



**FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIOS PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON BIBLIOTECA EN EL
VALLE DE CUMBAYÁ**

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesora guía

Carolina Guadalupe

Autora

Paula Salazar Rosero

Año
2014

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación

Carolina Guadalupe

Licenciada en Gastronomía

1718381609

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes

Paula Salazar

1720740693

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia por su paciencia y ayuda, en especial a mí mami por su gran apoyo y enseñanzas.

De igual manera agradezco a mis compañeras y amigas por todo lo compartido y aprendido.

Un especial agradecimiento a Andrés por su comprensión y cariño incondicional.

También agradezco a Felipe Romero por su colaboración, paciencia y apoyo.

DEDICATORIA

Con mucho cariño para mi hermana
y padres.

RESUMEN

En 1789, después de la revolución francesa apareció lo que hoy se conoce como cafeterías. Esto se debió a que los panaderos y pasteleros abandonaron las casas de los nobles para abrir negocios propios. A partir de este momento la panadería y pastelería tuvo un mayor alcance.

La *Délicieuse Lecture* ofrece este concepto como una propuesta de microempresa privada del sector de servicios de alimentos y bebidas, la cual está enfocada en ofrecer dos servicios que logren complementarse. El primer servicio está compuesto por variedad de cafés, bebidas, sánduches y pastelería, mientras que el segundo se basa en el disfrute de la lectura.

Para conocer los gustos y preferencias de la población se realizó un estudio de mercado, utilizando encuestas a los habitantes y entrevistas a expertos, de las cuales se obtuvo la información que se presenta a lo largo del presente proyecto. De igual manera se realizó un plan integral de marketing el cual hace énfasis en las herramientas de comunicación para lograr una mayor acogida.

La propuesta se basa en ofrecer un servicio comprometido con los clientes y la comunidad del Valle de Cumbayá. El cual busca brindar a sus clientes un servicio de la mejor calidad, brindando un café 100% ecuatoriano y alimentos que lo complementen en un ambiente tranquilo, relajado, cómodo y acogedor. Los alimentos serán de preparación 100% artesanal y con productos orgánicos en su mayoría de origen local.

Para mantener altos estándares, la *Délicieuse Lecture* se basa en el uso de recetas estándar. Además después de realizar todos los análisis financieros se concluye que el negocio es factible, el precio establecido cubre los costos de materia prima, mano de obra, costos fijos y se alcanza el punto de equilibrio dentro del primer año, en el cuarto mes.

ABSTRACT

In 1789, after the French Revolution appeared what we now know as coffee shops. This happened because the pastry and bakery masters abandoned the noble houses in order to open their own shops. From this moment bread and pastry became more accessible.

Délicieuse Lecture offers this concept as a private micro enterprise of the service sector. This is focused on offering two services that complement each other. The first one is compound of a variety of coffees, drinks, sandwiches and pastry, while the second one is based on the pleasure of reading.

The proposal is based on offering a service committed with the costumers y and the community of Cumbaya`s Valley. It seeks to give their costumers the best quality services, providing a coffee 100% Ecuadorian y food that complements it in a peaceful, relaxed, comfortable and cozy environment. All food will be 100% artisanal and with a majority of organic products of local origin.

In order to learn about the tastes and preferences of the population a market study was done using surveys and interviews to experts on the field, from which was obtained the information presented throughout this project. It was also made an integral marketing plan which emphasizes communication tools for a greater response.

In order to maintain the highest standards, *Délicieuse Lecture* bases on the use of standard recipes. Besides after making all the financial analysis, it is concluded that the enterprise is viable, the established prices cover the expenses of the raw material, labor costs and fixed costs, and it reaches the break-even point within the first year, on the fourth month.

ÍNDICE DEL CONTENIDO

1	Capítulo I. Marco teórico	1
1.1	Concepto de cafetería	1
1.2	Historia de la panadería, pastelería y el café.....	2
1.2.1.	Historia de la panadería	3
1.2.2.	Historia de la pastelería.....	3
1.2.3.	Historia del café.....	4
1.3	Clasificación de Cafeterías.....	5
1.4	Concepto de cafetería biblioteca	5
1.5	Tendencias actuales de cafeterías	6
1.6	Espacios para la lectura en el Valle de Cumbayá.....	7
2	Capítulo II. Planeación estratégica.....	9
2.1	Marco legal.....	9
2.1.1.	Descripción de la empresa	9
2.1.2.	Naturaleza del proyecto	12
2.1.3.	Misión	13
2.1.4.	Visión	13
2.1.5.	Valores.....	14
2.1.6.	Objetivos.....	14
2.1.7.	Estructura organizacional	15
2.1.8.	Descripción del puesto.....	15
2.1.9.	Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas	16
2.1.10.	Ventaja competitiva.....	18
3	Capítulo III. Análisis de Mercado.....	19
3.1	Objetivo del estudio de Mercado	19
3.2	Investigación de Mercado.....	19

3.2.1. Entrevista:.....	20
3.2.2. Encuesta:.....	28
3.3 Análisis de resultados.....	31
3.3.1. Graficas de los resultados.....	31
3.3.2. Conclusiones de la investigación de mercado.....	38
3.4 Plan estratégico de mercado.....	39
4 Capítulo IV. Plan integral de marketing.....	41
4.1 Desarrollo del plan de marketing.....	41
4.1.1. Producto.....	41
4.1.2. Plaza.....	42
4.1.3. Promoción.....	43
4.1.4. Precio.....	44
4.1.5. Personas.....	44
4.1.6. Entorno físico.....	45
4.1.7. Procesos.....	52
4.1.8. Productividad.....	54
5 Capitulo V. Plan de operaciones.....	55
5.1 Estudio técnico.....	55
5.1.1. Localización.....	55
5.1.2. Estudio arquitectónico.....	56
5.1.3. Equipamiento.....	60
5.2 Horarios.....	64
5.3 Ciclo de operaciones.....	64
6 Capítulo VI. Plan financiero.....	67
6.1 Receta estándar.....	67
6.2 Punto de equilibrio.....	94
6.3 Presupuesto de inversión.....	97

6.4	Presupuesto de financiación	103
6.5	Cálculo estimativo de nómina salarial.....	104
6.6	Proyección de ventas y presupuesto del estado de pérdidas y ganancias	112
Conclusiones y recomendaciones		134
	Conclusiones	134
	Recomendaciones	136
Referencias		137
Anexos		142

INDICE DE TABLAS Y FIGURAS

Tabla 1: Permisos de funcionamiento	11
Tabla 2: Variedad de productos de la Délicieuse Lecture	42
Tabla 3: Menaje de cocina y servicio	60
Tabla 4: Muebles y enseres	62
Tabla 5: Equipos de comunicación.....	63
Tabla 6: Sistemas de seguridad	63
Tabla 7: Instalaciones y adecuaciones.....	63
Tabla 8: Libros.....	64
Tabla 9: Receta expresso	68
Tabla 10: Receta capuccino italiano.....	68
Tabla 11: Receta mocaccino	69
Tabla 12: Receta <i>irish coffee</i>	69
Tabla 13: Receta chocolate caliente	70
Tabla 14: Receta <i>frozen coffee</i>	71
Tabla 15: Receta <i>frozen caramel</i>	72
Tabla 16: Receta <i>frozen oreo</i>	73
Tabla 17: Receta té de frutas deshidratadas.....	74
Tabla 18: Receta jugos	74
Tabla 19: Receta sánduche de pollo	75
Tabla 20: Receta sánduche de jamón y queso ahumado	75
Tabla 21: Receta sánduche vegetariano	76
Tabla 22: Receta quiche	77
Tabla 23: Receta Trilogía de sánduches.....	78
Tabla 24: Receta tartaletas	79
Tabla 25: receta <i>cheesecake</i>	80
Tabla 26: Receta torta mojada de chocolate	81
Tabla 27: Receta pastel de naranja.....	82
Tabla 28: Receta tres leches.....	83
Tabla 29: Receta trilogía de postres.....	84
Tabla 30: Receta trilogía sal y dulce	84
Tabla 31: Receta vino tinto merlot.....	85
Tabla 32: Receta vino tinto sauvignon	85
Tabla 33: Receta vino tinto de la casa	86
Tabla 34: Receta vino tinto de la casa (copa)	86
Tabla 35: Receta vino blanco merlot	87
Tabla 36: Receta vino blanco cabernet sauvignon.....	87
Tabla 37: Receta vino blanco de la casa.....	88
Tabla 38: Receta vino blanco de la casa (copa).....	88
Tabla 39: Receta brandy	89

Tabla 40: Receta amareto con jugo de naranja.....	89
Tabla 41: Receta whisky	90
Tabla 42: Receta bayles.....	90
Tabla 43: Receta chincón.....	91
Tabla 44: Receta gaseosa.....	91
Tabla 45: Receta agua sin gas.....	92
Tabla 46: Receta agua con gas.....	92
Tabla 47: Precio de venta al público	93
Tabla 48: Punto de equilibrio.....	95
Tabla 49: Presupuesto de inversión	97
Tabla 50: Presupuesto de financiación	103
Tabla 51: Cálculo estimativo de nomina salarial	106
Tabla 52: Proyección de ventas y presupuesto del estado de pérdidas y ganancias.....	113
Tabla 53: Estado de resultados de 5 años	133
Figura 1: Organigrama empresarial.....	15
Figura 2: Matriz FODA	17
Figura 3: ¿Qué edad tiene?.....	32
Figura 4: Indique su género.....	32
Figura 5: ¿Qué tan seguido toma café, té o bebidas calientes?.....	33
Figura 6: ¿Con qué frecuencia asiste a una cafetería?	34
Figura 7: ¿Cuánto tiempo permanece en el lugar?	35
Figura 8: ¿A qué lugares asiste?.....	35
Figura 9: ¿Le gustaría que hubiera libros en el lugar?	36
Figura 10: ¿Qué tipos de libros le gustaría que hubiera?.....	36
Figura 11: ¿Cuántos libros lee usted al año? Aparte de lectura técnica	37
Figura 12: ¿Cómo le gustaría recibir información sobre el servicio de biblioteca?	37
Figura 13: Estrategias de competitividad	40
Figura 14: Logo	46
Figura 15: Diseño de la carta	48
Figura 16: Diseño de la carta	49
Figura 17: Diseño de la carta	50
Figura 18: Diseño de la carta	51
Figura 19: Flujo de procesos.....	53
Figura 20: Mapa de ubicación de la Délicieuse Lecture	56
Figura 21: Plano de la planta baja de la Délicieuse Lecture.....	58
Figura 22: Plano de la planta alta de la Délicieuse Lecture.....	59
Figura 23: Diagrama de ciclo de operaciones	65
Figura 24: Diagrama de flujo de procesos.....	66

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Formulario Patente Municipal.....	143
Anexo 2: Formulario LUAE.....	144
Anexo 3: Cotización Alequipsa.....	146
Anexo 4: Cotización Termalimex.....	149
Anexo 5: Cotización Marriot	152

Capítulo I

Marco teórico

[...] “la comida es vida y es cultura, da identidad y constituye el indicador más fiel de la evolución de la justicia y sabiduría humana” (Pazos Barrera, 2008, p.13). La comida define cada cultura hasta en su más pequeña característica, y es por esto que a través de la historia de la comida, se puede ver reflejada la historia de la cultura misma. En cada periodo de la historia, se han observado avances en el campo de la gastronomía, unos más significativos que otros pero todos juntos son los que llevan a las nuevas tendencias que marcan las culturas en la actualidad.

1.1 Concepto de cafetería

De toda la evolución gastronómica, se obtiene la gran oferta de establecimientos de alimentos y bebidas que existen hoy en día alrededor del mundo. Hay establecimientos especializados, de acuerdo no sólo al poder adquisitivo del mercado, sino también de acuerdo a los gustos y preferencias de los consumidores. Los hay para cada hora del día y para determinadas ocasiones y circunstancias. Cada uno brinda al consumidor algo nuevo y aporta al desarrollo de nuevas tendencias.

En la actualidad la industria de alimentos y bebidas, ya no se dedica únicamente a ofrecer un producto. Hoy por hoy se enfoca en vender una experiencia, un momento en el que partiendo de la comida abarca todo a su alrededor para satisfacer al cliente. Este servicio ha llevado al desarrollo de lugares que se distinguen por el ambiente, música y muchos otros componentes. Cada uno se especializa en ofrecer al cliente, lo que este desea y según esta oferta se los puede clasificar (Ortiz, 2008, p.3).

Dentro de estas numerosas ofertas, encontramos las cafeterías. Una cafetería se define como un establecimiento en el que además de otros elementos, se ofertan bebidas de todo tipo y alimentos fríos o calientes que se pueden consumir de manera rápida y eficiente. Las cafeterías se conocen por ser lugares no muy grandes, que cuentan con una oferta reducida en cuanto a comida, pero adecuados para reuniones de distinta índole (Becerra Torres, 2012, p.8).

Debido a la gran variedad de ofertas que existen hoy en día en el mercado del Ecuador, especialmente dentro del segmento de las cafeterías, como por ejemplo Juan Valdez, *Sweet & Coffee*, *Hansel & Grettel*, entre otros, es importante establecer una diferencia acorde a la tendencia del servicio.

De acuerdo a la diferenciación que se decida implementar en la cafetería, esta caerá en una nueva clasificación. Es decir que si el establecimiento además del servicio de cafetería ofrece un servicio que complete la experiencia, se lo conoce como restauración activa (Becerra Torres, 2012, p.10).

Por otro lado, en el Ecuador de acuerdo al ministerio de turismo, se considera que las cafeterías son una actividad turística debido a que ofrecen alimentos y bebidas. Tomando en cuenta que un servicio de alimentos y bebidas es aquel que presta servicios gastronómicos. La actividad económica debe estar relacionada con la producción, servicio y venta de los mismos. Sin embargo estos establecimientos pueden ofrecer otros servicios complementarios (Ministerio de Turismo, 2014).

1.2 Historia de la panadería, pastelería y el café

Si bien es cierto que estos establecimientos son muy populares en la actualidad, hace algún tiempo ni siquiera se concebía la idea de tener que buscar en un establecimiento la comida o el ambiente para realizar reuniones sociales. Hoy en día las cafeterías en Ecuador ofrecen por lo general, pan y

preparaciones con el mismo, pasteles y cafés o bebidas calientes. Pero esto no siempre fue así, por lo que para una mejor explicación, a continuación se detalla la historia de estas tres ramas de la gastronomía.

1.2.1. Historia de la panadería

En lo que se refiere específicamente a la rama de la panadería, dentro de la misma gastronomía, los avances se dan de una manera más pausada. El origen de la panadería está en los cereales, en un principio se los recolectaba y tostaba para después ingerirlos. Los egipcios fueron los primeros en molerlos y elaborar con ellos masas, que aunque no contenían levadura, ya se los llamaban panes. Los romanos emplearon sus conocimientos en la elaboración de la cerveza para implementar la fermentación en la masa de pan, obteniendo como resultado, masas más esponjosas y livianas.

En el campo de la panadería, durante la Edad Media, los panaderos se encontraban al servicio de las casas nobles. Los panes solo podían ser elaborados por panaderos de profesión y se formaron gremios muy cerrados. Solo aquellos que eran considerados maestros panaderos podían elaborar las masas y llevarlas a ser horneadas en grandes hornos especializados. En esta época se consideraba al pan como uno de los alimentos más importantes, y se regulaba a través de varias leyes, los ingredientes e incluso tamaños (Gisslen, 2009, p.4).

1.2.2. Historia de la pastelería

Por otro lado tenemos a la pastelería, esta se encontraba regida por creencias religiosas, las cuales especificaban que se debía comer y cuando. Sin embargo, una vez que el azúcar, chocolate y otros bienes empezaron a exportarse, la pastelería vio su revolución comenzar. Varias técnicas conocidas hoy en día, se desarrollaron en los siglos XVII XVIII.

Después de la revolución francesa, en 1789, muchos de los pasteleros y panaderos abandonan las casas nobles donde habían ejercido su profesión durante años, para emprender sus propios negocios independientes. A partir de este momento, los panes, pastas y pasteles se encontraban al alcance de todos. Estos nuevos establecimientos es lo que hoy en día se conoce como cafeterías y panaderías (Gisslen, 2009, p.5).

1.2.3. Historia del café

Por último tenemos el origen del café, se dice de la planta del café se encuentra en la provincia de Kafa, en Etiopía. Fue aquí donde se encontró la primera planta de cafeto, de la cual se cosecharon unos pequeños frutos rojos. Existe una leyenda popular que dice que el pastor quien encontró los frutos, lo hizo debido a que sus cabras empezaron a actuar de manera muy activa y con mucha vitalidad después de consumir de esta planta. Una vez que los cosecho y probó consumirlos de diversas formas, descubrió que si se tostaba el fruto y se lo infusionaba, se conseguía una bebida de gran sabor y aroma. Sin embargo las cualidades energizantes del café, ya se habían usado antes. Se dice que los guerreros africanos consumían el café a manera de pasta, para poder mantenerse activos durante un enfrentamiento. Así también se lo administraban a los animales domésticos (Ludeña, 2010, p.6).

El café llega a Arabia en el siglo XII, debido a su ubicación en la ruta de comercio de la época. En este país se popularizó mucho su consumo a pesar de su prohibición, pues se le atribuían cualidades curativas. Fue en 1600 que el popular grano llegó a Europa, sin embargo los musulmanes no querían exportar el grano. Este hecho no causó conmoción, debido a que en India ya se estaba cultivando también el café y ellos no tenían ningún inconveniente en comerciar con Europa (Ludeña, 2010, p.6).

Después de su llegada a América, en 1689, el café se convirtió en una de las actividades económicas con más relevancia en el continente. La primera

plantación nació en Brasil, y se fue extendiendo a lo largo de varios países cercanos. Unos de los entusiastas, fue Colombia, país que hasta hoy en día se atribuye ser uno de los mejores productores de café. Ecuador comenzó también su plantación, y ofrece una gran variedad de “sabores” de café debido a que el grano obtiene sus características del suelo en el que se cultiva la planta (Ludeña, 2010, p.7).

1.3 Clasificación de Cafeterías

Una vez que se he establecido el concepto de cafetería así como su origen, se puede hablar de su clasificación. Las cafeterías se clasifican en tres categorías, las cuales son “especial”, “segunda” y “primera”. Comúnmente se las conoce como de tres tazas, de dos tazas y de una taza, respectivamente (Ballesteros, Denia, Guerrero y Jiménez, 2011, p.7).

En la presente propuesta de tesina, se propone que la cafetería sea un establecimiento de segunda categoría, para lo cual deberá cumplir con las siguientes características; Servicios sanitarios independientes (damas y caballeros), la mercadería deberá ser entregada fuera de las horas de servicio, teléfono disponible al cliente, tanto el personal como el local mantendrán una imagen acorde a la categoría (Cámara Zaragoza, 2008, p.3).

1.4 Concepto de cafetería biblioteca

Dentro del mundo de las cafeterías encontramos que estas buscan diferenciarse para así captar distintos segmentos de mercado. Es por esto que la propuesta de esta tesina, denominada *Délicieuse Lecture*, es un modelo de restauración activa, el cual consiste en un servicio de cafetería más otro producto o servicio que le dé un valor agregado a la misma. Para esto se debe tener en cuenta que los servicios a ofrecerse, deben ser complementarios o ir de la mano.

Dentro del concepto de la *Délicieuse Lecture*, se decidió que el servicio complementario sea el de biblioteca, dentro de una cafetería. Definiendo biblioteca como el lugar donde se guardan libros, los cuales están disponibles al público para la lectura (Real Academia Española [RAE], 2014). Fusionando ambos conceptos, nace un nuevo servicio al que se denominará café biblioteca.

El concepto que se propone de café biblioteca no nace en un momento en particular, ni existe una definición previa que lo determine. Estos establecimientos, aparecen como la adaptación de las necesidades del consumidor de ambos servicios. Es decir, que existen bibliotecas, a las cuales se les ha adaptado un servicio de cafetería o al contrario, cafeterías a las que se han provisto de libros al alcance del público. Como ejemplos dentro de la ciudad de Quito, tenemos *Mister Bagel*, *Café Libro*, entre otros.

Por lo tanto se podría deducir que el concepto de café biblioteca, no es más que la simple adaptación de la oferta actual de acuerdo a la demanda. Sin embargo, se debe establecer límites claros a este nuevo concepto. No se podría decir que es un café biblioteca y tener revistas o novelas. Se debe conceptualizar una biblioteca como tal, es decir que el establecimiento debe contar con colección de libros de varias temáticas y un espacio apto para la lectura y disfrute de la misma (Romero, 2014).

1.5 Tendencias actuales de cafeterías

Es indispensable tomar en cuenta las tendencias actuales en el mercado antes de implementar una cafetería. Por esta razón tomamos en cuenta que la moda es cíclica, es decir que lo que antes estuvo de moda volverá. Este concepto también se puede observar y aplicar en las tendencias gastronómicas. Así como las primeras cafeterías francesas mantenían un estilo clásico en su ambientación y un estilo aún más clásico en su pastelería, podemos observar que hoy en día se busca volver a ese estilo. Después de haber pasado el auge

de la tendencia de comida rápida, en la actualidad se buscan espacios de relajación y socialización (Fernández, 2011).

Si bien es cierto que durante una época, la pastelería americana se volvió aquello que todos buscaban, debido a la variedad de sabores y su apariencia colorida, también se debe considerar que esto no lo es todo. Los sabores que aquí se desarrollaban, eran más bien simples y poco refinados. Estos productos, tienen un alto contenido de azúcares y colorantes. Y están ubicados en la tendencia de comida rápida o para llevar.

En la actualidad, la gente ha retomado el cuidado de su salud y bienestar, por lo que cada vez son más las personas que buscan comer algo de mejor calidad. Es por esto que se ha dejado de lado la pastelería americana para darle prioridad a la francesa. Este cambio se debe a que la segunda opción, pone mucho más cuidado en los ingredientes, técnicas y sabores del producto (Arroyo, 2014).

Este retorno a lo clásico francés, también se puede observar en la infraestructura y apariencia de las cafeterías actuales. Ya no son establecimientos de paso, donde se compra el café para llevar. Ahora también se los considera lugares de esparcimiento, reunión social y descanso. Es por esto que se busca que sean lugares acogedores y cálidos. Se pretende que el cliente no solo compre el producto y se vaya, sino que disfrute de un momento de ocio mientras consume el servicio (Arroyo, 2014).

1.6 Espacios para la lectura en el Valle de Cumbayá

Además de las tendencias actuales, es muy importante tomar en cuenta las necesidades del cliente. Por ejemplo, en la ciudad de Quito, específicamente en el Valle de Cumbayá, existen varias cafeterías o lugares destinados a las reuniones sociales. Sin embargo, no existen lugares destinados a la lectura. Se pueden mencionar ciertas adaptaciones que se observan hoy en día por parte

de las librerías, parques y plazas de ciertos centros comerciales como C.C. Scala o C.C. La Esquina. No obstante, el servicio que aquí se ofrece es el de venta de libros. En algunas de estas librerías, se permite ingresar con bebidas, pero ningún tipo de alimento. Y se dispone unas pequeñas áreas de lectura, adaptadas con sillones (Lasluisa, 2014).

Se puede citar a manera de ejemplo a *Mr,Books* del C.C. Scala, esta librería cuenta con cómodos sillones y un ambiente apto para la lectura, pero el ingreso de alimentos está terminantemente prohibido. Por esta razón si el cliente desea tomar un café, debe comprar el libro y llevarlo a la cafetería de su preferencia, donde lo más probable será que exista mucho ruido y distracciones como para que pueda disfrutar del libro.

Capítulo II

Planeación estratégica

1.7 Marco legal

2.1.1. Descripción de la empresa

Toda empresa dependiendo de sus características se puede clasificar. Tomando en cuenta estas características, la *Délicieuse Lecture* se catalogará de la siguiente manera:

- **Por su tamaño:** debido a que la cafetería cuenta con 7 empleados, se considera una microempresa, la cual tiene de 1 a 15 empleados.
- **Por su giro:** es una empresa de servicios, pues ofrece un producto intangible.
- **Por el origen de su capital:** se la considera una empresa privada, porque el capital proviene de inversionistas particulares.
- **Por sector económico:** se encuentra dentro de la rama de sector de servicios, en la sub-rama de restaurantes, específicamente cafetería (Hernández y Pulido, 2011, p. 25,26).

Toda empresa debe regirse a las normativas establecidas por la ley del país y ciudad en la cual se encuentran. En este caso de estudio, la normativa vigente en Ecuador indica que se puede funcionar como persona natural y tener un nombre comercial. En el país, se conocen al grupo de pequeñas y medianas empresas cuyo número de trabajadores, ventas, capital y nivel de producción son acordes a su tamaño, como PYMES (Servicio de Rentas Internas, 2010).

Las PYMES en Ecuador, se encuentran en su mayoría en el área de bienes y servicios y se los considera como base del desarrollo social del país. Es por

esto que se las considera como un generador fundamental de riqueza y empleo. Para fines tributarios se clasifica a las PYMES de acuerdo al tipo de RUC que posean, en personas naturales o sociedades. La *Délicieuse Lecture* cumplirá con las obligaciones tributarias de una persona natural (Servicio de Rentas Internas, 2010).

Las personas naturales, están obligadas a inscribirse bajo un RUC, también deberán imprimir y entregar comprobantes de venta, además de presentar las declaraciones de impuestos correspondientes a su actividad económica. Dentro de las personas naturales se encuentra otra clasificación de acuerdo a la obligatoriedad de llevar contabilidad; existen las no obligadas y las obligadas a llevarla. Se especifica que toda persona, sea nacional o extranjera, deberán llevar la contabilidad si realiza actividades económicas y tiene ingresos mayores a \$ 100.000, si su capital inicial es propio y superior a \$60.000 o si los costos y gastos han sido mayores a \$80.000 (Servicio de Rentas Internas, 2010).

De acuerdo al Régimen General citado anteriormente, la *Délicieuse Lecture* deberá llevar contabilidad bajo su propia responsabilidad y con la firma de un contador público autorizado por la ley y que se esté suscrito en el RUC. Esto lo deberá realizar siguiendo el sistema de partida doble, en español y en dólares. Se debe recalcar que las personas naturales, pagan impuestos conforme a los ingresos y gastos de su actividad económica. Además de regirse a esta normativa, deberá obtener los permisos que se indican a continuación para poder funcionar (Servicio de Rentas Internas, 2010):

Tabla 1: Permisos de funcionamiento

Nombre del permiso	Descripción	Requisitos
Patente Municipal	Documento obligatorio para ejercer una actividad económica.	Formulario de solicitud inscripción en registro de patentes municipales, original y copia de la cédula de ciudadanía, original y copia del R.U.C. actualizado.
RUC (registro único de contribuyentes)	Número de registro único de contribuyentes.	Cédula de identidad o ciudadanía, papeleta de votación, original y copia de planilla de servicio básico (agua, luz o teléfono).
LUAE (licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas en el DMQ)	Incluye permisos de uso de suelo, sanitario, bomberos, rotulación, ambiente, licencia anual de las actividades turísticas, permiso anual de la intendencia general de la policía.	Formulario único de solicitud de LUAE, Copia de RUC, copia de cédula de identidad o ciudadanía, copia de la papeleta de votación, en caso de no ser local propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo, En caso de rótulo nuevo: dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo
Permiso de Funcionamiento MINISTERIO DE SALUD	Se debe obtener el carnet de salud de cada empleado y el certificado de manipulación de alimentos.	Resultados de exámenes de sangre, muestra de heces y orina de cada uno de los empleados. Realizar el curso de manipulación de alimentos del MSP.

IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)	Número Patronal para afiliación de empleados	Solicitud de entrega de clave (impresa del Internet), copia del RUC, copia de la cédula de identidad a color, copia de la papeleta de votación, copia de pago de un servicio básico (agua, luz o teléfono), original de la cédula de ciudadanía.
SAYCE	Derecho de autor.	Pagar anualmente el equivalente al 14% de un Salario Básico Unificado más IVA, por ser una cafetería de segunda categoría.
SOPROFON	Permiso de uso de música dentro del establecimiento.	Se obtiene la tarifa a pagar en www.soprofon.ec de acuerdo al número de horas, días y categoría del establecimiento.

Adaptado de: Guía para la obtención de los permisos de funcionamiento de un restaurante en Quito.

2.1.2. Naturaleza del proyecto

La *Délicieuse Lecture* es una microempresa privada de servicios (Hernández y Pulido, 2011, p. 25,26), que ofrece al cliente una variedad de cafés, bebidas, sánduches y pastelería, en conjunto con el disfrute de la lectura. Todo dentro de un ambiente dedicado al intercambio cultural y al estímulo de la lectura.

El presente proyecto propone un establecimiento comprometido con los clientes y la comunidad del Valle de Cumbayá. La meta es ofrecer un servicio de la mejor calidad, brindando un café 100% ecuatoriano y alimentos que lo

complementen en un ambiente tranquilo, relajado, cómodo y acogedor. Se contará con distintas variedades de café de acuerdo a la acidez, aroma y sabor, así como bebidas para todos los gustos, de manera que el cliente escoja aquella que sea de su preferencia. Los alimentos serán de preparación 100% artesanal y con productos en su mayoría de origen ecuatoriano. Tanto el chef como su equipo estarán capacitados para mantener estándares de calidad e higiene en todo momento, garantizando la frescura y gran sabor.

El segmento de mercado al que está dirigida la *Délicieuse Lecture* está compuesto por jubilados extranjeros residentes en el Valle de Cumbayá, también mujeres (amas de casa) con mucha disponibilidad de tiempo, entre otros. Estos grupos, están compuestos por gente que disfruta mucho de salir a comer y reunirse en espacios innovadores.

2.1.3. Misión

Ofrecemos un espacio para los amantes del café, bebidas calientes y la lectura, brindando una selecta variedad de productos con esmerado servicio al cliente, de manera que el cliente disfrute de un momento especial en un ambiente único y acogedor en el Valle de Cumbayá.

2.1.4. Visión

A través de nuestra filosofía empresarial y valores, convertirnos para el año 2019 en una cafetería líder en el mercado de Cumbayá y extendiendo la marca, mediante la apertura de dos locales en Quito y uno en Cuenca, además de ser reconocidos a nivel nacional como un centro cultural y de incentivo a la lectura y la cultura, siendo ejemplo de un servicio eficiente y de calidad.

2.1.5. Valores

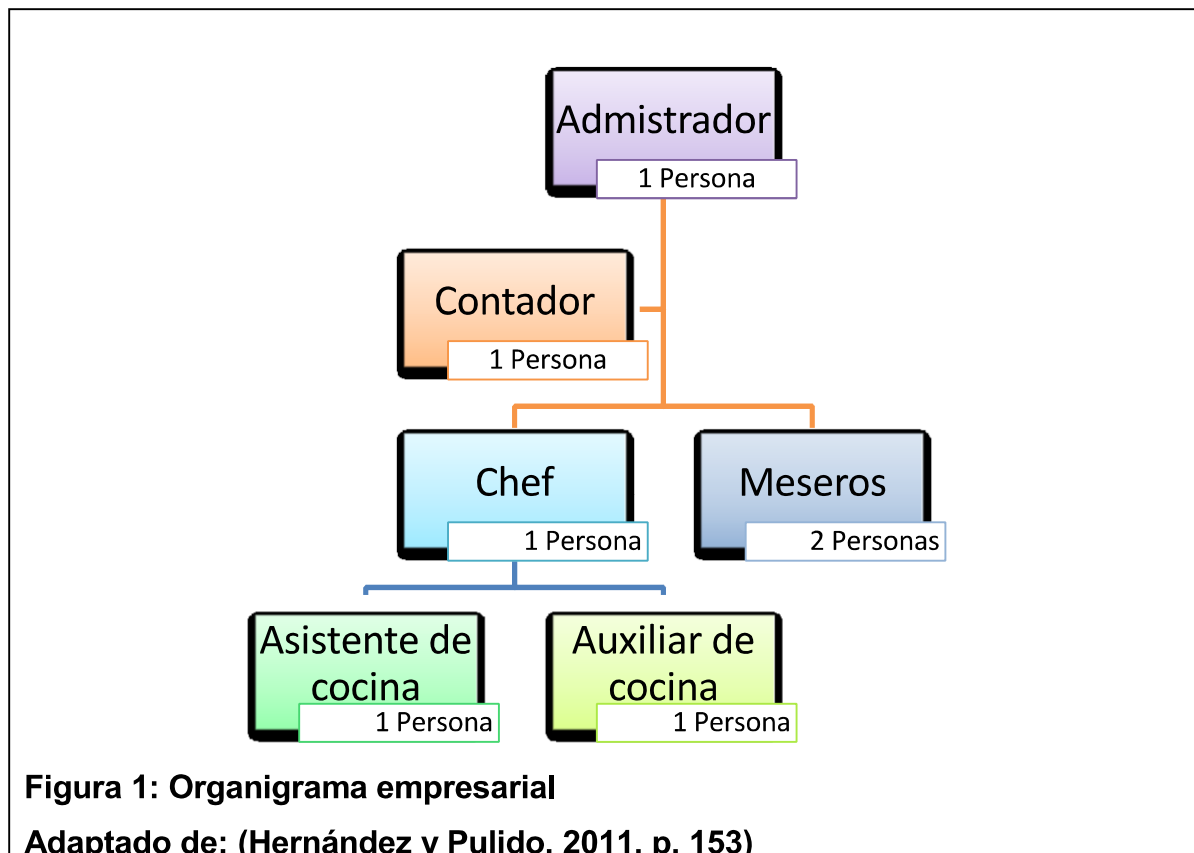
La *Délicieuse Lecture* considera importante reforzar y promover los valores de:

- **Integridad:** la *Délicieuse Lecture* y todo su equipo de trabajo son honestos y transparentes en toda acción que se realice por su parte.
- **Confianza:** se brinda seguridad para los clientes tanto internos como externos, y se acepta cualquier error, buscando enmendarlo siempre con eficiencia.
- **Orientación al cliente:** la prioridad son siempre los clientes, internos y externos, por lo que se busca satisfacer sus necesidades superando sus expectativas, basando las decisiones en su beneficio para generar confianza y una relación duradera.
- **Trabajo en equipo:** la colaboración es la herramienta fundamental para conseguir el éxito de la *Délicieuse Lecture* y cada uno de sus integrantes.

2.1.6. Objetivos

- Recuperar la inversión inicial en un periodo de dos años.
- Alcanzar en el primer año, ventas mensuales de \$ 18.000.
- Una vez recuperada la inversión inicial complementar el uso de *french press* con una estación de cafetería.
- Abrir una sucursal en Quito en un lapso de dos años.

2.1.7. Estructura organizacional



2.1.8. Descripción del puesto

Administrador: es la persona encargada de supervisar el correcto funcionamiento de la cafetería, dentro de cocina con el equipo de trabajo y en el salón con los clientes. Responsable de los presupuestos, compras y gastos. Supervisión del personal, debe mantener un ambiente de trabajo eficiente y eficaz. Responsable de gestionar los permisos de funcionamiento.

Contador: es la persona a cargo de todos los datos contables y financieros de la cafetería. Debe llevar la contabilidad, presentar las declaraciones de impuestos al SRI. Encargado de elaborar contratos de trabajo de los empleados, afiliaciones al IESS y roles de pago.

Chef: persona que se encuentra a cargo de realizar la estandarización de recetas, además de esto tiene también funciones dentro de la cocina, las cuales consisten en cocinar, montar platos y supervisa a las personas a su cargo. Debe estar en constante comunicación y dialogo con los meseros para cerciorarse del correcto funcionamiento del salón. Capacitar al asistente.

Asistente de cocina: es la persona que ayuda al chef, y el refuerzo para cumplir todas las tareas de cocina de la manera más óptima. Debe mantener la cocina siempre limpia y organizada.

Auxiliar de cocina: persona que debe complementar las funciones del asistente, haciendo gran énfasis en la limpieza, no solo de la cocina sino también del menaje y equipos menores.

Meseros: son los encargados del servicio del restaurante, es decir del salón. También deben encargarse de la facturación. Por lo que deben ser personas capaces de atender a los clientes. Se los considera como aquellos que más interactúan con los clientes, por lo que deben brindarles el servicio adecuado y una atención lo más cordial posible. Deben tomar los pedidos, servir los pedidos y retirar los platos de las mesas, considerando siempre la limpieza del salón. Cabe recalcar que es indispensable la reclutación de dos meseros, debido a que la *Délicieuse Lecture* cuenta con dos pisos, los cuales no pueden estar desatendidos bajo ningún concepto.

2.1.9. Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

Para hacer el análisis de la empresa, se muestra a continuación una matriz:



2.1.10. Ventaja competitiva

Como se ha expuesto anteriormente, la *Délicieuse Lecture* cuenta con ciertas características propias y diferentes del resto de cafeterías. Estos factores, serán el elemento diferenciador que dará impulso a la propuesta.

- Como primer factor, está la calidad, la cual se garantizará al usar productos 100% ecuatorianos reconocidos mundialmente para la elaboración tanto de las bebidas como de los alimentos. También se pondrá gran énfasis en los procesos de elaboración de cada uno de los productos. Así como en su respectiva conservación y cuidados.
- El segundo factor, es la diferenciación. La cafetería ofrece el enfoque innovador no solo de biblioteca, sino el de un espacio propio para los lectores, donde pueden disfrutar tanto de una cafetería como de los libros de su preferencia.
- Como tercer factor, tenemos la ubicación, la cafetería se encuentra ubicada en el centro del Valle de Cumbayá, frente a la entrada de la ruta de ciclismo y caminata El Chaquiñán, zona de fácil acceso para el nicho de mercado propuesto.
- Por último, está el servicio, el cual será personalizado y cordial para conseguir que los clientes regresen.

Capítulo III

Análisis de Mercado

1.8 Estudio de Mercado

Existen tres tipos de investigación, las cuales se clasifican de acuerdo a como se va a realizar el estudio. Los tres tipos de investigación son; exploratoria, descriptiva y causal. La investigación exploratoria es aquella que ayuda a definir el problema a ser estudiado con mayor precisión, la investigación causal ayuda a determinar las causas y efectos de un determinado problema, mientras que la investigación descriptiva es el método que se utiliza para describir las características de la población o problema de estudio. Su objetivo es encontrar el quién, cómo, cuándo, qué y dónde. La información que se obtiene de este tipo de investigaciones se analiza de manera cuantitativa (Merino, p. 21). En este caso de estudio, se utilizó la investigación de tipo descriptiva, debido a que este método permite describir las características del nicho de mercado para el presente proyecto de cafetería con biblioteca ubicada en el Valle de Cumbayá.

1.9 Investigación de Mercado

Dentro del sistema de investigación de mercado, existe una división de acuerdo al tipo de información que se pueda obtener. En primer lugar, está la información informal, que es aquella que no está escrita ni documentada. Y en segundo lugar está la información formal, la cual se encuentra documentada.

De igual manera, la información formal se subdivide a su vez en primaria y secundaria. La información primaria, es toda aquella que se puede obtener para el objetivo de estudio. Mientras que la información secundaria, es aquella

que a pesar de ser útil para el objetivo de estudio, fue recolectada previamente con otro objetivo y por alguien más.

Entre la información primaria, se encuentra la información cualitativa y cuantitativa. La información cualitativa, se refiere a todo aquello que ayuda a moldear el producto mediante la medición de las características, gustos y preferencias del mercado. Mientras que la información cuantitativa, ayuda a medir el universo específico de la investigación mediante entrevistas, estadísticas, índices financieros, entre otros. En lo que se refiere a la investigación cualitativa, se utilizan herramientas específicas para obtener información respecto a variables psicológicas, y así conseguir información más detallada. El objetivo es direccionar el producto de acuerdo a los resultados obtenidos. Entre estas herramientas encontramos las encuestas, grupos focales, entre otras (Kotler, Armstrong, 2013).

De las herramientas para obtener información tanto cualitativa como cuantitativa, se consideró prudente utilizar en este caso de estudio, las encuestas y la entrevista. Con esto se buscó medir los resultados obtenidos y en base a estos, moldear el producto y direccionarlo de manera adecuada.

3.2.1. Entrevista:

Se conoce como entrevista a la herramienta que se utiliza de manera verbal, para obtener la información requerida de un tema específico. Es importante no confundirla con una conversación o interrogatorio, pues la entrevista consiste de un diálogo en el cual, el entrevistador dirige de manera sutil al entrevistado para que este de las respuestas que se necesitan. El entrevistado debe tener el espacio para poder expresarse ampliamente respecto al tema de la entrevista. Sin embargo, este debe tener ciertas guías o límites para evitar desviaciones del tema (Acevedo, López, 1988, p.8).

Las entrevistas se van a clasificar en dos grupos, el primero es de acuerdo al propósito y el segundo según se las conduzca. El primer grupo tiene cinco clases de entrevistas, las cuales son: admisión o selección, promoción o evaluación, concejo, salida y confrontación. El segundo grupo se divide en: planificada, semi-libre, libre y de tensión o como: individual, grupal y de panel (Acevedo, López, 1988, p.25, 26).

En este estudio se utilizó la entrevista semi-libre. La cual permite al entrevistado expresarse a profundidad en su área de experticia, mientras que el entrevistador dirige la conversación con breves preguntas hacia los temas de interés. Los expertos entrevistados fueron seleccionados debido a su recorrido profesional y carreras específicas relacionadas al caso de estudio. El cuestionario que se utilizó, se señala a continuación.

Cuestionario:

Nombre:

Edad:

Experiencia laboral:

1. ¿En su opinión por qué la gente frecuenta cafeterías?
2. ¿Cuál es el perfil del cliente que visita una cafetería?
3. ¿Qué servicios incluye un establecimiento de cafetería?
4. ¿Cuál es su opinión respecto a una cafetería con biblioteca?
5. ¿Qué opina acerca de los clubs de lectura?
6. ¿Qué tipo de libros cree usted que debería haber en la cafetería biblioteca?
7. ¿Qué grupo de personas cree usted que asistirían a la cafetería con biblioteca?
8. ¿Conoce usted algún lugar similar al que se propone? ¿Cómo es?
9. ¿Tiene algún otro comentario o sugerencia para la cafetería?

Respuestas:

Entrevista #1

Nombre: Xavier Lasluisa

Edad: 41

Experiencia laboral: licenciatura en administración gastronómica, chef pastelero con quince años de experiencia en distintas instituciones de renombre, como la cadena Hilton, *Tutto Fredo*, Arenas, Mercure, Universidad San Francisco y actualmente Universidad de las Américas.

¿En su opinión por qué la gente frecuenta cafeterías?

Bueno hoy en día existe un *boom* de la cultura, busca nuevos servicios. En el Ecuador, la gente busca otro tipo de servicios y busca cosas nuevas.

¿Cuál es el perfil del cliente que visita una cafetería?

Por lo general es la clase alta y un pequeño nicho de la clase media alta.

¿Qué servicios incluye un establecimiento de cafetería?

Bueno, debe ser un espacio no solo para tomar café sino leer un diario, revisar mi correo o un libro. Tal vez no solo un lugar con café sino también comida, te, *coffee break*, cosas de sal.

¿Cuál es su opinión respecto a una cafetería con biblioteca?

Me gusta la idea, a mi me gusta leer. Cuando leo un libro me gusta tomarme un café, y cuando voy a las librerías me siento y me voy llevando mi café. Por esto me gustaría una biblioteca donde pueda ir a leerme un libro y tomarme mi café.

¿Qué opina acerca de los clubs de lectura?

No conozco muchos aquí en Ecuador, no sé si hay. No estoy muy familiarizado, ni soy de ninguno pero creo que si los hay.

¿Qué tipo de libros cree usted que debería haber en la cafetería biblioteca?

Debe ser muy amplio, debe abarcar para todo. Desde revistas para jóvenes, porque debe captar todo tipo de mercado. Gente mayor también, porque hay mucha gente mayor que lee.

¿Qué grupo de personas cree usted que asistirían a la cafetería con biblioteca?

Empresarios, gente de negocios, gente que le gusta mucho la lectura. Jóvenes no, porque hay muy pocos jóvenes a los que les gusta la lectura.

¿Conoce usted algún lugar similar al que se propone? ¿Cómo es?

No específicamente, lo que suelo hacer es ir a los centros comerciales con mi café a leer los libros de las librerías.

¿Tiene algún otro comentario o sugerencia para la cafetería?

Debería tener un espacio para poder relacionar con amigos, no solo tomar café y leer sino un espacio para conocer gente también.

Entrevista #2

Nombre: María José Arroyo

Edad:

Experiencia laboral: Chef pastelera, Instructora de pastelería de la Universidad de las Américas.

¿En su opinión por qué la gente frecuenta cafeterías?

La gente frecuenta cafeterías, para mi forma de ver, por dos razones. Porque quiere un lugar de conversación neutral, donde pueda tener un poco de paz y tranquilidad y donde pueda conversar con alguien sin interrupciones. O dos, por soledad, porque es gente que quiere ver otra gente, con soledad no me refiero a que esté solo en su vida, sino que tenga que esperar a alguien, tenga que esperar algo y se vaya a tomar un café con una pasta hasta pasar el tiempo.

¿Cuál es el perfil del cliente que visita una cafetería?

Depende de la cafetería, si es una cafetería en la que vas a servir cupcakes y ese tipo de cosas, va a ser gente joven. Si vas a tener una cafetería que vas a servir sandwiches de salmón con eneldo vas a tener un grupo de gente y si vas a tener una cafetería con libros, serían personas mayores o personas jóvenes que no tengan el presupuesto para comprar un libro pero que les guste leer. Como sugerencia yo haría el intercambio de libros, dejas un libro a cambio del que quieres leer, es decir los libros van a estar en circulación y no vas a tener siempre los mismos libros. Entonces la gente va a ir a la cafetería a ver que libros nuevos hay.

¿Qué servicios incluye un establecimiento de cafetería?

Si vas a leer un libro, si se debe tener aparte del café, variedades de café, tanto en calidad como en preparaciones de café. Es decir café helado, un buen capuchino, un café con un licor. Bebidas que obliguen al cliente a quedarse más tiempo o a consumir más cafés.

¿Cuál es su opinión respecto a una cafetería con biblioteca?

Me parece una idea espectacular, me parece algo completamente novedoso. Ahora, yo te sugiero, ir a una nueva cafetería de la Tamayo y Andalucía, la atención es espectacular. Incluyen catas de café y muchas cosas nuevas de la cultura del café. En cuanto a comida debe ser comida que no requiera tenedor y cuchillo y que no te ensucie los dedos, si son sánduches que el empaque o envoltorio permita no ensuciar los libros. Por otro lado que los libros sean variados, para jóvenes, adultos e historia.

¿Qué opina acerca de los clubs de lectura?

Son interesantes, a la gente le gusta. Deberías crear un día fijo, para que la gente converse de un libro y tener así un grupo de clientes cautivo.

¿Qué tipo de libros cree usted que debería haber en la cafetería biblioteca?

Variado, por ejemplo yo tengo hijos, y ellos se tranquilizan el rato que yo les llevo a una biblioteca. Entonces si yo me quiero tomar un café, y ellos un chocolate caliente y leerse un libro. Entonces mientras mayor sea tu variedad de libros, mayor va a ser tu clientela.

¿Qué grupo de personas cree usted que asistirían a la cafetería con biblioteca?

Creo que asistirían dos grupos específicos, uno sería la gente mayor que le gusta leer. Y el otro sería, gente joven de tipo bohemia, que también les gusta mucho leer.

¿Conoce usted algún lugar similar al que se propone? ¿Cómo es?

Hay sitios donde hay café y revistas pero no he visto con libros. En Lima si hay, y he visto también en Bogotá sitios con libros, con esta idea.

Usan mucha madera y elementos cálidos. Tienen chimenea, y los muebles son muy acogedores y tratan de que sean cosas que incentiven a quedarse una o dos horas. Y los productos tienen que ser de tal naturaleza que consuman. A ti lo que te interesa es que haya rotación o consumo, rotación no puede haber mucho donde van a leer pero si puedes hacer el producto en tasas más pequeñas. No hagas un plato grande, sino un plato de variedad de sandwiches o variedad de galletas o variedad de pastas, cosas que no ensucien y que la gente con una sola mano mientras sigue leyendo sigue comiendo.

¿Tiene algún otro comentario o sugerencia para la cafetería?

Tener también un espacio que no sea solo para lectura, si tú tienes buenos productos, un buen café. Tener también un espacio cálido para conversar. Personas que quieran tomar un café y conversar o personas que después de leer quieran conversar del libro o gente que se conozca ahí.

Te aconsejaría en la parte de mesas, ya no de lectura, si tener platos, tipo quiche, crepes y otra variedad para la gente que no lee.

Entrevista #3

Nombre: Felipe Romero

Edad: 30

Experiencia laboral: estudió gastronomía en Argentina, hotelería en Francia, tiene dos maestrías, la primera en administración de empresas en España y la segunda en manejo de proyectos y finanzas en Suiza. Es docente de la Universidad de las Américas y tiene su propia empresa de catering institucional.

¿En su opinión por qué la gente frecuenta cafeterías?

Es por un tema social netamente, aquí no sabemos de café, un café que se respeta sabe sacar un capuchino, americano y expresso. Mientras saques los tres los otros veinte y cinco quedan de lado, eso te dice que la gente no va a una cafetería exactamente por el café. El café tiene que ser bueno pero la gente va más por socializar.

¿Cuál es el perfil del cliente que visita una cafetería?

Tienes de todo, si hablas de una cafetería con todo el servicio de té, de sánduches y pastelería que acompañe el tema. Si hablamos de ese perfil sería medio alto, alto.

¿Qué servicios incluye un establecimiento de cafetería?

Debe tener parqueadero, cafetería, coctelería, libros, wi fi obvio gratis (sin cobrar) para todo el mundo, guardia. Debe tener pastelería, comida salada, todo debe girar en torno a las bebidas, y postres obviamente.

¿Cuál es su opinión respecto a una cafetería con biblioteca?

Me parece una muy buena idea, lo que más tiene es la biblioteca, no tener revistas Cosas ni Vanidades, si la gente va por el tema cultural tienes que tener buenos libros. Y un buen libro te cuesta entonces primero se necesita tecnología para cuidar esos libros, y tener una muy buena biblioteca. Si lo acompañas con una buena cafetería es un buen negocio.

¿Qué opina acerca de los clubs de lectura?

No conozco mucho, pero si conozco. Te animo a que les hagas por noche, véndeles el espacio, no la membresía. Te reservo una noche, tú traes toda la gente, yo te doy el espacio y todos los servicios. Te armo un buen paquete con todas las facilidades.

¿Qué tipo de libros cree usted que debería haber en la cafetería biblioteca?

De todos los estilos, si hablas de sociedad medio alta, alta significa poder económico. Y en nuestra sociedad si significa conocimiento y estudios, no siempre, pero por lo general va a ser gente estudiada, entonces vas a necesitar libros desde los clásicos hasta los actuales de “new age”. Todo libros, no revistas, pero sí para todos los gustos.

¿Qué grupo de personas cree usted que asistirían a la cafetería con biblioteca?

Depende, si tienes un club de lectura dependerá del libro. Sería un target muy mixto, por ser una parte social no sería un lugar para cerrar un negocio pero tal vez si para ir a una cita o un club de lectura de gastronomía.

¿Conoce usted algún lugar similar al que se propone? ¿Cómo es?

No, conozco bibliotecas donde puedes llevar un agua, y eso si te dejan llevar el agua. El café libro, que no sería lo mismo y no cuenta porque es salsoteca/vende almuerzos. Sinceramente no, no que yo conozca.

¿Tiene algún otro comentario o sugerencia para la cafetería?

En Cumbayá, significa que no debes tener competencia en cinco kilómetros a la redonda. Para que la gente baje de Quito específicamente a la cafetería necesitarías de años, así que debes tener gente que pueda ir caminando. Investiga que tipo de libros les gustaría, el ambiente, la comida, y todo lo demás.

3.2.2. Encuesta:

Se considera a esta herramienta como uno de los más comunes medidores de las relaciones sociales. Se las utiliza para conocer el enfoque y opinión del grupo de estudio de una investigación. A pesar de ser una herramienta comúnmente muy usada, con frecuencia se la considera como poco acertada (García, 2004, p.19).

Sin embargo, hay quienes afirman que es de las mejores herramientas para la obtención de información. De acuerdo a las preguntas y el enfoque que se plantee en la encuesta, las respuestas ayudarán a la investigación. Es por esta razón que es de suma importancia, plantear y redactar cada pregunta de manera que el encuestado responda con la información que se necesita (García, 2004, p.19).

Dentro de las encuestas se encuentra una clasificación de acuerdo a como se obtiene la información del encuestado. Siendo estas de tres tipos: personal, telefónica o por correo. Como lo indican su nombre, cada una se realiza a través de distintos medios de comunicación (García, 2004, p.19).

La primera en desarrollarse fue la personal, la cual se considera como la más acertada hasta hoy en día, debido al análisis de las reacciones. Después están las telefónicas, que hoy en día no se las considera efectivas debido a que son consideradas molestas e invasivas. Por último tenemos a las encuestas por correo electrónico, las mismas que con frecuencia no logran recaudar información debido a la falta de interés del público (García, 2004, p.19).

Para obtener la información requerida es indispensable definir una muestra acorde a la investigación. Toda muestra deberá cumplir dos condiciones de acuerdo a Luis Galindo, las cuales son que todas las personas del universo tienen la probabilidad de ser incluidas en la muestra y que esta probabilidad de ser parte de la muestra debe ser conocida. Para obtener esta muestra, es

esencial utilizar una fórmula, la cual debe tener el universo a ser estudiado y un margen de error. (García, 2004, p.19). A continuación, se especifica la fórmula, facilitada por el departamento de matemáticas de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014):

$$n = \frac{N}{E^2(N - 1) + 1}$$

Dónde:

n = muestra de estudio

N = universo

E =error al cuadrado (6%)

Una vez que se ha establecido la fórmula, se debe proceder a definir las variables. En este caso se considera como universo a la población de Cumbayá, específicamente entre las edades de veinte a sesenta años, de nivel socioeconómico medio alto y alto, obteniendo un universo de 12565 personas (INEC, censo año 2010). Como porcentaje de error, debido al tiempo disponible para la investigación, se utilizó el 6% a pesar de que el rango recomendado va del 3% al 5%. Con estos datos la fórmula se despeja a continuación:

$$n = \frac{12565}{(0.06)^2(12565 - 1) + 1}$$

$$n = 271$$

Por lo tanto la muestra a la que se aplicó las encuestas fue de 271 personas. Basándose en esta cifra, se obtuvo los resultados necesarios, para continuar el desarrollo del plan de negocio para la creación de la cafetería con biblioteca dentro del Valle de Cumbayá. Y en base a las preguntas que se detallan a continuación, se encaminó la investigación de la manera adecuada.

Cuestionario:

1. ¿Qué edad tiene?
2. Indique su género:
3. ¿Qué tan seguido toma café, té o bebidas calientes?
 - Nunca
 - 1 taza diaria
 - De 2 a 5 tazas diarias
 - 1 vez por semana
 - De 2 a 4 veces por semana
4. ¿Con qué frecuencia asiste a una cafetería?
 - Nunca
 - 1 vez al día
 - 1 vez por semana
 - De 2 a 5 veces por semana
 - 1 vez al mes
 - De 2 a 4 veces al mes
5. ¿Cuánto tiempo permanece en el lugar?
 - Menos de 20 minutos
 - De 20 a 30 minutos
 - De 30 minutos a 1 hora
 - Entre 1 y 2 horas
 - Entre 2 y 4 horas
 - Más de 4 horas
6. ¿A qué lugares asiste?
 - El español
 - *Pim's*
 - *Swiss Corner*
 - *Cyrano*
 - Juan Valdez
 - Otro: _____
7. ¿Le gustaría que hubiera libros en el lugar?

- Sí
 - No
8. ¿Qué tipos de libros le gustaría que hubiera?
- Novelas actuales
 - Novelas históricas
 - Clásicos literarios
 - Otros: _____
9. ¿Cuántos libros lee usted al año? Aparte de lectura técnica
- Ninguno
 - De 1 a 3
 - De 3 a 5
 - Más de 5
10. ¿Cómo le gustaría recibir información sobre el servicio de biblioteca?
- Redes sociales
 - Correos electrónicos
 - Cartelera C.C. Esquina
 - Llamada telefónica

1.10 Análisis de resultados

A continuación se presentan los resultados y conclusiones conseguidas mediante las herramientas para la obtención de información.

3.3.1. Graficas de los resultados

A través de los siguientes gráficos, se muestra la información obtenida por medio de las encuestas:

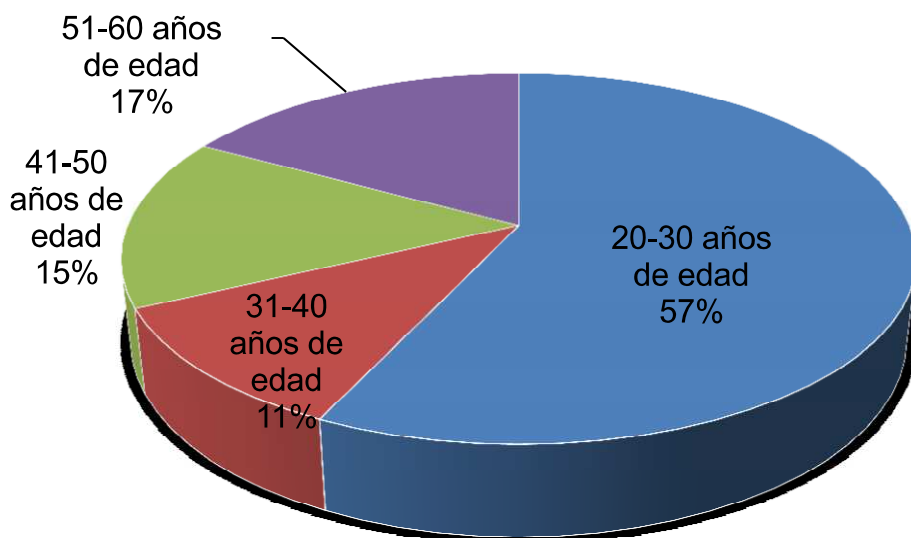


Figura 3: ¿Qué edad tiene?

En este gráfico, se observa que el grupo más amplio pertenece a las edades de 20 a 30 años, conformado por el 57%. Mientras que el porcentaje restante se encuentra distribuido entre las edades de 31 a 60 años.

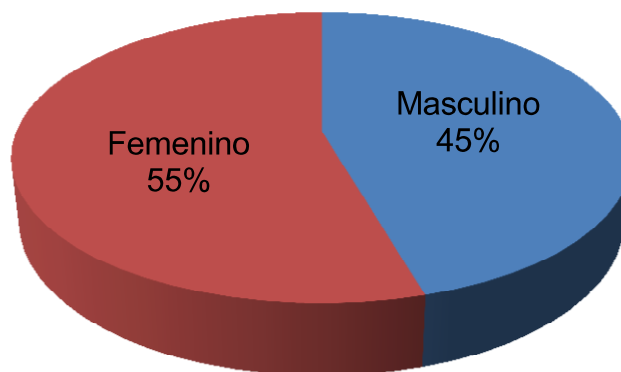
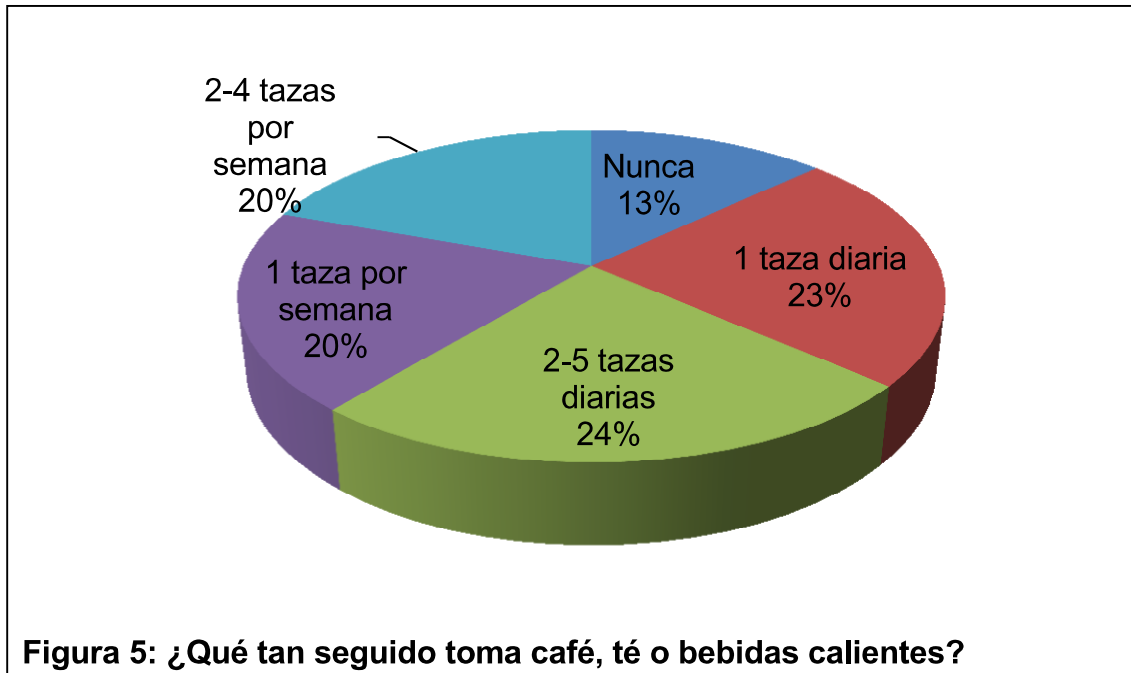
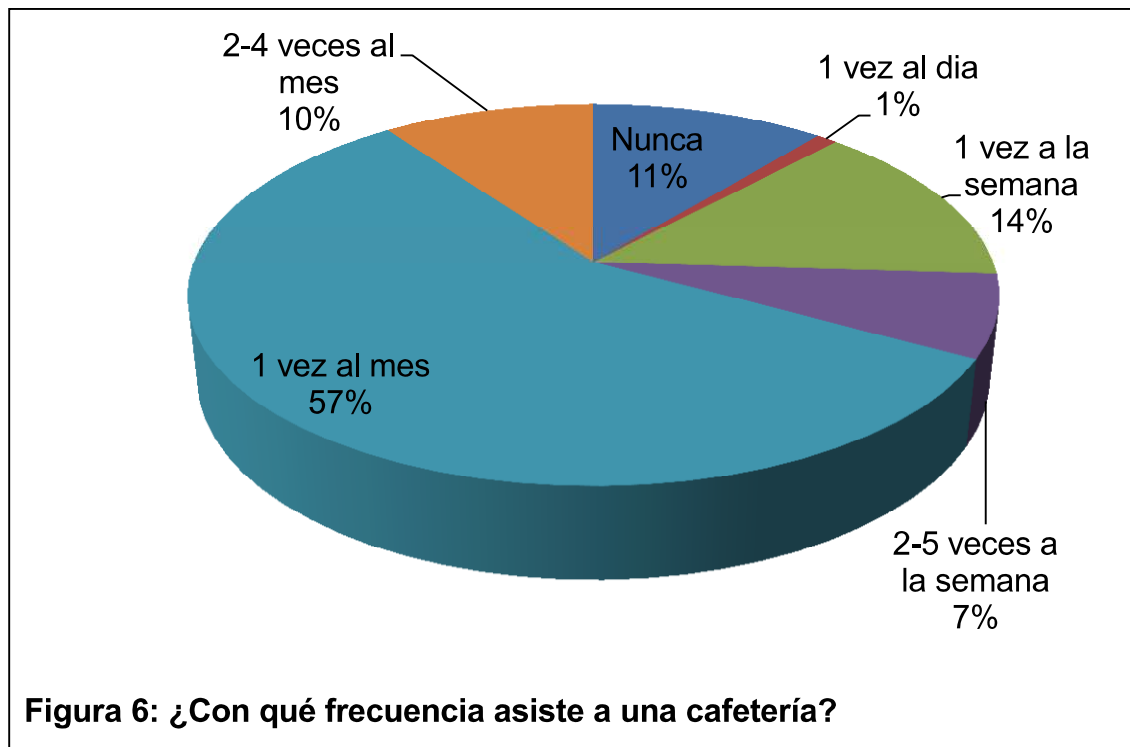


Figura 4: Indique su género

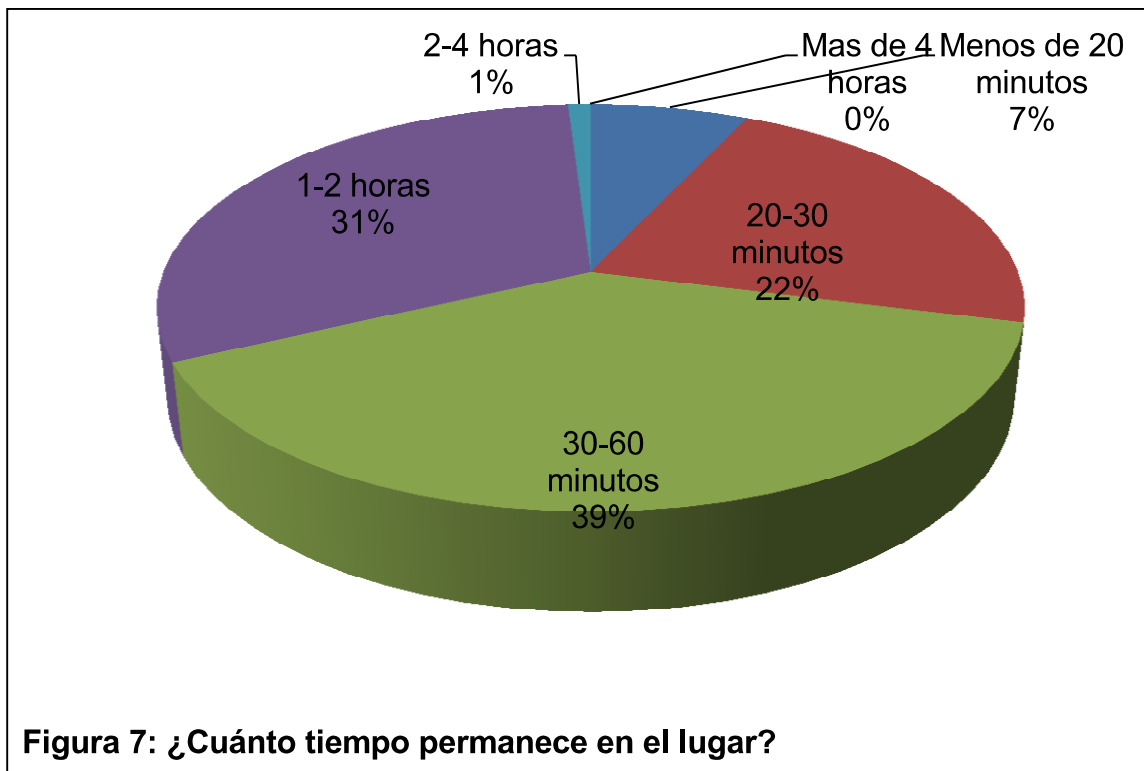
Como se observa, la encuesta fue realizada a ambos géneros en casi igual número.



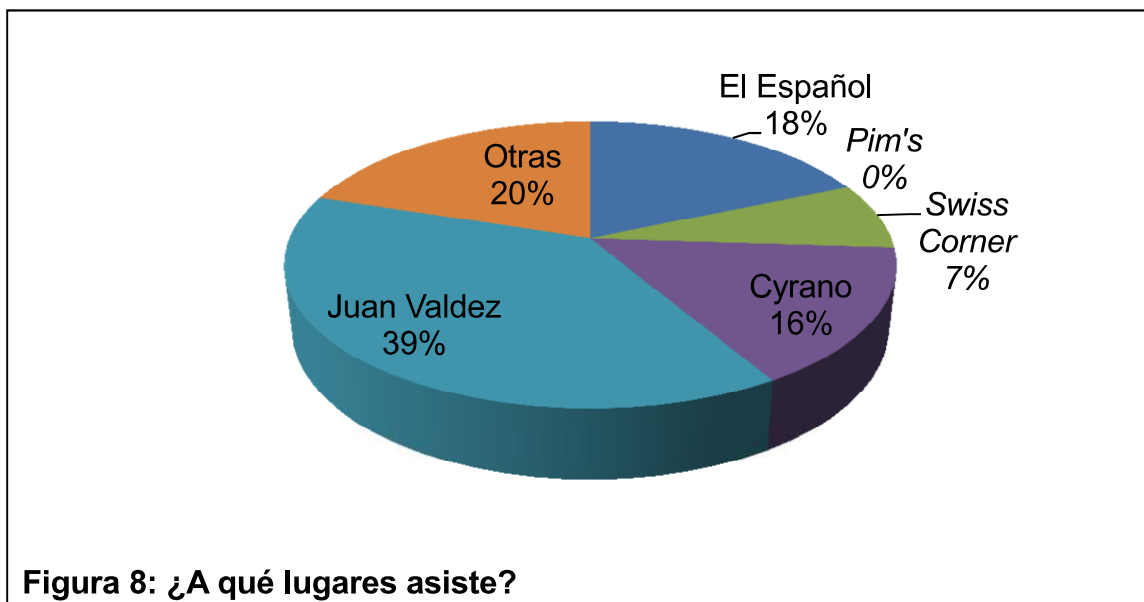
Con ayuda de las encuestas, se pudo concluir que el 24% de la muestra consume café de 2 a 5 tazas diarias mientras que el 23% consume una taza diaria, concluyendo que el 47% de la muestra consume más de una taza diaria.



Aquí se puede observar claramente, que de la muestra, el 57% visita una cafetería 1 vez al mes. Mientras que solamente el 14% lo hace una vez por semana.



De acuerdo a los resultados obtenidos el 70% de la muestra permanece en la cafetería por más de 30 minutos.



Entre las cafeterías más destacadas se encuentra Juan Valdez con el 39% de preferencia, El Español 18% y Cyrano 16%.

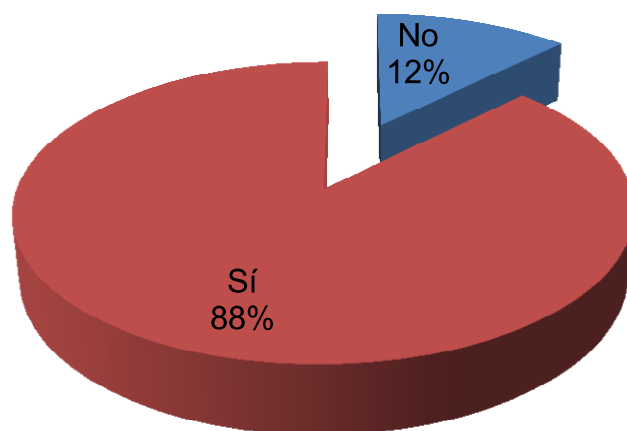


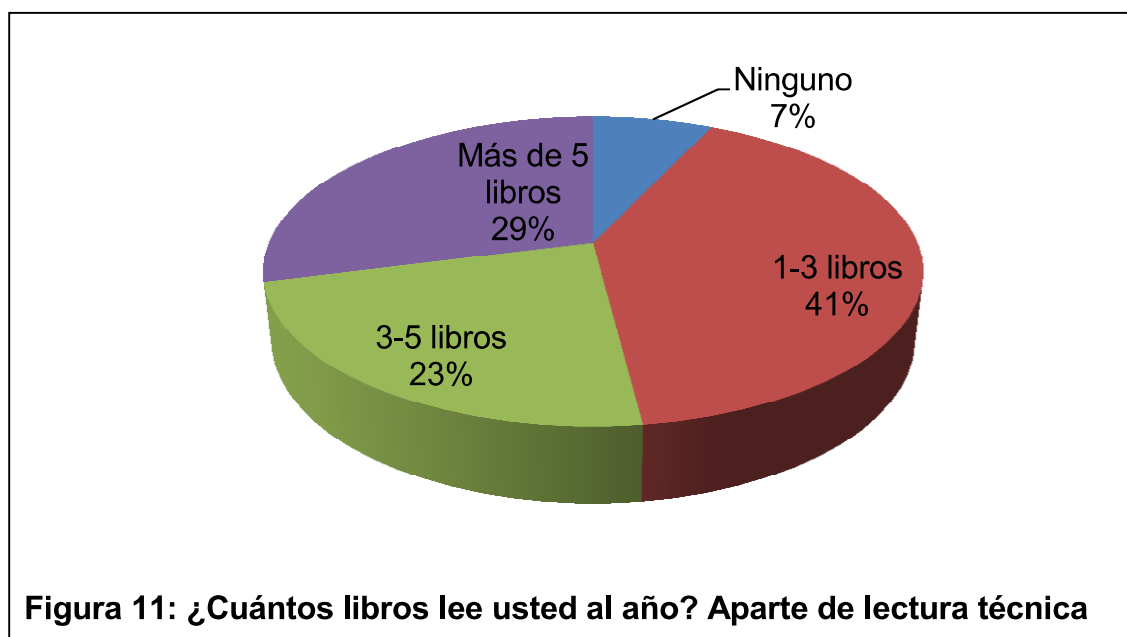
Figura 9: ¿Le gustaría que hubiera libros en el lugar?

Esta pregunta demuestra una gran acogida de la idea debido a que el 88% desearía que si hubiera libros en el lugar, mientras que solamente un 12% no lo desearía así.

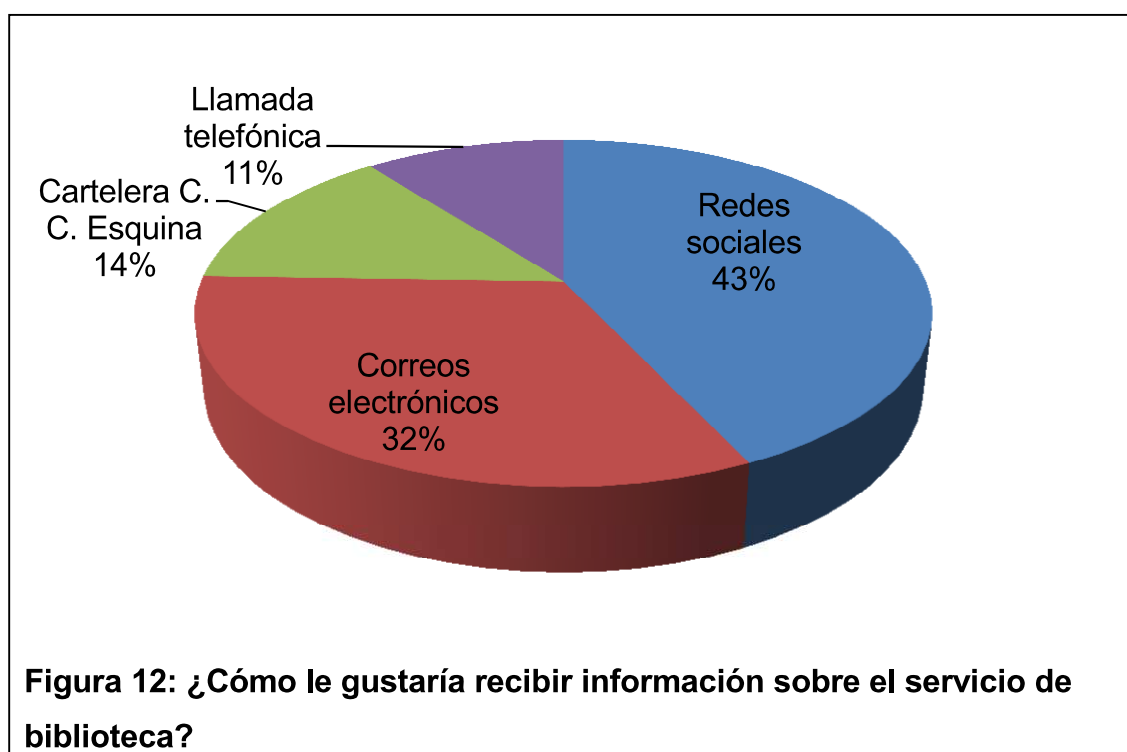


Figura 10: ¿Qué tipos de libros le gustaría que hubiera?

Los libros que mayor acogida tienen, son las novelas actuales con 37%. Sin embargo, la mayoría desearía una gran variedad de géneros literarios.



Del gráfico anterior se puede concluir que de la muestra seleccionada, el 41% lee entre 1 y 3 libros al año, mientras que el 29% leen más de 5 libros al año.



El medio de comunicación preferido, son las redes sociales con el 43%. Sin embargo, el correo electrónico también es de gran aceptación con el 32% de preferencia.

3.3.2. Conclusiones de la investigación de mercado

Basándose en los resultados obtenidos a través de la aplicación de las encuestas realizadas y las respuestas de las entrevistas, se concluye que:

- El nicho de mercado es amplio y se debe tomar en cuenta a la población de Cumbayá entre las edades de 20 a 60 años, divididos de manera relativamente equitativa entre hombres y mujeres. Esto se concluye debido a que el grupo más significativo que frecuenta los restaurantes de la zona central de Cumbayá es el de personas de 20 a 30 años.
- Las encuestas reflejan que la gente toma de 1 a 5 tazas de alguna bebida caliente al día; sin embargo, el 57% de la muestra visita una cafetería 1 vez al mes. Dentro de las cafeterías más visitadas, se destaca Juan Valdez en primer lugar de manera sumamente marcada.
- De la muestra, el 88% desearía que hubiera libros en el lugar. Contando con una amplia variedad de géneros literarios. Tomando en cuenta que un 64% de la muestra lee entre 1 y 5 libros al año.
- Como principal medio de comunicación prefieren mayormente el uso de redes sociales aunque también aceptan con agrado los correos electrónicos.
- De las entrevistas se puede deducir que la idea de la cafetería con biblioteca probablemente tendrá buena acogida. Se la considera un concepto innovador, pero que ya dispone de un público de clase socioeconómica media alta y alta a la cual brindar su servicio.

- Por ser algo que no está desarrollado en el país, no tendría una competencia directa. Sin embargo es muy importante que el servicio de cafetería sea completo y de buena calidad.
- Otro punto importante que se debe tener en cuenta son los libros, debe existir una buena variedad. No se debe confundir el concepto, con revistas, sino que deben ser libros aptos para todo tipo de lector. También se debe tomar en cuenta que deben existir dos ambientes separados, uno para el público lector, el cual lo incentive a quedarse y seguir consumiendo. Y otro separado en el cual pueda ir la gente a socializar y disfrutar de un momento de esparcimiento acompañado de un café.
- Como servicios adicionales, sería importante considerar la necesidad de un parqueadero, y el servicio de conexión inalámbrica a internet gratuita. También se puede considerar como una buena opción, ofrecer un espacio para clubs de lectura ocasionales. Tomando en cuenta que no se ofrece la membresía o pertenencia al club, sino el espacio físico para la reunión y el servicio de cafetería.

1.11 Plan estratégico de mercado

En función de la información obtenida anteriormente, y basándose en las estrategias competitivas genéricas de Michael Porter, se concluye que se deben emplear las siguientes estrategias:

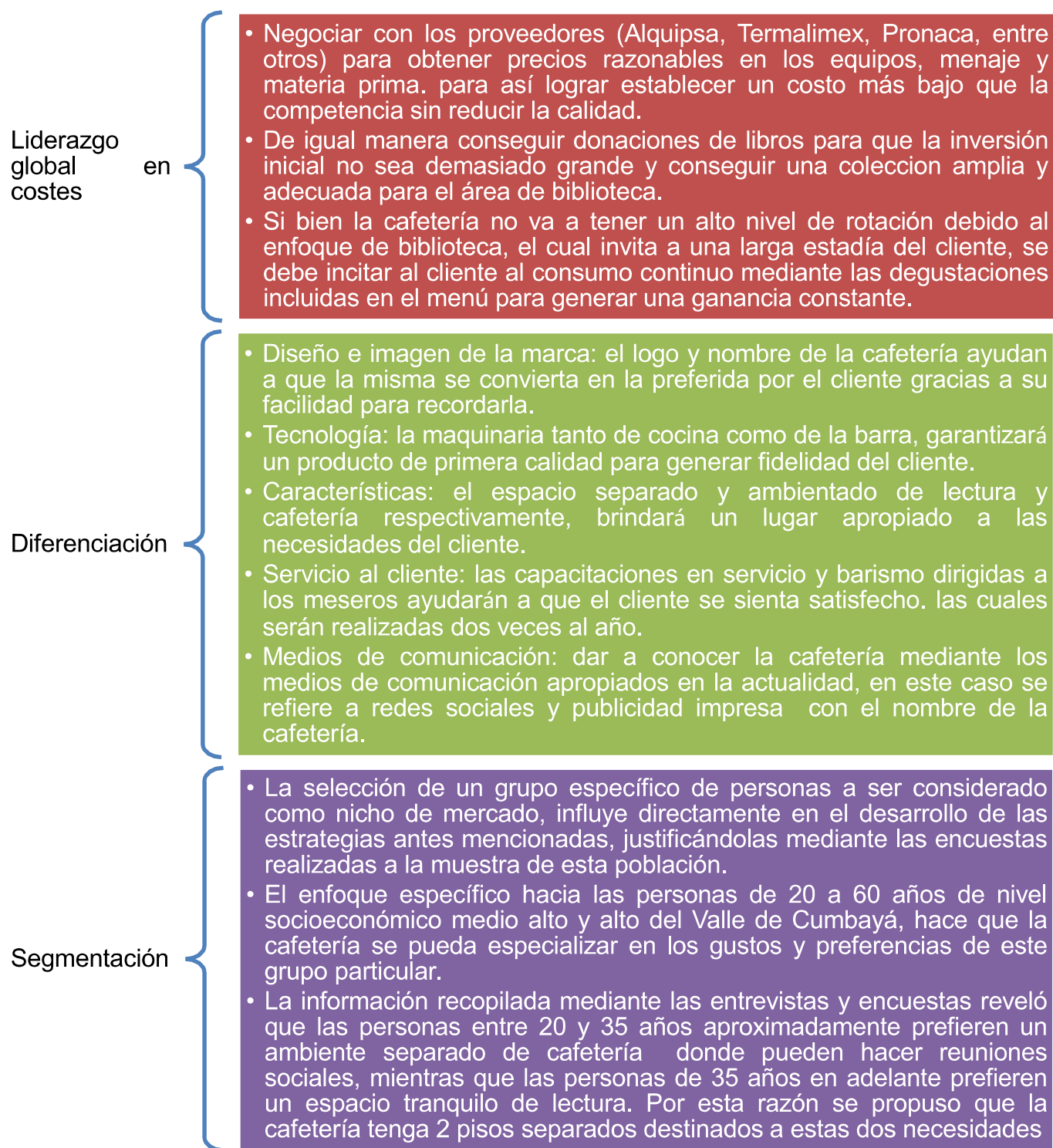


Figura 13: Estrategias de competitividad

Adaptado de: (Porter, 2009, p.77-83)

Capítulo IV

Plan integral de marketing

1.12 Desarrollo del plan de marketing

De acuerdo a varios autores cuando se analizan las estrategias de mercado existen elementos de suma importancia. Principalmente se destacan cuatro factores, que son el producto, plaza, precio y promoción (Kotler, Armstrong, 2012, p.51-55). Sin embargo, existen otros elementos de gran influencia que también se deben tomar en cuenta para obtener un enfoque completo. Estos se conocen como las 8 P de marketing, las mismas que se desarrollan a continuación (Lovelock, Reynoso, D'Andrea, Huete y Wirtz, 2011, p. 63-65).

4.1.1. Producto

La cafetería *Délicieuse Lecture* busca brindar a sus clientes una experiencia única al combinar dos servicios en un ambiente agradable y acogedor. Por un lado está la cafetería, compuesta a su vez por un servicio y un producto, los mismos que mediante capacitaciones al personal y selecciones de productos con altos estándares de calidad, satisfarán al cliente. Por otro lado, está la biblioteca, la cual mantendrá un variedad de géneros literarios lo más actual posible, dentro de la capacidad de inversión de la empresa.

Dentro de lo que se refiere a cafetería específicamente, se cuenta con una variedad de 10 diferentes tipo de bebidas entre cafés, té, chocolate caliente y jugos. También cuenta con sándwiches de tres variedades distintas, pastelería, aproximadamente 12 variedades. Y tres combinaciones variadas entre mini sándwiches y pastelería. De igual manera, en el área de biblioteca, en un inicio se contará con 3 colecciones de libros clásicos de escritores tanto de América como de Europa, enciclopedias y varios libros de escritores contemporáneos.

A continuación se detallan los productos que la *Délicieuse Lecture* ofrece a sus clientes:

Tabla 2: Variedad de productos de la Délicieuse Lecture

<p style="text-align: center;">Cafetería</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Expresso</i> • <i>Capuccino Italiano</i> • <i>Mocaccino</i> • <i>Irish Coffee</i> • <i>Chocolate caliente</i> • <i>Frozen Coffee</i> • <i>Té de frutos deshidratados</i> 	<p style="text-align: center;">Bebidas frías</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Frozen Caramel</i> • <i>Frozen Oreo</i> • <i>Jugos</i> • <i>Gaseosas</i> • <i>Agua mineral con y sin gas</i>
<p style="text-align: center;">Bebidas con alcohol</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vino Tinto (copa/botella)</i> • <i>Vino Blanco (copa/botella)</i> • <i>Brandy</i> • <i>Amareto con jugo de naranja</i> • <i>Whisky</i> • <i>Bayles</i> • <i>Chinchón</i> 	<p style="text-align: center;">Sanduches y Quiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Pollo con aguacate</i> • <i>Jamon y queso ahumado</i> • <i>Vegetariano</i> • <i>Quiche de jamón y espinaca</i>
<p style="text-align: center;">Degustaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Trilogía de sánduches</i> • <i>Trilogía de postres</i> • <i>Trilogía sal y dulce</i> 	<p style="text-align: center;">Postres</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tartaletas</i> • <i>Cheesecake</i> • <i>Torta mojada de chocolate</i> • <i>Pastel de naranja</i> • <i>Tres leches</i>

4.1.2. Plaza

La *Délicieuse Lecture*, estará ubicada en el centro del Valle de Cumbayá, en las avenida: Francisco de Orellana y Eloy Alfaro, frente a la ruta de ciclismo y caminata El Chaquiñán. El local se encuentra justamente en la esquina, cuenta

con dos pisos, el área de construcción es de 82.9 m² y tiene una capacidad de 50 personas.

Los dos pisos serán distribuidos a manera de ambientes separados y diferentes. En el primer piso se encontrarán: baños, cocina, barra de cafetería, y mesas para los clientes. Mientras que en el segundo piso existirán: estantes para los libros, mesas pequeñas, cada una con dos sillones. El contexto general de la *Délicieuse Lecture* será de un estilo semi-rústico y francés para crear un ambiente acogedor para el cliente.

4.1.3. Promoción

Como herramientas de comunicación, se utilizarán redes sociales. Para esto se creará una página con el nombre y logo de la empresa, para que el cliente la identifique fácilmente y esté pendiente de las actualizaciones de la misma. Se eligió este medio debido a la gran aceptación por parte del segmento de mercado al que la *Délicieuse Lecture* está dirigida.

Como segundo medio de comunicación, se cuenta con la distribución de publicidad impresa con el nombre y logo de la empresa. La misma que se realizará en dos grupos mayores, el primero mediante hojas volantes en las ferias del libro organizadas por el Ministerio de Cultura del Ecuador. El segundo mediante señaladores de páginas entregados gracias a la alianza que se establecerá con la Librería Crisol, la misma que será el contacto para los clientes de la *Délicieuse Lecture* que deseen adquirir libros.

Como tercer medio de comunicación está el envío de correos electrónicos a los amantes de la lectura. Esto se logrará de igual manera con la ayuda de la Librería Crisol, quienes como parte de su publicidad enviarán el logo y nombre de la empresa junto con una pequeña reseña, a cambio de que la *Délicieuse Lecture* realice lo mismo una vez que se posicione y genere una base de datos de sus clientes.

Como cuarto medio de comunicación se utilizará el marketing boca a boca. Para esto se realizará una inauguración de la *Délicieuse Lecture*, a la cual estarán invitados dueños de librerías y algunos escritores nacionales reconocidos. Durante este pequeño evento, se les dará una degustación de los productos y un tour por las instalaciones.

Como quinta herramienta de comunicación, se promocionará a la *Délicieuse Lecture* en la revista Valles. Esta revista es de tiraje mensual, y se reparte específicamente en el Valle de Cumbayá. Aquí se hará gran énfasis en el logo y nombre de la *Délicieuse Lecture*, para que los posibles clientes empiecen a reconocer la marca, y sientan deseo de visitar el lugar cuando deseen una bebida caliente, un lugar de encuentro, un espacio de lectura o simplemente pasen por ahí.

4.1.4. Precio

Tomando en cuenta la ubicación de la *Délicieuse Lecture*, el nicho de mercado al cual está dirigida, más la calidad de producto y el servicio de excelencia que se brindará, el precio ha de establecerse partiendo del costo de la materia prima más un 250% para cubrir costos tanto fijos como variables. En el capítulo seis del presente trabajo se detalla el cálculo de precios.

4.1.5. Personas

El éxito de la cafetería depende mucho del servicio al cliente, es por esto que los empleados deben estar motivados para desarrollar sus funciones. La *Délicieuse Lecture* considera que para esto es importante el cumplimiento de todas las obligaciones laborales como empleador.

Dentro de la filosofía de la empresa, se establecen los valores de integridad, confianza, orientación al cliente y trabajo en equipo. Los mismos que guiarán al

equipo de trabajo, es por esto que la *Délicieuse Lecture* considera de suma importancia los siguientes puntos:

- **Introducción a la *Délicieuse Lecture*:** esta charla se considera la más importante, aquí se da la bienvenida a cada miembro del equipo. Se le explica la filosofía de la empresa, de manera que la considere una forma de vida. Y se lo motiva a realizar sus funciones con gusto, responsabilidad y alegría.
- **Capacitación sobre servicio al cliente:** esta capacitación será impartida al momento en que se integre cualquier persona al equipo. Su finalidad es que todos y cada uno de los miembros de la *Délicieuse Lecture* sepan el proceso a seguir cuando un cliente llegue al establecimiento, además de mantener una relación cordial con el cliente y entre compañeros.
- **Capacitación sobre facturación:** este punto está dirigido específicamente a los meseros, quienes deberán facturar y realizar los cobros, sea en efectivo o tarjetas de crédito o débito.
- **Capacitación sobre barismo:** se considera que esta capacitación la deberán recibir las personas tanto de cocina como de servicio, de manera que si por cualquier adversidad los meseros no pudieran realizar un café, cualquier otro miembro del equipo pueda remplazarlo.
- **Capacitación sobre seguridad y salud ocupacional:** los temas a tratarse en este punto, ayudarán a los empleados a mantenerse sanos y conocer las medidas tanto preventivas como de reacción en situaciones determinadas.
- **Capacitación sobre libros:** se considera a esta capacitación como un requisito indispensable para las personas de servicio, pues de esta manera podrán orientar al cliente.

4.1.6. Entorno físico

La imagen que la *Délicieuse Lecture* transmite a sus clientes, es de una cafetería de ambiente acogedor y dedicado a la fomentación de lectura. Para esto se hace énfasis en que la decoración sea acorde, es decir que los colores

de la parte interna serán de colores café y anaranjado, los cuales aportan calidez y estimulan el apetito respectivamente. El primer piso contará con mesas y sillas cómodas para aquellas personas que deseen tomar un café y ponerse al día en sus círculos sociales, mientras que el segundo piso estará equipado con estanterías de libros, mesas pequeñas y sillones sumamente acogedores para invitar al cliente al disfrute de la lectura acompañada de una bebida caliente, sánduches y pastelería a su elección.

La *Délicieuse Lecture* considera que lo que el cliente ve es uno de los puntos más importantes para su satisfacción e incentivo al constante retorno, es por esta razón que se pone mucho énfasis en que todo esté listo. Para esto se toman en cuenta los siguientes puntos:

- **Logo de la *Délicieuse Lecture*:** esta será la imagen de la cafetería, es por esto que se eligió el color café, y sus tonalidades para dar el ambiente acogedor que se desarrollara dentro de las instalaciones.



Figura 14: Logo

- **Carta de la cafetería:** para mantener una linealidad en el concepto de la marca, la carta fue diseñada basándose en el concepto de un libro clásico. Una vez impreso, la portada será de cuero y tendrá una apariencia de envejecido.



Figura 15: Diseño de la carta



Figura 16: Diseño de la carta



Figura 17: Diseño de la carta



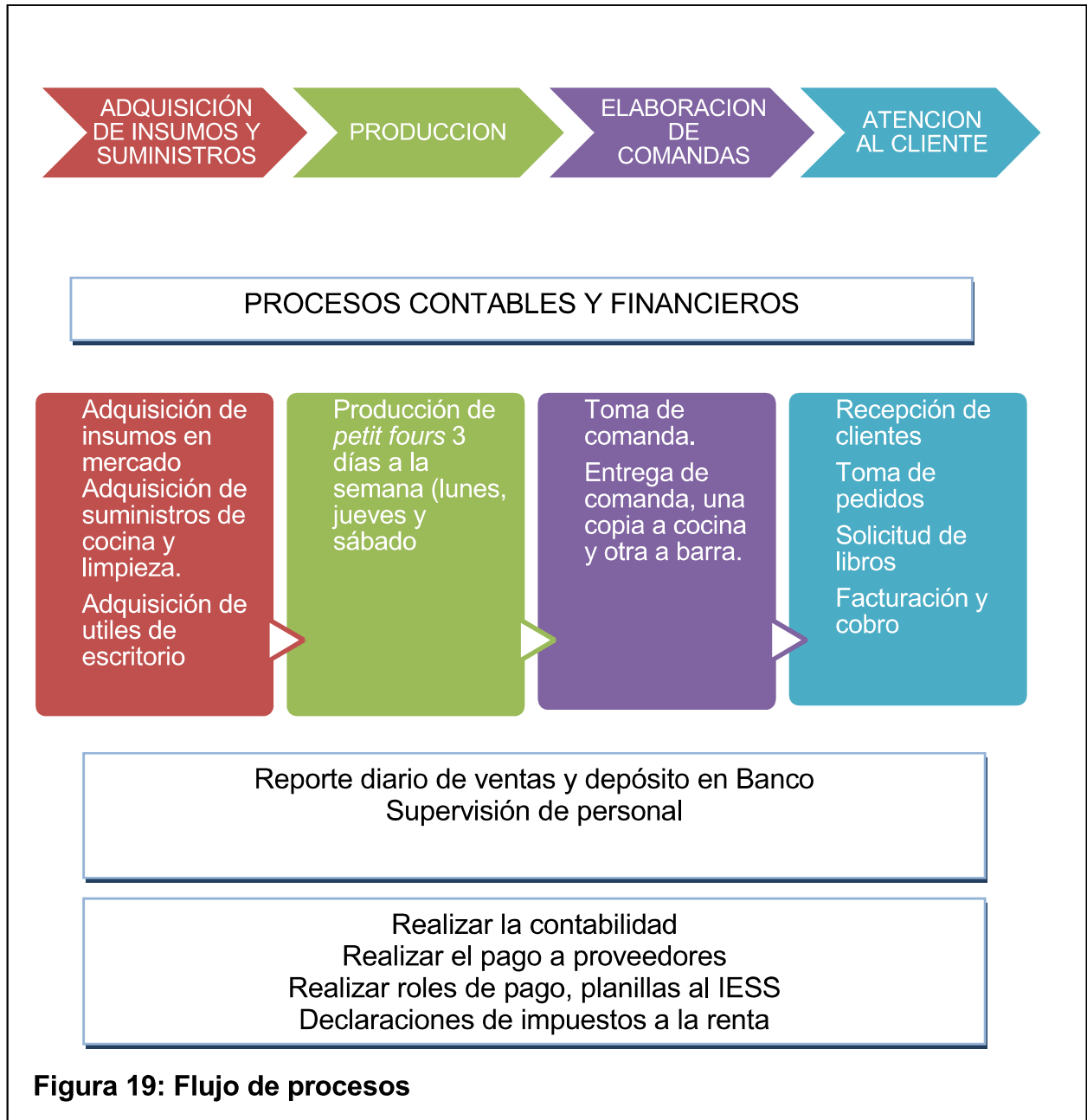
Figura 18: Diseño de la carta

- **Fachada de la cafetería:** la entrada debe estar siempre limpia, es decir, el rótulo sin rayones, las ventanas limpias y el piso sin ninguna suciedad.
- **Salón de cafetería y biblioteca:** los meseros deberán barrer el salón, limpiar las mesas, revisar azucareros, saleros y pimenteros, además de pulir todos los aditamentos del menaje y revisar que los libros estén en los estantes correctos antes de que el establecimiento abra las puertas. Durante las horas de servicio esta pulcritud se deberá mantener mediante limpieza y organización constante. Al finalizar el día serán ellos mismos quienes recojan todo el menaje limpio y lo organicen, limpien el salón, las mesas, estantes de libros y cualquier otro implemento.
- **Cocina:** tanto el chef como asistente y auxiliar de cocina, deberán limpiar la cocina antes de su apertura y verificar que todos los implementos se encuentren listos, este orden se deberá mantener durante todo el servicio. Al finalizar el día se debe realizar una limpieza un poco más profunda, y una vez a la semana se destinarán de dos a tres horas en una limpieza a fondo de toda la cocina y equipos mayores.
- **Uniformes:** los uniformes son un punto esencial en lo que se refiere a la imagen de la *Délicieuse Lecture*, es por esto que siempre deberán estar limpios y planchados, no se los puede combinar con ningún otro accesorio o prenda. Además la imagen de los meseros deberá ser siempre de limpieza y pulcritud, no deberán tener accesorios demasiado grandes o colores llamativos, el cabello deberá estar recogido y en caso de uso de maquillaje o esmalte de uñas este deberá ser de colores bajos y en mínimas cantidades.

4.1.7. Procesos

La *Délicieuse Lecture* considera que para mantener un flujo de procesos eficaz, se debe realizar un diseño que ayude al equipo de trabajo a conocer los pasos a seguir para mantener una homogeneidad en el servicio y saber cómo se debe proceder en cada uno de dichos pasos. Se debe tomar en cuenta que un

proceso mal realizado puede molestar al cliente y dejarlo insatisfecho. A continuación se muestra el flujo de procesos generales:



4.1.8. Productividad

Entiéndase por productividad a la eficiencia con que se transforma a la materia prima en producto final y el valor agregado de servicio que se le da. La *Délicieuse Lecture* pone gran énfasis en la materia prima con que trabaja, esta debe ser de la mejor calidad y de ser posible de origen nacional. Buscando de esta manera que cada uno de los productos entregados al cliente, satisfaga sus necesidades (Lovelock, Reynoso, D'Andrea, Huete y Wirtz, 2011, p. 63-65).

Otro punto de suma importancia para ser productivos, es el aprovechamiento del tiempo y recursos. Es por esto que cada uno de los pasos del flujo de procesos deberá ser realizado de manera eficiente y si el equipo de trabajo no se encuentra desarrollando ninguna de estas actividades, deberá dedicar ese tiempo a funciones secundarias como preparación de menaje, puesta a punto del salón, entre otras. Y dentro de cocina se procederá a realizar producciones o limpieza preliminar.

De igual manera los procesos realizados en interacción con el cliente estarán siempre en constante evaluación, para su mejora oportuna. Esto se realizará mediante las capacitaciones pertinentes y periódicas con cada miembro del equipo de trabajo, además de la recepción de críticas constructivas del cliente, por medio de un buzón de sugerencias ubicado a la entrada del local.

Capítulo V

Plan de operaciones

1.13 Estudio técnico

Dentro del estudio técnico, se puntualiza la información de las características físicas que componen la *Délicieuse Lecture*. Es decir, el lugar donde se ubicará el establecimiento, con su respectivo plano y distribución de espacio. Además se detalla el equipamiento requerido para el funcionamiento, así como los horarios de atención y el ciclo de operaciones.

5.1.1. Localización

La *Délicieuse Lecture*, estará ubicada en el centro del Valle de Cumbayá, en las calles Av. Francisco de Orellana y Eloy Alfaro, frente a la ruta de ciclismo y caminata El Chaquiñán. El local se encuentra justamente en la esquina, lo cual facilita el acceso y la visibilidad para posibles clientes. La ubicación se considera ideal debido a que se encuentra cerca de la vía principal; sin embargo, por estar cerca del parque central es una zona tranquila y apta para el esparcimiento y socialización.

Se eligió este sector debido a que es la zona predilecta de socialización de los habitantes del Valle de Cumbayá, contando así con varios restaurantes de renombre en sus alrededores. Gracias a su ubicación, la *Délicieuse Lecture* no solo será visible para todos los transeúntes, sino que también contará con espacios de parqueo a su alrededor.



Figura 20: Mapa de ubicación de la *Délicieuse Lecture*

Tomado de: (*Google Maps*,

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.1995398,-78.4309513,18z>)

5.1.2. Estudio arquitectónico

El local de la *Délicieuse Lecture* cuenta con un área de construcción de 82.9 m², los cuales están distribuidos entre cocina, salón de cafetería y salón de biblioteca. La cocina cuenta con un área de 23.43 m² dentro de la cual se encuentra una pequeña bodega. El salón de cafetería con 56.16m², donde se encuentra la barra de cafetería y una vitrina para postres, además de ocho mesas cada una con cuatro sillas. El salón de biblioteca con 82.9 m², el mismo que está provisto de estantes para libros, cuatro mesas con tres sillones cada una y tres mesas con dos sillones cada una. Por último está el área de servicios higiénicos con 3.36 m², dividido en dos baños, uno para damas y otro para caballeros.

La *Délicieuse Lecture* cuenta con dos pisos, los cuales serán distribuidos a manera de ambientes separados y dirigidos a distintas necesidades de los

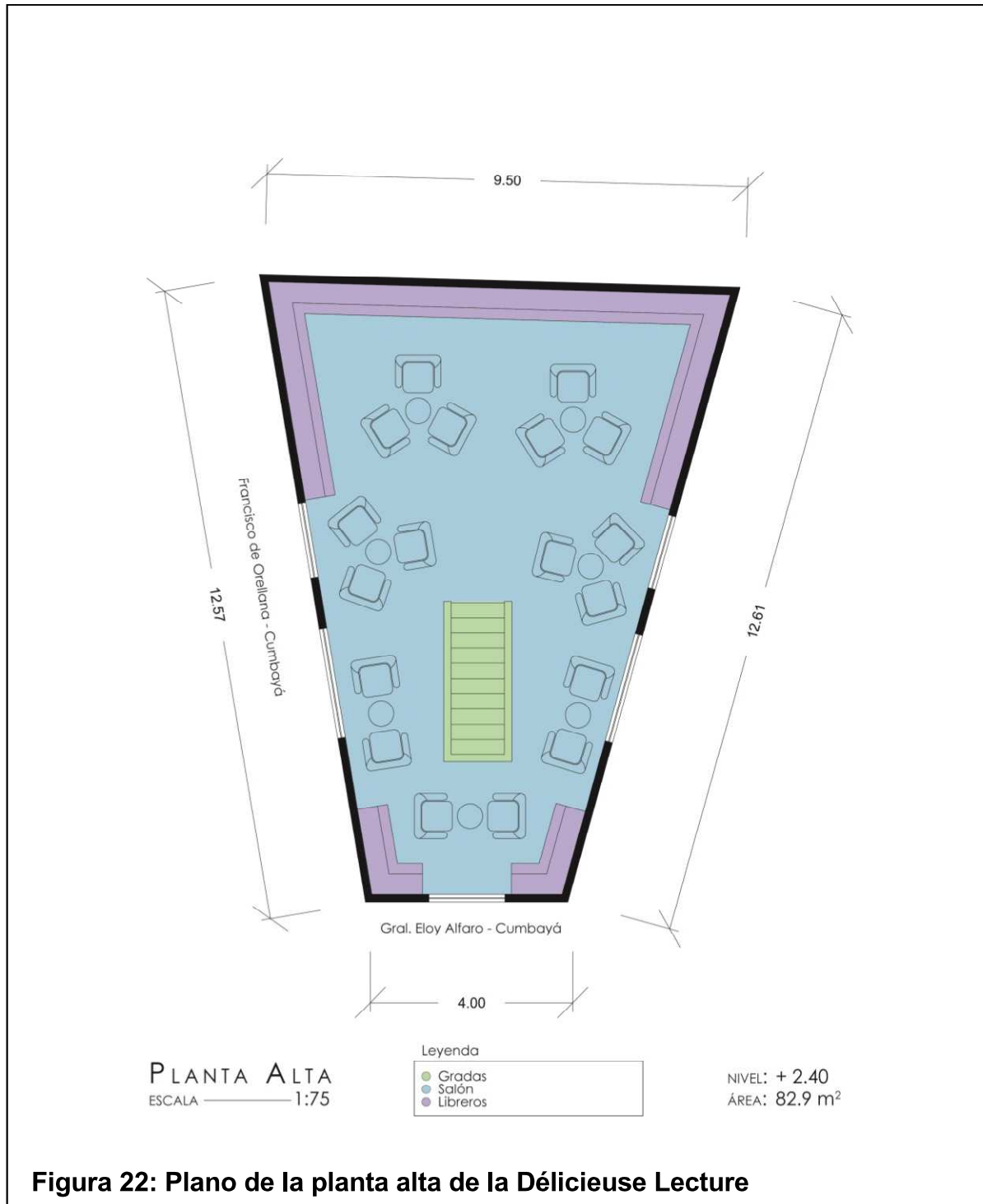
clientes. En el primer piso se encuentran baños, cocina, barra de cafetería, y mesas para los clientes que deseen socializar. Mientras que en el segundo piso existirán estantes para los libros, mesas pequeñas adecuadas con sillones amplios y cómodos. De acuerdo a esta distribución se establece un aforo para 50 personas cómodamente sentadas.

En lo que se refiere a decoración, la *Délicieuse Lecture* será de un estilo semi-rústico y francés para crear un ambiente acogedor para el cliente. Para lograr este objetivo, se consultó con una estudiante de arquitectura de la Pontificia Universidad Católica de octavo semestre (Andrea Rosales) y un diseñador (Traian Braulete), los cuales recomendaron el uso de los colores café y anaranjado para la parte interna del establecimiento, debido a que estos aportan calidez y estimulan el apetito respectivamente. De igual manera los muebles serán de colores afines y de estructuras ergonómicas. En lo que se refiere al segundo piso, este estará equipado con estanterías de libros, mesas pequeñas y sillones amplios y cómodos.

A continuación se observan los planos de la *Délicieuse Lecture*, en los cuales se puede observar todo lo anteriormente descrito:



Figura 21: Plano de la planta baja de la Délicieuse Lecture



5.1.3. Equipamiento

Dentro del equipamiento, se encuentran todos los objetos necesarios para el funcionamiento de las áreas de cocina, salón y salón de biblioteca, además de la decoración. Tomando esto en cuenta se han agrupado de acuerdo a su función o utilidad en; menaje de cocina y servicio, muebles y enseres, equipos de comunicación, sistema de seguridad, instalaciones y libros. A continuación se detalla cada grupo con sus respectivos ítems.

Tabla 3: Menaje de cocina y servicio

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
C O C I N A		
1	3	Cuchareta de acero inoxidable
2	2	Cuchareta perforada de acero inoxidable
3	1	Cucharon de 2 onzas de acero inoxidable
4	1	Cucharon de 6 onzas de acero inoxidable
5	1	Pinza de acero inoxidable
6	1	Batidor francés de acero inoxidable de 36 cm
7	1	Batidor francés de acero inoxidable de 40 cm
8	1	Colador malla fina de acero inoxidable
9	2	Sartén de aluminio de 25c,
10	1	Sartén de aluminio de 30cm
11	1	Olla de aluminio de 10Qt
12	3	Cacerola de aluminio de 1.5Qt
13	2	Cacerola de aluminio de 4-1/2Qt
14	3	Tazón de acero inoxidable de 4 Qt
15	3	Tazón de acero inoxidable de 5 Qt
16	3	Tazón de acero inoxidable de 13 Qt
17	1	Tabla de picar blanca

18	1	Tabla de picar roja
19	1	Tabla de picar verde
20	1	Rack para tablas
21	1	Balanza digital
22	2	Pela patata plásticos
23	2	Puntilla Tramontina
24	2	Cuchillo cocinero Tramontina
25	1	Cuchillo tipo sierra Tramontina
26	2	Guantes de alta temperatura
27	1	Horno industrial de microondas
28	1	Sanduchera de plancha lisa
S E R V I C I O		
29	8	Saleros de cristal y acero inoxidable
30	8	Pimenteros de cristal y acero inoxidable
31	2	Bandejas antideslizantes rectangulares
32	2	Bandejas antideslizantes redondas
33	60	Tazas de té cuadradas
34	60	Platos de te cuadrados
35	60	Plato postre
36	60	Plato base cuadrado
37	60	Vaso de jugo de vidrio templado
38	60	Vaso de gaseosa y agua de vidrio templado
39	30	Copa de café de vidrio templado
40	30	Plato de copa de café de vidrio templado
41	30	Tazas de expreso
42	30	Platos de taza de expreso
43	20	Salseros
44	60	Cucharas largas
45	60	Tenedores de entrada
46	60	Cuchillos de entrada

47	60	Cuchara de café
48	60	Tenedor de mesa
49	60	Cuchillo de mesa
50	60	Cuchara de expreso
51	60	Cuchara sopera
52	8	Azucareras para sobres

Tabla 4: Muebles y enseres

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
C O C I N A		
53	1	Cocina comercial de 6 quemadores
54	1	Freidora de papas pequeña de 30 lb
55	1	Mesa de trabajo de pared
56	1	Campana de extracción de pared
57	4	Filtros de grasa galvanizado
58	1	Fregadero de 1 pozo y una escurridera
59	1	Grifo de pared
60	1	Trampa de grasa
61	1	Repisa porta canastillas para escurrir
62	1	Estantería solida
63	1	Armario mixto (refrigerador/congelador)
64	1	Mesa refrigerada
65	1	Mesa de trabajo de pared de dos entrepaños
S E R V I C I O		
66	8	Mesa cuadrada café oscuro
67	32	Silla con brazos café oscuro
68	7	Mesa coctelera café oscuro
69	18	Sillón giratorio de piel artificial café
70	6	Repisas largas
71	6	Repisas medianas

72	6	Repisas angulares
73	1	Mesa para máquina de colas
74	1	Vitrina refrigerante

Tabla 5: Equipos de comunicación

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
75	1	Computadora
76	3	Impresoras
77	1	Monitor de comandas
78	1	<i>Datafast</i>
79	1	Sistema de música ambiental
80	1	Enrutador

Tabla 6: Sistemas de seguridad

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
81	2	Antenas de seguridad
82	500	Etiquetas de seguridad
83	2	Extintores
84	4	Detector de humo
85	4	Señalización

Tabla 7: Instalaciones y adecuaciones

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
86	15	Lámparas colgantes
87	17	Iluminación complementaria
88	4	Ojos de buey
89	1	Letrero de la <i>Délicieuse Lecture</i>
90	1	Adecuación local

Tabla 8: Libros

No. ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION
91	113	Novelas
92	137	Colecciones Salvat
93	122	Clásicos Literarios
94	45	Ficción
95	87	Cuentos infantiles
96	1	Suscripción El Comercio
97	1	Suscripción revista <i>Nacional Geographic</i>
98	1	Suscripción revista <i>Diners Club</i>
99	1	Revista <i>Vinissimo</i>

1.14 Horarios

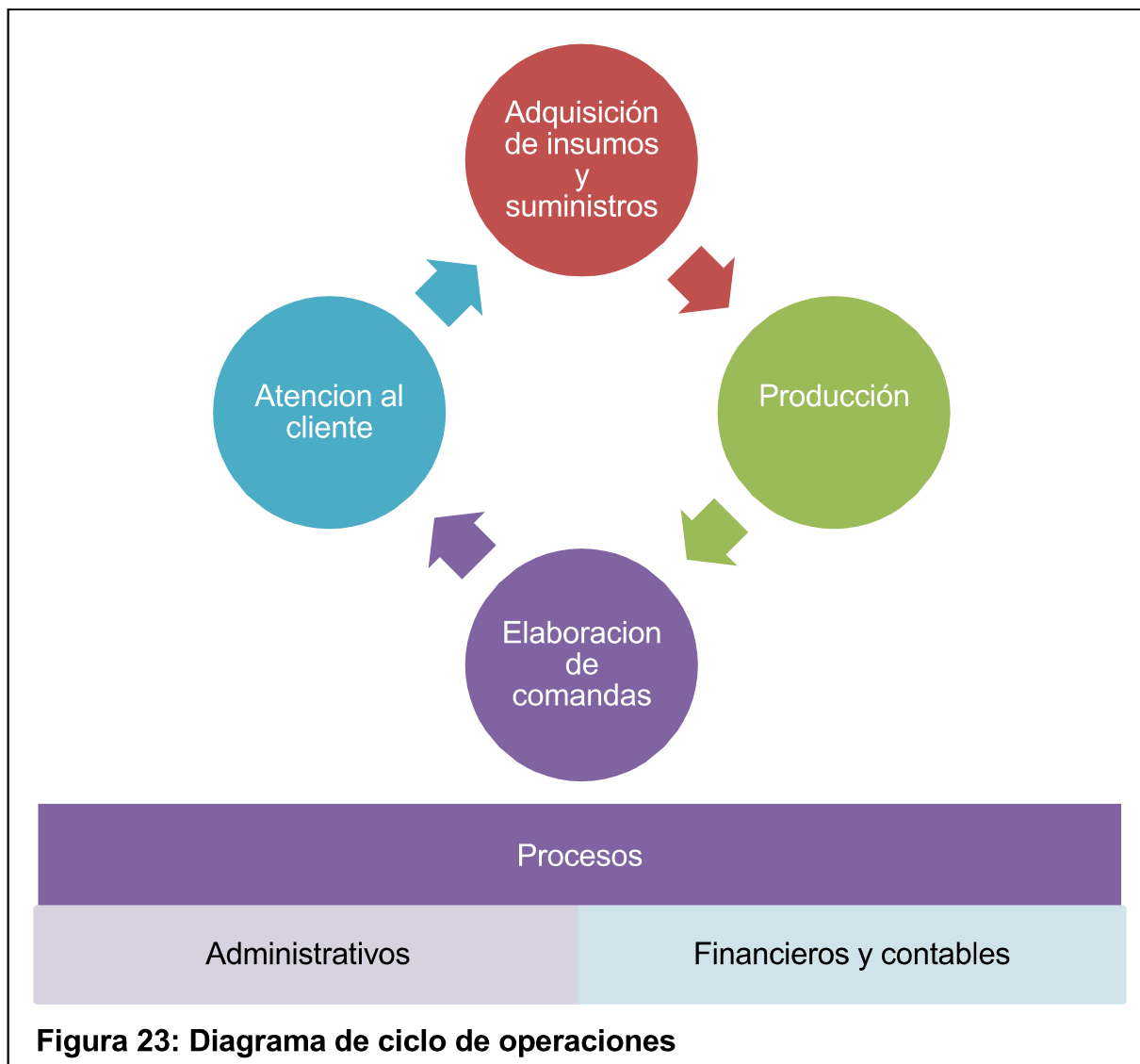
Los horarios de la *Délicieuse Lecture* consisten en las horas y días de trabajo durante las cuales los clientes podrán disponer del servicio. Tomando en cuenta que las leyes vigentes en el Ecuador establecen la jornada laboral en 40 horas a la semana, distribuidas en 5 días de 8 horas cada uno y dos días consecutivos de descanso obligatorio semanal, se decidió que el horario de atención sea de miércoles a viernes a partir de las 12 del mediodía hasta las 8 de la noche, y sábado y domingo desde las 10 de la mañana hasta las 6 de la tarde. Los días de feriado nacional tampoco existirá atención al cliente, debido a que no hay demanda de estos servicios en el Valle de Cumbayá. Es por esto que no se deberá incluir en los salarios horas extra o recargos nocturnos.

1.15 Ciclo de operaciones

Se conoce como ciclo de operaciones al proceso mediante el cual se transforma la materia prima en un producto final o un servicio. En este ciclo,

intervendrán algunas variables como maquinaria, tecnología, mano de obra, materia prima, entre otros. Para mantener una productividad óptima, se pueden utilizar flujos de procesos, dentro de los cuales se determinan los pasos a realizar para llegar al producto final o al servicio (Córdoba, 2011, p.131, 132).

A continuación se muestra el ciclo de operaciones generales:



Como se puede observar el ciclo está compuesto por la adquisición de insumos y suministros, la producción, la elaboración de comandas y la atención al

cliente. Sin embargo, los procesos administrativos, contables y financieros también se deben tomar en cuenta.

Cada uno de estos procesos se puede desglosar en actividades o pasos que se deben cumplir para brindar un servicio óptimo al cliente. Para esto se desarrolló el flujo de procesos que detalla de manera breve y concisa los pasos que se deben seguir de principio a fin durante la transformación de la materia prima en servicio.



Figura 24: Diagrama de flujo de procesos

Capítulo VI

Plan financiero

1.16 Receta estándar

Se entiende por receta estándar al documento escrito que contiene la información respecto a los ingredientes y preparación de un plato. La información debe ser sumamente detallada para que el producto final cumpla siempre con las mismas características, es por esto que se incluyen pesos, temperaturas, tiempos y procedimientos claros acerca de la realización (Gisslen, 2011, p. 93).

A continuación se detallan las recetas estándar de la *Délicieuse Lecture*, las mismas que cumplen con el formato facilitado por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014).

Tabla 9: Receta expresso

				
Nombre de la receta		EXPRESSO		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10/ 50 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,1	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 1,07
0,4	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,06
7	U	AZÚCAR BLANCA/MORENA VALDEZ (SOBRE)	\$ 0,01	\$ 0,07
7	U	SOBRE DE EDULCORANTE VITASWEET	\$0.03	\$ 0.21
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 1,32
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,13
		Preparar la <i>french press</i> , pasar el café y verter en la taza de expreso inmediatamente.		

Tabla 10: Receta capuccino italiano

				
Nombre de la receta		CAPUCCINO ITALIANO		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10/ 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
2	L	LECHE VITA	\$ 0,79	\$ 1,58
0,16	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 1,71
0,7	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,11
0,2	L	CREMA DE LECHE MONTADA	\$ 5,50	\$ 0,10
10	U	AZÚCAR BLANCA/MORENA VALDEZ (SOBRE)	\$ 0,01	\$ 0,10
10	U	SOBRE DE EDULCORANTE VITASWEET	\$0.03	\$ 0.30
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			Total	\$ 4,82
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,48
		Calentar la leche, verter la esencia de café y decorar con crema de leche montada		

Tabla 11: Receta mocaccino

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		MOCACCINO		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10/ 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo \$
0,16	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 0,71
2	L	LECHE	\$ 0,79	\$ 1,58
0,08	K	CACAO EN POLVO PACARI	\$ 2,88	\$ 0,23
0,2	L	CREMA DE LECHE MONTADA	\$ 5,50	\$ 1,10
20	U	AZÚCAR BLANCA/MORENA VALDEZ (SOBRE)	\$ 0,01	\$ 0,26
10	U	SERVILLETAS	0,00565	\$ 0,06
			Total	\$ 4,94
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,49
		Calentar la leche y mezclar con el chocolate, verter la esencia de café y decorar con crema de leche montada		

Tabla 12: Receta *irish coffee*

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		IRISH COFFEE		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10 / 120 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo \$
0,15	K	AZÚCAR MORENA VALDEZ	\$ 0,90	\$ 0,14
0,08	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 0,86
0,350	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,06
0,3	L	CREMA DE LECHE ESPESA	\$ 5,50	\$ 1,65
0,4	L	WHISKY IRLANDES	\$ 8,90	\$ 3,56
10	U	SERVILLETAS	0,00565	\$ 0,06
			Total	\$ 6,31
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,63
		Verter en una copa de vidrio el café y azúcar, revolver hasta que se disuelva. Agregar el whisky y completar con la crema de leche.		

Tabla 13: Receta chocolate caliente

Nombre de la receta		CHOCOLATE CALIENTE		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10 / 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo \$
0,15	K	CACAO EN POLVO PACARI	\$ 2,88	\$ 0,43
0,5	K	AZÚCAR VALDEZ	\$ 0,92	\$ 0,46
2,5	L	LECHE VITA	\$ 0,79	\$ 1,98
0,05	L	ESENCIA DE VAINILLA	\$ 8,40	\$ 0,42
0,15	L	SALSA DE CHOCOLATE	\$ 1,01	\$ 0,15
0,2	L	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 1,10
10	U	SERVILLETAS	0,00565	\$ 0,06
			Total	\$ 4,60
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,46
		En una olla calentar la leche, cacao y azúcar. Mezclar bien y dejar que la leche hierva. Agrega la vainilla. Servir el chocolate caliente en la taza decorada con salsa de chocolate y crema batida.		

Tabla 14: Receta *frozen coffee*

				
Nombre de la receta		FROZZEN COFFEE		
Genero		BEBIDA FRIA		
Porciones/Peso		10/ 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,08	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 0,86
0,5	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,08
2	L	LECHE VITA	\$ 0,79	\$ 1,58
1.500	K	HIELO	\$ 0,00	\$ -
0,15	K	AZÚCAR VALDEZ	\$ 0,92	\$ 0,14
0,2	L	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 1,10
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
10	U	SORBETES	\$ 0,01	\$ 0,09
			TOTAL	\$ 3,90
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,39
		Preparar la esencia de café, y licuar con leche, azúcar y hielo. Verter en un vaso alto y decorar con crema de leche.		

Tabla 15: Receta frozen caramel

Nombre de la receta		FROZEN CAMEL		
Genero		BEBIDA FRIA		
Porciones/Peso		10/ 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo \$
0,08	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 0,86
0,35	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,06
2	L	LECHE VITA	\$ 0,79	\$ 1,58
1,5	K	HIELO	\$ 0,00	\$ -
0,05	K	AZÚCAR VALDEZ	\$ 0,92	\$ 0,05
0,5	L	SALSA DE CARAMELO	\$ 3,90	\$ 1,95
0,2	L	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 1,10
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
10	U	SORBETES	\$ 0,01	\$ 0,09
			Total	\$ 5,73
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,57
		Preparar la esencia de café, licuar con leche, azúcar, salsa de caramelo y hielo. Verter en un vaso alto y decorar con crema de leche.		

Tabla 16: Receta frozen oreo

Nombre de la receta		FROZZEN OREO		
Genero		BEBIDA FRIA		
Porciones/Peso		10/ 275 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo \$
0,08	K	CAFÉ MOLIDO VELEZ	\$ 10,71	\$ 0,86
0,35	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,06
2	L	LECHE VITA	\$ 0,79	\$ 1,58
2	L	HIELO	\$ 0,00	\$ -
,1	K	AZÚCAR VALDEZ	\$ 0,92	\$ 0,09
0,5	L	GALLETAS OREO	\$ 5,20	\$ 2,60
,2	L	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 1,10
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
10	U	SORBETES	\$ 0,01	\$ 0,09
			Total	\$ 6,43
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,64
		Preparar la esencia de café, licuar con leche, azúcar, salsa de caramelo y hielo. Verter en un vaso alto y decorar con crema de leche.		

Tabla 17: Receta té de frutas deshidratadas

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		TÉ DE FRUTAS DESHIDRATADAS		
Genero		BEBIDA CALIENTE		
Porciones/Peso		10/ 250 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
10	u	SOBRE DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$ 0,64	\$ 6,40
2,5	K	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,40
20	U	AZÚCAR BLANCA/MORENA VALDEZ (SOBRE)	\$ 0,01	\$ 0,26
10	U	SOBRE DE EDULCORANTE VITASWEET	\$0.03	\$ 0.30
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 7,12
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,71
		Preparar la <i>french press</i> y pasarla a la mesa junto con las frutas deshidratadas y agua hirviendo.		

Tabla 18: Receta jugos


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		JUGOS		
Genero		BEBIDA FRIA		
Porciones/Peso		10/ 200 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,5	k	PULPA DE FRUTAS	\$ 5,80	\$ 2,90
1,5	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,24
0,1	k	AZÚCAR VALDEZ	\$ 0,92	\$ 0,09
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
10	U	SORBETES	\$ 0,01	\$ 0,09
			TOTAL	\$ 3,38
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,34
		Licuar todos los ingredientes y servir en un vaso alto.		

Tabla 19: Receta sánduche de pollo

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		SÁNDUCHE DE POLLO Y AGUACATE		
Genero		PLATO DE SAL		
Porciones/Peso		10/ 450 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
10	U	PAN	\$ 0,19	\$ 1,90
1,5	K	PECHUGA DE POLLO	\$ 6,24	\$ 9,36
3	u	AGUACATE	\$ 0,25	\$ 0,75
0,1	K	CEBOLLAS	\$ 1,40	\$ 0,14
0,8	K	TOMATE	\$ 1,38	\$ 1,10
0,15	K	MAYONESA MAGGY	\$ 5,57	\$ 0,84
0,1	K	MOSTAZA MAGGY	\$ 5,54	\$ 0,55
1,2	K	PAPAS FRITAS CONGELADAS	\$ 2,64	\$ 3,17
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,01
			TOTAL	\$ 17,82
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,78
		Tostar el pan en la sanduchera, aparte cocinar la pechuga en la plancha. Colocar la pechuga en la base del pan y las salsas y vegetales en la tapa. Servir el pan abierto acompañado de papas.		

Tabla 20: Receta sánduche de jamón y queso ahumado


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		SÁNDUCHE DE JAMÓN Y QUESO AHUMADO		
Genero		PLATO DE SAL		
Porciones/Peso		10/ 450 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
10	u	PAN	\$ 0,19	\$ 1,90
0,5	K	JAMÓN	\$ 8,67	\$ 4,34
0,3	K	QUESO PROVOLONE AHUMADO	\$ 12,33	\$ 3,70
0,15	K	MAYONESA MAGGY	\$ 5,57	\$ 0,84
0,1	K	MOSTAZA MAGGY	\$ 5,54	\$ 0,55
0,5	K	CHAMPINONES SALTEADOS	\$ 7,24	\$ 3,62
1,2	K	PAPAS FRITAS CONGELADAS	\$ 2,64	\$ 3,17
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 18,17
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,82
		Tostar el pan en la sanduchera, colocar en la base el jamón y queso, colocar en la tapa las salsas y los champiñones. Servir el pan abierto acompañado de papas.		

Tabla 21: Receta sánduche vegetariano

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		SÁNDUCHE VEGETARIANO		
Genero		PLATO DE SAL		
Porciones/Peso		10/ 400 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
10	U	PAN	\$ 0,19	\$ 1,90
0,25	K	CHAMPIÑÓN	\$ 7,24	\$ 1,81
0,25	K	BERENJENA	\$ 2,46	\$ 0,62
0,25	K	PIMIENTO ROJO	\$ 2,55	\$ 0,64
0,25	K	PIMIENTO AMARILLO	\$ 2,55	\$ 0,64
0,05	K	ACEITE	\$ 1,90	\$ 0,10
0,03	K	TOMILLO	\$ 18,00	\$ 0,54
1,2	K	PAPAS FRITAS CONGELADAS	\$ 2,64	\$ 3,17
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 9,46
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,95
	Tostar el pan en la sanduchera, saltear ligeramente los vegetales con tomillo y colocarlos en el abierto. Servir el sánduche abierto acompañado de papas.			

Tabla 22: Receta quiche


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		QUICHE		
Genero		PLATO DE SAL		
Porciones/Peso		12/ 120 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,175	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 0,31
0,075	K	MANTEQUILLA	\$ 5,50	\$ 0,41
2	U	YEMA DE HUEVO	\$ 0,14	\$ 0,28
0,016	K	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,00
0,002	K	SAL	\$ 0,41	\$ 0,00
8	U	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 1,12
0,2	K	QUESOS SEMIMADUROS	\$ 11,00	\$ 2,20
0,24	K	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 1,32
0,2	K	LECHE	\$ 0,79	\$ 0,16
0,25	K	JAMÓN	\$ 8,67	\$ 2,17
0,05	K	ESPINACA	\$ 1,66	\$ 0,08
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 8,11
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,68
	<p>Masa: Amase el harina con la mantequilla troceada y el azúcar hasta que se incorporen. Añadir la yema y el agua. Cubrir la masa con plástico y dejarla reposar una hora. Relleno: batir los huevos con la crema de leche, saltear la espinaca y mezclar todos los ingredientes. Colocar dentro de la masa y hornear a 180° por 30 minutos.</p>			

Tabla 23: Receta Trilogía de sánduches

Nombre de la receta		TRILOGIA DE SÁNDUCHES		
Genero		PLATO DE SAL		
Porciones/Peso		10/ 250 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
30	u	PAN BOTON	\$ 0,12	\$ 3,60
0,5	K	PECHUGA DE POLLO	\$ 6,24	\$ 3,12
0,15	K	AGUACATE	\$ 2,17	\$ 0,33
0,05	K	CEBOLLAS	\$ 1,40	\$ 0,07
0,25	K	TOMATE	\$ 1,38	\$ 0,35
0,15	K	MAYONESA	\$ 5,57	\$ 0,84
0,1	K	MOSTAZA	\$ 5,54	\$ 0,55
0,5	K	JAMÓN	\$ 8,67	\$ 4,34
0,25	K	PROVOLONE AHUMADO	\$ 12,33	\$ 3,08
0,3	K	CHAMPIÑÓN SALTEADO	7,24	\$ 2,17
0,15	K	BERENJENA	2,46	\$ 0,37
0,075	K	PIMIENTO ROJO	2,55	\$ 0,19
0,075	K	PIMIENTO AMARILLO	2,55	\$ 0,19
0,05	K	ACEITE	1,9	\$ 0,10
0,02	K	TOMILLO	18	\$ 0,36
1,2	K	PAPAS FRITAS CONGELADAS	\$ 2,64	\$ 3,17
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 22,87
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 2,29
	Preparar cada sánduche en porción de pan botón. Servir con papas fritas.			

Tabla 24: Receta tartaletas


				
Nombre de la receta		TARLETAS		
Genero		PLATO DE DULCE		
Porciones/Peso		10/ 150 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
RELLENO				
0,12	K	MANTEQUILLA	\$ 5,50	\$ 0,66
2	U	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 0,28
0,12	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,11
0,001	L	RON	\$ 23,21	\$ 0,02
MASA				
0,075	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 0,13
0,025	K	LEVADURA	\$ 8,74	\$ 0,22
0,0375	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,03
0,03	K	RALLADURA DE NARANJA	\$ 1,62	\$ 0,05
0,0375	K	MANTEQUILLA	\$ 5,50	\$ 0,21
1	U	YEMA	\$ 0,16	\$ 0,16
0,05	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,01
COBERTURA				
0,1	K	COCO	\$ 2,20	\$ 0,22
1	K	PIÑA	\$ 0,69	\$ 0,69
0,4	K	LIMA	\$ 1,62	\$ 0,65
0,2	K	FRUTILLA	\$ 3,46	\$ 0,69
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 4,18
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,42
	<p>Masa: Amase el harina con la mantequilla troceada y el azúcar hasta que se incorporen. Añadir la yema y el agua. Cubrir la masa con plástico y dejarla reposar una hora. Estirar la masa y cubrir con ella 10 moldes para tartaleta, hornear a 180°C por 10 minutos.</p> <p>Relleno: Cremar la mantequilla, incorporar los huevos y el azúcar. Batir hasta que tenga todo la misma textura. Rellenas las tartaletas.</p> <p>Cobertura: colocar las frutas picadas y pintarlas con un almíbar ligero.</p>			

Tabla 25: receta *cheesecake*


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		CHEESECAKE		
Genero		PLATO DE DULCE		
Porciones/Peso		10/ 200 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,375	K	QUESO CREMA	\$ 6,04	\$ 2,26
0,35	K	REQUESÓN	\$ 4,96	\$ 1,73
0,175	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,16
4	U	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 0,56
0,125	K	CREMA AGRIA	\$ 6,63	\$ 0,83
0,215	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 0,38
0,015	K	MAICENA	\$ 3,44	\$ 0,05
0,045	K	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,01
0.300	K	MERMELADA DE FRESA GUSTADINA	5.33	\$ 1.59
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 6,77
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,68
	<p>Masa: mezclar 125 gramos de queso crema con 180 gramos de harina y agua hasta formar una masa. Refrigerar 30 minutos, estirar y cubrir un molde de 25 cm, hornear a 180 °C por 10 minutos.</p> <p>Relleno: batir queso crema con requesón, azúcar, incorporar los huevos, maicena y harina. Verter la mezcla en la masa y hornear a 180 °C por 40 minutos.</p>			

Tabla 26: Receta torta mojada de chocolate

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		TORTA MOJADA DE CHOCOLATE		
Genero		PLATO DE DULCE		
Porciones/Peso		10/ 200 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,25	K	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,04
0,2	K	ACEITE	\$ 1,90	\$ 0,38
0,2	K	YOGURT	\$ 3,44	\$ 0,69
0,2	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,18
3	U	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 0,42
0,6	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 1,06
0,25	K	CHOCOLATE EN POLVO	\$ 2,27	\$ 0,57
0,016	K	BICARBONATO	\$ 40,00	\$ 0,64
0,002	K	SAL	\$ 0,41	\$ 0,00
0,005	K	RON	\$ 23,21	\$ 0,12
0,25	K	LECHE CONDENSADA	\$ 2,15	\$ 0,54
0,25	K	LECHE CHOCOLATADA	\$ 1,01	\$ 0,25
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 4,93
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,49
	<p>Masa: cernir harina, chocolate, bicarbonato y sal. Aparte licuar los demás ingredientes. Mezclar ambas preparaciones, y hornear a 180 °C por 1 hora. Leche: mezclar ambas leches y verter en el pastel caliente, dejar reposar 1 día.</p>			

Tabla 27: Receta pastel de naranja

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		PASTEL DE NARANJA		
Genero		PLATO DE DULCE		
Porciones/Peso		10/ 150 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,5	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 0,88
4	U	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 0,56
0,25	K	ACEITE	\$ 1,90	\$ 0,48
0,25	K	JUGO DE NARANJA	\$ 1,62	\$ 0,41
0,25	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,23
0,01	K	POLVO DE HORNEAR	\$ 14,00	\$ 0,14
0,1	k	AZÚCAR IMPALPABLE	\$ 2,40	\$ 0,24
0,1	k	MANTEQUILLA SIN SAL	\$ 5,50	\$ 0,55
0,001	k	ESENCIA DE NARANJA	\$ 8,40	\$ 0,01
0,1	U	NARANJA	\$ 1,62	\$ 0,16
0,05	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,05
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 3,75
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,37
		<p>Masa: cernir harina y polvo de hornear. Licuar jugo de naranja, azúcar, aceite y huevos. Mezclar ambas preparaciones y hornear a 180 °C por 1 hora. Crema de mantequilla: cremar mantequilla con el resto de ingredientes. Decoración: laminar la naranja, pasarla por un almíbar y hornear hasta que estén crocantes</p>		

Tabla 28: Receta tres leches


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		TRES LECHEs		
Genero		PLATO DE DULCE		
Porciones/Peso		10/ 150 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
8	u	HUEVOS	\$ 0,14	\$ 1,12
0,24	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,22
0,24	K	HARINA	\$ 1,76	\$ 0,42
0,005	K	SAL	\$ 0,41	\$ 0,00
0,15	K	LECHE	\$ 0,76	\$ 0,11
0,15	K	CREMA DE LECHE	\$ 5,50	\$ 0,83
0,15	K	LECHE CONDENSADA	\$ 2,15	\$ 0,32
0,15	K	LECHE EVAPORADA	\$ 3,82	\$ 0,57
0,1	U	CLARA DE HUEVO	\$ 0,14	\$ 0,01
0,15	K	AZÚCAR	\$ 0,90	\$ 0,14
0,05	L	AGUA	\$ 0,16	\$ 0,01
0,005	K	CANELA MOLIDA	\$ 21,67	\$ 0,11
0,03	K	FRAMBUESA	\$ 9,83	\$ 0,29
0,005	K	HOJA DE MENTA	\$ 4,67	\$ 0,02
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 4,24
Fotografía	Procedimiento		COSTO U	\$ 0,42
	<p>Bizcochuelo: batir las yemas con la mitad del azúcar hasta punto de letra. Aparte hacer un merengue francés. Mezclar ambas preparaciones de forma envolvente y agregar la harina cernida con la sal. Hornear a 170 °C por 25 minutos. Leches: mezclar todas las leches y remojar el bizcochuelo. Merengue italiano: hacer un almíbar y llevarlo a 115 °C , verterlo en las claras batidas a punto de nieve y seguir batiendo hasta que este frio. Con una manga pastelera, decorar el bizcochuelo remojado.</p> <p>Decoraciones: espolvorear un poco de canela molida y colocar en el centro de cada porción una frambuesa y una hoja de menta.</p>			

Tabla 29: Receta trilogía de postres

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		TRILOGÍA DE POSTRES		
Genero		PLATO DE POSTRE		
Porciones/Peso		10/ 250 GR		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
5,00	U	TARTELETA	\$ 0,42	\$ 2,09
5,00	U	TORTA MOJADA DE CHOCOLATE	\$ 0,49	\$ 2,47
5,00	U	CHEESECAKE	\$ 0,68	\$ 3,38
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 8,00
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,80
		Servir en el plato media porción de cada uno de los postres.		

Tabla 30: Receta trilogía sal y dulce

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		TRILOGÍA SAL Y DULCE		
Genero		PLATO MIXTO		
Porciones/Peso		10/ 250 gr		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
5,00	U	QUICHE	\$ 0,68	\$ 3,38
5,00	U	SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO	\$ 1,82	\$ 9,08
5,00	U	TORTA DE NARANJA	\$ 0,37	\$ 1,87
10	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,06
			TOTAL	\$ 14,39
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,44
		Servir en el plato media porción de quiche, un sánduche de jamón y queso en pan botón y media porción de torta de naranja.		

Tabla 31: Receta vino tinto merlot

Nombre de la receta		VINO TINTO MERLOT		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	CASILLERO DEL DIABLO	\$ 13,00	\$ 156,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,34
			TOTAL	\$ 156,34
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 13,03

Tabla 32: Receta vino tinto sauvignon

Nombre de la receta		VINO TINTO CABERNET SAUVIGNON		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	CIRCUS	\$ 7,00	\$ 84,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,34
			TOTAL	\$ 84,34
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 8,43

Tabla 33: Receta vino tinto de la casa

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		VINO TINTO DE LA CASA		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	LA BAMBA	\$ 5,00	\$ 60,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,16	\$ 9,38
			TOTAL	\$ 69,38
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 6,94

Tabla 34: Receta vino tinto de la casa (copa)

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		VINO TINTO DE LA CASA		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 COPA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	LA BAMBA	\$ 5,00	\$ 60,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,16	\$ 9,38
			TOTAL	\$ 69,38
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,16

Tabla 35: Receta vino blanco merlot

Nombre de la receta		VINO BLANCO CHARDONAY		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	CASILLERO DEL DIABLO	\$ 13,00	\$ 156,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,34
			TOTAL	\$ 156,34
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 15,63

Tabla 36: Receta vino blanco cabernet sauvignon

Nombre de la receta		VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo Un	Costo Ind.
12	U	CIRCUS	\$ 7,00	\$ 84,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,34
			TOTAL	\$ 84,34
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 8,43

Tabla 37: Receta vino blanco de la casa

				
Nombre de la receta		VINO BLANCO DE LA CASA		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso		1 BOTELLA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	LA BAMBA	\$ 5,00	\$ 60,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,16	\$ 9,38
			TOTAL	\$ 69,38
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 6,94

Tabla 38: Receta vino blanco de la casa (copa)

				
Nombre de la receta		VINO BLANCO DE LA CASA		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		1 COPA		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	LA BAMBA	\$ 5,00	\$ 60,00
40	U	SERVILLETAS	\$ 0,16	\$ 9,38
			TOTAL	\$ 69,38
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,16

Tabla 39: Receta brandy

				
Nombre de la receta		BRANDY		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		12/ 2 ONZ		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,75	L	BRANDY ROGER	\$ 30,67	\$ 23,00
12	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,07
			TOTAL	\$ 23,07
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,77

Tabla 40: Receta amareto con jugo de naranja

				
Nombre de la receta		AMARETO CON JUGO DE NARANJA		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		12/ 2 ONZ		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo Unidad	Costo Ind.
0,75	L	DI SARONA	\$ 40,00	\$ 30,00
1,5	L	JUGO DE NARANJA DEL VALLE	\$ 0,57	\$ 0,86
12	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,07
			TOTAL	\$ 30,93
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 2,38

Tabla 41: Receta whisky


				
Nombre de la receta		WHISKY		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		12/ 2 ONZ		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,75	U	JOHNNY WALKER ETIQUETA ROJA	\$ 31,11	\$ 23,33
12	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,07
			TOTAL	\$ 23,41
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 1,80

Tabla 42: Receta bayles

				
Nombre de la receta		BAYLES		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		12/ 2 ONZ		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,75	L	BAYLES	\$ 37,33	\$ 28,00
12	U	SERVILLETAS	\$ 0,01	\$ 0,07
			TOTAL	\$ 28,07
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 2,16

Tabla 43: Receta chinchón

Nombre de la receta		CHINCHÓN		
Genero		BEBIDA CON ALCOHOL		
Porciones/Peso porción		12/ 2 ONZ		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
0,75	L	CHINCHÓN	\$ 53,33	\$ 40,00
13	U	SERVILLETAS	\$ 0,06	\$ 0,73
			TOTAL	\$ 40,73
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 3,13

Tabla 44: Receta gaseosa

Nombre de la receta		GASEOSAS		
Genero		BEBIDA FRÍA		
Porciones/Peso porción		1 BOTELLA/ 500 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	GASEOSA	\$ 0,35	\$ 4,20
12	U	SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,07
12	U	SORBETE	\$ 0,01	\$ 0,11
			TOTAL	\$ 4,37
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,44

Tabla 45: Receta agua sin gas

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		AGUA SIN GAS		
Genero		BEBIDA FRÍA		
Porciones/Peso porción		1 BOTELLA/ 500 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo Unidad	Costo Ind.
12	U	AGUA SIN GAS	\$ 0,30	\$ 3,60
12	U	SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,07
12	U	SORBETE	\$ 0,01	\$ 0,11
			TOTAL	\$ 3,77
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,38

Tabla 46: Receta agua con gas

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		AGUA CON GAS		
Genero		BEBIDA FRÍA		
Porciones/Peso porción		1 BOTELLA/ 500 ML		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo U	Costo Ind.
12	U	AGUA CON GAS	\$ 0,55	\$ 6,60
12	U	SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,07
12	U	SORBETE	\$ 0,01	\$ 0,11
			TOTAL	\$ 6,77
Fotografía		Procedimiento	COSTO U	\$ 0,68

A lo largo de todas las recetas, quedan establecidos los costos de la materia prima. Sin embargo estos son solo una parte de los gastos que la *Deliciuse Lecture* debe cubrir. Por esta razón a continuación se muestra, como la suma de todos los gastos será cubierta con el precio de venta, e incluso se generará un porcentaje de ganancia.

1.17 Punto de equilibrio

Se entiende como punto de equilibrio al momento o estado de la empresa, en el cual, los ingresos igualan los gastos y costos. En este momento no se tendrá una utilidad como tal pues los ingresos cubren con todos los egresos. Pasado el punto de equilibrio, es cuando se empieza a ganar en realidad (Sinisterra y Polanco, 2007, p.185).

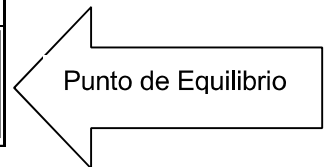
A continuación se detallan el punto de equilibrio de la *Délicieuse Lecture*, el cual se alcanza en el cuarto mes de funcionamiento y se lo muestra utilizando el formato facilitado por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014).

Tabla 48: Punto de equilibrio

ABRIL					
		(A) % Consumo Mensual	45%		
		Capacidad Instalada	TURNOS		
		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
MAR	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
MIE	T	50%	11,25	28,125	
	N	75%	16,875		
JUE	T	50%	11,25	33,75	
	N	100%	22,5		
VIE	T	75%	16,875	39,375	
	N	100%	22,5		
SAB	M	100%	22,5	45	
	T	100%	22,5		
DOM	M	100%	22,5	39,375	
	T	75%	16,875		
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				185,625	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				742,5	
TICKET PROMEDIO				\$ 17,33	
FACTURACION ABRIL				\$ 12.865,72	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,64	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3.448,22	
UTILIDAD BRUTA				\$ 9.417,51	
MANO DE OBRA				\$ 3.655,69	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2.565,00	


 Punto de Equilibrio

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 3.196,82
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 689,43
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 2.507,38
Intereses Bancarios Interests	\$ 316,46
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 2.190,92
Impuestos Taxes	\$ 1.378,47
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 812,45



1.18 Presupuesto de inversión

Dentro del presupuesto de inversión, se tomó en cuenta a todos los elementos mencionados anteriormente dentro del equipamiento. Los mismos que fueron cotizados con distintos proveedores y cuyos precios se encuentran detallados, así como la sumatoria de los mismos. Esta información se detalla en los cuadros facilitados por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014). (vease anexos)

Tabla 49: Presupuesto de inversión

	Capacidad Instalada	50	PAX		
Equipo Cocina					
Pesado	Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total
	Cocina comercial de 6 quemadores	Cocina	1	\$ 2.775,21	\$ 2.775,21
	Freidora de papas pequeña de 30 lb	Cocina	1	\$ 380,00	\$ 380,00
	Mesa de trabajo de pared	Cocina	1	\$ 494,00	\$ 494,00
	Campana de extracción de pared	Cocina	1	\$ 960,00	\$ 960,00
	Filtros de grasa galvanizado	Cocina	4	\$ 24,42	\$ 97,68
	Fregadero de 1 pozo y una escurridera	Cocina	1	\$ 624,00	\$ 624,00
	Grifo de pared	Cocina	1	\$ 113,00	\$ 113,00
	Trampa de grasa	Cocina	1	\$ 320,00	\$ 320,00
	Repisa porta canastillas para escurrir	Cocina	1	\$ 280,00	\$ 280,00
	Estantería solida	Cocina	1	\$ 480,00	\$ 480,00
	Armario mixto (refrigerador/congelador)	Cocina	1	\$ 2.995,00	\$ 2.995,00
	Mesa refrigerada	Cocina	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
	Mesa de trabajo de pared de dos entrepaños	Cocina	1	\$ 770,50	\$ 770,50
TOTAL EQUIPO PESADO COCINA					\$ 12.089,39

Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total
Cuchareta de acero inoxidable	Trabajo general	3	\$ 2,21	\$ 6,63
Cuchareta perforada de acero inoxidable	Trabajo general	2	\$ 2,21	\$ 4,42
Cucharon de 2 onzas de acero inoxidable	Trabajo general	1	\$ 1,86	\$ 1,86
Cucharon de 6 onzas de acero inoxidable	Trabajo general	1	\$ 3,23	\$ 3,23
Pinza de acero inoxidable	Trabajo general	1	\$ 10,36	\$ 10,36
Batidor francés de acero inoxidable de 36 cm	Trabajo general	1	\$ 14,54	\$ 14,54
Batidor francés de acero inoxidable de 40 cm	Trabajo general	1	\$ 16,16	\$ 16,16
Colador malla fina de acero inoxidable	Trabajo general	1	\$ 5,66	\$ 5,66
Sartén de aluminio de 25cm	Trabajo general	2	\$ 17,24	\$ 34,48
Sartén de aluminio de 30cm	Trabajo general	1	\$ 24,57	\$ 24,57
Olla de aluminio de 10Qt	Trabajo general	1	\$ 30,73	\$ 30,73
Cacerola de aluminio de 1.5Qt	Trabajo general	3	\$ 12,36	\$ 37,08
Cacerola de aluminio de 4-1/2Qt	Trabajo general	2	\$ 20,10	\$ 40,20
Tazón de acero inoxidable de 4 Qt	Trabajo general	3	\$ 5,12	\$ 15,36
Tazón de acero inoxidable de 5 Qt	Trabajo general	3	\$ 4,42	\$ 13,26
Tazón de acero inoxidable de 13 Qt	Trabajo general	3	\$ 13,49	\$ 40,47
Tabla de picar blanca	Trabajo general	1	\$ 13,01	\$ 13,01
Tabla de picar roja	Trabajo general	1	\$ 13,28	\$ 13,28
Tabla de picar verde	Trabajo general	1	\$ 13,28	\$ 13,28
Rack para tablas	Trabajo general	1	\$ 13,53	\$ 13,53
Balanza digital	Trabajo general	1	\$ 51,00	\$ 51,00
Pela patata plásticos	Trabajo	2	\$ 2,12	\$ 4,24

	general			
Puntilla Tramontina	Trabajo general	2	\$ 2,03	\$ 4,06
Cuchillo cocinero Tramontina	Trabajo general	2	\$ 10,69	\$ 21,38
Cuchillo tipo sierra Tramontina	Trabajo general	1	\$ 7,86	\$ 7,86
Guantes de alta temperatura	Trabajo general	2	\$ 4,53	\$ 9,06
Horno industrial de microondas	Trabajo general	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Sanduchera de plancha lisa	Trabajo general	1	\$ 360,00	\$ 360,00
	TOTAL MENAJE COCINA			\$ 929,71

Equipo Servicio				
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total
Mesa cuadrada café oscuro	Comensal	8	\$ 124,11	\$ 992,88
Silla con brazos café oscuro	Comensal	32	\$ 75,89	\$ 2.428,48
Mesa coctelera café oscuro	Comensal	7	\$ 107,14	\$ 749,98
Sillón giratorio de piel artificial café	Comensal	18	\$ 223,21	\$ 4.017,78
Repisas largas	Comensal	6	\$ 50,00	\$ 300,00
Repisas medianas	Comensal	6	\$ 8,00	\$ 48,00
Repisas angulares	Comensal	6	\$ 600,00	\$ 3.600,00
Mesa para máquina de colas	Barra de cafetería	1	\$ 437,00	\$ 437,00
Vitrina refrigerante	Barra de cafetería	1	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00
	TOTAL EQUIPO PESADO SERVICIO			\$ 15.774,12

Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total
Saleros de cristal y acero inoxidable	Salón	8	\$ 1,19	\$ 9,52
Pimenteros de cristal y acero inoxidable	Salón	8	\$ 0,92	\$ 7,36
Bandejas antideslizantes	Salón	2	\$ 10,63	\$ 21,26

rectangulares				
Bandejas antideslizantes redondas	Salón	2	\$ 7,41	\$ 14,82
Tazas de té cuadradas	Salón	60	\$ 2,57	\$ 154,20
Platos de te cuadrados	Salón	60	\$ 2,39	\$ 143,40
Plato postre	Salón	60	\$ 3,34	\$ 200,40
Plato base cuadrado	Salón	60	\$ 4,10	\$ 246,00
Vaso de jugo de vidrio templado	Salón	60	\$ 1,64	\$ 98,40
Vaso de gaseosa y agua de vidrio templado	Salón	60	\$ 1,74	\$ 104,40
Copa de café de vidrio templado	Salón	30	\$ 6,38	\$ 191,40
Plato de copa de café de vidrio templado	Salón	30	\$ 1,31	\$ 39,30
Tazas de expreso	Salón	30	\$ 0,94	\$ 28,20
Platos de taza de expreso	Salón	30	\$ 1,07	\$ 32,10
Salseros	Salón	20	\$ 1,76	\$ 35,20
Cucharas largas	Salón	60	\$ 0,64	\$ 38,40
Tenedores de entrada	Salón	60	\$ 0,69	\$ 41,40
Cuchillos de entrada	Salón	60	\$ 0,91	\$ 54,60
Cuchara de café	Salón	60	\$ 0,55	\$ 33,00
Tenedor de mesa	Salón	60	\$ 0,80	\$ 48,00
Cuchillo de mesa	Salón	60	\$ 1,21	\$ 72,60
Cuchara de expreso	Salón	60	\$ 0,49	\$ 29,40
Cuchara sopera	Salón	60	\$ 0,80	\$ 48,00
Azucareras para sobres french press mediana	Salón	8	\$ 3,27	\$ 26,16
french press individual	Salón	5	\$ 27,00	\$ 135,00
		10	\$ 20,00	\$ 200,00
	TOTAL MENAJE SERVICIO			\$2.052,52

Decoración & Adecuaciones					
	Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total
Decoración	Lámparas colgantes	Salón	15	\$ 41,96	\$ 629,40
	Iluminación complementaria	Salón	17	\$ 15,30	\$ 260,10
	Ojos de buey	Salón	4	\$ 15,48	\$ 61,92
	Letrero de la Délicieuse Lecture	Salón	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
	Adecuación local	Salón	1	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
		TOTAL DECORACION			\$ 5.951,42

Uniformes RRHH						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total	Observaciones	
Uniformes	Uniforme Cocina 1	Chef Ejecutivo	2	\$ 5,00	\$ 90,00	Un Chef Ejecutivo x 2 uniformes c/u
	Uniforme Cocina 2	Cocineros	2	\$ 40,00	\$ 80,00	Un Cocineros x 2 uniformes c/u
	Uniforme Servicio 2	Meseros	4	\$ 40,00	\$160,00	Dos Meseros x 2 uniformes c/u
	Uniforme Stewart 1	Bacha, limpieza	2	\$ 35,00	\$ 70,00	Un Stewart x 2 uniformes c/u
	TOTAL UNIFORMES				\$	400,00

Sistema de Seguridad					
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x U	Sub Total	
Equipo de Seguridad	Antenas de seguridad	Puerta de ingreso	2	\$ 600,00	\$ 1.200,00
	Etiquetas de seguridad	Libros	500	\$ 0,20	\$ 100,00
	Extintores de 10 libras	Salón y cocina	2	\$ 31,00	\$ 62,00
	Detector de humo inalámbrico	Salón y cocina	3	\$ 32,00	\$ 96,00
	Señalización	Baños, Salidas de emergencia	6	\$ 15,00	\$ 90,00
	TOTAL EQUIPO OFICINA				\$

Otros						
Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones	
OTROS	Novelas	Cliente	113	\$ 1,00	\$ 113,00	Libros donados por la Flia. Rosero Garcés. Valor nominal para ingreso en inversión
	Colecciones Salvat	Cliente	137	\$ 1,00	\$ 137,00	
	Clásicos Literarios	Cliente	122	\$ 1,00	\$ 122,00	
	Ficción	Cliente	45	\$ 1,00	\$ 45,00	
	Cuentos infantiles	Cliente	87	\$ 1,00	\$ 87,00	
	Suscripción El Comercio	Cliente	1	\$ 180,47	\$ 180,47	Suscripción anual diaria
	Suscripción revista Nacional Geographic	Cliente	1	\$ 359,00	\$ 359,00	Suscripción anual 1 ejemplar mensual
	Suscripción	Cliente	12	\$ 2,50	\$ 30,00	Suscripción

revista Diners Club					anual 1 ejemplar mensual
Revista Viníssimo	Cliente	12	\$ 3,95	\$ 47,40	Suscripción anual 1 ejemplar mensual
Gasto de inauguración del local		1	\$1.500,00	\$1.500,00	Reunión de incentivo para el marketing boca a boca
	TOTAL OTROS				\$ 2.620,87

TOTAL INVERSION INICIAL	\$ 41.366,03	Total de lo necesario a invertir en el inicio
Amortización de Equipos	\$ 689,43	60 Meses promedio de duración equipos

1.19 Presupuesto de financiación

Se refiere al capital requerido tanto para abrir como para operar la *Délicieuse Lecture*. En este caso se cuenta con un capital propio de \$ 26,000.00 como aporte de los propietarios del local. Adicionalmente, se requiere de \$ 24,651.80 lo mismos que se gestionaran mediante un crédito bancario del banco Produbanco de \$ 25,000.00. El cual se pagara al finalizar el primer año, y los intereses se pagaran mensualmente.

A continuación se muestran los cuadros con la información del presupuesto de financiación, los cuales cumplen con el formato facilitado por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014).

Tabla 50: Presupuesto de financiación

Préstamo Bancario & Intereses			Sub Montos	Observaciones
TOTAL INVERSION INICIAL			\$ 41.366,03	Total de lo necesario a invertir en el inicio
TOTAL Capital de Trabajo MP			\$ 3.065,08	Materia Prima del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo MO			\$ 3.655,69	Mano de Obra del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo OC			\$ 2.565,00	Otros Costos del primer Mes de Trabajo
Capital propio			\$ 26.000,00	Inversión por parte de mis padres
TOTAL Préstamo a Solicitar			\$ 25.000,00	Total a Solicitar al Banco
12	Meses	15,19%	\$ 316,46	Pago de interés mensual a Produbanco y capital a los 12 meses

1.20 Cálculo estimativo de nómina salarial

La nómina salarial está calculada en base al salario mínimo sectorial para las actividades de turismo y alimentación, de la rama de actividades económicas de establecimientos que prestan servicios de comidas y bebidas, específicamente para establecimientos de segunda categoría. El salario mínimo sectorial es de \$341.02, sin embargo se considera que es prudente aumentarlo para que el equipo de trabajo se sienta apreciado, motivado y no tenga deseos de irse. Por esta razón, se fijaron en \$400.00 para el asistente de cocina, en \$360.00 para los meseros, mientras que para el *Stewart* sería de \$340.00. Por otro lado está el salario del chef y del administrador, puestos para los cuales se consideraron sueldos superiores para de esta forma volverlos atractivos para profesionales altamente calificados, puesto que se los considera personas clave para el funcionamiento de la *Délicieuse Lecture*. Es por esta razón que los sueldos se fijaron en \$600 para cada uno (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014).

También se tomó en cuenta las leyes laborales vigentes en el Ecuador, por lo cual se incluye el cálculo de decimotercero y decimocuarto sueldos, vacaciones y aportes patronales al IESS-IECE. El decimotercer sueldo corresponde a la suma de los salarios nominales desde diciembre del año anterior hasta noviembre del año en curso, dividido para 12. El decimocuarto sueldo corresponde a un Salario Básico Unificado (SBU) a la fecha vigente, el cual se entrega de acuerdo al periodo trabajado entre agosto del año anterior a julio del año en curso, y es entregado al empleado en agosto (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014).

Los empleadores deben afiliarse al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) a todos sus empleados. El pago de aportes se realiza mensualmente, una parte es descontada del empleado, lo cual corresponde a 9.45%. Mientras que el empleador debe pagar el 11.15% que corresponde al aporte patronal, 0.5% al Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo IECE y 0.5% al Servicio

Ecuatoriano de Capacitación Profesional, por sus siglas SECAP. Por último están los fondos de reserva los cuales deberán ser cancelados al empleado a partir del segundo año de trabajo. Este es un valor que se paga mensualmente y es la doceava parte del Salario Básico Unificado (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014).

A continuación se presenta los cuadros del cálculo estimativo de la nómina salarial de la *Délicieuse Lecture*, los mismas que cumplen con el formato facilitado por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014).

1.21 Proyección de ventas y presupuesto del estado de pérdidas y ganancias

A continuación se detallan tanto la proyección de ventas como el estado de pérdidas y ganancias de la *Délicieuse Lecture* desde el primer año hasta el quinto año, las mismas que cumplen con el formato facilitado por la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA, 2014).

Dentro de este cálculo, primero se debe tener en cuenta el porcentaje de ocupación que existiera mes a mes y cada día de la semana, en base a los horarios de atención, los cuales están divididos en dos jornadas (tarde y noche). Además se utiliza también los precios establecidos en las recetas estándar de los productos de la carta, mediante la suposición de escenarios de consumo de varias alternativas, es decir: bebidas, sandwiches, pastelería o degustaciones.

La utilidad bruta se obtiene de restar la materia prima (considerada dentro de la receta estándar) a las ventas. Para el presupuesto del estado de pérdidas y ganancias también se consideran los gastos de mano de obra, costos fijos, amortizaciones, depreciaciones e impuestos.

Tabla 52: Proyección de ventas y presupuesto del estado de pérdidas y ganancias

TICKET PROMEDIO \$ 17,33		COSTO MIP PROMEDIO \$ 4,64	
TARDE (T) 12h00 - 16h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO			
LUNES	TARDE 0%	NOCHE 0%	
MARTES	TARDE 0%	NOCHE 0%	
MIERCOLES	TARDE 50%	NOCHE 50%	
JUEVES	TARDE 50%	NOCHE 100%	
VIERNES	TARDE 75%	NOCHE 100%	
SABADO	MAÑANA 100%	TARDE 100%	
DOMINGO	MAÑANA 100%	TARDE 75%	

ENERO				FEBRERO			
(A) % Consumo Mensual		(B) Capacidad		(A) % Consumo Mensual		(B) Capacidad Instalada	
40%		50		40%		50	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TURNOS		TOTAL PAX AL DIA		
			TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00			
LUN	T 0%	0			0		
LUN	N 0%	0			0		
MAR	T 0%	0			0		
MAR	N 0%	0			0		
MIE	T 50%	10			25		
MIE	N 75%	15			15		
JUE	T 50%	10			30		
JUE	N 100%	20			20		
VIE	T 75%	15			35		
VIE	N 100%	20			20		
SAB	M 100%	20			40		
SAB	T 100%	20			20		
DOM	M 100%	20			35		
DOM	T 75%	15			15		
TOTAL SEMANA PROMEDIO			ENERO		165		
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			ENERO		660		
TICKET PROMEDIO \$ 17,33			ENERO		17,33		
FACTURACION \$ 11.436,20			ENERO		11.436,20		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,64			ENERO		4,64		
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 3.065,08			ENERO		3.065,08		
UTILIDAD BRUTA \$ 8.371,12			ENERO		8.371,12		
MANO DE OBRA \$ 3.655,69			ENERO		3.655,69		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.565,00			ENERO		2.565,00		

ENERO				FEBRERO			
(A) % Consumo Mensual		(B) Capacidad		(A) % Consumo Mensual		(B) Capacidad Instalada	
40%		50		40%		50	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TURNOS		TOTAL PAX AL DIA		
			TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00			
LUN	T 0%	0			0		
LUN	N 0%	0			0		
MAR	T 0%	0			0		
MAR	N 0%	0			0		
MIE	T 50%	10			25		
MIE	N 75%	15			15		
JUE	T 50%	10			30		
JUE	N 100%	20			20		
VIE	T 75%	15			35		
VIE	N 100%	20			20		
SAB	M 100%	20			40		
SAB	T 100%	20			20		
DOM	M 100%	20			35		
DOM	T 75%	15			15		
TOTAL SEMANA PROMEDIO			ENERO		165		
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			ENERO		660		
TICKET PROMEDIO \$ 17,33			ENERO		17,33		
FACTURACION \$ 11.436,20			ENERO		11.436,20		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,64			ENERO		4,64		
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 3.065,08			ENERO		3.065,08		
UTILIDAD BRUTA \$ 8.371,12			ENERO		8.371,12		
MANO DE OBRA \$ 3.655,69			ENERO		3.655,69		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.565,00			ENERO		2.565,00		

<p>AÑO</p> <p>1</p>

MARZO							ABRIL							MAYO						
(A) % Consumo Mensual							(A) % Consumo Mensual							(A) % Consumo Mensual						
Capacidad Instalada							Capacidad Instalada							Capacidad Instalada						
50			TURNOS				50			TURNOS				50			TURNOS			
PAX		TARDE (T)	NOCHE (N)		TOTAL PAX AL DIA		PAX		TARDE (T)	NOCHE (N)		TOTAL PAX AL DIA		PAX		TARDE (T)	NOCHE (N)		TOTAL PAX AL DIA	
(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	0	LUN	T	0%	0	0	0	LUN	T	0%	0	0	0	0	0	
MAR	N	0%	0	0	0	MAR	N	0%	0	0	0	MAR	N	0%	0	0	0	0	0	
MAR	T	0%	0	0	0	MAR	T	0%	0	0	0	MAR	T	0%	0	0	0	0	0	
MAR	N	0%	0	0	0	MAR	N	0%	0	0	0	MAR	N	0%	0	0	0	0	0	
MIE	T	50%	10	15	25	MIE	T	50%	11,25	16,875	28,125	MIE	T	50%	15	22,5	37,5	37,5	37,5	
JUE	N	75%	15	30	30	JUE	N	75%	16,875	33,75	33,75	JUE	N	75%	15	22,5	45	45	45	
JUE	T	50%	10	15	25	JUE	T	50%	11,25	16,875	28,125	JUE	T	50%	15	22,5	37,5	37,5	37,5	
VIE	N	100%	20	35	35	VIE	N	100%	22,5	39,375	39,375	VIE	N	100%	30	45	52,5	52,5	52,5	
VIE	T	75%	15	20	35	VIE	T	75%	16,875	25,3125	25,3125	VIE	T	75%	30	45	60	60	60	
SAB	N	100%	20	35	35	SAB	N	100%	22,5	39,375	39,375	SAB	N	100%	30	45	52,5	52,5	52,5	
SAB	M	100%	20	35	35	SAB	M	100%	22,5	39,375	39,375	SAB	M	100%	30	45	60	60	60	
SAB	T	100%	20	35	35	SAB	T	100%	22,5	39,375	39,375	SAB	T	100%	30	45	60	60	60	
DOM	M	100%	20	35	35	DOM	M	100%	22,5	39,375	39,375	DOM	M	100%	30	45	60	60	60	
DOM	T	75%	15	20	35	DOM	T	75%	16,875	25,3125	25,3125	DOM	T	75%	30	45	60	60	60	
TOTAL SEMANA MARZO							TOTAL SEMANA ABRIL							TOTAL SEMANA MAYO						
PROMEDIO							PROMEDIO							PROMEDIO						
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS							TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS							TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS						
TICKET PROMEDIO \$ 17,33							TICKET PROMEDIO \$ 17,33							TICKET PROMEDIO \$ 17,33						
FACTURACION MARZO \$ 11.436,20							FACTURACION ABRIL \$ 12.865,72							FACTURACION MAYO \$ 17.154,30						
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,64							COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,64							COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,64						
COSTO MATERIA PRIMA \$ 3.065,08							COSTO MATERIA PRIMA \$ 3.448,22							COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.597,62						
UTILIDAD BRUTA \$ 8.371,12							UTILIDAD BRUTA \$ 9.417,51							UTILIDAD BRUTA \$ 12.556,67						
MANO DE OBRA \$ 3.655,69							MANO DE OBRA \$ 3.655,69							MANO DE OBRA \$ 3.655,69						
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.565,00							COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.565,00							COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.565,00						

SEPTIEMBRE										OCTUBRE										NOVIEMBRE										DICIEMBRE									
(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual									
Capacidad Instalada					TURNO					TURNO					TURNO					TURNO					TURNO					TURNO									
50					PAX					TARDE (T)					NOCHE (N)					PAX					TARDE (T)					NOCHE (N)									
					(C) % de Rotación x Turno					12h00 - 16h00					16h00 - 20h00					(C) % de Rotación x Turno					12h00 - 16h00					16h00 - 20h00									
TURNO					(A) x (B) x (C)					(A) x (B) x (C)					(A) x (B) x (C)					TURNO					(A) x (B) x (C)					(A) x (B) x (C)									
T					0%					0					0					T					0%					0									
N					0%					0					0					N					0%					0									
MAR					0%					0					0					MAR					0%					0									
T					0%					0					0					T					0%					0									
N					0%					0					0					N					0%					0									
ME					13,75					15					15					ME					16,25					16,25									
T					20,625					22,5					22,5					T					24,375					24,375									
N					27,5					15					15					N					32,5					32,5									
JUE					27,5					15					15					JUE					32,5					32,5									
T					20,625					22,5					22,5					T					24,375					24,375									
N					27,5					30					30					N					32,5					32,5									
VIE					27,5					30					30					VIE					32,5					32,5									
T					20,625					22,5					22,5					T					24,375					24,375									
N					27,5					30					30					N					32,5					32,5									
SAB					27,5					30					30					SAB					32,5					32,5									
T					20,625					22,5					22,5					T					24,375					24,375									
N					27,5					30					30					N					32,5					32,5									
DO					27,5					30					30					DO					32,5					32,5									
T					20,625					22,5					22,5					T					24,375					24,375									
N					27,5					30					30					N					32,5					32,5									
TOTAL SEMANA PROMEDIO					226,875					247,5					247,5					TOTAL SEMANA PROMEDIO					268,125														
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					907,5					990					990					TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1072,5														
TICKET PROMEDIO					17,33					17,33					17,33					TICKET PROMEDIO					17,33														
FACTURACION PROMEDIO					15.724,77					17.154,30					17.154,30					FACTURACION PROMEDIO					18.583,82														
COSTO MATERIA PRIMA					4,64					4,64					4,64					COSTO MATERIA PRIMA					4,64														
COSTO MATERIA PRIMA					4.214,49					4.597,62					4.597,62					COSTO MATERIA PRIMA					4.980,76														
UTILIDAD BRUTA					11.510,28					12.556,67					12.556,67					UTILIDAD BRUTA					13.603,06														
MANO DE OBRA					3.655,69					3.655,69					3.655,69					MANO DE OBRA					3.655,69														
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					2.565,00					2.565,00					2.565,00					COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					2.565,00														
EBDITA					5.289,59					6.335,98					6.335,98					EBDITA					7.382,37														
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations																				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations																			
Amortizaciones & Depreciaciones					689,43					689,43					689,43					Amortizaciones & Depreciaciones					689,43														
BAT					4.600,16					5.646,55					5.646,55					BAT					6.692,94														
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes																				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes																			
Intereses Bancarios Interests					316,46					316,46					316,46					Intereses Bancarios Interests					316,46														
Earnings Before Amortizations and Taxes																				Earnings Before Amortizations and Taxes																			
Impuestos Taxes					1.684,80					1.837,96					1.837,96					Impuestos Taxes					1.991,12														
Earnings Before Amortizations and Taxes																				Earnings Before Amortizations and Taxes																			
BDT					2.598,90					3.492,13					3.492,13					BDT					4.385,36														
Earnings Before Depreciations and Taxes																				Earnings Before Depreciations and Taxes																			

BDT Annual	AÑO	Crecimiento
	1	
\$	24.934,27	-

\$	17.97	TICKET PROMEDIO
\$	4.77	COSTO IMP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP	3.70%	
Inflacion Annual 2013	2.70%	
Aumento Salarial Annual 2013-2014	7.50%	

ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MARTES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MIERCOLES	TARDE	50%
	NOCHE	50%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	MANANA	100%
	TARDE	100%
DOMINGO	MANANA	100%
	TARDE	75%

AÑO
2

ENERO			
(A) % Consumo Mensual		50%	
(B) Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	50%	12.5	25
N	50%	12.5	25
T	50%	12.5	37.5
N	100%	25	43.75
T	75%	18.75	43.75
N	100%	25	50
M	100%	25	50
T	100%	25	50
M	100%	25	50
T	75%	18.75	43.75
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO			200
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			800
TICKET PROMEDIO		\$ 17.97	
FACTURACION PROMEDIO MES		\$ 14,374.96	

COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 4.77
UTILIDAD BRUTA		\$ 10,559.39
MANO DE OBRA		\$ 4,168.16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2,634.26
EBDITA		\$ 3,756.98
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689.43
BAIT		\$ 3,067.54
Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAIT		\$ 3,067.54
Impuestos Taxes		\$ 1,540.17
BDT		\$ 1,527.37

FEBRERO			
(A) % Consumo Mensual		55%	
(B) Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	50%	13.75	27.5
N	50%	13.75	27.5
T	50%	13.75	41.25
N	100%	27.5	48,125
T	75%	20.625	48,125
N	100%	27.5	55
M	100%	27.5	55
T	100%	27.5	55
M	100%	25	55
T	75%	20.625	45,625
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO			217.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			870
TICKET PROMEDIO		\$ 17.97	
FACTURACION PROMEDIO MES		\$ 15,632.76	

COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 4.77
UTILIDAD BRUTA		\$ 11,483.34
MANO DE OBRA		\$ 4,168.16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2,634.26
EBDITA		\$ 4,680.92
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689.43
BAIT		\$ 3,991.49
Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAIT		\$ 3,991.49
Impuestos Taxes		\$ 1,674.94
BDT		\$ 2,316.55

Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	
Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	
Beneficio Antes de Impuestos	
Impuesto a la Ganancia	
Impuesto a la Renta - IVA	
Beneficio Despues de Impuestos	

MARZO				ABRIL				MAYO			
(A) Mensual		60%		(A) Mensual		65%		(A) Mensual		65%	
% Consumo Mensual				% Consumo Mensual				% Consumo Mensual			
Capacidad Instalada				Capacidad Instalada				Capacidad Instalada			
50		50		50		50		50		50	
PAX		PAX		PAX		PAX		PAX		PAX	
TARDE (T) 12h00 - 16h00		TARDE (T) 12h00 - 16h00		TARDE (T) 12h00 - 16h00		TARDE (T) 12h00 - 16h00		TARDE (T) 12h00 - 16h00		TARDE (T) 12h00 - 16h00	
NOCHE (N) 16h00 - 20h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00		NOCHE (N) 16h00 - 20h00	
TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA	
TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO	
(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno	
0%		0%		0%		0%		0%		0%	
0%		0%		0%		0%		0%		0%	
0%		0%		0%		0%		0%		0%	
50%		50%		50%		50%		50%		50%	
50%		50%		50%		50%		50%		50%	
100%		100%		100%		100%		100%		100%	
75%		75%		75%		75%		75%		75%	
22.5		22.5		24.375		24.375		24.375		24.375	
30		30		32.5		32.5		32.5		32.5	
30		30		32.5		32.5		32.5		32.5	
30		30		32.5		32.5		32.5		32.5	
22.5		22.5		24.375		24.375		24.375		24.375	
47.5		47.5		49.375		49.375		49.375		49.375	
235		235		252.5		252.5		252.5		252.5	
940		940		1010		1010		1010		1010	
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO		TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO		TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL		TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL		TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO		TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	
TICKET PROMEDIO		TICKET PROMEDIO		TICKET PROMEDIO		TICKET PROMEDIO		TICKET PROMEDIO		TICKET PROMEDIO	
\$ 17.97		\$ 17.97		\$ 17.97		\$ 17.97		\$ 17.97		\$ 17.97	
FACTURACION PROMEDIO MES		FACTURACION PROMEDIO MES		FACTURACION PROMEDIO MES		FACTURACION PROMEDIO MES		FACTURACION PROMEDIO MES		FACTURACION PROMEDIO MES	
\$ 16.890.57		\$ 16.890.57		\$ 18.148.38		\$ 18.148.38		\$ 18.148.38		\$ 18.148.38	
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77	
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.483.29		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.483.29		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.817.15		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.817.15		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.817.15		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.817.15	
UTILIDAD BRUTA \$ 12.407.28		UTILIDAD BRUTA \$ 12.407.28		UTILIDAD BRUTA \$ 13.331.23		UTILIDAD BRUTA \$ 13.331.23		UTILIDAD BRUTA \$ 13.331.23		UTILIDAD BRUTA \$ 13.331.23	
MANO DE OBRA \$ 4.168.16		MANO DE OBRA \$ 4.168.16		MANO DE OBRA \$ 4.168.16		MANO DE OBRA \$ 4.168.16		MANO DE OBRA \$ 4.168.16		MANO DE OBRA \$ 4.168.16	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634.26	
EBIDTA		EBIDTA		EBIDTA		EBIDTA		EBIDTA		EBIDTA	
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	
\$ 5.604.87		\$ 5.604.87		\$ 6.528.82		\$ 6.528.82		\$ 6.528.82		\$ 6.528.82	
Amortizaciones & Depreciaciones		Amortizaciones & Depreciaciones		Amortizaciones & Depreciaciones		Amortizaciones & Depreciaciones		Amortizaciones & Depreciaciones		Amortizaciones & Depreciaciones	
\$ 689.43		\$ 689.43		\$ 689.43		\$ 689.43		\$ 689.43		\$ 689.43	
BAIT		BAIT		BAIT		BAIT		BAIT		BAIT	
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	
\$ 4.915.44		\$ 4.915.44		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38	
Intereses Bancarios Interests		Intereses Bancarios Interests		Intereses Bancarios Interests		Intereses Bancarios Interests		Intereses Bancarios Interests		Intereses Bancarios Interests	
\$ -		\$ -		\$ -		\$ -		\$ -		\$ -	
BAT		BAT		BAT		BAT		BAT		BAT	
Earnings Before Amortizations and Taxes		Earnings Before Amortizations and Taxes		Earnings Before Amortizations and Taxes		Earnings Before Amortizations and Taxes		Earnings Before Amortizations and Taxes		Earnings Before Amortizations and Taxes	
\$ 4.915.44		\$ 4.915.44		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38		\$ 5.839.38	
Impuestos Taxes		Impuestos Taxes		Impuestos Taxes		Impuestos Taxes		Impuestos Taxes		Impuestos Taxes	
\$ 1.809.70		\$ 1.809.70		\$ 1.944.47		\$ 1.944.47		\$ 1.944.47		\$ 1.944.47	
BDT		BDT		BDT		BDT		BDT		BDT	
Earnings Before Depreciations and Taxes		Earnings Before Depreciations and Taxes		Earnings Before Depreciations and Taxes		Earnings Before Depreciations and Taxes		Earnings Before Depreciations and Taxes		Earnings Before Depreciations and Taxes	
\$ 3.105.73		\$ 3.105.73		\$ 3.894.91		\$ 3.894.91		\$ 3.894.91		\$ 3.894.91	

JUNIO			JULIO			AGOSTO		
(A) % Consumo Mensual 60%			(A) % Consumo Mensual 50%			(A) % Consumo Mensual 45%		
Capacidad Instalada			Capacidad Instalada			Capacidad Instalada		
PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
N	0%	0	N	0%	0	N	0%	0
M	0%	0	M	0%	0	M	0%	0
MIR	50%	15	MIR	50%	12,5	MIR	50%	11,25
MIE	50%	15	MIE	50%	12,5	MIE	50%	11,25
MJE	50%	15	MJE	50%	12,5	MJE	50%	11,25
MVI	100%	30	MVI	100%	25	MVI	75%	16,875
MVII	75%	22,5	MVII	75%	18,75	MVII	75%	16,875
MVIII	100%	30	MVIII	100%	25	MVIII	100%	22,5
MIX	100%	30	MIX	100%	25	MIX	100%	22,5
MXI	100%	25	MXI	100%	25	MXI	100%	22,5
MXII	75%	22,5	MXII	75%	18,75	MXII	75%	16,875
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO			TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO			TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO		
940			800			182,5		
TICKET PROMEDIO \$ 17,97			TICKET PROMEDIO \$ 17,97			TICKET PROMEDIO \$ 17,97		
FACTURACION PROMEDIO MES \$ 16.890,57			FACTURACION PROMEDIO MES \$ 14.374,96			FACTURACION PROMEDIO MES \$ 13.117,15		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,77			COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,77			COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,77		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.483,29			COSTO MATERIA PRIMA \$ 3.815,56			COSTO MATERIA PRIMA \$ 3.481,70		
UTILIDAD BRUTA \$ 12.407,28			UTILIDAD BRUTA \$ 10.559,39			UTILIDAD BRUTA \$ 9.635,44		
MANO DE OBRA \$ 4.168,16			MANO DE OBRA \$ 4.168,16			MANO DE OBRA \$ 4.168,16		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26		
EBIDTA \$ 5.604,87			EBIDTA \$ 3.756,98			EBIDTA \$ 2.833,03		
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		
Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43			Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43			Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43		
BAIT \$ 4.915,44			BAIT \$ 3.067,54			BAIT \$ 2.143,60		
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		
Intereses Bancarios Interests \$ -			Intereses Bancarios Interests \$ -			Intereses Bancarios Interests \$ -		
BAT \$ 4.915,44			BAT \$ 3.067,54			BAT \$ 2.143,60		
Earnings Before Amortizations and Taxes			Earnings Before Amortizations and Taxes			Earnings Before Amortizations and Taxes		
Impuestos Taxes \$ 1.809,70			Impuestos Taxes \$ 1.540,17			Impuestos Taxes \$ 1.405,41		
BDT \$ 3.105,73			BDT \$ 1.527,37			BDT \$ 738,19		
Earnings Before Depreciations and Taxes			Earnings Before Depreciations and Taxes			Earnings Before Depreciations and Taxes		

SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE		
(A) % Consumo Mensual 60%			(A) % Consumo Mensual 70%			(A) % Consumo Mensual 70%			(A) % Consumo Mensual 70%		
Capacidad Instalada			Capacidad Instalada			Capacidad Instalada			Capacidad Instalada		
50	PAX	TARDE (T) 12000 - 18000	50	PAX	TARDE (T) 12000 - 18000	50	PAX	TARDE (T) 12000 - 18000	50	PAX	TARDE (T) 12000 - 18000
TURNOS			TURNOS			TURNOS			TURNOS		
NOCHE (N) 18000 - 20000			NOCHE (N) 18000 - 20000			NOCHE (N) 18000 - 20000			NOCHE (N) 18000 - 20000		
TOTAL PAX AL DIA			TOTAL PAX AL DIA			TOTAL PAX AL DIA			TOTAL PAX AL DIA		
Relación x Turno (A) x (B) x (C)			Relación x Turno (A) x (B) x (C)			Relación x Turno (A) x (B) x (C)			Relación x Turno (A) x (B) x (C)		
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	
T	0%	0	T	0%	0	T	0%	0	T	0%	0
N	0%	0	N	0%	0	N	0%	0	N	0%	0
LUN	0%	0	LUN	0%	0	LUN	0%	0	LUN	0%	0
MAR	0%	0	MAR	0%	0	MAR	0%	0	MAR	0%	0
ME	50%	15	ME	50%	17,5	ME	50%	17,5	ME	50%	17,5
JUE	50%	15	JUE	50%	17,5	JUE	50%	17,5	JUE	50%	17,5
VIE	100%	30	VIE	100%	35	VIE	100%	35	VIE	100%	35
SAB	75%	22,5	SAB	75%	26,25	SAB	75%	26,25	SAB	75%	26,25
DOM	100%	30	DOM	100%	35	DOM	100%	35	DOM	100%	35
T	100%	30	T	100%	35	T	100%	35	T	100%	35
M	100%	30	M	100%	35	M	100%	35	M	100%	35
M	100%	25	M	100%	25	M	100%	25	M	100%	25
T	75%	22,5	T	75%	26,25	T	75%	26,25	T	75%	26,25
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE			TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE			TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE		
235			270			270			270		
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		
940			1080			1080			1080		
TICKET PROMEDIO \$ 17,97			TICKET PROMEDIO \$ 17,97			TICKET PROMEDIO \$ 17,97			TICKET PROMEDIO \$ 17,97		
FACTURACION PROMEDIO \$ 16.890,57			FACTURACION PROMEDIO \$ 19.406,19			FACTURACION PROMEDIO \$ 19.406,19			FACTURACION PROMEDIO \$ 19.406,19		
MES			MES			MES			MES		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.483,29			COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77			COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77			COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.77		
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4.483,29			COSTO MATERIA PRIMA \$ 5.151,01			COSTO MATERIA PRIMA \$ 5.151,01			COSTO MATERIA PRIMA \$ 5.151,01		
UTILIDAD BRUTA \$ 12.407,28			UTILIDAD BRUTA \$ 14.255,18			UTILIDAD BRUTA \$ 14.255,18			UTILIDAD BRUTA \$ 14.255,18		
MANO DE OBRA \$ 4.168,16			MANO DE OBRA \$ 4.168,16			MANO DE OBRA \$ 4.168,16			MANO DE OBRA \$ 4.168,16		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2.634,26		
EBDITA \$ 5.604,87			EBDITA \$ 7.452,76			EBDITA \$ 7.452,76			EBDITA \$ 7.452,76		
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		
Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43			Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43			Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43			Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689,43		
BAT \$ 4.915,44			BAT \$ 6.763,33			BAT \$ 6.763,33			BAT \$ 6.763,33		
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		
Intereses Bancarios \$ -			Intereses Bancarios \$ -			Intereses Bancarios \$ -			Intereses Bancarios \$ -		
Interests \$ -			Interests \$ -			Interests \$ -			Interests \$ -		
BAT \$ 4.915,44			BAT \$ 6.763,33			BAT \$ 6.763,33			BAT \$ 6.763,33		
Earnings Before Amortizations and Taxes			Earnings Before Amortizations and Taxes			Earnings Before Amortizations and Taxes			Earnings Before Amortizations and Taxes		
Impuestos \$ 1.809,70			Impuestos \$ 2.079,23			Impuestos \$ 2.079,23			Impuestos \$ 2.079,23		
Impuestos Taxes			Impuestos Taxes			Impuestos Taxes			Impuestos Taxes		
BDT \$ 3.105,73			BDT \$ 4.684,10			BDT \$ 4.684,10			BDT \$ 4.684,10		
Earnings Before Depreciations and Taxes			Earnings Before Depreciations and Taxes			Earnings Before Depreciations and Taxes			Earnings Before Depreciations and Taxes		

BDT Annual	ANO	Crecimiento %
	2	
\$	37.268,80	30%

\$	18.81	TICKET PROMEDIO
\$	4.90	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP	4.70%	
Inflación Anual 2014	2.70%	
Aumento Salarial Anual 2014-2015	7.50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE 0%	NOCHE 0%
MARTES	TARDE 0%	NOCHE 0%
MIÉRCOLES	TARDE 50%	NOCHE 50%
JUEVES	TARDE 50%	NOCHE 50%
VIERNES	TARDE 75%	NOCHE 100%
SABADO	MAÑANA 100%	TARDE 100%
DOMINGO	MAÑANA 100%	TARDE 75%

ENERO			
(A) % Consumo Mensual		65%	
Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	50%	16.25	32.5
N	50%	16.25	32.5
T	50%	16.25	48.75
N	100%	32.5	56.875
T	75%	24.375	56.875
N	100%	32.5	65
M	100%	32.5	65
T	100%	32.5	56.875
M	100%	32.5	56.875
T	75%	24.375	260
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		1040	18.81
TICKET PROMEDIO		ENERO	\$ 19.565,75
FACTURACION PROMEDIO MES			
COSTO MATERIA PRIMA		ENERO	\$ 4.90
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		ENERO	\$ 5.094,16
UTILIDAD BRUTA		ENERO	\$ 14.471,59
MANO DE OBRA		ENERO	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		ENERO	\$ 2.705,38

FEBRERO			
(A) % Consumo Mensual		65%	
Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	50%	16.25	32.5
N	50%	16.25	32.5
T	50%	16.25	48.75
N	100%	32.5	56.875
T	75%	24.375	56.875
N	100%	32.5	65
M	100%	32.5	65
T	100%	32.5	56.875
M	100%	32.5	56.875
T	75%	24.375	260
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		1040	18.81
TICKET PROMEDIO		FEBRERO	\$ 19.565,75
FACTURACION PROMEDIO MES			
COSTO MATERIA PRIMA		FEBRERO	\$ 4.90
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		FEBRERO	\$ 5.094,16
UTILIDAD BRUTA		FEBRERO	\$ 14.471,59
MANO DE OBRA		FEBRERO	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		FEBRERO	\$ 2.705,38

AÑO
3

EBIDTA	Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	\$ 7.285,44
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)		\$ 689,43
BAIT	Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	\$ 6.596,01
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas		\$ -
BAIT	Beneficio Antes de Impuestos	\$ 6.596,01
Impuesto a la Ganancia		\$ 2.086,33
Impuesto a la Renta - IVA		\$ 4.499,68
Beneficio Despues de Impuestos		\$ 4.499,68

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.285,44
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 6.596,01
Intereses Bancarios		\$ -
BAIT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.596,01
Impuestos		\$ 2.086,33
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.499,68

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.285,44
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 6.596,01
Intereses Bancarios		\$ -
BAIT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.596,01
Impuestos		\$ 2.086,33
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.499,68

MARZO				ABRIL				MAYO			
(A) % Consumo Mensual		70%		(A) % Consumo Mensual		75%		(A) % Consumo Mensual		75%	
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
M	0%	0	0	M	0%	0	0	M	0%	0	0
JUE	50%	17.5	35	JUE	50%	18.75	37.5	JUE	50%	18.75	37.5
MIE	50%	17.5	35	MIE	50%	18.75	37.5	MIE	50%	18.75	37.5
JUN	100%	35	52.5	JUN	100%	37.5	56.25	JUN	100%	37.5	56.25
VIE	75%	26.25	61.25	VIE	75%	28.125	65.625	VIE	75%	28.125	65.625
SAB	100%	35	70	SAB	100%	37.5	75	SAB	100%	37.5	75
DOM	100%	32.5	58.75	DOM	100%	32.5	60.625	DOM	100%	32.5	60.625
LUN	75%	26.25	277.5	LUN	75%	28.125	285	LUN	75%	28.125	285
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO			1110	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL			1180	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO			1180
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			18,81	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			18,81	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			18,81
FACTURACION PROMEDIO MES			20,882.68	FACTURACION PROMEDIO MES			22,199.60	FACTURACION PROMEDIO MES			22,199.60
COSTO MATERIA PRIMA			4,90	COSTO MATERIA PRIMA			4,90	COSTO MATERIA PRIMA			4,90
UTILIDAD BRUTA			15,445.64	UTILIDAD BRUTA			16,419.69	UTILIDAD BRUTA			16,419.69
MANO DE OBRA			4,480.77	MANO DE OBRA			4,480.77	MANO DE OBRA			4,480.77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705.38	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705.38	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705.38
EBDITA			8,259.49	EBDITA			9,233.54	EBDITA			9,233.54
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
Amortizaciones & Depreciaciones			689.43	Amortizaciones & Depreciaciones			689.43	Amortizaciones & Depreciaciones			689.43
BAIT			7,570.06	BAIT			8,544.11	BAIT			8,544.11
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
Intereses Bancarios			-	Intereses Bancarios			-	Intereses Bancarios			-
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
BAIT			7,570.06	BAIT			8,544.11	BAIT			8,544.11
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
Impuestos			2,237.43	Impuestos			2,378.53	Impuestos			2,378.53
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			
BDT			5,332.63	BDT			6,165.58	BDT			6,165.58
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			

JUNIO				JULIO				AGOSTO			
(A)		65%		(A)		50%		(A)		50%	
% Consumo Mensual		TURNOS		% Consumo Mensual		TURNOS		% Consumo Mensual		TURNOS	
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Retación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Retación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Retación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
M	0%	0	0	M	0%	0	0	M	0%	0	0
MAR	0%	0	0	MAR	0%	0	0	MAR	0%	0	0
T	50%	16.25	32.5	T	50%	12.5	25	T	50%	12.5	25
N	50%	16.25	32.5	N	50%	12.5	25	N	50%	12.5	25
T	50%	16.25	32.5	T	50%	12.5	25	T	50%	12.5	25
N	100%	32.5	48.75	N	100%	25	37.5	N	100%	25	37.5
T	75%	24.375	56.875	T	75%	18.75	43.75	T	75%	18.75	43.75
N	100%	32.5	56.875	N	100%	25	43.75	N	100%	25	43.75
M	100%	32.5	65	M	100%	25	50	M	100%	25	50
T	100%	32.5	65	T	100%	25	50	T	100%	25	50
M	100%	32.5	65	M	100%	32.5	51.25	M	100%	32.5	51.25
T	75%	24.375	56.875	T	75%	18.75	43.75	T	75%	18.75	43.75
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO			260	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO			207,5	TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO			207,5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1040	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			830	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			830
TICKET PROMEDIO			18,81	TICKET PROMEDIO			18,81	TICKET PROMEDIO			18,81
FACTURACION PROMEDIO			19,565,75	FACTURACION PROMEDIO			15,614,98	FACTURACION PROMEDIO			15,614,98
MES				MES				MES			
COSTO MATERIA PRIMA			4,90	COSTO MATERIA PRIMA			4,90	COSTO MATERIA PRIMA			4,90
COSTO MATERIA PRIMA			5,094,16	COSTO MATERIA PRIMA			4,065,53	COSTO MATERIA PRIMA			4,065,53
UTILIDAD BRUTA			14,471,59	UTILIDAD BRUTA			11,549,44	UTILIDAD BRUTA			11,549,44
MANO DE OBRA			4,480,77	MANO DE OBRA			4,480,77	MANO DE OBRA			4,480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705,38	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705,38	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			2,705,38
EBIDTA			7,285,44	EBIDTA			4,363,29	EBIDTA			4,363,29
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
Amortizaciones & Depreciaciones			689,43	Amortizaciones & Depreciaciones			689,43	Amortizaciones & Depreciaciones			689,43
BAIT			6,596,01	BAIT			3,673,86	BAIT			3,673,86
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
Intereses Bancarios Interest			-	Intereses Bancarios Interest			-	Intereses Bancarios Interest			-
BAT			6,596,01	BAT			3,673,86	BAT			3,673,86
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
Impuestos Taxes			2,096,33	Impuestos Taxes			1,673,03	Impuestos Taxes			1,673,03
BDT			4,499,68	BDT			2,000,83	BDT			2,000,83
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			

SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual		Capacidad Instalada		(A) % Consumo Mensual		Capacidad Instalada		(A) % Consumo Mensual		Capacidad Instalada		(A) % Consumo Mensual		Capacidad Instalada	
65%		80%		80%		80%		80%		80%		80%		80%	
TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO	
NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00		NOCHE (N) 18:00 - 20:00	
TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA	
260		260		312,5		312,5		312,5		312,5		312,5		312,5	
1040		1040		1250		1250		1250		1250		1250		1250	
18,81		18,81		18,81		18,81		18,81		18,81		18,81		18,81	
19.865,75		19.865,75		23.516,53		23.516,53		23.516,53		23.516,53		23.516,53		23.516,53	
COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90		COSTO MATERIA PRIMA \$ 4,90	
5,094,16		5,094,16		6,122,79		6,122,79		6,122,79		6,122,79		6,122,79		6,122,79	
UTILIDAD BRUTA \$ 14,471,59		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74		UTILIDAD BRUTA \$ 17,383,74	
4,480,77		4,480,77		4,480,77		4,480,77		4,480,77		4,480,77		4,480,77		4,480,77	
2.705,38		2.705,38		2.705,38		2.705,38		2.705,38		2.705,38		2.705,38		2.705,38	
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 7,285,44		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations \$ 10,207,59	
689,43		689,43		689,43		689,43		689,43		689,43		689,43		689,43	
Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 6,596,01		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes \$ 9,518,16	
Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -		Intereses Bancarios \$ -	
Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 6,596,01		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16		Earnings Before Amortizations and Taxes \$ 9,518,16	
2,096,33		2,096,33		2,519,63		2,519,63		2,519,63		2,519,63		2,519,63		2,519,63	
Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 4,499,68		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53		Earnings Before Depreciations and Taxes \$ 6,998,53	

BDT Annual	ANO	Crecimiento %
	3	
\$	60.659,73	63%

\$	19.89	TICKET PROMEDIO
\$	5.03	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP		
	5.70%	
Inflación Anual 2014		
	2.70%	
Aumento Salarial Anual 2014-2015		
	7.50%	

ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
	TARDE	NOCHE
LUNES	0%	0%
MARTES	0%	0%
MIERCOLES	50%	50%
JUEVES	50%	100%
VIERNES	75%	100%
SABADO	100%	100%
DOMINGO	100%	75%

AÑO	4
-----	---

ENERO				FEBRERO			
(A) % Consumo Mensual				(A) % Consumo Mensual			
(B) Capacidad Instalada				Capacidad Instalada			
TURNOS				TURNOS			
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0
M	0%	0	0	M	0%	0	0
T	50%	18.75	37.5	T	50%	18.75	37.5
N	50%	18.75	37.5	N	50%	18.75	37.5
T	50%	18.75	56.25	T	50%	18.75	56.25
N	100%	37.5	65.625	N	100%	37.5	65.625
T	75%	28.125	75	T	75%	28.125	75
N	100%	37.5	65.625	N	100%	37.5	65.625
M	100%	37.5	65.625	M	100%	37.5	65.625
T	75%	28.125	300	T	75%	28.125	300
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			
TICKET PROMEDIO \$ 19.89				TICKET PROMEDIO \$ 19.89			
FACTURACION PROMEDIO MES \$ 23,862.69				FACTURACION PROMEDIO MES \$ 23,862.69			
COSTO MATERIA PRIMA \$ 5.03				COSTO MATERIA PRIMA \$ 5.03			
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 6,036.58				COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 6,036.58			
UTILIDAD BRUTA \$ 17,826.11				UTILIDAD BRUTA \$ 17,826.11			
MAÑO DE OBRA \$ 4,816.83				MAÑO DE OBRA \$ 4,816.83			
COSTOS RUJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2,778.43				COSTOS RUJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2,778.43			
EBIDTA \$ 10,230.86				EBIDTA \$ 10,230.86			
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689.43				Amortizaciones & Depreciaciones \$ 689.43			
BAIT \$ 9,541.43				BAIT \$ 9,541.43			
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
Intereses Bancarios Interest \$ -				Intereses Bancarios Interest \$ -			
BAT \$ 9,541.43				BAT \$ 9,541.43			
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
Impuestos Taxes \$ 2,556.72				Impuestos Taxes \$ 2,556.72			
BDT \$ 6,984.71				BDT \$ 6,984.71			
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			

EBIDTA	Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	
BAIT	Beneficio Antes de Intereses e Impuestos
Intereses Pagados/ Financiamiento por Prestamos o Deudas	
BAT	Beneficio Antes de Impuestos
Impuesto a la Ganancia	
Impuesto a la Renta - IVA	
BDT	Beneficio Despues de Impuestos

MARZO				ABRIL				MAYO			
(A) % Consumo Mensual 80%				(A) % Consumo Mensual 80%				(A) % Consumo Mensual 80%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
T	50%	20	40	T	50%	20	40	T	50%	20	40
N	50%	20	40	N	50%	20	40	N	50%	20	40
T	50%	20	60	T	50%	20	60	T	50%	20	60
N	100%	40	70	N	100%	40	70	N	100%	40	70
T	75%	30	70	T	75%	30	70	T	75%	30	70
N	100%	40	80	N	100%	40	80	N	100%	40	80
M	100%	40	80	M	100%	40	80	M	100%	40	80
T	100%	40	80	T	100%	40	80	T	100%	40	80
M	100%	37.5	67.5	M	100%	37.5	67.5	M	100%	37.5	67.5
T	75%	30	67.5	T	75%	30	67.5	T	75%	30	67.5
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO			
317.5				317.5				317.5			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			
1270				1270				1270			
TICKET PROMEDIO				TICKET PROMEDIO				TICKET PROMEDIO			
19.89				19.89				19.89			
FACTURACION PROMEDIO MES				FACTURACION PROMEDIO MES				FACTURACION PROMEDIO MES			
25,254.68				25,254.68				25,254.68			
COSTO MATERIA PRIMA				COSTO MATERIA PRIMA				COSTO MATERIA PRIMA			
5.03				5.03				5.03			
COSTO MATERIA PRIMA				COSTO MATERIA PRIMA				COSTO MATERIA PRIMA			
6,388.71				6,388.71				6,388.71			
UTILIDAD BRUTA				UTILIDAD BRUTA				UTILIDAD BRUTA			
18,865.97				18,865.97				18,865.97			
MANO DE OBRA				MANO DE OBRA				MANO DE OBRA			
4,816.83				4,816.83				4,816.83			
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			
2,778.43				2,778.43				2,778.43			
EBIDTA				EBIDTA				EBIDTA			
11,270.72				11,270.72				11,270.72			
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations			
Amortizaciones & Depreciaciones				Amortizaciones & Depreciaciones				Amortizaciones & Depreciaciones			
689.43				689.43				689.43			
BAIT				BAIT				BAIT			
10,581.28				10,581.28				10,581.28			
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
Intereses Bancarios Interests				Intereses Bancarios Interests				Intereses Bancarios Interests			
-				-				-			
BAIT				BAIT				BAIT			
10,581.28				10,581.28				10,581.28			
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
Impuestos Taxes				Impuestos Taxes				Impuestos Taxes			
2,705.86				2,705.86				2,705.86			
BOT				BOT				BOT			
7,875.42				7,875.42				7,875.42			
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			

JUNIO				JULIO				AGOSTO			
(A) % Consumo Mensual 75%				(A) % Consumo Mensual 55%				(A) % Consumo Mensual 55%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
TURNO		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		TURNO		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		TURNO		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	
		TOTAL PAX AL DIA				TOTAL PAX AL DIA				TOTAL PAX AL DIA	
T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
M	0%	0	0	M	0%	0	0	M	0%	0	0
JUE	50%	18,75	37,5	JUE	50%	13,75	27,5	JUE	50%	13,75	27,5
VEN	50%	18,75	37,5	VEN	50%	13,75	27,5	VEN	50%	13,75	27,5
SAB	50%	18,75	37,5	SAB	50%	13,75	27,5	SAB	50%	13,75	27,5
DOM	50%	18,75	37,5	DOM	50%	13,75	27,5	DOM	50%	13,75	27,5
T	75%	28,125	56,25	T	75%	20,625	41,25	T	75%	20,625	41,25
N	100%	37,5	75	N	100%	27,5	55	N	100%	27,5	55
M	100%	37,5	75	M	100%	27,5	55	M	100%	27,5	55
JUE	100%	37,5	75	JUE	100%	27,5	55	JUE	100%	27,5	55
VEN	100%	37,5	75	VEN	100%	27,5	55	VEN	100%	27,5	55
SAB	100%	37,5	75	SAB	100%	27,5	55	SAB	100%	27,5	55
DOM	100%	37,5	75	DOM	100%	27,5	55	DOM	100%	27,5	55
T	75%	28,125	56,25	T	75%	20,625	41,25	T	75%	20,625	41,25
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO		300		TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO		230		TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO		230	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		1200		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		920		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		920	
TICKET PROMEDIO JUNIO		\$ 19,89		TICKET PROMEDIO JULIO		\$ 19,89		TICKET PROMEDIO AGOSTO		\$ 19,89	
FACTURACION PROMEDIO JUNIO		\$ 23,862,69		FACTURACION PROMEDIO JULIO		\$ 18,294,73		FACTURACION PROMEDIO AGOSTO		\$ 18,294,73	
COSTO MATERIA PRIMA \$		5,03		COSTO MATERIA PRIMA \$		5,03		COSTO MATERIA PRIMA \$		5,03	
COSTO MATERIA PRIMA \$		6,036,58		COSTO MATERIA PRIMA \$		4,628,04		COSTO MATERIA PRIMA \$		4,628,04	
UTILIDAD BRUTA \$		17,826,11		UTILIDAD BRUTA \$		13,666,69		UTILIDAD BRUTA \$		13,666,69	
MANO DE OBRA \$		4,816,83		MANO DE OBRA \$		4,816,83		MANO DE OBRA \$		4,816,83	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$		2,778,43		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$		2,778,43		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$		2,778,43	
EBIDTA		\$ 10,230,86		EBIDTA		\$ 6,071,43		EBIDTA		\$ 6,071,43	
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 10,230,86		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 6,071,43		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 6,071,43	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43	
BAIT		\$ 9,541,43		BAIT		\$ 5,382,00		BAIT		\$ 5,382,00	
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 9,541,43		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 5,382,00		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 5,382,00	
Intereses Bancarios Interests		\$ -		Intereses Bancarios Interests		\$ -		Intereses Bancarios Interests		\$ -	
BAT		\$ 9,541,43		BAT		\$ 5,382,00		BAT		\$ 5,382,00	
Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 9,541,43		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 5,382,00		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 5,382,00	
Impuestos Taxes		\$ 2,556,72		Impuestos Taxes		\$ 1,960,15		Impuestos Taxes		\$ 1,960,15	
BDT		\$ 6,984,71		BDT		\$ 3,421,85		BDT		\$ 3,421,85	
Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 6,984,71		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 3,421,85		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 3,421,85	

SEPTIEMBRE										OCTUBRE										NOVIEMBRE										DICIEMBRE																																		
(A) % Consumo Mensual					Capacidad Instalada					TURNO					(A) % Consumo Mensual					Capacidad Instalada					TURNO					(A) % Consumo Mensual					Capacidad Instalada					TURNO																								
50					PAX					TARDE (T) 12h00 - 16h00					NOCHE (N) 16h00 - 20h00					50					PAX					TARDE (T) 12h00 - 16h00					NOCHE (N) 16h00 - 20h00					50					PAX					TARDE (T) 12h00 - 16h00					NOCHE (N) 16h00 - 20h00									
TURNO					(C) % de Ocupación x Turno					Rotación x Turno (A) x (B) x (C)					TOTAL PAX AL DIA					TURNO					(C) % de Ocupación x Turno					Rotación x Turno (A) x (B) x (C)					TOTAL PAX AL DIA					TURNO					(C) % de Ocupación x Turno					Rotación x Turno (A) x (B) x (C)					TOTAL PAX AL DIA									
T	N	M	M	LUN	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	T	N	M	M	LUN	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	T	N	M	M	LUN	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	T	N	M	M	LUN	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0
T	N	M	M	MAR	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	T	N	M	M	MAR	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	T	N	M	M	MAR	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0	T	N	M	M	MAR	0%	0%	0%	0%	0%	0	0	0	0	0					
T	N	M	M	ME	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	ME	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	ME	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	ME	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5									
T	N	M	M	JUE	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	JUE	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	JUE	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5	T	N	M	M	JUE	50%	18,75	50%	18,75	37,5	21,25	21,25	42,5	42,5									
T	N	M	M	VIE	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	VIE	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	VIE	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	VIE	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75									
T	N	M	M	VIE	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	VIE	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	VIE	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	VIE	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85									
T	N	M	M	SAB	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	SAB	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	SAB	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	SAB	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85									
T	N	M	M	DOM	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	DOM	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	DOM	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85	T	N	M	M	DOM	100%	37,5	100%	37,5	75	42,5	42,5	85	85									
T	N	M	M	LUN	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	LUN	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	LUN	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75	T	N	M	M	LUN	75%	28,125	75%	28,125	56,25	31,875	31,875	63,75	63,75									
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE					300					1200					335					TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE					1340					TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE					335					TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE					335																			
TICKET PROMEDIO					\$ 19,89					\$ 19,89					TICKET PROMEDIO					\$ 19,89					TICKET PROMEDIO					\$ 19,89					TICKET PROMEDIO					\$ 19,89																								
FACTURACION PROMEDIO					\$ 23,862,69					\$ 23,862,69					FACTURACION PROMEDIO					\$ 26,646,67					FACTURACION PROMEDIO					\$ 26,646,67					FACTURACION PROMEDIO					\$ 26,646,67																								
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 5,03					\$ 5,03					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 5,03					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 5,03					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 5,03																								
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 6,036,58					\$ 6,036,58					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 6,740,85					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 6,740,85					COSTO MATERIA PRIMA					\$ 6,740,85																								
UTILIDAD BRUTA					\$ 17,826,11					\$ 17,826,11					UTILIDAD BRUTA					\$ 19,905,83					UTILIDAD BRUTA					\$ 19,905,83					UTILIDAD BRUTA					\$ 19,905,83																								
MANO DE OBRA					\$ 4,816,83					\$ 4,816,83					MANO DE OBRA					\$ 4,816,83					MANO DE OBRA					\$ 4,816,83					MANO DE OBRA					\$ 4,816,83																								
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 2,776,43					\$ 2,776,43					COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 2,776,43					COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 2,776,43					COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 2,776,43																								
EBDIA					\$ 10,230,86					\$ 10,230,86					EBDIA					\$ 12,310,57					EBDIA					\$ 12,310,57					EBDIA					\$ 12,310,57																								
Amortizaciones & Depreciaciones					\$ 689,43					\$ 689,43					Amortizaciones & Depreciaciones					\$ 689,43					Amortizaciones & Depreciaciones					\$ 689,43					Amortizaciones & Depreciaciones					\$ 689,43																								
BAIT					\$ 9,541,43					\$ 9,541,43					BAIT					\$ 11,621,14					BAIT					\$ 11,621,14					BAIT					\$ 11,621,14																								
Intereses Bancarios					\$ -					\$ -					Intereses Bancarios					\$ -					Intereses Bancarios					\$ -					Intereses Bancarios					\$ -																								
Earnings Before Amortizations and Taxes					\$ 9,541,43					\$ 9,541,43					Earnings Before Amortizations and Taxes					\$ 11,621,14					Earnings Before Amortizations and Taxes					\$ 11,621,14					Earnings Before Amortizations and Taxes					\$ 11,621,14																								
Impuestos					\$ 2,556,72					\$ 2,556,72					Impuestos					\$ 2,855,00					Impuestos					\$ 2,855,00					Impuestos					\$ 2,855,00																								
Earnings Before Depreciations and Taxes					\$ 6,984,71					\$ 6,984,71					Earnings Before Depreciations and Taxes					\$ 8,766,14					Earnings Before Depreciations and Taxes					\$ 8,766,14					Earnings Before Depreciations and Taxes					\$ 8,766,14																								

AÑO	4	Crecimiento %
\$		BDT Annual

\$	21,02	TICKET PROMEDIO
\$	5,17	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP		
	5,70%	
Inflación Anual 2014		
	2,70%	
Aumento Salarial Anual 2014-2015		
	7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MARTES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MIERCOLES	TARDE	50%
	NOCHE	50%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	MAÑANA	100%
	TARDE	100%
DOMINGO	TARDE	75%

AÑO
5

		ENERO				FEBRERO			
		(A) % Consumo Mensual		85%		(A) % Consumo Mensual		90%	
		(B) Capacidad Instalada		TURNO		Capacidad Instalada		TURNO	
		50	TURNO	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00	50	TURNO	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
	T	T	0%	0	0	T	0%	0	0
	N	N	0%	0	0	N	0%	0	0
	LUN	LUN	0%	0	0	LUN	0%	0	0
	MAR	MAR	0%	0	0	MAR	0%	0	0
	MIE	MIE	50%	21,25	42,5	MIE	50%	22,5	45
	MIE	MIE	50%	21,25	42,5	MIE	50%	22,5	45
	JUE	JUE	50%	21,25	63,75	JUE	50%	45	67,5
	JUE	JUE	100%	42,5	85	JUE	100%	45	90
	VE	VE	75%	31,875	74,375	VE	75%	33,75	78,75
	VE	VE	100%	42,5	85	VE	100%	45	90
	SAB	SAB	100%	42,5	85	SAB	100%	45	90
	SAB	SAB	100%	42,5	85	SAB	100%	45	90
	DOM	DOM	100%	42,5	85	DOM	100%	45	90
	DOM	DOM	75%	31,875	74,375	DOM	75%	33,75	76,25
	DOM	DOM	75%	31,875	74,375	DOM	75%	33,75	76,25
			TOTAL SEMANA PROMEDIO	ENERO	340		TOTAL SEMANA PROMEDIO	FEBRERO	357,5
			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	ENERO	1360		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	FEBRERO	1430
			TICKET PROMEDIO	ENERO	\$ 21,02		TICKET PROMEDIO	FEBRERO	\$ 21,02
			FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 28.585,91		FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 30.057,25
			COSTO MATERIA PRIMA	ENERO	\$ 5,17		COSTO MATERIA PRIMA	ENERO	\$ 5,17
			COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	ENERO	\$ 7,026,18		COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	ENERO	\$ 7,387,82
			UTILIDAD BRUTA	ENERO	\$ 21.559,74		UTILIDAD BRUTA	ENERO	\$ 22.869,43
			MAÑO DE OBRA	ENERO	\$ 5.178,09		MAÑO DE OBRA	ENERO	\$ 5.178,09
			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	ENERO	\$ 2.853,44		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	ENERO	\$ 2.853,44
			EBIDTA	ENERO	\$ 13.528,21		EBIDTA	ENERO	\$ 14.637,90
			Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	ENERO	\$ 13.528,21		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations	ENERO	\$ 14.637,90
			Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	ENERO	\$ 689,43		Amortizaciones & Depreciaciones	ENERO	\$ 689,43
			BAIT	ENERO	\$ 12.838,77		BAIT	ENERO	\$ 13.948,46
			Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	ENERO	\$ 12.838,77		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	ENERO	\$ 13.948,46
			Intereses Pagados Financiamiento por Prestamos o Deudas	ENERO	\$ -		Intereses Bancarios	ENERO	\$ -
			BAT	ENERO	\$ 12.838,77		BAT	ENERO	\$ 13.948,46
			Beneficio Antes de Impuestos	ENERO	\$ 12.838,77		Earnings Before Amortizations and Taxes	ENERO	\$ 13.948,46
			Impuesto a la Ganancia	ENERO	\$ 3.062,78		Impuestos Taxes	ENERO	\$ 3.220,42
			Impuesto a la Renta - IVA	ENERO	\$ -		Impuestos Taxes	ENERO	\$ -
			BAT	ENERO	\$ 9.776,00		BAT	ENERO	\$ 10.728,04
			Beneficio Despues de Impuestos	ENERO	\$ 9.776,00		Earnings Before Depreciations and Taxes	ENERO	\$ 10.728,04

MARZO				95%				
(A) % Consumo Mensual				95%				
Capacidad Instalada				TURNOS				
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00					
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	50%	23,75	47,5					
N	50%	23,75	47,5					
T	50%	23,75	47,5					
N	100%	47,5	71,25					
T	75%	35,625	83,125					
N	100%	47,5	95					
M	100%	47,5	95					
T	100%	42,5	78,125					
M	75%	35,625	78,125					
T								
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO			375					
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1500					
TICKET PROMEDIO			\$ 21,02					
FACTURACION PROMEDIO MES			MARZO	\$ 31,528,58				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,17				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 7,749,46				
UTILIDAD BRUTA				\$ 23,779,12				
MANO DE OBRA				\$ 5,178,09				
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,853,44				
EBIDTA				\$ 15,747,59				
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations								
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 689,43				
BAIT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes								
Intereses Bancarios Interests				\$ -				
BAT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations and Taxes								
Impuestos Taxes				\$ 3,378,06				
BDT				\$ 11,680,09				
Earnings Before Depreciations and Taxes								

ABRIL				95%				
(A) % Consumo Mensual				95%				
Capacidad Instalada				TURNOS				
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00					
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	50%	23,75	47,5					
N	50%	23,75	47,5					
T	50%	23,75	47,5					
N	100%	47,5	71,25					
T	75%	35,625	83,125					
N	100%	47,5	95					
M	100%	47,5	95					
T	100%	42,5	78,125					
M	75%	35,625	78,125					
T								
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL			375					
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1500					
TICKET PROMEDIO			\$ 21,02					
FACTURACION PROMEDIO MES			ABRIL	\$ 31,528,58				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,17				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 7,749,46				
UTILIDAD BRUTA				\$ 23,779,12				
MANO DE OBRA				\$ 5,178,09				
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,853,44				
EBIDTA				\$ 15,747,59				
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations								
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 689,43				
BAIT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes								
Intereses Bancarios Interests				\$ -				
BAT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations and Taxes								
Impuestos Taxes				\$ 3,378,06				
BDT				\$ 11,680,09				
Earnings Before Depreciations and Taxes								

MAYO				95%				
(A) % Consumo Mensual				95%				
Capacidad Instalada				TURNOS				
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 16h00 - 20h00					
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	0%	0	0					
N	0%	0	0					
T	50%	23,75	47,5					
N	50%	23,75	47,5					
T	50%	23,75	47,5					
N	100%	47,5	71,25					
T	75%	35,625	83,125					
N	100%	47,5	95					
M	100%	47,5	95					
T	100%	42,5	78,125					
M	75%	35,625	78,125					
T								
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO			375					
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1500					
TICKET PROMEDIO			\$ 21,02					
FACTURACION PROMEDIO MES			MAYO	\$ 31,528,58				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,17				
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 7,749,46				
UTILIDAD BRUTA				\$ 23,779,12				
MANO DE OBRA				\$ 5,178,09				
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,853,44				
EBIDTA				\$ 15,747,59				
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations								
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 689,43				
BAIT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes								
Intereses Bancarios Interests				\$ -				
BAT				\$ 15,058,16				
Earnings Before Amortizations and Taxes								
Impuestos Taxes				\$ 3,378,06				
BDT				\$ 11,680,09				
Earnings Before Depreciations and Taxes								

JUNIO				JULIO				AGOSTO			
(A)		85%		(A)		65%		(A)		65%	
% Consumo Mensual		Capacidad Instalada		% Consumo Mensual		Capacidad Instalada		% Consumo Mensual		Capacidad Instalada	
TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO		TURNO	
NOCHE (N)		NOCHE (N)		NOCHE (N)		NOCHE (N)		NOCHE (N)		NOCHE (N)	
16h00 - 20h00		16h00 - 20h00		16h00 - 20h00		16h00 - 20h00		16h00 - 20h00		16h00 - 20h00	
TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA		TOTAL PAX AL DIA	
PAX		PAX		PAX		PAX		PAX		PAX	
TARDE (T)		TARDE (T)		TARDE (T)		TARDE (T)		TARDE (T)		TARDE (T)	
12h00 - 16h00		12h00 - 16h00		12h00 - 16h00		12h00 - 16h00		12h00 - 16h00		12h00 - 16h00	
Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	
(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno		(C) % de Ocupación x Turno	
0%		0%		0%		0%		0%		0%	
50%		50%		50%		50%		50%		50%	
100%		100%		100%		100%		100%		100%	
75%		75%		75%		75%		75%		75%	
21.25		21.25		16.25		16.25		16.25		16.25	
42.5		42.5		32.5		32.5		32.5		32.5	
31.875		31.875		24.375		24.375		24.375		24.375	
42.5		42.5		32.5		32.5		32.5		32.5	
42.5		42.5		32.5		32.5		32.5		32.5	
31.875		31.875		24.375		24.375		24.375		24.375	
74.375		74.375		66.875		66.875		66.875		66.875	
85		85		65		65		65		65	
74.375		74.375		66.875		66.875		66.875		66.875	
340		340		270		270		270		270	
1360		1360		1080		1080		1080		1080	
21.02		21.02		21.02		21.02		21.02		21.02	
28.585,91		28.585,91		22.700,58		22.700,58		22.700,58		22.700,58	
5.17		5.17		5.17		5.17		5.17		5.17	
7.026,18		7.026,18		5.579,61		5.579,61		5.579,61		5.579,61	
UTILIDAD BRUTA		\$ 21.559,74		UTILIDAD BRUTA		\$ 17.120,97		UTILIDAD BRUTA		\$ 17.120,97	
MANO DE OBRA		\$ 5.178,09		MANO DE OBRA		\$ 5.178,09		MANO DE OBRA		\$ 5.178,09	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2.853,44		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2.853,44		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2.853,44	
EBIDTA		\$ 13.528,21		EBIDTA		\$ 9.089,44		EBIDTA		\$ 9.089,44	
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 13.528,21		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 9.089,44		Earnings Before Interest, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 9.089,44	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 689,43	
BAIT		\$ 12.838,77		BAIT		\$ 8.400,00		BAIT		\$ 8.400,00	
Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes		\$ 12.838,77		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes		\$ 8.400,00		Earnings Before Amortizations, Interest and Taxes		\$ 8.400,00	
Intereses Bancarios Interests		\$ -		Intereses Bancarios Interests		\$ -		Intereses Bancarios Interests		\$ -	
Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 12.838,77		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 8.400,00		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 8.400,00	
Impuestos Taxes		\$ 3.062,78		Impuestos Taxes		\$ 2.432,20		Impuestos Taxes		\$ 2.432,20	
BDT		\$ 9.776,00		BDT		\$ 5.967,80		BDT		\$ 5.967,80	
Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 9.776,00		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 5.967,80		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 5.967,80	

Tabla 53: Estado de resultados de 5 años

ESTADO DE RESULTADOS		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	FACTURACION ANUAL	\$ 178.690,61	\$ 202.686,87	\$ 245.324,43	\$ 287.744,30	\$ 350.387,64
(-)	COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 47.891,93	\$ 53.799,46	\$ 63.872,93	\$ 72.791,09	\$ 86.122,32
=	UTILIDAD BRUTA	\$ 130.798,68	\$ 148.887,42	\$ 181.451,50	\$ 214.953,21	\$ 264.265,32
(-)	MANO DE OBRA	\$ 43.868,28	\$ 50.017,90	\$ 53.769,24	\$ 57.801,94	\$ 62.137,08
(-)	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 30.780,00	\$ 31.611,06	\$ 32.464,56	\$ 33.341,10	\$ 34.241,31
=	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 56.150,40	\$ 67.258,46	\$ 95.217,70	\$ 123.810,17	\$ 167.886,93
(-)	Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 8.273,21	\$ 8.273,21	\$ 8.273,21	\$ 8.273,21	\$ 8.273,21
=	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 47.877,20	\$ 58.985,25	\$ 86.944,49	\$ 115.536,97	\$ 159.613,72
(-)	Intereses Bancarios Interests	\$ 3.797,50	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
=	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 44.079,70	\$ 58.985,25	\$ 86.944,49	\$ 115.536,97	\$ 159.613,72
(-)	Impuestos Taxes	\$ 19.145,42	\$ 21.716,45	\$ 26.284,76	\$ 30.829,75	\$ 37.541,53
=	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 24.934,27	\$ 37.268,80	\$ 60.659,73	\$ 84.707,22	\$ 122.072,19

Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

Después de realizar toda la investigación pertinente y tomando en cuenta el estudio de mercado, las tendencias actuales, las necesidades y gustos de los habitantes del Valle de Cumbayá, se concluye lo siguiente:

- La cafetería *Délicieuse Lecture* es un proyecto factible debido a las tendencias actuales en cuanto a la necesidad de espacios de encuentro social y de lectura. El estudio de mercado reveló que la población está cada vez más interesada en la lectura como un pasatiempo, esto resulta en la necesidad de un espacio cómodo y acogedor donde realizarlo.
- De la información obtenida del estudio de mercado, también se puede concluir que la variedad de libros es fundamental para la acogida de la *Délicieuse Lecture*, debido a que hoy en día la variedad de géneros literarios es cada vez más amplia. De igual manera, estos géneros no deberán estar dirigidos únicamente a un grupo, pues la gente busca un espacio en el cual compartir con su pareja, hijos, amigos, entre otros.
- Una vez realizado el plan financiero también se pudo comprobar la factibilidad de la apertura y puesta en marcha de la *Délicieuse Lecture*, debido a que resulta una inversión rentable, la cual se recupera en un lapso de dos años.
- Se considera un punto fundamental formar un equipo de trabajo calificado, esto quiere decir que dentro del perfil de los empleados además de las aptitudes propias de cada puesto, deberán manejar como mínimo dos idiomas debido a la ubicación y el segmento de mercado al que se dirige.
- Otro punto importante dentro de la *Délicieuse Lecture*, es la separación de espacios. La investigación de mercado demostró que los habitantes del Valle de Cumbayá buscan un lugar en el cual realizar sus reuniones

sociales pero también un lugar tranquilo y relajado donde puedan disfrutar de sus libros preferidos.

- A causa del concepto que propone la *Délicieuse Lecture*, se considera que debido a que la gente que va en busca de un espacio de lectura no generaría una rotación tan alta, se los debe incentivar al consumo. Por esta razón se decidió ofrecer como parte del menú platos pequeños que puedan consumir varias veces.
- Gracias a la tendencia que se ha creado alrededor de las infusiones, no se considera indispensable adquirir de manera inmediata una estación de cafetería sino que se utilizará las *french press*, las cuales tienen como resultado una infusión de café de muy alta calidad.

Recomendaciones

Como parte importante del desarrollo de la propuesta de plan de negocios de la *Délicieuse Lecture* se consideran que se deben tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda realizar estudios de mercado periódicos, preferiblemente de año a año, para mantenerse a la vanguardia y lograr satisfacer las cambiantes necesidades del cliente.
- Actualizar y renovar la colección de libros del área de biblioteca para que los clientes frecuentes encuentren siempre nuevas opciones y una gran variedad.
- Se considera que la *Délicieuse Lecture* deberá asesorarse legalmente en el futuro para conformar una compañía debido a un crecimiento de la marca.
- Una vez recuperada la inversión inicial, se puede considerar adaptar una estación de café dentro de la *Délicieuse Lecture*, para ampliar la oferta de bebidas calientes.

Referencias

- Acevedo, A., López, A. (2002). *El proceso de la entrevista: conceptos y modelos*. México: Limusa.
- Alet, J. (2007). *Marketing directo e interactivo, campañas efectivas con sus clientes*. Madrid- España: Esic Editorial.
- Arroyo, M. (22 de Abril de 2014). *Cafetería con biblioteca*.
- Ballesteros, A., Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J. (2011) *Camarero servicio de bar*. Málaga- España: Editorial Vértice.
- Becerra Torres, Ma. C. (2012) *ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*. España: Paraninfo.
- Braulete, T. (10 de junio de 2014). Diseño y decoración de instalaciones.
- Cámara Zaragoza. (2008). *Emprende tú idea de negocio*. Recuperado de <http://www.camarazaragoza.com/docs/BolsaProyectos/Cafeteria.pdf>
- Córdoba, M. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos. Segunda edición*. Bogotá- Colombia: Ecoe Ediciones.
- Felder, C. (2010). *Repostería*. Madrid-España: Everest
- Fernández, F. (2011). *El nacimiento de la modernidad*. Random House Mondadori. Recuperado de http://books.google.com.ec/books?id=mg79p4I4FmUC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

- García, F. (2004). *El cuestionario: recomendaciones metodológicas para el diseño de cuestionarios*. México: editorial Limusa. Recuperado de <http://books.google.com.ec/books?id=-JPW5SWuWOUC&pg=PA13&dq=encuesta+concepto&hl=es&sa=X&ei=pltuU9HrDaPLsQSJn4CYDw&ved=0CC4QuwUwAA#v=onepage&q=encuesta%20concepto&f=false>
- Gisslen, W. (2009). *Professional baking*. Pensilvania-Estados Unidos: John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. Sexta edición. Estados Unidos: K John Wiley & Sons. Inc.
- Google Maps. Av. Francisco de Orellana y Eloy Alfaro, Valle de Cumbayá. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.1995398,-78.4309513,18z>
- Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P. (1999). *Metodología de la investigación*. México: Mc.Graw-Hill Interamericana.
- Hernández, S., Pulido, A. (2011). *Fundamentos de gestión empresarial*. México D.F.-México: McGraw Hill Interamericana.
- Kotler, P. (2005). *Las preguntas más frecuentes sobre marketing*. Bogotá-Colombia: Grupo Editorial Norma.
- Kotler, P., Armstrong, G. (2012). *Marketing*. Decimocuarta edición. Naucalpan de Juárez-México: Pearsons Educación.
- Kotler, P., Armstrong, G. (2013). *Fundamentos de marketing*. Sexta edición. México: Pearson Educación. Recuperado de http://books.google.com.ec/books?id=sLJXV_z8XC4C&printsec=frontcov

er&dq=fundamentos+de+marketing+kotler+y+armstrong+2013&hl=es&sa=X&ei=QFpuU9OCG_SlsQTN_YHICA&ved=0CCsQ6AEwAA#v=onepage&q&f=false

Lasluisa, X. (22 de Abril de 2014). *Cafetería con biblioteca*.

Lovelock, C., Reynoso, J., D'Andrea, G., Huete, L., Wirtz, J. (2011). *Administración de Servicios, Estrategias para la creación de valor en el Nuevo paradigma de los negocios*. Segunda edición. Naucalpan de Juárez-México: Pearsons Educación

Ludeña, Y. (2010). *Café - Secretos, aromas y sabores*. Perú: Ares.

Merino, M. *Introducción a la investigación de mercados*. Madrid- España: Esic Editorial. Recuperado de http://books.google.com.ec/books?id=FecE1yz7B5EC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Ministerio de Relaciones Laborales. (2014). *Decimocuarto y décimo tercero*. Recuperado de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/pago-del-decimocuarto-sueldo-en-la-region-sierra-oriente-debe-ser-cancelado-hasta-el-15-de-agosto/>

Ministerio de Relaciones Laborales. (2014). *Salario mínimo sectorial*. Recuperado de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/salarios-minimos-sectoriales-2014/>

Ministerio de Turismo. (2014). *Reglamento general a la ley de turismo*. Recuperado de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reglamento-General-Ley-de-Turismo.pdf>

Mundo Gourmet. *Guía para la obtención de los permisos de funcionamiento de un restaurante en Quito*. Recuperado de http://api.ning.com/files/0XsiBoVkY4naeRafjw3juOxyt8grmim391J81RuCRpPQnOoLQ1hKAcrPrZjsLJQaV1K1b2jzJ4pbiRGhb9NdB8OubtaspaY/Guiaparafuncionamiento_r.pdf

Ortiz. (2008) *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería*. Madrid-España: Editorial Paraninfo.

Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito-Ecuador: FONSAL.

Porter, M. (2009). *Estrategia Competitiva, técnicas para el análisis de la empresa y sus competidores*. Madrid- España: Ediciones Pirámide.

Quito Turismo. (2014). *LUAE (LICENCIA UNICA DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS)*. Recuperado de <http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/nuestros-servicios/obtenga-la-luae>

Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Madrid-España. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=biblioteca>

Romero, F. (22 de Abril de 2014). *Cafetería con biblioteca*.

Rosales, A. (13 de junio de 2014). *Arquitectura y distribución de espacios*.

Satien, M. (1999). *Bar y cafetería manual profesional*. Madrid- España: Ediciones Norma

Sernovitz, A. (2013). *Buzz Marketing, el poder del boca a boca*. Madrid-España: Grupo Anaya, S.A.

Servicio de Rentas Internas. (2010). *Personas naturales*. Recuperado de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/31>

Servicio de Rentas Internas. (2010). *PYMES*. Recuperado de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/32>

Sinisterra, G., Polanco L. (2007). *Contabilidad administrativa*. Segunda edición. Bogotá- Colombia: Ecoe Ediciones. Recuperado de: http://books.google.com.ec/books?id=LuVT_Ce7w0gC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Universidad de las Américas. (2014). Facultad de gastronomía. *Receta estándar*.

Universidad de las Américas. (2014). Facultad de gastronomía. *Workshop de finanzas*.

Anexos

Anexo 1: Formulario Patente Municipal

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Formulario de Inscripción y Actualización del Registro Actividades Económicas Tributarias
RAET - PERSONAS NATURALES



aaaa/mm/ddd

Fecha:

A. IDENTIFICACION DEL CONTRIBUYENTE	
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS:	
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:	
ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL:	
ACTIVIDADES ECONÓMICAS SECUNDARIAS:	

B. DATOS UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE					
DOMICILIO TRIBUTARIO					
PARROQUIA:					
BARRIO:					
CALLE PRINCIPAL:					
Nº. CASA:					
INTERSECCIÓN:					
CORREO ELECTRÓNICO:					
TELÉFONO 1:	TELÉFONO 2: TELÉFONO 3:				
POSEE ESTABLECIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td></td> <td>NO</td> <td></td> </tr> </table>	SI		NO	
SI		NO			
Nº. PREDIO (SI DONDE REALIZA LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Nº. DE ESTABLECIMIENTOS QUE POSEE				

C. EN CASO DE ARTESANOS	
Nº. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN ARTESANAL:	

D. EN CASO DE DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES	
Nº. DE CARNÉ CONADIS:	
FECHA DE CALIFICACIÓN:	
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	

Firma del Contribuyente

Administración General | Dirección Metropolitana Tributaria

Imprimir

Limpiar

Anexo 2: Formulario LUAE

SOLICITUD PARA OBTENER LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS



TIPO DE PROCEDIMIENTO:	Emisión LUAE	Cambio de Actividad Económica
	Renovación LUAE	Cambio de Propietario
	Inclusión Autorización Administrativa	Cambio de dirección del establecimiento

Denominación o Nombre Comercial:	Patente actual No.:
RUC No.:	Fecha inicio actividad económica: <small>dd/mm/aaaa</small>
Predio No.:	Licencia Única de Funcionamiento No.:
Actividad Económica:	Establecimiento: Principal <input type="checkbox"/>
	Establecimiento: Sucursal <input type="checkbox"/>

PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
Nombres y Apellidos:	Razón Social:
C.C. / Pasaporte:	Nombres y Apellidos del Repr. Legal:
Obligada a llevar contabilidad: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	No. C.I. o Pasaporte Representante Legal:
PARA ARTESANOS CALIFICADOS:	Fecha de nombramiento del representante legal: <small>dd/mm/aaaa</small>
Acuerdo Ministerial No.:	No. Resolución Super Intendencia de Compañías/Bancos (SI aplica):
Calificación Artesanal No.:	Fecha Constitución: <small>dd/mm/aaaa</small> Fecha Resolución: <small>dd/mm/aaaa</small>
Fecha de expedición: <small>dd/mm/aaaa</small>	Capital suscrito: <small>dd/mm/aaaa</small>

INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA	
BOMBEROS (Factores riesgo) Área del local (m ²): Material que utiliza o almacena: <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares <input type="checkbox"/> Materiales y objetos explosivos <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o cartón congado. <input type="checkbox"/> GLP (Cilindro de gas) No. de 15kg _____ No. de 30kg _____ Total cilindros _____ <input type="checkbox"/> Agencias de viaje <input type="checkbox"/> Transporte Turístico <input type="checkbox"/> Alojamiento <input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas Categoría Turística: _____ TURISMO <input type="checkbox"/> Casinos y Salas de juego <input type="checkbox"/> Intermediación <input type="checkbox"/> Recreación, diversión y esparcimiento Registro Turístico No.: _____ Tipo: _____	AMBIENTE Escribir cantidades permitidas de: Consumo de agua: _____ m ³ /mes Consumo de energía eléctrica: _____ kWh/mes Consumo de combustibles líquidos: _____ Gal/mes Diesel <input type="checkbox"/> Bunker <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Almacenamiento de combustibles líquidos: _____ Gal/mes Diesel <input type="checkbox"/> Bunker <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Escribir cantidades de residuos generados: Residuos Orgánicos: _____ Kg/año Aceites vegetales usados generados en proceso de fritura: _____ Gal/año Material retenido en trampas de grasa: _____ Kg/año Residuos vacíos de sustancias químicas: _____ Kg/año Días de funcionamiento (marcar con una X): <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> J <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> D Horario de funcionamiento (marcar con una X): Diurno: <input type="checkbox"/> Vespertino: <input type="checkbox"/> Nocturno: <input type="checkbox"/> SALUD (Competencias A.M. 719 / R.O. 182 / 06-01-2006) <input type="checkbox"/> Salas de cine <input type="checkbox"/> Salones de juegos electrónicos <input type="checkbox"/> Salones de billa y billares <input type="checkbox"/> Estadios o Coliseos <input type="checkbox"/> Clubes deportivos privados <input type="checkbox"/> Pizcas de toros <input type="checkbox"/> Recolección de Basura

IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN)			
Cuyo fin exclusivo es la divulgación y/o promoción de la identificación o localización del establecimiento.			
LEYENDA			
Largo	Ancho	Altura sobre el nivel de la acera	Tipo de material
_____	_____	_____	_____
Ubicación del rótulo			Local
Tamaño de la fachada _____ m ²			<input type="checkbox"/> Propio
Adosado a la fachada frontal _____ m ²			<input type="checkbox"/> Arrendado
Adosado a la pared medianera _____ m ²			
Adosado a la pared lateral _____ m ²			

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
Parroquia	Calle principal	Número	Calle secundaria	
_____	_____	_____	_____	
Edificio	Piso	Oficina / Departamento	Sector o Referencia para ubicación	
_____	_____	_____	_____	
Teléfono 1	Teléfono 2	e-mail	Horario de su preferencia para visita de inspecciones	
_____	_____	_____	_____	

* DECLARACIÓN JURADA / PETICIÓN DE INSPECCIÓN	PROQUIS DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
DECLARO BAJO JURAMENTO, que la información consignada es verídica y corresponde a la realidad, que actúo de buena fe y que; (i) cumplo con la Ordenanza 306 sancionada el 31 de marzo de 2010, que establece el régimen administrativo de la LUAE; (ii) cumplo con las Reglas Técnicas aplicables a la actividad económica para la cual solicito licenciamiento; y, que concierne determinadas en los Anexos siguientes de la Ordenanza: 1 (en materia de compatibilidad y uso de suelo); 2 (en materia de sanidad); 3 (en materia de seguridad y prevención de incendios); 4 (en materia de publicidad exterior "rótulo"); 5 (en materia ambiental); 6 (en materia de turismo, para el caso de actividades económicas del sector turístico). Brindaré todas las facilidades necesarias a los órganos de control, funcionarios competentes y entidades colaboradoras, para el ejercicio de las potestades de control, INSPECCIÓN y la verificación del cumplimiento de las Reglas Técnicas y de ser el caso adjuntaré información específica.	Grafique con las mejores referencias posibles la ubicación del establecimiento, identifique calles, avenidas, edificios, etc.

Yo, _____ portador(a) del documento de identificación No. _____, por mis propios derechos (o en legal representación de la persona jurídica identificada líneas arriba) tengo conocimiento: (1) que la LUAE se emite obligada dejando a salvo las potestades de la autoridad pública y los derechos de terceros; y, no podrá ser incoada para excluir o disminuir la responsabilidad en que hubiere incurrido en el ejercicio de la actividad económica autorizada; y, (2) que la LUAE podrá ser extinguida en cualquier momento por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido otorgada sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o Reglas Técnicas que le hubieren sido aplicables; por lo cual, en caso de que se demuestre a través de los procedimientos de verificación y control de que he proporcionado información no verídica, la LUAE podrá ser extinguida, de oficio o a petición de parte, independientemente de la imposición de sanciones a que hubiere lugar.

Nota: La información presentada no podrá tener enmendadura o corrección alguna.

FIRMA TITULAR LUAE / REPRESENTANTE LEGAL	FIRMA RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL)
_____	_____
C.C. / PASAPORTE	NOMBRE RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL)
_____	_____
FECHA: <small>dd/mm/aaaa</small>	

Formulario gratuito * El presente formulario se constituye en una Declaración Jurada en el caso en que la información registrada genere el Procedimiento Administrativo Simplificado; caso contrario para los Procedimientos Administrativos Ordinario y Especial se define como una solicitud de inspección y presentación de información respectivamente. Página 1/2

INSTRUCTIVO FORMULARIO DE SOLICITUD DE LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE) EN EL D.M.Q.



El formulario se puede llenar directamente en Acrobat Reader o con letra imprenta y sin botones cada uno de los campos de acuerdo al siguiente instructivo:

TIPO DE PROCEDIMIENTO:

Este registro genera el tipo de acciones administrativas que correspondan a efecto de iniciar el trámite respectivo.

Emisión LUAE:	En caso de que el administrado solicita por primera vez la LUAE.
Renovación LUAE:	A partir del segundo año de haber obtenido la LUAE y ya tiene asignado un número de LUAE.
Inclusión Autorización Administrativa:	En el caso en que luego de haber obtenido su LUAE, requiere que se incluya una nueva autorización administrativa de los ámbitos que contempla la LUAE.
Cambio de Actividad Económica:	En caso de variación de actividad económica que implica la generación de una nueva LUAE.
Cambio de Propietario:	En caso de cambio de propietario de la actividad económica, esto implica la generación de una nueva LUAE.
Cambio de dirección del establecimiento:	Cambio de dirección del negocio, lo que implica la generación de una nueva LUAE.

INFORMACIÓN GENERAL:

Esta sección solicita información general para identificar al establecimiento y será utilizada por las diferentes instancias del municipio involucradas en el proceso de emisión o renovación de la Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento: Patente, Inspecciones de Bomberos, Ambiente, Turismo, Salud y/o Rotulación.

Denominación o Nombre Comercial:	Corresponde al nombre con el que los clientes ubican al establecimiento, que puede ser la misma razón social u otro.
Patente actual No.:	En caso de que el establecimiento para el que se solicita la Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento ya cuenta con un Registro de Patente, favor completar este campo.
RUC No.:	Corresponde al número de Registro Único de Contribuyente del SRI.
Fecha inicio actividad económica:	Si cuenta con el RUC, registrar la fecha ahí descrita, caso contrario la fecha en que inició su actividad económica.
Establecimiento No.:	Para el caso de tener varios establecimientos bajo el mismo RUC, favor colocar el No. de establecimiento descrito en el RUC.
Predio No.:	Este campo debe ser completado con información del predio en el cual se ubica el establecimiento de la actividad económica, independientemente de tratarse de un local propio o arrendado.
Licencia Única de Funcionamiento No.:	El número de la LUAE del año inmediato anterior.
Establecimiento Principal o Sucursal:	Para el caso de contar con varios establecimientos, identificar claramente con una X en el casillero correspondiente si esta solicitud pertenece al local principal o a una sucursal. Recuerde que solo puede tener un local principal y varios sucursales.
Actividad Económica:	Registre la descripción de la actividad económica principal que se realiza en este establecimiento, esta descripción debe ser la misma que consta en el Registro Único de Contribuyentes.

TIPO DE CONTRIBUYENTE

En esta sección se diferenciará a las personas naturales, artesanas y jurídicas u obligadas a llevar contabilidad.

PERSONA NATURAL:	
Nombres y Apellidos:	Escribir nombres y apellidos completos del propietario del negocio.
Cédula de ciudadanía o Pasaporte:	Anotar el número de cédula del propietario del negocio o en caso de ser extranjero, el número del Pasaporte.
Obligado a llevar contabilidad:	Llenar este campo de acuerdo al dato que consta en el RUC.
ARTESANOS:	
Acuerdo Ministerial No.:	Registrar el número de acuerdo ministerial que consta en su calificación de artesano.
Calificación Artesanal No.:	Registrar el número del carné de la Calificación Artesanal.
Fecha de Expedición:	Indicar el día, mes y año que fue calificado como artesano calificado.
PERSONA JURÍDICA:	
Razón Social:	Registrar nombre de la persona jurídica, empresa o compañía.
Nombres y Apellidos Representante Legal:	Indicar los nombres y apellidos completos del representante legal.
No. C.I. o Pasaporte Representante Legal:	Colocar el número de cédula o pasaporte del representante legal.
Fecha nombramiento Representante Legal:	Registrar el día, mes y año en el que fue nombrado el representante legal.
No. de Resolución S.I.C. / S.I.B.:	En el caso en que aplique, registrar el número de Resolución de la Superintendencia de Compañías o Bancos.
Fecha de Constitución:	Indicar el día, mes y año de la constitución del negocio.
Fecha de Resolución:	Indicar el día, mes y año de la resolución de la Superintendencia de Compañías.
Capital Suscrito:	Registrar el capital que consta en las escrituras de constitución.

INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

Esta sección determina parámetros de categorización de los diferentes componentes de la LUAE con el fin de definir un esquema de inspecciones.

BOMBEROS:	
Área del local (m²):	En este campo, registre en números claros las dimensiones del establecimiento en metros cuadrados.
Número de personas que trabajan:	En este campo, registre el número de trabajadores.
Aforo:	En este campo, registre el número de personas estimadas para capacidad de aforo del local.
Material que utiliza:	En este campo deberá completar información sobre tipo de material que utiliza o almacena para poder cumplir con su actividad económica, marcando con una X en la casilla que corresponda y completar con la información solicitada en el caso de GLP.
GLP:	Registrar el número de cilindros de 15kg y 30kg y en el total de cilindros la suma de los dos campos.
AMBIENTE:	
	Ingresar cantidades de consumo promedio mensual de agua, energía eléctrica, combustible.
	Ingresar cantidades generadas anualmente según tipo de residuos.
	Ingresar cantidad de combustibles líquidos almacenados y especificar las cantidades según su tipo.
	Marcar con una X los días de funcionamiento de la actividad y el tipo de horario que aplica.
TURISMO:	
	En esta sección de ser el caso, deberá registrar claramente la información solicitada, correspondiente al ámbito dentro del cual ejerce la actividad económica. En concordancia al Decreto Presidencial Nro. 873 está prohibido el funcionamiento de establecimientos dedicados a juegos de azar practicados en salas de juegos.
SALUD:	
	En esta sección de ser el caso, deberá registrar el ámbito específico dentro del cual ejerce la actividad económica y que son de competencia del M.D.M.Q. En concordancia al Decreto Presidencial Nro. 873 está prohibido el funcionamiento de establecimientos dedicados a juegos de azar practicados en casinos y salas de juegos.

IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN):

En esta sección deberá registrar claramente la información solicitada en metros cuadrados, siempre y cuando corresponda al rotulo que tiene por fin exclusivo la divulgación, difusión y/o promoción de la identificación o localización del establecimiento.

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

En estos campos se deberá completar claramente la información solicitada correspondiente a la dirección del establecimiento, es importante que registre al menos un número telefónico y correo electrónico.

CROQUIS DE UBICACIÓN:

Dibujar el croquis de ubicación del establecimiento con el fin de facilitar su localización para la fase de inspección y control.

DECLARACIÓN JURADA Y FIRMA:

El titular de la LUAE es responsable exclusivo del contenido de las declaraciones que, bajo juramento, ha efectuado en el formulario de solicitud.

Imprimir

Limpiar

Formulario gratuito * El presente formulario se constituye en una Declaración Jurada en el caso en que la información registrada genera el Procedimiento Administrativo Simplificado; caso contrario para los Procedimientos Administrativos Ordinario y Especial se define como una solicitud de inspección y presentación de información respectivamente. Página 2/2

Anexo 3: Cotización Alequipsa



lunes, marzo 31, 2014

PROFORMA N° 707 - 014

Cliente: Srta. Mónica Rosero
Teléfono: 0999700750
E-mail: monicaroserog@gmail.com

ITEM	CANT	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	P. TOTAL
1	1	COCINA COMERCIAL DE PARED DE 6 QUEMADORES CON PLANCHA 60CM. Y HORNO CON TERMOSTATO.- Tope en acero inoxidable 430 pulido de 1.5mm de espesor. Módulo en acero inoxidable 430 pulido de 1mm de espesor. Funcionamiento a gas baja o alta presión. Parrillas de hierro fundido de 35x35cm. Quemadores de hierro fundido con capacidad de 30,000 BTU; con control de llama y llaves de media vuelta italianas. Con pilotos de encendido cada uno. Plancha en acero negro laminado al caliente de 15mm de espesor, espacio útil de 60x70cm. Quemadores dobles en U tipo flauta de 25000 BTU. Horno de cocción en su base totalmente en acero inoxidable con espacio útil de 68x55x30cm con quemador en U tipo flauta de 35,000 BTU con control de termostato y paredes revestidas en lana de vidrio. Bandejas de desperdicios. Patas en tubo redondo de acero inoxidable 201 con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 180x90x85cm.	\$ 2.777,21	\$ 2.777,21
2	1	FREIDORA DE PAPAS 70LB/H.- Módulo y tanque totalmente en acero inoxidable, para 2 canastillas. Capacidad de 70 libras/hora. Dos canastillas importadas. Quemador con disparadores tipo Fray Master. Tanque de fácil limpieza, para mejor rendimiento de aceite. Control de termostato y válvula unitrol importados marca Robertshaw. Patas en tubo redondo de acero inoxidable con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 40x85x90cm.	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00
2,1	1	FREIDORA DE PAPAS 30LB/H.- Módulo y tanque totalmente en acero inoxidable, para dos canastillas pequeñas. Capacidad de 30 libras/hora. Con control de temperatura de 200 a 400 °F. Incluye dos canastillas. Patas en tubo redondo de acero inoxidable con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 40x60x30cm.	\$ 380,00	\$ 380,00
3	1	MESA DE TRABAJO DE PARED.- Tope en acero inoxidable 304 mate de 1.5mm. de espesor. Entrepañó en acero inoxidable 430 pulido de 1mm. de espesor. Espaldar sanitario de 15cm. de alto. Patas en tubo redondo de acero inoxidable 201 con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 120x75x85cm.	\$ 494,00	\$ 494,00

Gualaquiza N63-13 y Sabanilla Telf. 2598 957 / 5119 620 - ventas@alequipsa.com
 Quito - Ecuador



ITEM	CANT	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	P. TOTAL
4	1	CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE PARED.- Totalmente en acero inoxidable 430 pulido de 1mm de espesor, incluye rieles para filtros de trampa de grasa, no incluye filtros. Dimensiones aproximadas: 240x110x50cm. No incluye ductos ni motor extractor.	\$ 960,00	\$ 960,00
4a	4	FILTRO DE GRASA GALVANIZADO	\$ 24,42	\$ 97,68
5	1	FREGADERO DE 1 POZO Y 1 ESCURRIDERA.- Tope y pozo en acero inoxidable 304 mate de 1.5mm. de espesor. Pozo de 61x61x30cm. Escurridera en el extremo de 60cm. Borde redondeado en el contorno. Espaldar sanitario de 20cm. de alto. Patas en tubo redondo de acero inoxidable 201 con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 135x75x85cm.	\$ 624,00	\$ 624,00
5a	1	GRIFO PARED 10" /	\$ 113,50	\$ 113,50
5b	1	TRAMPA DE GRASA.- Totalmente en acero inoxidable 430 pulido de 1.5mm de espesor. Tres divisiones internas, con tubería a desnivel. Entrada y salida con tubería pvc de 2". Tapa removible. Dimensiones aproximadas: 50x35x30cm.	\$ 320,00	\$ 320,00
6	1	REPISA PORTA CANASTILLAS.- Totalmente en acero inoxidable 304 mate de 1,2mm de espesor. Inclineda para escurrir. Con pie de amigo para anclar a la pared. Dimensiones aproximadas: 110x40cm.	\$ 280,00	\$ 280,00
7	1	ESTANTERÍA SÓLIDA.- En estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable, con cinco repisas sólidas en lámina de acero inoxidable 430 pulido de 1mm de espesor. Dimensiones aproximadas: 100x45x180cm.	\$ 480,00	\$ 480,00
8	1	MESA PARA MÁQUINA DE COLAS.- Tope en acero inoxidable 304 mate de 1.5mm. de espesor. Laterales y puertas sin entrepaño acero inoxidable 430 pulido de 1mm. de espesor. Espaldar sanitario de 15cm. de alto. Patas en tubo redondo de acero inoxidable 201 con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 80x80x85cm.	\$ 537,00	\$ 537,00
9	1	ARMARIO MIXTO.- Módulo con dos puertas en acero inoxidable de 1mm de espesor. Una puerta refrigerante y la otra congelador. Enfriamiento de fross. Con aislamiento inyectado poliuretano. 4 repisas tipo rejilla en lámina de 1mm de espesor. Interiores en lámina de acero inoxidable. Puertas con empaque hermético y cerradura. Ruedas para trabajo pesado. Funcionamiento 120v. Dimensiones aproximadas: 140x75x210cm.	\$ 2.995,00	\$ 2.995,00
10	1	VITRINA REFRIGERADA.- Base y estructura en acero inoxidable. Vidrio curvo templado, frontal y laterales. Sistema de enfriamiento con aire forzado, motor para refrigerado de 1/4HP. Ruedas para trabajo pesado. Dimensiones aproximadas: 120x105x135cm.	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00
11	1	MESA REFRIGERADA.- Tope en acero inoxidable 304 mate de 1.5mm de espesor. Módulo gabinete con 2 puertas abatibles en acero inoxidable 430 pulido de 1mm de espesor. Con motor para refrigerado de 1/3HP con enfriamiento no fross. Con aislamiento inyectado poliuretano. Repisa en lámina de acero inoxidable. Ruedas para trabajo pesado. Funcionamiento 110v. Dimensiones aproximadas: 150x70x90cm.	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00

Gualaquiza N63-13 y Sabanilla Telf. 2598 957 / 5119 620 - ventas@alequipsa.com
Quito - Ecuador



ITEM	CANT	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	P. TOTAL
1	1	MESA DE TRABAJO DE PARED GABINETE CON DOS ENTREPAÑOS.- Tope en acero inoxidable 304 mate de 1.5mm. de espesor. Gabinete con dos entrepaños en acero inoxidable 430 pulido de 1mm. de espesor. Espaldar sanitario de 15cm. de alto. Patas en tubo redondo de acero inoxidable 201 con niveladores de altura importados. Dimensiones aproximadas: 116x60x85cm.	\$ 770,50	\$ 770,50
			Subtotal	\$ 17.078,89
			12% IVA	\$ 2.049,47
			Total	\$ 19.128,36

OBSERVACIONES:

Forma de Pago: 70% de anticipo, saldo contra entrega

Tiempo de entrega: A convenir

Duración de la proforma: 15 días calendario

Garantía: Por el lapso de un año sobre defectos de fabricación

No incluye instalación de equipos

ATENTAMENTE,

Andrea Cabezas A.
ALEQUIPSA

Anexo 4: Cotización Termalimex

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 YAV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0026611

Cliente : MONICA ROSERO

Quito, 16 de Junio del 2014

Contacto :

Dirección : QUITO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 2222222

Cod. Vendedor : AC

Pag. 1 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	3	Cuchareta sólida convencional de servicio HALCO 2760 fabricada de acero inoxidable pulido de 33.0 cms. de longitud.	2.21	0.00	6.63
2	2	Cuchareta perforada convencional de servicio HALCO 2762 fabricada de acero inoxidable pulido de 33.0 cms. de longitud.	2.21	0.00	4.42
3	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-20 fabricado de acero inoxidable de 2 onzas de capacidad.	1.86	0.00	1.86
4	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-60 fabricado de acero inoxidable de 6 onza de capacidad.	3.23	0.00	3.23
5	1	Pinza de utilidad general VOLLRATH 4781210 fabricada de acero inoxidable de 30.48 CM	10.36	0.00	10.36
6	1	Batidor frances VOLLRATH 47282 fabricado en acero inoxidable de 36 cm. longitud.	14.54	0.00	14.54
7	1	Batidor frances VOLLRATH 47283 fabricado en acero inoxidable de 40 cm. longitud.	16.16	0.00	16.16
8	1	Colador UPDAIE U-SSF-8/SS, malla fina de acero inoxidable, diámetro 19.5 cms., mango de madera.	5.66	0.00	5.66
9	8	Salero pimentero HALCO 151SP, fabricado en acero inoxidable la tapa y frasco de cristal 2 oz de capacidad	1.19	0.00	9.52
10	8	Salero pimentero HALCO 150SP, fabricado en acero inoxidable la tapa y frasco de cristal 1 oz de capacidad	0.92	0.00	7.36
11	2	Sarten UPDATE U-AFP-10 fabricado en aluminio de 25 cm de diametro	17.24	0.00	34.48
12	1	Sartén UPDATE U-AFP-12 fabricado de aluminio de 30 cm de diámetro.	24.57	0.00	24.57
13	1	Olla alta UPDATE U-APT-10 fabricada de aluminio de 10 Qt. de capacidad con tapa	30.73	0.00	30.73
14	3	Cacerola UPDATE U-ASP-1 fabricada en aluminio de 1.5 Qt de capacidad.	12.32	0.00	36.96
15	2	Caccrola UPDATE U-ASP-4 fabricada de aluminio de 4-1/2 Qt. de capacidad.	20.10	0.00	40.20
16	3	Tazón HALCO S774 fabricado de acero inoxidable de 4 Qt. de capacidad.	5.12	0.00	15.36
17	3	Tazón UPDATE U-MB-500 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 5 Qt.	4.42	0.00	13.26
18	3	Tazón HALCO S779 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad.	13.49	0.00	40.47
19	1	Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color blanco.	13.01	0.00	13.01
20	1	Tabla de picar UP DATE U-CBGR-1218 fabricada en polipropileno de 30.58 x 45.72 x 1.3 cm color verde.	13.28	0.00	13.28
21	1	Tabla de picar UPDATE U-CBRE-1218 fabricada en polipropileno de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm color rojo.	13.28	0.00	13.28
22	2	Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX, MFE1418BR, fabricada de fibra de vidrio, medidas 35.5x46cm, color cafe	10.63	0.00	21.26

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA:****0026611****Cliente :** MONICA ROSERO

Quito, 16 de Junio del 2014

Contacto :**Dirección :** QUITO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 2222222**Cod. Vendedor :** AC

Pag. 2 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
23	2	Bandeja antideslizante redonda SUNNEX, MFE1400BR, fabricado de fibra de vidrio, superficie de goma de 35.5cms de diametro, color cafe	7.41	0.00	14.82
24	1	Rack para tablas UPDATE U-CBRK-6N capacidad para 6 tablas.	13.53	0.00	13.53
25	1	Balanza digital YAMATO PPC-300-60, capacidad 0 a 60 lbs. x 0.02 lb., plataforma de acero inoxidable de 23 x 19.4 cms. Incluye adaptador.	440.77	0.00	440.77
26	2	Pelapatata plástico VICTORINOX 7.6070.7 de fabricación suiza.	2.12	0.00	4.24
27	2	Puntilla TRAMONTINA 24626/0833" (7.6 cms.), mango plástico.	2.03	0.00	4.06
28	2	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	10.69	0.00	21.38
29	1	Cuchillo tipo sierra TRAMONTINA 24627/082 12" (30.4 cms.), mango plástico.	7.86	0.00	7.86
30	2	Guante alta temperatura UPDATE U-TEC-17 de 17", resistentes a temperaturas hasta 600 grados F	4.53	0.00	9.06
31	8	Azucarera CORONA PA1101909112, fabricado de porcelana vitrificada, para sobres, color blanco	3.27	0.00	26.16
32	1	Horno industrial de microondas AMANA RCS10DSE, capacidad de calentamiento 1000 Watts, capacidad interior de 1.2 Cu Ft. Controles de operación mediante perilla, timer de 6 minutos. Interior y exterior de acero inoxidable. Especificación eléctrica 115/60/1	597.34	0.00	597.34
33	1	Sanduchera ANVIL TSA1309 de plancha lisa, eléctrica 2.15 KW, control termostático. Dimensiones 35.5X46.6X32.7 cms. Espec. eléctricas 120/60/1.	360.02	0.00	360.02
34	60	Taza CORONA MOD. PA1101914224, Pocillo Té 230 cc cuadrado, color blanco	2.57	0.00	154.20
35	60	Plato CORONA MOD PA1101910324 Plato Té cuadrado 20 cm, color blanco	2.39	0.00	143.40
36	60	Plato postre CORONA PA1101912024, fabricado de porcelana vitrificada, color blanco, diámetro 20,5 cm	3.34	0.00	200.40
37	60	Plato pando CORONA PA1101912424, diametro 24 cm wok	4.10	0.00	246.00
38	60	Vaso BORMIOLI 4.70220, fabricado en vidrio templado de 13-2/4 onz de capacidad, 40 Cl (N)	1.64	0.00	98.40
39	60	Vaso LUMINARC 42441 fabricado de vidrio templado de 11 1/2 onz. de capacidad.	1.74	0.00	104.40
40	30	Copa de cafe LUMINARC 37684 de fabricacion de vidrio	6.38	0.00	191.40
41	30	Plato transparente BORMIOLI 4.30210, fabricado en vidrio templado, de origen italiano, medidas 5 1/2 " 1,8 x 1,4 mm	1.31	0.00	39.30
42	30	Plato para taza BORMIOLI 4.05843 de 11.0 cms. de diámetro, color blanco.	0.94	0.00	28.20
43	30	Taza BORMIOLI 4.05824, color blanco de 2 3/4 onz de capacidad.	1.07	0.00	32.10
44	20	Salcero CARLISLE S275-02 capacidad 1-1/2 OZ blanco	1.76	0.00	35.20
45	60	Cuchara té helado DOGGERS 1036 fabricada de acero inoxidable	0.64	0.00	38.40

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0026611**Cliente :** MONICA ROSERO

Quito, 16 de Junio del 2014

Contacto :**Dirección :** QUITO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 2222222**Cod. Vendedor :** AC

Pag. 3 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
46	60	Tenedor entrada DOGGERS 1053 fabricada de acero inoxidable	0.69	0.00	41.40
47	60	Cuchillo de entrada DOGGERS, 1054	0.91	0.00	54.60
48	60	Cuchara café DOGGERS 1034 fabricada de acero inoxidable	0.55	0.00	33.00
49	60	Tenedor mesa DOGGERS 1051 fabricada de acero inoxidable	0.80	0.00	48.00
50	60	Cuchillo mesa DOGGERS 1071 fabricada de acero inoxidable	1.21	0.00	72.60
51	60	Cuchara expreso DOGGERS 1037 fabricada de acero inoxidable	0.49	0.00	29.40
52	60	Cuchara sopa DOGGERS 1031 fabricada de acero inoxidable	0.80	0.00	48.00

SUBTOTAL: 3,514.24

DSCTO. : 0.00



SUBTOTAL : 3,514.24

TRANSPORTE: 0.00

I.V.A. 12 %: 421.71

TOTAL : 3,935.95

Anexo 5: Cotización Marriot

		COTIZACIÓN 1400006278						
CLIENTE : ROSERO GARGES MONICA ATENCION :		FECHA : 13/06/2014 TELEFONO : 023804106 MOVIL : 0999700750 R.U.C./CED. : 1707358394						
#	CODIGO	FOTO	DESCRIPCION	CANT.	P.V.P.	% DESC	TOTAL POP ITEM	TOTAL
1	J8257		MESA CUADRADA METALICA 70x70x75CM CAFÉ OSCURO CHUECO PARASOL	1	124.11		124.11	US\$ 124.11
2	J8259		SILLA METALICA CON BRAZOS 55x58x83CM CAFÉ OSCURO	1	75.89		75.89	US\$ 75.89
3	J1281		SILLA GIRATORIA PIEL ARTIFICIAL CAFÉ	1	223.21		223.21	US\$ 223.21
4	K20299		LAMPARA COLGANTE CILINDRICA BLANCA D:11"28"100CMS 1L E27*60W	1	41.96		41.96	US\$ 41.96
5	L0325		LUM. SOBREP. DECOR BLANCA CON DIF. TRANSPARENTE 2X32W CIBAL NFP 120V S/TUBOS	1	15.30		15.30	US\$ 15.30
6	J5209		MESA COCTELERA DE MDF CAFÉ	1	107.14		107.14	US\$ 107.14
7	K7701		ODB FIJO BLANCO VIDRIO HUNDIDO 2E27	1	15.48		15.48	US\$ 15.48
							SUBTOTAL 12%	0.000
							SUBTOTAL 0%	0.000
							SUBTOTAL	US\$ 603.09
							IVA 12%	US\$ 72.37
							VALOR TOTAL	US\$ 675.46

NOTA : _____
 MARRIOTT S.A. garantiza todos sus productos contra defectos de fabricación
 (Consultar restricciones y plazos)

ENTREGA : FECHA A CONVENIR
 VALIDEZ DE LA OFERTA : 13/07/2014
 FORMA DE PAGO : Contado

3608-LUIS RIVERA
 49
 DIVISION : ALMACEN QUITO
 TELF. : 2498576
 MÓVIL : 0990121053
 CORREO :

www.almacenesmarriott.com

GUAYAQUIL: Luque #325 entre Chile y Chimborazo Lunes a Viernes de 09h00 a 19h00 - Sábados de 10h00 a 16h00
 - C. C. Dicientro: Lunes a Viernes de 09h00a 19h00 - Sábados de 10h00 a 18h00 - Domingos de 11h00 a 18h00
 • Megastore: Vía Samborondón: Lunes a Viernes de 09h00 a 19h30 - Sábados de 10h00 a 18h30 - Domingos de 11h00 a 18h30
 QUITO : Av. América N37-213 y Barón de Carondelet - Telefax: 022 455 339 - 022 242 018
 Horario de atención: Lunes a Viernes de 08h30 a 19h00 - Sábados de 09h00 a 18h30 - Domingos de 11h00 a 18h00