



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

CARRERA DE INGENIERIA COMERCIAL

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERÍA COMERCIAL

TEMA:

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS Y SERVICIO DE CAFETERIA EN
EL CANTÓN ECHEANDIA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, AÑO 2010-2011

AUTORA

GRICELDA BEATRIZ COLOMA LÓPEZ

DIRECTOR

ING. ANTONIO DÁVILA

PARES ACADÉMICOS

ING. JAVIER GARCÍA

ING. MARIO ESCOBAR

GUARANDA – ECUADOR

2012

II. DEDICATORIA

Son muchas las personas especiales a las que me gustaría agradecer su amistad, apoyo, ánimo y compañía en las diferentes etapas de mi vida; algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en el corazón. Sin importar en donde estén o si alguna vez llegan a leer estas dedicatorias quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

A Dios por brindarme la oportunidad y la dicha de la vida, al brindarme los medios necesarios para continuar mi formación como estudiante y profesional.

A mi esposo Luis Enrique Paliz Bayas quien me ha apoyado desinteresadamente y sin reparo alguno en mi caminar, dándome las fuerzas necesarias para superar cada obstáculo de la vida.

A mis lindos hijos Luis Gabriel y Juan Diego Paliz Coloma que gracias a ellos y a su comprensión, se convirtieron en la fuente de inspiración para ser cada día mejor y hoy alcanzar este éxito.

A mi padre que ya partió a lapresenciadel Altísimo, a mi madre y hermanos que me acompañaron a lo largo del camino, brindándome la fuerza necesaria para continuar.

Beatriz Coloma

III. AGRADECIMIENTO

Mi gratitud, principalmente está dirigida a Dios por haberme dado la existencia y permitido llegar al final de la carrera.

A la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal de Bolívar y a todos sus docentes que me han acompañado durante el largo camino, que con toda su experiencia y sabiduría supieron impartir correcta y acertadamente sus conocimientos, brindándome siempre su orientación con profesionalismo ético en la adquisición de conocimientos y afianzando mi formación para alcanzar este éxito profesional.

Igualmente a mi maestro asesor el Ing. Toño Dávila quien me ha orientado en todo momento en la realización de este proyecto que enmarca un escalón más hacia un futuro lleno de logros y fruto del esfuerzo y tiempo invertido.

Gracias a todos quienes de una u otra manera me han apoyado y colaborado para lograr hoy el objetivo propuesto.

Beatriz Coloma

IV. CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

El suscrito Ing. Antonio Dávila, en cumplimiento a lo estipulado en el Reglamento respectivo para la Titulación de Ingenieros Comerciales, certifico que una vez revisado el PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS Y SERVICIO DE CAFETERIA EN EL CANTÓN ECHEANDIA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, AÑO 2010-2011., presentado por la Egresada Sra. Beatriz Coloma; cumplen con los parámetros y requisitos para tal efecto; de tal manera que sigan el trámite legal pertinente.

Para constancia de lo expuesto, firmo en Guaranda a los seis días del mes de Enero del dos mil doce.

Ing. Antonio Dávila
DIRECTOR

V. AUTORÍA

CERTIFICACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, BEATRIZ GRICELDA COLOMA LÓPEZ, declaro que soy autor exclusivo de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal.

BeatrizGricelda Coloma López

C.I.: 0201136496

VI. TABLA DE CONTENIDOS

ÍNDICE	PÁGINAS
I. Portada	I
II. Dedicatoria	II
III. Agradecimiento	III
IV. Certificación del Director	IV
V. Autoría Notariada	V
VI. Tabla de Contenido	VI
VII. Lista de Cuadros y Gráficos	IX
VIII. Lista de Anexos	XI
IX. Resumen Ejecutivo en Español	XII
X. Introducción	XIV
CAPÍTULO I	1
1. Tema	2
2. Antecedentes	3
3. Justificación	5
4. Objetivos	7
4.1 General	7
4.2 Específicos	8
5 Metodología	8
5.1 Métodos	8
5.2 Fuentes de Investigación	10
5.3 Técnicas e instrumentos para la obtención de datos.	10
6 Universo y muestra.	12
7 Procesamiento de los datos	14
CAPÍTULO II	15
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	16
2.1 Resultado de las Encuestas	16

2.2.	Conclusiones	40
CAPÍTULO III		41
3.1	ESTUDIO DE MERCADO	42
3.1.1	Definición del Producto	42
3.1.2	Análisis de la Demanda y Proyecciones	43
3.1.3	La Oferta, Análisis y Proyecciones	48
3.1.4	Análisis de la Demanda Insatisfecha	50
3.1.5	Análisis de Precios	51
3.1.6	Capacidad de Producción de la Empresa	52
3.1.7	Análisis de Comercialización	53
3.2	ESTUDIO TÉCNICO	54
3.2.1	Tamaño	54
3.2.2	Localización	55
3.2.3	Ingeniería o proceso productivo	57
3.2.4	Distribución del espacio	58
3.2.5	Requerimientos	61
3.3	ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL	68
3.3.1	Nombre de la empresa	68
3.3.2	Giro del Negocio	68
3.3.3	Eslogan	68
3.3.4	Logotipo	68
3.3.5	Accionistas	69
3.3.6	Cuadro Directivo	70
3.3.7	Requisitos para la Constitución de la Empresa	70
3.3.8	Orgánico Estructural	74
3.3.9	Orgánico Funcional	75

3.4	ESTUDIO FINANCIERO	80
3.4.1	Costo Total	80
3.4.2	Inversión Total	81
3.4.3	Financiamiento	82
3.4.4	Estructura de Costos	84
3.4.5	Determinación de los Ingresos	85
3.4.6	Punto de equilibrio	86
3.4.7	Estado de pérdidas y ganancias	88
3.4.8	Estado de situación final	89
3.4.9	Flujo de fondos de efectivo proyectados	90
CAPÍTULO IV		
EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL		
		92
4	Evaluación Financiera	93
4.1	Tasa de rendimiento económica mínima aceptable	93
4.2	Tasa interna de retorno TIR	94
4.3	Índices Financieros.	96
4.4	Evaluación Social	100
4.5	Evaluación Ambiental	101
4.6	Conclusiones	102
4.7	Recomendaciones	103
	Bibliografía	134
	Encuesta No 1	135
	Encuesta No 2	138
	Ficha de Observación No 1	141

VII. LISTA DE CUADROS

ENCUESTA REALIZADA A LOS POBLADORES LOCALES	PÁGINA
Cuadro No 1 Usted consume alimentos fuera de su casa	16
Cuadro No 2 Qué días de la semana consume alimentos fuera de su casa con mayor frecuencia	17
Cuadro No 3 Ha visitado un restaurante de comidas típicas en la ciudad	18
Cuadro No 4 Cuántas veces al mes ha visitado un restaurante y consumido comidas típicas	19
Cuadro No 5 Con cuántas personas Ud. visita el restaurante de comidas típicas en el cantón	20
Cuadro No 6Cuál es su plato típico preferido	21
Cuadro No 7 Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería	22
Cuadro No 8 Qué clase de bebida consume usted al visitar un restaurante	23
Cuadro No 9 Qué precio estaría dispuesto a pagar por un plato de comida típica	24
Cuadro No 10 Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad	25
Cuadro No 11 Cómo calificaría usted al servicio de comida en el cantón	26
Cuadro No 12 Considera usted necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón	27

GRÁFICOS

Gráfico No 1 Usted consume alimentos fuera de su casa	16
Gráfico No 2 Qué días de la semana consume alimentos fuera de su casa con mayor frecuencia	17
Gráfico No 3 Ha visitado un restaurante de comidas típicas en la ciudad	18
Gráfico No 4 Cuántas veces al mes ha visitado un restaurante y consumido	

comidas típicas	19
Gráfico No 5 Con cuántas personas Ud. visita el restaurante de comidas típicas en el cantón	20
Gráfico No 6Cuál es su plato típico preferido	21
Gráfico No 7 Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería	22
Gráfico No 8 Qué clase de bebida consume usted al visitar un restaurante	23
Gráfico No 9 Qué precio estaría dispuesto a pagar por un plato de comida típica	24
Gráfico No 10 Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad	25
Gráfico No 11 Cómo calificaría usted al servicio de comida en el cantón	26
Gráfico No 12 Considera usted necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón	27

ENCUESTAS APLICADAS A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL CANTÓN ECHEANDIA

CUADROS

Cuadro No 13 Usted visita la ciudad de Echeandía por	28
Cuadro No 14 Qué día de la semana visita la ciudad de Echeandía con mayor frecuencia	29
Cuadro No 15 Con qué frecuencia al mes Ud visita la ciudad	30
Cuadro No 16 Ha visitado Ud. un restaurante de comidas típicas en esta ciudad	31
Cuadro No 17 Con cuántas personas Ud. visita la ciudad	32
Cuadro No 18Cuál es su plato típico preferido	33
Cuadro No 19 Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería	34
Cuadro No 20 Qué clase de bebida consume usted en el restaurante	35
Cuadro No 21 Qué precio estaría dispuesto a pagar por un plato de	

comidas típicas	36
Cuadro No 22 Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad	37
Cuadro No 23 Cómo calificaría al servicio de comida en el cantón	38
Cuadro No 24 Considera necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón	39

GRÁFICOS

Gráfico No 13 Usted visita la ciudad de Echeandía por	28
Gráfico No 14 Qué día de la semana visita la ciudad de Echeandía con mayor frecuencia	29
Gráfico No 15 Con qué frecuencia al mes Ud visita la ciudad	30
Gráfico No 16 Ha visitado Ud. un restaurante de comidas típicas en esta ciudad	31
Gráfico No 17 Con cuántas personas Ud. visita la ciudad	32
Gráfico No 18Cuál es su plato típico preferido	33
Gráfico No 19 Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería	34
Gráfico No 20 Qué clase de bebida consume usted en el restaurante	35
Gráfico No 21 Qué precio estaría dispuesto a pagar por un plato de comidas típicas	36
Gráfico No 22 Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad	37
Gráfico No 23 Cómo calificaría al servicio de comida en el cantón	38
Gráfico No 24 Considera necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón	39

ANEXOS

Anexo No 1	Materia Prima Directa	105
Anexo No 2	Mano de Obra Directa	106
Anexo No 3	Materia Prima Indirecta	107
Anexo No 4	Mano de Obra Indirecta	107
Anexo No 5	Depreciaciones	108
Anexo No 6	Movilización y Transporte	108
Anexo No 7	Mantenimiento	109
Anexo No 8	Amortización	109
Anexo No 9	Sueldos	111
Anexo No 10	Útiles de Aseo	111
Anexo No 11	Útiles de Oficina	112
Anexo No 12	Muebles y Enseres	112
Anexo No 13	Servicios Básicos	113
Anexo No 14	Depreciaciones	113
Anexo No 15	Promoción y Publicidad	115
Anexo No 16	Intereses	117
Anexo No 17	Terreno	119
Anexo No 18	Construcciones e Infraestructura	119
Anexo No 19	Maquinaria	120
Anexo No 20	Implementos de Cocina	120
Anexo No 21	Menaje	121
Anexo No 22	Muebles y Enseres	122
Anexo No 23	Equipo de Oficina	123
Anexo No 24	Equipo de Computo	123
Anexo No 25	Elaboración del Proyecto de Factibilidad	123
Anexo No 26	Gastos de Organización	124
Anexo No 27	Capacitación del Personal	124
Anexo No 28	Materia Prima Directa Mes	126
Anexo No 29	Mano de Obra Directa Mes	127
Anexo No 30	Gastos de Fabricación Mes	128

Anexo No 31 Gastos Administrativos y Generales Mensual	130
Anexo No 32 Gastos de Venta Mensual	132
Anexo No 33 Fondo de Salvamento	132
Anexo No 34 Gastos Financieros Mensual	133
Anexo No 1 Formato de la Encuesta	136
Anexo No 2 Formulario de la Encuesta	139
Anexo No 3 Formulario de la Ficha de Observación Directa	142

IX. RESUMEN EJECUTIVO

Nuestro país posee una variedad de recursos naturales, sociales, culturales, turísticos, ambientales, etc.; lo que lo convierte en un potencial turístico tanto para propios y extranjeros. En Ecuador la actividad turística sigue creciendo cada vez por cambios en los estilo de vida de la población.

En la región andina y costeña se encuentra la ciudad de Echeandía ubicado al Noroccidente de la provincia de Bolívar; su abundante hidrografía contribuye a que se convierta en un atractivo turístico con balnearios, cascadas y gran movimiento comercial que es visitado por propios y turistas que disfrutan de sus atractivos naturales y manifestaciones culturales, especialmente de la gastronomía.

De los platos típicos que se preparan en los restaurantes del cantón están el caldo y seco de gallina criolla, los bollos, el ceviche de concha, camarón, mixto, arroz con menestra y carne asada chuleta, caldo de salchicha, sancocho de pescado, fritada y otros.

Al cantón Echeandía ingresan semanalmente unas 120 personas entre turistas y comerciantes a los que se debe sumar el 40% de la población que pertenece a la PEA, los que se convertirán en potenciales clientes para nuestro proyecto.

A partir de estos elementos la investigación y desarrollo del proyecto de factibilidad tiene como objetivo plantear una alternativa en el cantón, además de invertir en un Restaurante de Comidas Típicas.

El Cantón Echeandía, está ubicado al occidente de la provincia, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes, climáticamente pertenece a la zona subtropical, lo cual favorece su economía y la mayor parte de la población se

dedica a la agricultura con la producción de naranja, café, cacao, caña de azúcar, entre otros productos.

Así planteamos el PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS Y SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CANTÓN ECHEANDIA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, AÑO 2010-2011

El proyecto consta de varios capítulos, mencionándose al Capítulo I con el Tema, los Antecedentes, la Justificación, los Objetivos, la Metodología, Métodos, Fuentes, Técnicas, Universo y Muestra, etc.

En el Capítulo II se analiza las respuestas de cada una de las preguntas de los dos tipos de encuestas y finaliza con Conclusiones, el Capítulo III comprende el Estudio de Mercado con el análisis de la Demanda, la Oferta, la capacidad de producción, los Precios y la comercialización.

El Estudio Técnico contempla el tamaño, la localización, la ingeniería o proceso productivo y los requerimientos; en el estudio organizacional administrativo se plantea el organigrama estructural y funcional.

En el estudio financiero se determinan los costos, inversiones, financiamiento, depreciaciones, amortizaciones, ingresos, punto de equilibrio, estado de Resultados, estado de situación final y el flujo de fondos de efectivo proyectados.

Entre los principales indicadores financieros mencionamos:

- Costo Total al Primer Año de 223.436USD
- La Inversión Total es de 70.488,40 USD distribuidos en Inversión Fija Tangible e Intangible y Capital de Trabajo
- El Capital propio es de \$ 41.371,8 USD
- El Financiamiento es de \$ 30.688,8 USD

- Los Ingresos al primer año son de \$ 257.520,00 USD distribuidos en ingresos por plato típico.
- El Punto de Equilibrio es de 159.170,10 USD
- La Utilidad Neta Ejercicio al Primer Año es de 21728,9USD; que corresponden al 8,4 % de los Ingresos
- El Estado de Situación Final al 31 de Diciembre del Año 1 es de \$ 94.546,57USD en Activos.
- Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión (TIR), corresponde al 36,12 %.
- El Período de Recuperación de la Inversión PRI es de 1,94

La presente Investigación arroja resultados positivos en los estudios de Mercado, Técnico, Económico y Financiero por lo que el PROYECTO DE INVERSIÓN beneficiará a los inversionistas, visitantes, turistas y población del cantón.

X. INTRODUCCIÓN

El turismo es una de las principales actividades económicas en el mundo generando un importante crecimiento económico, creando fuentes de trabajo y contribuyendo al progreso social de los países en vías de desarrollo, favorece la realización de actividades de los turistas.

El turismo en Ecuador, junto con el petróleo es el sustento del país, un patrimonio basado en cultura, playas, ocio y naturaleza; es un país ideal para conocer y disfrutar de un ecosistema diverso, cuenta con siete regiones bellos paisajes y se caracteriza por tener una vegetación y fauna única que hacen que el turista se sienta satisfecho.¹

En la provincia Bolívar, el carnaval es una fiesta tradicional y se desarrolla en cada uno de sus cantones, su gente es amable y hospitalaria, posee bellos paisajes, ríos, lagunas, cascadas, bosques protectores, cavernas, fiestas populares, ferias, artesanías, museos, iglesias, santuarios, complejos turísticos.

El cantón Echeandía es uno de los siete cantones y se encuentra al Noroccidente de la provincia; su superficie es de 229.9 km² está entre los 370 a 1250 msnm; posee una abundante hidrografía que se convierte en un atractivo turístico con balnearios, cascadas y gran movimiento comercial y gastronómico destacándose los platos típicos.

El cantón Echeandía se caracteriza por ser un cantón eminentemente agrícola al que llegan comerciantes a adquirir las materias primas o encantados por su flora, fauna, atractivos naturales, por deleitar su paladar con la gastronomía local.

¹ Fundamentos de regionalización. Regionalización del Ecuador. Bello, Camila. Recuperado el 26 de septiembre del 2011. De <http://bellocamila.blogspot.com/2009/05/regionalizacion-de-ecuador.html>

Esta se constituye en una ventaja, constituyéndose en los principales demandantes tanto los pobladores locales como los visitantes, de allí es procedente implementar un restaurante que eleve la autoestima de la población.

Dada la importancia del tema he creído necesario elaborar el “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS Y SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CANTÓN ECHEANDIA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, AÑO 2010.

El proyecto de inversión determinará la viabilidad para implementar el restaurante se convierta en una alternativa que aproveche la materia prima del sector y ofrezca los diversos platos típicos, de tal manera que cubra la mayor cantidad del mercado insatisfecho.

CAPÍTULO I

1 TEMA

“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS Y SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CANTON ECHEANDIA, PROVINCIA DE BOLIVAR, AÑO 2010 - 2011”

2. ANTECEDENTES

Nuestro país posee una variedad de recursos naturales, sociales, culturales, turísticos, ambientales, etc.; lo que lo convierte en un potencial turístico tanto para propios y extranjeros. Estos recursos son manejados de acuerdo a políticas y leyes establecidas por parte del ente gubernamental, a fin de administrarlos eficiente.

En el Ecuador la actividad turística sigue creciendo cada vez más, contando para ello con el incentivo del gobierno central, de comunidades organizadas, organismos y personas particulares capaces de crear fuentes de trabajo y genere divisas e ingresos para el desarrollo del país.

En la actualidad existen varios aspectos en el estilo de vida de la población que han influido en los hábitos y favorecido el desarrollo comercial, industrial y de servicios; así para el negocio de los restaurantes; por ejemplo, las mujeres ya no cocinan, pues trabajan fuera de casa.

Esta actividad tiene su origen en la historia, pues las salidas a comer se inicia con las tabernas que existían ya en el año 1.700 A.C y entre las pruebas encontradas se señala la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 A.C, que tenía un menú limitado, solo se servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.¹

En aquel entonces, las mujeres no podían acudir a estos comedores, sin embargo hacia el año 402 A.C, las mujeres empezaron a formar parte del ambiente de las tabernas; así los antiguos romanos salían a comer fuera de sus casas y en las pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles durante el año 7 D.C. que fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio, se encontró que en sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, higos y comidas calientes².

¹ Fried Michelle (2008), Comida del Ecuador, Recetas tradicionales de Hoy, Quito, Artes Gráficas Señal, 11 Edición, págs. 13-14

² Ibid., pág. 18.

Con los restaurantes surgieron también las primeras cafeterías, así en Estambul en los años 1550 se mencionan a las primeras, cuyo número rápidamente creció. Dichos establecimientos eran puntos de encuentro para los turcos, quienes se reunían a discutir varios temas para escapar de la vida cotidiana. Si bien los sultanes intentaron en muchas ocasiones prohibir las cafeterías, no lograron obtener resultados positivos, puesto que eso hubiese perjudicado el alto impuesto que obtenía del comercio del café en Europa y los territorios del Imperio Romano.

Estos aspectos gastronómicos a nivel mundial se vio reflejado en el Ecuador, país que se caracteriza por su gran diversidad, la cual varía de acuerdo a cada región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

En la región andina y costeña se encuentra la ciudad de Echeandía que cuenta con una población de acuerdo a los datos del Censo de Población y Vivienda al 2010³ de 14.021 habitantes, además tiene las siguientes características:

Se encuentra ubicado al Noroccidente de la Provincia de Bolívar a 65 Km. de la capital de la provincia; su superficie es de 229.9 km² y representa el 5.9 % de la superficie de la Provincia; está entre los 370 a 1250 msnm.

ASPECTOS FÍSICOS

Límites: Al Norte el Cantón Las Naves, al Sur, el Cantón Caluma, al Este la parroquia de Guanujo y al Oeste con los Cantones Ventanas y Urdaneta. (Prov. de Los Ríos).

- Altura Media: Desde los 320 hasta los 830 msnm
- Temperatura: 18, 25 y 30 grados centígrados.
- Clima: Subtropical
- Superficie: 230,60 Km².

³INEC V Censo de Población y Vivienda datos preliminares, Boletín Informativo Quito, Agosto del 2011, Pag 56

Su abundante hidrografía contribuye a que se convierta en un atractivo turístico con balnearios, cascadas y gran movimiento comercial que es visitado por propios y turistas que disfrutan de sus atractivos naturales y manifestaciones culturales, especialmente de la gastronomía; dentro de los platos típicos que se preparan en este cantón están el caldo y seco de gallina criolla, los bollos, el ceviche de concha, camarón, mixto, arroz con menestra y carne asada chuleta, caldo de salchicha, sancocho de pescado, fritada y otros.

El Cantón Echeandía se ha caracterizado por ser un cantón eminentemente agrícola desde sus inicios y tiene una afluencia comercial con los cantones aledaños como: Ventanas, Catarama, Ricaurte, Puebloviejo, Caluma, Guaranda (del que provienen sus primeros habitantes).

En el Cantón no existen espacios ni locales agradables para servirse un buen alimento o tomar un café, pues los lugares donde se expenden productos alimenticios son abiertos, es decir en la calle y cubiertos de carpas o plástico, incumpliendo los parámetros sanitarios e impidiendo a los adolescentes y adultos acudir con certeza a servirse un desayuno, almuerzo, merienda o un café con bolón, con yuca, etc.

En la ciudad existen 9 establecimientos de alimentación entre restaurantes y comedores al aire libre, que ofrecen diferentes platos típicos, pero que desdican en su infraestructura, preparación, manipuleo de alimentos, presentación, contenido nutricional, precios, etc.

3. JUSTIFICACION

El cantón Echeandía se ha caracterizado por ser un cantón eminentemente agrícola al que llegan comerciantes a adquirir las materias primas o encantados por su flora, fauna, atractivos naturales o por deleitar su paladar con la gastronomía local.

La población local (se señala la PEA que en el cantón es del 31,91%) que trabaja no dispone del tiempo suficiente para preparar sus alimentos, por lo que acude a estos

establecimientos a servirse sea el desayuno, almuerzos o meriendas; por lo que la escasa oferta de locales de expendio de comidas, la infraestructura rústica, insegura para los clientes, la precaria higiene y la mala o poca atención hacia el público de estos locales deja mucho que desear; de allí que con este proyecto se pretende cubrir ese espacio o nicho del mercado, modificar el comportamiento de los habitantes y sobre todo innovar en el sector con un local que sea amplio, agradable, seguro, higiénico y ambientalmente acorde a las necesidades y gustos de los consumidores que contarán con un servicio de calidad y gastronomía variada⁴.

En los momentos actuales se hace necesario e importante la implementación de microempresas, negocios o actividades empresariales, ya que a través de ellas se ofertará mejores servicios y productos al alcance de todos los usuarios, comensales, turistas o clientes.

En lo referente a las comidas típicas y servicios de cafeterías, con el proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Echeandía, en la provincia Bolívar, se pretende ampliar el segmento del mercado local e interprovincial con un establecimiento adecuado que brinde la mejor atención al cliente, posea mano de obra calificada y los precios de los distintos platos sean típicos o no, se enmarquen dentro del poder adquisitivo de los clientes.

Con la implementación del restaurante de comidas típicas, impulsaremos el desarrollo del cantón ya que generaremos una importante corriente de visitantes especialmente los fines de semana; entre los platos típicos que se ofertarán en este local son: arroz con menestra y carne asada, arroz con menestra y chuleta, caldo y seco de gallina criolla, ceviches de mariscos, el tradicional caldo de salchicha, sancocho de pescado, guatita, fritada, bollos de pescado, bebidas, gaseosas, jugos naturales, etc.

⁴ KOTLER Philip, *Manual de la Mercadotecnia, Tomos I, II, III*. Prentice Hall México, 2009, Pag.125

Con la creación del restaurante, se dará a conocer los platos típicos de esta zona a los pobladores locales y turistas, se crearán fuentes de trabajo y dará a conocer las bondades naturales que tiene el cantón con lo que se incentivará al turismo permitiendo generar recursos económicos para la población en general.

Los promotores conciben al proyecto como una idea del desarrollo y oportunidad que bien aprovechada incidirá en el medio, por ello el proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurante de Comidas Típicas con Servicio de Cafetería en el Cantón Echeandía, debe cumplir con los cuatros estudios; es decir, el de mercado, técnico, organizacional administrativo, económico y financiero a fin de determinar su factibilidad. A más de ello poseen la experiencia, capacidad intelectual y económica adquirida en el mundo empresarial.

Al cantón Echeandía ingresan semanalmente unas 120 personas entre turistas y comerciantes a los que se debe sumar el 40% de la población que pertenece a la PEA, los que se convertirán en potenciales clientes para nuestro proyecto.

A partir de estos elementos la investigación y desarrollo del proyecto de factibilidad tiene como objetivo plantear una alternativa en el cantón, además de tomar la decisión de invertir en un Restaurante de Comidas Típicas con servicio de cafetería.

4. OBJETIVOS

4.1 General

Elaborar el Proyecto de Factibilidad para la creación de un restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Echeandía, provincia Bolívar, año 2010.

4.2 Objetivos Específicos

- Determinar la factibilidad del proyecto mediante el estudio y segmentación del mercado, identificando a los demandantes, oferentes y demanda insatisfecha.
- Establecer los requerimientos técnicos, costos de producción, administración, ventas, inversión e ingresos que requiere el proyecto para la puesta en marcha del negocio.
- Evaluar financieramente el proyecto mediante el valor actual neto, tasa interna de retorno, período de recuperación e indicadores financieros.
- Determinar la factibilidad desde el punto de vista ambiental y social, necesario para la toma de decisiones.

5 METODOLOGÍA

Para el desarrollo del proyecto de factibilidad en la ciudad de Echeandía, es indispensable contar con una visión integral de la realidad, por lo que a continuación detallamos los métodos, fuentes de investigación, técnicas e instrumentos así como el universo al que está orientado el proyecto.

La metodología representa el conjunto de aspectos que guían las acciones y encaminan la realización del proyecto de factibilidad, así:

5.1 MÉTODOS

Los métodos que utilizaremos son:

MÉTODO DEDUCTIVO

Necesario para establecer las pautas sobre el proyecto de factibilidad, como el estudio de mercado, técnico, financiero, económico, ambiental y social que afianza la viabilidad de la inversión (restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería), partiendo de

criterios generales que serán analizados en resultados particulares y acciones establecidas. Se recopilará información de las necesidades colectivas y afirmaciones generales que serán particularizadas en la zona de influencia, es decir en el cantón Echeandía.

MÉTODO INDUCTIVO

Por medio de este método recopilaremos información particular que será llevada a una conclusión general a fin de dimensionar el proyecto de acuerdo a las necesidades de la población.

Se consideró ciertas particularizaciones derivadas de la situación contextual de la formulación del proyecto, acentuando las pautas de la factibilidad del estudio, tales como: gustos y preferencias del consumidor, criterios de aceptabilidad del restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería y definiciones necesarias para el proyecto como población meta, beneficiarios, materia prima, etc.

MÉTODO HISTÓRICO

Se empleará para la recolección de datos e información de años anteriores con respecto de los productores y oferentes locales y similares a los que vamos a ofertar; y, una vez recabada la información lo analizaremos para determinar su validez histórica.

MÉTODO DESCRIPTIVO

Se utilizará este método para tabular e interpretar los datos obtenidos en las encuestas así como en la descripción de los productos a ofertar, precio, logotipo, slogan, etc.

5.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del presente de factibilidad se utilizarán varios tipos de investigación, así:

INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA

Consistirá en la recolección de información de libros, manuales, folletos, etc.; es decir referencias textuales de autores que analizan generalidades, conceptos, componentes y su incidencia en la realidad local para estructurar el proyecto de factibilidad y determinar la viabilidad de la propuesta.

INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Necesaria para estructurar los estudios, en especial de mercado y de la relación directa con los posibles clientes en el levantamiento de información, mediante encuestas, entrevistas u observación que nos garanticen la veracidad y efectividad al proyecto de factibilidad.

INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

Se tomará como referente para establecer el proyecto dentro de las características establecidas de estudios específicos que denotaban la factibilidad o puesta en marcha de la idea del restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Echeandía en lo comercial, técnico, organizativo, financiero, económico, social y ambiental; acciones que dan una secuencia lógica a la estructuración del proyecto y que garantizarán la veracidad y confiabilidad de los datos obtenidos.

5.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS

ENCUESTAS

Por medio de esta técnica obtendremos información directa en el lugar de los hechos y estará dirigida a los actores sociales, lo que implica preguntas objetivas destinadas a recolectar opiniones de los posibles clientes en tópicos como preferencias, nivel de consumo, disponibilidad económica y consumo potencial para el estudio de mercado. Para la obtención de la información recorreremos la ciudad y aplicaremos la encuesta personalizada con el formato que consta como Anexo No 1 y 2.

OBSERVACIÓN DIRECTA

Para determinar las características de funcionamiento de locales de alimentación en la ciudad de Echeandía así como las labores productivas que giran alrededor de este sector económico.

ENTREVISTA

Estará dirigida a los productores locales de materias primas del cantón a fin de establecer criterios administrativos sobre producción, consumo y la repercusión en la sociedad local a la cual se ofrece el producto.

Este trabajo se fundamentará en el uso de material bibliográfico, documentos e internet que nos brindarán la información relacionada con nuestro proyecto:

- Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón
- Plan Estratégico de Desarrollo de la provincia Bolívar 2004 - 2024
- Gobierno Cantonal, Comisaría, Subcentro de Salud
- Elaboración y evaluación de Proyectos de Inversión.

6 UNIVERSO Y MUESTRA

Nuestro Universo partirá de datos preliminares del Censo de Población y Vivienda realizado en el 2010 y que le ubican al cantón Echeandía con 14.021 habitantes⁵; de los cuales vamos a considerar a la población que está localizado en el sector urbano así como a la Población Económicamente Activa para segmentar el mercado ya que trabajan y tienen ingresos económicos, así:

Población del cantón	14.021 habitantes
Población Urbana:	5.085 habitantes
Población Rural	8.936 habitante
PEA	31,91%

CONCEPTO	NUMERO	PORCENTAJE
Población Local	1622	93
Visitantes Semanales al cantón	120	7
TOTAL	1742	100,0

MUESTRA

Para el cálculo de la muestra se utilizó la siguiente fórmula:

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

En donde:

M	=	Tamaño de la Muestra
N	=	Población Universo
e	=	Margen de error = 0,05

⁵INEC V Censo de Población y Vivienda datos preliminares, Boletín Informativo Quito, Agosto del 2011, Pag 99

$$M = \frac{1742}{0,05^2(1742 - 1) + 1}$$

$$M = \frac{1742}{0,0025(1741) + 1}$$

$$M = \frac{1742}{4,3525 + 1}$$

$$M = \frac{1742}{5,3525}$$

M = 325 encuestas.

Son 325 encuestas, que serán utilizadas en la investigación a pobladores locales y visitantes

ESTRATO	CUPO
Población Local	244
Visitantes Semanales al cantón	81
TOTAL	325

7 PROCESAMIENTO DE DATOS

El proceso de levantamiento de información se lo realizará mediante encuestas, entrevistas y fichas de observación a los empleados de instituciones públicas y privadas que conforman el PEA en el sector urbano del cantón para establecer criterios que permitan la viabilidad del proyecto; así como a los dueños de los restaurantes de la localidad.

La información será tabulada mediante la estadística para su respectivo análisis e interpretación de resultados con tablas y gráficos sujetos a interpretación y análisis.

Dicho proceso se lo realizará mediante la aplicación computacional de Excel, para presentar los resultados mediante el cálculo estadístico descriptivo que serán representados en cuadros representativos y gráficos que indiquen los datos resultantes del levantamiento de información bajo la escala de orden nominal, acorde al planteamiento sobre la cual se ejecuta el trabajo de campo y con la observación directa se fortalecerá las opiniones y conclusiones de los componentes (mercado, social, técnico, administrativo y financiero) del estudio de factibilidad.

CAPÍTULO II

CAPÍTULO II

2.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

2.1.1 ENCUESTAS DIRIGIDAS A LOS POBLADORES LOCALES

PREGUNTA No 1.- ¿USTED CONSUME ALIMENTOS FUERA DE SU CASA?

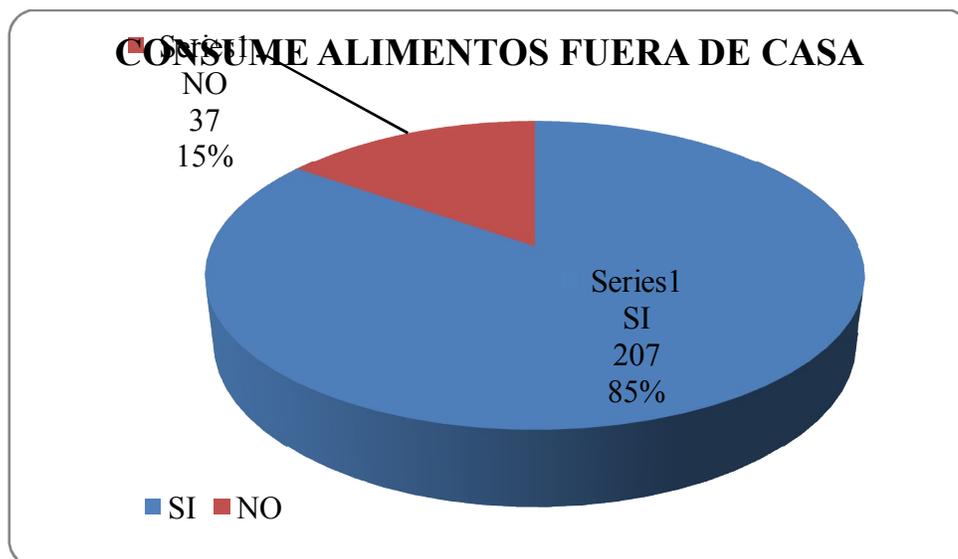
CUADRO No 1

OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	207	84,84
NO	37	15,16
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

GRÁFICO No 1



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

De los encuestados, un gran porcentaje consume alimentos fuera de su hogar, sea por el trabajo diario que realizan, las ocupaciones que tiene o el poco tiempo para destinarlo a actividades del hogar.

PREGUNTA N° 2

¿QUÉ DÍA DE LA SEMANA CONSUME ALIMENTOS FUERA DE SU CASA CON MAYOR FRECUENCIA?

CUADRO No 2

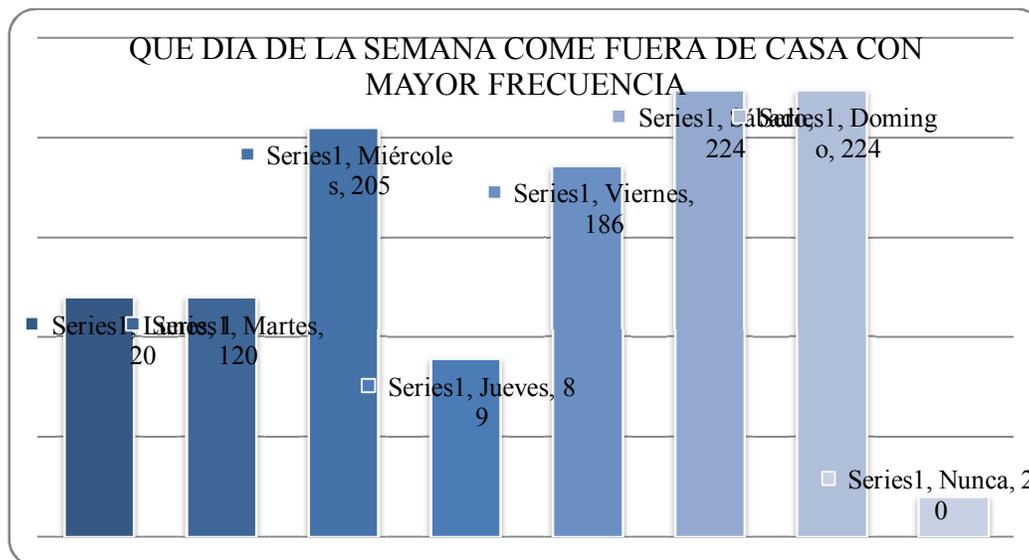
DÍA	NÚMERO
Lunes	120
Martes	120
Miércoles	205
Jueves	89
Viernes	186
Sábado	224
Domingo	224
Nunca	20

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

De acuerdo al cuadro N° 2 los encuestados señalan entre los días de la semana que consumen alimentos fuera de su casa todos los días, pero con mayor frecuencia están los miércoles, viernes, sábados y domingos, señalando estos últimos como los de descanso de las actividades diarias de trabajo.

GRÁFICO No 2



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA N° 3

¿HA VISITADO UD. UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN LA CIUDAD?

CUADRO N° 3

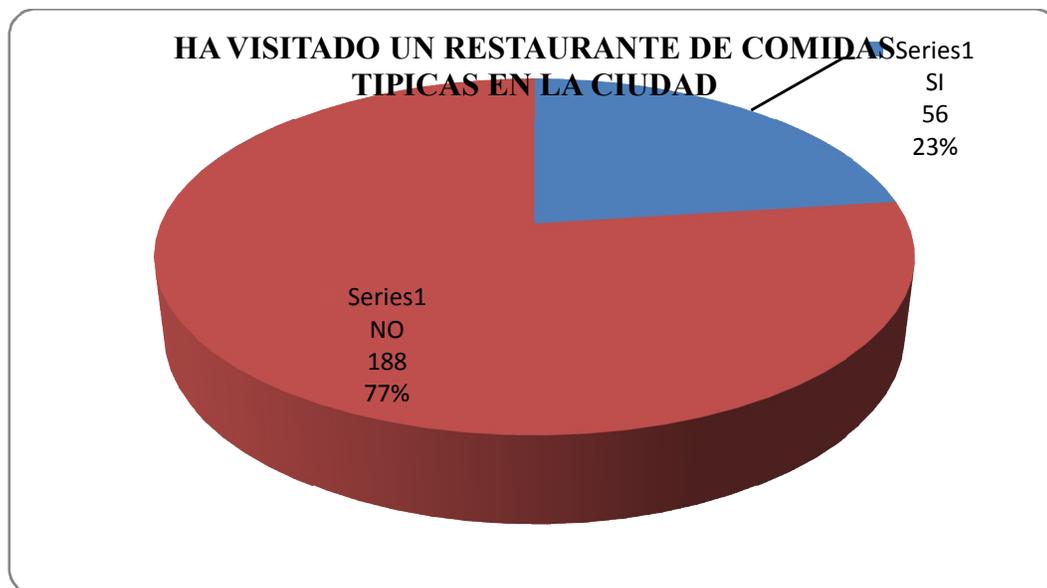
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	56	22,95
NO	188	77,05
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Según el cuadro y gráfico N° 3, del 100 % de los encuestados tan solo una tercera parte han visitado un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Echeandia, esto principalmente a que no existen locales adecuados ni expenden higiénicamente los productos.

GRÁFICO N° 3



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA N°4

¿CUÁNTAS VECES AL MES HA VISITADO UN RESTAURANTE Y CONSUMIDO COMIDAS TÍPICAS?

CUADRO N° 4

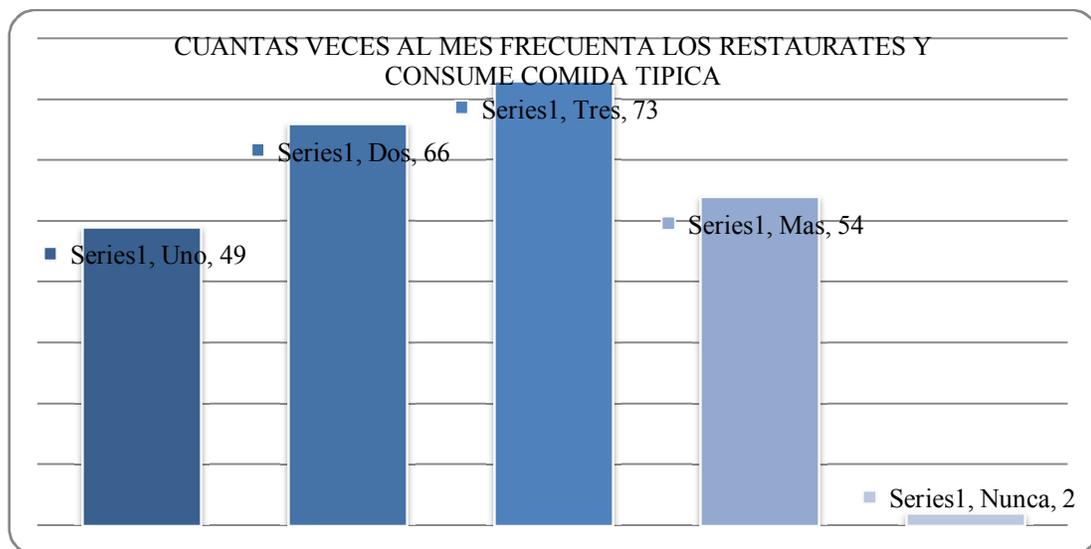
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Uno	49	20,08
Dos	66	27,05
Tres	73	29,92
Mas	54	22,13
Nunca	2	0,82
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Respecto de si han visitado un restaurante y consumido comidas típicas el rango entre 1 y más de 3 veces han ingresado al mes y consumido diversos platos típicos, en tanto que un porcentaje mínimo manifestó que nunca ha visitado

GRÁFICO No 4



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 5

¿CON CUÁNTAS PERSONAS UD. VISITA EL RESTAURANTE EN EL CANTÓN?

CUADRO N° 5

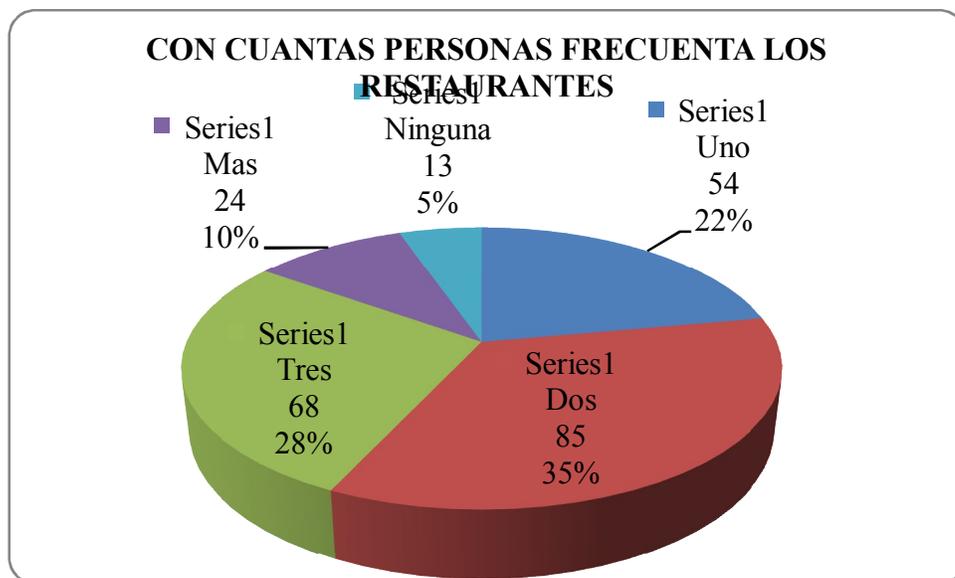
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Uno	54	22,13
Dos	85	34,84
Tres	68	27,87
Mas	24	9,84
Ninguna	13	5,33
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

De acuerdo al cuadro No 5, los encuestados han visitado un restaurante y consumido comidas típicas con una hasta más de 3 personas, resaltando las que acuden entre 2 personas.

GRÁFICO 5



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA N°6

¿CUÁL ES SU PLATO TÍPICO PREFERIDO?

CUADRO N° 6

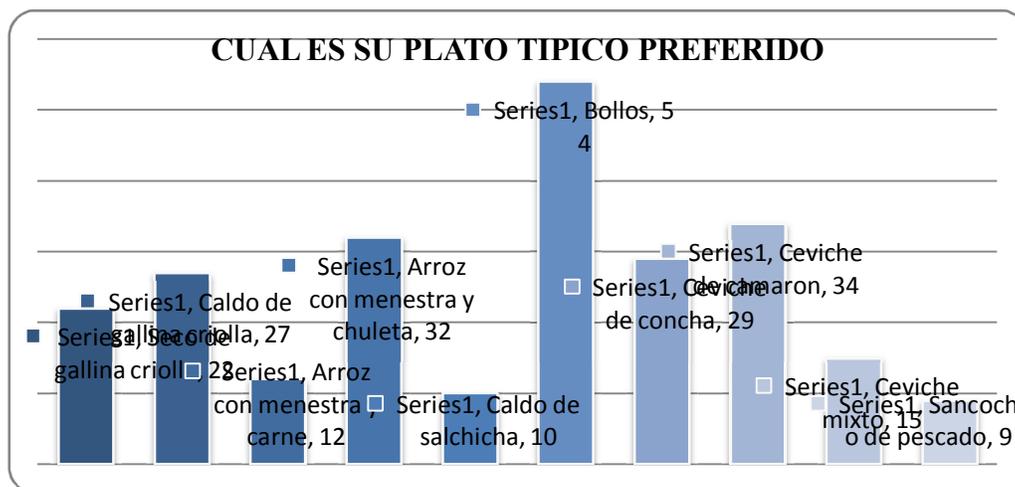
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Seco de gallina criolla	22	9,02
Caldo de gallina criolla	27	11,07
Arroz con menestra y carne	12	4,92
Arroz con menestra y chuleta	32	13,11
Caldo de salchicha	10	4,10
Bollos	54	22,13
Ceviche de concha	29	11,89
Ceviche de camarón	34	13,93
Ceviche mixto	15	6,15
Sancocho de pescado	9	3,69
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Entre el plato típico que prefieren están los bollos, el seco de gallina y caldo criolla, el arroz con menestra carne y chuleta y los ceviches de concha, camarón o mixtos así como el sancocho de pescado y caldo de salchicha.

GRÁFICO No 6



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 7

¿CREE CONVENIENTE QUE UN RESTAURANTE A MÁS DE LAS COMIDAS TÍPICAS BRINDE SERVICIO DE CAFETERÍA?

CUADRO N° 7

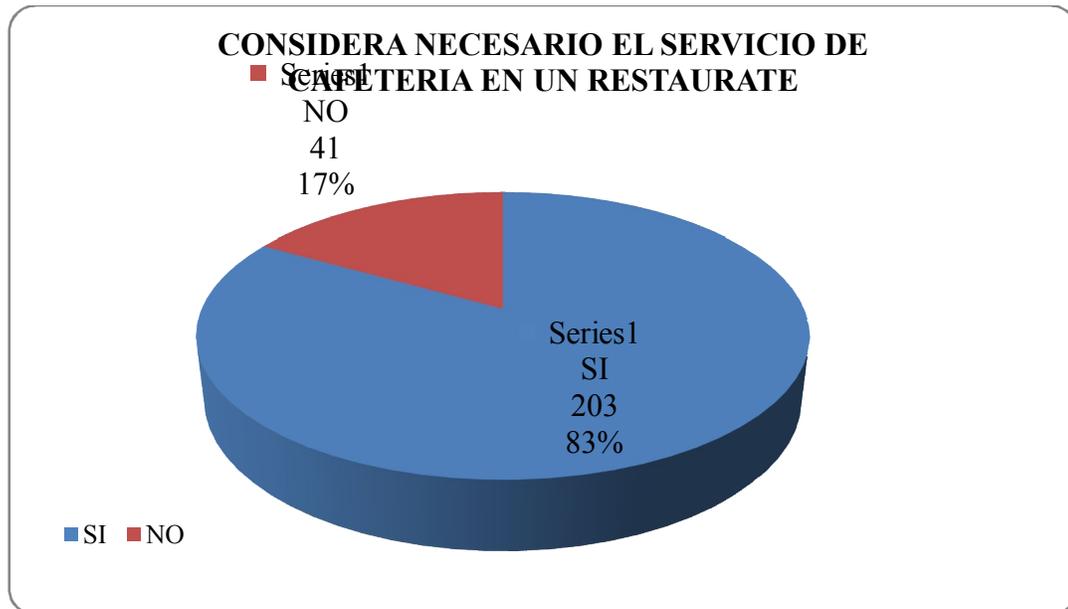
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	203	83,20
NO	41	16,80
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Al ser consultados respecto de que si creen conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde el servicio de cafetería, las tres cuartas partes de los encuestados manifestaron que si, debido principalmente a la falta de este tipo de establecimientos y porque la ciudad de Echeandía debe crecer y darse una innovación en el servicio gastronómico

GRÁFICO N° 7



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 8

¿QUÉ CLASE DE BEBIDA CONSUME USTED AL VISITAR UN RESTAURANTE?

CUADRO N° 8

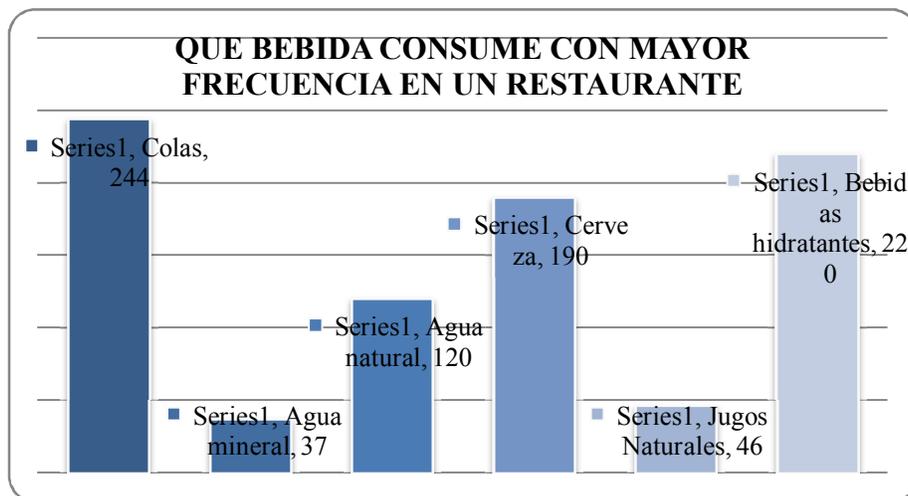
OPCIÓN	NÚMERO
Colas	244
Agua mineral	37
Agua natural	120
Cerveza	190
Jugos Naturales	46
Bebidas hidratantes	220

FUENTE: Investigación de Campo 08-10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Los encuestados manifestaron respecto de la pregunta que tipo de bebida consumen en el restaurante, las colas, el agua mineral, natural, las bebidas hidratantes, la cerveza y los jugos naturales.

GRÁFICO N° 8



FUENTE: Investigación de Campo 08-10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 9

¿QUÉ PRECIO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO DE COMIDA TÍPICA?

CUADRO N° 9

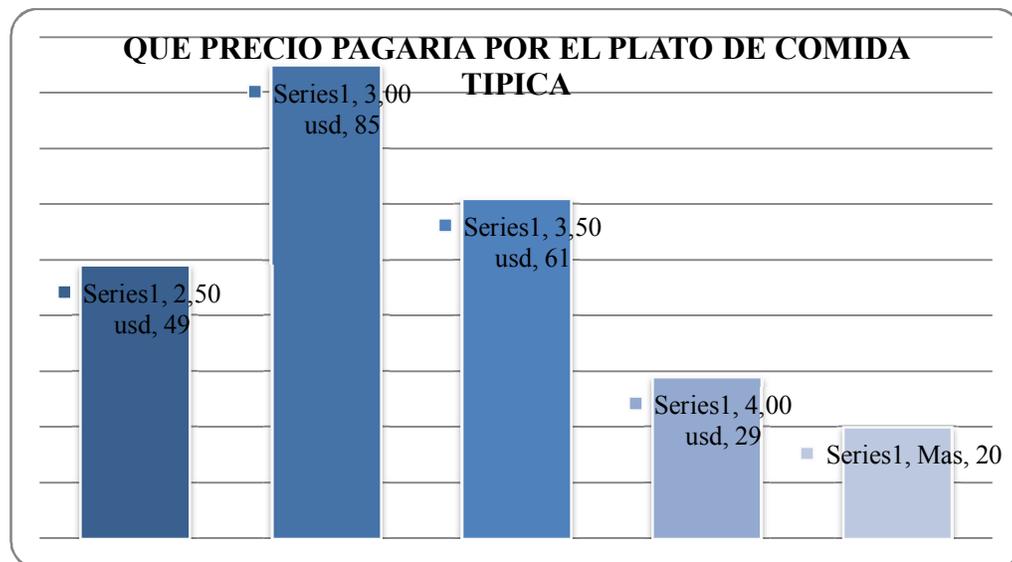
OPCIÓN	NÚMERO
2,50 usd	49
3,00 usd	85
3,50 usd	61
4,00 usd	29
Mas	20
TOTAL	244

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Entre el precio que estaría dispuesto a pagar por un plato de comida típica se menciona a un precio que está entre los 2,50 y 4 dólares, claro que depende a su vez del tipo de comida típica pues no es lo mismo un ceviche mixto que una fritada o un arroz con menestra y chuleta, etc.

GRÁFICO N° 9



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 10

¿SE ENCUENTRA CONFORME CON LOS RESTAURANTES QUE EXISTEN EN LA LOCALIDAD?

CUADRO N° 10

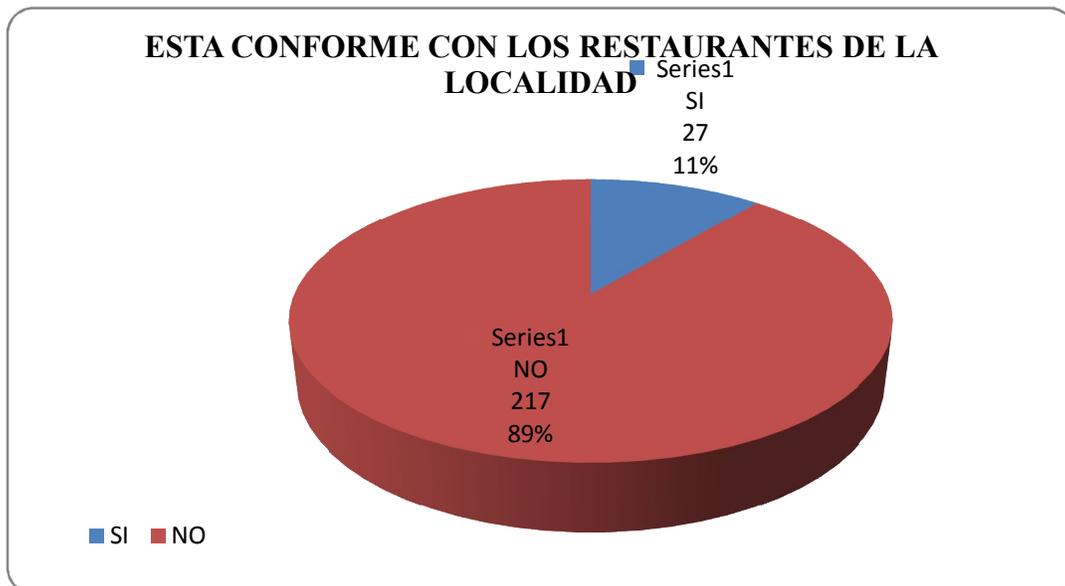
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	27	11,07
NO	217	88,93
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Los encuestados respecto de si se encuentran conforme con los restaurantes existente en la localidad, tan solo una pequeña cantidad y porcentaje nos manifestó que si en tanto que la mayoría dijo que no principalmente porque no son los más adecuados, no ofertan platos típicos y los existentes son muy pequeños.

GRÁFICO N° 10



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 11

¿CÓMO CALIFICARÍA USTED AL SERVICIO DE COMIDA EN EL CANTÓN?

CUADRO N° 11

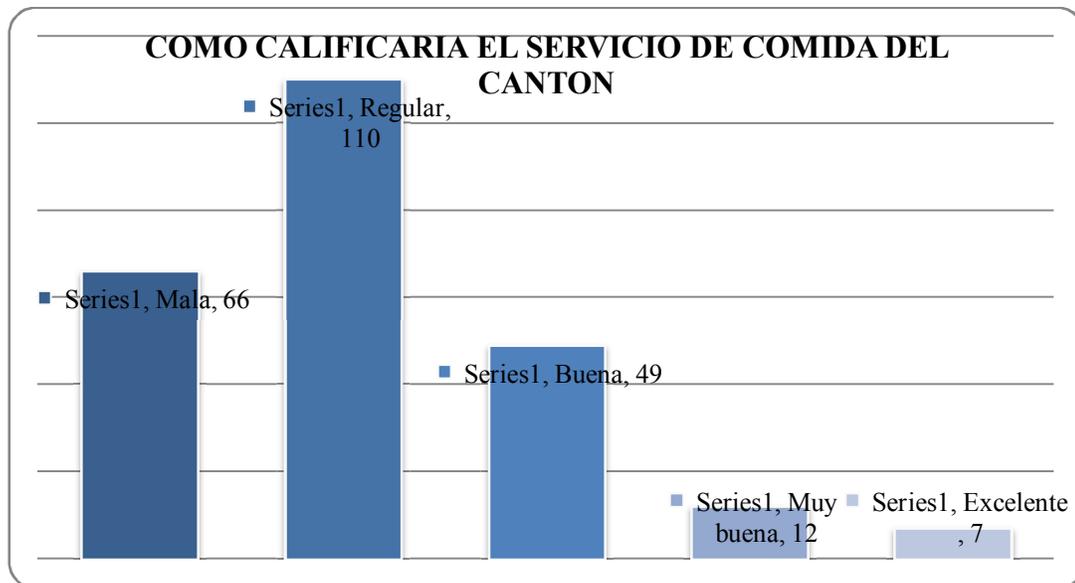
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Mala	66	27,05
Regular	110	45,08
Buena	49	20,08
Muy buena	12	4,92
Excelente	7	2,87
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Los encuestados y sus preferencias por la comida típica el rango entre mala y regular supera a la buena, muy buena y excelente en casi el doble por lo que este indicador demuestra lo descontentos que se encuentran con la comida que ofertan los restaurantes en el cantón.

GRÁFICO N° 11



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 12

¿CONSIDERA USTED NECESARIO LA APERTURA DE UN RESTAURANT QUE OFERTE COMIDA TÍPICA Y SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CANTÓN?

CUADRO N° 12

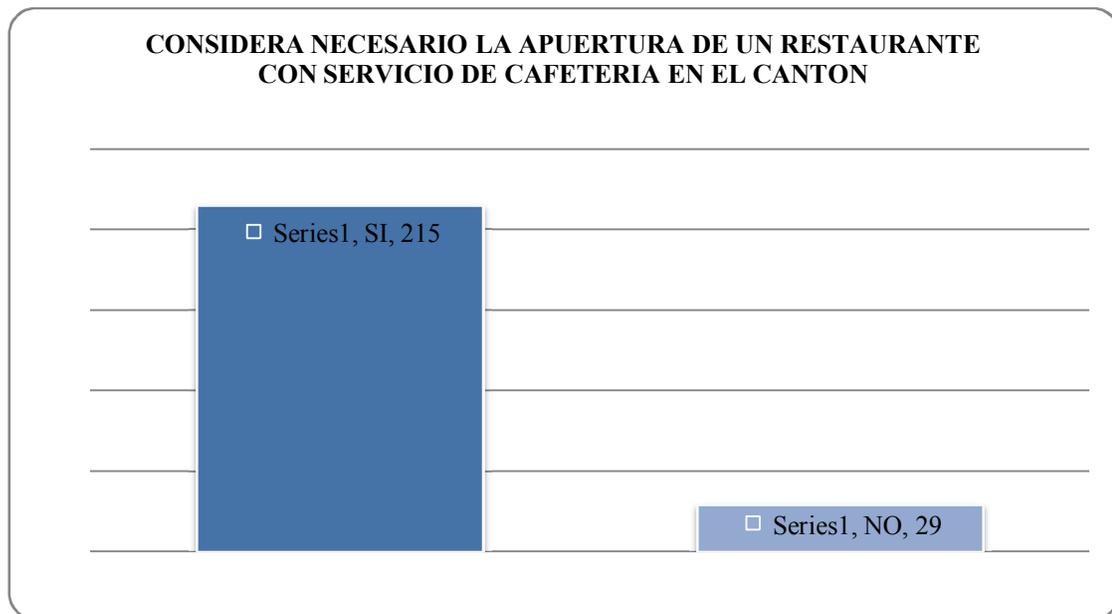
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Sí	215	88,11
No	29	11,89
TOTAL	244	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Del total de los encuestados que estarían de acuerdo y consideran necesario la apertura de un restaurante que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón, las tres cuartas partes manifestaron que si, en tanto a la diferencia le da lo mismo o no ve los cambios que deben hacerse en la ciudad en cuestión de alimentos o gastronomía que atraiga a los pobladores o turistas.

GRÁFICO N° 12



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

ENCUESTAS APLICADAS A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL CANTON ECHEANDIA

PREGUNTA No 13

USTED VISITA LA CIUDAD DE ECHEANDÍA POR:

CUADRO N° 13

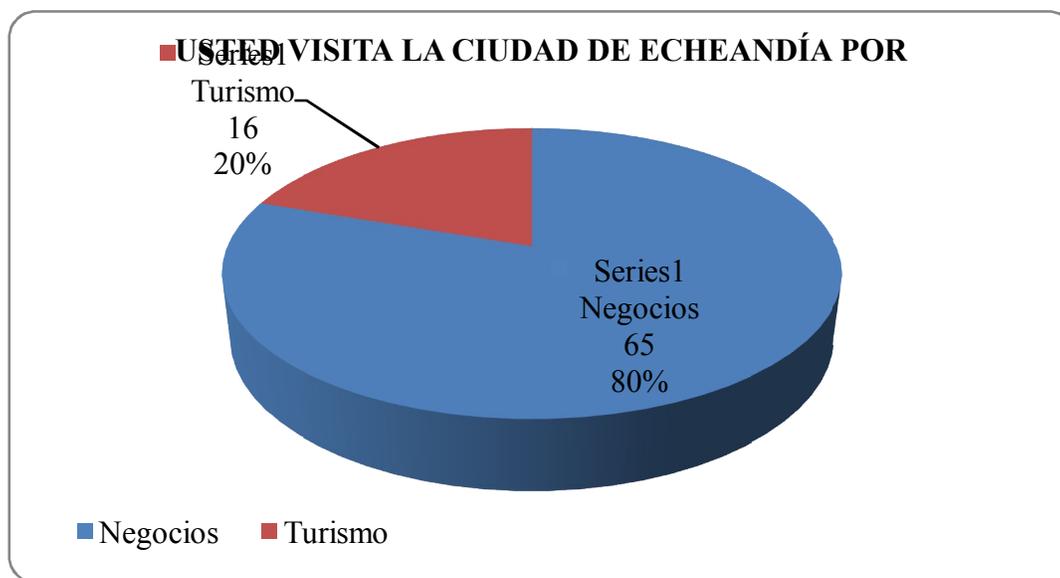
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Negocios	65	80,25
Turismo	16	19,75
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

De los visitantes que van a Echeandía, la mayoría de ellos va por Negocios, en tanto que una quinta parte lo hace por Turismo, esto demuestra que si llegan al cantón atraídos por su belleza natural, ríos, cascadas, flora, fauna y gastronomía.

GRÁFICO N° 13



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 14

¿QUÉ DÍA DE LA SEMANA VISITA LA CIUDAD DE ECHEANDÍA CON MAYOR FRECUENCIA?

CUADRO N° 14

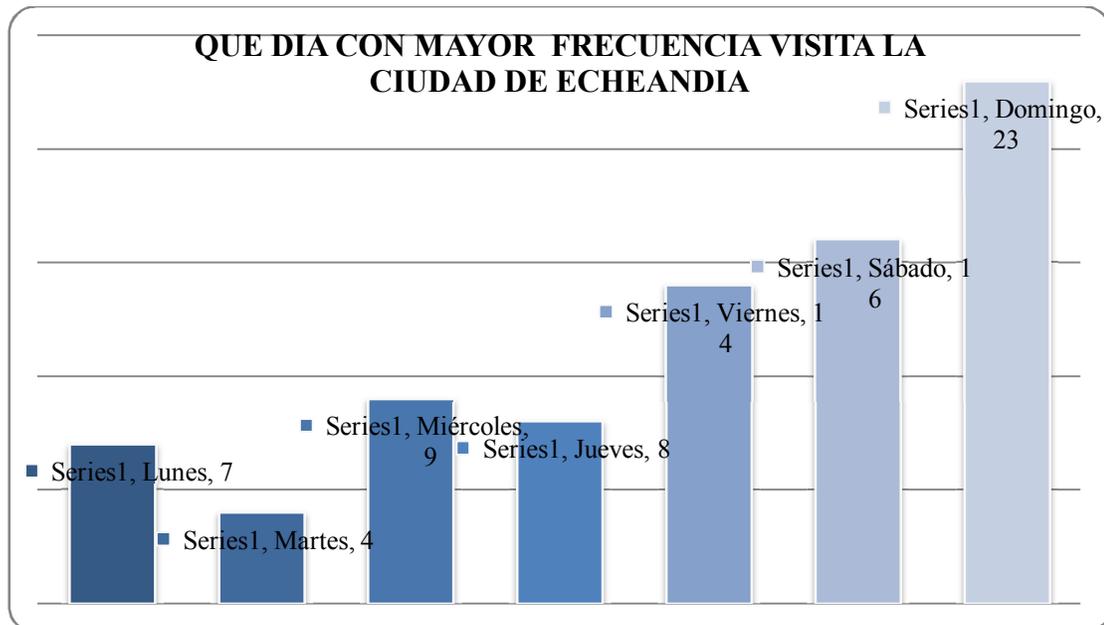
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Lunes	7	8,64
Martes	4	4,94
Miércoles	9	11,11
Jueves	8	9,88
Viernes	14	17,28
Sábado	16	19,75
Domingo	23	28,40
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Entre los días que más visitan la ciudad de Echeandía se mencionan el viernes, sábado y domingos, sea por Negocio o Turismo

GRÁFICO N° 14



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 15

¿CON QUÉ FRECUENCIA AL MES UD VISITA LA CIUDAD DE ECHEANDÍA?

CUADRO N° 15

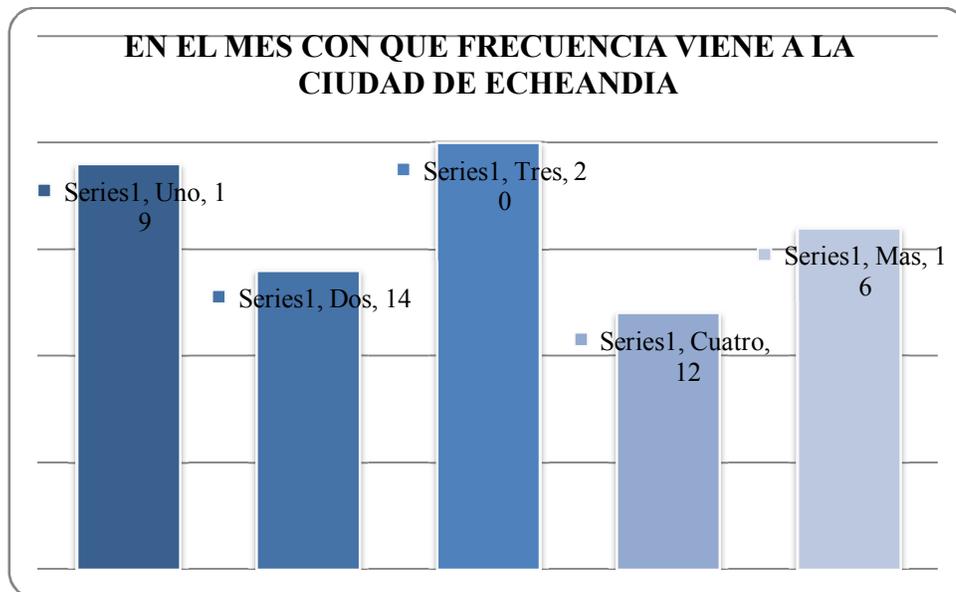
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Uno	19	23,46
Dos	14	17,28
Tres	20	24,69
Cuatro	12	14,81
Más	16	19,75
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Al consultarles con que frecuencia al mes visita la ciudad, mencionan el rango entre uno a más de cuatro veces con un porcentaje casi similar entre las opciones y sus respuestas.

GRÁFICO N° 15



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 16

¿HA VISITADO UD. UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN ESTA CIUDAD?

CUADRO N° 16

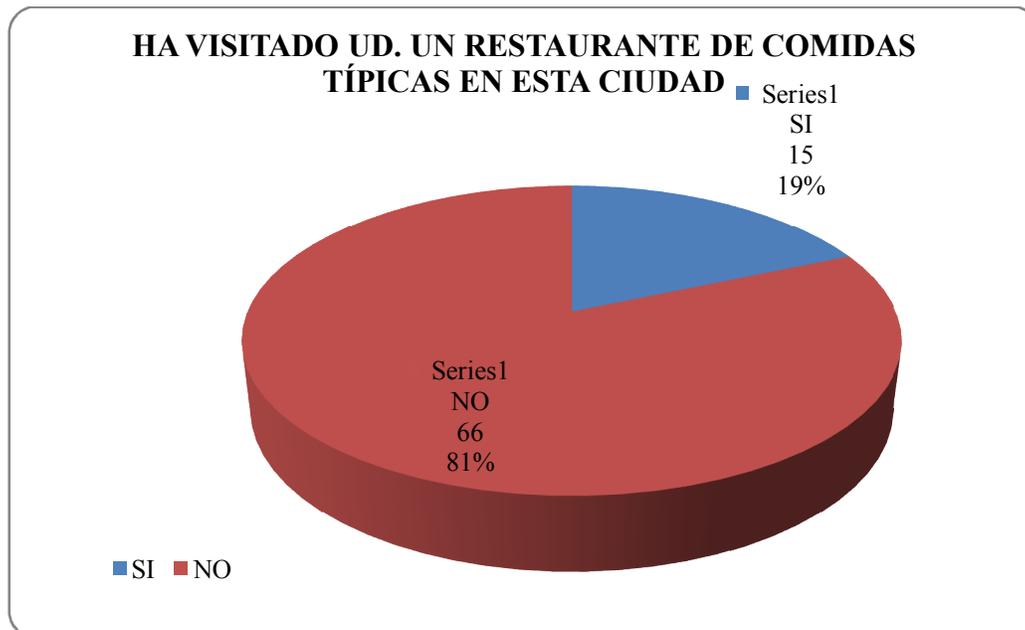
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	18,52
NO	66	81,48
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

En tanto que las respuestas de si han visitado un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Echeandía, una quinta parte de ellos manifestaron que Si, en tanto que no respondieron más del 80%.

GRÁFICO N° 16



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 17

¿CON CUÁNTAS PERSONAS UD. VISITA LA CIUDAD?

CUADRO N° 17

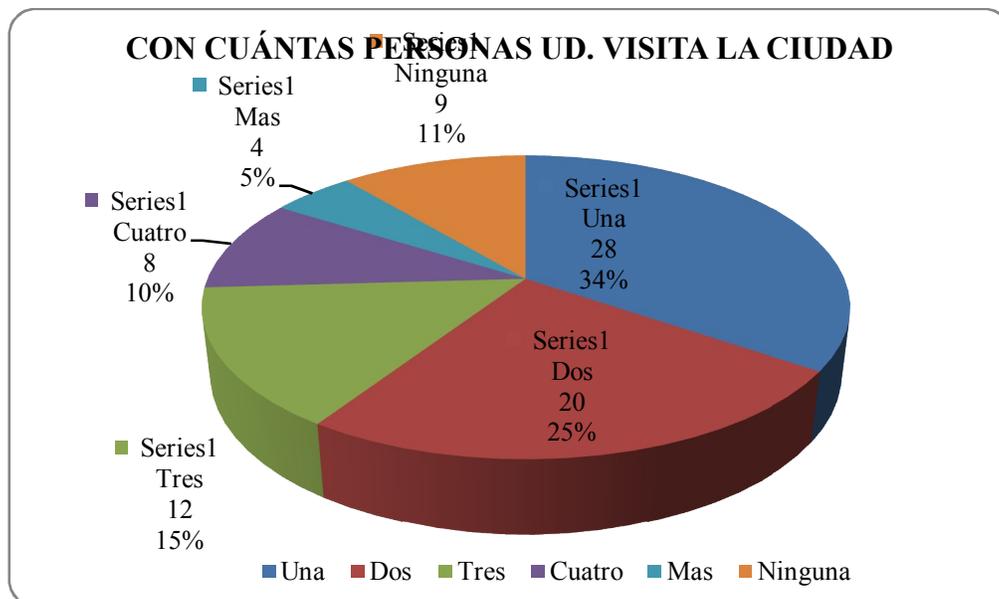
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Una	28	34,57
Dos	20	24,69
Tres	12	14,81
Cuatro	8	9,88
Más	4	4,94
Ninguna	9	11,11
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Los encuestados visitan la ciudad, entre una a más de cuatro personas, sobresaliendo las de una y dos personas; en tanto que de 3, 4 y más de cuatro así como con ninguna persona.

GRÁFICO N° 17



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 18

¿CUÁL ES SU PLATO TÍPICO PREFERIDO?

CUADRO N° 18

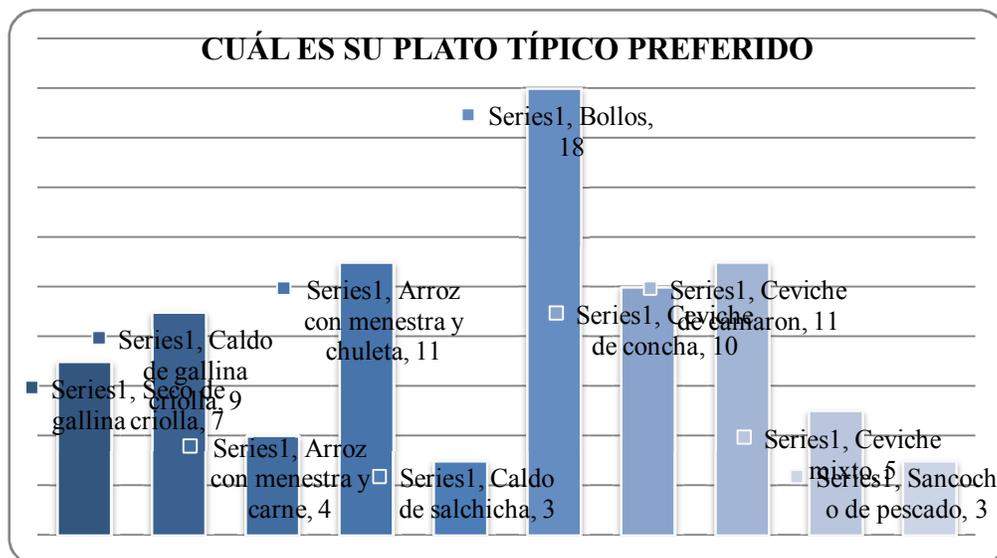
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Seco de gallina criolla	7	8,64
Caldo de gallina criolla	9	11,11
Arroz con menestra y carne	4	4,94
Arroz con menestra y chuleta	11	13,58
Caldo de salchicha	3	3,70
Bollos	18	22,22
Ceviche de concha	10	12,35
Ceviche de camarón	11	13,58
Ceviche mixto	5	6,17
Sancocho de pescado	3	3,70
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Entre la comida típica que prefieren están el bollo, caldo de gallina, el arroz con menestra y chuleta, los ceviches, etc.

GRÁFICO N° 18



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 19

¿CREE CONVENIENTE QUE UN RESTAURANTE A MÁS DE LAS COMIDAS TÍPICAS BRINDE SERVICIO DE CAFETERÍA?

CUADRO N° 19

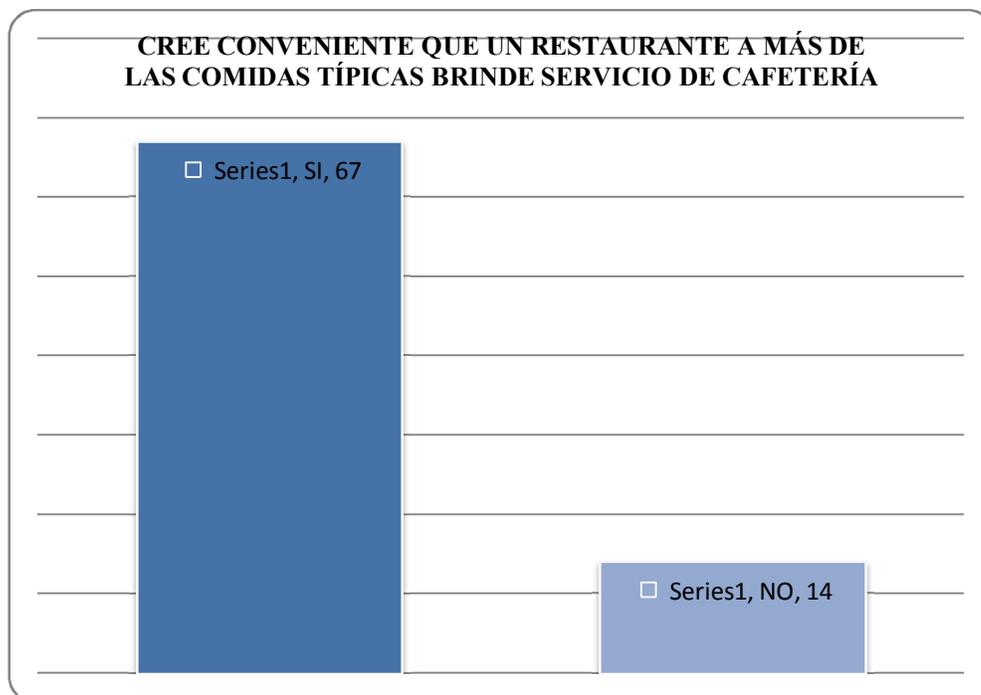
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	67	82,72
NO	14	17,28
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Los encuestados manifestaron que si es conveniente que un restaurante a más de comidas típicas brinde el servicio de cafetería, correspondiendo sus respuestas a más del 80%, en tanto que una quinta parte manifestó que no.

GRÁFICO N° 19



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 20

¿QUÉ CLASE DE BEBIDA CONSUME USTED EN EL RESTAURANTE?

CUADRO N° 20

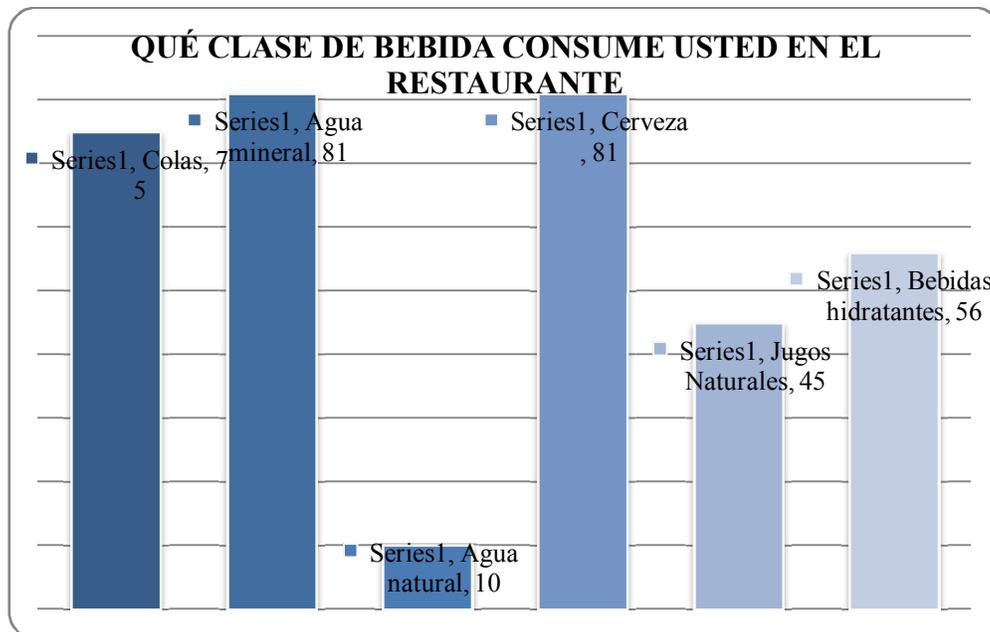
OPCIÓN	NÚMERO
Colas	75
Agua mineral	81
Agua natural	10
Cerveza	81
Jugos Naturales	45
Bebidas hidratantes	56

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Entre las bebidas que consumen en el restaurante, las respuestas no varían en relación a las encuestas anteriores, mencionando las cervezas, el agua mineral, las colas, las bebidas hidratantes, etc.

GRÁFICO N° 20



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 21

¿QUÉ PRECIO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO DE COMIDAS TÍPICAS?

CUADRO N° 21

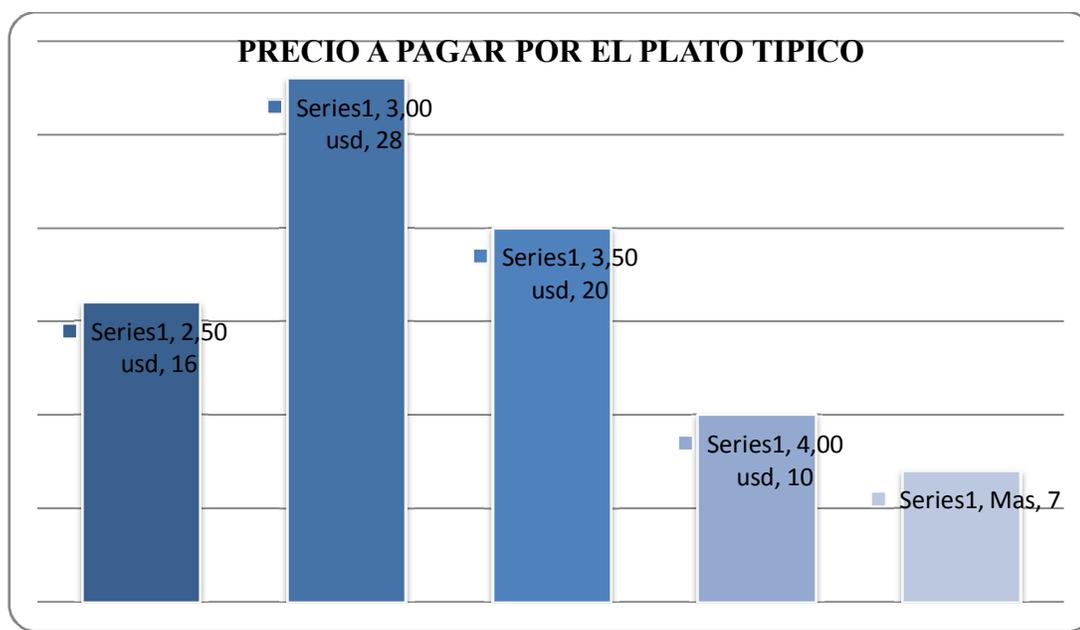
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
2,50 usd	16	19,75
3,00 usd	28	34,57
3,50 usd	20	24,69
4,00 usd	10	12,35
Mas	7	8,64
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

El precio que estarían dispuestos a pagar por un plato de comida típicas están entre el rango de 2, 50 dólares a más de 4 dólares, dependiendo del plato y bebidas complementarias.

GRÁFICO N° 21



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 22

¿SE ENCUENTRA CONFORME CON LOS RESTAURANTES QUE EXISTEN EN LA LOCALIDAD?

CUADRO N° 22

OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	9	11,11
NO	72	88,89
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Más del 88 % de los encuestados manifestaron que están inconformes con los restaurantes que existen en la localidad, debido a la falta de garantías en la preparación de los alimentos, manipulación, ambiente, espacio, decoración y variedad de productos.

GRÁFICO N° 22



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 23

¿CÓMO CALIFICARÍA AL SERVICIO DE COMIDA EN EL CANTÓN?

CUADRO N° 23

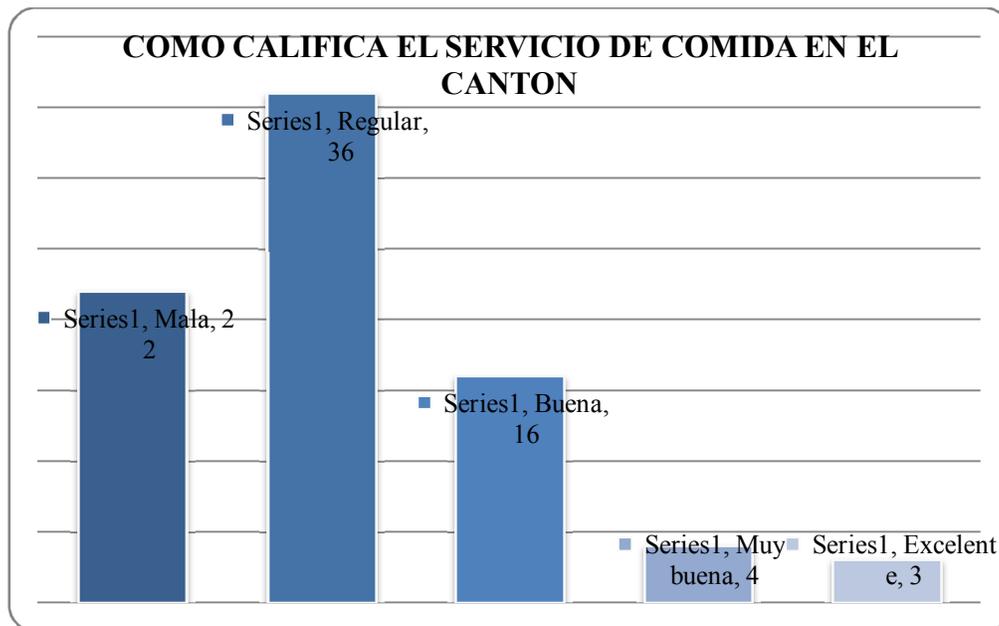
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Mala	22	27,16
Regular	36	44,44
Buena	16	19,75
Muy buena	4	4,94
Excelente	3	3,70
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

En lo referente a como califican el servicio de comida en el cantón, quienes manifestaron que mala y regular superan a los que dijeron que buena, muy buena y excelente en casi el triple.

GRÁFICO N° 23



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PREGUNTA No 24

¿CONSIDERA NECESARIO LA APERTURA DE UN RESTAURANT QUE OFERTE COMIDA TÍPICA Y SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CANTÓN?

CUADRO N° 24

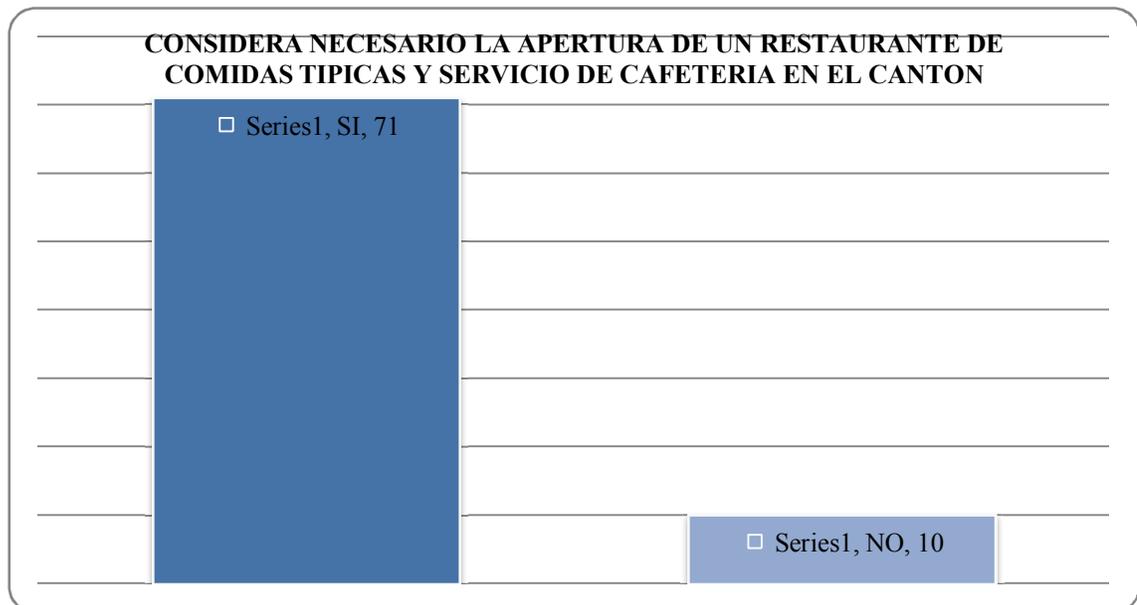
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	71	87,65
NO	10	12,35
TOTAL	81	100,00

FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Complementariamente en cuanto a la respuesta anterior, cerca del 90% consideran que si es necesario la apertura de un restaurante que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón, lo que contribuirá a mejorar el ambiente, la gastronomía, los negocios, el comercio, el turismo, etc.

GRÁFICO N° 24



FUENTE: Investigación de Campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

2.2. CONCLUSIONES

- Los encuestados consumen todos los días alimentos fuera de su casa, pero con mayor frecuencia los fines de semana.
- Visitan y consumen comidas típicas entre una a más de tres veces al mes solos o acompañados y los platos que prefieren son de la zona.
- Los encuestados están dispuestos a pagar de dos a 4 dólares por el plato típico.
- Están inconformes con los restaurantes que existen en la ciudad y creen necesario la apertura de nuevos establecimientos de alimentación que brinden un servicio de cafetería, pues la calificación que le otorgan prima de mala a regular.

CAPÍTULO III

CAPÍTULO III

3.1. ESTUDIO DE MERCADO

El Capítulo III nos permite obtener información para enfrentar las condiciones del mercado y tomar decisiones, para lo que debemos:

- Cuantificar el número de consumidores o demanda real de los productos.
- Justificar en base de la demanda insatisfecha la capacidad de producción y proyección de la empresa

3.1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

El restaurante de comidas típicas tendrá como razón social Restaurante “LUICES”, estará legalmente constituido con toda la documentación de respaldo que garantice el normal funcionamiento; para lo que se brindará el servicio de comidas típicas con énfasis en bollos de pescado, arroz con menestras y chueta, ceviches, bebidas, jugos y cafetería.

La atención al cliente y la preparación de los alimentos lo realizara el personal capacitado debidamente uniformado lo que dará realce a la imagen del negocio. A continuación se detalla el servicio de alimentación que se ofrecerá a la ciudadanía y turistas:

COMIDAS TÍPICAS.

Arroz con menestra y carne asada.

Arroz con menestra y chuleta.

Bollos de pescado.

Seco de gallina criolla.

Caldo de gallina criolla.

Caldo de salchicha.

Sancocho de pescado.

CEVICHEs.

Ceviche de Concha.

Ceviche de Camarón.

Ceviche Mixto.

.

BEBIDAS.

Colas

Aguas

Bebidas Hidratantes

Club

Cervezas

Yogurt.

Jugo de frutas naturales.

3.1.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Mediante las encuestas realizadas tanto a la población local como a los turistas, se pudo apreciar que los encuestados si consumen alimentos fuera de su casa y que visitan la ciudad de Echeandía por diferentes motivos, cualquier día de la semana, pero no están satisfechos por el servicio de alimentación que les brindan los restaurantes de la ciudad.

Mercado Meta del Proyecto (Segmentación del Mercado): El proyecto, considera a los usuarios que consumen comidas típicas fuera de su casa.

Demanda Actual.- El producto a ofertar es comida típica variada que se ofertará en el propio local, por lo que con la investigación de campo realizado y una vez tabuladas las encuestas, la Demanda Actual y Mercado Meta la obtenemos de los porcentajes promedios de las respuestas de las encuestas, correspondiente a los pobladores locales, así:

¿Usted consume alimentos fuera de su casa?	Si	84,84%
¿Ha visitado usted restaurantes de comidas típicas en la ciudad?	Si	22,95%
¿Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería?	Si	83,20%
¿Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad?	No	88,93%
¿Considera usted necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón?	Si	88,11%

Promedio = 73,61 %

En lo referente a los turistas el promedio resulta de:

¿Ha visitado usted un restaurante de comidas típicas en esta ciudad?	Si	18,52%
¿Cree conveniente que un restaurante a más de las comidas típicas brinde servicio de cafetería?	Si	82,72%
¿Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en la localidad?	No	88,89%
¿Considera usted necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón?	Si	87,65%

Promedio = 69,45 %

CUADRO No 25 ESTUDIO DE LA DEMANDA

MERCADO META

POBLACIÓN EN ESTUDIO	% PROMEDIO	MERCADO META
1622	73,61	1194
120	69,45	83

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma.

De la población en estudio, los 1622 pobladores locales como turistas que visitan la ciudad de Echeandía que son 120 semanales, aplicando los porcentajes promedios de acuerdo a las preguntas, se obtuvo un Mercado Meta de 1194 usuarios locales y 83 turistas. Para definir las veces que al mes visitan establecimientos de comidas típicas, en el siguiente cuadro determinamos la Demanda Actual, considerando los porcentajes, así:

POBLADORES LOCALES

CUADRO No 26

MERCADO META	PORCENTAJE	NÚMERO
1194	20,08	240
1194	27,05	323
1194	29,92	357
1194	22,13	264
1194	0,82	10
TOTAL	100,00	1.194

TURISTAS

MERCADO META	PORCENTAJE	NÚMERO
83	23,46	19
83	17,28	14
83	24,69	20
83	14,81	12
83	19,75	16
TOTAL	100,00%	83

FUENTE: Investigación de campo

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma.

A estos números aplicándoles las veces al mes que acuden a servirse en un restaurante la comida típica tendríamos al mes y año tanto de los pobladores locales como de los visitantes:

POBLADORES LOCALES

NÚMERO	OPCIÓN	TOTAL MES	TOTAL AÑO
240	1	240	2877
323	2	646	7751
357	3	1072	12861
264	4	1057	12683
10	0	0	0
1.194		3014	36172

TURISTAS

NÚMERO	OPCIÓN	TOTAL MES	TOTAL AÑO
19	1	19	234
14	2	29	344
20	3	61	738
12	4	49	590
16	0	0	0
83		159	1906

En lo referente a la Demanda Actual será:

CUADRO No 27

OPCIÓN	NÚMERO (VECES)
Pobladores Locales	36172
Turistas	1906
TOTAL ANUAL	38078

FUENTE: Investigación de campo, Estadísticas Censo 2010, Municipio Echeandía

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma.

Para definir la demanda actual se consideró las respuestas de con cuantas personas acuden a servirse la comida típica, teniendo como resultado estos cuadros:

NÚMERO DE VECES QUE POBLADORES LOCALES VISITAN LOS RESTAURANTES

NÚMERO	PORCENTAJE	SUBTOTAL	No de Acompañantes	TOTAL
36172	22,13	8005	1	8005
36172	34,84	12602	2	25205
36172	27,87	10081	3	30244
36172	9,84	3559	4	14237
36172	5,32	1924	0	0
36172	100	36172		77691

NÚMERO DE VECES QUE TURISTAS VISITAN LOS RESTAURANTES

NÚMERO	PORCENTAJE	SUBTOTAL	No de Acompañantes	TOTAL
1906	34,57	659	1	659
1906	24,69	471	2	941
1906	14,81	282	3	847
1906	9,88	188	4	753
1906	4,94	94	5	471
1906	11,11	212	0	0
	100	1906		3670

Proyección de la Demanda.- Para establecer la demanda futura se aplica la fórmula estadística del monto con un crecimiento del 1,9% anual, tasa de crecimiento poblacional usada según el INEC al año 2010 y que se relaciona directamente con el aumento de la demanda, como se especifica a continuación:

$$DF = DA (1+i)^n$$

DF =	Demanda Futura
DA =	Demanda Actual
1 =	Constante
i =	% de crecimiento poblacional (1,9%)
n =	# de años

FUENTE: Investigación de campo 08-1 3-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma.

En el siguiente cuadro se proyecta la Demanda, así:

Cuadro No 28

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

No	AÑOS	POBLADORES LOCALES	TURISTAS	TOTAL
0	2.011	77691	3670	81361
1	2.012	79167	3740	82907
2	2.013	80671	3811	84482
3	2.014	82204	3883	86088
4	2.015	83766	3957	87723
5	2.016	85357	4032	89390

FUENTE: Investigación de campo, Estadísticas Censo 2010, Municipio Echeandía

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma.

3.1.3.- LA OFERTA, ANÁLISIS Y PROYECCIONES

Con respecto de la oferta de restaurantes que brinden comida típica y servicios de cafetería, en la ciudad de Echeandía y en el Cantón, no existen oferentes, sino que más bien se menciona a las vivanderas y a un local que expende en pleno parque central ciertos platos típicos pero por las condiciones higiénicas, de ambiente, preparación y decoración no tiene mucha demanda.

Sin embargo al preguntarles cómo califica el servicio de comida que recibe, los que manifiestan excelente y muy buena (totalizan 7,79%), se convertirían prácticamente en usuarios que demandan este servicio; en tanto que la diferencia podría ser nuestros clientes potenciales, así:

Este porcentaje lo multiplicamos por la demanda actual (año 2011) y tendríamos la oferta actual:

CUADRO No 29

ESTUDIO DE LA OFERTA ACTUAL

COMO CALIFICA EL SERVICIOS DE COMIDA	PORCENTAJE	OFERTA
Muy Buena	4,92 %	
Excelente	2,87 %	
TOTAL	7,79 %	6.338

Bajo la misma referencia establecida para la demanda futura, la oferta crece en la medida que crece la población, por lo que la oferta debe satisfacer las necesidades del consumidor; la fórmula de cálculo es:

$$OF = OA (1+i)^n$$

OF =	Oferta Futura
OA =	Oferta Actual
1 =	Constante
i =	% de crecimiento poblacional (1,9%)
n =	# de años

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Nº	AÑOS	OFERTA
0	2.011	6338
1	2.012	6458
2	2.013	6581
3	2.014	6706
4	2.015	6834
5	2.016	6963

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

3.1.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA INSATISFECHA Y PROYECCIONES

Demanda Insatisfecha Actual.- Al comparar la demanda actual con la oferta actual, se establece una diferencia que será déficit o superávit; y, si es la primera se considerará como demanda no atendida o demanda insatisfecha resultante de lo siguiente:

CUADRO No 30
DEMANDA INSATISFECHA AÑO 2011

Número	Año 2011		
	Demanda Actual	Oferta Actual	Demanda Insatisfecha
Consumidores Comida Típica	81361	6338	75023

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Demanda Insatisfecha Futura.- Se establece comparando la Proyección de la Demanda con la Proyección de la Oferta, determinándose como demanda insatisfecha, la cual se presenta a continuación:

CUADRO No 31
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

Años	Demanda Insatisfecha Futura		
	Demanda Futura	Oferta Futura	Demanda Insatisfecha
2012	82907	6458	76449
2013	84482	6581	77901
2014	86088	6706	79381
2015	87723	6834	80890
2016	89390	6963	82426

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

3.1.5.- ANÁLISIS DE PRECIOS

En el mercado local se expenden platos típicos que varían de precios, por lo que de acuerdo a la investigación realizada se presenta la siguiente tabla.

PRECIOS EN LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS

Productos / Conceptos	Restaurant RapiPollo	Restaurant la Esmeralda	Restaurant Karlita	Restaurant Angie	Propuesta
Seco gallina criolla	2,50	2,00	2,75	2,00	2,50
Caldo gallina criolla	2,00	2,50	2,00	2,50	2,00
Sancocho de pescado	1,75	2,00	2,00	1,75	1,50
Fritada	2,50	2,50	3,50	3,50	3,00
Arroz con menestra y carne asada	2,00	1,75	1,75	2,00	2,50
Arroz con menestra y chuleta	3,00	2,75	2,75	3,00	2,50
Colas	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

El precio depende del plato típico y para realizar un análisis de precios, para lo cual se ha tomado un promedio de los precios y a esto se le ha incrementado un 7% valor que corresponde al factor Riesgo País que en promedio presenta dicho valor según las estadísticas del Banco Central, es importante considerar que las políticas determinan la forma en que se comportará la demanda o usuarios, de allí que la definición del precio influye en el consumidor final.

Para definir el precio, una de las preguntas de la encuesta, dentro del levantamiento de información efectuado determinan que los usuarios estarían dispuestos a pagar por los platos típicos en un buen restaurante desde 2,00 hasta más de 4,00 dólares; por lo que estos serían los precios referenciales para el estudio de factibilidad.

3.1.6 CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA (TAMAÑO)

La capacidad de producción está ligada al proceso productivo para elaborar los diferentes platos y corresponde al conjunto de operaciones que se realizan a fin de transformar la materia prima en producto terminado y que se ofertará al público.

La capacidad de producción dependerá si la producción es en serie, bajo pedido o por producto, de allí que el proyecto cubrirá el 50% de la demanda insatisfecha, así:

DEMANDA INSATISFECHA AL 2011	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	PRODUCCIÓN A OFERTAR
75023	50 %	37.512

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Al no contar con una competencia real y efectiva en el cantón, el restaurante posee un mercado para explotarlo, de allí que se producirá y ofertará en el periodo 2011- 2016, las siguientes cantidades:

AÑO	PRODUCCIÓN AÑUAL
2.011	37.512
2.012	38.224
2.013	38.951
2.014	39.691
2.015	40.445
2016	41.213

FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Según el cuadro anterior, se producirá al año 37512 platos típicos que representan el 50% de la demanda insatisfecha ($75023/37512 * 100$)

3.1.7.- ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN

Para la entrega y servicio de los diferentes productos o platos típicos al consumidor final, se establece una forma de comercialización directa, es decir, se comercializará directamente en el restaurante o entregará según pedidos directos para llevar, por teléfono o en cualquier evento social, por lo tanto la cadena comercial queda de la siguiente manera:



FUENTE: Investigación de campo 08- 10-11.

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

3.1.5.1 ESTRATEGIAS DE VENTA.

La estrategia de venta que se utilizará será un servicio de calidad con personal capacitado, precios cómodos y ambiente acogedor.

3.1.5.2 PUBLICIDAD.

La publicidad se la hará por medio de radio para dar a conocer el lugar donde se encuentra el restaurante y el tipo de gastronomía que se ofertará.

3.2 ESTUDIO TÉCNICO.

3.2.1 TAMAÑO DEL PROYECTO.

El estudio técnico abarca la descripción de la estructura física del restaurante que contará con una oficina para el administrador, secretaría contadora y otro espacio destinado para cocina donde se ubicará la maquinaria necesaria para la elaboración de los distintos platos típicos así como bodega donde se almacenará la materia prima.

El estudio técnico comprende el tamaño del proyecto, localización e ingeniería del proyecto y se determina en base del Estudio de Mercado y la capacidad de producción, las instalaciones, maquinaria, espacio para el procesamiento y desempeño de los trabajadores.

Del Balance Oferta Demanda que se presentó, al referirnos a la Demanda Insatisfecha, se plantea que el proyecto de inversión va a cubrir el 50% de esta demanda, por lo que la puesta en marcha del proyecto, (**RESTAURANTE LUICES S.A**), contará con una construcción civil en 125 m² de un terreno de propiedad de la promotora del proyecto, en la que se instalará la maquinaria para la producción y la distribución del espacio físico que estará acorde para la elaboración de los platos típicos.

PROYECCIÓN HASTA EL AÑO 2016

AÑOS	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN
2.012	38.224
2.013	38.951
2.014	39.691
2.015	40.445
2016	41.213

La capacidad de producción del restaurante será de 37.512 platos al año, al mes serán 3126 y por día laborando 20 al mes, serán 156 platos que se distribuirán entre los pobladores locales y los turistas; lo que representa el 50% de la demanda insatisfecha.

3.2.2 Localización.

La promotora del presente proyecto para emprender en el restaurante de comidas típicas posee un lote de terreno localizado a pocos metros del Parque Central y a media cuadra del Municipio con las siguientes dimensiones:

Largo: 25 metros

Ancho: 5 metros

Para la determinación del local consideraremos que A es la alternativa actual en la que posee el terreno y B es en la otra cuadra del parque central

Factores Claves	Peso	SECTOR A		SECTOR B	
		Zona Calificación	Calificación Ponderada	Zona Calificación	Calificación Ponderada
Propiedad del Terreno.	0,20	7	1,40	3	0,60
Materia Prima.	0,15	5	0,75	4	0,60
Servicios Básicos.	0,15	5	0,75	4	0,60
Vías de Acceso.	0,15	7	1,05	5	0,75
Mano de Obra.	0,15	5	0,75	3	0,45
Mano de Obra Calificada.	0,10	4	0,40	3	0,30
Distancia Mercado.	0,10	6	0,60	4	0,40
TOTAL	1,00		5,70		3,70

ELABORACIÓN: Beatriz Coloma

Mediante este análisis se llegó a la conclusión de que el Sector A es el escogido para el funcionamiento del Restaurante Luices de Comidas Típicas, el que estará ubicado en las calles Simón Bolívar entre Sucre y Ezequiel Torres; y, es considerado sitio estratégico debido a que esta en un lugar céntrico en el que confluye el sector comercial y laboral de la ciudad.

3.2.2.1 Macro Localización del Proyecto.

- País: Ecuador
- Provincia: Bolívar
- Cantón: Echeandía
- Parroquia: Central

3.2.2.2 Micro Localización del Proyecto.

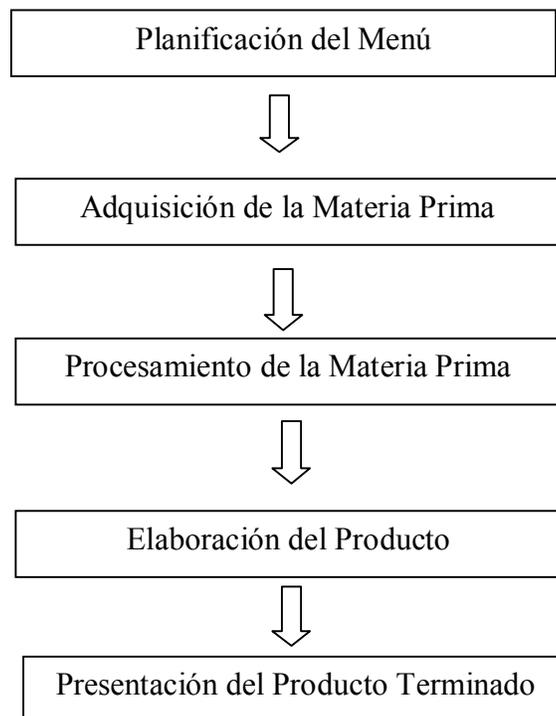
El proyecto se implementará en el sector céntrico del Cantón Echeandía en un área de 125 metros cuadrados entre las calles Simón Bolívar entre Sucre y Ezequiel Torres, cercano a los sitios de abastecimiento de materias primas y que cuenta con servicios básicos.

- Agua
- Alcantarillado
- Energía Eléctrica
- Telecomunicaciones: Teléfono, Fax
- Logística

3.2.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO.

3.2.3.1 Oferta del Servicio

El Restaurante pondrá a disposición de su clientela los platos típicos para lo que cumplirá con el siguiente proceso productivo.



3.2.3.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

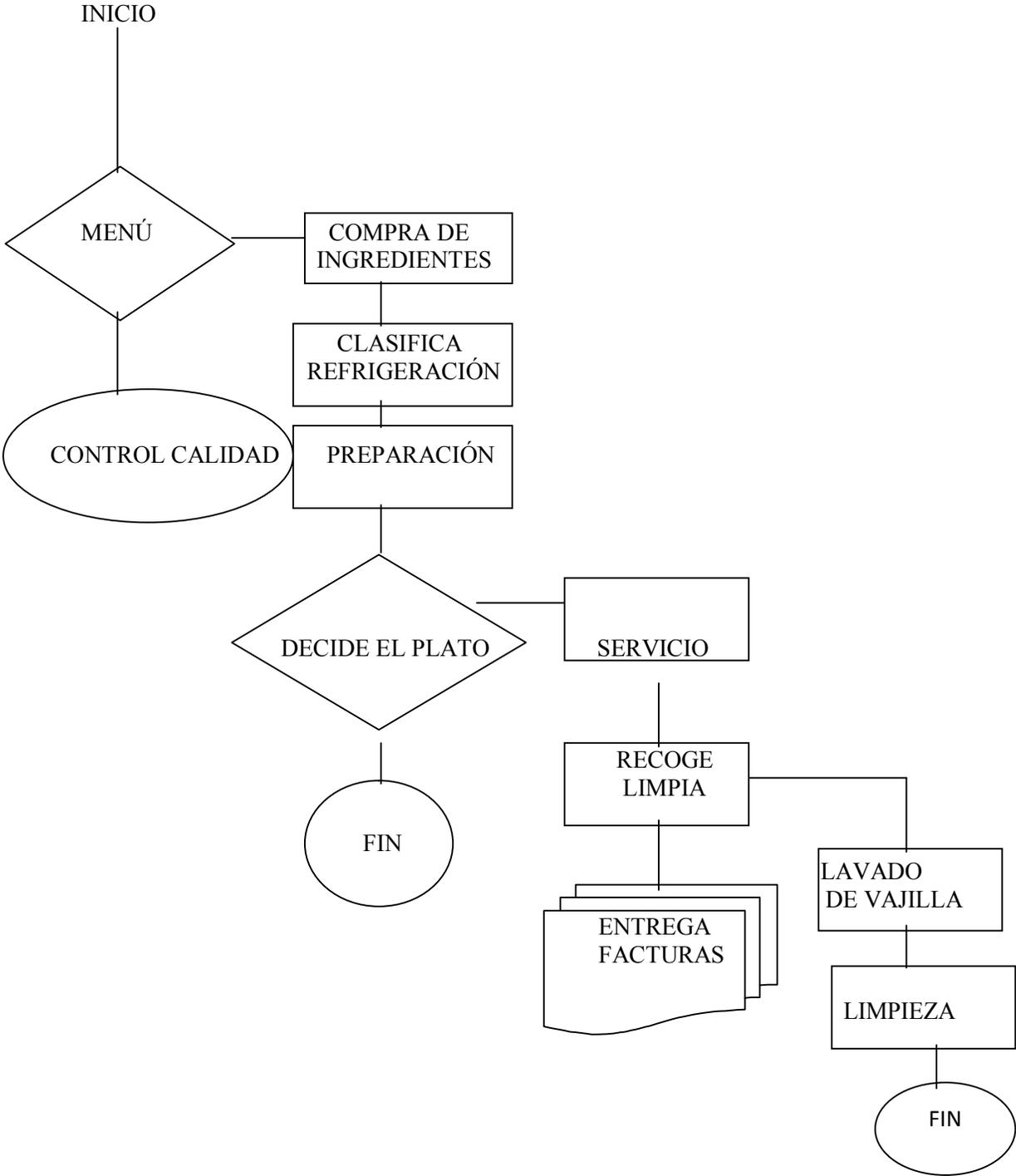
Previa planificación del menú por parte del Chef o Jefe de Cocina, el administrador o jefe de alimentos y bebidas procederá a adquirir la materia prima en el mercado o supermercado, para posteriormente iniciar el proceso de elaboración de los platos típicos, para lo que clasificara las carnes, verduras y víveres en general; debiendo realizar otras actividades como:

- ❖ Lavado.- En esta actividad se quitaran todas las impurezas de las carnes rojas y blancas, se las pondrán en reposo unos 15 minutos para que escurra toda el agua con la que ha sido lavada. Igual procedimiento se lo hará con las legumbres y hortalizas que se utilicen.
- ❖ Los aliños serán de buena calidad para alcanzar un sabor especial y exquisito.
- ❖ Todas las carnes rojas y blancas, una vez adobadas se las dejará un mínimo de reposo de 12 horas, para que se concentre el aliño.
- ❖ Preparación de los Alimentos. Las carnes blancas y rojas una vez que estén en su punto y listos para la cocción, se las asara, las otras como las blancas se las prepararan de acuerdo al plato que se requiera en el momento para dar un producto fresco y con buen sabor como es el caso del pescado. En el caso del arroz, este será cocinado para tenerlo al momento del despacho listo para ser servido; y de igual manera se hará con las menestras.
- ❖ Una vez cocinado el producto final, se servirán los alimentos en vajilla especial de porcelana para que den una buena imagen del negocio, además quienes vayan a servir los alimentos serán empleados debidamente uniformados para que den una buena atención e imagen ante el cliente.
- ❖ Los empleados que sirvan los alimentos y bebidas debe hacer que el cliente se sienta cómodo y a gusto en el establecimiento.

3.2.4 Distribución del Espacio.

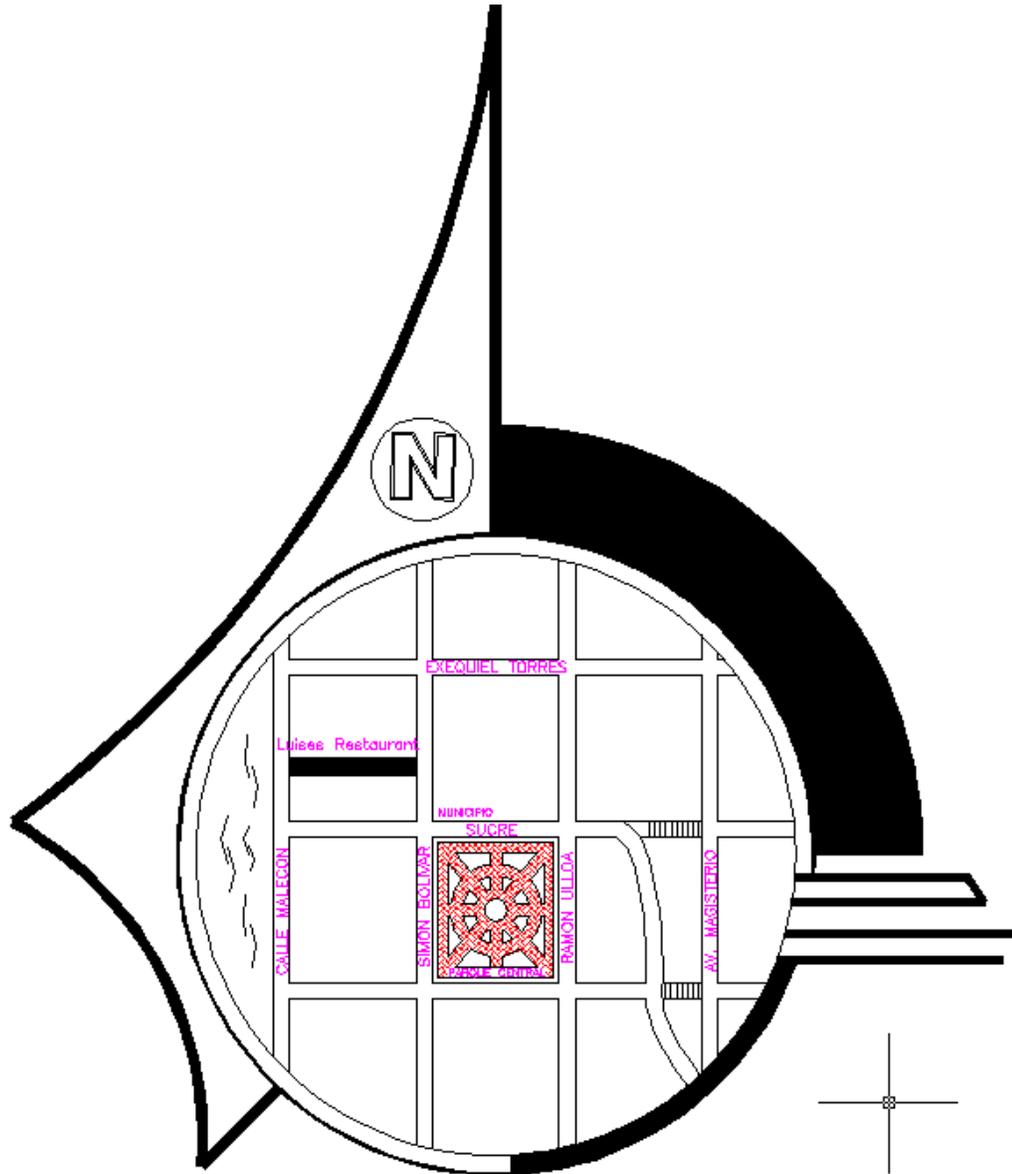
El área de distribución del restaurante de comidas típicas es de 125m² que permite adecuar las expectativas de los consumidores y el ordenamiento de los Departamento o Secciones.

3.2.3.3 Diagramas del Proceso Productivo.



UBICACIÓN DEL PROYECTO

En la siguiente figura se presenta la ubicación del Restaurante Luices



UBICACION

PROVINCIA: BOLIVAR
CIUDAD: ECHEANDIA
DIRECCION: SIMON BOLIVAR Y
SUCRE DIAGONAL AL BANCO DE FOMENTO

VENTAJAS DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.

Una buena distribución de los activos fijos en el restaurante permitirá:

- Circulación adecuada para el personal, equipos, materiales y productos, etc.
- Seguridad del personal y reducción de accidentes.
- Mejorar la calidad del producto en cuanto a localización, facilidad y producción en menor tiempo.
- Mejorar las condiciones de trabajo.
- Incrementar la productividad y reducir los costos.

3.2.4.1 Requerimiento de personal

Para ejecutar el proyecto necesitamos de personal altamente calificado para alcanzar los objetivos, el personal estará comprendido en las siguientes áreas:

ADMINISTRACIÓN

- 1 Presidente
- 1 Gerente
- 1 Secretaria. Contadora

ALIMENTOS, BEBIDAS

COCINA

- 1 Chef.
- 1 Auxiliar de Cocina.
- 1 Mesero

ACTIVOS FIJOS

Se entiende por Activos Fijos, a aquellos bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones, tales como terreno, obras físicas, equipamiento de la cocina, de las oficinas para administración. La empresa requiere de varios activos fijos para su funcionamiento, así:

REQUERIMIENTOS DE MAQUINARIA						
Concepto	Modelo	Marca	Tipo Energía	Peso	Nuevo	Nacional
Cocinas Industriales	Sdsd208	Andino	Gas	45kg	X	X
Refrigeradores	Jlf758	Andino	Electricidad	60 kg	X	X
Congeladores	Lkjg75	Andino	Electricidad	75 kg	X	X
Hornos	Rut750	Andino	Gas	40 kg	X	X
Extractor de Olores	Andino343	Andino	Electricidad	25 kg	X	X

TERRENOS

El terreno donde se construirá el restaurante está localizado en el sector céntrico de la ciudad en un área de 125 m² cuyo costo es de US \$ 15.000,00 dólares; y, está distribuido en:

- Recepción de la Materia Prima 10 m²
- Administración y Contabilidad 20 m²
- Cocina 25 m²
- Restaurante 70 m²
- TOTAL 125 m²**

INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA

El local al estar ubicado en el sector céntrico de la ciudad, cuenta con todos los servicios básicos las 24 horas del día como:

- Bloque Central de Cemento Armado
- Obras de Alcantarillado y Agua Potable
- Conexiones de Energía Eléctrica
- Logística

IMPLEMENTOS DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA

IMPLEMENTOS DE COCINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Ollas Grandes	Unidad	4
2	Ollas Medianas	Unidad	8
3	Juego de Cuchillos	Unidad	6
4	Juego de Cubiertos	Unidad	6
5	Juego de Cucharas	Unidad	2
6	Juego de Espumaderas	Unidad	1
7	Juego de Coladores	Unidad	5
8	Juego de Sartenes	Unidad	2
9	Juego de Pailas Pequeñas	Unidad	1
10	Juego de Cucharones	Unidad	3
11	Cucharas de Palo	Unidad	4
12	Juego de Reposteros	Unidad	4
13	Ceniceros	Unidad	10
14	Hieleras	Unidad	5
15	Cocteleras	Unidad	2
16	Bandejas	Unidad	10

MENAJE**VAJILLA**

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
60	Plato Sopero	Unidad
60	Plato Llano	Unidad
120	Plato Tendido	Unidad
6	Tazones	Unidad
60	Juegos de Tazas de Café	Unidad
20	Azucareras	Unidades
1	Paila	Unidades
60	Cevicheras	Unidades
10	Abridor de Conchas	Unidades

CUBERTERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
60	Cuchara Sopera.	Unidad
60	Tenedor de Mesa.	Unidad
60	Cuchillo de Mesa	Unidad
60	Cucharitas.	Unidad
4	Juegos Cucharones	Unidad
10	Tenazas de carne	Unidad

CRISTALERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
100	Vasos de Agua	Unidad
60	Vasos Cerveceros	Unidad

MANTELERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
80	Manteles	Unidades
80	Cubre Manteles	Unidades
300	Servilletas	Unidades

EQUIPO DE COMPUTACIÓN

La adquisición de la computadora con impresora serán de mucha utilidad para el área Administrativa, Gerencia y Contabilidad. Estos equipos presentan las siguientes características

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Computadora	Marca LG.	1

Fuente: Trabajo de campo.

En el cuadro se presentan los equipos de oficina para diferentes labores.

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Televisor	Sony	1
Minicomponente		1

Fuente: Trabajo de campo.

El equipo de oficina permitirá tener una comunicación eficaz para brindar un buen servicio, producir con eficiencia y otras actividades que la empresa requiera.

En la tabla que precede se presenta los muebles de oficina para mayor comodidad y mejor desempeño de los trabajadores.

EQUIPO DE OFICINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Ventiladores	Unidad	2
2	Registradora	Unidades	1
3	Sumadora	Unidades	1
4	Teléfono	Unidades	1
	Televisión Plasma	Unidades	1
6	Mini componente	Unidades	1
7	Reloj	Unidad	2
8	Dispensador	Unidad	2
9	Calculadoras	Unidad	2
	TOTAL		

Fuente: Trabajo de campo.

Los muebles y enseres se utilizarán en cada una de las áreas administrativas con la finalidad de acoplar los equipos de computación y dar mejor espacio al personal de oficina y clientes, los flotantes ayudarán a archivar todos los documentos.

MUEBLES Y ENSERES

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mesas	Unidad	10
2	Sillas	Unidad	60
3	Mostrador	Unidad	1
4	Escritorios	Unidad	2
5	Archivadores	Unidad	2
6	Sillas Giratorias	Unidad	1
	TOTAL		

ÚTILES DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Perforadora	3
Grapadora	3
Papel Bond resma	2
Esferográficos	6
Quita Grapas	3
Papel de fax	3
Sellos	1

ÚTILES DE ASEO

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Espejos	Para los baños	2
Basureros	Para cada área	4
Rótulos en mica	Informativos	5
Dispensadores de papel	Colocar el papel higiénico	2
Alarma		1
Extintores		2

Fuente: Trabajo de campo.

3.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL

3.3.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

Restaurante de Comidas Típicas “**LUICES RESTAURANTE S.A**”

3.3.2.- GIRO DEL NEGOCIO

El restaurante de comidas típicas atenderá a la población y turistas en la preparación y venta de comidas típicas que se comercializará en el mismo local y contará con personal altamente capacitado.

La actividad esencial de este negocio es la oferta de comida típica de la región para lo cual se cuenta con los recursos materiales, económicos y humanos.

3.3.3.- ESLOGAN

El **eslogan** corresponde a una frase significativa del negocio, es la esencia de su actividad y para RESTAURANTE LUICES, es el siguiente: “Donde servirle es un placer”

3.3.4.- LOGOTIPO

El **logotipo** es un diseño gráfico o símbolo utilizado por la compañía, es la adaptación del nombre de la compañía o marca utilizada conjuntamente con el nombre, este se menciona a continuación.



3.3.5 Accionistas

Un Accionista es una persona que tiene una o varias acciones en la empresa, en este caso los inversionistas en Restaurante Luices S.A son:

No	NOMBRE DEL SOCIO	C.I	APORTE DE CAPITAL
1	Santamaría Coloma Martha Carolina	1724523244	10.000,00
2	Andrade Chávez Lourdes	1203132368	10.000,00
3	Coloma López Beatriz Gricelda	0201136496	21.348,5
	TOTAL		41.348,50

3.3.6.- CUADRO DIRECTIVO

El cuadro directivo es la descripción de los accionistas en los cargos directivos de la empresa, así:

No	NOMBRE DEL SOCIO	FUNCION
1	Santamaría Coloma Martha	Presidente
2	Coloma Beatriz	Gerente
3	Andrade Chávez Lourdes	Tesorero

3.3.7. REQUISITOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

Al constituir una Sociedad Anónima los requisitos para su constitución son:

- Contar con mínimo tres socios mayores de edad y capaces de contraer obligaciones
- Establecer 3 reuniones y en ellas conocer y aprobar el Estatuto de Constitución de la Compañía
- Nombrar un Presidente y Secretario que será a su vez el Gerente de la Compañía
- Contratar un Abogado para que sea el responsable de elevar a escritura pública el estatuto y presentar en la Notaría
- Abrir una Cuenta de Integración en un banco de localidad con el 50 % del capital a iniciar o que conste en la Escritura de Constitución y como se pagará el otro 50%.

- Presentar en 3 ejemplares la Escritura de Constitución en la Intendencia de Compañías en la ciudad de Ambato o Guayaquil por parte del Abogado
- En el caso de no existir ningún impedimento y sea aprobado, publicar un extracto de aprobación de la Compañía en un periódico local
- Llevar la publicación y marginar en la Notaría
- Ir al Registro Mercantil para registrar la Compañía y los Nombramiento del Gerente y Presidente
- Nombrar al Contador que será el encargado de llevar la Contabilidad, el Ruc en el SRI y en el Seguro Social

Los aportes se contabilizarán y se emitirán acciones, debiendo señalar el valor de cada una de ellas, por ejemplo si serán de 1, 5, 10 o más dólares cada una de acciones:

Requisitos Legales

Los requisitos legales para el funcionamiento del Restaurante son los siguientes:

Registro Único de Contribuyentes- RUC

El RUC, es el punto de partida para el proceso de administración tributaria, constituye el número de identificación de todas las personas naturales y sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias, quienes tienen obligaciones iniciales con el Servicio de Rentas Internas.

El RUC es el documento que le califica para efectuar transacciones comerciales en forma legal, los contribuyentes deben inscribirse en el RUC dentro de los treinta días hábiles siguientes a su inicio de actividades.

Requisitos:

- Formulario suscrito por el representante legal.
- Copia de la escritura de Constitución legal de la empresa.
- Nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de cedula de identidad y certificado de votación del representante legal.
- Original y copia de la planilla de servicio básico de agua, luz o teléfono.
- En caso de extranjeros, copia y original del pasaporte.

Aspectos Tributarios

“El SRI, es una entidad técnica y autónoma que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos por Ley mediante la aplicación de la normativa vigente. Su finalidad es la de consolidar la cultura tributaria en el país a efectos de incrementar sostenidamente el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias por parte de los contribuyentes”.⁶

El pago del impuesto a la Renta se lo realiza anualmente y tiene vigencia desde el 1ro. de enero al 31 diciembre, las obligaciones tributarias varían según el tipo de contribuyente y de acuerdo a las características de su actividad económica.

Las obligaciones con el SRI son las siguientes:

- Presentar la declaración del IVA como agente de retención si la actividad lo amerita, ésta declaración se presentará mensualmente de las operaciones grabadas por dicho impuesto, la base imponible es el 12%.
- Declaración del Impuesto a la Renta Sociedades.
- Declaración del Impuesto a la Renta Empleados.

⁶www.sri.gov.ec/sri/portal/main.do?code=163

- Realizar retenciones en la fuente por concepto de impuesto a la renta y presentar las correspondientes declaraciones y pago retenido.

Patente Municipal

- Original y copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Formulario de declaración del impuesto de patentes (Se compra en la tesorería a la que corresponda el establecimiento).
- Formulario para categorización
- Escritura de constitución legalizada en caso de ser persona jurídica.
- Clave catastral.

Permiso de Funcionamiento por parte del Cuerpo de Bomberos

Los requisitos para la obtención del Permiso de Funcionamiento por parte del Cuerpo de Bomberos son:

- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia del RUC.
- Formulario de declaración del Impuesto de patentes (Este formulario se lo compra en la tesorería del CB).
- Informe favorable de inspección.
- Copia de la Patente Municipal.

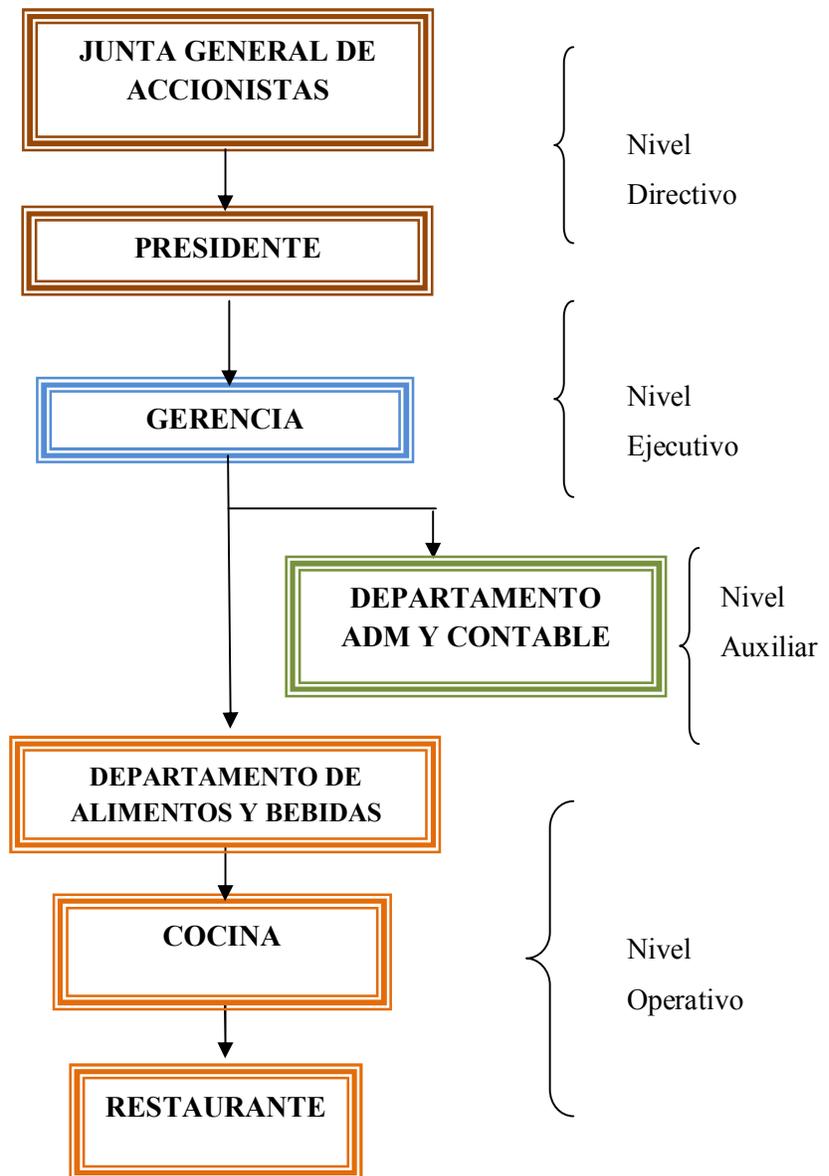
Observaciones:

Durante la inspección, si el funcionario del Cuerpo de Bomberos considera necesario solicitará que el establecimiento cuente con un plan de contingencia de prevención y

seguridad. El Cuerpo de Bomberos proporciona asesoría gratuita para realizar el plan, su elaboración tarda mínimo 4 días, dependiendo de la dificultad del caso.

3.3.8.- ORGÁNICO ESTRUCTURAL Y FUNCIONAL

La organización de la empresa será de tipo vertical en que se encuentran los 4 niveles jerárquicos de la empresa y son:



3.3.9.- ORGÁNICO FUNCIONAL

NIVEL DIRECTIVO:

Legislará sobre las políticas que deberán seguir en la Empresa, sus funciones serán:

- Normar los procedimientos,
- Redactar los reglamentos internos,

El Nivel Directivo lo conforma la:

- Junta General de Accionistas
- Presidente

JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS

Esta integrada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es el órgano máximo de gobierno y dirección de la Empresa, ordinariamente se reunirá cada mes previa convocatoria del señor Presidente o por iniciativa de los accionistas

FUNCIONES

- Resolver asuntos relativos a todos los negocios que sean de acuerdo a la competencia de Ley y el Estatuto.
- Nombrar, remover por causa legal a los funcionarios, fijar remuneraciones y sueldos.
- Conocer sobre las cuentas bancarias, informes, documentos que le fueren presentados y dictar las resoluciones correspondientes.
- Resolver sobre el reparto de los beneficios sociales.
- Facultar al Gerente General para que suscriba actos y contratos.
- Nombrar al Gerente General

- Elaborar y políticas comerciales de la empresa.
- Fiscalizar el cumplimiento de los planes de inversión.

NIVEL EJECUTIVO

GERENTE

Será el representante legal, sus funciones administrativas serán: planificar, organizar, dirigir planes y programas; transmitir a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución.

PERFIL DEL PUESTO

Título Terminal: Ingeniero Comercial

Edad: 25 a 30 años

Experiencia: 2 años

OBJETIVO: Supervisar, planificar, coordinar, controlar, dirigir y ejecutar las actividades empresariales del proyecto.

FUNCIONES

- Presentar el Plan Operativo y ejecutarlo si es aprobado por la Junta General de Accionistas.
- Dirigir, controlar y evaluar las actividades técnicas, administrativas, financieras y judiciales.
- Implementar mecanismos de control interno, calidad y competitividad
- Instituir un sistema de selección técnica y capacitación del personal
- Preparar y presentar anualmente o cuando lo requieran, los informe de actividades administrativas, económicas y financieras de la empresa.

- Elaborar informes para los accionistas
- Supervisar la correcta utilización de los recursos en la empresa
- Controlar los depósitos y reembolsos
- Supervisar la elaboración de la producción

NIVEL AUXILIAR

Ayuda a los otros niveles en la prestación de servicios con oportunidad y eficiencia; las actividades del nivel auxiliar tiene que ver con administración, contabilidad, finanzas, etc.

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO - CONTABLE

- Llevar el registro del personal que labora en la empresa
- Preparar el Plan de Capacitación
- Llevar la contabilidad de la empresa.
- Manejar todo el sistema contable y sus estados financieros
- Contratar capacitadores de diversos temas, de acuerdo a las necesidades de la empresa y de los clientes.

Contabilidad:

- Llevar los libros contables al día y conforme a la ley.
- Emitir a la gerencia todos los resultados financieros que se obtengan.
- Presentar el Balance General de cada mes.

NIVEL OPERATIVO

Son los responsables directos de ejecutar las actividades básicas de la empresa, es decir cumplirán las órdenes emanadas por los órganos directivo y administrativo.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

En este departamento será una sola persona encargada de realizar las siguientes tareas:

- Mantener siempre abastecida de alimentos y bebidas que se necesitarán al diario.
- Hacer un reporte de las compras que realice semanalmente.
- Vigilar que los alimentos y bebidas se mantengan siempre frescos y no caducados.

Cocina:

En este departamento habrá un Chef y un Ayudante.

Perfil del candidato.

- Título en gastronomía o administración hotelera
- Mínimo 2 años de experiencia en el área
- Edad mínima 25 años

Funciones:

Chef de Cocina:

- Preparar todos los platos típicos que el Restaurante ofrezca.
- Vigilar el aseo de la cocina.
- Hacer reportes de los comestibles que se necesiten al departamento de alimentos y bebidas.
- Organizar el área de cocina.
- Elaborar los menús
- Capacitar a su personal
- Asesorar a la gerencia en la compra de los equipos.

Ayudante de Cocina:

- Preparar la comida junto con el chef.
- Notificar al Chef, alguna novedad en la cocina
- Recibir los pedidos que dan los meseros y despacharlo de manera oportuna y eficiente.

Restaurante:

En esta área trabajará un mesero que tendrá la siguiente función:

- Recibir a los clientes con un cordial saludo.
- Ubicarlos en las mesas respectivas
- Tomar nota del pedido
- Entregarlo al departamento de cocina
- Limpiar la zona del comedor.
- Atender a los turistas y población local con servicios de alimentación, bebidas calientes y frías de calidad.
- Confeccionar los pedidos de alimentación.
- Optimizar los materiales y cantidad de alimentos
- Implementar recetas y menús.
- Optimizar la materia prima para la disminución de los precios en los que se prime la calidad del producto.
- Vigilar que se prepare con solvencia lo solicitado.

3.4 ESTUDIO FINANCIERO

El Estudio Financiero es muy importante para continuar con el proyecto, ya que se analiza los Egresos de acuerdo al Costo de Producción, las Inversiones en Capital de Trabajo, Activos Fijos, la totalidad de la Inversión y Financiamiento así como los Ingresos para en base del Estado de Pérdidas y Ganancias determinar la Utilidad y los posteriores indicadores financieros que permita tomar la decisión de invertir.

3.4.1 COSTO TOTAL

CUADRO No 32

	COSTO TOTAL			
	CONCEPTO	PARCIAL	REFERENC	TOTAL
1	COSTO DE PRODUCCIÓN			192589,52
	Costos Directos			
	Materia Prima	164337,00	Anexo No 1	
	Mano de Obra Directa	15879,87	Anexo No 2	
	Costos Indirectos			
	Materia Prima Indirecta	2736,00	Anexo No 3	
	Mano de Obra Indirecta	4964,58	Anexo No 4	
	Depreciación	2592,07	Anexo No 5	
	Movilización y Transporte	1200,00	Anexo No 6	
	Mantenimiento	600,00	Anexo No 7	
	Amortización	280,00	Anexo No 8	
2	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN			19926,38
	Sueldos	14555,54	Anexo No 9	
	Útiles de Aseo	3779,28	Anexo No 10	
	Útiles de Oficina	317,76	Anexo No 11	
	Servicios Básicos	516,00	Anexo No 12	
	Depreciaciones Equipo Of.	757,80	Anexo No 13	
3	COSTOS DE VENTA			1020,00
	Promoción y Publicidad	1020,00	Anexo No 14	
4	COSTO FINANCIERO			
	Intereses	9899,63	Anexo No 15	9899,63
	COSTO TOTAL	223435,53		223435,53

ELABORADO POR: La Autora

3.4.2 INVERSIÓN TOTAL

CUADRO No 33

	INVERSION TOTAL			
	RUBROS	PARCIAL	REFERENC	TOTAL
1	INVERSION FIJA			59316,50
	Terreno	15000,00	Anexo No 16	
	Construcción e Infraestructura	28471,50	Anexo No 17	
	Maquinaria	5710,00	Anexo No 18	
	Implementos de Cocina	1655,00	Anexo No 19	
	Menaje	2160,00	Anexo No 20	
	Muebles y Enseres	2900,00	Anexo No 21	
	Equipo de Oficina	2520,00	Anexo No 22	
	Equipo de Computo	900,00	Anexo No 23	
2	INVERSION INTANGIBLES			2800,00
	Elaboración Proyecto Factibilidad	2000,00	Anexo No 24	
	Gastos de Organización	200,00	Anexo No 25	
	Capacitación del Personal	600,00	Anexo No 26	
3	CAPITAL DE TRABAJO			8371,90
	Materia Prima	3423,69	Anexo No 27	
	Mano de Obra	1323,32	Anexo No 28	
	Gastos de Fabricación	1031,05	Anexo No 29	
	Gastos Administrativos y Generales	1660,53	Anexo No 30	
	Gastos de Venta	85,00	Anexo No 31	
	Gastos Financieros	824,97	Anexo No 32	
	Otros Activos	23,33		
4				
	INVERSION TOTAL			70488,40

ELABORADO POR: La Autora

3.4.3 FINANCIAMIENTO

El financiamiento para este proyecto se lo va a realizar con capital propio por parte de los socios y crédito bancario de acuerdo a una línea preferencial para Turismo y se detalla a continuación:

FUENTES	INVERSION FIJA E INTANGIBLE	%	CAPITAL DE TRABAJO	%	TOTAL	%
Aporte Propio	33000,0	46,8	8371,90	11,88	41371,8	58,69
Préstamo	29116,6	41,3	0,0	0,00	29116,6	41,31
TOTAL	62116,5	88,1	8371,90	11,88	70488,4	100,0

Nota.- La columna de Capital de Trabajo corresponde a lo determinado en el anexo de inversión total.

FINANCIAMIENTO POR PARTIDAS

CUADRO No 34

CONCEPTO	TOTAL	PROPIETARIO CREDITO	CRED BAN
INVERSIONES FIJAS	INVERSION		
Terreno	15000,00	15000,00	0
Construcciones	28471,50	8541,45	19930,05
Maquinaria	5710,00	2855,00	2855,00
Equipo de Cocina	1655,00	827,50	827,50
Menaje	2160,00	1080,00	1080,00
Muebles y Enseres	2900,00	870,00	2030,00
Equipo de Oficina	2520,00	756,00	1764,00
Equipo de Computo	900,00	270,00	630,00
Inversiones Fijas Intangibles	2800,00	2800,00	
CAPITAL DE TRABAJO			
Materia Prima	3423,69	3423,69	0,00
Mano de Obra	1323,32	1323,32	0,00
Gastos de Fabricación	1031,05	1031,05	0,00
Gastos Administrativos y Gles	1660,53	1660,53	0,00
Gastos de Venta	85,00	85,00	0,00
Gastos Financieros	824,97	824,97	0,00
Amortización	23,33	23,33	
TOTAL	70488,40	41371,85	29116,55

PARTICIPACION		58,69	41,31
----------------------	--	--------------	--------------

De acuerdo al Cuadro de Financiamiento, del Total de la Inversión que contiene la Inversión en Activos Fijos y Capital de Trabajo totalizan US\$ 70.488,40 dólares, de los cuales los socios aportarán con recursos propios 41.371,85 dólares que corresponden al 58,69 % del total y la diferencia esto es de US\$ 29.116,55

dólares que corresponden al 41,31% del total serán obtenidos a través de un crédito en una de las instituciones financieras de la localidad y línea de crédito preferencial.

CUADRO No 35

TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

No	CAPITAL	INTERES	PAGO ANUAL	SALDO
0	5823,31	4076,3	9899,6	29116,55
1	5823,31	3261,1	9084,4	23293,24
2	5823,31	2445,8	8269,1	17469,93
3	5823,31	1630,5	7453,8	11646,62
4	5823,31	815,3	6638,6	5823,31
5	29116,55	12229,0	41345,5	
	CAPITAL	INTERES	PAGO ANUAL	SALDO

$$\text{PAGO ANUAL} / 12 = 9084,4 / 12 = 757,03$$

Empleando la fórmula para el cálculo de interés por cuotas variables y de acuerdo a la tasa de interés que cobran actualmente los bancos, el financiamiento está calculado a 5 años, con lo que las cuotas anuales son variables correspondiendo al Pago Total que resulta de la suma del Capital más el Interés cuyas cuotas totalizan en los 5 años 41.345,50 dólares; la cuota para el capital de trabajo mensualmente es de 757,03 dólares; en los que se incluye el interés y la amortización de la deuda que se contrata en el Banco.

3.4.4 ESTRUCTURA DE COSTOS

CUADRO No 36

ESTRUCURA DE COSTOS				
	DESCRIPCIÓN	FIJO	VARIABLE	TOTAL
1	COSTO DE PRODUCCIÓN			192589,52

	Costos Directos			
	Materia Prima		164337,00	
	Mano de Obra Directa	15879,87		
	Costos Indirectos			
	Materia Prima Indirecta		2736,00	
	Mano de Obra Indirecta	4964,58		
	Depreciación	2592,07		
	Movilización y Transporte		1200,00	
	Mantenimiento	600,00		
	Amortización	280,00		
2	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN			19926,38
	Sueldos y Salarios	14555,54		
	Útiles de Aseo	3779,28		
	Papelería	317,76		
	Servicios Básicos	516,00		
	Depreciaciones Equ. Of.	757,80		
3	COSTOS DE VENTA			1020,00
	Promoción y Publicidad	1020,00		
4	COSTO FINANCIERO			
	Intereses	9899,63		9899,63
	COSTO TOTAL	55162,53	168273,00	223435,53

El Costo Total del Proyecto está conformado por los Costos Fijos, que permanecen constantes a cualquier volumen de producción y lo integran la mano de obra directa, depreciación de activos fijos de la empresa, sueldos y salarios, gastos de venta y financieros, Promoción y Publicidad, por cuanto estos últimos son contratados para un año, realizando un prepago en estos rubros.

Los Costos Variables, que se incurren durante el proceso de producción y varían de acuerdo al volumen, así tenemos: materia prima, servicios básicos, útiles de oficina, etc.

En el cuadro anterior se detalla la estructura de Costos Fijos y Variables del Proyecto comprendidos para un año.

3.4.5 DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS

Para obtener los ingresos debemos considerar el tiempo que utilizará la Empresa con sus Departamentos y personal calificado así como su capacidad instalada, laborando los 20 días al mes y a un precio de venta unitario, lo siguiente:

		CANT	CANT	CANT	=	=
PRODUCTO	P/V	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL	SUBTOTAL
Arroz con menestra y carne asada.	2,5	30	150	600	7.200	18.000
Arroz con menestra y pollo asado.	2,5	30	150	600	7.200	18.000
Arroz con menestra y chuleta.	2,5	30	150	600	7.200	18.000
Seco de gallina criolla.	2,5	40	200	800	9.600	24.000
Caldo de gallina criolla.	2	30	150	600	7.200	14.400
Fritada.	3	30	150	600	7.200	21.600
Bollos de pescado.	2	30	150	600	7.200	14.400
Ceviche de Concha.	3	30	150	600	7.200	21.600
Ceviche de Camarón.	3	30	150	600	7.200	21.600
Ceviche Mixto.	5	30	150	600	7.200	36.000
Encebolladlo de Pescado.	1,5	30	150	600	7.200	10.800
Cola Personal	0,6	80	400	1.600	19.200	11.520
Jugos	0,5	50	250	1.000	12.000	6.000
Aguas.	0,3	50	250	1.000	12.000	3.600
Energizantes.	1	25	125	500	6.000	6.000
Club.	1	50	250	1.000	12.000	12.000
TOTAL MES		595	2.975	11.900	142.800	257.520

3.4.6 PUNTO DE EQUILIBRIO

PE =	C F
1 -	$\frac{C V}{Y}$

PE =	COSTOS FIJOS
1 -	$\frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{INGRESOS TOTALES}}$

=	55162,53
1 -	168273,00
	257520,00

=	55162,53
1 -	0,653436626
	55162,53
=	0,346563374
=	159.170,10

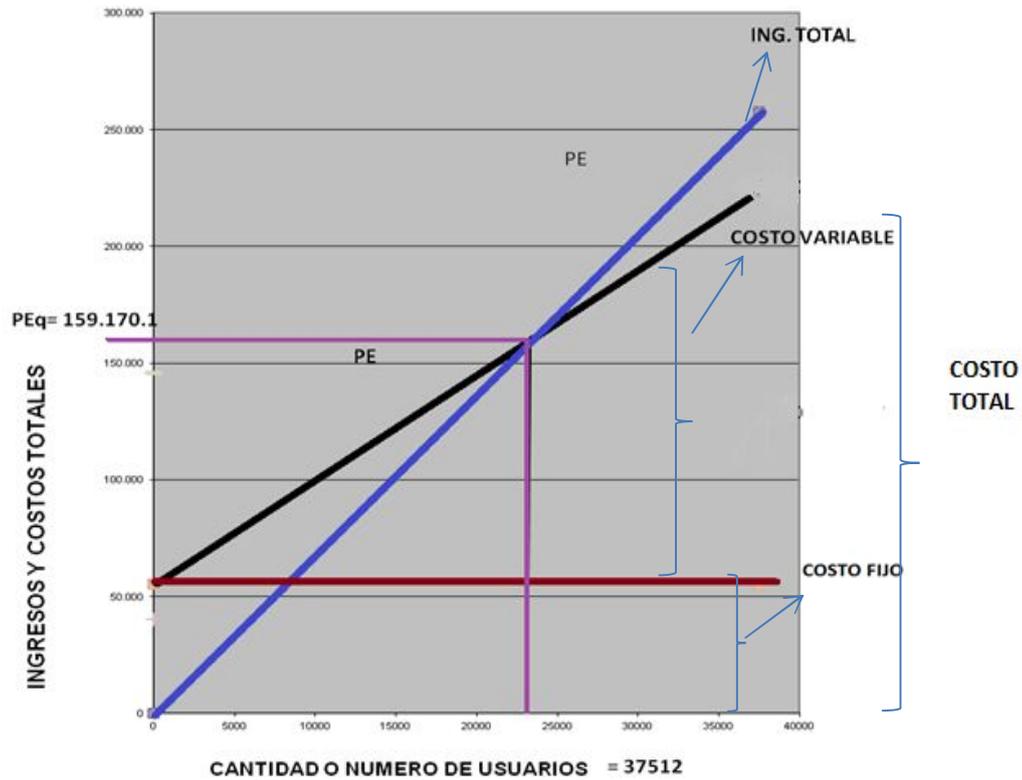
Para determinar el punto de equilibrio se ha estudiado las relaciones entre los costos fijos, costos variables y los ingresos, de acuerdo al cálculo del Punto de Equilibrio, para superar todos los gastos no se puede vender menos de 159.170,10 lo que quiere decir con este rubro no ganamos ni perdemos.

En el punto de equilibrio de un negocio, las ventas son iguales a los costos y gastos, por lo que al aumentar el nivel de ventas se obtiene utilidad y al bajar las ventas se produce pérdida; por lo tanto el Punto de Equilibrio de una empresa es el nivel de ventas que esta debe alcanzar en un determinado periodo para no obtener ni pérdidas ni ganancias

Para tener concordancia con el cálculo numérico del Punto de Equilibrio, en el gráfico anterior se demuestra que el Ingreso Total es de 257.520 dólares, el Costo Fijo es de 55.162,53 y el Costo Variable es de 168.273 totalizando el Costo en 223.435,53 dólares y el Punto de equilibrio coincide en 159.170,10 dólares.

GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

CANTIDADES PRODUCIDAS		37.512
INGRESOS TOTALES		257.520
COSTO VARIABLE		168273
COSTO FIJO		55.163
COSTO TOTAL		223.436



3.4.7 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El Estado de Pérdidas y Ganancias, se estructura en base de los Ingresos por la venta de los productos que se brindará a los clientes, a los cuales se le resta todos los costos de producción donde se incluye la materia prima, mano de obra y de fabricación, para seguidamente anotar los gastos administrativos, de venta, financieros y los impuestos que por Ley se deben cancelar al Estado y trabajadores.

El Estado de Pérdidas y Ganancias para el Primer Año, se anota a continuación, así:

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PRIMER AÑO

			Año 1	%
	CONCEPTO /AÑOS			

	Ventas		257520,00	100,0
-	Costos de Producción		192589,52	74,8
+	Materia Prima	164337		63,8
+	Mano de Obra	15.879,87		6,2
+	Costo de Fabricación	12372,65		4,7
=	Utilidad Bruta en Ventas		64930,5	25,2
-	Costos Administrativos		19926,38	7,7
-	Costos de Ventas		1020	0,4
=	Utilidad Operacional		43984,1	17,1
-	Costos Financieros		9899,6	3,8
=	Utilidad antes de Imp. y Part		34084	13,2
-	Participación (15%) Trabajad		5112,7	2,0
=	Utilidad antes de Participación		28971,8	11,3
-	Impuesto a la Renta (25%)		7243,5	2,8
=	Utilidad Neta Ejercicio		21728,9	8,4

Cancelando todos los gastos e impuestos se obtendrá una utilidad de US\$ 21.728,9 correspondiendo al 8,4 % en relación al Ingreso Total y que pasará a ser Patrimonio de la empresa; los costos de mayor incidencia son los de Producción con el 74,8 %, de Administración y Generales el 7,7 %, el Financiero con el 3,8 % y de ventas con el 0,4 %

3.4.8 ESTADO DE SITUACION FINAL

ACTIVOS		PASIVOS		
Activos Corriente		36339,9	Pasivo Corriente	
Caja	13969,0		Ctas x Pagar	757,0
Bancos	15820,9			
Ctas x Cobrar			Pasivo Largo Plazo	
Dtos x Cobrar			Dtos x Pagar	30688,8
Inventarios	6550,00			
Activos Fijos			PATRIMONIO	
Terreno	15000			
Construcciones	28471,50			
Maquinaria	5710,00	55966,6	Capital	41371,8
Equipo de Cocina	1655,0		Utilidad Ejercicio	21728,9
Menaje	2160,0			
Muebles y Enseres	2900,00			
Equipo de Oficina	2520,00			

Equipo de Computo	900,00			
Depreciación	-3349,87			
Amortización	-280,00			
Activos Diferidos	2520,00	2520,00		
TOTAL	94546,57		TOTAL	94546,57

El Balance General o Estado de Situación Final al Primer Año, nos demuestra la situación económica financiera en que se encontrará la Empresa, al 31 de diciembre del primer año, luego de un año de funcionamiento, el Activo Corriente es de 36.339,9 dólares en el que se incluye Caja, Bancos y la cuenta de Inventario de Mercadería; el Activo Fijo de 55.966,6 dólares y Otros Activos de 2520 dólares; lo que da un Activo Total de 94.546,57 dólares.

En tanto que el Pasivo de Corto Plazo es de 757,0 dólares, el Pasivo de Largo Plazo de 30.688,8 dólares; dentro de Patrimonio se encuentra el Capital Propio que es de 41.371,8 y la Utilidad del Ejercicio es de 21.728,9 dólares, sumados entre el Pasivo y el Patrimonio se igualan al Activo Total.

Según el Estado de Situación se mantiene una cantidad considerable en los pasivos por el crédito solicitado para el desarrollo normal de las actividades, sin embargo con los resultados económicos, los propietarios plantearían el pago de estas obligaciones a corto plazo

3.4.9 FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO

El flujo de fondos es muy importante para la evaluación del proyecto considerando que es para cinco años, en él se detalla la Inversión Inicial distribuida en Activos Fijos Tangibles, Intangibles y Capital de Trabajo, la proyección se la ha realizado de acuerdo al incremento en la producción y venta del producto para cada año y se detalla a continuación.

El flujo de fondos es importante para la evaluación de proyectos, estimándose para 5 años la vida útil del proyecto; de allí que con una inversión al año cero (0) de US\$ 70.488,40 dólares, distribuido en Inversiones Fijas Tangibles, Intangibles,

Capital de Trabajo e Imprevistos; el Flujo Neto de Caja al Año 1 es de US\$.
25.358,70 dólares.

FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO
AÑO 2012- 2016

	RUBROS /AÑOS		2012	2013	2014	2015	2016
		0	257520	267820,8	278.533,63	289.674,98	301262,0
	Ingresos						
+	Fondo de Salvamento						24971,51
	Ingresos Totales		257.520,00	267.820,80	278.533,63	289.674,98	326233,49
-	Costos de Producción		192589,52	198367,2	204318,2	210447,8	216761,2
=	Utilidad Bruta en Ventas		64930,48	69453,59	74215,41	79227,21	109472,29
-	Costos Administrativos		19926,38	20324,9	20731,4	21146,0	21569,0
-	Costos de Ventas		1020	1040,4	1061,2	1082,4	1104,1
-	Costos Financieros		9899,63	9084,36	8269,10	7453,84	6638,57
=	Utilidad Operacional		34084,47	39003,9	44153,7	49544,9	80160,7
-	Participación (15%) Trabajadores		5112,7	9751,0	11038,4	12386,2	20040,2
=	Utilidad antes de Participación		28971,8	29252,9	33115,3	37158,7	60120,5
-	Impuesto a la Renta (25%)		7243,0	4387,9	4967,3	5573,8	9018,1
=	Utilidad Neta Ejercicio		21728,9	24865,0	28148,0	31584,9	51102,4
+	Depreciaciones		3349,9	3349,9	3349,9	2431,9	2431,9
+	Amortizaciones		280	280	280	280	280
	INVERSIONES						
	Fija	59316,5					
+	Intangible	2800					
+	Capital de Trabajo	8371,9					
	Recuperación capital de Trabajo						8371,9
	Flujo Neto de Efectivo	70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2

INVERSION	70488,4	182114,4	36422,9	1,94
-----------	---------	----------	---------	------

Los ingresos se incrementarán en un porcentaje del 4% y en porcentajes inferior los costos y gastos.

CAPÍTULO IV

4. EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera se obtuvo a través de las razones financieras, como una relación entre dos cantidades numéricas de los Estados Financieros, las que se obtienen dividiendo una cantidad entre otra.

Para determinar si la Empresa está funcionando bien y obtener una rentabilidad adecuada, se debe analizar el Estado de Pérdidas y Ganancias y el Balance General con lo que determinaremos los valores de Activos, Pasivos, Patrimonio, Ingresos y Gastos.

Además se debe recurrir y analizar la información contable en base de técnicas como el VAN, TIR y los índices financieros, así:

4.1 TASA DE RENDIMIENTO MÍNIMA ACEPTABLE

Tasa de Interés: 30 %

VALOR ACTUAL NETO POSITIVO

VAN =	INVERSION	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
VAN =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		(1+0,30)1	(1+0,30)2	(1+0,30)3	(1+0,30)4	(1+0,30)5
VAN =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		1,3	1,69	2,197	2,8561	3,71293
VAN =	-70488,4	19506,7	16860,9	14464,2	12008,2	16748,6
VAN =	9100,17					

Tasa de Interés: 40 %

VALOR ACTUAL NETO NEGATIVO

VAN =	INVERSION	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
VAN =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		(1+0,40)1	(1+0,40)2	(1+0,40)3	(1+0,40)4	(1+0,40)5
VAN =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		1,4	1,96	2,744	3,8416	5,37824
VAN =	-70488,4	18113,4	14538,2	11580,8	8927,7	11562,6
VAN =	-5765,70					

4.2 TASA INTERNA DE RETORNO

El Valor Actual Neto VAN positivo y negativo se combinan para por medio de la fórmula y cálculos de aproximaciones sucesivas, hasta obtener la Tasa Interna de Retorno TIR, por lo que al ser el rendimiento superior al requerimiento mínimo, es factible ejecutar el proyecto de inversión

El cálculo para determinar lo aseverado, lo podemos apreciar a continuación:

$$\text{TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)} = r_1 + (r_2 - r_1) \frac{VAN_1}{VAN_1 - VAN_2}$$

$$\text{TIR} = R_1 + (R_2 - R_1) \frac{VAN_1}{VAN_1 - VAN_2}$$

RI = Tasa de descuento utilizada para calcular el VAN 1	=	30
	=	40

R2= Tasa de descuento utilizada para calcular el VAN2		
--	--	--

VAN 1 = Valor positive	=	9571,92
VAN 2= Valor negativo	=	-5368,26
TIR	=	30
TIR	=	10
TIR	=	30
TIR	=	0,672
TIR	=	6,2
TIR	=	36,12

VALOR ACTUAL NETO = 36,12 %

TIR =	INVERSION	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
TIR =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		(1+0,367)1	(1+0,367)2	(1+0,367)3	(1+0,367)4	(1+0,367)5
TIR =	-70488,4	25358,7	28494,9	31777,8	34296,7	62186,2
		1,361	1,85096	2,51915656	3,35	4,631975668
TIR =	-70488,4	18632,4	15394,6	12614,5	10249,7	13425,4
TIR =	-171,71					

Se obtuvo dos VAN, el primero con valor positivo del 30 % y el otro con un valor negativo del 40 % que proyectaron resultados tanto positivo como negativo y se calculó mediante la fórmula la Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión (TIR), la misma que corresponde al 36,12 % con la que se recupera la inversión en menos de 2 años y con esta tasa el resultado del VAN es cercana a CERO, en nuestro caso (-171,7).

Mediante el cálculo que antecede, nos demuestra que el presente proyecto tiene una tasa interna de retorno del 36,12%; que quiere decir que el proyecto tiene una aceptable rentabilidad para los inversionistas.

4.3 ÍNDICES FINANCIEROS

Las razones financiera que con más frecuencia se usan en esta categoría son:

PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PRI	Inversión	70488,4	
	Utilidad Promedio Anual	36422,9	1,94

El Periodo de Recuperación de la Inversión PRI mide en cuanto tiempo se recupera la inversión más el costo de capital involucrado, es decir se recuperará la inversión en 1 año, 9 meses y cuatro días.

Índice de Solvencia	Activo Corriente	36339,9	
	Pasivo Corriente	757,0	48,00

Este indicador muestra que el negocio por cada dólar (1) que adeuda a corto plazo, se dispone de 48 dólares en los activos corrientes, por lo que es muy elevado y muy bien lo puede destinar al pago de las deudas, adquirir maquinaria, materia prima, etc.

Prueba Ácida	Activo Corriente- Inventario	29789,9	
	Pasivo Corriente	757,0	39,35

Esta razón nos indica que una vez restados los Inventarios del Activo Corriente, la Empresa dispone por cada dólar de deuda, 39 dólares con 35 centavos de dólar, lo que evidentemente demuestra que tenemos dinero en efectivo al que hay que darlo un uso adecuado, sea cancelando las deudas, adquiriendo materia prima, maquinaria o cancelando la deuda de largo plazo.

Relación Activo Total	Ventas	257520	
	Activo	94546,6	2,72

Esta razón indica que cada dólar que está invertido en el Activo Total, ha generado 2 dólares con 72 centavos en Ventas.

Endeudamiento	Deuda Total	31445,9	
	Activo Total	94546,6	0,33

Se observa que por cada dólar invertido en los activos de la empresa, está financiado con 33 centavos de Deuda.

Apalancamiento	Activo Total	94546,6	
	Patrimonio	63100,7	1,50

Significa que por cada dólar invertido en la cuenta del Patrimonio ha generado 1 dólar con 50 centavos en Activos de la empresa.

Margen Neto en Ventas	Utilidad Neta	21728,9	
	Ventas	257520	0,08

Se observa que por cada dólar invertido en Ventas, se obtiene un 8 por ciento de Utilidad.

Rentabilidad de Patrimonio	Utilidad Neta	21728,9	
	Patrimonio	63100,7	0,34

Esto significa que por cada dólar invertido en el Patrimonio, se ha generado 34 centavos de dólar de Utilidad.

Rentabilidad del Activo	Utilidad Neta	257520	
	Activo	94546,6	2,72

Se demuestra que por cada dólar invertido en los Activos, han generado 2 dólares con 72 centavos de Utilidad.

RELACIÓN BENEFICIO COSTO

Define la rentabilidad del proyecto dividiendo los ingresos actualizados para los costos actualizados, obteniendo el costo que representa la Inversión versus los ingresos. La fórmula es:

RELACIÓN BENEFICIO COSTO	Ingresos Actualizados
	Costos Actualizados + Inversión

INGRESOS ACTUALIZADOS

ING =	INVERSION	ING1 +	ING2 +	ING3 +	ING4 +	ING5
		(1+i) ¹	(1+i) ²	(1+i) ³	(1+i) ⁴	(1+i) ⁵
ING =	-70488,4	257520,0	267820,8	278533,6	289675,0	326233,5
		(1+0,361) ¹	(1+0,361) ²	(1+0,361) ³	(1+0,361) ⁴	(1+0,361) ⁵
ING =	-70488,4	257520,0	267820,8	278533,6	289675,0	326233,5
		1,361	1,85096	2,51915656	3,34611	4,631975668
ING =	-70488,4	189213,8	144692,9	110566,2	86570,7	70430,7
ING =	530985,97	Ingresos	Actualizados			

COSTOS ACTUALIZADOS

COS =	INVERSION	COS 1 +	COS2 +	COS3 +	COS 4 +	COS 5
		(1+i) ¹	(1+i) ²	(1+i) ³	(1+i) ⁴	(1+i) ⁵

COS =	-70465,1	192309,5	198078,8	204021,2	210141,8	216446,1
		(1+0,364)1	(1+0,364)2	(1+0,364)3	(1+0,364)4	(1+0,364)5
COS =	-70465,1	192309,5	198078,8	204021,2	210141,8	216446,1
		1,36	1,8496	2,49696	3,405685703	4,714198081
COS =	-70465,1	141404,1	107092,8	81707,8	61703,2	45913,7
COS =	367356,48	Costos	Actualizados			

RELACION BENEFICIO COSTO	Ingresos Actualizados
	Costos Actualizados + Inversión

RBC =	530985,97
	439471,57

RBC =	1,208
-------	-------

Es decir que por cada dólar invertido en los costos, recibimos US\$ 1,208 de Ingresos Actualizados

4.4 EVALUACIÓN SOCIAL

La implementación de la Empresa Restaurante de Comidas Típicas Luices S.A en la ciudad de Echeandía, generará un impacto social en los pobladores locales que consumirán este producto y que a su vez requerirá de mano de obra local directo e indirecto.

El aspecto social del proyecto se mide también por los Sueldos y Remuneraciones que pagará, estimándose que el primer año cancelará 35.399,99 dólares que representan el 13,70 % en relación a los Ingresos del primer año.

De la misma manera en lo referente a Impuestos, se pagarán por concepto de Participación Trabajadores e Impuesto a la Renta 12.355,6 que representa en relación a los Ingresos el 4,8 %

Definitivamente la implementación del Restaurante de Comidas Típicas va a incidir en el medio, pues generará un desarrollo social y ser más dinámico al sector comercial, turístico y gastronómico y por ende a la competencia se lo volverá más competitivo.

La elaboración de comidas típicas influirá en el medio pues los demandantes no saldrán a otras ciudades a servirse alimentos que se produzcan en la ciudad y más bien generará una corriente de visitantes de la región quienes se desplazarán atraídos por la buena gastronomía lo que permitirá la recirculación de capitales en el medio.

La conformación de la empresa legalmente influirá en el cantón pues se constituirá en un ejemplo para futuras inversiones.

4.5 EVALUACIÓN AMBIENTAL

La evaluación ambiental consiste en realizar un examen minucioso del grado de afectación que va a producir en el desarrollo del proyecto y su relación con el medio ambiente, así:

El proyecto utilizará como materia prima productos naturales y otros procesados, por lo que es necesario clasificar los desechos en orgánicos, inorgánicos, vidrio y metal.

De la misma manera no se eliminarán desperdicios en el agua ya que los residuos serán empleados en una granja porcina lo que influirá en el sector.

MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS

En lo referente al manejo de los desechos sólidos, los productos naturales como verduras y comestibles serán utilizados de diferente manera, así:

Los residuos que se obtengan de la elaboración de los platos típicos serán utilizados en las granjas porcinas.

CONCLUSIONES

- Al realizar las encuestas, la mayoría de los encuestados tanto como viajeros y habitantes de la ciudad manifestaron que es necesario implementar un restaurante ya que en el sector no existe un local adecuado que brinden comidas típicas de la costa ecuatoriana reunida en un solo lugar.
- Los lugares que ofrecen estos platos típicos son inadecuados, no poseen infraestructura propia para ofrecer una buena atención al cliente, no tienen variedad de comidas típicas, las condiciones de salud son deficientes.
- Al realizar el análisis financiero del proyecto, hemos obtenido como resultado que la inversión está debidamente garantizada y la rentabilidad que se va a obtener es muy satisfactoria con respecto a los beneficios que ofrecen las financieras si el dinero fuese depositado en instituciones bancarias.

RECOMENDACIONES.

- En vista de que el presente proyecto es muy atractivo para invertir, pues en la actualidad no existen locales de este tipo en la zona de estudio y que ofrezca los servicios que se hacen referencia en el proyecto.
- El proyecto aportará socialmente a la ciudad de Echeandía brindando un servicio de gastronomía al gusto del paladar exigente, atención al cliente, variedad de comidas típicas, contando para ello con una buena infraestructura.
- Es recomendable la implementación del Restaurante considerando los estudios realizados para el proyecto puesto que los resultados son satisfactorios en la rentabilidad.

COSTOS DE PRODUCCIÓN
ANUAL

ANEXO No 1**MATERIA PRIMA DIRECTA**

CONCEPTO	V.UNIT	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Gallinas Criollas en pie.	12	45	540,00
Arroz (libras)	0,3	300	90,00
Aceite	2	18,75	37,50
Pimiento	0,4	30	12,00
Cebolla Paiteña (libra)	0,2	262,5	52,50
Tomate	0,5	127,5	63,75
Especería	1	45	45,00
Yuca	11	7,5	82,50
Zanahoria	0,2	7,5	1,50
Cebolla Blanca	2,2	0,9375	2,06
Hierbita	1	8,25	8,25
Mondongo (libra)	1,5	60	90,00
Maní	1	7,5	7,50
Papa	0,2	37,5	7,50
Bagre (libra)	2,5	60	150,00
Verde	2,5	7,5	18,75
Pescado - Bollos (libra)	2,5	52,5	131,25
Pescado - Encebollado (libra)	2	112,5	225,00
Hojas	1	7,5	7,50
Tripaje	10	3,75	37,50
Col	0,25	15	3,75
Pollo (libras)	0,75	60	45,00
Frejol (libras)	0,8	55	44,00
Ají	0,5	1,25	0,63
Huevos	0,1	25	2,50
Pulpa tamarindo	1,2	2,5	3,00
Maduro	0,08	6,25	0,50
Orégano	0,5	1	0,50
Azúcar	35	0,25	8,75
Papas	10	0,25	2,50
Limón	30	5	150,00
Chuleta (libras)	1,8	45	81,00
Carne (libras)	1,75	45	78,75
Chancho (libras)	1,75	75	131,25
Mote	1	30	30,00
Camarón (libras)	3	90	270,00
Mostaza	2	37,5	75,00

Salsa de Tomate	1	75	75,00
Conchas	0,24	2000	480,00
Calamar	0,75	45	33,75
Subtotal			3.125,94

CANTIDAD	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
15	Agua	Caja	3,5	52,5
15	Cerveza (Club)	Caja	7,5	112,5
15	Colas	Jabas (personal)	5,25	78,75
15	Colas	Jabas(mediana)	3,6	54
	Subtotal			297,75
Total Semana				3.423,69
TOTAL ANUAL				164.337

ANEXO No 2

MANO DE OBRA DIRECTA

No	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL MES	TOTAL ANUAL
1	Chef	350	37,98	29,17	35	29,17	14,58	495,89	
1	Cocinero	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72	
1	Mesero	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72	
	SUBTOTAL	934	101,34	77,83	93,40	77,83	38,92	1.323,32	
	TOTAL							1323,32	15.879,87

ANEXO No 3

MATERIA PRIMA INDIRECTA

CANT	UNIDAD MEDIDA	PRODUCTO	V. UNI	VTOTAL
10	Libras	Maní	0,3	3
5	Litro	Achiote	1	5

10	Libras	Ajo	0,8	8
10	Libras	Sal	0,3	3
5	Libras	Mantequilla	0,6	3
10	Frasco	Mostaza	0,8	8
20	Sobres	Curry	1,2	24
120	m3	Agua	0,2	24
30	Libras	Carbón	5	150
10	Tanque	Gas	10	100
SUBTOTAL				228
TOTAL ANUAL				2736

ANEXO No 4

MANO DE OBRA INDIRECTA

No	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL MES	TOTAL ANUAL
1	Guardián	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72	
	SUBTOTAL	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72	
	TOTAL							413,72	4.964,58

ANEXO No 5

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	DEPREC. AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL
		10 % VLib			
Edificio	28.472	2847,15	25624,35	20	1281,22
Maquinaria	5.710,00	571	5.139,00	10	513,90
Equipo de	1.655,00	165,5	1489,5	10	148,95

Cocina					
Menaje	2.160,00	216	1944,00	3	648,00
TOTAL	37.997	3.800	34196,85		2592,07

D= Valor del Activo – Valor Residual

No de Años

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

ANEXO No 6

MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE

DENOMINACIÓN	DÍAS	PRECIO	VALOR MENSUAL
	PROMEDIO	POR DÍA	
Alquiler de Camioneta para Compras de Materia Prima	20	5	100
TOTAL ANUAL			1200

ANEXO No 7

MANTENIMIENTO

DENOMINACIÓN	DÍAS	PRECIO	VALOR MENSUAL
	PROMEDIO	POR DÍA	
Reparación. Maq. y Equipo	2	25	50
SUBTOTAL			50,0
TOTAL ANUAL			600,0

ANEXO No 8

AMORTIZACIÓN

CONCEPTO	VALOR LIBROS	AMORTIZACIÓN	
		ANUAL	MES
Elaboración Proyecto Factibilidad	2000	200	16,67
Gastos de Organización	200	20	1,67
Capacitación del Personal	600	60	5,00
TOTAL	2800	280	23,3

FORMULAS

AMORTIZACIÓN ANUAL

AMORTIZACIÓN MES

VLibros/10 (Años)

Amortz Anual/12 (Mes)

COSTOS DE ADMINISTRACIÓN

ANUAL

ANEXO No 9

SUELDOS Y SALARIOS

No	CARGO	SUELDO BASICO UNIFIC ADO	APORT E IEES	DÉCI MO TERC ERO	DÉCI MO CUA RTO	FOND OS RESER VA	VACA CIONE S	BENEFI CIOS SALARI AL	TOTAL A PAGAR
1	Gerente	450	48,83	37,5	45	37,5	18,75	90	727,58
1	Secretario Contador	320	34,72	26,67	32	26,67	13,33	32	485,39
	SUBTOTAL		83,55	64,17	77,0	64,17	32,08		1.212,96
									14.555,54

ANEXO No 10

ÚTILES DE ASEO

CONCEPTO	NÚMERO	V/Unitario	V/Total
Jabón	12	0,7	8,4

Papel Higiénico	48	0,28	13,44
Baldes	2	2,5	5
Trapeadores	6	2,5	15
Escobas	4	1,25	5
Ambientales	12	3,5	42
Desinfectantes	12	11,05	132,6
Tachos para basura	5	3,5	17,5
Fundas para b se basura	200	0,35	70
Toallas pequeñas	4	1,5	6
TOTAL MES			314,94
TOTAL ANUAL			3779,28

Nota: El cálculo para la compra se lo realiza analizando la necesidad del mes y luego se multiplica para 12 meses del año, para cubrir la condición del año

ANEXO No 11

ÚTILES DE OFICINA

CONCEPTO	NÚMERO	V/Unitario	V/Total
Hojas	2	4,5	9
Lápices	10	0,17	1,7
Lapiceros	5	0,22	1,1
Borradores	5	0,08	0,4
Resaltadores	5	0,6	3
Folders	24	0,05	1,2
Carpetas	10	0,505	5,05
Sobre manila	10	0,08	0,8
Cintas	3	1	3
Goma	2	0,6	1,2
TOTAL MES			26,45
TOTAL ANUAL			317,4

Se determina las necesidades de útiles de oficina para un mes y con esto se determina lo requerido para un año, de esta forma se realiza una sola compra de estos útiles al no ser perecibles puede guardarse en bodega para ser utilizado cuando se requiera.

ANEXO No 12**SERVICIOS BÁSICOS**

DETALLE	VALOR MES	COSTO ANUAL
Teléfono	18	216
Energía Eléctrica	25	300
SUBTOTAL	43	
TOTAL ANUAL		516

ANEXO No 13**DEPRECIACIONES**

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIA AÑOS	DEPRECIACION ANUAL
		10 % VLib			
Muebles y Ens.	2900,00	290	2610,00	10	261
Equipo. Comp	900,00	90	810,00	3	270,00
Equipo de Oficina	2520,00	252	2268,00	10	226,80
TOTAL	6320,00	632	5688		757,80

D= Valor del Activo – Valor Residual

No de Años

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

GASTOS DE VENTA

ANUAL

ANEXO No 14

PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

DETALLE	Número	Días	Valor Diario	V/ MES	V/ AÑO
Radio	3	20	1	60	720
Gigantografías		12		20	240
Impresiones	100		0,05	5	60
			2		0
SUBTOTAL				85	
TOTAL ANUAL					1020

Nota.- Se realizan lanzamientos de campañas publicitarias en radio y a través de gigantografías como un recurso para el Restaurante de darse a conocer al público, puesto que con medios llamativos se pretende captar la atención de los posibles consumidores.

GASTOS FINANCIEROS
ANUALES

ANEXO No 15

TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

CÁLCULO PRÉSTAMO		
Fecha de Contratación		
Monto	29116,6	
Tasa de Interés	14	%
Plazo	5	Años
Cuotas Variables		
Cuota de Capital	5823,31	

PERIODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO TOTAL	SALDO
0	5823,31	4076,3	9899,6	29116,55
1	5823,31	3261,1	9084,4	23293,24
2	5823,31	2445,8	8269,1	17469,93
3	5823,31	1630,5	7453,8	11646,62
4	5823,31	815,3	6638,6	5823,31
5	29116,55	12229,0	41345,5	

INVERSIÓN TOTAL

ANEXO No 16

TERRENO

CONCEPTO	COSTO UNIT	m2	VALOR TOTAL
Terreno	120	125,00	15000

ANEXO No 17**CONSTRUCCIONES E INFRAESTRUCTURA**

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Cemento	Unidad	1000	6,6	6600
2	Lastre	Unidad	10	80	800
3	Piedra Bola	Unidad	4	50	200
4	Tablas	Unidad	100	2	200
5	Hierro 1/8	Unidad	20	25,5	510
6	Hierro 10'	Unidad	30	41,25	1237,5
7	Varillas 12	Unidad	50	47,4	2370
8	Cerámica	Unidad	100	9,8	980
9	Cañas	Unidad	510	1,5	765
10	Ladrillos	Unidad	2000	0,2	400
11	Duratecho	Unidad	1	6.000,00	6000
12	Malla	Unidad	12	45	540
13	Alambre Negro	Unidad	15	1,2	18
14	Alambre Dulce	Unidad	100	0,8	80
15	Clavos 2 1/2'	Unidad	2	40	80
16	Clavos 3'	Unidad	1	40	40
17	Cable	Unidad	600	0,8	480
18	Focos	Unidad	25	1	25
19	Boquillas	Unidad	25	0,5	12,5
20	Tomacorrientes	Unidad	15	2	30
21	Interruptores	Unidad	20	2	40
22	Tubos PVC de 4'	Unidad	20	3	60
23	Estacas	Unidad	400	0,14	56
24	Listones	Unidad	10	1	10
25	Salinización	Unidad	1	500,00	500
26	Grampas	Unidad	25	1,5	37,5
27	Mano de Obra	Unidad	800	8	6400
	TOTAL				28.471,50

ANEXO No 18**MAQUINARIA**

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Cocina Industrial	Unidades	1	650	650
2	Congelador	Unidades	1	1200	1200
3	Refrigeradoras	Unidades	2	750	1500
4	Cafetera	Unidades	1	800	800
5	Batidora	Unidades	1	120	120
6	Licadoras	Unidades	2	160	320
7	Asadero	Unidades	1	500	500
6	Micro ondas	Unidades	1	120	120
7	Extractor de Jugo	Unidades	2	250	500
	TOTAL				5.710,00

ANEXO No 19

IMPLEMENTOS DE COCINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Ollas Grandes	Unidad	4	70	280
2	Ollas Medianas	Unidad	8	50	400
3	Juego de Cuchillos	Unidad	6	20	120
4	Juego de Cubiertos	Unidad	6	25	150
5	Juego de Cucharas	Unidad	2	120	240
6	Juego de Espumaderas	Unidad	1	25	25
7	Juego de Coladores	Unidad	5	8	40
8	Juego de Sartenes	Unidad	2	25	50
9	Juego de Pailas Pequeñas	Unidad	1	120	120
10	Juego de Cucharones	Unidad	3	10	30
11	Cucharas de Palo	Unidad	4	5	20
12	Juego de Reposteros	Unidad	4	5	20
13	Ceniceros	Unidad	10	1	10
14	Hieleras	Unidad	5	6	30
15	Cocteleras	Unidad	2	10	20
16	Bandejas	Unidad	10	10	100,00
	TOTAL				1655

ANEXO No 20

MENAJE

VAJILLA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE	PRECIO	VALOR
----------	-------------	-----------	--------	-------

		MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
60	Plato Sopero	Unidad	1,5	90
60	Plato Llano	Unidad	1,5	90
120	Plato Tendido	Unidad	2	240
6	Tazones	Unidad	15	90
60	Juegos de Tazas de Café	Unidad	1	60
20	Azucareras	Unidades	3	60
1	Paila	Unidades	200	200
60	Cevicheras	Unidades	2	120
10	Abridor de Conchas	Unidades	5	50
	SUBTOTAL			1.000,00

CUBERTERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
60	Cuchara Sopera.	Unidad	1	60
60	Tenedor de Mesa.	Unidad	1	60
60	Cuchillo de Mesa	Unidad	1	60
60	Cucharitas.	Unidad	1	60
4	Juegos Cucharones	Unidad	25	100
10	Tenazas de carne	Unidad	3	30
	SUBTOTAL			370

CRISTALERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
100	Vasos de Agua	Unidad	1	100
60	Vasos Cerveceros	Unidad	1	60
	SUBTOTAL			160

MANTELERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
80	Manteles	Unidades	4	320
80	Cubre Manteles	Unidades	2	160
300	Servilletas	Unidades	0,5	150
	SUBTOTAL			630
	TOTAL MENAJE			2.160,00

MUEBLES Y ENSERES

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Mesas	Unidad	10	60	600
2	Sillas	Unidad	60	20	1200
3	Mostrador	Unidad	1	500	500
4	Escritorios	Unidad	2	150	300
5	Archivadores	Unidad	2	100	200
6	Sillas Giratorias	Unidad	1	100	100
	TOTAL				2.900,00

ANEXO No 22

EQUIPO DE OFICINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Ventiladores	Unidad	2	40	80
2	Registradora	Unidades	1	600	600
3	Sumadora	Unidades	1	150	150
4	Teléfono	Unidades	1	120	120
5	Televisión Plasma	Unidades	1	1200	1200
6	Mini componente	Unidades	1	240	240
7	Reloj	Unidad	2	10	20
8	Dispensador	Unidad	2	35	70
9	Calculadoras	Unidad	2	20	40
	TOTAL				2.520,00

ANEXO No 23

EQUIPO DE CÓMPUTO

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Computadora	Unidad	1	900	900
	TOTAL				900,00

ANEXO No 24**ELABORACIÓN DEL PROYECTO DE FACTIBILIDAD**

CANT.	CONCEPTO/ESTUDIO	V.UNIT.	V/TOTAL
1	Mercado	500	500
2	Técnico	500	500
3	Financiero	500	500
4	Evaluaciones	500	500
TOTAL			2000

ANEXO No 25**GASTOS DE ORGANIZACIÓN**

CANT.	CONCEPTO	V.UNIT.	V/TOTAL
1	Permisos Legales	200	200
	TOTAL		200

ANEXO No 26**CAPACITACIÓN DEL PERSONAL**

CANT.	CONCEPTO	V.UNIT.	V/TOTAL
2	Cursos de Organización	300	600
	TOTAL		600

CAPITAL DE TRABAJO

PARA UN MES

ANEXO No 27**MATERIA PRIMA DIRECTA**

CONCEPTO	V.UNIT	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Gallinas Criollas en pie.	12	180	540,00
Arroz (libras)	0,3	1.200,00	90,00
Aceite	2	75	37,50
Pimiento	0,4	120	12,00
Cebolla Paiteña (libra)	0,2	1.050,00	52,50
Tomate	0,5	510	63,75
Especería	1	180	45,00
Yuca	11	30	82,50
Zanahoria	0,2	30	1,50
Cebolla Blanca	2,2	3,75	2,06
Hierbita	1	33	8,25
Mondongo (libra)	1,5	240	90,00
Maní	1	30	7,50
Papa	0,2	150	7,50
Bagre (libra)	2,5	240	150,00
Verde	2,5	30	18,75
Pescado - Bollos (libra)	2,5	210	131,25
Pescado - Encebollado (libra)	2	450	225,00
Hojas	1	30	7,50
Tripaje	10	15	37,50
Col	0,25	60	3,75
Pollo (libras)	0,75	240	45,00
Frejol (libras)	0,8	220	44,00
Ají	0,5	5	0,63
Huevos	0,1	100	2,50
Pulpa tamarindo	1,2	10	3,00
Maduro	0,08	25	0,50
Orégano	0,5	4	0,50
Azúcar	35	1	8,75
Papas	10	1	2,50
Limón	30	20	150,00
Chuleta (libras)	1,8	180	81,00
Carne (libras)	1,75	180	78,75

Chanco (libras)	1,75	300	131,25
Mote	1	120	30,00
Camarón (libras)	3	360	270,00
Mostaza	2	150	75,00
Salsa de Tomate	1	300	75,00
Conchas	0,24	8.000,00	480,00
Calamar	0,75	180	33,75
Subtotal			3.125,94

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
15	Agua	Caja	3,5	52,5
15	Cerveza (Club)	Caja	7,5	112,5
15	Colas	Jabas (personal)	5,25	78,75
15	Colas	Jabas(mediana)	3,6	54
	Subtotal			297,75
Total Semana				3.423,69

ANEXO No 28

MANO DE OBRA DIRECTA

No	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL MES
1	Chef	350	37,98	29,17	35	29,17	14,58	495,89
1	Cocinero	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72
1	Mesero	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72
	SUBTOTAL	934	101,34	77,83	93,40	77,83	38,92	1.323,32
	TOTAL							1323,32

ANEXO No 29

GASTOS DE FABRICACIÓN

MATERIA PRIMA INDIRECTA

CANT	UNIDAD MEDIDA	PRODUCTO	V. UNI	VTOTAL
10	Libras	Maní	0,3	3
5	Litro	Achiote	1	5
10	Libras	Ajo	0,8	8
10	Libras	Sal	0,3	3
5	Libras	Mantequilla	0,6	3
10	Frasco	Mostaza	0,8	8
20	Sobres	Curry	1,2	24
120	m3	Agua	0,2	24
30	Libras	Carbón	5	150
10	Tanque	Gas	10	100
SUBTOTAL				228

MANO DE OBRA INDIRECTA

No	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACA CIO NES	TOTAL MES
1	Guardián	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72
	SUBTOTAL	292	31,68	24,33	29,2	24,33	12,17	413,72

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	DEPRE. AÑOS	DEPRE CIACIÓN	SUB TOTAL
					ANUAL	MES
		10 % VLib				

Construcciones	28.472	2847,15	25624,35	20	1281,22	106,77
Maquinaria	5.710,00	571	5.139,00	10	513,90	42,83
Equipo de Cocina	1.655,00	165,5	1489,5	10	148,95	12,41
Menaje	2.160,00	216	1944,00	3	648,00	54,00
TOTAL	37.997	3.800	34196,85		2592,07	216,01

D= Valor del Activo – Valor Residual

No de Años

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

MOVILIZACION Y TRANSPORTE

DENOMINACIÓN	DÍAS	PRECIO	VALOR MENSUAL
	PROMEDIO	POR DÍA	
Alquiler de Camioneta para Compras de Materia Prima	20	5	100

MANTENIMIENTO

DENOMINACIÓN	DÍAS	PRECIO	VALOR MENSUAL
	PROMEDIO	POR DÍA	
Reparación. Maq. y Equipo	2	25	50
SUBTOTAL			50,0

AMORTIZACIONES

CONCEPTO	VALOR LIBROS	AMORTIZACION	
		ANUAL	MES
Elaboración Proyecto Factibilidad	2000	200	16,67
Gastos de Organización	200	20	1,67
Capacitación del Personal	600	60	5,00
SUBTOTAL	2800	280	23,3
TOTAL			1031,05

ANEXO No 31

GASTOS ADMINISTRATIVOS

SUELDOS Y SALARIOS

No	CARGO	SUELDO BÁSICO O UNIFICADO	APORTE IESS	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS RESERVA	VACACIONES	BENEFICIOS SALARIALES	TOTAL A PAGAR
1	Gerente	450	48,83	37,5	45	37,5	18,75	90	727,58
1	Secretaria Contador	320	34,72	26,67	32	26,67	13,33	32	485,39
	SUBTOTAL		83,55	64,17	77,0	64,17	32,08		1.212,96

ÚTILES DE ASEO

CONCEPTO	NUMERO	V/Unitario	V/Total
Jabón	12	0,7	8,4
Papel Higiénico	48	0,28	13,44
Baldes	2	2,5	5
Trapeadores	6	2,5	15
Escobas	4	1,25	5
Ambientales	12	3,5	42
Desinfectantes	12	11,05	132,6
Tachos para basura	5	3,5	17,5
Fundas para basura	200	0,35	70
Toallas pequeñas	4	1,5	6
SUBTOTAL MES			314,94

ÚTILES DE OFICINA

CONCEPTO	NÚMERO	V/Unitario	V/Total
Hojas	2	4,5	9
Lápices	10	0,17	1,7
Lapiceros	5	0,22	1,1
Borradores	5	0,08	0,4
Resaltadores	5	0,6	3
Folders	24	0,05	1,2
Carpetas	10	0,505	5,05
Sobre manila	10	0,08	0,8
Cintas	3	1	3
Goma	2	0,6	1,2

SUBTOTAL MES			26,45
---------------------	--	--	--------------

SERVICIOS BÁSICOS

DETALLE	VALOR MES
Teléfono	18
Energía Eléctrica	25
SUBTOTAL	43

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	DEPRE ANUAL	CIACION MES
		10 % VLib			
Muebles y Enseres	2900,00	290	2610,00	261,00	21,75
Equipo de Computo	900,00	90	810,00	270,00	22,50
Equipo de Oficina	2520,00	252	2268,00	226,80	18,90
SUBTOTAL	6320,00	632	5688	757,80	63,15

TOTAL

1660,53

ANEXO No 31

GASTOS DE VENTA

DETALLE	Número	Dias	Valor Diario	V/ MES
Radio	3	20	1	60
Gigantografía		12		20
Impresiones	100		0,05	5
			2	
SUBTOTAL				85

FONDO DE SALVAMENTO

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VIDA UTIL	VALOR A DEPRECIAR	DEPR. ANUAL	DEPR. ACUM	FONDO DE SALVAMENTO
Construcciones		20	25624,35	1281,22	6406,09	19218,26
Maquinaria	5710,00	10	5139,00	513,90	2569,50	2569,50
Equipo de Cocina	1655,00	10	1489,50	148,95	744,75	744,75
Menaje	2160,00	3	1944,00	648,00	1944,00	0,00
Muebles y Enseres	2900,00	10	2610,00	261,00	1305,00	1305,00
Equipo de Oficina	2520,00	10	2268,00	226,80	1134,00	1134,00
Equipo de Computo	900,00	3	810,00	270,00	810,00	0,00
TOTAL	44316,50		39884,85	3349,87	14913,34	24971,51

DEPRECIACION= VALOR DEL ACTIVO – VALOR RESIDUAL

NUMERO DE AÑOS

FONDO SALVAMENTO = VALOR A DEPRECIAR – DEPRECIACION ACUMULADA

ANEXO No 32

TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

CÁLCULO PRÉSTAMO		
Fecha de Contratación		
Monto	29116,6	
Tasa de Interés	14	%
Plazo	5	Años
Cuotas Variables		
Cuota de Capital	5823,31	

PERÍODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO TOTAL	SALDO
0	5823,31	4076,3	9899,6	29116,55
1	5823,31	3261,1	9084,4	23293,24
2	5823,31	2445,8	8269,1	17469,93

3	5823,31	1630,5	7453,8	11646,62
4	5823,31	815,3	6638,6	5823,31
5	29116,55	12229,0	41345,5	

BIBLIOGRAFÍA

AUTOR TEXTO

- BACA URBINA Gabriel, Evaluación de Proyectos Editorial Mac Graw Hill, Tercera Edición. 1997
- BONELL, Ramón. Manual de Empresas, Mercados y Finanzas. Edit. Limusa, España. 2009
- Corporación Financiera Nacional (CFN) Instructivo para Proyectos 2007. Gerencia Regional
- KOTLER Philip-ARMSTRONG Gary “Marketing” Décima Edición. Madrid. 2004.
- Ministerio de Industrias y Competitividad Instructivo para Proyectos Gerencia Comercial 2008
- H. Gobierno de la provincia Bolívar. Plan Estratégico de Desarrollo de la provincia Bolívar 2004 – 2024
- MONTENEGRO, Ricardo. Nuevo Estilo; Artes Decorativas. Ediciones Anaya. 1994.

- RODRÍGUEZ, Julián. Manual del Carpintero de Muebles. Enciclopedia Hispano-Americana. Buenos Aires 2009
- YMAL, Ricardo. Los Muebles, construcción y decoración. Ediciones LAR. 1999.
- SAPAG CHAIN Nassir-SAPAG CHAIN Reinaldo “Preparación y evaluación de proyectos” Quinta Edición México 2008.

ENLACES

- <http://www.educacion.gov.ec/CNIE/> AMIE - Población y Vivienda. Obtenido el 15 de Agosto de 2010
- <http://www.mintur.gov.ec> MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR
- http://plan.senplades.gov.ec/inicio_PNBV - Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013. Obtenido el 20 de octubre de 2010.

ANEXO No 1

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN

EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

ENCUESTAS APLICADAS A LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE

ACTIVA DEL CANTÓN ECHEANDÍA

Estimado Sr(a):

Mucho agradeceré marque con una x o conteste con la verdad, pues sus respuestas nos permitirán recabar información que servirá de soporte a la investigación que se realiza para la apertura de un restaurant de comidas típicas con servicio de cafetería.

Objetivo. Determinar las preferencias alimenticias de la población económicamente activa del Cantón Echeandía para el proyecto de factibilidad de un restaurante de comidas típicas con servicio de cafetería.

1.- ¿Usted consume alimentos fuera de su casa?

SI-----

NO-----

2.- ¿Qué días de la semana consume alimentos fuera de su casa?

Lunes..... Martes..... Miércoles..... Jueves..... Viernes.....
Sábado..... Domingo..... Nunca.....

3.- ¿Ha visitado UD un restaurante de comidas típicas en la ciudad?

SI----- NO-----

4.- ¿Cuántas veces al mes ha visitado un restaurante y consumido comidas típicas?

UNA----- DOS----- TRES----- O MÁS-----
NUNCA.....

5.- ¿De preferencia que restaurante de comidas típicas frecuente en el cantón?

6.- ¿Con cuántas personas Ud. visita el restaurante de comidas típicas en el cantón?

UNA----- DOS----- TRES----- MÁS DE CINCO----- NUNCA-----

7.- ¿Cuáles son sus platos típicos preferidos?

Seco de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/>	Bollos	<input type="checkbox"/>
Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Concha	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y carne asada	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Camarón	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y chuleta	<input type="checkbox"/>	Ceviche Mixto	<input type="checkbox"/>
Caldo de salchicha	<input type="checkbox"/>	Sancocho de Pescado	<input type="checkbox"/>
Otra	<input type="checkbox"/>		

8.- ¿Cuándo visita el restaurante a más de las comidas típicas que consume Ud. a utilizado el servicios de cafetería?

SI----- NO-----

9.- ¿Qué clase de bebidas y jugos naturales consume usted?

BEBIDAS FRIAS.

Colas.....

Aguas.....

Cervezas.....

Energizantes.....

JUGOS NATURALES.

Jugo de Naranja.....

Jugo de Mandarina.....

Limonada.....

Jugo de Piña.....

10.- ¿Cuál es el precio que paga por los productos que le ofrecen en el restaurante de comidas típicas y servicios de cafetería?

Seco de Gallina Criolla

Caldo de Gallina Criolla

Arroz con menestra y carne asada

Arroz con menestra y chuleta

Caldo de salchicha

Otra

Bollos

Ceviche de Concha

Ceviche de Camarón

Ceviche Mixto

Sancocho de Pescado

11.- ¿Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en nuestro Cantón?

SI () NO ()

12.- ¿Cómo calificaría usted al servicio y comida típica consumida en el restaurante?

Mala..... Regular..... Buena..... Muy Buena..... No

Sabe.....

13. ¿Cree usted que es necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón con una mejor presentación y atención directa al cliente?

SI () NO ()

14. ¿Si le ofertarán productos de calidad en el restaurant de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Ud. lo visitaría y consumiría sus productos?

SI () NO ()

Gracias por su Colaboración

ANEXO No 2

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN

EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

**ENCUESTAS APLICADAS A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL
CANTÓN ECHEANDIA**

Estimado Sr(a):

Mucho agradeceré marque con una x o conteste con la verdad, pues sus respuestas nos permitirán recabar información que servirá de soporte a la investigación que se realiza para la apertura de un restaurant de comidas típicas con servicio de cafetería.

Objetivo. Determinar las preferencias alimenticias de la población económicamente activa del Cantón Echeandía para el proyecto de factibilidad de un restaurante de comidas típicas con servicio de cafetería.

1.- ¿Usted visita la ciudad de Echeandía por turismo y comercio?

SI----- NO-----

2.- ¿Qué días de la semana visita ud la ciudad de Echeandía?

Lunes..... Martes..... Miércoles..... Jueves..... Viernes.....

Sábado..... Domingo..... Nunca.....

3.- ¿Ha visitado UD un restaurante de comidas típicas en la ciudad?

SI----- NO-----

4.- ¿Cuántas veces al mes ha visitado un restaurante y consumido comidas típicas?

UNA----- DOS----- TRES----- O MÁS-----
NUNCA.....

5.- ¿De preferencia que restaurante de comidas típicas frecuente en el cantón?

6.- ¿Con cuántas personas Ud. visita el restaurante de comidas típicas en el cantón?

UNA---DOS----- TRES----- MÁS DE CINCO----- NUNCA-----

7.- ¿Cuáles son sus platos típicos preferidos?

Seco de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/>	Bollos	<input type="checkbox"/>
Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Concha	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y carne asada	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Camarón	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y chuleta	<input type="checkbox"/>	Ceviche Mixto	<input type="checkbox"/>
Caldo de salchicha	<input type="checkbox"/>	Sancocho de Pescado	<input type="checkbox"/>
Otra	<input type="checkbox"/>		

8.- ¿Cuándo visita el restaurante a más de las comidas típicas que consume Ud. a utilizado el servicios de cafetería?

SI----- NO-----

9.- ¿Qué clase de bebidas y jugos naturales consume usted?

BEBIDAS FRIAS.

Colas.....

Aguas.....

Cervezas.....

Energizantes.....

JUGOS NATURALES.

Jugo de Naranja.....

Jugo de Mandarina.....

Limonada.....

Jugo de Piña.....

10.- ¿Cuál es el precio que paga por los productos que le ofrecen en el restaurante de comidas típicas y servicios de cafetería?

Seco de Gallina Criolla Bollos

Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Concha	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y carne asada	<input type="checkbox"/>	Ceviche de Camarón	<input type="checkbox"/>
Arroz con menestra y chuleta	<input type="checkbox"/>	Ceviche Mixto	<input type="checkbox"/>
Caldo de salchicha	<input type="checkbox"/>	Sancocho de Pescado	<input type="checkbox"/>
Otra	<input type="checkbox"/>		

11.- ¿Se encuentra conforme con los restaurantes que existen en nuestro Cantón?

SI () **NO** ()

12.- ¿Cómo calificaría usted al servicio y comida típica consumida en el restaurante?

Mala..... Regular..... Buena..... Muy Buena..... No Sabe.....

15. ¿Cree usted que es necesario la apertura de un restaurant que oferte comida típica y servicio de cafetería en el cantón con una mejor presentación y atención directa al cliente?

SI () **NO** ()

16. ¿Si le ofertarán productos de calidad en el restaurant de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Ud. lo visitaría y consumiría sus productos?

SI () **NO** ()

Gracias por su Colaboración

Formulario de la Ficha de Observación Directa

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA
ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

Objetivo: Levantar información para la creación de un restaurante de comidas típicas y servicio de cafetería en el cantón Echeandía

FICHA DE OBSERVACIÓN DIRECTA

Fecha:.....

ASPECTOS A OBSERVARSE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR
Espacios y amplitud de las instalaciones			
Aseo del local			
Presentación de los productos			
Ubicación de la Cocina y Mesas			
Apariencia y vestimenta del Recurso humano			
Ubicación del local en la ciudad			
Productos que ofertan			
Tecnología implementada en la producción			
Servicio de cafetería personalizado			

Responsable:.....