



FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y TURISMO

CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA GOURMET "KAFFEE KAFFEE" EN EL CENTRO
DE TUMBACO

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

Profesor Lector:
Lic. Miguel Burneos
Ing. Mauricio Armendáris Carrasco

Autora:
Mariela Elizabeth Paredes Cevallos

Año
2014

DECLARACIÓN DE AUDITORIA 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”

Mariela Elizabeth Paredes Cevallos

1723603740

DECLARACIÓN DEL DOCENTE

“Declaramos haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientado sus conocimientos para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimientos a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Lic. Miguel Eduardo Burneos
C.C.171184960-2

Ing. Mauricio Armendáris Carrasco
C.C.171036718-4

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por guiar mis pasos, darme la fuerza necesaria para continuar cuando he sentido decaer, porque de él soy y a él le debo todos mis logros como ser humano y ahora como profesional, también le agradezco por haber puesto en mi vida a mi madre y hermana que han sido mi fortaleza, así como agradezco por todos los seres humanos maravillosos que he conocido a lo largo de mi vida y que han sido imprescindibles para lograr mis metas.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mi madre
Alodia por su amor y comprensión.

A mi hermana Andrea por su
amistad y paciencia.

A mi novio Danny por su apoyo y
amor

RESUMEN

Esta tesis es un plan de negocios para la creación de una cafetería gourmet ubicada en el centro de Tumbaco.

El presente trabajo se enfoca en satisfacer una necesidad en particular en el sector, como es el de una cafetería gourmet, sobre esta base se proyecta la creación de la misma dando a conocer puntos prioritarios para esto, iniciando con la parte legal, administrativa y sobre todo en la oferta gastronómica.

Kafe Kafe, es una propuesta moderna, basada en la buena atención al cliente no solo en el trato sino también en su paladar y ambiente, siendo una empresa de tipo unipersonal se enfoca en brindar servicios de alta calidad y dar empleo a personas del sector.

Así mismo se desea dar a conocer al cliente productos nacionales en una presentación moderna y con excelente sabor.

Se ha realizado el estudio de mercado para conocer la acogida de la cafetería y existe mucha expectativa porque se implemente la misma.

ABSTRACT

This thesis is a business plan in order to create a gourmet coffee shop located in Tumbaco's downtown.

This work focuses on satisfying a particular need in the area, such as a gourmet coffee shop, on this basis is projected to be created revealing important facts for this, starting with the legal part, administrative and especially in the gastronomic offer.

Kafe Kafe, is a modern proposal, based on good customer service not only in treatment but also in their taste and atmosphere, being a one-man type company that focuses on providing high quality services and employing people in the industry.

Also you want to give to know national products with a modern presentation and excellent flavor.

There has been a market study for the reception of the cafeteria and there is much expectation to be deployed.

ÍNDICE

1. Capítulo I. La Empresa.....	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.2 Justificación.....	2
1.3 Zonificación.....	2
1.2.1 Ubicación geográfica.....	3
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 Objetivo General.....	4
1.4.2 Objetivos Específicos.....	4
2. Capítulo II. Gestión empresarial.....	5
2.1 Visión.....	5
2.2 Misión.....	5
2.3 FODA.....	5
2.3.1 Fortalezas.....	5
2.3.2 Debilidades.....	5
2.3.3 Amenazas.....	6
2.3.4 Oportunidades.....	6
2.4 Valores organizacionales.....	6
3. Capítulo III. Estructura Organizacional.....	8

3.1 Estructura de la Empresa.....	8
3.1.1 Forma Jurídica.....	8
3.1.2 Constitución –Marco Legal	8
3.1.2.1 Requisitos.....	8
3.1.2.1.1 Sistema de Rentas Internas – SR.....	8
3.1.2.1.2 Permiso Ministerio de Turismo.....	9
3.1.2.1.3 Uso de Suelo y Zonificación.....	9
3.1.2.1.4 Patentes.....	9
3.1.2.1.5 Permiso Sanitario.....	10
3.1.2.1.5.1 Registro Sanitario.....	10
3.1.2.1.6 Registro Ministerio De Turismo.....	10
3.1.2.1.7 Permiso De Funcionamiento.....	11
3.2 Estructura Funcional de la Empresa.....	11
3.2.1 Organigrama.....	11
3.3 Recursos Humanos	11
3.3.1 Puestos de Trabajo.....	12
3.3.2 Descripción por Puesto.....	12
3.3.3 Análisis por Competencias	15
3.4 Proceso Selectivo de Aspirantes.....	15
3.4.1 Reclutamiento.....	16
3.4.2 Selección.....	16
3.4.3 Capacitación.....	17

3.5 Políticas.....	17
3.5.1 Política de la empresa.....	17
3.6 Contratos de trabajo	21
3.6.1 Contrato Tiempo Completo.....	21
3.6.2 Contrato Tiempo Parcial.....	22
3.7 Horarios.....	22
4. Capítulo IV. Instalaciones y Oferta Gastronómica.....	23
4.1 Instalaciones	23
4.1.1 Infraestructura.....	23
4.1.2 Plano del negocio.....	24
4.1.3 Equipos y Utensilios.....	24
4.1.3.1 Maquinaria y Equipo.....	24
4.1.3.2 Cristalería.....	25
4.1.3.3 Vajilla.....	25
4.1.3.4 Utensilios.....	25
4.1.3.5 Mobiliario.....	26
4.2 Manejo de Instalaciones y Facilidades.....	26
4.3 Manejo de Alimentos.....	27
4.3.1 Proceso de Compras.....	28
4.3.2. Buenas Prácticas Manufactureras.....	30
4.3.3 Recepción y despacho de Materia Prima.....	30

4.3.4 Control de de Producción y Facturación.....	31
4.3.5 Control de Inventarios.....	31
4.4 Oferta Gastronómica.....	31
4.4.1 Ingeniería del Menú.....	33
4.4.1.1 Diseño del Menú.....	33
4.4.1.2 Recetas Estándar.....	34
5. Capítulo V. Plan de Marketing.....	36
5.1 Análisis del Mercado.....	36
5.1.1 Investigación de Mercado.....	36
5.1.1.1 Objetivos de la investigación... ..	36
5.1.1.2 Plan de Investigación.....	37
5.1.2 Recolección de Datos y Análisis.....	37
5.1.2.1 Tamaño de Muestra.....	37
5.1.2.2 Tabulación y Análisis de Datos obtenidos.....	39
5.2 Mapa de Ubicación.....	45
5.2.1 Croquis.....	45
5.3 Análisis del Entorno	46
5.3.1 Macro entorno.....	46
5.3.1.1 Factores Políticos.....	46
5.3.1.2 Entorno Cultural.....	47
5.3.1.3 Entorno Económico.....	48
5.3.1.4 Factores Sociales... ..	49

5.3.2 Micro entorno.....	50
5.3.2.1 Clientes.....	50
5.3.2.2 Proveedores.....	50
5.3.2.3 Competencia.....	51
5.4 Creación de la Imagen.....	51
5.4.1 Logotipo e Isotipo.....	51
5.4.2 Teoría del Color.....	52
5.4.3 Uniformes	53
5.5 Marketing Mix.....	54
5.5.1 Producto.....	54
5.5.2 Precio.....	56
5.5.3 Promoción.....	56
5.5.4 Personal.....	57
5.5.5 Procesos.....	57
5.5.6 Presentación.....	57
6. Capítulo VI. Plan financiero.....	58
6.1 Inversión.....	58
6.2 Activos Físicos.....	59
6.2.1 Maquinarias y Equipo.....	59
6.2.2 Vajilla.....	59
6.2.3 Cristalería.....	60
6.2.4 Muebles.....	60

6.2.5 Utensilios.....	61
6.3.6 Suministros de Oficina.....	61
6.3.7 Uniformes.....	62
6.3.8 Sistema de Servicio.....	62
6.3.9 Equipos de Computación.....	62
6.3 Activos Diferidos.....	63
6.3.1 Gastos de Constitución.....	63
6.3.2 Constitución de la Empresa.....	63
6.4 Capital de Trabajo.....	64
6.4.1 Materia Prima.....	64
6.4.2 Sueldos y Salarios.....	65
6.4.3 Gastos Publicidad.....	65
6.4.4 Suministros Limpieza.....	65
6.4.5 Costos y Gastos.....	66
6.4.5.1 Costos fijos y variables.....	66
6.5 Proyección de ventas.....	67
6.5.1 Proyección Ventas Mensual.....	67
6.5.2 Proyección Ventas Anual.....	68
6.6 Punto de equilibrio.....	72
6.7 Índices Financieros.....	74
6.7.1 Estado de Pérdidas y Ganancias.....	74

7. Capítulo VII. Conclusiones y recomendación.....	75
7.1 Conclusiones.....	75
7.2 Recomendaciones.....	75
REFERENCIAS.....	76
ANEXOS.....	78

1. Capítulo I. La Empresa

1.1 Antecedentes

Una cafetería es un establecimiento público donde el consumo de café constituye el objeto principal. El origen de la palabra cafetería es italiano, pero su etimología remite al tradicional café, lugar de conversación y bebida, y no a la moderna cafetería, que implica un consumo rápido y una socialización casi fortuita.

La clientela que asiste a una cafetería es pasajera, con alguno que otro cliente fijo. Pero generalmente son personas que pasan y desean comer o tomar algo rápido antes de seguir haciendo diligencias, y que no quieren sentarse en un restaurante ya sea por tiempo o costos.

En varios países como París y Londres las cafetería son lugares a los que se les destina tiempo para conversar y pasar con amigos, familiares y colegas, mientras que en otros países como Italia el tiempo en una cafetería es de paso.

La cafetería ofrece además de café, batidos, chocolate, además de comidas frías y calientes como sándwiches, platos combinados, tostadas, tortitas y postres.

Se denomina café a la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas y molidas de los frutos de la planta de café o cafeto, que contiene una sustancia estimulante llamada cafeína.

Su aroma desempeña un papel imprescindible en el placer que da beber una taza de café.

Contiene aproximadamente 800 compuestos químicos, su proporción y su naturaleza determina la especificidad del café, algunos compuestos proporcionan sensaciones de avellana, nuez, caramelo. La mayoría de estos compuestos se deterioran con el aire y la luz por lo cual el café cuando esta molido se debe guardar en un recipiente hermético al vacío.

Una taza de café proporciona alrededor del 20% de la cantidad diaria recomendada de niacina o vitamina B3 y dos tazas de café cubren el diez por ciento de las necesidades de potasio.

Gourmet, es un término Francés traducido como gastrónomo. Este término se utiliza para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada. Esto no implica que un plato gourmet tenga un costo demasiado elevado ya que los alimentos gourmet son preparaciones elaboradas por personas altamente capacitadas con ingredientes de alta calidad y exhaustivo cuidado en la higiene y de las propiedades organolépticas de los productos.

1.2 Justificación

La idea de poner una cafetería es para emprender un negocio propio.

KAFE KAFE será una cafetería gourmet, en la que se pueda compartir con amigos, familiares y colegas, cubriendo así una necesidad insatisfecha en el sector basándonos en las encuestas realizadas, como es la falta de una cafetería que ofrezca servicio de alta calidad y productos higiénicamente preparados, resaltando el sabor y aroma de nuestro café en un ambiente acogedor.

Esta cafetería ofrecerá café de excelente calidad, bebidas frías y calientes, dulces, postres y bollería.

1.3 Zonificación

Tumbaco es una parroquia rural ubicada al este de la ciudad de Quito, a 2.390 metros sobre el nivel del mar, con una población de 38.498 habitantes.

¹Se eligió Tumbaco para ubicar el negocio de la cafetería ya que se detectó la falta de atención en ese sector, se evaluó que hay gran afluencia de personas y una necesidad insatisfecha.

Se parroquializó el 8 de diciembre de 1670, sus fiestas son del 29 de noviembre al 8 de diciembre.

Tumbaco, proviene del Colorado TU de THU que significa recto, derecho, MBA de umba, cuatro, CO de aco, hermano, siendo su significado “Cuatro Hermanos Rectos”. Según el Padre José María Coba en sus estudios sobre lenguas aborígenes del Ecuador, afirma que procede del Chimù de la base TUM que quiere decir golpear, de donde proviene el patronímico Tumbaco. Copyright,(2013).Tumbaco Portón del Valle. Recuperado el 16 de abril 2013, de <http://www.portondelvalle.com/tumbaco/>

Existe una leyenda que dice que vivía en ese sector una indígena llamada Cristina Tumaco, viuda de uno de los caciques que muriera en esa época, dueña absoluta de los terrenos de la parroquia. La misma que donó tres cuadras de terreno para que se fundara el pueblo.

1.3.1 Ubicación geográfica



Figura 1. Ubicación Geográfica

Tomado de: [Maps.google.com.ec](https://maps.google.com.ec)

Turismo

- Cununyacu - Balneario
- Complejo turístico El Gran Marcelino: ubicado en el centro de Tumbaco.
- Centro Cultural Tumbaco: localizado en la antigua iglesia
- Ruta ecológica ciclovía “El Chaquiñan”
- El Mirador

1.4 Objetivos

Los objetivos deben ser SMART, es decir Específicos, Medibles, Alcanzables, Realistas y en un límite de tiempo.

1.4.1. Objetivo General

Implementar una cafetería gourmet para satisfacer las necesidades alimenticias de manera práctica y eficiente para que los clientes tengan una estancia confortable.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Determinar la factibilidad de ubicar la cafetería gourmet en el centro de Tumbaco.
- Investigar las preferencias y expectativas del consumidor.
- Contar con infraestructura acogedora que ayude a que la estadía en nuestra cafetería sea inolvidable.
- Capacitar al equipo de trabajo para satisfacer las necesidades de los clientes.
- Contar con un sistema de control de inventarios computarizado.

2. Capítulo II. Gestión Empresarial

2.1 Misión

Somos un local enfocado al servicio y a la entrega de buenos momentos para nuestros clientes, siempre preocupados por entregarles productos de excelente calidad y sabor.

2.2 Visión

Lograr posicionamiento en el mercado consolidándonos como una de las cafeterías más reconocidas de la zona.

2.3 FODA

2.3.1 Fortalezas

- Precios competitivos
- Usamos productos de calidad
- Excelente atención y servicio al cliente

2.3.2 Debilidades

- No se realizan entregas a domicilio
- Somos nuevos en el mercado
- Falta de un sistema de creación de lealtad (crm)
- Inestabilidad del personal de servicio

2.3.3 Amenazas

- El clima
- Apagones imprevistos
- Crecimiento de la competencia
- Incremento en los precios de los productos

2.3.4 Oportunidades

- Sector excelente para el comercio y cercano al nuevo aeropuerto
- Tendencia de los consumidores a buscar nuevas experiencias en cafeterías.
- Espacio para la implementación de parqueaderos alrededor del negocio
- No existe competencia de la misma categoría en Tumbaco.
- Nueva tendencia de comer saludable

2.4 Valores Organizacionales

Es importante tener claros los valores de la organización ya que son la base para el comportamiento dentro de la empresa:

- **Comunicación:** Siendo la comunicación la base para realizar un buen trabajo, nos enfocamos en escuchar lo que el resto tiene que decir, evitando sacar conclusiones o asumir cosas, sabemos que es mejor retroalimentar lo dicho para que todos entendamos.
- **Honestidad:** Es ser sinceros primero con nosotros mismos en lo que sentimos y pensamos, para poder mostrarnos al resto, además obrar con justicia y basados en la verdad.
- **Trabajo en Equipo:** Es necesario que exista trabajo en equipo, que se logre un ambiente de compañerismo para que cada uno de los miembros de “KAFE KAFE “aporte y colabore para lograr las metas.
- **Respeto:** Para que exista un ambiente apropiado para trabajar es importante el respeto hacia el resto, es importante tener claro que donde inician los derechos de otra persona es donde acaban los de uno.

- **Tolerancia:** Los colaboradores de la empresa deben ser tolerantes, aceptar y respetar las diferencias y creencias de las demás personas.
- **Compromiso:** Para lograr cumplir con los objetivos es importante que estemos comprometidos, que creamos en lo que hacemos y sobre todo que lo hagamos con amor.

3. Capítulo III. Estructura Organizacional

3.1 Estructura de la Empresa

Una empresa es considerada como una entidad jurídica con fines de lucro, en la que intervienen tres factores básicos como son el dinero, el trabajo y las materias primas a ser transformadas en un producto.

En esta cafetería vamos a trabajar con una estructura jerárquica, en la cual el jefe tiene poder de mando y decisión sobre los subordinados.

3.1.1 Forma Jurídica

KAFE KAFE va a ser una empresa individual, cuya principal característica es que el propietario es una sola persona, asumirá todos los riesgos de la operación así como gozará de las ganancias obtenidas.

3.1.2 Constitución – Marco Legal

3.1.2.1 Requisitos

3.1.2.1.1 Sistema de Rentas Internas – SRI

El SRI creó el Registro Único de Contribuyentes (RUC) para identificar y registrar a los contribuyentes que realicen alguna actividad económica en Ecuador por la cual deban pagar impuestos. Debe ser solicitado a los 30 días hábiles de abierto el local.

Para ellos se debe presentar:

- Original y copia de cédula de ciudadanía o pasaporte.
- Original y copia de la última papeleta de votación.
- Copia de planilla de un servicio básico para verificar la dirección.

3.1.2.1.2 Permiso Ministerio de Turismo

Este permiso se obtiene llenando un documento legal vendido en el Ministerio de Turismo, mismo que después de ser aprobado nos permite ejercer actividad turística a nivel nacional y con amparo por el Ministerio.

3.1.2.1.3 Uso de Suelo y Zonificación

Es importante determinar a que está destinado el uso del mismo.

Requisitos:

- Solicitud en papel simple al administrador zonal en la que expresa la razón social, tipo actividad a realizar y ubicación del inmueble.
- Original del Informe de Regulación Metropolitana.
- Copia de RUC
- Croquis
- Pago de tasa por inspección
- Copias de C.I. y papeleta de votación

3.1.2.1.4 Patentes

Por tratarse de un contribuyente nuevo debe acceder a la página del Municipio de Quito www.quito.gob.ec para descargar el respectivo formulario, también se puede realizar la declaración en línea, en dicha pág. Se puede descargar la Guía para realizar la misma en la siguiente dirección:

<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/consulta-de-impuestos-3/forms/file/40-guiaimpuestopatente.html>

La información que se solicita en el formulario físico incluye:

- Número de RUC
- Apellidos y nombres del contribuyente
- Número de cédula
- Dirección y actividad económica principal
- Número de predio

- Teléfono
- Fecha de inicio de la actividad

Es obligatorio que el formulario esté firmado por el contribuyente titular.

3.1.2.1.5 Permiso Sanitario

- Copia de RUC
- Copia Patente Municipal
- Certificado de salud vigente
- Copia de cédula y papeleta de votación

3.1.2.1.5.1 Registro Sanitario

Principalmente se solicita este permiso en locales que expendan alimentos y bebidas.

Requisitos Locales Nuevos:

- Patente municipal
- Permiso Sanitario
- Solicitud de inspección
- RUC
- Cédula y papeleta de votación
- Solicitud de inscripción de patente
- Copia de pago de impuesto predial de inmueble de funcionamiento

3.1.2.1.6 Registro Ministerio De Turismo

Se debe registrar la empresa a través de un formulario legal distribuido por dicho Ministerio, esto traerá beneficios como capacitación al personal y reconocimiento de la empresa a nivel nacional bajo el amparo de las leyes del Ministerio.

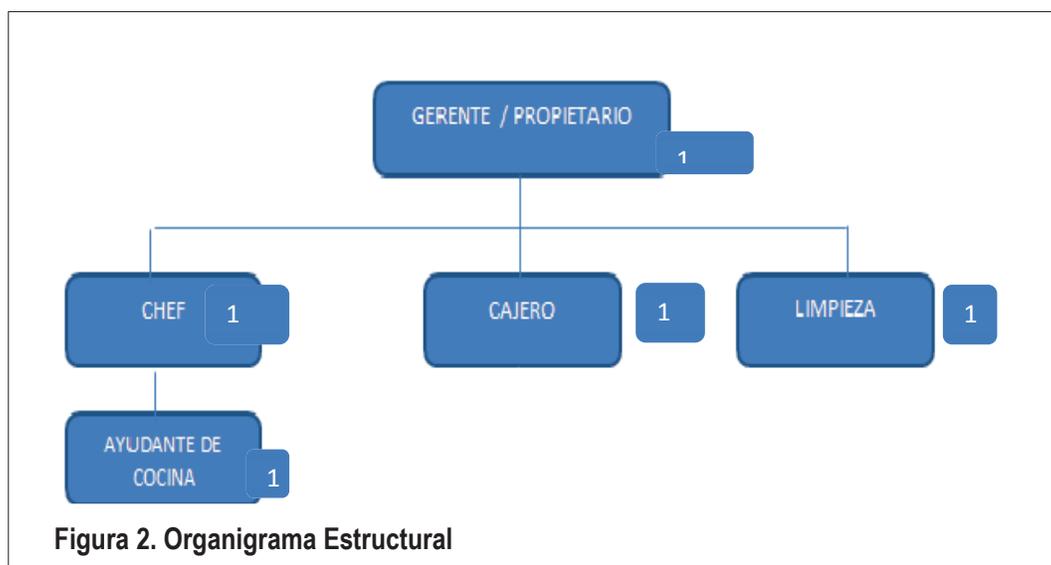
3.1.2.1.7 Permiso De Funcionamiento

Es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad.

- Solicitud de inspección del local;
- Informe favorable de la inspección;
- Copia del RUC; y,
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)

3.2 Estructura Funcional De La Empresa

3.2.1 Organigrama Estructural



3.3 Recursos Humanos

La persona encargada de Recursos Humanos tiene la función principal de alinear a todos los colaboradores con la estrategia de la empresa. Es importante conocer que a las personas no se las administra, se administra con las personas porque son agentes activos, que toman sus propias decisiones, tienen creatividad y son inteligentes.

3.3.1 Puestos De Trabajo

Los puestos de trabajo se refieren exclusivamente al puesto de trabajo más no a la persona que ocupa el cargo.

Por ello es importante dejar en claro las funciones de este puesto, para conocer que, como, porque y para qué se realiza el trabajo.

Para determinar esto, el encargado de Recursos Humanos va a desarrollar un análisis de los puestos enfocado en un objetivo claro alineado con la estrategia, luego de este análisis se tomarán decisiones como la creación del nuevo puesto o rediseño, reclutamiento o colocación del personal idóneo para el cargo, orientación y socialización.

3.3.2 Descripción Por Puesto

- **Gerente / Propietario**

La persona encargada del cargo, tendrá las siguientes responsabilidades principales:

- Será responsable del control de cuentas, lo que implica revisión de compras, ventas, pérdidas y ganancias.
- Estará a cargo de la negociación con los proveedores sobre plazos de crédito, realizará el pago a proveedores y de RISE mensuales.
- Se encargará de mantener al día los permisos de funcionamiento requeridos por ley.
- Realizará el mantenimiento de las instalaciones y maquinaria de manera anual.
- Realizará la selección de personal en conjunto con el Chef para cada puesto de trabajo, así como la inducción al nuevo personal donde se indicará claramente el horario, los beneficios y forma de pago.

- Realizará la revisión de los inventarios de manera semanal.
- Supervisará que los depósitos de cierre de caja estén cuadrados y sean depositados diariamente hasta las 10 de la mañana.

- **Chef**
 - Realizará la lista de compras de materias primas para la producción de manera mensual.
 - Realizará el control de inventarios de manera diaria.
 - Asignará tareas diarias y mensuales a los colaboradores de cocina, como son el ayudante el cajero y el mesero.
 - Se hará cargo de realizar una limpieza profunda de las instalaciones por lo menos una vez al mes.
 - Demostrar y propagar el trabajo en equipo.
 - Se encargará de la selección de los proveedores de confianza para que entreguen el producto en condiciones óptimas.
 - Se encargará de la estandarización de recetas en conjunto con el Gerente.
 - Realizará la inspección de la materia prima y ejercerá las funciones de cocina para desarrollar los productos especialmente en horas pico.
 - Coordinara las actividades diarias de los colaboradores.

- **Ayudante de cocina**
 - Realizará la producción diaria, para el correcto funcionamiento de la cafetería.
 - Realizará la limpieza de la vajilla y ollas.
 - Estará a cargo en conjunto con el chef de elaborar los platos para el cliente.
 - Estará a cargo de mantener el orden dentro de la cocina.

- Entrega de alimentos al cliente en la mesa.
 - Una vez al mes bajo la dirección del Chef realizará limpieza profunda del local.
-
- **Cajero**
 - Estará a cargo de la atención al cliente al momento de cobrar, por lo que debe conocer todo acerca del menú y sobre el sistema para el registro de pedidos.
 - Debe estar muy bien arreglado y ser cordial y amable.
 - Realizará el cuadre de caja a diario.
 - Realizará el depósito del dinero del cierre, hasta las diez de la mañana del siguiente día en la cuenta del propietario.
 - Llevará el archivo de los cierres de caja diarios.
 - Llevará el archivo de cuentas por pagar y por cobrar.
 - Una vez al mes bajo la dirección del Chef realizará limpieza profunda del local.
-
- **Limpieza**
 - Realizará la labor de limpieza de todo el local a diario.
 - Organizará la basura para se la lleve el recogedor los días sábados.
 - Realizará la limpieza de pisos cada tres horas y dependiendo de la afluencia de clientes.
 - Realizará la limpieza de las mesas y mesones del local.
 - Realizará la limpieza de ventanas y de las máquinas.
 - Realizará la limpieza de baños a diario por lo menos dos veces al día.
 - Estará a cargo de las plantas, las regará cada dos días.
 - Una vez al mes bajo la dirección del Chef realizará limpieza profunda del local.

3.3.2 Análisis Por Competencias

El análisis por competencias es muy efectivo ya que permite identificar las capacidades de un individuo reales y demostrables, facilitando la ejecución de las funciones de la administración del talento. El proceso inicia con la identificación de competencias, seguido por la evaluación del candidato frente a las competencias y así determinar la idoneidad para el cargo.

Con una buena selección en base a competencias se crean equipos de trabajo que aumentan la productividad y ayudan a la optimización de recursos.

Para el plan de competencias se deben desarrollar perfiles de cargo:

- Puesto
- Objetivo básico del puesto
- Descripción del puesto
 - Dependencia
 - Principales funciones
- Requisitos del Puesto
 - Experiencia
 - Educación
 - Otros conocimientos
- Personalidad
- Remuneración
- Fecha

3.4 Proceso Selectivo De Aspirantes

El proceso de selección es muy importante dentro de una organización porque ayuda a incorporar a la persona idónea, que reúna lo necesario para formar parte de la empresa y ocupar la vacante.

3.4.1 Reclutamiento

El reclutamiento es el medio por el cual se van a obtener los candidatos de acuerdo al perfil que se desea.

Se va a realizar reclutamiento interno y externo.

El interno será mediante referidos por las personas que ya trabajan en la organización.

Y el externo se realizará una vez que se haya realizado el interno y no se haya obtenido resultados, este será mediante internet en páginas como Multitabajos.

3.4.2 Selección

El proceso de selección inicia cuando se tiene una vacante y se realizarán los siguientes pasos:

- Recepción de hojas de vida
- Selección de las hojas de vida más adecuadas para nuestras necesidades.
- Se programará la primera entrevista con el Chef y pruebas psicológicas.
- Las personas que pasen, serán llamadas para la segunda entrevista con el Gerente / Propietario.
- Se tomará la decisión con los tres últimos candidatos y se les solicitará la documentación pertinente como exámenes de salud actualizados.
- Se realizará la llamada para avisar a la persona seleccionada la fecha de ingreso y ultimar detalles.
- Una vez incorporada se realizará la inducción y demás procesos de ley, como es el contrato y afiliación al IESS.

3.4.3 Capacitación

Se capacitará al personal cada semestre, sobretodo en atención al cliente, manejo de desechos, higiene. Esto dependerá del cargo que ocupen y sus responsabilidades.

3.5 Políticas

Las políticas son normas guía para la convivencia dentro de la organización, ayudan a tener márgenes y estar alineados a la estrategia.

3.5.1 Políticas de La Empresa

Conducta de los empleados

- Es imprescindible que los colaboradores tengan buena actitud, enfocada al servicio del cliente y sean responsables.
- Dentro de la organización por ningún motivo puede existir acoso.
- De existir faltas graves se procederá con una advertencia verbal y de volverse a producir una nueva falta se recurrirá a un memo.
- El uso de internet debe ser estrictamente para temas laborales, está prohibida la conexión a redes sociales o de diversión en horas de trabajo.

Uniformes

- Todo el personal contará con un uniforme por lo tanto es imprescindible que:
- El uniforme debe encontrarse nítido, limpio y bien planchado.
- Para el trabajo es indispensable que el personal utilice crocs o zapatos antideslizantes.
- Se debe usar malla en todo momento.
- Las medias siempre deben ser de colores oscuros.

- El colaborador debe cuidar el uniforme, en caso de daños al mismo por quemaduras por plancha o rasgados deberá cubrir el costo del mismo.
- El cambio de uniforme se realizará cada año.
- A cada colaborador se le entregará dos pantalones, dos camisetas con el logo de la empresa y dos delantales con el logo de la empresa.

Aseo Personal

- El aseo personal es imprescindible.
- No se puede usar perfumes
- Las uñas por ningún motivo pueden estar largas y siempre se debe tener limpias las manos.
- No se admite el uso de anillos, pulseras, aretes o cadenas de cualquier tipo.
- En el caso de las mujeres está prohibido el uso de maquillaje exagerado, esmaltes de cualquier tipo o color.
- El cabello siempre debe estar bien recogido.
- Los hombres no pueden tener la barba larga.

Horarios

- El horario estará determinado de lunes a sábado de 8 de la mañana a 5 p.m. para el personal diurno con una hora de almuerzo y en la noche de 5p.m. a 10 p.m. y los domingos de 10 a.m. a 9 p.m. con el pago de las dos horas extras y la hora de almuerzo.
- Es importante que los colaboradores sean puntuales.
- Cuando exista un atraso de más de cinco minutos tendrán una multa establecida por la Gerencia y siempre se debe recuperar el tiempo de atraso o permisos en la semana laboral.
- Para solicitar un permiso deben siempre avisar con 48 horas de antelación y además traer un reemplazo.

- La solicitud de vacaciones debe entregarse con una semana de antelación.
- En caso de enfermedad, siempre deberán traer un certificado médico del IESS.
- Ningún colaborador puede ingresar con maletas, en casos autorizados por gerencia deberá ser inspeccionado por el jefe inmediato a la entrada y salida.

Compras y Adquisiciones

- Las compras se realizarán una vez al mes, con listado realizado por el chef y aprobado por la Gerencia.
- El estado del producto debe ser verificado por el Chef antes del almacenamiento.
- Se debe revisar también el traslado del producto desde su producción.
- Se debe cuidar que las compras se realicen principalmente a personas de la zona.

Pago a Proveedores

- Se realizará con cheque de Gerencia o transferencia bancaria.
- Dependiendo del crédito otorgado se cancelará a los proveedores de preferencia los días viernes en la tarde.

Inventarios

- Los inventarios se realizarán tanto de materia prima como de menaje de la siguiente manera:
- El chef realizará un control de inventarios de manera diaria, especialmente de los productos críticos.
- El Gerente revisará el libro de inventarios de manera semanal.
- En caso de faltantes en existencia se descontará del rol al personal de turno.

- En caso de superar los 10 dólares se pasará un memo por faltante de inventario a la persona responsable en el turno y día del faltante.

Seguridad

- Las claves del sistema de seguridad de acceso al local serán proporcionadas al Chef, al Gerente y un ayudante, dependiendo la necesidad y los horarios, cada clave será diferente y de conocimiento solo de quien la posee.
- Cualquier objeto olvidado dentro del local debe ser salvaguardado en caja, de no existir reclamo a los 30 días se pasará a Gerencia.
- En caso de robo habrá un botón de pánico bajo la caja, el cajero deberá accionarlo de inmediato bajo alguna sospecha de robo justificada.
- Las claves de acceso al sistema de ventas serán solo de conocimiento de cada cajero y su jefe inmediato, no podrán realizar anulaciones de facturas de venta ni emitir créditos.
- Siempre se debe regir en las recetas estándar para la preparación de alimentos evitando desperdicios.
- Por ningún motivo se puede entregar la receta estándar a personas externas o no autorizadas.
- No se puede realizar ningún crédito a ningún cliente sin autorización de Gerencia.
- En caso de los empleados contarán con un 5% de descuento en los productos de la cafetería.

Rol de Pagos

- Se cancelará cada fin de mes mediante cheque de Gerencia
- En el momento de la entrega del cheque debe firmar el rol de pagos, en constancia del pago recibido y acuerdo absoluto con el valor.
- De existir descuentos se firmará el acuerdo del mismo.
- Cuando se cancelen décimos el empleado debe firmar el formulario correspondiente.

Manejo de caja

- El cajero debe realizar cuadro de caja diario.
- Al día siguiente máximo hasta las 10 a.m. se debe depositar en la cuenta del Gerente propietario el valor de caja cuadrado.
- Se debe archivar el comprobante en una carpeta consecutiva.

3.6 Contratos De Trabajo

Los contratos de trabajo son acuerdos mediante los cuáles una persona natural denominada trabajador, se obliga a prestar un servicio personal a otra persona natural o jurídica denominada empleador, bajo dependencia a cambio de un salario.

En esta modalidad el trabajador debe prestar personalmente el servicio y sujetarse a lo dispuesto por el empleador en cuanto a tiempo, la forma de ejecutar los servicios contratados y además respetar las condiciones y políticas.

3.6.1 Contrato Tiempo Completo

Los contratos de trabajo a tiempo completo son aquellos en los empleados trabajaran 8 horas diarias y 40 horas semanales, esto dependiendo de la necesidad del empleador y dependiendo del acuerdo al que se llegue.

Ahora se debe ingresar toda la información en el sistema automático del Ministerio de Relaciones Laborales, para ello se debe ingresar a la siguiente dirección para poder acceder al manual de usuario y conocer los procesos a seguir <http://contratos.mrl.gob.ec/>. Con este manual podemos acceder al sistema e ingresar los contratos, luego se imprimirá los contratos en tres copias, se firmarán por los mismos por el propietario o Representante Legal, y se obtendrá un turno para la inscripción del mismo en el Ministerio.

3.6.2 Contrato Tiempo Parcial

El contrato a tiempo parcial es el que no cumple con el número de horas de la jornada de trabajo a la semana, es decir 40 horas a la semana y de igual manera que el contrato de tiempo completo se debe registrar en la página del Ministerio de Relaciones Laborales.

En cuanto a la remuneración se pagará el 50% de la remuneración básica vigente.

3.7 Horarios

El horario de atención será de lunes a viernes de 8a.m. a 8 p.m. sábados y domingos de 7 a.m. a 7 p.m.

El personal tendrá un día libre a la semana y sus horarios serán rotativos.

4. Capítulo IV. Instalaciones y Oferta Gastronómica

4.1 Instalaciones

4.1.1 Infraestructura

El local consta de una planta en donde contaremos con el área de producción, servicio y almacenamiento y la barra, de esta manera funcionará la cafetería el producto será elaborado en la cocina y se servirá en la barra.

Además encontraremos la caja registradora, en el área del bar donde se realizará el despacho de los pedidos.

Contaremos con dos bodegas y dos baños uno para damas y otro para caballeros.

Tendremos tres puertas de acceso dos para los clientes y una para el personal por la parte trasera.

4.1.2 Plano del Negocio

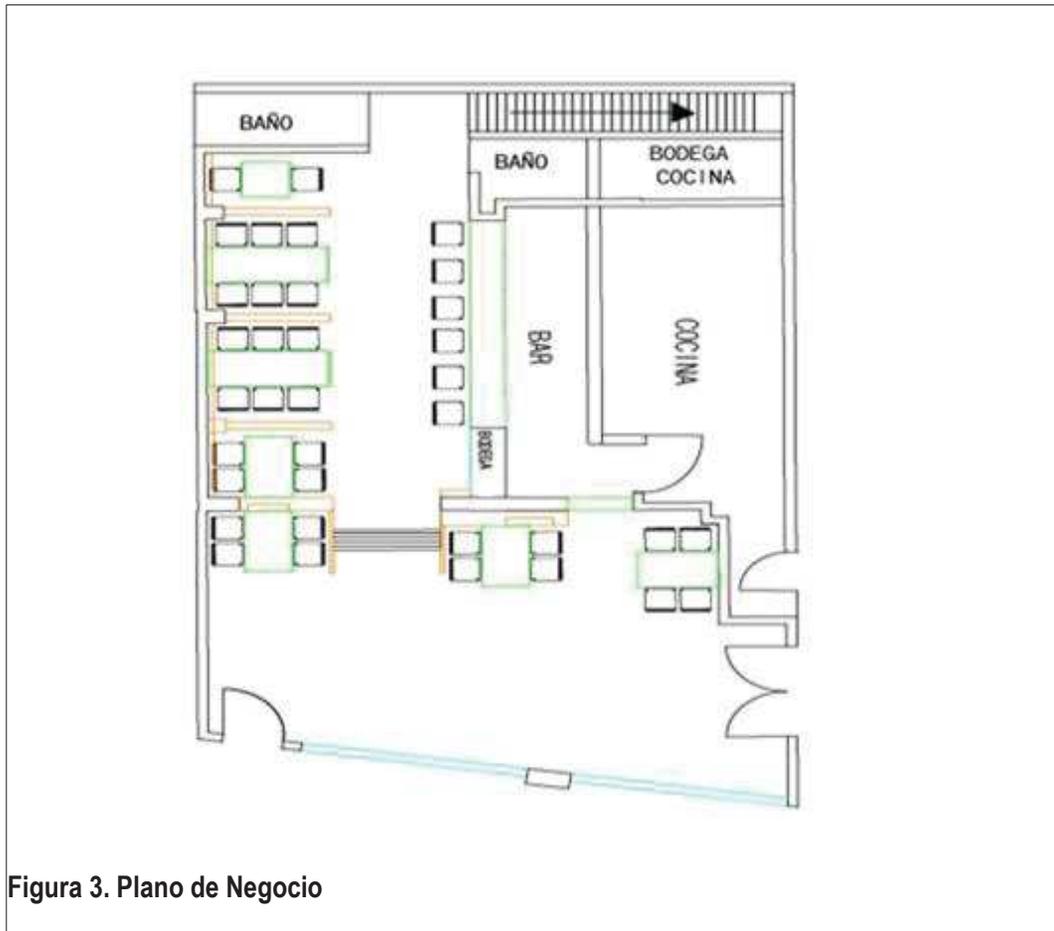


Figura 3. Plano de Negocio

4.1.3 Equipos y Utensilios

Se dotará la cafetería de los equipos y utensilios necesarios para garantizar el buen funcionamiento de la cafetería, para ello se han realizado cotizaciones de los diferentes equipos.

Los equipos que se requiere son:

4.1.3.1 Maquinaria y Equipo

- Cafetera automática de dos grupos para uso profesional
- Molino dosificador
- Batidora 5 cuartos de galón
- Balanza digital
- Licuadora de 5 litros

- Horno eléctrico
- Microondas
- Waflera
- Refrigeradora
- Cocina industrial de 4 quemadores
- congelador mediano 23 Pies
- Mesa de trabajo 1.10 x 2.3 metros
- Enfriador mediano

4.1.3.2 Cristalería

- Vaso LUMINARC 11 1/2 OZ
- Vaso bajo
- Jarro de cristal
- Copa café LUMINARC 37684
- Jarra con tapa

4.1.3.3 Vajilla

- Plato para taza
- Taza 2 3/4 oz
- Plato para postre
- Plato mediano
- Cucharas de postre
- Tenedores de mesa
- Cuchillos de mesa
- Saleros
- Pimenteros

4.1.3.1 Utensilios

- Diablo
- Bandeja para servicio antideslizante
- Bandejas grandes
- Bandejas medianas
- Bandejas pequeñas
- Juegos de bowls de 20, 3 y 8 Qt.
- Juego de cuchillos
- cucharas grandes de aluminio
- Juego de sartenes de teflón, tamaño grande, mediano y pequeño
- Tablas para picar
- Cucharones 4 oz
- Cucharones 6 oz
- Batidor manual

- Pinzas
- Coladeras de metal
- moldes para horno medianos redondos
- Latas para horno eléctrico medianas
- Basureros grandes
- Basureros pequeños para baño
- Trapeadores
- Recogedores

4.1.3.1 Mobiliario

En cuanto al mobiliario se refiere básicamente a las sillas y mesas que serán 2 mesas rectangulares para 6 personas cada una, 4 mesas rectangulares para 4 personas cada una, 1 mesa rectangular para dos personas y 6 taburetes altos para la barra.

Las mesas y sillas serán elaboradas en base de pino.

La barra será diseñada por el dueño del local podrá tener una altura de 1.30 a 1.50 metros. Junto a la caja estará el frigorífico de los helados para mayor comodidad para la entrega.

4.2 Manejo de Instalaciones y Facilidades

En la cafetería tenemos los siguientes espacios:

- Entrada: El establecimiento contará con tres entradas, dos para el cliente y una para el personal y proveedores.
- Oficina Administrativa: Donde los jefes llevan a cabo la administración del local y se archivan los documentos.
- Cocina: Espacio donde se preparan los alimentos.
- Área de servicio al cliente: Espacio donde se atiende al público incluyendo las barras de servicio.
- Salón: Espacios con sillas y mesas que dan comodidad a los clientes para ingerir los alimentos.
- Barra: Espacio adecuado con taburetes para que los clientes puedan servirse sus alimentos.

- Bodega de Cocina: Lugar donde se almacena los productos para la producción diaria
- Bodega de bar: Se adecuará para que ahí funcione la oficina Administrativa.
- Baños:
 - Baño de damas: Baño con tocador y dos servicios
 - Baño de caballeros: Cómodo y amplio

Facilidades

Tumbaco cuenta con Transporte Interparroquial y taxis.

- Transporte Interparroquial: Tumbaco cuenta con servicio de transporte de 5 a.m. a 10 p.m. de lunes a viernes y los sábados y domingos de 6 a.m. a 9 p.m.
- Taxis: Cuenta con cooperativas de taxi hasta las 12 p.m. ubicadas cerca del establecimiento donde se ubicará la cafetería.

Servicios Básicos

Tumbaco cuenta con todos los servicios básicos como son luz, agua, alcantarillado y telefonía, lo que es primordial para poder ofrecer un excelente servicio y optimizar el tiempo.

Luz: Existe alumbrado público, energía eléctrica en todas las edificaciones.

Agua: Posee servicio de agua potable y alcantarillado preservando la salud pública y ambiental.

Teléfono: Cuenta con telefonía Nacional e Internacional.

Además de estos servicios cuenta con Entidades Financieras, Centros Educativos, Centros comerciales, Supermercados, Restaurantes.

4.3 Manejo de Alimentos

El manejo de alimentos será de manera higiénica, con el correcto uniforme y aseo del personal, se tendrá como principios básicos los siguientes:

- Sanitizar correctamente antes de usar las mesas de trabajo
- Lavarse las manos con jabón antes de tocar los productos
- Lavar todos los productos antes de manipularlos.
- Cuidar las propiedades del producto evitando la sobre manipulación.

Además tendremos el proceso de producción que abarca lo siguiente:

4.3.1. Procesos de compras

Es un conjunto de etapas por los que se debe pasar para la adquisición de materia prima para la producción, se debe cuidar la calidad de los productos y el tratamiento del mismo desde su traslado hasta que lo recibimos.

El proceso consiste en:

1. Recetas Estándar: Son listas detalladas de los ingredientes que intervienen en la preparación de los productos, contienen el detalle de la cantidad, costos unitarios, y costos totales de la receta.

Sus funciones son:

- Principalmente evitar el desperdicio de productos
 - Servir de guía para el personal para la preparación de los Alimentos
 - Minimizar el desperdicio
 - Ayudar a establecer el costo de los ingredientes y el porcentaje de ganancia en relación al costo de producción.
2. Selección de Proveedores: Se va a seleccionar proveedores en base a obtener buena calidad de los productos, puntualidad en la entrega y buenos precios, además se va a buscar trabajar con proveedores de la zona, así ayudamos a su desarrollo y también nos beneficiamos por el ahorro en gastos de transporte de los productos, entre los que tenemos:

- Santamaría
- Tía
- Mercado de Tumbaco
- Supermaxi en el Mall Ventura
- Pronavalle

Se va a seleccionar los proveedores cuidadosamente basados en los siguientes puntos principales:

- Características del producto y facilidad de uso
- Tiempo de entrega
- Calidad del producto
- Flexibilidad de adaptación del proveedor a nuestras necesidades
- Confianza que nos genera el proveedor
- Plazo de pago

3. Documentación: Solicitud de Compra y Orden de Compra

Solicitud de compra: Este documento sirve para solicitar la materia prima que falta para la producción, esta solicitud está a cargo del Chef.

Debe tener dos copias una para la administración y la otra para la bodega.

Orden de compra: Este documento es muy importante para lograr tener un control de los inventarios y cuidar del uso de los productos.

La Orden de Compra es un documento que contiene a detalle la cantidad a comprar, el tipo de producto, precio unitario, condiciones de pago, constituyéndose como una autorización del comprador para la presentación de la factura.

El original va al proveedor y la copia al departamento administrativo.

4.3.2 Buenas Prácticas Manufactureras

Son herramientas para asegurar que los productos sean seguros para el consumo humano basados en la higiene y forma de manipulación.

Una buena manipulación depende de:

1. Materia Prima almacenada bajo la correcta temperatura, humedad, ventilación, iluminación y en lugares apropiados, impidiendo contaminación cruzada.
2. Velar por un transporte adecuado que asegure la higiene y buena manipulación de los productos.
3. Los empleados deben ser capacitados para que usen las áreas correspondientes y eviten contaminación cruzada, así como en su aseo personal y cuidado estricto con la higiene y vestuario adecuado que deben manejar para evitar contaminar los productos.
4. Es imprescindible que no existan hoyos o grietas en las superficies de trabajo, así como una excelente infraestructura del local.

4.3.3 Recepción y despacho de Materia Prima

En este proceso se debe realizar un correcto almacenamiento de acuerdo a las temperaturas para:

- Conservas 16°C
- Lácteos 4°C
- Frescos 6°C
- Carnes:
 - Congelación -18°C
 - Refrigeración 5°C
- Gaseosas 16°C

Para la entrega de materia prima a cocina tenemos la Orden de Requisición la cual en KAFE KAFE manejará el chef.

4.3.4 Control de de Producción y Facturación

Para mantener este control se realizará el control de inventarios y se realizará los cuadros de caja diarios.

4.3.5 Control de Inventarios

Los inventarios son documentos que dejan constancia de la existencia de bienes físicos.

Existen varios métodos de control de inventarios el que vamos a usar es el FIFO: First in First out.

Es el que más nos conviene para lograr que el producto este en estado óptimo para el consumo humano y evitar pérdidas económicas por desperdicio de materia prima.

4.4 Oferta Gastronómica

La oferta gastronómica en Tumbaco es muy variada, existen diversas propuestas gastronómicas, las cuales están enfocadas en opciones clásicas.

Lo que vamos a proponer en el centro de Tumbaco es un establecimiento “cafetería” cómodo donde se puedan reunir amigos, familias, enamorados a compartir momentos amenos y agradables con nuestros postres y diversos cafés, los cuales vamos a presentar en forma gourmet para diferenciarnos y atraer a nuestra clientela también por la variedad y sabor.

La oferta Gastronómica de KAFE KAFE es la siguiente:

Desayunos

Desayuno Continental

Desayuno Americano

Picaditas

Sánduche de jamón y queso

Sánduche de pernil

Sánduche vegetariano

Ensalada César

Ensalada Kafe Kafe

Bebidas Frías

Milkshake

(Mora, fresa, vainilla, ron pasas)

Batidos de futa de temporada

Café Latte Frío

Agua con gas

Agua sin gas

Bebidas Calientes

Café Espresso

Café Americano

Café Latte

Café Bombón

Machiatto

Capuchino

Mocachino

Chocolate de la casa

Postres

Tarta de espinaca

Tarta de jamón y queso

Pie de manzana

Mil Hojas

Pie de manzana y nueces

Torta de chocolate mojada

Torta de zanahoria

Cheesecake de fresas

Mousse de chocolate

Tres Leches

Extras

Crema montada

4.4.1 Ingeniería del Menú

La Ingeniería del Menú busca equilibrar tres factores:

1. Satisfacción del Cliente
2. Control de Mermas
3. Control de Costos del Menú

De esta manera se busca maximizar la rentabilidad del negocio intentando aumentar los beneficios para el cliente.

4.4.1.1 Diseño del Menú

El menú es una especie de documento que se entrega al cliente en todos los restaurantes donde se encuentra el listado de los platos que ofrece la casa.

El diseño del menú es muy importante, debe ser atractivo y tener una descripción general de los platos ofertados.

El menú es más conocido como la CARTA.

La carta es un instrumento de marketing muy importante en el ámbito gastronómico, porque es la impresión que vamos a transmitir al cliente, de esta depende la aceptación que desarrolle el cliente de nuestros productos ya que como muchos dicen la comida entra por los ojos.

4.4.1.2 Recetas Estándar

Las recetas estándar deben contar con lo siguiente:

- Nombre de la Receta: Depende del chef asignar los nombres a sus productos.
- Número de la Receta: Se debe otorgar un número a cada receta para mejor control.
- Ingredientes: Ítems o materia prima a utilizarse en cada producto.
- Cantidad requerida: Cantidades precisas en base a la unidad de medida para cada receta.
- Unidad de medida: Se debe usar una misma unidad de medida para cada producto.
- Valor Unitario: Costo unitario de cada ingrediente.
- Valor total: Costo total de cada ingrediente, esto depende de la cantidad requerida.
- Costo total de la receta: Suma de todos los costos totales de la receta.
- Porcentaje costos fijos: Valores de costos fijos que deben ser cobrados en cada producto para obtener una ganancia varía del 25 al 35%.
- Valor de la utilidad que se desea ganar en cada producto: Es el valor que se desea ganar por cada producto ofertado en la carta.

- Costo por porción: Es el precio de la porción, esto se obtiene dividiendo el costo total de la receta para el número de pax.
- Precio de venta en carta: Se refiere al precio de costo por porción más IVA, es más conveniente poner en la carta el precio real incluido IVA, ya que es una estrategia de marketing.

5. Capítulo V. Plan De Marketing

El Marketing se puede definir como el estudio de la manera de satisfacer de forma más eficiente las necesidades de un grupo o grupos a través de la entrega de un bien o servicio a cambio de un valor, para asegurar la supervivencia de un negocio.

5.1 Análisis de Mercado

5.1.1 Investigación de Mercado

Fenton (1992, p.313) indicó que la investigación de mercado nos permitirá saber cuánta demanda puede tener algo nuevo, donde están las oportunidades reales y que tan fuerte es la competencia.

A su vez la investigación de mercados es una técnica imprescindible en el marketing ya que ayuda al análisis de cambios de entorno y tendencias de los consumidores, a través de la recopilación de datos de los aspectos que se desea conocer para después interpretarlos y usarlos para nuestro beneficio, en el sentido de realizar la toma de decisiones orientada a satisfacer a los consumidores o clientes y obtener beneficios de rentabilidad.

5.1.1.1 Objetivos de la investigación

La presente investigación se realiza con los siguientes objetivos:

- Evidenciar que el mercado al que se está enfocando el negocio sea rentable
- Conocer si existe la demanda necesaria y las posibilidades de satisfacer la necesidad existente
- Establecer estrategias funcionales para cubrir las necesidades del mercado en tiempo oportuno.

5.1.1.2 Plan de investigación

El plan de investigación es la previsión de las actividades que se van a realizar durante el proceso de investigación para alcanzar los objetivos planteados, siendo un proceso de orientación de las acciones a realizar por parte del investigador.

Hay que tener claro que este plan puede ser modificado y determinado de acuerdo a las necesidades del investigador.

La importancia de contar con un plan de investigación radica en que permite:

- Determinar los objetivos de la investigación
- Establecer el procedimiento adecuado para realizar la investigación
- Orientar las actividades a realizar a un mismo propósito u objetivo y
- Evaluar la investigación que se va a llevar a cabo

En nuestro caso se planea realizar una investigación de mercado mediante de la aplicación de encuesta y observación.

5.1.2 Recolección de datos y análisis

5.1.2.1 Tamaño de Muestra

La recolección de datos se refiere al uso de las técnicas de investigación como son los cuestionarios, la encuesta, diagramas de flujo, la observación y diccionario de datos.

Cada una de estas se aplicará en circunstancias específicas y de acuerdo a las necesidades, para nuestra investigación vamos a usar LA ENCUESTA.

La encuesta se puede definir como un instrumento de la investigación de mercados para obtener información a través de cuestionarios prediseñados, entregados a personas del mercado meta para obtener información precisa y que ayude a los objetivos de nuestra investigación.

Una vez que se conoce el número de habitantes de Tumbaco hay que aplicar la siguiente fórmula, que nos va a ayudar a conocer el número de personas a encuestar para lograr nuestro objetivo:

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

N = Tamaño de la Población

p = Proporción de los que poseen el atributo = 50% (valor estándar)

q = Proporción de los que no poseen el atributo = (1-p) = 50% (valor estándar)

e = Error de Muestreo ($\pm 5\%$ valor estándar)

(Z)Intervalo de Confianza = 90%, 95.5%, 99,7%

n = tamaño de la muestra (valor buscado)

$$n = \frac{(1.96)^2 (0,5 \cdot 0,5) 38.498}{0,05^2 (38.498 - 1) + 1,96^2 (0,5 \cdot 0,5)}$$

Es así que:

N = Tamaño de la Población (38.498 personas)

e = Error de Muestreo ($\pm 5\%$ valor estándar)

p = Proporción de los que poseen el atributo = 50% (valor estándar)

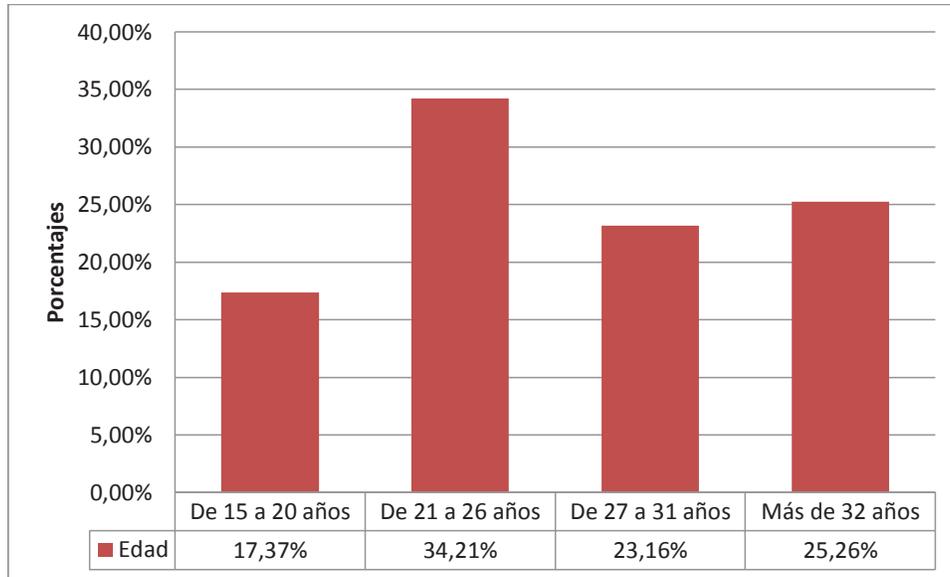
q = Proporción de los que no poseen el atributo = (1-p) = 50% (valor estándar)

Intervalo de Confianza = 95%

n = 380,37 Personas a encuestar

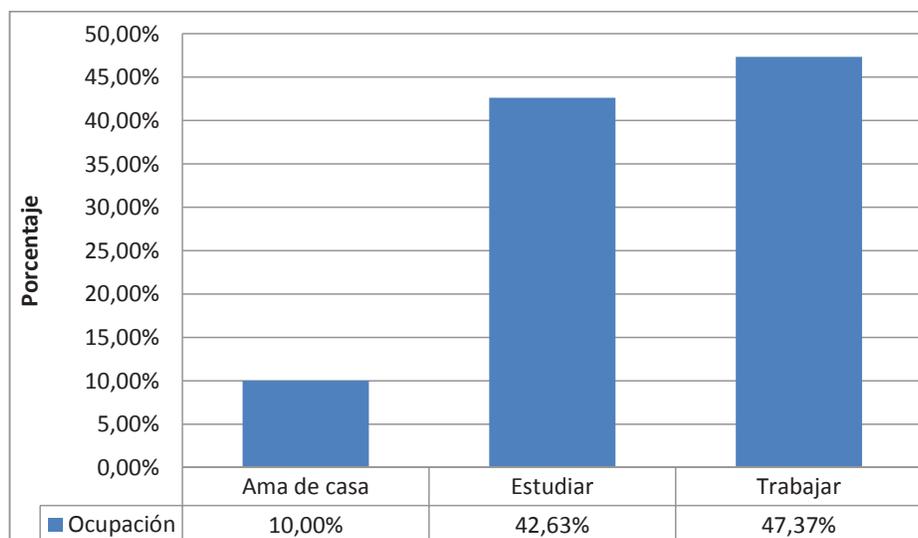
5.1.2.1 Tabulación y Análisis de datos obtenidos

1. Cuál es su edad



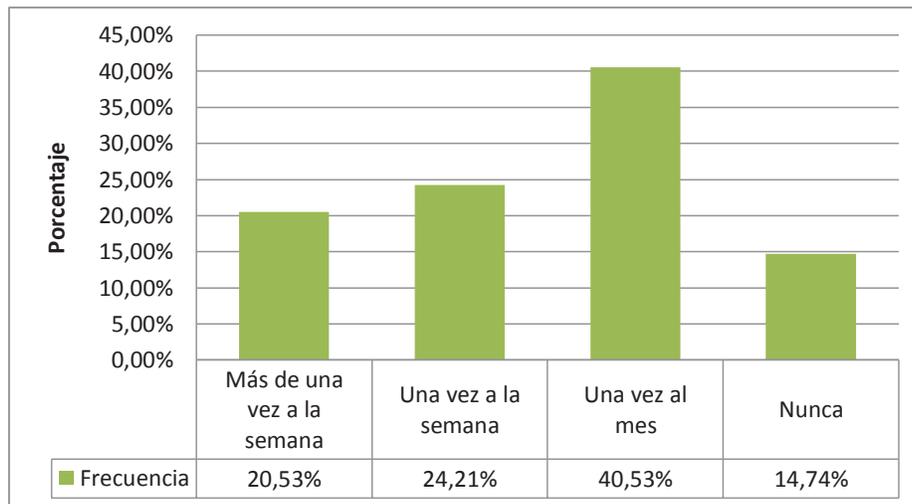
Según los datos obtenidos el mayor porcentaje de clientes potenciales está comprendido entre los 21 a 26 años de edad con un porcentaje del 34.21%, lo cual es favorable ya que ellos en su mayoría son parte del PEA (Población Económicamente Activa).

Usted a que se dedica?



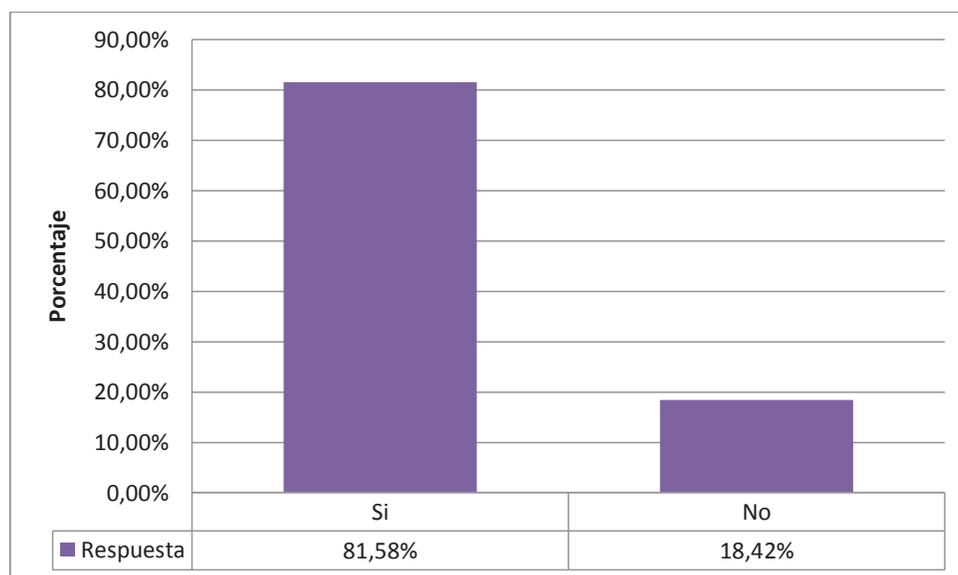
Este dato es muy importante ya que el 47.37% de las personas encuestadas se dedican a trabajar, lo cual es positivo ya que son consumidores que poseen ingresos propios.

2. Con qué frecuencia acude usted a una cafetería?



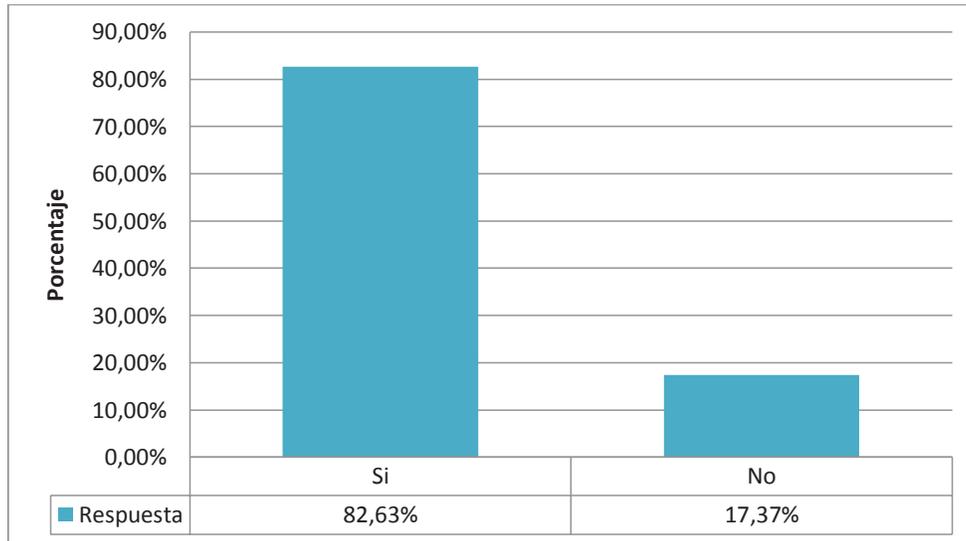
En base a esta respuesta podemos notar que no existe una cultura de visitar una cafetería en el centro de Tumbaco, lo cual afecta nuestro enfoque de negocio, sin embargo como mencionamos en nuestra investigación tampoco existe la oferta adecuada.

3. Le gustaría contar con el servicio de una cafetería gourmet



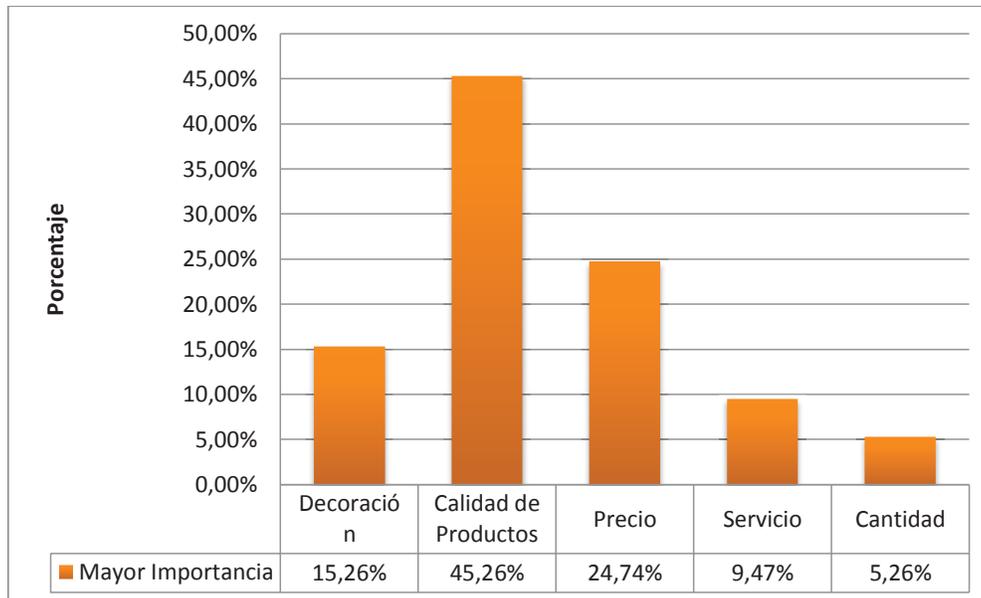
Las personas encuestadas demuestran un alto interés en que exista este negocio, lo podemos notar con el 81.58% que indico le gustaría contar con este servicio.

4. Usted visitaría una cafetería gourmet?



Es muy importante saber que el 82.63% de los encuestados van a visitar la cafetería gourmet, ya que esto demuestra que existirá una buena aceptación con el negocio que se propone implementar.

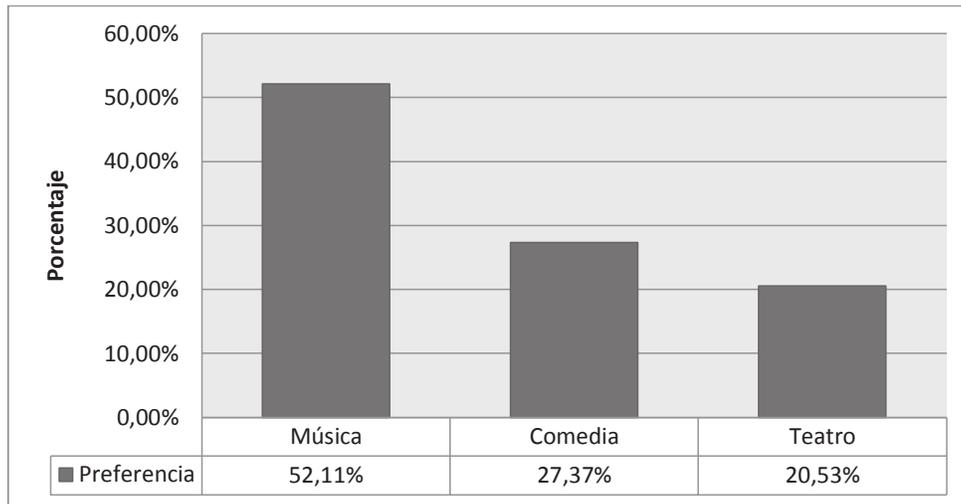
5. Qué es lo más importante para usted al momento de comer en una cafetería? Por favor ordene en orden de importancia del 1 al 5 siendo el 1 el más importante y el 5 el menos importante.



Esta pregunta nos revela lo que la clientela desea, y nos ayuda a enfocar de mejor manera nuestros esfuerzos para satisfacer sus necesidades.

Es claro con el 45.26% que los clientes desean obtener Calidad de Productos principalmente, además les interesa la decoración o presentación con el 15.26%, luego está el precio con el 24.74% ya que al ser gourmet muchos preguntaron si los costos serían elevados, luego está el servicio y por último pero no menos importante para nosotros la cantidad, en este punto es importante mencionar que se cuidará el equilibrio nutricional.

6. Qué tipo de expresiones artísticas le gustaría disfrutar en la cafetería



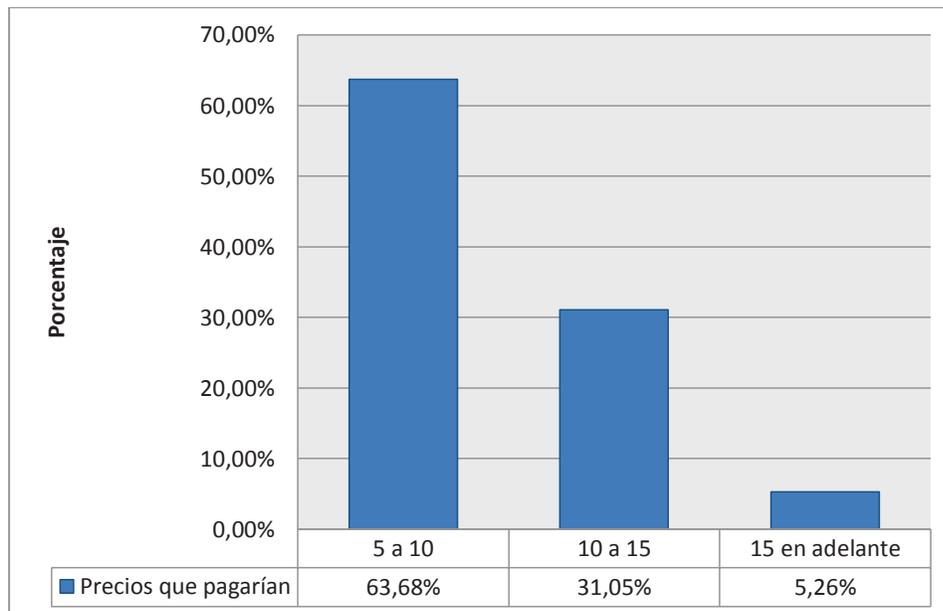
La mayoría de personas con un porcentaje de 52.11% desean música para divertirse en su estancia en la cafetería.

7. Qué le gustaría encontrar en la cafetería en cuanto a oferta gastronómica?

Esta es una pregunta abierta, tuvimos muchas recomendaciones pero en conclusión pedían que se realice productos de alta calidad, postres de sal y dulce, pasteles sandwiches. Muchos solicitaron comida típica.

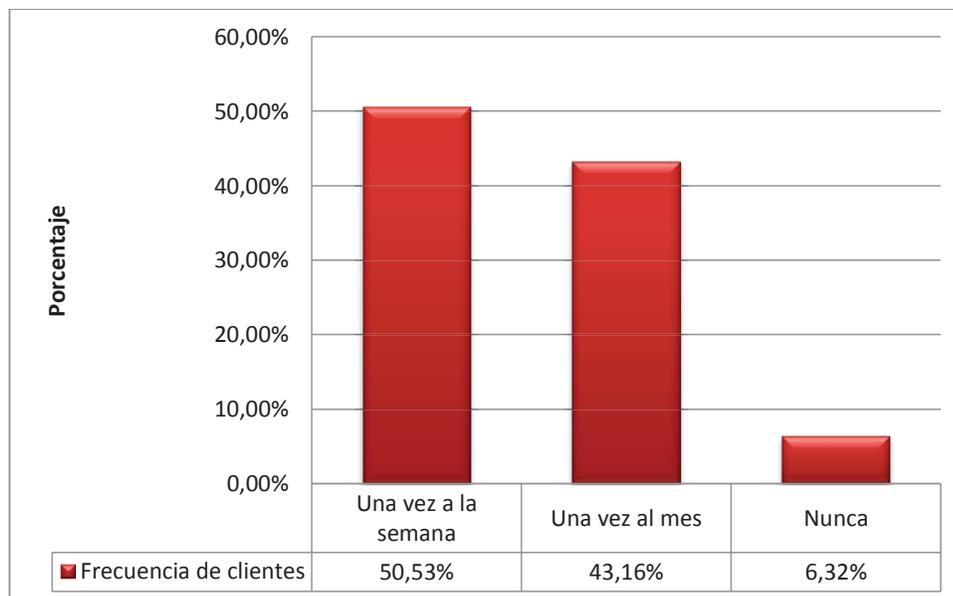
En conclusión la gente está a la expectativa de vivir nuevas sensaciones con productos de alta calidad.

8. Cuál es el precio máximo que estaría dispuesto a pagar por el servicio de una cafetería gourmet?



Esta pregunta es muy importante ya que nos permite conocer lo que el cliente espera en cuanto a precios, estamos viendo que tendremos éxito si nuestros precios de los productos están comprendidos entre los 5 y 10 dólares, ya que más del 50% consideró lo más adecuado.

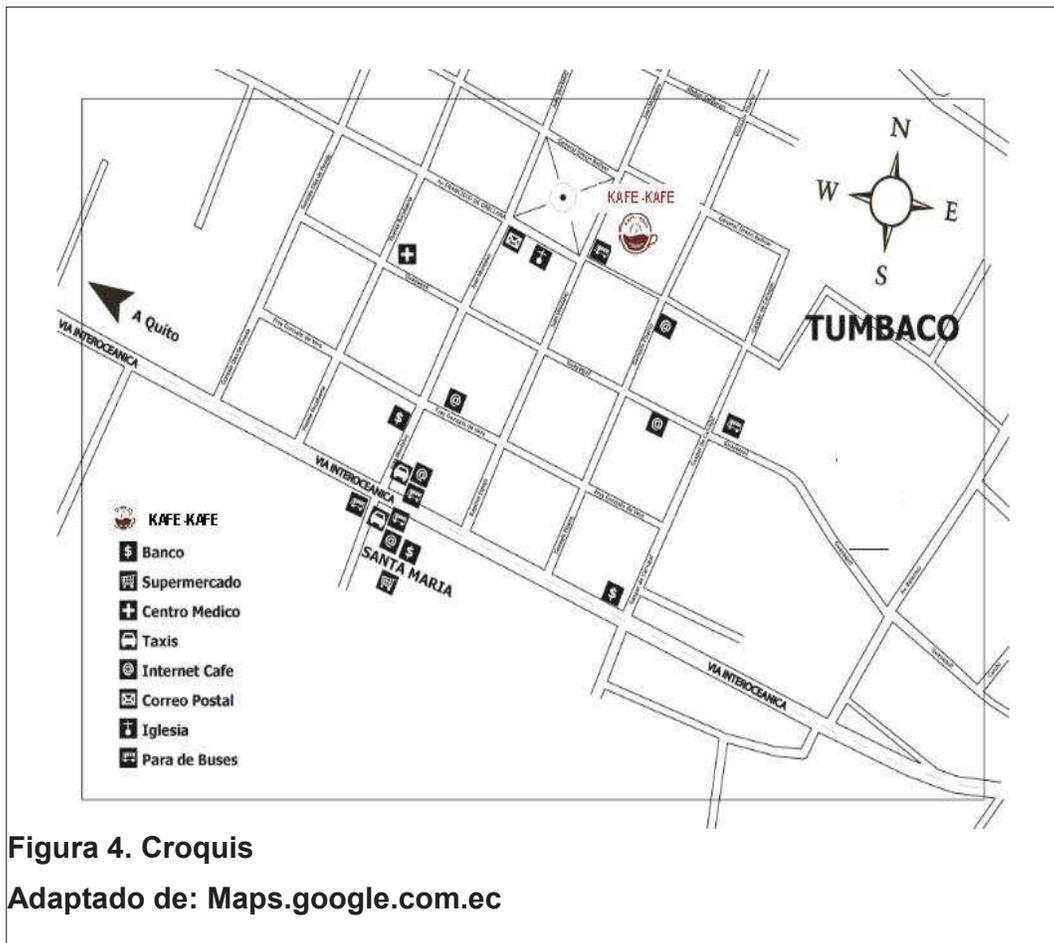
9. Con que frecuencia visitaría la cafetería gourmet?



Con esta pregunta podemos saber la afluencia y aceptación que tendremos, en base a esta respuesta, es bueno saber que la personas visitarán la cafetería una vez a la semana, lo cual podemos mejorar con un correcto impulso y marketing.

5.2 Mapa de Ubicación

5.2.1 CROQUIS



5.3 Análisis del Entorno

5.3.1 Macro entorno

La cafetería estará ubicada en:

País: Ecuador

Región: Sierra

Provincia: Pichincha

Parroquia: Tumbaco

Sector: Norte - Centro

Tumbaco es una parroquia muy comercial, se estima exista un crecimiento en la demanda de alimentos y bebidas en unos 10 años más o menos por la apertura del Nuevo Aeropuerto en Tababela, esto implicaría un auge en la economía de la parroquia que nos beneficiaría en cuanto a turistas e ingresos.

5.3.1.1 Factores Políticos

Los límites de Tumbaco son:

- Al Norte: Parroquia Puembo
- Al Sur: Volcán Ilaló y Parroquia de Guangopolo
- Al Este: Prov. Napo
- Al Oeste: Cumbayá

Esta parroquia posee las siguientes autoridades:

- **Junta Parroquial:** Rige en las decisiones políticas y leyes a ser emitidas, así como a velar por el estado de las calles, servicios básicos y contribuir activamente al desarrollo de los sectores más vulnerables.

Consta de un presidente, un vicepresidente y tres vocales principales con sus respectivos suplentes.

- **Teniente Político:** Encargado de velar por la seguridad y el orden de los habitantes de la parroquia.
- **Párroco:** Encargado de hacer conocer la palabra de Dios a los fieles y ayudar a los más necesitados a través de sus propios medios, contribuciones y donaciones de los creyentes.
- **Juntas directivas de cada barrio:** Estas juntas directivas trabajan para beneficiar a su barrio con obras públicas a través de la gestión con las autoridades competentes, además se encargan de colaborar al párroco con donaciones, trabajo social, etc. A lo largo del año y principalmente en las fiestas de parroquialización.

5.3.1.2 Entorno Cultural

En Tumbaco las tradiciones se han mantenido a través de los años, hasta la fecha se celebran las fiestas de esta parroquia con el folklore y el catolicismo introducido por los españoles.

Predomina culturalmente el mestizo y el indígena.

El entorno cultural se desarrolla principalmente con la celebración tradicional de sus fiestas de parroquialización el 8 de diciembre, estas fiestas constan de las octavas es decir se empieza a celebrar una semana antes, esta fiesta se hace en honor a la Virgen Inmaculada.

Estas fiestas aún conservan características ancestrales como son los adornos de los trajes típicos, el decoro de los carros alegóricos, sus danzas que poseen significado propio y a través del baile tratan de transmitirlo, los castillos con juegos pirotécnicos, las vacas locas y el itinerario católico, ya que es una fiesta religiosa.

5.3.1.3 Entorno Económico

RAMAS DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	TUMBACO
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	18,0%
Explotación de minas y canteras	0,6%
Industrias manufactureras	12,1%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	0,3%
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	0,4%
Construcción	9,0%
Comercio al por mayor y menor	14,5%
Transporte y almacenamiento	5,0%
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	4,0%
Información y comunicación	1,5%
Actividades financieras y de seguros	1,2%
Actividades inmobiliarias	0,5%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	3,5%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	4,7%
Administración pública y defensa	2,6%
Enseñanza	4,5%
Actividades de la atención de la salud humana	2,6%
Artes, entretenimiento y recreación	0,8%
Otras actividades de servicios	1,8%
Actividades de los hogares como empleadores	7,1%
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	0,1%
No declarado	5,3%
Trabajador nuevo	0,0%
TOTAL	100,0%

Fuente: elaboración del ICQ en base a información del INEC. Censo de Población y Vivienda 2013. Recuperado el 22 de septiembre de 2013, de <http://www.institutodelaciudad.com.ec/Documentos/perfecoadz/archivos/TUMBACO-%20FINAL-1.pdf>

Tumbaco es una zona mixta, porque en su mayoría es una zona rural pero también tiene un proceso de urbanización.

Según el gráfico anterior se evidencia una alta concentración de la PEA (Población Económicamente Activa) en el sector de Agricultura, ganadería y silvicultura del 18%, seguido por el Comercio al por mayor y menos con el

14.5%, luego tenemos las industrias manufactureras con el 12.1%, en el sector de construcción el 9%, en actividades de hogar el 7.1%, transporte y almacenamiento el 5%, seguido por Actividades de Servicios Administrativos de Apoyo con el 4.7%, Enseñanza con el 4.5% y Actividades de alojamiento y servicio de comidas con el 4%, estas como las importantes y con mayor concentración.

Por el crecimiento demográfico se puede evidenciar que se están realizando más construcciones de viviendas, lo que a largo plazo provocará una reducción en la agricultura y actividades relacionadas con el uso de suelo y esto a su vez determinará una subida en los precios del suelo.

5.3.1.4 Factores Sociales

Tumbaco es una parroquia con alto crecimiento poblacional y que se ha ido asentando en la parte central, lo que ha permitido el crecimiento del comercio y a su vez la reducción de tierras para la agricultura, a pesar que es su actividad principal de la PEA.

La población de Tumbaco es principalmente mestiza, sin embargo se encuentran comunidades indígenas, además de la presencia de colombianos, peruanos, asiáticos y europeos.

A pesar que se han hecho muchos esfuerzos para mejorar los alcances de los servicios básicos por parte del Municipio, aún existen deficiencias en las partes pobres principalmente de alcantarillado.

Las principales autoridades y centros de Salud, Educación, Política, Economía (Bancos y Cooperativas), Ministerios, Medios de Comunicación y mercados se encuentran en parte central de Tumbaco.

Actualmente, con la apertura del nuevo Aeropuerto se evidencia la falta de vías, que generan congestión principalmente en horas pico, otro aspecto importante que se debe regular son las ventas informales ya que generan mal aspecto en las principales calles de Tumbaco, de la misma manera se

evidencia la falta estacionamientos para los diferentes locales comerciales de la parte central de esta parroquia.

5.3.2 Micro entorno

El micro entorno se refiere a la ubicación de la cafetería como tal dentro de un sector delimitado y con mayor precisión.

Cantón: Pichincha

Parroquia: Tumbaco

Dirección: Av. Fray Gonzalo de Vera y Eugenio Espejo

5.3.2.1 Clientes

Kafe-Kafe se enfoca en ser un espacio al servicio y entrega de buenos momentos con productos de calidad y exquisito sabor para el cliente.

Nuestro mercado foco de clientes va desde los 14 años a los 70 años de edad, es decir un mercado muy amplio que queremos atender, ya que la cafetería desea entregarles deliciosos productos a precios accesibles.

5.3.2.2 Proveedores

Se ha decidido que vamos a trabajar con proveedores de la zona, entre los principales contamos con:

- Santamaría
- Tía
- Mercado de Tumbaco
- Supermaxi en el Mall Ventura
- Pronavalle

Principalmente esta decisión se basa en que con la creación de la cafetería queremos también tener la responsabilidad social de que el sector se desarrolle y la mejor manera es hacer uso de los recursos y proveedores del lugar.

De esta manera no solo ayudamos a las grandes empresas sino también a los pequeños empresarios y nos beneficiamos además porque no requerimos de transporte de los productos.

5.3.2.3 Competencia

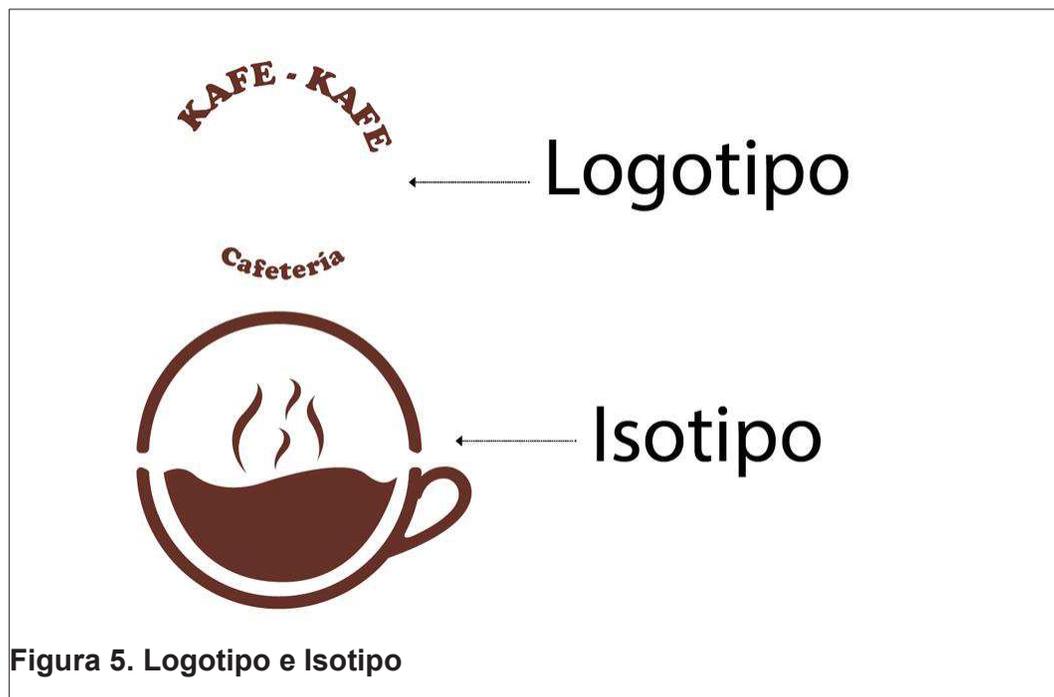
En cuanto a la competencia en base al estudio realizado a través de la observación, pudimos notar que existen varios negocios de comida y una panadería grande, sin embargo en cuanto a lo que se refiere a cafeterías no está desarrollado en el centro de Tumbaco, viendo así una oportunidad para que nuestra cafetería tenga éxito.

Existen dos cafeterías muy pequeñas pero solo se dedican a la venta de café clásico y empanadas.

No existen cadenas grandes desarrolladas en el sector, por lo que nuestro posicionamiento va a ser más adecuado y tenemos la oportunidad de crecer.

5.4 Creación de la Imagen

5.4.1 Logotipo e Isotipo



Unidos:



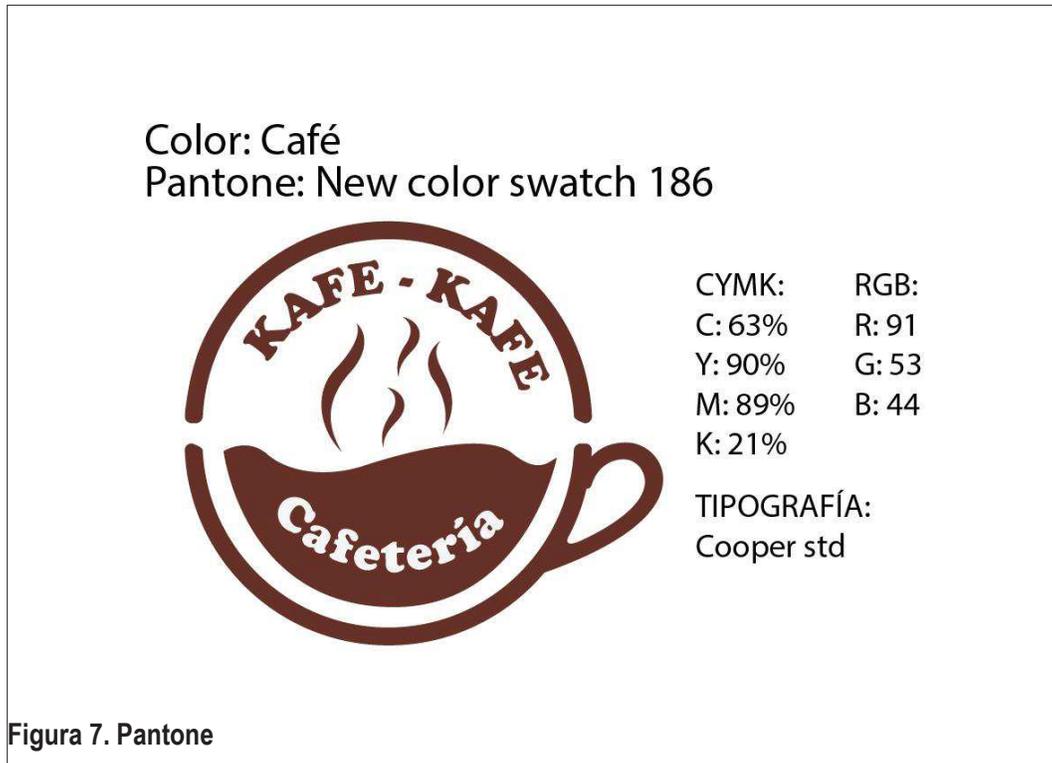
Figura 6. Logotipo

ISOTIPO.- El isotipo del logotipo es el gráfico que conforma y sustenta a la composición. En este aspecto es parte muy importante del logotipo debido a que representa el sabor de los diferentes productos realizados en la empresa.

LOGOTIPO.- La palabra Kafe – kafe cafetería utiliza una gama de color y tipografía que a primera vista expresa el giro de negocio, siendo muy innovador, moderno y elegante.

5.4.2 Teoría del Color

La teoría del color es un grupo de reglas básicas en la mezcla de colores para conseguir el efecto deseado combinando colores de luz o pigmento. La luz blanca se puede producir combinando el rojo, el verde y el azul, mientras que combinando pigmentos cian, magenta y amarillo se produce el color negro. Fundación Wikipedia, Inc.(18 de septiembre 2013).Teoría del color. Recuperado el 22 de septiembre de 2013, de http://es.wikipedia.org/wiki/Teor%C3%ADa_del_color.



5.4.3 Uniformes

Los uniformes son muy importantes ya que identifican a nuestro personal como parte de la imagen corporativa, es por ello que KAFE – KAFE ah decidido dotar a los empleados con uniformes que lleven bordado el logotipo corporativo en la chaqueta y camisetas en V, respectivamente, en la parte delantera superior izquierda.

Nuestros uniformes constarán de:

- **Chef:** Chaqueta manga media, 1 juego de color negro y el otro de color blanco, pantalón tipo calentador negro con rayas blancas, delantal 100 x 85, zapatos antideslizantes, malla para el cabello y un gorro Safari en color negro.
- **Ayudante de cocina:** Chaqueta manga media, color negro, pantalón tipo calentador negro con rayas blancas, delantal

100 x 85, zapatos antideslizantes, malla para el cabello y un gorro Safari en color negro.

- **Cajero(a):** Chaqueta manga tres cuartos, color rosa , pantalón tipo calentador negro con rayas blancas, delantal 100 x 85, zapatos antideslizantes, malla para el cabello y un gorro Safari en color negro.
- **Limpieza:** Camiseta en V, color beige, pantalón tipo calentador negro con rayas blancas, zapatos antideslizantes, malla para el cabello y un gorro Safari en color negro.

Se entregará a cada empleado dos juegos del uniforme correspondiente.

La idea de que nuestros colaboradores usen uniforme es crear un posicionamiento de marca ante el cliente, asegurando la higiene de los productos y lograr que el cliente se sienta satisfecho en un ambiente lleno de calidez humana e impecable pulcritud de nuestros empleados que son quienes tendrán el contacto directo con nuestros clientes. El hecho de bordar nuestro logotipo en las chaquetas y camisetas nos ayuda a que el cliente recuerde nuestro nombre y por ende nos realicé publicidad de boca a boca, mismo que dependerá de lo bien o mal atendido que haya sido nuestro cliente.

5.5 Marketing Mix

El Marketing Mix es el conjunto de estrategias y herramientas que posee o desarrolla una empresa para alcanzar los objetivos planteados para satisfacer las necesidades del mercado objetivo y lograr rentabilidad.

5.5.1 Producto

El producto puede definirse como el conjunto de características tangibles e intangibles que se le dan a un objeto o servicio como son empaque, calidad, color, marca, precio, mismos que son enfocados a satisfacer las necesidades del cliente o comprador, para realizar intercambios o apoyar en logro de objetivos de una entidad o negocio.

Nuestros productos, al ser una cafetería estamos enfocados a lo que son comidas rápidas como son café en sus diferentes presentaciones y una amplia gama de postres dulces y sal.

Los alimentos y bebidas que se van a vender exigen ciertos estándares de sanidad y presentación que implican lo siguiente:

- Prevenir la contaminación mediante la limpieza y sanitización de todas las áreas.
- Evitar el desarrollo micro bacteriano con los métodos de refrigeración y congelación.
- Eliminar cualquier microorganismo productor de toxiinfecciones, mediante el empleo de temperaturas y tiempos adecuados para los diferentes productos.
- Mantener la presentación del producto a través del uso adecuado de las recetas estándar y el cuidado al momento de entregar el producto terminado al cliente.
- Correcto trato al cliente, siempre debe ser cordial y amable, el personal debe hacer sentir al cliente importante y bien atendido, enfocándose en satisfacer sus necesidades.

Además queremos realizar un posicionamiento de nuestros productos por lo que realizaremos lo siguiente como estrategia:

- Ofrecer productos de excelente calidad y que satisfaga las necesidades de los clientes.
- Realizar publicidad de nuestros productos
- Llevar una base de datos de nuestros clientes, para poder avanzar con la fidelización.
- Realizar acercamiento con el cliente a través de un buzón de sugerencias.
- Hacerle llegar información de nuestro establecimiento al cliente, como son promociones, nuevos productos, boletines especiales.

5.5.2 Precio

El precio es el valor monetario que se asigna a cada producto para ofertarlo al consumidor, esta variable del marketing mix se diferencia de las demás ya que genera un ingreso mientras que las otras generan costos.

Para determinar el precio de los productos se toman en cuenta los siguientes factores:

- El costo de la materia prima obtenido de las recetas costeadas
- Margen de costos fijos
- Margen de rentabilidad
- Precios de la competencia

Tomando en cuenta los factores anteriores el precio estará enfocado a ser competitivo con el mercado actual y acorde al producto que se entrega más el valor agregado de atención con calidad y calidez.

5.5.3 Promoción

La promoción sirve para llegar al cliente de manera acertada, persuadirlo, informarlo y recordarle la existencia de nuestro establecimiento y las ofertas y productos que ofrecemos.

En la promoción se aplicarán estrategias de marketing, tomando en cuenta que esto es satisfacer las necesidades del consumidor de forma rentable.

Se van a utilizar estrategias de marketing como son:

- Menú de Precios Fijos: Consiste en una estrategia que se puede aplicar en todo tipo de establecimiento de alimentos y bebidas, a menos que se trate de un restaurante de exclusividad.
- Celebración de Cumpleaños: Esta estrategia se enfoca en conocer a nuestro cliente, requiere que tengamos una base de datos de nuestros clientes como son Nombre, correo electrónico, fecha de cumpleaños.

Se basa en enviar al cliente un correo electrónico en su cumpleaños e invitarlo a compartir en su día con nosotros, la estrategia es que ese día el cliente recibirá su comida gratis y mínimo debe tener 3 acompañantes.

- Cliente frecuente: Se basa en otorgar descuentos en montos superiores a los 20 dólares de compra de manera trimestral, y sortear un postre para 4 personas cada trimestre entre los clientes frecuentes.

Se realizará el acercamiento al cliente entregándole un excelente servicio y siempre estando atentos a sus requerimientos y recomendaciones.

5.5.4 Personal

Se llevará a cabo el desarrollo de un plan PPT, enfocado en el crecimiento profesional de cada uno de los empleados según merecimientos que sea medible y alcanzable, esto mediante la entrega de capacitaciones trimestrales dependiendo del cargo que ocupen.

De igual manera se realizarán evaluaciones trimestrales de rendimiento al personal para conocer si están realizando su trabajo de manera objetiva.

5.5.5 Procesos

Se realizarán procesos de diseño y producción de los productos, pensando en sus empaques sean llamativos, se realizará alianzas estratégicas con las diferentes empresas que existen en la zona para otorgar un valor agregado al cliente por cierto monto de compra.

5.5.6 Presentación

El ambiente de la cafetería será relajado con un toque de modernidad para que el cliente se sienta bien durante su estancia, teniendo acceso a servicio de internet Wifi. En cuanto a la música será moderna pero tranquila, habrán pantallas que pasarán videos musicales.

6. Capítulo VI. Plan Financiero

Un plan financiero puede traer varios beneficios como:

1. Disminución de riesgos
2. Da direccionalidad a las acciones
3. Incrementa la coordinación
4. Produce mayor objetividad
5. Reduce el tiempo
6. Mejora las decisiones financieras

6.1 Inversión

La inversión es parte del gasto necesario para iniciar una actividad comercial.

La misma no tiene que ver con los gastos de producción del negocio.

Inversión Total	
Especificación	Valor Total (\$)
Inversión Fija Tangible	
Equipos	\$ 15.071,02
Cristalería	\$ 232,14
Vajilla	\$ 287,17
Mobiliario	\$ 1.618,46
Uniformes	\$ 571,00
Equipo de computación	\$ 698,90
Inversión Fija Intangible	
Sistema de Servicio	\$ 150,00
Diseño de la marca	\$ 250,00
Subtotal	\$ 18.878,69
IVA 12%	\$ 2.265,44
Total	\$ 21.144,13
Capital de Trabajo	\$ 5.000,00
Total Inversión	\$ 26.144,13

6.2 Activos Fijos

6.2.1 Maquinarias y Equipo

Maquinaria y Equipo	Cantidad	TERMALIMEX		OCHOA IMPORTACIONES	
		Valor Unitario	Valor Total	Valor Unitario	Valor Total
Cafetera automática de dos grupos para uso profesional	1	\$ 3,218.41	\$ 3,218.41	\$ 4,277.81	\$ 4,277.81
Molino dosificador	1	\$ 351.96	\$ 351.96	\$ 553.67	\$ 553.67
Batidora 5 cuartos de galón	1	\$ 387.83	\$ 387.83	\$ 558.16	\$ 558.16
Balanza digital	1	\$ 78.41	\$ 78.41	\$ 355.90	\$ 355.90
Licuada de 5 litros	2	\$ 108.00	\$ 216.00	\$ 114.00	\$ 228.00
Horno eléctrico	1	\$ 2,256.10	\$ 2,256.10	\$ 2,561.50	\$ 2,561.50
Microondas	1	\$ 378.00	\$ 378.00	\$ 423.82	\$ 423.82
Waffera	1	\$ 419.02	\$ 419.02	\$ 510.58	\$ 510.58
Refrigeradora	1	\$ 4,355.97	\$ 4,355.97	\$ 3,310.84	\$ 3,310.84
Cocina industrial de 4 quemadores	1	\$ 663.92	\$ 663.92	\$ 1,350.00	\$ 1,350.00
congelador mediano 23 Pies	1	\$ 2,261.95	\$ 2,261.95	\$ 3,682.25	\$ 3,682.25
Mesa de trabajo 1.10 x 2.3 mtros	1	\$ 483.45	\$ 483.45	\$ 485.00	\$ 485.00
enfriador mediano	1		\$ -	\$ 857.18	\$ 857.18
Subtotal			\$ 15,071.02		\$ 19,154.71
IVA 12%			\$ 1,808.52		\$ 2,298.57
Total			\$ 16,879.54		\$ 21,453.28

6.2.2 Vajilla

Vajilla	Cantidad	TERMALIMEX		OCHOA IMPORTACIONES	
		Valor Unitario	Valor Total	Valor Unitario	Valor Total
Plato para taza	25	\$ 0.94	\$ 23.50	\$ 1.06	\$ 26.50
Taza 2 3/4 oz	25	\$ 1.07	\$ 26.75	\$ 2.75	\$ 68.75
Plato para postre	25	\$ 2.08	\$ 52.00	\$ 3.69	\$ 92.25
Plato mediano	25	\$ 1.64	\$ 41.00	\$ 1.85	\$ 46.25
Cucharas de postre	40	\$ 0.55	\$ 22.00	\$ 0.95	\$ 38.00
Tenedores de mesa	50	\$ 0.80	\$ 40.00	\$ 1.28	\$ 64.00
Cuchillos de mesa	50	\$ 1.21	\$ 60.50	\$ 2.00	\$ 100.00
Saleros	9	\$ 1.19	\$ 10.71	\$ 1.18	\$ 10.62
Pimenteros	9	\$ 1.19	\$ 10.71	\$ 1.18	\$ 10.62
Subtotal			\$ 287.17		\$ 456.99
IVA 12%			\$ 34.46		\$ 54.84
Total			\$ 321.63		\$ 511.83

6.2.3 Cristalería

Cristalería	Cantidad	TERMALIMEX		OCHOA IMPORTACIONES	
		Valor Unitario	Valor Total	Valor Unitario	Valor Total
Vaso LUMINARC 11 1/2 OZ	25	\$ 1,74	\$ 43,50	\$ 0,68	\$ 17,00
Vaso bajo	25	\$ 1,59	\$ 39,75	\$ 1,06	\$ 26,50
Jarro de cristal	25	\$ 2,61	\$ 65,25	\$ 1,78	\$ 44,50
Copa café LUMINARC 37684	25	\$ 6,38	\$ 159,50	\$ 5,20	\$ 130,00
Jarra con tapa	2	\$ 7,80	\$ 15,60	\$ 7,07	\$ 14,14
Subtotal			\$ 323,60		\$ 232,14
IVA 12%			\$ 38,83		\$ 27,86
Total			\$ 362,43		\$ 260,00

6.2.4 Muebles

Muebles	Cantidad	CORPORACION EL ROSADO S.A.	
		Valor Unitario	Valor Total
sillas de madera para la mesa de seis personas	12	\$ 40,09	\$ 481,08
mesas madera rectangulares para seis personas	2	\$ 70,54	\$ 141,08
mesas madera rectangulares para cuatro personas incluye 16 sillas	4	\$ 177,67	\$ 710,68
sillas altas giratorias para barra	6	\$ 35,70	\$ 214,20
mesa para dos personas incluye 2 sillas	1	\$ 71,42	\$ 71,42
Subtotal			\$ 1.618,46
IVA 12%			\$ 194,22
Total			\$ 1.812,68

6.2.5 Utensilios

Utensilios	Cantidad	TERMALIMEX		OCHOA IMPORTACIONES	
		Valor Unitario	Valor Total	Valor Unitario	Valor Total
Diablo	2	\$ 6,78	\$ 13,56	\$ 4,38	\$ 8,76
Bandeja para servicio	10	\$ 5,94	\$ 59,40	\$ 5,33	\$ 53,30
Bandejas grandes	5	\$ 26,63	\$ 133,15	25,98	\$ 67,55
Bandejas medianas	5	\$ 23,97	\$ 119,85	\$ 13,51	\$ 43,75
Bandejas pequeñas	5	\$ 13,22	\$ 66,10	\$ 8,75	\$ 117,40
Juegos de bowls de 20, 3 y 8	2	\$ 24,84	\$ 49,68	\$ 23,48	\$ 46,96
Juego de cuchillos	2	\$ 55,00	\$ 110,00	\$ 44,80	\$ 89,60
cucharas grandes de aluminio	2	\$ 2,48	\$ 4,96	\$ 3,97	\$ 7,94
Juego de sartenes de teflón,	1	\$ 98,94	\$ 98,94	\$ 74,60	\$ 74,60
Tablas para picar	4	\$ 11,80	\$ 47,20	\$ 12,42	\$ 49,68
Cucharones 4 oz	1	\$ 2,79	\$ 2,79	\$ 3,03	\$ 3,03
Cucharones 6 oz	1	\$ 3,23	\$ 3,23	\$ 3,47	\$ 3,47
Batidor manual	3	\$ 3,73	\$ 11,19	\$ 5,28	\$ 15,84
Pinzas	2	\$ 4,49	\$ 8,98	\$ 4,40	\$ 8,80
Coladeras de metal	3	\$ 5,66	\$ 16,98	\$ 25,20	\$ 75,60
moldes para horno medianos	10	\$ 7,82	\$ 78,20	\$ 10,63	\$ 106,30
Latas para horno eléctrico	2	\$ 11,18	\$ 22,36	\$ 36,43	\$ 72,86
Basureros grandes	3	\$ 180,94	\$ 542,82	\$ 224,00	\$ 672,00
Basureros pequeños para baño	2	\$ 20,87	\$ 41,74	\$ 19,98	\$ 39,96
Trapeadores	2	\$ 33,72	\$ 67,44	\$ 22,06	\$ 44,12
Recogedores	2	\$ 13,78	\$ 27,56		\$ -
Subtotal			\$ 1.526,13		\$ 1.601,52
IVA 12%			\$ 183,14		\$ 192,18
Total			\$ 1.709,27		\$ 1.793,70

6.3.6 Suministros de Oficina

Suministros	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Facturas	1000	\$ 0,12	\$ 120,00
Esferos	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Cinta adhesiva	3	\$ 0,75	\$ 2,25
Carpetas archivadoras	5	\$ 3,50	\$ 17,50
Subtotal			\$ 142,25
IVA 12%			\$ 17,07
Total			\$ 159,32

6.3.7 Uniformes

Uniformes	Cantidad	CHEF CITY	
		Valor Unitario	Valor Total
Chaquetas Karlo color negro Igual a catalogo 1-38 y 1-40	2	\$ 28,00	\$ 56,00
Chaquetas Karlo color blanca vivos y broches negros 1-38 y 1-40	2	\$ 28,00	\$ 56,00
Chaquetas Mary	2	\$ 28,00	\$ 56,00
Delantales negros de 100x85	6	\$ 9,00	\$ 54,00
Pantalones tipo calentador americano raya gruesa T?	8	\$ 21,00	\$ 168,00
Gorras Safaris negras	6	\$ 4,00	\$ 24,00
Camisas Stewrads en V igual a Fig. 68 T38	2	\$ 12,50	\$ 25,00
Pares de zapatos Inject lighths (colombianos)	4	\$ 30,00	\$ 120,00
Mallas americanas color negro	8	\$ 1,50	\$ 12,00
Subtotal			\$ 571,00
IVA 12%			\$ 68,52
Total			\$ 639,52

6.3.8 Sistema de Servicio

DANNY ZAMBRANO (PERSONA NATURAL)			
Sistema de servicio	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Sistema de servicio	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Subtotal			\$ 150,00
IVA 12%			\$ 18,00
Total			\$ 168,00

6.3.9 Equipos de Computación

ZONA TECNOLOGICA ECC			
Equipo de computación	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Case combo Win Star Negro con teclado	1	\$ 36,25	\$ 36,25
Procesador INTEL Core I3, memoria 4GB.	1	\$ 346,45	\$ 346,45
Monitor LG LED 18.5	1	\$ 114,40	\$ 114,40
Impresora Matri Epson TMU-220PD 653	1	\$ 191,80	\$ 191,80
Emsamblaje	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Subtotal			\$ 698,90
IVA 12%			\$ 83,87
Total			\$ 782,77

6.3 Activos Diferidos

6.3.1 Gastos de Constitución

Por tratarse de una empresa unipersonal, no tendremos Gastos de Constitución ya que estaremos ejerciendo actividades comerciales a nuestro mismo nombre y el capital será aportado por la propietaria.

De esta manera no existe diferencia entre el patrimonio personal y empresarial.

6.3.2 Constitución de la Empresa

Para constituir la empresa Unipersonal, es necesario:

- Apertura del RUC
- Realizar la gestión de los permisos de sanidad, Ministerio de Turismo
- Tramitar las patentes
- Realizar los trámites para ser un comerciante que cancela sus impuestos con RISE

6.4 Capital de Trabajo

6.4.1 Materia Prima

COSTOS DE MENÚ		
Desayunos		
Desayuno Continental		\$ 1,04
(Café, chocolate o te en agua o leche, jugo de temporada,		
Desayuno Americano		\$ 1,57
(Café, chocolate o te en agua o leche, jugo de		
Subtotal		\$ 2,62
Picaditas		
Sánduche de jamón y queso		\$ 0,42
(caliente o frío)		
Sánduche de pernil		\$ 0,61
(Pernil, cebolla, tomate y lechuga)		
Sánduche vegetariano		\$ 0,33
(Pan baguette, queso, tomate,		
Ensalada César		\$ 1,29
(Pollo asado, lechuga romana, tomate, croutons, queso parmesano		
Ensalada Kafe Kafe		\$ 0,93
(Tocino, lechuga romana, choclo dulce, piña, queso parmesano y		
Subtotal		\$ 3,58
Bebidas Frías		
Milkshake		\$ 0,52
(mora, fresa, vainilla, ron pasas)		
Batidos de fruta de temporada		\$ 0,35
Café Latte Frío		\$ 0,63
Agua con gas		\$ 0,35
Agua sin gas		\$ 0,35
Subtotal		\$ 2,19
Bebidas Calientes		
Café Espresso		\$ 0,11
Café Americano		\$ 0,18
Café Latte		\$ 0,34
Café Bombón		\$ 0,51
Machiato		\$ 0,60
Capuchino		\$ 0,29
Mocachino		\$ 0,44
Chocolate de la casa		\$ 0,29
(Delicioso chocolate de pastilla, acompañado por mascmallows)		
Subtotal		\$ 2,75
Postres		
Tarta de espinaca		\$ 0,43
Tarta de jamón y queso		\$ 0,50
Pie de manzana		\$ 0,92
Mil Hojas		\$ 1,06
Pie de manzana y nueces		\$ 0,60
Torta de chocolate mojada		\$ 0,40
Torta de zanahoria		\$ 0,29
Cheesecake de fresas		\$ 0,85
Mousse de chocolate		\$ 0,36
Tres Leches		\$ 0,98
Subtotal		\$ 6,40
Extras		
Crema montada		\$ 0,60
Subtotal		\$ 0,60
	TOTAL	\$ 18,14

6.4.2 Sueldos y Salarios

ROL DE PAGOS KAFE KAFE								
Cargo	Sueldo	Aporte Patronal 11.15%	Decimo Cuarto	Decimo Tercero	Vacaciones	Costo Mes	Costo Anual	%
Administrador	\$ 800,00	\$ 89,20	\$ 26,50	\$ 66,67	\$ 33,33	\$ 1.015,70	\$ 12.188,40	32%
Chef	\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 26,50	\$ 58,33	\$ 29,17	\$ 892,05	\$ 10.704,60	28%
Ayudante de Cocina	\$ 350,00	\$ 39,03	\$ 26,50	\$ 29,17	\$ 14,58	\$ 459,28	\$ 5.511,30	14%
Cajero	\$ 318,00	\$ 35,46	\$ 26,50	\$ 26,50	\$ 13,25	\$ 419,71	\$ 5.036,48	13%
Limpieza	\$ 318,00	\$ 35,46	\$ 26,50	\$ 26,50	\$ 13,25	\$ 419,71	\$ 5.036,48	13%
TOTAL MES	\$ 2.486,00	\$ 277,19	\$ 132,50	\$ 207,17	\$ 103,58	\$ 3.206,44	\$ 38.477,27	100%
TOTAL AÑO	\$ 29.832,00	\$ 3.326,27	\$ 1.590,00	\$ 2.486,00	\$ 1.243,00	\$ 38.477,27	\$ 38.477,27	

6.4.3 Gastos Publicidad

Publicidad	Cantidad	CAMALEON IMPRIME TU ESTILO	
		Valor Unitario	Valor Total
Creación de logotipo	1	\$ 125,00	\$ 125,00
Diagramación de menú	1	\$ 75,00	\$ 75,00
Creación de letrero	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Creación de papelería (Tarjeta de presentación y hoja membretada)	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Subtotal			\$ 250,00
IVA 12%			\$ 30,00
Total			\$ 280,00

6.4.4 Suministros Limpieza

Suministros	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cloro	2	\$ 8,50	\$ 17,00
Deja	3	\$ 10,51	\$ 31,53
Jabón para baños	5	\$ 3,50	\$ 17,50
Lava platos	5	\$ 3,75	\$ 18,75
Desinfectante	2	\$ 7,50	\$ 15,00
paños limpiadores	5	\$ 1,50	\$ 7,50
escobas	3	\$ 2,80	\$ 8,40
Subtotal			\$ 115,68
IVA 12%			\$ 13,88
Total			\$ 129,56

6.4.5 Costos y Gastos

6.4.5.1 Costos Fijos y Variables

Gastos mensuales fijos	
Costos Indirectos	Monto
Alquiler local	\$ 800.00
Servicios públicos	\$ 170.00
Publicidad	\$ 350.00
Lavandería	\$ 25.00
Amortización equipos	\$ 125.59
Seguridad	\$ 180.00
Otros Gastos	\$ 500.00
Sueldos y Salarios	\$ 3,206.44
TOTAL	\$ 5,357.03
Gastos Variables	
Materia Prima	\$ 2,053.98
Uniforme	\$ 53.29
Mantenimiento Equipos	\$ 25.00
Mantenimiento Local	\$ 33.33
Suministros oficina	\$ 13.28
Suministros limpieza	\$ 43.19
TOTAL	\$ 2,222.07
Total Gastos Mensuales	\$ 7,579.11

6.5 Proyección de ventas

6.5.1 Proyección Mensual

Producto	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total
Desayunos					
Desayuno Continental	200	\$ 4,24	\$ 848,0000	\$ 1,04	\$ 208,34
Desayuno Americano	100	\$ 6,39	\$ 639,0000	\$ 1,57	\$ 157,41
TOTAL DESAYUNOS	300		\$ 1.487,0000		
Picaditas					
Sánduche de jamón y queso	240	\$ 1,70	\$ 408,0000	\$ 0,42	\$ 100,32
Sánduche de pernil	150	\$ 2,50	\$ 375,0000	\$ 0,61	\$ 90,92
Sánduche vegetariano	75	\$ 1,40	\$ 105,0000	\$ 0,33	\$ 25,00
Ensalada César	90	\$ 5,25	\$ 472,5000	\$ 1,29	\$ 116,13
Ensalada Kafe	78	\$ 3,80	\$ 296,4000	\$ 0,93	\$ 72,40
TOTAL PICADITAS	633		\$ 1.656,9000		
Bebidas Frías					
Milkshake	50	\$ 2,15	\$ 107,5000	\$ 0,52	\$ 25,96
Batidos de fruta de temporada	100	\$ 1,40	\$ 140,0000	\$ 0,35	\$ 34,65
Café Latte Frio	75	\$ 2,55	\$ 191,2500	\$ 0,63	\$ 47,03
Agua con gas	200	\$ 0,60	\$ 120,0000	\$ 0,35	\$ 70,00
Agua sin gas	100	\$ 0,60	\$ 60,0000	\$ 0,35	\$ 35,00
TOTAL BEBIDAS FRÍAS	525		\$ 618,7500		
Bebidas Calientes					
Café Expresso	75	\$ 0,50	\$ 37,5000	\$ 0,11	\$ 8,25
Café Americano	89	\$ 0,75	\$ 66,7500	\$ 0,18	\$ 15,86
Café Latte	100	\$ 1,40	\$ 140,0000	\$ 0,34	\$ 33,83
Café Bombóm	80	\$ 2,10	\$ 168,0000	\$ 0,51	\$ 40,90
Machiatto	75	\$ 2,45	\$ 183,7500	\$ 0,60	\$ 45,09
Capuchino	100	\$ 1,20	\$ 120,0000	\$ 0,29	\$ 28,93
Mocachino	100	\$ 1,80	\$ 180,0000	\$ 0,44	\$ 44,00
Chocolate de la casa	78	\$ 1,20	\$ 93,6000	\$ 0,29	\$ 22,35
TOTAL BEBIDAS CALIENTES	697		\$ 989,6000		
Postres					
Tarta de espinaca	150	\$ 1,75	\$ 262,5000	\$ 0,43	\$ 63,96
Tarta de jamón y queso	110	\$ 2,05	\$ 225,5000	\$ 0,50	\$ 55,36
Pie de manzana	100	\$ 3,75	\$ 375,0000	\$ 0,92	\$ 92,07
Mil Hojas	90	\$ 4,30	\$ 387,0000	\$ 1,06	\$ 95,43
Pie de manzana y nueces	130	\$ 2,45	\$ 318,5000	\$ 0,60	\$ 77,94
Torta de chocolate mojada	150	\$ 1,65	\$ 247,5000	\$ 0,40	\$ 60,27
Torta de zanahoria	140	\$ 1,20	\$ 168,0000	\$ 0,29	\$ 41,00
Cheesecake de fresas	120	\$ 3,50	\$ 420,0000	\$ 0,85	\$ 102,09
Mousse de chocolate	150	\$ 1,50	\$ 225,0000	\$ 0,36	\$ 54,70
Tres Leches	150	\$ 4,00	\$ 600,0000	\$ 0,98	\$ 146,82
TOTAL POSTRES	1290		\$ 3.229,0000		
Extras					
Crema montada	70	\$ 0,60	\$ 42,0000	\$ 0,60	\$ 42,00
TOTAL EXTRAS	70		\$ 42,0000		
TOTAL ÍTEMS	3515		\$ 8.023,2500		\$ 2.053,98

6.5.2 Proyección Ventas Anual

Producto	ENERO					FEBRERO Incremento 5%					MARZO Incremento 5%				
	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total
Desayunos															
Desayuno Continental	200	\$ 4,24	\$ 848,0000	\$ 1,04	\$ 208,34	210	\$ 4,24	\$ 890,40	\$ 1,04	\$ 218,76	221	\$ 4,24	\$ 937,04	\$ 1,04	\$ 230,22
Desayuno Americano	100	\$ 6,39	\$ 639,0000	\$ 1,57	\$ 157,41	105	\$ 6,39	\$ 670,95	\$ 1,57	\$ 165,28	110	\$ 6,39	\$ 702,90	\$ 1,57	\$ 173,15
TOTAL DESAYUNOS	300		\$1.487,0000			315		\$ 1.561,35			331		\$1.639,94		
Picaditas															
Sánduche de jamón y queso	240	\$ 1,70	\$ 408,0000	\$ 0,42	\$ 100,32	252	\$ 1,70	\$ 428,40	\$ 0,42	\$ 105,34	265	\$ 1,70	\$ 450,50	\$ 0,42	\$ 110,77
Sánduche de pernil	150	\$ 2,50	\$ 375,0000	\$ 0,61	\$ 90,92	158	\$ 2,50	\$ 395,00	\$ 0,61	\$ 95,76	166	\$ 2,50	\$ 415,00	\$ 0,61	\$ 100,61
Sánduche vegetariano	75	\$ 1,40	\$ 105,0000	\$ 0,33	\$ 25,00	79	\$ 1,40	\$ 110,60	\$ 0,33	\$ 26,33	83	\$ 1,40	\$ 116,20	\$ 0,33	\$ 27,66
Ensalada César	90	\$ 5,25	\$ 472,5000	\$ 1,29	\$ 116,13	95	\$ 5,25	\$ 498,75	\$ 1,29	\$ 122,58	100	\$ 5,25	\$ 525,00	\$ 1,29	\$ 129,03
Ensalada Kafe	78	\$ 3,80	\$ 296,4000	\$ 0,93	\$ 72,40	82	\$ 3,80	\$ 311,60	\$ 0,93	\$ 76,12	86	\$ 3,80	\$ 326,80	\$ 0,93	\$ 79,83
TOTAL PICADITAS	633		\$1.656,9000			666		\$ 1.744,35			700		\$1.833,50		
Bebidas Frías															
Milkshake	50	\$ 2,15	\$ 107,5000	\$ 0,52	\$ 25,96	53	\$ 2,15	\$ 113,95	\$ 0,52	\$ 27,52	56	\$ 2,15	\$ 120,40	\$ 0,52	\$ 29,08
Batidos de fruta de temporada	100	\$ 1,40	\$ 140,0000	\$ 0,35	\$ 34,65	105	\$ 1,40	\$ 147,00	\$ 0,35	\$ 36,38	110	\$ 1,40	\$ 154,00	\$ 0,35	\$ 38,12
Café Latte Frío	75	\$ 2,55	\$ 191,2500	\$ 0,63	\$ 47,03	79	\$ 2,55	\$ 201,45	\$ 0,63	\$ 49,53	83	\$ 2,55	\$ 211,65	\$ 0,63	\$ 52,04
Agua con gas	200	\$ 0,60	\$ 120,0000	\$ 0,35	\$ 70,00	210	\$ 0,60	\$ 126,00	\$ 0,35	\$ 73,50	221	\$ 0,60	\$ 132,60	\$ 0,35	\$ 77,35
Agua sin gas	100	\$ 0,60	\$ 60,0000	\$ 0,35	\$ 35,00	105	\$ 0,60	\$ 63,00	\$ 0,35	\$ 36,75	110	\$ 0,60	\$ 66,00	\$ 0,35	\$ 38,50
TOTAL BEBIDAS FRÍAS	525		\$ 618,7500			552		\$ 651,40			580		\$ 684,65		
Bebidas Calientes															
Café Espresso	75	\$ 0,50	\$ 37,5000	\$ 0,11	\$ 8,25	79	\$ 0,50	\$ 39,50	\$ 0,11	\$ 8,69	83	\$ 0,50	\$ 41,50	\$ 0,11	\$ 9,13
Café Americano	89	\$ 0,75	\$ 66,7500	\$ 0,18	\$ 15,86	94	\$ 0,75	\$ 70,50	\$ 0,18	\$ 16,75	99	\$ 0,75	\$ 74,25	\$ 0,18	\$ 17,64
Café Latte	100	\$ 1,40	\$ 140,0000	\$ 0,34	\$ 33,83	105	\$ 1,40	\$ 147,00	\$ 0,34	\$ 35,52	110	\$ 1,40	\$ 154,00	\$ 0,34	\$ 37,21
Café Bombón	80	\$ 2,10	\$ 168,0000	\$ 0,51	\$ 40,90	84	\$ 2,10	\$ 176,40	\$ 0,51	\$ 42,95	88	\$ 2,10	\$ 184,80	\$ 0,51	\$ 44,99
Machiato	75	\$ 2,45	\$ 183,7500	\$ 0,60	\$ 45,09	79	\$ 2,45	\$ 193,55	\$ 0,60	\$ 47,49	83	\$ 2,45	\$ 203,35	\$ 0,60	\$ 49,90
Capuchino	100	\$ 1,20	\$ 120,0000	\$ 0,29	\$ 28,93	105	\$ 1,20	\$ 126,00	\$ 0,29	\$ 30,38	110	\$ 1,20	\$ 132,00	\$ 0,29	\$ 31,82
Mocachino	100	\$ 1,80	\$ 180,0000	\$ 0,44	\$ 44,00	105	\$ 1,80	\$ 189,00	\$ 0,44	\$ 46,20	110	\$ 1,80	\$ 198,00	\$ 0,44	\$ 48,40
Chocolate de la casa	78	\$ 1,20	\$ 93,6000	\$ 0,29	\$ 22,35	82	\$ 1,20	\$ 98,40	\$ 0,29	\$ 23,50	86	\$ 1,20	\$ 103,20	\$ 0,29	\$ 24,64
TOTAL BEBIDAS CALIENTES	697		\$ 989,6000			733		\$ 1.040,35			769		\$1.091,10		
Postres															
Tarta de espinaca	150	\$ 1,75	\$ 262,5000	\$ 0,43	\$ 63,96	158	\$ 1,75	\$ 276,50	\$ 0,43	\$ 67,37	166	\$ 1,75	\$ 290,50	\$ 0,43	\$ 70,78
Tarta de jamón y queso	110	\$ 2,05	\$ 225,5000	\$ 0,50	\$ 55,36	116	\$ 2,05	\$ 237,80	\$ 0,50	\$ 58,38	122	\$ 2,05	\$ 250,10	\$ 0,50	\$ 61,40
Pie de manzana	100	\$ 3,75	\$ 375,0000	\$ 0,92	\$ 92,07	105	\$ 3,75	\$ 393,75	\$ 0,92	\$ 96,67	110	\$ 3,75	\$ 412,50	\$ 0,92	\$ 101,28
Mil Hojas	90	\$ 4,30	\$ 387,0000	\$ 1,06	\$ 95,43	95	\$ 4,30	\$ 408,50	\$ 1,06	\$ 100,73	100	\$ 4,30	\$ 430,00	\$ 1,06	\$ 106,03
Pie de manzana y nueces	130	\$ 2,45	\$ 318,5000	\$ 0,60	\$ 77,94	137	\$ 2,45	\$ 335,65	\$ 0,60	\$ 82,13	144	\$ 2,45	\$ 352,80	\$ 0,60	\$ 86,33
Torta de chocolate mojada	150	\$ 1,65	\$ 247,5000	\$ 0,40	\$ 60,27	158	\$ 1,65	\$ 260,70	\$ 0,40	\$ 63,49	166	\$ 1,65	\$ 273,90	\$ 0,40	\$ 66,70
Torta de zanahoria	140	\$ 1,20	\$ 168,0000	\$ 0,29	\$ 41,00	147	\$ 1,20	\$ 176,40	\$ 0,29	\$ 43,05	154	\$ 1,20	\$ 184,80	\$ 0,29	\$ 45,10
Cheesecake de fresas	120	\$ 3,50	\$ 420,0000	\$ 0,85	\$ 102,09	60	\$ 3,50	\$ 210,00	\$ 0,85	\$ 51,04	63	\$ 3,50	\$ 220,50	\$ 0,85	\$ 53,59
Mousse de chocolate	150	\$ 1,50	\$ 225,0000	\$ 0,36	\$ 54,70	158	\$ 1,50	\$ 236,25	\$ 0,36	\$ 57,43	165	\$ 1,50	\$ 248,06	\$ 0,36	\$ 60,30
Tres Leches	150	\$ 4,00	\$ 600,0000	\$ 0,98	\$ 146,82	158	\$ 4,00	\$ 632,00	\$ 0,98	\$ 154,65	166	\$ 4,00	\$ 664,00	\$ 0,98	\$ 162,48
TOTAL POSTRES	1290		\$3.229,0000			1292		\$ 3.167,55			1356		\$3.327,16		
Extras															
Crema montada	70	\$ 0,60	\$ 42,0000	\$ 0,60	\$ 42,00	74	\$ 0,60	\$ 44,40	\$ 0,60	\$ 44,40	78	\$ 0,60	\$ 46,80	\$ 0,60	\$ 46,80
TOTAL EXTRAS	70		\$ 42,0000			74		\$ 44,40			78		\$ 46,80		
TOTAL ÍTEMS	3515		\$8.023,2500		\$2.053,98	3632		\$ 8.209,40		\$2.104,67	3814		\$8.623,15		\$2.210,89

Producto	ABRIL Incremento 5%					MAYO Incremento 5%					JUNIO Incremento 3%				
	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total
Desayunos															
Continental	232	\$ 4,24	\$ 983,68	\$ 1,04	\$ 241,67	244	\$ 4,24	\$ 1.034,56	\$ 1,04	\$ 254,17	251,32	\$ 4,24	\$ 1.065,60	\$ 1,04	\$ 261,80
Desayuno Americano	116	\$ 6,39	\$ 741,24	\$ 1,57	\$ 182,60	122	\$ 6,39	\$ 779,58	\$ 1,57	\$ 192,04	125,66	\$ 6,39	\$ 802,97	\$ 1,57	\$ 197,80
TOTAL DESAYUNOS	348		\$ 1.724,92			366		\$ 1.814,14			376,98		\$ 1.868,56		
Picaditas															
Sánduche de jamón y queso	278	\$ 1,70	\$ 472,60	\$ 0,42	\$ 116,20	292	\$ 1,70	\$ 496,40	\$ 0,42	\$ 122,06	301	\$ 1,70	\$ 511,70	\$ 0,42	\$ 125,82
Sánduche de pernil	174	\$ 2,50	\$ 435,00	\$ 0,61	\$ 105,46	183	\$ 2,50	\$ 457,50	\$ 0,61	\$ 110,92	188	\$ 2,50	\$ 470,00	\$ 0,61	\$ 113,95
Sánduche vegetariano	88	\$ 1,40	\$ 123,20	\$ 0,33	\$ 29,33	92	\$ 1,40	\$ 128,80	\$ 0,33	\$ 30,66	95	\$ 1,40	\$ 133,00	\$ 0,33	\$ 31,66
Ensalada César	105	\$ 5,25	\$ 551,25	\$ 1,29	\$ 135,48	110	\$ 5,25	\$ 577,50	\$ 1,29	\$ 141,93	113	\$ 5,25	\$ 593,25	\$ 1,29	\$ 145,80
Ensalada Kafe	90	\$ 3,80	\$ 342,00	\$ 0,93	\$ 83,54	95	\$ 3,80	\$ 361,00	\$ 0,93	\$ 88,18	98	\$ 3,80	\$ 372,40	\$ 0,93	\$ 90,97
TOTAL PICADITAS	735		\$ 1.924,05			772		\$ 2.021,20			795		\$ 2.080,35		
Bebidas Frías															
Milkshake	59	\$ 2,15	\$ 126,85	\$ 0,52	\$ 30,63	62	\$ 2,15	\$ 133,30	\$ 0,52	\$ 32,19	64	\$ 2,15	\$ 137,60	\$ 0,52	\$ 33,23
Batidos de fruta de temporada	116	\$ 1,40	\$ 162,40	\$ 0,35	\$ 40,19	122	\$ 1,40	\$ 170,80	\$ 0,35	\$ 42,27	126	\$ 1,40	\$ 176,40	\$ 0,35	\$ 43,66
Café Latte Frío	87	\$ 2,55	\$ 221,85	\$ 0,63	\$ 54,55	91	\$ 2,55	\$ 232,05	\$ 0,63	\$ 57,06	94	\$ 2,55	\$ 239,70	\$ 0,63	\$ 58,94
Agua con gas	232	\$ 0,60	\$ 139,20	\$ 0,35	\$ 81,20	244	\$ 0,60	\$ 146,40	\$ 0,35	\$ 85,40	251	\$ 0,60	\$ 150,60	\$ 0,35	\$ 87,85
Agua sin gas	116	\$ 0,60	\$ 69,60	\$ 0,35	\$ 40,60	122	\$ 0,60	\$ 73,20	\$ 0,35	\$ 42,70	126	\$ 0,60	\$ 75,60	\$ 0,35	\$ 44,10
TOTAL BEBIDAS FRÍAS	610		\$ 719,90			641		\$ 755,75			661		\$ 779,90		
Bebidas Calientes															
Café Expresso	87	\$ 0,50	\$ 43,50	\$ 0,11	\$ 9,57	91	\$ 0,50	\$ 45,50	\$ 0,11	\$ 10,01	94	\$ 0,50	\$ 47,00	\$ 0,11	\$ 10,34
Café Americano	104	\$ 0,75	\$ 78,00	\$ 0,18	\$ 18,53	109	\$ 0,75	\$ 81,75	\$ 0,18	\$ 19,42	112	\$ 0,75	\$ 84,00	\$ 0,18	\$ 19,96
Café Latte	116	\$ 1,40	\$ 162,40	\$ 0,34	\$ 39,24	122	\$ 1,40	\$ 170,80	\$ 0,34	\$ 41,27	126	\$ 1,40	\$ 176,40	\$ 0,34	\$ 42,62
Café Bombóm	92	\$ 2,10	\$ 193,20	\$ 0,51	\$ 47,04	97	\$ 2,10	\$ 203,70	\$ 0,51	\$ 49,59	100	\$ 2,10	\$ 210,00	\$ 0,51	\$ 51,13
Machiato	87	\$ 2,45	\$ 213,15	\$ 0,60	\$ 52,30	91	\$ 2,45	\$ 222,95	\$ 0,60	\$ 54,70	94	\$ 2,45	\$ 230,30	\$ 0,60	\$ 56,51
Capuchino	116	\$ 1,20	\$ 139,20	\$ 0,29	\$ 33,56	122	\$ 1,20	\$ 146,40	\$ 0,29	\$ 35,29	126	\$ 1,20	\$ 151,20	\$ 0,29	\$ 36,45
Mocachino	116	\$ 1,80	\$ 208,80	\$ 0,44	\$ 51,04	122	\$ 1,80	\$ 219,60	\$ 0,44	\$ 53,68	126	\$ 1,80	\$ 226,80	\$ 0,44	\$ 55,44
Chocolate de la casa	90	\$ 1,20	\$ 108,00	\$ 0,29	\$ 25,79	95	\$ 1,20	\$ 114,00	\$ 0,29	\$ 27,22	98	\$ 1,20	\$ 117,60	\$ 0,29	\$ 28,08
TOTAL BEBIDAS CALIENTES	808		\$ 1.146,25			849		\$ 1.204,70			876		\$ 1.243,30		
Postres															
Tarta de espinaca	174	\$ 1,75	\$ 304,50	\$ 0,43	\$ 74,19	183	\$ 1,75	\$ 320,25	\$ 0,43	\$ 78,03	188	\$ 1,75	\$ 329,00	\$ 0,43	\$ 80,16
Tarta de jamón y queso	128	\$ 2,05	\$ 262,40	\$ 0,50	\$ 64,42	134	\$ 2,05	\$ 274,70	\$ 0,50	\$ 67,44	138	\$ 2,05	\$ 282,90	\$ 0,50	\$ 69,45
Pie de manzana	116	\$ 3,75	\$ 435,00	\$ 0,92	\$ 106,80	122	\$ 3,75	\$ 457,50	\$ 0,92	\$ 112,33	126	\$ 3,75	\$ 472,50	\$ 0,92	\$ 116,01
Mil Hojas	105	\$ 4,30	\$ 451,50	\$ 1,06	\$ 111,33	110	\$ 4,30	\$ 473,00	\$ 1,06	\$ 116,64	113	\$ 4,30	\$ 485,90	\$ 1,06	\$ 119,82
Pie de manzana y nueces	151	\$ 2,45	\$ 369,95	\$ 0,60	\$ 90,53	159	\$ 2,45	\$ 389,55	\$ 0,60	\$ 95,32	164	\$ 2,45	\$ 401,80	\$ 0,60	\$ 98,32
Torta de chocolate mojada	174	\$ 1,65	\$ 287,10	\$ 0,40	\$ 69,92	183	\$ 1,65	\$ 301,95	\$ 0,40	\$ 73,53	188	\$ 1,65	\$ 310,20	\$ 0,40	\$ 75,54
Torta de zanahoria	162	\$ 1,20	\$ 194,40	\$ 0,29	\$ 47,45	170	\$ 1,20	\$ 204,00	\$ 0,29	\$ 49,79	175	\$ 1,20	\$ 210,00	\$ 0,29	\$ 51,25
Cheesecake de fresas	66	\$ 3,50	\$ 231,00	\$ 0,85	\$ 56,15	69	\$ 3,50	\$ 241,50	\$ 0,85	\$ 58,70	71	\$ 3,50	\$ 248,50	\$ 0,85	\$ 60,40
Mousse de chocolate	174	\$ 1,50	\$ 260,47	\$ 0,36	\$ 63,32	182	\$ 1,50	\$ 273,49	\$ 0,36	\$ 66,49	191	\$ 1,50	\$ 287,16	\$ 0,36	\$ 69,81
Tres Leches	174	\$ 4,00	\$ 696,00	\$ 0,98	\$ 170,31	183	\$ 4,00	\$ 732,00	\$ 0,98	\$ 179,12	188	\$ 4,00	\$ 752,00	\$ 0,98	\$ 184,01
TOTAL POSTRES	1424		\$ 3.492,32			1495		\$ 3.667,94			1542,44		\$ 3.779,96		
Extras															
Crema montada	82	\$ 0,60	\$ 49,20	\$ 0,60	\$ 49,20	83	\$ 0,60	\$ 49,80	\$ 0,60	\$ 49,80	85	\$ 0,60	\$ 51,00	\$ 0,60	\$ 51,00
TOTAL EXTRAS	82		\$ 49,20			83		\$ 49,80			85		\$ 51,00		
TOTAL ÍTEMS	4007		\$ 9.056,64		\$ 2.322,14	4206		\$ 9.513,53		\$ 2.437,96	4336		\$ 9.803,08		\$ 2.511,88

Producto	JULIO Incremento 5%					AGOSTO Se mantienen las Ventas					SEPTIEMBRE Se mantienen las ventas				
	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total
Desayunos															
Desayuno Continental	264	\$ 4,24	\$ 1.119,36	\$ 1,04	\$ 275,01	264	\$ 4,24	\$ 1.119,36	\$ 1,04	\$ 275,01	264	\$ 4,24	\$ 1.119,36	\$ 1,04	\$ 275,01
Desayuno Americano	132	\$ 6,39	\$ 843,48	\$ 1,57	\$ 207,78	132	\$ 6,39	\$ 843,48	\$ 1,57	\$ 207,78	132	\$ 6,39	\$ 843,48	\$ 1,57	\$ 207,78
TOTAL DESAYUNOS	396		\$ 1.962,84			396		\$ 1.962,84			396		\$ 1.962,84		
Picaditas															
Sánduche de Jamón y queso	316	\$ 1,70	\$ 537,20	\$ 0,42	\$ 132,09	316	\$ 1,70	\$ 537,20	\$ 0,42	\$ 132,09	316	\$ 1,70	\$ 537,20	\$ 0,42	\$ 132,09
Sánduche de pernil	197	\$ 2,50	\$ 492,50	\$ 0,61	\$ 119,40	197	\$ 2,50	\$ 492,50	\$ 0,61	\$ 119,40	197	\$ 2,50	\$ 492,50	\$ 0,61	\$ 119,40
Sánduche vegetariano	100	\$ 1,40	\$ 140,00	\$ 0,33	\$ 33,33	100	\$ 1,40	\$ 140,00	\$ 0,33	\$ 33,33	100	\$ 1,40	\$ 140,00	\$ 0,33	\$ 33,33
Ensalada César	119	\$ 5,25	\$ 624,75	\$ 1,29	\$ 153,55	119	\$ 5,25	\$ 624,75	\$ 1,29	\$ 153,55	119	\$ 5,25	\$ 624,75	\$ 1,29	\$ 153,55
Ensalada Kafe	103	\$ 3,80	\$ 391,40	\$ 0,93	\$ 95,61	103	\$ 3,80	\$ 391,40	\$ 0,93	\$ 95,61	103	\$ 3,80	\$ 391,40	\$ 0,93	\$ 95,61
TOTAL PICADITAS	835		\$ 2.185,85			835		\$ 2.185,85			835		\$ 2.185,85		
Bebidas Frías															
Milkshake	67	\$ 2,15	\$ 144,05	\$ 0,52	\$ 34,79	67	\$ 2,15	\$ 144,05	\$ 0,52	\$ 34,79	67	\$ 2,15	\$ 144,05	\$ 0,52	\$ 34,79
Batidos de futa de temporada	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,35	\$ 45,74	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,35	\$ 45,74	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,35	\$ 45,74
Café Latte Frio	99	\$ 2,55	\$ 252,45	\$ 0,63	\$ 62,07	99	\$ 2,55	\$ 252,45	\$ 0,63	\$ 62,07	99	\$ 2,55	\$ 252,45	\$ 0,63	\$ 62,07
Agua con gas	264	\$ 0,60	\$ 158,40	\$ 0,35	\$ 92,40	264	\$ 0,60	\$ 158,40	\$ 0,35	\$ 92,40	264	\$ 0,60	\$ 158,40	\$ 0,35	\$ 92,40
Agua sin gas	132	\$ 0,60	\$ 79,20	\$ 0,35	\$ 46,20	132	\$ 0,60	\$ 79,20	\$ 0,35	\$ 46,20	132	\$ 0,60	\$ 79,20	\$ 0,35	\$ 46,20
TOTAL BEBIDAS FRÍAS	694		\$ 818,90			694		\$ 818,90			694		\$ 818,90		
Bebidas Calientes															
Café Espresso	99	\$ 0,50	\$ 49,50	\$ 0,11	\$ 10,89	99	\$ 0,50	\$ 49,50	\$ 0,11	\$ 10,89	99	\$ 0,50	\$ 49,50	\$ 0,11	\$ 10,89
Café Americano	118	\$ 0,75	\$ 88,50	\$ 0,18	\$ 21,03	118	\$ 0,75	\$ 88,50	\$ 0,18	\$ 21,03	118	\$ 0,75	\$ 88,50	\$ 0,18	\$ 21,03
Café Latte	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,34	\$ 44,65	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,34	\$ 44,65	132	\$ 1,40	\$ 184,80	\$ 0,34	\$ 44,65
Café Bombón	105	\$ 2,10	\$ 220,50	\$ 0,51	\$ 53,68	110,25	\$ 2,10	\$ 231,53	\$ 0,51	\$ 56,37	115,7625	\$ 2,10	\$ 243,10	\$ 0,51	\$ 59,19
Machiato	99	\$ 2,45	\$ 242,55	\$ 0,60	\$ 59,51	99	\$ 2,45	\$ 242,55	\$ 0,60	\$ 59,51	99	\$ 2,45	\$ 242,55	\$ 0,60	\$ 59,51
Capuchino	132	\$ 1,20	\$ 158,40	\$ 0,29	\$ 38,19	132	\$ 1,20	\$ 158,40	\$ 0,29	\$ 38,19	132	\$ 1,20	\$ 158,40	\$ 0,29	\$ 38,19
Mocachino	132	\$ 1,80	\$ 237,60	\$ 0,44	\$ 58,08	132	\$ 1,80	\$ 237,60	\$ 0,44	\$ 58,08	132	\$ 1,80	\$ 237,60	\$ 0,44	\$ 58,08
Chocolate de la casa	103	\$ 1,20	\$ 123,60	\$ 0,29	\$ 29,51	103	\$ 1,20	\$ 123,60	\$ 0,29	\$ 29,51	103	\$ 1,20	\$ 123,60	\$ 0,29	\$ 29,51
TOTAL BEBIDAS CALIENTES	920		\$ 1.305,45			925,25		\$ 1.316,48			930,7625		\$ 1.328,05		
Postres															
Tarta de espinaca	197	\$ 1,75	\$ 344,75	\$ 0,43	\$ 84,00	197	\$ 1,75	\$ 344,75	\$ 0,43	\$ 84,00	197	\$ 1,75	\$ 344,75	\$ 0,43	\$ 84,00
Tarta de jamón y queso	145	\$ 2,05	\$ 297,25	\$ 0,50	\$ 72,97	145	\$ 2,05	\$ 297,25	\$ 0,50	\$ 72,97	145	\$ 2,05	\$ 297,25	\$ 0,50	\$ 72,97
Pie de manzana	132	\$ 3,75	\$ 495,00	\$ 0,92	\$ 121,53	132	\$ 3,75	\$ 495,00	\$ 0,92	\$ 121,53	132	\$ 3,75	\$ 495,00	\$ 0,92	\$ 121,53
Mil Hojas	119	\$ 4,30	\$ 511,70	\$ 1,06	\$ 126,18	119	\$ 4,30	\$ 511,70	\$ 1,06	\$ 126,18	119	\$ 4,30	\$ 511,70	\$ 1,06	\$ 126,18
Pie de manzana y nueces	172	\$ 2,45	\$ 421,40	\$ 0,60	\$ 103,12	172	\$ 2,45	\$ 421,40	\$ 0,60	\$ 103,12	172	\$ 2,45	\$ 421,40	\$ 0,60	\$ 103,12
Torta de chocolate mojada	197	\$ 1,65	\$ 325,05	\$ 0,40	\$ 79,16	197	\$ 1,65	\$ 325,05	\$ 0,40	\$ 79,16	197	\$ 1,65	\$ 325,05	\$ 0,40	\$ 79,16
Torta de zanahoria	184	\$ 1,20	\$ 220,80	\$ 0,29	\$ 53,89	184	\$ 1,20	\$ 220,80	\$ 0,29	\$ 53,89	184	\$ 1,20	\$ 220,80	\$ 0,29	\$ 53,89
Cheesecake de fresas	75	\$ 3,50	\$ 262,50	\$ 0,85	\$ 63,80	75	\$ 3,50	\$ 262,50	\$ 0,85	\$ 63,80	75	\$ 3,50	\$ 262,50	\$ 0,85	\$ 63,80
Mousse de chocolate	201	\$ 1,50	\$ 301,52	\$ 0,36	\$ 73,30	211	\$ 1,50	\$ 316,60	\$ 0,36	\$ 76,96	222	\$ 1,50	\$ 332,43	\$ 0,36	\$ 80,81
Tres Leches	197	\$ 4,00	\$ 788,00	\$ 0,98	\$ 192,82	197	\$ 4,00	\$ 788,00	\$ 0,98	\$ 192,82	197	\$ 4,00	\$ 788,00	\$ 0,98	\$ 192,82
TOTAL POSTRES	1619		\$ 3.967,97			1629,07		\$ 3.983,05			1639,6183		\$ 3.998,88		
Extras															
Crema montada	89	\$ 0,60	\$ 53,40	\$ 0,60	\$ 53,40	89	\$ 0,60	\$ 53,40	\$ 0,60	\$ 53,40	89	\$ 0,60	\$ 53,40	\$ 0,60	\$ 53,40
TOTAL EXTRAS	89		\$ 53,40			89		\$ 53,40			89		\$ 53,40		
TOTAL ÍTEMS	4464		\$ 10.294,41		\$ 2.637,68	4568		\$ 10.320,51		\$ 2.644,03	4584		\$ 10.347,92		\$ 2.650,70

Producto	OCTUBRE Incremento 5%					NOVIEMBRE Incremento 5%					DICIEMBRE Incremento 5%				
	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total	Cant.	P.V.P.	Total	Costo U.	C.Total
Desayunos															
Desayuno Continental	277	\$ 4,24	\$ 1.175,33	\$ 1,04	\$ 288,76	291	\$ 4,24	\$ 1.234,09	\$ 1,04	\$ 303,20	306	\$ 4,24	\$ 1.295,80	\$ 1,04	\$ 318,36
Desayuno Americano	139	\$ 6,39	\$ 885,65	\$ 1,57	\$ 218,17	146	\$ 6,39	\$ 929,94	\$ 1,57	\$ 229,08	153	\$ 6,39	\$ 976,43	\$ 1,57	\$ 240,53
TOTAL DESAYUNOS	416		\$ 2.060,98			437		\$ 2.164,03			458		\$ 2.272,23		
Picaditas															
Sánduche de jamón y queso	332	\$ 1,70	\$ 564,06	\$ 0,42	\$ 138,69	348	\$ 1,70	\$ 592,26	\$ 0,42	\$ 145,63	366	\$ 1,70	\$ 621,88	\$ 0,42	\$ 152,91
Sánduche de pernil	207	\$ 2,50	\$ 517,13	\$ 0,61	\$ 125,37	217	\$ 2,50	\$ 542,98	\$ 0,61	\$ 131,64	228	\$ 2,50	\$ 570,13	\$ 0,61	\$ 138,22
Sánduche vegetariano	105	\$ 1,40	\$ 147,00	\$ 0,33	\$ 35,00	110	\$ 1,40	\$ 154,35	\$ 0,33	\$ 36,75	116	\$ 1,40	\$ 162,07	\$ 0,33	\$ 38,58
Ensalada César	125	\$ 5,25	\$ 655,99	\$ 1,29	\$ 161,22	131	\$ 5,25	\$ 688,79	\$ 1,29	\$ 169,28	138	\$ 5,25	\$ 723,23	\$ 1,29	\$ 177,75
Ensalada Kafe	108	\$ 3,80	\$ 410,97	\$ 0,93	\$ 100,39	114	\$ 3,80	\$ 431,52	\$ 0,93	\$ 105,41	119	\$ 3,80	\$ 453,09	\$ 0,93	\$ 110,68
TOTAL PICADITAS	877		\$ 2.295,14			921		\$ 2.409,90			967		\$ 2.530,39		
Bebidas Frías															
Milkshake	70	\$ 2,15	\$ 151,25	\$ 0,52	\$ 36,53	74	\$ 2,15	\$ 158,82	\$ 0,52	\$ 38,35	78	\$ 2,15	\$ 166,76	\$ 0,52	\$ 40,27
Batidosde futa de temporada	139	\$ 1,40	\$ 194,04	\$ 0,35	\$ 48,02	146	\$ 1,40	\$ 203,74	\$ 0,35	\$ 50,43	153	\$ 1,40	\$ 213,93	\$ 0,35	\$ 52,95
Café Latte Frío	104	\$ 2,55	\$ 265,07	\$ 0,63	\$ 65,18	109	\$ 2,55	\$ 278,33	\$ 0,63	\$ 68,44	115	\$ 2,55	\$ 292,24	\$ 0,63	\$ 71,86
Agua con gas	277	\$ 0,60	\$ 166,32	\$ 0,35	\$ 97,02	291	\$ 0,60	\$ 174,64	\$ 0,35	\$ 101,87	306	\$ 0,60	\$ 183,37	\$ 0,35	\$ 106,96
Agua sin gas	139	\$ 0,60	\$ 83,16	\$ 0,35	\$ 48,51	146	\$ 0,60	\$ 87,32	\$ 0,35	\$ 50,94	153	\$ 0,60	\$ 91,68	\$ 0,35	\$ 53,48
TOTAL BEBIDAS FRÍAS	729		\$ 859,85			765		\$ 902,84			803		\$ 947,98		
Bebidas Calientes															
Café Espresso	104	\$ 0,50	\$ 51,98	\$ 0,11	\$ 11,43	109	\$ 0,50	\$ 54,57	\$ 0,11	\$ 12,01	115	\$ 0,50	\$ 57,30	\$ 0,11	\$ 12,61
Café Americano	124	\$ 0,75	\$ 92,93	\$ 0,18	\$ 22,08	130	\$ 0,75	\$ 97,57	\$ 0,18	\$ 23,18	137	\$ 0,75	\$ 102,45	\$ 0,18	\$ 24,34
Café Latte	139	\$ 1,40	\$ 194,04	\$ 0,34	\$ 46,88	146	\$ 1,40	\$ 203,74	\$ 0,34	\$ 49,23	153	\$ 1,40	\$ 213,93	\$ 0,34	\$ 51,69
Café Bombóm	122	\$ 2,10	\$ 255,26	\$ 0,51	\$ 62,15	128	\$ 2,10	\$ 268,02	\$ 0,51	\$ 65,25	134	\$ 2,10	\$ 281,42	\$ 0,51	\$ 68,52
Machiatto	104	\$ 2,45	\$ 254,68	\$ 0,60	\$ 62,49	109	\$ 2,45	\$ 267,41	\$ 0,60	\$ 65,61	115	\$ 2,45	\$ 280,78	\$ 0,60	\$ 68,89
Capuchino	139	\$ 1,20	\$ 166,32	\$ 0,29	\$ 40,10	146	\$ 1,20	\$ 174,64	\$ 0,29	\$ 42,10	153	\$ 1,20	\$ 183,37	\$ 0,29	\$ 44,21
Mocachino	139	\$ 1,80	\$ 249,48	\$ 0,44	\$ 60,98	146	\$ 1,80	\$ 261,95	\$ 0,44	\$ 64,03	153	\$ 1,80	\$ 275,05	\$ 0,44	\$ 67,23
Chocolate de la casa	108	\$ 1,20	\$ 129,78	\$ 0,29	\$ 30,99	114	\$ 1,20	\$ 136,27	\$ 0,29	\$ 32,54	119	\$ 1,20	\$ 143,08	\$ 0,29	\$ 34,17
TOTAL BEBIDAS CALIENTES	977		\$ 1.394,45			1026		\$ 1.464,18			1077		\$ 1.537,39		
Postres															
Tarta de espinaca	207	\$ 1,75	\$ 361,99	\$ 0,43	\$ 88,20	217	\$ 1,75	\$ 380,09	\$ 0,43	\$ 92,61	228	\$ 1,75	\$ 399,09	\$ 0,43	\$ 97,24
Tarta de jamón y queso	152	\$ 2,05	\$ 312,11	\$ 0,50	\$ 76,62	160	\$ 2,05	\$ 327,72	\$ 0,50	\$ 80,45	168	\$ 2,05	\$ 344,10	\$ 0,50	\$ 84,47
Pie de manzana	139	\$ 3,75	\$ 519,75	\$ 0,92	\$ 127,61	146	\$ 3,75	\$ 545,74	\$ 0,92	\$ 133,99	153	\$ 3,75	\$ 573,02	\$ 0,92	\$ 140,69
Mil Hojas	125	\$ 4,30	\$ 537,29	\$ 1,06	\$ 132,49	131	\$ 4,30	\$ 564,15	\$ 1,06	\$ 139,11	138	\$ 4,30	\$ 592,36	\$ 1,06	\$ 146,07
Pie de manzanay nueces	181	\$ 2,45	\$ 442,47	\$ 0,60	\$ 108,27	190	\$ 2,45	\$ 464,59	\$ 0,60	\$ 113,69	199	\$ 2,45	\$ 487,82	\$ 0,60	\$ 119,37
Torta de chocolate mojada	207	\$ 1,65	\$ 341,30	\$ 0,40	\$ 83,12	217	\$ 1,65	\$ 358,37	\$ 0,40	\$ 87,27	228	\$ 1,65	\$ 376,29	\$ 0,40	\$ 91,64
Torta de zanahoria	193	\$ 1,20	\$ 231,84	\$ 0,29	\$ 56,58	203	\$ 1,20	\$ 243,43	\$ 0,29	\$ 59,41	213	\$ 1,20	\$ 255,60	\$ 0,29	\$ 62,38
Cheesecake de fresas	79	\$ 3,50	\$ 275,63	\$ 0,85	\$ 66,99	83	\$ 3,50	\$ 289,41	\$ 0,85	\$ 70,34	87	\$ 3,50	\$ 303,88	\$ 0,85	\$ 73,86
Mousse de chocolate	233	\$ 1,50	\$ 349,05	\$ 0,36	\$ 84,85	244	\$ 1,50	\$ 366,50	\$ 0,36	\$ 89,10	257	\$ 1,50	\$ 384,83	\$ 0,36	\$ 93,55
Tres Leches	207	\$ 4,00	\$ 827,40	\$ 0,98	\$ 202,46	217	\$ 4,00	\$ 868,77	\$ 0,98	\$ 212,58	228	\$ 4,00	\$ 912,21	\$ 0,98	\$ 223,21
TOTAL POSTRES	1722		\$ 4.198,82			1808		\$ 4.408,76			1898		\$ 4.629,20		
Extras															
Crema montada	93	\$ 0,60	\$ 56,07	\$ 0,60	\$ 56,07	98	\$ 0,60	\$ 58,87	\$ 0,60	\$ 58,87	103	\$ 0,60	\$ 61,82	\$ 0,60	\$ 61,82
TOTAL EXTRAS	93		\$ 56,07			98		\$ 58,87			103		\$ 61,82		
TOTAL ÍTEMS	4814		\$10.865,31		\$2.783,23	5054		\$ 11.408,58		\$2.922,40	5307		\$11.979,01		\$3.068,52

6.6 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es cuando los Ingresos y los Costos Totales de Producción se igualan.

Cuando se vende por encima del valor del punto de equilibrio significa que obtendremos ganancias, por el contrario cuando se vende por debajo del punto de equilibrio vamos a tener una pérdida.

Para el cálculo del punto de equilibrio es importante conocer:

- Ingresos generados por las ventas
- Margen financiero que se obtiene de restar los costos variables de los ingresos
- Costos Variables
- Costos Fijos

La fórmula para realizar el cálculo es la siguiente:

$$1 - \frac{\text{Costos Fijos} + \text{Costos Variables}}{\text{Ventas}}$$

Basándonos en esta fórmula obtenemos los siguientes resultados:

Datos estimado vender en KAFE KAFE el primer mes

Ventas: \$ 8,023.25

Costos Fijos: \$5,357.03

Costos Variables: \$2,053.98

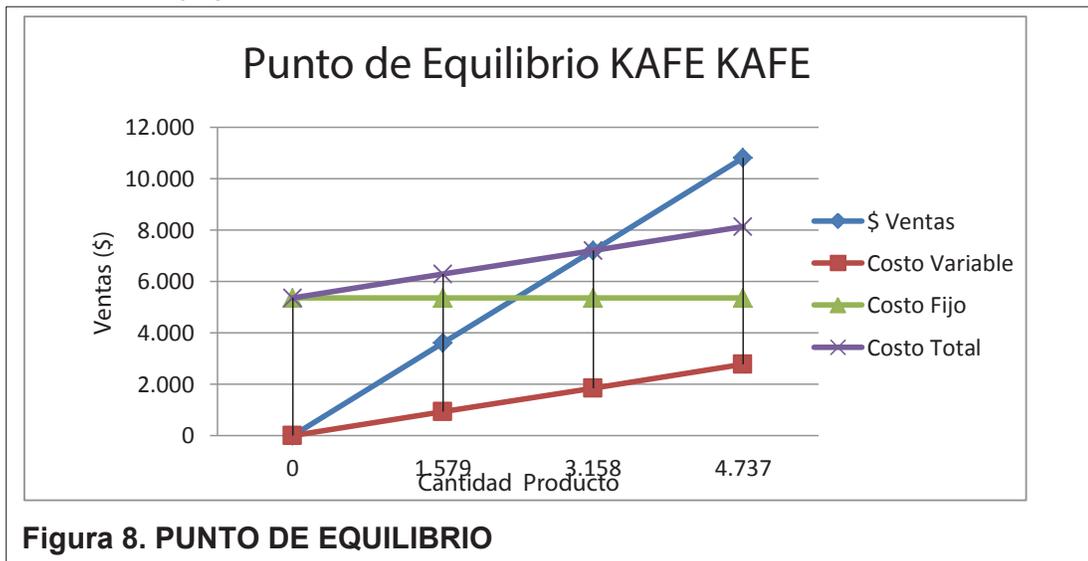
$$\begin{array}{r}
 \\
 \\
 = \quad 1 - \quad \frac{\$ \quad 5,357.03}{\$ \quad 2,053.98} \\
 \\
 \\
 = \quad 1 - \quad \frac{\$ \quad 5,357.03}{\$ \quad 8,023.25} \\
 \\
 \\
 = \quad \frac{\$ \quad 5,357.03}{\$ \quad 0.28} \\
 \\
 \\
 = \quad \frac{\$ \quad 5,357.03}{\$ \quad 0.74} \\
 \\
 \\
 = \quad \$ \quad 7,200.34
 \end{array}$$

El punto de equilibrio es \$ 7,200.34

Esto quiere decir que KAFE KAFE debe vender como mínimo al mes \$7200.34 solo para recuperar los costos de producción y lo más importante sin dar pérdidas.

Para obtener utilidades se debe sobrepasar este valor.

El punto de equilibrio es muy importante ya que nos ayuda a proyectarnos sobre lo que será nuestro negocio y comprender hasta qué punto puede ser rentable o no y fijarnos metas.



6.7 Índices Financieros

6.7.1 Estado de Pérdidas y Ganancias

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANACIAS			
	Mensual		
	Debe	Haber	
Ventas			
Desayunos		\$ 1,487.00	
Picaditas		\$ 1,656.90	
Bebidas Frías		\$ 618.75	
Bebidas Calientes		\$ 989.60	
Postres		\$ 3,229.00	
Extras		\$ 42.00	
Ventas Brutas			\$ 8,023.25
(-)Costo de Materia Prima	\$ 2,053.98		
(=) Utilidad Bruta			\$ 5,969.27
Gastos Generales		\$ 5,357.03	
Alquiler local		\$ 800.00	
Servicios públicos		\$ 170.00	
Publicidad		\$ 350.00	
Lavandería		\$ 25.00	
Amortización equipos		\$ 125.59	
Seguridad		\$ 180.00	
Otros Gastos		\$ 500.00	
Sueldos y Salarios		\$ 3,206.44	
Utilidad antes de Impuestos			\$ 612.24
(-)15% Utilidad		\$ 91.84	
UTILIDAD DEL EJERCICIO			\$ 520.40

7. Capítulo VII. Conclusiones y recomendaciones

7.1 Conclusiones

Podemos observar en base a los datos obtenidos que el cliente muestra especial interés por la calidad de los productos que se ofertan, además de una necesidad de contar con un lugar ameno para compartir. Además por medio del estudio realizado se observa que este negocio es sostenible y redituable, ya que con la proyección realizada obtendremos ganancias desde el primer año de vida, sumado a esto la necesidad de la población de contar con un espacio para compartir, contar con productos de alta calidad, precios justos y la falta de oferta detectada.

7.2 Recomendaciones

Se recomienda practicar las Buenas Prácticas Manufactureras para asegurar la inocuidad de los productos y la alta calidad ya que la industria de alimentos y bebidas cada vez exige procesos más rigurosos.

Se recomienda además tener personal capacitado y orientado al servicio por ello es importante que se capacite constantemente a los colaboradores.

Referencias

Calero, E. (2011). Creación de una cafetería after office en el cantón La Libertad (Ecuador). Recuperado el 13 de mayo de 2013 de <http://www.monografias.com/trabajos82/proyecto-creacion-cafeteria-after-office/proyecto-creacion-cafeteria-after-office2.shtm>

(Forsythe y Hayes, 2012, p. 306)

Fenton, J. (1992). Cómo vender en un mercado competitivo. Colombia, Bogotá: Norma S.A. p. 313

Forsythe, S. y Hayes, P. (2012) Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP. (2da. ed.) España, Zaragoza: Acirbia, S.A. p. 306

Lerna, A. y Bárcera, K. (2012). Planeación Estratégica por Áreas Funcionales Guía Práctica (1ra. ed.) México, México: Alfaomega Grupo Editor, S.A.

Poteet, H. (1996). Cómo empezar su propio negocio (1ra. ed.) México, México: Edamex. P. 19

Schonberger, R. (1994). Como crear la cadena cliente-proveedor. Colombia, Bogotá: Norma S.A. p. 90

Suarez, L. (2010). Cafetería. México, México: Dimas. p. 92

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16964/1/CREACI%C3%93N%20DE%20UNA%20CADENA%20DE%20CAFETER%C3%8DAS%20COFFEE%20%26%20COMPANY%20PARA.pdf>

<http://www.portondelvalle.com/tumbaco/>

<http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>, recuperado el 16/08/2013

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9456/1/29526_1.pdf

<http://lacontabilidaddecostosenlavirtualidad.blogspot.com/2012/10/el-punto-de-equilibrio.html>

<http://www.esPOCH.edu.ec/Descargas/vicinvestigacionpub/7642a7>

[Manual Plan Juridico 211005.pdf](#)

http://www.radiozonamistica.com/cdaecu/es/images/fotos/mapa_casa_fundacion.gif

<http://www.institutodelaciudad.com.ec/Documentos/perfecoadz/archivos/TUMBACO> -

[%20FINAL-1.pdf](#)

ANEXOS

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: 0019777**Cliente :** MARIELA PAREDES

Quito, 12 de Septiembre del 2013

Contacto :**Dirección :** TUMBACO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 0983453772**Cod. Vendedor :** MA

Pag. 1 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA 2 GR 220V, de fabricación italiana. Unidad de dos grupos, tanque de caldero de 7.5 lts., 3000 watts de poder unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 220/60/1	3,218.41	0.00	3,218.41
2	1	Molino dosificador de café NUOVA SIMONELLI AMMT5021 de fabricación italiana, regulación de la molienda, capacidad 3.6 kg/hora, terminado en ABS extra resistente. Especific. eléctrica 115/60/1	351.96	0.00	351.96
3	1	Batidora semi-industrial de fabricación americana, KITCHEN AID KSM150 artesanal, de 5 cuartos de galón de capacidad, tazón de acero inoxidable con protector para evitar derrames, un batidor globo de alambre tipo D, un batidor plano tipo B, y un batidor de gancho tipo ED, control de 10 velocidades; motor de 325w.	387.83	0.00	387.83
4	1	Horno de convección ANVIL COA1005, con 4 repisas interiores, eléctrico con capacidad de calentamiento de 2.4Kw, aire forzado, control de temperatura de 65 a 300°C, luz interior y timer. Dimensiones de la cámara 70x49x35.5cms. Esp. Elec. 220/60/1	2,256.10	0.00	2,256.10
5	1	Horno industrial de microondas PANASONIC NE-1054, capacidad de calentamiento 1000 watts, frente de acero inoxidable para facil limpieza, luz interior e interior de acero cromado. Capacidad inferior de 0.8 pies cúbicos.	378.00	0.00	378.00
6	1	Waflera redonda de un compartimento WARING WW180, provista de plato teflonado. Espec. eléctrica 110/60/1.	419.02	0.00	419.02
7	1	Refrigerador industrial TRUE T-23 de fabricación americana, un compartimento con capacidad para 23 pies cúbicos, sistema de refrigeración autocontenida de 1/3 HP, una puerta, tres repisas de alambre con recubrimiento en PVC, luz interior, termómetro exterior. Frente y piso interior de acero inoxidable, laterales, parte trasera y superior en aluminio anodizado. Interior en aluminio anodizado color blanco. Dimensiones 68.6x75.0x199.1 cms. Espec. eléctrica 115/60/1	4,355.97	0.00	4,355.97
8	1	Extractor industrial de jugos, SUNKIST J-1, fabricación americana, equipado con 3 cabezales para extracción de jugos de naranja, toronja y limon, motor de 1/4 HP. 10-12 galones por hora. Elec. 115/60/1.	892.62	0.00	892.62
9	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004, operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60 x69.2x36.4 cms. de alto.	663.39	0.00	663.39
10	1	Congelador industrial TERMAL GN650BT, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire fria en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -18 a -22 grados centigrados. Usa refrigerante R404a. Dimensiones 74x83x201 cm.	2,261.95	0.00	2,261.95
11	1	Vaso LUMINARC 42441 fabricado de vidrio templado de 11-1/2 onz. de capacidad.	1.74	0.00	1.74
12	1	Vaso bajo	1.59	0.00	1.59
13	1	Jarra con tapa blanca BORMIOLI 1.35729, capacidad de 72.3/4 oz.	7.80	0.00	7.80
14	1	Copa de cafe LUMINARC 37684 de fabricacion de vidrio	6.38	0.00	6.38
15	1	Tenedor con gancho HALCO 85949 fabricado de acero inoxidable de 38.1 cms. de longitud.	6.78	0.00	6.78

ENCUESTA CLIENTES POTENCIALES

Estimada dama o caballero, estamos realizando una encuesta ya que se planea poner una cafetería gourmet en el parque de Tumbaco.

1. Cuál es su edad

- a) De 15 a 20 años
- b) De 21 a 26 años
- c) De 27 a 31 años
- d) Más de 32 años

2. Usted a que se dedica?

- a) Ama de casa
- b) Estudiar
- c) Trabajar

3. Con qué frecuencia acude usted a una cafetería?

- a) Más de una vez a la semana
- b) Una vez a la semana
- c) Una vez al mes
- d) Nunca

4. Le gustaría contar con el servicio de una cafetería gourmet

- a) Si
- b) No

5. Qué opina de tener a su disposición una cafetería gourmet?

- a) Si
- b) No

6. Qué es lo más importante para usted al momento de comer en una cafetería? Por favor ordene en orden de importancia del 1 al 5 siendo el 1 el más importante y el 5 el menos importante.

- a) Decoración
- b) Calidad de los productos
- c) Precio
- d) Servicio
- e) Cantidad

1. Qué tipo de expresiones artísticas le gustaría disfrutar en la cafetería

- a) Música
- b) Comedia
- c) Teatro

2. Qué le gustaría encontrar en la cafetería en cuanto a oferta gastronómica?

.....

3. Cuál es el precio máximo que estaría dispuesto a pagar por el servicio de una cafetería gourmet?

- a) 5 - 10
- b) 10-15
- c) 15 en adelante

4. Con que frecuencia visitaría la cafetería gourmet?

- a) Una vez a la semana
- b) Una vez al mes
- c) Nunca

¡Muchas Gracias por su amable colaboración!

DISEÑO UNIFORMES



Mallas



Gorras Safaris color negro



Chaqueta para Chef y Ayudante de
Cocina color negro



Chaqueta para Cajera color
rosa



Camisetas en V para personal de
limpieza



Pantalón tipo calentador color
negro con rayas blancas



Delantal 100x85



Zapatos Antideslizantes



Bordado de logotipo de Kafe - Kafe
en las chaquetas y camisetas V

Recetas Estándar

DESAYUNO CONTINENTAL				
No. RECETA : 1		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
150	GR	café, chocolate o té	0,022	\$ 3,30
30	U	tostadas	0,06	\$ 1,80
10	U	vaso de jugo	0,297	\$ 2,97
150	GR	mantequilla	0,003	\$ 0,45
150	GR	mermelada	0,004	\$ 0,60
100	GR	azúcar	0,001	\$ 0,10
250	ML	leche	0,001	\$ 0,25
			Costo Total de la Receta	\$ 9,47
			33 % Costos Fijos	\$ 3,13
			Subtotal	\$ 12,60
			200% Utilidad	\$ 25,19
			P.V.P.	\$ 3,78

DESAYUNO AMERICANO				
No. RECETA : 2		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
150	GR	café, chocolate o té	0,022	\$ 3,30
250	ML	leche	0,001	\$ 0,25
30	U	tostadas	0,06	\$ 1,80
10	U	vaso de jugo	0,297	\$ 2,97
250	GR	mantequilla	0,003	\$ 0,75
250	GR	mermelada	0,004	\$ 1,00
10	U	huevos omellette o revueltos	0,414	\$ 4,14
100	GR	azúcar	0,001	\$ 0,10
20	GR	sal	0	\$ -
			Costo Total de la Receta	\$ 14,31
			33 % Costos Fijos	\$ 4,72
			Subtotal	\$ 19,03
			200% Utilidad	\$ 38,06
			P.V.P.	\$ 5,71

OMELLETTE				
No. RECETA : 3		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
20	U	huevos	0,1	\$ 2,00
150	GR	jamón	0,005	\$ 0,75
150	GR	queso	0,003	\$ 0,45
150	GR	tomate	0,001	\$ 0,15
150	GR	cebolla	0,001	\$ 0,15
50	GR	sal	0	\$ -
30	GR	pimienta	0,005	\$ 0,15
50	GR	aceite	0,002	\$ 0,10
			Costo Total de la Receta	\$ 3,75
			33 % Costos Fijos	\$ 1,24
			Subtotal	\$ 4,99
			200% Utilidad	\$ 9,98
			P.V.P.	\$ 1,50

MILKSHAKE				
No. RECETA : 4		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
1250	ML	leche	0,001	\$ 1,25
1000	GR	helado	0,003	\$ 3,00
80	GR	chocolate	0,004	\$ 0,32
150	GR	azúcar	0,001	\$ 0,15
			Costo Total de la Receta	\$ 4,72
			33 % Costos Fijos	\$ 1,56
			Subtotal	\$ 6,28
			200% Utilidad	\$ 12,56
			P.V.P.	\$ 1,88

BATIDOS DE FRUTA				
No. RECETA : 5		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
1000	ML	leche	0,001	\$ 1,00
1000	GR	fruta	0,002	\$ 2,00
150	GR	azúcar	0,001	\$ 0,15
			Costo Total de la Receta	\$ 3,15
			33 % Costos Fijos	\$ 1,04
			Subtotal	\$ 4,19
			200% Utilidad	\$ 8,38
			P.V.P.	\$ 1,26

SÁNDUCHE DEJAMÓN Y QUESO				
No. RECETA : 6		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
10	U	Pan de yogurt	0,1	\$ 1,00
100	GR	mayonesa	0,002	\$ 0,20
400	GR	jamón	0,005	\$ 2,00
150	GR	tomate riñón	0,001	\$ 0,15
200	GR	cebolla paiteña	0,001	\$ 0,20
10	U	rodajas queso cheddar	0,004	\$ 0,04
50	GR	sal	0	\$ -
30	GR	pimienta	0,002	\$ 0,06
150	GR	lechuga	0,001	\$ 0,15
			Costo Total de la Receta	\$ 3,80
			33 % Costos Fijos	\$ 1,25
			Subtotal	\$ 5,05
			200% Utilidad	\$ 10,11
			P.V.P.	\$ 1,52

CHOCOLATE DE LA CASA				
No. RECETA : 7		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	chocolate de pastilla	0,008	\$ 0,80
1000	GR	leche	0,0011	\$ 1,10
100	GR	azúcar	0,001	\$ 0,10
150	GR	masmellows	0,004	\$ 0,60
5	GR	canela	0,001	\$ 0,01
			Costo Total de la Receta	\$ 2,61
			33 % Costos Fijos	\$ 0,86
			Subtotal	\$ 3,46
			200% Utilidad	\$ 6,93
			P.V.P.	\$ 1,04

SÁNDUCHE DE PERNIL				
No. RECETA : 8		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
400	GR	pernil	0,011	\$ 4,40
50	ML	vinagre blanco	0,001	\$ 0,05
50	GR	sal	0	\$ -
30	GR	pimienta	0,005	\$ 0,15
25	GR	limón	0,002	\$ 0,05
10	U	sal	0,06	\$ 0,60
80	GR	cebolla paiteña	0,001	\$ 0,08
80	GR	tomate	0,001	\$ 0,08
100	GR	lechuga	0,001	\$ 0,10
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 5,51
Mezcle cebolla, tomate, limón, sal, pimienta			33 % Costos Fijos	\$ 1,82
Coloque una cucharada de la mezcla anterior en el pan			Subtotal	\$ 7,33
Añada dos rodajas de pernil			200% Utilidad	\$ 14,66
Servir			P.V.P.	\$ 2,20

SÁNDUCHE VEGETARIANO				
No. RECETA : 9		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
10	U	pan baguette	0,06	\$ 0,60
600	GR	queso	0,003	\$ 1,80
100	GR	tomate	0,001	\$ 0,10
100	GR	lechuga	0,001	\$ 0,10
80	GR	cebolla	0,001	\$ 0,08
25	GR	champiñones	0,007	\$ 0,18
25	GR	aceitunas	0,007	\$ 0,18
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 3,03
Mezcle cebolla, tomate, limón, sal, pimienta			33 % Costos Fijos	\$ 1,00
Coloque una cucharada de la mezcla anterior en el pan			Subtotal	\$ 4,03
Añada dos rodajas de pernil			200% Utilidad	\$ 8,06
Servir			P.V.P.	\$ 1,21

ENSALADA CÉSAR				
No. RECETA : 10		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
1200	GR	lechuga romana	0,001	\$ 1,20
1500	GR	pechuga de pollo	0,005	\$ 7,50
150		pan (croustons)	0,001	\$ 0,15
80	GR	mantequilla	0,003	\$ 0,24
40	GR	salsa inglesa	0,01	\$ 0,40
30	GR	ajo	0,006	\$ 0,18
80	GR	mostaza	0,003	\$ 0,24
20	GR	azúcar	0,001	\$ 0,02
40	GR	pimienta	0,005	\$ 0,20
200	GR	tomate	0,001	\$ 0,20
100	GR	queso parmesano	0,014	\$ 1,40
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 11,73
Mezclar mantequilla, salsa inglesa, ajo, mostaza, azúcar y pimienta			33 % Costos Fijos	\$ 3,87
Lavar la lechuga con agua y trocear			Subtotal	\$ 15,60
Mezclar los anteriores ingredientes y añadir tomate y queso parmesano			200% Utilidad	\$ 31,20
Asar a la parrilla la pechuga y Servir			P.V.P.	\$ 4,68

ENSALADA KAFE KAFE				
No. RECETA : 11		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
1200	GR	lechuga romana	0,001	\$ 1,20
60	GR	choclo dulce	0,005	\$ 0,30
150	GR	piña	0,008	\$ 1,13
500	GR	tocino	0,006	\$ 3,00
100	GR	queso parmesano	0,014	\$ 1,40
Vinagreta				
100	GR	vinagre	0,001	\$ 0,10
300	GR	aceite	0,003	\$ 1,01
100	GR	mayonesa	0,003	\$ 0,30
10	GR	sal	0	\$ -
5	GR	pimienta	0,001	\$ 0,01
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 8,44
Realizar la vinagreta.			33 % Costos Fijos	\$ 2,78
Lavar la lechuga con agua y trocear			Subtotal	\$ 11,22
Picar la piña en trozos pequeños , mezclar con el choclo dulce y el tocino caliente, agreg			200% Utilidad	\$ 22,45
Servir			P.V.P.	\$ 3,37

CAFÉ EXPRESSO				
No. RECETA : 11		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	café molido	0,01	\$ 1,00
15	OZ	agua	0,000	\$ -
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 1,00
Compacte bien			33 % Costos Fijos	\$ 0,33
Prepare por 20-25 segundos en la máquina			Subtotal	\$ 1,33
Busque un color de tono avellana			200% Utilidad	\$ 2,66
			P.V.P.	\$ 0,40

CAFÉ AMERICANO				
No. RECETA : 13		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
150	GR	Café molido	0,01	\$ 1,50
1250	ML	Agua caliente	0,000	\$ -
200	GR	Azúcar	0,001	\$ 0,12
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 1,62
Poner el café con el azúcar en una taza, agregarle el agua caliente			33 % Costos Fijos	\$ 0,53
Servir			Subtotal	\$ 2,15
			200% Utilidad	\$ 4,31
			P.V.P.	\$ 0,65

CAFÉ LATTE				
No. RECETA : 14		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	Café molido	0,001	\$ 0,10
1500	ML	Leche	0,0011	\$ 1,65
1000	ML	Agua	0,000	\$ 1,13
200	GR	Azúcar	0,001	\$ 0,20
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 3,08
En una taza ponemos el café y el azúcar junto con el agua			33 % Costos Fijos	\$ 1,01
Agregamos la leche bien caliente y mezclamos bien.			Subtotal	\$ 4,09
			200% Utilidad	\$ 8,18
			P.V.P.	\$ 1,23

CAFÉ BOMBÓN				
No. RECETA : 15		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	Café	0,001	\$ 0,10
200	GR	Leche Condensada	0,0084	\$ 1,68
400	GR	Crema de leche	0,007	\$ 2,77
100	GR	Azúcar o edulcorante	0,001	\$ 0,10
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 4,65
1. Ponemos 1-2 cucharadas de leche condensada en un vaso.			33 % Costos Fijos	\$ 1,53
2. Añadimos el café encima de la leche condensada cuidando que no se mezclen			Subtotal	\$ 6,18
3. Completamos el vaso con nata montada.			200% Utilidad	\$ 12,36
			P.V.P.	\$ 1,85

MACHIATTO				
No. RECETA : 16		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	Espresso	0,015	\$ 1,50
100	GR	leche condensada	0,0084	\$ 0,84
500	GR	Leche espumada	0,0011	\$ 1,13
100	GR	licor Baileys	0,02	\$ 2,00
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 5,47
Mezcle la leche condensada con el Baileys en un vaso chupito			33 % Costos Fijos	\$ 1,80
Vierta la mezcla en un vaso para latte macchiato			Subtotal	\$ 7,27
Agregue como mínimo 2 tercios de leche espumada			200% Utilidad	\$ 14,54
Eche espresso directamente en el vaso			P.V.P.	\$ 2,18

CAPUCHINO				
No. RECETA : 17		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
600	GR	leche	0,0011	\$ 0,66
100	GR	café instantáneo	0,001	\$ 0,10
200	GR	azúcar	0,0011	\$ 0,22
100	GR	chocolate en polvo	0,002	\$ 0,20
200	GR	crema de leche	0,007	\$ 1,40
50	GR	canela en polvo	0,001	\$ 0,05
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 2,63
Calentar la leche hasta que espume en la máquina express			33 % Costos Fijos	\$ 0,87
Verter la leche, luego colocar la espuma, por un lado poner el café expresso lentamente.			Subtotal	\$ 3,50
			200% Utilidad	\$ 7,00
			P.V.P.	\$ 1,05

MOCACHINO				
No. RECETA : 18		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
100	GR	azúcar	0,001	\$ 0,10
50	GR	cacao en polvo	0,002	\$ 0,10
150	GR	chocolate	0,004	\$ 0,60
1000	GR	leche	0,0011	\$ 0,20
200	GR	café expresso	0,015	\$ 3,00
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 4,00
Mezclar en un recipiente pequeño el azúcar y la cocoa.			33 % Costos Fijos	\$ 1,32
Mezclar el chocolate con la leche calentar en la máquina express hasta que espume			Subtotal	\$ 5,32
Verter el expreso caliente en la taza, agregar suavemente la leche chocolatada sin espuma, sobre el expreso. Colocar la espuma y espolvorear encima la cocoa y servir			200% Utilidad	\$ 10,64
			P.V.P.	\$ 1,60

CAFÉ LATTE FRÍO				
No. RECETA : 19		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
300	GR	Café instantáneo preparado	0,015	\$ 4,50
1000	GR	Leche	0,0011	\$ 1,10
150	GR	Hielo	0	\$ -
100	GR	Azúcar	0,001	\$ 0,10
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 5,70
Al café le añadimos la leche, el azúcar, mezclamos bien			33 % Costos Fijos	\$ 1,88
Enfriamos, servimos y decoramos con cubos de hielo			Subtotal	\$ 7,58
y en el interior del vaso colocamos los granillos de café			200% Utilidad	\$ 15,16
			P.V.P.	\$ 2,27

TARTA DE ESPINACA				
No. RECETA : 20		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
200	GR	Queso crema	0,004	\$ 0,75
20	GR	Manteca	0,002	\$ 0,03
200	GR	Harina 0000	0,003	\$ 0,65
6	U	Sal	0	
		Relleno		
80	ML	Crema de leche	0,007	\$ 0,56
2	U	Diente de ajo	0,004	\$ 0,01
250	GR	Espinaca	0,001	\$ 0,25
60	ML	Leche	0,0011	\$ 0,07
40	GR	Queso parmesano rallado	0,014	\$ 0,56
3	U	Huevos	0,10	\$ 0,30
20	GR	Aceite de oliva	0,010	\$ 0,20
150	GR	Ricotta	0,003	\$ 0,50
Preparación				
Masa : Mezcle en la procesadora la manteca fría con la harina, agregue el queso crema y procese, retire el bollo de la máquina, envuélvalo en papel film y reserve en la heladera por 30 minutos. Estire y forre la base de una tartera desmontable, previamente enmantecada y pinche la superficie con un tenedor. Lleve un rato al frío y cocínela en un horno a 180 C por diez minutos.				
Para el relleno:				
Coloque una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite de oliva y el ajo, saltee ahí la espinaca. Reserve.				
Mezcle los huevos, la crema, la leche, el parmesano rallado y salpimiente bien.				
Armado:				
- Precaliente el horno a 180 C				
- Distribuya sobre la base de la tarta la espinaca salteada y la ricota.				
- Vierta por encima la mezcla de huevos, espolvoree con el queso rallado y cocine en el				
- Retire del horno y deje descansar en el molde unos 10 minutos.				
			Costo Total de la Receta	\$ 3,88
			33 % Costos Fijos	\$ 1,28
			Subtotal	\$ 5,16
			200% Utilidad	\$ 10,31
			P.V.P.	\$ 1,55

TARTA DE JAMÓN Y QUESO				
No. RECETA : 21		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
250	GR	Masa de tarta	0,0083	\$ 2,08
250	GR	Queso crema	0,004	\$ 1,00
200	GR	Jamón cocido	0,0045	\$ 0,90
6	3	Huevos	0,1	\$ 0,60
		Sal	0	\$ -
Preparación			Costo Total de la Receta	\$ 4,58
Estirar bien la masa, cortar el queso en tiras y sobre él colocar el jamón			33 % Costos Fijos	\$ 1,51
Batir los huevos con sal y pimienta y luego ponerlos sobre el jamón			Subtotal	\$ 6,08
Cubrir con otra capa de masa y cerrar bien con repulgue para adentro			200% Utilidad	\$ 12,17
Meter al horno a 180 °C por 40-45 min.			P.V.P.	\$ 1,83

PIE DE MANZANA				
No. RECETA : 22		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
400	GR	Harina de trigo	0,004	\$ 1,60
150	GR	azúcar impalpable	0,002	\$ 0,30
40	GR	mantequilla sin sal	0,001	\$ 0,04
100	GR	Agua fría	0	\$ -
4	U	Manzanas verdes	0,3	\$ 1,20
1,50	ltro	Tres Leches	3,2	\$ 4,80
4	U	Huevos	0,1	\$ 0,40
10	GR	Fécula de maíz	0,003	\$ 0,03
Preparación				
1. Para la masa mezcle la harina con el azúcar y la mantequilla hasta formar una mezcla granulada vierta poco a poco el agua mientras sigue amasando y tome consistencia.				
2. Envuelva en un plástico y deje en el refrigerador por unos minutos.				
3. Mientras disuelva la fécula de maíz en las tres leches y bata con los huevos.				
4. Saque la masa del refrigerador, extienda y cubra un molde para pie, distribuya las manzanas, espolvoree la canela y lleve al horno precalentado a 200 °C por 35 minutos o hasta que				
			Costo Total de la Receta	\$ 8,37
			33 % Costos Fijos	\$ 2,76
			Subtotal	\$ 11,13
			200% Utilidad	\$ 22,26
			P.V.P.	\$ 3,34

MIL HOJAS				
No. RECETA : 23		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
0,5	U	Plancha de hojaldre	10	\$ 5,00
250	GR	Crema de leche	0,007	\$ 1,75
250	GR	Manjar blanco o dulce de leche	0,006	\$ 1,50
500	GR	Fresas	0,0022	\$ 1,09
150	GR	Azúcar impalpable	0,002	\$ 0,30
Preparación				
Colocar en una placa la masa hojaldre previamente estirada, pincharla con un tenedor y llevarla a un horno precalentado a 180 °C por 30 minutos, dejarla enfriar y cortarla en tres partes iguales. Colocar una capa sobre una fuente y untarla con manjar blanco, poner encima otra lámina de hojaldre, colocarle crema chantilly y las fresas, luego colocar la última lámina de hojaldre y espolvorearla con azúcar en polvo. Finalizar decorándolo con fresas y hojitas de menta				
			Costo Total de la Receta	\$ 9,64
			33 % Costos Fijos	\$ 3,18
			Subtotal	\$ 12,82
			200% Utilidad	\$ 25,64
			P.V.P.	\$ 3,85

PIE DE MANZANA Y NUECES				
No. RECETA : 24		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
250	GR	Nueces picadas	0,006	\$ 1,50
450	GR	Harina	0,003	\$ 1,35
3	U	huevos	0,1	\$ 1,50
200	GR	azúcar	0,0010	\$ 0,20
5	GR	sal	0,0000	\$ -
3	U	manzana verde	0,3000	\$ 0,90
250	GR	Aceite de girasol	0,0059	\$ 1,47
5	GR	bicarbonato	0,0010	\$ 0,01
10	GR	vainilla	0,0030	\$ 0,03
Preparación				
Bata el aceite con el azúcar luego añada los huevos uno a uno luego el harina poco a poco la cual ha sido cernida con el bicarbonato y la sal , se revuelven y por último la nueces y las manzanas.				
Llevamos al horno, Cuando la torta está lista se la baña con lo siguiente: 4 cucharaditas de Mantequilla 1 taza de azúcar morena y 1/4 de taza de Leche.				
Se ponen a cocinar y se deja hervir por 2 minutos y se le echa a la torta, cuando todavía está caliente en el molde dejando que este baño sea absorbido, desmoldar y se				
Costo Total de la Receta				\$ 5,45
33 % Costos Fijos				\$ 1,80
Subtotal				\$ 7,25
200% Utilidad				\$ 14,50
P.V.P.				\$ 2,17

TORTA DE CHOCOLATE MOJADA				
No. RECETA : 25		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
4	U	huevos	0,1	\$ 0,40
700	GR	azúcar	0,001	\$ 0,70
700	U	harina	0,003	\$ 2,10
10	GR	bicarbonato	0,0010	\$ 0,01
100	GR	cocoa	0,0020	\$ 0,20
130	GR	leche	0,0011	\$ 0,14
130	GR	agua	0,0000	\$ -
245	GR	aceite	0,0020	\$ 0,49
5	GR	vinagre blanco	0,0010	\$ 0,01
5	GR	vainilla	0,0010	\$ 0,01
5	GR	sal	0,0000	\$ -
Preparación				
Cremar en un tazón los huevos y el azúcar, batir de preferencia con batidora eléctrica por 8 a 10 minutos				
Colocar en otro recipiente todos los ingredientes líquidos, leche, aceite, vinagre, vainilla, mezclar muy bien.				
Cernir o tamizar todos los ingredientes secos, harina, bicarbonato, cocoa y la pizca de sal				
Ir incorporando al batido de huevos y azúcar los ingredientes secos, alternando con los líquidos				
empezar con los secos y terminar con ellos, este proceso se puede hacer con espátula				
Ir incorporando al batido de huevos y azúcar los ingredientes secos, alternando con los líquidos				
Llevar a horno precalentado 175°C por 50 minutos a 1 hora.				
Costo Total de la Receta				\$ 3,65
33 % Costos Fijos				\$ 1,21
Subtotal				\$ 4,86
200% Utilidad				\$ 9,72
P.V.P.				\$ 1,46

TORTA DE ZANAHORIA				
No. RECETA : 26		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
3	U	huevos	0,1	\$ 0,30
150	GR	zanahoria	0,00045	\$ 0,07
30	GR	aceite	0,002	\$ 0,06
490	GR	harina	0,0030	\$ 1,47
490	GR	azúcar	0,0010	\$ 0,49
5	GR	polvo de hornear	0,0010	\$ 0,01
120	GR	pasas	0,0023	\$ 0,27
5	GR	sal	0,0000	\$ -
Preparación				
Pelar y cortar las zanahorias.Licuar las zanahorias, los huevos, el aceite y la sal.				
- Licuar hasta que la zanahoria quede molida.				
- Aparte en un recipiente colocar los otros ingredientes: harina,azúcar y polvo para hornear			Costo Total de la Receta	\$ 2,66
La mezcla que esta en la licuadora la vertemos en el recipiente con la harina,mezclar hasta			33 % Costos Fijos	\$ 0,88
- Enmantecar y enharinar un molde para horno.			Subtotal	\$ 3,54
- Verter la preparación de la torta de zanahoria.			200% Utilidad	\$ 7,08
Llevar la torta de zanahoria a horno precalentado a 180°. Aproximadamente por 30 min			P.V.P.	\$ 1,06

TORTA DE ZANAHORIA				
No. RECETA : 26		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
3	U	huevos	0,1	\$ 0,30
150	GR	zanahoria	0,00045	\$ 0,07
30	GR	aceite	0,002	\$ 0,06
490	GR	harina	0,0030	\$ 1,47
490	GR	azúcar	0,0010	\$ 0,49
5	GR	polvo de hornear	0,0010	\$ 0,01
120	GR	pasas	0,0023	\$ 0,27
5	GR	sal	0,0000	\$ -
Preparación				
Pelar y cortar las zanahorias.Licuar las zanahorias, los huevos, el aceite y la sal.				
- Licuar hasta que la zanahoria quede molida.				
- Aparte en un recipiente colocar los otros ingredientes: harina,azúcar y polvo para hornear			Costo Total de la Receta	\$ 2,66
La mezcla que esta en la licuadora la vertemos en el recipiente con la harina,mezclar hasta			33 % Costos Fijos	\$ 0,88
- Enmantecar y enharinar un molde para horno.			Subtotal	\$ 3,54
- Verter la preparación de la torta de zanahoria.			200% Utilidad	\$ 7,08
Llevar la torta de zanahoria a horno precalentado a 180°. Aproximadamente por 30 min			P.V.P.	\$ 1,06

MOUSSE DE CHOCOLATE				
No. RECETA : 28		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
250	GR	Chocolate negro	0,005	\$ 1,25
125	GR	azúcar	0,001	\$ 0,13
4	U	huevos	0,1	\$ 0,40
220	GR	crema de leche	0,007	\$ 1,54
Preparación				
Fundir el chocolate			Costo Total de la Receta	\$ 3,32
Batir yemas junto con el azúcar hasta punto de letra			33 % Costos Fijos	\$ 1,09
Montar la crema de leche a punto de letra y mezclar muy bien con el chocolate fundido, a			Subtotal	\$ 4,41
montadas a punto de nieve y las yemas.			200% Utilidad	\$ 8,82
Enfriar y servir			P.V.P.	\$ 1,32

TRES LECHEs				
No. RECETA : 29		NO. DE PORCIONES: 10		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
6	U	huevos	0,1	\$ 1,00
245	GR	azúcar	0,001	\$ 0,25
245	GR	harina	0,003	\$ 0,74
549	GR	tres leches	0,0120	\$ 6,59
		Decoracion		
30	GR	azúcar	0,0010	\$ 0,03
3	U	huevos	0,1000	\$ 0,30
Preparación				
1. Precaliente el horno a 180°C 350°C				
2. Bata las claras de huevo a punto de nieve.				
3. Agregue el azúcar sin dejar de batir, Añada las yemas hasta obtener una mezcla homogénea.				
4. Finalmente incorpore la harina con movimientos envolventes y vierta en un molde enharinado.				
5. Hornee por 35 minutos. Desmolde, haga huequitos con un tenedor y vierta las tres leches.				
			Costo Total de la Receta	\$ 8,90
			33 % Costos Fijos	\$ 2,94
			Subtotal	\$ 11,83
			200% Utilidad	\$ 23,67
			P.V.P.	\$ 3,55

Cotizaciones

OCHOA IMPORTACIONES

PROFORMA NRO: 0000000037

Fecha : 11 de Septiembre del 2013
 Cliente : CONSUMIDOR FINAL
 Telefono: X
 Ciudad : Cuenca

MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
THUNDER GROUP	GLTWC006	SALERO PIMENTERO 6 OZ. DE VIDRIO	18.00	1.18	21.24
HACER	HA-RVC15B2	VITRINA COMERCIAL HACER 15 RVC 15	1.00	857.18	857.18
SAM'S CLUB	KG2SHOXER	BATIDORA KITCHEN AID 5 QT.	1.00	558.16	558.16
MAXX COLD / MAX	MCF-23FD	CONGELADOR 1 PUERTA. 23 PIES CUBICOS	1.00	3,682.25	3,682.25
MAXX COLD / MAX	MCF-49FD	CONGELADOR 2 PUERTAS. 49 PIES CUBICOS	1.00	4,896.00	4,896.00
MAXX COLD / MAX	MCR-23FD	REFRIGERADOR 1 PUERTA. 23 PIES CUBICOS.	1.00	3,310.84	3,310.84
THUNDER GROUP	PLCB181205WH	TABLA DE PICAR 18X12X1/2"BLANCO DE POLIURETANO	4.00	12.42	49.68
THUNDER GROUP	PLFC0001	JARRO DE POLICARBONATO 16 OZ.	40.00	5.20	208.00
THUNDER GROUP	PLSP032WH	CONTENEDOR DE PLASTICO PARA SAL Y AZUCAR (TRANSPAR	9.00	0.67	6.03
THUNDER GROUP	PLST1100BL	CHAROL REDONDO 11" NEGRO	5.00	3.72	18.60
THUNDER GROUP	PLST1400BL	CHAROL REDONDO DE 14" NEGRO	5.00	5.33	26.65
ROYAL	RR-6	COCINA 6 QUEMADORES	1.00	2,410.74	2,410.74
THUNDER GROUP	SLRF005	TENEDOR DE SERVICIO DE EVENTOS	2.00	4.38	8.76
THUNDER GROUP	SLRF106	CUCHARA PERFORADA 9 3/4" DE SERVICIO DE EVENTOS	2.00	3.97	7.94
THUNDER GROUP	SLDS040L	CUCHARA SERVIDOR DE HELADO	40.00	8.98	359.20
THUNDER GROUP	SLGD002	CUCHARA DE TE 18/0 LEGEND FLATWARE	50.00	0.95	47.50
THUNDER GROUP	SLGD004	CUCHARA DE CENA 18/0 LEGEND FLATWAR	50.00	1.28	64.00
THUNDER GROUP	SLGD006	TENEDOR DE CENA 18/0 LEGEND FLATWARE	50.00	1.28	64.00
THUNDER GROUP	SLGD009	CUCHILLO DE CENA 18/0 LEGEND FLATWARE	50.00	2.00	100.00
THUNDER GROUP	SLKVP006	PELADORA DE VEGETALES 12 UNIDADES	2.00	1.34	2.68
THUNDER GROUP	SLMB005	POZUELO DE 5 QT DE ACERO	2.00	4.38	8.76
THUNDER GROUP	SLMB006	POZUELO DE 8 QT DE ACERO INOXIDABLE	2.00	5.62	11.24
THUNDER GROUP	SLMB008	POZUELO DE 16QT	2.00	13.48	26.96
THUNDER GROUP	SLDL006	CUCHARON 6 OZ.	3.00	3.47	10.41
THUNDER GROUP	SLTG810B	PINZA 10" AZUL	2.00	4.40	8.80
THUNDER GROUP	SLMPF016	BATIDORA DE MANO FRANCESA 16'	3.00	5.28	15.84
THUNDER GROUP	STPA6004	BANDEJA DE 4' DE PROFUNDIDAD 22 DE ACERO INOXIDA	30.00	36.43	1,092.90
TOMCO	VC0046	VASO AGUA LEXINGTON. 11.2 OZ.	50.00	0.68	34.00
TOMCO	VC0343	JARRO GALERIE AV LISO. CAP: 7.25 OZ.	40.00	1.06	42.40
TOMCO	VC0445	VASO AV LISO ROCKS F/CASOS	40.00	0.71	28.40
WARING	WFG150	SANDUCHERA SUPREMO. SUPERFICIE ONDULADA. 120V. 24.	1.00	510.58	510.58
UNOX	XF193-B	HORNO DE CONVECCION INDUSTRIAL ROSSELLA	1.00	2,561.50	2,561.50

SUBTOTAL : 43,819.78

12.00 % IMPUESTO : 5,258.37

TOTAL : 49,078.15

CONDICIONES GENERALES:

- Precios en dólares americanos.
- Validez de la oferta: 30 días.
- Oferta no incluye costos de transporte.
- Pagos: contado y aceptamos tarjetas de crédito.
- Artículos de importación: 60% anticipo, 40% contra entrega.
- Equipos tienen un año de garantía contra defectos de fabricación.

Atentamente,
 OCHOA IMPORTACIONES



Imp. Com.
 Ochoa D.
 Cia. Ltda.

OCHOA IMPORTACIONES

PROFORMA NRO: 0000000037

Fecha : 11 de Septiembre del 2013
 Cliente : CONSUMIDOR FINAL
 Telefono: X
 Ciudad : Cuenca

MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
ANCHOR	1172U	JARRA CERVECERA DE 12 OZ.	40.00	7.07	282.80
ARCOROC	25269	TAZA 22 CL. RESTAURANT	40.00	2.75	110.00
ADCRAFT	407	ARRELATAS PORTATIL	1.00	16.87	16.87
ANCHOR	561G	COPA BANANA SPLIT	40.00	2.80	112.00
ARCOROC	57974	PLATO POSTRE 19.3 CM HOTELIERE	40.00	3.69	147.60
OP	6712	BALANZA ELECTRONICA	2.00	355.90	711.80
RESTAURANT DEPO	760695005161	TRAPEADOR COMPLETO RESTAURANT DEPOT	2.00	22.06	44.12
THUNDER GROUP	ALCP0802	MOLDE 1.0MM DE TORTA 8 X 2 ALUMINIO	3.00	5.90	17.70
THUNDER GROUP	ALCP0902	BANDEJA REDONDA DE TORTA 22.86 CM. X 5.08 CM. 1.0	3.00	6.42	19.26
THUNDER GROUP	ALCP1002	BANDEJA REDONDA DE TORTA 25.4 CM. X 5.08 CM. 0.9MM	3.00	8.02	24.06
THUNDER GROUP	ALCP1202	MOLDE 0.09 MM DE TORTA 12 X 2 ALUMINIO	3.00	10.63	31.89
THUNDER GROUP	ALHDC0001	COLADOR DE 8BT SUPER FUERTE	1.00	25.20	25.20
THUNDER GROUP	ALHDC0002	COLADOR DE 12BT SUPER FUERTE	1.00	30.85	30.85
THUNDER GROUP	ALHDC0003	COLADOR DE 16BT SUPER FUERTE	1.00	37.30	37.30
THUNDER GROUP	ALSKFP102C	SARTEN 8" (20 CM). ALUMINIO ANTIADHERENTE	1.00	13.78	13.78
THUNDER GROUP	ALSKFP103C	SARTEN 10" DE ALUMINIO ANTIADHERENTE	1.00	21.22	21.22
THUNDER GROUP	ALSKFP105C	SARTEN 14" DE ALUMINIO ANTIADHERENTE	1.00	39.60	39.60
THUNDER GROUP	ALSP1813	BANDEJA MITAD ALUMINIO 18" X13'	2.00	8.75	17.50
THUNDER GROUP	ALSP1826	BANDEJA DE 18" X 26" ALUMINIO	2.00	13.51	27.02
BEZZERA	BB004NR01L2	MOLINO DE CAFÉ, 110V. ACERO INOXIDABLE	1.00	553.67	553.67
BRANDSMAIT U.S.	C878SA74	JUEGO DE OLLAS DE ACERO INOXIDABLE 10 PC ELEGANCE	1.00	218.90	218.90
WARING	CB15T	LICUADORA DE 1 GALON INDUSTRIAL	1.00	2,588.41	2,588.41
	CCJ-500	EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL CITRUS JUICERS	1.00	68.14	68.14
ADCRAFT	CUT-12COKBL	CUCHILLO ANCHO DE COCINA 12"	2.00	21.20	42.40
ADCRAFT	CUT-3.25/2MH	CUCHILLOS DE MONDAR 3-1/4'	2.00	5.89	11.78
ADCRAFT	CUT-6WMMH	CUCHILLOS 6' UTILITY SLICER	2.00	7.85	15.70
ADCRAFT	CUT-8NFMH	CUCHILLOS 8' COOK'S	2.00	9.86	19.72
DADE PAPER	D07650	TRAPEADORES BLANCO DE TELA	2.00	3.83	7.66
BEZZERA	EBB1SAL2162	MAQUINA DE CAFÉ, 2 GRUPOS.	1.00	4,277.81	4,277.81
	EGD4400MG-WOM	VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS <i>Import. 60D</i>	1.00	11,534.02	11,534.02
GENERAL	GEM110	BATIDORA INDUSTRIAL 10 QUART MIXER 1/2 HP 110-120V	1.00	1,275.94	1,275.94
GENERAL	GEM100E	MICROONDA ELECTRICO 1000WATT 120/60/1	1.00	423.82	423.82

SUBTOTAL : 43,819.78
 12.00 % IMPUESTO : 5,258.37
 TOTAL : 49,078.15

CONDICIONES GENERALES:

- Precios en dólares americanos.
- Validez de la oferta: 30 días.
- Oferta no incluye costos de transporte.
- Pagos: contado y aceptamos tarjetas de crédito.
- Artículos de importación: 60% anticipo, 40% contra entrega.
- Equipos tienen un año de garantía contra defectos de fabricación.

Atentamente,
 OCHOA IMPORTACIONES



Imp. Com.
 Ochoa D.
 Cia. Ltda.

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: 0019777

Cliente : MARIELA PAREDES Quito, 12 de Septiembre del 2013
Contacto :
Dirección : TUMBACO
Ciudad : QUITO **Email :**
R.U.C. : 999999999 **TELEFONO :** 0983453772 **Cod. Vendedor :** MA Pag. 1 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA 2 GR 220V, de fabricación italiana. Unidad de dos grupos, tanque de caldero de 7.5 lts.,3000 watts de poder unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 220/60/1	3,218.41	0.00	3,218.41
2	1	Molino dosificador de café NUOVA SIMONELLI AMMT5021 de fabricación italiana, regulación de la molienda, capacidad 3.6 kg/hora, terminado en ABS extra resistente. Especific. eléctrica 115/60/1	351.96	0.00	351.96
3	1	Batidora semi-industrial de fabricación americana, KITCHEN AID KSM150 artesanal, de 5 cuartos de galón de capacidad, tazón de acero inoxidable con protector para evitar derrames, un batidor globo de alambre tipo D, un batidor plano tipo B, y un batidor de gancho tipo ED, control de 10 velocidades; motor de 325w.	387.83	0.00	387.83
4	1	Horno de convección ANVIL COA1005, con 4 repisas interiores, eléctrico con capacidad de calentamiento de 2.4Kw, aire forzado, control de temperatura de 65 a 300°C, luz interior y timer. Dimensiones de la cámara 70x49x35.5cms. Esp. Elec. 220/60/1	2,256.10	0.00	2,256.10
5	1	Horno industrial de microondas PANASONIC NE-1054, capacidad de calentamiento 1000 watts, frente de acero inoxidable para fácil limpieza, luz interior e interior de acero cromado. Capacidad inferior de 0.8 pies cúbicos.	378.00	0.00	378.00
6	1	Wafflera redonda de un compartimento WARING WW180, provista de plato teflonado. Especific. eléctrica 110/60/1.	419.02	0.00	419.02
7	1	Refrigerador industrial TRUE T-23 de fabricación americana, un compartimento con capacidad para 23 pies cúbicos, sistema de refrigeración autocontenida de 1/3 HP, una puerta, tres repisas de alambre con recubrimiento en PVC, luz interior, termómetro exterior. Frente y piso interior de acero inoxidable, laterales, parte trasera y superior en aluminio anodizado. Interior en aluminio anodizado color blanco. Dimensiones 68.6x75.0x199.1 cms. Especific. eléctrica 115/60/1	4,355.97	0.00	4,355.97
8	1	Extractor industrial de jugos, SUNKIST J-1, fabricación americana, equipado con 3 cabezales para extracción de jugos de naranja, toronja y limón, motor de 1/4 HP. 10-12 galones por hora. Elec. 115/60/1.	892.62	0.00	892.62
9	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004, operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60 x69.2x36.4 cms. de alto.	663.39	0.00	663.39
10	1	Congelador industrial TERMAL GN650BT, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta sólida, sistema de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación de agua. Defrost automático indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificación de temperatura de -18 a -22 grados centígrados. Usa refrigerante R404a. Dimensiones 74x83x201 cm.	2,261.95	0.00	2,261.95
11	1	Vaso LUMINARC 42441 fabricado de vidrio templado de 11-1/2 onz. de capacidad.	1.74	0.00	1.74
12	1	Vaso bajo	1.59	0.00	1.59
13	1	Jarra con tapa blanca BORMIOLI 1.35729, capacidad de 72.3/4 oz.	7.80	0.00	7.80
14	1	Copa de café LUMINARC 37684 de fabricación de vidrio	6.38	0.00	6.38
15	1	Tenedor con gancho HALCO 85949 fabricado de acero inoxidable de 38.1 cms. de longitud.	6.78	0.00	6.78

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: 0019777****Cliente :** MARIELA PAREDES

Quito, 12 de Septiembre del 2013

Contacto :**Dirección :** TUMBACO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 0983453772**Cod. Vendedor :** MA

Pag. 2 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
16	1	Porcionador de helados VOLLRATH 47144, fabricado de acero inoxidable de 1-5/8 onz, mango color amarillo.	14.87	0.00	14.87
17	1	Balanza digital YAMATO DKS-3002, capacidad para 0-1000 grs. x 1 gr. / 1000-2000 grs. x 2 gr. (4 lbs. x 0.1 onz.), plataforma de 15 x 12 cms. Incluye adaptador.	78.41	0.00	78.41
18	1	Cuchareta sólida convencional de servicio HALCO 2770 fabricada de acero inoxidable pulido de 38.1 cms. de longitud.	2.48	0.00	2.48
19	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-20 fabricado de acero inoxidable de 2 onzas de capacidad.	1.86	0.00	1.86
20	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-40 fabricado de acero inoxidable de 4 onzas de capacidad.	2.79	0.00	2.79
21	1	Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-60 fabricado de acero inoxidable de 6 onza de capacidad.	3.23	0.00	3.23
22	1	Batidor piano UPDATE PW-14, fabricado en acero inoxidable, longitud 35.6 cm.	3.73	0.00	3.73
23	1	Pinza aislada de utilidad general HALCO 5511BK fabricada de acero inoxidable con mango aislado negro de 22.86 cms. de longitud.	4.49	0.00	4.49
24	1	Colador UPDATE U-SSM-8/SS, malla media de acero inoxidable, diámetro 19.5 cms., mango de madera.	5.66	0.00	5.66
25	1	Molde pastelero UPDATE, CPSF-10, fabricado de acero esmaltado, de 25.4cm de diametro x 6cm de profundidad	7.82	0.00	7.82
26	1	Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-13 fabricada de aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.	11.18	0.00	11.18
27	1	Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX MPE1418 fabricada en polipropileno, superficie de goma de 36x45 cms. , color negro.	5.94	0.00	5.94
28	1	Basurero CARLISLE 345050-23 de 50 galones de capacidad montado sobre ruedas.	180.44	0.00	180.44
29	1	Basurero con pedal SUNNEX M50132, de acero inoxidable e interior de plastico, capacidad 12 lts, terminado tipo espejo	20.87	0.00	20.87
30	1	Trapeador CARLISLE 369552B.	12.94	0.00	12.94
31	1	Ensamble palo de madera para trapeador CARLISLE 40340 de 150 CMS. de longitud.	20.78	0.00	20.78
32	1	Pala para basura UPDATE U-LDPC-12BP de 30 cm de longitud, con mango de aluminio de 87 cm	13.78	0.00	13.78
33	1	Plato para postre BORMIOLI 4.05812 de 19.5 cms. de diámetro, color blanco.	2.08	0.00	2.08
34	1	Taza BORMIOLI 4.05824, color blanco de 2 3/4 onz de capacidad.	1.07	0.00	1.07
35	1	Plato para taza BORMIOLI 4.05843 de 11.0 cms. de diámetro, color blanco.	0.94	0.00	0.94
36	1	Plato BORMIOLI 4.05841 de 15.5 cms. de diámetro, color blanco.	1.64	0.00	1.64
37	1	Jarro toledo BORMIOLI 4.00408 de 32 cl de capacidad, color blanco.	2.61	0.00	2.61

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: 0019777

Cliente : MARIELA PAREDES

Quito, 12 de Septiembre del 2013

Contacto :

Dirección : TUMBACO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 0983453772

Cod. Vendedor : MA

Pag. 3 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
38	1	Cuchara café DOGGERS 1034 fabricada de acero inoxidable	0.55	0.00	0.55
39	1	Tenedor mesa DOGGERS 1051 fabricada de acero inoxidable	0.80	0.00	0.80
40	1	Cuchillo mesa DOGGERS 1071 fabricada de acero inoxidable	1.21	0.00	1.21
41	1	Cuchara té helado DOGGERS 1036 fabricada de acero inoxidable	0.64	0.00	0.64
42	1	Sartén VOLLRATH 67008 fabricado de aluminio con recubimiento antiadherente de 20.32 cm de diámetro.	23.16	0.00	23.16
43	1	Sartén VOLLRATH 67010 fabricado de aluminio con recubimiento antiadherente de 25.4 cm de diámetro.	31.55	0.00	31.55
44	1	Sartén VOLLRATH 67012 fabricado de aluminio con recubimiento antiadherente de 30.5cm de diámetro.	44.23	0.00	44.23
45	1	Salero pimentero HALCO 151SP, fabricado en acero inoxidable la tapa y frasco de cristal 2 oz de capacidad	1.19	0.00	1.19
46	1	Bandeja VOLLRATH 40262, fabricada en acero inoxidable, bandeja 1/2, calibre 22, medidas 32.5x26.5x15.00cm	26.63	0.00	26.63
47	1	Bandeja VOLLRATH 40362, fabricada en acero inoxidable, bandeja 1/3, calibre 22, medidas 32.5x17.6x15.00 cm	23.97	0.00	23.97
48	1	Bandeja VOLLRATH 40282, fabricada en acero inoxidable, bandeja 1/3, calibre 22, medidas 32.5x17.6x6.5 cm	13.22	0.00	13.22
49	1	Tazón UPDATE U-MB-2000 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 20 Qt.	15.21	0.00	15.21
50	1	Tazón UPDATE U-MB-300 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 3 Qt.	2.98	0.00	2.98
51	1	Tazón UPDATE U-MB-800 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 8 Qt.	6.65	0.00	6.65
52	1	Olla HALCO 5813108, fabricada en aluminio, con capacidad de 8 qt. con tapa.	44.14	0.00	44.14
53	1	Olla HALCO 5813112, fabricada en aluminio, con capacidad de 12Qt con tapa	55.39	0.00	55.39
54	1	Olla HALCO 5813116, fabricada en aluminio, con capacidad de 16 qt. con tapa.	65.60	0.00	65.60
			SUBTOTAL:		15,966.27
			DSCTO. :		0.00
			SUBTOTAL :		15,966.27
			TRANSPORTE:		0.00
			I.V.A. 12 %:		1,915.95
			TOTAL :		17,882.22



1.0.- PROPUESTA

Por medio de la solicitud del cliente se detalla en el cuadro a continuación los costos:

No.	DESCRIPCIÓN	COSTO	OBSERVACIONES
1	Creación de logotipo	125	
2	Diagramación de menú	75	
3	Creación de letrero	25	
4	Creación de papelería (Tarjeta de presentación y hoja membretada)	25	
	Total	250	

COMPLEMENT'S

Telefax: 2401 144(Fabrica)

chefcity2000@yahoo.com

chefcity@gmail.com

Fecha: 13 de Septiembre del 2013

De: Complement's

Para: KAFE KAFE

Atención: Mariela Paredes

Fax.

e-mail mparedesc1@hotmail.com

COTIZACIÓN

2	Chaquetas Karlo color negro Igual a catalogo 1-38 y 1-40	28,00	56,00
2	Chaquetas Karlo color blanca vivos y broches negros 1-38 y 1-40	28,00	56,00
2	Chaquetas Mary	28,00	56,00
6	Delantales negros de 100x85	9,00	54,00
8	Pantalones tipo calentador americano raya gruesa T?	21,00	168,00
6	Gorras Safaris negras	4,00	24,00
2	Camisas Stewrads en V igual a Fig. 68 T38	12,50	25,00
4	Pares de zapatos Inject lighths (colombianos)	30	120,00
8	Mallas americanas color negro	1,50	12,00
		SUB-TOTAL	571,00

Condiciones Comerciales

Validez 30 Dias calendario

Entrega A convenir

Forma de 50% entrada 50% contra entrega

Depositos **Bco. Pichincha Cta. Cte. 3055304304 Patricio Sampedro**
confirmar depositos o transferencias a chefcity@gmail.com

Patricio Sampedro

GERENTE DE VENTAS

02 2401-144

09 8598-352

Imagen Negocio

Hoja Membretada



🏠 Av. Fray Gonzalo de Vera y Eugenio Espejo

☎ 593 09 8345 3772 📧 mparedesc1@hotmail.com

Letrero



Sobre



Tarjeta de Presentación

