumidores de esta dieta están en la India y en el Este Mediterráneo.

Ovovegetarianismo

El Ovovegetarianismo es muy parecido al vegetarianismo, ya que su dieta alimenticia se basa en cereales, setas, legumbres, frutas, verduras e insecta de huevos, pero no consumen lácteos dicho estilo de vida la llevan los religiosos y se basan mucho en el respeto a los animales.

Veganismo

El vegetarianismo se basa en el no uso ni el consumo de los animales, manteniendo un profundo respeto por los animales, siendo Donald Watson el que creó el Veganismo porque consideró que la explotación de los animales era como la esclavitud del ser humano.

Lacto vegetarianismo

Son aquellos que no comen carnes o huevos, pero si consumen productos lácteos, y se da más en la cultura India y en el mediterráneo.

Ovo lacto vegetarianismo

Son quienes consumen huevos y productos lácteos, excepto carne y peces, esta dieta es practicada por la cultura occidental.

Ovo vegetarianismo

Estos practicantes no consumen carnes ni productos lácteos, pero si consumen huevos.

Api vegetarianismo

Son aquellos vegetarianos que ingieren miel en su alimentación.

Vegetarianos estrictos

Son aquellos vegetarianos que no ingieren ninguna comida proveniente de animales, ni huevos lácteos, miel y no usan o adquieren productos de origen animal ya que eso implica la explotación de animales.

Crudívoros

Aquellos vegetarianos que en su dieta comen productos crudos o pre-cocinados, argumentando que el cocinar los alimentos se destruyen los nutrientes, unos consumen frutas y otros alimentos orgánicos.

Crudiveganismo

Los Crudiveganismos son aquellos que en donde la comida que consumen es cruda y vegana, pero permitiendo en una mínima cantidad el consumo de carne animal. (VEGETARIANISMO- CARACTERISTICAS, 2011)

Beneficios del Vegetarianismo

La comida Vegetariana tanto como el consumo de granos, frutas y vegetales permiten el fortalecimiento de las defensas del organismo del ser humano, y a la vez posee otros beneficios tales como:

- Previene el cáncer.
- Controla la diabetes. No la cura pero mejora el estado de quienes la padecen.
- Mantiene a la presión sanguínea más baja.
- Es completa: contiene albúminas, hidratos de carbono, grasas (saludables), sales minerales, vitaminas, proteínas y agua.
- Permite una mejor digestión.
- Se envejece con más lentitud. (COMIDA VEGETARIANA PARA SU BIENESTAR, 2010)

1.4. Base Legal

Esta investigación estará enmarcada en una base legal conforme a las Leyes de la República del Ecuador, dando énfasis en la parte empresarial turística, uno de estos es la:

Código Orgánico de Salud: Título I del Control Sanitario y Permiso de Funcionamiento en su art. 1 establece que el Ministerio de Salud Pública es la encargada de verificar los requisitos técnicos y sanitarios de la elaboración y comercialización de los productos de uso y consumo humano.

De acuerdo a lo mencionado, el Restaurant Of Food Vegetarian estará presto a las disposiciones de control y verificación del estado de las actividades y menú por el Ministerio de Salud Pública, para el verdadero consumo humano.

Esta investigación también estará regida en una base legal conforme a las Leyes de la República del Ecuador, dando énfasis en la parte empresarial turística, uno de estos es:

Ley de Compañías: Sección I Disposiciones Generales en su art.1.- establece un contrato de compañía es aquel que se unen 2 o más personas con el fin de emprender negocios y obtener utilidades, siendo el código de comercio quien las rige, y en su art. 19.- La inscripción de la compañía se la debe hacer en la Cámara de la Producción.

En su art. 20, establece que toda compañía constituida en el Ecuador debe ser controlada y vigilada por la Superintendencia de compañías debiendo cumplir con todos los requisitos que establece la Super. de Cias.

En su art 92, Establece que las Cias. Ltda. Son constituidas por 3 o más accionistas, pero en el art. 95 afirma que la cía. no debe excederse de un máximo de 15 accionistas, por lo tanto el restaurante Restaurant Of Food Vegetarian será una Cia. Ltda. Y en su Art. 94 establece que este tipo de compañías puede realizar toda clase de actos civil y de comercio, excepto operaciones bancarias, seguros o de ahorro.

En su art. 96, establece su existencia desde la fecha que fue inscrita en el Registro Mercantil. (COMPAÑIA, 1999).

Dicha investigación también estará regida en una base legal conforme a las Leyes de la República del Ecuador, dando énfasis en la parte empresarial turística, uno de estos es la:

Ley del Impuesto a la Renta: Capítulo I Normas Generales; En su art. 3, establece que es el Estado quien recauda estos tributos a través del SRI; y en su art. 4, establece que toda persona o entidad que genere ingresos gravados con esta Ley y personas que lleven contabilidad deberán pagar al estado impuesto a la renta. Y en su art. 64, establece que las empresas o las personas naturales, están obligadas a emitir la factura o recibos o nota de venta. En su art. 19, establece que todas las sociedades y personas naturales están obligadas a llevar contabilidad y a declarar al SRI (**NACIONAL, 2014**)

La presente investigación también estará enmarcada en una base legal conforme a las Leyes de la República del Ecuador, dando énfasis en la parte empresarial turística, uno de estos es la:

Los siguientes requisitos para la investigación del presente proyecto también se sustentan en la Ley del COTAI, en el Título I Principios Generales, en su Art. 3, literal h, Sustentabilidad del Desarrollo. Y en la Sección. XI, en su Art. 598 literal c, e, f, g, h, i, j, en la cual se detallan los servicios que están sujetos a tasas. (**ASAMBLEA, 2013**)

Ley Municipal: Título I Enunciados Generales Capítulo I Del Municipio Sección 1ª. Del Municipio en General en su art. 1, establece que se cumpla el bien común, atienda las necesidades internas y de las parroquias rurales y urbanas, busca el progreso Económico, Social cultural y Medio ambiental.

En su Art. 14.- Es obligación del Municipio de dotar de todos los servicios básicos a los habitantes, es por eso que el Municipio es uno de los organismos más importantes para las ciudades, sus cantones, parroquias y recintos, protege a las personas con discapacidad, protege la Propiedad Intelectual. (**NACIONAL H. C., 2004**)

El modelo de negocio del presente estudio, se encuentra dentro del sector turístico, en el Ecuador la Ley que regula toda actividad, es la Ley de turismo, la misma que menciona:

Ley de Turismo: Capítulo I Generalidades en su Art. 2, establece que el Turismo es el desplazamiento de personas a varios lugares con el afán de retornar. En su Art. 8. Establece que toda actividad turística debe obtener el registro de turismo y la licencia de operación del servicio y acatar las normas de calidad vigente.

Y en su Art. 5, determina como actividad turística a las siguientes:

- a. Alojamiento.
- b. Servicio de alimentos y bebidas.
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito.
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables. (MINTUR, 2008)

El presente proyecto también estará enmarcado en una base legal conforme a las Leyes de la República del Ecuador, dando énfasis en la parte empresarial turística, uno de estos es la:

Ley de Gestión Ambiental: Título I Ámbitos y Principios de la Gestión Ambiental en su Art 1. Establece las políticas ambientales y el nivel de responsabilidad y sanción del sector público y privado. Y en su Art 3. Establece y se orienta en el tratado de Rio de Janeiro en 1992, sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo. (CODIFICACIÓN., 2004)

1.5. Delimitación de objetivos

1.5.1. Objetivo general

- ❖ Determinar la factibilidad del proyecto “Restaurant Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas”.

1.5.2. Objetivos específicos

- ❖ Definir la (S) Oferta y la (D) con métodos de recolección de información a través de encuestas, para determinar el grado de aceptación que tendría el Restaurante Of Food Vegetarian.
- ❖ Establecer los requerimientos técnicos para el proyecto del Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas.
- ❖ Determinar el costo financiero del Proyecto.

2. Metodología de la investigación

2.1. Lugar

La investigación se realizará en la Ciudad de Esmeraldas, el tiempo que durará la indagación será aproximadamente 6 meses desde Marzo del 2016 a Agosto del mismo año.

2.2. Tipos de investigación

2.2.1. Propositivo

Porque me permitirá dar conclusiones, recomendaciones y propuestas que dan acceso a solucionar la problemática a investigar.

2.2.2. Descriptivo

Permitirá analizar e interpretar los datos o resultados obtenidos en la investigación de una forma cualitativa o cuantitativa.

2.3. Método de investigación

2.3.1. Inductivo

El siguiente proyecto de investigación implementará este método de inducción, porque permite sobre la base de información específica llegar a conclusiones generales, permite la creación de estrategias, dicho método se lo utilizará con el fin de obtener información minuciosa y llegar a conclusiones sobre la realidad actual en la que se desarrollará el restaurante Of Food Vegetarian, determinando si es factible su implementación. (MONOGRAFIA.COM, 2002)

2.3.2. Deductivo

El presente trabajo de investigación consiste en descubrir las consecuencias desconocidas de un principio conocido, esto significa que parte de una premisa general para llegar a una conclusión particular. (MONOGRAFIA.COM)

2.4. Técnicas de investigación

2.4.1. Encuestas

Se aplicará a los habitantes de la Ciudad de Esmeraldas, tomando en cuenta una muestra de personas con ciertas características como son: jóvenes, adultos y ancianos; con el propósito de conocer los posibles consumidores del servicio que ofertará el Restaurante Of Food Vegetarian. (FERRER, 2010)

2.4.2. Entrevistas

La presente técnica va dirigida a propietarios, administradores, líderes y autoridades de la Ciudad de Esmeraldas, con el objetivo de recaudar de ellos la apreciación, criterios u opinión que puedan tener sobre el proyecto propuesto del Restaurante Of Food Vegetarian. (I.U.T.A, 2010)

2.4.3. Observación

Este método me permitirá observar directamente la clase de alimentos que se expenden en la Ciudad de Esmeraldas y luego detectar las necesidades de un establecimiento que brinde comida saludable en dicho lugar, para lo cual se utilizan fichas de observación.

La Observación permite un nexo directo entre el objeto a explorar y el sujeto que realiza la indagación. (FERRER, 2010)

2.5. Población y Muestra

2.5.1. Población

Conforme datos del INEC en la zona Urbana del Cantón Esmeraldas existen 161.868 Habitantes, cifra la cual será considerada para la toma de la muestra que se asignarán a la encuesta para la recopilación de la información.

Datos que serán tabulados y analizados permitiendo brindar un criterio y tomar decisiones; dar conclusiones y recomendaciones del plan.

Se procura recolectar información veraz a través de las encuestas que se aplicaran en las parroquias urbanas y en el Centro Comercial Las Palmas del Cantón Esmeraldas, con una muestra de 383 encuestas, permitiéndonos saber si el proyecto es factible o no.

Tabla 1. Población

| PARROQUIA | 1990 | | TOTAL | 2010 | | TOTAL | CRECIMIENTO |
|-----------------------------|-------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|---------------|--------------|
| | HOMBRES | MUJERES | | HOMBRES | MUJERES | | |
| | Esmeraldas | 47594 | | 52627 | 100221 | | |
| Camarones | 1373 | 1092 | 2465 | 1474 | 1343 | 2817 | 352 |
| Crnel. Carlos Concha Torres | 949 | 782 | 1731 | 1308 | 1046 | 2354 | 623 |
| Chinca | 2131 | 1827 | 3958 | 2369 | 2183 | 4552 | 594 |
| Majua | 1281 | 1102 | 2383 | 1373 | 1161 | 2534 | 151 |
| San Mateo | 1744 | 1537 | 3281 | 3153 | 2586 | 5739 | 2458 |
| Tabiazo | 1489 | 1340 | 2829 | 1384 | 1276 | 2660 | -169 |
| Tachina | 1267 | 1304 | 2571 | 2014 | 1969 | 3983 | 1412 |
| Vuelta Larga | 8111 | 7595 | 15706 | 1496 | 1501 | 2997 | -12709 |
| TOTAL | 65939 | 69206 | 135145 | 92076 | 97428 | 189504 | 54359 |

Fuente: INEC Censo 2010

2.5.2. Fórmula para el Cálculo de la Muestra Poblacional Finita.

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

$$n = \frac{161.868 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (161.868 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5} = \frac{155.458,0272}{405,6279} = 383,252797$$

Según el Dr. Mario Herrera Castellanos Docente Postgrado de Pediatría Hospital Roosevelt Para el cálculo de tamaño de muestra cuando el universo es finito, es decir contable y la variable de tipo categórica, primero debe conocer "N" ó sea el número total de casos esperados ó que ha habido en años anteriores (Por ejemplo, en el año 2009), para eso deben revisar los datos estadísticos del Departamento de Pediatría. Si la población es finita, es decir conocemos el total de la población y deseáremos saber cuántos del total tendremos que estudiar la fórmula sería: Donde:

- N = Total de la población
- Z_{α} = 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05) \Longrightarrow = 0,5
- q = $1 - p$ (en este caso $1 - 0.05 = 0.95$) \Longrightarrow = 0,5
- d = precisión (en su investigación use un 5%) (CASTELLANO, 2011)

3. Resultados

3.1. Análisis de mercado

3.1.1. Generalidades del servicio

El objetivo primordial de este proyecto es ofertar al mercado Esmeraldeño y a sus visitantes tanto nacionales como extranjeros la gama de comida vegetariana sana, saludables y de calidad para el ser humano con precios muy cómodos en un ambiente relajado y cómodo frente al mar.

3.1.2. Necesidades que cubre el servicio

En la Provincia de Esmeraldas aun no se cuenta con un negocio de este tipo de gastronomía por lo que existe una gran cantidad de habitantes que consumen este tipo de alimentos y no pueden degustarlo en Centro Comerciales o medios de recreación que ellos suelen asistir.

Al percatarnos de esta necesidad decidimos implementar un Restaurante Vegetariano cerca a la ciudad para las personas que no pueden degustar de una comida sana y saludable cuando salen de casa a estos sitios.

3.1.3. Caracterización del servicio

El siguiente proyecto está en el grupo de Gastronomía Vegetariana Alimenticia, por lo que oferta a sus consumidores comida sana y saludable que va enmarcada a clientes que les gusta comer sano, ha personas que hacen dietas y cuidan mucho su salud, a las que poseen

enfermedades como colesterol, obesidad, hipertensos, diabéticos, con cáncer y a deportistas etc.

Estando muy cerca del centro de la ciudad facilitando su llegada a pocos minutos y con precios cómodos para alimentarse sano y saludable.

3.1.4. Tipos de servicios

Los servicios que brinda dicho proyecto están enmarcados a la gastronomía vegetariana alimenticia para sus demandantes, maximizando la oferta gastronómica de otros restaurantes similares existentes.

El plan de negocio expone brindar un producto competitivo y de calidad beneficiando al principal actor que es el cliente

3.1.5. Ciclo de vida del servicio

Los restaurantes o centros de comida vegetariana o alimentos sanos que hoy en día son visitados por los habitantes locales, nacionales y extranjeros, en donde la Cámara de Turismo de la ciudad de Esmeraldas viene incentivando dicha actividad a nivel nacional por lo cual afirma un futuro exitoso a mediano plazo.

3.2. Análisis de la demanda

3.2.1. Segmentación del mercado

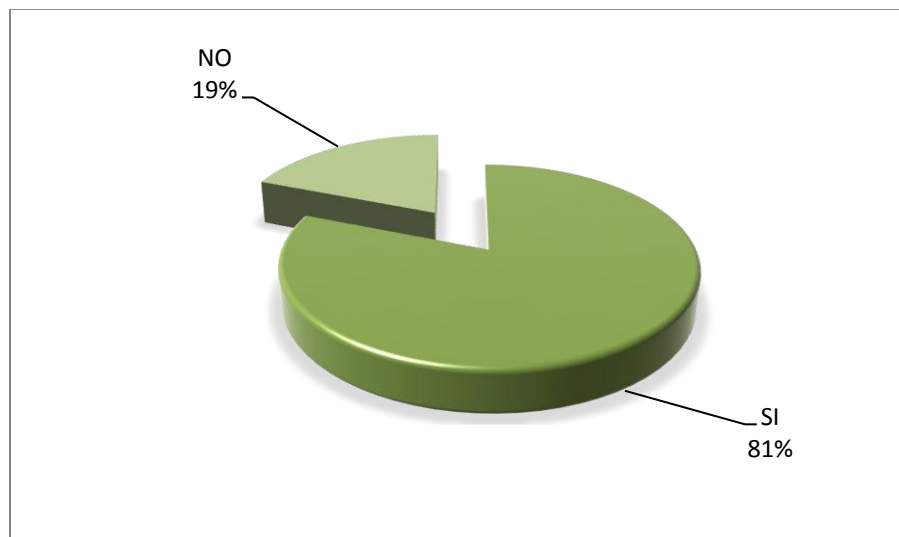
El mercado al que está enfocado dicho plan de negocio es a los pobladores del Cantón y Provincia de Esmeraldas, a hombres y mujeres económicamente activas se les preguntó que si

¿Le gustaría que existiera un restaurante of Food Vegetarian en el Centro Comercial las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas?

Tabla 2: Aceptación del Restaurante

| VARIABLE | RESPUESTAS | PORCENTAJE |
|----------|------------|------------|
| SI | 310 | 81% |
| NO | 73 | 19% |
| TOTAL | 383 | 100% |

Figura 1. Aceptación del restaurante

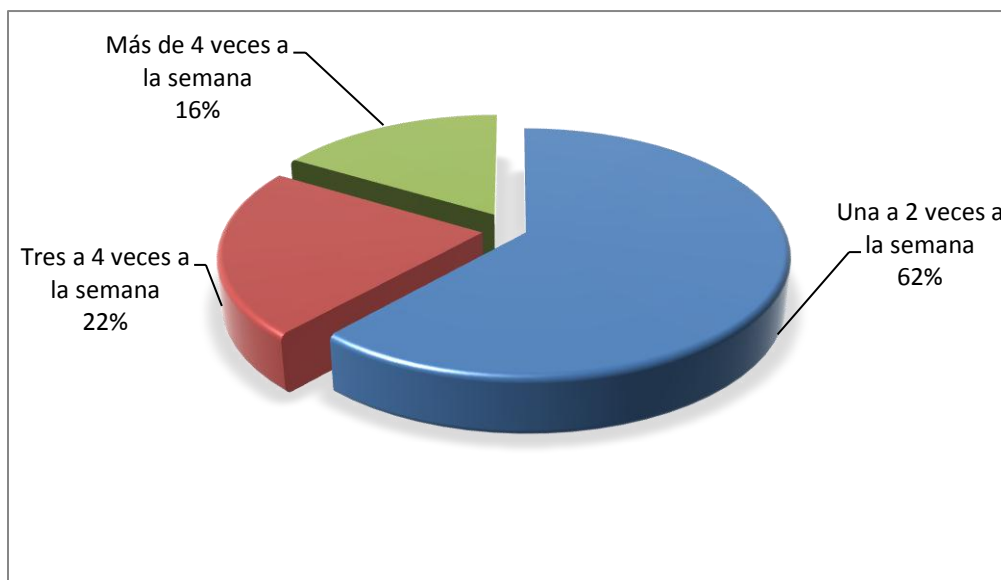


Análisis: Según los resultados obtenidos el 81% señalan que si están de acuerdo con la existencia del restaurante de comida vegetariana en el Centro Comercial Las Palmas, y un 19% de las personas encuestadas afirman no estar de acuerdo.

Interpretación: Podemos observar que el 81% de las personas encuestadas les gustaría que el presente restaurante existiera en el Centro Comercial Las Palmas del Cantón y Provincia de Esmeraldas.

3.2.2. Conducta de compra de los clientes

Figura 2. Comportamiento de compra de los clientes



Análisis: Se indagó a los encuestados ¿Con qué frecuencia come usted fuera de la casa? Las categorías analizadas fueron de Una a 2 veces a la semana, de Tres a 4 veces a la semana y Más de 4 veces a la semana; en donde se puede constatar que el 62% come de una a 2 veces a la semana fuera de casa, el 22% come de Tres a 4 veces y un 16% afirma comer por más de 4 veces a la semana fuera de casa.

Interpretación: Podemos ver que en la zona rural del cantón esmeralda los ciudadanos comen fuera de su casa de una a dos veces por semana.

3.2.3. Análisis de fuentes Primarias

Se usaron los métodos de encuestas y de observación, las encuestas se las corrieron el sector urbano del Cantón Esmeraldas y sobretodo en el Paseo las Palmas lugar de mucha concurrencia de habitantes, locales, nacionales y externos.

Lanzamos varias preguntas a los encuestados del mercado meta sobre varios servicios que quisieran que ofertara el Restaurante Of Food Vegetarian “D Willy”.

Además la observación, es uno de los primeros métodos en ser utilizados en las investigaciones por muchos científicos obteniendo excelentes resultados en sus indagaciones, por lo que se ha observado la falta de este tipo de negocio en el Cantón Esmeraldas. El mercado meta al que fueron lanzadas estas encuestas fue el sector rural del Cantón Esmeraldas, datos e información que fue sacada del (INEC), Instituto Nacional de Estadística y Censo del año 2010, con un total de 383 encuestas.

3.2.4. Análisis de fuentes secundarias

Se trabajó con información del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC), de donde se extrajo la población urbana de Cantón y Provincia de Esmeraldas, dicho universo fue considerado como la muestra para establecer el número de encuestados, además recaudamos datos de la Cámara de Comercio y la Secretaria Provincial de Turismo del Cantón y Provincia de Esmeraldas, analizándose folletos, revistas, paginas en internet del tema.

3.3. Investigación de mercado

3.3.1. Definir Objetivos

3.3.2. Objetivo General

Hacer un estudio de mercado para conocer las necesidades y preferencia de los demandantes de este tipo de producto y permitiendo evidenciar la implementación de un Restaurante de de comida Vegetariana en el Cantón y Provincia de Esmeraldas.

3.3.3. Objetivos Específicos

- Establecer el estimado presupuesto que poseen los habitantes para alimentarse sano y saludable.
- Determinar el servicio que le gustaría que existiera en el Restaurante Vegetariano.

- Definir el promedio de personas que salen a comer en familia.

3.3.4. Diseño de la investigación

La indagación ejecutada en este estudio de mercado se da a probables demandantes que conforman el mercado meta con el único propósito de definir o saber los gustos y preferencia de los pobladores del Cantón Esmeraldas tales como:

- Conoce usted algún negocio de comida vegetariana.
- Establecer el precio que están disponible a pagar.
- Frecuencia de comer fuera de casa.
- Determinar la cantidad de integrantes en la familia que suelen salir a comer.
- Le gustaría que se implementara este tipo de negocio Servicio.
- Servicios que le gustaría que existiera en el restaurante.
- Gasto promedio al comer fuera de casa.

3.3.5. Tamaño de la muestra

Para determinar la muestra en esta exploración se acudió a la información que brinda el (INEC) Instituto Nacional de Estadísticas y Censo del año 2010, en donde la muestra a tomarse será de 383 encuestas de la población económicamente activa de la zona rural del cantón Esmeraldas.

3.3.6. Trabajo de campo

En el desarrollo del trabajo de campo se procedieron visitas a diferentes locales de comida en la Provincia de Esmeraldas, con el propósito de conocer y evaluar el servicio que brindan como su atención al cliente, la calidad en infraestructura, ambiente e instalaciones de los negocios.

3.3.7. Verificación de la información

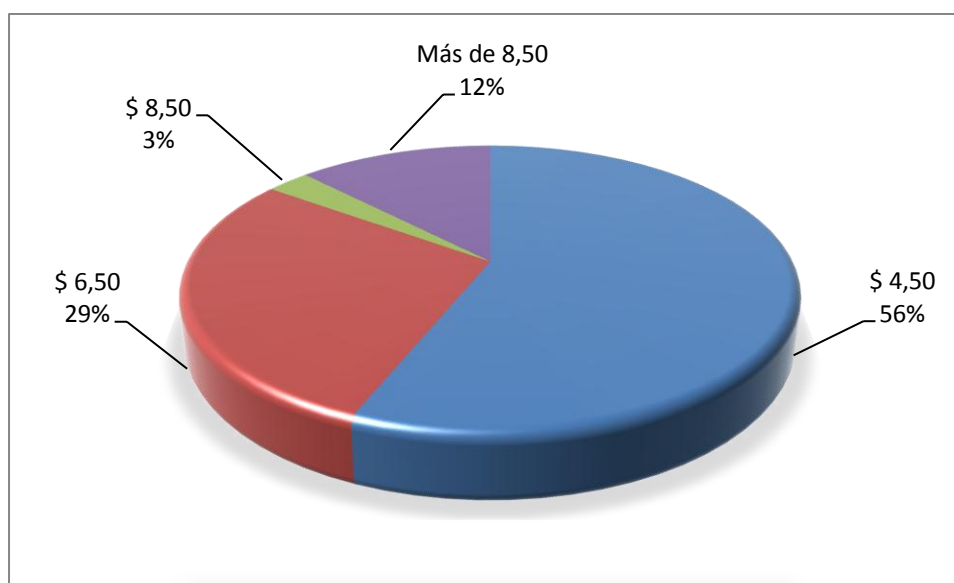
La actividad que se ejecutó para proceder a requerir la información, está dentro del rango que dispone la (PUCESE), Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, pasando a ser el autor el apoderado de la formalidad de su origen y de las conclusiones obtenidas en la presente investigación.

3.3.8. Tabulación

La tabulación de las 383 encuestas lanzadas al mercado meta fueron cuantificadas el programa Microsoft Excel en donde las conclusiones permitan conocer la viabilidad o no de la investigación de mercado.

3.3.9. Resultados y análisis

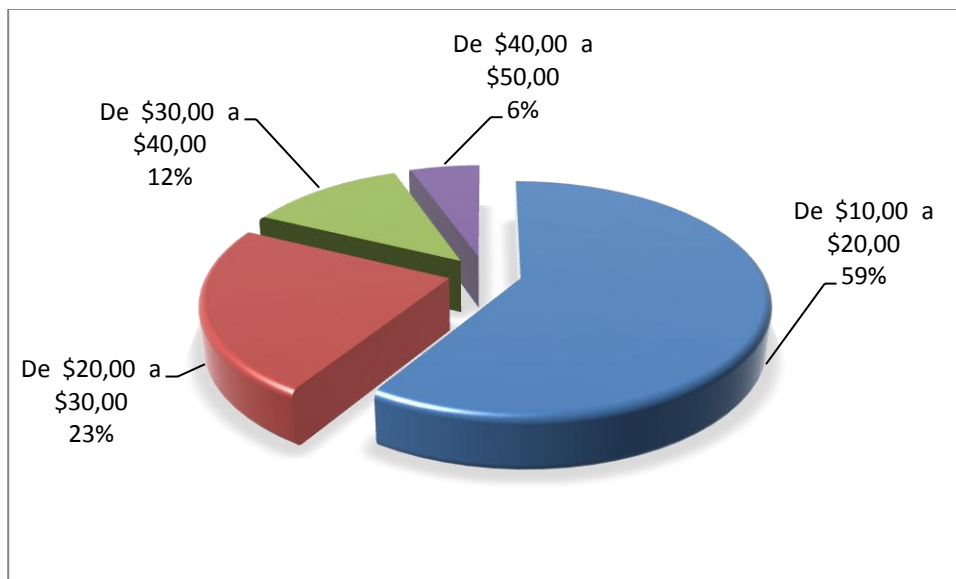
Figura 3. Promedio a pagar por un plato de comida vegetariana



Análisis: Según las personas sondeadas el 56% indican que están disponibles a pagar \$4,50 por un plato de comida vegetariana, el 29% señalan que pagarían \$6,50, el 3% sugieren que cancelarían \$8,50 y el 12% afirman que costearían más de \$8,50.

Interpretación: Podemos evidenciar que las personas de la zona rural del cantón esmeraldas, afirman poder pagar un promedio de \$4,50 dólares por un plato de comida vegetariana.

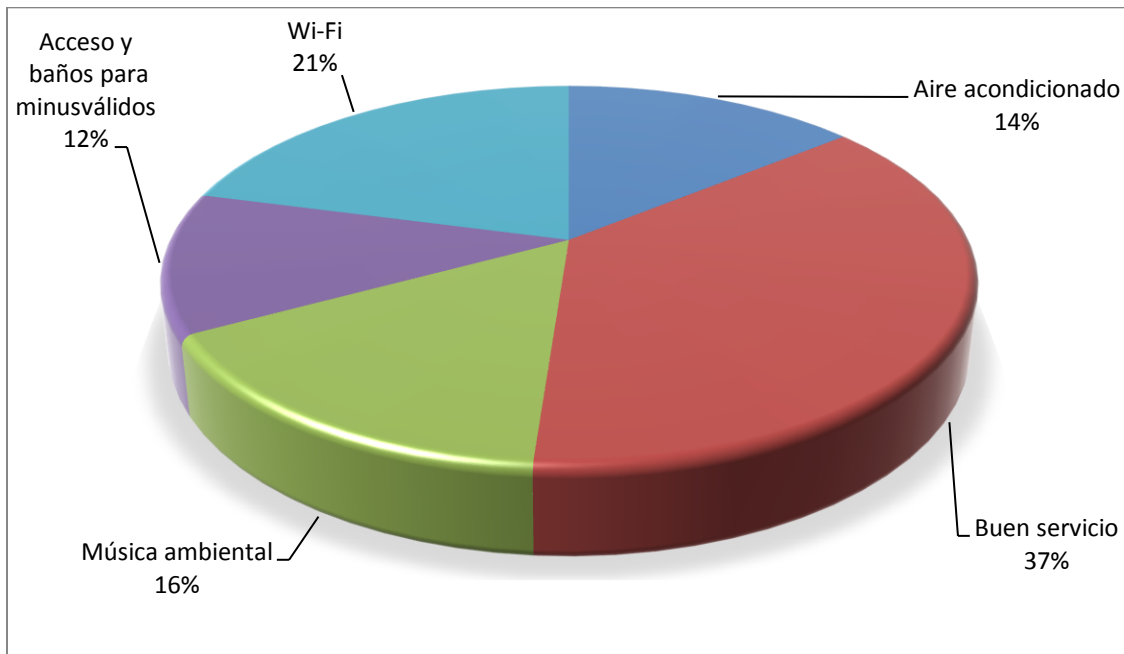
Figura 4. Promedio de gasto por familia al comer fuera de casa



Análisis: Al preguntarle a los posibles demandantes el gasto que realizan al comer fuera de su casa, un 59% afirman que estaría en un rango de \$10,00 a \$20,00; un 23% entre \$20,00 a \$30,00; un 12% sostienen que gastan entre \$30,00 a \$40,00 y un 6% afirma que gastarían entre \$40,00 a \$50,00 dólares.

Interpretación: Podemos notar que el promedio de gasto por familia cuando comen fuera de casa está en un promedio de entre \$10 a \$20 dólares

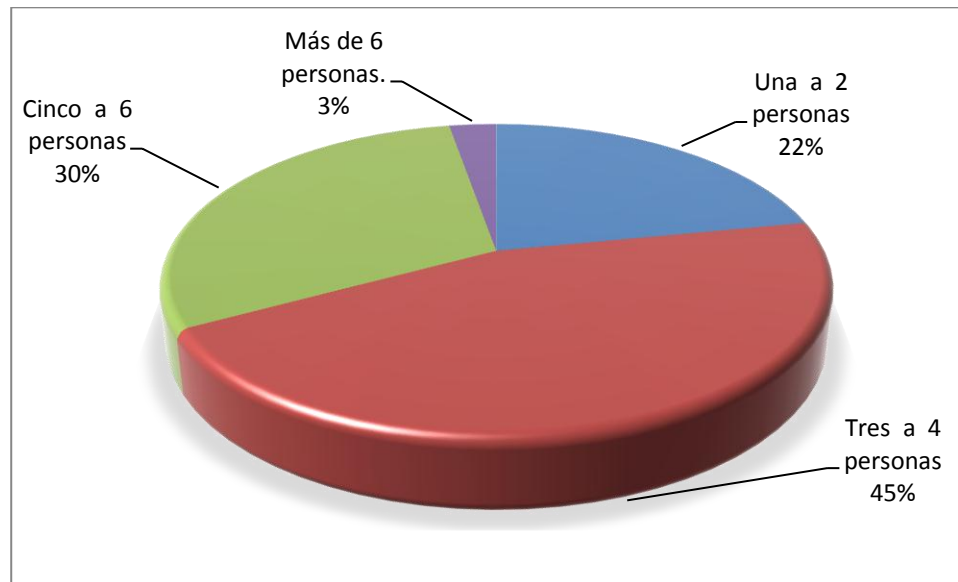
Figura 5. Prioridad de servicios para el restaurante



Análisis: En los resultados obtenidos un 37% de las personas encuestadas les gustaría que existiera un buen servicio, el 21% preferiría que existiera servicios Wi-fi en el restaurante, un 16% les gustaría que existiera música ambiental, un 14% preferiría que existiera aire acondicionado, y un 12% afirma que haya acceso y baños para minusválidos.

Interpretación: Por lo que podemos evidenciar, es que dentro de las prioridades que exigen los clientes es que el restaurante les brindara un buen servicio.

Figura 6. Promedio de personas que integran la familia



Análisis: Según los encuestados el 45% afirman que los integrantes de la familia la conforman entre tres a 4 personas, el 30% entre 5 a 6 personas, un 22% sostienen que estaría entre 1 a 2 personas, y un 3% más de 6 personas.

Interpretación: En consecuencias podemos observar que las familias Esmeraldeñas están integradas por un promedio de 3 a 4 personas.

¿Sabe usted si existe algún restaurante de comida vegetariana en la ciudad de esmeraldas?

De acuerdo a los datos obtenidos un 22% de las personas encuestadas afirman que si conocen este tipo de restaurante de comida vegetariana en dicha provincia, mientras que el 78% dicen no conocer este modelo de negocio en la ciudad de esmeraldas.

3.4. Análisis de la oferta

3.4.1. Aspectos cualitativos

La oferta de restaurantes en la Provincia de Esmeraldas, se identifican con sus productos con un nivel saludable muy bajo, es por eso que nos enfocamos en ofertar algo saludable y muy distinto a los tradicionales restaurantes siendo ahí en donde marca la diferencia.

3.4.2. Competencia directa e indirecta

A través de la indagación que se realizó, se pudo concluir que en la Provincia de Esmeraldas existe un mínimo de competencia, un 22% de encuestados afirman que si hay este tipo de restaurantes en la Provincia, como son Coma Sano, Kafka Shop, Kalpa Vrisksha y como indirectos tales como restaurante Don Omar, restaurante Ocean, restaurante Doña Meche, restaurante Mi Chanchito.

3.4.3. Aspectos competitivos

La competencia hoy en día utiliza vallas publicitarias, pancartas, rótulos, para su inmediata ubicación, además realiza promociones en temporadas altas, lanzan promociones y publicidad en medios de comunicación nacional.

3.4.4. Productos que ofrece la competencia

Los productos que ofrece la competencia tenemos los siguientes: ceviches de pescado, de camarón, de concha, de langosta, pollo frito con papas, encocado de pescado, de camarón, de concha de cangrejo, carne apanada, carne asada, jugos de colorante, gaseosas, etc.

3.4.5. Características de sus clientes

Hoy en día la sociedad de la Provincia de Esmeraldas requiere de lugares que oferten comida sana y saludable, estos demandantes se caracterizan por tener una alimentación sana en ambientes cómodos y relajados, además las personas que van a degustar de la

comida vegetariana buscan que los locales brinden seguridad ciudadana y precios muy cómodos y accesibles a su economía.

3.4.6. Infraestructura

A través de la observación a diferentes restaurantes se pudo ver que los locales de comida donde acuden los clientes, no poseen una buena infraestructura que brinde la seguridad y la calidad al cliente, se contacto que el área de comedor que poseen es muy pequeña, paredes sucias, pisos sin acabado, techado obsoletos, falta de iluminación y con áreas de cocina a la entrada del local ocasionando inseguridad, incomodidad e insatisfacción a los clientes e inclusive al peatón.

3.4.7. Competidores Directos e Indirectos

Los principales competidores tanto directos como indirectos son los siguientes.

Tabla 3: Competencia Directa e Indirecta

| COMPETENCIA DIRECTA | COMPETENCIA INDIRECTA |
|---------------------|--------------------------|
| Coma Sano | Restaurante Omar |
| Kafka Shop | Restaurante Ocean |
| Kalpa Vriksha | Restaurante Doña Meche |
| | Restaurante Mi Chanchito |

3.4.8. Estrategias de mercado

Tabla 4. Estrategia de competidores

| Restaurante Omar |
|---|
| Precios accesibles Buena gastronomía Buen servicio Variedad de productos |
| Restaurante Ocean |
| Buenos precios Buen ambiente Variedad de productos Amplia instalación Publicidad en TV. |
| Restaurante Doña Meche |
| Precios accesibles Variedad de productos Fácil acceso Publicidad en radio. |
| Restaurante Mi Chanchito |
| Precios accesibles Publicidad en TV. Fácil acceso Variedad de platos Atención rápida |

3.4.9. Precios de la Competencia

Los precios de los platos que se ofertan en estos sitios están entre los \$4,00 dólares hasta los \$20, 00 dólares.

3.4.10. Capacidad instalada y capacidad utilizada de la Competencia Indirecta

Para realizar este análisis, se ha tomado como referencia los 4 restaurantes como competencia directa del proyecto, propuesto con datos e información proporcionada por los

propietarios, la capacidad operativa fue calculada en base a la observación directa que se realizó

Tabla 5. Capacidad operativa

| NOMBRE | INSTALACIONES | OPERATIVIDAD |
|--------------------------|----------------------------------|--------------|
| Restaurante Omar | Salón de comedor, baños, cocinas | 75% |
| Restaurante Ocean | Salón de comedor, baños, cocinas | 70% |
| Restaurante Doña Meche | Salón de comedor, baños, cocinas | 80% |
| Restaurante Mi Chanchito | Salón de comedor, baños, cocinas | 60% |

3.4.11. Tipos de mercado

El mercado al que está enfocado dicho proyecto es el del servicio gastronómico, es decir a aquellos clientes o demandantes que desean comer sano y mantener una dieta equilibrada, en especial para las personas que hacen deporte, hipertensas, diabéticos, alto en triglicéridos, obesas etc.

3.4.12. Precios

El intervalo de los precios con los que dicho proyecto saldrá al mercado, están en intervalos de \$4,50 a \$6,50 dólares por servicio de un plato de comida vegetariana.

3.4.13. Estrategias genéricas para competir

El restaurante en marcha se proyectará con estrategias claves de gestión, que van con su filosofía empresarial tales como:

3.4.14. Estrategias de Promoción

- Descuentos en los servicios.
- Repartir volantes, folletos.
- Publicidad en internet.
- Publicidad en radio.
- Publicidad en vallas.
- Ofertar servicios complementarios.
- Imagen de calidad en sus platos.
- Varios platos por un solo precio (combos).

3.4.15. Estrategias de Precios

- Precios accesibles al mercado.
- Buenos precios en temporada baja para mantener la clientela.

3.4.16. Estrategias de servicios

- Atención rápida al cliente.
- Innovación en sus servicios brindados.
- Tratar bien a las personas discapacitadas.
- Igual de trato tanto a las personas nacionales como extranjeras.

3.5. Estudio Técnico e Alquiler del Local

3.5.1. Estudio técnico

3.5.2. Determinación del tamaño óptimo de cada área a ocuparse

El presente proyecto estará ubicado en uno de los locales del Centro Comercial Las Palmas con un área de aproximadamente 200 m², en dicha área estarán enmarcado cada uno de sus respectivos departamentos que operan con sus dimensiones necesarias, dicho proyecto

contará con un área de comedor de 177m², el cual permitirá atender a aproximadamente 450 clientes diarios, con un promedio de 10 mesas de 4 sillas cada mesa siendo suficiente para atender dicha demanda.

El local estará distribuido de la siguiente forma:

Tabla 6. Distribución del área del local

| ÁREAS | M ² |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Administración | 5m ² |
| Recepción – Caja | 5m ² |
| Comedor | 177m ² |
| Cocina | 8m ² |
| Baños | 5m ² |
| Total Instalaciones del Local. | 200m² |

3.6. Localización óptima del proyecto

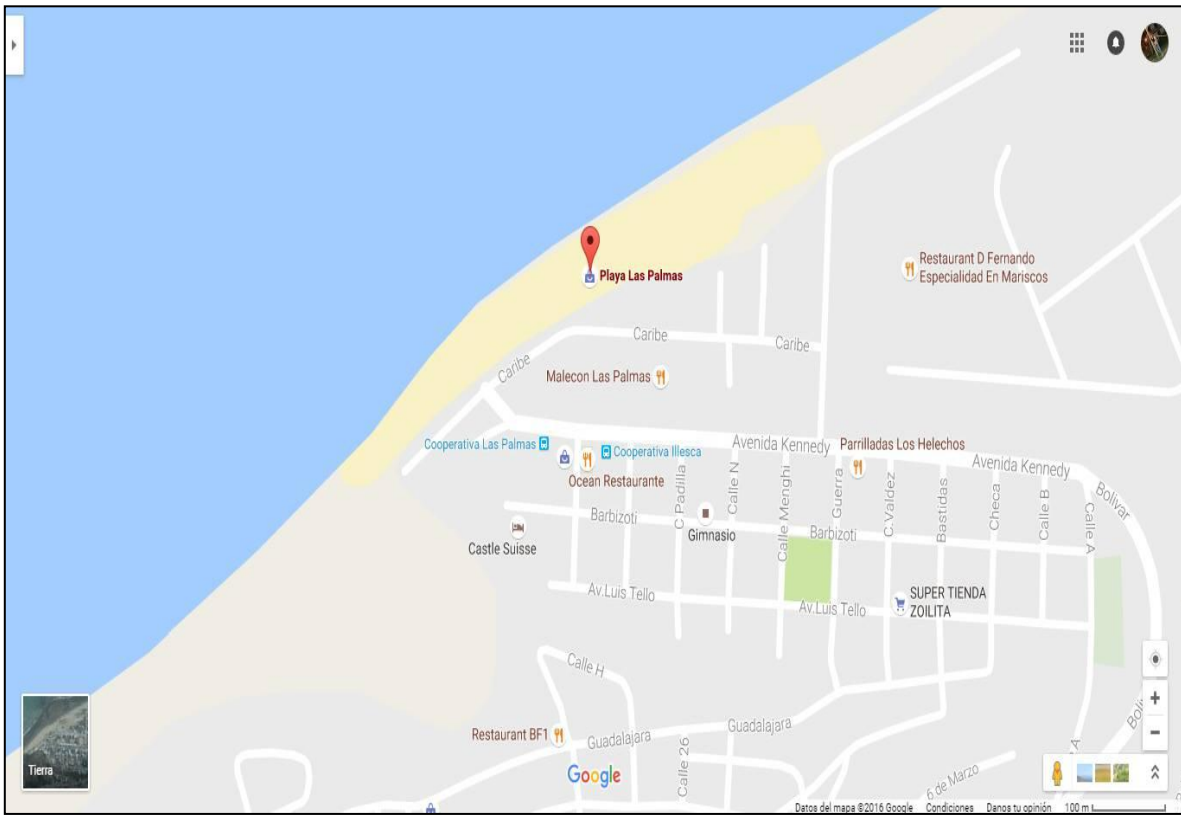
3.6.1. Micro localización

El Restaurante Of Food Vegetarian “D Willy” permanecerá situado en el Centro Comercial las Palmas del Cantón Esmeraldas, encontrándose localizado de 8 a 10 minutos del centro de la ciudad.

Para poder definir el sitio estratégico en donde se encuentra situado dicho proyecto, se tomaron en cuenta varios elementos tales como:

- Mayor concurrencia de habitantes nacionales como extranjeros.
- Rutas o vías de acceso en buen estado.
- Fuentes de trabajo para los ciudadanos del Cantón Esmeraldas.
- Buenos Servicios Básicos, como energía eléctrica, agua potable, telefonía fija y
- móvil, transporte, recolección de basura y seguridad ciudadana

Ilustración 1. Micro localización



Fuente: Google maps

3.6.2. Macro localización

El Restaurante Of Food Vegetarian “D Willy” se encuentra situado en el Centro Comercial las Palmas del Cantón y Provincia de Esmeraldas al Norte de la Costa Ecuatoriana.

Ilustración 2. Macro localización



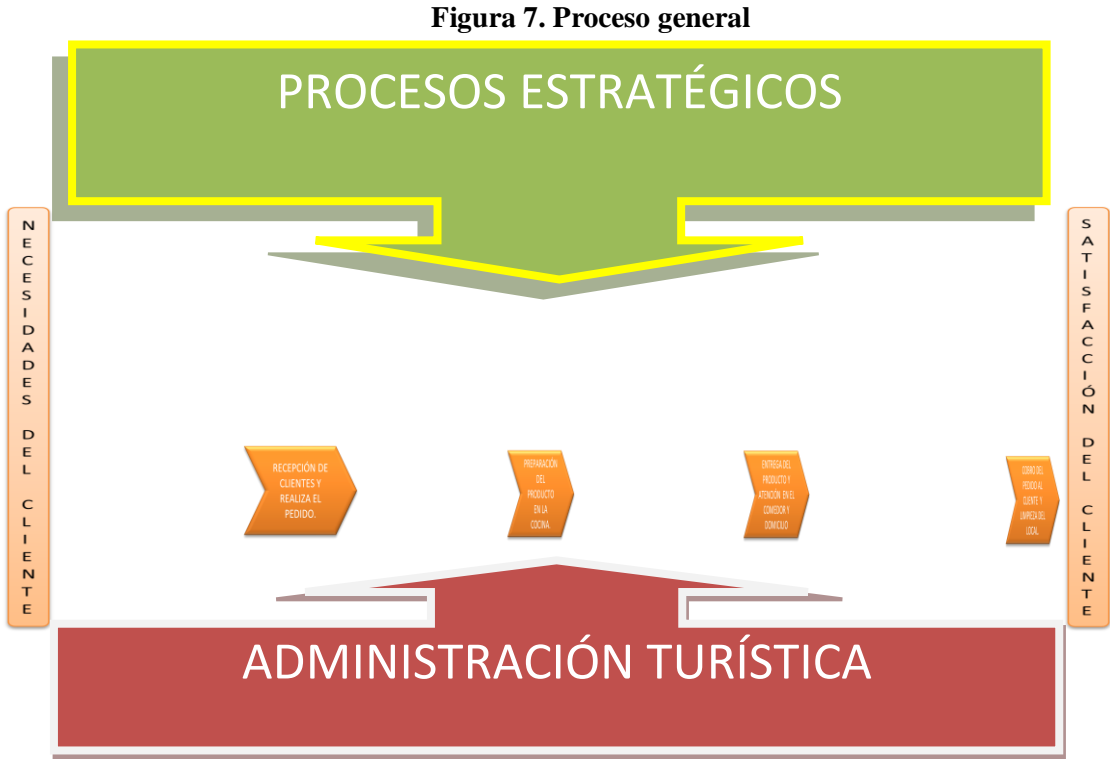
Fuente: Mapasdeecuador.

3.7. Diseño del Servicio

El Restaurante Of Food Vegetarian “D Willy” corresponde a la cadena gastroculinaria, ya que sus productos a ofertar son sanos y saludables brindando un excelente ambiente permitiendo la satisfacción del cliente.

3.8. Diseño de los procesos del servicio

3.8.1. Proceso General

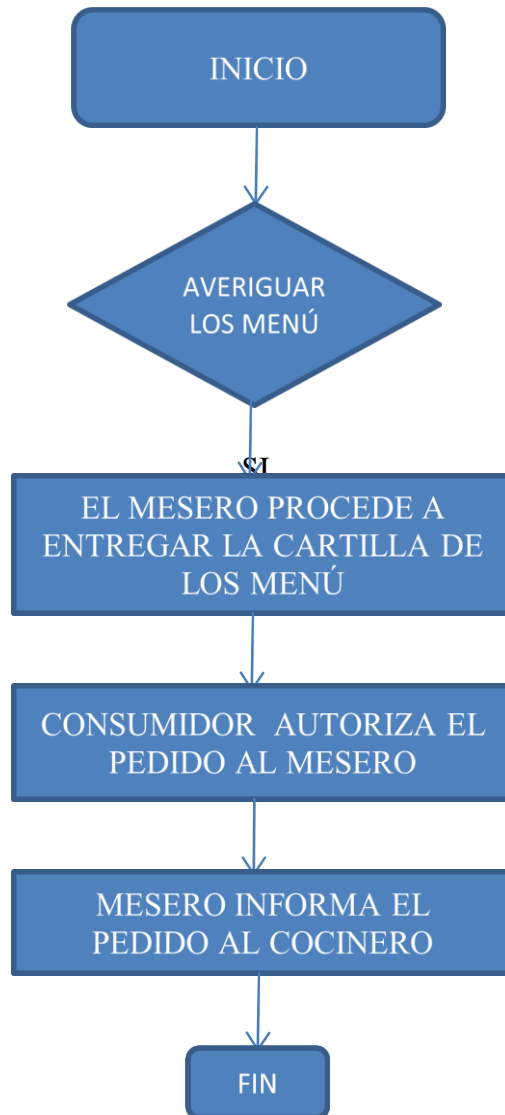


3.8.2. Diagrama de flujo del servicio y Manual de procedimientos

La Calidad y la Efectividad con la que el Restaurante Of Food Vegetarian “ D Willy” brinda sus servicios, obedece al cumplimiento de sus normas, reglas y procesos, la cual es importante implantar flujogramas en lo que es la recepción de clientes, brindar servicio.

➤ **Flujograma del servicio de Alimentación**

Figura 8. Flujo grama servicio alimentación



3.9. Requerimientos del proyecto

3.9.1. Requerimientos para la Presentación del servicio

➤ Maquinarias y Equipos

Tabla 7. Maquinarias y equipos

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|-----------------------------------|---------------|----------|
| Cocina industrial de 4 quemadores | Unidad | 1 |
| Cilindro de gas de uso Industrial | Unidad | 1 |
| Congelador Mediano | Unidad | 1 |
| Refrigeradora Vitrina Mediana | Unidad | 1 |
| Licuada Oster | Unidad | 1 |
| Extractor de Jugos Oster | Unidad | 1 |
| Sartén Eléctrico Mediano | Unidad | 2 |
| Microonda | Unidad | 1 |
| Extractor de Calor | Unidad | 1 |

➤ Equipos de Computación

Tabla 8. Equipo de cómputo

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|----------------------|---------------|----------|
| Computadora Completa | Unidad | 1 |

➤ Equipos de Oficinas

Tabla 9. Equipo de oficina

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|------------------------------------|---------------|----------|
| Calculadora Registradora de Mesa | Unidad | 1 |
| Teléfono Inalámbrico Panasonic | Unidad | 1 |
| Televisor LED LG- de 55" | Unidad | 1 |
| Mini Componente LG | Unidad | 1 |
| Aire Acondicionado LG (Split) 2400 | Unidad | 1 |

➤ **Muebles de Oficinas**

Tabla 10. Muebles de oficina

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|------------------|---------------|----------|
| Escritorio | Unidad | 1 |
| Silla de Oficina | Unidad | 1 |
| Sillón | Unidad | 1 |
| Sillas Plásticas | Unidad | 40 |
| Mesas Plásticas | Unidad | 10 |

➤ **Suministros de Oficinas**

Tabla 11. Suministro de oficina

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|---------------------------------------|---------------|----------|
| Resma de papel bond Elite A4 | Unidad | 1 |
| Archivador de Oficios | Unidad | 1 |
| Archivador de Facturas | Unidad | 1 |
| Bolígrafos | Unidad | 12 |
| Cuaderno de Contabilidad de 200 hojas | Unidad | 1 |
| Notitas | Unidad | 1 |
| Moja dedos para Contar Billetes | Unidad | 1 |
| Papel Calculadora Registradora | Unidad | 3 |
| Grapadora de Escritorio Mediana | Unidad | 1 |
| Perforadora de Escritorio Mediana | Unidad | 1 |
| Saca grapas | Unidad | 1 |
| Cajas de Clips | Unidad | 2 |
| Cajas de Grapas | Unidad | 2 |

➤ **Menaje de Cocina**

Tabla 12. Menaje de cocina

| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|-------------------------|---------------|----------|
| Tazón para ensalada | Unidad | 3 |
| Charol redondo aluminio | Unidad | 2 |
| Cuchillo para Cocina | Juegos | 2 |
| Olla | Juegos | 2 |
| Cedazos o Coladeras | Unidad | 2 |

| | | |
|-----------------------------|--------|----|
| Exprimidor de Limón | Unidad | 2 |
| Manteles | Juegos | 10 |
| Jarra de Cristal | Unidad | 5 |
| Tazón Soperas | Unidad | 50 |
| Platos Ensaladas | Unidad | 50 |
| Platos Tendidos | Unidad | 50 |
| Jarras Térmicas | Unidad | 2 |
| Cuchillos de Mesa x3 | Juegos | 17 |
| Tenedores de Mesa x3 | Juegos | 17 |
| Cucharas para Postre x3 | Juegos | 17 |
| Juegos de Cucharas x3 | Juegos | 17 |
| Vasos de Cristal | Unidad | 50 |
| Cucharon para Servir Sopa | Unidad | 1 |
| Cucharon para Servir Arroz | Unidad | 1 |
| Sartén | Unidad | 2 |
| Tablas de Picar | Unidad | 2 |
| Tazas para Café | Unidad | 50 |
| Platos Hondos | Unidad | 50 |
| Platillos para Taza de Café | Unidad | 50 |
| Ollas de Aluminio | Juegos | 2 |
| Toallas de Mano | Unidad | 5 |

➤ **Suministro de Aseo y Limpieza**

Tabla 13. Suministro de aseo y limpieza

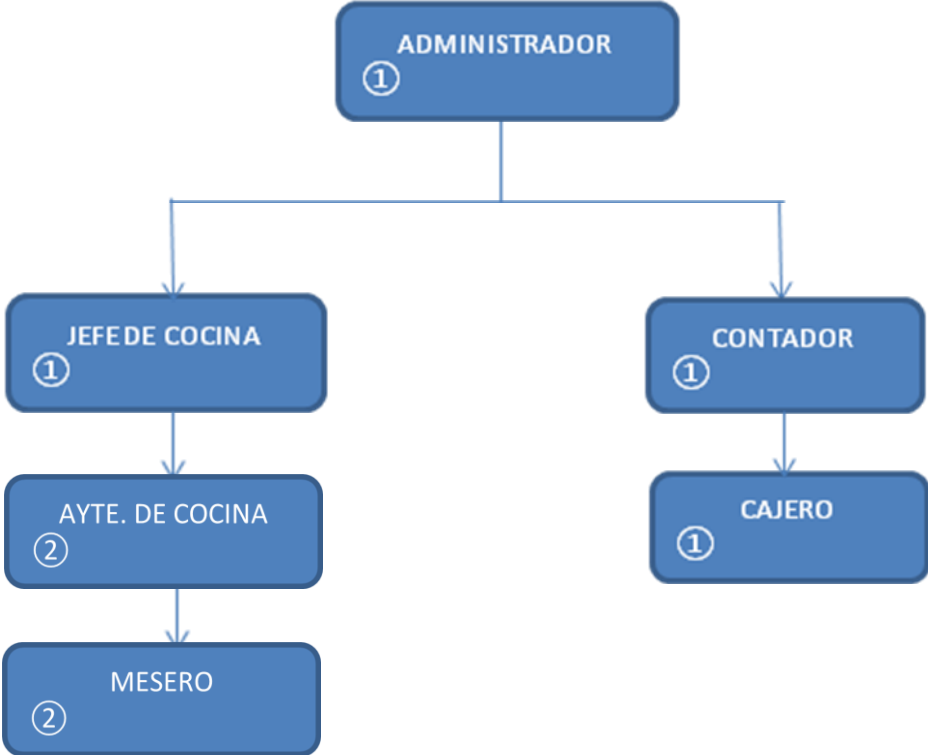
| DETALLE | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|-------------------------|---------------|----------|
| Tazón para ensalada | Unidad | 3 |
| Charol redondo aluminio | Unidad | 2 |
| Cuchillo para Cocina | Juegos | 2 |
| Olla | Juegos | 2 |
| Cedazos o Coladeras | Unidad | 2 |
| Exprimidor de Limón | Unidad | 2 |
| Manteles | Juegos | 10 |
| Jarra de Cristal | Unidad | 5 |
| Tazón Soperas | Unidad | 50 |
| Platos Ensaladas | Unidad | 50 |

| | | |
|-----------------------------|--------|----|
| Platos Tendidos | Unidad | 50 |
| Jarras Térmicas | Unidad | 2 |
| Cuchillos de Mesa x3 | Juegos | 17 |
| Tenedores de Mesa x3 | Juegos | 17 |
| Cucharas para Postre x3 | Juegos | 17 |
| Juegos de Cucharas x3 | Juegos | 17 |
| Vasos de Cristal | Unidad | 50 |
| Cucharon para Servir Sopa | Unidad | 1 |
| Cucharon para Servir Arroz | Unidad | 1 |
| Sartén | Unidad | 2 |
| Tablas de Picar | Unidad | 2 |
| Tazas para Café | Unidad | 50 |
| Platos Hondos | Unidad | 50 |
| Platillos para Taza de Café | Unidad | 50 |
| Ollas de Aluminio | Juegos | 2 |
| Toallas de Mano | Unidad | 5 |

3.10. Organización funcional y general de la empresa

3.10.1. Organigrama Funcional

Figura № 8: Organigrama funcional



3.11. Manual de Funciones

Tabla 14. Manual de funciones administrador

| | |
|---|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Administrador |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Gerencia |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Gerente General. |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Controla y coordina los departamentos de la organización, revisa documentos de salida y de entrada, mantiene el control financiero operativo o de producción, y es el que toma las decisiones administrativas, financieras y laborales de la empresa.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Administrar la empresa. ○ Planificar el trabajo a ejecutarse. ○ Contratar al Talento Humano ○ Dirigir y controlar las actividades del Restaurante. ○ Mantener en un buen estado las Instalaciones, Mobiliarios y Equipos del Restaurante. ○ Atento a los cambios externos y a la actividad que se dedica la organización para guiarla al éxito. ○ Gestiona los pagos de impuestos o tributarios de la empresa. ○ Lleva el control de los proveedores. ○ Incentivar al Talento Humano que está a su mando. ○ Convoca a reuniones a la Junta General de Accionistas. ○ Toma en cuenta y evalúa las opiniones o criterios de los clientes por los servicios brindados por el Restaurante. ○ Realiza otras actividades que le sean adjudicada por los accionistas o propietarios de la empresa. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ser un buen líder y responsable en las toma de decisiones administrativas y financieras de la organización. ○ Responsabilidad en todos los procesos de la empresa. ○ Coordinar con sensatez cada una de las áreas de de la compañía. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ing. Comercial, Economista, o Carreras afines en turismo. ○ Edad: Entre 25 a 38 Años. ○ Experiencia: De 3 a 5 Años en manejo de empresas turísticas. ○ Manejo de Sistema de Planificación. ○ Cursos en Gestión Administrativas, Gestión de Talento Humano y Aspectos Laborales. ○ Con mucha ética profesional. ○ Manejo de de informática-Word, Excel, Internet. ○ Manejo del Idioma Ingles. | |

Tabla 15. Manual de Funciones del contador

| | |
|---|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Contador |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Gerencia |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Administrador |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Contabilizar los diferentes comprobantes tanto activos como pasivos, con el propósito de tener un control de los movimientos contables que dan soporte a los balances y demás reportes financieros confiables, útil y oportuno para la toma de decisiones del administrador o la gerencia del restaurante vegetariano.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaborar la nomina para cancelar a los empleados del restaurante vegetariano. ○ Revisa las planillas del impuesto a la renta. ○ Llevar los libros contables como diario, mayor e inventarios. ○ Llevar todos los movimientos contables del restaurante. ○ Llevar el registro contable de los ingresos y egresos con sustentos de facturas emitidas y recibidas con el propósito de declarar el IVA. ○ Preparar y presentar informes contables a la administración, gerencia o a la junta del restaurante. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Desarrollo intelectual. ○ Tener seguridad en sí mismo. ○ Fácil comunicación. ○ Trabajo en equipo. ○ Ser competitivo. ○ Poseer esencia de cooperación. ○ Agilidad para desarrollar y analizar las tareas asignadas. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ser CPA (contador público autorizado). ○ Edad: 25 a 38 años. ○ Experiencia mínimo 2 años. ○ Manejo del idioma inglés (intermedio). ○ Tener cursos de capacitación. ○ Manejo de sistemas contables, Word y Excel. | |

Tabla 16. Manual de funciones del cajero

| | |
|--|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Cajero |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Gerencia |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Administrador |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Atender al cliente y cobrar en el momento que procede a ejercer su pago.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Atender al consumidor en orden de llegada al restaurante. ○ Recibir el dinero y cobrar el mismo a los ○ Recibir el dinero y cobrar el mismo a los consumidores. ○ Especificar los diferentes medios o tipos de pagos. ○ Custodiar el funcionamiento de la caja. ○ Rapidez en el conteo y el cambio del dinero. ○ Contestar el teléfono de forma oportuna. ○ Hacer operaciones contables por medio de tarjetas de créditos y de debito. ○ Contar la base de la caja al iniciar y al finalizar la jornada laboral. ○ Verificar que el dinero no esté falsificado. ○ Revisar que las facturas emitidas sean firmadas por el cliente ○ Hacer un informe de caja diariamente. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tener experiencia en el negocio de restaurante. ○ Habilidad en el contacto con el cliente. ○ Ser juicioso. ○ Capacidad para responder el teléfono. ○ Ser organizado en el tiempo. ○ Tener mucha agilidad con la matemáticas y la contabilidad. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ser bachiller en contabilidad. ○ Edad: de 20 a 28 años. ○ Experiencia mínima de 1 a 2 años. ○ Manejo básico de computación. ○ Disponibilidad de tiempo. ○ Mucha eficiencia en el puesto. ○ Amabilidad con los clientes. | |

Tabla 17. Manual de funciones cocinero

| | |
|--|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Jefe de Cocina |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Restaurante |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Administrador |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Es el responsable de organizar los procesos en la cocina y controlar a los ayudantes de dicha área, así como la utilización de los equipos y materia prima de una forma correcta y adecuada.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Experiencia en la elaboración de la comida vegetariana que se va a ofertar. ○ Organizar al personal para las actividades del día. ○ Clasifica el menú del día. ○ Elabora los alimentos. ○ Controla las actividades culinarias. ○ Motiva al personal del área de cocina. ○ Revisar la limpieza de los equipos y objetos de la cocina. ○ Se encarga de la compra y la verificación del peso y la calidad de la materia prima recibida. ○ Controlar la higiene y hacer cumplir las normas de salud desde el inicio hasta el final de cada proceso culinario ○ Elabora el inventario de materiales y equipos que se utilizan en la cocina. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Coordina el área de la cocina y se compromete con la organización del excelente servicio culinario del restaurante. ○ Da las órdenes y requisitos que deben cumplirse en la cocina. ○ Controla que los platos a servirse sean de calidad y lleven el recetario adecuado de la comida vegetariana. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ing. O Lcdo. En Gastronomía. ○ Excelente presencia. ○ Tener buenas relaciones humanas. ○ Idioma: inglés medio. ○ Mínimo 3 años de experiencias. ○ Edad: entre 24 a 40 años. | |

Tabla 18. Manual de funciones del ayudante cocina

| | |
|---|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Ayudante de Cocina |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Restaurante |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Jefe de Cocina |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Cooperar con el jefe de cocina en la elaboración de los alimentos y mantener limpio el equipo de cocina.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ayudar en todos los procesos que realiza el jefe de cocina. ○ Atento al menú diario. ○ Responsable de la limpieza de la cocina, equipos, utensilios e instalaciones. ○ Limpiar las mesas. ○ Entregar el pedido al mesero. ○ Revisar las instalaciones de gas que no exista fuga alguna. ○ Cumplir con las normas de higiene, seguridad y medio ambiente para conservar la salud y evitar accidentes. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ser responsable. ○ Puntualidad en la cocina. ○ Tener iniciativa, espíritu de superación y de aprende. ○ Adaptarse rápidamente a los procesos. ○ Debe ser organizado. ○ Trabajo en equipo. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tener buenas relaciones humanas. ○ Estudios: Educación básica (10mo año aprobado aprobado). ○ Experiencia de 6 meses a 1 año. ○ Edad: De 18 a 30 años. ○ Conocimiento básico de cocina. ○ Conocer las normas de higiene y seguridad. ○ Saber manipular los alimentos. | |

Tabla 19. Manual de funciones del mesero

| | |
|---|--------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Mesero |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Restaurante |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Cajero |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Estar atento a los demandantes que ingresan al restaurante a consumir el servicio de gastronomía que brinda el negocio.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Recibir y dar la bienvenida a los clientes. ○ Responsable del montaje de las mesas, sillas, manteles, cristalería y otros utensillos. ○ Entregar las cartillas de los menú que se ofertan. ○ Recibir el pedido de los usuarios para su preparación. ○ Revisar los platos antes de servirlo al cliente que esté de acorde a lo requerido por el demandante ○ Proceder a servir lo solicitado al cliente ya cocinado. ○ Estar atento a cualquier otro requerimiento o servicio que el demandante solicite. ○ Retirar la vajilla y u tencillos de la mesa. ○ Escuchar las opiniones de los clientes y transmitir las al cocinero. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mantener una buena relación con los compañeros. ○ Tener una excelente imagen personalizada, actitud y valores impecables. ○ Ser responsable en su puesto o lugar de trabajo. ○ Trabajar en equipo (sinergia). | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tener buenas relaciones humanas. ○ Tener cursos en atención al cliente. ○ Mínimo 1 año de experiencia. ○ Conocimientos de inglés básico. ○ Ser bachiller: especialidad / no imprescindible. | |

Tabla 20. Manual de funciones repartidor domicilio

| | |
|---|------------------------|
| NOMBRE DEL PUESTO | Repartidor a domicilio |
| ÁREAS DE RESPONSABILIDAD | Restaurante |
| ANTE QUIEN SE REPORTA | Cajero |
| TIEMPO DE TRABAJO | Ocho horas diarias |
| <p>Naturaleza del Trabajo: Se encarga de llevar el pedido en óptimas condiciones al consumidor final en un tiempo razonable.</p> | |
| <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hacer tareas administrativas en donde debe hacer firmar las facturas de los clientes y recibir el pago. ○ Entregar el pedido a domicilio en perfecto estado. ○ Realizarle mantenimiento a la moto taxi y revisarla antes de proceder sus labores. ○ Informar vía telefónica al restaurante en caso de retraso por causa del tráfico u algún otro inconveniente en la ruta de entrega. ○ Recibe la bolsa térmica del pedido y la transporta hacia la dirección del cliente. | |
| <p>Característica del Puesto de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Trabajar en el exterior del restaurante. ○ Saber conducir bien. | |
| <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Licencia de conducir motocicleta vigente. ○ Edad: De 20 a 35 años. ○ Ser bachiller en cualquier especialidad. ○ Tener cursos en contabilidad básica. ○ Saber manipular los alimentos. ○ Conocer la ciudad. ○ Saber leer mapas o guías de rutas. ○ Ser organizado y responsable. ○ Poseer facilidad de palabras. | |

3.13. Estudio Financiero

3.13.1. Determinación de Costos Totales

3.13.2. Detalles de Muebles y Enseres

Tabla 21. Muebles y Enseres

| DESCRIPCION | CANTIDAD | P.U. | TOTAL |
|--|----------|--------|---------------|
| Escritorio de Trabajo cedro izquierdo 72x150x135 | 1 | 172,36 | 172,36 |
| Silla de Oficina color negra | 2 | 67,62 | 135,24 |
| Sillon de Oficina color negro | 1 | 92,19 | 92,19 |
| Sillas plásticas Portugal color blanca | 40 | 5,85 | 234,00 |
| Mesas plásticas cuadrada Baltica color blanca | 10 | 35,61 | 356,10 |
| TOTAL MUEBLES DE OFICINA | | | 989,89 |

| Muebles y Enseres de Logística. | Cantidad | Precio Unitario | Total Anual |
|---|----------|-----------------|----------------|
| Tazón para Ensalada | 3 | 12,2 | 36,6 |
| Juegos de Cuchillos para Cocina | 2 | 19,33 | 38,66 |
| Exprimidor de Limón | 2 | 4,16 | 8,32 |
| Charol Redondo de Aluminio | 2 | 6,55 | 13,1 |
| Juegos de Manteles | 10 | 11,19 | 111,9 |
| Jarra de Cristal para Jugos | 5 | 2,62 | 13,1 |
| Cedazos o Coladeras | 2 | 19,33 | 38,66 |
| Tazón para Zoperas | 50 | 4,72 | 236 |
| Platos para Ensaladas | 50 | 9,99 | 499,5 |
| Platos Tendidos | 50 | 7,03 | 351,5 |
| Jarra Térmica | 2 | 36,99 | 73,98 |
| Juegos de Cuchillo de Mesa X3 | 17 | 7,24 | 123,08 |
| Juego de Tenedores de Mesa X3 | 17 | 2,75 | 46,75 |
| Juegos de Cucharas para postres X3 | 17 | 2,58 | 43,86 |
| Juegos de Cucharas para sopa X3 | 17 | 2,5 | 42,5 |
| Vasos de Cristal | 50 | 1,2 | 60 |
| Cucharon para Servir Sopa | 1 | 12,99 | 12,99 |
| Cucharon para Servir Arroz | 1 | 12,99 | 12,99 |
| Sartén | 2 | 16,99 | 33,98 |
| Tablas de Picar | 2 | 13,22 | 26,44 |
| Tazas para Café | 50 | 4,04 | 202 |
| Platos Hondos | 50 | 3,78 | 189 |
| Platillos para Taza de Café | 50 | 3,3 | 165 |
| Juegos de Ollas de Aluminio | 2 | 78 | 156 |
| Toalla de Mano | 5 | 4,89 | 24,45 |
| TOTAL MUEBLES Y ENSERES DE LOGÍSTICA | | | 2560,36 |
| TOTAL MUEBLES Y ENSERES | | | 3550,25 |

3.13.3. Inversión en Activos Fijos

Tabla 22. Activos Fijos

| TIPO DE ACTIVO | DESCRIPCION | CANTIDAD | MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------|--------|----------------|-----------------|
| MAQUINARIAS Y EQUIPOS | Cocina Industrial de 4 Quemadores | 1 | Unidad | 580,00 | 580,00 |
| | Cilindro de Gas Industrial | 1 | Unidad | 204,00 | 204,00 |
| | Congelador Mediano | 1 | Unidad | 786,34 | 786,34 |
| | Refrigeradora Vitrina Mediana | 1 | Unidad | 861,85 | 861,85 |
| | Licadora Oster | 1 | Unidad | 106,77 | 106,77 |
| | Extractor de Jugos Oster | 1 | Unidad | 65,15 | 65,15 |
| | Sarten Eléctrico Mediano | 2 | Unidad | 60,00 | 120,00 |
| | Microhonda | 1 | Unidad | 218,90 | 218,90 |
| | Extractor de Calor | 1 | Unidad | 250,00 | 250,00 |
| MUEBLES Y ENSERES | Muebles y Enseres de Oficina | 1 | Unidad | 989,89 | 989,89 |
| | Muebles y Enseres de Logística | 1 | Unidad | 2560,36 | 2560,36 |
| EQUIPOS DE COMPUTACIÓN | Computador Completo | 1 | Unidad | 820,57 | 820,57 |
| EQUIPOS DE OFICINA | Calculadora Registradora de Mesa | 1 | Unidad | 96,75 | 96,75 |
| | Teléfono Inalambrico Panasonic | 1 | Unidad | 37,00 | 37,00 |
| | Televisión Led - LG 55" | 1 | Unidad | 1324,99 | 1324,99 |
| | Mini Componente - LG | 1 | Unidad | 226,00 | 226,00 |
| | Aire Acondicionado - LG (SPLIT) 24000 | 1 | Unidad | 1121,53 | 1121,53 |
| ARRIENDO DE LOCAL | Arriendo de Local | 1 | Unidad | 1500,00 | 1500,00 |
| TOTAL DE ACTIVOS FIJOS | | | | | 11870,10 |

➤ **Resumen de Activos Fijos**

Tabla 23. Resumen Activos Fijos

| Activos Fijos | Total en \$ |
|-------------------------------|--------------------|
| Maquinarias y Equipos | 3 193,01 |
| Muebles y Enseres | 3 550,25 |
| Equipos de Computación | 820,57 |
| Equipos de Oficina | 2 806,27 |
| Arriendo de Local | 1 500,00 |
| TOTAL DE ACTIVOS FIJOS | 11 870,10 |

3.13.4. Gastos en Suministros de Oficina

Tabla 24. Suministros de Oficina

| MATERIALES DE OFICINA | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | P.U | TOTAL MENSUAL | TOTAL ANUAL |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|----------------------|--------------------|
| Resma de papel bond elite A4 | 1 | Unidad | 4,99 | 4,99 | 59,88 |
| Archivador de oficio | 1 | Unidad | 3,35 | 3,35 | 40,20 |
| Archivador de Facturas | 1 | Unidad | 3,17 | 3,17 | 38,04 |
| Bolígrafos | 12 | Unidad | 0,49 | 5,88 | 70,56 |
| Cuaderno de Contabilidad de 200 Hojas | 1 | Unidad | 6,27 | 6,27 | 75,24 |
| Notitas | 1 | Unidad | 0,94 | 0,94 | 11,28 |
| Moja dedos para contar dinero | 1 | Unidad | 1,67 | 1,67 | 20,04 |
| Papel Calculadora Registradora | 3 | Unidad | 2,29 | 6,87 | 82,44 |
| Grapadora de escritorio Mediana | 1 | Unidad | 4,17 | 4,17 | 50,04 |
| Perforadora de escritorio Mediano | 1 | Unidad | 6,36 | 6,36 | 76,32 |
| Saca grapas | 1 | Unidad | 1,10 | 1,10 | 13,20 |
| Caja de Clips | 2 | Unidad | 0,35 | 0,70 | 8,40 |
| Caja de Grapas | 2 | Unidad | 1,13 | 2,26 | 27,12 |
| TOTAL MATERIALES DE OFICINA | | | | 47,73 | 572,76 |

3.13.5. Gastos en Suministros de Aseo y Limpieza

Tabla 25. Suministros de Aseo y Limpieza

| UTENSILLOS DE LIMPIEZA | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | P.U | TOTAL MENSUAL | TOTAL ANUAL |
|-------------------------------------|----------|------------------|-------|---------------|----------------|
| Pala Recogedora de Basura | 2 | Unidad | 3,26 | 6,52 | 78,24 |
| Trapeadores | 2 | Unidad | 17,75 | 35,50 | 426,00 |
| Escobas | 2 | Unidad | 1,98 | 3,96 | 47,52 |
| Tachos para la Basura de PVC | 2 | Unidad | 10,29 | 20,58 | 246,96 |
| Tachos para Basura de Baño de PVC | 3 | Unidad | 4,89 | 14,67 | 176,04 |
| Cepillo de Baños | 2 | Unidad | 1,64 | 3,28 | 39,36 |
| Guantes de Caucho Industrial Largo | 4 | Pares | 3,53 | 14,12 | 169,44 |
| Balde para Trapear | 2 | Unidad | 5,20 | 10,40 | 124,80 |
| Desinfectante de Piso | 4 | Galón | 7,62 | 30,48 | 365,76 |
| Jabón Líquido de Baño | 3 | Galón | 2,96 | 8,88 | 106,56 |
| Fundas de Basura Grande | 10 | Paquetes | 3,00 | 30,00 | 360,00 |
| Papel Higienico Industrial 180MTR | 10 | Unidad | 2,03 | 20,30 | 243,60 |
| Ambiental | 3 | Unidad | 0,99 | 2,97 | 35,64 |
| TOTAL UTENSILLIO DE LIMPIEZA | | | | 201,66 | 2419,92 |

3.13.6. Costos de servicio

Tabla 26: Sopa de Zanahoria y Batatas

| SOPA DE ZANAHORIA Y BATATAS | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-----------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Zanahorias | 1 | Libra | 0,25 | 0,50 | 0,13 |
| Batatas | 1 | Libra | 0,25 | 1,00 | 0,25 |
| Cebolla | 1 | Libra | 0,70 | 0,50 | 0,35 |
| Laurel | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Caldo Vegetal | 1 | Litro | 0,60 | 0,10 | 0,06 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,04 | 0,21 |
| Pimienta Molida | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Yogurt de Soja Natural | 1 | Litro | 2,50 | 0,05 | 0,13 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,29 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 51,45 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,00 |

Tabla 27: Crema de Calabaza

| CREMA DE CALABAZA. | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Calabaza | 1 | Unidad | 1,00 | 0,25 | 0,25 |
| Patatas | 1 | Libra | 0,25 | 0,50 | 0,13 |
| Caldo Vegetal | 1 | Sobre | 0,60 | 0,10 | 0,06 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,05 | 0,26 |
| Sal | 1 | Litro | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Pimienta Molida | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| COSTO TOTAL | | | | | 0,79 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 31,56 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 1,80 |

Tabla 28: Sopa de papa Cremosa

| SOPA DE PAPA CREMOSA | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Cebolla | 1 | Atado | 0,70 | 0,10 | 0,07 |
| Apio | 1 | Atado | 0,10 | 1 | 0,10 |
| Harina Multiusos | 1 | Libra | 0,40 | 0,10 | 0,04 |
| Papa | 1 | Libra | 0,25 | 0,50 | 0,13 |
| Leche Semi-descremada | 1 | Litro | 1,30 | 0,25 | 0,33 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Pimienta Negra Molida | 1 | Funda | 0,15 | 0,05 | 0,01 |
| Quezo | 1 | Libra | 2,00 | 0,20 | 0,40 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,08 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 43,3 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 1,90 |

Tabla 29: Sopa de Frijoles Negro

| SOPA DE FRIJOLES NEGROS | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|----------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Frijoles Negros | 1 | Libra | 1,50 | 0,10 | 0,15 |
| Tomate | 1 | Libra | 0,50 | 0,10 | 0,05 |
| Salsa de Tomate | 1 | Frasco | 1,85 | 0,15 | 0,28 |
| Comino Molido | 1 | Funda | 0,15 | 0,25 | 0,04 |
| Aguacate | 1 | Unidad | 0,40 | 0,25 | 0,10 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| COSTO TOTAL | | | | | 0,63 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 25,20 |
| PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO | | | | | 1,80 |

Tabla 30: Arroz con Champiñones

| ARROZ CON CHAMPIÑONES | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Arroz Integral | 1 | Libra | 0,60 | 0,50 | 0,30 |
| Cebolla | 1 | Libra | 0,70 | 0,25 | 0,18 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,05 | 0,26 |
| Champiñón | 1 | Frasco | 1,59 | 0,20 | 0,32 |
| Ajo | 1 | Libra | 1,75 | 0,01 | 0,02 |
| Perejil | 1 | Atado | 0,10 | 1,00 | 0,10 |
| Caldo Vegetal | 1 | Sobre | 0,60 | 0,10 | 0,06 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,25 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 49,98 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,80 |

Tabla 31: Arroz Campero

| ARROZ CAMPERO | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Arroz Integral | 1 | Libra | 0,60 | 0,50 | 0,30 |
| Cebolla | 1 | Libra | 0,70 | 0,30 | 0,21 |
| Zanahoria | 1 | Libra | 0,25 | 0,50 | 0,13 |
| Pimiento Rojo | 1 | Unidad | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Pimiento Verde | 1 | Unidad | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,05 | 0,26 |
| Caldo Vegetal | 1 | Litro | 0,60 | 0,10 | 0,06 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Pimienta Negra Molida | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,20 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 47,96 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,75 |

Tabla 32: Arroz con Brócoli

| ARROZ CON BRÓCOLI | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Arroz Integral | 1 | Libra | 0,60 | 0,50 | 0,30 |
| Brócoli | 1 | Unidad | 0,50 | 0,15 | 0,08 |
| Coliflor | 1 | Unidad | 0,50 | 0,15 | 0,08 |
| Nata de leche vegetal | 1 | Litro | 1,50 | 0,20 | 0,30 |
| Aceitunas | 1 | Frasco | 1,65 | 0,15 | 0,25 |
| Ajo | 1 | Libra | 1,75 | 0,01 | 0,02 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Pimienta dulce | 1 | Unidad | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Margarina Vegetal | 1 | Libra | 4,78 | 0,03 | 0,14 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,05 | 0,26 |
| Almendra laminada | 1 | Funda | 4,99 | 0,05 | 0,25 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,76 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 70,48 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,75 |

Tabla 33: Arroz con Garbanzo y Berenjenas

| ARROZ CON GARBANZO Y BERENJENAS | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|---------------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Garbanzo | 1 | Libra | 1,00 | 0,25 | 0,25 |
| Berenjena | 1 | Unidad | 0,50 | 0,25 | 0,13 |
| Arroz Integral | 1 | Libra | 0,60 | 0,50 | 0,30 |
| Ajo | 1 | Libra | 1,75 | 0,01 | 0,02 |
| Cebolla | 1 | Libra | 0,70 | 0,20 | 0,14 |
| Comino en Polvo | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Canela en Polvo | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Cilantro en Polvo | 1 | Funda | 0,15 | 0,50 | 0,08 |
| Tomate | 1 | Libra | 0,50 | 0,50 | 0,25 |
| Pimienta Negra | 1 | Funda | 0,15 | 0,25 | 0,04 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,08 | 0,42 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,78 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 71,30 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,50 |

Tabla 34: Ensalada verde

| ENSALADA VERDE | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Lechuga | 1 | Unidad | 0,50 | 0,15 | 0,08 |
| Pepino | 1 | Unidad | 0,20 | 0,30 | 0,06 |
| Aguacate | 1 | Unidad | 0,40 | 0,50 | 0,20 |
| Pimiento Verde | 1 | Unidad | 0,15 | 0,20 | 0,03 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,03 | 0,16 |
| Vinagre | 1 | Litro | 3,50 | 0,02 | 0,07 |
| Pimienta Negra Molida | 1 | Funda | 0,15 | 0,05 | 0,01 |
| Oregano | 1 | Funda | 0,15 | 0,05 | 0,01 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| COSTO TOTAL | | | | | 0,62 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 24,936 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 1,50 |

Tabla 35: Ensalada de col

| ENSALADA DE COL | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|-------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Col | 1 | Unidad | 0,50 | 0,15 | 0,08 |
| Repollo | 1 | Unidad | 0,50 | 0,15 | 0,08 |
| Zanahoria | 1 | Libra | 0,25 | 0,10 | 0,03 |
| Manzana | 1 | Unidad | 0,25 | 0,50 | 0,13 |
| Cebolla | 1 | Libra | 0,70 | 0,15 | 0,11 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,03 | 0,16 |
| Vinagre de Manzana | 1 | Litro | 3,50 | 0,02 | 0,07 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Pimienta Negra | 1 | Funda | 0,15 | 0,05 | 0,01 |
| COSTO TOTAL | | | | | 0,66 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 26,236 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 1,50 |

Tabla 36: Ensalada de aguacate y fresa

| ENSALADA DE AGUACATE Y FRESA | | | NÚMERO DE PORCIÓN: 1 | | |
|--------------------------------|----------|---------|----------------------|---------------------|---------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MEDIDAS | COSTO UNITARIO | UNIDADES A UTILIZAR | COSTO TOTAL |
| Azúcar | 1 | Libra | 0,40 | 0,04 | 0,02 |
| Aceite de Oliva | 1 | Litro | 5,28 | 0,03 | 0,16 |
| Miel | 1 | Litro | 20,00 | 0,02 | 0,40 |
| Vinagre de Manzana | 1 | Litro | 3,50 | 0,02 | 0,07 |
| Jugo de Limón | 1 | Unidad | 0,05 | 1,00 | 0,05 |
| Ensalada Fresca Mixta | 1 | Tarrina | 1,50 | 0,30 | 0,45 |
| Aguacate | 1 | Unidad | 0,40 | 0,50 | 0,20 |
| Sal | 1 | Libra | 0,30 | 0,05 | 0,02 |
| Fresas | 1 | Libra | 1,00 | 0,05 | 0,05 |
| Nueces | 1 | Libra | 2,99 | 0,10 | 0,30 |
| COSTO TOTAL | | | | | 1,71 |
| PLATOS DIARIOS | | | | | 40 |
| COSTO TOTAL SEMANAL | | | | | 68,336 |
| PRECIO VENTA AL PÚBLICO | | | | | 2,50 |

➤ **Resumen del Costo de la Materia Prima por Platos**

| NOMBRE DEL PLATO | COSTO UNITARIO | CANTIDAD | COSTO SEMANAL | COSTO MENSUAL |
|---------------------------------|----------------|----------|---------------|----------------|
| SOPA DE ZANAHORIA Y BATATAS | 1,29 | 40 | 51,60 | 206,40 |
| CREMA DE CALABAZA. | 0,79 | 40 | 31,60 | 126,40 |
| SOPA DE PAPA CREMOSA | 1,08 | 40 | 43,20 | 172,80 |
| SOPA DE FRIJOLES NEGROS | 0,63 | 40 | 25,20 | 100,80 |
| ARROZ CON CHAMPIÑONES | 1,17 | 40 | 46,80 | 187,20 |
| ARROZ CAMPERO | 1,20 | 40 | 48,00 | 192,00 |
| ARROZ CON BROCOLI | 1,76 | 40 | 70,40 | 281,60 |
| ARROZ CON GARBANZO Y BERENJENAS | 1,78 | 40 | 71,20 | 284,80 |
| ENSALADA VERDE | 0,62 | 40 | 24,80 | 99,20 |
| ENSALADA DE COL | 0,66 | 40 | 26,40 | 105,60 |
| ENSALADA DE AGUACATE Y FRESA | 0,71 | 40 | 28,40 | 113,60 |
| TOTALES | | | | 1870,40 |

De la gama de platos presentados en la tabla ante expuesta, se elaboraran 40 platos de cada una de las opciones, arrojando un total de producción de 444 platos semanales, con una estimación de aproximadamente 480 personas.

3.13.7. Gasto de Sueldos

Tabla 37: Sueldos

| DETALLE DE REMUNERACIONES | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------|-------------|------------|-----------------|------------|------------------------|----------------|------------|---------------|--------------|-------------|
| N° EMPLEADOS | CARGO | MENSUAL NOMINAL | 10° TERCERO | 10° CUARTO | APORTE PATRONAL | VACACIONES | FONDO DE RESERVA 8,33% | TOTAL INGRESOS | IESS 9,45% | TOTAL EGRESOS | TOTAL RUBROS | TOTAL ANUAL |
| 1 | ADMINISTRADOR | 600,00 | 50,00 | 30,50 | 72,90 | 25,00 | 49,98 | 828,38 | 56,70 | 56,70 | 771,68 | 9.260,16 |
| 1 | CONTADOR | 500,00 | 41,67 | 30,50 | 60,75 | 20,83 | 41,65 | 695,40 | 47,25 | 47,25 | 648,15 | 7.777,80 |
| 1 | CAJERO | 400,00 | 33,33 | 30,50 | 48,60 | 16,67 | 33,32 | 562,42 | 37,80 | 37,80 | 524,62 | 6.295,44 |
| 1 | JEFE DE COCINA | 400,00 | 33,33 | 30,50 | 48,60 | 16,67 | 33,32 | 562,42 | 37,80 | 37,80 | 524,62 | 6.295,44 |
| 2 | AYUDANTE DE COCINA | 366,00 | 61,00 | 61,00 | 88,94 | 30,50 | 60,98 | 668,41 | 69,17 | 69,17 | 599,24 | 7.190,88 |
| 2 | MESERO | 366,00 | 61,00 | 61,00 | 88,94 | 30,50 | 60,98 | 668,41 | 69,17 | 69,17 | 599,24 | 7.190,88 |
| | | | - | | | | | | - | | | |
| | | | - | | | | | | - | | | |
| 8 | TOTAL | 3.012,00 | 281,50 | 244,00 | 408,73 | 140,17 | 280,22 | 3.985,45 | 284,63 | 317,90 | 3.667,55 | 44.010,59 |

3.13.8. Gastos Administrativos

Tabla 38. Gastos de Energía Eléctrica

| CUADRO RESUMEN DE CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA MENSUAL EN KV/H | | | | | | | | |
|--|-------------------|----------------------------|-------------------------------|----|------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------|
| | | | | | | | | |
| | COSTO KV/H | | | | | | | |
| | | 0,32 | | | | | | |
| N° | DESCRIPCION | POTENCIA (PROMEDIO) VATIOS | TIEMPO PROMEDIO DE USO AL DIA | | TIEMPO DE USO AL MES EN HORA | CONSUMO MENSUAL KV/H | COSTO MENSUAL POR UNIDAD | TOTAL MENSUAL |
| | | | h | d | | | | |
| 1 | CONGELADOR | 582 | 15 | 24 | 360 | 209,52 | 67,05 | 67,05 |
| 1 | NEVERA | 500 | 15 | 24 | 360 | 180,00 | 57,60 | 57,60 |
| 1 | LICUADORA | 400 | 3 | 24 | 72 | 28,80 | 9,22 | 9,22 |
| 1 | TELEVISOR | 110 | 8 | 24 | 192 | 21,12 | 6,76 | 6,76 |
| 1 | EQUIPO DE SONIDO | 112 | 8 | 24 | 192 | 21,504 | 6,88 | 6,88 |
| TOTAL MENSUAL | | | | | | 460,944 | 147,50 | 147,50 |

Tabla 39. Gasto de Agua Potable

| CUADRO RESUMEN DE CONSUMO DE AGUA POTABLE MENSUAL EN M ³ | | | | |
|---|--------------------------------|----------------|---------------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | COSTO POR M³ | | | |
| | | 0,25 | | |
| N° | DESCRIPCIÓN | CONSUMO DIARIO | CONSUMO TOTAL | COSTO TOTAL |
| 30 | CONSUMO DE AGUA | 6 | 180 | 45,00 |
| TOTAL MENSUAL | | | | 45,00 |

Tabla 40. Gasto de Consumo Telefónico

| CUADRO RESUMEN CONSUMO TELEFÓNICO | | | | |
|--|--------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------|
| COSTO POR MINUTO | | 0,05 | | |
| N° | DESCRIPCIÓN | CONSUMO DE MINUTOS DIA | CONSUMO TOTAL | COSTO TOTAL |
| 30 | CONSUMO DE MINUTOS | 50 | 1500 | 72,00 |
| TOTAL MENSUAL | | | | 72,00 |

Tabla 41. Gasto de Consumo de Internet

| CUADRO RESUMEN DE CONSUMO DE INTERNET | | | | |
|--|--------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------|
| COSTO POR MINUTO | | ILIMITADO | | |
| N° DE HORAS | DESCRIPCIÓN | CONSUMO DE MINUTOS DIA | CONSUMO TOTAL | COSTO TOTAL |
| ILIMITADAS | CONSUMO DE MINUTOS | ILIMITADOS | ILIMITADOS | 35,00 |
| TOTAL MENSUAL | | | | 35,00 |

3.13.9. Resumen de Gastos Administrativos

Tabla 42. Resumen de Servicios Básicos

| RESUMEN DE SERVICIOS BÁSICOS | | | |
|------------------------------|---------|---------------|-------------|
| DETALLE | PARCIAL | VALOR MENSUAL | VALOR ANUAL |
| Energía Eléctrica | 147,50 | | 1.770,00 |
| Agua Potable | 45,00 | | 540,00 |
| Teléfono | 72,00 | | 864,00 |
| Internet | 35,00 | | 420,00 |
| Gastos en Servicios Básicos | | 299,50 | 3.594,00 |
| RESUMEN DE PUBLICIDAD | | | |
| Prensa Escrita | 85,00 | | 1.020,00 |
| Vallas | 65,00 | | 780,00 |
| Gastos en Servicios Básicos | | 150,00 | 1.800,00 |

3.13.10. Depreciación de Activos Fijos

Tabla 43. Depreciación de Activos Fijos

| ACTIVO FIJO | VALOR ACTUAL | % DE DEPRECIACIÓN | VIDA ÚTIL | DEPRECIACIÓN |
|------------------------|--------------|-------------------|-----------|--------------|
| Maquinarias y Equipos | 3.193,01 | 10% | 10 | 319,30 |
| Muebles y Enseres | 989,89 | 10% | 10 AÑOS | 98,99 |
| Equipos de Computación | 820,57 | 33,33% | 3 AÑOS | 273,50 |
| Equipos de Oficina | 2.806,27 | 10% | 10 AÑOS | 280,63 |
| TOTALES | 7.809,74 | | | 972,41 |

3.13.11. Activos Diferidos

Tabla 44. Activos Diferidos

| ACTIVO DIFERIDOS | TOTAL |
|-----------------------|-----------------|
| Gasto de Constitución | 398,00 |
| Gasto de Arriendo | 1.500,00 |
| TOTALES | 1.898,00 |

3.13.12. Costos Totales Anuales del Proyecto

Tabla 45. Costos Totales

| DETALLES | VALOR MENSUAL | VALOR ANUAL |
|-------------------------------------|-----------------|------------------|
| Costo de Materia Prima | 1.870,40 | 22.444,80 |
| Materiales de Oficina | 47,73 | 572,76 |
| Utencillos de Limpieza | 201,66 | 2.419,92 |
| Servicios Básicos | 299,50 | 3.594,00 |
| Publicidad | 150,00 | 1.800,00 |
| Sueldos y Salarios | 3.012,00 | 36.144,00 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 26,61 | 319,30 |
| Depreciación Muebles y Enceres | 8,25 | 98,99 |
| Depreciación Equipos de Computación | 22,79 | 273,50 |
| Depreciación Equipos de Oficina | 23,39 | 280,63 |
| Amortización de Activos Diferidos | 158,17 | 1.898,00 |
| TOTALES | 5.820,49 | 69.845,90 |

3.13.13. Inversión Inicial del Proyecto

Tabla 46. Inversión Inicial del Proyecto

| RESUMEN DE INVERSION INICIAL FIJA | | | |
|-----------------------------------|---|----------|------------------|
| DESCRIPCION | | | TOTAL |
| EQUIPOS INFORMATICOS | | | 820,57 |
| MUEBLES Y ENSERES | | | 989,89 |
| EQUIPOS DE OFICINA | | | 2.806,27 |
| MAQUINARIA Y EQUIPOS | | | 3.193,01 |
| VEHICULOS | | | - |
| TERRENO | | | - |
| ARRIENDO DE LOCAL | | | 1.500,00 |
| HERRAMIENTAS | | | - |
| MENAJE DE COCINA | | | 2.560,36 |
| SUMINISTROS DE OFICINA | | | 47,73 |
| SUMINISTROS DE LIMPIEZA | | | 201,66 |
| MATERIA PRIMA | 1 | - | 935,20 |
| GASTOS DE PERMISOS Y JURIDICOS | | 398,00 | 398,00 |
| REMUNERACIONES | 1 | 4.297,06 | 4.297,06 |
| ROL DE HONORARIOS | | - | - |
| TOTAL INVERSION INICIAL | | | 17.749,75 |

3.13.14. Financiamiento de la Inversión

Tabla 47. Costo del Capital

| FUENTES DE FINANCIAMIENTO | | | | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| COSTO DE CAPITAL | | | | | |
| INVERSION INICIAL | 17.749,75 | | | | |
| DESCRIPCION | APORTE DE CAPITAL | 100% | TASA SISTEMA FINANCIERO | TASA DEL SISTEMA FINANCIERO | TASA APLICADA AL PROYECTO |
| APORTE PROPIO | 8.335,90 | 0,469635 | Tasa Pasiva 3,48 | 0,0348 | 0,01634 |
| OTROS APORTES | | 0,000000 | TASA ACTIVA | 0 | 0,00000 |
| FONDO NO REEMBOLSABLE | 9.413,85 | 0,530365 | Tasa Activa 15,00 | 0,15 | 0,07955 |
| TOTAL INVERSION | 17.749,75 | 1,000000 | | | 0,095898 |
| COSTO DE CAPITAL | | | | | 9,59% |

3.13.15. Tabla de de Amortización

Tabla 48. Tabla de Amortización

| TABLA DE AMORTIZACION GRADUAL | | | | |
|-------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|
| METODO | | CUOTA FIJA | | 12 |
| CAPITAL | 17.749,75 | PAGO CADA | 1 | MESES |
| TASA DE INTERES ANUAL | | 15,00% | PERIODOS | 60 |
| PLAZO | | 5 | AÑOS | |
| PAGOS ANUALES | | 12 | | |
| INTERES | 1,25% | PAGO PERIODICO | | 422,27 |
| PERIODO | PAGO PERIODICO | INTERESS PAGADOS | CAPITAL PAGADO | SALDO INSOLUTO |
| 0 | | | | 17.749,75 |
| 1 | 422,27 | 221,87 | 200,39 | 17.549,36 |
| 2 | 422,27 | 219,37 | 202,90 | 17.346,46 |
| 3 | 422,27 | 216,83 | 205,43 | 17.141,02 |
| 4 | 422,27 | 214,26 | 208,00 | 16.933,02 |
| 5 | 422,27 | 211,66 | 210,60 | 16.722,42 |
| 6 | 422,27 | 209,03 | 213,24 | 16.509,18 |
| 7 | 422,27 | 206,36 | 215,90 | 16.293,28 |
| 8 | 422,27 | 203,67 | 218,60 | 16.074,68 |
| 9 | 422,27 | 200,93 | 221,33 | 15.853,35 |
| 10 | 422,27 | 198,17 | 224,10 | 15.629,25 |
| 11 | 422,27 | 195,37 | 226,90 | 15.402,35 |
| 12 | 422,27 | 192,53 | 229,74 | 15.172,62 |
| TOTAL | 5.067,18 | 2.490,05 | 2.577,13 | |
| 13 | 422,27 | 189,66 | 232,61 | 14.940,01 |
| 14 | 422,27 | 186,75 | 235,52 | 14.704,49 |
| 15 | 422,27 | 183,81 | 238,46 | 14.466,04 |
| 16 | 422,27 | 180,83 | 241,44 | 14.224,60 |
| 17 | 422,27 | 177,81 | 244,46 | 13.980,14 |
| 18 | 422,27 | 174,75 | 247,51 | 13.732,62 |
| 19 | 422,27 | 171,66 | 250,61 | 13.482,02 |
| 20 | 422,27 | 168,53 | 253,74 | 13.228,28 |
| 21 | 422,27 | 165,35 | 256,91 | 12.971,36 |
| 22 | 422,27 | 162,14 | 260,12 | 12.711,24 |
| 23 | 422,27 | 158,89 | 263,37 | 12.447,87 |
| 24 | 422,27 | 155,60 | 266,67 | 12.181,20 |
| TOTAL | 5.067,18 | 2.075,77 | 2.991,42 | |
| 25 | 422,27 | 152,26 | 270,00 | 11.911,20 |
| 26 | 422,27 | 148,89 | 273,38 | 11.637,82 |
| 27 | 422,27 | 145,47 | 276,79 | 11.361,03 |
| 28 | 422,27 | 142,01 | 280,25 | 11.080,78 |
| 29 | 422,27 | 138,51 | 283,76 | 10.797,02 |

| | | | | |
|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 30 | 422,27 | 134,96 | 287,30 | 10.509,72 |
| 31 | 422,27 | 131,37 | 290,89 | 10.218,83 |
| 32 | 422,27 | 127,74 | 294,53 | 9.924,30 |
| 33 | 422,27 | 124,05 | 298,21 | 9.626,09 |
| 34 | 422,27 | 120,33 | 301,94 | 9.324,15 |
| 35 | 422,27 | 116,55 | 305,71 | 9.018,43 |
| 36 | 422,27 | 112,73 | 309,53 | 8.708,90 |
| TOTAL | 5.067,18 | 1.594,88 | 3.472,30 | |
| 37 | 422,27 | 108,86 | 313,40 | 8.395,49 |
| 38 | 422,27 | 104,94 | 317,32 | 8.078,17 |
| 39 | 422,27 | 100,98 | 321,29 | 7.756,88 |
| 40 | 422,27 | 96,96 | 325,30 | 7.431,58 |
| 41 | 422,27 | 92,89 | 329,37 | 7.102,21 |
| 42 | 422,27 | 88,78 | 333,49 | 6.768,72 |
| 43 | 422,27 | 84,61 | 337,66 | 6.431,07 |
| 44 | 422,27 | 80,39 | 341,88 | 6.089,19 |
| 45 | 422,27 | 76,11 | 346,15 | 5.743,04 |
| 46 | 422,27 | 71,79 | 350,48 | 5.392,56 |
| 47 | 422,27 | 67,41 | 354,86 | 5.037,70 |
| 48 | 422,27 | 62,97 | 359,29 | 4.678,41 |
| TOTAL | 5.067,18 | 1.036,69 | 4.030,49 | |
| 49 | 422,27 | 58,48 | 363,79 | 4.314,62 |
| 50 | 422,27 | 53,93 | 368,33 | 3.946,29 |
| 51 | 422,27 | 49,33 | 372,94 | 3.573,35 |
| 52 | 422,27 | 44,67 | 377,60 | 3.195,76 |
| 53 | 422,27 | 39,95 | 382,32 | 2.813,44 |
| 54 | 422,27 | 35,17 | 387,10 | 2.426,34 |
| 55 | 422,27 | 30,33 | 391,94 | 2.034,40 |
| 56 | 422,27 | 25,43 | 396,84 | 1.637,57 |
| 57 | 422,27 | 20,47 | 401,80 | 1.235,77 |
| 58 | 422,27 | 15,45 | 406,82 | 828,96 |
| 59 | 422,27 | 10,36 | 411,90 | 417,05 |
| 60 | 422,27 | 5,21 | 417,05 | -0,00 |
| TOTAL | 5.067,18 | 388,77 | 4.678,41 | |

Con una tasa de interés del 15%, en la cual se cancelarán 60 cuotas mensuales de \$422,27, el mismo que al año se estaría pagando un valor de \$5067,18, con un valor de Capital a pagar de \$17749,75 de dicho préstamo.

3.13.16. Determinación de Ingresos

Tabla 49: Ingresos por Venta de Comidas

| NOMBRE DE LOS PLATOS | CANTIDAD DE PLATOS | COSTO UNITARIO | P.V.P | COSTO SEMANAL | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL |
|---------------------------------|--------------------|----------------|-------|---------------|---------------|-------------|
| SOPA DE ZANAHORIA Y BATATAS | 40 | 1,29 | 2,00 | 80,00 | 320,00 | 3840 |
| CREMA DE CALABAZA. | 40 | 0,79 | 1,80 | 72,00 | 288,00 | 3456 |
| SOPA DE PAPA CREMOSA | 40 | 1,08 | 1,90 | 76,00 | 304,00 | 3648 |
| SOPA DE FRIJOLES NEGROS | 40 | 0,63 | 1,80 | 72,00 | 288,00 | 3456 |
| ARROZ CON CHAMPIÑONES | 40 | 1,17 | 2,80 | 112,00 | 448,00 | 5376 |
| ARROZ CAMPERO | 40 | 1,20 | 2,75 | 110,00 | 440,00 | 5280 |
| ARROZ CON BROCOLI | 40 | 1,76 | 2,75 | 110,00 | 440,00 | 5280 |
| ARROZ CON GARBANZO Y BERENJENAS | 40 | 1,78 | 2,50 | 100,00 | 400,00 | 4800 |
| ENSALADA VERDE | 40 | 0,62 | 1,50 | 60,00 | 240,00 | 2880 |
| ENSALADA DE COL | 40 | 0,66 | 1,50 | 60,00 | 240,00 | 2880 |
| ENSALADA DE AGUACATE Y FRESA | 40 | 0,71 | 2,50 | 100,00 | 400,00 | 4800 |
| TOTALES | | | | | 3808,00 | 45696 |

Tomando en cuenta la capacidad a instalarse del **Restaurante Of Food Vegetarian “De Willy”** se estipula que atenderá a una afluencia de Demandantes en aproximadamente 450 personas.

3.13.17. Punto de Equilibrio

Tabla 50: Punto de Equilibrio

| CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO | | |
|---------------------------------|----------|-----------|
| | MENSUAL | ANUAL |
| VENTAS ANUALES | 3808 | 45696 |
| COSTOS FIJOS TOTALES | 5334,49 | 76326,72 |
| COSTOS VARIABLES TOTALES | 2259,13 | 27109,50 |
| PUNTO DE EQUILIBRIO | 13115,17 | 187653,72 |

COSTOS FIJOS

$$\text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{1 - \text{COSTOS VARIABLES} + \text{INGRESOS}}$$

$$\text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \frac{5334,49}{1 - 2259,13 \div 3808} = 13115,17$$

$$\text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \mathbf{13115,17}$$

3.13.18. Estado de Situación Financiera

Tabla 51. Estado Financiero

| ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA | | | | |
|------------------------------------|---------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| ACTIVO | | | PASIVO | |
| ACTIVO CORRIENTE | | | PASIVO CORRIENTE | |
| CAJA CHICA | | | PRESTAMO BANCARIO C/P | |
| BANCOS | 4297,06 | 4297,06 | TOTAL PASIVOS CORRIENTES | - |
| INVENTARIOS | | 3744,95 | PASIVOS NO CORRIENTE | |
| SUMINISTROS DE OFICINA | 47,73 | | PRESTAMOS BANCARIOS L/P | |
| SUMINISTROS DE LIMPIEZA | 201,66 | | TOTAL PASIVOS NO CORRIENTE | - |
| | 0 | 0,00 | TOTAL PASIVOS | - |
| MATERIA PRIMA | 935,20 | | PATRIMONIO | |
| | | | CAPITAL | 17.749,75 |
| MENAJE DE COCINA | 2560,36 | | TOTAL PATRIMONIO | 17.749,75 |
| TOTAL ACTIVO CORRIENTE | | 8042,01 | TOTAL PASIVO+ PATRIMONIO | |
| ACTIVO NO CORRIENTE | | | | |
| MUEBLES DE OFICINA | | 989,89 | | |
| MATERIALES DE PROTECCIÓN | | - | | |
| EQUIPOS DE INFORMÁTICO | | 820,57 | | |
| EQUIPOS DE OFICINA | | 2.806,27 | | |
| EQUIPOS DOMÉSTICOS | | 3.193,01 | | |
| VEHÍCULOS | | - | | |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | | - | | |
| ARRIENDO DE LOCAL | | 1.500,00 | | |
| TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES | | 9.309,74 | | |
| OTROS ACTIVOS | | | | |
| GASTO DE CONSTITUCIÓN | | 398,00 | | |
| TOTAL OTROS ACTIVOS | | 398,00 | | |
| TOTAL ACTIVO | | | | 17.749,75 |
| | | | | |
| CAPITAL DE TRABAJO | | | 8.042,01 | |

3.13.19. Flujo Neto Projectado

Tabla 52. Flujo Neto Projectado

| FLUJO NETO PROYECTADO PROYECTADO | | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| INDICE DE CRECIMIENTO | 0,10 | INDICE DE CRECIMIENTO DEL GASTO | | | 5% | | |
| INGRESOS | AÑO 0 | VIDA UTIL DEL PROYECTO | | | | | TOTAL |
| | | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | |
| RESTAURANTE VEGETARIANO | 3.808,00 | 45.696,00 | 50.265,60 | 55.292,16 | 60.821,38 | 66.903,51 | 278.978,65 |
| | | - | - | - | - | - | - |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| TOTAL INGRESOS | | 45.696,00 | 50.265,60 | 55.292,16 | 60.821,38 | 66.903,51 | 278.978,65 |
| EGRESOS | | | | | | | |
| COSTOS DE PRODUCCION | | | | | | | |
| COSTOS DE PRODUCCION | 2.259,13 | 27.109,50 | 28.464,98 | 29.888,22 | 31.382,63 | 32.951,77 | 149.797,10 |
| | | - | - | - | - | - | - |
| | | | | | | | |
| TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION | | 27.109,50 | 28.464,98 | 29.888,22 | 31.382,63 | 32.951,77 | 149.797,10 |
| UTILIDAD BRUTA | | 18.586,50 | 21.800,63 | 25.403,94 | 29.438,74 | 33.951,75 | 149.797,10 |
| GASTOS OPERACIONALES | | | | | | | |
| Sueldos | 3.364,00 | 40.368,00 | 42.790,08 | 45.357,48 | 48.078,93 | 50.963,67 | 227.558,17 |
| Decimo Tercero | 280,33 | 3.364,00 | 3.565,84 | 3.779,79 | 4.006,58 | 4.246,97 | 18.963,18 |
| Decimo Cuarto | 244,00 | 2.928,00 | 3.103,68 | 3.289,90 | 3.487,29 | 3.696,53 | 16.505,41 |
| Aporte Patronal | 408,73 | 4.904,71 | 5.198,99 | 5.510,93 | 5.841,59 | 6.192,09 | 27.648,32 |
| Fondo Reserva | | | 3.565,84 | 3.779,79 | 4.006,58 | 4.246,97 | |
| Honorarios profesionales | 300,00 | 3.600,00 | 3.672,00 | 3.745,44 | 3.820,35 | 3.896,76 | |
| Publicidad | 150,00 | 1.800,00 | 1.836,00 | 1.872,72 | 1.910,17 | 1.948,38 | |
| Planilla de Agua | 45,00 | 540,00 | 550,80 | 561,82 | 573,05 | 584,51 | |
| Planilla de luz | 147,50 | 1.770,02 | 1.805,43 | 1.841,53 | 1.878,36 | 1.915,93 | 9.211,28 |
| Planilla de teléfono | 72,00 | 864,00 | 881,28 | 898,91 | 916,88 | 935,22 | 4.496,29 |
| internet | 35,00 | 420,00 | 428,40 | 436,97 | 445,71 | 454,62 | 2.185,70 |
| | 0 | - | - | - | - | - | - |
| | | | | | | | |
| Suministros de limpieza | 55,00 | 660,00 | 673,20 | 686,66 | 700,40 | 714,41 | 3.434,67 |
| Suministros de oficina | 25,00 | 300,00 | 306,00 | 312,12 | 318,36 | 324,73 | 1.561,21 |
| Depreciación de Activos Fijos | 72,93 | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 4.375,98 |
| GASTOS DE PERMISOS Y JURIDICOS | 15,00 | 180,00 | 183,60 | 187,27 | 191,02 | 194,84 | 936,73 |
| Otros gastos | 120,00 | 1.440,00 | 1.468,80 | 1.498,18 | 1.528,14 | 1.558,70 | |
| TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION | | 23.645,93 | 28.115,06 | 29.277,23 | 30.499,69 | 31.785,86 | 143.323,76 |
| Gastos Financieros | | | | | | | |
| Intereses sobre préstamos bancarios | | 2.490,05 | 2.075,77 | 1.594,88 | 1.036,69 | 388,77 | 7.586,17 |
| TOTAL GASTOS FINANCIEROS | | 2.490,05 | 2.075,77 | 1.594,88 | 1.036,69 | 388,77 | 7.586,17 |
| TOTAL GASTOS OPERACIONALES | | 26.135,98 | 30.190,82 | 30.872,11 | 31.536,38 | 32.174,63 | 150.909,93 |
| UTILIDAD OPERACIONAL | | -7.549,48 | 20.074,78 | 24.420,05 | 29.285,00 | 34.728,88 | 100.959,22 |
| 15% Participación trabajadores | 15% | -1.132,42 | 3.011,22 | 3.663,01 | 4.392,75 | 5.209,33 | 15.143,88 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | | -6.417,06 | 17.063,56 | 20.757,04 | 24.892,25 | 29.519,55 | 85.815,34 |
| 25% Impuesto a la Renta | 22% | -1.411,75 | 3.753,98 | 4.566,55 | 5.476,29 | 6.494,30 | 18.879,37 |
| UTILIDAD ANTES DE RESERVAS | | -5.005,31 | 13.309,58 | 16.190,49 | 19.415,95 | 23.025,25 | 66.935,96 |
| Depreciación de Activos fijos | | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 875,20 | 4.375,98 |
| INVERSION INICIAL | 8.335,90 | | | | | | 8.335,90 |
| PRESTAMO BANCARIO | 7.749,75 | | | | | | 7.749,75 |
| AMORTIZACION DE DEUDA | | -2.577,13 | -2.991,42 | -3.472,30 | -4.030,49 | -4.678,41 | -17.749,75 |
| FLUJO NETO | 16.085,65 | -6.707,24 | 11.193,36 | 13.593,39 | 16.280,66 | 19.222,04 | 69.647,85 |

PRC: Los datos arrojados y analizados de cada uno de los flujos de efectivos nos permiten establecer que la inversión del proyecto será recuperada en un lapso de tiempo de dos años cuatro meses.

RCB: El proyecto da una Relación de Costo Beneficio de \$2,02, dólares, es decir que por cada dólar que se invierta se estaría generando una ganancia de dos dólares con cero dos centavos, lo cual afirma que el proyecto es viable.

3.14.1. Impactos

Para medir el impacto que causará este proyecto a la sociedad y la ciudad, se ha llegado a utilizar una metodología que analiza todos los puntos que abarca una empresa como esta.

Para ello se lo realizará con esta tabla que se describe continuación.

| NIVEL DE IMPACTO | INTERPRETACIÓN |
|------------------|----------------|
| -3 | ALTO NEGATIVO |
| -2 | MEDIO NEGATIVO |
| -1 | BAJO NEGATIVO |
| 0 | SIN IMPACTO |
| 1 | BAJO POSITIVO |
| 2 | MEDIO POSITIVO |
| 3 | ALTO POSITIVO |

El respectivo análisis se lo ejecutará de una forma matemática dividiendo la suma de los niveles para el total de indicadores y su resultado será analizado de acuerdo a la interpretación que señale la tabla.

3.14.2. Impacto Sociocultural

Tabla 54. Impacto Sociocultural

| INDICADORES | | | | | | | | |
|--------------------------------|----|----|----|---|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 | |
| Servicio de Calidad | | | | | | | 0 | 3 |
| Ambiente y Seguridad | | | | | | 0 | | 2 |
| Desempeño Laboral del Personal | | | | | | 0 | | 2 |
| TOTAL | | | | | | 4 | 3 | 7 |

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS SOCIOCULTURAL} = \frac{\text{SUMATORIA DE PUNTUACIONES}}{\text{NÚMERO DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS SOCIOCULTURAL} = \frac{7}{3} = 2,33 = 2$$

El Nivel de Impacto Socio cultural es = Medio Positivo

Dicho Análisis del Impacto Sociocultural nos proporcionó comprobar que se obtuvo un impacto medio positivo, por motivo de que se brindará un servicio de alta Calidad en el Restaurante Vegetariano, con un ambiente cómodo y tranquilo a orillas del Pacífico y una buena seguridad, pero deberá motivar, incentivar y capacitar al personal para que sean eficientes en su puesto de trabajo y así poder satisfacer a los clientes.

3.14.3. Impacto Económico

Tabla 55. Impacto Económico

| INDICADORES | | | | | | | | |
|---------------------------------|----|----|----|---|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 | |
| Brindar Trabajo | | | | | | | 0 | 3 |
| Precio por el Servicio Brindado | | | | | | 0 | | 2 |
| Fomenta el Turismo | | | | | | | 0 | 3 |
| TOTAL | | | | | | 2 | 6 | 8 |

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS ECONÓMICOS} = \frac{\text{SUMATORIA DE PUNTUACIONES}}{\text{NÚMERO DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS ECONÓMICOS} = \frac{8}{3} = 2,67 = 3$$

El Nivel de Impacto Económico es = Alto Positivo

Estas variables nos permitieron medir el Impacto Económico que provocaría la implementación de nuevas empresas, permitiendo brindar nuevas plazas de trabajos a la sociedad, ya que con la implementación del Restaurante Vegetariano que será ubicado en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas lograría que habitantes puedan tener trabajo y puedan desarrollarse tanto personal como profesionalmente, Además permitirá fomentar el turismo en todas sus dimensiones, y con respecto al precio que se cobra por los servicios brindados ya sea igual o más alto, es porque va relativamente al Calidad, la Seguridad, y la Atención que se le brinda al cliente ya sea en el Restaurante o a Domicilio, ya

que la entrega a domicilio es una de las grandes ventajas que posee el Restaurante Vegetariano.

3.14.4. Impacto Ambiental

Tabla 56. Impacto Ambiental

| INDICADORES | | | | | | | | |
|---------------------|----|----|----|---|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 | |
| Medioambiente | | | | | | | 0 | 3 |
| Fauna y Vegetación | | | | | | 0 | | 2 |
| Tratado de residuos | | | | | | | 0 | 3 |
| TOTAL | | | | | | 2 | 6 | 8 |

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS AMBIENTALES} = \frac{\text{SUMATORIA DE PUNTUACIONES}}{\text{NÚMERO DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTOS AMBIENTALES} = \frac{8}{3} = 2,67 = 3$$

El Nivel de Impacto Ambiental es = Alto Positivo

El estudio del Impacto Ambiental con estos indicadores nos permitió conocer que las actividades de producción para dar el servicio del Restaurante Vegetariano, deberá tener en cuenta las Normas y Tratados Medioambientales y sobre todo las Leyes que rige la Ley Medioambiental del Ecuador en la cual está el Buen Vivir, Además se preservará la vida marina y la Vegetación que rodea al Centro Comercial las Palmas lugar en el cual será

implementado dicho negocio, Los residuos, producto de las actividades operacionales serán clasificados en orgánicos e inorgánicos siempre respetando las normas de Higiene Salud y Seguridad Ocupacional.

3.14.5. Impacto Global del Proyecto

Tabla 57. Impacto Global del Proyecto

| INDICADORES | | | | | | | | |
|---------------|----|----|----|---|---|---|---|---|
| | -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 | |
| Sociocultural | | | | | | 0 | | 2 |
| Económico | | | | | | | 0 | 3 |
| Ambiental | | | | | | | 0 | 3 |
| TOTAL | | | | | | 2 | 6 | 8 |

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GLOBAL} = \frac{\text{SUMATORIA DE PUNTUACIONES}}{\text{NÚMERO DE INDICADORES}}$$

$$\text{NIVEL DE IMPACTO GLOBAL} = \frac{8}{3} = 2,67 = 3$$

El Nivel de Impacto Global es = Alto Positivo

La implementación de un Restaurante Vegetariano en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas, no solo permitirá dar fuentes de trabajo a sus habitantes, si no que dinamizará la economía y permitirá el desarrollo del turismo en la región brindando un servicio de calidad a los turistas extranjeros, nacionales y locales y preservando siempre el medioambiente.

4. Discusión

En la Indagación titulada “Proyecto de creación de un Restaurante Vegetariano en la ciudad de Guayaquil y su respectivo Plan de Marketing” en donde los autores consideran que de acuerdo a la investigación de mercado realizada, la comida vegetariana tiene una gran aceptación, ya que las personas por cuidar su salud están en aumento. Así mismo el autor de esta investigación señala que la actividad gastronómica vegetariana hoy en día es una de las líneas que está siendo apetecidas por turistas extranjeros, nacionales y locales que optan por consumir alimentos sanos y saludables, siendo uno de los rubros más fundamentales de las actividades que permiten el desarrollo económico de la sociedad.

En el Año 2012, en Guayaquil-Ecuador, se realizó una Investigación de Mercado titulada “Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil” En donde el autor considera que brindando un Servicio de Calidad y buena publicidad tendría una excelente acogida este tipo de negocio. Mientras que el siguiente estudio propone Implementar el Restaurante Vegetarian “D Willy” con un modelo gastronómico amigable con la Salud del ser humano y un Servicio de Calidad con ideas rentables e innovadoras que permitan el desarrollo económico de la sociedad Esmeraldeña.

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1. Conclusiones

- En la Provincia de Esmeraldas hoy en día existe un elevado índice de ciudadanos que acuden a sitios gastronómicos a deleitar los platos de comida, pero aquellos no cumplen con los Estándares de Calidad y por ende no llena las expectativas del consumidor, llegando a transformarse en Oportunidades para el Restaurante Vegetariano “D’ Willy”.
- El lugar en el cual se desea implementar el Restaurante Vegetariano “D’ Willy” se encuentra en un espacio estratégico del Centro Comercial las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas, zona por el cual acuden sinnúmero de personas por lo cual sería de gran importancia este tipo de establecimiento en dicho lugar.
- El diagnostico financiero permitió determinar que la financiación inicial para la implementación del Restaurante es de \$ 17749,75, el cual invertido y puesto en movimiento el proyecto, obtendría un VAN de \$ 19211,93, y un TIR de 27,07%
- La empresa debe analizar las Políticas Legales y Tributarias alineadas a seguir, que se enmarcan en la actividad legal que debe regirse la legitimización de la organización.

5.2. Recomendaciones

- Es importante que se le saque provecho al lugar en donde se pretende implementar el restaurante a través de un proceso de marketing y publicidad, ya que el Centro Comercial las Palmas recibe a diario la visita de un sinnúmero de turistas, tanto locales, nacionales como extranjeros.
- Se debe relacionar a todo el Talento Humano de la organización en los Procesos de Producción y fortalecer el trabajo en equipo para que dichos colaboradores se sientan comprometidos y que forman parte de la empresa para así obtener su máximo rendimiento laboral.
- Se debe implementar el restaurante Of Food Vegetarian “D Willy” en el Centro Comercial las Palmas de la Provincia de Esmeraldas, ya que el factor demanda de la línea gastronómica Vegetariana está en aumento, es el momento para entrar a este mercado.
- El empresario, debe solicitar financiamiento externo y él aportar con un porcentaje, ya que el estudio realizado arroja datos positivos del proyecto “Restaurante Vegetariano”.

6. ANEXOS

ANEXO 1



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN

PREVIO INVESTIGACIÓN GRADO ING. COMERCIAL

ENCUESTA DIRIGIDO A LOS HABITANTES DEL SECTOR URBANO DEL CANTÓN ESMERALDAS.

Soy estudiante de la Pontificia Universidad Católica de Esmeraldas, de la carrera de Ingeniería Comercial Mención Productividad y desearía hacerle una encuesta sobre la Implementación de un Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas del Cantón Esmeraldas, su colaboración será de mucha ayuda para el desarrollo de mi investigación, gracias por su ayuda.

Marque con un visto sus respuestas.

Sexo: Masculino..... Femenino.....

Edad:.....

Trabaja: SI NO **Empresa:** Pública.... Privada....

1.- ¿Sabe usted si existe algún restaurante de comida vegetariana en la Ciudad de Esmeraldas?

SI NO

2.- ¿Le gustaría que existiera un Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas de la Ciudad de Esmeraldas?

SI

3.- ¿Cuál es el precio que usted estaría disponible a pagar por un plato de comida Vegetariana?

\$ 4,50 \$ 6,50 \$ 8,50

Más de \$ 8,50

4.- ¿Qué tipo de servicios le gustaría que existan en el Restaurante Of Food Vegetarian del Centro Comercial Las Palmas en la Ciudad de Esmeraldas?

Aire acondicionado Buen servicio

Música ambiental Acceso y baños para minusválidos

Entrega a domicilio Wi-fi

5. ¿Con qué frecuencia come usted fuera de la casa?

Una a 2 veces a la semana

Tres a 4 veces a la semana

Más de 4 veces a la semana

6. ¿Cuántos integrantes son en su familia?

Una a 2 personas

Tres a 4 personas

Cinco a 6 personas

Más de 6

7. ¿Cuánto gasta cuando sale a comer fuera de su casa?

De \$10,00 a \$20,00

De \$20,00 a \$30,00

De \$30,00 a \$40,00

De \$40,00 a \$50,00

ANEXO 2

PUCESE



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN

PREVIO INVESTIGACIÓN GRADO ING. COMERCIAL

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS, ADMINISTRADORES LIDERES Y AUTORIDADES DEL SECTOR URBANO DEL CANTÓN ESMERALDAS.

Soy estudiante de la Pontificia Universidad Católica de Esmeraldas, de la carrera de Ingeniería Comercial Mención Productividad y desearía hacerle una entrevista sobre la Implementación de un Restaurante Of Food Vegetarian en el Centro Comercial Las Palmas del Cantón Esmeraldas, su colaboración será de mucha ayuda para el desarrollo de mi investigación, gracias por su ayuda.

1. ¿Qué tiempo tiene operando su negocio?
2. ¿Cree usted que el estratégicamente el lugar es el adecuado para satisfacer al público?
3. ¿Qué tipos de servicios brinda a sus clientes?
4. ¿Qué días de la semana abre las puertas de su negocio a sus clientes?
5. ¿Sus colaboradores reciben capacitación sobre Atención al Cliente y Calidad Total?
6. ¿Cuáles son los tipos de promociones o publicidad que usted implementa en su negocio?
7. ¿Qué le parece este tipo de negocio en el Centro Comercial las Palmas?
8. ¿Qué medios utiliza la Administración Pública de la Provincia de Esmeraldas para difundir el Turismo de la zona y sobre todo dar a conocer su gastronomía.

ANEXO 3

FICHA DE OBSERVACIÓN



NOMBRE DEL PROYECTO:

FECHA DE EJECUCIÓN: **N° DE HORAS:**.....

NOMBRE DEL INVESTIGADOR:

NOMBRE DEL CENTRO A INVESTIGAR:

| PARÁMETROS A OBSERVAR | ESCALA DE CALIFICACIÓN | | | | |
|--------------------------|------------------------|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Concurrencia de personas | | | | | |
| Talento Humano | | | | | |
| Tipos de servicios | | | | | |
| Infraestructura | | | | | |
| Innovación | | | | | |
| El Buen Vivir | | | | | |
| Publicidad | | | | | |
| Tecnología | | | | | |
| Logística | | | | | |

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Opinión: | 1.- MALO |
| | 2.- REGULAR |
| | 3.- BUENO |
| | 4.- MUY BUENO |
| | 5.- EXCELENTE |

Bibliografía

ASAMBLEA, N. (19 de Marzo de 2013). *COTAI*. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de COTAI: <http://es.slideshare.net/roxanasilvach/cootad-17381122>

CASTELLANO. (2003). PYMES. *EAN*, 12.

CASTELLANO, D. M. (01 de ENERO de 2011). <https://investigacionpediahr.files.wordpress.com/>. Recuperado el 11 de FEBRERO de 2016, de <https://investigacionpediahr.files.wordpress.com/>: http://www.bioestadistico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=153:calculodel-tamano-de-la-muestra-para-estimar-parametros-categoricos-en-poblacionesfinitas&catid=46:calculo-del-tamano-de-la-muestra&Itemid=213

CODIFICACIÓN., H. C.-L. (10 de SEPTIEMBRE de 2004). <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEY-DE-GESTION-AMBIENTAL.pdf>. Recuperado el 29 de ENERO de 2016, de <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEY-DE-GESTION-AMBIENTAL.pdf>: <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEY-DE-GESTION-AMBIENTAL.pdf>

COMIDA VEGETARIANA PARA SU BIENESTAR. (13 de NOVIEMBRE de 2010). *DIARIO LA HORA*, pág. 1.

COMPAÑIA, S. D. (5 de NOVIEMBRE de 1999). <https://www.supercias.gov.ec>. Recuperado el 12 de FEBRERO de 2016, de <https://www.supercias.gov.ec>: <https://www.supercias.gov.ec>

ECO-FINANZAS. (02 de JULIO de 2016). <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/C/COSTO.htm>. Recuperado el 09 de JULIO de 2016, de <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/C/COSTO.htm>: <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/C/COSTO.htm>

ECUADOR, A. N. (2008). LA CONSTITUCIÓN ., (pág. 29). MONTECRISTI - ECUADOR.

ecuale.com. (01 de JUNIO de 2016). <http://www.ecuale.com/esmeraldas/>. Recuperado el 15 de JUNIO de 2016, de <http://www.ecuale.com/esmeraldas/>: <http://www.ecuale.com/esmeraldas/>

EN ALIMENTACIÓN, P. A. (07 de OCTUBRE de 2013). <http://ecoosfera.com/2013/10/el-restaurante-vegetariano-mas-viejo-de-la-historia/>. Recuperado el 01 de ENERO de 2016, de <http://ecoosfera.com/2013/10/el-restaurante-vegetariano-mas-viejo-de-la-historia/>: <http://ecoosfera.com/2013/10/el-restaurante-vegetariano-mas-viejo-de-la-historia/>

ESCOBAR, A., & GONZÁLEZ, Y. (2011). *MARKETING TURISTICO*. ESPAÑA: SINTESIS.

FERRER. (01 de Julio de 2010). <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

FERRER, I. J. (01 de Julio de 2010). <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

GAD. (13 de MAYO de 2015). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL*. Recuperado el 15 de FEBRERO de 2016, de http://app.sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/0860019930001_FINAL-GALERA_14-05-2015_15-27-21.pdf

GAD. (13 de MAYO de 2015). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL GAD DE LA PARROQUIA GALERA DEL CANTÓN MUISNE*. Recuperado el 15 de FEBRERO de 2016, de http://app.sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/0860019930001_FINAL-GALERA_14-05-2015_15-27-21.pdf

<http://www.definicionabc.com/derecho/derecho.php>. (01 de enero de 2007). <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>. Recuperado el 08 de julio de 2016, de <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>: <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

I.U.T.A, J. F. (01 de JULIO de 2010). <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

INEC. (4 de SEPTIEMBRE de 2011). AHORA SOMOS 530 MIL 972. *LAHORA.COM* .

JESSENIA, N. C. (2014). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA HOSTERIA ECOLOGICA, COMO ALTERNATIVA DE CRECIMIENTO ECONOMICO DEL SECTOR TURISTICO EN EL RECINTO ESTERO DE PLATANO PARROQUIA GALERA DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS*. GUAYAQUIL-ECUADOR.

MINTUR. (06 de MAYO de 2008). *Ley-deTurismo-MINTUR*. Recuperado el 12 de ENERO de 2016, de Ley-deTurismo-MINTUR: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>

MOLINA, S. (1982). *TURISMO Y ECOLOGÍA*. MEXICO, D.F.: TRILLAS.

MOLINA, S. (1982). *TURISMO Y ECOLOGÍA*. MEXICO, D.F.: TRILLAS.

MONOGRAFIA.COM. (17 de Septiembre de 2002). <http://www.monografias.com/usuario/perfiles/cheerful/monografias>. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de <http://www.monografias.com/usuario/perfiles/cheerful/monografias>: <http://www.monografias.com/usuario/perfiles/cheerful/monografias>

MONOGRAFIA.COM. (17 de SEPTIEMBRE de 2002). *MONOGRAFIA.COM*. Recuperado el 09 de Diciembre de 2016, de MONOGRAFIA.COM: <http://www.monografias.com/usuario/perfiles/cheerful/monografias>

NACIONAL, A. (29 de DICIEMBRE de 2014). *REGLAMENTO PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY DE REGIMEN TRIBUTARIO INTERNO*. Recuperado el 12 de FEBRERO de 2016, de REGLAMENTO PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY DE REGIMEN TRIBUTARIO INTERNO: www.sri.gob.ec

NACIONAL, H. C. (27 de SEPTIEMBRE de 2004). *LEY ORGÁNICA DE REGIMEN MUNICIPAL*. Recuperado el 12 de FEBRERO de 2016, de LEY ORGÁNICA DE REGIMEN MUNICIPAL: <http://www.emseguridad-q.gob.ec/>

NAVIA, A. X. (2013). *CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA EN EL CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA*. SALINAS-ECUADOR.

ROJO, I. M. (2009). *DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO*. MADRID: PIRÁMIDE.

ROJO, I. M. (2009). *DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO*. MADRID: PIRÁMIDE.

ROSETO, E. P. (SEPTIEMBRE de 2013). <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/5966>. Recuperado el 28 de ENERO de 2016, de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/5966>

SALAME SALAZAR, M. F. (2012). *Estudio de factibilidad para la implementacion de un res-taurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil*. GUAYAQUIL.

Salazar, M. F. *Estudio de factibilidad para la implementacion de un res-taurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil*.

SENPLADES. (2013). *Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017*. Recuperado el 15 de DICIEMBRE de 2015, de Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017: <http://documentos.senplades.gob.ec/Plan%20Nacional%20Buen%20Vivir%202013-2017.pdf>

SILVIA, C., & KARLA, P. (2002). *PROYECTO DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL Y SU RESPECTIVO PLAN DE MARKETING*. GUAYAQUIL-ECUADOR.

THOMPSON, I. (DICIEMBRE de 2005). *PROMONEGOCIOS.NET*. Recuperado el 09 de JULIO de 2016, de PROMONEGOCIOS.NET: <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mercado-definicion-concepto.html>

TURISMO, M. D. (2014). *RESUMEN*. QUITO.

TURISMO, M. D. (2014). *RESUMEN 2014*. QUITO.

VEGETARIANISMO - CARACTERÍSTICAS, C. I. (13 de NOVIEMBRE de 2011). <http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>. Recuperado el 27 de JUNIO de 2016, de <http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>:

<http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>

VEGETARIANISMO- CARACTERISTICAS, C. (13 de NOVIEMBRE de 2011). <http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>. Recuperado el 27 de JUNIO de 2016, de <http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>:
<http://www.taringa.net/post/salud-bienestar/13162848/Vegetarianismo-Caracteristicas-comidas-info-Parte-1.html>

VILLARÁN, K. W. (2009). *PLAN DE NEGOCIOS*. USAID/PERÚ: PRINTED IN PERÚ.