



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

CARRERA: INGENIERÍA COMERCIAL

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIEROS COMERCIALES**

TEMA:

**“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA
MICROEMPRESA COMERCIALIZADORA DE ENSALADAS
DE FRUTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL, PROVINCIA
BOLÍVAR, AÑO 2013.”**

AUTORES:

CHELA CHELA LILIAN YESSENIA

GUAMÁN CAJO ALEX FERNANDO

DIRECTOR:

ECON. RENÉ VILLACRÉS B. MBA

PARES ACADÉMICOS:

ECON. SERGIO FIERRO

ING. CHARLES VISCARRA

Guaranda - Ecuador

2014

II DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios, que día a día me protege, me ayuda y me guía en el sendero de la vida, también por darme la fuerza para culminar mi carrera.

A mis adorables padres Gerardo Chela y Ángela Chela, quienes han sido mi apoyo en cada uno de mis pasos en el convivir diario de mi carrera estando siempre pendientes y así ver convertirme en toda una profesional exitosa, por ser el ejemplo a seguir e inspiración de vida.

A mis hermanos/as, quienes me apoyaron moral, social y económicamente, para concluir mis estudios a lo largo de mi trabajo de graduación.

Yessenia Chela

Con mucho cariño este trabajo de graduación dedico a mis queridos padres, Beatriz Cajo y José Guamán quienes que con su amor, comprensión y esfuerzo día a día me han brindado su apoyo incondicional para poder llegar a cumplir este objetivo tan anhelado en mi vida, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y económicamente, meta y razón de mis ideales.

A mis hermanos; quienes me han apoyado moral y psicológicamente en los momentos difíciles estando pendientes de mí a lo largo de toda mi carrera, siendo un modelo de ejemplo y perseverancia que de una u otra forma contribuyeron para llegar a esta instancia de mis estudios.

Alex Guamán

III AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios quien nos ha guiado y nos ha dado sabiduría y fortaleza para permitirnos culminar nuestra más anhelada meta profesional.

A la Universidad Estatal de Bolívar, y a la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática por abrirnos sus puertas para formarnos como excelentes profesionales, a los señores catedráticos en especial al Econ. René Villacrés, nuestro Director

Yessenia Chela y Alex Guamán

IV CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

CERTIFICO:

Que el trabajo de graduación titulado “**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMERCIALIZADORA DE ENSALADAS DE FRUTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2013**”, cuyos autores son los señores Chela Chela Lilian Yessenia y Guamán Cajo Alex Fernando, ha sido elaborado bajo los lineamientos y disposiciones reglamentarias establecidas por la Facultad de Ciencias Administrativas Gestión Empresarial e Informática, pudiendo continuar con los demás trámites legales, para su defensa.

Guaranda 21 de abril de 2014


ECON. RENÉ VILLACRÉS B.
DIRECTOR

V. AUTORÍA NOTARIADA



Nosotros, Chela Chela Lilian Yessenia y Guamán Cajo Alex Fernando, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría cuyo tema es **“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMERCIALIZADORA DE ENSALADAS DE FRUTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2013”**; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedemos nuestros derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Universidad Estatal de Bolívar, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Chela Lilian Yessenia
CI: 020195648-9

Guamán Alex Fernando
CI: 020201522-8

2014-2-01-03-D000293

En la ciudad de Guaranda, capital de la provincia Bolívar, República del Ecuador, hoy día miércoles veintitrés de abril del dos mil catorce, a las nueve horas, ante mí ABOGADA ELIANA GONZÁLEZ RUIZ, NOTARIA PUBLICA TERCERA DE ESTE CANTÓN GUARANDA, comparece por una parte el señor ALEX FERNANDO GUAMAN CAJO, de estado civil soltero, portador de la cedula de ciudadanía número cero dos cero dos cero uno cinco dos dos - ocho; y, por otra parte la señorita LILIAN YESSENIA CHELA CHELA, de estado civil soltera, portadora de la cedula de ciudadanía número cero dos cero uno nueve



cinco seis cuatro ocho - nueve, con el objeto de reconocer sus firmas y rúbricas puestas al pie en el presente documento QUE ANTECEDE. Al efecto juramentados que fueron en legal y debida forma, previa la explicación de las penas de perjurio, de la gravedad del juramento y de la obligación que tienen de decir la verdad con claridad y exactitud dicen: Que las firmas y rúbricas, puestas en el presente documento, las reconocen como suyas propias, las mismas que las utilizan en todos sus actos públicos y privados. Los comparecientes firman en presencia de la Abogada Eliana González Ruiz, Notaria Pública Tercera del cantón Guaranda en virtud de todo lo cual Doy Fe.



SR. ALEX FERNANDO GUAMAN CAJO
C.C. 020201522-8



SRTA. LILIAN YESSENIA CHELA CHELA
C.C. 020195648-9

LA NOTARIA

NOTARIA TERCERA



NOTARIA TERCERA

VI. TABLA DE CONTENIDOS

CONTENIDO	PÁGINA
I Portada	I
II Dedicatoria	II
III Agradecimiento	III
IV Certificación del Director	IV
V Autoría notariada	V
VI Tabla de contenidos	VI
VII Lista de cuadros y gráficos	IX
VIII Lista de anexos	XI
IX Resumen ejecutivo	XII
X Introducción	XIV

CAPÍTULO I

1.1. Tema	1
1.2. Antecedentes	1
1.3. Justificación	4
1.4. Objetivos	5
1.4.1 General	5
1.4.2 Específicos	5
1.5. Metodología	6
1.5.1 Métodos	6
1.5.2 Tipo de investigación	7
1.5.3 Técnicas e instrumentos para la obtención de datos.	7
1.5.4 Universo y muestra	8
1.5.5 Procedimientos de datos	10

CAPÍTULO II

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	11
2.1. Tabulación, presentación e interpretación de resultados	11
2.2. Conclusiones	21

CAPÍTULO III

3.1 Estudio de Mercado:	22
3.1.1 Definición del producto	22
3.1.2 Análisis de la demanda y proyecciones	24
3.1.3 Análisis de la oferta y proyecciones	26
3.1.4 Análisis de precios	28
3.1.4 Análisis de la comercialización.	30
3.2 Estudio Técnico:	31
3.2.4 Tamaño	31
3.2.5 Localización	33
3.2.6 Ingeniería o proceso productivo	37
3.2.7 Distribución de la planta	41
3.2.8 Requerimientos de maquinaria	43
3.3 Estudio Administrativo Organizacional:	45
3.3.4 Nombre de la Empresa	45
3.3.5 Accionistas	45
3.3.6 Eslogan	46
3.3.7 Giro	50
3.3.8 Cuadro de directivo	50
3.3.9 Orgánico estructural	51
3.3.10 Orgánico funcional	51
3.4 Estudio Financiero:	54
3.4.4 Costos	54
3.4.5 Inversiones	56
3.4.6 Financiamiento	58

3.4.7 Depreciaciones	60
3.4.8 Amortizaciones de intangibles	61
3.4.9 Estructura de costos	62
3.4.10 Ingresos	63
3.4.11 Punto de equilibrio	65
3.4.12 Estado de pérdidas y ganancias	65
3.4.13 Estado de situación final	66
3.4.14 Flujo de fondos de efectivo proyectados	69

CAPITULO IV

EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL	70
1.1 Evaluación financiera	70
1.1.1 Tasa de rendimiento económica mínima aceptable	70
1.1.2 Valor actual neto VAN	70
1.1.3 Tasa interna de retorno TIR	71
1.1.4 Periodo de recuperación de la inversión PRI	73
1.1.5 Relación beneficio / costo R. B/C	74
1.1.6 Índices Financieros	75
1.2 Evaluación Social	78
1.3 Evaluación Ambiental	79
Conclusiones	80
Recomendaciones	82
Bibliografía	83
Anexos	85

VII TABLA DE CUADROS Y GRÁFICOS

CONTENIDO	PÁGINA
Cuadro N° 1 y Gráfico N° 1.- Consumo de ensaladas de fruta	11
Cuadro N° 2 y Gráfico N° 2.- Porque consumen ensaladas de frutas	12
Cuadro N° 3 y Gráfico N° 3.- Donde lo compran	13
Cuadro N° 4 y Gráfico N° 4.- Cantidad que adquiere por semana	14
Cuadro N° 5 y Gráfico N° 5.- Poder adquisitivo	15
Cuadro N° 6 y Gráfico N° 6.- Preparadas a su gusto	16
Cuadro N° 7 y Gráfico N° 7.- Aderezos que le gustaría acompañar	17
Cuadro N° 8 y Gráfico N° 8.- Aspectos considerados al comprar	18
Cuadro N° 9 y Gráfico N° 9.- Calificación de donde adquiere	19
Cuadro N° 10 y Gráfico N° 10.- Oferta en una nueva microempresa	20
Cuadro N° 11.- Composición nutricional	23
Cuadro N° 12.- Demanda actual	24
Cuadro N° 13.- Proyección de la demanda	25
Cuadro N° 14.- Oferta actual	26
Cuadro N° 15.- Proyección de la oferta	27
Cuadro N° 16.- Demanda insatisfecha	28
Cuadro N° 17.- Precios estipulados	29
Gráfico N° 11.- Canal de comercialización	30
Cuadro N° 18.- Producción	31
Cuadro N° 19.- Localización óptima	35
Gráfico N° 12.- Diagrama de bloque del proceso productivo	39
Gráfico N° 13.- Diagrama de flujo del proceso productivo	40
Cuadro N° 20.- Distribución de la planta	41
Cuadro N° 21.- Características de equipos requeridos	43
Cuadro N° 22.- Aporte de los accionistas	45
Gráfico N° 14.- Orgánico estructural	51
Cuadro N° 23.- Costo total	55
Cuadro N° 24.- Capital de trabajo	56
Cuadro N° 25.- Inversión Total	57
	IX

Cuadro N° 26.- Financiamiento	58
Cuadro N° 27.- Amortización de la deuda	60
Cuadro N° 28.- Depreciación	60
Cuadro N° 29.- Amortización de intangibles	61
Cuadro N° 30.- Estructura de costos	62
Cuadro N° 31.- Ingresos	63
Gráfico N° 15.- Punto de equilibrio	65
Cuadro N° 32.- Estado de resultados	66
Cuadro N° 33.- Estado de situación inicial	67
Cuadro N° 34.- Estado de situación final	68
Cuadro N° 35.- Estado de flujo de fondos de efectivo	69

VIII. LISTA DE ANEXOS

CONTENIDO	PÁGINA
Anexo N° 1.- Formato de la encuesta a la población urbana del cantón San Miguel.	86
Anexo N° 2.- Formato de la ficha de observación	88
Anexo N° 3.- Formato de la entrevista	89
Anexo N° 4.- Costo materia prima	90
Anexo N° 5.- Costo insumos	90
Anexo N° 6.- Costo materiales directos	91
Anexo N° 7.- Costo de mano de obra	91
Anexo N° 8.- Costo útiles de aseo	92
Anexo N° 9.- Costo arriendo	92
Anexo N° 10.- Costo sueldos y salarios	92
Anexo N° 11.- Costo servicios básicos	93
Anexo N° 12.- Costo útiles de oficina	93
Anexo N° 13.- Costo publicidad	93
Anexo N° 14.- Costo muebles y enseres	94
Anexo N° 15.- Costo equipo	94
Anexo N° 16.- Costo equipo de cómputo	94
Anexo N° 17.- Costo muebles de oficina	95
Anexo N° 18.- Costo equipo de oficina	95
Anexo N° 19.- Costo menaje de oficina	95
Anexo N° 20.- Costo gastos constitución	96
Anexo N° 21.- Costo gasto estudios	96
Anexo N° 22.- Modelo del autoservicio refrigerante	97
Anexo N° 23.- diseño de los envases y cubiertos	97

IX RESUMEN EJECUTIVO

La finalidad del presente proyecto, es determinar la factibilidad de crear la microempresa Comercializadora de Ensaladas de Frutas, en el Cantón San Miguel, Provincia Bolívar, Año 2013, misma que se posicionara en el mercado como “Fresh Fruit”, creada con el propósito de fortalecer la actividad productiva y comercial, debido a su gran contribución social y económica, de manera que se pueda utilizar en forma adecuada los recursos disponibles, generando fuentes de trabajo y cubriendo una parte del mercado local existente.

Para el estudio de mercado, se realizó una investigación de campo por medio de la observación directa y las encuestas, que fueron dirigidas a los consumidores; para luego comprobar que la demanda de la provincia Bolívar, está siendo cubierta por la producción y comercialización de ensaladas de frutas de otras microempresas.

En el estudio técnico, se determinó que el proyecto se implementará en la Av. Guayas y Bolívar, donde la microempresa desarrollará sus operaciones respectivas; en un espacio físico o local de arriendo que tendrá una superficie de 10 m² por 8 m², distribuidos en seis secciones y espacios libres; se detalla en el proceso de producción y comercialización a realizar desde la recepción y almacenamiento de la materia prima e insumos; estableciendo que se producirá 26.700 kilogramos de ensaladas de frutas por semana.

Mediante el estudio financiero, se evidenció que la comercialización es una fuente de ingresos muy importante, obteniendo como resultado utilidades significativas que se debería aprovechar para mejorar la economía, generar empleo y mejorar la calidad de vida de quienes aún creemos en el desarrollo del cantón.

La inversión total para el proyecto asciende a 7246,94 dólares, que servirá como aporte principal para la iniciar la producción, como resultado de la operación se tiene que: la inversión fija es de 5262,50 dólares; la inversión fija intangible es de 1100,00 dólares, y el capital de trabajo es de 884,44 dólares.

La determinación de ingresos se lo realizó de acuerdo a los kilogramos producidos, así: en el día se obtendrá 3.814 kilogramos, mientras que los ingresos ascenderán a 40.050,00 dólares; obteniendo en el primer año una utilidad de 5,078.49 dólares.

En la Evaluación financiera se concluyó que el proyecto es viable, se consideró la TREMA del 12,27%, la TIR alcanzó un porcentaje de 14% y el VAN un valor de 15,156.39 dólares; los demás índices del análisis se calcularon con sus respectivos datos entre ellos tenemos: los índices de actividad, índices de rentabilidad e índices de patrimonio.

X. INTRODUCCIÓN

El Ecuador posee diversidad de climas que le permiten ser el productor de una amplia gama de productos frutícolas, reconocidos internamente e internacionalmente por su sabor, color y aroma. Con el fin de aprovechar estos recursos y de darle un valor agregado, nace “FRESH FRUITS S. A”.

El objetivo de este proyecto, es presentar paso a paso la creación de una microempresa comercializadora de ensaladas de frutas y evaluar su viabilidad económica, ya que constituye un medio importante para el desarrollo socio económico de la población de la ciudad de San miguel, Provincia Bolívar; que tiene la finalidad de contribuir con la alimentación sana y nutritiva de las personas, así como la preparación del producto personalizada al gusto.

El contenido del proyecto, está compuesto de cuatro capítulos distribuidos de la siguiente manera:

El Primer Capítulo se refiere al tema, los antecedentes, la justificación, los objetivos, métodos de investigación, universo y muestra utilizados para la obtención de los datos y determinación de resultados.

El Segundo Capítulo nos muestra el análisis e interpretación de resultados y conclusiones correspondientes.

En el Capítulo Tres, desarrollamos un estudio de Mercado, con el fin de determinar el nivel de aceptación de nuestro producto y conoceremos los gustos y preferencias de nuestros clientes potenciales, de la misma manera se hizo una investigación de precios existentes en el mercado y su comercialización.

Luego el estudio técnico donde determinamos los equipos requeridos, analizaremos sus características y seleccionaremos la mejor opción. Además se determinó el tamaño y localización optima del proyecto, el proceso productivo y la distribución de la planta.

También tenemos el estudio administrativo organizacional donde se expone el nombre de la empresa, los accionistas que la conforman, el orgánico estructural y funcional.

El estudio financiero nos presenta los costos (fijos, variables), inversiones, financiamiento, depreciaciones, amortización de intangible, estructura de costos, ingresos, punto de equilibrio, estado de resultados, estado de situación financiera y flujo de fondos de efectivo proyectados.

La Evaluación Financiera del proyecto, se lo realizó en el Capítulo IV, técnicas como el VAN, TIR, PRI, RB/C y los índices financieros, nos ayudaron a determinar la factibilidad financiera del negocio. Además en este capítulo, identificamos las externalidades que afectan nuestro proyecto, haciendo una Evaluación Social y Ambiental del mismo.

Finalmente, analizamos una serie de escenarios en el que se desenvolverá nuestra microempresa y acotaremos nuestras conclusiones y recomendaciones al proyecto. También se incluirán los anexos que se usaron y sirvieron como fuente principal para la obtención de la información y la bibliografía empleada para el desarrollo de la investigación.

CAPÍTULO I

1.1 TEMA:

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMERCIALIZADORA DE ENSALADAS DE FRUTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2013.

1.2 ANTECEDENTES

Las frutas constituyen uno de los alimentos más importantes, proporcionan muchas vitaminas y minerales, por lo tanto son realmente necesarias y deben estar presentes en todas las comidas. Este selecto grupo, que se puede disfrutar de forma natural y a cualquier hora del día, aporta al cuerpo los minerales, vitaminas, agua y fibra que requiere para su funcionamiento¹.

Ensaladas de frutas son una combinación de varias frutas frescas, secas, confitadas, guisados y / o frutas con verduras. Los ingredientes y recetas dependen de lo que está disponible y las actitudes culturales, sociales de los países.

El nombre con que se ha bautizado gastronómicamente la ensalada de frutas proviene de la creación político- militar de Alejandro Magno (356-323 a. C.), el Imperio Macedónico. Este verdadero coctel de pueblos y naciones sirvió de modelo para que, a fines del siglo XCIII, a la popular “ensalada de frutas” se le llamara (egregiamente) “macedonia”.²

El valor nutritivo de la ensalada de frutas es alto muy rico en vitaminas y minerales, de bajo aporte calórico y con un porcentaje de agua que oscila entre un 80 y un 95%. Se aconseja consumir de 3-4 piezas de frutas al día, de las cuales, al menos 1 debe ser un cítrico (aporte de vitamina C)³.

¹ <http://www.zonadiet.com/comida/nutricion-frutas.htm#ixzz2M8ep6lcs>

² http://es.wikipedia.org/wiki/Macedonia_de_frutas

³ <http://www.mycolombianrecipes.com/fruit-salad-ensalada-de-frutas>

Ensalada de frutas, un elemento que ha adornado millones de menús en el mundo occidental, fue reconocida por primera vez como un plato exquisito que degusta el paladar. Actualmente forma parte de la gastronomía de muchos países del mundo, como Francia, Italia, España y Latinoamérica. El consumo mundial de frutas está muy por debajo de los 400 gramos diarios por persona. Esto se debe a que en los últimos 50 años ha disminuido el consumo de cereales y leguminosas, se ha incrementado el de los aceites vegetales, el azúcar y la carne, mientras que las frutas apenas han aumentado. Se estima que en todo el mundo la gente sólo consume entre el 20% y el 50% del mínimo recomendado⁴.

En el Ecuador actualmente existen cerca de 15 empresas, que se dedican a la producción y comercialización de frutas deshidratadas y casi todas exportan el producto, además abastecen el mercado nacional en autoservicios, supermercados y tiendas especializadas que es considerada uno de los ingresos de su economía.⁵

Según la FAO en Ecuador el consumo de frutas per cápita es uno de los más bajos de América Latina que son consumidas como postre y dentro de esta categoría a la hora de la comida ocupan el 39% y en la cena el 23%. Además, están dentro de los niveles de preferencia de compra del consumidor y son catalogadas como alimentos beneficiosos para la salud⁶.

En la provincia existen microempresas que se dedican a la comercialización de ensaladas de frutas de una manera sedentaria dando lugar a una demanda insatisfecha del 60% de la población, es necesario tomar en cuenta que las nuevas microempresas deben mejorar y cambiar sus capacidades de producción y comercialización de dichos productos basándose en la tecnología y normas de higiene vigentes en este mundo competitivo y cambiante.⁷

En la ciudad de San Miguel de Bolívar, la producción de ensaladas de frutas está en manos de microempresas que no utilizan materia prima de alta calidad, las cuales

⁴ <http://elproductor.com/2013/02/12/editorial-en-ecuador-el-consumo-de-frutas-importadas-desplazan-a-nacionales/>.

⁵ <http://www.myecuadoriamrecipes.com/fruit-salad-ensalada-de-frutas>

⁶ Anónimo. 2012. Enfoques. Más Frutas Y Hortalizas. Agricultura 21. Departamento De Agricultura, Bioseguridad, Nutrición Y Protección Del Consumidor. FAO. Ecuador.

⁷ <http://www.gobiernodebolivar.gov.ec>

disponen de instalaciones inadecuadas, marketing inapropiado, equipos tecnológicos obsoletos, mano de obra deficiente, así como también la falta de organización y capacitación del personal que labora, dando como resultado productos de baja calidad, siendo indispensable la creación de una microempresa donde la adquisición de frutas para la preparación se realizara con gran sentido comercial, dando paso a que se cuente con suficiente cantidad y buena calidad a precios razonables para de esta manera obtener una fuerte ventaja competitiva.

El estudio se lo hizo en base a observaciones efectuadas en locales dedicadas a ofrecer ensaladas de frutas en la ciudad de San Miguel consideradas como microempresas; así tenemos: “TUTY FRUTY LORELEY” que a más de ensalada de frutas ofrece batidos, y cocteles; “FRES QUIWI”, “FRESITA Y ALGO MÁS” son otras que ofrecen exclusivamente ensaladas.

Estas microempresas elaboran productos con deficiente calidad ya que en su mayor parte no cumplen con todas las expectativas, requerimientos y demandas de los consumidores pero aun así optan por consumir lo cual genera una insatisfacción a causa de una inadecuada comercialización y variación de precios considerándose únicas en el mercado del ciudad a excepción de sus parroquias que no se dedican a ofrecer estos productos.

Es necesario que los gobiernos locales apoyen la creación de microempresas productivas en la provincia, prestando las facilidades necesarias para la producción y comercialización; involucrarse en procesos tecnificados y rentables de manera que se facilite el asesoramiento con las instituciones involucradas en este ámbito, de esta manera incentivar a los microempresarios para la elaboración de productos innovadores, generando trabajo y reactivando la economía del ciudad y la provincia.

Nuestra propuesta consiste en ofrecer al consumidor ensaladas de frutas preparadas a su gusto, de variedades que impacten y de acuerdo a las exigencias de los consumidores, nuestro producto se diferenciará de la competencia respecto a la personalización de cada una de ellas, es decir serán elaboradas acorde con las exigencias y gustos del cliente.

Podemos decir entonces que nuestra microempresa utilizará materia prima de excelente calidad, el personal idóneo para realizar todas las operaciones del proceso de la forma más técnica posible para poder establecernos como una marca competitiva dentro del mercado.

1.3 JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto de inversión se basa en el compromiso de comercializar ensaladas de frutas de alta calidad en la ciudad de San Miguel, debido a la carencia de una producción local, el incremento de los costes de producción e insumos, así como la materia prima de baja calidad, mano de obra deficiente, marketing inapropiado, equipos tecnológicos e instalaciones inadecuados, la variación de los precios, la indebida comercialización, la falta de organización y capacitación del personal de las microempresas no satisfacen los requerimientos de los consumidores; por lo que es factible y de aceptación en el mercado poner en consideración de la población un producto innovador, ya que es un producto de fácil preparación y los costos no son elevados.

Se puede mencionar que las microempresas dedicadas a la producción y comercialización de ensaladas de frutas en la ciudad utilizan aun el manejo primario; es decir no utilizan procesos técnicos que cumplan con las normas de higiene exigidas para su elaboración, obteniendo como resultado la insatisfacción de los consumidores, por lo que es necesario establecer sistemas técnicos adecuados y un marketing atractivo que supere a la competencia brindando productos libres de defectos, así también pretender mejorar las técnicas de producción y la optimización de los recursos ofreciendo productos más apetecibles en el mercado.

Ante las necesidades que la sociedad requiere, a través del presente estudio se determinó la oportunidad de mercado existente para la producción y comercialización de ensaladas de frutas que serán vendidas de una forma diferente en el menor tiempo posible a precios accesibles con un grado de madurez óptimo; donde los clientes tendrán la opción a elegir la mezcla de frutas y aderezos que deseen. Esto representa una gran ventaja puesto que no a todas las personas les gustan todo

tipo de frutas, entonces ellas van a poder seleccionar las que sean de su agrado y de esta manera se sientan como parte importante de nuestra microempresa, contando con los servicios de personal altamente capacitado y apto para brindar una atención cordial, ya que en ello se verá reflejado la eficiencia de la misma.

Este proyecto se considera de gran importancia ya que radica como alternativa de inversión, potencial fuente de empleo y generación de riqueza para todos los involucrados en el proyecto y por ende el desarrollo socioeconómico del ciudad y la provincia: de manera que se pueda utilizar en forma adecuada los recursos disponibles, mediante alternativas que generen rentabilidad financiera produciendo ensaladas de frutas con alto contenido nutritivo y vitaminas a los consumidores procurando satisfacer sus necesidades, expectativas y mejorar su calidad de vida.

En este proyecto podremos identificar como beneficiarios directos los consumidores y los proveedores que nos dotaran de las frutas e insumos necesarios para poder producir las ensaladas de frutas.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 General

Elaborar el Proyecto de inversión para la creación de una microempresa comercializadora de ensaladas de frutas en el Cantón San Miguel, Provincia Bolívar, Año 2013.

1.4.2 Específicos:

- Efectuar un estudio de mercado sobre la producción y comercialización de ensaladas de frutas en la ciudad de San Miguel.
- Asignar la tecnología adecuada que contribuyan en el proceso de selección, elaboración y comercialización de nuestro producto.
- Determinar el monto de los recursos económicos necesarios a través de un estudio financiero que permita medir el monto de inversión para la realización del proyecto.

- Establecer la mejor alternativa organizacional e institucional que garantice el éxito de la gestión empresarial.
- Realizar la evaluación financiera, social y ambiental del proyecto para la toma de decisiones.

1.5 METODOLOGÍA

Para el desarrollo de este proyecto es necesario realizar una investigación de campo llevando a cabo la aplicación de encuestas dirigidas al grupo objetivo que comprende en el área urbana de la ciudad de San Miguel; entrevistas a los propietarios de cada una de las microempresas existentes en la ciudad y fichas de observación de las mismas, mediante esta investigación obtendremos datos reales y relevantes acerca de los productos ofertados en el local, la calidad de atención al cliente y la aceptación que tiene dentro del mercado. También se procederá a utilizar los siguientes métodos:

1.5.1 Métodos

Método Inductivo.- Se procederá a utilizar este método porque se analizará e identificará a cada una de las microempresas de ensaladas de frutas existentes en la ciudad de San Miguel para conocer a profundidad la calidad de sus productos ofertados, la efectividad y aceptación de su publicidad transmitida por los medios de comunicación masivo y a la vez identificar su participación en el mercado.

Método Deductivo.- Con los datos generales obtenidos llegaremos a una síntesis para determinar las conclusiones sobre la demanda y oferta del producto que requieren la ciudadanía de la ciudad de San Miguel.

Método Descriptivo.- La utilización de este método es muy importante ya que mediante él se determinará porque existen clientes insatisfechos con los productos que ofertan la competencia y a la vez determinar las posibles alternativas de solución a este problema.

1.5.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Para la obtención de información se utilizarán los siguientes tipos de investigación:

Investigación Exploratoria.- En el presente caso es la elaboración del estudio para la creación de una microempresa comercializadora de ensaladas de frutas en el cantón San Miguel, Provincia Bolívar, año 2013. Hecho concreto que nos ocupa analizar las experiencias obtenidas en la producción y comercialización de ensaladas de frutas en las microempresas de la ciudad, mediante la aplicación de entrevistas y observaciones.

Investigación Descriptiva.- Se denomina así ya que nos fundamentaremos en algunos elementos estadísticos que son fuente de información y en base al cual se proyecta el comportamiento del mercado.

Investigación de Campo.- Mediante este tipo de investigación la información se obtendrá directamente de los consumidores a través de la aplicación de encuestas.

Investigación bibliográfica.- La utilizaremos porque es necesario tomar referencias mediante libros e internet que han tratado aspectos concernientes sobre proyectos de inversión para la creación de microempresas analizando tópicos como: Generalidades, conceptos, componentes y su incidencia en la realidad de la ciudad de San Miguel, conformando un cuerpo teórico y orientado el cual servirá de guía en la realización del presente proyecto de inversión⁸.

1.5.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS

Las técnicas e instrumentos que se van a utilizar para la obtención de la información del proyecto con una visión más cercana a nuestra realidad, son los siguientes:

⁸ ZORRILLA-Arena –Santiago, TORRES–Xammal-Miguel, CERVO-Luis-Amado-ALCINO-Bervian-Pedro, Metodología de la Investigación. EditMcGRAW-HILL, INTERAMERICANA, S.A DE C.V, 1997. Pags.21,22,23

La Observación Directa.- Aplicando este instrumento se visualizará la forma de producción y su comercialización por parte del personal que labora en la microempresa, identificando si el personal está altamente capacitado para brindar una atención de calidad, así como también si utilizan una tecnología adecuada en la preparación del producto.

La Encuesta.- Instrumento que servirá para conocer el nivel de satisfacción de los consumidores con los productos que se encuentran en el mercado y a la vez determinar el nivel de participación en base a preguntas claves y necesarias aplicadas a la población.

La Entrevista.- A través de esta técnica se establecerá contacto directo con los microempresarios de las fruterías de manera espontánea y abierta para la toma de estrategias de cambio en nuestro proyecto.

1.5.4 UNIVERSO Y MUESTRA

1.5.4.1 Universo

Para el estudio y análisis de la demanda se consideró el total de 6.911 habitantes, pertenecientes a la parte urbana de la ciudad de San Miguel, según datos obtenidos INEC 2010.

Para la obtención de la información se tomó en cuenta las siguientes características o segmentación de la población:

Población de San Miguel: 27.244 habitantes correspondiente al área urbana: 6.911 h

Sexo: Masculino y femenino

Edad: de 15 a 65 años equivale a 57% son 3.939 personas que constituyen el universo de estudio.⁹

⁹ [http:// www.inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec)

1.5.4.2 Tamaño de la Muestra

Se lo determinó mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{M}{e^2(m-1) + 1}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

m= población

e= error admisible

m= 3.939

e= 5%

Muestra

$$n = \frac{M}{e^2(m-1) + 1}$$

$$n = \frac{3.939}{0.05^2(3.939 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{3.939}{0.0025(3.938) + 1}$$

$$n = \frac{3.939}{9.85 + 1}$$

$$n = \frac{3.939}{10.85}$$

n = 363 Encuestas

1.5.5 PROCESAMIENTO DE DATOS

Definidas las estrategias de investigación a aplicar, se procederá a desarrollar los siguientes puntos:

2. Análisis estadístico de resultados obtenidos en la investigación.
3. Análisis cuantitativo y cualitativo.
4. Procesamiento de gráficos en Excel.
5. Análisis respectivo de cada pregunta.

CAPÍTULO II

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS ENCUESTA REALIZADA A LOS CONSUMIDORES DE ENSALADAS DE FRUTAS EN LA CIUDAD DE SAN MIGUEL.

1.- ¿Consume usted ensalada de frutas?

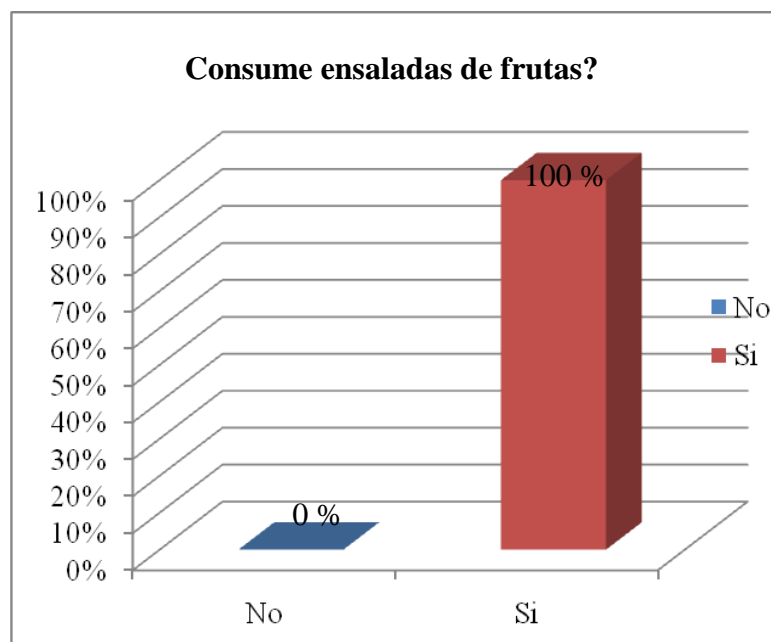
CUADRO N° 1

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Si	363	100%
No	0	0%
Total	363	100 %

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 1



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Se puede observar que el total de las personas encuestadas, que representa el 100% consumen ensaladas de frutas, lo cual nos da un potencial de mercado.

2.- ¿Por qué generalmente consume usted ensaladas de frutas?

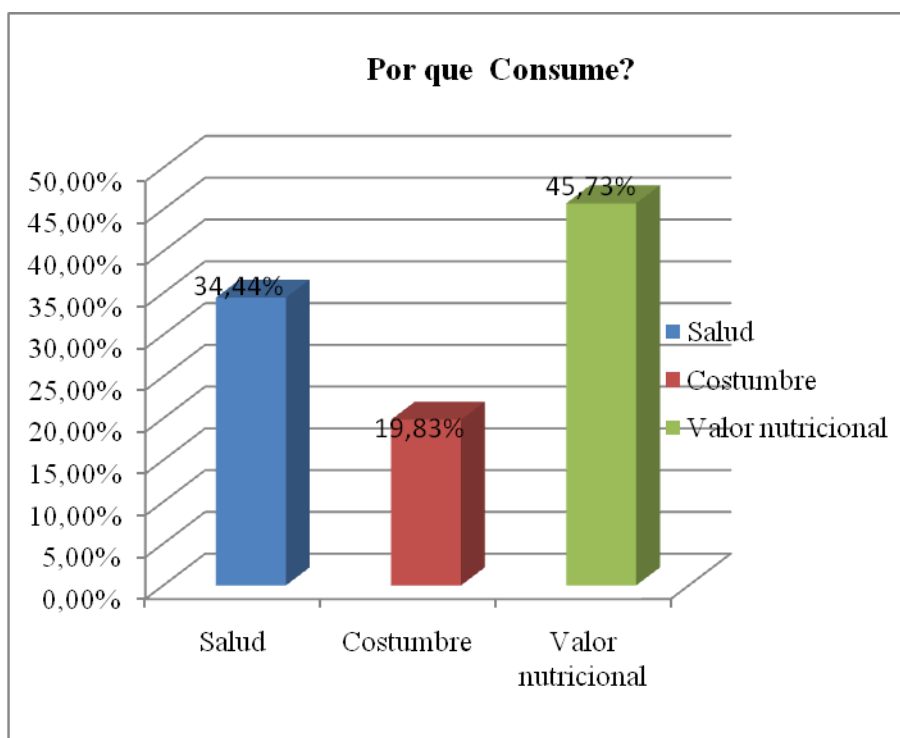
CUADRO N° 2

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Salud	125	34,44%
Costumbre	72	19,83%
Valor nutricional	166	45,73%
Total	363	100%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 2



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

De acuerdo a la encuesta realizada con respecto al consumo de ensaladas de frutas el 34,34% justifican que lo hacen por salud, mientras el 19,83% consumen por costumbre, aunque por lo general el 45,73% debido al valor nutricional del producto.

3.- ¿En dónde compra la ensalada de frutas?

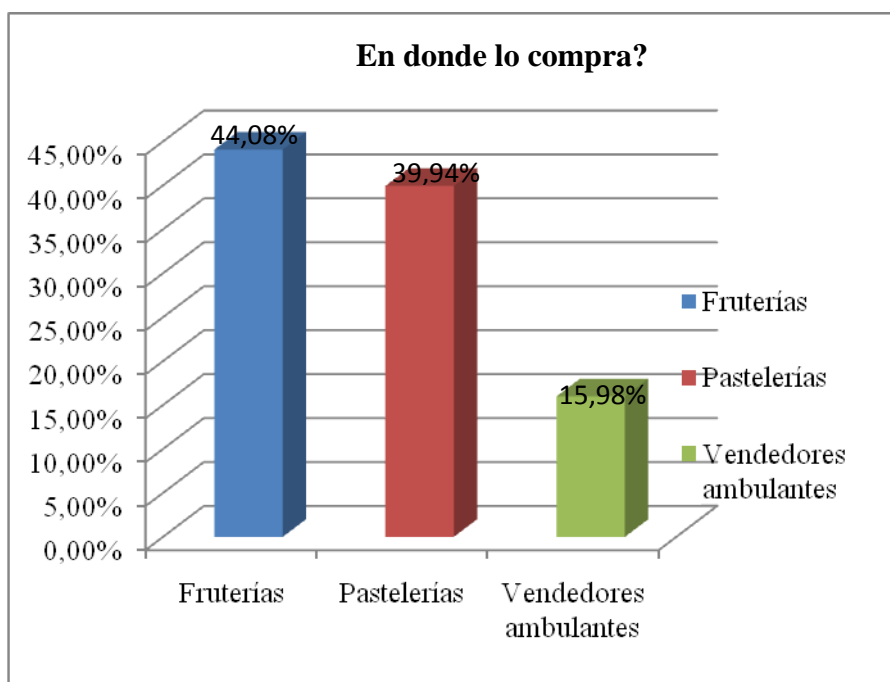
CUADRO N° 3

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Fruterías	160	44,08%
Pastelerías	145	39,94%
Vendedores ambulantes	58	15,98%
Total	363	100%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 3



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Dentro de los lugares más concurridos por las personas al comprar las ensaladas de frutas son las fruterías con el 44,08%, seguido tenemos las pastelerías con el 39,94% y los vendedores ambulantes con el 15,98% siendo el de menor preferencia por los consumidores.

4.- ¿Qué cantidad de producto en kilogramos adquiere por semana?

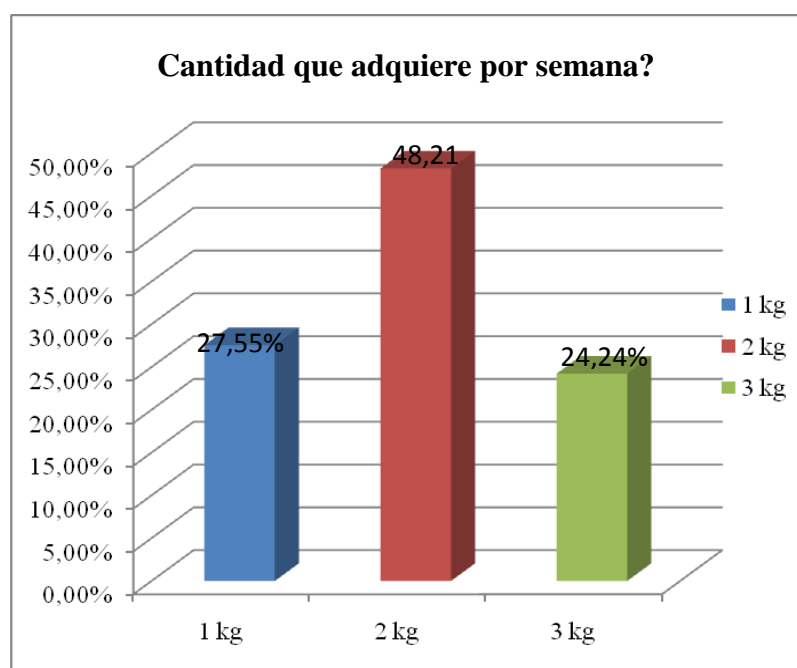
CUADRO N° 4
CONSUMO ANUAL

Cantidad en Kilogramos	Consumidores	%	N° de Personas/ Universo	Consumo	
				Semanal	Anual
1	100	27,55%	1.085	1.085	56.420
2	175	48,21%	1.899	3.798	197.496
3	88	24,24%	955	2.865	148.980
Total	363	100%	3.939	7.748	402.896

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 4



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

En el cuadro se estableció en kilogramos el consumo semanal y anual de ensaladas de frutas, por lo tanto la cantidad a consumirse en la semana es de 7.748 kilogramos, que multiplicado por las 52 semanas que tiene el año nos da una cantidad de 402.896 kilogramos de ensaladas de frutas al año que son consumidas por el universo de estudio.

5.- ¿Cuál es su poder adquisitivo para adquirir el producto?

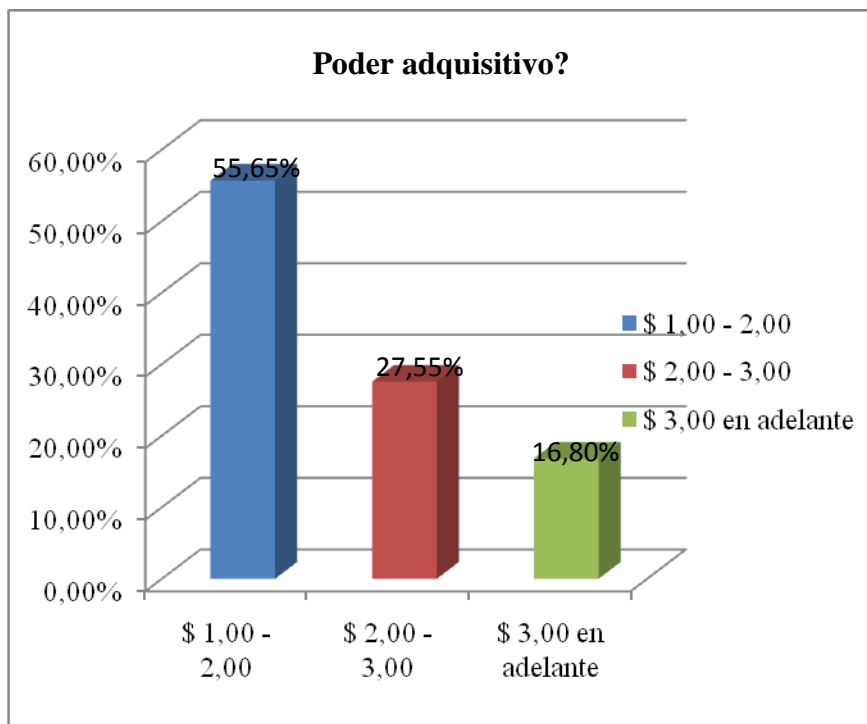
CUADRO N° 5

VARIABLES	N° PERSONAS	%
1,00 a 2,00	202	55,65%
2,00 a 3,00	100	27,55%
3,00 en adelante	61	16,80%
Total	363	100%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 5



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Los resultados arrojados señalan que la mayor parte de consumidores, es decir el 55,65% adquieren el producto con precio comprendido de \$ 1,00 a 2,00, mientras que el 27,55% prefieren el producto de \$ 2,00 a 3,00 y el 16,80% opta por pagar el precio \$ 3,00 en adelante por el producto.

6.- ¿Le gustaría que las ensaladas de frutas sean preparadas a su gusto?

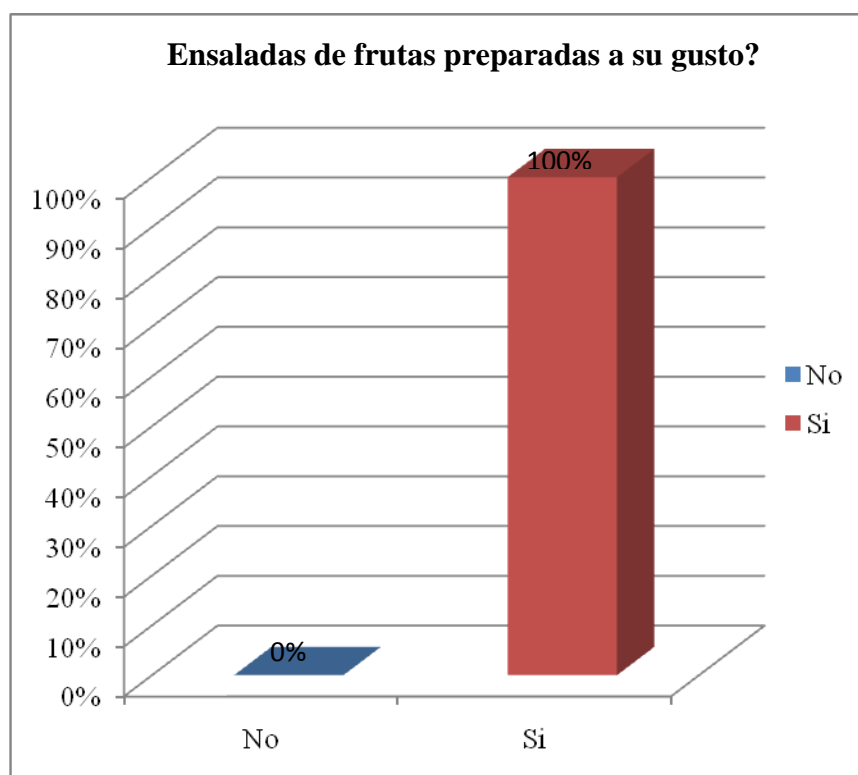
CUADRO N° 6

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Si	363	100%
No	0	0%
Total	363	100 %

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 6



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Se puede apreciar que el total de las personas encuestadas, que representa el 100% prefieren consumir ensaladas de frutas preparadas a su gusto.

7.- ¿Qué tipo de aderezos le gustaría acompañar a sus ensaladas de frutas?

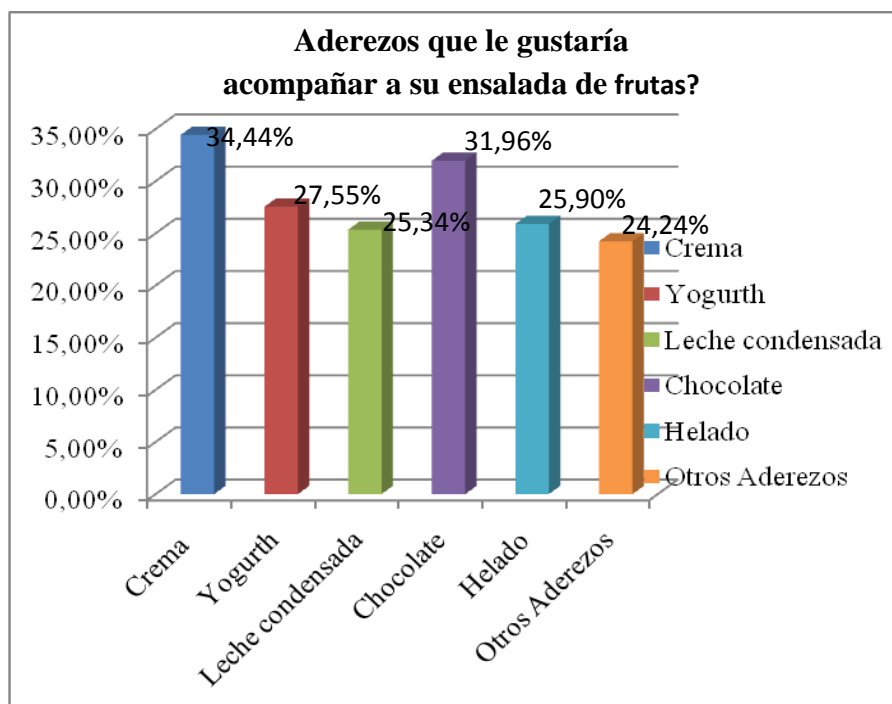
CUADRO N° 7

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Crema	125	34,44%
Yogur	100	27,55%
Leche Condensada	92	25,34%
Chocolate	116	31,96%
Helado	94	25,90%
Otros Aderezos	88	24,24%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 7



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Se puede observar que el 34,44% de los consumidores, les agrada más a menudo añadir a sus ensaladas como aderezo la crema, también el 27,55% optan por yogurth, el 25,34% prefieren la leche condensada, el 31,96% el chocolate, el 25,90% el helado, aunque que el 24,24% les agrada otros aderezos.

8.- ¿Qué aspectos considera importantes al comprar la ensalada de frutas?

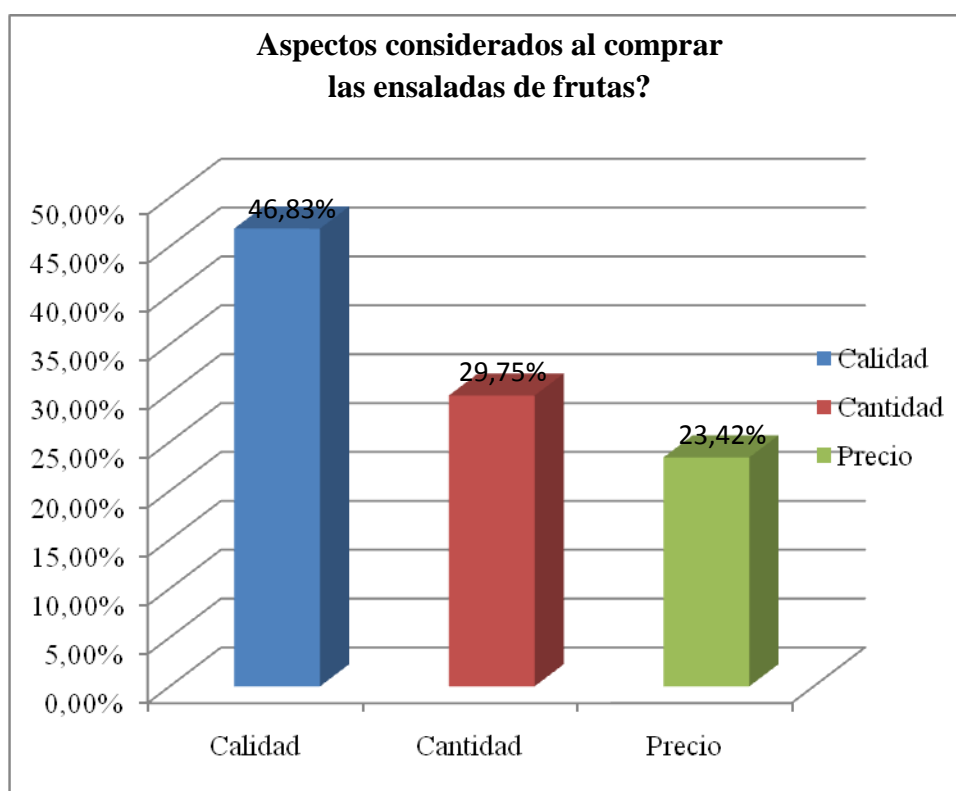
CUADRO N° 8

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Calidad	170	46,83%
Cantidad	108	29,75%
Precio	85	23,42%
Total	363	100%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 8



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Los consumidores manifiestan que el 46,83% consideran la calidad como aspecto primordial al momento de adquirir el producto; también el 29,75% toman en consideración la cantidad y mientras que el 23,42% priorizan el precio.

9.- ¿Cómo califica usted la atención, calidad y espacio físico donde Adquiere la ensalada de frutas?

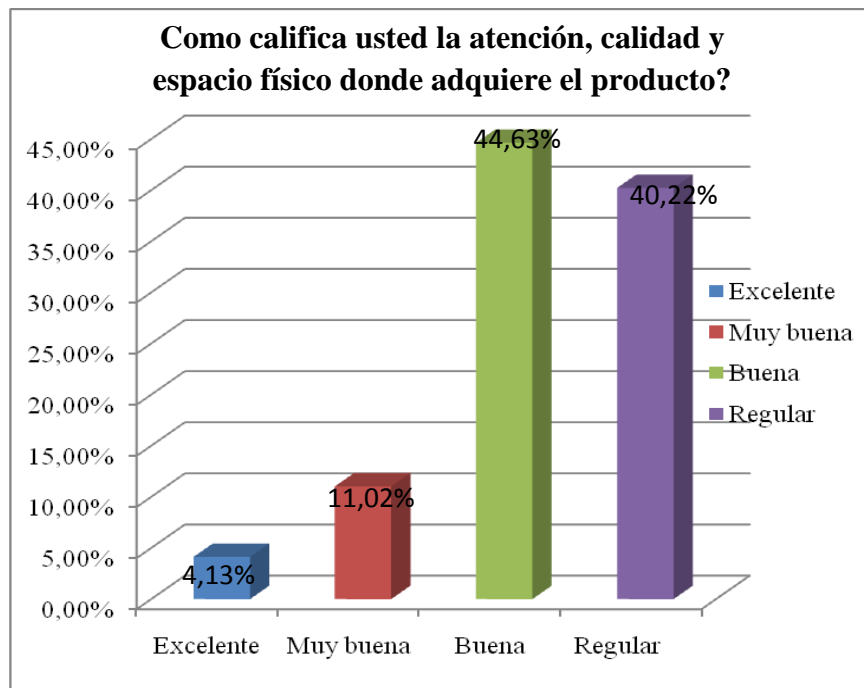
CUADRO N° 9

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Excelente	15	4,13%
Muy buena	40	11,02%
Buena	162	44,63%
Regular	146	40,22%
Total	363	100%

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 9



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Se puede apreciar de acuerdo a los resultados que el 4,13% consideran excelente la atención, calidad y espacio físico donde adquieren las ensaladas de frutas, mientras que muy buena el 11,02%, aunque el 44,63% califican que es Buena y el 40,22% describen como regular, por lo que es necesario implementar nuevas estrategias de comercialización a fin de superar a la competencia.

10.- ¿Sí le ofertaran en una nueva microempresa ensaladas de frutas con estándares de calidad estaría dispuesto a consumirlo?

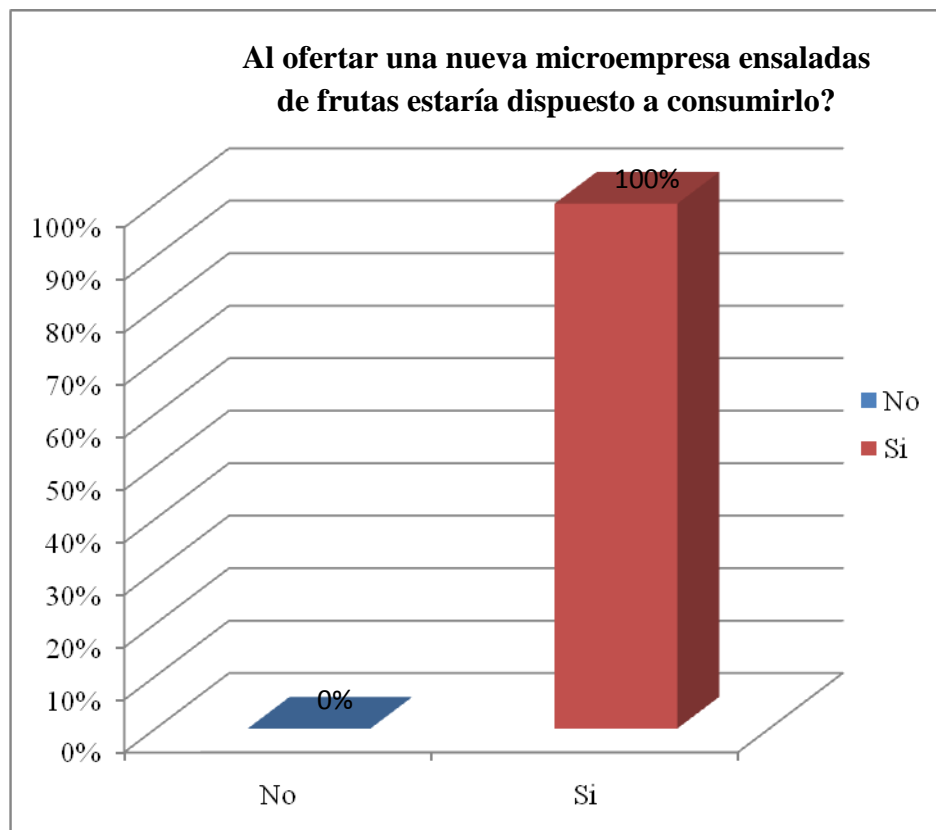
CUADRO N° 10

VARIABLES	N° PERSONAS	%
Si	363	100%
No		0%
Total	363	100 %

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

GRÁFICO N° 10



Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Las personas encuestadas manifiestan en su totalidad que si están dispuestos a consumir el producto en caso de producirse y comercializarse en la ciudad San Miguel.

2.2 CONCLUSIONES

Todo el universo de estudio de la ciudad de San Miguel del área Urbana fueron encuestados quienes manifiestan que si consumen las ensaladas de frutas, debido a que es un alimento natural útil para la salud que contienen un valor nutricional rico en vitaminas.

Del estudio realizado a los habitantes sobre el lugar donde adquieren las ensaladas de frutas manifiestan que el 44.08% consumen en fruterías, aunque el 39,94% lo adquieren en pastelerías y el 15,98% de personas ambulantes.

Además se estableció, el consumo semanal y anual de ensalada de frutas en kilogramos, por lo tanto la cantidad a consumirse semanalmente es de 7.748 kilogramos, este se multiplico por las 52 semanas que tiene el año obteniendo una cantidad de 402.896 kilogramos de ensaladas de frutas al año que son consumidas por el universo de estudio.

El poder adquisitivo que la mayor parte de consumidores adquieren está dado entre \$ 1,00 a 2,00, es decir el 55,65%; mientras que los demás prefieren pagar más. Esto es debido a la situación económica del consumidor.

El consumidor al momento de adquirir el producto toma en consideración como el factor más importante la calidad, seguido la cantidad y el precio del producto, ya que es necesario implementar nuevas estrategias de producción y comercialización a fin de superar a la competencia.

En cuanto al aderezo de mayor preferencia por los consumidores al momento de acompañar sus ensaladas es la crema que corresponde al 34,44% de los consumidores, mientras que un porcentaje inferior les agrada otros aderezos; por lo que es importante que se disponga de más variedades de aderezos para que los consumidores satisfagan sus deseos.

CAPÍTULO III

3.1 ESTUDIO DE MERCADO

3.1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las frutas constituyen uno de los alimentos más importantes, proporcionan muchas vitaminas y minerales, por lo tanto son realmente necesarias y deben estar presentes en todas las comidas. Este selecto grupo, que se puede disfrutar de forma natural y a cualquier hora del día, aporta al cuerpo los minerales, vitaminas, agua y fibra que requiere para su funcionamiento. Basándonos en esta información, decidimos solucionar esto a través de la creación de una microempresa en la que se pueda tener acceso a un alimento sano, rico y rápido.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La razón principal de nuestra microempresa es de ofrecer a la ciudadanía de San Miguel un producto que cumpla con todos los estándares de calidad siendo ajustado a las necesidades y expectativas de los potenciales clientes con servicio de alimentación natural, basada principalmente en preparación de ensaladas de frutas al peso.

Se pretende adecuar un equipo de autoservicio refrigerante compuesto de 16 bandejas donde se exhibirán las siguientes frutas: piña, papaya, sandía, melón, banano, kiwi, uvillas, frutillas, manzana, chirimoya, uvas, mango y durazno. También se podrá apreciar los siguientes aderezos: helado, yogurt, leche condensada, crema chantilly, gelatina, flan, salsa de chocolate, mora y fresa; granola, pasas, conflets, masmallows, grageas y galletas quienes acompañaran y adornaran las ensaladas de frutas.

Para mayor comodidad del consumidor, ellos tendrán la opción a elegir la mezcla de frutas y aderezos a su gusto donde la presentación del producto será en envases desechables de 1 1/2 y 1 litro con su debido utensilio y al peso que registre la pesa

digital y su precio equivalente, todas estas son consideraciones importantes que determinan la satisfacción del consumidor. Esto representa una gran ventaja puesto que no a todas las personas les gustan todo tipo de frutas y aderezos.

El lugar físico deberá ser confortable, agradable a la vista, juvenil y sobrio a la vez; su decoración deberá usar colores agradables y atractivos, que permitan al cliente sentirse en un ambiente acogedor.

El local brindará seguridad al visitante e incluirá mobiliario preferiblemente ecológico, hará prevalecer la madera al metal, el servicio y atención al cliente estará brindado por gente capacitada en su ámbito, quien propugnara siempre brindar un servicio de calidad con excelencia en la atención rápida, oportuna y amable a los clientes.

CUADRO N° 11
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS FRUTAS¹⁰

FRUTAS	HUMEDAD	FIBRA	CENIZA	CARBOHIDRAT O	GRASA	PROTEINA
Piña	85.1%	0.7%	0.5%	13.5%	0.1%	0.1%
Papaya	62.3%	0.14%	0.3%	9.8%	-	0.6%
Melón	72.1%	0.1%	0.2%	9%	0.3%	0.5%
Sandia	83.2%	0.2%	0.4%	7.6%	0.1%	0.6%
Banano	74.8%	1.0%	0.9%	22.0%	0.1%	1.2%
Kiwi	90.2%	0.5%	0.5%	14.7%	0.6%	1.2%
Uvilla	72.1%	0.6%	0.2%	2.5%	0.3%	0.2%
Uvas	90.5%	0.5%	0.4%	8.1%	-	0.5%
Frutillas	75.4%	0.3%	0.3%	7.7%	-	0.7%
Manzana	82.7%	1.5%	0.3%	15%	0.2%	0.3%
Chirimoya	90.1%	1.9%	0.5%	21.3%	0.2%	1.1%
Mango	84.5%	1.5%	0.6%	15.8%	0.1%	0.6%
Durazno	86.4%	1.6%	0.6%	10.4%	0.1%	0.9%

FUENTE: <http://www.zonadiet.com/tablas/frutas.htm#ixzz2ho0JIM5b>

¹⁰ <http://www.zonadiet.com/tablas/frutas.htm#ixzz2ho0JIM5b>

3.1.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se ha podido identificar que en la ciudad de San Miguel existe un consumo masivo de ensaladas de frutas que es utilizada a diario en la dieta alimenticia.

Como resultado del estudio de mercado realizado a mediados del mes de Octubre a los consumidores y fruterías de la ciudad de San Miguel del cual se obtuvo la siguiente información:

Demanda actual:

El consumo anual de ensaladas de frutas en la ciudad de San Miguel asciende a 402.896 kilogramos, como se detalla a continuación:

CUADRO N° 12
CONSUMO ANUAL DE LAS ENSALADAS DE FRUTAS
(Expresado en kilogramos)

Cantidad Consumida	Consumidores Muestra	N° de Personas/ Universo	Consumo Semanal	Consumo Anual
1	100	1.085	1.085	56.420
2	175	1.899	3.798	197.496
3	88	955	2.865	148.980
Total	363	3.939	7.748	402.896

Fuente: Encuesta realizada a los consumidores. Octubre 2013
Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

3.1.2.1 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

La proyección de la demanda de este producto durante los 5 años de vida del proyecto, se hace en relación al cambio del comportamiento de los consumidores debido a que se elevará el porcentaje de consumo.

En el caso de este proyecto de inversión la demanda actual para este efecto se lo realizara con respecto a la población de referencia de la ciudad de San Miguel,

Provincia Bolívar, que según el Censo de Población y Vivienda, llevado a cabo en el año 2010 es de 27.244 habitantes y con una tasa de crecimiento de 0.41%.¹¹

Formula del monto

$$TCP = 0.41\%$$

$$TCP = 0.0041$$

$$C_n = C_o(1+i)^n$$

C_n = Consumo del año futuro

C_o = Consumo actual

i = tasa de crecimiento

n = número de periodos

Consumo del año 2.013 = 402.896

CUADRO N° 13
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA
(Expresado en kilogramos)

AÑOS	DEMANDA PROYECTADA
2013	402.896
2014	404.548
2015	406.207
2016	407.872
2017	409.544
2018	411.223

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

¹¹ http://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_San_Miguel%3ADa

3.1.3 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para el estudio de la oferta se realizó un trabajo de campo empleando la observación directa, identificando a las fruterías existentes en la ciudad de San Miguel.

En la ciudad de San Miguel se produce y comercializa alrededor de 95.000 Kilogramos de ensaladas de frutas, la misma que se detalla en el siguiente cuadro:

OFERTA DE SAN MIGUEL

CUADRO N° 14
PRODUCCIÓN ANUAL DE ENSALADAS DE FRUTAS

MICROEMPRESAS	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN Kg
TUTY FRUTY LORELEY	36.840
FRES QUIWI	25.040
FRESITA Y ALGO MÁS	33.120
Total	95.000

Fuente: Encuesta realizada. Octubre 2013

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

La oferta total de ensaladas de frutas provienen de la competencia como son: TUTY FRUTY LORELEY, FRES QUIWI, FRESITA Y ALGO MÁS, quienes ofrecen el producto al peso.

3.1.3.1 PROYECCIÓN DE LA OFERTA

La cantidad ofertada crecerá en los próximos años a medida que la tasa de crecimiento poblacional aumenta, de esta manera se desea satisfacer las necesidades y exigencias del consumidor ofreciendo un producto de calidad.

Formula del monto

$$TCP = 0.41\%$$

$$TCP = 0,0041$$

$$C_n = C_0(1+i)^n$$

Oferta del año 2013 = 95.000

CUADRO N° 15
PROYECCIÓN DE LA OFERTA DEL PRODUCTO

AÑOS	OFERTA PROYECTADA (Kg)
2013	95,000
2014	95,389
2015	95,780
2016	96,173
2017	96,567
2018	96,963

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

3.1.3.2 DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

La demanda insatisfecha es aquella donde los productos o servicios disponibles no son suficientes, ni satisfacen la demanda de los consumidores. Y para ello deberán lograr el desarrollo de un nuevo producto o mejorar uno ya existente para colmar la brecha; cuando traten de satisfacer una demanda insatisfecha tendrán que distinguir entre una brecha en el nivel de satisfacción y un vacío en el tipo de satisfacción, a continuación se detalla la demanda insatisfecha de ensaladas de frutas que hay en la ciudad de San Miguel.

CUADRO N° 16
DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA

AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2013	402.896	95,000.00	307.896
2014	404.548	95,389.50	309.159
2015	406.207	95,780.60	310.426.40
2016	407.872	96,173.30	311.699
2017	409.544	96,567.61	312,976.39
2018	411.223	96,963.54	314,259.46

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Del cuadro N° 16 se desprende; que la demanda del producto asciende a 402.896 kg de ensaladas de frutas en el año; mientras que la oferta asciende a 95,000 kg, realizada la operación nos da una diferencia de 307.896 kg; la misma que no satisfacen la demanda de la población rural de la ciudad de San Miguel. Por lo tanto si existe una demanda insatisfecha.

3.1.4 ANÁLISIS DE PRECIOS

Los precios a los que se vende el producto se fijan en base a dos factores importantes:

1. En función de los costos de producción.
2. En función de la situación del mercado.

Al ingresar al mercado de venta de ensaladas de frutas y poder establecer precios, necesitamos hacer un análisis antes de fijarlos. El precio es una variable muy importante como para definirla sin analizarla; necesitamos saber cuáles van a ser nuestros costos totales en los cuales vamos a incurrir.

Pero es importante recalcar que nuestro precio de penetración al mercado va a ser relativamente de acuerdo a la investigación realizada, obviamente va a estar relacionado con la calidad y el servicio.

Para fijar el precio de venta de las ensaladas de frutas, nuestra microempresa se basará de acuerdo a lo que registre la pesa digital, es decir al peso al igual que lo ofertado por las demás competencias, por lo tanto se determinó el precio de referencia ya que es el de mayor consumo a diario; así lo determina el siguiente cuadro:

CUADRO N° 17
PRECIOS ESTIPULADOS

Producto	Precio Propuesto	Precio Existente
Ensaladas de frutas al peso	\$1,00 a \$ 2,00	\$1,00 a \$ 2,00

Fuente: Investigación directa. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

El precio de introducción de nuestro producto estaría estimado de acuerdo a lo que registre la pesa digital por la cantidad de frutas y aderezos que el consumidor adquiera. Por lo tanto el precio por kilogramo de nuestro producto no varía en relación a la competencia ya que ellos también ofrecen ensaladas de frutas al peso.

La estrategia para atraer consumidores se basa en la estructura física, la atención al consumidor, la variedad de frutas y aderezos en excelentes condiciones, esto enfocara a que el consumidor se sienta en un ambiente acogedor y así concurra a nuestra microempresa. Además se realizara una campaña de marketing para estar presente en la mente del cliente y crear una buena expectativa en nuestro consumidor, acerca del servicio que vamos a brindar.

3.1.5 ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN

Para nuestro producto la comercialización abarca tanto la planificación de la producción como la gestión. Para el consumidor final implica la selección de aquel producto que satisfaga sus necesidades.

El producto se comercializará en la Ciudad de San Miguel, el mismo que se podrá encontrar en un autoservicio refrigerante de 16 bandejas compuesto por diversas frutas y aderezos donde el consumidor podrá elegir a su gusto ya sea en mínimas y grandes cantidades a precios que varían según el poder adquisitivo con que disponga.

El canal de distribución que se empleará para la comercialización es el siguiente:

GRÁFICO N° 11



Productor.- Es la persona que prepara la materia prima e insumos para ser puestas en exhibición y de esta manera las ensaladas de frutas sean preparadas al gusto de los consumidores, tomando en cuenta los costos para su producción.

Consumidor.- Serán los habitantes de la ciudad de San Miguel que adquieran el producto en porciones medibles y como ventaja podrán escoger sus propias combinaciones según sus gustos.

El canal de distribución es directo, ya que el producto es entregado directamente al cliente, sin intermediarios.

3.2 ESTUDIO TÉCNICO

3.2.1 TAMAÑO

La importancia de definir el tamaño que tendrá nuestro proyecto se manifiesta principalmente en su incidencia sobre el nivel de las inversiones y los costos que se calculen y, por lo tanto sobre la estimación de la rentabilidad que podría generar su implementación.

El espacio físico o local de arriendo tendrá una superficie de 10m² por 8m², distribuidos en seis secciones y espacios libres; determinando así el espacio de terreno que ocupa cada uno.

Para determinar el tamaño del proyecto se ha considerado los posibles incrementos de la oferta y demanda. La capacidad de producción y comercialización semanal de nuestra microempresa asciende a 26.700 kg.

3.2.2 Producción

Su rendimiento se ha determinado de acuerdo a que en el día la mayor parte de consumidores adquieren el producto de 680 gramos con un precio de \$1,50 el cual nos sirve como referencia para determinar la cantidad de producción semanal.

CUADRO N° 18
PRODUCCIÓN DE LA MICROEMPRESA
(Expresado en Kilogramos)

PRODUCTO	TAMAÑO	CANTIDAD SEMANAL
	DIARIO	
Ensalada de Frutas	3.814	26.700
Total		26.700

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

3.2.1.1 MATERIAS PRIMAS

Un factor importante en el proyecto es la disponibilidad de materia prima e insumos ya que podrían no estar disponibles en la cantidad y condiciones deseadas, por los diferentes períodos de cosechas de algunas frutas, limitando así la capacidad de uso del proyecto o aumentando los costos de abastecimiento, pudiendo incluso hacer recomendable el abandono de la idea que lo originó.

Es necesario recalcar que la principal fuente para la producción y comercialización son las frutas, las mismas que van a ser adquiridas en el mercado 24 de Mayo. Se ha considerado como proveedores de los insumos a las siguientes distribuidoras: LEVAPAN y CHANTIPACK.

3.2.1.2 TECNOLOGÍA

La tecnología que se utilizará en la Microempresa es básicamente tradicional, artesanal y limpia, ya que las frutas y aderezos se encontraran en un autoservicio refrigerante compuesto por 16 bandejas, donde el consumidor tendrá la opción a prepararse a su gusto con la cantidad deseada, teniendo en cuenta que el producto es natural y no requiere de ningún tipo de químico o especies para posterior llevar a la pesa digital donde registrara el peso y precio del mismo.

En cuanto a software, es necesario que la empresa maneje sus operaciones financieras y administrativas con programas actualizados y precisos que se convertirán en un beneficio potencial para la microempresa.

3.2.1.3 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Es necesario indicar que para el financiamiento del proyecto los inversionistas cuentan con un capital del 69% del patrimonio y el 31% restante se financiara a través de créditos que proporciona el Gobierno Nacional, a través del Banco Nacional de Fomento; el mismo que otorga el préstamo al 13% de interés para empezar a operar.

3.2.2 LOCALIZACIÓN

3.2.2.1 Macro localización

El proyecto estará ubicado:

País: Ecuador

Región: Sierra

Provincia: Bolívar

Cantón: San Miguel

SUPERFICIE: 570.10 Km²

LÍMITES: Al Norte, el Cantón Chimbo; al Sur, el Cantón Chillanes; al Este, el Cantón Guaranda; y al Oeste, los cantones Urdaneta y Montalvo de la Provincia de Los Ríos.

ALTITUD: Va desde los 800 hasta los 2.469 m.s.n.m.

TEMPERATURA: Va desde 22° C en Balsapamba hasta los 8° C en Piscurco.

HIDROGRAFÍA: La mayoría del flujo hídrico del cantón vierte hacia el río Chimbo que atraviesa el territorio de norte a sur. También existe un caudal importante que alimenta a los afluentes del Catarama, principalmente a través del río Cristal y el río Canguil.

3.2.2.2 Micro localización

DIRECCIÓN.- Para su localización específica se ha tomado en consideración los siguientes factores:

Disponibilidad de arrendamiento del local: Este factor es muy importante ya que de él depende el funcionamiento de la empresa, donde se producirá y comercializará las ensaladas de frutas por tanto, el local debe ser de un precio cómodo.

Disponibilidad de Materia Prima: También considerado un factor muy importante ya que nuestra microempresa estará a dos cuadras del mercado 24 de Mayo, donde se adquirirá la materia prima en óptimas condiciones.

Sitio comercial: Un factor importante es el sitio donde se ubicará la frutería, ya que debe ser un sitio estratégico, donde la empresa este a la vista de todos.

Servicios Básicos: Es primordial ya que nos permitirá desarrollar de mejor manera las labores cotidianas en la microempresa.

Seguridad: Este factor dependerá básicamente de que el lugar se encuentre en un sitio poblado, con una buena iluminación pública y tenga la seguridad necesaria como es el caso de la cercanía de un retén policial.

Vías de acceso: Otro factor que se consideró importante para la localización son las vías de acceso oportuno, que me permitan llegar sin complicaciones ni tráficos al lugar indicado de la microempresa.

3.2.2.3 MÉTODO DE LOCALIZACIÓN CUALITATIVO.

Se realizó una investigación de posibles lugares, donde se ubicará la microempresa considerando así sitios estratégicos: la Plaza 10 de Enero con su calle Pichincha y Juan Pío de Mora y el Parque El Libertador con su calle Guayas y Bolívar pertenecientes a la Ciudad de San Miguel.

De esta manera se realizó la posible ubicación del proyecto a través del método cualitativo de localización:

CUADRO N° 19
LOCALIZACIÓN ÓPTIMA

Factor Relevante	Peso	Calle Guayas y Bolívar		Calle Pichincha y Juan Pío de Mora	
		CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN PONDERADA	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN PONDERADA
Arriendo de local	0.3	8	2.4	6	1.8
Materia Prima	0.25	6	1.5	7	1.75
Sitio comercial	0.15	4	0.6	2	0.3
Servicios básicos	0.1	7	0.7	5	0,5
Vías de acceso	0.1	6	0.6	2	0.2
Seguridad	0.1	5	0.5	4	0.4
Total	1		6.3		4.55

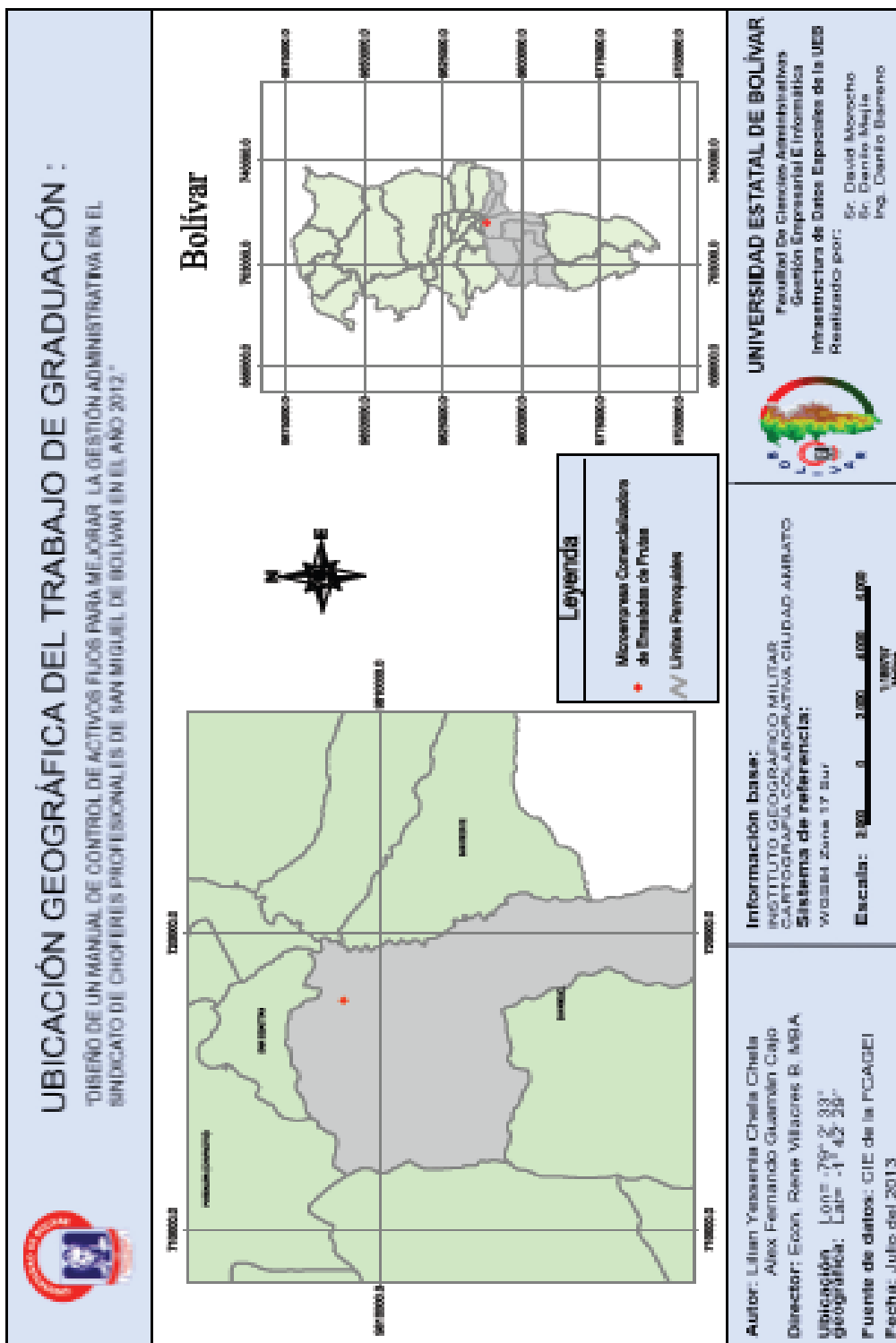
Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

Una vez analizado el cuadro, se ha determinado que el lugar óptimo para la localización es en el Parque El Libertador donde la microempresa desarrollará sus operaciones en las calles Guayas y Bolívar.

Siendo los factores más relevantes los siguientes:

1. Disponibilidad de arrendamiento del local.
2. Disponibilidad de materia prima.
3. Es un sitio comercial
4. Cuenta con todos los servicios básicos
5. Vías de acceso
6. Seguridad

LOCALIZACIÓN DE LA MICROEMPRESA



3.2.3 INGENIERÍA O PROCESO PRODUCTIVO

La ingeniería del proyecto determina la función de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción del bien.

Para presentar y analizar el proceso productivo, se utilizará los métodos siguientes: el proceso descriptivo, diagramas de bloques y el diagrama de flujo con los respectivos tiempos que se requiere para cada labor; en los que se describen las actividades principales a desarrollarse dentro del proceso de producción y comercialización

3.2.3.1 Descripción del proceso de producción y comercialización:

1. **Recepción y almacenamiento de la materia prima e insumos.-** En este proceso se realiza la recepción de las materias primas e insumos, para la preparación de las ensaladas de frutas y el almacenamiento según los requerimientos y producción que se vaya a realizar, de modo que se pueda determinar el inventario óptimo, minimizando los costos de almacenamiento.
2. **Lavado.-** Aquí se procederá a lavar o limpiar con abundante agua las impurezas que contienen las frutas.
3. **Pelado y descorazonado.-** En esta etapa se procederá a pelar las frutas manipulando cuidadosamente y extrayendo los corazones si amerita el caso dependiendo de la fruta aplicando las normas de higiene respectivas.
4. **Troceado de las frutas.-** Se debe cortarlas en pedazos del mismo tamaño.
5. **Preparación de Aderezos:**
 - **Crema Chantilly.-** Se bate con leche caliente y azúcar durante 10 minutos.
 - **Flan.-** Se bate con leche fría y azúcar en un tiempo de 10 minutos y se coloca en la refrigeradora durante 2 horas.

- **Gelatina.-** Se prepara con un porcentaje igual de agua caliente y fría, luego se añade azúcar y se coloca en la refrigeradora durante 3 horas.

- 6. Colocación en las bandejas del autoservicio refrigerante.-** Aquí tanto las frutas ya cortadas como los aderezos preparados serán colocadas en cada una de las bandejas de la vitrina refrigerante para exhibición de los consumidores.

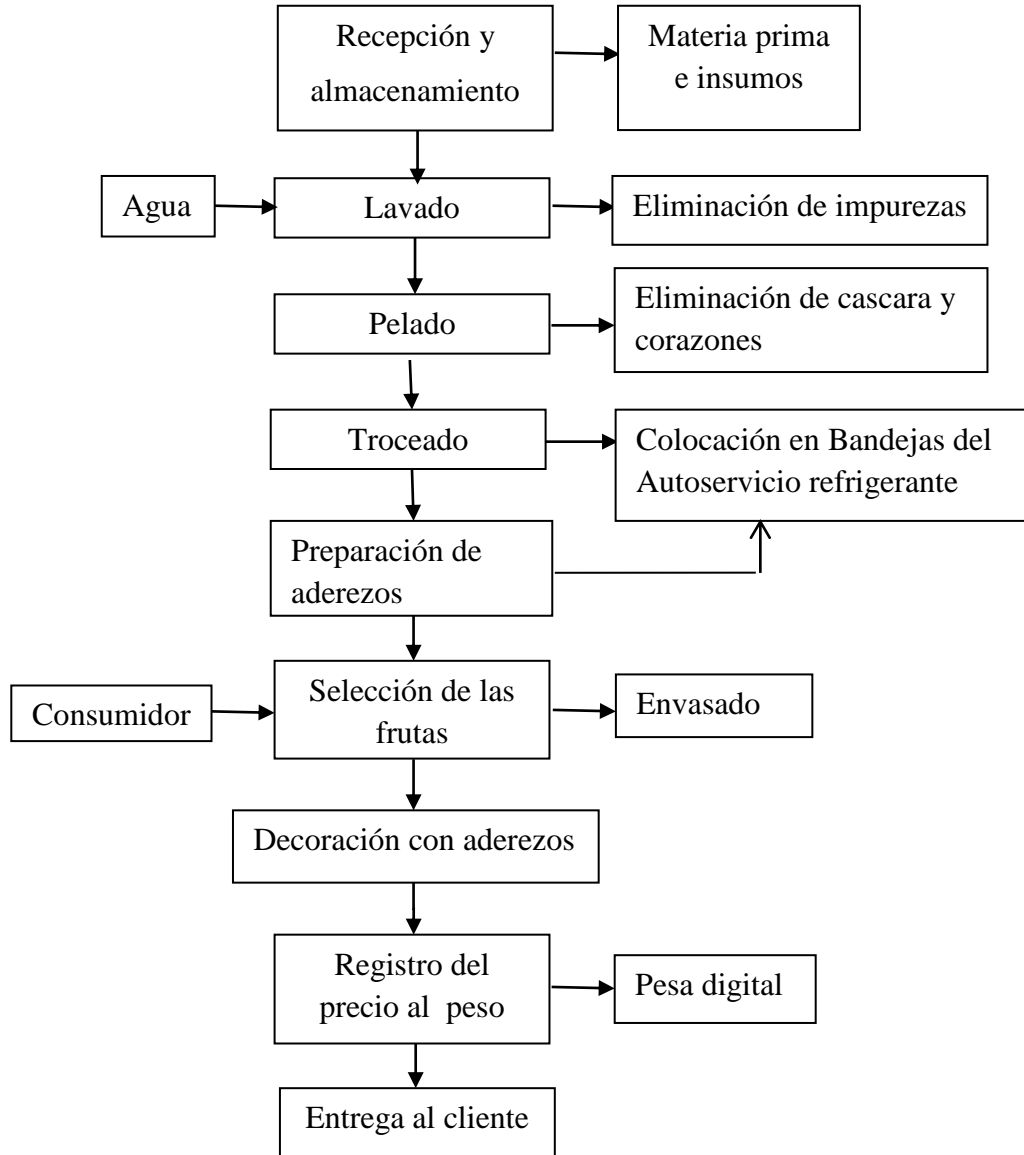
- 7. Preparación y decoración.-** En esta etapa se seleccionan las frutas y son envasadas en la respectiva tarrina para después decorarla de acuerdo a los ingredientes o aderezos que desee el cliente.

- 8. Registro del precio.-** Una vez terminada la preparación de las ensaladas de frutas, el consumidor lo lleva a la pesa digital para registrar su precio a peso.

- 9. Entrega al cliente.-** Por último el valor del producto es cancelado por el consumidor.

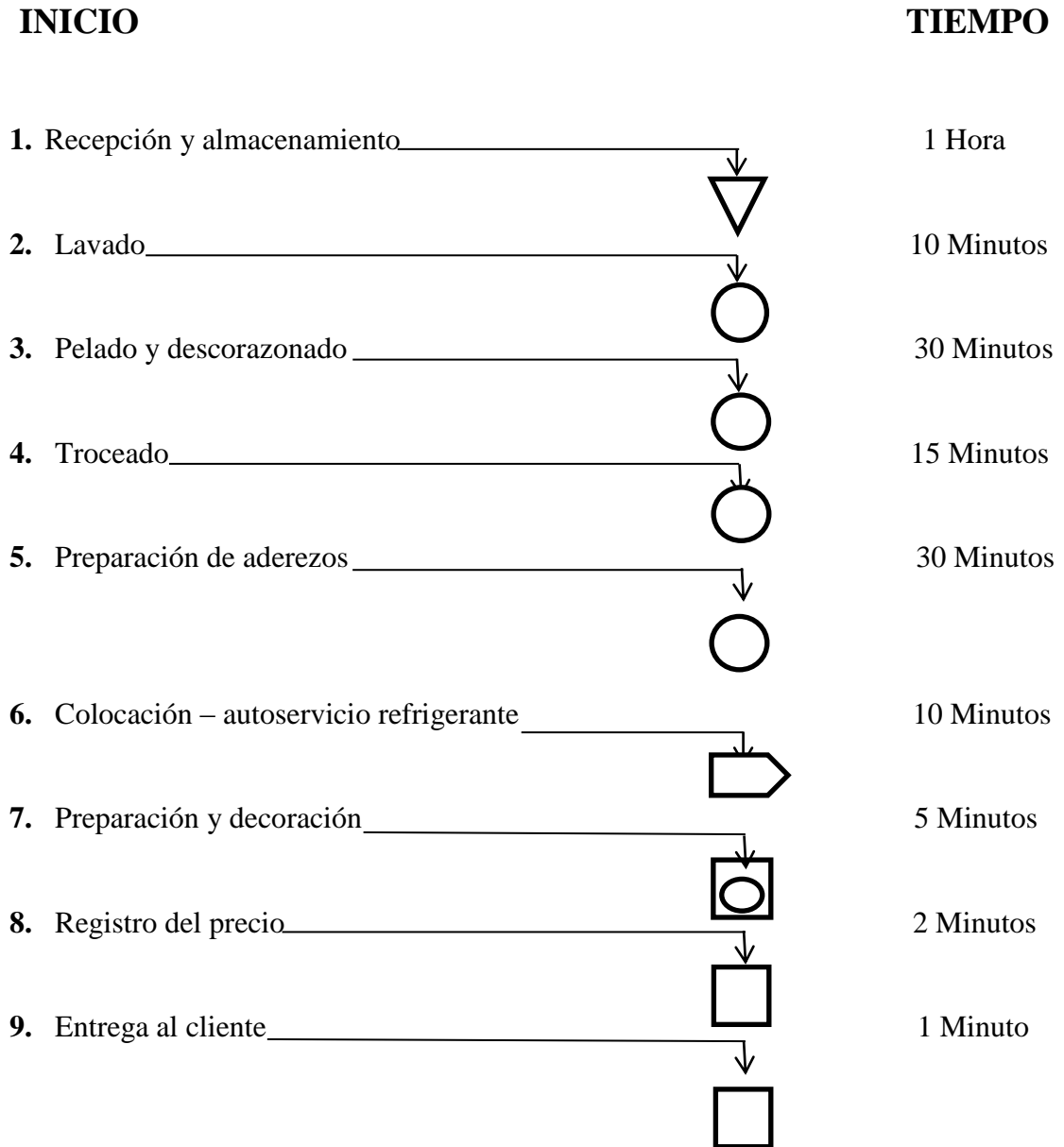
3.2.3.2 DIAGRAMA DE BLOQUE DEL PROCESO PRODUCTIVO

GRÁFICO N° 12



3.2.3.3 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO

GRÁFICO N° 13



3.2.4 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

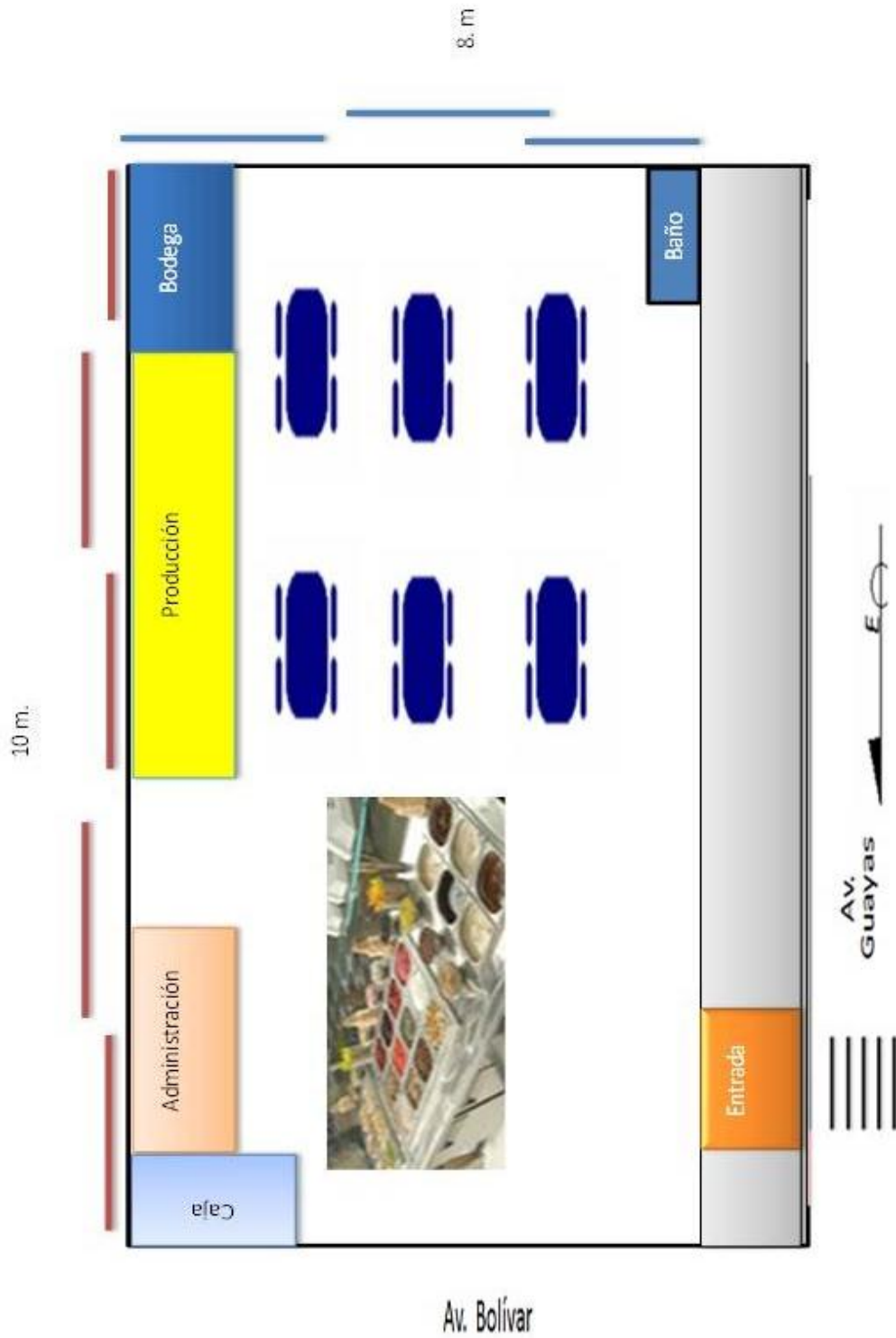
El área de nuestra microempresa donde se operara tendrá una superficie total de 10 m por 8 m que corresponde a 80 m²; el mismo que será distribuido de la siguiente manera: el área de producción (cocina) tendrá una superficie de 4 m por 5 m, es decir 20 m², donde se realizara el proceso productivo; para el área de administración y contabilidad (caja) se dispondrá de 10 m²; para la bodega 10 m²; 36 m² para la sala (comedor) donde también ocupara 1.80 x 0.8 x 1.50 m el autoservicio refrigerante para la exhibición de las frutas y aderezos, además que el espacio restante ocupara las mesas y sillas; y 4 m² son ocupados por el sanitario.

CUADRO N° 20
DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

ÁREA	ÁREA(m²)
Producción	20
Administración y contabilidad	10
Sala	36
Bodega	10
Sanitario	4
Total	80

Fuente: Investigación Directa. Octubre 2013.
Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA



3.2.5 REQUERIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

Los equipos que utilizaremos en nuestra microempresa serán una computadora, la pesa digital, una vitrina frigorífica y el autoservicio refrigerante, las cuales tienen las siguientes características:

CUADRO N° 21
CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS REQUERIDOS

EQUIPOS	CARACTERÍSTICAS
Computadora	<p>Procesador: Intel® Pentium® dual-core E5800(3.20GHz,2MB L2,800MHz)</p> <p>Sistema Operativo: Windows XP</p> <p>Memoria: 8GB DDR3 SDRAM - 4 DIMMs</p> <p>Monitor: Dell IN2020M de 18 Pulgadas, Pantalla Amplia, Alta Definición con LED</p> <p>Disco Duro: 500GB Serial ATA Hard Drive (7200RPM) w/DataBurst Cache™</p> <p>Unidades de CD/DVD: 16X DVD+/-RW Drive</p>
Pesa Digital 30kg	<p>Capacidad: (5-30.000) g o (0,005-30) kg. Doble pantalla lcd (frontal y posterior) donde se muestra el peso, precio unitario y precio total. Plataforma de pesado (23x 34) cm en material inoxidable. Tecla de acumulación de valores, suma y total de varios pesos consecutivos, suma, teclado y mínimos digitales. Medidas de la balanza 35,5 x 31,5 x 12 cm.</p>
Autoservicio Refrigerante de 16 bandejas	<p>Fabricado íntegramente en acero inoxidable 304 fitosanitario de 1.2 mm, 0.7 mm de espesor, cabina panorámica con vidrio templado de 1.2mm de espesor, paredes con aislante térmico de poliuretano de 20 kg de densidad, puertas posteriores impulsadas con bisagras y chapas importadas, sistema de congelación con cañería, unidad de 3/8 HP, montado en chasis con 16 garruchas de 2¹/₂ pulgadas.</p>

<p>Vitrina frigorífica Modelo VRX1800-395</p>	<p>Elegante apariencia e higiénica presentación en acero inoxidable. Gran capacidad, de 8 insertos Tercios. Termostato digital con display led de temperatura. Sistema de enfriamiento de alta eficiencia. Sistema automático de evaporación de líquidos. Rango ajustable de temperatura de 2 a 8 °C, con refrigerante R134A.</p>
<p>Sumadora Office Depot de Escritorio</p>	<p>Sumadora de escritorio pantalla de 10 dígitos, funciones básicas, panel metálico color plata, base color negro, medidas: 106 x 134 x 24 mm; 3 memorias básicas.</p>

Fuente: Almacenes Créditos Quito. Octubre 2013.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

3.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL

3.3.1 NOMBRE DE LA EMPRESA:

Microempresa productora y comercializadora de ensaladas de frutas, "FRESH FRUIT S.A" dando cumplimiento a lo estipulado en la ley un contrato de constitución de una sociedad anónima para que sea inscrita en el registro mercantil.

3.3.2 ACCIONISTAS

Para la ejecución del proyecto intervendrán los siguientes accionistas: Ramiro Guamán, Marcia Paredes, Yessenia Chela y Alex Guamán, los mismos que aportan en dinero en efectivo y bienes.

3.3.2.1 APORTES

Los aportes que cada socio realiza están determinados en: capital en efectivo y activos fijos.

CUADRO N° 22
CUADRO DE APORTE DE LOS SOCIOS
(Expresado en dólares)

NOMBRE DEL SOCIO	APORTACIÓN EN EFECTIVO	APORTACIÓN EN ACTIVOS	VALOR	%
Sr. Alex Guamán	1.000,00		1.000,00	20 %
Sr. Ramiro Guamán	1.000,00	2.000,00 *	3.000,00	60 %
Srta. Yessenia Chela	1.000,00		1.000,00	20 %
TOTAL	3.000,00	2.000,00	5.000,00	100,00%

Fuente: Investigación Directa. Octubre 2013.
Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

* Un autoservicio refrigerante de 16 bandejas avaluado en 2.000,00 dólares.

3.3.3 SLOGAN

Nuestro eslogan será: “Donde tú eliges”. Y es que el cliente tendrá la opción de elegir las frutas y aderezos de su gusto a la medida deseada, es decir al peso y al alcance de su poder adquisitivo por la ensalada de frutas.

3.3.3.1 LOGOTIPO



Hemos escogido como base de nuestro logotipo un paisaje de frutas que representa a nuestro producto con colores básicos de amarillo, verde y rojo, destacando el nombre de nuestra microempresa frutas frescas y lo que ofrecerá.

3.3.3.2 PROMESA BÁSICA

Ensaladas de frutas con la combinación incomparable, la mejor elección que aporta vitaminas y nutrientes para el deleite de su paladar.

3.3.3.3 BASES FILOSÓFICA DE LA EMPRESA

3.3.3.3.1 MISIÓN

“Producir ensaladas de frutas de excelente calidad y exquisitez, enfocándonos principalmente en satisfacer las necesidades a plenitud de nuestros clientes”.

3.3.3.3.2 VISIÓN

“Convertirse en una de las mejores y más eficientes microempresas productora y comercializadora de ensaladas de frutas a nivel de la provincia, con un servicio ágil y oportuno e innovando continuamente”.

3.3.3.4 OBJETIVOS

Los objetivos estratégicos propuestos para la ejecución del presente proyecto son los siguientes:

- Captar una buena participación del mercado que le permita generar altas rentabilidades para el negocio y mantener un excelente Recurso Humano altamente motivado.
- Contar con los mejores proveedores de frutas que nos ofrezcan productos de excelente calidad a bajo costo.
- Emprender una campaña de publicidad y promoción estratégica que nos permita posicionarnos en el mercado.
- Fomentar las ventas por medio de servicios adicionales con la finalidad de ayudar al cliente en la optimización de sus recursos (tiempo).
- Recuperar la inversión en el menor tiempo posible, para después lograr una rentabilidad económica con los accionistas de la empresa.

3.3.3.5 POLÍTICAS

- ❖ Preferentemente a la entrega de productos cotejar sus cantidades y características de la misma.
- ❖ Cumplir con las metas de venta.
- ❖ Cumplir con los procedimientos planteados.
- ❖ Mantener la comunicación de cualquier problema directamente con el jefe inmediato.
- ❖ Todas las acciones deberán estar justificadas.

3.3.3.6 PRINCIPIOS Y VALORES

3.3.3.6.1 PRINCIPIOS

Las actividades a desarrollarse en “FRESH FRUIT S.A.” se basarán en los siguientes principios:

Calidad: Ofrecer ensaladas de frutas de alta calidad e higiene que permitirá lograr la permanencia y el crecimiento de la microempresa, logrando óptimos niveles de eficiencia que aseguren el desarrollo y cumplimiento de las obligaciones.

Atención máxima al cliente: El mayor patrimonio de una organización son sus clientes, por esta razón, las actividades de la frutería se orientarán hacia la satisfacción de sus necesidades.

Trabajo en equipo: Con la finalidad de que todos quienes forman parte de la organización estén integrados y dispuestos a participar en la solución de problemas, cooperando en el logro de la óptima prestación del servicio.

3.3.3.6.2 VALORES

Los valores que guiarán las actividades en “FRESH FRUIT S.A.” son:

Respeto, a las ideas y pensamientos de todos quienes se relacionan con la empresa mostrando atención y consideración constante.

Responsabilidad, para que cada empleado demuestre su capacidad en las tareas encomendadas y las realice con compromiso.

Honestidad, es decir mantener la honradez, ser decente, moderado y actuar siempre con claridad y veracidad en todas las actividades de la organización.

Seriedad, en los convenios, contratos y alianzas.

3.3.3.7 CONSTITUCIÓN LEGAL

Requisitos legales para su constitución.

Son aquellos que permiten darle vida jurídica a la nuestra microempresa:

Requisitos: El nombre.- En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías.

Superintendencia de compañías: La empresa deberá tomar en cuenta las normas y regulaciones que se encuentran establecidas, ya que se halla bajo la jurisdicción de este organismo y en lo posterior deberá realizar sus actividades de acuerdo a las normas y procedimientos legales que están establecidos en la superintendencia.

a) Escritura Pública: Se realiza ante un notario en ella definimos todas las directrices que gobierna la microempresa como: nombre social, dirección, objeto social, número de socios, reparto de utilidades.

b) Matrícula mercantil: Se diligencia en la Cámara de Comercio en donde se le asigna un código para que el nombre no se registre 2 veces, y las certificaciones que se solicite.

RUC.- Registro único de contribuyentes:

Tiene como finalidad el registro de los entes para el pago de los impuestos y su identificación tributaria.

Obligaciones tributarias: Registrarse en la jefatura municipal de rentas y cancelar el impuesto de patente anual.

c) **Registro de libros:** Las empresas obligadas a llevar contabilidad tienen que registrar sus libros en la Cámara de Comercio en donde tiene el domicilio principal sin importar la forma como se llevan o la estructura de los mismos.

d) **Tesorería municipal:** Al pagar los impuestos municipales.

Como industria y comercio, avisos, carteles, bomberos y otros impuestos soportes del municipio o distrito se obtendrá la licencia de funcionamiento.

Permiso sanitario de funcionamiento: Este documento será expedido por la autoridad de salud competente que es el Ministerio de salud. La empresa necesita, el permiso de funcionamiento para facultar sus actividades comerciales sujetos al control sanitario.

Registro sanitario: Es indispensable obtener el registro sanitario, en vista de que al ser un producto de consumo humano, se requiere que las frutas cumplan con todas las medidas de seguridad y salubridad.

3.3.4 GIRO:

Producción y Comercialización de ensaladas de frutas al peso.

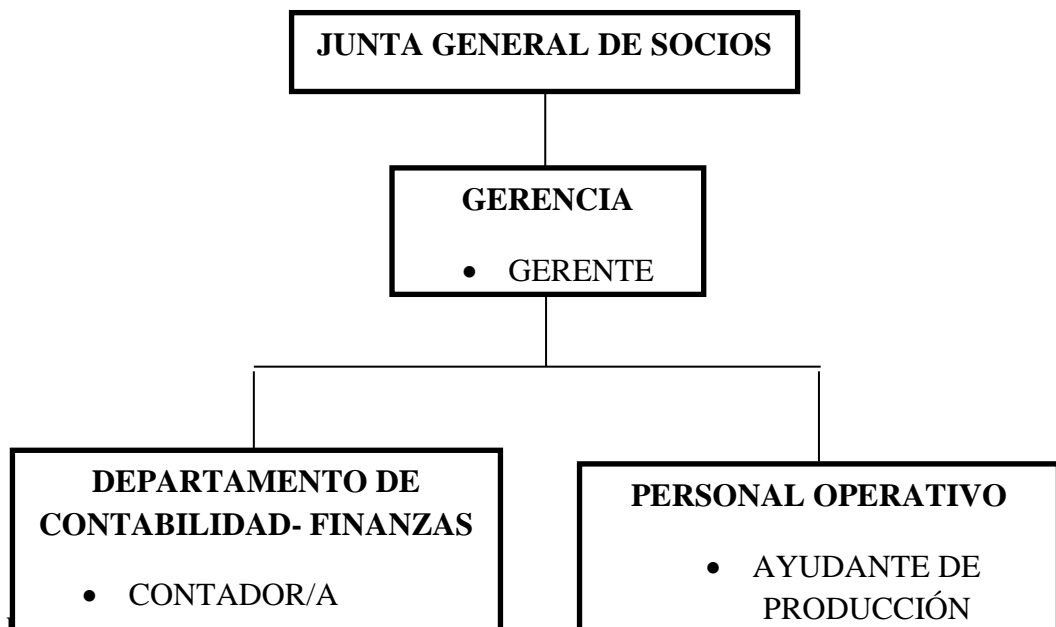
3.3.5 CUADRO DIRECTIVO

La estructura organizacional que se aplicará en “FRESH FRUIT S.A.” se la representa a través de un organigrama vertical, el cual permite representar la estructura jerárquica desde arriba hacia abajo, conformada por:

- ✓ la Junta General de Socios,
- ✓ Gerencia,
- ✓ Departamento de Contabilidad y Finanzas,
- ✓ Departamento de Producción, Ayudante de producción.

3.3.6 ORGÁNICO ESTRUCTURAL

GRÁFICO N° 14
Organigrama estructural
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE FRESH FRUIT S.A.



3.3.7 ORGÁNICO FUNCIONAL

El orgánico funcional, constituye una variante del organigrama estructural donde se describe el personal de las diferentes unidades o funciones de nuestra microempresa y se detalla a continuación:

JUNTA GENERAL DE SOCIOS

Accionistas.- La Junta General de Socios precedida por los accionistas se encontrará en el nivel directivo, y entre otras, sus funciones serán:

- ❖ Asistir mensualmente para tomar decisiones en beneficio de la microempresa.
- ❖ Gestionar el financiamiento requerido para cubrir todas las necesidades.
- ❖ Contratar al gerente de la empresa y aprobar la planificación presentada por el mismo.
- ❖ Conocer sobre la situación financiera de la microempresa.

GERENCIA

Gerente.- La Administración se encontrará en un nivel ejecutivo y sus funciones serán las siguientes:

- ❖ Representar legalmente a la microempresa.
- ❖ Planificar, organizar, dirigir y controlar la administración de la empresa.
- ❖ Reclutamiento y selección del personal
- ❖ Controlar el rendimiento económico de la empresa
- ❖ Contacto con proveedores - Abastecimientos
- ❖ Negociar y obtener recursos financieros
- ❖ Informar a la junta general de socios de la situación de la empresa

DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

Contador/a.- Las funciones de quien desempeñe el cargo de contadora serán:

- ❖ Realizará el control contable de la Organización, registro de ingresos y egresos.
- ❖ Atender e informar a los clientes en forma personal o telefónica acerca de los productos y el servicio que ofrece la empresa.
- ❖ Expedir las facturas, ejecutar cualquier tipo de cobros y pago.
- ❖ Velar por el patrimonio de la empresa.
- ❖ Manejar los inventarios de la empresa.
- ❖ Velar por que la contabilidad la cual sea llevada de acuerdo a las normas y principios de contabilidad generalmente aceptadas.
- ❖ Mantener un adecuado registro de los activos que se dispone.

❖ **PERSONAL OPERATIVO**

Ayudante de Producción.- Las funciones a realizar son las siguientes:

- ❖ Se encargará de planificar, organizar, todos los procesos para la elaboración de las ensaladas de frutas, vigilando que el producto cumpla con todos los estándares de calidad e higiene establecidos.
- ❖ Se encargará en sí de revisar que las frutas estén en excelentes condiciones para luego lavarlas con abundante agua.
- ❖ Pelar y cortar las frutas en cubitos y colocarles en las bandejas de la vitrina.
- ❖ Preparar los aderezos como: crema de chantilly, flan y gelatina.
- ❖ Limpiar los utensilios de cocina que se utilizan en la elaboración de las ensaladas de frutas.
- ❖ Atender adecuadamente al cliente al momento que llega al establecimiento.
- ❖ Limpiar el establecimiento y mesas del local.
- ❖ Limpiar sanitarios y otros equipos de la microempresa.

3.4 ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero permitirá determinar los costos, inversiones, el financiamiento, depreciaciones, amortizaciones, los ingresos, el punto de equilibrio, estado de pérdidas y ganancias, estado de situación final y el flujo de fondos proyectados necesarios que requiere el proyecto para su ejecución.

3.4.1 COSTOS

Para fijar los costos se tomó en cuenta el estudio técnico realizado anteriormente el mismo que permitió determinar el costo total.

A continuación se detallan los costos empleados en el proyecto:

- a.- Costo de producción
- b.- Costo de administración
- c.- Costo de venta
- d.- Costo financiero

a.- Costo de producción.- Son todos los costos que van a entrar en el proceso de producción y comercialización de ensaladas de frutas, este a la vez se divide en dos tipos de costos de producción: costos directos que corresponde a; materia prima, y mano de obra directa y los costos indirectos que integran la mano de obra indirecta, materiales indirectos, arriendo, y depreciación.

b.- Costo de administración.- Los costos que incurrirán en la empresa son la amortización, servicios básicos, y útiles de oficina que servirán para la administración.

c.- Costo de venta.- Son los gastos que servirán para la venta del producto, aquí se halla el transporte.

d.- Costo financiero.- Es el interés que la empresa va a pagar por el préstamo obtenido a la entidad bancaria.

CUADRO N° 23
COSTO TOTAL

(Expresado en dólares)

CONCEPTO	REFERENC	PARCIAL	SUBTOTAL	TOTAL
1. Costo de Producción				19524,51
Costos Directos			16696,76	
Materia prima	Anexo N° 4	5,826.00		
Insumos	Anexo N° 5	4,400.64		
Materiales	Anexo N° 6	1,108.00		
Mano de obra directa	Anexo N° 7	5,362.12		
Costos Indirectos			2827,75	
Útiles de Aseo	Anexo N° 8	78.00		
Depreciación	CuadroN°28	647.75		
Amortización	CuadroN°29	182.00		
Arriendo	Anexo N° 9	1920.00		
2. Costo de Administración				12393,52
Sueldos y Salarios	AnexoN°10	12,106.92		
Servicios Básicos	Anexo N°11	216.00		
Útiles de Oficina	Anexo N°12	70.60		
3. Costos de Venta				180,00
Publicidad	Anexo N°13	180.00		
4. Costo Financiero				292,10
Interés	CuadroN°27	292.10		
COSTO TOTAL				32.390,13

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

El Costo total para el proyecto asciende a **32.390,13** dólares; de los cuáles: **19.524,51** dólares son costos de producción; **12.393,52** dólares son costos de administración; **180,00** dólares costos de ventas y **292,10** dólares corresponden a costos financieros.

3.4.2 INVERSIONES

Representa el dinero que se requiere para poner en marcha el proyecto sobre las cuales la microempresa espera obtener un rendimiento a futuro.

Se clasifica en tres tipos de inversión:

3.4.2.1 INVERSIÓN FIJA TANGIBLE

Son los recursos físicos que se emplearán en la producción como por ejemplo: terreno, muebles y enseres, equipos y otros.

3.4.2.2 INVERSIÓN FIJA INTANGIBLE

Constituyen los gastos que no se pueden palpar entre estos tenemos: gastos de estudios y gastos de constitución, necesarios para la realización del proyecto.

3.4.2.3 CAPITAL DE TRABAJO

Es la inversión o el dinero que la empresa requiere para la 1ª semana productiva, es decir de los costos anuales necesarios se debe calcular los valores para la primera producción. A continuación se detalla su cálculo:

CUADRO N° 24
CAPITAL DE TRABAJO
(Expresado en dólares)

DETALLE	COSTO ANUAL	1ª PRODUCCIÓN
Materia prima	5,826.00	112.04
Insumos	4,400.64	84.63
Materiales	1,108.00	92.33
Mano de obra directa	5,362.12	446.84
Útiles de aseo	78.00	78.00

Útiles de oficina	70.60	70.60
TOTAL		884.44

Fuente: Cuadro del costo total.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

CUADRO N° 25
INVERSIÓN TOTAL
(Expresado en dólares)

RUBROS	REF.	PARCIAL	TOTAL
INVERSIÓN FIJA			5262,50
Muebles y Enseres	Anexo N° 14	528.00	
Equipo	Anexo N° 15	3620.00	
Equipo de Computo	Anexo N° 16	650,00	
Muebles de Oficina	Anexo N° 17	290,00	
Equipo de Oficina	Anexo N° 18	70.00	
Menaje de Cocina	Anexo N° 19	104.50	
ACTIVOS INTANGIBLES			1100,00
Gastos Constitución	Anexo N° 20	500.00	
Gastos estudios	Anexo N° 21	600.00	
CAPITAL DE TRABAJO			884,44
Materia Prima		112.04	
Insumos		84.63	
Materiales		92.33	
Mano de obra directa		446.84	
Útiles de aseo		78.00	
Útiles de oficina		70.60	
TOTAL			7246,94

Fuente: Cuadro de Inversión Total

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

La inversión total para el proyecto asciende a **7.246,94** dólares, que servirán como aporte principal para la primera producción, como resultado de la operación se tiene como inversión fija tangible un monto de **5262,50** dólares; la inversión fija intangible de **1100,00** dólares, y el capital de trabajo es de **884,44** dólares.

3.4.3 FINANCIAMIENTO

Una vez que se haya determinado la inversión para llevar a cabo el proyecto se estableció las fuentes de financiamiento que se van a utilizar para conseguir los recursos que permitan financiar el proyecto, entre las fuentes de financiamiento que se emplearán son las siguientes:

- Fuentes Internas

Es el uso de los recursos propios o autogenerados, así tenemos el aporte de los socios, en efectivo aportan **3.000,00** dólares y en activos aportan **2.000,00** dólares, es decir los socios aportan con el **69%** de capital propio.

- Fuentes Externas

El **31 %** del capital faltante se lo obtendrá mediante el préstamo bancario que se lo va a solicitar al Banco Nacional de Fomento, un crédito de 2.246,94 dólares; a una tasa de interés del 13% anual, para el ciclo de producción, este préstamo se cancelará cumplido el año tanto el capital como el interés valor que asciende a **638,84** dólares, de acuerdo a las políticas de la Institución Bancaria.

CUADRO N° 26
FINANCIAMIENTO
(Expresado en dólares)

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	INVERSIÓN FIJA E INTANGIBLE	%	CAPITAL DE TRABAJO	%	TOTAL	%
Aporte Propio	5000,00	79%		0%	5000,00	69%
Préstamo	1362,50	21%	884,44	100%	2246,94	31%
TOTAL	6362,50	100%	884,44	100%	7246,94	100%

Fuente: Cuadro de Aporte de los Socios

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.3.1 REEMBOLSO DE LA DEUDA

Para el cálculo del interés se empleará la fórmula de la cuota fija.

Condiciones del crédito:

Monto: 2,246.94

Interés: 13%

Plazo: 5 años.

Forma de pago: cuota fija.

$$CF = D * \frac{i(1+i)^n}{(1+i)^n - 1}$$

$$CF = 2,246.94 * \frac{0.13(1+0.13)^5}{(1+0.13)^5 - 1}$$

$$CF = 2,246.94 * \frac{0.13(1.13)^5}{(1.13)^5 - 1}$$

$$CF = 2,246.94 * \frac{0.239516573}{0.842435179}$$

$$CF = 2,246.94 (0.284314543)$$

$$CF = 638.84$$

CUADRO N° 27
TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

(Expresado en dólares)

AÑO	DEUDA	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	CUOTA FIJA
0	2246,94			638,84
1	1900,20	292,10	346,74	638,84
2	1508,39	247,03	391,81	638,84
3	1065,64	196,09	442,75	638,84
4	565,33	138,53	500,31	638,84
5	0,00	73,49	565,35	638,84
TOTAL		947,24	2246,96	

Fuente: Cuadro de Financiamiento.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.4 DEPRECIACIÓN

La depreciación es la pérdida del valor de los activos fijos como consecuencia del uso en el proceso productivo, para el presente proyecto se utilizará el método de línea recta, en él se estima la duración apreciativa del bien, el costo y el valor residual, luego se divide el valor a depreciar por el número de años y se tiene por resultado un valor igual para todos los años que es la depreciación, el valor a depreciar será la diferencia entre el costo y el valor residual.

CUADRO N° 28
CUADRO DE LA DEPRECIACIÓN

(Expresado en dólares)

RUBROS	Valor Inicial	Vida Útil	%	1	2	3	4	5	Valor Residual.
Muebles y Enseres	528,00	10	0,1	47,52	47,52	47,52	47,52	47,52	290,40
Equipo	3620,00	10	0,1	325,80	325,80	325,80	325,80	325,80	1991,00
Equipo de Computo	650,00	3	0,33	195,00	195,00	195,00			65,00
Muebles de Oficina	290,00	10	0,1	26,10	26,10	26,10	26,10	26,10	159,50
Equipo de Oficina	70,00	10	0,1	6,30	6,30	6,30	6,30	6,30	38,50
Menaje de Cocina	104,50	2	0,5	47,03	47,03				10,44
TOTAL				647,75	647,75	600,72	405,72	405,72	2554,84

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.5 AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES

Es la cuota fija que se establece por período contable, como consecuencia de los gastos anticipados, los que no son imputables en un solo año permitiendo de esta manera a la empresa la racionalización del gasto en función del tiempo estipulado por la Ley.

En el proyecto las amortizaciones se considera el 20 % (es decir 5 años), dónde se aplicó a los gastos de constitución y gastos de estudio.

CUADRO N° 29 AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES

(Expresada en dólares)

RUBROS	Valor	Años	%	1	2	3	4	5
Gastos constitución	410.00	5	0.20	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00
Gastos estudios	500.00	5	0.20	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
TOTAL AMORTIZACIÓN				182.00	182.00	182.00	182.00	182.00

Fuente: Cuadro Costo Total

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.6 ESTRUCTURA DE COSTOS

En el cuadro que a continuación se expone, se determinaron costos que se van a utilizar para la elaboración y comercialización del producto en el primer año, identificando así los costos fijos y los variables.

CUADRO N° 30
ESTRUCTURA DE COSTOS

(Expresada en dólares)

DESCRIPCIÓN	FIJO	VARIABLE	TOTAL
1. COSTO DE PRODUCCIÓN			19524,51
Costos Directos			
Materia prima		5,826.00	
Insumos		4,400.64	
Materiales		1,108.00	
Mano de obra directa		5,362.12	
Costos Indirectos			
Útiles de Aseo		78.00	
Depreciación	647.75		
Amortización	182.00		
Arriendo	1920.00		
2. COSTO DE ADMINISTRACIÓN			12393,52
Sueldos y Salarios	12,106.92		
Servicios Básicos	216.00		
Útiles de Oficina		70.60	
3. COSTOS DE VENTA			180,00
Publicidad		180.00	
4. COSTO FINANCIERO			292,10
Interés	292.10		
COSTO TOTAL	15364.77	17025.36	32390,13

Fuente: Cuadro de Costo total.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

De acuerdo al cuadro de estructura de costos, se observa que los costos fijos de producción, administrativo, de venta y financieros ascienden a 15364.77 dólares y los costos variables a 17025.36 dólares.

3.4.7 INGRESOS

En el proyecto, el ingreso se basa en el valor obtenido por la venta de la producción y comercialización de ensaladas de frutas, se obtiene multiplicando la cantidad de producto por el precio de venta unitario.

Para la determinación de los ingresos en los próximos cinco años, se consideró el 10% de incremento en los precios de las ensaladas de frutas al peso.

CUADRO N° 31

INGRESOS

(Expresado en dólares)

PRODUCTO	CANTIDAD EN Kg	PRECIO UNITARIO	INGRESO TOTAL
Ensalada de Frutas al peso	26700	1,50	40050,00

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.8 PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto ($IT = CT$).

Mediante el punto de equilibrio podemos observar gráficamente los valores en servicios a prestar y el dinero respectivo:

Datos:

Costo fijo: 15.364,77

Costo variable: 17.025,36

Ingresos: 40.050,00

Son las unidades que la microempresa debe vender para poder cubrir los costos y gastos totales, para ello se deben identificar los diferentes costos y gastos que intervienen en el proceso productivo.

Fórmula:

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{VT}}$$

$$PE = \frac{15,364.77}{1 - \frac{17,025.36}{40,050.00}}$$

$$PE = \frac{15,364.77}{1 - 0.425102621}$$

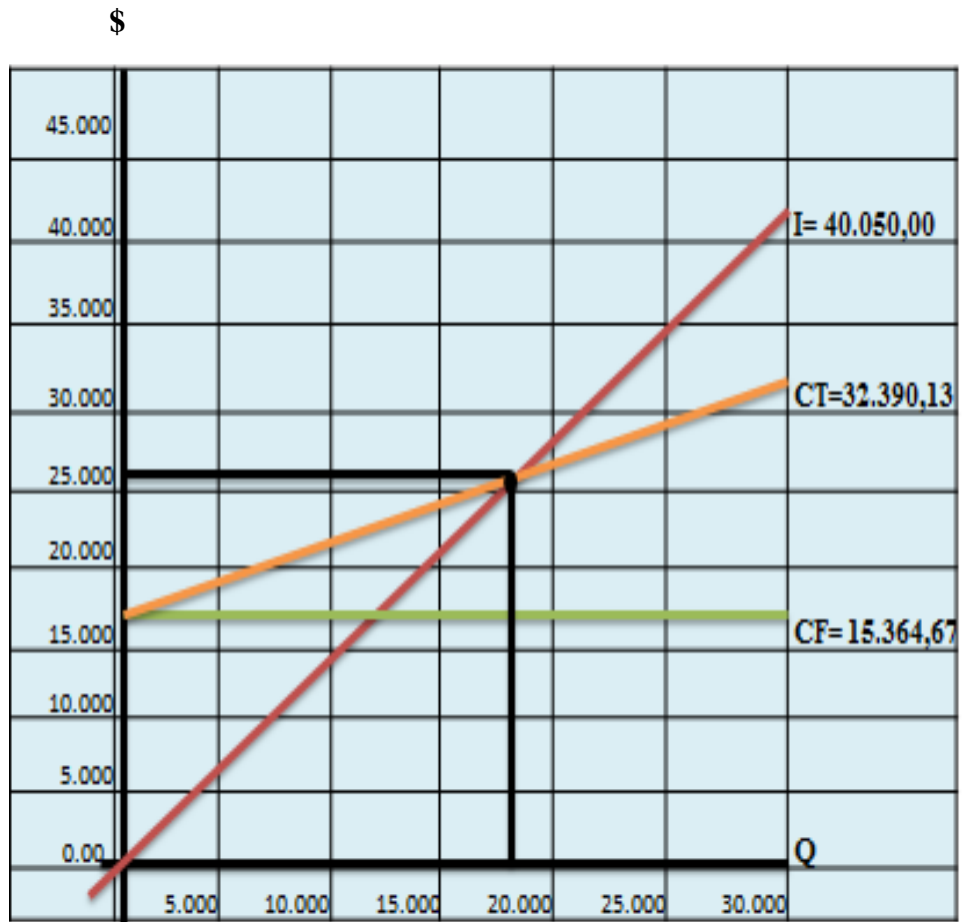
$$PE = \frac{15,364.77}{0.574897379}$$

$$PE = 26,726.11 \text{ Dólares}$$

Se tiene que vender **26,726.11** dólares para poder cubrir los costos totales.

GRÁFICO N° 15

PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaborado Por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.9 ESTADO DE RESULTADOS

Aquí se reflejarán los ingresos, costos, utilidades, gastos y pérdidas correspondientes al periodo determinado, con el objeto de computar la utilidad neta o la pérdida líquida obtenida durante dicho período.

CUADRO N° 32
EMPRESA “FRESH FRUIT. S.A”
ESTADO DE RESULTADOS

Del 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2013

INGRESOS	40,050.00
(-)COSTOS	32,390.13
Costos de Producción	19,524.51
Costos de Administración	12,393.52
Costos de Ventas	180.00
Costos Financieros	292.10
UTILIDAD EN OPERACIÓN	7,659.87
-15% Participación Trabajadores	1,148.98
= UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA	6,510.89
-22% Impuesto a la renta	1,432.40
= UTILIDAD NETA	5,078.49

Fuente: Cuadro de costo total.

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

En el primer año la producción y comercialización de ensaladas de frutas al peso nos arroja una utilidad de 5,078.49 dólares.

3.4.10 ESTADO DE SITUACIÓN FINAL

Este documento representa la situación financiera de la empresa productiva al fin del año donde incluye el activo, pasivo y el capital.

CUADRO N° 33
EMPRESA “FRESH FRUIT. S.A”
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

Al 1 de Enero del 2013

(Expresado en dólares)

ACTIVOS			PASIVOS		
<u>Activo Corriente</u>		884.44	<u>Pasivo a Largo Plazo</u>		
Caja – Bancos	884.44		Crédito por pagar	2,246.94	
			TOTAL PASIVO		2,246.94
ACTIVO FIJOS		5262.50	PATRIMONIO		
Muebles y enseres	528.00		Capital accionistas	5,000.00	
Equipo	3,620.00		TOTAL PATRIMONIO		5,000.00
Equipo de cómputo	650.00				
Muebles de oficina	290.00				
Equipo de oficina	70.00				
Menaje de cocina	104.50				
OTROS ACTIVOS		1,100.00			
Gastos constitución	500.00				
Gastos estudios	600.00				
TOTAL ACTIVOS		<u>7,246.94</u>	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		<u>7,246.94</u>

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

CUADRO N° 34
EMPRESA “FRESH FRUIT. S.A”
ESTADO DE SITUACIÓN FINAL

Al 31 de diciembre del 2013

(Expresado en dólares)

ACTIVOS			PASIVOS		
Activo Corriente		6,445.94	Pasivo a Largo Plazo		
Caja- Bancos	6,445.94		Crédito por pagar	1,900.20	
			TOTAL PASIVO		1,900.20
ACTIVO FIJOS		4614.75	PATRIMONIO		
Muebles y enseres	528.00		Capital accionistas	5,000.00	
Equipo	3,620.00		Utilidad del ejercicio	5,078.49	
Equipo de cómputo	650.00		TOTAL PATRIMONIO		10,078.49
Muebles de oficina	290.00				
Equipo de oficina	70.00				
Menaje de cocina	104.50				
Deprec. Act. Fijos	647.75				
OTROS ACTIVOS		918.00			
Gastos constitución	500.00				
Gastos estudios	600.00				
Amort. Acumulada	182.00				
TOTAL ACTIVOS		<u>11,978.69</u>	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		<u>11,978.69</u>

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán

3.4.11 FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO

Muestra la forma en que han ingresado los recursos y como han sido invertidos, en el siguiente cuadro presupuestado se mostrara de donde provienen los ingresos y como se usarán estos fondos el mismo que nos indica que la microempresa genera suficiente dinero en efectivo para hacer frente a todas las necesidades de la actividad productiva.

CUADRO N° 35
FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO PROYECTADOS

(Expresado en dólares)

RUBRO	AÑOS					
	0	2013	2014	2015	2016	2017
Ingresos		40,050.00	42,052.50	44,155.13	46,362.88	48,681.03
Valor residual						2,554.84
Costos		32,390.13	34,009.64	35,710.12	37,495.62	39,370.41
Utilidad Bruta		7,659.87	8,042.86	8,445.01	8,867.26	11,865.46
15% de participación trabajadores		1,148.98	1,206.43	1,266.75	1,330.09	1,779.82
Util. Ant. Imp.a la Renta		6,510.89	6,836.43	7,178.26	7,537.17	10,085.64
22% Impuesto a la Renta		1,432.40	1,504.01	1,579.22	1,658.18	2,218.84
Utilidad Neta		5,078.49	5,332.42	5,599.04	5,878.99	7,866.80
Depreciación		647.75	647.75	600.72	405.72	405.72
Amortización		182.00	182.00	182.00	182.00	182.00
Inversión Fija	5,262.50					
Inversión Intangible	1,100.00					
Capital de trabajo	884.44					
Recuperación de capital de trabajo						884.44
Amortización del Crédito		346.74	391.81	442.75	500.31	565.35
Flujo de efectivo neto	-7,246.94	5,561.50	5,770.36	5,939.01	5,966.40	8,773.61

Elaborado por: Yessenia Chela, Alex Guamán.

CAPITULO IV

EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL

4.1. EVALUACIÓN FINANCIERA

Para realizar la evaluación financiera se va a aplicar los dos métodos de evaluación:

- Los que toman en cuenta el valor del dinero en el tiempo: TREMA, VAN, TIR, PRI, R B/C.
- Los que no toman en cuenta el valor del dinero en el tiempo: INDICES FINANCIEROS.

4.1.1 TASA DE RENDIMIENTO ECONOMICA MÍNIMA ACEPTABLE (TREMA)

Se determinará una tasa de rendimiento mínima aceptada (TREMA) para la empresa, punto de referencia que nos dirá cuantitativamente, el desempeño de la misma, para el cálculo se ha tomado en cuenta la tasa de inflación anual que es del 2.27% y el riesgo de la inversión se trabajará con el 10%, en tal virtud y en consideración que el proyecto tiene una magnitud pequeña trabajaremos con una tasa del 12,27% para el TREMA.

Trema = tasa de inflación + % premio al riesgo

Trema = 2.27% + 10% = 12,27%

4.1.2 VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El VAN, es el valor en efectivo que arroja el proyecto, luego de haber logrado una rentabilidad igual a la TREMA.

Formula:

$$VAN = -I_0 + \frac{FNE1}{(1+i)^1} + \frac{FNE2}{(1+i)^2} + \frac{FNE3}{(1+i)^3} + \dots + \frac{FNE5}{(1+i)^n}$$

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,561.50}{(1+0.1227)^1} + \frac{5,770.36}{(1+0.1227)^2} + \frac{5,939.01}{(1+0.1227)^3} + \frac{5,966.40}{(1+0.1227)^4} + \frac{8,773.61}{(1+0.1227)^5}$$

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,561.50}{1.1227} + \frac{5,770.36}{1.2604} + \frac{5,939.01}{1.4151} + \frac{5,966.40}{1.5887} + \frac{8,773.61}{1.7836}$$

$$VAN = -7,246.94 + 4,953.68 + 4,578.20 + 4,196.88 + 3,755.52 + 4,919.05$$

$$VAN = -7,246.94 + 22,403.33$$

$$VAN = 15,156.39 \text{ Dólares}$$

El VAN para el presente proyecto es de 15,156.39 dólares; con una tasa del 12.27%, que corresponde al trema.

Al obtenerse un valor mayor a 1 se considera que el proyecto es viable y se recomienda la inversión.

16.1.3 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La tasa interna de retorno TIR, es la tasa que iguala el valor presente neto a cero, para su cálculo se obtiene un VAN1 positivo y VAN2 con signo negativo.

La TIR mide la rentabilidad de un proyecto en términos de porcentaje, sobre la base de la tasa de descuento (TREMA), en donde la TIR deberá resultar mayor a ella para que sea viable este proyecto, para su cálculo se utiliza la siguiente fórmula:

$$TIR = R1 + (R2 + R1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

Para el desarrollo de la misma se procede a calcular un VAN con un valor negativo cercano a cero, elevando la trema y se obtiene lo siguiente:

CALCULO DEL VAN 1

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,561.50}{(1 + 0.72)^1} + \frac{5,770.36}{(1 + 0.72)^2} + \frac{5,939.01}{(1 + 0.72)^3} + \frac{5,966.40}{(1 + 0.72)^4} + \frac{8,773.61}{(1 + 0.72)^5}$$

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,561.50}{1.72} + \frac{5,770.36}{3.24} + \frac{5,939.01}{5.832} + \frac{5,966.40}{10.4976} + \frac{8,773.61}{18.89568}$$

$$VAN = -7,246.94 + 3,233.43 + 1,950.76 + 1,167.26 + 681.72 + 582.81$$

$$VAN = -7,246.94 + 7,615.98$$

$$VAN = \mathbf{369.04 \text{ Dólares}}$$

CALCULO DEL VAN 2

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,366.18}{(1 + 0.75)^1} + \frac{5,565.26}{(1 + 0.75)^2} + \frac{5,723.66}{(1 + 0.75)^3} + \frac{5,740.29}{(1 + 0.75)^4} + \frac{8,471.04}{(1 + 0.75)^5}$$

$$VAN = -7,246.94 + \frac{5,366.18}{1.75} + \frac{5,565.26}{3.063} + \frac{5,723.66}{5.359} + \frac{5,740.29}{9.379} + \frac{8,471.04}{16.413}$$

$$VAN = -7,246.94 + 3,066.39 + 1,816.93 + 1,068.05 + 612.04 + 516.12$$

$$VAN = -7,246.94 + 7,079.53$$

$$VAN = \mathbf{-167.41 \text{ Dólares}}$$

Una vez calculado el VAN negativo, se procede a calcular la tasa interna de retorno:

CALCULO DEL LA TIR

$$TIR = R1 + (R2 - R1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

$$\text{TIR} = 0.72 + (0.75 - 0.72) \frac{0.72}{0.72 - (-)0.75}$$

$$\text{TIR} = 0.72 + (0.03) \frac{0.72}{1.47}$$

$$\text{TIR} = 0.72 + (0.03)(0.489795918)$$

$$\text{TIR} = 0.1227 + 0.014693877$$

$$\text{TIR} = 0.14 * 100$$

$$\text{TIR} = 13.74\%$$

La tasa interna de retorno del proyecto alcanza al 13.74%, por lo que el proyecto es rentable debido a que la trema es menor.

4.1.4 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)

Mediante este método se medirá tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo, es decir se determinara el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de la inversión recuperen su costo o inversión inicial que se requiere.

$$\text{PRI} = \frac{\text{Inversion neta}}{\text{Utilidad promedio anual}}$$

$$\text{PRI} = \frac{7,246.94}{5,951.15}$$

$$\text{PRI} = 1.22$$

La inversión se recupera en el plazo de 1 año, 2 meses, 2 días.

4.1.5 Relación Beneficio / Costo

La relación beneficio- costo, toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultados, para determinar cuáles son los beneficios por cada dólar que se sacrifica en el proyecto, se calcula dividiendo los beneficios actualizados para los egresos actualizados sumada la inversión. Es el indicador que señala que utilidad tendremos con el costo más la inversión.

Actualización del ingreso

$$ING = \frac{ING1}{(1+i)^1} + \frac{ING2}{(1+i)^2} + \frac{ING3}{(1+i)^3} + \frac{ING4}{(1+i)^4} + \frac{ING5}{(1+i)^5}$$

$$ING = \frac{40,050.00}{(1+0.1227)^1} + \frac{42,052.50}{(1+0.1227)^2} + \frac{44,155.13}{(1+0.1227)^3} + \frac{46,362.88}{(1+0.1227)^4} + \frac{48,681.03}{(1+0.1227)^5}$$

$$ING = \frac{40,050.00}{1.13} + \frac{42,052.50}{1.26} + \frac{44,155.13}{1.42} + \frac{46,362.88}{1.59} + \frac{48,681.03}{1.78}$$

$$ING = 35,442.48 + 33,375.00 + 31,095.16 + 29,159.04 + 27,348.89$$

$$ING = 156,420.57 \text{ Dólares}$$

Actualización de costos

$$COS = \frac{COS1}{(1+i)^1} + \frac{COS2}{(1+i)^2} + \frac{COS3}{(1+i)^3} + \frac{COS4}{(1+i)^4} + \frac{COS5}{(1+i)^5}$$

$$COS = \frac{32,390.13}{(1+0.1227)^1} + \frac{34,009.64}{(1+0.1227)^2} + \frac{35,710.12}{(1+0.1227)^3} + \frac{37,495.62}{(1+0.1227)^4} + \frac{39,370.41}{(1+0.1227)^5}$$

$$COS = \frac{32,390.13}{1.13} + \frac{34,009.64}{1.26} + \frac{35,710.12}{1.42} + \frac{37,495.62}{1.59} + \frac{39,370.41}{1.78}$$

$$COS = 28,663.83+26,991.78+25,147.97+23,582.15+22,118.21$$

COS = 126,503.94 Dólares

$$\text{RB/C} = \frac{\text{Beneficios o Ingresos actualizados}}{\text{Costos actualizados} + \text{Inversión}}$$

$$\text{RB/C} = \frac{156,420.57}{126,503.94 + 7,246.94}$$

$$\text{RB/C} = \frac{149,173.63}{133,750.88}$$

RB/C = 1.12 Dólares

Es decir que por cada dólar devengado en costo más la inversión, se obtiene de beneficios o ingresos el valor de \$ 1,12, en donde los 0,12 son beneficios.

14.1.6 ÍNDICES FINANCIEROS

ÍNDICES DE ACTIVIDAD

$$\text{Rotación de activo Total} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Rotación de activo Total} = \frac{40,050.00}{11,978.69}$$

Rotación del activo Total = 3.34

Es decir que por cada dólar que tiene la microempresa en activos, se genera \$ 3.34 centavos de dólar en los ingresos.

Estructura financiera

$$\text{Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Endeudamiento} = \frac{1,900.20}{11,978.69}$$

$$\text{Endeudamiento} = 0.16$$

Por cada dólar que se tiene en los activos se financian \$0,16 hacia las deudas a terceros.

$$\text{Apalancamiento} = \frac{\text{Activo Total}}{\text{Patrimonio}}$$

$$\text{Apalancamiento} = \frac{11,978.69}{10,078.49}$$

$$\text{Apalancamiento} = 1.19$$

Es decir que por cada dólar generado en el patrimonio ha obtenido \$ 0,19 en los activos.

ÍNDICES DE RENTABILIDAD

$$\text{Margen Neto en Ventas} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen Neto en Ventas} = \frac{5.078,49}{40.050,00}$$

$$\text{Margen Neto en Ventas} = 0.13$$

Por cada dólar generado en ventas obtengo \$ 0,13 centavos de utilidad.

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$$

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio} = \frac{5,078.49}{10,078.49}$$

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio} = 0.50$$

Por cada dólar invertido en el patrimonio ha generado 0,50 centavos de utilidad.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

$$\text{Rentabilidad del Activo} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Rentabilidad del Activo} = \frac{5,078.49}{11,978.69}$$

$$\text{Rentabilidad del Activo} = 0.42$$

Por cada dólar invertido en activos ha generado 0.42 centavos de utilidad.

4.2 Evaluación Social

Con este proyecto se prevé la creación de una Microempresa de producción y comercialización de ensaladas de frutas en la ciudad de San Miguel, ya que los consumidores son quienes van a disfrutar de la gama de opciones en lo referente a frutas y aderezos al peso, por lo que se brindará las facilidades suficientes para satisfacer sus necesidades.

Los beneficios que proporcionara el proyecto en salvaguardar la salud y bienestar de la sociedad son: implementar tecnologías de producción, que permitan la obtención del producto con calidad, de integralidad de nutrientes y vitaminas, como del gustativo que será puesto a disposición del mercado.

También se afianzará la economía de pequeños negocios mediante la compra de la materia prima, materiales e insumos necesarios para la producción; quienes se beneficiaran no solo ellos sino también a las familias, aportando en alguna forma al desarrollo de la ciudad.

Además se podrá ayudar al fortalecimiento de la microempresa, administrar mejor los recursos, haciendo una actividad rentable, cuyos ingresos permitirá mejorar las condiciones de vida, contribuyendo a la vez a mejorar los índices de producción del cantón.

IMPACTOS EN LA SOCIEDAD

- Impulso al desarrollo de la microempresa
- Contar con tecnologías alternativas de producción
- Producto con alto valor nutricional
- Impulsa el mejoramiento y productividad para ofertar un producto de calidad
- Propiciar una cultura de consumo de productos sanos y nutritivos en la provincia.

4.3 Evaluación Ambiental

Constituye el proceso de estudio técnico y multidisciplinario que se lleva a cabo sobre el medio físico, biológico y socioeconómico de un proyecto propuesto, con el propósito de fomentar principios de prevención para conservar, proteger, recuperar y/o mejorar los recursos naturales, culturales y el medio ambiente en general, así como la salud y calidad de vida de la población.

El medio ambiente es el conjunto de factores: físico-naturales, estéticos, culturales, sociales y económicos que interactúan con el individuo y con la comunidad.

El control de la basura mediante reciclaje reducirá notablemente el impacto de contaminación ambiental. Así el plástico y el papel serían empacados y posteriormente comercializados.

En el desarrollo de la producción y comercialización del producto también tendremos residuos de materia prima para lo cual debemos separar y depositar en los contenedores determinados para ello y así lograr hacer los procesos ordenadamente para evitar cualquier problema a presentarse.

CONCLUSIONES

- El proyecto de la microempresa “FRESH FRUIT. S.A” es factible de generarlo debido a la gran demanda de este producto como es las ensaladas de frutas por parte de la ciudadanía San Migueleña y a la vez contribuye a mejorar la calidad de vida mediante el consumo de productos sanos y nutritivos.
- El segmento de mercado que atenderá el proyecto constituye la población que representa un universo de 3.939 personas anualmente. El 100% de la población posee el hábito de consumir ensaladas de frutas, con una frecuencia de tres veces a la semana en promedio, y una oferta actual de 95.000 kg dando como resultado una demanda insatisfecha de 307.896 kg.
- Las estrategias de comercialización que utilizará el proyecto, es ofrecer el producto al peso, haciendo más relevante la estrategia de que el consumidor prepare su ensalada de frutas con sus combinaciones y aderezos a su gusto; y los precios de los mismos que es alcanzable y tentativo para la clase de mercado que se enfocó.
- A través del estudio de mercado y un análisis a la competencia se pudo observar fruterías, entre ellas están principalmente Tuty Fruty Loreley, Fres Quiwi y Fresita y Algo más, siendo estos las competencias más directas para nuestra microempresa, este análisis nos ayudó a identificar y mejorar los procedimientos con tecnologías modernas, de esta manera se incrementará su posicionamiento en el mercado para a futuro obtener resultados positivos.
- El nombre que identificará a la empresa comercializadora de ensaladas de frutas en la ciudad de San Miguel es: “FRESH FRUIT” que quiere decir “frutas frescas”, microempresa que será constituida como sociedad anónima, la cual estará conformada por tres accionistas comprometidos y responsables a realizar sus actividades de la mejor manera, quienes tomaran decisiones y responderán a cada una de las obligaciones que en sí tenga la microempresa.

- El estudio financiero determina que la inversión más fuerte se realizó en el equipamiento físico (muebles y enseres, equipo, menaje de cocina, etc.) de la microempresa la misma que tiene un valor de 7,246.94 dólares, por esta razón fue necesario realizar una proyección financiera a 5 años los mismos que según los indicadores se recupera la inversión obteniendo un VAN positivo de 15,156.39 dólares, descontados a una tasa del 12,27% que es la TREMA. Y una TIR de 14% en la cual nos indica que el proyecto es rentable y por lo tanto se recupera la inversión.

RECOMENDACIONES

- Invertir los recursos necesarios para llevar a cabo esta propuesta, ya que desde el punto de vista económico, técnico, financiero e institucional la propuesta de la microempresa en la ciudad de San Miguel es viable.
- Optimizar los procesos productivos y capacitar en forma constante al personal, lo que ayudará a realizar de forma correcta y bajo buenos estándares de calidad e higiene el producto a ofertar en la microempresa, logrando el buen funcionamiento y el desarrollo de la misma con la finalidad de superar a la competencia.
- Mantener una relación directa con los proveedores, para garantizar el nivel de abastecimiento necesario para cubrir la demanda, evitando costos adicionales con el fin de ofrecer productos de calidad a precios competitivos.
- Realizar investigaciones de mercado que permitan conocer los gustos y preferencias cambiantes de los consumidores para satisfacer sus expectativas.
- Efectuar un control estricto de los estados financieros, para conocer si los resultados obtenidos cumplen con las expectativas planteadas al inicio del mismo, caso contrario tomar las medidas correctivas del caso.

BIBLIOGRAFÍA:

BERNAL, T. César Augusto. Metodología de la investigación para Administración y Economía. Nomos S.A. 2000.

Diccionario de Administración y Finanzas. OCÉANO/CENTRUN. 2010.

MENESES, Edilberto.- Preparación y Evaluación de Proyectos de Inversión. PUCE. Quito –Ecuador .2001

NASSIR SAPAG, Chain. Preparación y Evaluación de Proyectos, Cuarta edición, Mc Graw Hill. Chile, 2004.

NASSIR-Sapag Chaín. Proyectos de Inversión, formulación y evaluación. Pearson Educación de México S.A. de C.V. Primera Edición. 2007.

NASSIR SAPAG, Chain. Proyectos de Inversión Formulación y Evaluación, Segunda Edición. Pearson Educación, Chile, 2011.

ORTEGA CASTRO, Alfonso. Proyectos de Inversión. Primera Edición, Mexico.2006

SANCHEZ, Luis. “Formulación de Proyectos de Inversión”, Edit.San Marcos Perú, 1997.

ZORRILLA-Arena –Santiago, TORRES–Xammal-Miguel, CERVO-Luis-Amado-ALCINO-Bervian-Pedro, Metodología de la Investigación. Edit McGRAW-HILL, INTERAMERICANA,S.A DE C.V,1997.Pags.21,22,23

WEBGRAFÍA

<http://www.ecuadoriamrecipes.com/fruit-salad-ensalada-de-frutas>

<http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/afiliacion-al-iess/>

[http://www.ecuador.travel/que-hacer/gastronomía.](http://www.ecuador.travel/que-hacer/gastronomia)

<http://www.goviernodebolivar.gov.ec>

<http://www.inec.gob.ec>

<http://www.ueb.edu.com>

[http://www.worldlingo.com/ma/enwiki/es/Fruit_salad.](http://www.worldlingo.com/ma/enwiki/es/Fruit_salad)

ANEXOS

ANEXO N° 1

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN

EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL

Encuesta dirigida la población urbana del Cantón San Miguel.

OBJETIVO: Conocer el grado de aceptación que tendrá nuestra microempresa comercializadora de ensaladas de frutas en el Cantón San Miguel.

1.- ¿Consume usted ensalada de frutas?

Si ()

No ()

2.- ¿Por qué generalmente consume usted ensaladas de frutas?

Salud ()

Costumbre ()

Valor nutricional ()

3.- ¿En dónde compra la ensalada de frutas?

Fruterías ()

Pastelerías ()

Vendedores ambulantes ()

4.- ¿Qué cantidad de producto en kilogramos adquiere por semana?

1 kg ()

2 kg ()

3 kg ()

5.- ¿Cuál es su poder adquisitivo para adquirir el producto?

1,00 a 2,00 ()

2,00 a 3,00 ()

3,00 en adelante ()

6.- ¿Le gustaría que las ensaladas de frutas sean preparadas a su gusto?

Si ()

No ()

7.- ¿Qué tipo de aderezos le gustaría acompañar a sus ensaladas de frutas?

Crema () Chocolate ()

Yogur () Helado ()

Leche Condensada () Otros Aderezos ()

8.- ¿Qué aspectos considera importantes al comprar la ensalada de frutas?

Calidad ()

Cantidad ()

Precio ()

9.- ¿Cómo califica usted la atención, calidad y espacio físico donde adquiere la ensalada de frutas?

Excelente () Muy buena ()

Buena () Regular ()

10. ¿Sí le ofertaran en una nueva microempresa ensaladas de frutas con estándares de calidad estaría dispuesto a consumirlo?

Si ()

No ()

ANEXO N° 2

FICHA DE OBSERVACIÓN DIRECTA

Lugar de observación:

Provincia:

Cantón:

Microempresa:

Fecha: Hora:

Actividades observadas:

Horario de atención:.....

N° de personal:.....

N° de consumidores:.....

Infraestructura:.....

.....

Maquinaria y equipo:.....

.....

Características del producto:.....

.....

.....

Atención al cliente:.....

.....

Otras observaciones:.....

.....

.....

ANEXO 3

Formato de la entrevista

Lugar de la entrevista

Provincia:

Cantón:

Fecha:

Hora:

Entrevistado:

Cuestionario

- 1.- ¿Cuánto tiempo lleva la microempresa en el mercado?
- 2.- ¿Qué días labora esta microempresa?
- 3.- ¿Cuáles son los horarios de atención?
- 4.- ¿Cuántos kg cree Ud. que los consumidores adquieren en la semana?
- 5.- ¿Qué días son de mayor concurrencia?
- 6.- ¿Qué variedades de frutas y aderezos ofrece?
- 7.- ¿Cuáles son las frutas y aderezos con mayor demanda?
- 8.- ¿Cuántas personas laboran en este lugar?
- 9.- ¿Realiza publicidad?

ANEXO N° 4
MATERIA PRIMA
(Expresado en dólares)

DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	CANT. ANUAL	P. UNIT	V. TOTAL
Banano	Caja (50 Ud.)	40	15.00	600.00
Chirimoya	Caja (20 Ud.)	26	25.00	650.00
Frutilla	Caja (8 Lib.)	52	12.00	624.00
Kiwi	Caja (100 Ud.)	26	18.00	468.00
Mango	Caja (20 Ud.)	26	10.00	260.00
Manzana	Caja (100 Ud.)	26	24.00	624.00
Melón	Caja (20 Ud.)	52	10.00	520.00
Papaya	Caja (20 Ud.)	52	10.00	520.00
Piña (Grande)	Docena	26	10.00	260.00
Sandía	Unidad	156	3.00	468.00
Uva Roja	Caja (10 Lib.)	26	22.00	572.00
Uvilla	Caja (10 Lib.)	26	10.00	260.00
TOTAL				5,826.00

ANEXO N° 5
INSUMOS
(Expresado en dólares)

DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	CANT. ANUAL	P. UNIT	V. TOTAL
Crema chantilly	100 gr. (6 Uds)	156	0.98	152,88
Leche condensada	397 gr	104	2.30	239,20
Yogurth	3.9 kg	52	4.00	208,00
Flan	150 gr. (6 Uds)	156	0.72	112,32
Helado de Vainilla	4000 ml	12	27.50	330,00
Helado de chicle	4000 ml	12	27.50	330,00
Helado de chocolate	4000 ml	12	27.50	330,00
Helado de fresa	4000 ml	12	27.50	330,00
Gelatina	500 gr	104	2.30	239,20
Milano de fresa	650 gr	52	2.42	125,84
Milano de mora	650 gr	52	2.42	125,84
Milano de Chocolate	650 gr	52	2.42	125,84
Pasas	10 kg	12	30.00	360,00
Granola	60 gr	104	1.80	187,20
Conflets	60 gr	104	1.75	182,00
Grageas de colores	250 gr	104	0.91	94,64
Masmellows	255 gr	104	0.92	95,68
Galletas	430 gr	104	1.95	202,80
Leche	900 ml	260	0.72	187,20

Azúcar	2kg	52	2.00	104,00
Durazno enlatado	3 kg	52	6.50	338,00
TOTAL				4400,64

ANEXO N° 6
MATERIALES DIRECTOS

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNIT	V. TOTAL
12	Envases desechables 1/2 litro	Caja (500 Uds)	31.50	378.00
12	Envases desechables 1 litro	Caja (500 Uds)	38.00	456.00
250	Cucharas descartables	Funda (50 Uds)	1.00	250.00
24	Servilletas	Paquete	1.00	24.00
	TOTAL			1,108.00

ANEXO N° 7

MANO DE OBRA

(Expresado en dólares)

CANT.	CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL
1	Ayudante de Producción	318.00	3,816.00
			3,816.00

BENEFICIOS

D. CUARTO	D. TERCERO	F.D.R	VAC.	IESS PATRONO	T. AÑO
318.00	318.00	318.00	159.00	433.12	1,546.12
TOTAL SUELDOS + BENEFICIOS					5,362.12

ANEXO N° 8
ÚTILES DE ASEO
(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
3	Escobas	Unidad	1.50	4.50
3	Recogedor de basura	Unidad	1.00	3.00
2	Tacho de basura	Unidad	2.75	5.50
12	Fundas de basura	Paquete	1.00	12.00
3	Franelas	Unidad	2.50	7.50
2	Trapeador	Unidad	2.50	5.00
6	Desinfectante	Galón	2.50	15.00
12	Papel Higiénico	Paquete 4 Uds.	1.00	12.00
6	Jabón	Paquete 3 Uds.	1.25	7.50
2	Toalla	Unidad	3.00	6.00
	TOTAL			78.00

ANEXO N° 9
ARRIENDO

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCION	P. MENSUAL	V. TOTAL
12	Arriendo Local	160.00	1,920.00
	TOTAL		1,920.00

ANEXO N° 10
SUELDOS Y SALARIOS

(Expresado en dólares)

CANT.	CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL
1	Gerente	400	4,800.00
1	Contador	318	3,816.00
		TOTAL ANUAL	8,616.00

BENEFICIOS

D. CUARTO	D. TERCERO	F.D.R	VAC.	IESS PATRONO	T. AÑO
718.00	718.00	718.00	359.00	977.92	3,490.92
TOTAL SUELDOS + BENEFICIOS					12,106.92

ANEXO N° 11
SERVICIOS BÁSICOS

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
12	Agua	Metros cúbicos	8.00	96.00
12	Luz	Kw/h	10.00	120.00
	TOTAL			216.00

ANEXO N° 12
ÚTILES DE OFICINA

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
12	Bolígrafos	Unidad	0.30	3.60
2	Hojas A4	Resma	5.00	10.00
3	Cuadernos de contabilidad	Unidad	3.00	9.00
6	Facturero	Unidad	8.00	48.00
	TOTAL			70.60

ANEXO N° 13**PUBLICIDAD**

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
300	Hojas Volantes	Unidad	0.10	30.00
1	Letrero comercial	Unidad	150.00	150.00
	TOTAL			180.00

ANEXO N° 14
MUEBLES Y ENSERES

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
6	Mesas	Unidad	30.00	180,00
24	Sillas	Unidad	7.00	168,00
1	Mostrador	Unidad	120.00	120,00
1	Estantería	Unidad	60.00	60,00
	TOTAL			528,00

ANEXO N° 15

EQUIPO

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Autoservicio Refrigerante de 16 bandejas	Unidad	2,000.00	2,000.00
1	Vitrina frigorífica	Unidad	1,500.00	1,500.00
1	Pesa Digital 30kg	Unidad	120.00	120.00
	TOTAL			3,620.00

ANEXO N° 16

EQUIPO DE CÓMPUTO

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Computadora	Unidad	500.00	500.00
1	Impresora	Unidad	150.00	150.00
	TOTAL			650.00

ANEXO N° 17
MUEBLES DE OFICINA

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Escritorio	Unidad	190.00	190.00
1	Silla ejecutiva	Unidad	50.00	50.00
1	Archivador	Unidad	50.00	50.00
	TOTAL			290.00

ANEXO N° 18
EQUIPO DE OFICINA

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Sumadora Office Depot de Escritorio	Unidad	70.00	70.00
	TOTAL			70.00

ANEXO N° 19
MENAJE DE COCINA

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
5	Cuchillos	Unidad	3.00	15.00
5	Pinzas multiusos	Unidad	2.00	10.00
5	Cucharas de medidas	Unidad	1.50	7.50
3	Tabla de picar	Unidad	4.00	12.00
3	Afilador	Unidad	3.00	9.00
12	Recipientes	Unidad	3.00	36.00
6	Bandejas	Unidad	2.50	15.00
	TOTAL			104.50

ANEXO N° 20
GASTOS CONSTITUCIÓN

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Registro mercantil	Unidad	335.00	320.00
1	Patente municipal	Unidad	15.00	20.00
1	Permiso de funcionamiento	Unidad	30.00	30.00
1	Registro sanitario	Unidad	20.00	100.00
1	RUC	Unidad	30.00	30.00
	TOTAL			500.00

ANEXO N° 21
GASTO ESTUDIOS

(Expresado en dólares)

CANT.	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	P. UNITARIO	V. TOTAL
1	Mercado		100.00	100.00
1	Técnico		200.00	200.00
1	Financiero		100.00	200.00
1	Evaluación		100.00	100.00
	TOTAL			600.00

ANEXO N° 22
MODELO DE AUTOSERVICIO REFRIGERANTE



ANEXO N° 23
DISEÑO DE LOS ENVASES Y CUBIERTOS

