



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

IMPLEMENTACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO BAR – CAFETERÍA PARA
EJECUTIVOS

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

Profesor Guía

Lcdo. Gabriel David Mena Salgado

Autora

Mayra Carina Núñez López

Año

2015

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

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

.....
Gabriel David Mena Salgado

Licenciado

1716376940

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

.....

Mayra Carina Núñez López

C.I. 1721085676

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por la sabiduría y la fuerza que me ha dado para poder culminar mi carrera. Agradezco también a mis padres y hermanos por el apoyo incondicional brindado durante este proceso.

A mi profesor guía y a todas las personas que me dedicaron su tiempo y ayuda para la realización del proyecto.

DEDICATORIA

A Dios por la paciencia que me dio para poder continuar y por haberme permitido llegar hasta este punto.

A mis padres y hermanos por todos los consejos que me han dado que me permiten ser una persona de bien.

A todas las personas que les puede servir como guía este trabajo de investigación.

RESUMEN

Se presenta el siguiente trabajo de investigación para la creación de un Bar-Cafetería para ejecutivos en la ciudad de Quito, en el trabajo se detalla de manera ordenada cada uno de los procesos y pasos para la implementación en la vida real de este negocio.

El negocio está enfocado en un establecimiento Bar – Cafetería para ejecutivos, que lleva el nombre de SUIT UP!, brinda a sus clientes un ambiente apropiado para reuniones de negocios, así como también orientado a presentación de diferentes eventos, ofrece un servicio de alimentos y bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas para deleitar a los comensales.

SUIT UP! cuenta con personal capacitado para que el servicio sea eficaz y se pueda cumplir con todas las necesidades requeridas por los clientes, además de estar a la vanguardia en la tecnología que hace que la atención sea mucho más rápida.

Con un análisis se determinó el segmento de mercado, los gustos y preferencias de los clientes potenciales y la aceptación que tendrá el negocio debido a que es una propuesta diferente en el medio.

En el plan financiero se estableció la inversión requerida para el proyecto, tomando en cuenta los equipos que se utilizarán en todo el establecimiento, además de la materia prima e insumos. Con esta información se determinó que el negocio es viable y rentable porque es una idea nueva que satisface las necesidades de los clientes y busca el bienestar de los mismos.

ABSTRACT

The following research for the creation of a Coffee-Bar directed to Executives in Quito, presents detailed information about the processes and steps for implementation in real life of food and beverage business.

The business is focused on an establishment Bar - Cafeteria for executives, named SUIT UP !, amenities include an appropriate setting for business meetings, as well as oriented presentation of different events, offers food service and beverages both alcoholic and non-alcoholic to delight diners.

SUIT UP! has trained for the service to be effective and can meet all the needs required by customers, in addition to being at the forefront of technology that makes it much faster care staff.

With a market segment analysis, tastes and preferences of potential customers and business acceptance will have because it is a different proposition in the medium was determined.

The financial plan investment required for the project was established, taking into account equipment that will be used throughout the property, plus the raw materials and inputs. With this information it was determined that the business is viable and profitable because it is a new idea that meets the needs of customers and seeks the welfare of the same.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
Planteamiento del Problema.....	2
Justificación	2
Objetivos	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos.....	3
CAPÍTULO I	4
1. MARCO TEÓRICO	4
1.1 Restaurante.....	4
1.1.1 Historia de los Restaurantes	4
1.1.2 Clasificación de los Restaurantes	5
1.2 Cafeterías	6
1.2.1 Historia de las Cafeterías	6
1.3 Definición de Bar.....	7
1.3.1 Historia de los Bares	7
1.3.2 Historia de la Coctelería	7
1.4 Definición de Bares Cafeterías	8
1.4.1 Bares-Cafeterías en Quito.....	8
1.5 El Ejecutivo.....	9
1.5.1 Bares-Cafeterías para Ejecutivos	10
1.5.2 Bares-Cafeterías en Quito para Ejecutivos.....	11
CAPÍTULO II	13
2. PLAN ESTRATÉGICO.....	13
2.1 Misión	13
2.2 Visión	13
2.3 Características del Negocio.....	13

2.3.1 Naturaleza del Negocio	13
2.3.2 Localización	14
2.4 Análisis del Entorno	16
2.4.1 Factores Económicos	16
2.4.1.1 Impuesto a los Consumos Especiales – ICE.....	16
2.4.1.2 Inflación	16
2.4.1.3 Balanza Comercial.....	17
2.4.2 Factores Culturales	18
2.4.2.1 Tradición de Consumo.....	18
2.4.2.2 Modas de Consumo.....	18
2.4.3 Factores Normativos	19
2.4.3.1 Entidades Reguladoras	19
2.4.3.2 Permisos de Funcionamiento	20
2.4.4 Factores Tecnológicos	21
2.4.4.1 Internet	21
2.4.4.2 Desarrollo Tecnológico en Procesos	22
2.5 Matriz FODA.....	23
2.5.1 Análisis de la Competitividad.....	25
2.5.2 Ventaja Competitiva	25
CAPÍTULO III	27
3. PLAN OPERATIVO	27
3.1 Fases de Planificación.....	27
3.1.1 Plan Técnico	27
3.1.1.1 Definir la Capacidad Instalada	27
3.1.1.2 Menú	30
3.1.1.3 Receta Estándar	32
3.1.1.4 Cuadro de Insumos y Materias Primas	33
3.1.1.5 Cuadro de Tecnología y Equipamiento	34
3.1.1.6 Infraestructura Física	34
3.1.1.6.1 Tamaño de la Construcción.....	34
3.1.1.6.2 Planos Arquitectónicos.....	35

3.1.1.7 Diagrama del Macro – Proceso Actual.....	38
3.2 Plan de Organización y Recursos Humanos	39
3.2.1 Departamentos Funcionales	39
3.2.2 Inventario de Recursos Humanos	40
3.2.3 Organigrama	41
3.2.4 Descripción de Funciones	41
CAPÍTULO IV.....	45
4. PLAN DE MERCADO	45
4.1 Investigación de Mercado	45
4.1.1 Objetivos	45
4.1.2 Análisis del Mercado	45
4.2 Identificación y Caracterización de la Demanda	47
4.3 Identificación y Caracterización de la Oferta.....	47
4.4 Instrumentos de Recolección de la Información	48
3.5 Análisis de Resultados.....	53
CAPÍTULO V.....	62
5. PLAN DE MARKETING	62
5.1 Segmentación	62
5.2 Producto	62
5.2.1 Desarrollo del Menú	62
5.3 Marca.....	63
5.4 Servicio.....	65
5.5 Estrategias de Marketing	65
5.5.1 Estrategias de Precio	65
5.5.2 Estrategias de Distribución.....	66
5.5.3 Estrategias de Producto.....	66
5.5.4 Estrategias de Comunicación.....	67

CAPÍTULO VI.....	68
6. PLAN FINANCIERO	68
6.1 Receta Estándar	68
6.2 Inversión Inicial y Fuentes de Financiamiento	69
6.3 Ticket Promedio y Utilidad	69
6.4 Rotación en Ventas.....	74
6.5 Estado de Resultados.....	82
6.6 Nómina	89
6.7 Otros Costos – Costos Fijos	93
6.8 Inventario.....	93
6.9 Flujo de Caja Proyectado	95
CAPÍTULO VII.....	96
7. PLAN LEGAL	96
7.1 Constitución de la Empresa.....	96
7.1.1 Compañía en Comandita Simple.....	96
7.2 Documentación necesaria para el inicio de Operaciones.....	97
7.2.1 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).....	97
7.2.2 Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	98
7.2.3 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).....	99
7.3 Modelos de Contratos	100
CAPÍTULO VIII.....	103
8.1 CONCLUSIONES	103
8.2 RECOMENDACIONES.....	104
REFERENCIAS	105
ANEXOS	113

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Estudio Comparativo de Localización.....	14
Tabla 2. Matriz de Impacto (Aspecto Económico).....	17
Tabla 3. Matriz de Impacto (Aspecto Cultural).....	19
Tabla 4. Matriz de Impacto (Aspecto Normativo).....	21
Tabla 5. Matriz de Impacto (Aspecto Tecnológico).....	23
Tabla 6. Análisis de Competitividad.....	25
Tabla 7. Ciclo de Servicio.....	29
Tabla 8. Receta Estándar.....	32
Tabla 9. Cuadro de Porcentaje de Merma.....	32
Tabla 10. Cuadro de Materia Prima e Insumo.....	33
Tabla 11. Cuadro de Equipamiento y Tecnología.....	34
Tabla 12. Inventario de Recursos Humanos.....	40
Tabla 13. Resultados Pregunta 1.....	53
Tabla 14. Resultados Pregunta 3.....	54
Tabla 15. Resultados Pregunta 5.....	54
Tabla 16. Resultados Pregunta 6.....	55
Tabla 17. Resultados Pregunta 9.....	56
Tabla 18. Resultados Pregunta 10.....	56
Tabla 19. Resultados Pregunta 12.....	57
Tabla 20. Resultados Pregunta 13.....	57
Tabla 21. Resultados Pregunta 14.....	58
Tabla 22. Resultados Pregunta 2.....	58
Tabla 23. Resultados Pregunta 4.....	59
Tabla 24. Resultados Pregunta 7.....	59
Tabla 25. Resultados Pregunta 8.....	60
Tabla 26. Resultados Pregunta 11.....	60
Tabla 27. Resultados Pregunta 15.....	60
Tabla 28. Resultados Pregunta 16.....	61
Tabla 29. Receta Estándar Costos.....	68
Tabla 30. Porcentaje de Merma.....	68

Tabla 31. Inversión Inicial y Fuentes de Financiamiento.....	69
Tabla 32. Ticket Promedio & Utilidad.....	70
Tabla 33. Ticket Promedio & Utilidad.....	71
Tabla 34. Ticket Promedio & Utilidad.....	72
Tabla 35. Ticket Promedio & Utilidad.....	73
Tabla 36. Rotación en Ventas Enero Año 1.....	75
Tabla 37. Rotación en Ventas Febrero - Marzo Año 1.....	76
Tabla 38. Rotación en Ventas Abril - Mayo Año 1.....	77
Tabla 39. Rotación en Ventas Junio - Julio Año 1.....	78
Tabla 40. Rotación en Ventas Agosto - Septiembre Año 1.....	79
Tabla 41. Rotación en Ventas Octubre - Noviembre Año 1.....	80
Tabla 42. Rotación en Ventas Diciembre Año 1.....	81
Tabla 43. Estado de Resultados Enero Año 1.....	83
Tabla 44. Estado de Resultados Febrero - Marzo Año 1.....	84
Tabla 45. Estado de Resultados Abril - Mayo Año 1.....	85
Tabla 46. Estado de Resultados Junio - Julio Año 1.....	86
Tabla 47. Estado de Resultados Agosto - Septiembre Año 1.....	87
Tabla 48. Estado de Resultados Octubre - Noviembre Año 1.....	88
Tabla 49. Estado de Resultados Diciembre Año 1 y Resultado Anual.....	89
Tabla 50. Nómina Sueldo Base – Valor por Jornada Ordinaria.....	90
Tabla 51. Horas Suplementarias – Jornada Nocturna.....	90
Tabla 52. Horas Extras – Total Sueldo Bruto.....	91
Tabla 53. Total Remuneración – Aporte IESS – Sueldo Neto.....	92
Tabla 54. Flujo de Caja Proyectado.....	93
Tabla 55. Otros Costos – Costos Fijos.....	93
Tabla 56. Equipos Cocina.....	94
Tabla 57. Batería de Cocina.....	94
Tabla 58. Menaje.....	95
Tabla 59. Requisitos LUAE.....	98

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de Ubicación.....	15
Figura 2. Vista en Planta.....	35
Figura 3. Vista del Local.....	36
Figura 4. Perspectiva de Cocina.....	37
Figura 5. Perspectiva de Salón y Barra.....	37
Figura 6. Flujo de Procesos.....	38
Figura 7. Organigrama por Cargos.....	41
Figura 8. Portada y Contraportada Menú.....	62
Figura 9. Menú.....	63
Figura 10. Logo.....	64
Figura 11. Pantone.....	64

INTRODUCCIÓN

La innovación de nuevos procesos de mercadeo así como el desarrollo de nuevos productos en el área de gastronomía requieren realizar un estudio de investigación profundo a todo nivel tanto empresarial como a nivel técnico.

El proceso de investigación debe centrarse, en un principio en el análisis de mercado que se debe realizar previo al desarrollo de las ideas técnicas que puedan surgir durante el avance del proyecto. El estudio de mercado que se realiza en este proyecto va dirigido a ejecutivos que buscan un lugar cómodo y tranquilo que permita acceder a espacios para mantener reuniones de negocios, eventos (presentaciones de productos, cata de vinos, cócteles, etc.).

El estudio de mercadeo buscará desarrollar un método para poder captar la atención de potenciales clientes y cómo mantener a los mismos. El estudio de marketing y publicidad es importante para poder mantener un negocio en pie, sin preocupaciones de falta de clientela y siempre manteniendo una visión amplia de mercado al que se va a explotar.

También es importante realizar la investigación orientada al área técnica, es decir, el proyecto también se preocupará de buscar los métodos para el desarrollo de nuevos productos y demás atracciones para la carta del Bar – Cafetería que se propone diseñar. Realizado todo el procedimiento para lograr una atractiva e innovadora oferta solo queda mantener dichos productos y mejorarlos cualquiera sea el caso, de ésta manera buscar un complemento en todas las áreas tanto en el área gastronómica, administrativa, de marketing y publicidad.

Planteamiento del Problema

En nuestra sociedad existe un sin número de establecimientos dedicados para el entretenimiento, diversión y ocio, los cuales son exclusivos para socializar. Lamentablemente no se ha difundido espacios dedicados para tratar temas de negocios, entablar una relación entre socios o futuros asociados así como entablar una relación entre las empresas con sus clientes.

Los empresarios se han visto obligados a concurrir a lugares no precisamente adecuados para mantener reuniones de negocio, presentaciones de proyectos o avance de los mismos debido a la falta de lugares apropiados, lo cual ha dificultado incluso el posible cierre de futuros negocios.

En Quito existen ciertos tipos de Bares – Cafeterías que podrían ofrecer un servicio similar al que se propone en este proyecto, la diferencia sustancial radica en la variedad de servicios que se pretende desarrollar en el Bar – Cafetería enfocado para ejecutivos de negocios.

Justificación

En la ciudad de Quito podemos encontrar Bares y Cafeterías de toda clase y estilo, por lo que este negocio será creado de una manera única ofreciendo un ambiente original destinado a personas que ocupan cargos gerenciales y administrativos de alto rango, también denominados ejecutivos.

Se propondrá plantear todas las alternativas posibles a fin de brindar las mayores facilidades en cuanto a elección de alternativas en bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas y las correspondientes selecciones en bocaditos que se complementen lo antes mencionado. Todo cuanto asista y contribuya a la satisfacción total del cliente a fin de presentar un lugar de agrado, innovador y con perspectivas a largo plazo de expansión bajo todos los estándares de calidad y enfocándose en la optimización del tiempo limitado para los ejecutivos.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollo de un plan de negocios para la implementación de un Bar – Cafetería para el desarrollo y planteamiento de actividades comerciales a nivel empresarial enfocado en la atención de ejecutivos.

Objetivos Específicos

- Ofrecer un servicio diferenciado de alimentos y bebidas para ejecutivos con altos estándares de calidad para lograr generar tendencia en los consumidores y cubrir necesidades de un segmento de mercado específico.
- Identificar las fortalezas y debilidades del establecimiento.
- Estudiar al entorno para detectar las oportunidades y amenazas que tiene el establecimiento.
- Realizar una investigación de mercado que permita conocer los gustos y preferencias de los clientes potenciales.
- Analizar a la competencia para identificar sus fortalezas y debilidades.
- Realizar un estudio financiero que permita identificar el nivel de inversión requerida.
- Obtener la rentabilidad que el negocio va a tener.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Restaurante

Según (Equipo Vértice, 2010), un restaurante es cualquier establecimiento que sirve alimentos y bebidas al público, estos pueden ser negocios que abarcan varios estratos sociales teniendo restaurantes de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categoría aunque en la actualidad se lo categoriza por tenedores desde cinco a uno dependiendo del establecimiento.

1.1.1 Historia de los Restaurantes

Desde tiempos muy antiguos existieron establecimientos, como iglesias, monasterios y cofradías que se dedicaban al expendio de alimentos y bebidas a los viajeros de la zona a cambio de una compensación, que por lo general eran donaciones para ellos. De igual manera en el antiguo Egipto complementaban el servicio de posadas con la venta de alimentos y bebidas, todas estas costumbres se lograron mantener para la creación de negocios que se dediquen a esta actividad. (Rivadeneira, ecuadorinmediato, 2010)

En el año de 1795, en la ciudad de París, Francia, se designó a un establecimiento con el nombre de Restaurante donde se proporcionaban alimentos a los residentes de aquella zona, el éxito fue tan grande que la idea se propagó por todos los demás establecimientos. En los demás países el concepto de restaurante llegó a finales del siglo XIX, donde pequeños negocios competían con hoteles ofreciendo variedad de platillos, un servicio más elegante y precios más cómodos para la población de aquella época. (Rivadeneira, ecuadorinmediato, 2010)

La palabra restaurante se expandió por toda Europa con algunas modificaciones en su pronunciación como es el caso de “Restauracja” en Polonia, para el país de habla hispana este término se designaba para establecimientos de alta categoría, por lo que surgió la palabra “Fonda” para negocios que eran más modestos. (Rivadeneira, ecuadorinmediato, 2010)

Los colonizadores llevaron el concepto de restaurante hacia América pero para este continente la denominación se cambió por taberna, donde de igual manera se ofrecían servicios de alimentos y bebidas a las personas de la zona donde este negocio se instalara. (Rivadeneira, ecuadorinmediato, 2010)

1.1.2 Clasificación de los Restaurantes

Los restaurantes debido a sus características pueden llegar a tener varias clasificaciones desde el tipo de servicio a la variedad de sus productos por lo que se ha determinado que los establecimientos de alimentos y bebidas se clasifican generalmente de la siguiente manera:

Restaurante Tradicional.- Es aquel que dispone de una cocina refinada, con platillos tradicionales o nacionales, sus muebles se componen de mesas individuales con sillas estilizadas y el personal debe presentarse completamente uniformado.

Self Service.- Es el establecimiento donde los clientes se sirven a ellos mismos los productos que se ofertan en los mostradores los cuales deben ser despachados por personal calificado y autorizado.

Buffet Abierto.- También se lo denomina free-flow, consiste en que el cliente se sirve a voluntad la cantidad de alimentos y bebidas que desee a un precio único, esta actividad la realizan los hoteles para lograr despachar a un gran número de personas sin ningún inconveniente.

Cafetería.- Se presenta con un pequeño número de mesas en su salón y las opciones en alimentos y bebidas son ligeras.

Snack Bar.- En este establecimiento se sirven combinaciones de platillos o menús sencillos, de igual manera se pueden servir variedad de bebidas. (Equipo Vértica, 2009)

1.2 Cafeterías

Las cafeterías son establecimientos que sin importar su denominación, que además de servir helados batidos, infusiones, refrescos, batidos, y bebidas en general en una barra o mostrador a las horas en el cual se mantenga abierto, también sirven platillos fríos o calientes, simples o compuestos, para refrigerio rápido. (Ortiz, Bebidas, 2003)

1.2.1 Historia de las Cafeterías

A mediados del siglo XVI el consumo de café se popularizó en varias zonas como Constantinopla, Media, La Meca, El Cairo y otras ciudades del Islam, lo que provocó la apertura de varios establecimientos dedicados a la venta de este producto. (Leiva, 2006)

Para 1554 en Estambul se abrieron las primeras cafeterías donde se reunían los sabios y artistas de la época, en Venecia, Italia para el año de 1647 se dieron los primeros negocios de venta de café y para el año de 1759 ya existían más de 100 negocios de este tipo. (Leiva, 2006)

En América para los años de 1800 en adelante establecimientos como Coffee-Housees en ciudades como Boston, Nueva York y Filadelfia lograron popularizar esta bebida. (Leiva, 2006)

1.3 Definición de Bar

Dentro de las empresas de despacho de alimentos tenemos a los bares los cuales son establecimientos que se dedican al expendio de bebidas en una barra o mostrador. Cada uno de ellos estará regulados por la administración gubernamental de la zona donde se ubiquen. (Ortiz, Bebidas, 2003)

1.3.1 Historia de los Bares

En Grecia, Pompeya se iniciaron los establecimientos que vendían licores, vinos y bebidas espirituosas, en Paris las primeras cantinas aparecieron por el año de 1680 donde el vino era vendido principalmente, en Inglaterra en el año de 1700 se crearon establecimientos denominados bares, debido a que el servicio de las bebidas se lo hacía en una barra. (Villao, Scribd, 2012)

Actualmente el bar se considera como un lugar para realizar reuniones y socializar, debe ser un sitio acogedor para que el cliente se sienta cómodo, es de vital importancia disponer de todos los elementos como equipos y mobiliarios para dar un servicio de calidad, además de que el personal debe ser altamente calificado para atender de manera adecuada. (Villao, Scribd, 2012)

1.3.2 Historia de la Coctelería

La coctelería tiene varios orígenes e innumerables historias que dan inicio al nombre, lo certero es que todas estas bebidas llamativas elaboradas a base de la combinación de algunos elementos se popularizó en Norteamérica, que se cree que el marqués de Lafayette llevó una bebida denominada coquetel, compuesta de vinos dulces y secos, la cual era consumida con mucha frecuencia por los oficiales franceses del ejército de George Washington. (Muelas, 2011)

Otra teoría menciona como país de origen a México, en la península de Yucatán, donde los marinos ingleses al desembarcar visitaban lugares donde se servía

una bebida a base de una mezcla de algunos licores llamada drac, que se removía con una cuchara de madera, o en algunos establecimientos se revolvía las bebidas con la raíz de una planta llamada cola de gallo, donde proviene su nombre actual. (Muelas, 2011)

La ley seca establecida en Estados Unidos por los años 20, incremento el consumo de bebidas alcohólicas, de manera clandestina obviamente, incluyendo los cocteles que eran elaborados con mayores variedades de licores, o los disponibles en esa época. A partir este periodo la preparación de estas bebidas y su consumo era señal de distinción y buen gusto. (Muelas, 2011)

El consumo de bebidas alcohólicas es tan antiguo como la humanidad, desde bebidas fermentadas a base de granos y otros alimentos las personas han adaptado a la sociedad para el consumo masivo de varias bebidas espirituosas en sus eventos más importantes, desde matrimonios a cumpleaños, la gente al pasar los años y con la aparición de lugares que brindan varios servicios a la comunidad, han trasladado estos festejos a estos sitios para facilitar su vida.

1.4 Definición de Bares Cafeterías

Estos negocios son aquellos que tienen las mismas actividades que de un bar, es decir sirven alimentos y bebidas con la principal característica de tener un mostrador o barra pero la gran diferencia es que en estos sitios también se dará el servicio de cafetería a quienes visiten el lugar, brindando un servicio tradicional, bebidas calientes, o con la implementación de cafés fríos. (Jaime Rodríguez-Arana Muñoz, 2007)

1.4.1 Bares-Cafeterías en Quito

En los años veinte algunos bares ganaron popularidad, representando mayor distinción para la clase media y media alta de Quito. El nacimiento de este tipo

de lugares fue el resultado de que las antiguas cantinas sean menos concurridas y los bares tomen mayor posicionamiento por sobre estas. (Acosta, 2010)

Este tipo de bares inicialmente funcionaban en hoteles de lujo y en clubes sociales, con el paso del tiempo se independizarían siendo entre los primeros el Bar Royal, el Hispanobar y L'Ermitage. (Acosta, 2010)

En la actualidad, en la ciudad de Quito se puede encontrar sectores como la Eloy Alfaro, República del Salvador, Whympers y La Mariscal, los cuales se ha convertido en un punto de encuentro para los ciudadanos e incluso extranjeros, esta característica se debe a que existe presencia de establecimientos temáticos de países como Suiza, Estados Unidos, Francia y México. (Acosta, 2010)

1.5 El Ejecutivo

Es la persona responsable de la toma de decisiones dentro de una empresa, puede llegar a ocupar varios cargos dentro de la misma, desde el departamento de ventas, finanzas, producción y auditoría, el ejecutivo es quien lleva registro de las actividades del área donde trabaja, evalúa los problemas que se presenten y toma acciones correctivas a dichos inconvenientes. En resumen el ejecutivo es quien se encarga de que su equipo de trabajo cumpla las metas establecidas en el tiempo ya determinado en la planificación estratégica. (Levy, 2009)

Los ejecutivos tienen un ritmo de vida muy atareado, el tiempo es uno de los factores a considerar al momento de realizar un análisis de ellos, en nuestra sociedad los altos mandos dentro de una empresa han realizado sus estudios secundarios en una institución privada y el 44% han estudiado en el extranjero para obtener un título de pregrado, el 27% de los ejecutivos habla como mínimo 3 idiomas facilitándole los negocios en otros países. (EKOS, 2013)

Estas personas deben crear un equilibrio entre la vida profesional y laboral pero al trabajar más de 8 horas son muy selectos en sus actividades en su tiempo

libre, del tiempo total fuera de la oficina disponen del 41% a actividades con la familia, y un 50% para actividades sociales, las cuales no todas se alejan del ámbito laboral. Más de la mitad de ejecutivos dentro de nuestra cultura realiza actividades deportivas para relajarse, siendo el tenis el deporte de mayor acogida para ellos. (EKOS, 2013)

1.5.1 Bares-Cafeterías para Ejecutivos

Los ejecutivos son profesionales que disponen de poco tiempo para realizar actividades fuera de la oficina, por lo general una vez terminada su jornada laboral deben dirigirse a su hogar y cumplir con sus labores diarias, todo esto crea una monotonía la cual puede llegar a afectar la salud física y mental de muchas personas dedicadas a labores de administración y dirección en nuestro entorno. (EKOS, 2013)

Muchos de los establecimientos que operan en las ciudades tienen horarios de atención que no son convenientes para personas que trabajan más de ocho horas al día y desean o necesitan un sitio para servirse un alimento o bebida rápida, y de igual manera no disponen de negocios que ofrezcan un ambiente el cual se dirija directamente a ellos, que por lo general requiere cerrar tratos y negocios muy importantes o simplemente deben continuar con una actividad laboral de alta prioridad. (Leiva, 2006) (EKOS, 2013)

En nuestro entorno los locales de alimentos y bebidas dirigen sus esfuerzos a atraer clientes que dispongan de tiempo para poder ofrecerles todas las opciones de su carta, en el caso de los ejecutivos deben elegir alimentos que no tomen mucho tiempo en elaborar, lamentablemente no se disponen de muchos establecimientos que cumplan con este importante requisito para ellos, por lo que son clientes frecuentes de sitios de comida poco saludable. (Leiva, 2006) (EKOS, 2013)

Todos los ejecutivos de altos cargos tienen una actividad social muy elevada lo que provoca que asistan a varios sitios que se dediquen a la venta y comercialización de bebidas alcohólicas, por lo general deben frecuentar locales que atienden al público en general y de igual manera no disponen de un lugar que se enfoque solo en el segmento de mercado que representan los ejecutivos, comúnmente deben llevar a sus principales socios internacionales a los bares de moda, pero muchas veces estos sitios no cuentan con los parámetros y requerimientos que estas personas necesitan para garantizar una salida exitosa y poder, si es el caso, concretar negocios muy importantes. (Villao, Scribd, 2012) (EKOS, 2013)

1.5.2 Bares-Cafeterías en Quito para Ejecutivos

Como se mencionó anteriormente dentro de nuestro país no existen establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas enfocados directamente a ejecutivos, Quito no es la excepción, en esta ciudad podemos encontrar una gran cantidad de negocios de comida, desde cocina francesa, japonés o restaurantes que sirven comida tradicional de todas las regiones del país.

Para los ejecutivos como opción tenemos establecimientos como Juan Valdez que ofrecen bebidas como café en varias presentaciones y alimentos como sánduches pequeños, pero el segmento de mercado es general, por lo que podemos encontrar desde adolescentes a personas de la tercera edad consumiendo sus productos. (Juan Valdez, s.f.)

Otra alternativa para los ejecutivos es la cafetería Sweet & Coffee, de la misma manera que el anterior ejemplo las opciones para elegir son cafés, sánduches y repostería, pero igualmente su segmento de mercado es el público en general, y los ejecutivos no disponen de todos los elementos para garantizar un servicio completo. (Sweete & Coffee, s.f.)

Un lugar que puede llegar a cumplir con las demandas y requisitos de los ejecutivos es el Hotel Hilton Colón el cual tiene capacidad de atender a 1000 personas diarias, dispone de varios restaurantes los cuales tienen un concepto definido y único para cada uno, como por ejemplo el restaurante El Dorado el cual tiene una carta gourmet internacional muy exclusiva, el Lounge La Pinta ofrece servicio de bar e incluso alimentos desde muy temprano en la madrugada, este establecimiento procura cubrir varios segmentos de mercado también ofreciendo comida japonesa y delicatessen que han logrado un éxito, los ejecutivos pueden optar por consumir sus productos pero por su localización y el tráfico de la zona las personas piensan dos veces por ir a visitarlos. (CLAVE, 2013)

CAPÍTULO II

2. PLAN ESTRATÉGICO

2.1 Misión

Ser una empresa constituida en Comandita Simple, que se preocupa en brindar y mantener el mejor servicio para los ejecutivos quiteños, manteniendo capacitados a los empleados para operar con eficiencia y eficacia ante la demanda de nuestros clientes.

2.2 Visión

Ser una empresa líder en el mercado reconocido por sus productos, servicios y ambiente laboral, llegando a ubicar sucursales en las principales ciudades del país.

2.3 Características del Negocio

2.3.1 Naturaleza del Negocio

El negocio está enfocado en un establecimiento Bar – Cafetería para Ejecutivos que ofrece a sus clientes un ambiente apropiado para reuniones de negocios, así como también orientado a presentaciones de diferentes eventos.

Dirigido hacia un segmento de mercado comprendido entre los 25 a 45 años de edad.

Brinda servicio de alimentos y bebidas como son tablas, piqueos, hamburguesas, sándwiches, variedad de bebidas calientes, bebidas frías, alcohólicas y no alcohólicas propias de la casa para deleitar a los comensales que serán atendidos en un salón el cual dispone de facilidades para optimizar el tiempo de los mismos, se cuenta con meseros altamente capacitados para

garantizar un servicio de calidad y sistemas de producción en cocina para mantener en stock todos los productos listados en nuestra carta.

El servicio no solo se limita a la atención en el salón, los clientes tienen la opción de realizar reservas y consultas durante todo el día, además de ser parte de la retroalimentación del negocio, lo harán llenando encuestas y enviando sugerencias para poder mantener en un alto nivel la calidad del establecimiento.

De la misma manera el departamento de administración es el encargado en la publicidad, mercadeo y ventas futuras, además de realizar el seguimiento de los clientes y obtener los datos necesarios para esta actividad.

2.3.2 Localización

Tabla 1. Estudio Comparativo de Localización

PONDERACIÓN	FACTORES	AV. REPÚBLICA DEL SALVADOR		AV. BRASIL	
50%	Clientes	5	2,5	4	2
20%	Competencia	5	1	3	0,6
15%	Arriendo	4	0,6	4	0,6
5%	Mano de Obra	4	0,2	4	0,2
10%	Accesibilidad	3	0,3	4	0,4
100%			4,6		3,8

Calificación: Excelente 5, Muy Bueno 4, Bueno 3, Regular 2, Malo 1

Como el Estudio Comparativo de Localización lo indica, el mejor lugar para la localización del Bar – Cafetería sería en la Av. República del Salvador debido a que suelen acudir personas de mi mercado objetivo y es un sector con diferentes tipos de negocios, por este motivo se va a generar mayor afluencia de clientes.

Alrededor de esta zona se encuentran varios lugares como el mercado Santa Clara, Ñaquito, San Roque que son fuentes de abastecimiento para el local, es un área de fácil acceso lo que genera que el transporte, tanto de la materia prima como de utensilios o cualquier insumo, sea adecuado.

En este sector los servicios básicos como luz, agua, teléfono e internet se administran de manera adecuada debido a que existen muchos establecimientos comerciales de gran demanda por el mercado, a fin de que el manejo interno de los negocios no se vea perjudicado por la falta de este tipo de servicios.

No existen prohibiciones para negocios que desarrollen su actividad en el área de Alimentos y Bebidas, siempre y cuando, cuente con todos los permisos establecidos. Dado que este es un sector de alta plusvalía los impuestos y servicios públicos son más altos, por lo tanto es un factor importante que no se lo debe obviar.



Figura 1. Mapa de Ubicación

Tomado de: (Google Maps, 2014)

2.4 Análisis del Entorno

2.4.1 Factores Económicos

2.4.1.1 Impuesto a los Consumos Especiales – ICE

Por definición del (SRI, 2010) “El Impuesto a los Consumos Especiales ICE, se aplica a los bienes y servicios de procedencia nacional o importada, detallados en el artículo 82 de la Ley de Régimen Tributario Interno.”

Dentro de los productos a los cuales se les aplica directamente esta clase de impuestos se aplican las siguientes:

- Bebidas Gaseosas
- Servicios de Televisión Pagada
- Bebidas Alcohólicas (Licores, Vinos y Cervezas)

Muchos de los productos que se van a utilizar en el Bar – Cafetería son importados y estos impuestos son aplicados desde su importación, este tipo de costos tienen que ser tomados en cuenta durante la planificación del presupuesto para el negocio.

2.4.1.2 Inflación

En nuestro medio con la inflación y la utilización del dólar se ha logrado mantener una estabilidad económica en la cual la Inflación no muestra valores críticos como en otras épocas.

La inflación puede ser considerada como un factor económico importante al momento de realizar un análisis económico, debido a que se ve afectado por el incremento de valor de los productos que se utilizarán en el establecimiento.

Hay que tener en cuenta, que la inflación también puede ser un factor que incide directamente en el Bar – Cafetería en caso de que exista un cambio influyente en los índices de inflación de los costos de alimentos, bebidas y demás productos que sean requeridos para brindar el servicio.

2.4.1.3 Balanza Comercial

La balanza comercial afecta directamente en la provisión de productos y adquisiciones, debido a que controla las importaciones y exportaciones de algunos productos que se debe considerar durante la importación de insumos que el Bar – Cafetería exige. Dentro de los productos requeridos que la balanza comercial incide sobre estos son los licores, vinos y productos tales como herramientas e ingredientes para coctelería.

Tabla 2. Matriz de Impacto (Aspecto Económico)

Matriz de Impacto						
Aspecto Económico		Probabilidad que ocurra				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
Magnitud de impacto negativo	Alto			1	3	
	Medio					
	Bajo		2			
Aspectos Económicos	Impuestos	1	Inflación	2	Balanza Comercial	3

2.4.2 Factores Culturales

2.4.2.1 Tradición de Consumo

Las personas tienen dentro de su presupuesto un valor destinado a acudir a bares o cafeterías por distintos motivos como relajación, negocios o por reuniones sociales, es por este motivo que ha crecido el número de cafeterías y/o bares en la ciudad. (EKOS, 2014) (INEC, 2011, pág. 29)

2.4.2.2 Modas de Consumo

En la actualidad se puede observar que existen diferentes tendencias de consumo en el país, por ejemplo los ejecutivos prefieren consumir bebidas a base de café acompañado de alguna entrada. Por motivos de jovialidad buscan lugares que ofrezcan bebidas alcohólicas principalmente cocteles, donde puedan distraerse y librarse del estrés laboral.

Son factores que se deben tomar en cuenta para el Bar – Cafetería para lograr captar la atención del cliente y conseguir un mayor número de ellos. Se debe realizar también un estudio de preferencias y gustos de las personas para conseguir una guía que ayude al establecimiento.

Tabla 3. Matriz de Impacto (Aspecto Cultural)

Matriz de Impacto						
Aspecto Cultural		Probabilidad que ocurra				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
Magnitud de impacto negativo	Alto				2	
	Medio		1			
	Bajo					
Aspectos Culturales	Tradición de Consumo	1	Modas de Consumo	2		

2.4.3 Factores Normativos

2.4.3.1 Entidades Reguladoras

Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)

“La normalización tiene que ver con la redacción y aprobación de normas para garantizar la calidad de elementos fabricados, la seguridad de funcionamiento y el trabajo con responsabilidad social.

Según declaró Gustavo Jiménez, director del área de normalización del INEN, las normas van siendo redactadas en base a un análisis de las necesidades y en función de los sectores estratégicos para el desarrollo planteados por el Gobierno a través del Ministerio de la Producción.

Los sectores estratégicos que son sometidos a un diagnóstico por parte del INEN de forma prioritaria son los de alimentos frescos, la cadena agroforestal, metalmecánica, petroquímica, farmacéutica, turismo, energías renovables, Servicios logísticos y Biotecnología y Software”. (TVN, 2012)

Se debe realizar normalizaciones de los productos, que serán vendidos y adquiridos en el Bar – Cafetería, debido a que deben cumplir ciertas normas de calidad.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

“El IESS es una entidad cuya organización se fundamenta en proteger a la población urbana y rural en dependencia laboral o no, contra las limitaciones o falta de contingencia en rubros como maternidad, salud integral, riesgos de trabajo, incapacidad, cesantía, vejez, invalidez o muerte, manteniendo actualmente una etapa de transformación estructural considerable desde su base administrativa”. (Servicios Ecuador, 2010)

En diciembre del 2013 el IESS mediante la resolución 466 dispuso aumentar a partir de mes de enero del 2014 el porcentaje: aporte personal mínimo: 9.45% y aporte patronal mínimo: 11.15% (Ecuador Legal Online, 2014)

2.4.3.2 Permisos de Funcionamiento

“Requisitos para obtener los permisos de funcionamiento:

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Cédula de identidad, identidad y ciudadanía, carné de refugiado, o documento equivalente a éstos, del propietario o representante legal del establecimiento.

- Documentos que acrediten la personería Jurídica del establecimiento, cuando corresponda.
- Categorización emitida por el Ministerio de Industrias y Productividad, cuando corresponda.
- Comprobante de pago por derecho de Permiso de Funcionamiento; y,
- Otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes”. (Ministerio de Salud Pública, s.f.)

Tabla 4. Matriz de Impacto (Aspecto Normativo)

Matriz de Impacto						
Aspecto Normativo		Probabilidad que ocurra				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
Magnitud de impacto negativo	Alto					
	Medio			1, 2		
	Bajo					
Aspectos Normativos	Entidades Reguladoras	1	Permisos de Funcionamiento	2		

2.4.4 Factores Tecnológicos

2.4.4.1 Internet

El internet es una herramienta que en la actualidad se emplea para varias actividades, una de las más importantes es la comunicación y conectividad entre

las personas, en nuestro país los usuarios de teléfonos inteligentes están entre los 16 a 35 años, de esta manera mucha información es transmitida a alta velocidad por medios digitales como redes sociales y blogs informáticos. (Canal Tecnológico Actualidad Digital, 2013)

El internet es una herramienta muy importante que influye en el establecimiento debido a que a través de este medio los clientes pueden informarse acerca de las diferentes promociones que ofrece el local, también se lo utilizará para mantener publicidad continua mediante medios digitales como redes sociales, mailing, etc.

2.4.4.2 Desarrollo Tecnológico en Procesos

Uno de los beneficios con los que cuenta el Bar – Cafetería es la instalación de tablets, que estarán a disposición de los clientes en cada mesa, las cuales contarán con un software donde los clientes podrán elegir el menú, hacer el pedido, llamar a los meseros y pedir la cuenta, haciendo que el servicio sea más rápido y eficaz.

Tabla 5. Matriz de Impacto (Aspecto Tecnológico)

Matriz de Impacto						
Aspecto Tecnológico		Probabilidad que ocurra				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
Magnitud de impacto negativo	Alto					
	Medio			2		1
	Bajo					
Aspectos Tecnológicos	Internet	1	Desarrollo Tecnológico	2		

2.5 Matriz FODA

Fortalezas

- Mejora del servicio al cliente con la utilización de tablets.
- Ofrece atención de eventos.
- Cuenta con personal capacitado.
- Inversión en Tecnología.
- Tiene doble ambiente para comodidad del cliente.

Oportunidades

- Estará ubicado en una zona de fácil acceso, lo que permitirá afluencia de clientes.

- Estará ubicado en una zona donde se encuentra un alto porcentaje de individuos.
- La alta difusión de los productos del negocio mediante las redes sociales de los comensales, sus opiniones y comentarios.

Debilidades

- No cuenta con sucursales lo que podría ocasionar que las personas se dirijan a otros lugares de mayor conveniencia por la cercanía.
- Falta de base de datos de clientes.
- Falta de parqueadero propio.

Amenazas

- Competencia que ya tiene posicionamiento en el mercado.
- Cambios en la legislación que podrían limitar las oportunidades de mercado.

2.5.1 Análisis de la Competitividad

Tabla 6. Análisis de Competitividad

ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD					
	JUAN VALDEZ	CÓRFU	CAFFETO	BAR CAFETERÍA	CONCLUSIÓN
ATRIBUTOS DE PRODUCTO					
Automatización de servicio	D	D	D	F	FACTOR CRÍTICO ÉXITO
Atención de eventos	D	D	D	F	FACTOR CRÍTICO ÉXITO
Variedad de platillos	F	D	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Presentación de los platillos	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Productos de buena calidad	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Personal capacitado	D	D	D	F	FACTOR CRÍTICO ÉXITO
ATRIBUTOS DE PRECIO					
Precio Justo	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Facilidad de pago	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
ATRIBUTOS DE PLAZA					
Cercanía	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Fácil de encontrar	F	F	D	D	DEBILIDAD
Parqueadero	D	D	D	D	OPORTUNIDAD
ATRIBUTOS DE PROMOCIÓN					
Descuentos	D	D	D	F	FACTOR CRÍTICO ÉXITO
Promociones	F	D	D	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
ATRIBUTOS DE PERSONALIZACION					
Inversión en Tecnología	D	D	D	F	FACTOR CRÍTICO ÉXITO
Decoración del Local	D	D	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN +
Posicionamiento	F	F	F	D	AMENAZA
Rapidez de crecimiento	F	F	F	D	AMENAZA
COMPARTO UNA F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA				
TODOS TIENEN F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA				
SOLO NOSOTROS TENEMOS F	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO (C/P) VENTAJA COMPETITIVA (L/P)				
COMPARTO UNA D	DEBILIDAD				
SOLO NOSOTROS TENEMOS D	AMENAZA				
TODOS TIENEN D	OPORTUNIDAD				

2.5.2 Ventaja Competitiva

Automatización de servicio: el establecimiento cuenta con tablets en cada mesa para facilitar al cliente a realizar su pedido eficazmente, de igual manera le permite realizar cambios y nuevas órdenes de manera más rápida.

Atención de eventos: brinda servicio para cualquier tipo de eventos que se desee realizar en el local y fuera de él, aprovechando todas las celebraciones que se presenten en una empresa.

Descuentos: crear alianzas estratégicas con las empresas cercanas al establecimiento ofreciéndoles un descuento exclusivo para cualquier evento que

tengan, ofrecer un descuento especial a las personas que visiten de manera constante el establecimiento.

Zona de fácil acceso: ubicado en una zona estratégica que permite a los clientes llegar de manera fácil y de igual manera les permite irse a cualquier punto del sector.

CAPÍTULO III

3. PLAN OPERATIVO

3.1 Fases de Planificación

3.1.1 Plan Técnico

3.1.1.1 Definir la Capacidad Instalada

La capacidad instalada de un establecimiento muestra el volumen de producción del mismo.

C = Capacidad instalada

L = Largo del restaurante (metros)

A= Ancho del restaurante (metros)

e = Espacio que ocupa el cliente según el tipo de establecimiento

0,20m² = Constante de espacio para servicio y mobiliario

Debido a que es un servicio de cafetería el rango estándar que ocupa cada cliente es de 85cm² – 100cm²

Área Barra

$$C_1 = \frac{L(m) \times A(m)}{e(m) + 0.20m^2} \quad (\text{Fórmula 1. Capacidad Instalada Área Barra})$$

$$C_1 = \frac{9(m) \times 10(m)}{0,01m^2 + 0.20m^2}$$

$$C_1 = \frac{90m^2}{0.21m^2}$$

$$C_1 = 428,57 \text{ m}^2$$

Área Salón

$$C_2 = \frac{L(m) \times A(m)}{e(m) + 0.20m^2} \quad (\text{Fórmula 2. Capacidad Instalada Área Salón})$$

$$C_2 = \frac{20(m) \times 8(m)}{0,01m^2 + 0.20m^2}$$

$$C_2 = \frac{160m^2}{0.21m^2}$$

$$C_2 = 761,9 \text{ m}^2$$

$$\text{Capacidad Total} = C_1 + C_2$$

$$\text{Capacidad Total} = 428,57 \text{ m}^2 + 761,9 \text{ m}^2$$

$$\text{Capacidad Total} = 1190,47 \text{ m}^2$$

Cálculo de la capacidad de asientos conociendo el área donde se construirá el Bar – Cafetería

Al área asignada se aplica el 60% para el salón y 40% para la cocina.

$$\text{Espacio Salón} = \text{Área Total} \times \frac{\%}{100} \quad (\text{Fórmula 3. Capacidad de Asientos Conociendo el Área})$$

$$\text{Espacio Salón} = 385 \times \frac{60}{100}$$

$$\text{Espacio Salón} = 231 \text{ m}^2$$

$$\text{Espacio Cocina} = \text{Área Total} - \text{Espacio Salón}$$

$$\text{Espacio Cocina} = 385 - 231$$

Espacio Cocina = 154 m²

Capacidad de Servicio

Tabla 7. Ciclo de Servicio

ACCIÓN	TIEMPO
Arribo del cliente, saludo y ubicación en la mesa	3
Saludo, entrega de la carta menú y toma de la orden de la bebida	4
Servicio de la bebida y toma de la orden de la comida	5
Servicio de la comida, tiempo de uso de mesa para negocios y cliente solicita cuenta	120
Dependiente solicita cuenta en caja y entrega al cliente	2
Cliente revisa la cuenta, efectúa el pago y dependiente ingresa en caja	4
Dependiente realiza devolución de haberla y acompaña al cliente para despedirlo	3
Desbarace de la mesa y monta para atender a nuevo cliente	4
Duración Total	145

Capacidad Máxima de Asientos

Capacidad máxima de asientos = $\frac{\text{\#de asientos x horas de servicio}}{\text{Tiempo de ciclo de servicio}}$ (Fórmula 4.

Capacidad Máxima de Asientos)

$$Capacidad\ máxima\ de\ asientos = \frac{74 \times 480\text{min}}{145\text{min}}$$

Capacidad máxima de asientos = 244,97 personas

La capacidad máxima de asientos es de 245 personas que serán atendidas al día.

Identificar el uso de la capacidad

Conociendo el porcentaje de capacidad del restaurante que es 60% (0,6) y la capacidad máxima de asiento se obtiene la Cuenta por Cubierto Real.

Porcentaje de capacidad del restaurante = $\frac{\text{Cuenta por cubierto real}}{\text{Capacidad máxima de asientos}}$ (Fórmula

5. Uso de la Capacidad)

Cuenta por cubierto real = $Pcr \times Cma$

Cuenta por cubierto real = $0,6 \times 244,97$

Cuenta por cubierto real = 146,98 personas

Para que el establecimiento esté funcionando al 60% el número de personas debe ser 145.

3.1.1.2 Menú

- Picadas
 - Nachos con queso, fréjol, carne molida y guacamole
 - Alitas BBQ
 - Alitas Jack Daniel's
 - Deditos Mozzarella con salsa Arrabiatta
 - Tabla de Quesos y Embutidos

- Sánduches
 - Sánduche Mixto (jamón y queso)
 - Sánduche de Pernil
 - Sánduche de Pollo en Salsa de Champiñones

- Hamburguesas
 - Hamburguesa simple con queso
 - Hamburguesa doble con queso
 - Hamburguesa BBQ

- Ensaladas
 - Ensalada Tradicional
 - Ensalada Cesar
 - Ensalada Oriental

- Postres
 - Tiramisú
 - Cheesecake de naranja
 - Crepe Suzette

- Cocteles
 - Piña Colada
 - Daiquirí Cereza
 - Blue Spring
 - Margarita de Mora
 - Tequila Sunrise
 - Whisky Sour
 - Old – Fashioned Whisky
 - Passion
 - El Gringo
 - El Mandarina

- Jugos
 - Jugo de Mora
 - Jugo de Naranjilla
 - Jugo de Naranja

- Cafés
 - Café Express
 - Mocaccino
 - Capuccino
 - Ice Coffee
 - Frapuccino
 - Mocaccino Frozen

- Aguas Aromáticas
 - Manzanilla
 - Cedrón

- Té
- Té de frutas
- Hierba Luisa

3.1.1.3 Receta Estándar

Tabla 8. Receta Estándar


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta	Capuccino			
Género	Cafés			
Porciones/Peso porción	1/ 266 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,2	kg	Leche	0,242	0,0484
0,01	kg	Café	0,182	0,00182
0,015	kg	Azúcar	0,01635	0,00024525
0,01	kg	Cocoa	0,0484	0,000484
0,03	kg	Crema de leche	0,198	0,00594
0,001	kg	Canela	0,02563	0,00002563
			Costo total:	0,057
Fotografía	Procedimiento	En leche caliente mezclar el café.		
		Añadir el azúcar la cocoa, la crema de leche y la canela.		
		Servir.		

Tabla 9. Cuadro de Porcentaje de Merma

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Leche	kg	0,2	1,21	0,242	1	0,2	0,242
Café	kg	0,01	18,2	0,182	1	0,01	0,182
Azúcar	kg	0,015	1,09	0,01635	1	0,015	0,01635
Cocoa	kg	0,01	4,84	0,0484	1	0,01	0,0484
Crema de leche	kg	0,03	6,6	0,198	1	0,03	0,198
Canela	kg	0,001	25,63	0,02563	1	0,001	0,02563

3.1.1.4 Cuadro de Insumos y Materias Primas

Tabla 10. Materia Prima e Insumos

MATERIA PRIMA	Salsa de Tomate	Pulpa de piña	Panadería
Abarrotes	Vinagre	Embutidos	Pan Hamburguesa
Aceite	Zumo de lima	Jamón de Espalda	Pan Sanduche
Ajonjolí	Zumo de limón	Peperoni	Viscotelas
Anchoas	Zumo de naranja	Salami	Licores
Apanadura	Carnes	Salchicha de Pollo	Amaretto
Atún	Alas de pollo	Pernil	Angostura
Azúcar	Carne Molida	Vegetales	Crema de Cacao
Café Soluble	Lomo de Falda	Aguacate	Curacao Azul
Canela molida	Pechuga de Pollo	Ají	Licor de Café
Cocoa	Lácteos	Ajo	Licor de Cereza
Crutones	Crema de leche	Albahaca	Licor de Naranja
Esencia Vainilla	Huevos	Cebolla Paiteña	Ron Blanco
Fécula de Maíz	Leche	Cebolla Perla	Tequila
Fideo Tornillo	Leche condensada	Champiñones	Vino Espumoso
Gaseosa blanca	Mantequilla	Cilantro	Vodka
Granadina	Queso Fresco	Col	Whiskey
Guinda	Queso Gruyere	Frejol	INSUMOS
Harina	Queso de Hierbas	Jalpeños	Contendores
Infusiones Variadas	Queso Holandes	Lechuga Crespa	Cubiertos Plásticos
Margarina	Queso Maduro	Lechuga Criolla	Gas
Mayonesa	Queso Mascarpone	Menta	Mezcladores Café
Moztasa	Queso Mozzarella	Pepinillo	Mezcladores Cocteles
Nachos	Queso Parmesano	Perejil	Palillos de bambú
Orégano	Congelados	Rábano	Papel Absorbente
Panela	Helado de Vainilla	Tomate	Portavasos
Pickles	Papa precocida	Zanahoria	Servilletas
Pimienta	Pulpa de frutilla	Frutas	Sombrillas de Coctel
Sal	Pulpa de Mandarina	Frutilla	Sorbetes
Salsa Inglesa	Pulpa de mora	Limón sutil	Tapas plásticas
Salsa de Soya	Pulpa de naranja	Naranja	Tarrinas Plásticas
Salsa Tabasco	Pulpa de naranjilla	Piña	Vasos Plásticos

3.1.1.5 Cuadro de Tecnología y Equipamiento

Tabla 11. Tecnología y Equipamiento

EQUIPAMIENTO	Olla 40 cm	Menaje	Sillas
Cocina	Olla 32 cm	Platos cuadrados 26x26	Butacas
Cocina 4 fogones	Olla 28 cm	Platos ovalados 29 cm	Oficina
Horno	Sartén profundo 28 cm	Plato trincherero 30 cm	Escritorio
Freidora	Sartén profundo 26 cm	Soufleras	Sillas
Refrigeradora	Sartén profundo 24cm	Saleros	Archivero
Congelador	Coctelera	Pimenteros	Anaqueles
Trampas de grasa	Tablas	Ajiceros	Pizarra Líquida
Campana extractora	Rallador	Vaso Old Fashion	Equipos
Plancha	Cuchillos	Vaso Highball	Computadoras
Mesas de trabajo	Pinzas	Copa martini	Impresoras
Microondas	Batidores de mano	Vaso cervicero	Caja registradora
Licuada	Cernidor grande	Cucharas	Televisores 32"
Posillería completa	Cernidor mediano	Tenedores	Televisores 50"
Posillería pequeña	Cernidor pequeño	Cuchillos	Tablets
Maquina de hielo	Cernidores chinos	Cuchara postre	Equipo de sonido
Centralina de Gas	Cucharas de madera	Salón	Teléfonos inalámbricos
Batería de Cocina	Espátulas	Barra	TECNOLOGÍA
Pailas	Pelador	Taburetes	Software Gastronómico
Sartenes	Tijeras de cocina	Mesas	

3.1.1.6 Infraestructura Física

3.1.1.6.1 Tamaño de la Construcción

La construcción dispone de un área total de 385 m², se destina el 60% del mismo, es decir, 251 m² para el salón del negocio, donde se ubicarán todos los elementos necesarios para dar el servicio como mesas, barra, servicios sanitarios, entre otros. El 40% restante del área, 134 m², va dirigido para la cocina, donde se realiza la producción diaria, para lograr este fin en este lugar se colocarán todos los equipos de cocina, adicionando un espacio de bodega.

3.1.1.6.2 Planos Arquitectónicos

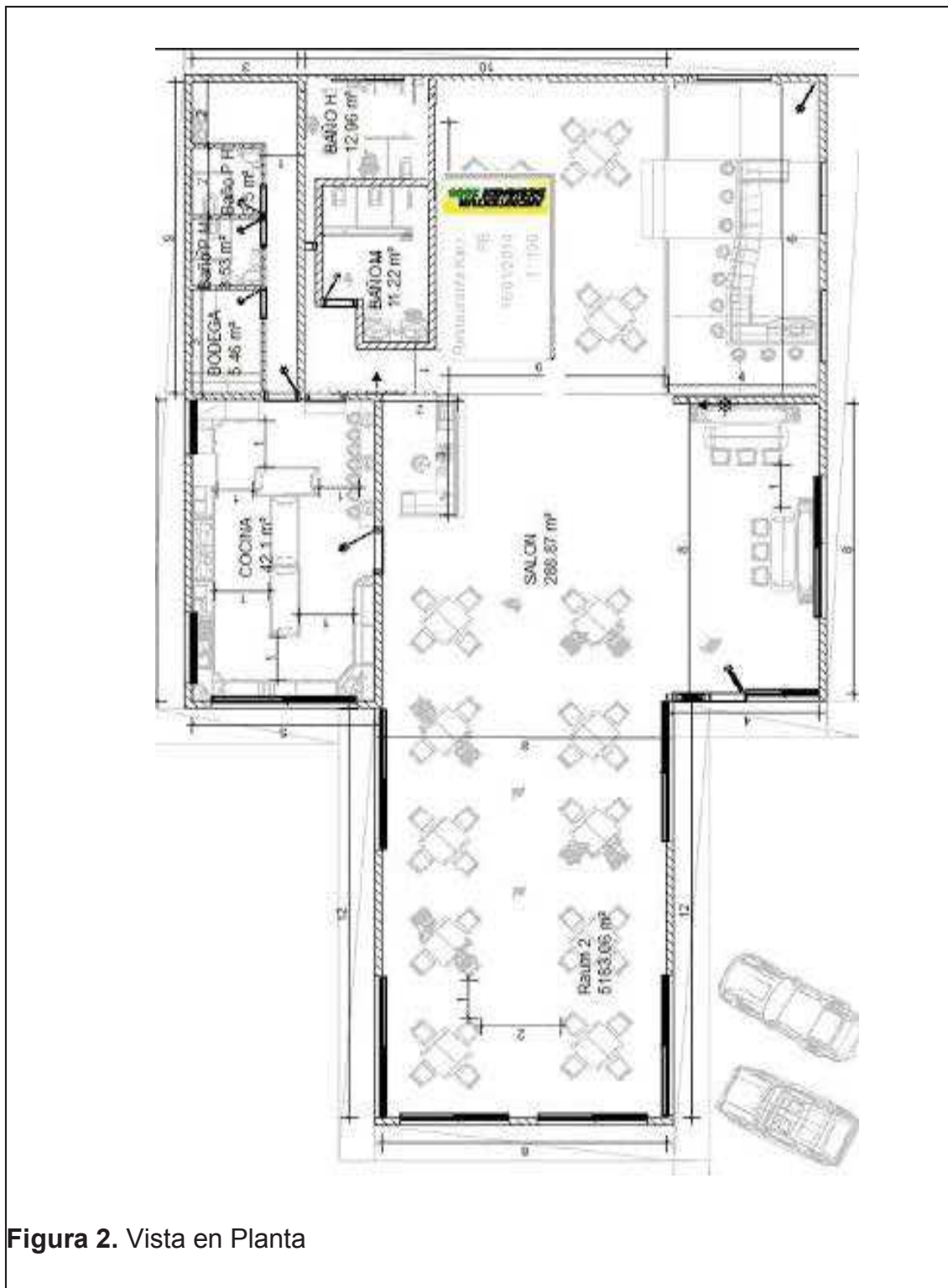


Figura 2. Vista en Planta



Figura 3. Vista del Local



Figura 4. Perspectiva de Cocina



Figura 5. Perspectiva de Salón y Barra

3.1.1.7 Diagrama del Macro – Proceso Actual

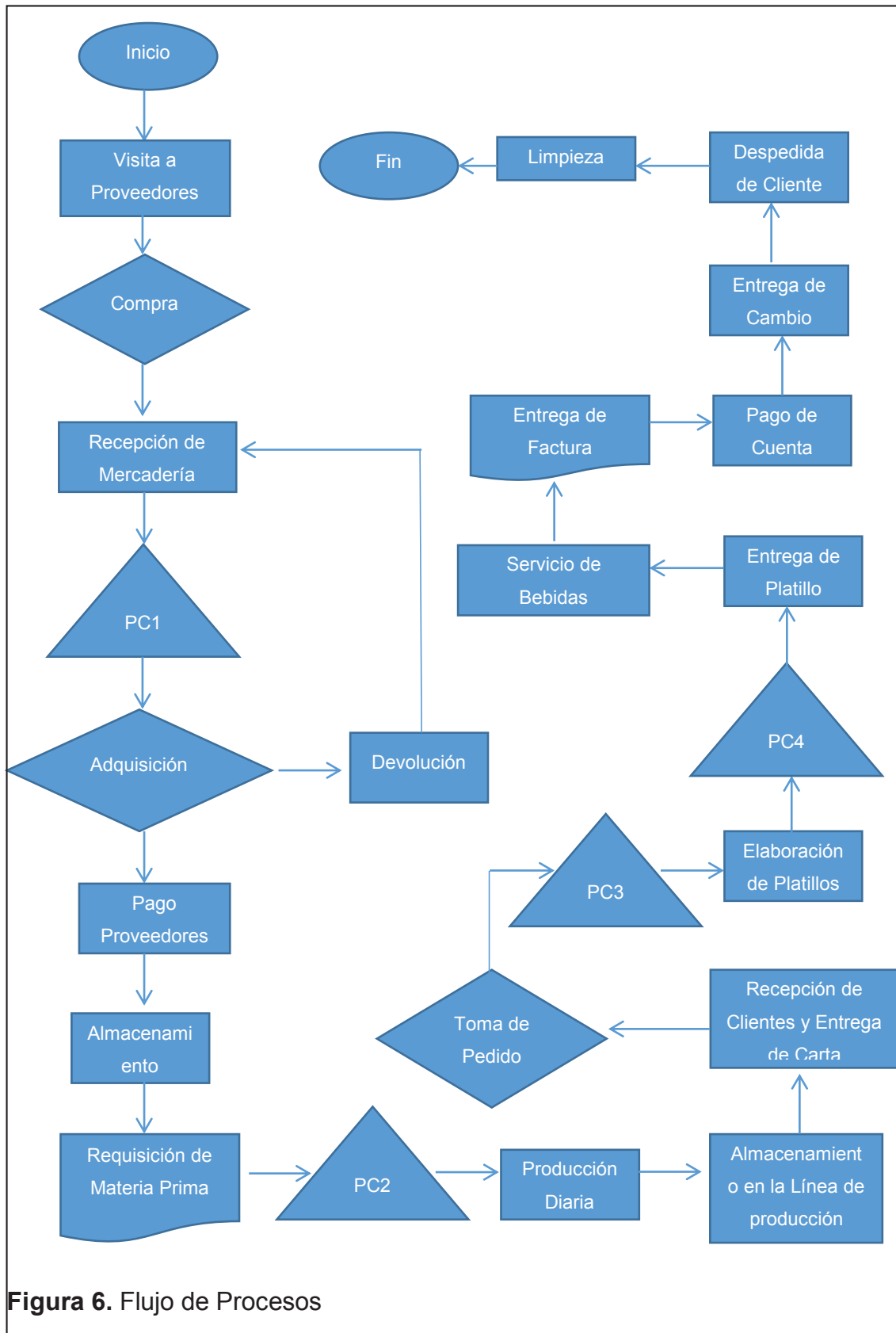


Figura 6. Flujo de Procesos

Indicadores

PC1 Revisión Características Óptimas de Alimentos: Observar que todos los alimentos recibidos cumplan con las normas sanitarias elementales y tengan sus características organolépticas adecuadas.

PC2 Control de Temperatura y Porcionamiento: Verificar que cada una de las requisiciones sean entregadas con los pesos requeridos y las temperaturas apropiadas por cada género.

PC3 Verificación de Pedidos Especiales en los Platos de los Clientes: Determinar si el cliente dispone un pedido especial, alergia, o una distinta presentación.

PC4 Correcta Elaboración de Cada Plato: Verificar que cada uno de los platos elaborados cumplan con las especificaciones del menú y se dirijan a la mesa correcta.

3.2 Plan de Organización y Recursos Humanos

3.2.1 Departamentos Funcionales

Área Administrativa: debido a que se requiere controlar y administrar el manejo de la empresa.

Área Contable: debido a que se requiere para mantener un control financiero de la empresa, programación de pagos y realizar trámites con las instituciones públicas.

Área de Producción: debido a que es el área donde se realiza la producción de los alimentos y bebidas, tanto en la cocina como en el bar.

Área de Servicio: debido a que se encarga de los meseros y organizar la atención que se dará al cliente.

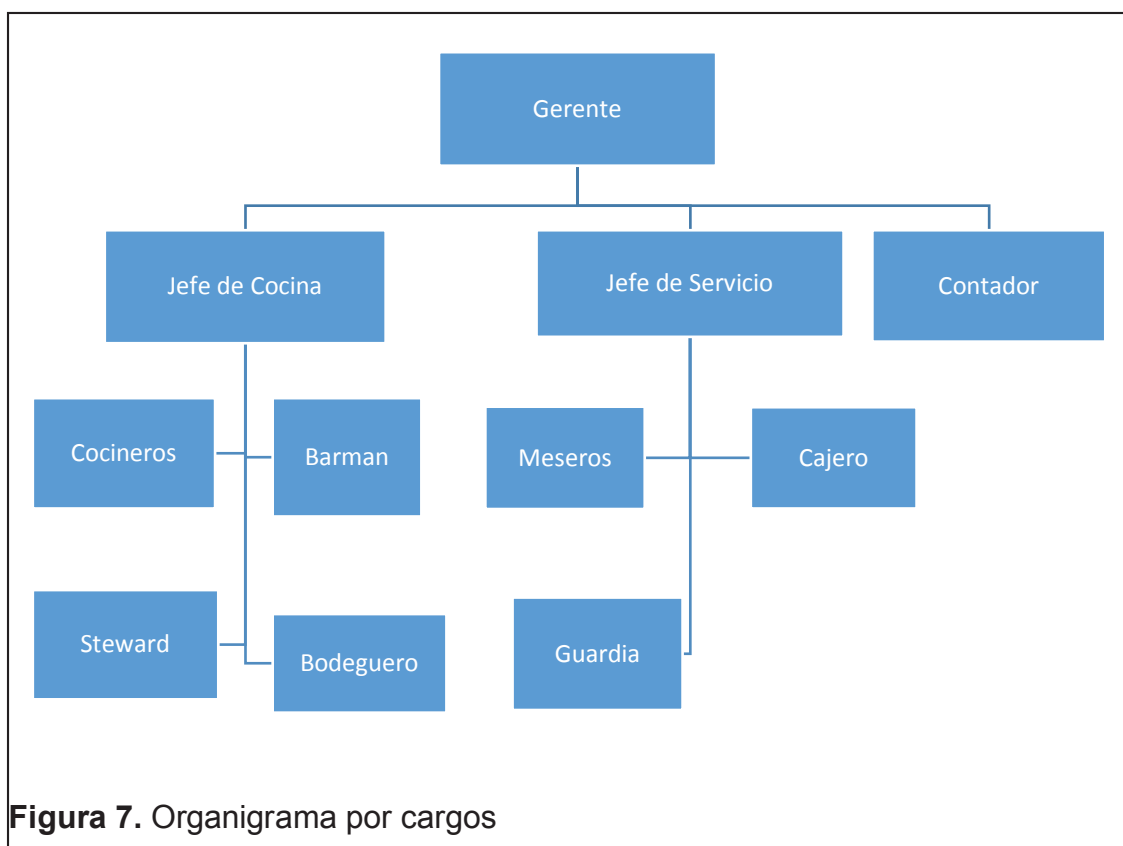
Área de Limpieza y Mantenimiento: debido a que maneja estándares de calidad para mantener una buena presentación del establecimiento.

3.2.2 Inventario de Recursos Humanos

Tabla 12. Inventario de Recursos Humanos

Cargo	Cantidad
Gerente General	1
Contador	1
Jefe de Cocina	1
Cocineros	2
Barman	2
Jefe de Servicio	1
Meseros	2
Cajero	1
Bodeguero	1
Steward	2
TOTAL	14

3.2.3 Organigrama



3.2.4 Descripción de Funciones

Gerente General

Es el representante legal y encargado de la dirección del Bar – Cafetería. Una de sus funciones principales es planificar las metas de la empresa y llevar un control de las mismas, maximizando la utilidad productiva del establecimiento. Autoriza los pagos y ejecuta la presentación de informes laborales y financieros a los accionistas.

Contador

Es el encargado de llevar correctamente el libro contable, así como también registrar el estado de pérdidas y ganancias y balance general. Realiza trámites

con las instituciones públicas que soliciten llevar el control financiero del Bar - Cafetería.

Jefe de Cocina

Una de sus funciones principales es la de elegir los ingredientes y tipo de preparación adecuada para cada platillo, así como también decide la montaje final que se utilizará, es el encargado de aprobar los platos antes de que sean servidos al cliente. Vigila que los cocineros lleven una buena presentación y operen adecuadamente, ayuda con el desarrollo de nuevos productos y ejecuta algunas funciones con la administración y control de la bodega.

Jefe de Servicio

Responsable del control y presentación de los meseros, organiza el tipo de atención que se dará al cliente y delega a cada mesero sus responsabilidades. Cumple funciones de servicio colaborando con los meseros, su función principal es mejorar la atención al cliente de acuerdo a las necesidades del mismo.

Cocineros

Están bajo las órdenes del jefe de cocina, responsables de la preparación de los platillos con un buen manejo de BPMs y encargados de mantener limpia su área de trabajo y de la cocina en general.

Barman

Persona especializada en la preparación de cocteles, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, atiende a las personas de la barra del Bar – Cafetería y es el responsable de mantener siempre limpia su área de trabajo debido a que es un lugar que tiene acceso toda la clientela.

Meseros

Es responsable de la atención directa al cliente, es la línea de comunicación entre los comensales y la cocina, toma el pedido de la mesa y escribe cada una de las especificaciones del pedido de las personas, se encarga de llevar los alimentos en óptimas condiciones de la cocina a la mesa, pone al alcance la cuenta y facturas y si es el caso entrega el cambio, se encarga de despedir y dirigir a la salida a sus comensales y debe limpiar y preparar adecuadamente su área de trabajo, donde se incluye las mesas de su rango y los elementos necesarios.

Cajero

Lleva el registro del consumo de cada una de las mesas, es decir los platillos solicitados, bebidas consumidas y servicios extras que se han prestado, se encarga de elaborar las cuentas y facturas de los clientes y realiza la transacción monetaria en cada pago. Genera un reporte diario de ventas detallando cada uno de los platos servidos de igual manera compone un informe básico de los productos de mayor y menor consumo.

Bodeguero

Persona capacitada para manejar las materias primas empleadas en la producción, es quien recibe los alimentos y los almacena adecuadamente utilizando un sistema PEPS (Primero en entrar primero en salir), elabora los inventarios de los artículos en existencia, mantiene el orden, la limpieza de la bodega y despacha los materiales requeridos para la producción diaria, únicamente con documentos reglamentarios.

Guardia

Vela por la seguridad de los clientes y los empleados, es el primer empleado en tener contacto directo con los clientes por lo que debe estar altamente capacitado para poder dar una guía a los mismos y dirigirlos de manera apropiada hacia el salón, realiza un riguroso control en el área del negocio y reporta periódicamente las novedades de la zona.

Steward

Mantiene el stock de vajilla, cubertería y cristalería en buenas condiciones, los limpia al momento del servicio y los almacena en el lugar designado, además realiza la limpieza general del área de la cocina, debe coordinar con el personal de producción para mantener un orden y condiciones sanitarias óptimas dentro de la cocina. Realiza periódicamente limpiezas más profundas, es decir limpia paredes, mesones, campanas extractoras y equipo grande junto con sus demás compañeros.

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE MERCADO

4.1 Investigación de Mercado

4.1.1 Objetivos

- Determinar los negocios, más frecuentados, que ofrecen productos similares.
- Determinar los gustos y preferencias del mercado objetivo.
- Identificar la frecuencia de consumo en un rango de tiempo (mensual).
- Identificar los horarios de consumo en un bar-cafetería
- Analizar el gasto promedio monetario en este tipo de establecimientos.
- Conocer las zonas que prefieren los consumidores para acudir a bares y/o cafeterías.

4.1.2 Análisis del Mercado

El siguiente proyecto está dirigido a un segmento de mercado comprendido entre los 25 a 45 años de edad, de clase social media-alta y alta.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010) en Pichincha los habitantes de 25 a 45 años de edad corresponde a un 30,4% de la población, que se representan en 781.557 hab.

En la Administración Zonal Eugenio Espejo, se encuentra la parroquia de Ñaquito con un total de población de 42.822 hab. Como sectores clave dentro de esta parroquia tenemos, El Batán Alto, La Pradera, La República y Parque la Carolina, estas zonas disponen de 6.712 hab. Dentro de estas cuatro zonas se han identificado 4.396 jóvenes adultos. (Estévez, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2010)

La cantidad de personas que se encuentran en estado laboral, considerando los cuatro sectores antes mencionados, en el sector público son 1.043,97 personas, mientras que en el sector privado tenemos a 3.413,07 dándonos un total de 4.457,04 personas. (Estévez, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2010)

Según (Estévez, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2010), dentro de los sectores seleccionados hay 3.036 empresas relacionadas con el comercio y servicio, obteniendo una participación laboral global de 3.408,24 personas.

En la ciudad de Quito se destinan el 33% a empresas del sector financiero, por lo que tendríamos un aproximado de 1.001,88 empresas dedicadas a este tipo de negocio en los sectores ya elegidos y logramos determinar que 1.174,23 personas tienen una participación global dentro del ámbito financiero. (EKOS, 2013)

En la zona urbana de nuestro país el ingreso total promedio es de 1.046,3 dólares y un gasto total promedio de 943,2 dólares, en la Provincia de Pichincha el gasto promedio es de 869,04 dólares. (EKOS, 2014)

Según (INEC, 2011, pág. 29) el 7,7 % del gasto promedio se destina para hoteles y restaurantes por lo tanto tendremos un valor de 66.92 dólares destinado a estos servicios.

Las clases sociales media-alta y alta, corresponden a los estratos A y B respectivamente, dentro de la Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico, para el estrato A tenemos un 1,9% de la población mientras que para el estrato B son el 11,2%. (INEC, 2011)

Considerando todos los datos reunidos podemos determinar que, para la Administración Zonal Eugenio Espejo, la parroquia de Iñaquito que comprenden los sectores de, El Batan Alto, La Pradera, La República y El Parque de la

Carolina, tenemos un aproximado de 1.174,23 personas que cumplen las características de edad y recursos económicos antes determinados como potenciales clientes para el establecimiento.

4.2 Identificación y Caracterización de la Demanda

La demanda para este establecimiento en particular, son personas dedicadas a trabajar en horarios extendidos con responsabilidades administrativas, lo que provoca que busquen un lugar donde puedan distraerse y reunirse con sus amistades, para comer o beber un coctel, otra característica de nuestra demanda es la necesidad de encontrar un lugar donde puedan cerrar negocios muy importantes para su empresa y que de la misma manera se les ofrezca un servicio de alimentos y bebidas de alta calidad.

4.3 Identificación y Caracterización de la Oferta

En nuestro medio podemos encontrar bares y/o cafeterías que ofrecen productos similares, pero no se enfocan directamente en el segmento de mercado que se ha elegido para este proyecto, de esta manera pequeñas o medianas cafeterías tienen varias opciones para satisfacer la necesidad de alimentos o bebidas que ejecutivos buscan pero no encuentran un ambiente dedicado solo a ellos por lo que deben retirarse hacia sus oficinas u hogares dependiendo de la hora.

Establecimientos como Juan Valdez, Sweet & Coffee, Metro Café, entre otros, ofrecen una gran variedad de productos de rápida preparación para ejecutivos, de la misma manera, bebidas como el café son muy solicitadas para continuar con una extensa jornada laboral, pero todos estos negocios dirigen sus segmentos al público en general por lo que no disponen con todos los elementos como herramientas de fácil toma de pedido para optimizar tiempo, ambiente enfocado en ejecutivos, platillos de rápida preparación y que permiten reuniones sociales y servicios adicionales de eventos personalizados.

El servicio de bebidas soft, en especial el café y el té son componentes muy importantes dentro de la oferta que hemos determinado, en muchas ocasiones los potenciales clientes solo desean culminar una jornada extensa de trabajo con una bebida caliente, en nuestro medio muchos negocios suplen esta necesidad, pero encontrar un lugar donde se puedan satisfacer varias necesidades como alimentos, bebidas, café, negocios, es primordial para elevar la calidad de servicio en nuestra ciudad.

4.4 Instrumentos de Recolección de la Información

Entrevistas

Se realizó una entrevista a diez ejecutivos para determinar las características que debe tener un bar-cafetería enfocado a este segmento de mercado, para obtener esta información se presentaron preguntas abiertas como frecuencia de asistencia y preferencias de los productos dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Encuestas

Para determinar un número de personas para ser encuestadas, se aplicará la siguiente fórmula:

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

(Fórmula 6. Número de la Muestra)

Donde:

n= Muestra

N= Población

E = Error al cuadrado (Entre 3 y 5 % es lo recomendado)

Aplicación de la fórmula:

$$n = \frac{1174,23}{0,05^2(1174,23-1)+1}$$

$$n = \frac{1174,23}{0,0025(1173,23)+1}$$

$$n = \frac{1174,23}{2,93+1}$$

$$n = \frac{1174,23}{3,93}$$

$$n = 298,79 \text{ personas}$$

Con la aplicación de la fórmula se obtuvo un total de 299 personas que deberán ser encuestadas.

Modelo de la Encuesta:

El objetivo de la siguiente encuesta es conocer las preferencias, frecuencias y actividades que ejecutivos tienen al asistir a un bar cafetería. El tiempo para la elaboración de esta encuesta es de 10 minutos.

Edad: ()

Sexo: Mujer () Hombre ()

1. ¿Acude a bares - cafeterías?

Si ()

No ()

2. ¿Con qué frecuencia a la semana acude a esos Bares – Cafeterías?

1-2 () 2 - 3 () 3 - 4 ()

3. ¿Cuáles son los motivos por los que asiste?

Negocios ()

Reuniones Sociales ()

Distracción ()

Otros _____

4. Horarios en los que frecuenta un bar - cafetería

16H00-18H00 ()

18H00-20H00 ()

20H00-22H00 ()

22H00-24H00 ()

5. ¿En la ciudad de Quito, qué zona prefiere para la ubicación de un bar-cafetería?

Norte ()

Centro Norte ()

Sur ()

6. ¿De la siguiente lista, cuáles son los bares – cafeterías que más asiste?

Juan Valdez ()

Metro Café ()

Sweet & Coffee ()

Sport Planet ()

Otros _____

7. ¿Qué le parece atractivo e innovador en un bar-cafetería?

Nombre ()

Decoración ()

Menú ()

8. ¿Cuánto gasta semanalmente en un bar-cafetería?

()

9. ¿Cuáles son los alimentos que más consume dentro de los bares - cafeterías?

Picadas ()

Sánduches y Hamburguesas ()

Ensaladas ()

Postres ()

10. ¿Cuáles son las bebidas que más consume dentro de los bares - cafeterías?

Bebidas Alcohólicas ()

Bebidas No Alcohólicas ()

11. ¿Cuáles de los siguientes servicios brindados en un bar-cafetería le parece más importante?

Comida ()

Servicio ()

Parqueadero ()

Ubicación ()

Seguridad ()

12. ¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere costoso al momento de asistir a un bar-cafetería?

60 () 80 () 100 () 120 () 140 () 160 () 180 ()

13. ¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere razonable al momento de asistir a un bar-cafetería?

20 () 40 () 60 () 80 () 100 () 120 () 140 ()

14. ¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere económico al momento de asistir a un bar-cafetería?

5 () 20 () 35 () 50 () 65 () 80 () 95 ()

15. ¿Cuánto tiempo permanece dentro de un bar-cafetería?

()

16. ¿Por qué regresa a un bar-cafetería?

Calidad de la comida ()

Calidad de servicio ()

Precios razonables ()

Otros _____

GRACIAS POR SU TIEMPO Y COLABORACIÓN.

3.5 Análisis de Resultados

A continuación se detallan los resultados de las encuestas presentadas a 298 personas, de entre 25 a 45 años, de clase social media-alta y alta, que acuden o consumen con frecuencia productos de un bar-cafetería. Donde el 100 %, mujeres y hombres, acuden a un bar-cafetería.

Tabla 13. Resultados Pregunta 1

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
1. ¿Acude a bares - cafeterías?	Si	149	149	100,00%
	No	0	-	0,00%
		149	149	100%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
1. ¿Acude a bares - cafeterías?	Si	149	149	100,00%
	No	0	-	0,00%
		149	149	100%

Con los datos obtenidos de la encuesta se determina que en lo referente a motivos para asistir a un bar-cafetería, el 66,67 % de las mujeres acude a un bar-cafetería por motivos de reuniones sociales y un 33 % por negocios, en el caso de los hombres el 46,67 % asiste de igual manera por reuniones sociales, un 26,67 % por distracción y un 26,17 % por negocios.

Tabla 14. Resultados Pregunta 3

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
3. ¿Cuáles son los motivos por los que asiste?	Negocios	50	50	33,33%
	Reuniones	99	99	66,67%
	Distracción	0	-	0,00%
	Otros	0	-	0,00%
		149	149	100%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
3. ¿Cuáles son los motivos por los que asiste?	Negocios	39	39	26,17%
	Reuniones	70	70	46,67%
	Distracción	40	40	26,67%
	Otros	0	-	0,00%
		149	149	100%

La zona de mayor aceptación en la ciudad de Quito para frecuentar un bar-cafetería es la zona Norte con un 80 % de aceptación en mujeres y un 60 % en los hombres.

Tabla 15. Resultados Pregunta 5

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
5. ¿En la ciudad de Quito, qué zona prefiere para la ubicación de un bar-cafetería?	Norte	119	119	80,00%
	Norte-Centro	30	30	20,00%
	Sur	0	-	0,00%
		149	149	100,00%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
5. ¿En la ciudad de Quito, qué zona prefiere para la ubicación de un bar-cafetería?	Norte	89	89	60,00%
	Norte-Centro	60	60	40,00%
	Sur	0	-	0,00%
		149	149	100,00%

Con un 40 % en las mujeres se determinó que la cafetería Juan Valdez es el principal competidor, mientras que en los hombres las cafeterías Sweet & Coffee y Juan Valdez con un 26,67 % cada uno son establecimientos de alto consumo.

Tabla 16. Resultado Pregunta 6

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
6. ¿De la siguiente lista, cuáles son los bares – cafeterías que más asiste?	Juan Valdez	60	60	40,00%
	Metro Café	59	59	39,60%
	Sweet & Coffee	20	20	13,33%
	Sport Planet	10	10	6,67%
	Otros	0	-	0,00%
		149	149	100%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
6. ¿De la siguiente lista, cuáles son los bares – cafeterías que más asiste?	Juan Valdez	40	40	26,67%
	Metro Café	30	30	20,00%
	Sweet & Coffee	40	40	26,67%
	Sport Planet	39	39	26,17%
	Otros	0	-	0,00%
		149	149	100%

Los alimentos que se van a consumir dentro del establecimiento son de vital importancia por lo que se determinó que el 76,33 % de las mujeres prefiere ordenar picadas y un 26,67 % sánduches. Los hombres con un 60 % solicita sánduches y un 40 % picadas.

Tabla 17. Resultados Pregunta 9

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
9. ¿Cuáles son los alimentos que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Picadas	109	109	73,33%
	Sánduches y Hamburguesas	40	40	26,67%
	Ensaladas	0	-	0,00%
	Postres	0	-	0,00%
		149	149	100,00%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
9. ¿Cuáles son los alimentos que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Picadas	60	60	40,00%
	Sánduches y Hamburguesas	89	89	60,00%
	Ensaladas	0	-	0,00%
	Postres	0	-	0,00%
		149	149	100,00%

En las bebidas las mujeres con un 73,33 % consume bebidas alcohólicas y un 26,67 % solicita bebidas no alcohólicas, para los hombres un 100 % consume bebidas alcohólicas.

Tabla 18. Resultados Pregunta 10

SEGMENTO MUJERES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
10. ¿Cuáles son las bebidas que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Bebidas Alcohólicas	109	109	73,33%
	Bebidas No Alcohólicas	40	40	26,67%
		149	149	100,00%
SEGMENTO HOMBRES				
pregunta	OPCIONES DE MÁXIMA PREFERENCIA	RESPUESTAS VALIDAS	SUMATORIA DE RESPUESTAS VÁLIDAS	PESO RELATIVO
10. ¿Cuáles son las bebidas que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Bebidas Alcohólicas	149	149	100,00%
	Bebidas No Alcohólicas	0	-	0,00%
		149	149	100,00%

Para los consumidores tanto mujeres como hombres se logró determinar que un precio alto a pagar por los productos obtenidos en un bar-cafetería es de 118 dólares, un valor razonable es entre 40 y 60 dólares en ambos géneros y un precio económico para las mujeres son 15 dólares y para hombres 18 dólares por consumir productos del establecimiento.

Tabla 19. Resultados Pregunta 12

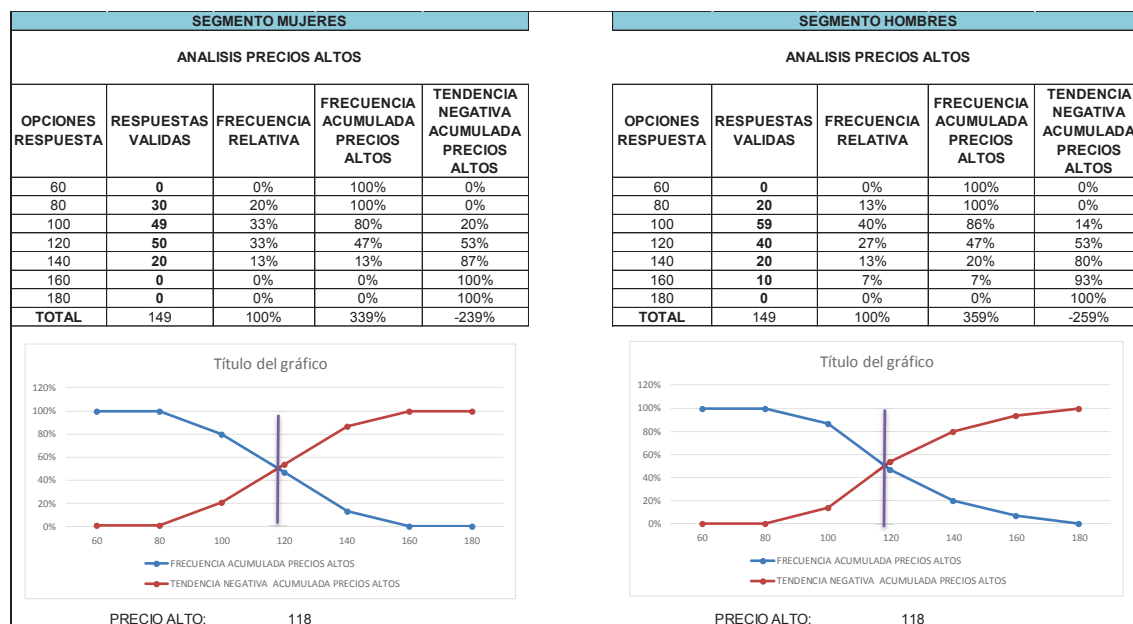


Tabla 20. Resultados Pregunta 13

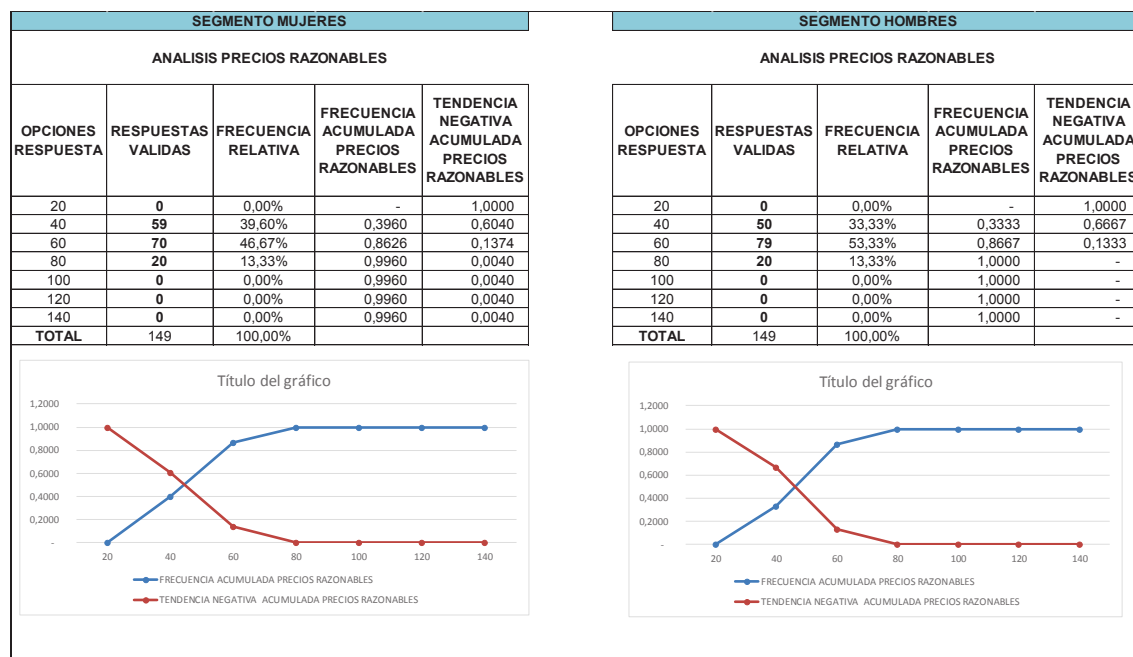
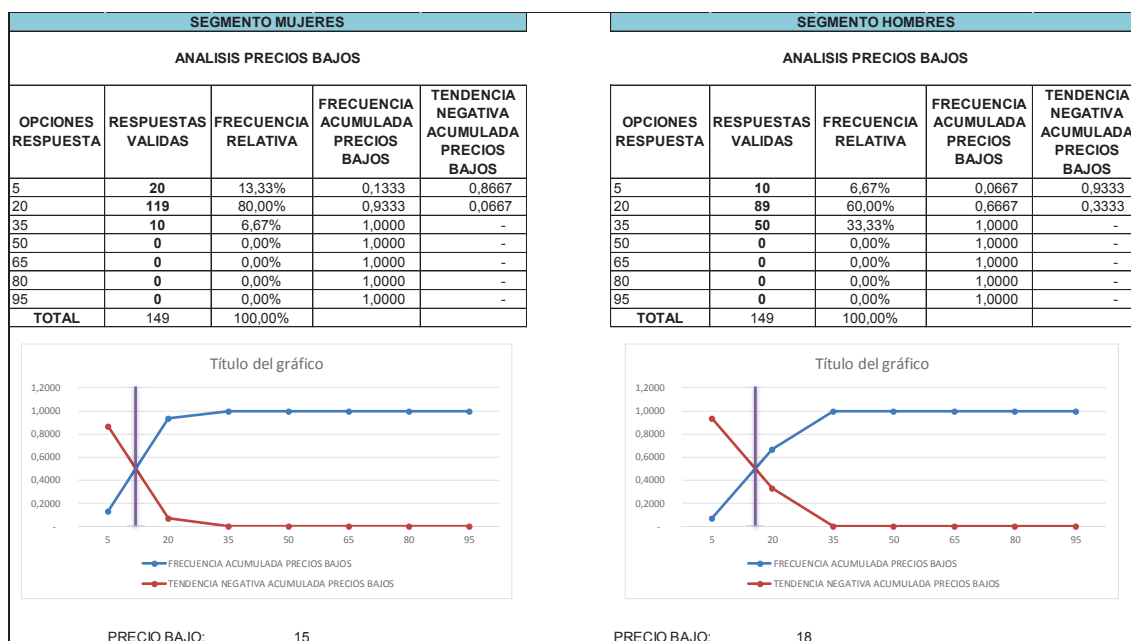


Tabla 21. Resultados Pregunta 14



La frecuencia con la que las mujeres asisten a un bar-cafetería es aproximadamente 9 veces al mes, en el caso de los hombres acuden al mismo tipo de establecimiento con un mínimo de 10 veces al mes.

Tabla 22. Resultados Pregunta 2

PREGUNTA	OPCIONES DE RESPUESTA	FRECUENCIAS MENSUALES	RESPUESTAS SEGMENTO	PONDERACIÓN OPCIONES/RESP	CALCULO
			VALIDAS		
2. ¿Con qué frecuencia a la semana acude a esos Bares – Cafeterías?	1-2 semanal	4-8 al mes	50	6	298
	2-3 semanal	8-12 al mes	89	10	894
	Mujeres	3-4 semanal	12-16 al mes	10	14
total visitas al mes					1331,0667
Sumatoria resp val					149
Frecuencia promedio acumulada					8,93 MESES
PREGUNTA	OPCIONES DE RESPUESTA	FRECUENCIAS MENSUALES	RESPUESTAS SEGMENTO	PONDERACIÓN OPCIONES/RESP	CALCULO
			VALIDAS		
2. ¿Con qué frecuencia a la semana acude a esos Bares – Cafeterías?	1-2 semanal	4-8 al mes	49	6	294
	2-3 semanal	8-12 al mes	60	10	596
	Hombres	3-4 semanal	12-16 al mes	40	14
total visitas al mes					1446,2667
Sumatoria resp val					149
Frecuencia promedio acumulada					9,71 MESES

La hora de mayor asistencia a un bar-cafetería es entre las 18H00 y 20H00 horas en el caso de las mujeres con más del 50 % de las respuestas, un 80 % de los

hombres frecuentan entre las 20H00 y 24H00 horas los bares-cafeterías y el grupo restante asiste entre las 16H00 y 20H00.

Tabla 23. Resultados Pregunta 4

PREGUNTA	OPCIONES DE RESPUESTA	FRECUENCIAS MENSUALES	RESPUESTAS	PONDERACIÓN
			SEGMENTO VALIDAS	OPCIONES/RESP
4. Horarios en los que frecuenta un bar - cafetería	16H00-18H00		20	13,33 %
	18H00-20H00		79	53,33 %
	20H00-22H00		50	33,33 %
	22H00-24H00		0	0 %
149				
PREGUNTA	OPCIONES DE RESPUESTA	FRECUENCIAS MENSUALES	RESPUESTAS	PONDERACIÓN
			SEGMENTO VALIDAS	OPCIONES/RESP
4. Horarios en los que frecuenta un bar - cafetería	16H00-18H00		10	6,67 %
	18H00-20H00		20	13,33 %
	20H00-22H00		59	40 %
	22H00-24H00		60	40 %
149				

El 80 % de las mujeres encuestadas elige la decoración como un factor atractivo e innovador dentro de un bar-cafetería y el 20 % restante decidió que el menú es la parte atractiva e innovadora. Los hombres con un 60 % han elegido de igual manera la decoración como atractivo e innovador y el otro 40 % ha determinado que el menú es un elemento distintivo.

Tabla 24. Resultados Pregunta 7

SECTOR:MUJERES			SECTOR:HOMBRES		
7. ¿Qué le parece atractivo e innovador en un bar-cafetería?			7. ¿Qué le parece atractivo e innovador en un bar-cafetería?		
OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES	OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES
Nombre	0	0 %	Nombre	0	0 %
Decoración	119	80 %	Decoración	89	60 %
Menú	30	20 %	Menú	60	40 %
TOTAL	149	100 %	TOTAL	149	100 %
Elemento más atractivo e innovador		80 Decoración	Elemento más atractivo e innovador		60 Decoración

El dinero destinado a pagar servicios y productos de un bar-cafetería es de 86,00 dólares semanales en las mujeres, para los hombres este valor es de 117,66 dólares.

Tabla 25. Resultados Pregunta 8

SECTOR:MUJERES			SECTOR:HOMBRES		
8. ¿Cuánto gasta semanalmente en un bar-cafetería?			8. ¿Cuánto gasta semanalmente en un bar-cafetería?		
OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES	OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES
\$ 80	89	7152	\$ 80	0	0
\$ 95	60	5662	\$ 95	50	4718
\$ 120	0	0	\$ 120	69	8280
\$ 150	0	0	\$ 150	30	4470
TOTAL	149	12814	TOTAL	148,4666667	17468
frecuencia promedio ponderada		86,00	frecuencia promedio ponderada		117,66
		Gasto promedio de consumo			Gasto promedio de consumo

El servicio para el 47 % de las mujeres es de vital importancia en un bar-cafetería, el 40 % eligió la comida y un 13 % se inclinan por la seguridad. Para el 33 % de los hombres encuestados al igual que las mujeres el servicio es un factor importante, con un valor muy aproximado del 27 % han escogido la comida, y el parqueadero, ubicación y seguridad tienen un 13 % cada uno como elemento de importancia en un establecimiento.

Tabla 26. Resultados Pregunta 11

SECTOR:MUJERES			SECTOR:HOMBRES		
11. ¿Cuáles de los siguientes servicios brindados en un bar-cafetería le parece más importante?			11. ¿Cuáles de los siguientes servicios brindados en un bar-cafetería le parece más importante?		
OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES	OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES
Comida	59	40 %	Comida	40	27 %
Servicio	70	47 %	Servicio	50	33 %
Parqueadero	0	0 %	Parqueadero	19	13 %
Ubicación	0	0 %	Ubicación	20	13 %
Seguridad	20	13 %	Seguridad	20	13 %
TOTAL	149	100 %	TOTAL	149	100 %
Servicio brindado más importante		46,67	Servicio brindado más importante		33,33
		Servicio			Servicio

El tiempo promedio que las mujeres permanecen dentro de un bar-cafetería es de 74,06 minutos, es decir, una hora catorce minutos, los hombres permanecen aproximadamente 60,09 minutos, lo que sería una hora por cada visita.

Tabla 27. Resultados Pregunta 15

SECTOR:MUJERES			SECTOR:HOMBRES		
15. ¿Cuánto tiempo, en minutos, permanece dentro de un bar-cafetería?			15. ¿Cuánto tiempo, en minutos, permanece dentro de un bar-cafetería?		
OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES	OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES
40	20	794,67	40	49	1.960,00
60	59	3.540,00	60	60	3.576,00
85	40	3.377,33	85	40	3.377,33
110	30	3.278,00	110	0	-
TOTAL	149	10.990,00	TOTAL	149	8.913,33
frecuencia promedio ponderada		74,06	frecuencia promedio ponderada		60,09
		Tiempo promedio de consumo			Tiempo promedio de consumo

El motivo por lo que las mujeres regresarían a un bar-cafetería es el servicio con un 66,67 % de los resultados, un 26,67 % decidió la comida y un 6,67 % volvería por los precios razonables. El 46,67 % de los hombres se inclina por la comida como motivo para regresar, el 40 % por el servicio y el 13,33 % decide los precios razonables como factor de fidelidad.

Tabla 28. Resultados Pregunta 16

SECTOR:MUJERES				SECTOR:HOMBRES			
16. ¿Por qué regresa a un bar-cafetería?				16. ¿Por qué regresa a un bar-cafetería?			
OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES		OPCIONES RESPUESTA	RESPUESTAS VALIDAS	PONDERACIONES	
Calidad de la Comida	40	26,67	%	Calidad de la Comida	70	46,67	%
Calidad del Servicio	99	66,67	%	Calidad del Servicio	60	40,00	%
Precios Razonables	10	6,67	%	Precios Razonables	20	13,33	%
Otros	0	-	%	Otros	0	-	%
TOTAL	149	100,00		TOTAL	149	100,00	
frecuencia promedio ponderada		26,67	Calidad de la Comida	frecuencia promedio ponderada		40,00	Calidad del Servicio

En base a todos estos datos obtenidos, podemos concluir que los negocios de mayor afluencia y que ofrecen productos similares a los presentados en el proyecto son, Juan Valdez, Metro Café, Sweet & Coffee, entre otros. Los potenciales clientes, tienen como alimentos preferentes dentro de los bares-cafeterías, picadas, sánduches y hamburguesas y se inclinan por las bebidas alcohólicas en estos establecimientos.

La asistencia mensual de los clientes a este tipo de locales está entre ocho a diez veces por cada cliente y las horas de visita a los mismos son entre las 18H00 a las 24H00, lo que indica que existe un constante movimiento y horas determinadas para ofrecer todos los productos del establecimiento hacia los clientes.

Los clientes potenciales realizan consumos semanales entre 80 y 120 dólares por los productos de un bar-cafetería, la zona de mayor preferencia dentro de Quito es el Norte de la misma ciudad.

CAPÍTULO V

5. PLAN DE MARKETING

5.1 Segmentación

El proyecto planteado está dirigido a personas de cargos administrativos, gerenciales y ejecutivos, entre los 25 a 45 años de edad de clase media y media-alta, que realicen sus actividades laborales en la ciudad de Quito. Se busca satisfacer la necesidad de un establecimiento de alimentos y bebidas que ofrece un ambiente para realizar negocios y reuniones sociales como lanzamientos de nuevos productos, cata de vinos, exposiciones de empresas y sus servicios alianzas estratégicas y eventos personales de los colaboradores de las empresas.

5.2 Producto

5.2.1 Desarrollo del Menú



Figura 8. Portada y Contraportada Menú











Picadas		PVP	Cocteles		PVP
	Nachos con queso, fréjol, carne molida y guacamole	6,00		Piña Colada	7,50
	Alitas BBQ	8,75		Daiquiri Cereza	7,50
	Alitas Jack Daniel's	10,75		Blue Spring	7,50
	Deditos Mozzarella con salsa Arrabiatta	7,50		Margarita	8,60
	Tabla de Quesos y Embutidos	9,50		Tequila Sunrise	8,60
				Whisky Sour	8,60
				Old - Fashioned Whisky	8,60
				Passion	8,60
				El Gringo	8,60
				El Mandarina	8,60
Sanduches		PVP	Jugos		PVP
	Sánduche Mixto (jamón y queso)	7,00		Jugo de Mora	2,80
	Sánduche de Pernil	8,15		Jugo de Naranja	2,80
	Sánduche de Pollo en Salsa de Champiñones	9,35		Jugo de Naranja	2,80
Hamburguesas		PVP	Cafés		PVP
	Hamburguesa simple con queso	9,40		Café Express	3,80
	Hamburguesa doble con queso	10,50		Mocaccino	4,20
	Hamburguesa BBQ	11,30		Capuccino	3,90
Ensaladas		PVP		Ice Coffee	3,90
	Ensalada Tradicional	6,50		Frapuccino	4,20
	Ensalada Cesar	8,20		Mocaccino Frozen	4,50
	Ensalada Oriental	8,50	Aguas Aromáticas		PVP
Postres		PVP		Manzanilla	2,40
	Tiramisú	6,50		Cedrón	2,40
	Cheesecake de naranja	7,75		Té	2,40
	Crepe Suzette	5,50		Té de frutas	2,40
				Hierba Luisa	2,40
				Gaseosas	2,80
				Agua con Gas	2,60
				Agua sin Gas	2,50
Precios incluyen I.V.A.					

Figura 9. Menú

5.3 Marca

El nombre del establecimiento será SUIT UP!, el cual fue elegido de acuerdo a la temática del Bar – Cafetería y representa elegancia y seriedad que va conforme al segmento de mercado al que se enfoca el presente proyecto como son los ejecutivos.

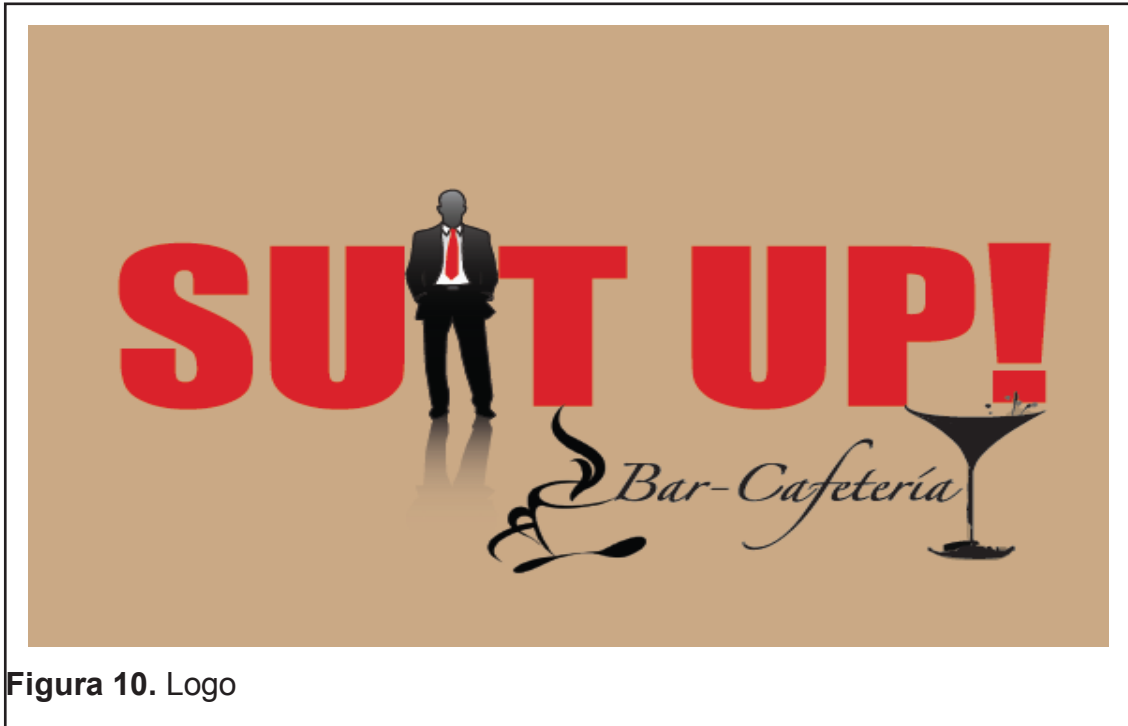


Figura 10. Logo

Pantone:






				
C: 21.57 M: 32.16 Y: 49.8 K: 0	C: 21 M: 32 Y: 49 K: 20	C: 9.02 M: 99.22 Y: 100 K: 1.18	C: 0 M: 0 Y: 0 K: 100	C: 0 M: 0 Y: 0 K: 0

Figura 11. Pantone

Los colores que se han elegido para el logo tienen varios significados, es el caso de los colores rojo y marrón que reflejan calidez y confort, el color blanco que es un color universal juvenil, el color negro, que siempre queda en buena combinación con todos los demás colores, denota elegancia, paz y poder, toda estas combinaciones de colores van dirigidos al mercado el cual está representado por ejecutivos o personas con altos cargos que buscan un lugar cómodo, cálido y elegante para distraerse o cerrar un importante negocio. (WebUsable, s.f.)

5.4 Servicio

El tipo de servicio que será ofrecido en el Bar- Cafetería es Americano, por lo que los platillos serán trasladados por un mesero desde la cocina a la mesa del cliente, pero la toma de pedidos se la realizará por un sistema automatizado mediante un software digital especializado en esta tarea.

El área de bar ofrece varias opciones en bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que pueden también ser llevadas a las mesas, el café será despachado desde este mismo punto a las demás áreas.

Contará con personal calificado para mantener un alto nivel de servicio y satisfacer cada una de las necesidades de los comensales. Además de disponer de un número y un correo electrónico para realizar reservas y recibir sugerencias y comentarios.

Para optimizar el servicio cada mesa dispone de un dispositivo electrónico, Tablet, que le permite al cliente realizar su pedido de manera directa, verificar las promociones existentes, evaluar la calidad y tener un contacto directo con el establecimiento.

5.5 Estrategias de Marketing

5.5.1 Estrategias de Precio

Para establecer los precios del menú se determinará el costo unitario de cada uno de los productos presentes en la carta y se adicionará el valor final de los porcentajes de rentabilidad, gastos administrativos y costos de producción, de la misma manera se establecerá un porcentaje anual de utilidad para cubrir todos los gastos y costos de operación.

5.5.2 Estrategias de Distribución

El medio de distribución del producto es el mismo local donde cada uno de los elementos serán distribuidos a los comensales, de la misma manera para lograr incrementar la afluencia de los clientes se determinarán días específicos entre semana donde se promoverá el consumo de productos de nuestra carta y se entregarán bebidas o complementos a los mismos.

5.5.3 Estrategias de Producto

La carta establecida para este proyecto cuenta con varias categorías que satisfacen las necesidades de los clientes, se ofrece desde ensaladas, picadas y tablas, sánduches y hamburguesas de igual manera hay opciones de repostería para todos los gustos. Las bebidas también son parte fundamental dentro de los productos del negocio, tanto alcohólicas como una gama de cocteles tradicionales, de temporada y bebidas no alcohólicas, los jugos naturales, bebidas soft y variedades de café complementan al menú.

El establecimiento dispone de tablets para que brinden a los clientes un servicio personalizado y más eficiente debido al poco tiempo que dispone nuestro mercado objetivo.

Para lograr mantener estándares de alta calidad en el producto y servicio se realizará al personal capacitaciones continuas de actualización y buenas prácticas de manufactura y atención al cliente. El control continuo es otra herramienta para tener un producto de calidad, inventarios, hojas de control, y registros de actividades.

5.5.4 Estrategias de Comunicación

Los medios de comunicación para promover el negocio serán, medios digitales como redes sociales, Facebook, Twitter e Instagram, donde se publicarán fotos e información importante sobre las ofertas, eventos a realizarse y reservaciones.

Se instalará un área de recepción de comentarios y sugerencias para mantener un contacto con los comensales, debido a que los clientes son un elemento muy importante para mejorar los aspectos del producto.

Además de realizar cuñas radiales para dar a conocer el establecimiento, dirección, productos y horarios de atención. El medio elegido para la difusión de la publicidad radial, es Radio FM Mundo, el cual nos permite transmitir la información deseada en horarios rotativos, desde las 06H00 hasta las 24H00, con una duración de treinta segundos. Otro de los medios a seleccionar es Radio República en un horario rotativo desde las 06H00 hasta las 20H00 de igual manera con una duración de 30 segundos.

CAPÍTULO VI

6. PLAN FINANCIERO

6.1 Receta Estándar

Tabla 29. Receta Estándar con Costos

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta	Piña Colada			
Género	Cocteles			
Porciones/Peso porción	1 / 309 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,0675	ml	ron blanco	0,639225	0,043147688
0,045	ml	crema de cacao	0,45045	0,02027025
0,0225	kg	crema de leche	0,1485	0,00334125
0,0225	kg	azúcar	0,024525	0,000551813
0,015	kg	pulpa de piña	0,0399	0,0005985
0,1245	kg	piña	0,16636935	0,020712984
0,012	kg	guinda	0,10896	0,00130752
			Costo total:	0,090
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la piña y la guinda para decoración.		

Tabla 30. Porcentaje de Merma

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
ron blanco	ml	0,0675	9,47	0,639225	1	0,0675	0,639225
crema de cacao	ml	0,045	10,01	0,45045	1	0,045	0,45045
crema de leche	kg	0,0225	6,6	0,1485	1	0,0225	0,1485
azúcar	kg	0,0225	1,09	0,024525	1	0,0225	0,024525
pulpa de piña	kg	0,015	2,66	0,0399	1	0,015	0,0399
piña	kg	0,1245	0,83	0,103335	1,61	0,200445	0,16636935
guinda	kg	0,012	9,08	0,10896	1	0,012	0,10896

6.2 Inversión Inicial y Fuentes de Financiamiento

El proyecto necesita de una inversión inicial de 57.241,45 dólares, que se destinarán a cubrir los costos de materia prima y mano de obra, además de pagar varios de los gastos fijos del establecimiento como arriendos, servicios básicos, material de oficina, entre otros.

El préstamo bancario lo realizará el accionista mayoritario de la empresa, Ing. Bolívar Núñez, debido al buen manejo de sus compañías tiene un excelente historial de crédito, de esta manera se asegura una aprobación del crédito para iniciar con la creación del negocio.

Este crédito bancario será diferido a 60 meses con un interés del 10%, la institución elegida para este trámite es el Banco Nacional de Fomento en la línea de créditos y microcréditos para el sector de turismo.

Tabla 31. Inversión Inicial y Fuentes de Financiamiento

Préstamo Bancario & Intereses			Sub Montos	Observaciones
TOTAL INVERSION INICIAL			\$ 44.732,66	Total de lo necesario a invertir en el inicio
TOTAL Capital de Trabajo MP			\$ 1.570,03	Materia Prima del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo MO			\$ 7.338,76	Mano de Obra del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo OC			\$ 3.600,00	Otros Costos del primer Mes de Trabajo
Posibles Meses en Contra			\$ -	1,2,3 Primeros meses a perdida
Otras Inversiones			\$ -	
Otras Inversiones			\$ -	
TOTAL Préstamo a Solicitar			\$57.241,45	Total a Solicitar al Banco
12	Meses	Interes Simple	\$ 4.770,12	
24	Meses	Interes Simple	\$ 2.385,06	
36	Meses	Interes Simple	\$ 1.590,04	
48	Meses	Interes Simple	\$ 1.192,53	
60	Meses	Interes Simple	\$ 954,02	

6.3 Ticket Promedio y Utilidad

El ticket promedio por cada uno de los clientes del establecimiento es de 18,68 dólares, este valor se ha considerado al elaborar varias combinaciones de las categorías presentes dentro de la carta, como ensaladas, postres y bebidas, o hamburguesas, postre y bebidas, con este valor nos aseguramos de que todos los ítems van a ser producidos y despachados.

La utilidad se ha determinado en un 36%, este valor se logró establecer, sumando todos los egresos de dinero por cada uno de los productos a ofrecer, incluyendo los impuestos y dividirlos por el precio de venta elegido mediante análisis de zonificación y poder adquisitivo de los potenciales clientes, y de igual manera este valor ya está incluido el impuesto al valor agregado.

Tabla 32. Ticket Promedio y Utilidad

TICKET PROMEDIO & UTILIDAD						
RUBRO DE COSTOS	COSTOS TOTALES MENSUALES MAXIMOS	CAPACIDAD PAX INSTALADA	Costo de Rubro por PAX	BEBIDAS	ALIMENTOS	
				30%	70%	
MP	\$ 6.449,70	1716,8	\$ 3,76	\$ 1,13	\$ 2,63	
OC-CF	\$ 3.600,00	1716,8	\$ 2,10	\$ 0,63	\$ 1,47	
MANO DE OBRA	\$ 7.338,76	1716,8	\$ 4,27	\$ 1,28	\$ 2,99	
GASTO TOTAL MENSUAL	\$ 17.388,46	1716,8	\$ 10,13	\$ 3,04	\$ 7,09	

Tabla 33. Ticket Promedio y Utilidad

TICKET PROMEDIO								
Secciones del Menú	Platos & Bebidas	MP		CF		MO		
A	Picadas	Nachos con queso y carne molida	\$ 0,51	8%	\$ 1,47	24%	\$ 2,99	50%
		Alitas BBQ	\$ 1,47	17%	\$ 1,47	17%	\$ 2,99	34%
		Alitas Jack Daniel's	\$ 0,75	7%	\$ 1,47	14%	\$ 2,99	28%
		Creditos Mozzarella con Salsa Arrabiata	\$ 1,37	18%	\$ 1,47	20%	\$ 2,99	40%
		Tabla de Quesos y Embutidos	\$ 0,46	5%	\$ 1,47	15%	\$ 2,99	31%
B	Sánduches	Sanduche Mixto (jamón y queso)	\$ 1,85	26%	\$ 1,47	21%	\$ 2,99	43%
		Sanduche de Pernil	\$ 1,97	24%	\$ 1,47	18%	\$ 2,99	37%
		Sanduche de Pollo en Salsa de Champiñon	\$ 3,49	37%	\$ 1,47	16%	\$ 2,99	32%
C	Hamburguesas	Hamburguesa Simple con Queso	\$ 4,04	43%	\$ 1,47	16%	\$ 2,99	32%
		Hamburguesa Doble con Queso	\$ 5,77	55%	\$ 1,47	14%	\$ 2,99	28%
		Hamburguesa BBQ	\$ 4,06	36%	\$ 1,47	13%	\$ 2,99	26%
D	Ensaladas	Ensalada Tradicional	\$ 1,16	18%	\$ 1,47	23%	\$ 2,99	46%
		Ensalada Cesar	\$ 2,22	27%	\$ 1,47	18%	\$ 2,99	36%
		Ensalada Oriental	\$ 1,49	18%	\$ 1,47	17%	\$ 2,99	35%
E	Postres	Tiramisú	\$ 0,70	11%	\$ 1,47	23%	\$ 2,99	46%
		Cheesecake de Naranja	\$ 2,81	36%	\$ 1,47	19%	\$ 2,99	39%
		Crepe Suzette	\$ 0,36	7%	\$ 1,47	27%	\$ 2,99	54%
F	Cocteles	Piña Colada	\$ 0,09	1%	\$ 0,63	8%	\$ 1,28	17%
		Daiquirí Cereza	\$ 2,90	39%	\$ 0,63	8%	\$ 1,28	17%
		Blue Spring	\$ 0,05	1%	\$ 0,63	8%	\$ 1,28	17%
		Margarita	\$ 0,30	3%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		Tequila Sunrise	\$ 0,21	2%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		Whisky Sour	\$ 0,07	1%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		Old-Fashioned Whisky	\$ 0,08	1%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		Passion	\$ 0,29	3%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		El Gringo	\$ 0,11	1%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
		El Mandarna	\$ 0,17	2%	\$ 0,63	7%	\$ 1,28	15%
G	Jugos	Jugo de Mora	\$ 0,08	3%	\$ 0,63	22%	\$ 1,28	46%
		Jugo de Naranja	\$ 0,08	3%	\$ 0,63	22%	\$ 1,28	46%
		Jugo de Naranja	\$ 0,08	3%	\$ 0,63	22%	\$ 1,28	46%
H	Cafés	Café Express	\$ 0,01	0%	\$ 0,63	17%	\$ 1,28	34%
		Mocaccino	\$ 0,01	0%	\$ 0,63	15%	\$ 1,28	31%
		Capuccino	\$ 0,06	1%	\$ 0,63	16%	\$ 1,28	33%
		Ice Coffee	\$ 0,04	1%	\$ 0,63	16%	\$ 1,28	33%
		Frapuccino	\$ 0,04	1%	\$ 0,63	15%	\$ 1,28	31%
		Mocaccino Frozen	\$ 0,02	0%	\$ 0,63	14%	\$ 1,28	28%
I	Aguas Aromáticas	Manzanilla	\$ 0,00	0%	\$ 0,63	26%	\$ 1,28	53%
		Cedrón	\$ 0,00	0%	\$ 0,63	26%	\$ 1,28	53%
		Té	\$ 0,00	0%	\$ 0,63	26%	\$ 1,28	53%
		Té de Frutas	\$ 0,00	0%	\$ 0,63	26%	\$ 1,28	53%
		Hierba Luisa	\$ 0,00	0%	\$ 0,63	26%	\$ 1,28	53%
J	Bebidas	Gaseosas	\$ 0,80	29%	\$ 0,63	22%	\$ 1,28	46%
		Agua con Gas	\$ 0,60	23%	\$ 0,63	24%	\$ 1,28	49%
		Agua sin Gas	\$ 0,50	20%	\$ 0,63	25%	\$ 1,28	51%
		Costo Promedio MP	12%	Costo Promedio CF	17%	Costo Promedio MO	35%	

Tabla 34. Ticket Promedio y Utilidad

TICKET PROMEDIO					
COSTO TOTAL	Utilidad Bruta con Impuestos	% Utilidad	Precio sin IVA	Precio \$ + IVA	Promedio x Sección
\$ 4,97	\$ 1,03	17%	\$ 5,36	\$ 6,00	\$ 8,50
\$ 5,93	\$ 2,82	32%	\$ 7,81	\$ 8,75	
\$ 5,21	\$ 5,54	52%	\$ 9,60	\$ 10,75	
\$ 5,83	\$ 1,67	22%	\$ 6,70	\$ 7,50	
\$ 4,92	\$ 4,58	48%	\$ 8,48	\$ 9,50	
\$ 6,31	\$ 0,69	10%	\$ 6,25	\$ 7,00	\$ 8,17
\$ 6,43	\$ 1,72	21%	\$ 7,28	\$ 8,15	
\$ 7,95	\$ 1,40	15%	\$ 8,35	\$ 9,35	
\$ 8,50	\$ 0,90	10%	\$ 8,39	\$ 9,40	\$ 10,40
\$ 10,23	\$ 0,27	3%	\$ 9,38	\$ 10,50	
\$ 8,52	\$ 2,78	25%	\$ 10,09	\$ 11,30	
\$ 5,62	\$ 0,88	13%	\$ 5,80	\$ 6,50	\$ 7,73
\$ 6,68	\$ 1,52	19%	\$ 7,32	\$ 8,20	
\$ 5,95	\$ 2,55	30%	\$ 7,59	\$ 8,50	
\$ 5,16	\$ 1,34	21%	\$ 5,80	\$ 6,50	\$ 6,58
\$ 7,27	\$ 0,48	6%	\$ 6,92	\$ 7,75	
\$ 4,82	\$ 0,68	12%	\$ 4,91	\$ 5,50	
\$ 2,00	\$ 5,50	73%	\$ 6,70	\$ 7,50	\$ 8,27
\$ 4,81	\$ 2,69	36%	\$ 6,70	\$ 7,50	
\$ 1,96	\$ 5,54	74%	\$ 6,70	\$ 7,50	
\$ 2,21	\$ 6,39	74%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 2,13	\$ 6,47	75%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 1,98	\$ 6,62	77%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 1,99	\$ 6,61	77%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 2,20	\$ 6,40	74%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 2,02	\$ 6,58	77%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 2,08	\$ 6,52	76%	\$ 7,68	\$ 8,60	
\$ 1,99	\$ 0,81	29%	\$ 2,50	\$ 2,80	
\$ 1,99	\$ 0,81	29%	\$ 2,50	\$ 2,80	
\$ 1,99	\$ 0,81	29%	\$ 2,50	\$ 2,80	
\$ 1,92	\$ 1,88	50%	\$ 3,39	\$ 3,80	\$ 4,08
\$ 1,92	\$ 2,28	54%	\$ 3,75	\$ 4,20	
\$ 1,97	\$ 1,93	50%	\$ 3,48	\$ 3,90	
\$ 1,95	\$ 1,95	50%	\$ 3,48	\$ 3,90	
\$ 1,96	\$ 2,24	53%	\$ 3,75	\$ 4,20	
\$ 1,93	\$ 2,57	57%	\$ 4,02	\$ 4,50	
\$ 1,91	\$ 0,49	20%	\$ 2,14	\$ 2,40	\$ 2,40
\$ 1,91	\$ 0,49	20%	\$ 2,14	\$ 2,40	
\$ 1,91	\$ 0,49	20%	\$ 2,14	\$ 2,40	
\$ 1,91	\$ 0,49	20%	\$ 2,14	\$ 2,40	
\$ 1,91	\$ 0,49	20%	\$ 2,14	\$ 2,40	
\$ 2,71	\$ 0,09	3%	\$ 2,50	\$ 2,80	\$ 2,63
\$ 2,51	\$ 0,09	3%	\$ 2,32	\$ 2,60	
\$ 2,41	\$ 0,09	4%	\$ 2,23	\$ 2,50	
	Utilidad Promedio	36%			

Tabla 35. Ticket Promedio y Utilidad

PROBABLES ESCENARIOS DE TICKET PROMEDIO				Promedio de Escenarios Posibles 1-2-3-4 = TICKET PROMEDIO
1	2	3	4	
(D) Ensalada + (E) Postre + (H) Café	(A) Picada + (F) Coctel + (J) Bebida	(C) Hamburguesa + (E) Postre + (G) Jugo	(B) Sánduche + (I) Aguas + (E) Postre	
\$ 18,40	\$ 19,40	\$ 19,78	\$ 17,15	\$ 18,68

6.4 Rotación en Ventas

El bar-cafetería planteado en este proyecto, tiene establecido atender en dos turnos, uno en la tarde y otro en la noche, debido al segmento de mercado elegido, se trabajará cinco de los siete días a la semana, y se cerrará sábados y domingos, en promedio la rotación del primer turno será entre el 20 al 75 %, mientras que en la noche la rotación oscila entre el 20 al 100 %.

Con estos datos se determina que en el mes de enero se atenderán a 429 clientes aproximadamente con un valor en ventas de 8019,24 dólares, se calcula un crecimiento mensual del 5 % hasta diciembre que se llegará a atender a 1459 personas con una facturación de 27265,43 dólares.

Tabla 36. Rotación en Ventas Enero

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1

\$ 18,68	TICKET PROMEDIO	
\$ 3,66	COSTO MP PROMEDIO	
TARDE (T) 16h00 - 19h00		
NOCHE (N) 19h00 - 24h00		
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	60%
	NOCHE	20%
MARTES	TARDE	20%
	NOCHE	50%
MIERCOLES	TARDE	30%
	NOCHE	75%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SÁBADO CERRADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%
DOMINGO CERRADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%

AÑO
1

ENERO				
(A) % Consumo Mensual		25%		
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	11,1	14,8
	N	20%	3,7	
MAR	T	20%	3,7	12,95
	N	50%	9,25	
MIE	T	30%	5,55	19,425
	N	75%	13,875	
JUE	T	50%	9,25	27,75
	N	100%	18,5	
VIE	T	75%	13,875	32,375
	N	100%	18,5	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				107,3
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				429,2
TICKET PROMEDIO		\$	18,68	
FACTURACION		ENERO	\$	8.019,24
COSTO MATERIA PRIMA		\$	3,66	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$	1.570,03	
UTILIDAD BRUTA		\$	6.449,21	
MANO DE OBRA		\$	7.338,76	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$	3.600,00	

Tabla 37. Rotación en Ventas Febrero-Marzo

		FEBRERO				MARZO					
		(A) % Consumo Mensual		35%		(A) % Consumo Mensual		40%			
		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS			
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		
		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		
LUN	T		60%	15,54	20,72	T	60%	17,76	23,68		
	N		20%	5,18		N	20%	5,92			
MAR	T		20%	5,18	18,13	T	20%	5,92	20,72		
	N		50%	12,95		N	50%	14,8			
MIE	T		30%	7,77	27,195	T	30%	8,88	31,08		
	N		75%	19,425		N	75%	22,2			
JUE	T		50%	12,95	38,85	T	50%	14,8	44,4		
	N		100%	25,9		N	100%	29,6			
VIE	T		75%	19,425	45,325	T	75%	22,2	51,8		
	N		100%	25,9		N	100%	29,6			
SAB	T		0%	0	0	T	0%	0	0		
	N		0%	0		N	0%	0			
DOM	T		0%	0	0	T	0%	0	0		
	N		0%	0		N	0%	0			
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO					150,22	TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO					171,68
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					600,88	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					686,72
TICKET PROMEDIO					\$ 18,68	TICKET PROMEDIO					\$ 18,68
FACTURACION FEBRERO					\$ 11.226,94	FACTURACION MARZO					\$ 12.830,79
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 2.198,05	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 2.512,05
UTILIDAD BRUTA					\$ 9.028,90	UTILIDAD BRUTA					\$ 10.318,74
MANO DE OBRA					\$ 7.286,41	MANO DE OBRA					\$ 7.286,41
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.600,00

Tabla 38. Rotación en Ventas Abril-Mayo

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año					1				
ABRIL					MAYO				
(A) % Consumo Mensual 40%					(A) % Consumo Mensual 50%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	17,76	23,68	LUN	T	60%	22,2	29,6
	N	20%	5,92			N	20%	7,4	
MAR	T	20%	5,92	20,72	MAR	T	20%	7,4	25,9
	N	50%	14,8			N	50%	18,5	
MIE	T	30%	8,88	31,08	MIE	T	30%	11,1	38,85
	N	75%	22,2			N	75%	27,75	
JUE	T	50%	14,8	44,4	JUE	T	50%	18,5	55,5
	N	100%	29,6			N	100%	37	
VIE	T	75%	22,2	51,8	VIE	T	75%	27,75	64,75
	N	100%	29,6			N	100%	37	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				171,68	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				214,6
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				686,72	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				858,4
TICKET PROMEDIO				\$ 18,68	TICKET PROMEDIO				\$ 18,68
FACTURACION ABRIL				\$ 12.830,79	FACTURACION MAYO				\$ 16.038,49
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 2.512,05	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3.140,07
UTILIDAD BRUTA				\$ 10.318,74	UTILIDAD BRUTA				\$ 12.898,42
MANO DE OBRA				\$ 7.338,76	MANO DE OBRA				\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.600,00

Tabla 39. Rotación en Ventas Junio-Julio

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año	1
--	---

		JUNIO						JULIO			
		Capacidad Instalada		TURNOS				Capacidad Instalada		TURNOS	
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00			74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA			TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	60%	28,86	38,48	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	26,64	35,52
	N	20%	9,62							8,88	
MAR	T	20%	9,62	33,67	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	8,88	31,08
	N	50%	24,05							22,2	
MIE	T	30%	14,43	50,505	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	13,32	46,62
	N	75%	36,075							33,3	
JUE	T	50%	24,05	72,15	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	22,2	66,6
	N	100%	48,1							44,4	
VIE	T	75%	36,075	84,175	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	33,3	77,7
	N	100%	48,1							44,4	
SAB	T	0%	0	0	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	0	0
	N	0%	0							0	
DOM	T	0%	0	0	65%	(A)	% Consumo Mensual	74	PAX	0	0
	N	0%	0							0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO					278,98	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO					257,52
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1115,92	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1030,08
TICKET PROMEDIO					\$ 18,68	TICKET PROMEDIO					\$ 18,68
FACTURACION JUNIO					\$ 20.850,04	FACTURACION JULIO					\$ 19.246,19
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 4.082,09	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3.768,08
UTILIDAD BRUTA					\$ 16.767,95	UTILIDAD BRUTA					\$ 15.478,11
MANO DE OBRA					\$ 7.338,76	MANO DE OBRA					\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.600,00

Tabla 40. Rotación en Ventas Agosto-Septiembre

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año	1
--	---

		AGOSTO						SEPTIEMBRE									
		Capacidad Instalada		TURNOS				Capacidad Instalada		TURNOS							
		74		PAX		(A) % Consumo Mensual		60%		(A) % Consumo Mensual		65%					
		TURNO		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		TOTAL PAX AL DIA		TURNO		(C) % de Ocupación x Turno		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		TOTAL PAX AL DIA	
		TARDE (T) 16h00 - 19h00		NOCHE (N) 19h00 - 24h00				TARDE (T) 16h00 - 19h00		NOCHE (N) 19h00 - 24h00				TARDE (T) 16h00 - 19h00		NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
LUN	T	60%		26,64		35,52		28,86		38,48		60%		9,62		33,67	
	N	20%		8,88				9,62				24,05					
MAR	T	20%		8,88		31,08		14,43		50,505		20%		24,05		72,15	
	N	50%		22,2				36,075				48,1					
MIE	T	30%		13,32		46,62		36,075		84,175		30%		48,1		0	
	N	75%		33,3				48,1				0					
JUE	T	50%		22,2		66,6		0		0		50%		0		0	
	N	100%		44,4				0				0					
VIE	T	75%		33,3		77,7		0		0		75%		0		0	
	N	100%		44,4				0				0					
SAB	T	0%		0		0		0		0		0%		0		0	
	N	0%		0				0				0					
DOM	T	0%		0		0		0		0		0%		0		0	
	N	0%		0				0				0					
TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO						257,52		TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE						278,98			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS						1030,08		TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS						1115,92			
TICKET PROMEDIO						\$ 18,68		TICKET PROMEDIO						\$ 18,68			
FACTURACION AGOSTO						\$ 19.246,19		FACTURACION SEPTIEMBRE						\$ 20.850,04			
COSTO MATERIA PRIMA						\$ 3,66		COSTO MATERIA PRIMA						\$ 3,66			
COSTO MATERIA PRIMA						\$ 3.768,08		COSTO MATERIA PRIMA						\$ 4.082,09			
UTILIDAD BRUTA						\$ 15.478,11		UTILIDAD BRUTA						\$ 16.767,95			
MANO DE OBRA						\$ 7.338,76		MANO DE OBRA						\$ 7.338,76			
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS						\$ 3.600,00		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS						\$ 3.600,00			

Tabla 41. Rotación en Ventas Octubre-Noviembre

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año	1
--	---

		OCTUBRE						NOVIEMBRE				
		Capacidad Instalada		TURNOS				Capacidad Instalada		TURNOS		
		(A) % Consumo Mensual		70%				(A) % Consumo Mensual		75%		
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00			74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA			TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	31,08	41,44	LUN	T	60%	33,3	44,4			
	N	20%	10,36			N	20%	11,1				
MAR	T	20%	10,36	36,26	MAR	T	20%	11,1	38,85			
	N	50%	25,9			N	50%	27,75				
MIE	T	30%	15,54	54,39	MIE	T	30%	16,65	58,275			
	N	75%	38,85			N	75%	41,625				
JUE	T	50%	25,9	77,7	JUE	T	50%	27,75	83,25			
	N	100%	51,8			N	100%	55,5				
VIE	T	75%	38,85	90,65	VIE	T	75%	41,625	97,125			
	N	100%	51,8			N	100%	55,5				
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0			
	N	0%	0			N	0%	0				
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0			
	N	0%	0			N	0%	0				
TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE							TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE					
300,44							321,9					
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS							TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					
1201,76							1287,6					
TICKET PROMEDIO					\$			TICKET PROMEDIO				
18,68					\$			18,68				
FACTURACION OCTUBRE					\$			FACTURACION NOVIEMBRE				
22.453,88					\$			24.057,73				
COSTO MATERIA PRIMA					\$			COSTO MATERIA PRIMA				
3,66					\$			3,66				
COSTO MATERIA PRIMA					\$			COSTO MATERIA PRIMA				
4.396,09					\$			4.710,10				
UTILIDAD BRUTA					\$			UTILIDAD BRUTA				
18.057,79					\$			19.347,63				
MANO DE OBRA					\$			MANO DE OBRA				
7.338,76					\$			7.338,76				
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				
3.600,00					\$			3.600,00				

Tabla 42. Rotación en Ventas Diciembre

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1

DICIEMBRE					
		(A) % Consumo Mensual	85%		
		Capacidad Instalada	TURNOS		
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	60%	37,74	50,32	
	N	20%	12,58		
MAR	T	20%	12,58	44,03	
	N	50%	31,45		
MIE	T	30%	18,87	66,045	
	N	75%	47,175		
JUE	T	50%	31,45	94,35	
	N	100%	62,9		
VIE	T	75%	47,175	110,075	
	N	100%	62,9		
SAB	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
DOM	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE					364,82
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1459,28
TICKET PROMEDIO					\$ 18,68
FACTURACION DICIEMBRE					\$ 27.265,43
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 5.338,11
UTILIDAD BRUTA					\$ 21.927,32
MANO DE OBRA					\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.600,00

6.5 Estado de Resultados

El primer año de apertura de negocio, los resultados dan números en contra, como es lo normal en todos los negocio de emprendimiento, el valor que da el primer mes de atención es de – 6995,10 dólares el cual se lo obtuvo después de restar todos los rubros que pertenecen a los gastos propios de la empresa como depreciaciones, amortizaciones, impuestos, intereses y demás egresos.

A partir del mes de junio se comienzan a ver utilidades netas, esto se da por el incremento de clientes que se va a tener dando como resultado un beneficio de 1948,91 dólares. Para cerrar el año sumando todos los beneficios mensuales se tiene un valor de -1209,09 dólares.

Tabla 43. Estado de Resultados Enero Año 1

<h1>AÑO</h1> <h1>1</h1>	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
	FACTURACION	ENERO	\$ 8.019,24
	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
	COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 1.570,03
	UTILIDAD BRUTA		\$ 6.449,21
	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	
ENERO			
EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ (4.489,55)
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ (5.235,09)
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Beneficio Antes de Impuestos	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ (6.189,12)
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA	Impuestos Taxes		\$ 859,20
Beneficio Despues de Impuestos	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ (7.048,32)

Tabla 44. Estado de Resultados Febrero-Marzo Año 1

TICKET PROMEDIO		\$ 18,68	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
FACTURACION	FEBRERO	\$ 11.226,94	FACTURACION	MARZO	\$ 12.830,79
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 2.198,05	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 2.512,05
UTILIDAD BRUTA		\$ 9.028,90	UTILIDAD BRUTA		\$ 10.318,74
MANO DE OBRA		\$ 7.338,76	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00
FEBRERO			MARZO		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ (1.909,87)	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ (620,02)
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ (2.655,41)	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ (1.365,57)
Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ (3.609,43)	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ (2.319,59)
Impuestos Taxes		\$ 1.202,89	Impuestos Taxes		\$ 1.374,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ (4.812,32)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ (3.694,32)

Tabla 45. Estado de Resultados Abril-Mayo Año 1

TICKET PROMEDIO		\$ 18,68	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
FACTURACION	ABRIL	\$ 12.830,79	FACTURACION	MAYO	\$ 16.038,49
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 2.512,05	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3.140,07
UTILIDAD BRUTA		\$ 10.318,74	UTILIDAD BRUTA		\$ 12.898,42
MANO DE OBRA		\$ 7.338,76	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00
ABRIL			MAYO		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ (620,02)	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 1.959,66
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ (1.365,57)	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 1.214,12
Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ (2.319,59)	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 260,09
Impuestos Taxes		\$ 1.374,73	Impuestos Taxes		\$ 1.718,41
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ (3.694,32)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ (1.458,32)

Tabla 46. Estado de Resultados Junio-Julio Año 1

TICKET PROMEDIO		\$ 18,68	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
FACTURACION	JUNIO	\$ 20.850,04	FACTURACION	JULIO	\$ 19.246,19
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 4.082,09	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3.768,08
UTILIDAD BRUTA		\$ 16.767,95	UTILIDAD BRUTA		\$ 15.478,11
MANO DE OBRA		\$ 7.338,76	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00
JUNIO			JULIO		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 5.829,19	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 4.539,34
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 5.083,64	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 3.793,80
Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 4.129,62	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 2.839,78
Impuestos Taxes		\$ 2.233,93	Impuestos Taxes		\$ 2.062,09
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 1.895,69	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 777,68

Tabla 47. Estado de Resultados Agosto-Septiembre Año 1

TICKET PROMEDIO		\$ 18,68	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
FACTURACION	AGOSTO	\$ 19.246,19	FACTURACION	SEPTIEMBRE	\$ 20.850,04
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3.768,08	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 4.082,09
UTILIDAD BRUTA		\$ 15.478,11	UTILIDAD BRUTA		\$ 16.767,95
MANO DE OBRA		\$ 7.338,76	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00
AGOSTO			SEPTIEMBRE		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 4.539,34	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 5.829,19
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 3.793,80	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 5.083,64
Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 2.839,78	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 4.129,62
Impuestos Taxes		\$ 2.062,09	Impuestos Taxes		\$ 2.233,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 777,68	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 1.895,69

Tabla 48. Estado de Resultados Octubre-Noviembre Año 1

TICKET PROMEDIO		\$ 18,68	TICKET PROMEDIO		\$ 18,68
FACTURACION	OCTUBRE	\$ 22.453,88	FACTURACION	NOVIEMBRE	\$ 24.057,73
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,66
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 4.396,09	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 4.710,10
UTILIDAD BRUTA		\$ 18.057,79	UTILIDAD BRUTA		\$ 19.347,63
MANO DE OBRA		\$ 7.338,76	MANO DE OBRA		\$ 7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.600,00
OCTUBRE			NOVIEMBRE		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 7.119,03	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 8.408,87
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 6.373,48	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 7.663,33
Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests		\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 5.419,46	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 6.709,30
Impuestos Taxes		\$ 2.405,77	Impuestos Taxes		\$ 2.577,61
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 3.013,69	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 4.131,69

Tabla 49. Estado de Resultados Diciembre Año 1 y Resultado Anual.

TICKET PROMEDIO	\$	18,68
FACTURACION DICIEMBRE	\$	27.265,43
COSTO MATERIA PRIMA	\$	3,66
COSTO MATERIA PRIMA	\$	5.338,11
UTILIDAD BRUTA	\$	21.927,32
MANO DE OBRA	\$	7.338,76
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$	3.600,00
DICIEMBRE		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	10.988,56
Amortizaciones & Depreciaciones	\$	745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	10.243,01
Intereses Bancarios Interests	\$	954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	9.288,99
Impuestos Taxes	\$	2.921,30
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	6.367,69

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	0	
\$	(1.847,80)	-

6.6 Nómina

Para un correcto funcionamiento de la empresa se ha determinado que son esenciales trece colaboradores que cumplan funciones específicas de acuerdo al área por el cual serán contratados. El valor mensual destinado para pago de salarios es de 7338,76 dólares, en este valor se incluyen todos los valores de ley como son las aportaciones patronales, décimo tercero y cuarto sueldos, vacaciones y IECE y SECAP.

Tabla 50. Nómina Sueldo Base - Valor por Jornada Ordinaria.

		(A) JORNADA ORDINARIA 40 Horas semanales, 5 días a la semana, dos días de descanso		
CARGO	NOMINA	(A1) Sueldo Bruto Base	(A2) Valor x Hora Ordinaria Jornada de 8 horas (A1 ÷ 30 días ÷ 8 horas)	
1	Gerente General	Nombre 1	\$ 1.000,00	\$ 4,17
2	Jefe de Cocina	Nombre 2	\$ 570,00	\$ 2,38
3	Cocinero 1	Nombre 3	\$ 370,00	\$ 1,54
4	Cocinero 2	Nombre 4	\$ 370,00	\$ 1,54
5	Barman 1	Nombre 5	\$ 370,00	\$ 1,54
6	Barman 2	Nombre 6	\$ 370,00	\$ 1,54
7	Jefe de Servicio	Nombre 7	\$ 370,00	\$ 1,54
8	Mesero 1	Nombre 8	\$ 370,00	\$ 1,54
9	Mesero 2	Nombre 9	\$ 370,00	\$ 1,54
10	Cajero	Nombre 10	\$ 370,00	\$ 1,54
11	Bodeguero	Nombre 11	\$ 354,00	\$ 1,48
12	Steward 1	Nombre 12	\$ 354,00	\$ 1,48
13	Steward 2	Nombre 13	\$ 354,00	\$ 1,48
			\$ 5.592,00	\$ 1,79
		TOTALES	Valor Total a Pagar en Sueldos Brutos	Valor promedio Hora Ordinaria

Tabla 51. Horas Suplementarias - Jornada Nocturna

(B) HORAS SUPLEMENTARIAS al 50% & al 100% Cuando pasan sus 8 horas de trabajo diarias; con un máximo de 4 horas por día, 12 horas por semana. Hasta las 12h00 de la noche tendrá un recargo del 50% en cada hora suplementaria. Después de las 12h00 de la noche tendrá un recargo del 100% en cada hora suplementaria					(C) JORNADAS NOCTURNAS al 25% Jornada entre las 19H00 y las 06H00 del día siguiente, que podrá durar igual que la jornada diurna de hasta 8 horas. Tendrá un recargo del 25%		
(B1) Valor \$ Total a pagar x Horas Suplementarias al 50% y 100% (B2xB3 + B4xB5)	(B2) Q Horas Suplementarias (Hasta las 12h00) al 50% extra	(B3) Valor x Hora Suplementaria al 50% extra (A2 x 1,5)	(B4) Q Horas Suplementarias (Desde las 12h00 hasta las 06h00) al 100% extra	(B5) Valor x Hora Suplementaria al 100% extra (A2 x 2)	(C1) Valor \$ Total a pagar x Horas en Jornada Nocturna al 25% (C2 x C3)	(C2) Q Horas en Jornada Nocturna al 25%	(C3) Valor x Hora en Jornada Suplementaria al 25% extra (A2 x 1,25)
\$ -	0	\$ 6,25	0	\$ 8,33	\$ -	0	\$ 5,21
\$ -	0	\$ 3,56	0	\$ 4,75	\$ -	0	\$ 2,97
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,31	0	\$ 3,08	\$ -	0	\$ 1,93
\$ -	0	\$ 2,21	0	\$ 2,95	\$ -	0	\$ 1,84
\$ -	0	\$ 2,21	0	\$ 2,95	\$ -	0	\$ 1,84
\$ -	0	\$ 2,21	0	\$ 2,95	\$ -	0	\$ 1,84
\$ -	0	\$ 2,69	0	\$ 3,58	\$ -	0	\$ 2,24
Valor Total a Pagar en Horas Extraordinarias	TOTAL Q Horas Suplementarias (Hasta las 12h00)	Valor promedio Hora Suplementaria	TOTAL Q Horas Suplementarias (desde las 12h00)	Valor promedio Hora Suplementaria (desde las 06h00)	TOTAL a Pagar en Jornadas Nocturnas al 25%	TOTAL Q Horas en Jornada Nocturna al 25%	Valor promedio Hora en Jornada Nocturna al 25%

Horas Extras

Tabla 52. Total Horas Extras - Total Sueldo Bruto

(D) HORAS EXTRAS al 100%			(E) TOTAL SUELDO BRUTO
Cuando el empleado trabaja sábados, domingos (o sus días libres) o días feriados Tendra un recargo del 100%			
(D1) Valor \$ Total a pagar x Horas Extras al 100% (D2 x D3)	(D2) Q Horas Extras (Días libres y feriados) al 100%	(D3) Valor x Hora Extra 100% (A2 x 2)	(A1) Sueldo Bruto Base +(B1) H. Suplementarias +(C1) Horas J. Nocturna +(D1) Horas Extras ----- (E) TOTAL SUELDO BRUTO
\$ -	0	\$ 8,33	\$ 1.000,00
\$ -	0	\$ 4,75	\$ 570,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 3,08	\$ 370,00
\$ -	0	\$ 2,95	\$ 354,00
\$ -	0	\$ 2,95	\$ 354,00
\$ -	0	\$ 2,95	\$ 354,00
\$ -	0	\$ 3,58	\$ 5.592,00
Valor Total a Pagar en Jornadas Nocturnas	Total Horas Jornada Nocturna	Valor promedio Hora en Jornada Nocturna	TOTAL SUELDO BRUTO NOMINA

6.7 Otros Costos – Costos Fijos

Tabla 54. Otros Costos – Costos Fijos

OTROS COSTOS - COSTOS FIJOS		
Servicios Basicos		OBSERVACIONES
Agua	\$ 80,00	Consumo Básico
Luz	\$ 50,00	Consumo Básico
Telefonos & Celulares	\$ 30,00	Linea Fija + Plan de Celulares
Gas	\$ 250,00	Bobonas de Gas sin Subsidio Gubernamental
Internet	\$ 20,00	Trabajo + Wifi Clientes
Servicios Complementarios		
Seguridad	\$ 350,00	Contrato Básico de Seguridad
Contabilidad	\$ 200,00	Servicio Profesionales
Asesoramiento Legal	\$ 50,00	Contratos, Permisos, MRL, Etc.
Costos Bancarios	\$ 50,00	Retiros, Transferencias, Chequeras, Certificaciones, etc.
Gastos de Gestion	\$ 50,00	Permisos, Autorizaciones,
Equipos & Materiales		
Mantenimiento	\$ 80,00	Mantenimiento Equipo Pesado
Reposición	\$ 60,00	Menaje de Servicio y de Cocina
Material de Oficina	\$ 30,00	Papel, tinta, esferos, rollo impresora, etc.
Otros Costos		
Alquiler Local	\$ 2.000,00	Asumiendo que no es propio o que pagamos una deuda de compra
Marketing& Publicidad	\$ 150,00	Manejo de Cuenta Publicitaria Básica
Gasolina	\$ 80,00	Movilidad del negocio o del Administrador
Caja Chica No Recuperable	\$ 50,00	Gastos no deducibles ni recuperables
Materiales de Limpieza	\$ 20,00	Materiales de limpieza
Otros Costos COSTOS FIJOS	\$ 3.600,00	<i>Todos los costos que no dependen del giro específico del negocio Independientemente de si se generan mes a mes</i>

6.8 Inventario

Tabla 55. Equipos Cocina

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Pesado	Cocina 4 Fogones	hierro fundido	2	\$ 1.000,00	\$ 2.000,00
	Horno	interior de acero	1	\$ 480,00	\$ 480,00
	Freidora		1	\$ 480,00	\$ 480,00
	Refrigeradora		2	\$ 700,00	\$ 1.400,00
	Congeladora		1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
	Trampas de grasa		1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Campana extractora		1	\$ 890,00	\$ 890,00
	Plancha	acero inoxidable	1	\$ 670,00	\$ 670,00
	Mesas de trabajo	acero inoxidable	3	\$ 380,00	\$ 1.140,00
	Microondas		1	\$ 350,00	\$ 350,00
	Licuada		4	\$ 180,00	\$ 720,00
	Posillería completa		2	\$ 235,00	\$ 470,00
	Posillería pequeña		1	\$ 125,00	\$ 125,00
	Maquina de hielo		1	\$ 380,00	\$ 380,00
	Centralina de gas	2 tomas	1	\$ 126,67	\$ 126,67
TOTAL EQUIPO PESADO COCINA					\$ 10.931,67

Tabla 56. Batería de Cocina

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Batería Cocina	Pailas		2	\$ 45,00	\$ 90,00
	Sartenes		2	\$ 60,00	\$ 120,00
	Olla 40 cm		1	\$ 137,82	\$ 137,82
	Olla 32 cm		2	\$ 87,00	\$ 174,00
	Olla 28 cm		2	\$ 60,85	\$ 121,70
	Sarten profundo 28 cm		2	\$ 60,68	\$ 121,36
	Sarten profundo 26 cm		2	\$ 55,42	\$ 110,84
	Sarten profundo 24 cm		2	\$ 50,69	\$ 101,38
	Coctelera		4	\$ 35,00	\$ 140,00
	Tablas		6	\$ 5,00	\$ 30,00
	Rallador		1	\$ 5,00	\$ 5,00
	Cuchillos		7	\$ 8,00	\$ 56,00
	Pinzas		3	\$ 4,00	\$ 12,00
	Batidores de mano		2	\$ 3,50	\$ 7,00
	Cernidor grande		2	\$ 3,02	\$ 6,04
	Cernidor mediano		4	\$ 2,43	\$ 9,72
	Cernidor pequeño		2	\$ 2,39	\$ 4,78
	Cernidores chinos		2	\$ 10,00	\$ 20,00
	Cucharas de madera		4	\$ 2,50	\$ 10,00
	Cucharones		2	\$ 5,25	\$ 10,50
Espátulas		3	\$ 7,25	\$ 21,75	
Pelador		2	\$ 3,80	\$ 7,60	
Tijeras de Cocina		1	\$ 4,30	\$ 4,30	
TOTAL BATERÍA COCINA					\$ 1.321,79

Tabla 57. Menaje

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Menaje	Platos cuadrados 26x26 cm		48	\$ 6,26	\$ 300,48
	Platos ovalados 29 cm		84	\$ 5,80	\$ 487,20
	Plato trincherero 30 cm		60	\$ 4,90	\$ 294,00
	Soufleras		48	\$ 3,00	\$ 144,00
	Saleros		24	\$ 3,25	\$ 78,00
	Pimenteros		24	\$ 3,25	\$ 78,00
	Ajiceros		24	\$ 3,00	\$ 72,00
	Vaso Old Fashion		84	\$ 3,00	\$ 252,00
	Vaso Highball		84	\$ 4,00	\$ 336,00
	Copa Martini		84	\$ 7,00	\$ 588,00
	Vaso Cervecerero		84	\$ 6,00	\$ 504,00
	Cucharas		36	\$ 2,10	\$ 75,60
	Tenedores		84	\$ 2,10	\$ 176,40
	Cuchillos		84	\$ 2,00	\$ 168,00
	Cuchara Postre		84	\$ 1,50	\$ 126,00
	TOTAL MENAJE				

6.9 Flujo de Caja Proyectado

El flujo de caja permite realizar un análisis de los valores finales de cada año, para este caso se ha calculado a cinco años, en cada uno de ellos se detalla los ingresos a ser percibidos, las ventas obtenidas de los clientes y también todo lo que parte de la producción, como mano de obra y valor de proveedores, además de incluir gastos operativos, impuestos a pagar y obligaciones bancarias.

Tabla 58. Flujo de Caja Proyectado

FLUJO DE CAJA					
Flujo de Caja	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SALDO INICIAL	57.241	107.540	243.224	384.513	536.046
INGRESOS					
Clientes	214.916	345.944	362.203	384.689	412.453
TOTAL INGRESOS	214.916	345.944	362.203	384.689	412.453
DISPONIBLE	272.157	453.484	605.427	769.202	948.499
EGRESOS					
Subtotal Compra Activos Inicial	44.733				
Subtotal Gastos de Personal	88.065	94.670	101.770	109.403	117.608
Subtotal Proveedores	42.077	67.077	68.888	71.088	74.055
Subtotal Gastos Fijos y Operativos	43.200	44.366	45.564	46.795	48.058
Subtotal Impuestos	23.027	37.065	38.808	41.217	44.191
Subtotal Obligaciones Fras	11.448	11.448	11.448	11.448	11.448
TOTAL EGRESOS	164.617	210.261	220.914	233.156	247.303
SALDO FINAL:	107.540	243.224	384.513	536.046	701.196

CAPÍTULO VII

7. PLAN LEGAL

7.1 Constitución de la Empresa

7.1.1 Compañía en Comandita Simple

“La Compañía en Comandita Simple existe bajo una razón social y se contrae entre uno o varios socios llamados comanditarios, cuya responsabilidad se limita al monto de sus aportes. La razón social será, necesariamente, el nombre de uno o varios de los socios solidariamente responsables, al que se agregará siempre las palabras compañía en comandita”. (Salinas, Tipos de Compañías ECUADOR, 2014)

“Ventajas:

- No requiere capital mínimo para su constitución.
- Cada socio participa directamente en los beneficios.
- La posibilidad de reunir un mayor capital para la empresa.
- Las responsabilidades ante las obligaciones sociales de la empresa son establecidas según el tipo de socios, comanditarios o comanditados”. (Salinas, Tipos de Compañías ECUADOR, 2014)

Para el presente proyecto se elige este tipo de compañía tomando en cuenta que las primeras fuerzas financieras serán por parte de socios simples que realizará un aporte económico sin tener responsabilidad alguna en el funcionamiento de la compañía, solamente tomarán el papel similar al de un accionista, sin serlo propiamente.

7.2 Documentación necesaria para el inicio de Operaciones

Los requisitos para establecimientos nuevos como Restaurantes – Bar Restaurante o Bar (incluye Bares Escolares) Boite Grill – Cafeterías – Heladerías – Fuentes de Soda – Soda Bar – Picantería son:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo.
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (l certificado de salud tiene validez por 1 año después de su emisión).
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. (Ministerio de Salud Pública, s.f.)

7.2.1 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)

“Es el documento habilitante y acto administrativo único con el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito autoriza a su titular el ejercicio de actividades económicas en un establecimiento determinado, ubicado dentro del Distrito.

La LUAE integra los siguientes permisos y/o autorizaciones administrativas:

- Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo (ICUS).
- Permiso Sanitario.
- Permiso de Funcionamiento de Bomberos.
- Rotulación (identificación de la actividad económica).
- Permiso Ambiental
- Licencia Única Anual de Funcionamiento de las Actividades Turísticas.

- Permiso Anual de Funcionamiento de la Intendencia.
- General de Policía”. (Distrito Metropolitano de Quito, 2012)

Requisitos:

Tabla 59. Requisitos LUAE

Requisitos	Generales	Jurídicos	Artesanos	Para colocar rótulo
Formulario único de solicitud de LUAE	•	•	•	•
Copia de RUC	•	•	•	•
Copia de cédula de identidad o ciudadanía del representante legal	•	•	•	•
Copia de la papeleta de votación del representante legal de las últimas elecciones	•	•	•	•
Calificación artesanal de la Junta Nacional de la Defensa del Artesano o MIPRO		•		
En caso de no ser local propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo			•	
En caso de propiedad horizontal: Autorización de la asamblea de copropietarios o del administrador como representante legal				•
En caso de rótulo existente: Dimensiones y fotografía de fachada del local				•
En caso de rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo				•

Tomado de: (Quito Distrito Metropolitano, 2012)

7.2.2 Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

“El 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.

Requisitos:

- Solicitud de inspección del local.
- Informe favorable de la inspección.
- Copia del RUC
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)". (Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, s.f.)

7.2.3 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

“El artículo 9 del Decreto expresa: La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, será el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos: alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales, entre otros, así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados”. (Ministerio de Salud Pública, s.f.)

“El artículo 10 del mencionado Decreto señala las atribuciones y responsabilidades de ARCSA, dentro de las cuales se encuentra la emisión de permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen, importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan y/o expenden, los productos enunciados en el artículo 9 del Decreto, que están sujetos a obtención de Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados”. (Ministerio de Salud Pública, s.f.)

7.3 Modelos de Contratos

Para el presente proyecto se ha tomado en cuenta, de acuerdo a las funciones a ser desarrolladas, el siguiente modelo de contrato que es Contrato de Trabajo a Plazo Fijo, el cual será aplicado al personal rotativo.

Contrato de Trabajo a Plazo Fijo

“Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante legal,..... (en caso de personas jurídicas); en su calidad de EMPLEADOR y por otra parte el señor _____ portador de la cédula de ciudadanía # _____ su calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de..... y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a PLAZO FIJO con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en la siguiente cláusula:

El EMPLEADOR y el TRABAJADOR en adelante se las denominará conjuntamente como “Partes” e individualmente como “Parte”.

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de.....(Nota explicativa: un solo cargo Ejemplo: mecánico, secretaria), revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita), éste(a) declara tener los conocimientos necesario para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, el EMPLEADOR y el TRABAJADOR (a) proceden a celebrar el presente contrato de trabajo.

SEGUNDA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar ocho horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde las..... hasta las....., en conformidad con la ley, en los horarios establecidos por el

EMPLEADOR de acuerdo a sus necesidades y actividades. Así mismo las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita del EMPLEADOR.

(Nota: especificar horario de acuerdo al Art. 47 del Código de Trabajo. Ejemplo: de lunes a viernes de 08:00 a 17:00, con una hora de almuerzo, y de ser el caso citar el Art. 49 del mismo cuerpo legal correspondiente a la jornada nocturna.

TERCERA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicio la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de..... DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$...,00).

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

CUARTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO:

El presente contrato tendrá una duración de _____ (puede estipularse un plazo no inferior a un año ni superior a dos años). (Es facultativo estipular un periodo de prueba de hasta 90 días conforme lo establecido en el Art. 15 del Código de Trabajo).

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

QUINTA.- LUGAR DE TRABAJO.-

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en..... (Dirección) en la ciudad de..... (Quito), provincia de..... (Pichincha), para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SEXTA.- Obligaciones de los TRABAJADORES y EMPLEADORES:

En los que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

SÉPTIMA. LEGISLACIÓN APLICABLE

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

OCTAVA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.-

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

NOVENA.- SUSCRIPCIÓN.-

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas procedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de..... el día ____ del mes de _____ del año _____

EL EMPLEADOR A EL TRABAJADOR (a)

C.C.” (Ecuador Legal Online, 2013)

CAPÍTULO VIII

8.1 CONCLUSIONES

- Se ofrece un servicio de Bar-Cafetería donde se realiza un constante control en la calidad de los productos despachados, los mismos que están dirigidos a personas que ocupan cargos de liderazgo dentro de las empresas, por lo que deben ser de rápida elaboración tomando en cuenta el limitado tiempo de los clientes y que cumplan con parámetros nutricionales básicos.
- El negocio tiene varias fortalezas que le permiten captar un gran número de clientes, la implementación de tecnología actual, la diversidad de eventos que se pueden efectuar, la constante capacitación del personal, los descuentos y promociones permitirán cubrir varias de las necesidades de los ejecutivos de la ciudad.
- Su localización es de fácil acceso y el mercado objetivo circula constantemente por el área, de esta manera los comensales conocerán al establecimiento, las redes sociales, son un instrumento que ayudará a difundir el concepto del negocio y nuestros potenciales clientes manejan estos medios frecuentemente. Como amenazas del entorno, el gran número de negocios que ofrecen productos similares pueden opacar los nuestros, además de cambios en las legislaciones como impuestos adicionales o cambios en los ingresos de los clientes puede afectar de manera negativa a la empresa.
- Una vez determinada las características y datos relevantes de nuestro segmento de mercado, se concluye que estas personas tienden a visitar bares o cafeterías después de la jornada laboral, y requieren de un establecimiento que disponga de un área exclusiva para poder llevar a cabo negocios importantes y celebrar eventos relacionados con sus empresas además de disponer de alimentos como picadas y variedad de cocteles para complementar los servicios.
- No existen negocios que tengan las características que se han planteado para este proyecto, lo que sí disponen son productos similares a los de este

negocio, como cafés y alimentos de preparación rápida, como Juan Valdez, Sweet & Coffee, Mettro Café, entre otros, los cuales se dirigen a un público en general, lo que mezcla a varios segmentos en un solo lugar, retirando la exclusividad de nuestros clientes meta.

- La inversión requerida para poner en marcha a este proyecto, es de más de cincuenta mil dólares, este valor servirá para cubrir todos los costos operativos, gastos administrativos y demás egresos que se han planteado, el método para obtener los fondos es mediante préstamo y el accionista mayoritario, por sus excelentes referentes crediticios será quien lo solicite.

8.2 RECOMENDACIONES

- Promocionar el consumo de este negocio que está enfocado en un mercado en específico, en este caso ejecutivos, donde el servicio y ambientación se encuentren en un área o sector que no implique una zona con mayor movimiento en lo que se refiere a discotecas.
- Realizar una alianza estratégica en conjunto con la policía nacional y metropolitana para crear una zona de alta seguridad donde los patrullajes se los realice de manera continua, además de intensificar el control de sustancias ilegales en esta zona para evitar que se genere un mercado inapropiado para los residentes del sitio.
- Crear una alianza entre los establecimientos y hogares de la zona para desarrollar un sistema de reciclaje y manejo de desperdicios, establecer brigadas con la gente del sector para dar control a los desperdicios que se encuentren en las calles y realizar campañas para incentivar la limpieza y conservación del medio.
- El proyecto reúne todos procesos para poder llegar a implementar este negocio a la realidad, se detallan todos los elementos necesarios como segmentación de mercados, estrategias de comercialización, gastos y costos de producción, todas estas herramientas garantizan que la empresa puede llegar a tener presencia en el mercado.

REFERENCIAS

Acosta Orbe, Z. (2010). *Creación de un Bar-Concierto en la ciudad de Quito D. M.* (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Ecuador.

Acosta Orbe, Z. (2010). *Creación de un Bar-Concierto en la ciudad de Quito D. M.* (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Ecuador.

Acosta Orbe, Z. (2010). *Creación de un Bar-Concierto en la ciudad de Quito D. M.* (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Ecuador.

Acosta Orbe, Z. (2010). *Creación de un Bar-Concierto en la ciudad de Quito D. M.* (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Ecuador.

Canal Tecnológico Actualidad Digital. (02 de 04 de 2013). *Canal Tecnológico Actualidad Digital*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Canal Tecnológico Actualidad Digital: http://canal-tecnologico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1547:tics-en-ecuador-resumen-tecnologico-2012&catid=45:uncategorised&Itemid=2

CLAVE. (Agosto-Septiembre de 2013). Bienes Raíces Clave. *Bienes Raíces Clave*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de <http://www.clave.com.ec/index.php?idSeccion=1029>

Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). *Permisos de Funcionamiento*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Permisos de Funcionamiento: http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6

Distrito Metropolitano de Quito. (2012). *Servicios Ciudadanos*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Servicios Ciudadanos:

<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/es/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb>

Ecuador Legal Online. (2 de Enero de 2013). *EcuadorLegalOnline*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de EcuadorLegalOnline:

<http://www.ecuadorlegalonline.com/modelos/contratos/modelo-contrato-trabajo-plazo-fijo/>

Ecuador Legal Online. (4 de Marzo de 2014). *Ecuador Legal Online*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de Ecuador Legal Online:

<http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/aporte-personal-iess/>

EKOS. (Junio de 2013). *Ekos Negocios*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Ekos Negocios: <http://www.ekosnegocios.com/2BCE73BF-D1E0-4D15-A159-ED36500DCB7E/FinalDownload/DownloadId-E7EEAEE9F2B9C035C78D7BD1F35627E1/2BCE73BF-D1E0-4D15-A159-ED36500DCB7E/revista/pdf/230.pdf>

EKOS. (15 de Junio de 2013). *Ekosnegocios*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Ekosnegocios:

<http://www.abordo.com.ec/abordo/pdfTemas/100817.pdf>

EKOS. (15 de Junio de 2013). *Ekosnegocios*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Ekosnegocios:

<http://www.abordo.com.ec/abordo/pdfTemas/100817.pdf>

EKOS. (15 de Junio de 2013). *Ekosnegocios*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Ekosnegocios:

<http://www.abordo.com.ec/abordo/pdfTemas/100817.pdf>

EKOS. (15 de Junio de 2013). *Ekosnegocios*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Ekosnegocios:

<http://www.abordo.com.ec/abordo/pdfTemas/100817.pdf>

EKOS. (03 de Julio de 2014). *Ekos Negocios*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Ekos Negocios:

<http://www.ekosnegocios.com/negocios/m/verArticulo.aspx?idart=4071&c=1#completo>

EKOS. (03 de Julio de 2014). *Ekos Negocios*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Ekos Negocios:

<http://www.ekosnegocios.com/negocios/m/verArticulo.aspx?idart=4071&c=1#completo>

Equipo Vértica. (2009). *Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos*. Málaga: Editorial Vértice. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Equipo Vértice. (2010). *Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en el Bar*. Málaga, España: Editorial Vértica. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Estévez, I. E. (2010). *Municipio del Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Municipio del Distrito Metropolitano de Quito:

http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/Barrios/estructura_empleo_barrio10.htm

Estévez, I. E. (2010). *Municipio del Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Municipio del Distrito Metropolitano de Quito:

http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/Barrios/empleo_barrio10.htm

Estévez, I. E. (2010). *Municipio del Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Municipio del Distrito Metropolitano de Quito:

http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/Barrios/demografia_barrio10.htm

Google Maps. (2014). *Google Maps*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de Google Maps: <https://www.google.com.ec/maps/@-0.1808714,-78.4794333,17z>

INEC. (2010). *Ecuador en Cifras*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de Ecuador en Cifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>

INEC. (2011). *INEC*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2014, de INEC: http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90&

Jaime Rodriguez-Arana Muñoz, M. Á. (2007). *Código de la Administración Gallega*. La Coruña: Netbiblo. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Juan Valdez. (s.f.). *Juan Valdez Café*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Juan Valdez Café: <http://www.juanvaldezcafe.com/es/ecuador>

Leiva Chacón, M (2006). *Diseño Interiro de un Café Cultural de Arte Colonial en el Centro Histórico de Quito*. (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

Leiva Chacón, M (2006). *Diseño Interiro de un Café Cultural de Arte Colonial en el Centro Histórico de Quito*. (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

Leiva Chacón, M (2006). *Diseño Interiro de un Café Cultural de Arte Colonial en el Centro Histórico de Quito*. (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

Leiva Chacón, M (2006). *Diseño Interiro de un Café Cultural de Arte Colonial en el Centro Histórico de Quito*. (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

Leiva Chacón, M (2006). *Diseño Interiro de un Café Cultural de Arte Colonial en el Centro Histórico de Quito*. (Tesis) Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

Levy, D. L. (2009). *Planificación Financiera de la Empresa Moderna*. México: ISEF Empresa Líder. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014

Ministerio de Salud Pública. (s.f.). *Instructivos y formularios de permisos de funcionamiento, Arcsa*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Instructivos y formularios de permisos de funcionamiento, Arcsa: <https://www.salud.gob.ec/instructivos-y-formularios-de-permisos-de-funcionamiento-arcsa/>

Ministerio de Salud Pública. (s.f.). *Instructivos y formularios de permisos de funcionamiento, Arcsa*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Instructivos y formularios de permisos de funcionamiento, Arcsa: <https://www.salud.gob.ec/instructivos-y-formularios-de-permisos-de-funcionamiento-arcsa/>

Ministerio de Salud Pública. (s.f.). *Ministerio de Salud Pública*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de Ministerio de Salud Pública: <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

Ministerio de Salud Pública. (s.f.). *Ministerio de Salud Pública* . Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Ministerio de Salud Pública : <http://www.aeo.org.ec/PDF/REQUISITOS%20ESTABL%20NUEVOS.pdf>

Muelas, J. d. (2011). *COCKTAIL & DRINK BOOK: El Universo de los Cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar en Barcelona, con historias y anécdotas, secretos y trucos, recetas y consejos*. Barcelona: Planeta. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Muelas, J. d. (2011). *COCKTAIL & DRINK BOOK: El Universo de los Cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar en Barcelona, con historias y anécdotas, secretos y trucos, recetas y consejos*. Barcelona: Planeta. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Ortiz, F. G. (2003). *Bebidas*. Madrid: Paraninfo. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Ortiz, F. G. (2003). *Bebidas*. Madrid: Paraninfo. Recuperado el 1 de Octubre de 2014

Quito Distrito Metropolitano. (2012). *Servicios Ciudadanos*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Servicios Ciudadanos: <http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/es/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html?showall=&start=2>

Rivadeneira, F. (2010). *ecuadorinmediato*. Recuperado el 1 de Octubre de 2014, de ecuadorinmediato: <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesdorestaurante.html>

Rivadeneira, F. (2010). *ecuadorinmediato*. Recuperado el 1 de Octubre de 2014, de ecuadorinmediato:

[http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html](http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html)

Rivadeneira, F. (2010). *ecuadorinmediato*. Recuperado el 1 de Octubre de 2014,
de ecuadorinmediato:
[http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html](http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html)

Rivadeneira, F. (2010). *ecuadorinmediato*. Recuperado el 1 de Octubre de 2014,
de ecuadorinmediato:
[http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html](http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesd
erestaurante.html)

Salinas, C. M. (2014). *Tipos de Compañías ECUADOR*. Recuperado el 15 de
Enero de 2015, de Tipos de Compañías ECUADOR:
[http://www.academia.edu/7694365/Tipos_de_Comp%C3%B1as_ECU
ADOR](http://www.academia.edu/7694365/Tipos_de_Comp%C3%B1as_ECU
ADOR)

Salinas, C. M. (2014). *Tipos de Compañías ECUADOR*. Recuperado el 15 de
Enero de 2015, de Tipos de Compañías ECUADOR:
[http://www.academia.edu/7694365/Tipos_de_Comp%C3%B1as_ECU
ADOR](http://www.academia.edu/7694365/Tipos_de_Comp%C3%B1as_ECU
ADOR)

Servicio de Rentas Internas. (2010). *Servicio de Rentas Internas*. Recuperado el
13 de Octubre de 2014, de Servicio de Rentas Internas:
<http://www.sri.gob.ec/de/web/guest/iva>

Servicios Ecuador. (25 de Noviembre de 2010). *Servicios Ecuador*. Recuperado
el 13 de Octubre de 2014, de Servicios Ecuador:
[http://servicios.xom.ec/estatales/iess-instituto-ecuatoriano-de-seguridad-
social/](http://servicios.xom.ec/estatales/iess-instituto-ecuatoriano-de-seguridad-
social/)

SRI. (2010). *SRI*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de SRI:
<http://www.sri.gob.ec/de/web/guest/ice>

Sweete & Coffee. (s.f.). *Sweete & Coffee*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Sweete & Coffee: <http://sweetandcoffee.com.ec/>

TVN. (27 de Agosto de 2012). *TVN*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de TVN:
http://tvncanal.com/index.php?option=com_content&view=article&catid=94%3Aactualidad&id=3010%3Ael-instituto-ecuatoriano-de-normalizacion-inen-ha-publicado-130-normas-tecnicas-de-calidad&Itemid=398

Villao, A. T. (11 de Julio de 2012). *Scribd*. Recuperado el 1 de Octubre de 2014, de Scribd: <https://es.scribd.com/doc/99782675/La-Historia-Del-Bar#download>

Villao, A. T. (11 de Julio de 2012). *Scribd*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Scribd: <https://es.scribd.com/doc/99782675/La-Historia-Del-Bar#download>

WebUsable. (s.f.). *WebUsable*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2014, de WebUsable: <http://www.webusable.com/coloursMean.htm>

ANEXOS

Anexo 1 Tabulación Entrevista

TABULACION ENTREVISTA												
#	Pregunta	Encuesta 1	Encuesta 2	Encuesta 3	Encuesta 4	Encuesta 5	Encuesta 6	Encuesta 7	Encuesta 8	Encuesta 9	Encuesta 10	Análisis
1	Sexo	F	F	M	F	M	M	F	M	M	M	
2	Edad	34	27	28	25	35	31	27	40	30	39	
3	¿Ocupa algún cargo gerencial o ejecutivo?	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
4	¿Qué cargo ocupa?	Coordinadora de Tracción de Talento Humano	Gerente de Marketing	Gerente Comercial	Gerente de Marketing	Gerente General	Gerente de Recursos Humanos	Consultora Financiera	Jefe Corporativo Nacional	Gerente Comercial	Gerente General	
5	¿Acude a Bares - Cafeterías?	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
6	¿Cuáles son los bares – cafeterías que más frecuenta?	Sweet & Coffe, Juan Valdez, Fridays	Zinc, Sweet & Coffee, Sport Planet, Fridays	Café Juan Valdez	Western, Turtles Head, Los Rodriguez, Metro Café, Sweet & Coffee, Juan Valdez	Pa Cortarse las Venas, Juan Valdez	Juan Valdez, Sweet & Coffee	Metro Café, Juan Valdez, Mongos	Zinc, Sport Planet, Hanzo	Fridays, Zinc, Juan Valdez, Pa Cortarse las Venas	Pa Cortarse las Venas, Metro Café	Juan Valdez, Sweet & Coffee, Metro Café
7	¿Con qué frecuencia acude a esos Bares – Cafeterías?	1 vez al mes	1 vez a la semana	1 a 2 veces por semana	3 a 5 veces a la semana	2 veces a la semana	2 veces a la semana	1 vez a la semana	2 veces a la semana	2 a 3 veces a la semana	1 a 2 veces a la semana	1 a 2 veces a la semana
8	¿En todo el día, qué horarios son los que prefiere para asistir a este tipo de establecimientos?	18:00 pm – 21:00 pm	18:30 pm – 00:00 am	A partir de las 16:00 pm	18:00 pm o 19:00 pm	22:00 pm	19:00 pm - 22:00 pm	17:00 pm - 22:00 pm	16:00 pm - 00:00 am	19:00 pm - 23:00 pm	20:00 pm - 00:00 am	18:00 pm - 00:00 am
9	¿Cuáles son los motivos por los que asiste?	Reuniones con amigos, negocios.	Entretenimiento, reuniones con amigos, negocios	Negocios y socialización	Negocios, reuniones con amigos y familiares	Distracción nocturna	Reuniones sociales	Reuniones laborales, distracción	Reuniones sociales, negociaciones, eventos con empresas	Distracción, negocios	Distracción, reuniones sociales	Negocios, Reuniones sociales
10	¿Cuáles son los productos que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Cocteles, picadas	Cocteles, picadas	Café, cocteles y bebidas no alcohólicas	Café, cocteles, cervezas	Café, bebidas alcohólicas	diferentes tipos de café	Picadas, mocachino, cervezas	Platos fuertes, bebidas alcohólicas	Picadas, sánduches, café, cocteles	Bebidas alcohólicas, picadas	Café, picadas, Bebidas con alcohol
11	¿Cuáles son las características positivas que debe tener un producto para que sea de su agrado?	Buena música, variedad de productos, buen servicio	Sabor, presentación, precio	Productos de alta calidad, precios moderados	Aseo total	Buena calidad	Buena calidad, buena presentación, buen sabor	Presentación, limpieza, precio	Ambiente, buen sabor	Buen servicio, buena calidad, imagen	Originalidad, cantidad correcta	Buena calidad, sabor, presentación
12	¿Cuáles son las características negativas que tendría un producto para que no lo consuma?	Mala preparación	Mal sabor, demora en servicio	Productos de baja calidad, precios elevados	Vajilla mojada	Mala imagen	Mala calidad, mal servicio, establecimiento insalubre	Mala presentación, mal sabor	Precios altos, mal sabor	Mala calidad, mal sabor	Mal servicio, mal sabor	Mal sabor, mala calidad, mal servicio
13	¿Cuánto gasta en estos establecimientos?	\$ 30,00	\$25,00 - \$30,00	\$20,00 - \$25,00	\$20,00 - \$30,00	\$100,00 - \$150,00	\$20,00 - \$30,00	\$20,00 - \$30,00	\$50,00 - \$80,00	\$80,00 - \$100,00	\$ 100,00	\$30,00 - \$100,00

Anexo 2 Preguntas Encuestas

No	Pregunta	Opciones de respuesta	Código
	Sexo	Masculino	
		Femenino	
1	¿Acude a bares - cafeterías?	Si	1,1
		No	1,2
2	¿Con qué frecuencia a la semana acude a bares – cafeterías?	1 - 2 veces.	2,1
		2 - 3 veces.	2,2
		3 - 4 veces.	2,3
3	¿Cuáles son los motivos por los que asiste?	Negocios	3,1
		Reuniones Sociales	3,2
		Distracción	3,3
		Otros	3,4
4	Horarios en los que frecuenta un bar - cafetería	16H00-18H00	4,1
		18H00-20H00	4,2
		20H00-22H00	4,3
		22H00-24H00	4,4
5	¿En la ciudad de Quito, qué zona prefiere para la ubicación de un bar-cafetería?	Norte	5,1
		Centro Norte	5,2
		Sur	5,3

6	¿De la siguiente lista, cuáles son los bares – cafeterías que más asiste?	Juan Valdez	6,1
		Metro Café	6,2
		Sweet & Coffee	6,3
		Sport Planet	6,4
		Otros	6,5
7	¿Qué le parece atractivo e innovador en un bar-cafetería?	Nombre	7,1
		Decoración	7,2
		Menú	7,3
8	¿Cuánto gasta semanalmente en un bar-cafetería?	\$ 80	8,1
		\$ 95	8,2
		\$ 120	8,3
		\$ 150	8,4
9	¿Cuáles son los alimentos que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Picadas	9,1
		Sánduches y Hamburguesas	9,2
		Ensaladas	9,3
		Postres	9,4
10	¿Cuáles son las bebidas que más consume dentro de los bares - cafeterías?	Bebidas Alcohólicas	10,1
		Bebidas No Alcohólicas	10,2
11	¿Cuáles de los siguientes servicios brindados en un bar-cafetería le parece más importante?	Comida	11,1
		Servicio	11,2
		Parqueadero	11,3
		Ubicación	11,4
		Seguridad	11,5

12	¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere costoso al momento de asistir a un bar-cafetería?	60	12,1
		80	12,2
		100	12,3
		120	12,4
		140	12,5
		160	12,6
		180	12,7
13	¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere razonable al momento de asistir a un bar-cafetería?	20	13,1
		40	13,2
		60	13,3
		80	13,4
		100	13,5
		120	13,6
		140	13,7
14	¿De los siguientes valores, señale aquel valor que considere económico al momento de asistir a un bar-cafetería?	5	14,1
		20	14,2
		35	14,3
		50	14,4
		65	14,5
		80	14,6
		95	14,7
15	¿Cuánto tiempo, en minutos, permanece dentro de un bar-cafetería?	40 min.	15,1
		60 min.	15,2
		85 min.	15,3
		110 min.	15,4
16	¿Por qué regresa a un bar-cafetería?	Calidad de la Comida	16,1
		Calidad del Servicio	16,2
		Precios Razonables	16,3
		Otros	16,4

Anexo 3 Tabulación Encuesta

Código																															RESPU STAS VÁLIDAS	PRUEBA DE ERROR	VALIDACI ÓN ERROR	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
	1	1			1				1	1			1		1	1			1		1	1		1		1	1	1	1	1	1	149	0	OK
			1	1			1	1	1			1	1		1	1			1	1		1	1		1	1	1				149	0	OK	
1,1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	298	0	OK	
1,2																															0	0	OK	
2,1	1					1	1	1	1								1	1				1					1	1			100	0	OK	
2,2		1	1	1							1		1	1	1	1				1	1		1	1		1		1	1	149	0	OK		
2,3					1					1	1		1												1						49	0	OK	
3,1	1			1						1			1				1					1						1	1	90	0	OK		
3,2		1	1				1	1	1			1	1		1					1	1	1	1		1	1	1		1	159	0	OK		
3,3				1					1						1										1						49	0	OK	
3,4																															0	0	OK	
4,1			1							1																		1			29	0	OK	
4,2					1		1				1		1	1		1	1				1						1	1			99	0	OK	
4,3	1		1				1		1											1	1	1	1		1	1	1		1	110	0	OK		
4,4	1			1						1				1												1					60	0	OK	
5,1	1		1	1	1			1		1	1	1		1		1	1	1	1		1	1		1	1	1	1	1	1	1	209	0	OK	
5,2		1				1	1		1				1		1						1							1			89	0	OK	
5,3																															0	0	OK	
6,1		1	1			1				1											1			1	1		1	1			100	0	OK	
6,2				1			1					1	1			1	1	1							1				1		89	0	OK	
6,3								1					1	1							1						1				59	0	OK	
6,4	1				1					1												1					1				50	0	OK	
6,5															1										1						0	0	OK	
7,1																															0	0	OK	
7,2		1	1	1	1	1		1		1	1		1	1	1		1	1	1		1	1	1	1		1	1	1	1	1	209	0	OK	
7,3	1					1		1				1									1							1	1		89	0	OK	
8,1			1	1			1										1	1			1			1		1					89	0	OK	
8,2	1	1				1		1		1		1	1								1			1	1		1	1			109	0	OK	
8,3				1				1					1	1								1						1	1		70	0	OK	
8,4								1													1								1		30	0	OK	
9,1		1		1	1		1	1			1	1	1	1		1					1	1			1	1	1		1		169	0	OK	
9,2	1		1				1	1						1		1		1						1	1	1		1	1		129	0	OK	
9,3																															0	0	OK	
9,4																															0	0	OK	
10,1	1	1	1		1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	259	0	OK	
10,2				1			1	1														1									39	0	OK	



Nombre de la receta	Alitas BBQ
Género	Entrada caliente
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,390 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1,275	kg	Alas	11,10321	14,15659275
c/n	kg	Sal		0
c/n	kg	Pimienta		0
0,18	kg	Aceite	0,5148	0,092664
Salsa BBQ				
0,33	kg	Salsa de tomate	1,2705	0,419265
0,12	kg	Azúcar	0,1308	0,015696
0,0225	kg	Salsa Inglesa	0,192825	0,004338563
0,0225	kg	Vinagre	0,038025	0,000855563
c/n	kg	Sal		0
c/n	kg	Pimienta		0

Fotografía	Procedimiento	Costo total:	14,69
		Costo por Porción:	1,47

En una olla calentar la salsa de tomate, el azúcar, el vinagre, la salsa inglesa, la sal y la pimienta, reservar. Salpimentar las alitas y freirlas en aceite caliente hasta que se cocinen completamente. Mezclar las alitas con la salsa elaborada. Servirlas calientes.

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Alas	kg	1,275	5,31	6,77025	1,64	2,091	11,10321
Sal	kg	c/n		0	0	0	0
Pimienta	kg	c/n		0	0	0	0
Aceite	kg	0,18	2,86	0,5148	1	0,18	0,5148
SALSA BBQ							
Salsa de tomate	kg	0,33	3,85	1,2705	1	0,33	1,2705
Azúcar	kg	0,12	1,09	0,1308	1	0,12	0,1308
Salsa Inglesa	kg	0,0225	8,57	0,192825	1	0,0225	0,192825
Vinagre	kg	0,0225	1,69	0,038025	1	0,0225	0,038025



Nombre de la receta	Alitas Jack Daniel's
Género	Entrada Caliente
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,182 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.	
0,9	kg	Alas	7,1685	6,45165	
c/n	kg	Sal	0	0	
c/n	kg	Pimienta	0	0	
0,05	kg	aceite	0,2145	0,010725	
SALSA					
0,12	kg	cebolla perla	0,332748	0,03992976	
0,05	kg	mantequilla	0,735	0,03675	
0,09	kg	panela	0,3591	0,032319	
0,12	kg	jack daniel's	5,94	0,7128	
0,01	kg	ajo	0,080496	0,00080496	
0,015	kg	salsa tabasco	0,2718	0,004077	
0,015	kg	salsa inglesa	0,192825	0,002892375	
0,01	kg	Sal	0,0069	0,000069	
0,05	kg	Pimienta	3,708	0,1854	
			Costo total:	7,48	
Fotografía	Procedimiento	Costo por Porción:			0,75
		<p>Picar en brunoise la cebolla perla y el ajo. Realizar un refrito con la mantequilla la cebolla y el ajo. Adicionar la panela y dejar que se caramelicé la cebolla perla. Agregar sal y pimienta, la salsa tabasco e inglesa. Añadir el jack daniel's y rectificar los sabores. Salpimentar las alitas y freirlas en aceite caliente hasta que se cocinen completamente. Mezclar las alitas con la salsa elaborada. Servirlas calientes.</p>			

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Alas	kg	1,35	5,31	7,1685	1	1,35	7,1685
Sal	kg	c/n	0	0	1	0	0
Pimienta	kg	c/n	0	0	1	0	0
aceite	kg	0,075	2,86	0,2145	1	0,075	0,2145
SALSA							
cebolla perla	kg	0,18	1,58	0,2844	1,17	0,2106	0,332748
mantequilla	kg	0,075	9,8	0,735	1	0,075	0,735
panela	kg	0,135	2,66	0,3591	1	0,135	0,3591
jack daniel's	kg	0,18	33	5,94	1	0,18	5,94
ajo	kg	0,015	4,16	0,0624	1,29	0,01935	0,080496
salsa tabasco	kg	0,0225	12,08	0,2718	1	0,0225	0,2718
salsa inglesa	kg	0,0225	8,57	0,192825	1	0,0225	0,192825
Sal	kg	0,015	0,46	0,0069	1	0,015	0,0069
Pimienta	kg	0,075	49,44	3,708	1	0,075	3,708



Nombre de la receta	Deditos Mozzarella con Salsa Arrabiatta
Género	Entrada Caliente
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,284 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Bateria a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1	kg	queso mozzarella	12,84	12,84
0,18	kg	huevo	0,8748	0,157464
0,16	kg	harina	0,4752	0,076032
0,025	kg	Leche	0,045375	0,001134375
0,35	kg	apanadura	1,554	0,5439
SALSA				
0,1	kg	tomate riñon	0,24885	0,024885
0,07	kg	cebolla perla	0,194103	0,01358721
0,005	kg	ajo	0,040248	0,00020124
0,05	kg	aceite	0,2145	0,010725
0,02	kg	aji	0,201168	0,00402336
0,015	kg	hojas de albaca	0,0585	0,0008775
			Costo total:	13,67
Fotografía Procedimiento			Costo por Porción:	1,37
			Cortar en brunoise la cebolla, el tomate, el ajo y el aji. Realizar un refrito con los vegetales cortados y el aceite. Adicionar agua y dejar reducir, rectificar sabores. Añadir las hojas de albahaca. Cortar el queso mozzarella en rectángulos de 6 cm. Enharinar el queso y pasarlo por huevo y luego apanadura. Freirlos en aceite hasta que se doren. Servir los dedos de mozzarella con la salsa.	

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
queso mozzarella	kg	1,5	8,56	12,84	1	1,5	12,84
huevo	kg	0,27	3,24	0,8748	1	0,27	0,8748
harina	kg	0,24	1,98	0,4752	1	0,24	0,4752
Leche	kg	0,0375	1,21	0,045375	1	0,0375	0,045375
apanadura	kg	0,525	2,96	1,554	1	0,525	1,554
SALSA							
tomate riñon	kg	0,15	1,58	0,237	1,05	0,1575	0,24885
cebolla perla	kg	0,105	1,58	0,1659	1,17	0,12285	0,194103
ajo	kg	0,0075	4,16	0,0312	1,29	0,009675	0,040248
aceite	kg	0,075	2,86	0,2145	1	0,075	0,2145
aji	kg	0,03	5,28	0,1584	1,27	0,0381	0,201168
hojas de albaca	kg	0,0225	2,6	0,0585	1	0,0225	0,0585



Nombre de la receta	Tabla de Quesos y Embustidos
Género	Picadas
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,216 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,18	kg	Queso Fresco	2,1276	0,382968
0,18	kg	Queso Holandes	2,6244	0,472392
0,18	kg	Queso de Hierbas	3,5613	0,641034
0,18	kg	Queso de Mozzarella	2,3112	0,416016
0,18	kg	Salchicha	3,4371	0,618678
0,18	kg	Jamón	3,645	0,6561
0,18	kg	Peperoni	3,1536	0,567648
0,18	kg	Salamí	3,1536	0,567648
SALSA				
0,15	kg	Mayonesa	1,5075	0,226125
0,01	kg	Mostaza	0,06105	0,0006105
0,02	kg	Cilantro	0,126	0,00252
0,01	kg	Ajo	0,080496	0,00080496
0,015	kg	Sal	0,01035	0,00015525
0,01	kg	Pimienta	0,7416	0,007416
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		4,56
		Costo por Porción:		0,46
		En un recipiente mezclar la mayones, mostaza, cilantro picado, ajo molida, sal y pimienta. Cortar cada uno de los quesos y embustidos en laminas delgadas y colocarlos en la tabla de manera uniforme. Colocar la salsa elaborada en el centro de la tabla y servir.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Queso Fresco	kg	0,27	7,88	2,1276	1	0,27	2,1276
Queso Holandes	kg	0,27	9,72	2,6244	1	0,27	2,6244
Queso de Hierbas	kg	0,27	13,19	3,5613	1	0,27	3,5613
Queso de Mozzarella	kg	0,27	8,56	2,3112	1	0,27	2,3112
Salchicha	kg	0,27	12,73	3,4371	1	0,27	3,4371
Jamón	kg	0,27	13,5	3,645	1	0,27	3,645
Peperoni	kg	0,27	11,68	3,1536	1	0,27	3,1536
Salamí	kg	0,27	11,68	3,1536	1	0,27	3,1536
SALSA							
Mayonesa	kg	0,225	6,7	1,5075	1	0,225	1,5075
Mostaza	kg	0,015	4,07	0,06105	1	0,015	0,06105
Cilantro	kg	0,03	3,00	0,09	1,4	0,042	0,126
Ajo	kg	0,015	4,16	0,0624	1,29	0,01935	0,080496
Sal	kg	0,0225	0,46	0,01035	1	0,0225	0,01035
Pimienta	kg	0,015	49,44	0,7416	1	0,015	0,7416



Nombre de la receta	Sánduche de Pernil
Género	Sánduche
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,481 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.	
1,5	kg	Pan	6,69	10,035	
0,75	kg	Lonjas de Pernil	11,67	8,7525	
0,15	kg	Cebolla paitaña	0,27729	0,0415935	
0,375	kg	Tomate	0,622125	0,233296875	
0,03	kg	Zumo de limón	0,0468	0,001404	
0,045	kg	Perejil	0,189	0,008505	
0,3	kg	Lechuga criolla	0,1197	0,03591	
0,27	kg	Mayonesa	1,809	0,48843	
0,0225	kg	Sal	0,01035	0,000232875	
0,015	kg	Pimienta	0,7416	0,011124	
0,15	kg	Papas precocidas	0,594	0,0891	
0,075	kg	Aceite	0,2145	0,0160875	
			Costo total:	19,71	
Fotografía	Procedimiento			Costo por Porción:	1,97
		Cortar el pan por la mitad. Laminar el pernil. Cortar la cebolla en juliana y el tomate en cubos pequeños. Colocar el zumo de limón en la cebolla y tomate para elaborar un encurtido. Colocar en el pan la lechuga y el encurtido. Añadir el pernil. Poner la mayonesa en la pieza superior de pan. Freir las papas. Servir el sánduche con las papas fritas.			

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Pan	kg	1,5	4,46	6,69	1	1,5	6,69
Lonjas de Pernil	kg	0,75	15,56	11,67	1	0,75	11,67
Cebolla paitaña	kg	0,15	1,58	0,237	1,17	0,1755	0,27729
Tomate	kg	0,375	1,58	0,5925	1,05	0,39375	0,622125
Zumo de limón	kg	0,03	1,56	0,0468	1	0,03	0,0468
Perejil	kg	0,045	3,00	0	1,4	0,063	0,189
Lechuga criolla	kg	0,3	0,3	0,09	1,33	0,399	0,1197
Mayonesa	kg	0,27	6,7	1,809	1	0,27	1,809
Sal	kg	0,0225	0,46	0,01035	1	0,0225	0,01035
Pimienta	kg	0,015	49,44	0,7416	1	0,015	0,7416
Papas precocidas	kg	0,15	3,96	0,594	1	0,15	0,594
Aceite	kg	0,075	2,86	0,2145	1	0,075	0,2145



Nombre de la receta	Sánduche de Pollo en Salsa de Champiñones
Género	Sánduche
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,593 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1,5	kg	Pan	6,69	10,035
0,3	kg	Lechuga fresca	2,01495	0,604485
0,375	kg	Tomate	0,622125	0,233296875
SALSA				
1,275	kg	Pechuga	17,66895	22,52791125
0,3	kg	Champiñones	2,607	0,7821
0,27	kg	Crema de leche	1,782	0,48114
0,0225	kg	Sal	0,01035	0,000232875
0,015	kg	Pimienta	0,7416	0,011124
0,06	kg	Margarina	0,2592	0,015552
0,18	kg	Cebolla perla	0,332748	0,05989464
0,15	kg	Papas precocidas	0,594	0,0891
0,075	kg	Aceite	0,2145	0,0160875
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		34,86
		Costo por Porción:		3,49
		Cocinar la pechuga en agua con sal y pimienta. Desmenuzar la pechuga. Cortar la cebolla en brunoise. Realizar un refrito con la cebolla, la margarina, sal y pimienta. Añadir los champiñones y reducir. Agregar la pechuga desmenuzada. Adicionar la crema de leche, reducir y rectificar sabores. Cortar el pan por la mitad. Colocar en el pan la lechuga y tomate cortado en láminas. Añadir el pollo en champiñones Freír las papas. Servir el sánduche con las papas fritas.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Pan	kg	1,5	4,46	6,69	1	1,5	6,69
Lechuga fresca	kg	0,3	5,05	1,515	1,33	0,399	2,01495
Tomate	kg	0,375	1,58	0,5925	1,05	0,39375	0,622125
SALSA							
Pechuga	kg	1,275	8,45	10,77375	1,64	2,091	17,66895
Champiñones	kg	0,3	8,69	0	1	0,3	2,607
Crema de leche	kg	0,27	6,6	1,782	1	0,27	1,782
Sal	kg	0,0225	0,46	0,01035	1	0,0225	0,01035
Pimienta	kg	0,015	49,44	0,7416	1	0,015	0,7416
Margarina	kg	0,06	4,32	0,2592	1	0,06	0,2592
Cebolla perla	kg	0,18	1,58	0,2844	1,17	0,2106	0,332748
Papas precocidas	kg	0,15	3,96	0,594	1	0,15	0,594
Aceite	kg	0,075	2,86	0,2145	1	0,075	0,2145

Hamburguesas



Nombre de la receta	Hamburguesa Simple con Queso
Género	Hamburguesa
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,407 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Bateria a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1	kg	Pan	8,95	8,95
2	kg	Carne Molida	15,36	30,72
0,09	kg	Sal	0,0414	0,003726
0,075	kg	Pimienta	3,708	0,2781
0,06	kg	Moztasa	0,2442	0,014652
0,08	kg	Cebolla paiterña	0,147888	0,01183104
0,05	kg	Cilantro	0,21	0,0105
0,015	kg	Pickles	0,0852	0,001278
0,2	kg	Lechuga crespa	1,3433	0,26866
0,25	kg	Tomate riñón	0,41475	0,1036875
0,03	kg	Queso gruyere	0,5643	0,016929
0,03	kg	Salsa de tomate	0,1155	0,003465
0,03	kg	Mayonesa	0,201	0,00603
0,066	kg	Cebolla perla	0,1220076	0,008052502
0,1	kg	Papas precocidas	0,396	0,0396
0,05	kg	Aceite	0,143	0,00715

Fotografía	Procedimiento	Costo total:	40,44
		Costo por Porción:	4,04

	<p>Cortar el cilantro y la cebolla en fino brunoise. Mezclar los vegetales con la carne molida, moztasa, sal y pimienta, porcionar cada una de las hamburguesas. Freír las hamburguesas en la plancha. Cortar el pan por la mitad. Colocar en el pan la lechuga y tomate cortado en láminas. Añadir la carne y el queso. Colocar la cebolla en aros, los pickles y salsa de tomate. Poner la mayonesa en la pieza superior de pan. Freír las papas. Servir con las papas fritas.</p>
--	---

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Pan	kg	1	8,95	8,95	1	1	8,95
Carne Molida	kg	2	7,68	15,36	1	2	15,36
Sal	kg	0,09	0,46	0,0414	1	0,09	0,0414
Pimienta	kg	0,075	49,44	3,708	1	0,075	3,708
Moztasa	kg	0,06	4,07	0,2442	1	0,06	0,2442
Cebolla paitaña	kg	0,08	1,58	0,1264	1,17	0,0936	0,147888
Cilantro	kg	0,05	3	0,15	1,4	0,07	0,21
Pickles	kg	0,015	5,68	0,0852	1	0,015	0,0852
Lechuga crespas	kg	0,2	5,05	1,01	1,33	0,266	1,3433
Tomate riñón	kg	0,25	1,58	0,395	1,05	0,2625	0,41475
Queso gruyere	kg	0,03	18,81	0	1	0,03	0,5643
Salsa de tomate	kg	0,03	3,85	0,1155	1	0,03	0,1155
Mayonesa	kg	0,03	6,7	0,201	1	0,03	0,201
Cebolla perla	kg	0,066	1,58	0,10428	1,17	0,07722	0,1220076
Papas precocidas	kg	0,1	3,96	0,396	1	0,1	0,396
Aceite	kg	0,05	2,86	0,143	1	0,05	0,143



Nombre de la receta	Hamburguesa Doble con Queso
Género	Hamburguesa
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,510 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1	kg	Pan	8,95	8,95
2,5	kg	Carne Molida	19,2	48
0,09	kg	Sal	0,0414	0,003726
0,075	kg	Pimienta	3,708	0,2781
0,06	kg	Moztasa	0,2442	0,014652
0,08	kg	Cebolla paitaña	0,147888	0,01183104
0,05	kg	Cilantro	0,21	0,0105
0,015	kg	Pickles	0,0852	0,001278
0,2	kg	Lechuga crespas	1,3433	0,26866
0,25	kg	Tomate riñón	0,41475	0,1036875
0,04	kg	Queso gruyere	0,7524	0,030096
0,03	kg	Salsa de tomate	0,1155	0,003465
0,03	kg	Mayonesa	0,201	0,00603
0,066	kg	Cebolla perla	0,1220076	0,008052502
0,1	kg	Papas precocidas	0,396	0,0396
0,05	kg	Aceite	0,143	0,00715

Fotografía	Procedimiento	Costo total:	57,74
		Costo por Porción:	5,77

Cortar el cilantro y la cebolla en fino brunoise.
 Mezclar los vegetales con la carne molida, moztasa, sal y pimienta, porcionar cada una de las hamburguesas.
 Freír las hamburguesas en la plancha.
 Cortar el pan por la mitad.
 Colocar en el pan la lechuga y tomate cortado en láminas.
 Añadir la carne y el queso doble.
 Colocar la cebolla en aros, los pickles y salsa de tomate.
 Poner la mayonesa en la pieza superior de pan.
 Freír las papas.
 Servir con las papas fritas.

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Pan	kg	1	8,95	8,95	1	1	8,95
Carne Molida	kg	2,5	7,68	19,2	1	2,5	19,2
Sal	kg	0,09	0,46	0,0414	1	0,09	0,0414
Pimienta	kg	0,075	49,44	3,708	1	0,075	3,708
Moztasa	kg	0,06	4,07	0,2442	1	0,06	0,2442
Cebolla paiteña	kg	0,08	1,58	0,1264	1,17	0,0936	0,147888
Cilantro	kg	0,05	3	0,15	1,4	0,07	0,21
Pickles	kg	0,015	5,68	0,0852	1	0,015	0,0852
Lechuga crespa	kg	0,2	5,05	1,01	1,33	0,266	1,3433
Tomate riñón	kg	0,25	1,58	0,395	1,05	0,2625	0,41475
Queso gruyere	kg	0,04	18,81	0	1	0,04	0,7524
Salsa de tomate	kg	0,03	3,85	0,1155	1	0,03	0,1155
Mayonesa	kg	0,03	6,7	0,201	1	0,03	0,201
Cebolla perla	kg	0,066	1,58	0,10428	1,17	0,07722	0,1220076
Papas precocidas	kg	0,1	3,96	0,396	1	0,1	0,396
Aceite	kg	0,05	2,86	0,143	1	0,05	0,143



Nombre de la receta	Hamburguesa BBQ
Género	Hamburguesa
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,431 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1	kg	Pan	8,95	8,95
2	kg	Carne Molida	15,36	30,72
0,09	kg	Sal	0,0414	0,003726
0,075	kg	Pimienta	3,708	0,2781
0,06	kg	Moztasa	0,2442	0,014652
0,08	kg	Cebolla paiteña	0,147888	0,01183104
0,05	kg	Cilantro	0,21	0,0105
0,015	kg	Pickles	0,0852	0,001278
0,2	kg	Lechuga crespa	1,3433	0,26866
0,25	kg	Tomate riñón	0,41475	0,1036875
0,06	kg	Queso gruyere	1,1286	0,067716
SALSA BBQ				
0,22	kg	Salsa de tomate	0,847	0,18634
0,08	kg	Azúcar	0,0872	0,006976
0,015	kg	Salsa Inglesa	0,12855	0,00192825
0,015	kg	Vinagre	0,02535	0,00038025
0,1	kg	Papas precocidas	0,396	0,0396
0,05	kg	Aceite	0,143	0,00715
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		40,63
		Costo por Porción:		4,06
		<p>En una olla calentar la salsa de tomate, el azúcar, el vinagre, la salsa inglesa, la sal y la pimienta, reservar. Cortar el cilantro y la cebolla en fino brunoise. Mezclar los vegetales con la carne molida, moztasa, sal y pimienta, porcionar cada una de las hamburguesas. Freír las hamburguesas en la plancha. Cortar el pan por la mitad. Colocar en el pan la lechuga y tomate cortado en láminas. Añadir la carne y el queso. Colocar la cebolla en aros, los pickles y salsa bbq. Poner la mayonesa en la pieza superior de pan. Freír las papas. Servir con las papas fritas.</p>		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Pan	kg	1	8,95	8,95	1	1	8,95
Came Molida	kg	2	7,68	15,36	1	2	15,36
Sal	kg	0,09	0,46	0,0414	1	0,09	0,0414
Pimienta	kg	0,075	49,44	3,708	1	0,075	3,708
Moztasa	kg	0,06	4,07	0,2442	1	0,06	0,2442
Cebolla paitaña	kg	0,08	1,58	0,1264	1,17	0,0936	0,147888
Cilantro	kg	0,05	3	0,15	1,4	0,07	0,21
Pickles	kg	0,015	5,68	0,0852	1	0,015	0,0852
Lechuga crespa	kg	0,2	5,05	1,01	1,33	0,266	1,3433
Tomate riñón	kg	0,25	1,58	0,395	1,05	0,2625	0,41475
Queso gruyere	kg	0,06	18,81	0	1	0,06	1,1286
SALSA BBQ							
Salsa de tomate	kg	0,22	3,85	0,847	1	0,22	0,847
Azúcar	kg	0,08	1,09	0,0872	1	0,08	0,0872
Salsa Inglesa	kg	0,015	8,57	0,12855	1	0,015	0,12855
Vinagre	kg	0,015	1,69	0,02535	1	0,015	0,02535
Papas precocidas	kg	0,1	3,96	0,396	1	0,1	0,396
Aceite	kg	0,05	2,86	0,143	1	0,05	0,143

Ensaladas



Nombre de la receta	Ensalada Tradicional			
Género	Ensaladas			
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,416 kg			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,525	kg	Lechuga Crespa	3,5261625	1,851235313
0,525	kg	Tomate Riñón	0,870975	0,457261875
0,525	kg	Cebolla Perla	0,970515	0,509520375
1,125	kg	atún	3,00375	3,37921875
1,125	kg	fideo tornillo	4,68	5,265
0,135	kg	mayonesa	0,9045	0,1221075
VINAGRETA				
0,09	kg	Vinagre	0,1521	0,013689
0,06	kg	Zumo de limón	0,0936	0,005616
0,0225	kg	Sal	0,01035	0,000232875
0,0225	kg	Orégano	1,5624	0,035154
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		11,64
		Costo por Porción:		1,16
		<p>Cocinar el fideo en agua con sal.</p> <p>Cortar el tomate en cubos medianos y la cebolla en juliana.</p> <p>Mezclar el atún con la mayonesa.</p> <p>Colocar una hoja de lechuga y añadir los vegetales y el atún.</p> <p>Para la vinagreta mezclar el aceite con el vinagre hasta que emulsionen.</p> <p>Añadir la vinagreta a la ensalada.</p>		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Lechuga Crespa	kg	0,525	5,05	2,65125	1,33	0,69825	3,5261625
Tomate Riñón	kg	0,525	1,58	0,8295	1,05	0,55125	0,870975
Cebolla Perla	kg	0,525	1,58	0,8295	1,17	0,61425	0,970515
atún	kg	1,125	2,67	3,00375	1	1,125	3,00375
fideo tornillo	kg	1,125	4,16	4,68	1	1,125	4,68
mayonesa	kg	0,135	6,7	0,9045	1	0,135	0,9045
VINAGRETA							
Vinagre	kg	0,09	1,69	0,1521	1	0,09	0,1521
Zumo de limón	kg	0,06	1,56	0,0936	1	0,06	0,0936
Sal	kg	0,0225	0,46	0,01035	1	0,0225	0,01035
Orégano	kg	0,0225	69,44	1,5624	1	0,0225	1,5624



Nombre de la receta	Ensalada Cesar
Género	Ensaladas
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,420 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1,05	kg	Lechuga crespa	7,052325	7,40494125
1	kg	Pechuga de pollo	13,858	13,858
0,15	kg	Queso parmesano	3,09	0,4635
0,135	kg	Crutones	0,2835	0,0382725
VINAGRETA				
0,135	kg	Mayonesa	0,9045	0,1221075
0,0675	kg	Anchoas	4,0797	0,27537975
0,015	kg	Tabasco	0,1812	0,002718
0,075	kg	Agua	0	0
0,0225	kg	Sal	0,01035	0,000232875
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		22,17
		Costo por Porción:		2,22

Cocinar la pechuga en agua con sal y cortarla en bastones.
 Cocer una vez más la pechuga en la plancha hasta que se dore.
 Licuar la mayonesa con la salsa tabasco, las anchoas, el agua, sal y pimienta.
 Colocar una hoja de lechuga en el plato y adicionar la pechuga de pollo y los crutones.
 Adicionar la vinagreta elaborada.

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Lechuga crespa	kg	1,05	5,05	5,3025	1,33	1,3965	7,052325
Pechuga de pollo	kg	1	8,45	8,45	1,64	1,64	13,858
Queso parmesano	kg	0,15	20,6	3,09	1	0,15	3,09
Crutones	kg	0,135	2,1	0,2835	1	0,135	0,2835
VINAGRETA							
Mayonesa	kg	0,135	6,7	0,9045	1	0,135	0,9045
Anchoas	kg	0,0675	60,44	4,0797	1	0,0675	4,0797
Tabasco	kg	0,015	12,08	0,1812	1	0,015	0,1812
Agua	kg	0,075	0	0	1	0,075	0
Sal	kg	0,0225	0,46	0,01035	1	0,0225	0,01035



Nombre de la receta	Ensalda Oriental
Género	Ensaladas
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,417 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1,6	kg	Lomo de falda	7,04	11,264
0,7	kg	Col	0,266	0,1862
0,5	kg	Zanahoria	0,5	0,25
0,5	kg	Rábano	1,68	0,84
0,5	kg	Pepinillo	0,78	0,39
VINAGRETA				
0,24	kg	Salsa de soja	8,02704	1,9264896
0,1	kg	Viangre blanco	0,169	0,0169
0,03	kg	Sal	0,018354	0,00055062
0,016	kg	Pimienta	0,830592	0,013289472
0,06	kg	Ajonjolí	0,8316	0,049896
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		14,89
		Costo por Porción:		1,49
		<p>Cortar el lomo en cubos grandes y sazonarlos. Cocinarlos en la planchas hasta que estén bien cocidos. Rallar la col y la zanahoria. Laminar el pepinillo y el rábano. En un recipiente mezclar la salsa de soja, el viagre, la sal y la pimienta. Mezclar los vegetales con la carne y añadir la vinagreta. Colocar el ajonjolí y servir.</p>		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Lomo de falda	kg	1,6	4,4	7,04	1	1,6	7,04
Col	kg	0,7	0,38	0,266	1	0,7	0,266
Zanahoria	kg	0,5	1	0,5	1	0,5	0,5
Rábano	kg	0,5	3,36	1,68	1	0,5	1,68
Pepinillo	kg	0,5	1,56	0,78	1	0,5	0,78
VINAGRETA							
Salsa de soja	kg	0,24	23,89	5,7336	1,4	0,336	8,02704
Viangre blanco	kg	0,1	1,69	0,169	1	0,1	0,169
Sal	kg	0,03	0,46	0,0138	1,33	0,0399	0,018354
Pimienta	kg	0,016	49,44	0,79104	1,05	0,0168	0,830592
Ajonjolí	kg	0,06	13,2	0,792	1,05	0,063	0,8316

Postres

Nombre de la receta	Tiramisu			
Género	Postres			
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,199 kg			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,5	kg	Queso Mascarpone	5,275	2,6375
0,14	kg	Yemas de huevo	0,1078	0,015092
0,2	kg	Azúcar	0,218	0,0436
0,5	kg	Crema de leche	3,3	1,65
0,09	kg	Licor de Café	1,0917	0,098253
0,5	kg	Bizcotelas	4,735	2,3675
0,06	kg	Café soluble	2,37	0,1422
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		6,95
		Costo por Porción:		0,70
		Batir la yemas con la mitad del azúcar. Batir la crema de leche con la mitad del azúcar. Mezclar el licor de café con el café disuelto en agua. Colocar las bizcotelas en la mezcla de café por 3 min. Mezclar el queso con las yemas batidas hasta que se forme una masa homogénea. Añadir la crema de leche a la anterior preparación. En el molde colocar una capa de bizcotelas y otra de la mezcla de tiramisú. Colocar en refrigeración por doce horas. Porcionar y servir.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Queso Mascarpone	kg	0,5	10,55	5,275	1	0,5	5,275
Yemas de huevo	kg	0,14	0,77	0,1078	1	0,14	0,1078
Azúcar	kg	0,2	1,09	0,218	1	0,2	0,218
Crema de leche	kg	0,5	6,6	3,3	1	0,5	3,3
Licor de Café	kg	0,09	12,13	1,0917	1	0,09	1,0917
Viscotelas	kg	0,5	9,47	4,735	1	0,5	4,735
Café soluble	kg	0,06	39,5	2,37	1	0,06	2,37



Nombre de la receta	Cheesecake de Naranja
Género	Postres
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,214 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
1,05	kg	Queso Crema	26,25	27,5625
0,15	kg	Azúcar	0,1635	0,024525
0,3	kg	Huevos	1,152	0,3456
0,15	kg	Crema de leche	0,99	0,1485
0,009	kg	Esencia de Vainilla	0,0909	0,0008181
0,0045	kg	Ralladura de Naranja	0	0
0,135	kg	Naranja	0,10395	0,01403325
SALSA DE NARANJA				
0,225	kg	Zumo de naranja	0,4005	0,0901125
0,03	kg	Azúcar	0,0327	0,000981
0,09	kg	Fécula de Maíz	0,369	0,03321
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		28,10
		Costo por Porción:		2,81
		Colocar en la batidora el queso crema y el azúcar.		
		Adiconar los huevos y la crema de leche.		
		Añadir la esencia de vainilla y la ralladura de naranja.		
		Colocar la preparación en el molde y hornear a 225 °F por 45 minutos.		
		Dejar enfriar y reposar en la refrigeradora por doce horas.		
		En una olla colocar el zumo de naranja y el azúcar, elaborar un slurry y espesar el zumo.		
		Porcionar el cheesecake y servir con la salsa de naranja.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Queso Crema	kg	1,05	25,00	26,25	1	1,05	26,25
Azúcar	kg	0,15	1,09	0,1635	1	0,15	0,1635
Huevos	kg	0,3	3,84	1,152	1	0,3	1,152
Crema de leche	kg	0,15	6,6	0,99	1	0,15	0,99
Esencia de Vainilla	kg	0,009	10,1	0,0909	1	0,009	0,0909
Ralladura de Naranja	kg	0,0045	0	0	1	0,0045	0
Naranja	kg	0,135	0,5	0,0675	1,54	0,2079	0,10395
SALSA DE NARANJA							
Zumo de naranja	kg	0,225	1,78	0,4005	1	0,225	0,4005
Azúcar	kg	0,03	1,09	0,0327	1	0,03	0,0327
Fécula de Maíz	kg	0,09	4,1	0,369	1	0,09	0,369



Nombre de la receta	Crepe Suzette
Género	Postres
Porciones/Peso porción	10 pax / 0,217 kg
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,3	kg	Harina	0,594	0,1782
0,375	kg	Leche	0,45375	0,17015625
0,27	kg	Huevos	1,0368	0,279936
0,12	kg	Azúcar	0,1308	0,015696
0,0105	kg	Sal	0,00483	0,000050715
SALSA DE NARANJA				
0,225	kg	Zumo de naranja	0,5607	0,1261575
0,03	kg	Azúcar	0,0327	0,000981
0,09	kg	Mantequilla	1,17306	0,1055754
0,75	kg	Helado de Vainilla	3,646125	2,73459375
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		3,61
		Costo por Porción:		0,36

En un recipiente mezclar la harina, la leche los huevos, el azúcar y la sal.
 En una crepera colocar una capa delgada de masa y formar las creppes.
 Una vez dorada la crepe colocar en un plato y dejar reposar.
 En una olla mezclar el azúcar, la mantequilla y el zumo de naranja.
 Servir la creppe con la salsa de naranja y el helado de vainilla.

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Harina	kg	0,3	1,98	0,594	1	0,3	0,594
Leche	kg	0,375	1,21	0,45375	1	0,375	0,45375
Huevos	kg	0,27	3,84	1,0368	1	0,27	1,0368
Azúcar	kg	0,12	1,09	0,1308	1	0,12	0,1308
Sal	kg	0,0105	0,46	0,00483	1	0,0105	0,00483
SALSA DE NARANJA							
Zumo de naranja	kg	0,225	1,78	0,4005	1,4	0,315	0,5607
Azúcar	kg	0,03	1,09	0,0327	1	0,03	0,0327
Mantequilla	kg	0,09	9,8	0,882	1,33	0,1197	1,17306
Helado de Vainilla	kg	0,75	4,63	3,4725	1,05	0,7875	3,646125

Cocteles

Nombre de la receta	Piña Colada			
Género	Cocteles			
Porciones/Peso porción	1 / 309 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,0675	ml	ron blanco	0,639225	0,043147688
0,045	ml	crema de cacao	0,45045	0,02027025
0,0225	kg	crema de leche	0,1485	0,00334125
0,0225	kg	azúcar	0,024525	0,000551813
0,015	kg	pulpa de piña	0,0399	0,0005985
0,1245	kg	piña	0,16636935	0,020712984
0,012	kg	guinda	0,10896	0,00130752
			Costo total:	0,090
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la piña y la guinda para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
ron blanco	ml	0,0675	9,47	0,639225	1	0,0675	0,639225
crema de cacao	ml	0,045	10,01	0,45045	1	0,045	0,45045
crema de leche	kg	0,0225	6,6	0,1485	1	0,0225	0,1485
azúcar	kg	0,0225	1,09	0,024525	1	0,0225	0,024525
pulpa de piña	kg	0,015	2,66	0,0399	1	0,015	0,0399
piña	kg	0,1245	0,83	0,103335	1,61	0,200445	0,16636935
guinda	kg	0,012	9,08	0,10896	1	0,012	0,10896



Nombre de la receta	Daiquirí Cereza
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1 / 328 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,1125	ml	ron blanco	1,065375	1,065375
0,0375	ml	licor de cereza	0,49275	0,49275
0,0375	kg	zumo de lima	0,06675	0,06675
0,14	kg	guinda	1,2712	1,2712
			Costo total:	2,90
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la guinda para decoración.		


Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
ron blanco	ml	0,1125	9,47	1,065375	1	0,1125	1,065375
licor de cereza	ml	0,0375	13,14	0,49275	1	0,0375	0,49275
zumo de lima	kg	0,0375	1,78	0,06675	1	0,0375	0,06675
guinda	kg	0,14	9,08	1,2712	1	0,14	1,2712



Nombre de la receta	Blue Spring
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1 / 302 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,03	ml	vodka	0,3816	0,011448
0,03	ml	curacao azul	0,5376	0,016128
0,02	kg	limón sutil	0,07467	0,0014934
0,03	kg	azúcar	0,04905	0,0014715
0,083	kg	piña	0,16636935	0,013808656
0,008	kg	guinda	0,10896	0,00087168
			Costo total:	0,045
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la piña y la guinda para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
vodka	ml	0,045	8,48	0,3816	1	0,045	0,3816
curacao azul	ml	0,045	11,95	0,5376	1	0,045	0,5376
limón sutil	kg	0,03	1,9	0,057	1,31	0,0393	0,07467
azúcar	kg	0,045	1,09	0,04905	1	0,045	0,04905
piña	kg	0,1245	0,83	0,103335	1,61	0,200445	0,16636935
guinda	kg	0,012	9,08	0,10896	1	0,012	0,10896



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Nombre de la receta	Margarita de Mora
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1 / 353 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Bateria a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,22	kg	pulpa de mora	1,0736	0,236192
0,03	kg	azúcar	0,0327	0,000981
0,042	ml	tequila	1,2285	0,051597
0,0225	kg	zum de limón	0,04714875	0,001060847
0,0075	ml	licor de naranja	0,1404765	0,001053574
c/n	kg	hielo	0	0
0,031	kg	vino espumoso	0,30566	0,00947546
Costo total:			0,30	

Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes.
------------	---------------	---

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
pulpa de mora	kg	0,22	4,88	1,0736	1	0,22	1,0736
azúcar	kg	0,03	1,09	0,0327	1	0,03	0,0327
tequila	ml	0,042	25,00	1,05	1,17	0,04914	1,2285
zum de limón	kg	0,0225	1,65	0,037125	1,27	0,028575	0,04714875
licor de naranja	ml	0,0075	11,78	0,08835	1,59	0,011925	0,1404765
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
vino espumoso	kg	0,031	9,86	0,30566	1	0,031	0,30566



Nombre de la receta	Tequila Sunrise
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1/ 273 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Bateria a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,06	ml	tequila	1,5	0,09
0,18	kg	zum de naranja	0,678132	0,12206376
0,015	kg	granadina	0,0978075	0,001467113
0,008	kg	guinda	0,0922528	0,000738022
0,01	kg	naranja	0,054537	0,00054537
			Costo total:	0,21
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la naranja y la guinda para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
tequila	ml	0,06	25,00	1,5	1	0,06	1,5
zum de naranja	kg	0,18	3,22	0,5796	1,17	0,2106	0,678132
granadina	kg	0,015	6,21	0,09315	1,05	0,01575	0,0978075
guinda	kg	0,008	9,08	0,07264	1,27	0,01016	0,0922528
naranja	kg	0,01	3,43	0,0343	1,59	0,0159	0,054537



Nombre de la receta	Whisky Sour
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1 / 291 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,045	kg	whisky escocés	1,4035	0,0631575
0,03	kg	zum de limón	0,12375	0,0037125
0,015	kg	azúcar	0,040875	0,000613125
0,0012	kg	corteza de limón	0,00507	0,000006084
			Costo total:	0,067
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la corteza de limón para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
whisky escocés	ml	0,175	8,02	1,4035	1	0,175	1,4035
zum de limón	kg	0,075	1,65	0,12375	1	0,075	0,12375
azúcar	kg	0,0375	1,09	0,040875	1	0,0375	0,040875
corteza de limón	kg	0,003	1,69	0,00507	1	0,003	0,00507



Nombre de la receta	Old-Fashioned Whisky
Género	Cocteles
Porciones/Peso porción	1 / 321 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
c/n	kg	hielo	0	0
0,06	ml	whisky	0,7218	0,043308
0,025	kg	azúcar	0,04782375	0,001195594
0,045	ml	Angostura	0,6804	0,030618
0,06	ml	soda	0,120015	0,0072009
0,012	kg	rodaja naranja	0,0555228	0,000666274
0,012	kg	rodaja limón	0,01944	0,00023328
			Costo total:	0,08
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la rodaja de naranja y limón para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
whisky	ml	0,09	8,02	0,7218	1	0,09	0,7218
azúcar	kg	0,0375	1,09	0,040875	1,17	0,043875	0,04782375
Angostura	ml	0,0675	9,60	0,648	1,05	0,070875	0,6804
soda	ml	0,09	1,05	0,0945	1,27	0,1143	0,120015
rodaja naranja	kg	0,018	1,94	0,03492	1,59	0,02862	0,0555228
rodaja limón	kg	0,018	1,08	0,01944	1	0,018	0,01944



Nombre de la receta	Passion			
Género	Cocteles			
Porciones/Peso porción	1 / 330 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad				
	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,029	kg	granadina	0,450225	0,013056525
0,044	ml	curasao	1,3145	0,057838
0,059	ml	tequila	3,6875	0,2175625
			Costo total:	0,29
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
granadina	kg	0,0725	6,21	0,450225	1	0,0725	0,450225
curasao	ml	0,11	11,95	1,3145	1	0,11	1,3145
tequila	ml	0,1475	25,00	3,6875	1	0,1475	3,6875

Nombre de la receta	El Gringo			
Género	Cocteles			
Porciones/Peso porción	1 / 295 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad				
	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,044	ml	vodka	0,9328	0,0410432
0,029	ml	curasao	0,866375	0,025124875
0,059	kg	pure frutilla	0,49855	0,02941445
0,03	kg	frutilla	0,3237	0,009711
			Costo total:	0,105
Fotografía	Procedimiento	En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la frutilla para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
vodka	ml	0,11	8,48	0,9328	1	0,11	0,9328
curasao	ml	0,0725	11,95	0,866375	1	0,0725	0,866375
pure frutilla	kg	0,1475	3,38	0,49855	1	0,1475	0,49855
frutilla	kg	0,075	4,15	0,31125	1,04	0,078	0,3237



Nombre de la receta	El Mandarina			
Género	Cocteles			
Porciones/Peso porción	1 / 335 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,073	kg	pulpa mandarina	0,58765	0,04289845
0,044	ml	tequila	2,75	0,121
0,014	ml	jugo de guindas	0,2821	0,0039494
0,003	kg	hoja de menta	0,113325	0,000339975
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		0,168
		En la coctelera añadir el hielo y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la hoja de menta para decoración.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
pulpa mandarina	kg	0,1825	3,22	0,58765	1	0,1825	0,58765
tequila	ml	0,11	25,00	2,75	1	0,11	2,75
jugo de guindas	ml	0,035	8,06	0,2821	1	0,035	0,2821
hoja de menta	kg	0,0075	15,11	0,113325	1	0,0075	0,113325

Jugos

Nombre de la receta	Jugo de Mora/ Naranjilla/ Naranja			
Género	Jugos			
Porciones/Peso porción	10 / 0,27			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,4	kg	pulpa de fruta	1,764	0,7056
2	ml	agua	0	0
0,3	kg	azúcar	0,327	0,0981
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		0,80
		Costo por Porción:		0,080
		En una licuadora agregar la pulpa de fruta, el agua y el azúcar. Licuar hasta obtener el jugo deseado. Servirlo en un vaso de 9 oz.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
pulpa de fruta	kg	0,4	4,41	1,764	1	0,4	1,764
agua	ml	2	0	0	1	2	0
azúcar	kg	0,3	1,09	0,327	1	0,3	0,327

Cafés

Nombre de la receta		Café Express		
Género		Cafés		
Porciones/Peso porción		1 / 240 ml		
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,02	kg	Café	0,364	0,00728
0,22	ml	Agua	0	0
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		0,007
		Mezclar el café en agua hirviendo.		
		Servir en una taza para expresso.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Café	kg	0,02	18,2	0,364	1	0,02	0,364
Agua	ml	0,22	0	0	1	0,22	0

Nombre de la receta		Mocaccino		
Género		Cafés		
Porciones/Peso porción		1 / 225 ml		
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,12	kg	Café express	0,00396	0,0004752
0,005	kg	Cocoa	0,0242	0,000121
0,1	ml	Leche	0,121	0,0121
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		0,0127
		En una taza colocar la cocoa, el café express y la leche		
		Servir.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Café express	kg	0,12	0,033	0,00396	1	0,12	0,00396
Cocoa	kg	0,005	4,84	0,0242	1	0,005	0,0242
Leche	ml	0,1	1,21	0,121	1	0,1	0,121



Nombre de la receta	Capuccino
Género	Cafés
Porciones/Peso porción	1/ 266 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,2	ml	Leche	0,242	0,0484
0,01	kg	Café	0,182	0,00182
0,015	kg	Azúcar	0,01635	0,00024525
0,01	kg	Cocoa	0,0484	0,000484
0,03	ml	Crema de leche	0,198	0,00594
0,001	kg	Canela	0,02563	0,00002563
			Costo total:	0,057
Fotografía	Procedimiento	En leche caliente mezclar el café. Añadir el azúcar la cocoa, la crema de leche y la canela. Servir.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Leche	ml	0,2	1,21	0,242	1	0,2	0,242
Café	kg	0,01	18,2	0,182	1	0,01	0,182
Azúcar	kg	0,015	1,09	0,01635	1	0,015	0,01635
Cocoa	kg	0,01	4,84	0,0484	1	0,01	0,0484
Crema de leche	ml	0,03	6,6	0,198	1	0,03	0,198
Canela	kg	0,001	25,63	0,02563	1	0,001	0,02563



Nombre de la receta	Ice Coffee
Género	Cafés
Porciones/Peso porción	1/ 221 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,02	kg	Café	0,364	0,00728
0,12	ml	Leche	0,1452	0,017424
0,015	ml	Amaretto	0,14145	0,00212175
0,015	ml	Crema de cacao	0,15015	0,00225225
0,05	kg	Helado	0,2315	0,011575
0,001	kg	Leche condensada	0,0065	0,0000065
c/n	kg	Hielo		

Fotografía	Procedimiento	Costo total: 0,041
	<p>En leche caliente mezclar el café. Añadir el azúcar la crema de cacao, el helado, la leche condensada, el amaretto y el hielo. Licuar hasta mezclar bien los ingredientes. Servir en un vaso de 8 oz.</p>	

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Café	kg	0,02	18,2	0,364	1	0,02	0,364
Leche	ml	0,12	1,21	0,1452	1	0,12	0,1452
Amaretto	ml	0,015	9,43	0,14145	1	0,015	0,14145
Crema de cacao	ml	0,015	10,01	0,15015	1	0,015	0,15015
Helado	kg	0,05	4,63	0,2315	1	0,05	0,2315
Leche condensada	kg	0,001	6,5	0,0065	1	0,001	0,0065
Hielo	kg	c/n		0	1	0	0



Nombre de la receta	Frapuccino
Género	Cafés
Porciones/Peso porción	1/ 260 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,03	kg	Café	0,546	0,01638
0,03	kg	Cocoa	0,1452	0,004356
0,115	ml	Leche	0,13915	0,01600225
0,06	kg	Azúcar	0,0654	0,003924
c/n	kg	Hielo	0	0
0,025	ml	Crema de leche	0,165	0,004125
			Costo total:	0,045
Fotografía	Procedimiento	En leche caliente mezclar el café. Añadir el azúcar la cocoa, la crema de leche y el hielo. Licuar hasta mezclar bien los ingredientes. Servir en un vaso de 8 oz.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Café	kg	0,03	18,2	0,546	1	0,03	0,546
Cocoa	kg	0,03	4,84	0,1452	1	0,03	0,1452
Leche	ml	0,115	1,21	0,13915	1	0,115	0,13915
Azúcar	kg	0,06	1,09	0,0654	1	0,06	0,0654
Hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
Crema de leche	ml	0,025	6,6	0,165	1	0,025	0,165




Nombre de la receta	Mocaccino Frozen
Género	Cafés
Porciones/Peso porción	1/ 250 ml
Fecha de elaboración	
Técnicas aplicadas	
Batería a ocupar	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,24	kg	Café mocaccino	0,01035	0,002484
0,04	kg	Helado	0,1852	0,007408
c/n	kg	Hielo	0	0
0,03	kg	Azúcar	0,0327	0,000981
0,03	ml	Crema de leche	0,198	0,00594
			Costo total:	0,017
Fotografía	Procedimiento	Enfriar un mocaccino. Añadir el azúcar la crema de leche, el helado y el hielo. Licuar hasta mezclar bien los ingredientes. Servir en un vaso de 8 oz.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Café mocaccino	kg	0,15	0,069	0,01035	1	0,15	0,01035
Helado	kg	0,04	4,63	0,1852	1	0,04	0,1852
Hielo	kg	c/n	0	0	1	0	0
Azúcar	kg	0,03	1,09	0,0327	1	0,03	0,0327
Crema de leche	ml	0,03	6,6	0,198	1	0,03	0,198

Aguas Aromáticas

				
Nombre de la receta	Aguas Aromáticas			
Género				
Porciones/Peso porción	1/ 273 ml			
Fecha de elaboración				
Técnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,22	ml	Agua	0	0
0,03	kg	Azúcar	0,0327	0,000981
0,00128	kg	Aromáticas	0,0579968	7,42359E-05
			Costo total:	0,0011
Fotografía	Procedimiento	En agua hirviendo colocar una bolsa de te de hierbas y dejar liberar el sabor. Añadir azúcar y servir.		

Insumo	U/Medida	Cant. Receta	Costo kg	Costo receta	Factor de desecho	Cant + Desecho	Costo + desecho
Agua	ml	0,22	0	0	1	0	0
Azúcar	kg	0,03	1,09	0,0327	1	0,03	0,0327
Aromáticas	kg	0,00128	45,31	0,0579968	1	0,00128	0,0579968

Anexo 5 Costo Materia Prima Promedio

COSTO MP PROMEDIO				PROBABLES ESCENARIOS DE TICKET PROMEDIO				Promedio de Escenarios Posibles 1-2-3-4 = TICKET PROMEDIO																				
Platos & Bebidas	MP	Promedio x Sección	1 (D) Ensalada + (E) Postre + (H) Café	2 (A) Picada + (F) Coctel + (I) Bebida	3 (C) Hamburguesa + (E) Postre + (G) Jugo	4 (B) Sánduche + (I) Aguas + (E) Postre																						
Picadas	Nachos con queso y carne molida	\$ 0,51	\$ 0,91	\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35																				
	Alitas BBQ	\$ 1,47																										
	Alitas Jack Daniel's	\$ 0,75																										
	Deditos Mozzarella con Salsa Arrabiatta	\$ 1,37																										
	Tabla de Quesos y Embutidos	\$ 0,46																										
Sánduches	Sanduche Mixto (jamón y queso)	\$ 1,85	\$ 2,44						\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35															
	Sanduche de Pernil	\$ 1,97																										
	Sanduche de Pollo en Salsa de Champiñon	\$ 3,49																										
Hamburguesas	Hamburguesa Simple con Queso	\$ 4,04	\$ 4,63											\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35										
	Hamburguesa Doble con Queso	\$ 5,77																										
	Hamburguesa BBQ	\$ 4,06																										
Ensaladas	Ensalada Tradicional	\$ 0,78	\$ 1,68																\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35					
	Ensalada Cesar	\$ 3,51																										
	Ensalada Oriental	\$ 0,74																										
Postres	Tiramisú	\$ 0,35	\$ 0,87																					\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35
	Cheesecake de Naranja	\$ 2,02																										
	Crepe Suzette	\$ 0,24																										
Cocteles	Piña Colada	\$ 0,09	\$ 0,46	\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35																				
	Daiquiri Cereza	\$ 2,90																										
	Blue Spring	\$ 0,07																										
	Margarita	\$ 0,27																										
	Tequila Sunrise	\$ 0,27																										
	Whisky Sour	\$ 0,07																										
	Old-Fashioned Whisky	\$ 0,23																										
	Passion	\$ 0,42																										
	El Gringo	\$ 0,10																										
	El Mandarna	\$ 0,24																										
	Jugos	Jugo de Mora							\$ 0,04	\$ 0,04	\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35													
Jugo de Naranja		\$ 0,04																										
Jugo de Naranja		\$ 0,04																										
Cafés	Café Express	\$ 0,01	\$ 0,02						\$ 2,57	\$ 2,01						\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35										
	Mocaccino	\$ 0,01																										
	Capuccino	\$ 0,04																										
	Ice Coffee	\$ 0,03																										
	Frapuccino	\$ 0,04																										
	Mocaccino Frozen	\$ 0,01																										
Aguas Aromáticas	Manzanilla	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35																				
	Cedrón	\$ 0,00																										
	Té	\$ 0,00																										
	Té de Frutas	\$ 0,00																										
	Hierba Luisa	\$ 0,00																										
Bebidas	Gaseosas	\$ 0,80	\$ 0,63																\$ 2,57	\$ 2,01	\$ 5,53	\$ 3,31	\$ 3,35					
	Agua con Gas	\$ 0,60																										
	Agua sin Gas	\$ 0,50																										

Anexo 6 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 2

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 2

\$ 19,38	TICKET PROMEDIO	
\$ 3,76	COSTO MP PROMEDIO	
% Aumento de Precios	3,70%	
Inflacion Annual 2013	2,70%	
Aumento Salarial Annual	7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	60%
	NOCHE	20%
MARTES	TARDE	20%
	NOCHE	50%
MIERCOLES	TARDE	30%
	NOCHE	75%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%
DOMINGO	TARDE	0%
	NOCHE	0%

AÑO
2

ENERO				
(A)		55%		
% Consumo Mensual				
(B)		TURNOS		
Capacidad Instalada				
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	24,42	32,56
	N	20%	8,14	
MAR	T	20%	8,14	28,49
	N	50%	20,35	
MIE	T	30%	12,21	42,735
	N	75%	30,525	
JUE	T	50%	20,35	61,05
	N	100%	40,7	
VIE	T	75%	30,525	71,225
	N	100%	40,7	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				236,06
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				944,24
TICKET PROMEDIO		\$ 19,38		
FACTURACION		ENERO	\$ 18.295,10	
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,76		
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 3.547,33		
UTILIDAD BRUTA		\$ 14.747,77		
MANO DE OBRA		\$ 7.889,17		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.697,20		

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

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 3.161,40
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 2.415,86
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 1.461,83
Impuestos Taxes	\$ 1.960,19
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ (498,36)

FEBRERO					MARZO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1						
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75						
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625						
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5						
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 19,38	TICKET PROMEDIO				\$ 19,38
FACTURACION FEBRERO				\$ 24.947,87	FACTURACION MARZO				\$ 24.947,87
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.837,27	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.837,27
UTILIDAD BRUTA				\$ 20.110,60	UTILIDAD BRUTA				\$ 20.110,60
MANO DE OBRA				\$ 7.889,17	MANO DE OBRA				\$ 7.889,17
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.524,23	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.524,23
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.778,68	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.778,68
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.824,66	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.824,66
Impuestos Taxes	\$ 2.672,99	Impuestos Taxes	\$ 2.672,99
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.151,67	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.151,67

		ABRIL						MAYO			
		(A) % Consumo Mensual		75%				(A) % Consumo Mensual		75%	
		Capacidad Instalada		TURNOS				Capacidad Instalada		TURNOS	
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00			74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA			TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T		60%	33,3	44,4	LUN	T		60%	33,3	44,4
	N		20%	11,1							
MAR	T		20%	11,1	38,85	MAR	T		20%	11,1	38,85
	N		50%	27,75							
MIE	T		30%	16,65	58,275	MIE	T		30%	16,65	58,275
	N		75%	41,625							
JUE	T		50%	27,75	83,25	JUE	T		50%	27,75	83,25
	N		100%	55,5							
VIE	T		75%	41,625	97,125	VIE	T		75%	41,625	97,125
	N		100%	55,5							
SAB	T		0%	0	0	SAB	T		0%	0	0
	N		0%	0							
DOM	T		0%	0	0	DOM	T		0%	0	0
	N		0%	0							
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL					321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO					321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					1287,6
TICKET PROMEDIO					\$ 19,38	TICKET PROMEDIO					\$ 19,38
FACTURACION ABRIL					\$ 24.947,87	FACTURACION MAYO					\$ 24.947,87
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,76	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 3,76
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 4.837,27	COSTO MATERIA PRIMA					\$ 4.837,27
UTILIDAD BRUTA					\$ 20.110,60	UTILIDAD BRUTA					\$ 20.110,60
MANO DE OBRA					\$ 7.889,17	MANO DE OBRA					\$ 7.889,17
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.697,20	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 3.697,20

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.524,23	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.524,23
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.778,68	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.778,68
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.824,66	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.824,66
Impuestos Taxes	\$ 2.672,99	Impuestos Taxes	\$ 2.672,99
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.151,67	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.151,67

JUNIO					JULIO				
(A) % Consumo Mensual 85%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	37,74	50,32	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	12,58			N	20%	14,8	
MAR	T	20%	12,58	44,03	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	31,45			N	50%	37	
MIE	T	30%	18,87	66,045	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	47,175			N	75%	55,5	
JUE	T	50%	31,45	94,35	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	62,9			N	100%	74	
VIE	T	75%	47,175	110,075	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	62,9			N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				364,82	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1459,28	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 19,38	TICKET PROMEDIO				\$ 19,38
FACTURACION JUNIO				\$ 28.274,25	FACTURACION JULIO				\$ 33.263,83
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.482,24	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70
UTILIDAD BRUTA				\$ 22.792,01	UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13
MANO DE OBRA				\$ 7.889,17	MANO DE OBRA				\$ 7.889,17
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 11.205,64	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 10.460,10	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 9.506,07	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19
Impuestos Taxes	\$ 3.029,38	Impuestos Taxes	\$ 3.563,98
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 6.476,69	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21

AGOSTO					SEPTIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 19,38	TICKET PROMEDIO				\$ 19,38
FACTURACION AGOSTO				\$ 33.263,83	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 33.263,83
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70
UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13	UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13
MANO DE OBRA				\$ 7.889,17	MANO DE OBRA				\$ 7.889,17
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19
Impuestos Taxes	\$ 3.563,98	Impuestos Taxes	\$ 3.563,98
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21

OCTUBRE					NOVIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 19,38	TICKET PROMEDIO				\$ 19,38
FACTURACION OCTUBRE				\$ 33.263,83	FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 33.263,83
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70
UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13	UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13
MANO DE OBRA				\$ 7.889,17	MANO DE OBRA				\$ 7.889,17
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19
Impuestos Taxes	\$ 3.563,98	Impuestos Taxes	\$ 3.563,98
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 2

DICIEMBRE					
		(A) % Consumo Mensual	100%		
		Capacidad Instalada	TURNOS		
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	60%	44,4	59,2	
	N	20%	14,8		
MAR	T	20%	14,8	51,8	
	N	50%	37		
MIE	T	30%	22,2	77,7	
	N	75%	55,5		
JUE	T	50%	37	111	
	N	100%	74		
VIE	T	75%	55,5	129,5	
	N	100%	74		
SAB	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
DOM	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				429,2	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	
TICKET PROMEDIO				\$ 19,38	
FACTURACION DICIEMBRE				\$ 33.263,83	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,76	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.449,70	
UTILIDAD BRUTA				\$ 26.814,13	
MANO DE OBRA				\$ 7.889,17	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.697,20	

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.227,76
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 14.482,21
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 13.528,19
Impuestos Taxes	\$ 3.563,98
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 9.964,21

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	0	
\$ 82.370,28		-4558%

Anexo 7 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 3

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

\$ 20,29	TICKET PROMEDIO	
\$ 3,86	COSTO MP PROMEDIO	
% Aumento de Precios	4,70%	
Inflacion Annual 2014	2,70%	
Aumento Salarial Annual	7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	60%
	NOCHE	20%
MARTES	TARDE	20%
	NOCHE	50%
MIERCOLES	TARDE	30%
	NOCHE	75%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%
DOMINGO	TARDE	0%
	NOCHE	0%

AÑO
3

ENERO				
(A)		55%		
% Consumo Mensual				
(B)		TURNOS		
Capacidad Instalada				
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	24,42	32,56
	N	20%	8,14	
MAR	T	20%	8,14	28,49
	N	50%	20,35	
MIE	T	30%	12,21	42,735
	N	75%	30,525	
JUE	T	50%	20,35	61,05
	N	100%	40,7	
VIE	T	75%	30,525	71,225
	N	100%	40,7	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				236,06
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				944,24
TICKET PROMEDIO		\$ 20,29		
FACTURACION		ENERO \$ 19.154,97		
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 3,86		
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 3.643,11		
UTILIDAD BRUTA		\$ 15.511,86		
MANO DE OBRA		\$ 8.480,86		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 3.797,02		

EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 3.233,98
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 2.488,44
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Beneficio Antes de Impuestos	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 1.534,41
Impuesto a la Ganacia Impuesto a la Renta - IVA	Impuestos Taxes	\$ 2.052,32
Beneficio Despues de Impuestos	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ (517,91)

FEBRERO					MARZO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1			N	20%	11,1	
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75			N	50%	27,75	
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625			N	75%	41,625	
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 20,29	TICKET PROMEDIO				\$ 20,29
FACTURACION FEBRERO				\$ 26.120,42	FACTURACION MARZO				\$ 26.120,42
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.967,88	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.967,88
UTILIDAD BRUTA				\$ 21.152,54	UTILIDAD BRUTA				\$ 21.152,54
MANO DE OBRA				\$ 8.480,86	MANO DE OBRA				\$ 8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.874,66	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.874,66
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.129,11	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.129,11
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.175,09	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.175,09
Impuestos Taxes	\$ 2.798,62	Impuestos Taxes	\$ 2.798,62
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.376,47	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.376,47

ABRIL					MAYO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1						
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75						
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625						
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5						
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 20,29	TICKET PROMEDIO				\$ 20,29
FACTURACION ABRIL				\$ 26.120,42	FACTURACION MAYO				\$ 26.120,42
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.967,88	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4.967,88
UTILIDAD BRUTA				\$ 21.152,54	UTILIDAD BRUTA				\$ 21.152,54
MANO DE OBRA				\$ 8.480,86	MANO DE OBRA				\$ 8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.874,66	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.874,66
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.129,11	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.129,11
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.175,09	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.175,09
Impuestos Taxes	\$ 2.798,62	Impuestos Taxes	\$ 2.798,62
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.376,47	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.376,47

JUNIO					JULIO				
(A) % Consumo Mensual 85%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	37,74	50,32	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	12,58			N	20%	14,8	
MAR	T	20%	12,58	44,03	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	31,45			N	50%	37	
MIE	T	30%	18,87	66,045	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	47,175			N	75%	55,5	
JUE	T	50%	31,45	94,35	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	62,9			N	100%	74	
VIE	T	75%	47,175	110,075	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	62,9			N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				364,82	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1459,28	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 20,29	TICKET PROMEDIO				\$ 20,29
FACTURACION JUNIO				\$ 29.603,14	FACTURACION JULIO				\$ 34.827,23
COSTO MATERIA PRIMA \$				3,86	COSTO MATERIA PRIMA \$				3,86
COSTO MATERIA PRIMA \$				5.630,26	COSTO MATERIA PRIMA \$				6.623,84
UTILIDAD BRUTA \$				23.972,88	UTILIDAD BRUTA \$				28.203,39
MANO DE OBRA \$				8.480,86	MANO DE OBRA \$				8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$				3.797,02	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$				3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 11.695,00	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 10.949,45	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 9.995,43	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94
Impuestos Taxes	\$ 3.171,77	Impuestos Taxes	\$ 3.731,49
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 6.823,66	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45

AGOSTO					SEPTIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 20,29	TICKET PROMEDIO				\$ 20,29
FACTURACION AGOSTO				\$ 34.827,23	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 34.827,23
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.623,84	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.623,84
UTILIDAD BRUTA				\$ 28.203,39	UTILIDAD BRUTA				\$ 28.203,39
MANO DE OBRA				\$ 8.480,86	MANO DE OBRA				\$ 8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94
Impuestos Taxes	\$ 3.731,49	Impuestos Taxes	\$ 3.731,49
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45

OCTUBRE					NOVIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 20,29	TICKET PROMEDIO				\$ 20,29
FACTURACION OCTUBRE				\$ 34.827,23	FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 34.827,23
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,86
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.623,84	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.623,84
UTILIDAD BRUTA				\$ 28.203,39	UTILIDAD BRUTA				\$ 28.203,39
MANO DE OBRA				\$ 8.480,86	MANO DE OBRA				\$ 8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94
Impuestos Taxes	\$ 3.731,49	Impuestos Taxes	\$ 3.731,49
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

DICIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual			100%	
Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8	
MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37	
MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5	
JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74	
VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO			\$	20,29
FACTURACION		DICIEMBRE		\$ 34.827,23
COSTO MATERIA PRIMA			\$	3,86
COSTO MATERIA PRIMA			\$	6.623,84
UTILIDAD BRUTA			\$	28.203,39
MANO DE OBRA			\$	8.480,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$	3.797,02

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 15.925,51
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 15.179,96
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 14.225,94
Impuestos Taxes	\$ 3.731,49
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 10.494,45

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	0	
\$ 86.778,34		5%

Anexo 8 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 4

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 4

\$ 21,44	TICKET PROMEDIO	
\$ 3,96	COSTO MP PROMEDIO	
% Aumento de Precios	5,70%	
Inflacion Annual 2014	2,70%	
Aumento Salarial Annual	7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	60%
	NOCHE	20%
MARTES	TARDE	20%
	NOCHE	50%
MIERCOLES	TARDE	30%
	NOCHE	75%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%
DOMINGO	TARDE	0%
	NOCHE	0%

AÑO
4

ENERO				
(A) % Consumo Mensual		60%		
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	26,64	35,52
	N	20%	8,88	
MAR	T	20%	8,88	31,08
	N	50%	22,2	
MIE	T	30%	13,32	46,62
	N	75%	33,3	
JUE	T	50%	22,2	66,6
	N	100%	44,4	
VIE	T	75%	33,3	77,7
	N	100%	44,4	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				257,52
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1030,08
TICKET PROMEDIO		\$ 21,44		
FACTURACION		ENERO	\$ 22.087,43	
COSTO MATERIA PRIMA		\$	3,96	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$	4.081,61	
UTILIDAD BRUTA		\$	18.005,82	
MANO DE OBRA		\$	9.116,92	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$	3.899,54	

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

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 4.989,35
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 4.243,81
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 3.289,78
Impuestos Taxes	\$ 2.366,51
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 923,27

FEBRERO					MARZO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1			N	20%	11,1	
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75			N	50%	27,75	
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625			N	75%	41,625	
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44	TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION FEBRERO				\$ 27.609,28	FACTURACION MARZO				\$ 27.609,28
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.102,01	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.102,01
UTILIDAD BRUTA				\$ 22.507,27	UTILIDAD BRUTA				\$ 22.507,27
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92	MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.490,81	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.490,81
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.745,26	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.745,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.791,24	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.791,24
Impuestos Taxes	\$ 2.958,14	Impuestos Taxes	\$ 2.958,14
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.833,10	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.833,10

ABRIL					MAYO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1						
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75						
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625						
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5						
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44	TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION ABRIL				\$ 27.609,28	FACTURACION MAYO				\$ 27.609,28
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.102,01	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.102,01
UTILIDAD BRUTA				\$ 22.507,27	UTILIDAD BRUTA				\$ 22.507,27
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92	MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.490,81	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.490,81
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.745,26	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.745,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.791,24	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 7.791,24
Impuestos Taxes	\$ 2.958,14	Impuestos Taxes	\$ 2.958,14
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.833,10	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.833,10

JUNIO					JULIO				
(A) % Consumo Mensual 85%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	37,74	50,32	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	12,58			N	20%	14,8	
MAR	T	20%	12,58	44,03	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	31,45			N	50%	37	
MIE	T	30%	18,87	66,045	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	47,175			N	75%	55,5	
JUE	T	50%	31,45	94,35	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	62,9			N	100%	74	
VIE	T	75%	47,175	110,075	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	62,9			N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				364,82	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1459,28	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44	TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION JUNIO				\$ 31.290,52	FACTURACION JULIO				\$ 36.812,38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.782,28	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68
UTILIDAD BRUTA				\$ 25.508,24	UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92	MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 12.491,78	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 11.746,23	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 10.792,21	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66
Impuestos Taxes	\$ 3.352,56	Impuestos Taxes	\$ 3.944,18
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 7.439,65	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48

AGOSTO					SEPTIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44	TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION AGOSTO				\$ 36.812,38	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 36.812,38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68
UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69	UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92	MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66
Impuestos Taxes	\$ 3.944,18	Impuestos Taxes	\$ 3.944,18
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48

OCTUBRE					NOVIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44	TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION OCTUBRE				\$ 36.812,38	FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 36.812,38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68
UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69	UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92	MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66
Impuestos Taxes	\$ 3.944,18	Impuestos Taxes	\$ 3.944,18
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 4

DICIEMBRE				
		(A) % Consumo Mensual	100%	
		Capacidad Instalada	TURNOS	
		74	PAX	
			TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNO	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8	
MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37	
MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5	
JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74	
VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 21,44
FACTURACION DICIEMBRE				\$ 36.812,38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 3,96
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.802,68
UTILIDAD BRUTA				\$ 30.009,69
MANO DE OBRA				\$ 9.116,92
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 3.899,54

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 16.993,23
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 16.247,69
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 15.293,66
Impuestos Taxes	\$ 3.944,18
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.349,48

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	0	
\$ 95.792,19		10%

Anexo 9 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 5

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

\$ 22,66	TICKET PROMEDIO	
\$ 4,07	COSTO MP PROMEDIO	
% Aumento de Precios	5,70%	
Inflacion Annual 2014	2,70%	
Aumento Salarial Annual	7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	60%
	NOCHE	20%
MARTES	TARDE	20%
	NOCHE	50%
MIERCOLES	TARDE	30%
	NOCHE	75%
JUEVES	TARDE	50%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	0%
	NOCHE	0%
DOMINGO	TARDE	0%
	NOCHE	0%

**AÑO
5**

ENERO				
(A) % Consumo Mensual		75%		
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1	
MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75	
MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625	
JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5	
VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5	
SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO		\$ 22,66		
FACTURACION		ENERO \$ 29.183,01		
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 4,07		
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 5.239,77		
UTILIDAD BRUTA		\$ 23.943,25		
MANO DE OBRA		\$ 9.800,69		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 4.004,83		

EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 10.137,72
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.392,18
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Beneficio Antes de Impuestos	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.438,16
Impuesto a la Ganacia Impuesto a la Renta - IVA	Impuestos Taxes	\$ 3.126,75
Beneficio Despues de Impuestos	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.311,40

FEBRERO					MARZO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1			N	20%	11,1	
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75			N	50%	27,75	
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625			N	75%	41,625	
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5			N	100%	55,5	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	TICKET PROMEDIO				\$ 22,66
FACTURACION FEBRERO				\$ 29.183,01	FACTURACION MARZO				\$ 29.183,01
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.239,77	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.239,77
UTILIDAD BRUTA				\$ 23.943,25	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.943,25
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	MANO DE OBRA				\$ 9.800,69
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 10.137,72	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 10.137,72
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.392,18	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.392,18
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.438,16	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.438,16
Impuestos Taxes	\$ 3.126,75	Impuestos Taxes	\$ 3.126,75
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.311,40	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.311,40

ABRIL					MAYO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	33,3	44,4	LUN	T	60%	33,3	44,4
	N	20%	11,1						
MAR	T	20%	11,1	38,85	MAR	T	20%	11,1	38,85
	N	50%	27,75						
MIE	T	30%	16,65	58,275	MIE	T	30%	16,65	58,275
	N	75%	41,625						
JUE	T	50%	27,75	83,25	JUE	T	50%	27,75	83,25
	N	100%	55,5						
VIE	T	75%	41,625	97,125	VIE	T	75%	41,625	97,125
	N	100%	55,5						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				321,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				321,9
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1287,6
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	TICKET PROMEDIO				\$ 22,66
FACTURACION ABRIL				\$ 29.183,01	FACTURACION MAYO				\$ 29.183,01
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.239,77	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.239,77
UTILIDAD BRUTA				\$ 23.943,25	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.943,25
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	MANO DE OBRA				\$ 9.800,69
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 10.137,72	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 10.137,72
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.392,18	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.392,18
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.438,16	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.438,16
Impuestos Taxes	\$ 3.126,75	Impuestos Taxes	\$ 3.126,75
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.311,40	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.311,40

JUNIO					JULIO				
(A) % Consumo Mensual 85%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	37,74	50,32	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	12,58			N	20%	14,8	
MAR	T	20%	12,58	44,03	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	31,45			N	50%	37	
MIE	T	30%	18,87	66,045	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	47,175			N	75%	55,5	
JUE	T	50%	31,45	94,35	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	62,9			N	100%	74	
VIE	T	75%	47,175	110,075	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	62,9			N	100%	74	
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				364,82	TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1459,28	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	TICKET PROMEDIO				\$ 22,66
FACTURACION JUNIO				\$ 33.074,08	FACTURACION JULIO				\$ 38.910,68
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5.938,40	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36
UTILIDAD BRUTA				\$ 27.135,68	UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	MANO DE OBRA				\$ 9.800,69
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 13.330,16	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 12.584,61	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 11.630,59	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24
Impuestos Taxes	\$ 3.543,65	Impuestos Taxes	\$ 4.169,00
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 8.086,94	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24

AGOSTO					SEPTIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	TICKET PROMEDIO				\$ 22,66
FACTURACION AGOSTO				\$ 38.910,68	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 38.910,68
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36
UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33	UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	MANO DE OBRA				\$ 9.800,69
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24
Impuestos Taxes	\$ 4.169,00	Impuestos Taxes	\$ 4.169,00
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24

OCTUBRE					NOVIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00	
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	60%	44,4	59,2	LUN	T	60%	44,4	59,2
	N	20%	14,8						
MAR	T	20%	14,8	51,8	MAR	T	20%	14,8	51,8
	N	50%	37						
MIE	T	30%	22,2	77,7	MIE	T	30%	22,2	77,7
	N	75%	55,5						
JUE	T	50%	37	111	JUE	T	50%	37	111
	N	100%	74						
VIE	T	75%	55,5	129,5	VIE	T	75%	55,5	129,5
	N	100%	74						
SAB	T	0%	0	0	SAB	T	0%	0	0
	N	0%	0						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				429,2	TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				429,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	TICKET PROMEDIO				\$ 22,66
FACTURACION OCTUBRE				\$ 38.910,68	FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 38.910,68
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36
UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33	UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	MANO DE OBRA				\$ 9.800,69
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81
Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54	Amortizaciones& Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02	Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24
Impuestos Taxes	\$ 4.169,00	Impuestos Taxes	\$ 4.169,00
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

DICIEMBRE					
		(A) % Consumo Mensual	100%		
		Capacidad Instalada	TURNOS		
		74	PAX	TARDE (T) 16h00 - 19h00	NOCHE (N) 19h00 - 24h00
		TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
LUN	T	60%	44,4	59,2	
	N	20%	14,8		
MAR	T	20%	14,8	51,8	
	N	50%	37		
MIE	T	30%	22,2	77,7	
	N	75%	55,5		
JUE	T	50%	37	111	
	N	100%	74		
VIE	T	75%	55,5	129,5	
	N	100%	74		
SAB	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
DOM	T	0%	0	0	
	N	0%	0		
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				429,2	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1716,8	
TICKET PROMEDIO				\$ 22,66	
FACTURACION DICIEMBRE				\$ 38.910,68	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 4,07	
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 6.986,36	
UTILIDAD BRUTA				\$ 31.924,33	
MANO DE OBRA				\$ 9.800,69	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.004,83	

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.118,81
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 745,54
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.373,26
Intereses Bancarios Interests	\$ 954,02
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 16.419,24
Impuestos Taxes	\$ 4.169,00
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 12.250,24

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	0	
\$ 108.145,37		13%

Anexo 10 Inventario

Muebles Salón

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Salón	Barra		1	\$ 430,00	\$ 430,00
	Taburete		10	\$ 122,00	\$ 1.220,00
	Mesas		15	\$ 150,00	\$ 2.250,00
	Sillas		60	\$ 122,00	\$ 7.320,00
	Butacas		2	\$ 375,00	\$ 750,00
	TOTAL EQUIPO SALÓN				\$ 11.970,00

Equipos Electrónicos

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Equipos	Computadoras		2	\$ 750,00	\$ 1.500,00
	Impresoras		1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Caja registradora		1	\$ 350,00	\$ 350,00
	Televisores 32"		2	\$ 480,00	\$ 960,00
	Televisores 50"		1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
	Tablets		20	\$ 124,48	\$ 2.489,60
	Equipo de sonido		1	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00
	Teléfonos inalámbricos	Doble	1	\$ 180,00	\$ 180,00
	TOTAL EQUIPOS ELECTRÓNICOS				\$ 9.679,60

Software

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Software	Software Gastronómico		1	\$ 2.939,00	\$ 2.939,00
	TOTAL SOFTWARE				\$ 2.939,00

Muebles Oficina

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Equipo Oficina	Escritorio		1	\$ 350,00	\$ 350,00
	Sillas		3	\$ 80,00	\$ 240,00
	Archivero		2	\$ 150,00	\$ 300,00
	Anaqueles		1	\$ 270,00	\$ 270,00
	Pizarra Líquida		1	\$ 50,00	\$ 50,00
	TOTAL EQUIPO OFICINA				\$ 1.210,00

Equipo Limpieza

	Equipo	Observaciones	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Limpieza	Inodoros y lavabos	combo evolution	6	\$ 124,11	\$ 744,66
	Urinarios		3	\$ 75,80	\$ 227,40
	Lava manos		6	\$ 75,00	\$ 450,00
	Dispensador papel higiénico		6	\$ 20,44	\$ 122,64
	Dispensador jabón		6	\$ 4,90	\$ 29,40
	Secador de manos		3	\$ 124,11	\$ 372,33
	Espejos		6	\$ 38,38	\$ 230,28
	Escoba		1	\$ 4,01	\$ 4,01
	Trapeador		1	\$ 3,74	\$ 3,74
	Recogedor de basura		1	\$ 2,82	\$ 2,82
	Basureros	acero inoxidable	6	\$ 15,17	\$ 91,02
TOTAL EQUIPO LIMPIEZA					\$ 2.278,30

Uniformes

	Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total
Uniformes	Chaqueta chef	Jefe de cocina, cocineros	3	\$ 16,70	\$ 50,10
	Pantalón chef	Jefe de cocina, cocineros, bodeguero, steward	5	\$ 16,38	\$ 81,90
	Delantal cintura	J. cocina, coicneros, J. servicio, meseros, barman, steward	10	\$ 8,57	\$ 85,70
	Gorro champiñón	J. cocina, cocineros	3	\$ 4,46	\$ 13,38
	Camisa blanca	J. servicio, meseros, barman	5	\$ 13,26	\$ 66,30
	Corbata roja	J. servicio, meseros, barman	5	\$ 4,02	\$ 20,10
	Pantalón kashmir	J. servicio, meseros, barman	5	\$ 19,64	\$ 98,20
	Camiseta polo	Steward, bodeguero	3	\$ 8,26	\$ 24,78
	Zapatos antideslizantes	J. cocina, cocineros, barman, bodeguero, steward	8	\$ 35,27	\$ 282,16
TOTAL UNIFORMES					\$ 722,62

TOTAL INVERSION INICIAL	\$44.732,66	Total de lo necesario a invetir en el inicio
Amortización de Equipos	\$ 745,54	60 Meses promedio de duracion equipos

Anexo 11 Cotizaciones

COMERCIAL KYWI S.A. AUTOIMPRESORES AUTORIZACION S.R.I. 1114158369 DEL 16/ENE/2014
 RUC 1790041220001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL-RESOL. SRI 5368
 Matriz : AV. 10 DE AGOSTO N24-59 Y LUIS CORDERO
 QUITO Telf: 023987900 P R O F O R M A D O L A R E S
 AGENCIA 04 (C.C. OLIMPICO) Telf: 022432569 022434631 DOCUMENTO SIN VALOR COMERCIAL
 Sucursal : AV. SEIS DE DICIEMBRE 5272 Y PORTETE QUITO
 Senor(es):KARINA NU#EZ
 Codigo: 888885-000000 RUC : 1721085676
 Direccion: LOS LAURELES Vend: CONSULTAS POS 4
 Ciudad : quito Telf. :3343444 Fecha de Emision 21/ENE/2015 PAG. 1/1

CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	P.UNITARIO	TOTAL
164909	TRAMPA PARA GRASA DE TELA HACEB	1	8,43	8,43
197939	CENTRALINA 2 TOMAS C/MANGUERAS ITALIANA	1	126,67	126,67
202843	CAMPANA DBB 60 INOXIDABLE TEKA	1	258,75	258,75

SUBTOTAL	393,85
DESCUENTO	0,00
TOTAL	393,85

Vta.tarifa 12%	Vta.tarifa 0%	Total Vta.Neta	IVA Tar. 12%	IVA Tar. 0%	TOTAL A PAGAR
351,66	0,00	351,66	42,20	0,00	393,86

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de COMERCIAL KYWI S.A.
 En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias
 oficiales que afecten al costo de la mercaderia, nos veremos obligados a actualizar precios en el
 momento de la facturacion previo su conocimiento.

Los precios unitarios de esta proforma ** SI incluyen I.V.A. **
 QUITO , 21 de ENE 2015

KARINA NU#EZ

FIRMA : _____
ESTABLECIMIENTO

FIRMA : _____
CLIENTE

El Uniforme

Quicentro

004-001-0002655

Linea completa para todo trabajo

FECHA: miércoles, enero21 de 2015

CODIGO CLIENTE : 79772
EMPRESA : NUÑEZ CARINA
DIRECCION : LOS LAURELES
ATENCION: 79772
E-MAIL: N/D

R.U.C. / CEDULA : 1721085878
TELEFONO: P593A02T3343444
FAX: PAT

CODIGO	DETALLE	CANT	V. UNIT	V. TOTAL
06.13.03.3	CHAQUETA CHEF GABARD T/L	1	16.70 \$	16.70
14.1.05.3	PANTALÓN CHEF UNISEX ELÁSTICO	1	16.38 \$	16.38
08.1.03.2	DELANTAL CHEF GABARDINA GRANDE	1	8.57 \$	8.57
10.10.03.1	GORRO CHEF HONGO	1	4.46 \$	4.46
14.5.05.3	PANTALÓN MUJER ELEGANTE	1	19.84 \$	19.84
02.6.01.3	BLUSA M/L CAMISERO DACRÓN T/L	1	13.26 \$	13.26
19.6.11.2	ZAPATO CLOGS SUELA ANTIDESLIZANTE	1	35.27 \$	35.27
04.3.10.3	CAMISETA PIQUE C/CUELLO T/L	1	8.26 \$	8.26
17.5.10.1	CORBATAS	1	4.02 \$	4.02

SUBTOTAL ANTES DEL IVA	\$	126.55
DESCUENTO	\$	0.00
SUBTOTAL CON IVA	\$	126.55
SUBTOTAL SIN IVA	\$	0.00
I.V.A	\$	15.19
TOTAL A PAGAR	\$	141.74

PLAZO DE ENTREGA: STOCK ENTREGA INMEDIATA / o 15 DIAS LABORABLES
FORMA DE PAGO: DE CONTADO / 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA
VALIDEZ DE LA PROFORMA: 8DIAS
CHEQUE A NOMBRE DE: EL UNIFORME
PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No. 02060014178
A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA
Observaciones:

MARIA ISABEL PAZHAR

*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telefs: 223-9616 / 254-6500
*QUICENTRO SHOPPING Telefs: 246-1917 *C.C.VILLA CUMBAYA telefs: 289-2922
*C.C. EL BOSQUE Telefs: 226-0451 *SAN LUIS SHOPPING Telefs: 209-0116
www.ElUniforme.com.ec e-mail: eluniforme@quicentro.ec

C O R P O R A C I O N E L R O S A D O S . A .

P R O F O R M A N o . C-044049

ALMACEN.....: 0077 FERRISARIATO QUICENTRO
 NOMBRE DEL CLIENTE: 934016 NUNEZ LOPEZ KARINA
 Cedula / R.U.C.....: 1721065676
 DIRECCION.....: LOS LAURELES
 TELEFONO.....: 3343444
 FECHA DE EMISION...: Mie 21/Enero/2015
 DETALLE.....: 934016

PAG. 1

ARTICULO	DESCRIPCION	COLOR	REFERENCIA	MARCA	TAMANO	UKC	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
0091451788	COMBO EVOLUTION BLAN BLANCO			EDESA		1	1,00	124,11	124,11 I
00X4158585	SECADOR DE MANO 1700W 110V 60HZ HGS0250C			HAND DRYER		1	1,00	124,11	124,11 I
00Y2906136	DISPENSADOR PARA JABON LIQUIDO JTC12M1			EURO		1	1,00	4,90	4,90 I
00X4118977	URINARIO+GRIF PUSH+DESAGUE STRE 601H0001001			STRETTO		1	1,00	75,80	75,80 I
00Y2574341	BAND ACOES ESPEJO RE CLEAR		0K050 CLEAR	KEX		6	1,00	38,38	38,38 I
0032028327	DISPENSADOR PAPEL HIG JUMBO ECO 30193248			SIN MARCA		1	1,00	20,44	20,44 I
0001012047	ESCOBA MOO MADERA CERIAS RIGIDA 5850002508			IMUSA		12	1,00	4,01	4,01 I
0001538268	RECDO BASURA C/PERFIL LIMPIA ES 5850001766			IMUSA		12	1,00	2,82	2,82 I
0068150790	MOPAS ECO C/CABO		7861034104859	SCOTCH BRD		12	1,00	3,74	3,74 I
00Y2247214	TACHO ACERO INOX 12LT		HSP-0001DMATT	SIN MARCA		1	1,00	15,17	15,17 I
0091245824	FREG TEIEMAY 2P 1E IZD C/GRIF M 11124033			TEKA		1	1,00	131,24	131,24 I
00X4907748	FREG 1P1E IZD BOX50CM FILO 40EX 93410500			TRAMONTINA BOX50		1	1,00	42,85	42,85 I
00X4151770	LLAVE STRETTO COCINA PARED		20M60502999	STRETTO		1	1,00	12,49	12,49 I
No. ITEMS:	13	TOTAL ITEMS:	13	SUBTOTAL:				600,06	
<N>				IVA 12,00%				72,01	
				TOTAL:				672,07	

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE VARIAR LOS PRECIOS SIN PREVIO AVIS

SONOS CONTIBUYENTES ESPECIALES

EMITIDO POR: AGUIVARRA

Cotización # AC9220

Empresa: Att:
Fecha: 24/ENERO/2015
Fax:



RUC:1712277464001

CANT	DESCRIPCION	P. UNITARIO	TOTAL
20	TABLET VL TECH 10" 10 Pulgadas, TFT LCD Dimensiones: 242*173*10.3MM Tipo: Capacitive touch screen Resolución: 1024*800	124,48	2489,60
1	SOFTWARE DE FACTURACIÓN, INVENTARIOS Y MANEJO DE COMANDOS	2939,00	2939,00
		Sub total	5428,60
		IVA	651,43
		Total	6080,03

Condiciones:

Tiempo de Entrega: Inmediata
Forma de pago: Al contado
Validez de la cotización: 8 días

Saludos cordiales,

Ing. Estefany Domínguez Leiva
Gerente de Producto
NEOSIS - ECUADOR
www.neosis.com.ec
Teléfonos: (593)-02-2461992 / 02-2253741 / 09-99913780



Diseño de Oficinas, Hogar y Acabados para la construcción.

OFERTA ECONOMICA
No. 187

VENDEDOR : ARQ. INT. CESAR VILLARREAL R.U.C. 0400703781001
Fecha: 01/20/2015
Validez:

Información Cliente

Nombre:
Contacto: KARINA NUÑEZ
Teléfono:

ITEM	CANT.	DESCRIPCION		V.UNIT.	V.TOTAL
Equipos de Cocina					
1	2	Cocina 4 fogones	hierro fundido	1000,00	\$ 2.000,00
2	1	Horno	interior de acero	480,00	\$ 480,00
3	1	Freidora		480,00	\$ 480,00
4	2	Refrigeradora		700,00	\$ 1.400,00
5	1	Congelador		1500,00	\$ 1.500,00
6	1	Trampas de grasa		200,00	\$ 200,00
7	1	Campana extractora		890,00	\$ 890,00
8	1	Plancha	acero inoxidable	670,00	\$ 670,00
9	3	Mesas de Trabajo	acero inoxidable	380,00	\$ 1.140,00
10	1	Microondas		350,00	\$ 350,00
11	4	Licuadaora		180,00	\$ 720,00
12	2	Posillería completa cocina	acero inoxidable	235,00	\$ 470,00
13	1	Posillería pequeña bar	acero inoxidable	125,00	\$ 125,00
14	1	Maquina de hielo		380,00	\$ 380,00

Condiciones Comerciales	Subtotal	\$ 10.805,00
Tiempo de entrega: 20 días laborables	12% IVA	\$ 1.296,60
FORMA DE PAGO	Total	\$ 12.101,60

50% a la firma del contrato o presentación de factura y 50% contraentrega

OBSERVACION

SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

Servicio al Cliente

* Entrega a Domicilio sin costo

Realizado por:

GARANTIA

1 AÑOS POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA

Arq. Int. Cesar Villarreal

Tel: 0992536448 Movi

DIRECCION DE LA EMPRESA

0999386444 Claro

Luis de Beethoven N47-230 y Capitán Rafael Ramos



Diseño de Oficinas, Hogar y Acabados para la construcción.

OFERTA ECONOMICA

No. 187

VENDEDOR : ARQ. INT. CESAR VILLARREAL R.U.C. 0400703781001
Fecha: 01/20/2015
Validez:

Información Cliente

Nombre:
Contacto: KARINA NUÑEZ
Teléfono:

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	V.UNIT.	V.TOTAL
Batería de Cocina				
1	2	Pailas	45,00	\$ 90,00
2	2	Sartenes	60,00	\$ 120,00
3	1	Olla 40 cm	137,82	\$ 137,82
4	2	Olla 32 cm	87,00	\$ 174,00
5	2	Olla 28 cm	60,85	\$ 121,70
6	2	Sartén profundo 28 cm	60,68	\$ 121,36
7	2	Sartén profundo 26 cm	55,42	\$ 110,84
8	2	Sartén profundo 24 cm	50,69	\$ 101,38
9	4	Coctelera	35,00	\$ 140,00
10	6	Tablas	5,00	\$ 30,00
11	1	Rallador	5,00	\$ 5,00
12	7	Cuchillos	8,00	\$ 56,00
13	3	Pinzas	4,00	\$ 12,00
14	2	Batidores de mano	3,50	\$ 7,00
15	2	Cernidore grande	3,02	\$ 6,04
16	4	Cernidor mediano	2,43	\$ 9,72
17	2	Cernidor pequeño	2,39	\$ 4,78
18	2	Cernidores chinos	10,00	\$ 20,00
19	4	Cucharas de madera	2,50	\$ 10,00
20	2	Cucharones	5,25	\$ 10,50
21	3	Espátulas	7,25	\$ 21,75
22	2	Pelador	3,80	\$ 7,60
23	1	Tijeras	4,30	\$ 4,30

Condiciones Comerciales	Subtotal	\$ 1.321,79
Tiempo de entrega: 20 días laborables	12% IVA	\$ 158,61
FORMA DE PAGO	Total	\$ 1.480,40

50% a la firma del contrato o presentación de factura y 50% contraentrega

OBSERVACION

SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

Servicio al Cliente

* Entrega a Domicilio sin costo

Realizado por:

GARANTIA

1 AÑOS POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA

Arq. Int. Cesar Villarreal

Tel: 0992536448 Movi

DIRECCION DE LA EMPRESA

0999386444 Claro

Luis de Beethoven N47-230 y Capitán Rafael Ramos



Diseño de Oficinas, Hogar y Acabados para la construcción.

OFERTA ECONOMICA
No. 189

VENDEDOR : ARQ. INT. CESAR VILLARREAL R.U.C. 0400703781001
Fecha: 01/20/2015
Validez:

Información Cliente

Nombre: Karina Nuñez Lopez
Contacto:
Teléfono:

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	V.UNIT.	V.TOTAL
Vajilla				
1	48	Platos cuadrados 26x26	\$ 6,25	\$ 300,00
2	84	Platos ovalados 29 cm	\$ 5,80	\$ 487,20
3	60	Plato trincherero 30 cm	\$ 4,90	\$ 294,00
4	48	Soufleras	\$ 3,00	\$ 144,00
5	24	Saleros	\$ 3,25	\$ 78,00
6	24	Pimenteros	\$ 3,25	\$ 78,00
7	24	Ajiceros	\$ 3,00	\$ 72,00
Cristalería				
8	84	Vaso Old Fashion	\$ 3,00	\$ 252,00
9	84	Vaso Highball	\$ 4,00	\$ 336,00
10	84	Copa Martini	\$ 7,00	\$ 588,00
11	84	Vaso Cervezero	\$ 6,00	\$ 504,00
Cubertería				
12	36	Cucharas	\$ 2,10	\$ 75,60
13	84	Tenedores	\$ 2,10	\$ 176,40
14	84	Cuchillos	\$ 2,00	\$ 168,00
15	84	Cuchara postre	\$ 1,50	\$ 126,00

Condiciones Comerciales	Subtotal	\$ 3.679,20
Tiempo de entrega: 60 días laborables una vez colocada la orden	12% IVA	\$ 441,50
FORMA DE PAGO	Total	\$ 4.120,70

50% a la firma del contrato o presentación de factura y 50% contraentrega

OBSERVACION

SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

Servicio al Cliente

* Entrega a Domicilio sin costo

Realizado por:

Arq. Int. Cesar Villarreal

GARANTIA

1 AÑOS POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA

Tel: 0992536448 Movi

DIRECCION DE LA EMPRESA

0999386444 Claro

Luis de Beethoven N47-230 y Capitán Rafael Ramos

DISTRIBUIDORES Y FABRICANTES



Diseño de Oficinas, Hogar y Acabados para la construcción.

OFERTA ECONOMICA

No. 186

VENDEDOR : ARQ. INT. CESAR VILLARREAL

R.U.C. 0400703781001

Fecha: 01/20/2015

Validez: 8 días

Información Cliente

Nombre:

Contacto: KARINA NUÑEZ

Teléfono:

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	V.UNIT.	V.TOTAL
MOBILIARIO				
1	15	Mesas madera acabado lacado 0.90 x 0.90	\$ 150,00	\$ 2.250,00
2	60	Sillas madera acabado lacado asiento tapizado espaldar bajo en madera	\$ 122,00	\$ 7.320,00
3	2	Butaca tapizado asiento y espaldar	\$ 375,00	\$ 750,00
4	1	Barra curva en madera lacado a dos niveles de tablero	\$ 430,00	\$ 430,00
5	10	Taburete	\$ 122,00	\$ 1.220,00
6	2	Televisores 32"	\$ 480,00	\$ 960,00
7	1	Televisor 50"	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
8	1	Equipo de audio	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00

Condiciones Comerciales

Subtotal \$ 16.930,00

Tiempo de entrega: 60 días laborables una vez colocada la orden de compra

12% IVA \$ 2.031,60

FORMA DE PAGO

Total \$ 18.961,60

50% a la firma del contrato o presentación de factura y 50% contraentrega

OBSERVACION

SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

Servicio al Cliente

* Entrega a Domicilio sin costo

Realizado por:

GARANTIA

Arq. Int. Cesar Villarreal

1 AÑOS POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA

Tel: 0992536448 Movi

DIRECCION DE LA EMPRESA

0999386444 Claro


Luis de Beethoven N47-230 y Capitán Rafael Ramos

DISTRIBUIDORES Y FABRICANTES

VENDEDOR : ARQ. INT. CESAR VILLARREAL R.U.C. 0400703781001
Fecha: 01/20/2015
Validez:

Información Cliente

Nombre:
Contacto:
Teléfono:

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	V.UNIT.	V.TOTAL
MOBILIARIO				
1	1	Escritorio con cajonera metalica y mueble de archivacion	\$ 350,00	\$ 350,00
2	2	Archivacion	\$ 150,00	\$ 300,00
3	3	SILLA GIRATORIA Base neumática 5 puntas Asiento y espaldar plásticas Brazos metalicos	\$ 80,00	\$ 240,00
				
4	1	ANAQUEL LIBRERO Medidas 2,00 X 0,90 X 0,45 Estructura Melamínico 18mm Puertas en Melamínico o vidrio en la parte superior Cajones en la parte inferior 3 Repisas internas regulables, Una fija Chapa de seguridad Niveladores antideslizantes Bordes cubiertos con filo PVC Tiraderas plásticas	\$ 270,00	\$ 270,00
5	1	Pizarra Liquida	\$ 50,00	\$ 50,00
6	2	Computadora	\$ 750,00	\$ 1.500,00
7	1	Impresora	\$ 200,00	\$ 200,00
8	1	Registradora	\$ 350,00	\$ 350,00
9	1	Teléfono Inal. Doble Sony	\$ 180,00	\$ 180,00

Condiciones Comerciales	Subtotal	\$ 3.440,00
Tiempo de entrega: 15 días laborables una vez colocada la orden de compra	12% IVA	\$ 412,80
FORMA DE PAGO	Total	\$ 3.852,80

50% a la firma del contrato o presentación de factura y 50% contraentrega

OBSERVACION

SALIDA LA MERCADERIA NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

Servicio al Cliente

* Entrega a Domicilio sin costo

GARANTIA

1 AÑOS POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA

DIRECCION DE LA EMPRESA

Luis de Beethoven N47-230 y Capitán Rafael Ramos

Realizado por:

Arq. Int. Cesar Villarreal
Tel: 0992536448 Movi
 0999386444 Claro

Anexo 12 Cuñas radiales

TARIFA DE PORTACUÑAS

ROTATIVO Cuña de hasta 30"	\$25
SELECTIVO Cuña de hasta 30"	\$35
NOTIMUNDO Cuña de hasta 30"	\$50

Portacuñas:

Rotativo, método sencillo para llegar con su publicidad a todo el diverso y amplio grupo objetivo de nuestra radio. Se transmite durante toda nuestra programación hasta la 1:00 am.

Selectivo, si su objetivo es una audiencia definida por el horario de su preferencia. Se transmite dentro de la hora seleccionada por el anunciante, máximo 2 cuñas por hora.

Tarifario 2014



Más comunicación, más radio

Gran radio para grandes marcas

□

	Formato de Propuesta Comercial ECUADOR TV	Código:	Página: 1
			De: 1

Quito, 24 de enero del 2015

Estimada,

Karina Núñez,

Presente.-

A continuación adjunto la oferta de pauta en Radio Pública del Ecuador.

CLIENTE: Karina Núñez
 PRODUCTO:
 CAMPAÑA:
 VERSIONES:
 DURACION: 30 Segundos

RADIO PUBLICA DEL ECUADOR			FEBRERO 2015		NO. Spots	TARIFA NEGOCIADA	INVERSION NEGOCIADA
CANAL	PROGRAMA	HORA	J	V			
			12	13			
	HORARIO ROTATIVO	06H00-20H00	6	6	12	15,00	180,00
			6	6	12		180

Atentamente,

Ricardo ~~Urresta~~
 GERENCIA COMERCIAL
 Celular 0996900648