UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Plan de Negocios para la creación y funcionamiento de "Art-Coffee"

Tesis Previa a la Obtención del Título de Ingeniero Comercial

Autores:

Darwin Gustavo Quizhpi Ruiz

Teresa Carolina Vásquez Guerrero

Directora:

Ing. María Ximena Moscoso Serrano

Cuenca – Ecuador

2011

DEDICATORIAS

Una caminata sin tropiezos es como avanzar con los ojos vendados; es mejor cuando caes y aprendes a levantarte.

Este trabajo le dedico a mi tío Jack Allen, quien con sus consejos y paciencia ha sabido orientarme por un camino de éxitos y bendiciones, un ser humano grandioso que ilustra mi mente y sensibiliza mi corazón. Le dedico, también, a mi compañera de tesis y amiga Carolina Vásquez, una mujer luchadora que me he demostrado que aunque la vida nos dé la espalda, siempre habrá una razón para continuar en la batalla.

Darwin Quizhpi R.

"Todo gran éxito es una acumulación de pequeños esfuerzos realizados diariamente."
(Brian Tracy)

Dedico este proyecto a mis padres, quienes me enseñaron a nadar contra la corriente y encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad, ni a desfallecer en el intento; a mi abuelo paterno por sus sabios consejos y por la motivación constante, a mis hermanos por brindarme su apoyo y darme ánimos para alcanzar esta meta tan importante en mi carrera profesional.

Carolina Vásquez G.

AGRADECIMIENTOS

"Con los triunfos del mañana se debe contar desde el día de hoy"

En la vida aprendemos que nuestros actos son los que nos definen como personas, cada uno demuestra su naturaleza de acuerdo a su formación, principios y entorno. Es por eso que yo agradezco a las personas que siempre estuvieron ahí con las palabras justas y necesarias para alentarme cuando quería conquistar el mundo y para elevarme cuando sentía que no alcanzaría mis objetivos. A mi madre, una mujer grandiosa con un corazón de oro que en cada paso de mi formación logro darme esa luz que guíe el sendero para llegar a lo que ahora soy, de corazón, muchas gracias.

Darwin Quizhpi R.

Durante estos años de estudio, quiero expresar un profundo agradecimiento a Dios, quien me dio la fortaleza, la salud y la esperanza para culminar mis estudios profesionales; a mis padres por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida, a mis amigas con quien aprendí a compartir día a día mi felicidad y triunfos para llegar con éxito al final de este objetivo, a mi Directora de tesis Ing. Ximena Moscoso, quien ha sido guía principal para el desarrollo de esta tesis, a través de su experiencia y conocimiento; a mi compañero de tesis, Darwin, por su apoyo, comprensión y por enseñarme a sonreírle a la vida; de igual manera quiero agradecer a la Universidad del Azuay y a los profesores, quienes con su paciencia supieron impartir sus conocimientos y permitirme alcanzar uno de mis anhelos más grandes de mi vida. Hoy puedo decir que tantas desveladas sirvieron de algo y aquí está el fruto.

Carolina Vásquez G.

INDICE DE CONTENIDOS

Dedicatorias……...……ii
Agradecimientos…….....…..……...ii
Índice de Contenidos……...……....iv
Resumen…….…….....……x
Abstract……...……xi

Introducción……1

Capítulo 1

1. Análisis Situacional……..……2
1.1 Estudio de Generalidades……..……...2
1.1.1 Nombre del Proyecto……..…..2
1.1.2 Antecedentes……...……..2
1.1.3 Área de Actividad…….……..……..2
1.1.4 Constitución Jurídica……..……..3
1.1.5 Ubicación del Proyecto ……...…….3
1.1.5.1 Datos de Contacto……..……3
1.2 Elementos de Planeación Estratégica……..…….4
1.2.1 Misión……..….....4
1.2.2 Visión ……..……4
1.2.3 FODA…….…….….4
1.2.4 Principios Generales……..……...5
1.2.5 Principios Organizacionales……..……...6
1.2.6 Valores……...…...……6
1.2.7 Campos de Acción…….……..……..…6
1.2.7.1 Perfil de Socios…….……..……6
1.2.8 Objetivos Empresariales……...….……...7
1.2.8.1 Objetivo del Negocio……..……7
1.2.8.2 Objetivo Social…….…..……7
1.2.8.3 Objetivo Económico…….……..……8
1.2.8.4 Objetivo Administrativo…….…..……..8

1.2.9 Políticas de la Empresa……..……..8
1.3 Análisis de la parte legal……..……9
1.3.1 Requisitos para constituir una compañía……..……9
1.3.2 Inscribir RUC de sociedades……..……10
1.3.3 Registro de la Patente……..……11
1.3.4 Registro Sanitario……..……12
1.3.5 Permiso de Facturación……..……12
1.3.6 Permiso de Bomberos……...……..12
1.4 Conclusiones del Capítulo……...……...…13

Capítulo 2

2. Estudio del Mercado……...……14
2.1 Análisis del Producto……..……...…14
2.1.1 Características del Producto…….……..……14
2.1.2 ¿Cuáles son sus características principales? …….…….15
2.1.3 Listado de Productos…….……..…...……17
2.2 Análisis de La Demanda……....……23
2.2.1 El Mercado……..……...……23
2.2.2 Cobertura del Mercado……..……24
2.2.3 Segmentación por el lugar donde residen…….…..……24
2.2.4 Segmentación del Mercado……..……...…26
2.2.5 Muestra……..……..……29
2.2.6 Mercado Meta…….……30
2.2.7 Mercado Actual……..…..……...30
2.2.8 Mercado Potencial ……..……...30
2.2.9 Crecimiento del Mercado……..……..…30
2.3 Análisis de la Competencia……..……...…31
2.3.1 Análisis Cualitativo……..……..31
2.3.2 Análisis Cuantitativo…….……..……..32
2.3.3 Matriz de Perfil Competitivo……....…….33
2.4 Análisis de los Precios…….…..….……34
2.5 Resultados del Estudio……...……34
2.6 Análisis de la Comercialización……..……..35
2.6.1 Canales de Distribución ……...…..……36

2.6.2 La Marca……..…….……..…37
2.6.3 Imagen ……..……..…37
2.6.4 Logo…….…..……37
2.6.5 Eslogan……..……38
2.6.6 Ciclo de Vida del Producto ……..….……38
2.6.7 Promoción y Publicidad…….....39
2.6.7.1 Objetivos de la Publicidad…….…..….……39
2.6.7.2 Promociones de nuestro producto……..….……40
2.7 Conclusiones del Capítulo……..……....…40

Capítulo 3

3. Estudio Técnico……..……..…42
3.1 Análisis de los procesos de producción……..……...…42
3.1.1 Identificación de las actividades del proceso……..……...42
3.1.1.1 Diagrama de Bloques……..……..…44
3.1.1.2 Diagrama de Flujo…… ……..……..…45
3.1.2 Descripción de las actividades del proceso……..……..45
3.2 Análisis de los Recursos……..…..……47
3.2.1 Determinación de los recursos necesarios……..……47
3.2.1.1 Recursos Humanos……...……47
3.2.1.2 Recursos de Inversiones……..……..…49
3.2.2 Descripción de los Recursos……..……50
3.2.2.1 Muebles y Enseres……..…..……50
3.2.2.2 Vajilla y Cristalería……..……51
3.2.2.3 Equipo y Utensilios de Cocina…….……52
3.2.2.4 Equipo de Computación……..…….……52
3.2.2.5 Equipos de Oficina……..…….……52
3.3 Análisis del tamaño de la planta……....……52
3.3.1 El tamaño en función de la demanda……..……...……52
3.4 Análisis de la Localización……..…..……54
3.4.1 Macrolocalización……..……54
3.4.2 Microlocalización……..……..…55
3.4.3 Localización Óptima……..……56
3.4.3.1 Ubicación de la Compañía……..……..…56

3.4.3.2 Factores Geográficos……..……..…57
3.4.3.3 Factores Sociales……..……57
3.5 Análisis Parte Administrativa……..……..…58
3.5.1 Organigrama de Áreas Funcionales……..……..……58
3.5.2 Descripción de las áreas funcionales……..……59
3.5.2.1 Gerencia General……..…..…..…59
3.5.2.2 Departamento de Producción…….……..….59
3.5.2.3 Departamento de Compras……..…..……60
3.5.2.4 Departamento Financiero……...……..……60
3.5.2.5 Departamento de Ventas……..……60
3.6 Conclusiones del Capítulo……...……..…..……61

Capítulo 4

4. Estudio Financiero……..……63
4.1 Análisis de las Inversiones……..……...…63
4.1.1 Inversiones en Activos Fijos……..……63
4.1.2 Inversiones en capital de trabajo……..…..……64
4.1.3 Inversión Total……..…..……65
4.2 Análisis del Financiamiento……..…..……65
4.2.1 Financiamiento Externo……..…….…...65
4.2.2 Fuentes Propias……..……66
4.3 Análisis de los Ingresos……..……...…66
4.3.1 Ingresos por la actividad principal del negocio……..……66
4.3.2 Otros Ingresos……..……...…67
4.3.3 Proyección de los Ingresos……..……...…67
4.4 Análisis de los Egresos……..….……68
4.4.1 Costos…….....……68
4.4.2 Proyección de los Costos……..…..…69
4.4.3 Gastos Operacionales…….....……69
4.4.3.1 Gastos Administrativos……....……70
4.4.3.2 Gastos de Ventas……..……70
4.4.3.3 Gastos de Depreciación y Amortización……..……71
4.5 Análisis de Rentabilidad…….……72
4.5.1 Flujos de Efectivo……...……72

4.6 Análisis de Sensibilidad……..……...……73
4.6.1 Primer Escenario……..…….……..……73
4.6.2 Segundo Escenario……..……...……73
4.6.3 Tercer Escenario……..……...……74
4.7 Conclusiones del Capítulo……..…….……...…74

Conclusiones Generales……...……75
Recomendaciones……..……...…78
Bibliografía……..……79
Anexos……..……...……80
Anexo 1……..……81
Anexo 2……..……82
Anexo 3……..……83
Anexo 4……..……84
Anexo 5……..……85
Anexo 6……..……87
Anexo 7……..……89
Anexo 8……..……91
Anexo 9……..……97
Anexo 10……..……100
Anexo 11……..……105
Anexo 12……..……110
Anexo 13……..……113
Anexo 14……..……122
Anexo 15……..……127
Anexo 16……..……128
Anexo 17……..……129
Anexo 18……..……131
Anexo 19……..……136
Anexo 20……..……137
Anexo 21……..……138
Anexo 22……..……141
Anexo 23……..……142
Anexo 24……..……143

Anexo 25……..……144

Diseño de Tesis……145

RESUMEN

El proyecto trata sobre la elaboración de un plan de negocios para la creación y funcionamiento de una cafetería en la ciudad de Cuenca; que brinde un servicio distinguido y garantice una experiencia inolvidable al consumidor. Para ello se realizarán los siguientes estudios:

- ✓ Análisis Situacional
- ✓ Estudio de Mercado
- ✓ Estudio Técnico
- ✓ Estudio Financiero

"Art-Coffee" ofrecerá productos de cafetería y repostería fina destacándose en calidad y servicio; permitiendo al consumidor adquirir la decoración del negocio, creando el concepto de "cafetería desarmable" y promoviendo arte y cultura.

El proyecto es rentable, de conformidad con los estudios efectuados.

ABSTRACT

This project is about a business plan design for the creation and operation of a coffee shop in the city of Cuenca that provides outstanding service and guarantees the consumer an unforgettable experience. In order to make this possible, the following studies will be performed:

- ✓ Situation Analysis
- ✓ Market Study
- ✓ Technical Study
- ✓ Financial Study

"Art-Coffee" will offer cafeteria service as well as fine pastry; allowing the consumer to acquire the decorative objects of the coffee shop, creating a concept of a "dismounting coffee shop", promoting art and culture.

The studies showed that the project is profitable and feasible.

UNIVERSIDAD DEL AZUAY
DPTO. IDIOMAS

Translated by,

Diana Lee Rodas

INTRODUCCIÓN

La vida cosmopolita de la ciudad cada día va en aumento, lo que genera la necesidad de lugares de esparcimiento, reunión y diversión. En busca de cubrir esta necesidad tratamos de implementar un lugar sano de distracción y armonía en el cual la gente puede conversar y disfrutar de diferentes tipos de café, así como de una fina línea de repostería; tratando de complacer hasta el paladar más exigente, todo en un mismo lugar.

Pero, ¿qué tiene de novedoso nuestro plan?

Además de ofrecer el servicio de cafetería y repostería, queremos apoyar a la cultura; por lo cual nos ha surgido la idea de impulsar el arte mediante la venta y exhibición de obras en nuestro local y al mismo tiempo llegar a vender todo lo que decora el lugar, logrando así desarrollar el concepto de "cafetería desarmable" y satisfaciendo al máximo las expectativas de los clientes.

La vida empresarial, en creciente desarrollo, sirve de base para nuestro concepto pues se ofrecerá un lugar ideal para realizar cualquier tipo de reunión o evento empresarial, siempre ofreciendo los mejores productos, el mejor lugar y la mejor atención.

Por otro lado, queremos impulsar la integración de las diferentes culturas que ya se encuentran en la ciudad, ofreciendo un espacio ameno que les recuerde a casa, impulsando el desarrollo turístico e intercambio cultural de la sociedad cuencana.

CAPITULO I

1. ANÁLISIS SITUACIONAL

1.1 Estudio de Generalidades

1.1.1 Nombre del Proyecto

El plan de negocios elaborado para la comercialización de servicio de cafetería, repostería y arte decorativo se llamará *"Art-Coffee"*.

1.1.2 Antecedentes

"Art-Coffee" tiene como función primordial ofrecer una línea fina de repostería y servicio de cafetería, garantizando calidad y buen servicio en cada unos de los productos elaborados.

La empresa contará con personal profesional especializados en el área, quienes elaborarán dulces y pasteles que satisfagan las necesidades del cliente, al mismo tiempo, se intentará ir más allá, pues lo que se quiere es dar una experiencia inolvidable al consumidor complaciendo, a más de su paladar, su vista; debido a que "*Art-Coffee*" estará decorado con arte, el cual podrá ser admirado y adquirido por el cliente, permitirá establecer una conexión con el arte y cultura; muy propio de la ciudad.

1.1.3 Área de Actividad

El proyecto "*Art-Coffee*" pertenece al sector de actividad económica terciaria, comercial y de servicio.

> *"Una compañía de servicio puede querer representarse como poseedora de una amplia pericia, pero puede ser más importante*

demostrar que tiene suficiente personal para manejarse con un cliente importante. De la misma manera, los clientes pueden querer asegurarse de que no está tratando de vender capacidad potencial más que resultados excelentes concretos probados." (Pearson 60)

1.1.4 Constitución Jurídica

La escritura pública de constitución de la empresa será oportuna y debidamente legalizada e inscrita en el Registro Mercantil del cantón Cuenca, con el nombre de "Art-Coffee" Cía. Ltda. Estará conformada, inicialmente, por tres socios de acuerdo a lo que la ley de compañías indica en su reglamento descrito en el anexo 1 de la misma; también, se legalizará e inscribirá en el Registro Mercantil los nombramientos de Gerente y Presidente de la compañía, luego de realizar la Junta General de socios.

Las aportaciones de cada socio cumplirán los requisitos de financiamiento que el proyecto necesita para su implementación.

La constitución de la compañía se regirá de acuerdo a los artículos 102, 103 y 104 vigentes a la fecha en la Ley de Compañías.

1.1.5 Ubicación del Proyecto

"*Art-Coffee*" estará ubicado en la provincia del Azuay, cantón Cuenca, en la zona urbana de la ciudad. Su dirección es: Avenida Fray Vicente Solano y Avenida 10 de Agosto esquina, perteneciente a la parroquia Sucre. Es un lugar estratégico debido a que brinda mucha seguridad, existe gran concurrencia de la gente y en este sector no hay una cafetería que brinde productos similares a los nuestros.

1.1.5.1 Datos de Contacto

Teléfono: 074024366
Celular: 092873461
E-mail: art-coffee@gmail.com

1.2 Elementos de Planeación Estratégica

1.2.1 Misión

Proporcionar un ambiente de esparcimiento y diversión mediante la prestación de servicio de cafetería y repostería fina; brindando excelencia en calidad, integrándolo con un toque cultural, generando empleo y garantizando una experiencia inolvidable para el consumidor.

1.2.2 Visión

Establecer cadenas a lo largo del territorio nacional en los próximos años, llegando a ser líderes en la prestación de servicio de cafetería; además de servir como ícono de integración cultural, trayendo el mundo al Ecuador.

1.2.3 Análisis FODA

Es muy importante, para la empresa, conocer de manera profunda y exacta el entorno donde se va a desarrollar, ya que permite identificar las oportunidades y amenazas que afrontará, así como, las fortalezas que contribuyen positivamente a la gestión y las debilidades que son los obstáculos que impedirán el adecuado desempeño del negocio.

Fortalezas

- Financiamiento propio (75%).
- Especialidad en repostería fina.
- Precios competitivos.
- Innovación y creatividad del servicio.
- Decoración estacionaria del local.
- Infraestructura adecuada.

Oportunidades

- Nuevo servicio.
- Alianzas estratégicas.
- Bajo nivel de competencia.
- Facilidad de entrada en el mercado.
- Alto nivel de consumismo.
- Ubicación estratégica.

Debilidades

- Desconocimiento del servicio.
- Inexperiencia en el mercado.
- Nivel de competencia elevado al ofrecer productos sustitutos.

Amenazas

- Entrada de nueva competencia.
- Poca atracción del cliente al servicio.
- Inflación en costos de producción.
- Inestabilidad política.

1.2.4 Principios Generales

- *"Art-Coffee"* dará siempre prioridad en el servicio, para de esta manera impactar al cliente.
- Está dirigido a un mercado de clase social media-alta.
- Se esforzará por ganar la confianza y preferencia de los clientes, siguiendo sus gustos y costumbres; vigilando la economía y demanda.
- Se ofrecerá una gran variedad en productos de cafetería y repostería fina.
- Exhibición de arte cambiante en el local cada mes, ofreciendo así una experiencia nueva al consumidor en cada oportunidad que regrese.
- Promover la cultura y el arte de la ciudad.

1.2.5 Principios Organizacionales

- Promover la iniciativa de los empleados para ser líderes y participativos en la toma de decisiones.
- Ofrecer un ambiente óptimo de trabajo para el buen desempeño de sus funciones.
- Estructura organizacional flexible con pocos niveles jerárquicos que facilitarán la comunicación entre los miembros de la empresa.
- Mantener acuerdos sólidos con artistas locales, nacionales e internacionales.

1.2.6 Valores

- **Compromiso.-** Trabajar en pro de la conservación de un ambiente sano y saludable, pues nuestro compromiso es con el cliente y la sociedad.
- **Innovación.-** Ofrecer un servicio mejorado, único y exclusivo que esté en constante mejoramiento; satisfaciendo las necesidades actuales y futuras del consumidor.
- **Servicio.-** Ofrecer productos de calidad, con gran variedad y a precios razonables, complaciendo de esta manera las necesidades del cliente.
- **Honestidad.-** No se engañará al consumidor ofreciendo productos que no cumplan con los parámetros de nuestra misión empresarial.
- **Responsabilidad.-** Cumplir en tiempo y forma con todas las actividades y servicios requeridos por los clientes y colaboradores, de manera que contribuyan a alcanzar los objetivos y metas planteadas.

1.2.7 Campos de Acción

1.2.7.1 Perfil de Socios

Nombre: Darwin Gustavo Quizhpi Ruiz
Edad: 21
Estado civil: Soltero
Profesión: Ingeniero Comercial

Estudios:

Secundarios: Benigno Malo

Universitarios: Universidad del Azuay

Nombre: Teresa Carolina Vásquez Guerrero

Edad: 21

Estado civil: Soltera

Profesión: Ingeniero Comercial

Estudios:

Secundarios: Rosa de Jesús Cordero, "Catalinas"

Universitarios: Universidad del Azuay

Nombre: Daniela Lorena Matovelle Bustos

Edad: 21

Estado civil: Soltera

Profesión: Ingeniero Comercial

Estudios:

Secundarios: Sagrados Corazones

Universitarios: Universidad del Azuay

1.2.8 Objetivos Empresariales

1.2.8.1 Objetivo del Negocio

Satisfacer las necesidades del consumidor al ofrecer productos de calidad, creando excelencia en el servicio e innovando en la decoración del local, ofreciendo un ambiente único a los clientes.

1.2.8.2 Objetivo Social

Ofrecer un lugar de sano esparcimiento, el cual contribuya a desarrollar un sentido cultural en la ciudadanía, fomentando de esta manera el turismo y la proyección de la historia de la ciudad.

1.2.8.3 Objetivo Económico

Generar plazas de trabajo favoreciendo de esta manera a la economía del país. Obtener beneficios económicos para los socios y colaboradores, lo cual contribuirá a recuperar la inversión inicial, valorando de esta manera el esfuerzo que aporten para engrandecer la empresa.

1.2.8.4 Objetivo Administrativo

Lograr una alta gerencia en el manejo de los recursos humanos y productivos de la organización, ofreciendo un ambiente de trabajo cómodo y adecuado para obtener un buen desempeño de los empleados y colaboradores.

1.2.9 Políticas de la Empresa

Se han adoptado algunas políticas que permitirán a la empresa un buen funcionamiento, manteniendo el orden y la disciplina.

1. Un empleado de "*Art-Coffee*" no podrá prestar sus servicios en otras empresas de similar actividad.
2. Todos los empleados usarán el uniforme que se les haya asignado, conservando el orden y a la vez servirá como distinción de la empresa.
3. Compromiso con la sociedad, el medio ambiente y salud de todos los que conforman "*Art-Coffee"*.
4. Se cumplirá el horario establecido en la empresa. Se laborará de lunes a sábado con un horario ininterrumpido de 8:00 a 22:00 horas y domingos de 9:00 a 21:00 horas.
5. Se prohíbe la asistencia de los trabajadores bajo el efecto del alcohol o cualquier otro estupefaciente.
6. No se permiten las relaciones sentimentales en el trabajo.
7. No se admite la discriminación por la diversidad de razas, etnias, religión, políticas, creencias, entre otras.
8. Las remuneraciones se pagarán al empleado de acuerdo a lo establecido en la ley.

9. A los empleados se les otorgará todos los equipos necesarios para el cumplimiento de sus actividades.
10. La empresa cumplirá con los requisitos de calidad ofrecidos a los clientes.

1.3 Análisis de la Parte Legal

1.3.1 Requisitos para constituir una compañía

Son los pasos necesarios para dar personería jurídica a la empresa; es decir establecerla, darle identidad. Para ello requerimos de lo siguiente[1]:

1. Reservar el nombre de la compañía en la Superintendencia de Compañías.
2. Si la suscripción se realiza con dinero en efectivo (numérico) se tiene que abrir una "Cuenta de Integración de Capital" en cualquier banco. La cuenta de integración pasa a formar parte de la escritura como documento habilitante.
3. Otorgar en cualquier notaría la escritura de constitución de la compañía cuya minuta deberá ser elaborada previamente por un abogado.
4. Presentar a la Superintendencia de Compañías tres ejemplares de la escritura pública con una solicitud de aprobación firmada por el abogado y la persona autorizada (que puede ser el mismo abogado).
5. Si cumple con las disposiciones de la ley, se procede a emitir la resolución de aprobación y extracto respectivo.
6. Se publica por una sola vez en un diario de mayor circulación en el domicilio de la compañía el extracto respectivo.
7. Se margina la resolución aprobatoria en la notaría.
8. Se afilia la compañía a una de las Cámaras de Comercio.
9. Se inscribe la escritura de constitución en el Registro Mercantil.
10. Se emiten los nombramientos de administradores y se los inscribe en el Registro Mercantil.
11. Remitir a la Superintendencia de Compañías la siguiente documentación:

[1] Superintendencia de Compañías, http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf.

- Publicación por la prensa.
- Un ejemplar de la escritura y la resolución ya marginada e inscrita.
- Copia del formulario 01-A RUC y 01-B RUC que el SRI emite para el efecto (Anexo 2 y 3).
- Nombramiento de Administradores.

12. La Superintendencia de Compañías emite una hoja de datos generales para que el interesado pueda obtener el RUC en el SRI.

13. La Superintendencia de Compañías autoriza la devolución del capital de la compañía depositado en el Banco.

14. Capital mínimo de $400.00 para constituir una Compañía Limitada.

15. Número de socios: mínimo 2 máximo 15.

1.3.2 Inscribir RUC de sociedades

Este Registro Único de Contribuyente nos sirve como identidad para realizar actividades económicas y para su obtención se necesita:

1. Formulario 01–A, los formularios deben estar llenados con todos los datos (Anexo 2).

2. Formulario 01–B, completos y firmados por el representante legal (Anexo 3)

3. Sociedades bajo la Súper de Compañías o Bancos: original y copia de la escritura pública de la constitución inscrita en el Registro Mercantil.

4. Original y copia a colores de la cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal.

5. Original y copia del nombramiento legalizado inscrito en el Registro Mercantil (sociedades bajo la Súper de Compañías).

6. Planilla de luz o agua o teléfono o TV Cable, a nombre del sujeto pasivo como tal (sociedad) ó a nombre del representante legal, socio o accionista, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de emisión ó contrato de arrendamiento legalizado.

Si el local es cedido gratuitamente presentar una carta ante el SRI de cesión gratuita, adjuntando copia de la cedula a colores y planilla de agua ó luz ó teléfono a nombre del cedente.

7. Registro de Sociedades (actualizado) para las sociedades bajo la Superintendencia de Compañías.[2]

1.3.3 Registro de la Patente

La patente es el permiso municipal obligatorio, es un tributo no vinculado, de carácter indirecto ya que grava el ejercicio habitual de cualquier tipo de actividad económica independientemente de su titular, que debe cumplirse ante el respectivo municipio por períodos mensuales y anuales. Se realiza en la Dirección Financiera Municipal.[3]

a. Requisitos

1. Comprar formulario "Declaración de Capital para el pago de impuestos y obtención de la Patente Municipal" en la ventanilla #11 de Tesorería Municipal (Anexo 4).
2. Presentar copia legible del RUC actualizado de la compañía.
3. Presentar copia legible de la declaración del Impuesto a la Renta del período a declarar.
4. Presentar copia de las escrituras de constitución cuando es por primera vez.
5. Llenar el formulario a máquina o con letra clara.
6. Adjuntar a la declaración todos los requisitos indicados y acercarse a las ventanillas de Rentas Municipales para la respectiva emisión del Título de Crédito.
7. Cancelar en ventanillas de Tesorería Municipal el correspondiente valor del impuesto causado.
8. No se aceptará documentación ilegible, incompleta o con borrones.

[2] Servicio de Rentas Internas, http://www.sri.gob.ec/web/10138/219

[3] Municipio de Cuenca, http://www.municipalidadcuenca.gov.ec/sites/default/files/Decla.%20Capital%20pago%20imp.%20obt.%20patente.pdf

b. Costo

Para las personas naturales o jurídicas y sociedades de hecho, que estén obligadas a llevar contabilidad, con excepción de bancos y financieras, la base del impuesto será el total del activo del año inmediato anterior, menos el pasivo corriente, a cuyo efecto deberán entregar una copia del balance general presentado en los organismos de control.

c. Tarifa de la Patente

La tarifa del impuesto de patente, de conformidad con el Art. 383 de la Ley Orgánica de régimen Municipal, no podrá ser menor a US $ 10,00 ni mayor a US $ 5.000,00, y será el valor que resulte de la aplicación de la siguiente tabla:

De $400.00 a $2,500.00
Impuesto sobre fracción básica: 10.00%
Impuesto sobre fracción excedente: 1.00%

1.3.4 Registro Sanitario

Para la obtención de este permiso se debe llenar el correspondiente formulario (Anexo 5)[4].

1.3.5 Permiso de Facturación

Una vez obtenido el RUC, debemos solicitar al SRI que nos otorgue el permiso para la emisión de comprobantes de venta, para lo que necesitamos estar al día con las obligaciones tributarias.[5]

1.3.6 Permiso de Bomberos

- Copia de la factura de compra o recarga de extintores a nombre del propietario.

[4] Instituto Nacional de Higiene. http://www.inh.gov.ec/descargas/rcs_alim_sol_ext.xls
http://www.inh.gov.ec/descargas/Formato_analisis_previo_alimentos.doc

[5] Servicio de Rentas Internas, www.sri.gov.ec

- Inspección del departamento de bomberos de las instalaciones del local y de seguridad contra incendios.
- Copia del RUC y copia permiso de emplazamiento o licencia de uso de suelo.

1.4 Conclusiones del Capítulo

En este capítulo logramos determinar la razón social de la empresa denominada: "*Art-Coffee" Cía. Ltda*.; constituida por tres socios quienes serán los responsables del 75% del financiamiento del proyecto.

"Art-Coffee" será reconocida por brindar productos de cafetería y repostería fina siempre a la vanguardia en calidad y servicio, de la misma manera ofrecerá al consumidor la oportunidad de adquirir la decoración del negocio y así complacer su gusto, promoviendo arte y cultura en los mismos.

Estará ubicado en un lugar estratégico, en la Avenida Fray Vicente Solano y Avenida 10 de Agosto esquina, perteneciente a la parroquia Sucre; debido a que es una zona de las principales avenidas de la ciudad, por lo tanto existe gran concurrencia de persona, además, no existen cafeterías que brinden productos similares a los nuestros.

La empresa tendrá como objetivo principal elaborar productos de calidad con un servicio único, mediante la innovación y capacitación necesaria; contribuyendo de esta manera a engrandecer la economía cuencana.

> *"Es posible, y muy conveniente, incluso para la más pequeña empresa, ser característicamente distinta. Puede dar una ventaja competitiva sobre las compañías más grandes y crear una lealtad valiosa del cliente"* (Pearson 52)

CAPITULO II

2. ESTUDIO DEL MERCADO

> *"Al estudiar el mercado de un proyecto es preciso conocer todos y cada uno de los agentes que, con su actuación, tendrán algún grado de influencia sobre las decisiones que se tomaran al definir su estrategia comercial."* (Sapag Chain and Sapag Chain 53)

2.1 Análisis del Producto

"Art-Coffee" estará destinada a la producción y venta de repostería fina, dulcería, galletería, así también sándwiches, pastas y diferentes variedades de cafés. Se venden también los elementos decorativos y artesanales dentro del local.

Hoy en día, las personas siempre están en busca de un nuevo ambiente, uno que les ofrezca un lugar sano, tranquilo y ameno; en el cual puedan disfrutar de sus reuniones tanto de negocios como familiares o simplemente pasar un momento agradable; por esta razón, se ofrece la degustación de exquisitos postres, sándwiches, pastas, cafés y dulces, brindando productos de calidad con un toque internacional. Todo esto se realiza con la finalidad de ofrecer al cliente una experiencia inolvidable.

Nuestro producto está clasificado dentro del área de servicios de comidas y bebidas.

2.1.1 Características del Producto

¿Para quién es el producto?

Nuestro producto estará orientado hacia un público entre 25 a 59 años, de clase social media-alta y con una capacidad adquisitiva normal (ingresos medios y altos). Esta categoría engloba empresarios, estudiantes universitarios, amas de casa, turistas nacionales, extranjeros y público en general.

2.1.2 ¿Cuáles son sus características principales?

El servicio de cafetería y repostería fina se enfocará en la satisfacción del cliente, mediante la optimización de los siguientes aspectos:

- Excelencia en el servicio.
- Productos de primera calidad.
- Productos naturales.
- Innovación en la presentación.
- Empaques ergonómicos para llevar.
- Arte en la decoración.
- Menús elaborados con calidad en alimentación.
- Frescura en el ambiente.
- Vajilla novedosa.

El menú está dividido en secciones y entre sus principales ingredientes están:

Repostería

- Diferentes tipos de frutas.
- Harina procesada.
- Variedad en chocolates (agrio, medio y dulce).
- Diseño innovador.
- Cantidades razonables acorde a un programa de alimentación.
- De origen nacional e internacional.
- Licores.
- Ingredientes dietéticos.

Cafetería

- Café colombiano.
- Café argentino.
- Café ecuatoriano.
- Café europeo.

- Cacao.
- Licores.
- Canela.
- Nuez.

Dulcería y Galletería

- Frutas.
- Harina.
- Frutas secas.
- Frutas deshidratadas.
- Elementos decorativos (cucharas, platillos, palillos, etc.).

Sándwiches y pastas

- Tostadas.
- Variedad en quesos.
- Variedad en jamones.
- Pavo.
- Pollo.
- Crepes.
- Lasaña.
- Canelones.

2.1.3 Listado de productos

Gráfico # 1

REPOSTERIA

Torta Selva Negra

Tradicional torta de origen alemán, preparada en base a un delicioso bizcochuelo de chocolate con relleno de cerezas y crema chantilly.

Fantasía de Caramelo

Cake de vainilla, relleno de chocolate, caramelo y nueces, bañado de natilla y almíbar, decorado con cerezas y caramelo.

Zucotto

Bomba rellena con helado de chocolate, cubierta con crema de café y almendras.

Flan de naranja light

Tradicional postre a base de leche, naranja y leche condensada, endulzado con stevia.

Duquesa de pistacho

Hecha a base de pistacho, turrón y nueces. Cubierta de limón rallado y chocolate.

Brownie

Delicioso brownie de chocolate semidulce con nueces picadas.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 2

DULCERIA Y GALLETERIA

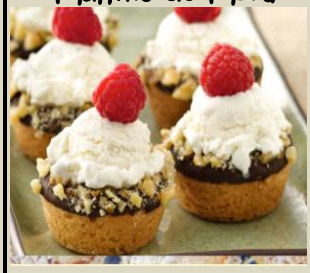
Alfajores Argentinos

Alfajores rellenos de manjar y coco rallado

Frutart

Variedad de frutas bañadas en leche condensada.

Muffins de Mora



Muffin de mora, cubierto de almendras, nueces, helado y crema chantilly.

Peras a la menta

Peras cocinadas en vino blanco y licor de menta.

Besitos de Primavera

Chocolate blanco o negro rellenos de manjar, mermelada o caramelo.

Bizcochos borrachos con cerezas del bierzo

Combinación de las cerezas en aguardiente, rellenadas con nata y bizcocho borracho.

Pastelillo Dulce

Preparado con dulce de batata, dulce de leche, dulce de higo con queso y nueces, bañados en chocolate, coco rallado, coco de color. Es una tradición argentina.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 3

SANDWICHES

Sándwich Light

Pan Integral, lechuga, pavo y/o pollo.

Nuez Sándwich

Pan de molde o integral, 3 tipos de queso, mantequilla y nueces.

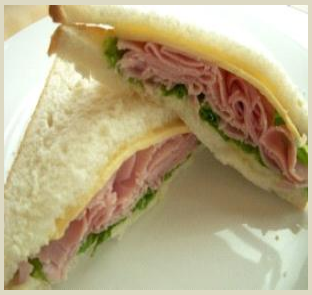
Canawich

Tostada Caliente y 3 tipos de jamón.

Sándwich Cheese

Pan de molde y 3 tipos de queso.

Traditional Sándwich



Pan de molde, lechuga, 2 tipos de queso, 2 tipos de jamón, y mayonesa.

Tostada Francesa

Pan Baguette de avena, canela, queso parmesano, frambuesas, frutillas y miel de maple.

Empanadas Árabes

Carne picada, ají verde, cebolla, tomate, acompañada de papas al horno.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 4

PASTAS

Lasaña Pollo

Pollo, queso parmesano y mozzarella, champiñones, cebolla, sal, pimienta y bechamel.

Lasaña Carne

Carne cerdo y ternera, queso mozzarella rallado, pimientos, cebolla, vino blanco, sal, pimienta y bechamel.

Canelones de pavo

Pechuga de pavo, champiñones, crema de leche, queso mozzarella, nuez moscada, pimienta y perejil.

Canelones de pollo

Pechuga de pollo, champiñones, bechamel, perejil, nuez de mantequilla, queso parmesano y pimienta.

Crepes de Salsa Blanca con Pollo

Pollo, leche evaporada, cerveza, salsa blanca, queso parmesano rallado, mantequilla, acelga picada, pimientos asados, sal y pimienta.

Crepe Choconut

Brownie picada, nata, nuez, chocolate y leche condensada.

Crepe Strawberry

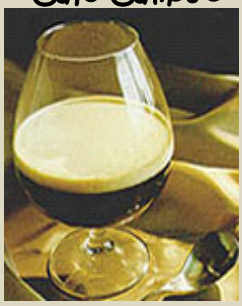
Fresas, crema chantilly, salsa de frambuesa, mermelada y helado de vainilla.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 5

CAFETERIA

Café Calipso



Café tostado, melaza, bacardi.

Café Flambeado

Ron negro, coñac, café (puro, sin azúcar, caliente), canela y limón.

Café Mejicano

Tequila, café negro caliente, azúcar granulada, crema chantilly.

Cacao Coffee

Cacao y café con leche evaporada, pizca de sal y vainilla en polvo.

Irland Coffee

Café, crema chantilly, whisky y canela.

Irish Coffee

Whisky Irlandés, café negro caliente, azúcar granulada, crema chantilly.

Future Coffee

Café, helado de café, leche, coca cola, crema chantilly, canela, chispas de chocolate y barquillo.

Capuccino

Café, leche caliente, chocolate en polvo y nata.

Mokaccino

Café, leche condesada, crema, natilla y cereza.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 6

CAFETERIA

Scotland Coffee

Café molido, crema de leche, whisky y nuez.

Café Vienés Aromatizado

Café, clavos de olor, crema de leche batida, canela en polvo.

Té Caliente

Tequila, café negro caliente, azúcar granulada, crema chantilly.

Ponche Cremoso

Leche, café, fecula de maíz, nuez moscada y fresas.

Yogurt natural

Gaseosa

Té Helado

Durazno, limón, lima, fresa.

Jugos Naturales

Naranja, piña, melón, sandía, tomate guanábana, mora y frutilla.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

Gráfico # 7

CAFETERIA

PastCoffe

Café molido, licor de caña, canela en polvo, crema de leche.

PresentCoffe

Café molido y tostado, cacao, crema chantilly, nuez, licor.

Café Danés

Café molido, Kumel, crema de leche, yema de huevo y hojas de menta.

Cuenca Coffe

Café con leche y crema chantilly

Traditional Coffe

Café Tinto.

Café del Amor

Café árabe, azúcar glasé, Ron, jugo de Limón, cubitos de hielo.

Elaborado por: Jessica Narváez, Diseñador Gráfico.

2.2 Análisis de la Demanda

"Se entiende por demanda la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado." (Baca Urbina 17)

2.2.1 El Mercado

"Se entiende por mercado el área en que concluyen las fuerzas de la oferta y demanda para realizar las transacciones de bienes y servicios a precios determinados." (Baca Urbina 14)

Cuenca es una ciudad que va creciendo día a día, por lo tanto, la necesidad de espacios de ocio y diversión en donde se reúnan las personas a charlar de una manera confortable, mientras disfrutan de una gastronomía exquisita, es mayor. Además, la ciudad es muy turística por lo que hace falta la innovación para poder atraer a este tipo de cliente y fomentar un turismo sin igual; es por esto, que se ha creado el concepto de cafetería desarmable, tratando de dar un valor agregado a la cafetería convencional y fusionando la comida con el arte y cultura; siempre estando a la vanguardia en la creatividad e innovación, tanto de servicio como de productos; ofreciendo una extensa variedad que deleite el gusto de todo el mercado, logrando posicionarnos dentro del mismo.

2.2.2 Cobertura del Mercado

La cobertura es a nivel local y en la ciudad de Cuenca.

Tabla # 1
POBLACIÓN CANTONAL - AZUAY - CUENCA
CENSO 2001

Áreas	Total	Hombres	Mujeres
Total	417,632	195,683	221,949
Urbana	277,374	131,099	146,275
Rural	140,258	64,584	75,674

Fuente:http://redatam.inec.gob.ec/cgibin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2001&MAIN=WebServerMain.inl
Elaborado por: Los autores

La población total de Cuenca es de **417,632** habitantes.

2.2.3 Segmentación por el lugar donde residen

El tamaño de la población a la cual vamos a dirigir nuestro producto, es la zona urbana de la Ciudad de Cuenca; la cual está conformada por 277.374 habitantes.

Tabla # 2

SEGMENTACIÓN POR EDAD

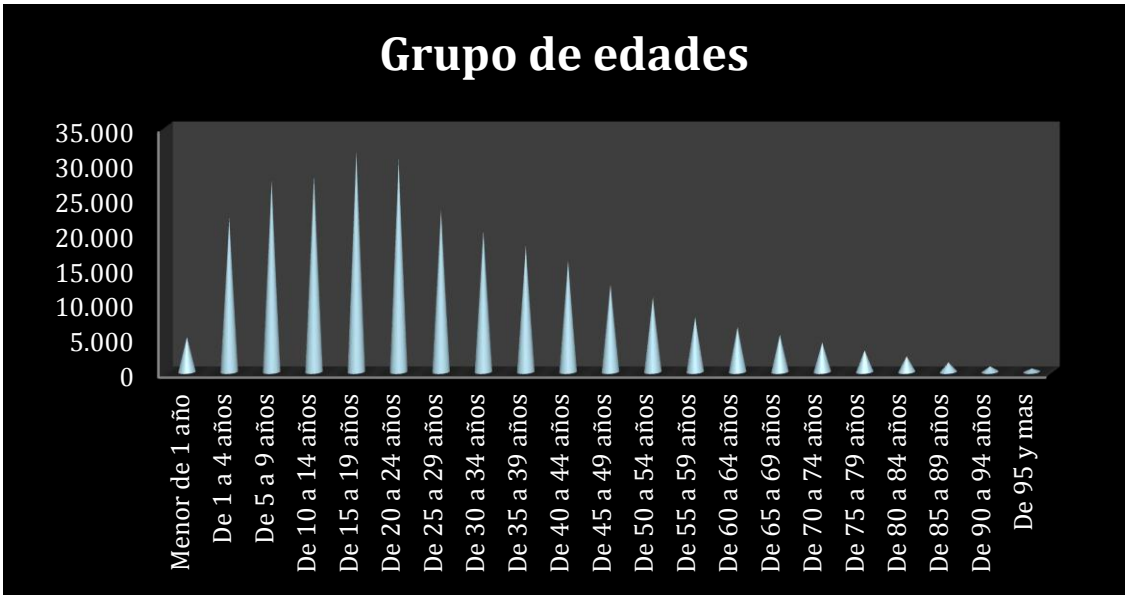
GRUPOS DE EDAD	SEXO			
	Hombre	**Mujer**	**Total**	**Porcentaje**
Menor de 1 año	2,505	2,520	5,025	1.81%
De 1 a 4 años	11,111	10,947	22,058	7.95%
De 5 a 9 años	14,026	13,414	27,440	9.89%
De 10 a 14 años	14,009	14,070	28,079	10.12%
De 15 a 19 años	15,641	15,941	31,582	11.39%
De 20 a 24 años	14,533	15,858	30,391	10.96%
De 25 a 29 años	**10,709**	**12,462**	**23,171**	**8.35%**
De 30 a 34 años	**9,041**	**11,186**	**20,227**	**7.29%**
De 35 a 39 años	**8,044**	**10,033**	**18,077**	**6.52%**
De 40 a 44 años	**7,123**	**8,855**	**15,978**	**5.76%**
De 45 a 49 años	**5,778**	**6,820**	**12,598**	**4.54%**
De 50 a 54 años	**4,967**	**5,764**	**10,731**	**3.87%**
De 55 a 59 años	**3,455**	**4,425**	**7,880**	**2.84%**
De 60 a 64 años	2,832	3,605	6,437	2.32%
De 65 a 69 años	2,256	3,086	5,342	1.93%
De 70 a 74 años	1,739	2,513	4,252	1.53%
De 75 a 79 años	1,372	1,758	3,130	1.13%
De 80 a 84 años	911	1,359	2,270	0.82%
De 85 a 89 años	513	866	1,379	0.50%
De 90 a 94 años	344	475	819	0.30%
De 95 y mas	190	318	508	0.18%
Total	**131,099**	**146,275**	**277,374**	**100.00%**

Fuente:http://redatam.inec.gob.ec/cgibin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2001&MAIN=WebServerMain.inl

Elaborado por: Los autores

- Mercado meta que representa el **39.18%** de la población Urbana de Cuenca

Gráfico # 8



Elaborado por: Los autores

Este gráfico representa el mercado meta del proyecto.

2.2.4 Segmentación del Mercado

El servicio va dirigido a toda la población del área urbana de Cuenca; pero la venta del producto se realizará en forma especial de acuerdo a un rango de edades e ingresos.

Tabla # 3

CUADRO DE CONDICIONES DE VIDA

Encuesta de condiciones de vida- Quinta Ronda		
	AZUAY	
Indicadores		
	(ABS)	(%)
Dimensión económica		
Con los ingresos del hogar, usted estima que:		
Viven bien	**19825**	**12,30%**
Viven más o menos bien	112617	70,00%
viven mal	28364	17,60%
Total	160806	100%

Tabla # 4

Nivel de Ingreso Necesario

Cuánto dinero necesitan para vivir bien		
Viven bien	1139,96	-
Viven más o menos bien	662,8	-
viven mal	386,23	-

Fuente: http://www.inec.gov.ec/web/guest/institucion/regionales/dir_reg_cen/est_soc/enc_hog/enc_con " 10/09/2009

Elaborado por: Los autores

Tabla # 5

TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL ECUADOR (%)

Country	**2000**	**2001**	**2002**	**2003**	**2004**	**2005**	**2006**	**2007**	**2008**	**2009**
Ecuador	2,04	2	1,96	1,91	1,03	1,24	1,5	1,55	0,94	1,5

Fuente: http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=24&c=ec&l=es

Tabla # 6

GRUPOS DE EDAD	Censo 2001	PROYECCIONES 2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	%
Menor de 1 año	5,025	5123	5221	5275	5341	5421	5505	5556	5640	5697	1.81%
De 1 a 4 años	22,058	22490	22920	23156	23443	23795	24164	24391	24757	25008	7.95%
De 5 a 9 años	27,440	27978	28512	28806	29163	29601	30059	30342	30797	31110	9.89%
De 10 a 14 años	28,079	28629	29176	29477	29842	30290	30759	31048	31514	31834	10.12%
De 15 a 19 años	31,582	32201	32816	33154	33565	34069	34597	34922	35446	35806	11.39%
De 20 a 24 años	30,391	30987	31579	31904	32299	32784	33292	33605	34109	34455	10.96%
De 25 a 29 años	**23,171**	23625	24076	24324	24626	24995	25383	25621	26006	26270	8.35%
De 30 a 34 años	**20,227**	20623	21017	21234	21497	21820	22158	22366	22702	22932	7.29%
De 35 a 39 años	**18,077**	18431	18783	18977	19212	19500	19803	19989	20289	20494	6.52%
De 40 a 44 años	**15,978**	16291	16602	16773	16981	17236	17503	17668	17933	18115	5.76%
De 45 a 49 años	**12,598**	12845	13090	13225	13389	13590	13801	13930	14139	14283	4.54%
De 50 a 54 años	**10,731**	10941	11150	11265	11405	11576	11755	11866	12044	12166	3.87%
De 55 a 59 años	**7,880**	8034	8188	8272	8375	8500	8632	8713	8844	8934	2.84%
De 60 a 64 años	6,437	6563	6689	6757	6841	6944	7051	7118	7225	7298	2.32%
De 65 a 69 años	5,342	5447	5551	5608	5677	5763	5852	5907	5996	6056	1.93%
De 70 a 74 años	4,252	4335	4418	4464	4519	4587	4658	4702	4772	4821	1.53%
De 75 a 79 años	3,130	3191	3252	3286	3327	3376	3429	3461	3513	3549	1.13%
De 80 a 84 años	2,270	2314	2359	2383	2413	2449	2487	2510	2548	2574	0.82%
De 85 a 89 años	1,379	1406	1433	1448	1466	1488	1511	1525	1548	1563	0.50%
De 90 a 94 años	819	835	851	860	870	883	897	906	919	929	0.30%
De 95 y mas	508	518	528	533	540	548	556	562	570	576	0.18%
Total	**277,374**	**282,811**	**288,212**	**291,181**	**294,791**	**299,213**	**303,851**	**306,707**	**311,308**	**314,468**	**100.00%**

Elaborado por: Los autores.

Según la proyección:

- El segmento de mercado al cual vamos a dirigir el producto son todas aquellas personas entre 25 y 59 años de edad, ubicadas en la zona urbana de Cuenca y que tenga una capacidad adquisitiva media-alta.
- De acuerdo a los datos obtenidos en el INEC, el porcentaje de personas entre 25 y 59 años que vive dentro de la zona urbana de la ciudad de Cuenca es del 39,18%, es decir 123.194 habitantes; de los cuales el 12.30% vive bien.
- Escogimos la zona urbana, debido a que es una zona económicamente más activa.

> **Nota:** Para determinar la población del 2010 nos basamos en los datos obtenidos en el censo 2001, a los cuales los proyectamos de acuerdo a la tasa de crecimiento poblacional proporcionada por Index mundi (http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=24&c=ec&l=es)

2.2.5 Muestra

Con los datos obtenidos en el Instituto Nacional de Estadística y Censos, se ha recopilado la información necesaria para determinar el tamaño de la muestra que vamos a analizar para la definición de nuestro mercado y averiguar cuan factible será el negocio.

n =?

Z = 1.96

N = 15153

P = 50 %

Q = 50 %

E = 5 %

$$n = \frac{(1.96)^2 \times (15153) \times 0.50 \times 0.50}{(0.05)^2 \times (15153 - 1) + ((1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50)}$$

n= 374.69

Para el estudio del mercado dentro la zona urbana de la ciudad de Cuenca, se deben realizar 375 encuestas. Una vez terminadas las encuestas, se procederá a tabular los datos obtenidos para determinar si el negocio es viable.

- Diseño de Encuesta (Anexo 6).

2.2.6 Mercado Meta

El mercado meta de *"Art-Coffee"* está dirigido hacia empresarios, turistas y familias que necesiten un lugar de esparcimiento para degustar un buen café; el target son las personas entre 25 y 59 años.

2.2.7 Mercado Actual

Personas de clase media-alta de la zona urbana de la ciudad de Cuenca.

2.2.8 Mercado Potencial

Establecer líneas de "*Art-Coffee"* en las principales ciudades del país tales como: Guayaquil, Quito, Manta, Salinas, entre otras. Se tratará de llevar un nuevo concepto de cafetería y repostería, ofreciendo un servicio innovador y de calidad, con una extensa variedad de productos.

2.2.9 Crecimiento del Mercado

Uno de los objetivos de la cafetería es darse a conocer como una empresa de prestigio, no solo a nivel de la ciudad de Cuenca, sino también a nivel nacional; siempre cuidando la calidad y tratando de alcanzar las expectativas del cliente. Para lograr este objetivo se trabajará de manera conjunta con todos los integrantes de la empresa, mediante la adopción de una publicidad dirigida; mostrando una empresa confiable y que realmente es lo que los clientes necesitan.

La ampliación del mercado se complementará con la creación de sucursales en puntos estratégicos, de manera que se pueda ofrecer los productos que satisfagan las necesidades del cliente.

2.3 Análisis de la Competencia

2.3.1 Análisis Cualitativo.

En busca de sobrevivir en el mercado y crecer, se debe recordar que en el servicio de cafetería y repostería no existe ningún impedimento para que cualquier otra persona logre implementar lo mismo y hasta mejorarlo; es por eso que constantemente se estudia al mercado con el objetivo de mantener el posicionamiento dentro del mismo, basándonos en los gustos y preferencias del consumidor.

El proyecto está dirigido a brindar un servicio de cafetería y repostería, ofreciendo la posibilidad de comprar los objetos dentro del local.

Una vez segmentado el mercado y analizado el entorno competitivo al que pretende ingresar "*Art-Coffee"*, se puede identificar a los siguientes competidores directos:

- Dulce Compañía.
- Frutilados.
- Nice Cream.
- D'mousse.

El número de cafeterías en la ciudad es muy extenso, sin embargo, no todas ofrecen un servicio de repostería fina y variada; en la mayoría de los casos, los productos son muy limitados y comunes. Tampoco se debe minimizar la competencia indirecta que existe en la industria; entre ellas restaurantes, heladerías, bares y galerías; como por ejemplo:

- Morena.
- Coffee Tree.
- Café Austria.

- Tutto Freddo.
- Cacao-Canela.
- Cafecito.
- Monday Blue.
- Zoe.
- Cafetería Loja.

De acuerdo a la Cámara de Comercio de Cuenca existen, entre competidores directos e indirectos, alrededor de unos 30 locales registrados que ofrecen un servicio parecido al nuestro.

2.3.2 Análisis Cuantitativo

El análisis cualitativo de la empresa se realizó hacia la competencia directa, ya que de esta manera podemos vigilarla de cerca y aprender de la misma.

Tabla # 7

MATRIZ DE COMPETIDORES DIRECTOS

Nombre del Local	**Ubicación**	**Producto**	
		Mocaccino	**Porción de torta**
		Precio	
D´mousse	Alfonso Moreno Mora y Av. Solano	$1,80	$1,72
Frutilados	Av. Remigio Crespo Bolívar y Luis Cordero	$1.90	$1,75
Dulce Compañía	Av. Remigio Crespo	$2,20	$1,80
Nice Cream	Bolívar y Benigno Malo	$1,75	$1,70

Elaborado: Los autores

Al verificar los precios de la competencia se determinó que *"Art-Coffee"* podrá ofrecer precios competitivos y productos de calidad.

2.3.3 Matriz de Perfil Competitivo

Tabla # 8

MATRIZ DE PERFIL COMPETITIVO											
Factores Clave de éxito	Ponderación	D'mousse		Frutilados		Dulce Compañía		Nice Cream	
		Puntos	Ponderación	Puntos	Ponderación	Puntos	Ponderación	Puntos	Ponderación
Servicio	0.25	2	0.5	3	0.75	4	1,00	3	0.75
Innovación	0.2	3	0.6	3	0.6	3	0.6	2	0.4
Precios	0.2	2	0.4	2	0.4	3	0.6	3	0.6
Decoración del local	0.1	2	0.2	4	0.4	5	0.5	4	0.4
Variedad de productos	0.2	4	0.8	3	0.6	3	0.6	2	0.4
Valor agregado (arte y cultura)	0.05	1	0.05	2	0.1	1	0.05	2	0.1
Total Resultado Ponderado	**1**		**2.55**		**2.85**		**3.35**		**2.65**

De acuerdo a la matriz del perfil competitivo identificamos, claramente, que Dulce Compañía es nuestra competencia más fuerte, ya que cuida mucho su servicio y variedad de productos en el momento de complacer al consumidor.

2.4 Análisis de los Precios

> *"Es la cantidad monetaria a la que los productores están dispuestos a vender, y los consumidores a comprar un bien o servicio, cuando la oferta y demanda están en equilibrio."* (Baca Urbina 53)

Los precios que se han fijado están basados en el estudio de mercado realizado y en el análisis costo-utilidad sobre la preparación de los mismos; de esta manera, se ha relacionado la cantidad de materia prima que se necesita y los gastos que implican su preparación y servicio (Anexo 7).

2.5 Resultados del Estudio

Para aplicar el estudio de mercado, realizamos 375 encuestas en la ciudad de Cuenca; a personas entre los 25 y 59 años de edad que trabajan en distintas empresas, también encuestamos en diferentes puntos del centro de la ciudad (estudiantes egresados, amas de casa, turistas) y de esta forma obtuvimos las siguientes conclusiones:

- De los 375 encuestados, el 33% fueron hombres y el 67% mujeres; esto se debe a que las mujeres acuden con más frecuencia a las cafeterías.

- Un 55% de los encuestados prefieren una cafetería para realizar una reunión social.

- La frecuencia con la que las personas asisten a una cafetería, es mínimo una vez cada quince días (37%) o una al mes (28%), esto nos ayuda a realizar los presupuestos y también a determinar la demanda con la que se contará al implementar el proyecto.

- Cuando una persona va a una cafetería normalmente no va sola; es por eso que al realizar el estudio concluimos que la mayoría va acompañado de alguien más (45%) y un 24% asiste con dos personas más.
- Logramos determinar que nuestra competencia directa es la cafetería "Dulce Compañía" siendo la preferida por la mayoría de los encuestados (20%); no

obstante, Frutilados (18%) y Nice Cream (12%) también representan batalla dentro de la elección de los consumidores.

- Uno de los mejores resultados que se obtuvo, es que la gente de Cuenca si estaría abierta a la posibilidad de nuestro nuevo concepto de cafetería y repostería fina (86%).

- De acuerdo al estudio realizado, el 92% de las personas consumen, por lo menos, repostería cuando van a la cafetería; un 20% dulcería y galletería, un 16% consume pastas y un 26% consume sándwiches, esto nos ayuda a decidir los productos que debemos ofrecer en el local. Como es normal también preguntamos sobre el consumo de bebidas y se obtuvo el 94% de las personas consumen cafetería y el 18% consumen bebidas frías.

- El consumidor da más importancia a la calidad de los productos que se sirven en una cafetería que a su localización o decoración; así también es importante el servicio y el tipo de ambiente que se ofrece en el local; por eso el compromiso de "*Art-Coffee"* es preparar sus productos con los mejores y más seleccionados ingredientes, tratando de destacar en el servicio y hacer sentir al cliente como en casa.

- Finalmente destacamos que el consumo en las cafeterías es entre 4 y 6 dólares por persona.

- La tabulación de los datos y los resultados del estudio se pueden apreciar en el Anexo 8.

2.6 Análisis de la Comercialización

"*La comercialización es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar."* (Baca Urbina 57)

La comercialización se realizará directamente con el cliente o consumidor, con el fin de satisfacer sus necesidades y expectativas; de la misma manera actuaremos como intermediarios entre nuestros proveedores y el cliente para la adquisición de los elementos de vajilla, muebles y artes decorativos disponibles. Entre la lista de los proveedores están:

Muebles

- Vitefama
- Studio Nova
- New office
- Colineal
- Carrussel
- Cardeca

Vajilla

- Cerámica Vega
- Arte loza
- Arcoprof

Arte

- Artistas Locales
- Artistas Nacionales
- Artistas Internacionales

2.6.1 Canales de Distribución

El canal de distribución será directo con el consumidor.

Directa

Esto se da debido a que la finalidad del negocio es prestar un servicio en el cual el cliente asiste al local; por lo tanto el canal de distribución tiene una longitud nula, ya que la comunicación es directa entre *"Art-Coffee"* y el consumidor.

2.6.2 La Marca

La marca del proyecto es *"Art-Coffee"*; que es un nombre estratégico, pues representa la idea general de ofrecer un servicio de cafetería mezclado con el arte y la cultura. Este nombre ayudará a la empresa a posicionarse en el mercado, una vez que esté en la mente de los consumidores.

2.6.3 Imagen

La imagen de nuestra empresa, al ser de servicios, se basará en la calidad y en la atención; ya que el cliente es la persona más importante de la empresa. Para esto nos concentraremos en los siguientes aspectos:

- Rapidez en el servicio.
- Capacitación pronta y oportuna.
- Excelencia en los productos.
- Limpieza del local.
- Ambiente de relajación.
- Decoración intacta y reluciente.
- Personal pulcro y educado.

2.6.4 Logo

Es la representación grafica y simbólica de la empresa con la cual la cafetería se identificara en el mercado.

Gráfico # 9: LOGO

Elaborado por: Jonathan Rojas, Diseñador Gráfico.

2.6.5 Eslogan

Es el lema de "*Art-Coffee"* que representará en una idea, la misión de la empresa.

"El dulce sabor de sentirse en casa"

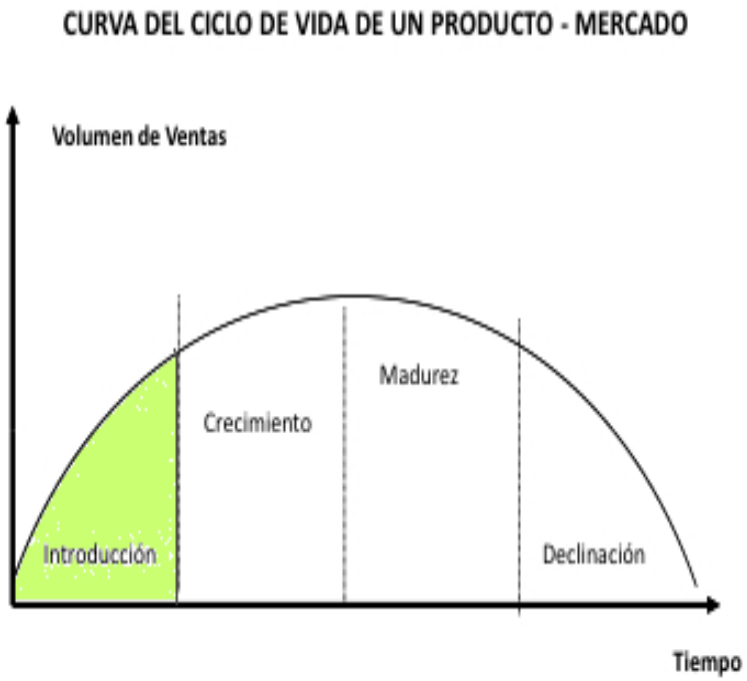
2.6.6 Ciclo de Vida del Producto

> *"La venta de muchos productos sigue una pauta típica, en la que se inicia señalando un progreso gradual hasta llegar a la madurez, sigue una nivelación, hasta la saturación, y prosigue con un declive."* (Giles 81)

El proyecto se encuentra en la etapa de introducción, debido a que todavía no está implementado en el mercado; en esta etapa debemos enfocarnos en las siguientes problemáticas:

- Promoción y publicidad.
- Posibles fallos en los procesos (inexperiencia).
- Poco acogimiento del consumidor.

Gráfico # 10



Elaborado: Los autores

2.6.7 Promoción y Publicidad

"En esencia, hacer marketing es crear una toma de conciencia y una preferencia entre los potenciales clientes y los que ya lo son por los productos o servicios y la compañía en sí misma." (Pearson 57)

Para poder promover el negocio es muy importante que se llegue al cliente y la mejor manera de hacerlo, es mediante campañas publicitarias y de promoción, cuya finalidad será posicionarse en la mente del consumidor.

2.6.7.1 Objetivos de la Publicidad:

- Informar a los ciudadanos sobre el nuevo servicio de cafetería y repostería fina.
- Recordar cuál es el valor agregado del negocio (cafetería desarmable).
- Persuadir la imagen de la típica cafetería de la mente del consumidor.
- Provocar más visitas y por lo tanto incremento de la rentabilidad del negocio.

2.6.7.2 Promociones de nuestro producto:

Se realizará promoción de nuestros productos mediante:

- Publicaciones en periódicos locales.
- Flayers.
- Alianzas con las entidades financieras para ofrecer descuentos.
- Anuncios radiales.
- Tarjetas de presentación.
    - Nombre.
    - Logotipo de la empresa.
    - Información del contacto.
    - Dirección.
    - Teléfono.
- Trípticos
    - Nombre.
    - Eslogan.
    - Logotipo de la empresa.
    - Galería.
    - Lista de productos.
    - Información de contacto.

Ver ejemplo de publicidad en el anexo 9.

2.7 Conclusiones del Capítulo

En este capítulo realizamos la segmentación del mercado de *"Art-Coffee",* tomando en cuenta a las personas entre 25 y 59 años con una capacidad adquisitiva media-alta dentro del área urbana de la ciudad de Cuenca, lo que nos ayudo a definir el mercado actual, objetivo y potencial del proyecto.

Tratando de complacer al consumidor, se han propuesto 5 áreas: cafetería, repostería, dulcería y galletería, sándwiches y pastas; en las cuales se ha especificado cada uno de los productos a ofrecer.

Tras aplicar el estudio pudimos conocer los gustos y preferencias del consumidor, así como el nivel de aceptación que tendría la propuesta de una "cafetería desarmable".

Al realizar un análisis cualitativo al mercado pudimos determinar que nuestros competidores directos son: Nice Cream, Frutilados, Dulce Compañía y D´ mousse, debido a que prestan servicios similares.

Como *"Art-Coffee"* es un proyecto en etapa de introducción, se ha decidido realizar una campaña publicitaria directa al consumidor mediante anuncios en la prensa y radio, flayers, trípticos y tarjetas de presentación que serán distribuidos en sectores donde haya gran concurrencia de gente y en el local; todo esto, con el objetivo de penetrar la mente del consumidor y atraerlo a nuestro negocio.

CAPITULO III

3. ESTUDIO TÉCNICO

> *"El estudio de la ingeniería de un proyecto debe llegar a determinar la función de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción del bien o servicio deseado. Para ello deben analizarse diferentes alternativas y condiciones en que se puedan combinar los factores productivos, identificando, a través de la cuantificación y proyección en el tiempo de los montos de inversiones de capital, costos y los ingresos de operación asociados con una de las alternativas de producción."* (Sapag Chain and Sapag Chain 133)

El propósito de este capítulo es determinar la correcta utilización y optimización de los recursos, mediante el análisis en los procesos de producción, planta, equipo, tamaño y localización; así como los recursos humanos y técnicos.

3.1 Análisis de los procesos de producción

En este paso se determina todos los procesos necesarios para elaborar los productos que se van a ofrecer en nuestro servicio de cafetería y repostería fina.

3.1.1 Identificación de las actividades del proceso

Repostería

- Solicitud materia prima.
- Recepción de materia prima.
- Inspección y almacenamiento de materia prima.
- Pesado para la producción.
- Preparación de materia prima.

- Mezcla de ingredientes.
- Preparación de moldes.
- Moldeado.
- Horneado.
- Control de calidad.
- Enfriado.
- Decoración del producto terminado.
- Refrigeración.

Sándwiches

- Solicitud materia prima.
- Recepción de materia prima.
- Inspección y almacenamiento de materia prima.
- Selección de Materia Prima.
- Preparación de Materia Prima.
- Adición de ingredientes.
- Calentar el sándwich.
- Control de calidad.
- Decoración del producto terminado.

Cafetería

- Solicitud materia prima.
- Recepción de materia prima.
- Inspección y almacenamiento de materia prima.
- Pesado para la producción.
- Preparación de materia prima.
- Mezcla de ingredientes.
- Control de calidad.
- Decoración del producto terminado.

Dulcería y Galletería

- Solicitud materia prima.
- Recepción de materia prima.
- Inspección y almacenamiento de materia prima.
- Pesado para la producción.
- Preparación de materia prima.
- Mezcla de ingredientes.
- Preparación de moldes.
- Moldeado.
- Horneado.
- Control de calidad.
- Decoración del producto terminado.

Pastas

- Solicitud materia prima.
- Recepción de materia prima.
- Inspección y almacenamiento de materia prima.
- Pesado para la producción.
- Preparación de materia prima.
- Mezcla de ingredientes.
- Preparación de moldes.
- Moldeado.
- Horneado.
- Control de calidad.
- Decoración del Producto terminado.

3.1.1.1 Diagrama de Bloques

"Es el método más sencillo para representar un proceso, consiste en que cada operación unitaria ejercida sobre la materia prima se cierra en un rectángulo." (Baca Urbina 112)

El diagrama representa los procesos necesarios para la transformación de la materia prima en un producto terminado, apto para el consumo (Anexo 10).

3.1.1.2 Diagrama de Flujo

Este diagrama también representa los procesos de transformación de la materia prima en un producto elaborado; sin embargo, la diferencia radica en que se utiliza una simbología internacionalmente aceptada para representar las operaciones efectuadas de cada uno de los procesos productivos (Anexo 11).

3.1.2 Descripción de las actividades del proceso

En el proceso productivo tenemos 5 áreas bien diferenciadas: Repostería, Dulcería y Galletería. Sándwiches, Pastas y Cafetería.

La descripción de los siguientes procesos de producción, se basa en esta clasificación, debido a que la línea de productos del proyecto es muy variada y extensa.

A. Solicitud materia prima

Se solicita la materia prima necesaria para la fabricación de los productos a servir al consumidor, controlando variedad, frescura y precios en los ingredientes y esto se realiza con el afán de mantener un inventario ordenado.

Se procede al registro de la cantidad solicitada, constatación de la orden y su debido proceso de inventario en la bodega.

B. Recepción de materia prima

Se recibe la materia prima, para que sea trasladada a la bodega de almacenamiento con cuidado.

C. Inspección y almacenamiento de materia prima

Se procede a revisar e inventariar cada uno de los productos recibidos, manteniendo una hoja de registro y de control de existencias, supervisando constantemente la

frescura de los alimentos, debido a que se trabaja con ingredientes de rápida descomposición.

Estarán organizados de acuerdo a su necesidad y el área a que pertenecen, para optimizar el tiempo en el proceso de producción.

D. Pesado para la producción

Revisamos la orden y de acuerdo a sus especificaciones se toma los ingredientes de la bodega, lo justo y necesario para la elaboración; tratando de cuidar al máximo la cantidad de desperdicios.

En el área sándwich se procede a seleccionar los ingredientes necesarios y correspondientes al pedido del cliente, para su posterior preparación.

Para ayudar al departamento de compras y optimizar los recursos, todo lleva su registro correspondiente.

E. Preparación de materia prima

Una vez pesado y seleccionado todos los ingredientes para la producción, se procede a preparar la materia prima para facilitar su elaboración, como son varias áreas en *"Art-Coffee"*, se cortan, miden y especifican los ingredientes sobre las tablas de la cocina para su correspondiente mezcla.

F. Mezcla de ingredientes

Se juntan los ingredientes seleccionados de manera que estén listos para ser colocados en el molde (moldes, copas, vasos, etc.); en el caso de sándwiches se adhieren sus componentes.

G. Preparación de moldes

En el caso de pasteles, tortas y galletas se pone aceite en el molde y se lo forra con papel aluminio para mantener su forma.

H. Moldeado

Se coloca la mezcla en el molde y se da la forma correspondiente.

I. Horneado

Se introduce al horno y se espera por la cocción de los ingredientes de acuerdo a las temperaturas especificadas para cada producto.

J. Control de calidad

Se realiza controles de calidad durante la cocción de los ingredientes, para determinar cuando el producto está listo para salir del horno.

K. Enfriado

Se procede a enfriar el producto a temperatura ambiente.

L. Decoración del producto terminado

Una vez frío se procede a colocar los elementos decorativos, aderezos y más para finalizar el producto.

M. Refrigeración

Se refrigeran los productos terminados hasta su venta.

3.2 Análisis de los Recursos

Se describirá todos los recursos necesarios para poder emprender el proyecto, con información detallada de cantidad y características, así como la optimización de los mismos.

3.2.1 Determinación de los recursos necesarios

3.2.1.1 Recursos Humanos

Área Administrativa.- Ejercida por la Ing. Com. Carolina Vásquez; será la administradora y supervisora general de la cafetería.

- Gerente General.

Área de Producción.- Ejercida por el Jefe de Cocina Carlos Fuentes. También se hará la contratación de un cocinero que ayudará a cumplir con las órdenes de producción.

- 1 Jefe de Cocina
- 1 Cocinero

Área de Finanzas y Ventas.- La función de jefe financiero será ejercida por Ing. Com. Darwin Quizhpi junto a la Ing. Ana Belén Toral (apoyo externo).

- Jefe Financiero
- Jefe de Ventas
- Contador

La contratación del contador será parcial, como apoyo al manejo financiero de la cafetería.

Área de Compras.- Ejercida por la socia Ing. Com. Daniela Matovelle.

- Jefe de Compras
- Recepcionista de Materia Prima

Área de Atención al Público.- Esta área es muy importante, por lo cual se aplicará estrictos niveles de medición de competencias en la contratación de las personas necesarias para desempeñar los cargos que están relacionados directamente con el cliente.

- 3 Meseros/as
- Cajero/a

Tabla # 9

LISTA DE PERSONAL

Persona	Función	Cantidad
Ing.Com. Carolina Vásquez	Gerente General(Administrador y Supervisor General de Cafetería)	1
Ing. Com. Daniela Matovelle	Jefe de Compras y recepcionista de materia prima	1
Chef Carlos Fuentes	Jefe de Cocina	1
	Cocinero	1
Ing. Com. Darwin Quizhpi	Jefe Financiero, Jefe de Ventas, Vendedor	1
Ing. Ana Belén Toral	Contador (Honorarios Profesionales)	1
	Cajero	1
	Mesero	3
Total Personas		**10**

Elaborado por: Los autores

3.2.1.2 Recursos de Inversiones

Espacio Físico

- Zona de Mesas.
- Zona de Exhibición.
- Sala de Espera.
- Cocina.
- Zona de Pedidos.
- Caja.
- SS.HH Hombres.
- SS.HH Mujeres.
- Parqueadero.
- Oficina Administrativa.

Instalaciones

- Agua.
- Luz.
- Teléfono.
- Internet.

Muebles y Equipos

- Equipo de Computación.
- Muebles y Enseres.
- Equipos de Oficina.
- Equipos y Utensilios de Cocina.
- Artes Decorativas.

Área disponible de la Cafetería (Anexo 12)

- Área Terreno 1: 479.45m²
- Área Caja: 6.92 m²
- Área Total Bar: 187,7m²
- Área de Mesas: 40.1 m²
- Área de Cocina: 16.2 m²
- Área de Baños: 15.9 m²
- Área de Exhibición: 17.2 m²
- Área de Parqueadero: 166.3 m²
- Área de Oficina: 24.7 m²
- Área de Zona de Espera: 23.8 m²
- Área de Zona de Pedidos: 10.4 m²
- Área Verde: 81.2 m²

3.2.2 Descripción de los recursos

Se determina, a detalle, cada uno de los recursos necesarios para el emprendimiento del proyecto, tanto en cantidad como por áreas de servicio. Anexo 13

3.2.2.1 Muebles y Enseres

La cafetería estará amoblada por VITEFAMA, KARDECA, COLINEAL Y CARRUSSEL debido a que se ha logrado una alianza estratégica para exhibir sus colecciones en el local; aportando lujo y nuevas tendencias en el estilo de *"Art-Coffee"*.

3.2.2.2 Vajilla y Cristalería

Será suministrada por ARCOPROF y ARTE LOZA ya que son empresas que tienen líneas de productos modernistas que apoyan el estilo de la cafetería.

Como en nuestro negocio se trata de innovar, la vajilla será una de las formas más eficientes de cautivar al consumidor mediante la presentación de los productos y la posibilidad de adquirir dicha vajilla.

Para esto se ha realizado un convenio con ARTE LOZA mediante el cual se ha acordado que los socios diseñarán la vajilla para que ARTE LOZA la fabrique, garantizando, de esta manera, la originalidad en los diseños y cautivando, aún más, el interés del cliente.

Gráfico # 11

EJEMPLOS DE VAJILLA EN "*Art-Coffee*"

Elaborado por: Los autores

3.2.2.3 Equipo y Utensilios de Cocina

La cafetería será equipada por EQUINDECA, que ofrece productos de muy buena calidad, durabilidad, manteniendo el buen gusto y sobre todo, ergonómicos. Además ofrece garantía y supervisión constante de los equipos.

3.2.2.4 Equipo de Computación

Será suministrado por la empresa PROCESAR. Cía. Ltda. ya que cuenta con equipos de la más alta tecnología y excelentes precios.

3.2.2.5 Equipos de Oficina

La oficina de *"Art-Coffee"* estará equipada por OFFICENTER, empresa pionera en calidad de productos para oficinas.

3.3 Análisis del tamaño de la planta

Lo que se realizará a continuación es un análisis minucioso sobre los factores que influyen en el tamaño del proyecto.

3.3.1 El tamaño en función de la demanda

La demanda es de 15.153 personas; estas son todas las pertenecientes a la clase media-alta con un nivel de ingresos altos y que viven en la zona urbana de la ciudad de Cuenca. La segmentación engloba a empresarios, estudiantes universitarios, amas de casa, turistas nacionales y extranjeros.

De conformidad con los resultados de las encuestas el 86% asistiría a una cafetería que brinde las facilidades que se están proponiendo; con estos antecedentes, el tamaño de proyecto seria 13.032 personas; de las cuales se tomará una porción no mayor al 10% de la demanda insatisfecha para implementar *"Art-Coffee"*.

"Art-Coffee" ha decidido captar un 5% de la demanda insatisfecha, de acuerdo a la decisión de los inversionistas.

Tabla # 10

DEMANDA INSATISFECHA

Población:	15153
%Personas que asistirían a *Art-Coffee*	86%
Total Personas	13032
% Demanda insatisfecha a cubrir	5%
Demanda insatisfecha(#personas	652

Elaborado por: Los autores

Una vez establecido el 5% de la demanda insatisfecha, se procedió a multiplicar con el porcentaje de asistencia que se obtuvo en el estudio de mercado, determinando de esta manera, el número de personas que asistirán a la cafetería; a este número se lo multiplica por su frecuencia en el mes alcanzando un total de comensales diarios, semanales, quincenales y mensuales. Se suma los comensales obtenidos para determinar el total de comensales al mes. El siguiente cuadro muestra el proceso:

Tabla # 11

CUADRO DE ASISTENCIA DE COMENSALES

	Demanda Insatisfecha	**% asistencia**	**# personas**	**Frecuencia**	**#comensales**
Diario	652	13%	85	30	2.541
Semanal	652	22%	143	4	573
Quincenal	652	40%	261	2	521
Mensual	652	25%	163	1	163
Total					**3.799**

Elaborado por: Los autores

La capacidad instalada de la cafetería es de 48 personas; sin embargo, no se espera que el lugar este siempre lleno, por lo que se obtuvo una media de la competencia:

Tabla # 12

FRECUENCIA DE ASISTENCIA A CAFETERIAS

Responsable	**Local**	**Ubicación**	**Capacidad Instalada**	**Capacidad Utilizada**	
				%	#
Ing. Silvia Vásquez	Frutilados	Centro	66	70%	46
Ing. Luis Ochoa	Tutto Freddo	Centro	75	85%	64
Chef. Juan Pablo Molina	Dulce Compañía	Sector Estadio	44	60%	26
			Promedio	**72%**	

Elaborado por: Los autores

Para la información del cuadro se recurrió a entrevistar personalmente a los administradores de cada local con el fin de conversar sobre qué tanto de la capacidad instalada se utiliza en realidad. Basándonos en la media obtenida de la competencia, nos dimos cuenta que en las cafeterías se ocupa el 72% de su capacidad instalada; la capacidad utilizada de *"Art-Coffee"* es de 35 personas, con una rotación de 4 veces al día.

3.4 Análisis de la Localización

3.4.1 Macrolocalización

La cafetería va a ser implementada en el Ecuador, provincia del Azuay, ciudad de Cuenca, en la zona urbana; ya que existe un alto índice de turistas y pocos locales que ofrezcan nuestro nuevo concepto de cafetería, además la ciudad está creciendo a gran escala, lo cual nos permite realizar una proyección favorable en el aumento de la demanda de los productos.

Tabla # 13

MACROLOCALIZACIÓN

Concepto	Lugar
País	Ecuador
Región	Austro
Provincia	Azuay
Ciudad	Cuenca
Zona	Urbana

Elaborado: Los autores

3.4.2 Microlocalización

Para el análisis de localización en la ciudad de Cuenca, hemos tomado tres alternativas:

- Centro de la ciudad (Sucre y Padre Aguirre).
- Parroquia Sucre, sector La Salle (Av. Fray Vicente Solano y Av. 10 de Agosto, esquina).
- Parroquia El Batán, sector Zona Rosa (Gran Colombia y Unidad Nacional).

Los factores para valorizar las localizaciones serán:

- Distancia para los consumidores.
- Costo de la inversión.
- Servicios básicos.
- Parqueadero.
- Tiempo en llegar la materia prima.

Tabla # 14

MATRIZ DE LOCALIZACIÓN ÓPTIMA

FACTORES	PESO	Centro de la Ciudad		Parroquia Sucre		Parroquia El Batan	
		Sector Catedral		Sector La Salle		Sector Zona Rosa	
		/20		/20		/20	
		C.	P.	C.	P.	C.	P.
Distancia para los consumidores	25	15	375	18	450	20	500
Costo de la inversión	15	10	150	20	300	15	225
Servicios básicos	10	20	200	20	200	20	200
Parqueadero	25	5	125	20	500	16	400
Tiempo en llegar la materia prima	25	12	300	18	450	18	450
Total	100		1150		**1900**		1775

Elaborado por: Los autores (C= calificación, P= punto)

De acuerdo a la ponderación, se ha llegado a la conclusión que el mejor lugar para implementar el proyecto es la Parroquia Sucre, sector La Salle (Av. Fray Vicente Solano y Av. 10 de Agosto, esquina)

3.4.3 Localización óptima

3.4.3.1 Ubicación de la Compañía

"*Art-Coffee"* se ubicará en sector La Salle en la Av. Fray Vicente Solano y Av. 10 de Agosto esquina, lugar estratégico, pues es de fácil acceso, existe gran concurrencia de personas, y a su alrededor se encuentran locales comerciales, clínicas, entidades estudiantiles y oficinas.

La cafetería cuenta con un parqueadero, una oficina y el local, que están distribuidos en un área de 479,45 metros cuadrados; a pesar de que las instalaciones son óptimas

para emprender una cafetería, se tendrá que decorar y realizar adecuaciones que se acoplen al concepto de "*Art-Coffee"*(Anexo 12).

Se pagará renta por el uso del local y parqueadero, que será exclusivo de los clientes.

3.4.3.2 Factores Geográficos

- **Clima:** El clima de nuestra ciudad, no influye mucho en la localización del proyecto, puesto que las personas no dejan de cubrir la necesidad de alimentarse.

- **Medios de comunicación**: Cuenca es una ciudad que día a día va creciendo y acoplándose al mundo moderno, en ella existen varios medios tecnológicos eficientes que facilitan la comunicación entre los diversos ciudadanos. Nuestro local cuenta con esos beneficios, que facilitarían el servicio de cafetería: línea telefónica, internet banda ancha y correo electrónico.

- **Medios de transporte**: La ciudad, hoy en día, cuenta con varios medios de transporte que ayuda a los ciudadanos a trasladarse de un lugar a otro, ya sean estos públicos o privados, ayudan a las personas a llegar a nuestro local sin problema alguno; es por ello que no constituye un factor negativo para el proyecto.

3.4.3.3 Factores Sociales:

- **Salud:** "*Art-Coffee"* brinda a la sociedad una alternativa de cafetería moderna y repostería fina, saludable y controlada; ofreciendo un servicio de alta calidad y comodidad para el empresario, turista, estudiante y público en general; teniendo presente el deseo de nuestra sociedad de alcanzar una vida larga y sana, sin privarse de la dulcería, que es un factor importante para atraer consumidores y alcanzar un buen nivel en el mercado; al decir saludable nos referimos a los ingredientes utilizados, que serán de la mejor calidad y siempre tratando de mantener los valor diarios de nutrición y el nivel de ingesta de calorías para una persona.

3.5 Análisis Parte Administrativa

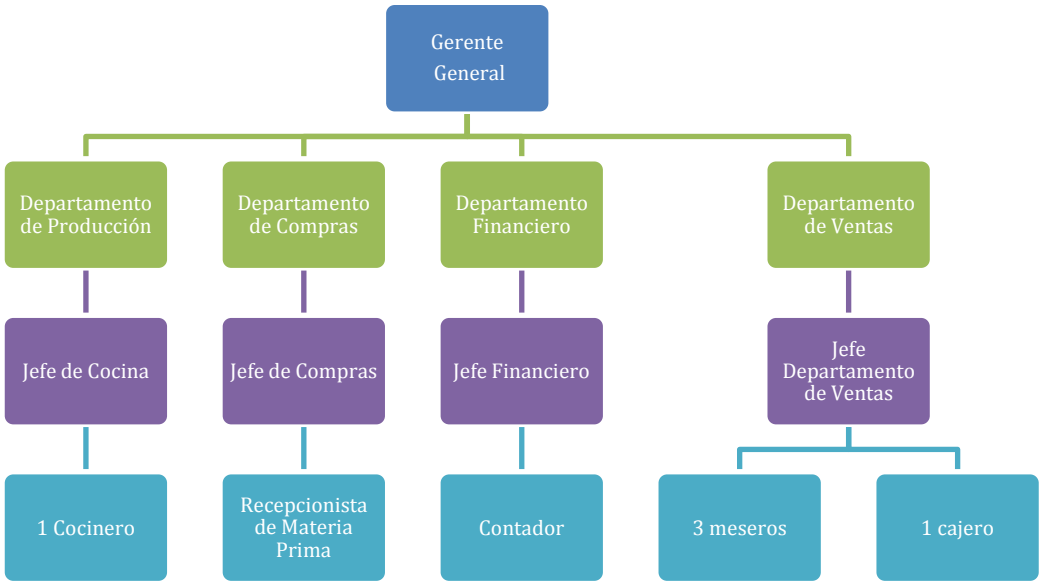
3.5.1 Organigrama de áreas funcionales

"Todas las organizaciones, sean fabricas, bancos supermercados, empresas de servicios, hospitales, universidades, etc. se caracterizan `por la estructura interna que les garantiza coordinación e integración internas." (Chiavenato, Villamizar and Trad 365)

"La estructura organizacional es la manera de dividir como organizar y coordinar las actividades de la organización." (Chiavenato, Villamizar and Trad 367)

Para el eficiente desempeño de las actividades y buena coordinación entre los empleados, se determinará cada una de las funciones a realizar en los diferentes cargos de la empresa, logrando de esta manera cumplir los objetivos y metas planteadas.

Organigrama # 1



Elaborado por: Los autores.

3.5.2 Descripción de las áreas funcionales

3.5.2.1 Gerencia General

Responsable de administrar al personal humano y tomar las decisiones apropiadas que contribuyan al crecimiento de la compañía, en conformidad con los colaboradores de cada uno de los departamentos que integran la empresa. Esta función será ejercida por Ing. Com. Carolina Vásquez.

Funciones:

- Ejercer la representación legal, judicial y extrajudicial de la compañía.
- Contratar al personal calificado de acuerdo a los objetivos de la empresa.
- Contactar potenciales clientes y alianzas estratégicas.
- Supervisar cada uno de los departamentos.

3.5.2.2 Departamento de Producción

- **Jefe de Cocina**

Para el desempeño de este departamento los socios de *"Art-Coffee"* contratarán al Chef Ejecutivo Carlos Fuentes, quien se encargará de supervisar y controlar los procesos productivos de la cafetería.

- **Cocinero**

Estará encargado de la elaboración de todos los productos de cafetería y repostería fina, así como será el responsable de todos los materiales y utensilios empleados en el proceso.

3.5.2.3 Departamento de Compras

- **Jefe de Compras**

Será el encargado de seleccionar los proveedores y de la adquisición de los insumos, así como, manejar los acuerdos con los artistas locales y empresas proveedoras de los artefactos decorativos. También es la persona que se encargará de la recepción y control de los niveles de materia prima existentes en la empresa, realizando los pedidos necesarios para mantener un inventario de seguridad óptimo. Esta función estará desempeñada por la socia Ing. Com. Daniela Matovelle.

3.5.2.4 Departamento Financiero

- **Jefe Financiero**

La función estará desempeñada por la Ing. Ana Belén Toral quien se encargará de los temas contables y financieros de la empresa; al mismo tiempo, será la responsable de los informes económicos para la gerencia, mediante los reportes financieros. Deberá cumplir con el control y pago de impuestos de conformidad con el SRI.

3.5.2.5 Departamento de Ventas

- **Jefe de Ventas**

Desempeñada por el socio Ing. Com. Darwin Quizhpi quien supervisará las ventas de cada uno de los productos, así como, la publicidad y marketing del local.

- **Meseros**

Personas encargadas de atender a nuestro cliente en las instalaciones, ofreciendo un servicio amable, cortes y rápido, logrando satisfacer las necesidades del consumidor más exigente. En el caso de "*Art-Coffee"*, los meseros serán capacitados para colaborar en el área de cafetería.

- **Cajero**

Persona encargada de cobrar y atender al cliente en la caja, así como manejar responsablemente el dinero.

> *"La estructura organizacional no es permanente ni definitiva pues se debe ajustar y adaptar de continua, siempre que la situación y el contexto ambiental experimenten cambios. Así, a medida que enfrentan nuevos y diferentes desafíos generados por cambios externos, la organización requiere responder de manera adecuada para ser exitosa."*(Chiavenato, Villamizar and Trad 365)

3.6 Conclusiones del Capítulo

En este capítulo se ha descrito los procesos necesarios para la preparación de los productos, cuidando mucho la calidad y optimizando el tiempo de elaboración.

Se han definido los equipos, muebles, tecnología y utensilios necesarios para el emprendimiento del proyecto, se ha analizado los costos de cada uno de los recursos tratando siempre de beneficiar al proyecto, obteniendo buenos implementos a costos razonables.

Se realizaron acuerdos con otras empresas para crear el estilo "cafetería desarmable", entre las principales están: ARTELOZA que es la que proveerá la vajilla novedosa, VITEFAMA que nos ayudará con implementos decorativos y muebles diferentes.

También se ha fijado el personal humano requerido para el funcionamiento de la cafetería, siempre buscando a colaboradores que vayan de acuerdo a los objetivos, valores y ética de *"Art-Coffee".*

Para determinar la ubicación óptima del local nos basamos en factores como la distancia para los consumidores, la llegada de la materia prima, el costo de la inversión, etc.; por todas estas razones la Av. Fray Vicente Solano y Av. 10 de Agosto (esquina) es la mejor opción.

Se ha fijado el área de las instalaciones del proyecto, tomando en cuenta el mercado objetivo, así como, la demanda existente en la ciudad.

Se definió el porcentaje de demanda que cubrirá *"Art-Coffee"* que es un 5% de conformidad con la decisión de los socios.

CAPITULO IV

4. ESTUDIO FINANCIERO

> *"Día a día y en cualquier sitio donde nos encontremos, siempre hay a la mano una serie de productos o servicios proporcionados por el hombre mismo. Desde la ropa que vestimos, los alimentos procesados que consumimos hasta las modernas computadoras que apoyan en gran medida al trabajo del ser humano. Todos y cada uno de estos bienes y servicios, antes de venderse comercialmente, fueron evaluados desde varios puntos de vista, siempre con el objetivo final de satisfacer una necesidad humana. Después de ello, alguien tomó la decisión para producirlo en masa, para lo cual tuvo que realizar una inversión económica."* (Baca Urbina 2)

4.1 Análisis de las Inversiones

En este estudio se determinará los ingresos y egresos necesarios para emprender el proyecto. Los datos que constan en este capítulo son producto de una ardua investigación, que refleja los precios y costos actuales de los recursos para "*Art-Coffee"*.

4.1.1 Inversiones en Activos Fijos

Se consideran como activos fijos a todos aquellos activos necesarios para la operación del negocio (tangible e intangible), por lo que son objeto de depreciación y amortización. Para obtener mejores resultados, esta inversión está dividida en:

- Los activos fijos depreciables que están compuestos por el equipo de cocina (freidora, cocina, refrigerador, licuadoras, etc.), muebles y enseres, equipo de oficina y equipo de computación.

- Los activos fijos de operación que son la vajilla, cristalería, cubiertos, utensilios de cocina, letreros, señalización y decoración.

- Los activos intangibles que se componen de los gastos de constitución, permisos, software y gastos preoperativos.

El total de activos fijos asciende a $45.620,13 (Anexo 14).

Tabla # 15

Resumen de Inversión Fija de Activos	
Inversión Depreciable	33.834,55
Inversión Equipo de Operación	9.830,58
Inversión en Intangibles	1.955,00
Total……	**45.620,13**

Elaborado por: Los autores

4.1.2 Inversiones en Capital de Trabajo

Tabla # 16

Capital Trabajo	
Inventario de alimentos	7.879,91
Gas Industrial	92,50
Suministros de oficina	45,00
Sueldos y Salarios	4.295,56
Gastos Financieros (Apertura de Cta. Cte. Bco. Bolivariano y chequera)	350,00
Servicios Básicos (agua, luz, teléfono, internet)	240,00
Uniforme personal	137,00
Promoción y Publicidad	315,00
Adecuación del Local	4.794,50
Otros	133,50
Total	**18.282,97**

Elaborado por: Los autores

Como capital de trabajo se tomaron los gastos que son necesarios para el funcionamiento inicial, correspondiente a un mes, de la cafetería. Este capital incluye gastos administrativos y operativos que permitirán poner en marcha *"Art-Coffee".* La inversión inicial en capital de trabajo es de $ 18.282,97.

4.1.3 Inversión Total

Al hablar de inversión total, nos referimos a la suma de las inversiones fijas y el capital de trabajo, que son de vital importancia para el emprendimiento y desarrollo del proyecto. Esta inversión alcanza un valor de $ 63,903.10.

Tabla # 17

Inversión Total	
Teresa Carolina Vásquez Guerrero	15.967,70
Darwin Gustavo Quizhpi Ruiz	15.967,70
Daniela Lorena Matovelle Bustos	15.967,70
Préstamo a Banco Bolivariano	16.000,00
Total de Inversión	**63.903,10**

Elaborado por: Los autores

4.2 Análisis del Financiamiento

Para todo proyecto es muy importante saber cuáles serán las fuentes reales que ayudarán en su emprendimiento. Si son fuentes propias, aportadas por los socios, o si son mediante financiamiento externo, en cuyo caso debemos calcular el monto del préstamo y sus correspondientes intereses.

4.2.1 Financiamiento Externo

El proyecto tendrá un financiamiento externo del 25%, el cual se obtendrá mediante un préstamo al Banco Bolivariano, entidad financiera que apoya al desarrollo de nuevas empresas y otorga tasas de interés más bajas que otras entidades en el mismo sector, por el monto de $16,000.00 a una tasa del 9,8% anual y a un plazo de 36 meses (Anexo 15).

4.2.2 Fuentes Propias

El 75% del proyecto será financiado por los socios, que representan el 100% de las participaciones, lo cual asciende a un monto de $47,903.10.

Tabla # 18

Financiamiento	
Teresa Carolina Vásquez Guerrero	15.967,70
Darwin Gustavo Quizhpi Ruiz	15.967,70
Daniela Lorena Matovelle Bustos	15.967,70
Total Recursos Propios	**47.903,10**

Elaborado por: Los autores

4.3 Análisis de los Ingresos

Para determinar si el proyecto es factible o no, se deben realizar diferentes estudios, entre ellos se encuentra el análisis de ventas, que permite conocer las estrategias para obtener los ingresos y en que medida apoyan al proyecto.

4.3.1 Ingresos por la actividad principal del negocio

La actividad principal del negocio es brindar el servicio de cafetería y repostería fina, tratando de alcanzar la excelencia y los gustos del consumidor.

Para los ingresos se ha determinado un precio promedio por porción en cada una de las áreas a ofrecer.

Tabla # 19

Precios por Porción			
Área	**Total**	**Promedio**	**Por Porción**
Repostería	82,38	9,15	1,53
Dulcería y Galletería	70,50	19,30	2,76
Cafetería	39,77	2,09	2,09
Bebidas Frías	4,20	1,40	1,40
Sándwiches	21,00	3,00	3,00
Pastas	26,10	3,73	3,73

Elaborado por: Los autores

Este precio promedio se multiplicará por el porcentaje de comensales que están dispuestos a comprar un producto específico del menú de "*Art-Coffee"*. El número de comensales equivale a la demanda insatisfecha calculada que son 3.799 personas al mes.

4.3.2 Otros Ingresos

En "*Art-Coffee"* se ha previsto que habrán otros ingresos debido al valor agregado que se ofrece (venta de vajilla, arte y decoración del local). Sin embargo, no se puede calcular un valor exacto, debido a que la cafetería prestará sus instalaciones como una sala de exhibición y su ganancia sería por la comisión acordada, mas no por la venta de los productos.

4.3.3 Proyección de los Ingresos

De conformidad con el cálculo de los ingresos, realizados mensualmente, se ha desarrollado una proyección de los mismos para 5 años, con el objetivo de dar a conocer la factibilidad financiera del proyecto. Para realizar la proyección en los siguientes años se utilizó un incremento basado en la tasa de crecimiento[6] (1,44% anual) y la inflación[7] que es 5,39% en el 2011 (Anexo 16).

[6] http://www.indexmundi.com/es/ecuador/tasa_de_crecimiento.html
[7] http://www.bce.fin.ec/indicador.php?tbl=inflacion

4.4 Análisis de los Egresos

Los egresos del proyecto son los costos y gastos en los cuales se debe incurrir para hacer posible la consecución de las actividades propias del negocio.

4.4.1 Costos

Son los valores monetarios en los que incurre la empresa para el desarrollo del proceso productivo.

- **Costo de la mano de obra**

  Son los costos necesarios para mantener el personal que interviene directamente en el proceso productivo. El costo de la mano de obra para un mes sería $886,95. Para la proyección de estos costos solamente se tomó la inflación como factor de incremento (Anexo 17).

- **Costo en la materia prima**

  Es el costo que describe todos los ingredientes necesarios para la elaboración de los productos a servir en la cafetería y sus diferentes áreas, tales como: Repostería, Dulcería y Galletería, Cafetería, Pastas y Sándwiches.

  El costo de la materia prima para un mes sería $ 7,879.91. Para calcular los costos de la materia prima se ha calculado un costo promedio por porción de los ingredientes necesarios para la preparación de los productos y se lo ha clasificado de acuerdo a las áreas del negocio. Así también, en estos costos se incrementó la tasa de crecimiento del 1,44% y la inflación de 5,39% para su correspondiente proyección.

Tabla # 20

Costos por Porción			
Área	**Total**	**Promedio**	**Por Porción**
Repostería	32,60	2,72	0,45
Dulcería y Galletería	22,95	6,09	0,87
Cafetería	16,60	0,87	0,87
Bebidas Frías	1,50	0,50	0,50
Sándwiches	8,87	1,27	1,27
Pastas	10,64	1,52	1,52

Elaborado por: Los autores

Los costos de cada uno de los productos se detallan en el anexo 18.

- **Otros Costos**

En el caso de "*Art-Coffee"* el gas representa un costo significativo ya que es necesario para el funcionamiento del equipo de cocina y la elaboración de los productos. El costo mensual del gas es $92,50 debido a que se ocuparán 5 cilindros industriales al mes y su precio es de $18,50 c/u. Para la proyección de estos costos solamente se consideró la inflación como factor de incremento.

4.4.2 Proyección de los Costos

Con el objetivo de dar a conocer los costos de producción de *"Art-Coffee"*, se ha realizado una proyección de los mismos para los siguientes 5 años, logrando de esta manera determinar su impacto en la rentabilidad del negocio (Anexo 19).

4.4.3 Gastos Operacionales

Los gastos operacionales son los que se producen por el desarrollo de la actividad de la empresa, sin contar con sus costos de producción (Anexo 20).

4.4.3.1 Gastos Administrativos

Son los gastos que la empresa genera por el desarrollo de las funciones de planificación, organización, dirección y control; que son de suma importancia para el cumplimiento de los objetivos planteados. Entre estos gastos se encuentran:

Tabla # 21

Gastos Administrativos Mensuales	
Arriendo	650,00
Servicios Básicos	240,00
Sueldos (Anexo 17)	3.408,61
Útiles de oficina	45,00
Uniformes del personal	137,00
Alimentación del Personal	312,00
Honorarios Profesionales	120,00
Seguros	59,83
Otros Gastos	133,50
Total	**5,105.94**

Elaborado por: Los autores

4.4.3.2 Gastos de Ventas

"Art-Coffee" con el afán de promover y difundir sus servicios, ha realizado un plan de publicidad, el cual se detalla a continuación:

Tabla # 22

Gastos de Publicidad	
Ítem	**Costo Bimensual**
Flayers	80,00
Anuncios Radiales	240,00
Tarjetas de Presentación	60,00
Trípticos	90,00
Publicaciones Periódico	160,00
Total	630,00
Total mensual	**315,00**

Elaborado por: Los autores

4.4.3.3 Gastos de Depreciación y Amortización

Para realizar la depreciación de los activos fijos y la amortización de los activos diferidos (equipo de operación y activos intangibles) del proyecto, nos hemos basado en la ley del Régimen Tributario Interno, la cual nos indica el porcentaje de depreciación y amortización, así como, la vida útil de cada tipo de activo.

Tabla # 23

Depreciación		
Activo	**% de Depreciación Anual**	**Vida útil en años**
Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcazas y similares.	5%	20
Instalaciones, maquinaria, equipos y muebles.	10%	10
Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	20%	5
Equipos de cómputo y software	33%	3

Elaborado por: Los autores

Amortización

> *"La amortización de los gastos pre - operacionales, de organización y constitución, de los costos y gastos acumulados en la investigación, experimentación y desarrollo de nuevos productos, sistemas y procedimientos; en la instalación y puesta en marcha de plantas industriales o sus ampliaciones, en la exploración y desarrollo de minas y canteras, en la siembra y desarrollo de bosques y otros sembríos permanentes. Estas amortizaciones se efectuarán en un período no menor de 5 años en porcentajes anuales iguales, a partir del primer año en que el contribuyente genere ingresos operacionales; una vez adoptado un sistema de amortización, el contribuyente sólo podrá cambiarlo con la autorización previa del respectivo Director Regional del Servicio de Rentas Internas."* [8]

Para los cuadros de depreciación y amortización del proyecto ver Anexo 21.

4.5 Análisis de Rentabilidad

Para conocer si "*Art-Coffee"* es viable, se necesita hacer un análisis a los rendimientos que dará durante un período de tiempo y de esta manera conocer si con los ingresos y egresos descritos, se logrará alcanzar la meta financiera de toda empresa: ganar. Para ello se utilizarán diferentes herramientas financieras que ayudarán a determinar la rentabilidad del proyecto.

4.5.1 Flujo de Efectivo

> *"Entradas y salidas de efectivo, en oposición a los ingresos y gastos que se reportan para calcular las utilidades netas, generadas por una empresa durante algún periodo especifico."* (Scott and Eugene 101)

[8] Servicio de Rentas Internas, Ley de Régimen Tributario Interno:http://www.sri.gob.ec/web/guest/bases-legales?p_p_id=busquedaBasesLegales_WAR_BibliotecaPortlet_INSTANCE_tN9P&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-3&p_p_col_count=1&_busquedaBasesLegales_WAR_BibliotecaPortlet_INSTANCE_tN9P_com.sun.faces.portlet.VIEW_ID=/pages/busquedaBasesLegales.xhtml&_busquedaBasesLegales_WAR_BibliotecaPortlet_INSTANCE_tN9P_com.sun.faces.portlet.NAME_SPACE=_busquedaBasesLegales_WAR_BibliotecaPortlet_INSTANCE_tN9P

Una vez realizado el flujo de efectivo, se procedió a sacar el valor actual neto (VAN) obteniendo como resultado $ 136,925.21 y la tasa interna de retorno (TIR) equivalente al 88%, que es más alta que la tasa requerida por el proyecto (17,70%).

Para calcular la tasa esperada de retorno de los inversionistas, se tomó en cuenta la tasa activa máxima de los bancos que es el 11,80% y se determinó, que nosotros como inversionistas, estaríamos dispuestos a ganar por lo menos un 50% más de dicha tasa, lo que representa un 17,70%.

La inversión efectuada se recuperará en un año y cinco meses (Anexo 22).

4.6 Análisis de Sensibilidad

Lo que se pretende con este análisis es determinar las diferentes situaciones a las que podría enfrentarse el proyecto y por lo tanto afectar su rentabilidad financiera. Para *"Art-Coffee"* se ha determinado 3 posibles escenarios.

4.6.1 **Primer Escenario:** Reducción de las ventas en un 23%.

En este escenario se propone que las ventas van a bajar en un 23% (siendo muy negativos) y se determinó que si llegara a suceder esto, la empresa disminuiría su VAN a $963,58 y su TIR bajaría a 18%; como vemos el proyecto seguiría siendo rentable según los resultados obtenidos y se recuperaría la inversión en cuatro años y tres meses; sin embargo al disminuir un 1% más a las ventas (24%), obtendríamos un VAN negativo, por lo que el proyecto dejaría de ser atractivo para el inversionista debido a su falta de rentabilidad (Anexo 23).

4.6.2 **Segundo Escenario:** Aumento del Costo de Ventas en un 55%

Si los costos en los que se incurre para la elaboración de los productos aumentan en un 55% debido a cambios en las políticas económicas y tributarias, obtendríamos un VAN de $40,50, una TIR del 18% y el tiempo de repago sería de cuatro años y tres meses; como vemos el proyecto soportaría un incremento muy considerable en los

costos y aun así seguiría mostrando rentabilidad; ya que sigue siendo mayor que la tasa de retorno esperada del inversionista (Anexo 24).

4.6.3 **Tercer Escenario:** Incremento de los Gastos Operativos en un 50%

En este escenario se simulará un incremento del 50% en los gastos administrativos y de ventas, asumiendo cambios en las reformas laborales, la inestabilidad económica del país, aumento de la inflación, etc. Si se suscitan dichos cambios, vemos que efectivamente el VAN disminuye a $62,787.43, la TIR a 52% y su tiempo de repago se incrementaría a dos años y dos meses. Sin embargo, el proyecto no deja de ser atractivo para el inversionista, ya que ofrece una tasa más alta que la esperada y una rentabilidad favorable (Anexo 25).

4.7 Conclusiones del Capítulo

Establecimos la inversión requerida, en dólares, ($63,903.10**)** para emprender el proyecto.

Analizamos la fuente de financiamiento externo, seleccionando al Banco Bolivariano por su campaña de apoyo a empresas constituidas como limitadas.

Para realizar las proyecciones de los ingresos y egresos, sin desmerecer el valor del dinero en el tiempo, tomamos en cuenta la tasa de crecimiento poblacional (1,44%) y la inflación (5,39%) y de esta manera determinamos el correspondiente incremento anual del flujo.

Planteamos posibles escenarios con el objetivo de medir la flexibilidad de los datos calculados; para ello, se disminuyeron las ventas, se aumentaron los costos y también los gastos operacionales. Al realizar los cambios observamos que el proyecto tiene mucha tolerancia ante cambios inesperados.

Calculamos el flujo de efectivo que nos dio como resultado un VAN de 136,925.21 dólares y una TIR del 88%, demostrando que es un proyecto rentable y muy atractivo para el inversionista.

CONCLUSIONES GENERALES

Una vez realizado el estudio sobre el plan de negocios para la implementación del servicio de cafetería, repostería y arte decorativo en la ciudad de Cuenca, se ha decidido denominar al proyecto como "Art-Coffee" Cía. Ltda. El local está ubicado en el sector comercial y de servicios y cuenta con tres socios, quienes serán los responsables del 75% del financiamiento del proyecto.

Mediante el análisis situacional hemos logrado definir la misión, visión y objetivos de la cafetería. En *"Art-Coffee"* se pretende implementar un nuevo servicio de cafetería en el cual destaca la innovación en la presentación y la capacidad de adquirir los elementos que decoran el lugar; denominando a este servicio "cafetería desarmable". Se han fijado, también, los valores, principios y políticas que guiarán a la empresa hacia el cumplimiento de sus metas y objetivos.

Al finalizar este capítulo, consideramos que el proyecto posee bases sólidas para su emprendimiento.

En el capítulo segundo definimos la segmentación del mercado al cual va dirigido nuestro servicio, basándonos en una población entre 25 y 59 años y con capacidad adquisitiva media-alta. Mediante la aplicación de un estudio minucioso, a través de encuestas, se logró determinar que existe un gran número de personas (86%) que estarían interesadas en el nuevo servicio de cafetería.

Tratando de satisfacer las necesidades del cliente, se fijaron los productos que ofrecerá *"Art-Coffee"*, clasificándolos en las siguientes áreas: repostería, dulcería y galletería, sándwiches, pastas y cafetería. Esto nos permitirá ser competitivos, ya que al analizar la competencia, vemos que no hay locales que brinden un servicio de cafetería parecido al que proponemos; un servicio caracterizado por su presentación, en un lugar ameno y tranquilo que impulsa el arte y la cultura.

Como es un proyecto en etapa de introducción, la publicidad resulta muy importante para poder emprenderlo, es por eso que se ha optado por una publicidad directa al consumidor con la cual se captará la atención del cliente mediante la oportuna entrega de información sobre los servicios de *"Art-Coffee"*.

De acuerdo al estudio de mercado realizado, observamos que el proyecto es viable.

Con la finalidad de corroborar los estudios realizados en el anterior capítulo, se ha desarrollado un análisis técnico que nos ha permitido determinar los procesos productivos, así como los recursos operativos y humanos que son necesarios para el desarrollo del proyecto.

Para el cumplimiento de los objetivos planteados, se ha realizado una estructura organizacional adecuada; en la cual, se define las funciones de cada uno de los colaboradores que formarán parte del grupo *"Art-Coffee"*.

De la misma manera se ha establecido el tamaño del proyecto en base a la demanda insatisfecha existente en la ciudad de Cuenca, por lo que, mediante decisión de los inversionistas, se ha decidido captar un 5% de su total.

El factor localización es muy importante, tanto para el consumidor como para la empresa, es por eso que se analizó en función a varios factores como la distancia para los consumidores, el costo de la inversión, el tiempo de llegada de la materia prima, etc.; de este análisis se obtuvo que la ubicación óptima para el proyecto es la Avenida Fray Vicente Solano y Avenida 10 de Agosto (esquina).

Como resultado del estudio técnico, podemos decir que el proyecto es factible.

Para determinar la rentabilidad del proyecto se ha realizado un análisis financiero, el cual nos permitió conocer los flujos de efectivo que *"Art-Coffee"* tendrá a lo largo de su vida útil.

Mediante el estudio financiero logramos fijar la inversión inicial que es 63,903.10 dólares, la cual estará financiada en un 75% por los socios y el resto a través de un préstamo al Banco Bolivariano.

Los ingresos que percibirá *"Art-Coffee"* serán los provenientes de su actividad principal, es decir, brindar el servicio de cafetería y repostería fina en el local. También existirán ingresos por el valor agregado que se ofrece (venta de vajilla, arte y decoración del local), en donde la cafetería actuará como intermediario ganando un porcentaje de comisión de conformidad con las alianzas realizadas.

Los egresos del proyecto son los correspondientes al desempeño normal de las actividades productivas y administrativas, en las cuales se incurre con el fin de brindar un servicio eficiente al consumidor.

Una vez determinado los ingresos y egresos, se procedió a la elaboración del flujo de efectivo del proyecto, obteniendo un VAN de 136,925.21 dólares con una TIR del 88% que es mayor a la tasa requerida por los inversionistas, superando ampliamente al costo de oportunidad.

Con ello podemos concluir que el proyecto es rentable.

RECOMENDACIONES

Tras haber realizado los estudios necesarios para el emprendimiento del proyecto, se ha logrado demostrar que el plan de negocios para creación y funcionamiento de "Art-Coffee" Cía. Ltda. a partir de la comercialización de sus productos y un salón de exhibición es factible y rentable.

Por lo tanto, se recomienda su emprendimiento e implementación, ya que ayudará a crear plazas de trabajo, motivará el turismo en la ciudad debido a su servicio innovador y beneficiará económicamente a los socios.

BIBLIOGRAFÍA

Baca Urbina, Gabriel. Evaluacion de Proyectos. Quinta edicion. Mexico: McGraw-Hill/Interamericana Editores, 2006.

Besley, Scott, Eugene F. Brigham y Jaime Gomez Mont. Fundamentos de Administración Financiera. Decimo segunda. Mexico: McGraw Hill, 2001.

Chiavenato, Idalberto, y otros. Administracion en los nuevos tiempos. Bogota: McGraw-Hill, 2002.

Giles, G.B. Marketing. Madrid: EDAF Ediciones-Distribuciones, 1979.

Kotler, Philip y Keith K. Cox. Estudios de Mercadotecnia. Mexico: Diana, 1975.

Pearson, Barrie. Como manejar y hacer dinero con su propia empresa. Primera edicion. Colombia: Mercury Books, 1993.

Sapag Chain, Nassir y Reinaldo Sapag Chain. Preparacion y Evaluacion de Proyectos. Cuarta edicion. Santiago: McGraw Hill, 2006.

Scott, Besley y Brifham F. Eugene. Fundamentos de la Administracion Financiera. Decimo segunda. Mexico: McGraw-Hill/Interamericana Editores, 2003.

ANEXOS

Anexo 1

Reglamento de la Ley de Compañías

Art. 92.- La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirán, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura. Si se utilizare una denominación objetiva será una que no pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y los que sirven para determinar una clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusive e irán acompañadas de una expresión peculiar.

Si no se hubiere cumplido con las disposiciones de esta Ley para la constitución de la compañía, las personas naturales o jurídicas, no podrán usar en anuncios, membretes de cartas, circulantes, prospectos u otros documentos, un nombre, expresión o sigla que indiquen o sugieran que se trata de una compañía de responsabilidad limitada.

Los que contravinieren a lo dispuesto en el inciso anterior, serán sancionados con arreglo a lo prescrito en el Art. 445. La multa tendrá el destino indicado en tal precepto legal. Impuesta la sanción, el Superintendente de Compañías notificará al Ministerio de Finanzas para la recaudación correspondiente.

En esta compañía el capital estará representado por participaciones que podrán transferirse de acuerdo con lo que dispone el Art. No. 113.

Art. 98.- Para intervenir en la constitución de una compañía de responsabilidad limitada se requiere de capacidad civil para contratar. El menor emancipado, autorizado para comerciar, no necesitará autorización especial para participar en la formación de esta especie de compañías.

Art. 99.- No obstante las amplias facultades que esta Ley concede a las personas para constituir compañías de responsabilidad limitada, no podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges.

Anexo 2

Formulario 01-A

SRI Servicio de Rentas Internas RESOLUCION 0070	REPUBLICA DEL ECUADOR SERVICIO DE RENTAS INTERNAS FORMULARIO RUC 01 - A	INSCRIPCION Y ACTUALIZACION REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES RUC SOCIEDADES SECTOR PRIVADO Y PUBLICO
ORIGINAL: SRI www.sri.gov.ec	01	RUC

A.- DATOS GENERALES: IDENTIFICACION Y UBICACION DE LA SOCIEDAD

02	RAZON O DENOMINACION SOCIAL										
03	NACIONALIDAD DE LA SOCIEDAD			04	NOMBRE COMERCIAL						
05	PROVINCIA			06	CANTON			07	PARROQUIA		
08	CIUDADELA	09	BARRIO			10	CALLE			11	NUMERO
12	INTERSECCION / MANZANA					13	CONJUNTO			14	BLOQUE
15	EDIFICIO O CENTRO COMERCIAL					16	No. DE OFICINA	17	CARRETERO	18	KM
19	CAMINO			20	REFERENCIA						
21	TELEFONO 1	22	TELEFONO 2			23	TELEFONO 3			24	FAX
25	CELULAR	26	APARTADO POSTAL			27	E-MAIL				

B.- ORIGEN DE LA SOCIEDAD

	ORIGEN (Escoja una opción)			RAZON SOCIAL SOCIEDADES FUSIONADAS / ESCINDIDAS		RUC
28	CONSTITUCION		31		32	
29	FUSION		33		34	
30	ESCISION		35		36	

C.- DATOS DE CONSTITUCION DE LA SOCIEDAD

37	FECHA DE CONSTITUCION			38	TIPO DE SOCIEDAD			39	No. EXPEDIENTE SUPER. DE CIAS.
	año	mes	día	40	No. RESOLUCION SUPER. DE CIAS.	41	No. REG. MERCANTIL	42	NO. PATRONAL
43	FECHA INSCRIPCION REGISTRO MERCANTIL			44	ORGANISMO REGULADOR				
	año	mes	día	45	CAPITAL SUSCRITO	46	PATRIMONIO		
47	NOMBRE DEL CONTADOR					48	C.I. CONTADOR		

D.- IDENTIFICACION Y UBICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

49	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS					50	C.I. O PASAPORTE		
51	NACIONALIDAD	52	CARGO QUE DESEMPEÑA			53	FECHA DE NOMBRAMIENTO		
54	TIPO DE VISA (REP. LEGAL EXTRANJERO)	55	PROVINCIA				año	mes	día
56	CANTON	57	PARROQUIA			58	CALLE		
59	NUMERO	60	INTERSECCION				61	TELEFONO	
62	REFERENCIA					63	E-MAIL		

E.- IDENTIFICACION Y UBICACIÓN DEL GERENTE GENERAL (O DE QUIEN HAGA SUS VECES)

64	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS								
65	C.I. O PASAPORTE	66	NACIONALIDAD			67	FECHA DE NOMBRAMIENTO		
68	TIPO DE VISA (GERENTE EXTRANJERO)	69	PROVINCIA				año	mes	día
70	CANTON	71	PARROQUIA			72	CALLE		
73	NUMERO	74	INTERSECCION				75	TELEFONO	
76	REFERENCIA					77	E-MAIL		

F.- ACCIONISTAS Y SOCIOS

	RAZON SOCIAL / APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	NACIONALIDAD	DOMICILIO FISCAL	CEDULA / RUC / PASAPORTE	TIPO DE VISA	% PART.	VALOR ACCIONES O PARTICIPACIONES
78							
79							
80							
81							
82							
83							
84							
85							

G.- ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL

86	CODIGO ACTIVIDAD (CIIU3)	87	DESCRIPCION ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL

H.- INFORMACION ADICIONAL DE LA SOCIEDAD

88	ES SOCIEDAD EMISORA DE TARJETAS DE CREDITO?	SI		NO		
89	ES UNA INSTITUCION FINANCIERA QUE GENERA OPERACIONES DE CREDITO?	SI		NO		

Nota: El presente formulario no se aceptará con enmendaduras y tachones.

Declaro que los datos contenidos en este formulario son verdaderos.

90	FECHA DE PRESENTACION			
	año	mes	día	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL / AGENTE DE RETENCION

Anexo 3

Formulario 01-B

SRI Servicio de Rentas Internas RESOLUCION 0070	REPUBLICA DEL ECUADOR SERVICIO DE RENTAS INTERNAS FORMULARIO RUC 01 - B	INSCRIPCION Y ACTUALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS SOCIEDADES SECTOR PRIVADO Y PUBLICO
ORIGINAL: SRI www.sri.gov.ec	01 RUC	

02 RAZON O DENOMINACION SOCIAL

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

03	NOMBRE COMERCIAL			04	APERTURA		CIERRE		ACTUALIZACION		No. ESTABLECIMIENTO
05	PROVINCIA			06	CANTON				07	PARROQUIA	
08	CIUDADELA	09	BARRIO			10	CALLE			11	NUMERO
12	INTERSECCION / MANZANA					13	CONJUNTO			14	BLOQUE
15	EDIFICIO O CENTRO COMERCIAL					16	No, DE OFICINA	17	CARRETERO	18	KM
19	CAMINO			20	REFERENCIA						
21	TELEFONO 1	22	TELEFONO 2			23	TELEFONO 3			24	FAX
25	CELULAR	26	APARTADO POSTAL			27	CORREO ELECTRONICO				

DESCRIPCION ACTIVIDADES ECONOMICAS

28	
29	
30	
31	
32	
33	

	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE CESE DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS		
34 / 35 / 36	año	mes	día	año	mes	día	año	mes	día

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

03	NOMBRE COMERCIAL			04	APERTURA		CIERRE		ACTUALIZACION		No. ESTABLECIMIENTO
05	PROVINCIA			06	CANTON				07	PARROQUIA	
08	CIUDADELA	09	BARRIO			10	CALLE			11	NUMERO
12	INTERSECCION / MANZANA					13	CONJUNTO			14	BLOQUE
15	EDIFICIO O CENTRO COMERCIAL					16	No, DE OFICINA	17	CARRETERO	18	KM
19	CAMINO			20	REFERENCIA						
21	TELEFONO 1	22	TELEFONO 2			23	TELEFONO 3			24	FAX
25	CELULAR	26	APARTADO POSTAL			27	CORREO ELECTRONICO				

DESCRIPCION ACTIVIDADES ECONOMICAS

28	
29	
30	
31	
32	
33	

	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE CESE DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS		
34 / 35 / 36	año	mes	día	año	mes	día	año	mes	día

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

03	NOMBRE COMERCIAL			04	APERTURA		CIERRE		ACTUALIZACION		No. ESTABLECIMIENTO
05	PROVINCIA			06	CANTON				07	PARROQUIA	
08	CIUDADELA	09	BARRIO			10	CALLE			11	NUMERO
12	INTERSECCION / MANZANA					13	CONJUNTO			14	BLOQUE
15	EDIFICIO O CENTRO COMERCIAL					16	No, DE OFICINA	17	CARRETERO	18	KM
19	CAMINO			20	REFERENCIA						
21	TELEFONO 1	22	TELEFONO 2			23	TELEFONO 3			24	FAX
25	CELULAR	26	APARTADO POSTAL			27	CORREO ELECTRONICO				

DESCRIPCION ACTIVIDADES ECONOMICAS

28	
29	
30	
31	
32	
33	

	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE CESE DE ACTIVIDADES ECONOMICAS			FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES ECONOMICAS		
34 / 35 / 36	año	mes	día	año	mes	día	año	mes	día

Nota: Declaro que los datos contenidos en este formulario son verdaderos

37	FECHA DE PRESENTACION		
	año	mes	día

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

Anexo 4

Patente Municipal

cuenca
GOBIERNO LOCAL 2005 - 2009

DECLARACIÓN DE CAPITAL PARA EL PAGO DEL IMPUESTO
Y OBTENCIÓN DE LA PATENTE MUNICIPAL

VALOR $ 0,50 Nº

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE AÑO:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL
ACTIVIDAD ECONÓMICA
DIRECCIÓN
CÉDULA Nº _____ R.U.C. Nº _____

BASE DEL IMPUESTO

1.- Personas naturales o jurídicas y sociedades de hecho que estén obligadas a llevar contabilidad con excepción de bancos y financieras:

a.- TOTAL DEL ACTIVO $ _____
b.- PASIVO CORRIENTE $ _____
c.- BASE IMPONIBLE (a-b) $ _____

2.- Personas naturales o jurídicas, sociedades de hecho o negocios individuales, con excepción de bancos y financieras, que tengan sus casas matrices en el Cantón Cuenca y sucursal o agencias en otros lugares del país, y también para las sucursales o agencias que funcionen en el Cantón con casas matrices en otros lugares:

	CUENCA	OTROS CANTONES	TOTAL
a.- TOTAL DEL ACTIVO	$	$	$
b.- PASIVO CORRIENTE	$	$	$
c.- BASE IMPONIBLE (a-b)	$	$	$

* Proporción o porcentaje correspondiente al Cantón Cuenca = VALOR NETO CUENCA / VALOR NETO TOTAL x 100 = %

3.- Bancos y Financieras, sean matrices o sucursales:
Saldo de la cartera local al 31 de Diciembre del año anterior según el informe presentado a la Superintendencia de Bancos.

SALDO DE LA CARTERA LOCAL $ _____

4.- Personas naturales que no estén obligadas a llevar contabilidad.

TOTAL DEL ACTIVO $ _____

NOTA: ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE LOS BALANCES PRESENTADOS A LOS ORGANISMOS DE CONTROL RESPECTIVOS.

Esta información es real y verdadera, sin embargo me sujeto a la verificación que de conformidad con la Ley, compete realizar a la Administración Tributaria Municipal y a las sanciones que, por falsa declaración, están contempladas en el Código Tributario.

Cuenca, a _____ de _____ del 200 _____

_____
CONTRIBUYENTE O RESPONSABLE

Bolívar 7-67 y Borrero | Sucre y Benigno Malo. Conmutador: (593-7) 2845 499. Cuenca, Ecuador. Email: cuenca@cuenca.gov.ec

Anexo 5

Formulario del Registro Sanitario

Casilla 3961
Guayaquil – Ecuador

DEPARTAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO
LABORATORIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

REG 4.4.8 FORMULARIO DE SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS PROCESADOS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO

Guayaquil, _____ de 20___

Sr. Dr.
Director Nacional del Instituto Nacional
de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez
Presente:

De conformidad con el Titulo único - Capítulo I del Registro Sanitario Art. 137 de la Ley Orgánica de Salud vigente 2006-67 publicado en el Registro Oficial N° 423 del 22 de diciembre del 2006 y su Reglamento publicado en el Registro Oficial N° 457 del jueves 30 de octubre de 2008 decreto 1395 3 obtención del Registro Sanitario mediante INFORME TÉCNICO ANALITICO.

Solicito el análisis del (os) siguiente (es) producto (os):

1. **NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO Y MARCA (S)**

2. **FABRICANTE**

3. **UBICACIÓN DE LA FABRICA O ESTABLECIMIENTO**
   a) Ciudad y País de origen
   b) Calle y número
   c) Teléfono..... FAX..... E-mail.....

4. **FORMULA DE COMPOSICIÓN CUALI – CUANTITATIVA** por 100g o 100ml, especificar en unidades del Sistema Internacional (S.I.), declarando los ingredientes en orden decreciente (incluyendo aditivos)

REG 4.4.8 FORMULARIO DE SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS PROCESADOS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO

1. **NUMERO DE LOTE**

2. **FECHA DE ELABORACIÓN**

3. **TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO**

4. **FORMAS DE PRESENTACIÓN**

9. **ENVASE** **EXTERNO** **INTERNO** **MEDIATO** **INMEDIATO**

   TAPA

10. **CONTENIDO** en unidades del Sistema Internacional (S.I) de acuerdo a la Ley de Pesas y Medidas

11. **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**, marcar estas casillas:

    Refrigeración ☐ Congelación ☐ Ambiente ☐

12. **NUMERO DE MUESTRAS ENVIADAS.**

Atentamente,

Propietario o
Representante Legal de la Empresa
C.I.

Anexo 6

Diseño de Encuesta

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACION

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Somos estudiantes de la UDA, y estamos elaborando un proyecto de una microempresa, dedicada a la comercialización de servicio de cafetería, repostería y arte decorativo.

Estimamos que su respuesta es de mucha utilidad para la investigación que estamos realizando, por favor sírvase contestar con sinceridad.

Edad: _____ Sexo: F ☐ M ☐

1. **¿Qué lugar prefiere usted para asistir a una reunión social?**

   Restaurant ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐

2. **Cuando usted asiste a una cafetería va:**

   Solo ☐ Acompañado (# personas) ☐

3. **¿Con qué frecuencia asiste a una cafetería?**

   Diaria ☐ Quincenal ☐

   Semanal ☐ Mensual ☐

4. **¿Cuál es su cafetería favorita?**

   _____

   ¿Por qué?

   _____

5. **Indique lo que más consume en una cafetería. (señale una opción por cada** columna)

Comida		Bebidas	
Repostería	☐	Café	☐
Dulcería y Galletería	☐	Té	☐
Pastas (Lasaña, Crepes, Canelones)	☐	Jugos Naturales	☐
Sándwich	☐	Gaseosas	☐

6. ¿Cuánto consume usted en promedio cuando asiste a una cafetería?

$2,00 - $4,00 ☐

$4,00 - $6,00 ☐

$6,00 - $8,00 ☐

$8,00 - $10,00 ☐

Más $10.00 ☐

7. ¿Le atraería un lugar, que a más de ofrecer el servicio de cafetería, le ofrezca la opción de adquirir sus objetos decorativos tales como: arte, esculturas, vajilla, etc. y cuya decoración cambie periódicamente?

SI ☐ NO ☐

8. ¿Con qué frecuencia asistiría a este tipo de cafetería?

Diaria	☐	Quincenal	☐
Semanal	☐	Mensual	☐

¡Gracias por su colaboración!

Anexo 7

Costos y Precios Por Áreas

Art-Coffee Cia Ltda				
PRODUCTO	***Costo***		**Precio**	
	Costo Total	**Costo Unitario**	**Precio Total**	**Precio Unitario**
Repostería				
Selva Negra	5,76	0,48	17,00	1,65
Zucotto	6,50	0,54	16,00	1,75
Duquesa de Pistacho	8,93	0,74	19,00	2,00
Fantasía de Caramelo	5,92	0,49	17,00	1,65
Flan de Naranja Light	1,41	0,12	5,00	1,00
Brownie	4,09	0,34	8,38	1,10
Dulcería Y Galletería x Unidad				
Peras a la menta	1,01	1,01	4,00	4,00
Alfajores Argentinos	2,64	0,66	12,00	3,00
Muffins de mora	6,38	1,06	15,00	2,50
besitos primavera	4,64	1,16	12,00	3,00
Frutart	4,80	0,80	18,00	3,00
Pastelillo Dulce	2,03	0,68	5,50	1,80
Biscochos Borrachos con cereza de bierzo	1,45	0,72	4,00	2,00
Sándwich				
Sándwich Light	0,80	0,80	2,50	2,50
Canawich	1,34	1,34	2,90	2,90
Traditional sándwich	1,93	1,93	3,20	3,20
Nuez Sándwich	1,57	1,57	5,00	5,00
Sándwich Cheese	1,07	1,07	2,70	2,70
Tostada Francesa	1,00	1,00	2,50	2,50
Empanadas Árabes	1,16	1,16	2,20	2,20
Pastas				
Lasaña de Pollo	1,99	1,99	4,00	4,00
Lasaña de Carne	2,05	2,05	4,00	4,00
Canelón de Pollo	0,98	0,98	3,50	3,50
Canelón de Pavo	1,11	1,11	3,70	3,70
Crepes de salsa blanco con acelga	1,22	1,22	3,50	3,50
Crepe Strawberry	1,54	1,54	3,70	3,70
Crepe Choconut	1,76	1,76	3,70	3,70

Cafetería				
Past Coffee	0,71	0,71	1,42	1,42
Present Coffee	1,11	1,11	2,50	2,50
Future Coffee	0,98	0,98	2,40	2,40
Traditional Coffee	0,66	0,66	1,50	1,50
Cuenca Coffee	0,63	0,63	1,60	1,60
Café Acapulco	0,79	0,79	2,10	2,10
Café Calipso	0,87	0,87	2,25	2,25
Cacao Coffee	0,71	0,71	1,40	1,40
Café Danés	1,11	1,11	2,60	2,60
Scottland Coffee	1,06	1,06	2,11	2,50
Café Flambeado	1,11	1,11	2,60	2,60
Irland Coffee	0,71	0,71	2,10	2,10
Café Mexicano	0,78	0,78	2,00	2,00
Café Vienes Aromatizado	1,13	1,13	2,60	2,60
Irish Coffee	0,94	0,94	2,50	2,50
Moccacino	0,93	0,93	1,90	2,00
Cappuccino	1,09	1,09	2,10	2,20
Ponche Cremoso	1,18	1,18	2,80	2,70
Te caliente y aguas aromáticas	0,12	0,12	0,80	0,80
Yogurt	0,63	0,63	1,90	1,90
Te helado	0,62	0,62	1,24	1,50
Gaseosas	0,25	0,25	0,80	0,80

Costos por Porción			
Área	**Total**	**Promedio**	**Por Porción**
Repostería	32,60	2,72	0,45
Dulcería y Galletería	22,95	6,09	0,87
Cafetería	16,60	0,87	0,87
Bebidas Frías	1,50	0,50	0,50
Sándwiches	8,87	1,27	1,27
Pastas	10,64	1,52	1,52

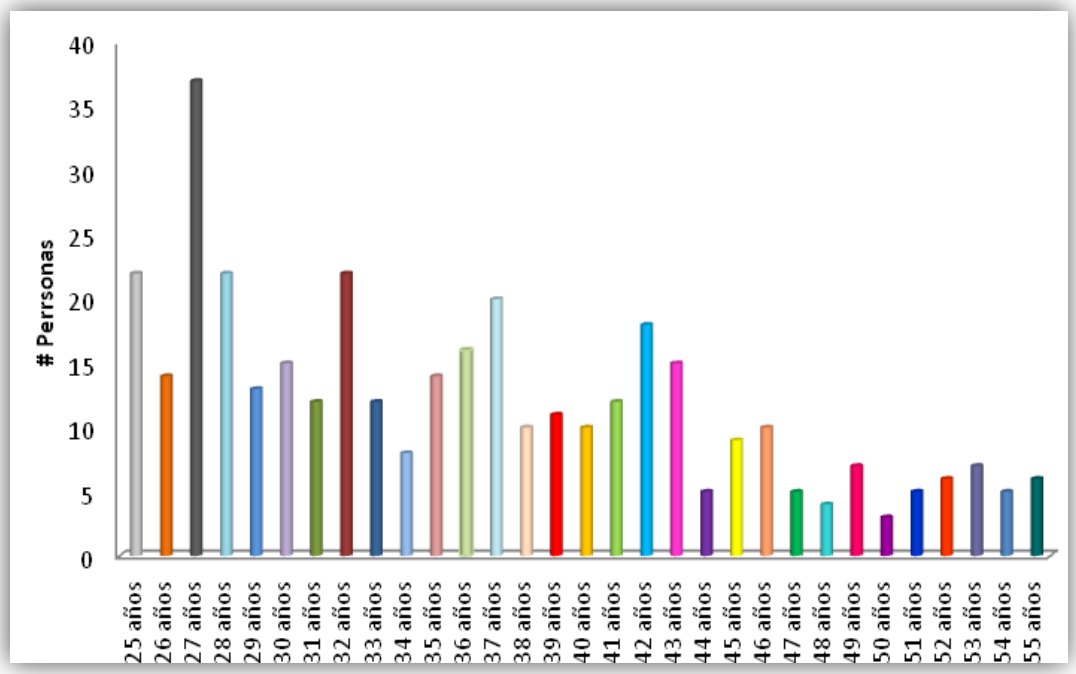
Precios por Porción			
Área	**Total**	**Promedio**	**Por Porción**
Repostería	82,38	9,15	1,53
Dulcería y Galletería	70,50	19,30	2,76
Cafetería	39,77	2,09	2,09
Bebidas Frías	4,20	1,40	1,40
Sándwiches	21,00	3,00	3,00
Pastas	26,10	3,73	3,73

Anexo 8

Tabulación de Encuestas

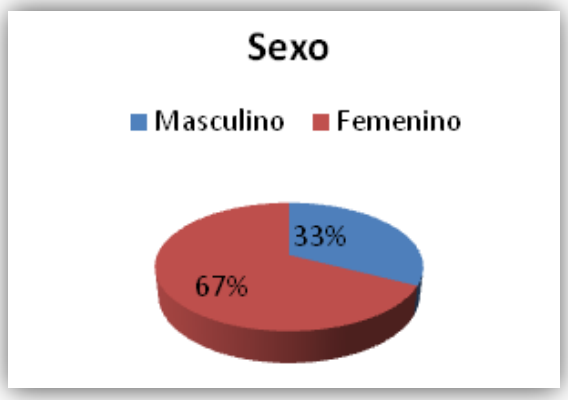
Edad

Edad					
Años	**# Personas**	**Porcentaje**	**Años**	**# Personas**	**Porcentaje**
25 años	22	5.87%	41 años	12	3.20%
26 años	14	3.73%	42 años	18	4.80%
27 años	37	9.87%	43 años	15	4.00%
28 años	22	5.87%	44 años	5	1.33%
29 años	13	3.47%	45 años	9	2.40%
30 años	15	4.00%	46 años	10	2.67%
31 años	12	3.20%	47 años	5	1.33%
32 años	22	5.87%	48 años	4	1.07%
33 años	12	3.20%	49 años	7	1.87%
34 años	8	2.13%	50 años	3	0.80%
35 años	14	3.73%	51 años	5	1.33%
36 años	16	4.27%	52 años	6	1.60%
37 años	20	5.33%	53 años	7	1.87%
38 años	10	2.67%	54 años	5	1.33%
39 años	11	2.93%	55 años	6	1.60%
40 años	10	2.67%	**Total**	**375**	**100%**



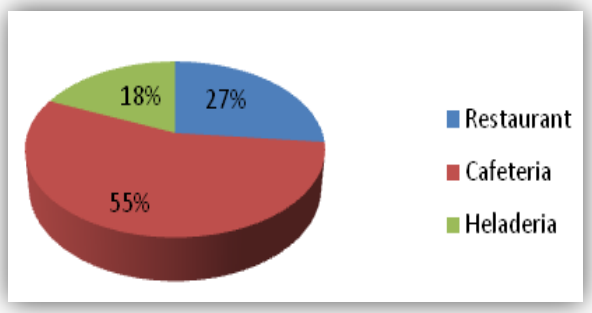
Sexo

Sexo	# personas	%
Masculino	122	33%
Femenino	253	67%
Total	**375**	**100%**



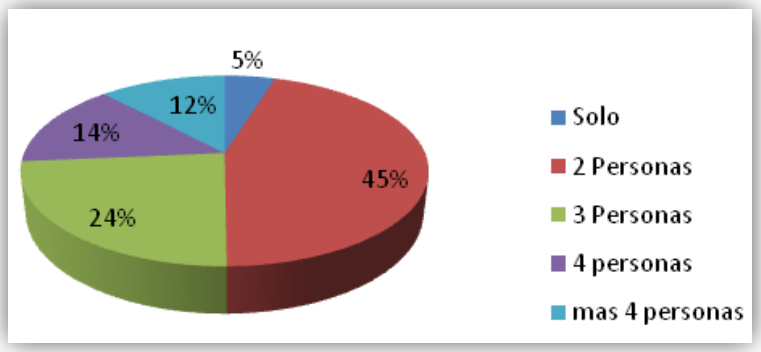
¿Qué lugar prefiere usted para asistir a una reunión social?

Lugar	# personas	%
Restaurant	100	27%
Cafetería	206	55%
Heladería	69	18%
Total	**375**	**100%**



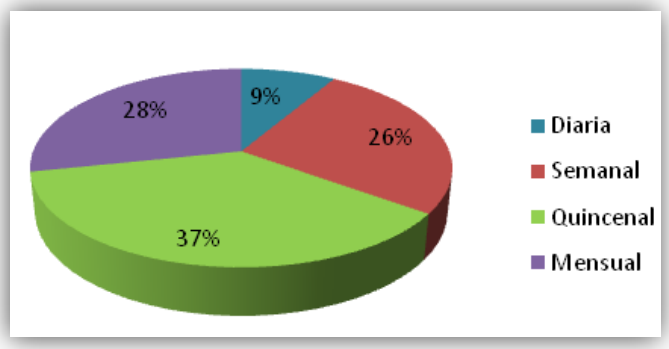
¿Cuando usted asiste a una cafetería va: Solo o Acompañado? (# personas)

	# personas	%
Solo	18	5%
2 Personas	169	45%
3 Personas	89	24%
4 personas	54	14%
mas 4 personas	45	12%
Total	**375**	**100%**



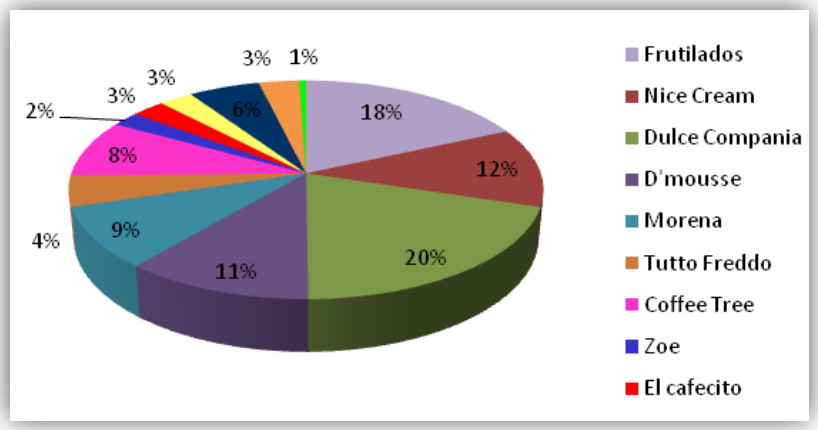
¿Con qué frecuencia asiste a una cafetería?

Frecuencia	# personas	%
Diaria	32	9%
Semanal	99	26%
Quincenal	138	37%
Mensual	106	28%
Total	**375**	**100%**

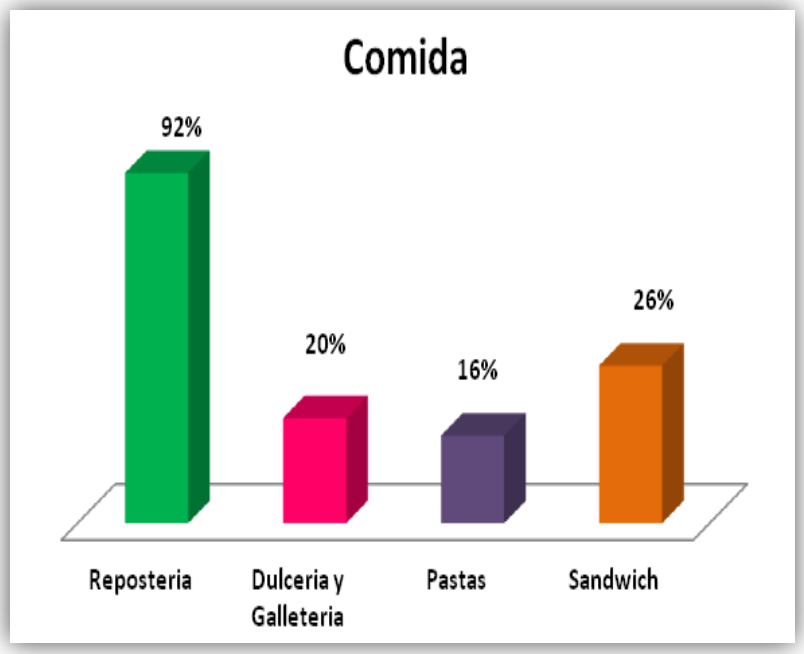


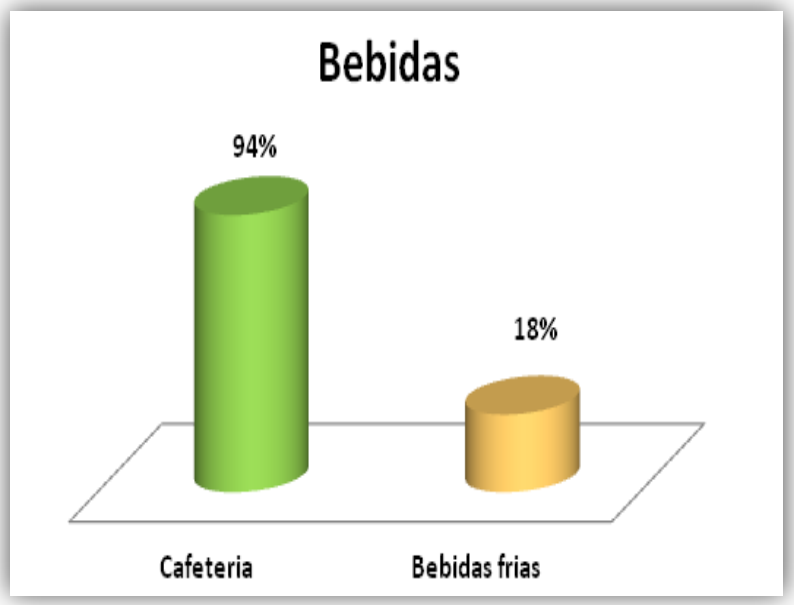
¿Cuál es su cafetería favorita?

Local	# personas	%
Frutilados	68	18%
Nice Cream	44	12%
Dulce Compañía	75	20%
D'mousse	42	11%
Morena	34	9%
Tutto Freddo	17	5%
Coffee Tree	32	9%
Zoe	8	2%
El cafecito	10	3%
Monday Blue	10	3%
Café Austria	21	6%
Cacao y Canela	12	3%
Cafetería Loja	2	1%
Total	**375**	**100%**



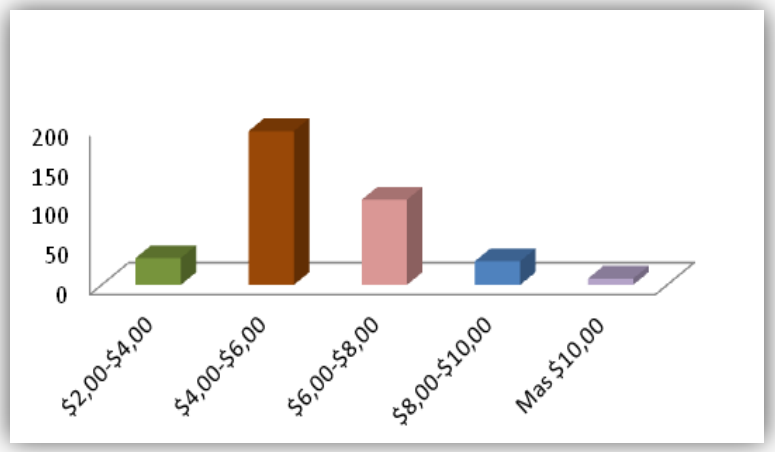
Indique lo que más consume en una cafetería.





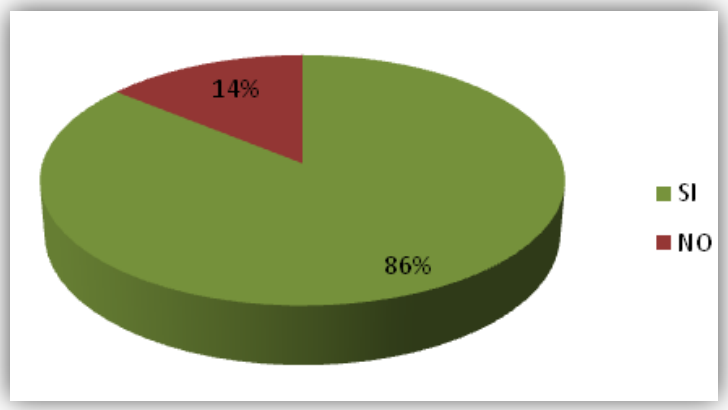
¿Cuánto consume usted en promedio cuando asiste a una cafetería?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
$2,00-$4,00	34	9%
$4,01-$6,00	195	52%
$6,01-$8,00	108	29%
$8,01-$10,00	30	8%
Mas $10,00	8	2%
Total	**375**	**100%**



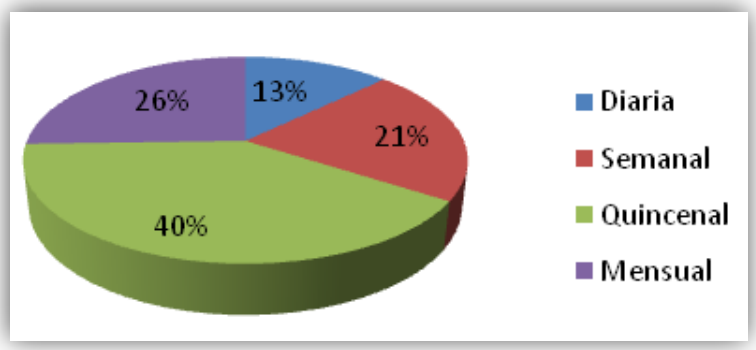
¿Le atraería un lugar, que a más de ofrecer el servicio de cafetería, le ofrezca la opción de adquirir sus objetos decorativos tales como: arte, esculturas, vajilla, etc. y cuya decoración cambie periódicamente?

	# personas	%
SI	322	86%
NO	53	14%
Total	**375**	**100%**



¿Con qué frecuencia asistiría a este tipo de cafetería?

Frecuencia	**# personas**	**%**
Diaria	41	13%
Semanal	69	21%
Quincenal	130	40%
Mensual	82	25%
Total	**322**	**100%**



Anexo 9

Publicidad

Tríptico

Flayers

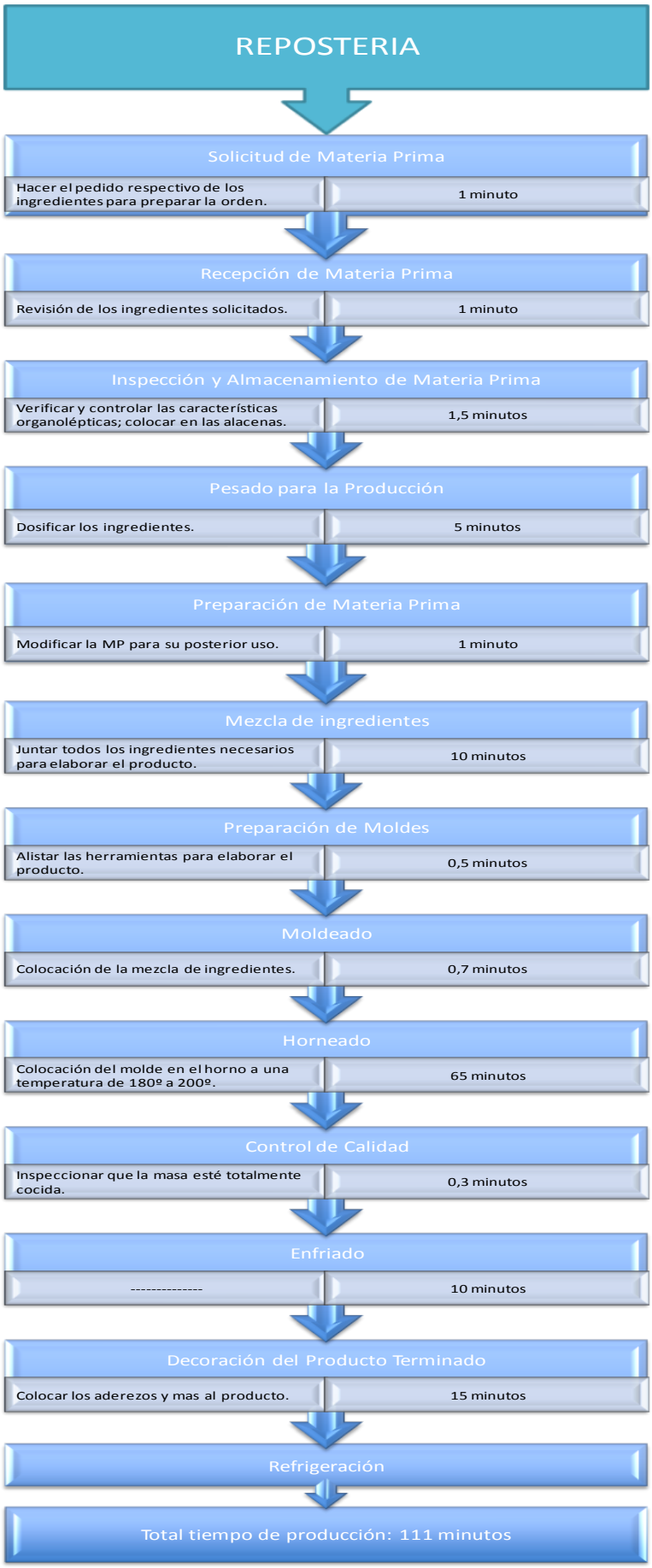
Tarjetas de Presentación

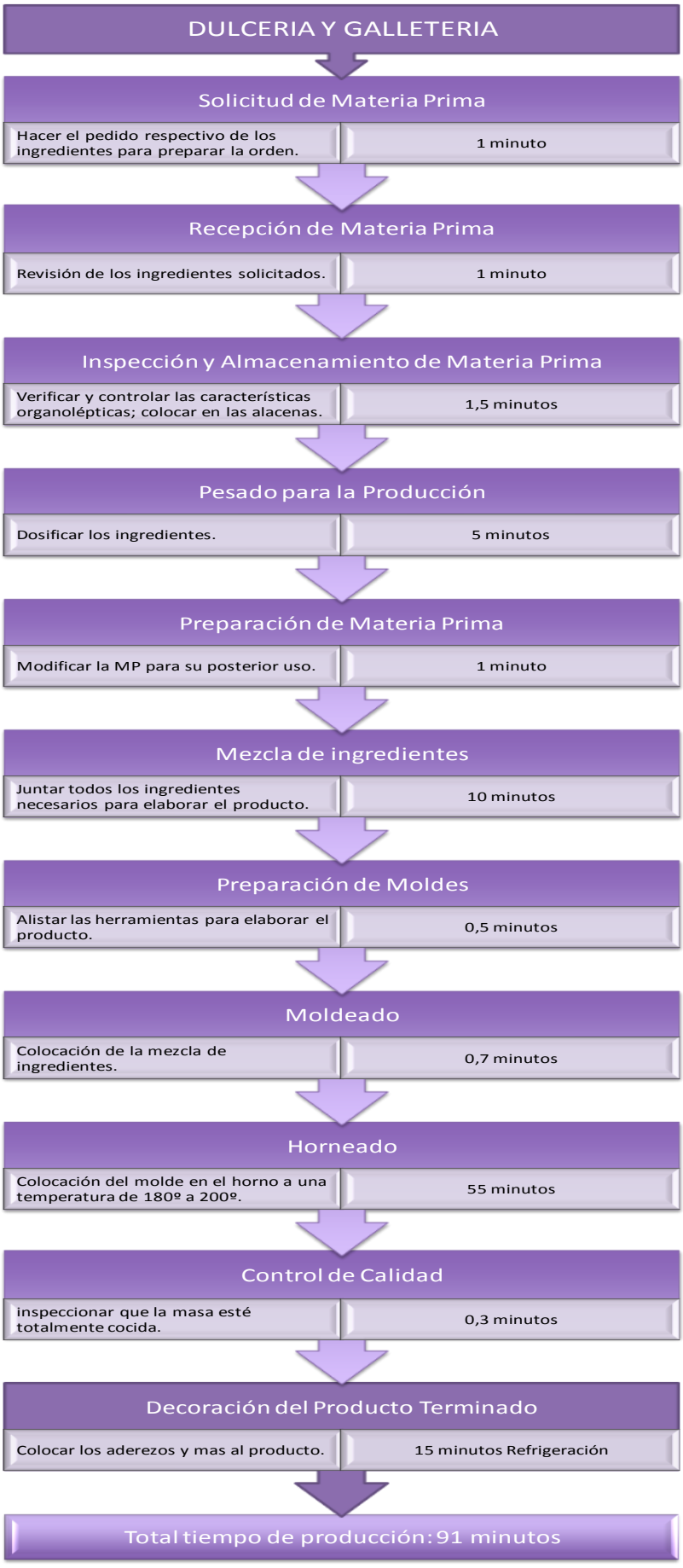
Banner

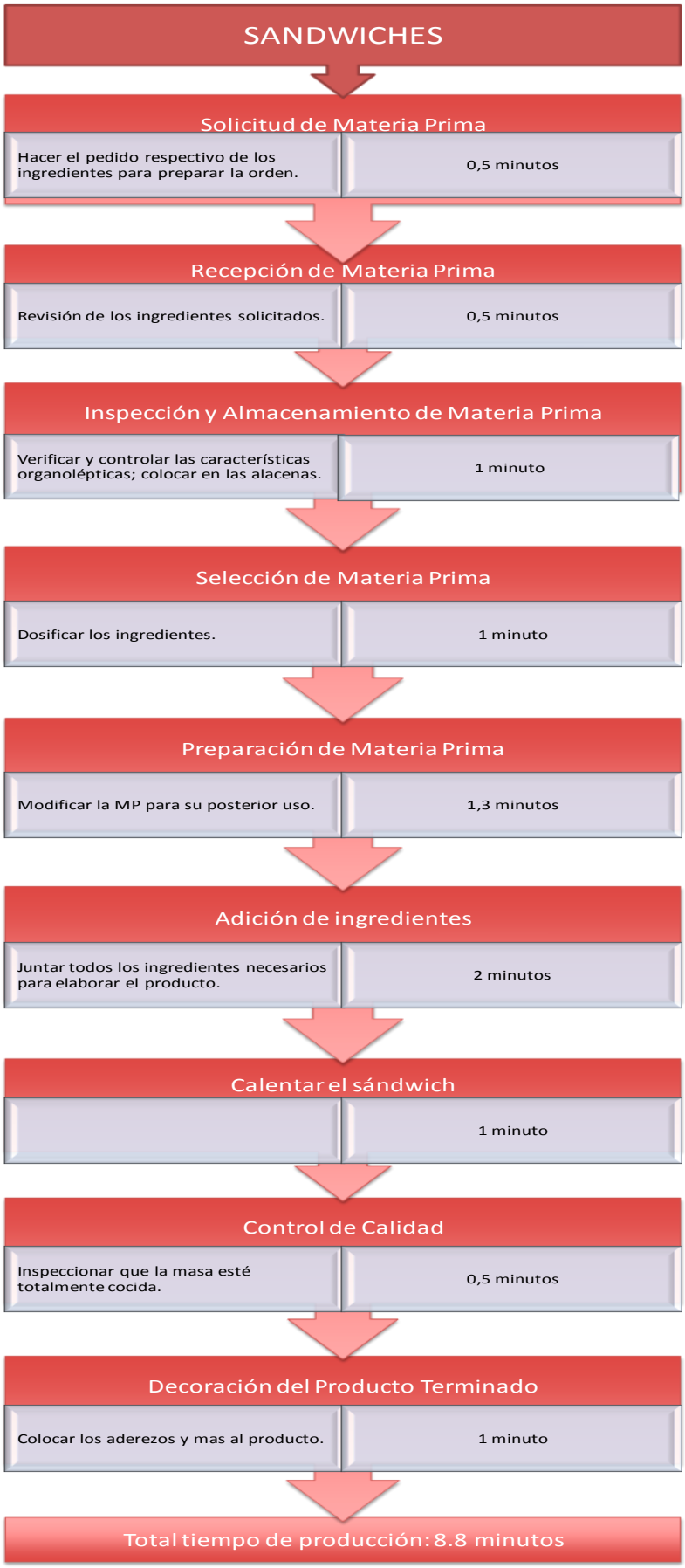
Art
Coffee
El dulce sabor de sentirse en casa
El dulce sabor de sentirse en casa.
Av. Fray Vicente Solano y Av 10 de Agosto esquina
Telefono: 074024366 - 092873461
art-coffee@gmail.com

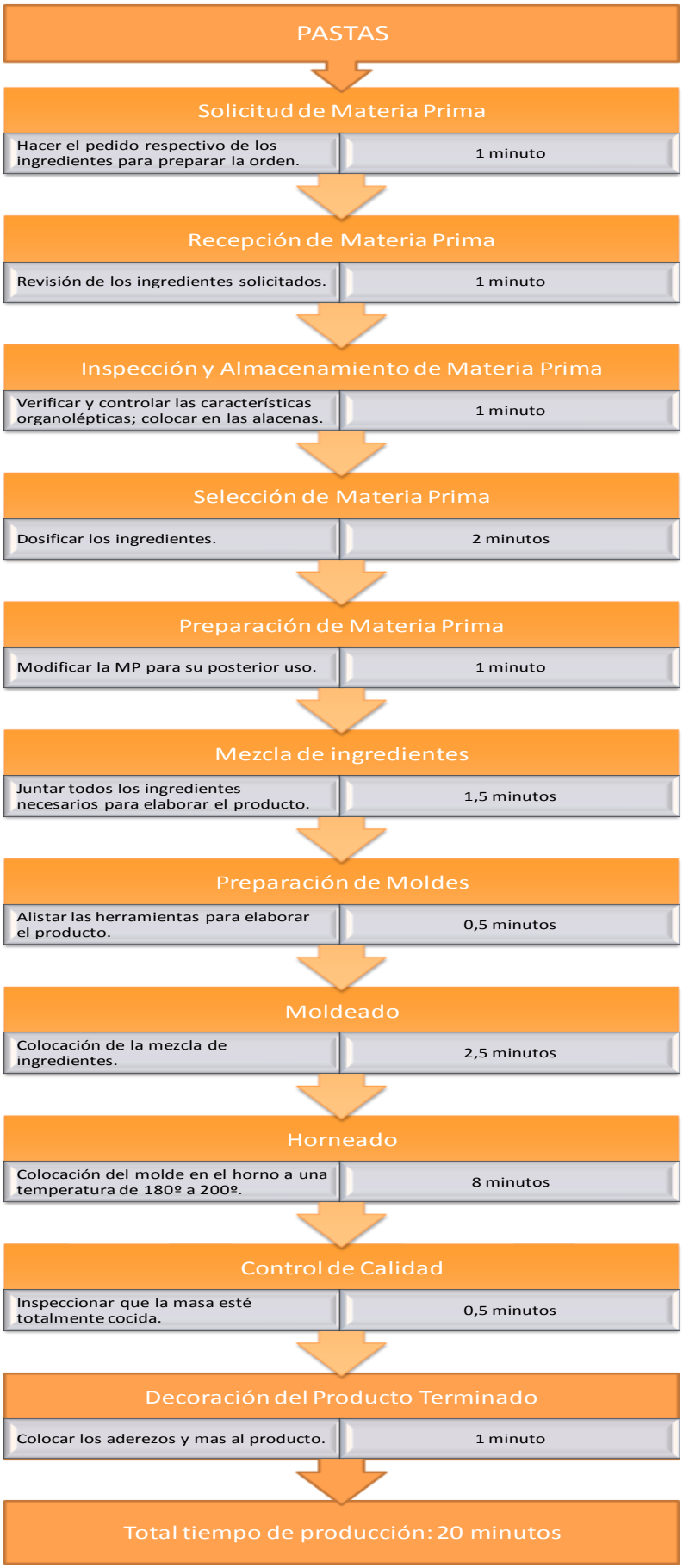
Anexo 10

Diagrama del Bloques por Áreas


REPOSTERIA
Solicitud de Materia Prima
Hacer el pedido respectivo de los ingredientes para preparar la orden.
1 minuto
Recepción de Materia Prima
Revisión de los ingredientes solicitados.
1 minuto
Inspección y Almacenamiento de Materia Prima
Verificar y controlar las características organolépticas; colocar en las alacenas.
1,5 minutos
Pesado para la Producción
Dosificar los ingredientes.
5 minutos
Preparación de Materia Prima
Modificar la MP para su posterior uso.
1 minuto
Mezcla de ingredientes
Juntar todos los ingredientes necesarios para elaborar el producto.
10 minutos
Preparación de Moldes
Alistar las herramientas para elaborar el producto.
0,5 minutos
Moldeado
Colocación de la mezcla de ingredientes.
0,7 minutos
Horneado
Colocación del molde en el horno a una temperatura de 180º a 200º.
65 minutos
Control de Calidad
Inspeccionar que la masa esté totalmente cocida.
0,3 minutos
Enfriado
----
10 minutos
Decoración del Producto Terminado
Colocar los aderezos y mas al producto.
15 minutos
Refrigeración
Total tiempo de producción: 111 minutos

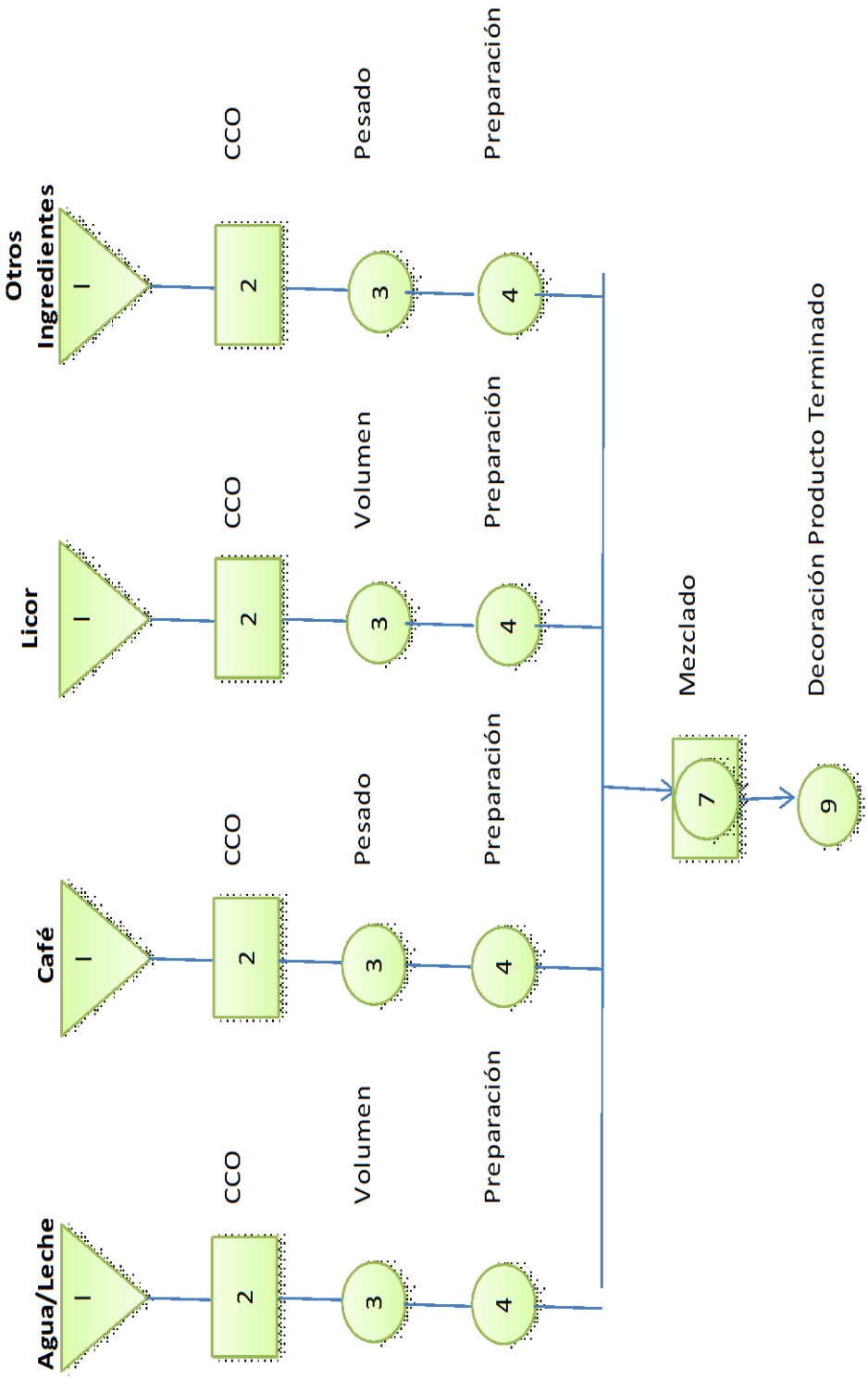

DULCERIA Y GALLETERIA
Solicitud de Materia Prima
Hacer el pedido respectivo de los ingredientes para preparar la orden.
1 minuto
Recepción de Materia Prima
Revisión de los ingredientes solicitados.
1 minuto
Inspección y Almacenamiento de Materia Prima
Verificar y controlar las características organolépticas; colocar en las alacenas.
1,5 minutos
Pesado para la Producción
Dosificar los ingredientes.
5 minutos
Preparación de Materia Prima
Modificar la MP para su posterior uso.
1 minuto
Mezcla de ingredientes
Juntar todos los ingredientes necesarios para elaborar el producto.
10 minutos
Preparación de Moldes
Alistar las herramientas para elaborar el producto.
0,5 minutos
Moldeado
Colocación de la mezcla de ingredientes.
0,7 minutos
Horneado
Colocación del molde en el horno a una temperatura de 180º a 200º.
55 minutos
Control de Calidad
inspeccionar que la masa esté totalmente cocida.
0,3 minutos
Decoración del Producto Terminado
Colocar los aderezos y mas al producto.
15 minutos Refrigeración
Total tiempo de producción: 91 minutos


SANDWICHES
Solicitud de Materia Prima
Hacer el pedido respectivo de los ingredientes para preparar la orden.
0,5 minutos
Recepción de Materia Prima
Revisión de los ingredientes solicitados.
0,5 minutos
Inspección y Almacenamiento de Materia Prima
Verificar y controlar las características organolépticas; colocar en las alacenas.
1 minuto
Selección de Materia Prima
Dosificar los ingredientes.
1 minuto
Preparación de Materia Prima
Modificar la MP para su posterior uso.
1,3 minutos
Adición de ingredientes
Juntar todos los ingredientes necesarios para elaborar el producto.
2 minutos
Calentar el sándwich
1 minuto
Control de Calidad
Inspeccionar que la masa esté totalmente cocida.
0,5 minutos
Decoración del Producto Terminado
Colocar los aderezos y mas al producto.
1 minuto
Total tiempo de producción: 8.8 minutos


PASTAS
Solicitud de Materia Prima
Hacer el pedido respectivo de los ingredientes para preparar la orden.
1 minuto
Recepción de Materia Prima
Revisión de los ingredientes solicitados.
1 minuto
Inspección y Almacenamiento de Materia Prima
Verificar y controlar las características organolépticas; colocar en las alacenas.
1 minuto
Selección de Materia Prima
Dosificar los ingredientes.
2 minutos
Preparación de Materia Prima
Modificar la MP para su posterior uso.
1 minuto
Mezcla de ingredientes
Juntar todos los ingredientes necesarios para elaborar el producto.
1,5 minutos
Preparación de Moldes
Alistar las herramientas para elaborar el producto.
0,5 minutos
Moldeado
Colocación de la mezcla de ingredientes.
2,5 minutos
Horneado
Colocación del molde en el horno a una temperatura de 180º a 200º.
8 minutos
Control de Calidad
Inspeccionar que la masa esté totalmente cocida.
0,5 minutos
Decoración del Producto Terminado
Colocar los aderezos y mas al producto.
1 minuto
Total tiempo de producción: 20 minutos

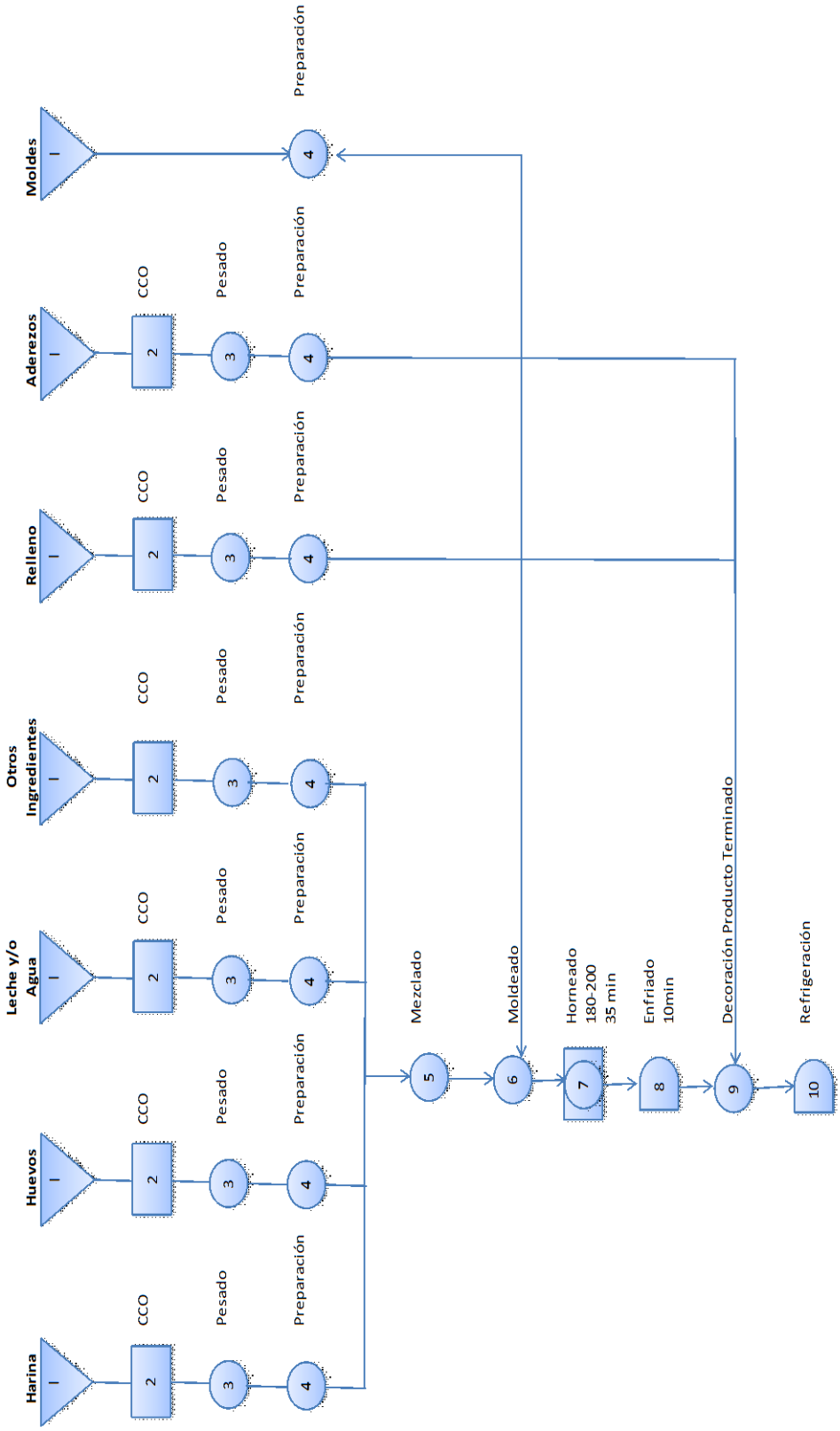
Anexo 11

Diagrama de Flujo Cafetería



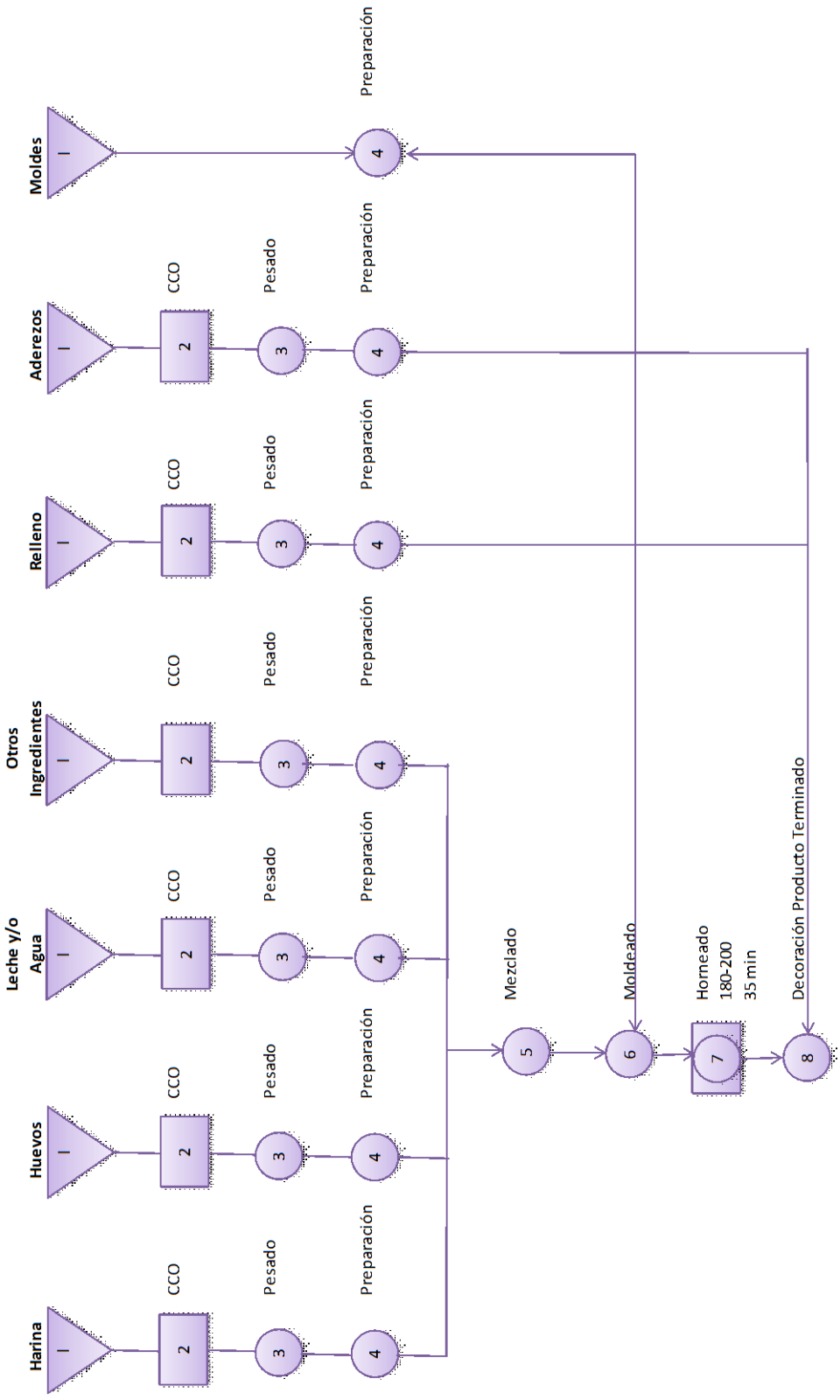
CCO: Control de las características organolépticas.

Diagrama Flujo Repostería



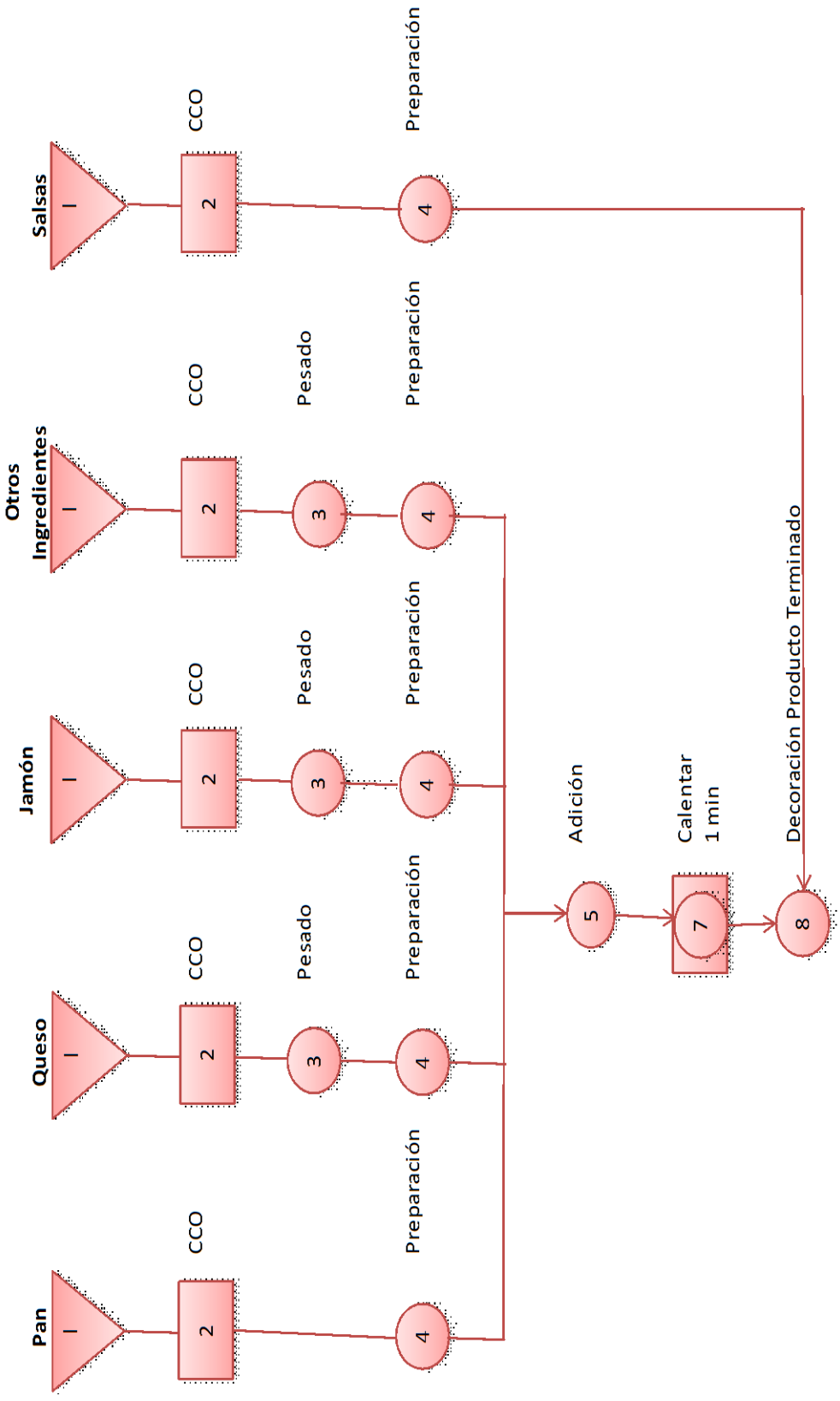
CCO: Control de las características organolépticas.

Diagrama de Flujo Dulcería y Galletería



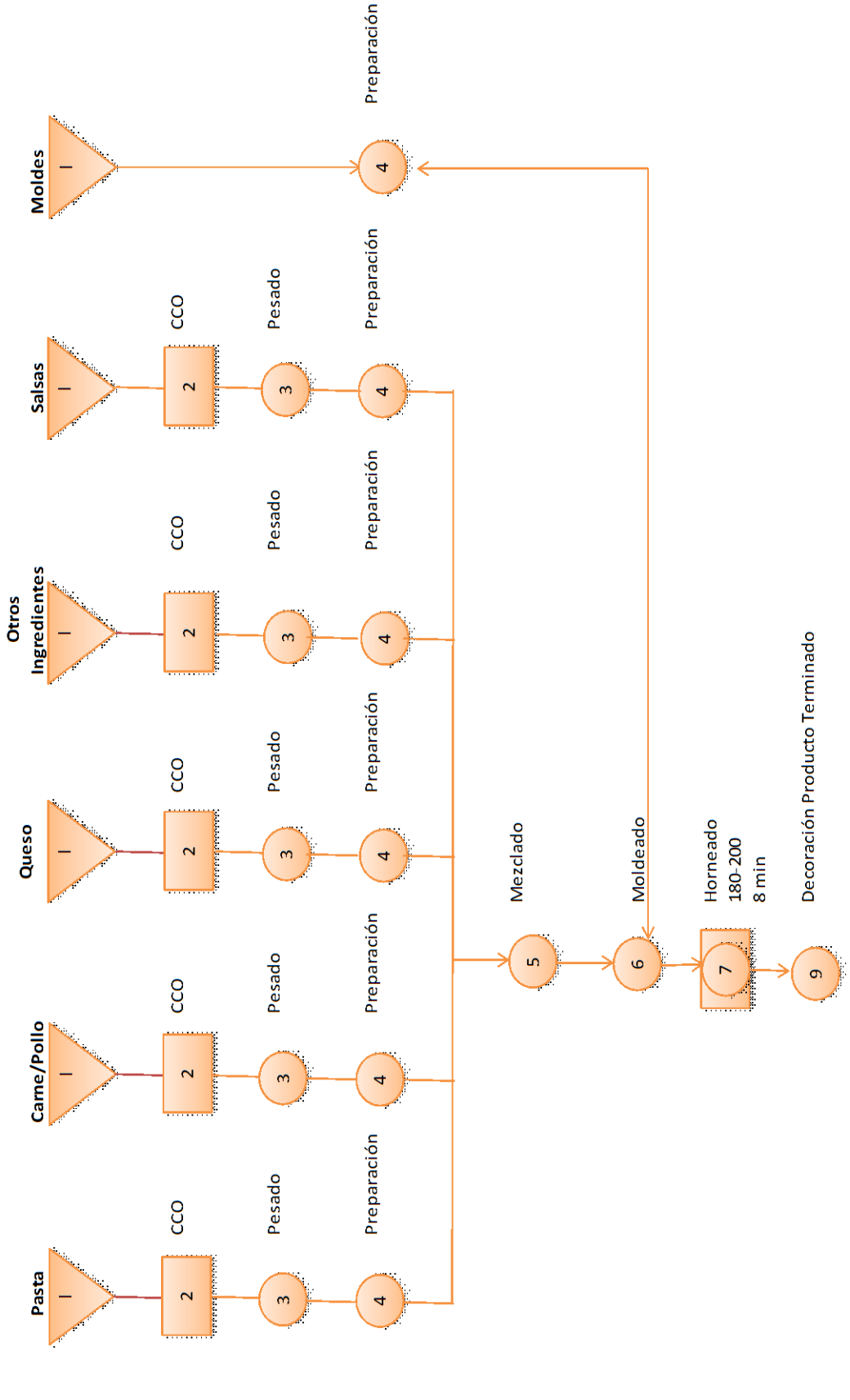
CCO: Control de las características organolépticas.

Diagrama de Flujo Sándwiches



CCO: Control de las características organolépticas.

Diagrama de Flujo Pastas

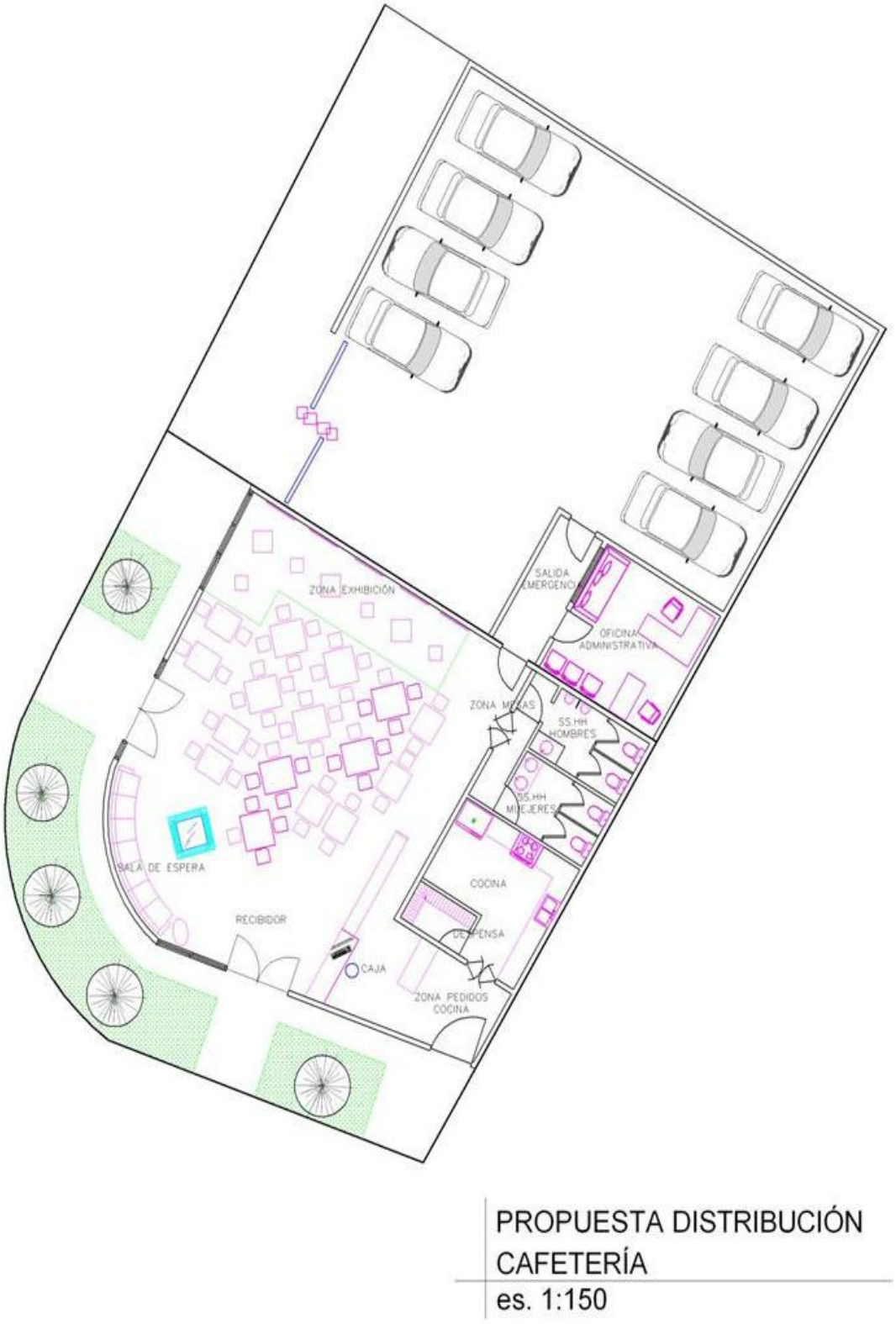


CCO: Control de las características organolépticas.

Anexo 12

Infraestructura de *"Art-Coffee*

Plano del Local



Elaborado por: Licenciada Carolina Lozada

Decoración del Local

Elaborado por: Licenciada Carolina Lozada

Anexo 13

Descripción de los Recursos

Recursos de Inversiones		
Recurso	**Cantidad**	**Descripción**
MUEBLES Y ENSERES		
Mesa Comedor	8	Mesa Star triangular para 4 personas
Mesa Comedor	8	Mesa Galaxy para 2 personas
Sala Kingston	1	Mueble tubular para area de espera.
Silla	32	Silla Star triangular para comedor.
Silla	16	Silla Galaxy para comedor.
Exhibidores	2	Mueble de exhibicion moderno con acabados finos
Mesa de Trabajo	2	Mueble para preparar alimentos sobre su base.
Escultura	1	Fuente moderna de agua
Cilindro de Gas	3	Gas para abastecer maquinaria, Austrogas
VAJILLA Y CRISTALERIA		
Cuchara	20	CUCHARITA, ESTILO EUROPEO: Marca:ONEIDA Modelo:T672SFTF
Cuchara	20	CUCHARA DE SOPA/POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T672SDEF Linea:Reflections.
Cuchara	20	CUCHARA DE TÉ HELADO: Marca:ONEIDA Modelo:T672SITF Linea:Reflections.
Cuchara	30	CUCHARITA EXPRESO: Marca:ONEIDA Modelo:T672SADF Linea:Reflections
Tenedor	20	TENEDOR POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T672FDEF Linea:Reflections.
Tenedor	20	TENEDOR DE OSTRAS/MARISCOS: Marca:ONEIDA Modelo:T672FSLF Linea:Reflections.
Cuchillo	20	CUCHILLO DE ENTRADA/ENSALADA: Marca:ONEIDA Modelo:T672KDEF Linea:Reflection.
Cuchillo	20	CUCHILLO DE MANTEQUILLA: Marca:ONEIDA Modelo:T672KSBF Linea:Reflection
Cucharita	20	CUCHARITA, ESTILO EUROPEO: Marca:ONEIDA Modelo:T483SFTF Linea:Oneida/Apex
Cuchara	30	CUCHARA DE SOPA/POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T483SDEF Linea:Oneida /Apex
Cuchara	20	CUCHARA DE TÉ HELADO: Marca:ONEIDA Modelo:T483SITF Linea:Oneida /Apex
Cucharita	30	CUCHARITA EXPRESO: Marca:ONEIDA Modelo:T483SADF Linea:Oneida/Apex
Tenedor	20	TENEDOR POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T483FSLF Linea:Oneida/Apex
Tenedor	20	TENEDOR DE OSTRAS/MARISCOS: Marca:ONEIDA Modelo:T483FOYF Linea:Oneida/Apex
Copa	6	COPA COÑAG/BRANDY: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:62664 Linea:CABERNET 9,5 cm de diámetro. 12,9 cm de alto. Capacidad:13 3/4 oz.
Copa	6	COPA MARGARITA: Marca:ARCOROC Linea:CABERNET 11.5 cm de diámetro. 19,2 cm de alto. Capacidad:14 3/4 oz. Peso Kg:.256
Copa	6	COPA COCKTAIL: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58001 Linea:CABERNET 9.5 cm de diámetro. 17 cm de alto. Capacidad:7 oz. Peso Kg:.187
Copa	6	COPA COCKTAIL: Marca:ARCOROC Modelo:62449 Linea:CABERNET 12 cm de diámetro. 18,8 cm de alto.Capacidad:7 oz. Peso Kg:.187
Copa	10	COPA MULTIUSOS: Marca:ARCOROC Modelo:46722 Linea:CABERNET 8.1 cm de diámetro. 16,7 cm de alto. Capacidad:13 1/2 oz. Peso Kg:.215
Copa	6	COPA BALLON: Marca:ARCOROC Modelo:25626 Linea:BALLON 5 cm de diámetro. 17 cm de alto. Capacidad:5 3/4 oz. Peso Kg:.118

Copa	6	COPA: Marca:ARCOROC Modelo:07810 Linea:NORMANDIE 7,4 cm de diámetro. 16,2 cm de alto. Capacidad:8 oz
Copa	6	COPA FLAUTA: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:13515 Linea:NORMANDIE 5 cm de diámetro. 17,1 cm de alto. Capacidad:4 1/2 oz. Peso Kg:.166
Copa	6	COPA: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:12033 Linea:NORMANDIE 5,7 cm de diámetro. 12,7 cm de alto. Capacidad:3 1/2 oz. Peso Kg:.127
Copa	6	COPA: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:11392 Linea:NORMANDIE 6,6 cm de diámetro. 14,3 cm de alto. Capacidad:5 1/4 oz. Peso Kg:.178
Copa	18	COPA CAFÉ IRLANDÉS: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:37684 Linea:DIGESTIF 7,6 cm de diámetro. 13,9 cm de alto. Capacidad:8 oz. Peso Kg:0.324
Copa	6	COPA HURRICANE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:54584 Linea:ELEGANCE 7,9 cm de diámetro. 20,8 cm de alto. Capacidad:13.75 oz. Peso Kg:0.317
Copa	12	COPA BACCHUS: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:10770 Linea:HURRICANE 6,9 cm de diámetro. 19,5 cm de alto. Capacidad:8 1/4 oz. Peso Kg:.195
Copa	6	COPA HURRICANE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa 7,1 cm de diámetro. 19,5 cm de alto. Capacidad:25 cl.-81/4 oz.
Copa	12	COPA COCKTAIL: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C2522 Linea:ICE CUBE Capacidad:7 oz.
Copa	6	COPA COGNAC: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:50056 Linea:COCKTAIL 9.5 cm de diámetro. 16,5 cm de alto. Capacidad:5 oz. Peso Kg:.150
Vaso	12	VASO PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:42439 Linea:PRINCESA TEMPLADA 6.3 cm de diámetro. 11 cm de alto. Capacidad:7 3/4 oz. Peso Kg:.203
Vaso	12	VASO PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:42440 Linea:PRINCESA TEMPLADA 6,35 cm de diámetro. 12,7 cm de alto. Capacidad:9 1/4 oz. Peso Kg:.242
Vaso	12	VASO PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:42441 Linea:PRINCESA TEMPLADA 6,35 cm de diametro. 14,6 cm de alto. Capacidad:11 1/2 oz. Peso Kg:.255
Copa	6	COPA PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:75169 Linea:PRINCESA 7,1 cm de diámetro. 15,3 cm de alto. Capacidad:11 oz. Peso Kg:.215
Copa	6	COPA DE VINO: Marca:ARCOROC Modelo:U0826 Linea:ARCOPRIME 7,32 cm de diámetro. 13,67 cm de alto. Capacidad:6-1/2 oz.
Copa	6	COPA LUDICO: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C2514 12,4 cm de diámetro. 10,5 cm de alto. Capacidad:11 3/4 oz. Peso Kg:.355
Copa	6	COPA PALMIER: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58010 Vidrio Templado. 12,5 cm de diámetro. 10,1 cm de alto. Capacidad:7 oz. Peso Kg:.31
Copa	6	COPA PALMIER: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58012 Vidrio Templado. 12 cm de diámetro. 20 cm de alto. Capacidad:12 1/2 oz. Peso Kg:.51
Copa	6	COPA GLACE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:26671 10,2 cm de diámetro. 12,7 cm de alto. Capacidad:7 oz. Peso Kg:.325
Copa	2	COPA GLACE:

Plato	18	PLATO POSTRE DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C9866 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO 18,5 cm diámetro. Peso Kg:0.39
Plato	12	PLATO TENDIDO DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C9872 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO Peso Kg:0.81
Taza	18	TAZA PARA CAFÉ + PLATO DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C3112 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO
Taza	18	TAZA PARA CAFÉ + PLATO DELICE: Marca:ARCOROC Modelo:C3108 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO Plato diametro 11,5 cm.Medidas ext.cm:xx4.8 cm
Plato	12	PLATO BASE: Marca:ARCOROC Modelo:C9871 Linea:QUADRATO NEGRO En color negro de alta pureza (forma cuadrada). 26,9 cm de diámetro.
Plato	12	PLATO TENDIDO: Marca:ARCOROC Modelo:C9867 Linea:QUADRATO NEGRO En color negro de alta pureza (forma cuadrada). 18,8 cm de diámetro.
Plato	12	PLATO TRES SERVICIOS: Marca:ARCOROC Procedencia: Francesa Modelo:27622 Linea:RESTAURANT 25,5 cm de diámetro. 2,8 cm de alto. Peso Kg:.81
Copa	6	COPA COCKTAIL: Marca:ARCOROC Modelo:E2460 Linea:Paraison Cocktail Dos piezas. Base cuadrada. Copa de Policarbonato transparente. Capacidad:21cl / 7oz Medidas int.cm:xx11cm
UTENSILIOS DE COCINA		
Timer	1	TIMER CON NUMERO DIGITAL GRANDE: Marca:CDN Cuenta de arriba/abajo. audio de la alarma
Olla	3	OLLA DE ALUMINIO: Marca:VOLLRATH Mangos sólidos de aluminio. Resiste a los impactos, energéticamente eficiente.
Tapa	3	TAPA: Marca:VOLLRATH Modelo:67509 de: 8 1/2 a 16 litros. Diámetro: 27,3 cm. 4,1 cm de alto.
Sartén	1	SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67607. El revestimiento de capa triple proporciona una durabilidad excepcional.
Sartén	1	SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67608. Esta fabricada de aluminio altamente resistente a los impactos.
Sartén	1	SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Esta fabricada de aluminio altamente resistente a los impactos.
Sartén	1	SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Puede usar en el horno hasta 450ºF. Diámetro: 30,5 cm. 6,4 cm de alto.
Sartén	1	SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67614. Puede usar en el horno hasta 450ºF. Diámetro: 35,6 cm. 7 cm de alto.
Sartén	2	SARTEN - PLANCHA: Marca:VOLLRATH Reduce la necesidad de aceite. Ideal para sanduches, tostadas, pancakes, huevos, etc.
Cernidor	1	CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH Escurridores de malla de alambre recubierto con hojalata.
Cernidor	1	CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH Bordes reforzados de alta resistencia.

Cernidor	1	CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH. Bordes reforzados de alta resistencia. Ganchos dobles de sujeción.
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:1.5 Litros.
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Cap:3 Litros.
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:4 Litros
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:5 Litros
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:8 Litros
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:13 Litros
Pozuelo	1	POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:20 Litros
Cucharon	1	CUCHARON: Marca:VOLLRATH Capacidad marcada para controlar porciones. 33 cm de profundidad. Capacidad:4 oz.
Batidor	1	BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Acero inoxidable. Alambre grueso para mezcla de productos gruesos. Mango color agua.
Batidor	1	BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH . Alambre grueso para mezcla de productos gruesos. .45,5 cm de profundidad.
Batidor	1	BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Alambre fino para mezcla comidas delgadas o airear. . 25,4 cm de profundidad.
Batidor	1	BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Acero inoxidable. Alambre fino para mezcla comidas delgadas,30,9 cm de profundidad.
Batidor	1	BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Acero inoxidable. Alambre fino para mezcla comidas delgadas 35,2 cm de profundidad.
Pinza	3	PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Acero inoxidable. 24cm profundidad.
Pinza	3	PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Acero inoxidable. 30cm profundidad.
Pinza	3	PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Acero Inoxidable. 40cm profundidad
Espátula	1	ESPATULA: Marca:VOLLRATH Hoja perforada. Hoja flexible de acero inoxidable. Hoja: 7.7 X 15.2cm.
Espátula	1	ESPATULA SOLIDA: Marca:VOLLRATH Hoja lisa y flexible de acero inoxidable. Hoja: 7.7 X 15.2cm. 36,2 cm de profundidad.
Espátula	1	ESPATULA: Marca:VOLLRATH espátulas plásticas soportan hasta 100ºc de temperatura Medidas int.cm:xx24.4cm

Espátula	1	ESPATULA: Marca:VOLLRATH espátulas plásticas soportan hasta 100ºc de temperatura Medidas int.cm:xx34.6cm
Espátula	1	ESPATULA: Marca:TRAMONTINA mango de polipropileno
Espátula	1	ESPATULA: Marca:TRAMONTINA Hoja de acero inoxidable
Espátula	4	ESPATULA: Marca:TRAMONTINA, mango de polipropileno
Espátula	1	ESPATULA: Marca:VOLLRATH Uso pesado. Resiste hasta 260°C
Rallador	1	RALLADOR: Marca:TRAMONTINA, 4 caras con 4 distintos tipos de rallado.
Abrelatas	2	ABRELATAS MEDIANO: Marca:SWING A WAY En acero inox. Americano
Tabla	1	TABLA PARA PICAR: Marca:VOLLRATH Superficie no porosa de alta densidad que no mancha ni absorbe. 1.3cm de espesor.
Tabla	1	TABLA PARA PICAR: Marca:VOLLRATH Medidas int.cm:50.8cmx38 cmx
Tabla	1	TABLA PARA PICAR: Marca:VOLLRATH Medidas int.cm:60.9cmx45.7cmx
Termómetro	2	TERMOMETRO PARA CARNE/MASA PARA PAN: Marca:CDN 100 a 200°F / 38 a 93°C.
Cuchillo	2	CUCHILLO JAMON CON SIERRA: Marca:TRAMONTINA Linea:CENTURY Cuchillo de alto rendimiento, hoja de acero inoxidable
Cuchillo	2	CUCHILLO PARA PAN: Marca:TRAMONTINA Linea:CENTURY-Cuchillo para alto rendimiento, mango de policarbonato
Cuchillo	3	CUCHILLO COCINERO: Marca:TRAMONTINA-Linea:CENTURY -Cuchillos de alto rendimiento, hoja de acero inoxidable.
Afilador	1	CHAIRA - AFILADOR: Marca:TRAMONTINA Linea:CENTURY De acero inoxidable con mango de polipropileno y vifra de vidrio.
Cuchillo	1	JUEGO DE CUCHILLOS: Marca:TRAMONTINA Juego de 10 piezas, cuchillos de alto rendimiento, fabricado en lámina forjada. 1 23864/006 Hacha 6" 1 24000/103 Cuchillo legumbres 3" 1 24006/106 cuchillo deshuesadora 1 24009/108 cuchillo pan 8" 1 24010/106 cuchillo de cocina 6" 1 24011/108 cuchillo de cocina 8" 1 24215/100 tenedor trinchante 1 24641/008 Chaira 8" 1 25291/100 tijera trinchante 10" 1 Estuche de material sintético. Peso Kg:2.12
Bandeja	3	BANDEJA: Marca:VOLLRATH -3,2 cm de profundidad. Fuente de acero inoxidable. Capacidad:4 litros

Bandeja	3	BANDEJA: Marca:VOLLRATH 6.4 cm. de profundidad. Capacidad:8.3 litros
Bandeja	3	BANDEJA: Marca:VOLLRATH 15.2 cm. de profundidad. Capacidad:21 litros
Bandeja	1	1/2 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 3.2 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Orejetas incorporadas de apilado anti-atascos.
Bandeja	1	1/2 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 6.4 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Capacidad:4.3 litros
Bandeja	2	1/2 BANDEJA: Marca:VOLLRATH Modelo:30542 Bandeja larga de 10.2 cm. de profundidad. Capacidad:6.7 litros
Bandeja	2	1/3 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 3.2 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Capacidad:1.3 litros
Bandeja	2	1/3 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 15,24 cm de profundidad.
Bandeja	2	1/4 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 6.4 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Capacidad:1.8 litros
Bandeja	2	1/6 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 6.4 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Capacidad:1.2 litros
Bandeja	2	1/9 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 10.2 cm. de profundidad. Cap:1 litro
Bandeja	2	2/3 BANDEJA: Marca:VOLLRATH 6,35 cm de profundidad. Cap:5.3 litros
Servidor	15	SERVIDOR UTILITARIO TRIPLE: Marca:VOLLRATH Giratorios con tapas. Pocillo de acero inoxidable de 10 oz.
Jarra	5	JARRA TERMICA: Marca:VOLLRATH Con tres indicadores de colores (café,té,etc). Material plástico resistente al impacto.
Charol	3	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Linea:POLYPROPYLENE Rectangular de color café. Medidas ext.cm:35.6x45.7
Charol	3	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Linea:POLYPROPYLENE Rectangular de color café.Medidas ext.cm:38.1x50.8x
Charol	3	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Linea:POLYPROPYLENE Rectangular de color café. Medidas ext.cm:50.8x63.5x
Charol	2	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Linea:POLYPROPYLENE Redondo de color café. Diámetro: 35,6 cm.
Charol	2	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Linea:POLYPROPYLENE Redondo de color café. Diámetro: 40,6 cm.
Charol	2	CHAROL DE CORCHO: Marca:VOLLRATH Redondo de color café. Diámetro: 27,9 cm.
Charol	3	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO Modelo:2500CT138 Ovalado. Con superficie antideslizante. Medidas ext.cm:49.2x63.5x

Charol	3	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO. Ovalado. Con superficie antideslizante. Medidas ext.cm:56.5x68.8x
Charol	2	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO Rectangular. Superficie antideslizante, aún estando húmeda la superficie agarra firmemente los artículos que allí se lleven. Peso Kg:0.545kg
Charol	2	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO Rectangular. Superficie antideslizante, Medidas ext.cm:35.45x45.7x
Charol	2	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO Rectangular. Superficie antideslizante, Medidas ext.cm:50.1x50.1x10.1
Charol	2	CHAROL DE FIBRA DE VIDRIO: Marca:CAMBRO Rectangular. Elaborado en fibra de vidrio de alta calidad, medidas ext.cm:51,5x38x
Soporte	5	SOPORTES PARA CUBIERTOS: Marca:VOLLRATH Cilindros de acero inoxidable portacuchillos. Diámetro: 9,5 cm. Medidas ext.cm:xx14.3
Salero	15	SALERO - PIMENTERO: Marca:ALEGACY Modelo:155SP Dimensiones: 5.1 de alto x 3.8 de ancho. 8,8 cm de alto. Capacidad:1/2 oz.
Cenicero	12	CENICERO APILABLE TRANSPARENTE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa ,10 cm de diámetro. 3,6 cm de alto.
Sujetador	1	SUJETADOR DE HOJAS DE PEDIDO: Marca:PRINCE CASTLE. Para sostener comandas o pedidos en restaurantes, oficinas y otros. De aluminio.
Medidor	12	MEDIDORES EXACTOS: Marca:MAGNUSON. Para dispensadores de barras, rotativos y de pared. Capacidad:1 oz.
Dispensador	2	DISPENSADOR DE PARED: Marca:MAGNUSON Modelo:44WB6 Para 6 botellas, sin dispensadores.
Organizador	1	ORGANIZADOR DE LA BARRA: Marca:MAGNUSON. Compartimiento para servilletas, sorbetes, fósforos, etc.
Descorchador	1	DESCORCHADOR: Marca:SWING A WAY Acero inox. Cubierto de teflón. Se ajusta a las botellas tradicionales y con pico grande.
Exhibidor	2	EXHIBIDORES TORTAS: Marca:ADCRAFT Base de acero brillante y tapa plástica resistente. Diámetro: 30,5 cm. 15,3 cm de alto.
Set	1	SET PARA HORNEAR: Marca:AMCO HOUSE WORKS Modelo:10138 Incluye brocha, pinchos, punzón, gotero para aceite y cepillo.
Set	1	SET DE BOQUILLAS: Marca:ADCRAFT Modelo:AT-783 Capacidad:52 piezas
Set	3	SET DE DECORACION: Marca:ALEGACY Modelo:1223 Compuesta de una manga pastelera, seis boquillas y adaptador.
Peinilla	1	PEINILLA DECORADORA: Marca:ALEGACY. De aluminio resistente. Esta forma de tres lados, da una decoración de pastel mas uniforme.
Espátula	1	ESPATULA PARA DECORAR: Marca:ALEGACY Cuchilla 25.4 cm.
Set	1	SET DE MOLDES PARA HORNEAR: Marca:TRAMONTINA 12 piezas de moldes.
Set	2	SET DE JARRAS MEDIDORAS:
Set	1	SET DE CUCHARAS MEDIDORAS:
Pinza	1	PINZAS: Marca:ALEGACY. Niquelado tipo tijeras. Prof20.3 cm.
Guantes	2	GUANTE PARA HORNO Y PARILLA: Marca:ALEGACY.Cubierto con silicona y aluminio.
Bolillos	1	BOLILLOS DE ALUMINIO: Marca:ALEGACY. Rodillo de aluminio forjado mide 8.9 cm. Longitud del barril 38.1 cm. Profundidad de 59.1 cm.
Basurero	2	TACHOS DE BASURA: Color negro, capacidad 14 galones

EQUIPO DE OFICINA		
Escritorio de Oficina	1	Estación delta metal, melaminico 150cm x 150cm
Silla Oficina	2	Silla de visita Censa con espaldar de madera
Archivador	1	Archivador con 4 gavetas de melamina.
Silla Oficina	1	Silla Ejecutiva Karolina con reclinación graduable.
Archivador	1	Archivador aéreo metal con puerta rebatible.
Calculadora	1	Sumadora Casio
Telefono	1	Mini Central 3x1 con contestador digital, para pared
Basurero	2	Para baño en color metálico
EQUIPO DE COMPUTACION		
Computador	1	Intel dual core 2,7 GHZ, de escritorio.
Impresora	1	Punto de venta Epson TM-U220P-653
Regulador	1	Regulador de voltaje 1200
Computador	1	Intel core 2 duo 2,93 GHZ, de escritorio.
Impresora	1	Samsung laser color
UPS	1	Regulador de corriente CDP 500 W
EQUIPO DE COCINA		
Freidora	1	FREIDORA ABIERTA: Marca:FRYMASTER El área de freír es de 35.6 cm x 38.1cm. Fríe 10 libras de papas congeladas/hora.
Microondas	1	MICROONDA: Marca:AMANA.Horno microonda industrial. 11 niveles de potencia para congelados o productos frescos.Descongela, calienta, cocción y defrost.
Cocina	1	COCINA INDUSTRIAL: Marca:U.S. RANGE Frente, laterales y repisa alta en acero inox. 6 hornillas. horno, plancha y gratinador.
Fuente	1	BAÑO MARIA SOBREMESA: Marca:VOLLRATH Exterior de acero inoxidable. Potencia: 1000 watts.
Cortador	1	CORTADORA DE PAPAS: Marca:VOLLRATH. Tamaño de corte 1 cm.
Licuadora	3	LICUADORA: Marca:OSTER. Alto rendimiento. Capacidad:64 OZ.
Exprimidor	2	EXPRIMIDOR INDUSTRIAL PARA CITRICOS: Marca:OSTER Exprimidor de Acero inoxidable ideal para negocios.
Batidor	1	BATIDOR TRIPLE: Marca:HAMILTON BEACH.Agitador de acero inoxidable. Activación automática del motor,3 velocidades.
Lavajilla	1	LAVAVAJILLAS: Marca:ELECTROLUX. Construido en acero inox. Boiler a presión. Dos ciclos de lavado 120/180, ciclo completo de autolimpieza, 30 cestos por hora.
Refrigerador	1	REFRIGERADOR DE ACERO INOXIDABLE: Marca:TRUE.2 puertas sólidas. 6 rejillas plastificadas regulables. Mantiene temperatura de 0,5°C a 3,3°C. En acero inoxidable. Interior de acero inoxidable. Termómetro digital solar estándar para fácil visibilidad. Iluminación interior incandescente. Capac:49 pies cub/1388 lts.
Refrigerador	1	REFRIGERADOR CON PUERTA DE CRISTAL: 5 Rejillas plastificadas regulables, mantiene temperatura ambiente, iluminación interior
Enfriador	1	ENFRIADOR: Marca:HACEP. 3 vidrios templados, capacidad 149 lt.

Maquina de Café	1	MAQUINA DE CAFE: Marca:CADETTA, bomba 2 grupos, un grifo de agua y uno de vapor; 18 litros de capacidad.
Cafetera	1	CAFETERA DE 2 CALENTADORES: Marca:BUNN. Construcción en acero inoxidable con grifo de agua caliente integrado.
Espumador	1	ESPUMADOR DE LECHE: Marca:BUNN.Capacidad de 2 litros de leche en 10 minuto.
Molino	1	MOLINO DE CAFE: Marca:BUNN
Cafetera	2	CAFETERA DOMESTICA: Marca:WESTBEND.Capacidad de 12 a 36 tazas.
Sanduchera	1	SANDUCHERA: Marca:STAR Plancha de aluminio. Control por termostato. Capacidad: 9 sánduches
Crepería	1	CREPERA: Marca:ROLLER GRILL, (14 docenas/hora de crepés). Móvil y empotrable. Placa de fundición esmaltada 40 cm.
Tostadora	1	TOSTADOR AUTOMATICO:Star Permite tostar 50 rodajas de pan x hora para 4.
Batidora	1	BATIDORA DE BANDA: Marca:DYNASTY. De sobremesa. 3 velocidades. Transmisión de banda. Batidor plano, gancho y alambre. Potencia 0.375 kw. Capacidad:20 litros Peso Kg:95
Extractor	1	EXTRACTOR DE OLORES: Marca:TEKA. De 4 velocidades y con luz incorporada.

Anexo 14

Inversión en Activos Fijos

Inversión Fija Total por Área				
Cantidad	**Descripción**	**V. Unitario**	**V. Total**	
	Equipo de Cocina			**17.837,52**
1	Freidora abierta	166,24	327,00	
1	Microondas	380,50	380,50	
1	Cocina industrial	3.691,44	3.691,44	
1	Baño maría sobremesa	152,21	152,21	
1	Cortadora de papas	51,06	51,06	
3	Licuadora	80,64	241,92	
2	Exprimidor industrial para cítricos	44,35	88,70	
1	Batidor triple	526,85	526,85	
1	Lavavajillas	2.689,45	2.689,45	
1	Refrigerador de acero inoxidable	3.259,20	3.259,20	
1	Refrigerador con puerta de cristal	1.406,72	1.406,72	
1	Enfriador	507,84	507,84	
1	Maquina de café	2.623,04	2.623,04	
1	Cafetera de 2 calentadores	372,00	372,00	
1	Espumador de leche	138,88	138,88	
1	Molino de café	206,30	206,30	
2	Cafetera domestica	93,68	187,35	
1	Sanduchera	212,63	212,63	
1	Crepería	119,28	119,28	
1	Tostador automático	93,53	93,53	
1	Batidora de banda	241,63	241,63	
1	Extractor de olores	319,98	319,98	
	Muebles y Enseres			**11.085,00**
8	Mesa Comedor Star triangular para 4 personas	190,00	1.520,00	
8	Mesa Comedor Galaxy para 2 personas	145,00	1.160,00	
1	Mueble tubular para área de espera.	1.200,00	1.200,00	
32	Silla Star triangular para comedor.	70,00	2.240,00	
16	Silla Futura para comedor	80,00	1.280,00	
10	Silla Galaxy para comedor.	55,00	550,00	
2	Mueble de exhibición moderno con acabados finos	850,00	1.700,00	
2	Muebles de despensa y bodega	550,00	1.100,00	
1	Mueble para preparar alimentos sobre su base.	335,00	335,00	
	Vajilla y Cristalería			**2.771,55**
6	Copa	3,80	22,78	
6	Copa arcoroc	3,89	23,32	
12	Copa bacchus	4,98	59,81	
6	Copa ballon	2,22	13,31	
18	Copa café irlandés	5,17	93,14	
6	Copa cocktail	6,54	39,24	
6	Copa cocktail	7,15	42,87	
6	Copa cocktail	8,43	50,60	
12	Copa cocktail	7,55	90,59	
6	Copa coñac	3,37	20,23	
6	Copa coñac/brandy	4,22	25,33	
6	Copa de vino	1,69	10,15	
6	Copa flauta	3,89	23,32	
6	Copa francesa	3,46	20,76	
6	Copa glace	4,28	25,67	
2	Copa glace	2,90	5,80	
6	Copa hurricane	4,11	24,66	
6	Copa hurricane	6,75	40,52	
6	Copa ludico	4,84	29,03	
6	Copa margarita	7,48	44,89	
10	Copa multiusos	5,13	51,30	
6	Copa palmier	5,40	32,39	
6	Copa palmier	8,93	53,56	
6	Copa princesa	3,45	20,70	
20	Cuchara de sopa/postre	4,44	88,70	
30	Cuchara de sopa/postre	3,33	99,79	
20	Cuchara de té helado	4,13	82,66	
20	Cuchara de té helado	3,52	70,34	
30	Cucharita expreso	2,79	83,66	
30	Cucharita expreso	1,38	41,33	
20	Cucharita, estilo europeo	2,87	57,34	

20	Cucharita, estilo europeo	2,14	42,78	
20	Cuchillo de entrada/ensalada	4,13	82,66	
20	Cuchillo de mantequilla	4,02	80,42	
18	Plato base	7,22	130,03	
24	Plato postre delice	5,80	139,24	
18	Plato tendido	5,80	104,43	
18	Plato tendido delice	7,22	130,03	
24	Plato tres servicios	7,41	177,95	
24	Taza para café + plato delice	4,75	113,97	
18	Taza para café + plato delice	3,30	59,47	
20	Tenedor de ostras/mariscos	3,64	72,80	
20	Tenedor de ostras/mariscos	2,26	45,25	
20	Tenedor postre	4,63	92,51	
20	Tenedor postre	2,79	55,78	
12	Vaso princesa	1,96	23,52	
12	Vaso princesa	1,41	16,93	
12	Vaso princesa	1,33	15,99	
Utensilios de Cocina				**4.700,03**
1	1/2 bandeja	21,35	21,35	
1	1/2 bandeja	17,43	17,43	
2	1/2 bandeja	49,39	98,78	
2	1/3 bandeja	20,91	41,82	
2	1/3 bandeja	39,22	78,44	
2	1/4 bandeja	12,16	24,33	
2	1/6 bandeja	9,48	18,95	
2	1/9 bandeja	14,55	29,10	
2	2/3 bandeja	41,44	82,88	
1	Batidor manual	18,03	18,03	
1	Batidor manual	10,75	10,75	
1	Batidor manual	11,98	11,98	
1	Batidor manual	13,10	13,10	
1	Batidor manual.	16,35	16,35	
1	Bolillos de aluminio	52,75	52,75	
12	Cenicero apilable transparente	2,06	24,73	
1	Cernidor malla	8,06	8,06	
1	Cernidor malla	33,49	33,49	
1	Cernidor malla	9,42	9,42	
1	Chaira - afilador	11,97	11,97	
3	Charol de corcho	19,24	57,72	
3	Charol de corcho	25,75	77,25	
3	Charol de corcho	27,45	82,35	
2	Charol de corcho	14,80	29,59	
2	Charol de corcho	19,90	39,80	
2	Charol de corcho	13,87	27,73	
3	Charol de fibra de vidrio	32,65	97,94	
3	Charol de fibra de vidrio	40,98	122,94	
2	Charol de fibra de vidrio	25,44	50,87	
2	Charol de fibra de vidrio	30,70	61,40	
2	Charol de fibra de vidrio	26,70	53,40	
2	Charol de fibra de vidrio	22,12	44,24	
1	Cucharon	4,82	4,82	
3	Cuchillo cocinero	29,30	87,90	
2	Cuchillo jamón con sierra	21,81	43,61	
2	Cuchillo para pan	18,13	36,27	
1	Descorchador	9,18	9,18	
2	Dispensador de pared	62,12	124,23	
1	Espátula	6,05	6,05	
1	Espátula	1,81	1,81	
1	Espátula	3,62	3,62	
1	Espátula	4,47	4,47	
1	Espátula	4,82	4,82	
4	Espátula	99,68	398,72	
1	Espátula	11,54	11,54	
1	Espátula para decorar	6,18	6,18	
1	Espátula solida	6,05	6,05	
2	Exhibidores tortas	19,95	39,89	
2	Guante para horno y parilla	9,81	19,62	
5	Jarra térmica	19,04	95,20	
1	Juego de cuchillos	104,84	104,84	
12	Medidores exactos	17,36	208,32	
3	Olla de aluminio	38,43	115,29	
1	Organizador de la barra	7,82	7,82	
1	Peinilla decoradora	2,28	2,28	
3	Pinza multiuso	3,62	10,85	

3	Pinza multiuso	4,29	12,87	
3	Pinza multiuso	4,82	14,45	
1	Pinzas	4,73	4,73	
1	Pozuelos - bowl	2,92	2,92	
1	Pozuelos - bowl	4,63	4,63	
1	Pozuelos - bowl	5,29	5,29	
1	Pozuelos - bowl	6,72	6,72	
1	Pozuelos - bowl	11,65	11,65	
1	Pozuelos - bowl	15,34	15,34	
1	Pozuelos - bowl	22,08	22,08	
1	Rallador	8,34	8,34	
15	Salero - pimentero	0,41	6,22	
2	Sartén - plancha	58,96	117,91	
1	Sartén steel coat	25,92	25,92	
1	Sartén steel coat	32,83	32,83	
1	Sartén steel coat	42,34	42,34	
1	Sartén steel coat	58,76	58,76	
1	Sartén steel coat	84,92	84,92	
15	Servidor utilitario triple	13,78	206,64	
1	Set de boquillas	82,39	82,39	
1	Set de cucharas medidoras	27,44	27,44	
3	Set de decoración	13,88	41,63	
2	Set de jarras medidoras	48,61	97,22	
1	Set de moldes para hornear	306,21	306,21	
1	Set para hornear	27,70	27,70	
5	Soportes para cubiertos	18,56	92,79	
1	Sujetador de hojas de pedido	12,06	12,06	
1	Tabla para picar	28,11	28,11	
1	Tabla para picar	60,03	60,03	
1	Tabla para picar	41,89	41,89	
2	Tachos de basura	31,99	63,97	
3	Tapa	21,92	65,76	
2	Termómetro para carne/masa para	5,00	9,99	
1	Timer con numero digital grande	11,11	11,11	
Equipo de Oficina				**1.010,97**
1	Escritorio de Oficina	330,00	330,00	
2	Silla de visita oficina	41,00	82,00	
1	Archivador	245,00	245,00	
1	Silla Ejecutiva Karolina	110,00	110,00	
1	Archivador aéreo metal	109,00	109,00	
1	Sumadora Casio	36,00	36,00	
1	Teléfono 3x1	74,97	74,97	
2	Basurero	12,00	24,00	
Equipo de Computación				**1.517,00**
1	Computador	461,00	461,00	
1	Impresora, punto de venta	223,00	223,00	
1	Regulador	16,00	16,00	
1	Computador	564,00	564,00	
1	Impresora	199,00	199,00	
1	UPS Regulador	54,00	54,00	
Otros				**3.743,06**
1	Sistema de Alarma	900,00	900,00	
3	Cilindros de gas	45,00	135,00	
1	Fuente moderna de agua	320,00	320,00	
	Decoración	2.000,00	2.000,00	
1	Caja Fuerte	100,00	100,00	
	Letreros y Señalización	200,00	200,00	
2	Extintores	44,03	88,06	
Activos Intangibles				**2.955,00**
	Gastos Constitución		575,00	
	Permisos de constitución		400,00	
	Patente Municipal		30,00	
	Permiso de Bomberos		100,00	
	Gastos Preoperativos		850,00	
	Software		1.000,00	
Total……				**45.620,13**

Inversión Fija Depreciable

Inversión Fija Depreciable		
Descripción	**V. Total**	
Equipo de Cocina		**19.245,58**
Freidora abierta	327,00	
Microondas	380,50	
Cocina industrial	3.691,44	
Baño maría sobremesa	152,21	
Cortadora de papas	51,06	
Licuadora	241,92	
Exprimidor industrial para cítricos	88,70	
Batidor triple	526,85	
Lavavajillas	2.689,45	
Refrigerador de acero inoxidable	3.259,20	
Refrigerador con puerta de cristal	1.406,72	
Enfriador	507,84	
Maquina de café	2.623,04	
Cafetera de 2 calentadores	372,00	
Espumador de leche	138,88	
Molino de café	206,30	
Cafetera domestica	187,35	
Sanduchera	212,63	
Crepería	119,28	
Tostador automático	93,53	
Batidora de banda	241,63	
Extractor de olores	319,98	
Sistema de Alarma	900,00	
Extintores	88,06	
Fuente moderna de agua	320,00	
Caja Fuerte	100,00	
Muebles y Enseres		**11.961,00**
Mesa Comedor Star triangular para 4 personas	1.520,00	
Mesa Comedor Galaxy para 2 personas	1.160,00	
Mueble tubular para área de espera.	1.200,00	
Silla Star triangular para comedor.	2.240,00	
Silla Futura para comedor	1.280,00	
Silla Galaxy para comedor.	550,00	
Mueble de exhibición moderno con acabados finos	1.700,00	
Muebles de despensa y bodega	1.100,00	
Mueble para preparar alimentos sobre su base.	335,00	
Escritorio de Oficina	330,00	
Silla de visita oficina	82,00	
Archivador	245,00	
Silla Ejecutiva Karolina	110,00	
Archivador aéreo metal	109,00	
Equipo de Oficina		**110,97**
Sumadora Casio	36,00	
Teléfono 3x1	74,97	
Equipo de Computación		**1.517,00**
Computador	461,00	
Impresora, punto de venta	223,00	
Regulador	16,00	
Computador	564,00	
Impresora	199,00	
UPS Regulador	54,00	
Otros		**1.000,00**
Software	1.000,00	
Total.....		**33.834,55**

Inversión Fija Amortizable

Inversión Fija Amortizable		
Descripción	**V. Total**	
Equipo de Operación		**9.830,58**
Vajilla	855,12	
Cristalería	920,42	
Cubiertos	996,02	
Utensilios de Cocina	4.724,03	
Letreros y Señalización	200,00	
Cilindros de gas	135,00	
Decoración	2.000,00	
Activos Intangibles		**1.955,00**
Gastos Constitución	575,00	
Permisos de constitución	400,00	
Patente Municipal	30,00	
Permiso de Bomberos	100,00	
Gastos Preoperativos	850,00	
Total……		**11.785,58**

Resumen de Inversión Fija de Activos	
Inversión Depreciable	33.834,55
Inversión Equipo de operación	9.830,58
Inversión en Intangibles	1.955,00
Total……	**45.620,13**

Anexo 15

Préstamo Bancario

Tabla Amortización				
Banco Bolivariano				
Tipo Crédito:	Comercial			
Cliente:	Art -Coffee Cía. Ltda.			
Plazo meses:	36			
Tasa Nominal Anual:	9,80%	**mensual**	0,82%	
Tasa Efectiva Anual:	10,19%			
Monto:	16.000,00			
Cuota mensual:	514,77			
Mes	**Saldo Capital**	**Capital**	**Interés**	**Cuota**
0	**16.000,00**			
1	15.615,89	384,11	130,67	514,77
2	15.228,65	387,24	127,53	514,77
3	14.838,24	390,41	124,37	514,77
4	14.444,65	393,59	121,18	514,77
5	14.047,84	396,81	117,96	514,77
6	13.647,79	400,05	114,72	514,77
7	13.244,47	403,32	111,46	514,77
8	12.837,86	406,61	108,16	514,77
9	12.427,93	409,93	104,84	514,77
10	12.014,65	413,28	101,49	514,77
11	11.598,00	416,65	98,12	514,77
12	11.177,94	420,06	94,72	514,77
13	10.754,45	423,49	91,29	514,77
14	10.327,51	426,95	87,83	514,77
15	9.897,07	430,43	84,34	514,77
16	9.463,12	433,95	80,83	514,77
17	9.025,63	437,49	77,28	514,77
18	8.584,57	441,06	73,71	514,77
19	8.139,90	444,67	70,11	514,77
20	7.691,60	448,30	66,48	514,77
21	7.239,64	451,96	62,81	514,77
22	6.783,99	455,65	59,12	514,77
23	6.324,62	459,37	55,40	514,77
24	5.861,50	463,12	51,65	514,77
25	5.394,60	466,91	47,87	514,77
26	4.923,88	470,72	44,06	514,77
27	4.449,31	474,56	40,21	514,77
28	3.970,88	478,44	36,34	514,77
29	3.488,53	482,35	32,43	514,77
30	3.002,25	486,28	28,49	514,77
31	2.511,99	490,26	24,52	514,77
32	2.017,73	494,26	20,51	514,77
33	1.519,44	498,30	16,48	514,77
34	1.017,07	502,37	12,41	514,77
35	510,60	506,47	8,31	514,77
36	0,00	510,60	4,17	514,77
Total		**16.000,00**	**2.531,86**	**18.531,86**

Anexo 16

Proyección de los Ingresos

No Comensales		Repostería		Dulcería y Galletería		Pastas		Sándwiches		Cafetería		Bebidas Frías		
	%	Precio	%	Precio	%	Precio	%	Precio	%	Precio	%	Precio	
	92%	1,53	20%	2,76	16%	3,73	26%	3,00	94%	2,09	18%	1,40	Total Precio
Mes 1	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 2	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 3	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 4	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 5	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 6	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 7	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 8	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 9	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 10	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 11	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Mes 12	3799	3495	5.329,58	760	2.094,71	608	2.266,20	988	2.962,99	3571	7.474,21	684	957,27	21.084,98
Año 1	45584	41938	63.955,01	9117	25.136,58	7294	27194	11852	35.555,88	42849	89.690,56	8205	11.487,29	**253.019,70**
Año 2	48698	44802	68.323,13	9740	26.853,41	7792	29.051,77	12661	37.984,35	45776	95.816,42	8766	12.271,87	**270.300,95**
Año 3	52024	47862	72.989,60	10405	28.687,49	8324	31.036,00	13526	40.578,68	48903	102.360,68	9364	13.110,04	**288.762,50**
Año 4	55577	51131	77.974,79	11115	30.646,85	8892	33.155,76	14450	43.350,21	52243	109.351,92	10004	14.005,45	**308.484,98**
Año 5	59373	54623	83.300,47	11875	32.740,03	9500	35.420,30	15437	46.311,03	55811	116.820,65	10687	14.962,02	**329.554,51**

-

Población:	15153
%Personas que asistirían a Art-Coffee	86%
Total Personas	13032
% Demanda insatisfecha a cubrir	5%
Demanda insatisfecha(#personas	652

	% asistencia	# personas	#comensales
Diario	13%	85	2.541
Semanal	22%	143	573
Quincenal	40%	261	521
Mensual	25%	163	163
Total			**3.799**

capacidad instalada	48	10,55
capacidad utilizada	35	3,66

Año 1

Cargo	Salario Unificado	Costo hora	Horas Extras 100%			Total Egresos	IESS 11.15%	IECE/SECAP 1%	Décimo		Vacaciones	Costo por empleado
			100% costo hora	No horas	Valor				Tercer Sueldo	Cuarto Sueldo		
Gasto de Sueldos Administrativos												
Gerente	500,00					500,00	55,75	5,00	41,67	22,00	20,83	**645,25**
Jefe Compras	400,00					400,00	44,60	4,00	33,33	22,00	16,67	**520,60**
Jefe Financiero	400,00					400,00	44,60	4,00	33,33	22,00	16,67	**520,60**
Cajero	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	**430,54**
Mesero 1	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	**430,54**
Mesero 2	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	**430,54**
Mesero 3	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	**430,54**
Costo de Mano de Obra Producción												
Jefe Cocina	350,00					350,00	39,03	3,50	29,17	22,00	14,58	**458,28**
Cocinero 1	290,00	1,81	1,81	20	36,25	326,25	36,38	3,26	27,19	22,00	13,59	**428,67**
Total	**3.080,00**				**207,25**	**3.287,25**	**366,53**	**32,87**	**273,94**	**198,00**	**136,97**	**4.295,56**

Meseros	Horas /Día	Horas/ Semana	Hora / mes
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	6	6	24
Cocinero 1			
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	5	5	20
Cajero			
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	6	6	24

Año 2 (a partir del segundo año, incluye fondos de reserva)

Cargo	Salario Unificado	Costo hora	Horas Extras 100%			Total Egresos	IESS 11.15%	IECE/SEC AP 1%	Décimo		Vacaciones	Fondos reserva	Costo por empleado
			100% costo hora	No horas	Valor				Tercer Sueldo	Cuarto Sueldo			
Gasto de Sueldos Administrativos													
Gerente	500,00	-	-	-		500,00	55,75	5,00	41,67	22,00	20,83	41,67	**686,92**
Jefe Compras	400,00	-	-	-		400,00	44,60	4,00	33,33	22,00	16,67	33,33	**553,93**
Jefe Financiero	400,00	-	-	-		400,00	44,60	4,00	33,33	22,00	16,67	33,33	**553,93**
Cajero	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	27,31	**457,85**
Mesero 1	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	27,31	**457,85**
Mesero 2	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	27,31	**457,85**
Mesero 3	285,00	1,78	1,78	24	42,75	327,75	36,54	3,28	27,31	22,00	13,66	27,31	**457,85**
Costo de Mano de Obra Producción													
Jefe Cocina	350,00	-	-	-		350,00	39,03	3,50	29,17	22,00	14,58	29,17	**487,44**
Cocinero 1	290,00	1,81	1,81	20	36,25	326,25	36,38	3,26	27,19	22,00	13,59	27,19	**455,86**
Total	**3.080,00**				**207,25**	**3.287,25**	**366,53**	**32,87**	**273,94**	**198,00**	**136,97**	**273,94**	**4.569,49**

Meseros	**Horas /Día**	**Horas/ Semana**	**Hora / mes**
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	6	6	24
Cocinero 1			
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	5	5	20
Cajero			
Lunes a Sábado	8	40	160
Domingos	6	6	24

Anexo 18

Costos de Producción

Reposteria					
Cant	**Ingrediente**	**Costo total**	**Cant**	**Ingrediente**	**Costo total**
Selva Negra			**Zucotto**		
6	Huevos	0,48	145	Gramos de azucar	0,13
250	Gramos de azúcar	0,24	120	Gramos de mantequilla	0,49
600	Gramos de harina preparada	0,42	120	Gramos de harina	0,08
150	Gramos de margarina	0,49	2	Cucharadas de cacao en polvo	0,05
80	Gramos de cocoa	0,29	0,5	Cucharada de polvo de hornear	0,04
1	cucharadita de vainilla	0,03	12	ml de brandy	0,08
1	Pizca de sal	0,01	2	Huevos	0,16
0,5	Litros de crema de leche	0,15	150	Gramos de almendras	2,11
100	Gramos de azucar en polvo	0,16	300	ml nata espesa	0,69
145	ml de licor de cerezas	0,75	50	Gramos de chocolate negro	0,31
1	Lata de cerezas al jugo	0,99	50	cl helado de chocolate	1,89
250	Gramos de chocolate en barra	1,75	100	Gramos de crema de café	0,47
Total		**5,76**	**Total**		**6,50**

Duquesa de Pistacho		
5	Huevos	0,40
150	Gramos de azúcar	0,14
200	Gramos de pistacho	3,83
300	Gramos de turron	2,35
1	Cuchara de limon rayado	0,01
100	Gramos de chocolate rayado	0,62
55	Gramos de nueces	1,58
	Total	**8,93**

Fantasia de Caramelo		
150	Gramos de manteca	0,46
150	Gramos de chocolate	1,03
60	Gramos de harina	0,04
75	Gramos de azúcar impalpable	0,11
5	Huevos	0,40
150	Gramos de azúcar	0,14
200	ml de crema de leche	0,33
1	Cucharada de café	0,21
1	Base torta vainilla	1,25
50	Gramos de natilla	0,09
4	Cerezas	0,16
100	ml de almíbar	0,45
250	Gramos de caramelo	1,25
Total		**5,92**

Flan de Naranja Light		
4	Huevos	0,32
400	ml zumo naranja natural	0,40
2	Cucharaditas de stevia	0,67
0,5	Naranja natural	0,02
Total		**1,41**

Brownie		
150	Gramos de mantequilla	0,45
90	Gramos de chocolate negro	0,44
300	Gramos de azúcar	0,27
150	Gramos de harina	0,11
1,5	Cucharada de vainilla	0,06
1,5	Cucharada de polvo de hornear	0,08
150	Gramos de nueces picadas	2,44
3	Huevos	0,24
Total		**4,09**

Dulcería y Galletería		
Cant	**Ingrediente**	**Costo total**
Peras a la menta		
6	Peras medianas	0,60
150	Gramos de azúcar	0,15
1	Copa de licor de menta	0,15
8	Canela en rama	0,01
1	Litro de agua	0,10
Total		**1,01**

Alfajores Argentinos		
3	Huevos	0,24
300	Gramos de maicena	0,09
200	Gramos de harina	0,14
200	Gramos de mantequilla	0,46
150	Gramos de azúcar	0,15
0,33	Copa de conac	0,86
0,5	Cucharadita de bicarbonato	0,03
2	cucharadita de polvo de hornear	0,18
1	Cucharadita de esencia de vainilla	0,04
50	Gramos de coco rallado	0,45
Total		**2,64**

Muffins de mora		
250	Gramos de harina preparada	0,18
0,5	Cucharada de polvo de hornear	0,06
150	Gramos de azúcar	0,15
1	Huevo	0,08
235	ml leche	0,25
60	ml aceite	0,14
200	ml salsa de mora	0,41
75	Gramos de almendras picadas	1,11
75	Gramos de nueces	1,21
8	Bolitas de helado	2,10
100	Gramos de crema chantilly	0,69
Total		**6,38**

Biscochos Borrachos con cereza de bierzo		
125	Gramos de azúcar	0,13
125	Gramos de harina	0,09
125	Gramos de mantequilla	0,33
3	Huevos	0,24
1	Cucharada de levadura	0,12
1	Cucharada de polvo de hornear	0,12
8	Cerezas	0,40
0,33	Copa de aguardiente	0,02
Total		**1,45**

Cant	**Ingrediente**	**Costo total**
Pastelillo Dulce		
360	Gramos de harina	0,24
2	Cucharada de polvo de hornear	0,12
2	cucharada de sal	0,01
125	Gramos de manteca	0,41
0,75	Taza de agua fria	0,05
250	Gramos de dulce de membrillo	0,75
1	Taza de aceite	0,45
Total		**2,03**

Besitos primavera		
0,33	Copa de licor de naranja	0,04
0,5	Taza de pistachos	1,69
0,5	Taza de dulce de leche	0,83
100	Gramos de chocolate amargo	0,61
50	Gramos de chocolate blanco	0,66
0,5	Taza de manjar	0,81
Total		**4,64**

Frutart		
250	Gramos de Leche polvo vaquita	2,04
250	Gramos de leche condensada	2,61
1	Litro de colorante	0,05
35	Gramos de clavo de olor	0,10
Total		**4,80**

Cafetería

Cant	Ingrediente	Costo total
	Past Coffee	
1	Cucharada café molido scorts	0,38
0,25	Copa de licor de cana	0,25
1	Pizca de canela en polvo	0,01
1	Cucharada de azúcar	0,02
1	Taza de agua caliente	0,05
	Total	**0,71**

Cant	Ingrediente	Costo total
	Present Coffee	
1	Cucharada de café doble angel	0,36
1	Cucharada de crema chantilly	0,05
10	Gramos de nuez	0,20
0,25	Copa de whisky chocolate	0,45
1	taza de agua caliente	0,05
	Total	**1,11**

	Future Coffee	
2	Bolas de helado café	0,25
1	Taza de leche	0,12
0,5	Taza de coca cola	0,06
1	Cucharada de café Fontana	0,32
2	Cucharadas de crema chantilly	0,14
5	Gramos de canela	0,01
10	Gramos de chispas de chocolate	0,05
1	Barquillo	0,03
Total		**0,98**

	Traditional Coffee	
1	Taza de agua	0,05
1	Cucharada de café Beukk	0,54
1	Cucharada de azúcar	0,02
1	Cucharada de crema chantilly	0,05
Total		**0,66**

	Cuenca Coffe	
1	Cucharada de café molido dukal	0,41
1	Cucharada de caramelo liquido	0,09
1	Cucharada de crema de leche	0,08
1	Taza de agua	0,05
	Total	**0,63**

	Café Acapulco	
1	Taza de agua	0,05
1	Cucharada de azúcar	0,02
0,25	Copita de ron	0,28
1	Cucharada de café scorts	0,38
1	Limón	0,05
1	Cubo de hielo	0,01
	Total	**0,79**

	Café Calipso	
1	Taza de agua caliente	0,05
1	Cucharas de café molido kaffetal	0,38
1	Cucharadas de melaza	0,05
1	Copa de bacardi	0,39
	Total	**0,87**

	Cacao Coffee	
0,25	Taza de leche	0,08
0,25	Taza de leche evaporada	0,26
0,5	Taza de agua	0,05
5	Gramos de vainilla en polvo	0,10
1	Pizca de sal	0,01
1,5	Cucharada de cacao	0,21
	Total	**0,71**

	Café Danes	
1	Cucharada de café molido kafetal	0,38
1	Pizca de kumel	0,10
0,5	Taza de crema	0,36
0,5	Taza de leche	0,16
1	Huevo	0,08
2	Hojas de menta	0,03
	Total	**1,11**

	Café Flambeado	
0,25	Copa de aguardiente de caña	0,15
0,25	Copa de ron negro	0,19
0,25	Copa de conac	0,35
1	Taza de agua caliente	0,05
1	Cucharada de café Beukk Fran	0,34
1,5	Cucharada de azúcar	0,03
	Total	**1,11**

	Scottland Coffee	
1	Cucharada de café molido dukal	0,41
0,25	Taza de crema de leche	0,08
0,25	Copa de whisky escoses	0,37
10	Gramos de nuez	0,20
	Total	**1,06**

	Irland Coffee	
1	Cucharada de azúcar negra	0,02
0,25	Copa de whisky	0,55
1	Cucharada de crema chantilly	0,08
1	Pizca de canela	0,01
1	Taza de agua	0,05
	Total	**0,71**

	Café Mexicano	
0,5	Taza de leche quemada	0,08
1	Taza de café instantaneo Cariamanga	0,35
2	Cucharadas de crema batida	0,08
0,25	Copa de tequila	0,25
1	Cucharada de azúcar	0,02
	Total	**0,78**

	Café Vienes Aromatizado	
1	Taza de agua caliente	0,05
1	Cucharada de café Fontana	0,36
10	Gramos nata	0,08
0,25	Copita de Whisky	0,55
1	Pizca de canel en polvo	0,01
1	Cucharada de crema batida	0,08
	Total	**1,13**

	Irish Coffee	
1	Cucharada de azúcar negra granulada	0,02
1	Cucharada de café doble ángel	0,36
2	Cucharadas de crema chantilly	0,16
0,25	Copa de whisky irlandés	0,35
1	Taza de agua caliente	0,05
	Total	**0,94**

	Capuccino	
1	Cucharada de café molido Cari	0,35
0,5	Taza de leche	0,08
1,5	Taza de café doble ángel	0,44
2	Cucharadas de azúcar	0,04
2	Cucharadas de nata	0,11
1	Pizca de canela	0,01
1	Cucharada de chocolate	0,06
	Total	**1,09**

	Moccacino	
1	Cucharada de azúcar	0,02
0,5	Cucharada cacao en polvo	0,04
2	Cucharadas de chocolate dulce	0,18
1	Taza de leche	0,12
1	Taza de agua	0,05
1	Cucharada de café Scorts	0,38
20	ml leche condensada	0,09
1	Cereza	0,05
	Total	**0,93**

	Te caliente y aguas aromaticas	
1	Taza de agua	0,05
1	Bolsa de té	0,02
1	Cucharada de azúcar	0,02
0,5	Limón	0,03
	Total	**0,12**

	Ponche Cremoso	
1	Taza de agua	0,05
1	Fécula de maíz	0,15
80	Gramos de leche evaporada	0,21
0,25	Cucharada de nuez moscada	0,11
2	Huevos	0,16
80	Gramos de leche condensada	0,35
5	Fresas	0,15
	Total	**1,18**

	Te helado	
1	Vaso de agua	0,08
5	Cubos de hielo	0,05
3	Cucharadas de té	0,45
2	Cucharada de azúcar	0,04
	Total	**0,62**

	Yogurt natural y con frutas	
1	Vaso de yogurt natural	0,25
1	Taza de fruta	0,36
1	Cucharada de azúcar	0,02
	Total	**0,63**

	Gaseosas	**0,25**

Sandwich		
Cant	**Ingrediente**	**Costo total**
	Sandwich Light	
1	Pan molde integral	0,12
2	Hojas de lechuga	0,02
2	Rodajas de tomate	0,02
100	Gramos de pollo o pavo	0,64
	Total	**0,80**

	Traditional sandwich	
2	Rodajas de pan molde	0,10
2	Rodaja de jamón pavo	0,51
2	Rodaja de jamón pierna	0,42
2	Rodaja de queso nandito	0,10
2	Rodaja de queso amarillo	0,14
3	Hojas de lechuga	0,03
10	Gramos de mayonesa	0,08
125	Gramos de papas fritas	0,55
	Total	**1,93**

	Sandwich Cheese	
2	Rodajas de pan tostada	0,10
1	Rodaja de queso parmesano	0,22
1	Rodaja de queso amarillo	0,14
1	Rodaja de queso mozarella	0,06
125	Gramos de papas fritas	0,55
	Total	**1,07**

	Empanadas Arabes	
60	Gramos de harina	0,04
0,25	Cucharadas de sal	0,01
1	cucharadita de levadura	0,06
0,5	Taza de agua tibia	0,01
40	Gramos de carne picada de cordero	0,27
40	Gramos de carne picada de ternera	0,32
0,5	Ají	0,01
1	Tomate picado	0,10
1	Cebollita picada	0,05
1	Limón	0,04
0,5	Cucharadita de menta	0,01
1	Pizca sal, orégano y pimienta	0,03
0,5	Cucharada de perejil picado	0,01
2	Papas	0,20
	Total	**1,16**

Cant	**Ingrediente**	**Costo**
	Canawich	
2	Rodajas de pan tostada	0,12
1	Rodaja de jamón pollo	0,11
1	Rodaja de jamón pavo	0,32
1	Rodaja de jamón pierna	0,21
10	Gramos de mantequilla	0,03
125	Gramos de papas fritas	0,55
	Total	**1,34**

	Nuez Sandwich	
3	Rodajas de pan molde integral	0,18
2	Rodajas de queso francés	0,23
1	Rodaja de queso mozarella	0,06
1	Rodaja de queso javeriano	0,23
30	Gramos de nuez	0,29
10	Gramos de mantequilla	0,03
125	Gramos de papas fritas	0,55
	Total	**1,57**

	Tostada Francesa	
100	ml leche	0,11
2	Huevo	0,16
4	Rodajas de pan molde	0,20
15	Gramos de mantequilla	0,07
30	Gramos de azúcar	0,03
5	Fresas	0,15
5	Frambuesas	0,20
1	Cucharada de mermelada o mie	0,08
	Total	**1,00**

Pastas

Cant	Ingrediente	Costo total
	Lasana de Pollo	
1	Pechuga de pollo	0,69
125	Gramos de pasta de lasana	0,46
0,25	lts crema leche	0,06
20	Gramos queso parmesano	0,22
20	Gramos queso mozarella	0,12
100	Gramos de champinones	0,25
1	Taza de caldo de pollo	0,03
2	Cucharadas mantequilla	0,08
1	Cebollita picada	0,02
1	Cucharada de ajo	0,02
1	Pimiento	0,02
0,5	Cucharada de sal	0,01
0,5	Cucharada de pimienta	0,01
	Total	**1,99**

Cant	Ingrediente	Costo total
	Lasana de Carne	
0,5	lb carne molida	0,75
125	Gramos de pasta de lasana	0,46
0,25	lts crema leche	0,06
20	Gramos queso parmesano	0,22
20	Gramos queso mozarella	0,12
100	Gramos de champinones	0,25
1	Taza de caldo de pollo	0,03
2	Cucharadas mantequilla	0,08
1	Cebollita picada	0,02
1	Cucharada de ajo	0,02
1	Pimiento	0,02
0,5	Cucharada de sal	0,01
0,5	Cucharada de pimienta	0,01
	Total	**2,05**

	Canelon de Pollo	
0,25	lbs pollo	0,25
1	Huevo	0,08
2	Cucharadas de salsa napolitana	0,07
100	Gramos de champinones	0,25
0,5	Limón	0,02
0,5	Cucharada de sal	0,01
1	Lámina de pasta canelón	0,10
0,5	Cucharada de perejil	0,01
0,25	Cucharada de estragón	0,01
2	Dientes de ajo	0,04
10	Gramos queso parmesano	0,11
10	Gramos de mantequilla	0,03
	Total	**0,98**

	Canelon de Pavo	
0,25	lbs pavo	0,30
1	Huevo	0,08
2	Cucharadas de salsa napolitana	0,07
100	Gramos de champinones	0,25
0,5	Limón	0,02
0,5	Cucharada de sal	0,01
1	Lámina de pasta canelón	0,01
0,5	Cucharada de perejíl	0,01
0,25	Cucharada de estragón	0,01
2	Dientes de ajo	0,02
10	Gramos queso parmesano	0,09
10	Gramos de mantequilla	0,03
1	Cucharada de nuez moscada	0,19
2	Cucharadas de crema de leche	0,02
	Total	**1,11**

	Crepes de salsa blanca con acelga	
0,25	Taza de leche	0,08
1	Huevos	0,08
2	Cucharadas de harina	0,01
1	Pizca sal	0,01
10	Gramos mantequilla	0,03
0,75	lbs pollo	0,75
1	Copa de cerveza	0,02
10	Gramos queso parmesano	0,16
1	Acelga picada	0,02
1	Pimiento	0,05
1	Pizca pimiento	0,01
	Total	**1,22**

	Crepe Choconut	
0,25	Taza de leche	0,08
1	Huevos	0,08
2	Cucharadas de harina	0,01
1	Pizca sal	0,01
5	Gramos mantequilla	0,03
4	Cucharadas de chocolate	0,39
1	Brownie picado	0,34
50	Gramos de nuez	0,58
15	ml leche condensada	0,15
1	Cucharada de salsa chocolate	0,09
	Total	**1,76**

	Crepe strawberry	
0,25	Taza de leche	0,08
1	Huevos	0,08
2	Cucharadas de harina	0,01
1	Pizca sal	0,01
5	Gramos mantequilla	0,03
0,5	lb fresas	0,41
4	Cucharadas de crema chantilly	0,15
4	Cucharada de salsa fresa	0,09
4	Cucharadas de mermelada	0,38
1	Bola de helado de vainilla	0,30
	Total	**1,54**

Costos por Porción

Área	Total	Promedio	Por Porción
Repostería	32,60	5,43	0,45
Dulceria y Galleteria	21,50	3,07	0,26
Cafeteria	16,60	0,87	0,87
Bebidas Frias	1,50	0,50	0,50
Sandwiches	8,87	1,27	1,27
Pastas	10,64	1,52	1,52

Anexo 19

Proyección de los Costos

No Personas		Repostería		Dulcería y Galletería		Pastas		Sandwich		Cafetería		Bebidas Frías		Total Materia Prima	Total Mano de Obra	Total Otros Costos	TOTAL COSTOS
		%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo				
		92%	0,45	20%	0,87	16%	1,52	26%	1,27	94%	0,87	18%	0,50				
Mes 1	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 2	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 3	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 4	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 5	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 6	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 7	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 8	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 9	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 10	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 11	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Mes 12	3799	3495	1.582,42	760	661,14	608	923,41	988	1.250,95	3571	3.120,11	684	341,88	7.879,91	886,95	92,50	8.859,36
Año 1	45584	41938	18.989,05	9117	7.933,65	7294	11.080,93	11852	15.011,36	42849	37.441,35	8205	4.102,60	94.558,94	10.643,35	1.110,00	**106.312,29**
Año 2	48698	44802	20.286,00	9740	8.475,52	7792	11.837,76	12661	16.036,63	45776	39.998,60	8766	4.382,81	101.017,32	11.929,72	1.169,83	**114.116,87**
Año 3	52024	47862	21.671,53	10405	9.054,40	8324	12.646,28	13526	17.131,93	48903	42.730,50	9364	4.682,16	107.916,80	12.572,74	1.232,88	**121.722,42**
Año 4	55577	51131	23.151,70	11115	9.672,81	8892	13.510,02	14450	18.302,04	52243	45.649,00	10004	5.001,95	115.287,52	13.250,41	1.299,34	**129.837,26**
Año 5	59373	54623	24.732,96	11875	10.333,47	9500	14.432,75	15437	19.552,07	55811	48.766,82	10687	5.343,58	123.161,65	13.964,60	1.369,37	**138.495,63**

Anexo 20

Gastos Operacionales

Uniformes del personal				
	# de Personas	Total de unidades	Costo/unidad	Costo Total
Jefe de Cocina	1	4	92,00	368,00
Cocineros	1	4	63,50	254,00
Meseros	3	18	49,00	882,00
Cajero	1	4	35,00	140,00
Total	**6**		**Costo Anual**	1.644,00
			Costo Mensual	**137,00**

Servicios Básicos	
Ítem	Costo Mensual
Electricidad	140,00
Agua Potable	45,00
Teléfono	20,00
Internet	35,00
Total	**240,00**

Otros Gastos (mensual)	
Ítem	Costo
Alarma (monitoreo)	25,00
Útiles de Limpieza	58,50
Otros Imprevistos	50,00
Total	**133,50**

Gastos de Publicidad	
Ítem	Costo Bimensual
Fluyeras	80,00
Anuncios Radiales	240,00
Tarjetas de Presentación	60,00
Trípticos	90,00
Publicaciones Periódico	160,00
Total	630,00
Total mensual	**315,00**

Alimentación del Personal	
Ítem	Costo
1 Comida	2,00
Comidas a la semana x empleado	6
# empleados	6
# comidas al año	1.872
Costo Anual	3.744,00
Costo Mensual	**312,00**
* Se dará una comida por día	

Seguros			
Ítem	Costo	Infraestructura	Total
Seguro contra incendio	0,4%	90.000,00	360,00
Seguro contra Robo	1,5%	23.863,80	357,96
		Costo Anual	**717,96**
		Costo Mensual	**59,83**

Resumen de Gastos Mensuales	
Gastos Administrativos	
Arriendo	650,00
Servicios Básicos	240,00
Sueldos (Anexo 16)	3.408,61
Útiles de oficina	45,00
Uniformes del personal	137,00
Alimentación del Personal	312,00
Honorarios Profesionales	120,00
Seguros	59,83
Otros Gastos (mensual)	133,50
Gastos Ventas	
Gastos de Publicidad	315,00
Total	**5.420,94**

Anexo 21

Depreciación y Amortización

Depreciación					Valor en Libros				
Activos Fijos	% Depreciación	Costo Original	Depreciación x Mes	Depreciación x Año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Equipo de Cocina	10%	19.245,58	160,38	1.924,56	17.321,02	15.396,46	13.471,91	11.547,35	9.622,79
Muebles y Enseres	10%	11.961,00	99,68	1.196,10	10.764,90	9.568,80	8.372,70	7.176,60	5.980,50
Equipo de Oficina	10%	110,97	0,92	11,10	99,87	88,78	77,68	66,58	55,49
Equipo de Computación	33%	1.517,00	42,14	505,67	1.011,33	505,67	-		
Software	33%	1.000,00	27,78	333,33	666,67	333,33	-		
	Total	33.834,55	303,12	3.637,42	30.197,13	26.559,71	22.922,28	19.284,86	15.647,44

Amortización					Valor en Libros		
Equipo de Operación	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 1	Año 2	Año 3
Vajilla	33%	855,12	23,75	285,04	570,08	285,04	-
Cristalería	33%	920,42	25,57	306,81	613,61	306,81	-
Cubiertos	33%	996,02	27,67	332,01	664,01	332,01	-
Decoración	33%	2.000,00	55,56	666,67	1.333,33	666,67	-
Utensilios de Cocina	33%	4.724,03	131,22	1.574,68	3.149,35	1.574,68	-
Letreros y Señalización	33%	200,00	5,56	66,67	133,33	66,67	-
Cilindros de gas	33%	135,00	3,75	45,00	90,00	45,00	-
	Total	9.830,58	273,07	3.276,86	6.553,72	3.276,86	-

Amortización					Valor en Libros				
Activos Intangibles	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos Constitución	20%	575,00	9,58	115,00	460,00	345,00	230,00	115,00	-
Permisos de constitución	20%	400,00	6,67	80,00	320,00	240,00	160,00	80,00	-
Patente Municipal	20%	30,00	0,50	6,00	24,00	18,00	12,00	6,00	-
Permiso de Bomberos	20%	100,00	1,67	20,00	80,00	60,00	40,00	20,00	-
Gastos Preoperativos	20%	850,00	14,17	170,00	680,00	510,00	340,00	170,00	-
	Total	1.955,00	32,58	391,00	1.564,00	1.173,00	782,00	391,00	-

Renovación al año 2

Amortización					Valor en Libros		
Equipo de Operación	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 2	Año 3	Año 4
Vajilla	33%	427,56	11,88	142,52	285,04	142,52	-
Cristalería	33%	460,21	12,78	153,40	306,81	153,40	-
Cubiertos	33%	498,01	13,83	166,00	332,01	166,00	-
Decoración	33%	1.000,00	27,78	333,33	666,67	333,33	-
	Total	2.385,78	66,27	795,26	1.590,52	795,26	-

Renovación al año 3

Amortización					Valor en Libros		
Equipo de Operación	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 3	Año 4	Año 5
Vajilla	33%	641,34	17,82	213,78	427,56	213,78	-
Cristalería	33%	690,31	19,18	230,10	460,21	230,10	-
Cubiertos	33%	747,01	20,75	249,00	498,01	249,00	-
Decoración	33%	1.500,00	41,67	500,00	1.000,00	500,00	-
	Total	3.578,66	99,41	1.192,89	2.385,78	1.192,89	-

Renovación al año 4

Depreciación					Valor en Libros	
Activos Fijos	% Depreciación	Costo Original	Depreciación x Mes	Depreciación x Año	Año 4	Año 5
Equipo de Computación	33%	1.775,76	49,33	591,92	1.183,84	591,92
Software	33%	1.170,57	32,52	390,19	780,38	390,19
	Total	2.946,33	49,33	591,92	2.354,41	1.762,49

Amortización					Valor en Libros	
Amortización	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 4	Año 5
Vajilla	33%	1.000,98	27,80	333,66	667,32	333,66
Cristalería	33%	1.077,41	29,93	359,14	718,28	359,14
Cubiertos	33%	1.165,91	32,39	388,64	777,27	388,64
Decoración	33%	2.341,14	65,03	780,38	1.560,76	780,38
Utensilios de Cocina	33%	5.529,82	153,61	1.843,27	3.686,55	1.843,27
Letreros y Señalización	33%	234,11	6,50	78,04	156,08	78,04
Cilindros de gas	33%	158,03	4,39	52,68	105,35	52,68
	Total	11.507,41	319,65	3.835,80	7.671,61	3.835,80

Renovación al año 5

Amortización					Valor en Libros
Amortización	% de Amortización	Costo Original	Amortización x Mes	Amortización x Año	Año 5
Vajilla	33%	250,24	6,95	83,41	166,83
Cristalería	33%	269,35	7,48	89,78	179,57
Cubiertos	33%	291,48	8,10	97,16	194,32
Decoración	33%	585,29	16,26	195,10	390,19
	Total	1.396,36	38,79	465,45	930,91

	Mensual	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Depreciación	303,12	3.637,42	3.637,42	3.637,42	3.390,34	3.390,34
Amortización	305,66	3.667,86	4.463,12	5.656,01	6.214,95	5.885,14

Anexo 22

Flujo de Efectivo

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	21.084,98	253.019,70	270.300,95	288.762,50	308.484,98	329.554,51
(-) Costo ventas	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	8.859,36	106.312,29	114.116,87	121.722,42	129.837,26	138.495,63
Utilidad bruta en ventas	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**12.225,62**	**146.707,41**	**156.184,08**	**167.040,09**	**178.647,72**	**191.058,88**
Gastos Administrativos																	
Arriendo	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	7.800,00	8.220,42	8.663,50	9.130,46	9.622,60
Servicios Básicos	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	2.880,00	3.035,23	3.198,83	3.371,25	3.552,96
Sueldos	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	3.408,61	40.903,34	43.108,03	45.431,55	47.880,31	50.461,06
Útiles de Oficina	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00	540,00	569,11	599,78	632,11	666,18
Uniformes personal	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	137,00	1.644,00	1.732,61	1.826,00	1.924,42	2.028,15
Alimentación Personal	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00	3.744,00	3.945,80	4.158,48	4.382,62	4.618,85
Honorarios Profesionales	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	1.440,00	1.517,62	1.599,42	1.685,62	1.776,48
Seguros	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	59,83	717,96	756,65	797,44	840,42	885,72
Otros gastos administrativos	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	133,50	1.602,00	1.688,35	1.779,35	1.875,26	1.976,33
(-) T. Gastos Administrativos	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	5.105,94	61.271,29	64.573,82	68.054,35	71.722,48	75.588,32
Gastos Ventas																	
Promoción y publicidad	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
(-) T.Gastos Ventas	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	315,00	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
Depreciación y Amortización																	
Depreciación	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	303,12	3.637,42	3.637,42	3.637,42	3.390,34	3.390,34
Amortización	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	305,66	3.667,86	4.463,12	5.656,01	6.214,95	5.885,14
T. Depreciación y Amortización	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
Utilidad Operativa	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**74.350,84**	**79.525,98**	**85.493,84**	**92.895,19**	**101.531,82**
(-) 15% Participación a trabajadores	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.152,63	11.928,90	12.824,08	13.934,28	15.229,77
= Utilidad ant. Imp. Renta	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**63.198,21**	**67.597,08**	**72.669,77**	**78.960,92**	**86.302,05**
- Impuesto Renta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.167,57	15.547,33	15.987,35	16.581,79	17.260,41
= Utilidad Neta	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**6.195,90**	**48.030,64**	**52.049,75**	**56.682,42**	**62.379,12**	**69.041,64**
(+) Depreciación y Amortización	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	608,77	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
(-) Inv. Vajilla-Cristalería-Cubiertos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.385,78	2.078,66	3.244,30	811,08
(-) Inversión de Decoración	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.000,00	1.500,00	2.341,14	585,29
(-) Inv. Utensilios Cocina-Señalización	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.921,96	-
(-)Inv. Equipo Computación-software	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.946,33	-
(+) Valor en libros de activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22.176,64
FLUJOS DE EFECTIVO NETO	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**6.804,68**	**55.335,92**	**57.764,52**	**62.397,18**	**57.530,67**	**99.097,40**

Tasa de retorno esperada	Inversión Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
17,70%	-63.903,10	55.335,92	57.764,52	62.397,18	57.530,67	99.097,40

VAN	136.925,21
TIR	88%

Inversión Inicial	-63.903,10	
Año 1	47.014,38	-16.888,72
Año 2	49.077,76	32.189,03
Año 3	53.013,75	85.202,78
Año 4	48.879,08	134.081,86
Año 5	84.194,91	218.276,77
La inversión se recupera en 1 año y 4 meses		

Anexo 23

Escenario 1

Escenario 1: Reducción de las ventas en un 23%					
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ventas	253.019,70	270.300,95	288.762,50	308.484,98	329.554,51
Ventas (disminución en un 23%)	194.825,17	208.131,73	222.347,13	237.533,44	253.756,97
(-) Costo ventas	106.312,29	114.116,87	121.722,42	129.837,26	138.495,63
Utilidad bruta en ventas	**88.512,88**	**94.014,86**	**100.624,71**	**107.696,18**	**115.261,34**
Gastos Administrativos					
Arriendo	7.800,00	8.220,42	8.663,50	9.130,46	9.622,60
Servicios Básicos	2.880,00	3.035,23	3.198,83	3.371,25	3.552,96
Sueldos	40.903,34	43.108,03	45.431,55	47.880,31	50.461,06
Útiles de Oficina	540,00	569,11	599,78	632,11	666,18
Uniformes personal	1.644,00	1.732,61	1.826,00	1.924,42	2.028,15
Alimentación Personal	3.744,00	3.945,80	4.158,48	4.382,62	4.618,85
Honorarios Profesionales	1.440,00	1.517,62	1.599,42	1.685,62	1.776,48
Seguros	717,96	756,65	797,44	840,42	885,72
Otros Gastos Administrativos	1.602,00	1.688,35	1.779,35	1.875,26	1.976,33
(-) T. Gastos Administrativos	61.271,29	64.573,82	68.054,35	71.722,48	75.588,32
Gastos Ventas					
Promoción y publicidad	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
(-) T.Gastos Ventas	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
Depreciación y Amortización					
Depreciación	3.637,42	3.637,42	3.637,42	3.390,34	3.390,34
Amortización	3.667,86	4.463,12	5.656,01	6.214,95	5.885,14
T. Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
Utilidad Operativa	**16.156,31**	**17.356,76**	**19.078,47**	**21.943,65**	**25.734,28**
(-) 15% Participación a trabajadores	2.423,45	2.603,51	2.861,77	3.291,55	3.860,14
= Utilidad ant. Imp. Renta	**13.732,86**	**14.753,25**	**16.216,70**	**18.652,10**	**21.874,14**
- Impuesto Renta	3.295,89	3.393,25	3.567,67	3.916,94	4.374,83
= Utilidad Neta	**10.436,97**	**11.360,00**	**12.649,02**	**14.735,16**	**17.499,31**
(+) Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
(-) Inv. Vajilla-Cristalería-Cubiertos	-	1.385,78	2.078,66	3.244,30	811,08
(-) Inversión de Decoración	-	1.000,00	1.500,00	2.341,14	585,29
(-) Inv. Utensilios Cocina-Señalización	-	-	-	5.921,96	-
(-)Inv. Equipo Computación-software	-	-	-	2.946,33	-
(+) Valor en libros de activos	-	-	-	-	22.176,64
FLUJOS DE EFECTIVO NETO	**17.742,26**	**17.074,76**	**18.363,79**	**9.886,71**	**47.555,08**

Tasa de retorno esperada	**Inversión Inicial**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
17,70%	-63.903,10	17.742,26	17.074,76	18.363,79	9.886,71	47.555,08

VAN	963,58
TIR	18%

Inversión Inic	-63.903,10	
Año 1	15.074,13	-48.828,97
Año 2	14.507,02	-34.321,95
Año 3	15.602,20	-18.719,75
Año 4	8.399,93	-10.319,82
Año 5	40.403,64	30.083,82
La inversión se recupera en 4 años y 3 meses		

Anexo 24

Escenario 2

Escenario 2:					
Aumento del costo de ventas en un	55%				
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ventas	253.019,70	270.300,95	288.762,50	308.484,98	329.554,51
(-) Costo ventas	106.312,29	114.116,87	121.722,42	129.837,26	138.495,63
(-)Aumento Costo ventas	164.784,05	176.881,15	188.669,75	201.247,75	214.668,22
Utilidad bruta en ventas	**88.235,66**	**93.419,80**	**100.092,76**	**107.237,23**	**114.886,29**
Gastos Administrativos					
Arriendo	7.800,00	8.220,42	8.663,50	9.130,46	9.622,60
Servicios Básicos	2.880,00	3.035,23	3.198,83	3.371,25	3.552,96
Sueldos	40.903,34	43.108,03	45.431,55	47.880,31	50.461,06
Útiles de Oficina	540,00	569,11	599,78	632,11	666,18
Uniformes personal	1.644,00	1.732,61	1.826,00	1.924,42	2.028,15
Alimentación Personal	3.744,00	3.945,80	4.158,48	4.382,62	4.618,85
Honorarios Profesionales	1.440,00	1.517,62	1.599,42	1.685,62	1.776,48
Seguros	717,96	756,65	797,44	840,42	885,72
Otros Gastos Administrativos	1.602,00	1.688,35	1.779,35	1.875,26	1.976,33
(-) T. Gastos Administrativos	61.271,29	64.573,82	68.054,35	71.722,48	75.588,32
Gastos Ventas					
Promoción y publicidad	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
(-) T.Gastos Ventas	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
Depreciación y Amortización					
Depreciación	3.637,42	3.637,42	3.637,42	3.390,34	3.390,34
Amortización	3.667,86	4.463,12	5.656,01	6.214,95	5.885,14
T. Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
Utilidad Operativa	**15.879,08**	**16.761,70**	**18.546,51**	**21.484,70**	**25.359,23**
(-) 15% Participación a trabajadores	2.381,86	2.514,26	2.781,98	3.222,71	3.803,88
= Utilidad ant. Imp. Renta	**13.497,22**	**14.247,45**	**15.764,54**	**18.262,00**	**21.555,34**
- Impuesto Renta	3.239,33	3.276,91	3.468,20	3.835,02	4.311,07
= Utilidad Neta	**10.257,88**	**10.970,53**	**12.296,34**	**14.426,98**	**17.244,27**
(+) Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
(-) Inv. Vajilla-Cristalería-Cubiertos	-	1.385,78	2.078,66	3.244,30	811,08
(-) Inversión de Decoración	-	1.000,00	1.500,00	2.341,14	585,29
(-) Inv. Utensilios Cocina-Señalización	-	-	-	5.921,96	-
(-)Inv. Equipo Computación-software	-	-	-	2.946,33	-
(+) Valor en libros de activos	-	-	-	-	22.176,64
FLUJOS DE EFECTIVO NETO	**17.563,17**	**16.685,30**	**18.011,10**	**9.578,53**	**47.300,04**

Tasa de retorno esperada	**Inversión Inicial**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
17,70%	-63.903,10	17.563,17	16.685,30	18.011,10	9.578,53	47.300,04

VAN	40,50
TIR	18%

Inversión Inic	-63.903,10	
Año 1	14.921,98	-48.981,12
Año 2	14.176,12	-34.805,00
Año 3	15.302,55	-19.502,45
Año 4	8.138,09	-11.364,36
Año 5	40.186,95	28.822,59
La inversión se recupera en 4 años y 3 meses		

Anexo 25

Escenario 3

Escenario 3:					
Incremento de los Gastos Operativos en un	50%				
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ventas	253.019,70	270.300,95	288.762,50	308.484,98	329.554,51
(-) Costo ventas	106.312,29	114.116,87	121.722,42	129.837,26	138.495,63
Utilidad bruta en ventas	**146.707,41**	**156.184,08**	**167.040,09**	**178.647,72**	**191.058,88**
Gastos Administrativos					
Arriendo	7.800,00	8.220,42	8.663,50	9.130,46	9.622,60
Servicios Básicos	2.880,00	3.035,23	3.198,83	3.371,25	3.552,96
Sueldos	40.903,34	43.108,03	45.431,55	47.880,31	50.461,06
Útiles de Oficina	540,00	569,11	599,78	632,11	666,18
Uniformes personal	1.644,00	1.732,61	1.826,00	1.924,42	2.028,15
Alimentación Personal	3.744,00	3.945,80	4.158,48	4.382,62	4.618,85
Honorarios Profesionales	1.440,00	1.517,62	1.599,42	1.685,62	1.776,48
Seguros	717,96	756,65	797,44	840,42	885,72
Otros Gastos Administrativos	1.602,00	1.688,35	1.779,35	1.875,26	1.976,33
(-) T. Gastos Administrativos	61.271,29	64.573,82	68.054,35	71.722,48	75.588,32
Gastos Ventas					
Promoción y publicidad	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
(-) T.Gastos Ventas	3.780,00	3.983,74	4.198,47	4.424,76	4.663,26
T. Gastos Operativos	97.576,94	102.836,34	108.379,22	114.220,86	120.377,36
Depreciación y Amortización					
Depreciación	3.637,42	3.637,42	3.637,42	3.390,34	3.390,34
Amortización	3.667,86	4.463,12	5.656,01	6.214,95	5.885,14
T. Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
Utilidad Operativa	**41.825,19**	**45.247,20**	**49.367,44**	**54.821,58**	**61.406,03**
(-) 15% Participación a trabajadores	6.273,78	6.787,08	7.405,12	8.223,24	9.210,90
= Utilidad ant. Imp. Renta	**35.551,41**	**38.460,12**	**41.962,32**	**46.598,34**	**52.195,13**
- Impuesto Renta	8.532,34	8.845,83	9.231,71	9.785,65	10.439,03
= Utilidad Neta	**27.019,07**	**29.614,29**	**32.730,61**	**36.812,69**	**41.756,10**
(+) Depreciación y Amortización	7.305,28	8.100,54	9.293,43	9.605,29	9.275,49
(-) Inv. Vajilla-Cristalería-Cubiertos	-	1.385,78	2.078,66	3.244,30	811,08
(-) Inversión de Decoración	-	1.000,00	1.500,00	2.341,14	585,29
(-) Inv. Utensilios Cocina-Señalización	-	-	-	5.921,96	-
(-)Inv. Equipo Computación-software	-	-	-	2.946,33	-
(+) Valor en libros de activos	-	-	-	-	22.176,64
FLUJOS DE EFECTIVO NETO	**34.324,36**	**35.329,06**	**38.445,38**	**31.964,24**	**71.811,87**

Tasa de retorno esperada	**Inversión Inicial**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
17,70%	-63.903,10	34.324,36	35.329,06	38.445,38	31.964,24	71.811,87

VAN	62.787,43
TIR	52%

Inversión Inic	-63.903,10	
Año 1	29.162,58	-34.740,52
Año 2	30.016,19	-4.724,33
Año 3	32.663,87	27.939,54
Año 4	27.157,38	55.096,92
Año 5	61.012,63	116.109,55
La inversión se recupera en 2 años y 2 mes		

Diseño de Tesis