



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laureate International Universities®

FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA

“CREACION DE LA CAFETERIA LA HERENCIA EN LA URBANIZACION EL
CONDADO DEL D.M. DE QUITO”

Trabajo de titulación presentado en conformidad a los requisitos establecidos
para optar por el título de
Tecnóloga en Alimentos y Bebidas

Profesor Guía
Pablo Jácome D.

Autora
Mary Janet Coronel Carrión

Año
2013

DECLARACION DEL PROFESOR GUIA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante Mary Janet Coronel Carrión, 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”.

Pablo Jácome D.
Administrador Gastronómico
C.I. 1709565988

DECLARACION DE AUTORIA 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”

Mary Janet del Carmen Coronel Carrión
C.I. 1102051511

AGRADECIMIENTO

A Dios por concederme vida y fuerzas para seguir adelante, a mi adorada familia por estar mi lado.

A ti Sonita, mil gracias por tu ayuda en gran parte de este proyecto.

Con cariño a mis compañeros de carrera por su apoyo en los trabajos encomendados.

A mis catedráticos, Tutor y Coordinadores de la Tecnología de alimentos y bebidas por su amistad y por los conocimientos impartidos para llegar hasta este escalón tan importante en la vida de un estudiante.

DEDICATORIA

Con infinito amor a mis padres, Roberto mi viejito adorado, aunque no estás aquí a mi lado, desde el cielo eres mi fuerza y guías mis pasos. Suquita de mi corazón, con tus oraciones, bendiciones y amor me has animado a seguir adelante. De Uds. tengo un gran legado que jamás podré olvidar: “Luchar por mis ideales y no dejarme vencer jamás”.

A mi querido esposo, maravillosas hijas y yerno, gracias por su tiempo y paciencia creo que sin su apoyo habría sido más difícil lograr este objetivo. A todos Uds., mi adorada familia porque son mi vida y siempre están en mi corazón.

RESUMEN

En el presente proyecto de tesis se determinó el siguiente Objetivo general:

- Generar un concepto de cafetería en la urbanización “El Condado” que haga énfasis en el sabor ecuatoriano, dirigido a un público adulto y joven que viven en la Urbanización.

Para alcanzar el objetivo general se plantearon los siguientes Objetivo específicos:

- Ofrecer a un selecto público meta, jóvenes y adultos, alimentos y bebidas propios de nuestra tierra.
- Emprender un negocio con características diferenciadas que satisfaga los gustos, tendencias y preferencias de los clientes.
- Ser una fuente generadora de ingresos para el propietario con rendimientos que justifiquen la inversión.

En el presente proyecto se realizó una investigación informal, que consistió en aplicar a los residentes de la urbanización El Condado una encuesta de sondeo de opinión diseñada para éste propósito.

Se obtuvieron los siguientes resultados: El 99% de las personas encuestadas opinan positivamente sobre la creación de la cafetería dentro de la Urbanización El Condado. El 47% prefiere visitar una cafetería en la tarde y el 39% en la noche. El 74% manifiestan que el factor más importante para elegir una cafetería son los productos que se ofrecen, mientras que para el 59% constituye el buen servicio. El 90% manifiesta que prefieren los productos de origen y sabor nacionales.

Conclusión: El proyecto es factible y realizable en los aspectos social, geográfico, demográfico, mercadológico y financiero.

ABSTRACT

This actual thesis project has determined the following objectives:

- To create a cafeteria in El Condado Urbanization, which will promote typical Ecuadorian food, aimed at the young adult population that lives in the complex.

In order to achieve this goal, some specific objectives have been created.

- To promote Ecuadorian food and beverage to a select target audience of young and adults.
- To undertake a business with different characteristics that satisfies the tastes, trends and customer preferences.
- To be a source of income for the owner with returns that justifies the investment.

In order to analyze the market a survey was conducted to see the populations opinion of the project.

The survey had the following results: 99% answered positively about creating a cafeteria in the urbanization, 47% prefer to visit a coffee shop in the afternoon and 39% prefer going at night. The survey showed that 74% of the population stated that the most important factor in choosing a cafeteria is the products offered, while 59% said the most important is good service.

The survey also showed that 90% prefer the products of national origin.

As a conclusion, the project is feasible and achievable in the social, geographic, demographic, marketing and financial areas.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| CAPITULO I | 1 |
| 1. PLAN ESTRATEGICO DEL PROYECTO | 1 |
| 1.1 Introducción al proyecto | 1 |
| 1.2 Plan estratégico..... | 2 |
| 1.2.1 Establecimiento de la Misión y Visión del proyecto | 2 |
| 1.2.1.1 Misión..... | 2 |
| 1.2.1.2 Visión | 3 |
| 1.2.2 Análisis FODA | 3 |
| 1.2.2.1 Fortalezas | 3 |
| 1.2.2.2 Oportunidades | 3 |
| 1.2.2.3 Debilidades | 4 |
| 1.2.2.4 Amenazas | 4 |
| 1.2.3 Análisis y conformación jurídica de la empresa..... | 4 |
| 1.2.3.1 Registro único de contribuyentes (RUC)..... | 5 |
| 1.2.3.2 Patente Municipal | 6 |
| 1.2.3.3 Impuesto predial | 6 |
| 1.2.3.4 Licencia única de actividades económicas (LUAE)..... | 6 |
| 1.2.3.5 Permiso de Bomberos..... | 7 |
| 1.2.3.6 Permiso de salud | 8 |
| 1.2.3.7 Certificado de registro turístico | 8 |
| 1.2.3.8 Certificado ambiental de actividades de bajo impacto. | 9 |
| 1.2.3.9 Derechos de propiedad intelectual..... | 10 |
| 1.2.4 Planteamiento de objetivos generales y específicos | 11 |
| 1.2.4.1 Objetivo general..... | 11 |
| 1.2.4.2 Objetivos específicos | 11 |
| CAPITULO II | 12 |
| 2. DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL | 12 |
| 2.1 El recurso humano | 12 |

| | |
|---|----|
| 2.2 Desarrollo del perfil de los puestos de trabajo | 12 |
| 2.2.1 Gerente administrativo | 13 |
| 2.2.2 Cocinero | 13 |
| 2.2.3 Mesero | 13 |
| 2.2.4 Personal de limpieza | 13 |
| 2.3 Convocatoria, reclutamiento, selección, horarios | |
| Capacitación del personal, organización | 13 |
| 2.3.1 Convocatoria | 13 |
| 2.3.2 Reclutamiento..... | 14 |
| 2.3.3 Selección..... | 14 |
| 2.3.4 Horarios del personal | 15 |
| 2.3.5 Capacitación del personal | 15 |
| 2.3.6 Organigrama estructural..... | 16 |
| 2.3.7 Organigrama funcional | 16 |
| 2.4 Políticas internas de la Cafetería..... | 17 |
| 2.4.1 Reglamento Interno | 17 |
| 2.4.1.1 Disciplina..... | 17 |
| 2.4.1.2 Uniformes y presentación personal..... | 17 |
| 2.4.1.3 Hábitos de higiene personal..... | 17 |
| 2.5 Creación de estándares en el servicio | 18 |
| 2.6 Incentivos y sanciones | 18 |
| 2.6.1 Incentivos | 18 |
| 2.6.2 Sanciones..... | 19 |
| 2.7 Creación y justificación de la carta | 19 |
| 2.7.1 Carta de menú..... | 19 |
| 2.7.1.1 Bocaditos | 19 |
| 2.7.1.2 Bebidas calientes..... | 19 |
| 2.7.1.3 Bebidas frías | 20 |
| 2.7.1.4 Postres..... | 20 |
| 2.7.2 Modelo de receta estándar | 21 |

| | |
|--|-----------|
| CAPITULO III | 22 |
| 3. ASPECTO MERCADOLOGICO | 22 |
| 3.1 Estudio de Mercado..... | 22 |
| 3.1.1 Objeto de Estudio | 22 |
| 3.1.2 Cantidad de oferentes de productos o servicios..... | 22 |
| 3.1.3 Cantidad de demandantes por estratos..... | 23 |
| 3.1.4 Niveles de precio y calidad | 23 |
| 3.1.5 Canales de distribución | 23 |
| 3.2 Tipos de investigación a aplicar | 24 |
| 3.3 Método, técnicas e instrumentos para obtener información..... | 24 |
| 3.4 Segmentación de mercado..... | 24 |
| 3.4.1 Aplicación de variable geográfica | 25 |
| 3.4.2 Aplicación de variable demográfica | 25 |
| 3.5 Modelo de encuesta | 25 |
| 3.6 Análisis y tabulación de resultados | 25 |
| 3.6.1 Pregunta 1 | 26 |
| 3.6.2 Pregunta 2..... | 27 |
| 3.6.3 Pregunta 3..... | 28 |
| 3.6.4 Pregunta 4..... | 29 |
| 3.6.5 Pregunta 5 | 30 |
| 3.6.6 Pregunta 6 | 31 |
| 3.6.7 Pregunta 7 | 32 |
| 3.6.8 Pregunta 8..... | 33 |
| 3.7 Análisis de la competencia | 34 |
| 3.7.1 Sweet & Coffee..... | 34 |
| 3.7.2 Hansel y Gretel..... | 34 |
| 3.8 Creación de la imagen..... | 35 |
| 3.9 Estrategia de mercado | 36 |
| 3.10 Establecer presupuesto para mercadeo..... | 36 |

| | |
|---|-----------|
| 3.11 Manejo del lanzamiento y apertura del negocio | 37 |
| CAPITULO IV..... | 38 |
| 4. ASPECTO FINANCIERO DEL PROYECTO | 38 |
| 4.1 Financiero..... | 38 |
| 4.1.1 Establecer el monto económico para la conformación de la empresa | 38 |
| 4.1.2 Presupuesto de inversión | 39 |
| 4.1.3 Presupuesto de ventas | 42 |
| 4.1.4 Costos de materia prima, materiales indirectos, suministros y Servicios, mano de obra directa e indirecta. ... | 43 |
| 4.1.5 Determinación del Punto de equilibrio | 46 |
| 4.1.6 Flujo de caja proyectado | 49 |
| 4.1.7 Estado de resultados..... | 50 |
| 4.2 Costes | 51 |
| 4.2.1 Determinar y desarrollar el proceso para la elaboración del producto | 52 |
| 4.2.2 Determinar a través del estudio de mercado, producto y competencia la colocación de precios | 52 |
| 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 53 |
| 5.1 Conclusiones..... | 53 |
| 5.2 Recomendaciones..... | 53 |
| REFERENCIAS..... | 54 |
| ANEXOS | 55 |

INDICE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Horario del personal | 15 |
| Tabla 2. Receta estándar | 21 |
| Tabla 3. Análisis de la competencia Sweet & Coffee | 34 |
| Tabla 4. Análisis de la competencia Hansel & Gretel | 34 |
| Tabla 5. Presupuesto de publicidad | 37 |
| Tabla 6. Presupuesto de inversión | 39 |
| Tabla 7. Presupuesto de maquinaria y equipo | 39 |
| Tabla 8. Presupuesto de muebles y enseres | 40 |
| Tabla 9. Presupuesto de equipos de audio y video | 40 |
| Tabla 10. Presupuesto de equipos de computación | 40 |
| Tabla 11. Presupuesto de cristalería | 40 |
| Tabla 12. Presupuesto de vajilla | 41 |
| Tabla 13. Presupuesto de utensilios y accesorios de cocina | 41 |
| Tabla 14. Presupuesto de uniformes | 42 |
| Tabla 15. Proyección de ventas | 42 |
| Tabla 16. Costo Unitario de materia prima | 43 |
| Tabla 17. Costo de Materia prima mensual y anual | 44 |
| Tabla 18. Costo de mano de obra directa | 45 |
| Tabla 19. Costo de mano de obra indirecta | 45 |
| Tabla 20. Costos indirectos de fabricación | 45 |
| Tabla 21. Gastos de administración | 45 |
| Tabla 22. Gastos financieros | 45 |
| Tabla 23. Flujo de Caja Proyectado | 49 |
| Tabla 24. Estado de Resultados Año 1 | 50 |
| Tabla 25. Costos de producción | 51 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Organigrama estructural..... | 16 |
| Figura 2. Organigrama funcional | 16 |
| Figura 3. Canal de distribución..... | 23 |
| Figura 4. Resumen estadístico pregunta 1..... | 26 |
| Figura 5. Resumen estadístico pregunta 2..... | 27 |
| Figura 6. Resumen estadístico pregunta 3..... | 28 |
| Figura 7. Resumen estadístico pregunta 4..... | 29 |
| Figura 8. Resumen estadístico pregunta 5..... | 30 |
| Figura 9. Resumen estadístico pregunta 6..... | 31 |
| Figura 10. Resumen estadístico pregunta 7..... | 32 |
| Figura 11. Resumen estadístico pregunta 8..... | 33 |
| Figura 12. Logotipo de la Cafetería | 35 |
| Figura 13. Punto de equilibrio operacional | 48 |

CAPITULO I

1. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO

1.1 Introducción al proyecto por realizarse

En la actualidad las actividades diarias de las personas están influenciadas por múltiples presiones y desafíos propios de la agitada vida moderna, los mismos que provocan niveles altos de estrés, afectando a la salud mental y al buen desempeño en general.

Las personas inmersas en ésta situación, buscan lugares acogedores y tranquilos, en donde puedan alejarse de la rutina diaria y reunirse con familiares y amigos para degustar de un buen café y deliciosos bocadillos.

Considerando los aspectos arriba señalados, el presente trabajo proyecta ofrecer a los residentes de la Urbanización “El Condado”, la Cafetería “ La Herencia”, la misma que suplirá la inexistencia de éste tipo de negocio y satisfacer las necesidades, gustos y preferencias de éste importante nicho de clientes potenciales.

La Herencia guarda estrecha relación a la tradición que se adquirió de nuestros ancestros desde siempre y bajo un concepto tradicional, pretende proyectar una imagen innovadora con esencia del Ecuador, en un sitio moderno delicadamente decorado, con un ambiente agradable, música suave, cómodo y acogedor; en donde, se pueda saborear y disfrutar de las delicias de apetitosos platos, como las humitas, quimbolitos, empanadas, etc., acompañadas de un café o chocolate caliente.

El lugar será una invitación para compartir con familiares y amigos las costumbres y experiencias vividas en el entorno familiar, cuando nuestra

madre o abuela preparaba en casa y compartía estas delicias y manjares de la comida ecuatoriana.

1.2 Plan Estratégico del Proyecto

Todo proyecto requiere de una adecuada planificación que coadyuve a alcanzar y cumplir los objetivos propuestos que definen el rumbo que tomará la empresa en los próximos años.

En el presente caso consiste en determinar inicialmente lo que haremos para llevar a feliz término la implementación de la Cafetería La Herencia, especificando cómo y cuándo lo haremos en forma eficiente y oportuna. Para lo cual se tendrá que adecuar todos los recursos disponibles, con el fin de aprovechar las oportunidades y evitar las amenazas del mercado.

La planeación estratégica exige analizar la situación de la empresa y su entorno, establecer objetivos, definir políticas y estrategias necesarias para alcanzar dichos objetivos.

Con este plan estratégico se pretende tener la certeza para la creación del negocio, ya que, con la realización de éste se previene cualquier inconveniente que pueda surgir. Este plan incluye misión, visión, análisis FODA, estrategias, objetivos y acciones a realizar.

1.2.1 Establecimiento de la Misión y Visión del proyecto

1.2.1.1 Misión

Ofrecer productos y servicios de calidad, garantizando el bienestar, la satisfacción del cliente y las exigencias del mercado.

1.2.1.2 Visión

Ser la mejor cafetería de la Urbanización El Condado.

1.2.2 Análisis FODA

El análisis FODA nos permite identificar los puntos fuertes y débiles de la empresa, en relación a las oportunidades y amenazas del entorno. El análisis recoge los puntos fuertes en los que se debe apoyar, los débiles que debe superar, las oportunidades que debe aprovechar y las amenazas de las que se debe defender frente a un mercado altamente competitivo.

1.2.2.1 Fortalezas

1. Servicio rápido
2. Precios competitivos
3. Ambiente cómodo y agradable
4. Localización estratégica
5. Alta calidad en productos y servicios
6. Clientes de nivel social alto

1.2.2.2 Oportunidades

1. No existe otro local de estas características dentro de la Urbanización.
2. Capacidad para atraer a usuarios que buscan un ambiente agradable y de calidad cerca de su residencia.
3. Existe un mercado de jóvenes y adultos que no tiene un punto de encuentro para compartir.
4. Horario de atención para los clientes

1.2.2.3 Debilidades

1. Falta de experiencia en la administración de éste tipo de negocio
2. No se dispone de local propio.
3. Arriendo es elevado
4. Centro comercial cerca del lugar en mención.

1.2.2.4 Amenazas

1. Proyecto fácil de imitar
2. Existencia de franquicias nacionales e internacionales que pueden incursionar en éste lugar
3. Espacio físico.

1.2.3 Análisis y conformación jurídica de la empresa

La cafetería “La Herencia” será una empresa de tipo Unipersonal.

De acuerdo al Art. 16 de la Ley de empresas unipersonales de responsabilidad limitada, no existe impedimento alguno para desarrollar la actividad de creación de una Cafetería; por lo tanto desde el aspecto legal es factible su creación y funcionamiento.

La Empresa Unipersonal de Responsabilidad Limitada, constituye entonces, una alternativa para quienes buscan formalizar el ejercicio de una actividad comercial determinada a través de una persona jurídica pero sin el requerimiento de socios. (<http://www.ortegaabogados-ec.com/aldia/Boletines/BOLETIN%2015%20-%20TEXTO.doc>).

Los documentos que se necesitan para la apertura de este tipo de negocio son:

- Ruc
- Patente Municipal
- Impuesto predial
- Licencia única de actividades económicas (LUAE)
- Permiso de Bomberos
- Permiso de salud
- Permiso del Ministerio de Turismo
- Permiso del Ministerio del medio ambiente
- IEPI

1.2.3.1 Registro único de contribuyentes (RUC)

El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.

El número de registro está compuesto por trece números y su composición varía según el tipo de contribuyente.

“El RUC registra información relativa al contribuyente como por ejemplo: la dirección de la matriz y sus establecimientos donde realiza la actividad económica, la descripción de las actividades económicas que lleva a cabo, las obligaciones tributarias que se derivan de aquellas, entre otras” (RUC. (s.f.) Recuperado el 06 de marzo de 2013 de <http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>).

Requisitos para la obtención del RUC:

- Cedula de ciudadanía (original y copia)
- Papel de votación actualizado (original y copia).

1.2.3.2 Patente municipal

“La patente es un registro laboral obligatorio para los profesionales que trabajan de manera independiente, se aplica a personas naturales, jurídicas, sociedades nacionales o extranjeras domiciliadas en Quito que ejerzan actividades industriales, comerciales, financieras, inmobiliarias y profesionales. Este es un requisito previo a la obtención del RUC”. (<http://www.tramitesecuador.com/municipio-del-distrito-metropolitano-de-quito/pago-de-patentes-en-el-distrito-metropolitano-de-quito/>).

Solo 3 requisitos básicos se necesitan para sacar la patente:

- Formulario de Declaración
- copias de cédula y papeleta de votación,
- copia del RUC
- en el caso de que el trámite lo realice una tercera persona: carta simple de autorización del Contribuyente.

1.2.3.3 Impuesto predial

Este pago lo realiza el dueño del inmueble y es quien facilitara dicho documento.

1.2.3.4 Licencia única de actividades económicas (LUAE)

La 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.

El proceso para obtener la LUAE puede iniciarse a través de la página web del Municipio de Quito: www.quito.gob.ec, o con la presentación del formulario impreso lleno y firmado en cualquiera de las Administraciones Zonales.

(<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html?showall=1&limitstart=>).

1.2.3.5 Permiso de Bomberos

El trabajo del Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, se fundamenta en la Ley de Seguridad Nacional, Ley de Defensa Contra Incendios, Ordenanzas Municipales y sus Reglamentos. (http://bomberos.daganet.net/respaldos/bomberos/jupgrade/index.php?option=com_content&view=article&id=18:base-legal&catid=7&Itemid=251).

Para obtener el permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos en la ciudad de Quito se necesita:

- Formulario de solicitud de inspección (este formulario se compra en la tesorería de las oficinas del CBQ).
- Informe favorable de inspección.
- Copia de patente municipal

1.2.3.6 Permiso de salud

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
- Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
- Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
- Plano del establecimiento a escala 1:50.
- Croquis de ubicación del establecimiento.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública. ([http:// instituciones.msp.gob.ec/](http://instituciones.msp.gob.ec/)).

1.2.3.7 Certificado de Registro turístico

El Certificado de Registro Turístico es la herramienta de gestión administrativa en la que se encuentran inscritas todas las personas naturales, jurídicas o comunidades que realicen actividades turísticas, se lo emite por una sola vez a cada establecimiento turístico, siempre y cuando no exista un cambio de propietario.

Dentro de la Ley de Turismo, se consideran actividades turísticas entre otras: Alimentos y Bebidas: Bares, Restaurantes, Cafeterías, Fuentes de Soda.

Requisitos:

- Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatutos. (solo para personas

jurídicas);

- Nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el registro mercantil (solo para personas jurídicas);
- Copia a color de cedula de identidad y papeleta de votación o pasaporte (solo para extranjeros);
- Copia a color del RUC;
- Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos del establecimiento a registrarse debidamente firmado por el propietario;
- Formulario de declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil (solicitarlo en la ventanilla Quito Turismo);
- Copia del Certificado de búsqueda fonética emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual;
- Dos copias de Patente Municipal del año vigente a color;
- Original y copia del comprobante de pago por concepto de registro turístico;
- Original y copia del comprobante de pago por contribución uno por mil sobre los activos fijos del establecimiento. (<http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/nuestros-servicios/registro-turistico>).

1.2.3.8 Certificado ambiental de actividades de bajo impacto

“Para el cumplimiento de la Ordenanza 213 sobre la prevención y control del medioambiente, los locales determinados como de bajo impacto deben entregar a la Secretaría de Ambiente del Distrito Metropolitano de Quito: el formulario de registro, RUC, pago de impuesto predial, la guía de prácticas ambientales y la orden de pago por inspección y certificación”.

(<http://cesdecorp.org/2011/10/21/certificado-ambiental-de-actividades-de-bajo-impacto-en-quito/>).

1.2.3.9 Derechos de Propiedad Intelectual

“El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual es el único organismo, en el país, que tiene la función de velar por el cumplimiento de los Derechos de Propiedad Intelectual de los ecuatorianos. Una adecuada protección a estos Derechos es vital para el desarrollo tecnológico, cultural, social y económico del país” (<http://www.proecuador.gob.ec/institucional/socios-nacionales/#>).

Requisitos para registrar la marca:

- Pagar en el banco \$ 16 dólares americanos para poder ingresar al sistema y verificar que el nombre que se ha elegido para el establecimiento no pertenezca a alguien
- Formulario (entrar a la página www.iepi.gob.ec buscar formulario e imprimir)
- Llenar debidamente el formulario
- Comprobante pago tasa No -----
- 6 etiquetas del logo en papel adhesivo 5*5 cm a color
- Copia de cédula de ciudadanía
- Pagar \$ 116 en el banco para ingresar su marca

Art. 63.- La propiedad de los nombres comerciales se adquirirá de conformidad a lo previsto en la Ley de Propiedad Intelectual.

Art. 64.- Los nombres comerciales podrán registrarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, para lo cual se seguirá el mismo procedimiento establecido para el registro de marcas, en lo que fuere aplicable.

1.2.4 Planteamiento de objetivos generales y específicos

1.2.4.1 Objetivo general

Generar un concepto de cafetería en la urbanización “El Condado” que haga énfasis en el sabor ecuatoriano, dirigido a un público adulto y joven que viven en la Urbanización.

1.2.4.2 Objetivos específicos

- a. Ofrecer a un selecto público meta, jóvenes y adultos, alimentos y bebidas propios de nuestra tierra.
- b. Empezar un negocio con características diferenciadas que satisfaga los gustos, tendencias y preferencias de los clientes.
- c. Ser una fuente generadora de ingresos para el propietario con rendimientos que justifiquen la inversión.

CAPITULO II

2. DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

2.1 El Recurso Humano

La mejor ventaja competitiva de una organización frente a sus similares está en su elemento humano. En base a la aplicación del proceso administrativo (planificar, hacer, verificar y actuar) se debe aprovechar al máximo la capacidad del elemento humano de la empresa, para obtener los objetivos productivos deseados, conjugando intereses individuales y del negocio, bajo un marco de servicio y calidad.

El proceso administrativo en general comprende las siguientes acciones:

- Cubrir las obligaciones y funciones del negocio.
- Asegurar un correcto proceso de selección del personal.
- Crear condiciones de trabajo en la que los empleados aprendan y se desarrollen.
- Pagos de salarios justos y equitativos
- Proporcionar un buen clima laboral
- Reconocer el buen desempeño de los trabajadores
- Evaluación de desempeño anual (obligatorio).
- Documentar y notificar las observaciones negativas

De acuerdo a la cantidad de personas que la cafetería tenga capacidad para atender, será la cantidad de trabajadores con el que el negocio deberá contar.

2.2 Desarrollo de Perfil de los puestos de trabajo

Las posiciones mencionadas como imprescindibles son:

2.2.1 Gerente administrativo

Responsable de dirigir la gestión administrativa y operativa de la cafetería, realizar alianzas con clientes y proveedores, supervisar la disciplina del personal y la actividad productiva.

2.2.2 Cocinero.

Responsable de preparar, entregar y almacenar todos los alimentos, aplicando con oportunidad y eficiencia las técnicas culinarias de seguridad e higiene que permitan obtener los mejores estándares de calidad.

2.2.3 Mesero

Responsable de receptar la orden, servir los alimentos y bebidas, elaborar notas de consumo, solicitar y entregar el pago respectivo a los clientes, con la debida oportunidad y delicadeza.

2.2.4 Personal de limpieza

Responsable de la limpieza general de las instalaciones y mobiliario del local, colocar la basura en los puntos de recolección; utilizando adecuadamente los materiales de limpieza entregados para tal efecto.

2.3 Convocatoria, reclutamiento, selección, horarios y capacitación del personal

2.3.1 Convocatoria

La convocatoria se realizará mediante la emisión de la oferta de trabajo firmada por la gerencia administrativa y podrá ser difundida mediante anuncios internos para que empleados adecuados, calificados y con experiencia, puedan

aplicar a vacantes para incrementar su experiencia promoviendo el desarrollo del personal; y , anuncios externos que permiten difundir vacantes existentes en publicaciones de relevancia, tales como: periódicos, radio, revistas, sitio web de un proveedor de reclutamiento en línea, etc.

2.3.2 Reclutamiento

Todos los puestos deben contar con una descripción detallada y actualizada de la función que van a desempeñar. Antes de que se publique una vacante, se recomienda detallar ciertas especificaciones que el candidato debe cumplir. Esto deberá identificar las habilidades, competencias, conocimientos y experiencia necesarios para la posición, junto con otras calificaciones y cualidades personales necesarias relacionadas con el puesto.

El nivel del puesto debe ser establecido para definir el salario y demás condiciones asociadas al mismo.

2.3.3 Selección

Los procedimientos de selección deben asegurar que los candidatos sean evaluados de una manera objetiva y justa en lo que se refiere a los requisitos del trabajo. Los mismos deben ser apropiados al nivel de trabajo involucrado y pueden incluir entrevistas estructuradas, pruebas y/o presentaciones.

Los pasos para realizar la selección de personal son los siguientes:

1. Analizar las solicitudes.
2. Evaluar a los candidatos de acuerdo al perfil requerido, usando las siguientes técnicas:
 - Entrevista personal.
 - Pruebas de habilidades o conocimientos.

3. Verificar referencias.
4. Decidir a quién contratar.

2.3.4 Horarios de personal

Tabla 1. Horario de Personal

| "HORARIO DE PERSONAL" | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------|--------|--------|--------|---------|--------|-------|
| NOMINA | HORARIO | LUNES | MARTES | MIERC. | JUEVES | VIERNES | SABADO | DOM |
| Cocinero | 14:00 - 22:00 | Libre | C | C | C | C | C | libre |
| Mesero 1 | 14:00 - 22:00 | Libre | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | libre |
| Mesero 2 | 14:00 - 22:00 | Libre | M2 | M2 | M2 | M2 | M2 | libre |
| P. limpieza | 14:00 - 22:00 | Libre | L | L | L | L | L | libre |

Códigos:

| | |
|-------------------|----|
| Cocinero | C |
| Mesero 1 | M1 |
| Mesero 2 | M2 |
| Personal limpieza | L |

2.3.5 Capacitación del personal

La satisfacción del cliente es el resultado de un trabajo en conjunto. Los empleados serán bien entrenados, motivados y comprometidos con la calidad y el servicio. Solo se conseguirá satisfacer al cliente si todos persiguen el mismo objetivo, cada uno en el rol que le corresponde.

Escuchar al cliente, interpretarlo bien, gestionar el servicio y entregarlo con precisión, eficiencia, cortesía, empatía hará que el negocio tienda a la excelencia.

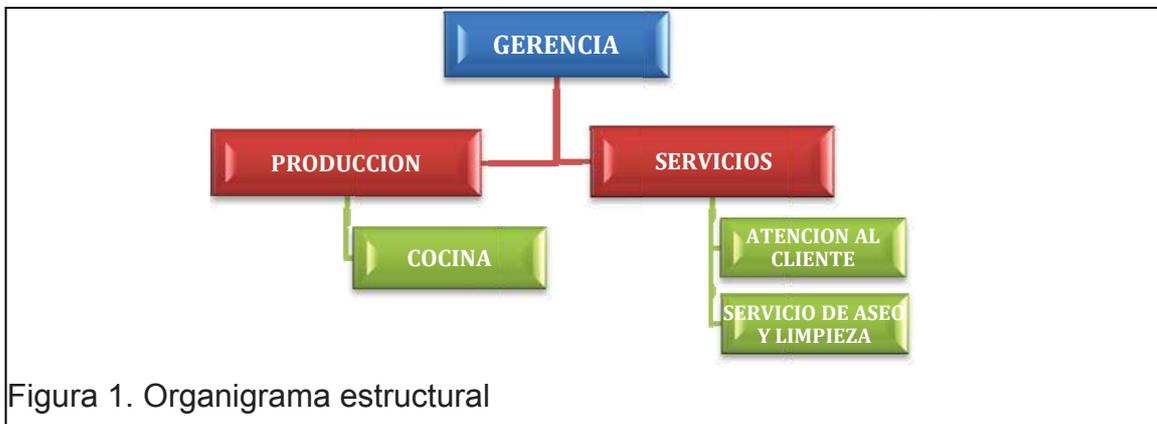
La capacitación al personal se hará cada primer lunes de los meses de Enero,

Abril y Agosto, con una carga horaria de 4 horas por encuentro.

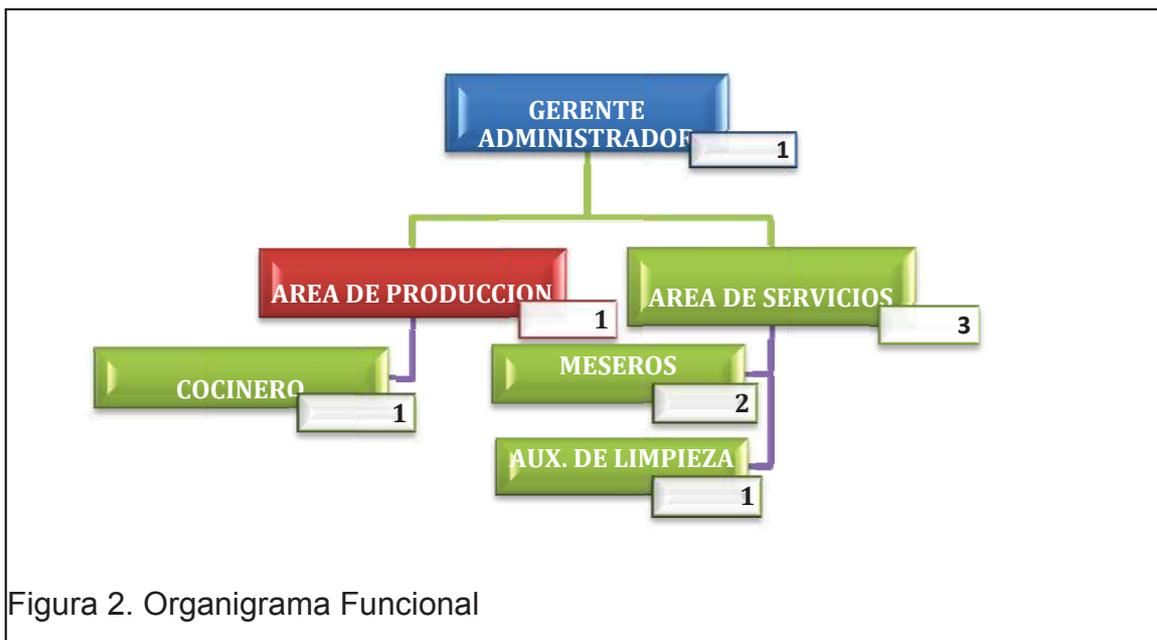
Se impartirán los siguientes contenidos:

- 1.- Servicio al cliente
- 2.- Manipulación de alimentos
- 3.- Normas generales de higiene y presentación personal
- 4.- Innovación en la presentación y variedad de los platos

2.3.6 Organigrama estructural



2.3.7 Organigrama funcional



2.4 Políticas internas de la Cafetería

2.4.1 Reglamento Interno

2.4.1.1 Disciplina

- El personal cumplirá con el horario de trabajo establecido y debe llegar con anticipación a la hora de ingreso.
- Comunicar con anticipación el motivo de la inasistencia al trabajo
- Las faltas deberán ser justificadas con documentos legales
- Se exigirá: respeto, disciplina, buenos modales en horas de trabajo
- El personal no podrá laborar con manifestaciones de haber ingerido bebidas alcohólicas o sustancias prohibidas.
- El personal no podrá abandonar su puesto de trabajo injustificadamente
- Cada empleado deberá cumplir con responsabilidad su función
- Se exigirá respeto y buena atención al cliente
- Se exigirá honradez y honorabilidad en el desempeño de sus funciones
- Integración al grupo para crear un adecuado ambiente laboral
- La mala disciplina puede ser motivo de despido (visto bueno)

2.4.1.2 Uniformes y presentación personal

- Llevar el uniforme correctamente y siempre limpio
- Zapatos antideslizantes, cómodos y limpios
- Usar permanentemente malla en la cabeza todo el personal de cocina
- No se permitirá el uso de otras prendas de vestir que alteren el uniforme establecido.

2.4.1.3 Hábitos de higiene personal

- Baño diario
- Uñas recortadas, no uso de joyas

- El personal masculino deberá estar bien rasurado y recortado el cabello.

2.5 Creación de estándares en el servicio

Tres tipos de servicios son los más utilizados en el mercado: El Servicio Francés, El Servicio Americano y El Servicio Inglés.

El Servicio Americano es el que se va a utilizar en esta cafetería.

“Este es posiblemente el servicio más utilizado y el más sencillo. Su servicio se distingue por su rapidez, la comida es preparada en la cocina y uno de los camareros del restaurante lo lleva a la mesa de los clientes. Por lo general, los alimentos y las bebidas se sirven por la derecha y los platos se retiran por la izquierda” (<http://www.cocinayvino.net/tips/tips-de-etiqueta/281-tiposdeservicio.html>).

En los momentos de espera de los pedidos, se hace un tiempo para los detalles del servicio como, volver a llenar los vasos de agua, el mesero debe conocer correctamente el menú.

2.6 Incentivos y sanciones

2.6.1 Incentivos:

- El trabajador con destacada disciplina y desempeño ejemplar de su función, será nombrado el mejor trabajador del mes, cuya fotografía será expuesta en un lugar visible a todos dentro de la cafetería.
- De los mejores trabajadores del mes se elegirá el mejor trabajador del año, el mismo que se hará acreedor a la exposición de su fotografía en el cuadro de honor de la cafetería, recibirá el 50% del salario básico unificado y será considerado para una futura promoción de presentarse

en la cafetería.

2.6.2 Sanciones

Las faltas disciplinarias cometidas por los trabajadores, serán sancionadas de conformidad con lo establecido en el Reglamento Interno de la cafetería.

2.7 Creación y justificación de la carta

En esta carta se verá reflejada la identidad de la cafetería, teniendo siempre presente las preferencias del cliente, las mismas que serán satisfechas desde el primer momento que ingrese a la cafetería. En ella se verá plasmada la calidad del producto en cuanto a rapidez y eficiencia en el servicio; y como un valor agregado la comodidad que brindarán las instalaciones en un agradable ambiente, logrando de esta manera fidelizar a nuestra clientela convirtiéndose en un factor multiplicador y positivo para el negocio.

2.7.1 Carta de Menú

2.7.1.1 Bocaditos

- Empanadas de morocho
- Empanadas de viento
- Bolón de verde con queso
- Bolón de verde con chicharrón
- Humitas de sal
- Quimbolitos

2.7.1.2 Bebidas calientes

- Cappuccino
- Mocachino

- Café pasado
- Vino hervido
- Chocolate caliente
- Morocho caliente

2.7.1.3 Bebidas frías

- Batidos (mora, frutilla)
- Jugos naturales (naranja, tomate de árbol)
- Gaseosas
- Aguas con gas o sin gas

2.7.1.4 Postres

- Torta de naranja
- Pie de piña
- Cheesecake de mortiño
- Mousse de guanábana
- Copa de helado artesanal con fruta de temporada
- Crepe de higos con queso

2.7.2 Modelo de receta estándar

Tabla 2. Receta estándar

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------------|------------|--------------|-------------------------|
| | NOMBRE DEL PLATO: | | | | |
| Peso por porción: | | | | | |
| Cantidad de porciones: | | | | | |
| FOTO | DESCRIPCIÓN: | | | | |
| | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | COSTO DEL PLATO: |

Adaptado de UDLA- Tecnología A&B

CAPITULO III

3. Aspecto Mercadológico

3.1 Estudio de mercado

3.1.1 Objeto de estudio

Será determinar los potenciales clientes del negocio, clasificándolos por sus gustos y preferencias, estrato social, lugar de residencia, número de miembros en cada familia, etc.

Con ésta información estaremos en condiciones de estructurar convenientemente las características específicas de los productos y el servicio a ofrecer.

Mi mercado serán los residentes de la urbanización El Condado con una población aproximada de 1700 familias (Promedio 4 miembros por familia, lo que nos da un universo total de 6800 personas como potenciales clientes).

Los principales componentes del estudio de mercado son:

3.1.2 Cantidad de oferentes de productos o servicios.

Dentro del área de influencia de la cafetería La Herencia no existe competencia; Sin embargo en el Mall El Condado ubicado a 2 km de la urbanización se encuentran como principales competidores: “Hansel y Gretel”, “Sweet&Coffee” y Honey&Honey.

3.1.3 Cantidad de demandantes por estratos

Personal adulto aproximadamente 3400 clientes potenciales que pertenecen a un estrato social medio-alto.

En el presente caso los productos o servicios ofrecidos se consideran los más adecuados para el consumidor.

3.1.4 Niveles de precio y calidad

La fijación de precios estará en relación al costo del producto más un margen razonable de utilidad, tomando en cuenta los precios establecidos por la competencia.

La calidad se expresará mediante la aplicación de eficientes procesos de producción, cumpliendo con todas las normas de higiene; complementado con una apetitosa presentación y buen servicio para una satisfacción total del consumidor.

3.1.5 Canales de distribución

La estructura del negocio, tiene un solo canal de distribución corto y directo, simple y rápido, el consumidor acude a comprar los productos directamente a la cafetería. Considerando a futuro la implementación de entrega a domicilio.

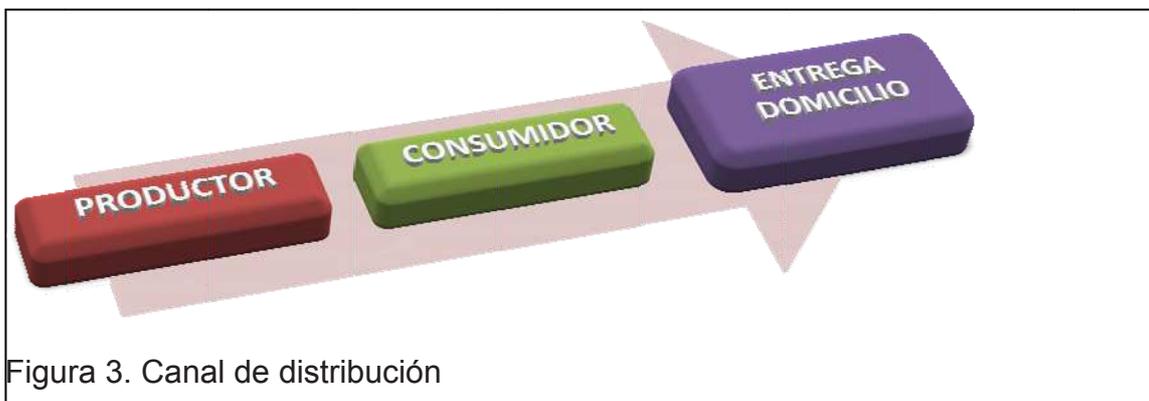


Figura 3. Canal de distribución

El punto de venta se encuentra en el mismo lugar donde se produce, el contacto con el cliente permite brindarle atención personalizada facilitando su elección; además, de conocer sus gustos, preferencias, escuchar sus opiniones y comentarios.

3.2 Tipos de investigación a aplicar.

En el presente proyecto se aplicará una investigación informal, que consiste en recopilar la información disponible de las personas residentes en la urbanización, sus familiares y amigos cercanos.

En ésta investigación se emplearán datos primarios que se recopilarán directamente de las fuentes específicas para el proyecto y datos secundarios que ya han sido recopilados y están disponibles en diferentes fuentes (estadísticas, internet, instituciones públicas, bibliografías etc.).

3.3 Método, técnicas e instrumentos para obtener información

Se utilizará el método de la Encuesta que consiste en reunir datos mediante la aplicación personal de un modelo diseñado para éste propósito.

Otro método a utilizarse será el de la Observación, que consiste en recabar datos observando las acciones de la competencia y de personas en caso de ser necesario. (Stanton, Etzel y Walker, 1998, pp. 110).

3.4 Segmentación del mercado

Este proceso consiste en dividir el mercado total de un bien o servicio en grupos más pequeños, de modo que los miembros de cada uno sean semejantes en los factores que repercuten en la demanda. (Stanton, et al. 1998, pp.160).

3.4.1 Aplicación de variable geográfica

Nuestra ubicación en el centro comercial dentro de la urbanización el Condado es perfecta, un lugar muy concurrido por aproximadamente 1700 familias quienes podrán acceder a esta cafetería en donde la decoración y el entorno son puntos de atracción importantes que irán acompañados de una gran calidad de productos y servicios que les permitirá disfrutar a plenitud de lo ofrecido.

3.4.2 Aplicación de variable demográfica

Nuestro segmento de mercado será agrupar clientes potenciales de clase media-alta, estudiantes de nivel medio-superior, profesionales, amas de casa, Jubilados, de indistinto género.

3.5 Modelo de Encuesta para sondeo de opinión

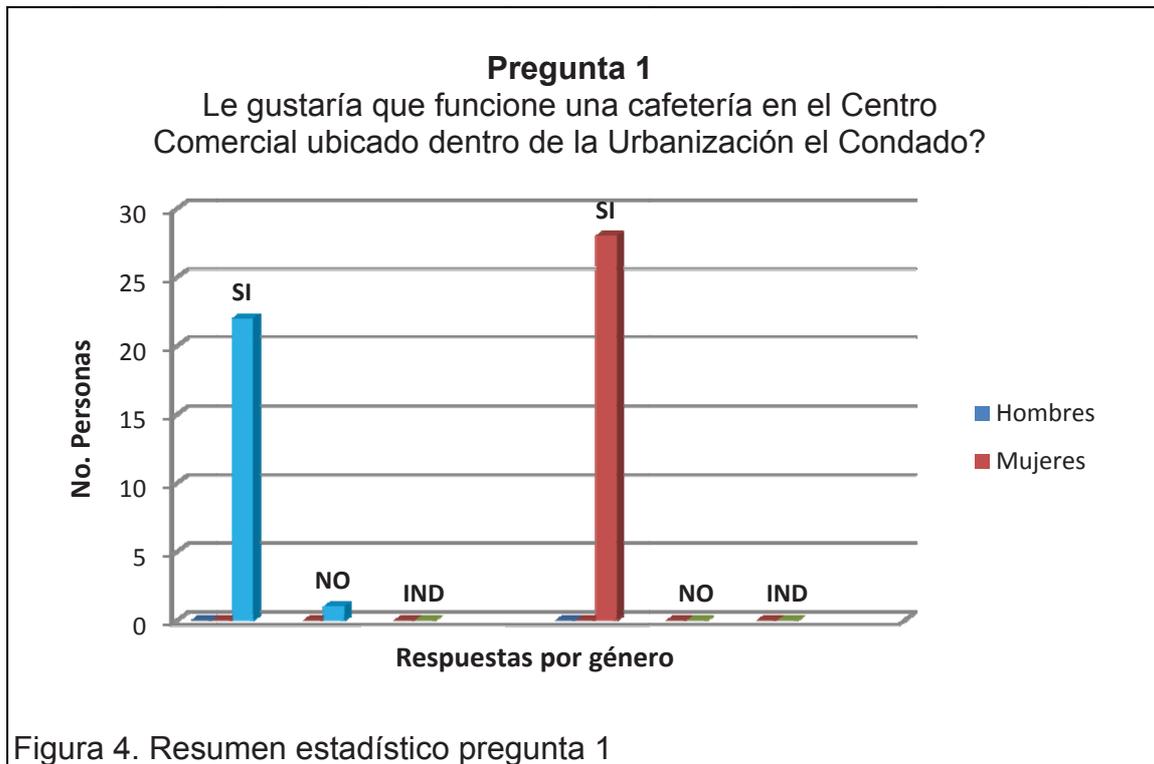
Se ha estructurado el formato de la encuesta, considerando las características propias de las personas encuestadas según la muestra. (Ver Anexo N° 1).

3.6 Análisis y Tabulación de Resultados

La encuesta de opinión se aplicó a una muestra de 51 personas de género femenino y masculino residentes de la Urbanización El Condado, cuyas edades oscilan entre los 20 años hasta los 60 años de edad.

Los resultados obtenidos tienen gran importancia, ya que ésta información confirma los gustos, predilecciones, necesidades y sugerencias fundamentales que han permitido reforzar las condiciones de factibilidad y viabilidad para materializar el presente proyecto.

3.6.1 Pregunta 1



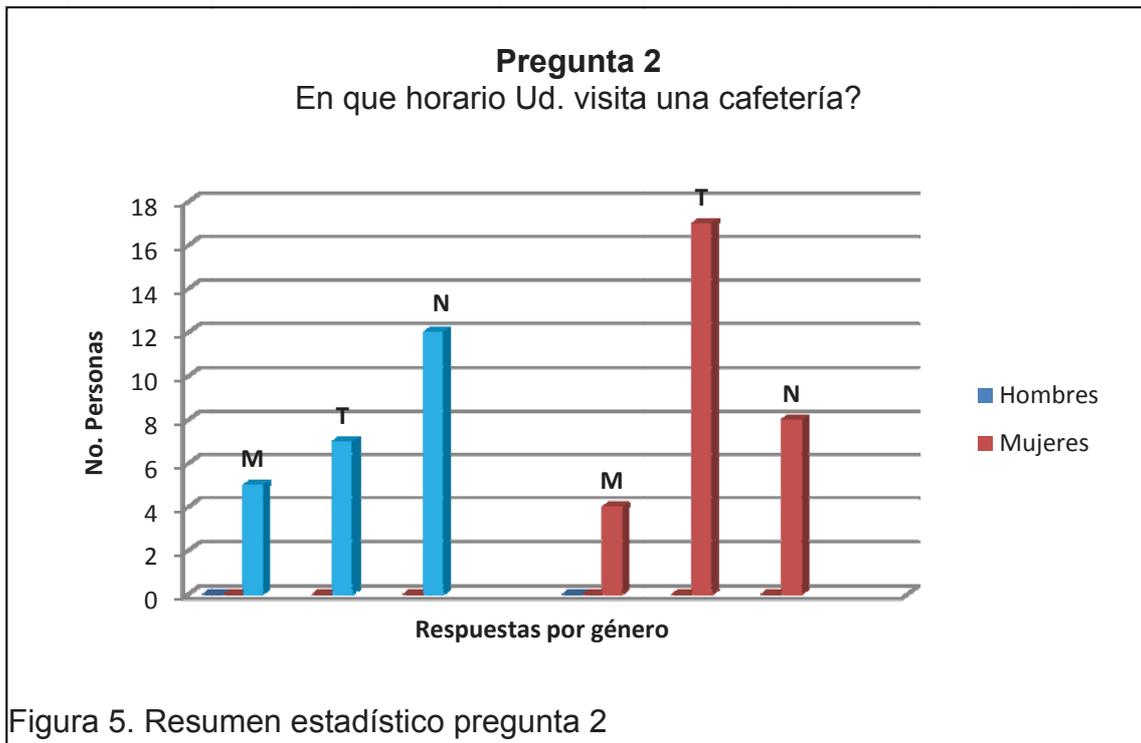
Análisis:

Respecto a ésta pregunta las personas encuestadas responden de la siguiente manera: 22 hombres manifiestan que si y 1 dice que no; por su lado todas las 28 mujeres encuestadas opinan que si les gustaría que funcione una cafetería en la Urbanización.

Conclusión:

El 99% de las personas encuestadas de ambos géneros, opinan positivamente que les gustaría que funcione una cafetería dentro de la Urbanización El Condado; lo cual refuerza la factibilidad del proyecto.

3.6.2 Pregunta 2.



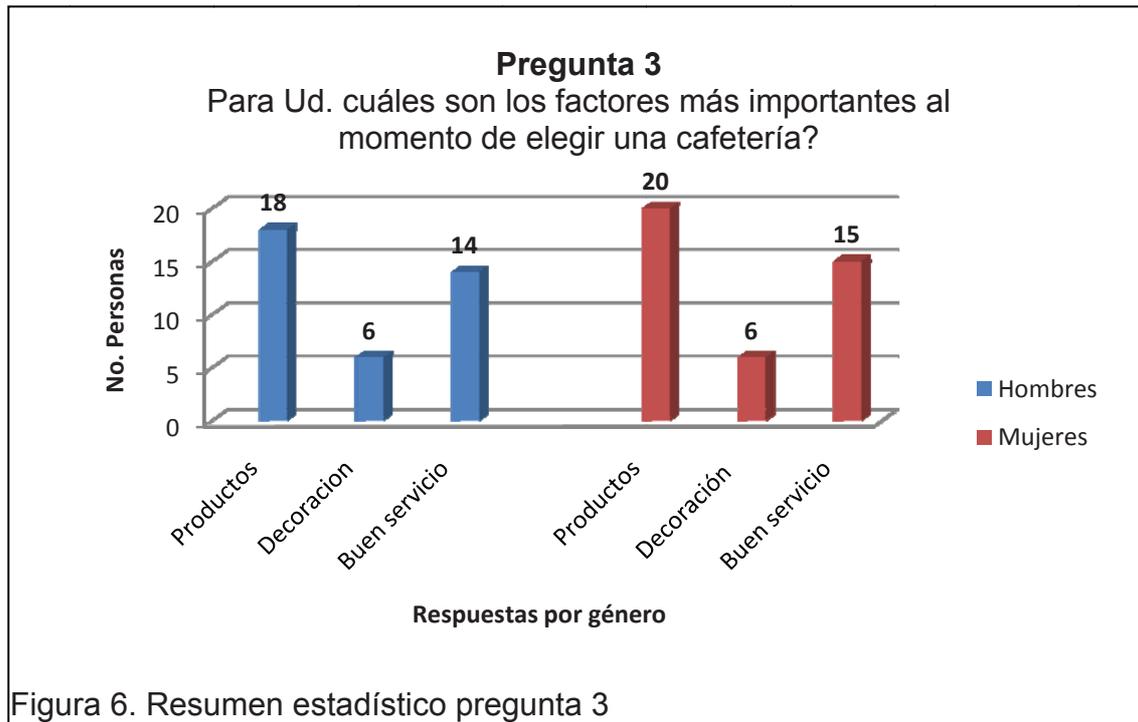
Análisis:

Respecto a ésta pregunta las personas encuestadas responden de la siguiente manera: 5 hombres prefieren visitar en la mañana, 7 en la tarde y 12 en la noche; respecto a las mujeres encuestadas, 4 asisten en la mañana, 17 en la tarde y 8 en la noche.

Conclusión:

El 47% de las personas encuestadas de ambos géneros prefiere visitar una cafetería en la tarde y el 39% en la noche; lo cual nos permite determinar que el mayor ritmo de producción y atención será en los horarios manifestados.

3.6.3 Pregunta 3.



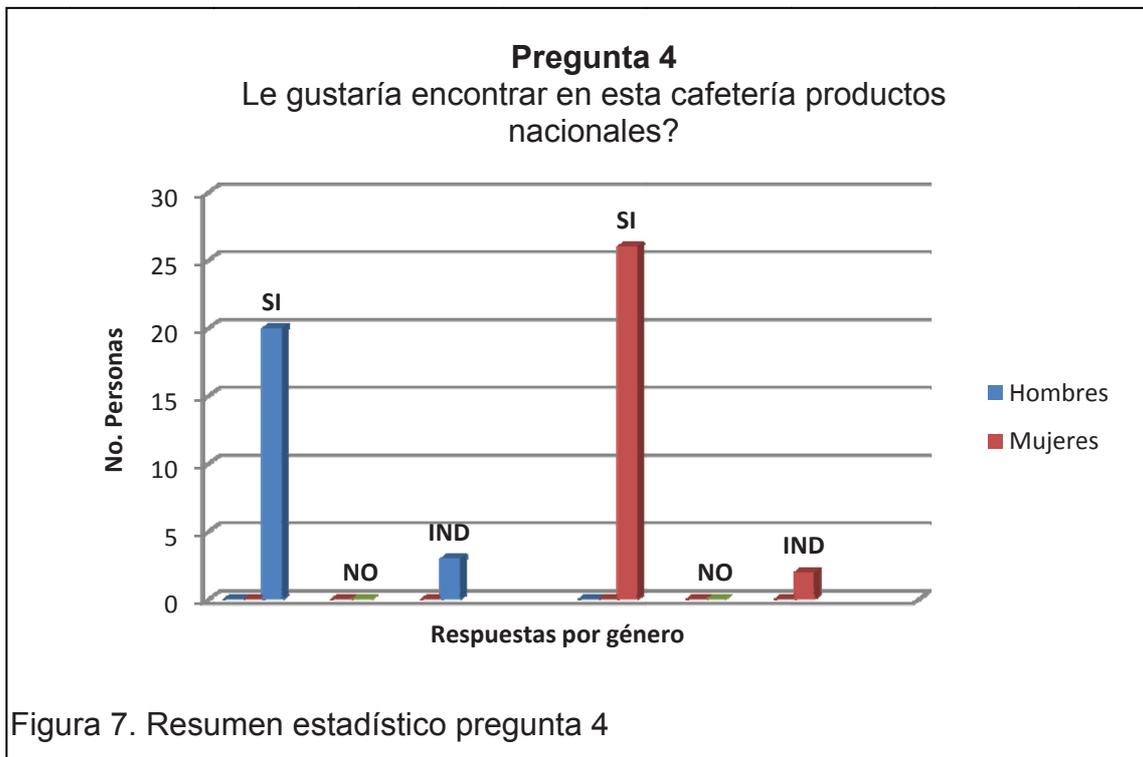
Análisis:

Respecto a los factores más importantes que una persona analiza para elegir una cafetería, las personas encuestadas responden de la siguiente manera: Para los hombres: 18 los productos, 14 el buen servicio y 6 la decoración. Para las mujeres: 20 los productos, 15 el buen servicio y 6 la decoración.

Conclusión:

El 74% de las personas encuestadas consideran que el factor más importante para elegir una cafetería son los productos que se ofrecen, mientras que para el 59% constituye el buen servicio en ese orden, sin menospreciar la decoración del local que también es apreciada por el 23% en la encuesta; por lo tanto se deberá tener muy en cuenta éstos dos importantes aspectos para la plena satisfacción de los clientes.

3.6.4 Pregunta 4.



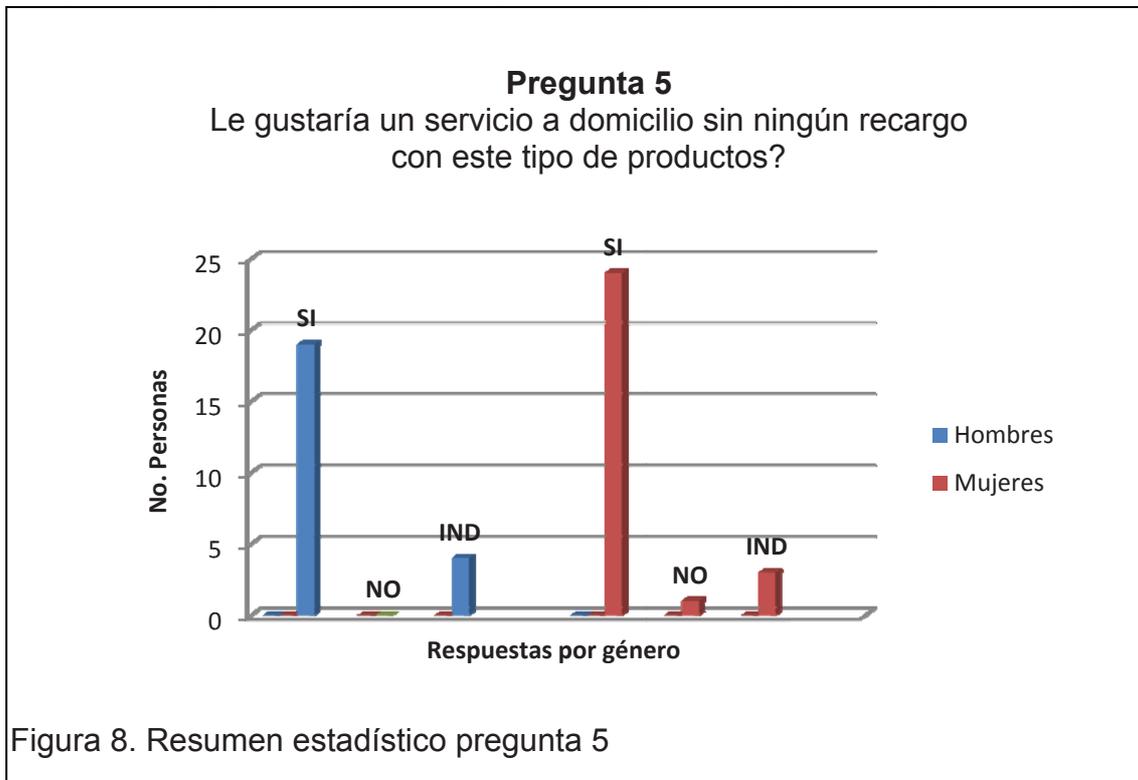
Análisis:

Respecto a ésta pregunta las personas encuestadas respondieron de la siguiente manera. Hombres: SI (20), Indiferente (3), NO (0). Mujeres: SI (26), Indiferente (3), NO (0).

Conclusión:

El 90% de las personas de ambos géneros (46), manifiesta preferir los productos de origen y sabor nacional, mientras el 10% manifiesta ser indiferente al respecto; por lo tanto nuestro esfuerzo y dedicación se concentrará en éste tipo de productos con mayor énfasis.

3.6.5 Pregunta 5.



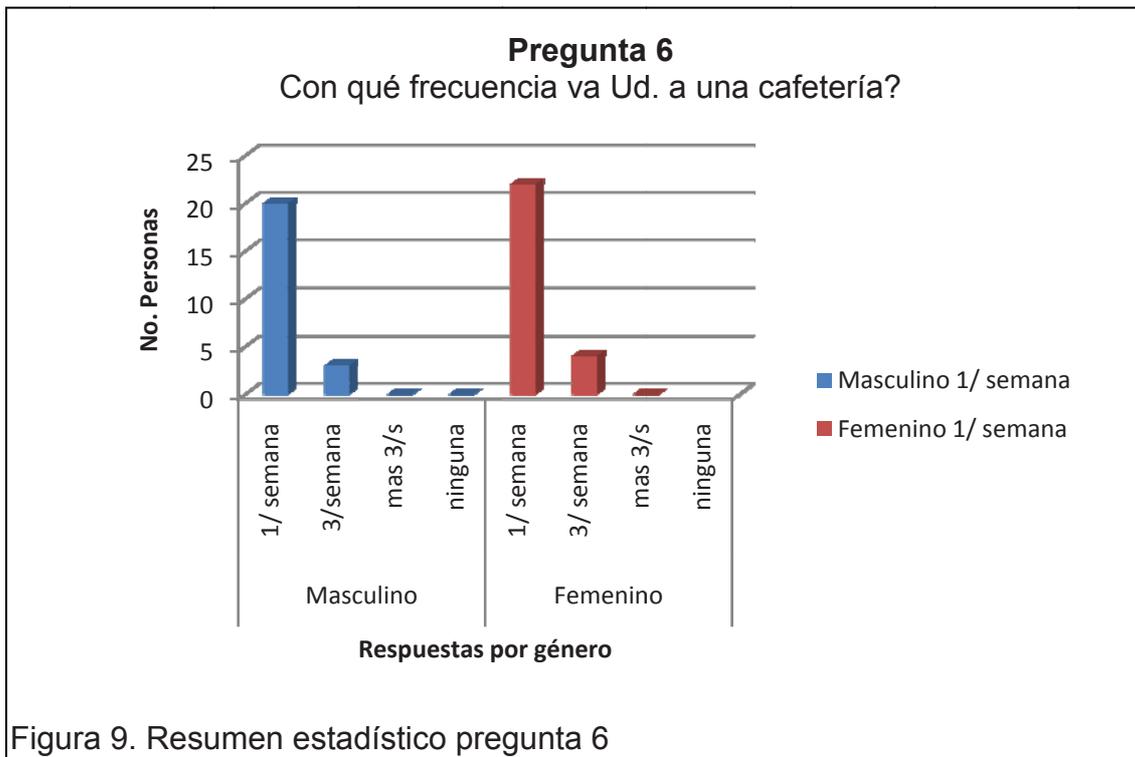
Análisis:

Respecto a ésta pregunta las personas encuestadas respondieron de la siguiente manera. Hombres: SI (19), Indiferente (4), NO (0). Mujeres: SI (24), Indiferente (3), NO (1).

Conclusión:

El 84% de personas de ambos géneros, manifiesta positivamente que les gustaría recibir un servicio a domicilio sin recargo, mientras un 14% es indiferente al respecto; por lo tanto se deberá implementar éste servicio para satisfacción de los clientes.

3.6.6 Pregunta 6.



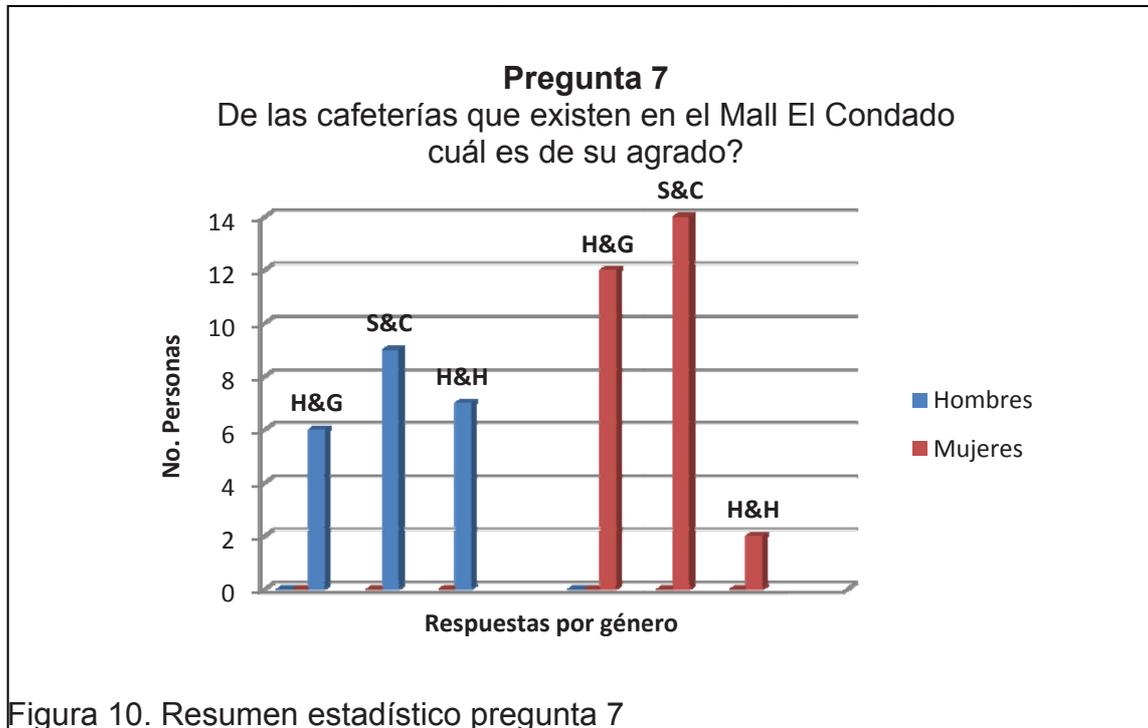
Análisis:

En ésta pregunta las personas encuestadas respondieron de la siguiente manera. Hombres: Una vez por semana (20), Tres veces por semana (3), Más de tres veces por semana (0). Mujeres: Una vez por semana (22), Tres veces por semana (4), Más de tres veces por semana (0).

Conclusión:

El 82% de personas de ambos géneros (42), manifiestan que acude por lo menos una vez por semana a una cafetería, mientras el 14% lo hace tres veces por semana; información que nos permite comprobar que la tendencia moderna de acudir a disfrutar con familiares o amigos en una cafetería tiene plena vigencia.

3.6.7 Pregunta 7.



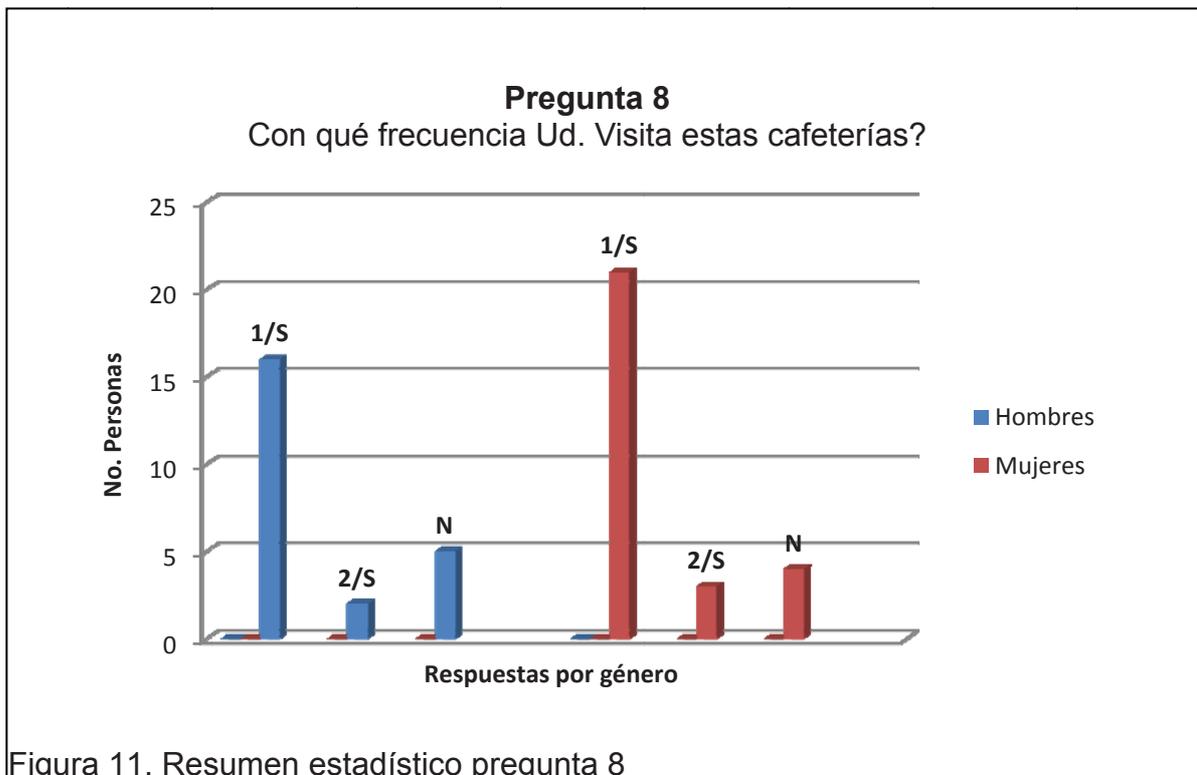
Análisis:

En ésta pregunta las personas encuestadas respondieron de la siguiente manera. Hombres: Hansel & Gretel (6), Sweet & Coffe (9), Honey & Honey (7) Mujeres: Hansel & Gretel (12), Sweet & Coffe (14), Honey & Honey (2). Teniendo preponderancia la marca Sweet & Coffe.

Conclusión:

De las cafeterías existentes en el Mall El Condado, el 45% prefiere Sweet & Coffe, el 35% prefiere Hansel & Gretel y al 18% le gusta Honey & Honey; lo cual nos indica la importancia de nuestros principales competidores en el negocio.

3.6.8 Pregunta 8.



Análisis:

En ésta pregunta las personas encuestadas respondieron de la siguiente manera. Hombres: Una vez por semana (16), Dos veces por semana (2), Ninguna (5); Mujeres: Una vez por semana (21), Dos veces por semana (3), Ninguna (4).

Conclusión:

El 73% de las personas encuestadas visita éstas cafeterías una vez por semana, el 10% lo hace dos veces por semana y ninguna el 18% ; lo cual ratifica la buena costumbre e intención de las personas de acudir a una cafetería por lo menos una vez por semana.

3.7 Análisis de la competencia

3.7.1 Sweet & Coffee

Tabla 3. Análisis de la competencia

| | |
|---|--|
| <p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • Clientela ya creada • Ubicación • Amplio conocimiento del mercado. | <p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento en el tamaño del mercado • Imagen aceptada • Creciente consumo en este tipo de lugares. |
| <p>Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mala atención en el servicio • No dispone de lugar propio de mesas para comodidad del cliente • Precios altos | <p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competencia a su alrededor |

3.7.2 Hansel y Gretel

Tabla 4. Análisis de la competencia

| | |
|---|--|
| <p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imagen establecida en el mercado • Clientela ya creada • Buena localización • Buenos productos • Imagen más moderna • Variedad de productos | <p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento en el tamaño del mercado • Nuevas áreas de desarrollo • Creciente consumo en este tipo de lugares. |
| <p>Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mala atención en el servicio • No dispone de lugar propio de mesas para comodidad del cliente • Mal manejo y control del lugar | <p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proliferación de nuevos establecimiento en el mercado • Incursión de nuevas cadenas y franquicias reconocidas a nivel mundial. |

3.8 Creación de la imagen

La imagen que se desea mostrar es de un estilo vintage antiguo, el cual hace referencia al nombre de la empresa “La Herencia”, no solo se trabajó con el nombre, se aumentaron íconos y gráficos que hacen ver y sentir la esencia de la empresa, que es una cafetería que lo hará sentir como en casa.

La tipografía que se utilizó es manuscrita, y contrasta muy bien con los colores usados, los cuales son rosa oscuro y celeste para el gráfico general y café para la tipografía e ícono de taza. Los colores son contrastantes y cálidos, además que dan la idea de antiguo y acogedor.

En cuanto a la decoración se mantendrá el mismo estilo, usando materiales modernos en algunos mobiliarios y restaurando otros, en cuanto a colores se aplicó la gama de los cálidos para mantener una unidad cromática, creando una imagen familiar para los consumidores.



3.9 Estrategia de mercado

Este proceso es muy importante ya que en él se define productos mercados, el cual estará dirigido a un grupo específico de consumidor para así alcanzar los objetivos propuestos.

En el presente estudio se desarrollaran 3 opciones de estrategias de mercado:

- **Liderazgo en costo;** consiste en satisfacer las necesidades de un segmento de mercado elaborando productos a un menor costo y ofreciéndolos a un menor precio que la competencia.
- **Diferenciación;** consiste en crear productos originales y diferentes por su calidad, sabor autentico nacional, excelente servicio a la mesa, presentación de productos de manera innovadora y atractiva.
- **Concentración en un segmento de mercado;** nuestras acciones se centraran en un nicho de mercado constituido por los residentes jóvenes y adultos de la Urbanización El Condado, a los que les tratará de satisfacer con productos diferentes a un precio razonable. (Stanton, et al., 1998, pp. 94).

3.10 Establecer presupuesto para mercadeo

El presupuesto de mercadeo se basa en las siguientes estrategias de publicidad, las cuales serán aplicadas una semana antes de la apertura del negocio y el día de la inauguración.

Tabla 5. Presupuesto de publicidad

| PRESUPUESTO PARA MERCADEO | | | |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|------------------|
| MEDIO | CANTIDAD | V/UNITARIO | V/TOTAL |
| BANNER 2 * 0.80 m | 2 | \$ 30,00 | \$ 60,00 |
| SOPORTE METALICO | 2 | \$ 35,00 | \$ 70,00 |
| FLYERS | 300 | \$ 0,80 | \$ 240,00 |
| REDES SOCIALES | | | |
| ROTULO 1x3m. | 1 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| | | TOTAL: | \$ 970,00 |

3.11 Manejo del lanzamiento y apertura del negocio

Para el lanzamiento del servicio de esta cafetería se tomará en cuenta la interacción con el cliente, lo cual se logrará a través de las redes sociales como: Facebook, Twitter y Foursquare; subiendo información clave del lugar (promociones, menú, fotos, eventos, etc.).

El día de la apertura se promocionará los productos que la cafetería ofrecerá a través de degustaciones, promociones especiales, y publicidad móvil dentro de la urbanización.

CAPITULO IV

4. Aspecto Financiero del Proyecto

4.1 Financiero

Todo proyecto requiere determinar cuál es la cuantía de los fondos necesarios para atender la inversión fija y diferida, cuáles serán las fuentes de financiamiento, así como establecer el monto, el plazo y el costo de financiamiento; pueden ser fondos propios o recurrir a crédito en alguna institución bancaria.

Es importante determinar un presupuesto de ventas, los costos y los gastos para cada periodo de acuerdo a la magnitud o alcance del proyecto; así como también la inversión en capital de trabajo, los requerimientos de fondos líquidos y el costo de ventas.

4.1.1 Establecer el monto económico para conformar la empresa

La inversión inicial comprende la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles, necesarios para iniciar las operaciones de la empresa, con excepción del capital de trabajo.

Se considera como activo tangible la maquinaria, equipo, mobiliario y otros. El activo intangible es el conjunto de bienes propiedad de la empresa necesarios para su funcionamiento y que incluyen: patentes, marcas, diseño y nombre comercial, gastos pre operativos de instalación y puesta en marcha, contratos de servicios como la instalación de energía eléctrica, gas, teléfono, etc., capacitación del personal, etc.

El capital de trabajo está representado por el capital adicional con que se debe contar para que empiece a funcionar la empresa; esto es, financiar la primera

producción antes de percibir ingresos. Es necesario comprar la materia prima, insumos y materiales, etc.; es decir, contar con cierta cantidad de dinero para empezar a trabajar y solventar los gastos diarios.

A fin de tener un conocimiento claro de las necesidades del proyecto es necesario enlistar todos los activos tangibles e intangibles registrando que se incluye en cada uno de ellos.

Tabla 6. Gastos Preoperativos

| GASTOS PREOPERATIVOS | |
|-------------------------------------|-----------------|
| DETALLE | VALOR |
| Patente Municipal | 11,00 |
| Certificado del IEPI | 132,00 |
| Permiso de medio ambiente | 44,00 |
| Permiso de Bomberos | 1,00 |
| Permiso Soprofón (anual) | 178,31 |
| Intendencia de Policía | 15,00 |
| Central de gas, instalación | 150,00 |
| Pintura del local | 150,00 |
| Adecuación instalaciones eléctricas | 200,00 |
| Gastos de publicidad expectativa | 970,00 |
| TOTAL GASTOS PREOPERATIVOS | 1.851,31 |

4.1.2 Presupuesto de Inversión

Tabla 7. Presupuesto de Maquinaria y equipo (COCINA)

| MAQUINARIA Y EQUIPO | | | |
|---|--------------|-----------------|-----------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. UNIT. | TOTAL |
| Cocina industrial mixta sencilla de 3 | 1 | 134,40 | 134,4 |
| Horno semi industrial mixto para dos latas | 1 | 173,60 | 173,6 |
| Freidora mixta sin plancha | 1 | 173,60 | 173,6 |
| Microondas HACEB AR HM 0.7 me. | 1 | 99,68 | 99,68 |
| Refrigeradora Indurama RI-425 cuarzo blanco | 1 | 866,88 | 866,88 |
| Pastelera refrigerante Artialambre | 1 | 2.016,00 | 2.016,00 |
| Máquina de café BIANCHI LEITA | 1 | 2200,00 | 2200 |
| Kitchenaid kp26 | 1 | 500,69 | 500,69 |
| Licuadaora | 1 | 70,00 | 105 |
| TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO | | | 6.269,85 |

Tabla 8. Presupuesto de Muebles y enseres

| MUEBLES Y ENSERES | | | |
|--------------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. | TOTAL |
| Mesa para 4 puestos | 11 | 58,24 | 640,64 |
| Mesa para 2 puestos | 3 | 50,40 | 151,20 |
| Sillas | 50 | 19,04 | 952,00 |
| Escritorio cajero | 1 | 112,00 | 112,00 |
| Silla de pino | 1 | 19,04 | 19,04 |
| TOTAL MUEBLES Y ENSERES | | | 1.874,88 |

Tabla 9. Presupuesto de equipos de audio y video

| EQUIPOS DE AUDIO Y VIDEO | | | |
|--|--------------|-----------|---------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. | TOTAL |
| TV.PRIMA 32" COMPUTRON | 1 | 399,00 | 399,00 |
| Microcomponente LG CM -4330 | 1 | 222,88 | 222,88 |
| TOTAL EQUIPOS DE AUDIO Y VIDEO: | | | 621,88 |

Tabla 10. Presupuesto equipos de computación

| EQUIPO DE COMPUTACION | | | |
|--------------------------------------|--------------|---------------|---------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. UNT | TOTAL |
| Computadora EAGLE tercera generación | 1 | 497,39 | 497,39 |
| Monitor LG LED 18.5 | 1 | 137,14 | 137,14 |
| Impresora matricial EPSON LX 300 | 1 | 272,05 | 272,05 |
| Teléfono PANASONIC | 1 | 45,36 | 45,36 |
| TOTAL EQUIPO DE COMPUTACIÓN: | | | 951,94 |

Tabla 11. Presupuesto de cristalería

| CRISTALERIA | | | |
|---|--------------|-----------|---------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. | TOTAL |
| Vaso BORMIOLI 4.70230, para jugo o batido | 100 | 1,74 | 174,00 |
| Vaso para agua | 50 | 1,00 | 50,00 |
| TOTAL CRISTALERÍA: | | | 224,00 |

Tabla 12. Presupuesto de vajilla

| VAJILLA | | | |
|--------------------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| PRODUCTO | CANT. | V. UNIT. | TOTAL |
| Taza BORMIOLI | 100 | 2,04 | 2,04 |
| Jarro Toledo BORMIOLI | 50 | 2,61 | 130,50 |
| Plato BORMIOLI | 100 | 1,64 | 164,00 |
| Plato para postre BORMIOLI | 50 | 1,99 | 1,99 |
| Plato tendido BORMIOLI | 50 | 2,58 | 129,00 |
| Pozuelo BORMIOLI, AJICERO | 12 | 1,32 | 15,84 |
| Plato BORMIOLI, base para el ajicero | 12 | 0,94 | 11,28 |
| Azucarera AMERICAN METALCRAFT | 12 | 3,55 | 42,60 |
| Cuchara de café UPDATE U-WH-51 | 50 | 0,25 | 12,50 |
| Tenedor de mesa UPDATE U-WH-55 | 50 | 0,35 | 17,50 |
| Cuchillo de mesa UPDATE U-WH-58 | 50 | 0,8 | 40,00 |
| TOTAL VAJILLA | | | 567,25 |

Tabla 13. Presupuesto utensilios y accesorios de cocina

| UTENSILIOS Y ACCESORIOS DE COCINA | | | |
|--|--------------|---------------|---------------|
| PRODUCTO | CANT. | V.UNIT | TOTAL |
| Olla de inducción UPDATE U-SPS-8T | 2 | 58,7 | 117,40 |
| Olla de inducción UPDATE U-SPS-20T | 1 | 107,94 | 107,94 |
| Cacerola de inducción SUNNEX 13.5 lts. de cap. | 1 | 62,41 | 62,41 |
| Tazón UPDATE U-MB-500 | 1 | 4,42 | 4,42 |
| Tazón UPDATE U-MB-400 | 1 | 3,9 | 3,90 |
| Tazón UPDATE U-MB-800 | 1 | 6,65 | 6,65 |
| Tazón UPDATE U-MB-800 | 1 | 13,76 | 13,76 |
| Cuchareta sólida renaissance | 2 | 6,29 | 12,58 |
| Cuchareta perforada renaissance | 2 | 5,27 | 10,54 |
| Cucharón de servicio UPDATE | 1 | 6,86 | 6,86 |
| Colador UPDATE U-SDM-8/SS, | 1 | 7,82 | 7,82 |
| Colador UPDATE U-SDM-6/SS, | 1 | 5,73 | 5,73 |
| Cuchillo cocinero TRAMONTINA | 2 | 9,6 | 19,20 |
| Puntilla TRAMONTINA | 2 | 2,03 | 4,06 |
| Espátula SILIKOMART SPS41 | 1 | 14,6 | 14,60 |
| Espátula pastelera TRAMONTINA | 2 | 7,24 | 14,48 |
| Moldes para pastel | 3 | 3,5 | 10,50 |
| Moldes desmoldables | 3 | 4,2 | 12,60 |
| | | | |
| TOTAL | | | 435,45 |

Tabla 14. Presupuesto de uniformes

| UNIFORMES | | | |
|----------------------------------|------|----------|--------------|
| PRODUCTO | CANT | V. UNIT. | TOTA |
| Chaquetas para Chef gabardina | 2 | 16,70 | 37,39 |
| Pantalón Chef unisex elástico | 4 | 16,38 | 73,40 |
| Camisa M/L Dacrón | 4 | 13,26 | 59,40 |
| Camiseta poli algodón sin cuello | 2 | 4,73 | 10,59 |
| Gorro elástico red | 1 | 2,67 | 2,99 |
| Gorro con cola | 1 | 3,21 | 3,59 |
| Delantal Chef gabardina pequeño | 1 | 7,50 | 8,40 |
| Limpión grande 50x70 | 2 | 3,35 | 7,50 |
| TOTAL UNIFORMES: | | | 203,2 |

4.1.3 Presupuesto de ventas

Tabla 15. Proyección de ventas

| PRODUCTOS | U. día | U./mes | U/año | Precio de Venta | \$ Ventas Estimadas año |
|-------------------------------|------------|-----------------|------------------|-----------------|-------------------------|
| Quimbolitos | 15 | 300 | 3.600 | 2 | 7.200,00 |
| Humitas | 15 | 300 | 3.600 | 1,5 | 5.400,00 |
| Bolón de Verde con chicharrón | 18 | 360 | 4.320 | 1,5 | 6.480,00 |
| Bolón de verde con queso | 15 | 300 | 3.600 | 1,5 | 5.400,00 |
| Empanadas de morocho | 20 | 400 | 4.800 | 1,4 | 6.720,00 |
| Empanadas de viento | 20 | 400 | 4.800 | 1,3 | 6.240,00 |
| Mocaccino | 15 | 300 | 3.600 | 1 | 3.600,00 |
| Café capuchino | 15 | 300 | 3.600 | 1 | 3.600,00 |
| Café pasado | 20 | 400 | 4.800 | 1 | 4.800,00 |
| Vino hervido | 15 | 300 | 3.600 | 2,5 | 9.000,00 |
| Chocolate de Ambato | 15 | 300 | 3.600 | 1,5 | 5.400,00 |
| Morocho de dulce | 12 | 240 | 2.880 | 1 | 2.880,00 |
| Batido de mora | 10 | 200 | 2.400 | 1,5 | 3.600,00 |
| Batido de frutilla | 10 | 200 | 2.400 | 1,5 | 3.600,00 |
| Jugo de naranja | 10 | 200 | 2.400 | 1,5 | 3.600,00 |
| Jugo tomate de árbol | 8 | 160 | 1.920 | 1 | 1.920,00 |
| Torta de naranja | 10 | 200 | 2.400 | 1,2 | 2.880,00 |
| Pie de piña | 8 | 160 | 1.920 | 1,2 | 2.304,00 |
| Chessecake de mortiño | 8 | 160 | 1.920 | 2 | 3.840,00 |
| Mousse de guanábana | 6 | 120 | 1.440 | 1,7 | 2.448,00 |
| Copa helado con fruta | 10 | 200 | 2.400 | 2,4 | 5.760,00 |
| Crepe de higo con queso | 6 | 120 | 1.440 | 3,5 | 5.040,00 |
| TOTAL: | 281 | 5.620,00 | 67.440,00 | | 101.712,00 |

4.1.4 Costos de materias primas, materiales indirectos, suministros y servicios, mano de obra directa e indirecta

Tabla 16. Costo Unitario de Materia Prima

| PRODUCTOS | Costo Materia Prima |
|---------------------------------|----------------------------|
| Quimbolitos | 0,54 |
| Humitas de sal | 0,37 |
| Bolones de Verde con chicharrón | 0,39 |
| Bolón de verde con queso | 0,42 |
| Empanadas de morocho | 0,37 |
| Empanadas de viento | 0,37 |
| Café capuchino | 0,36 |
| Café moccacino | 0,24 |
| Café pasado | 0,29 |
| Vino hervido | 0,63 |
| Chocolate de Ambato | 0,36 |
| Morocho de dulce | 0,21 |
| Batido de mora | 0,37 |
| Batido de Frutilla | 0,33 |
| Jugo de Naranja | 0,34 |
| Jugo Tomate de árbol | 0,15 |
| Torta de naranja | 0,44 |
| Pie de piña | 0,27 |
| Cheese cake de mortiño | 0,54 |
| Mousse de guanábana | 0,42 |
| Copa de helado con frutas | 0,59 |
| Crepe de higo con queso | 0,70 |

Tabla 17. Costo de Materia Prima mensual y anual

| PRODUCTOS | U. día | U./mes | U/año | Costo/U | Costo M. Prima |
|-------------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------------------|
| Quimbolitos | 15 | 300 | 3.600 | 0,54 | 1.944,00 |
| Humitas | 15 | 300 | 3.600 | 0,37 | 1.332,00 |
| Bolón de Verde con chicharrón | 18 | 360 | 4.320 | 0,39 | 1.684,80 |
| Bolón de verde con queso | 15 | 300 | 3.600 | 0,42 | 1.512,00 |
| Empanadas de morocho | 20 | 400 | 4.800 | 0,37 | 1.776,00 |
| Empanadas de viento | 20 | 400 | 4.800 | 0,37 | 1.776,00 |
| Mocaccino | 15 | 300 | 3.600 | 0,24 | 864,00 |
| Café capuchino | 15 | 300 | 3.600 | 0,36 | 1.296,00 |
| Café pasado | 20 | 400 | 4.800 | 0,29 | 1.392,00 |
| Vino hervido | 15 | 300 | 3.600 | 0,63 | 2.268,00 |
| Chocolate de Ambato | 15 | 300 | 3.600 | 0,36 | 1.296,00 |
| Morocho de dulce | 12 | 240 | 2.880 | 0,21 | 604,80 |
| Batido de mora | 10 | 200 | 2.400 | 0,37 | 888 |
| Batido de frutilla | 10 | 200 | 2.400 | 0,33 | 792 |
| Jugo de naranja | 10 | 200 | 2.400 | 0,34 | 816 |
| Jugo tomate de árbol | 8 | 160 | 1.920 | 0,15 | 288 |
| Torta de naranja | 10 | 200 | 2.400 | 0,44 | 1.056,00 |
| Pie de piña | 8 | 160 | 1.920 | 0,27 | 518,4 |
| Chesecake de mortño | 8 | 160 | 1.920 | 0,54 | 1.036,80 |
| Mousse de guanábana | 6 | 120 | 1.440 | 0,42 | 604,80 |
| Copa helado con fruta | 10 | 200 | 2.400 | 0,59 | 1.416,00 |
| Crepe de higo con queso | 6 | 120 | 1.440 | 0,7 | 1008 |
| TOTALES | 281 | 5.620 | 67.440 | | 26.169,60 |

Dentro de los elementos del Costo, la mano de obra es el rubro más importante, se describen y detallan en las Tablas 18 y 19 respectivamente.

Tabla 18. Costo Mano de Obra Directa

| Nº | Detalle | Sueldo | Horas suplemento | Aporte Patronal | 13º Sueldo | 14º Sueldo | Vacaciones | Costo Mensual | Costo Anual |
|-----------------------|----------|--------|------------------|-----------------|------------|------------|------------|---------------|-------------|
| 1 | COCINERO | 500,00 | 62,5 | 68,34 | 46,88 | 26,5 | 23,44 | 727,66 | 8.731,92 |
| SUBTOTAL M.O.D | | 500,00 | 62,5 | 68,34 | 46,88 | 26,5 | 23,44 | 727,66 | 8.731,92 |

Tabla 19. Costo Mano de Obra Indirecta

| | | | | | | | | | |
|-------------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-----------------|------------------|
| 1 | MESERO | 318,00 | 39,75 | 43,47 | 29,81 | 26,50 | 14,91 | 472,44 | 5.669,22 |
| 2 | MESERO | 318,00 | 39,75 | 43,47 | 29,81 | 26,50 | 14,91 | 472,44 | 5.669,22 |
| 1 | AUX. LIMPIEZA | 318,00 | 39,75 | 43,47 | 29,81 | 26,50 | 14,91 | 472,44 | 5.669,22 |
| SUBTOTAL | | 954,00 | 119,25 | 130,40 | 89,44 | 79,50 | 44,72 | 1.417,31 | 17.007,67 |
| TOTAL M.O. | | 1.454,00 | 181,75 | 198,74 | 136,32 | 106,00 | 68,16 | 2.144,97 | 25.739,59 |

Tabla 20. Costos Indirectos de Fabricación

| COSTOS INDIRECTOS | Costo/Mensu | Costo año |
|---|--------------------|------------------|
| Arriendo local | 1000,00 | 12.000,00 |
| Alícuota (incluye agua potable) | 150,00 | 1800,00 |
| Energía eléctrica | 120,00 | 1440,00 |
| Combustible (GAS) | 45,00 | 540,00 |
| Teléfono | 20,00 | 240,00 |
| Servicio TV CABLE | 31,97 | 383,64 |
| Servilletas y material de empaque | 30,00 | 360,00 |
| Aseo y limpieza | 30,00 | 360,00 |
| TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | 17.123,64 |

Tabla 21. Gastos de Administración

| GASTOS ADMINISTRACIÓN | \$ Mensual | \$ Anual |
|------------------------------|-------------------|-----------------|
| Honorarios Contador | 50,00 | 600,00 |
| Suministros de oficina | 50,00 | 600,00 |
| TOTAL GASTOS | 100,00 | 1200,00 |

Tabla 22. Gastos Financieros

| AÑOS | | | | | |
|-------------|----------|----------|----------|----------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Total |
| 1.298,92 | 1012,92 | 726,92 | 440,92 | 154,92 | 3.634,58 |

4.1.5 Determinación del Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es un índice de la actividad de una empresa o negocio en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales, no existe utilidad ni pérdida. Es el punto mínimo al que debe operarse para no incurrir en pérdidas.

Para determinar el Punto de Equilibrio es necesario conocer el Costo Total que es el equivalente a la suma de los costos directos o variables y los costos Fijos, los primeros varían de acuerdo al volumen de producción y los segundos se mantienen permanentes independientemente de la producción, se incluyen también los gastos de administración y ventas.

$$CT = CF + CV$$

$$CT = 3.572,65 + 2.180,08$$

$$CT = 5.752,73$$

Costo Variable Unitario (CVU)

Representa el costo por unidad producida en relación con los factores variables, en este caso la materia prima, se calcula con la siguiente fórmula:

$$CVU = CVT / \text{unidades a vender}$$

$$CVU = 2.180,08 / 5.620$$

$$CVU = 0,3879$$

Precio de venta (PV)

El precio del servicio se fijará en función de los costos de producción más los gastos de administración, ventas y el margen de utilidad deseada. Para determinar el precio de venta promedio por unidad, se consideran los ingresos

totales presupuestados por mes de \$ 8.476,00 divididos para el número de unidades producidas.

$PV = \text{Ingresos Totales} / \text{N}^\circ \text{ de Unidades producidas}$

$PV = 8.476,00 / 5.620$

$PV = \$ 1,51$ Precio promedio por unidad vendida

Punto de Equilibrio

Forma 1: Punto de Equilibrio en Unidades

$PE = CFT / PV - CVU$

$PE = 3.572,65 / 1,51 - 0,3879$

$PE = 3.572,65 / 1,1221$ Margen de Contribución

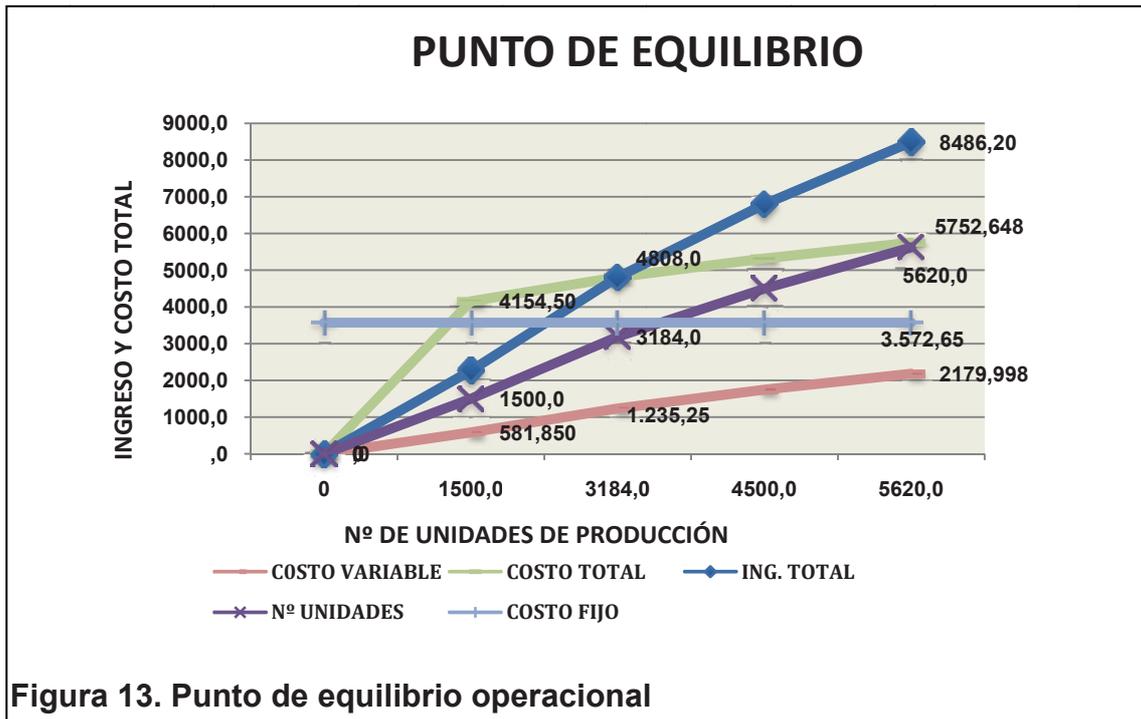
$PE = 3.184$ Es el N° de unidades que se debe producir para alcanzar el Punto de Equilibrio.

$PE = 3.184 \times 1,51$

$PE = \$ 4.808,00$ Punto de equilibrio expresado en el valor de Ventas.

Como resultado de las operaciones realizadas, se establece que el equilibrio entre los costos y las ventas y/o ingresos se logra cuando se vendan 3.184 unidades de producción promedio mensual, equivalente al 56,65% del volumen de producción presupuestado; significa que en éste nivel no se pierde ni se gana.

El ingreso promedio de ventas mensual para satisfacer costos y gastos de operación será de \$4.808,00 dólares al mes, a partir de este monto se genera utilidades para el inversionista.



En la figura 13, el punto de equilibrio se obtiene cuando se igualan el costo total con el ingreso total que es de \$ 4.808; la línea verde del costo total se cruza con la línea azul de los ingresos, este punto está paralelo en línea perpendicular al número de unidades producidas que son 3.184.

4.1.6 Flujo de Caja

Tabla 23 Flujo de Caja Proyectado

| CONCEPTO | | AÑOS | | | | | |
|-----------|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | INVERSIONES: | | | | | | |
| | Maquinaria y Equipo | 6.269,85 | | | | | |
| | Muebles y Enseres | 1.874,88 | | | | | |
| | Equipo de Audio y Video | 621,88 | | | | | |
| | Equipo de computación | 951,94 | | | | | |
| | Equipo de cocina, vajilla, cristalería | 1.226,70 | | | | | |
| | Ropa de Trabajo | 203,26 | | | | | |
| | Gastos Pre-operacionales | 1.851,49 | | | | | |
| 2. | ENTRADAS DE OPERACIÓN | | | | | | |
| | Ventas | | 101.712,00 | 106.797,60 | 112.137,48 | 117.744,35 | 123.631,57 |
| | Costo de ventas | | 69.032,83 | 72.484,47 | 76.108,70 | 79.914,13 | 83.909,84 |
| | Ventas Netas | | 32.679,17 | 34.313,13 | 36.028,78 | 37.830,22 | 39.721,74 |
| 3. | (-)GASTOS DE OPERACIÓN | | | | | | |
| | Gastos de Administración y ventas | | 1.200,00 | 1.260,00 | 1.323,00 | 1.389,15 | 1.458,61 |
| 4. | (-) GASTOS FINANCIEROS | | | | | | |
| | Gastos Financieros | | 1.298,92 | 1.012,92 | 726,92 | 440,92 | 154,92 |
| | UTILIDAD CONTABLE | | 30.180,25 | 32.040,21 | 33.978,86 | 36.000,15 | 38.108,21 |
| 5. | (-) EGRESOS NO OPERACIONALES | | | | | | |
| | Amortización pago de la deuda | | 2.600,00 | 2.600,00 | 2.600,00 | 2.600,00 | 2.600,00 |
| | Flujo de Fondos Operativo | | 27.580,25 | 29.440,21 | 31.378,86 | 33.400,15 | 35.508,21 |
| 6. | FLUJO NETO DE EFECTIVO: | 13.000,00 | 27.580,25 | 29.440,21 | 31.378,86 | 33.400,15 | 35.508,21 |

| | |
|------------------------|---------|
| VPN | 107.809 |
| TIR | 218% |
| Tasa de Interés | 11% |
| Período | 5 años |

En la tabla 23, se resumen las inversiones a realizar, la entrada o fuente de ingreso y los gastos necesarios para la operación de la cafetería; así como también los gastos financieros y el pago de la deuda. Según las cifras constantes en el Flujo de Caja, este nuevo emprendimiento está en capacidad de satisfacer con holgura los gastos operacionales, el costo de financiamiento y

el pago de las cuotas del crédito, cuyo resultado queda demostrado en el Valor Presente Neto (\$107.809) y la Tasa Interna de Retorno (218%) positivos.

4.1.7 Estado de Resultados

Tabla 24. Estado de Resultados proyectado

| | AÑOS | | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| INGRESOS | | | | | |
| VENTAS | 101.712,00 | 106.797,60 | 112.137,48 | 117.744,35 | 123.631,57 |
| COSTOS Y GASTOS | | | | | |
| (-) Costos de Producción | 69.032,83 | 72.484,47 | 76.108,70 | 79.914,13 | 83.909,84 |
| (-) Gastos de Administración y ventas | 1.200,00 | 1.260,00 | 1.323,00 | 1.389,15 | 1.458,61 |
| TOTAL COSTOS Y GASTOS | 70.232,83 | 73.744,47 | 77.431,70 | 81.303,28 | 85.368,45 |
| UTILIDAD OPERACIONAL | 31.479,17 | 33.053,13 | 34.705,78 | 36.441,07 | 38.263,12 |
| INGRESOS Y EGRESOS EXTRAORDINARIOS | | | | | |
| GASTOS FINANCIEROS | | | | | |
| Intereses pagados por el crédito | 1.298,92 | 1.012,92 | 726,92 | 440,92 | 154,92 |
| UTILIDAD DESPUES DE FINANCIAMIENTO | 30.180,25 | 32.040,21 | 33.978,86 | 36.000,15 | 38.108,20 |
| UTILIDAD DEL EJERCICIO | 30.180,25 | 32.040,21 | 33.978,86 | 36.000,15 | 38.108,20 |

Los resultados proyectados se visualizan en la tabla 24, estos son positivos desde el primer año de actividad, pues genera una utilidad que hace que el proyecto sea sustentable y sostenible en el tiempo.

4.2 Costes

Tabla 25. Costos de producción

| | PRODUCTOS | Unds. mes | M.P. Unit. | M.O. Unit. | CIF Unit. | Costo Unit. | C/Prod. Mes | C/Prod. Año |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------|---------------|---------------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| 1 | Quimbolitos | 300 | 0,54 | 0,38 | 0,25 | 1,17 | 351,0 | 4.212,00 |
| 2 | Humitas de sal | 300 | 0,37 | 0,38 | 0,25 | 1,00 | 300,0 | 3.600,00 |
| 3 | Bolones de Verde/chicharrón | 360 | 0,39 | 0,38 | 0,25 | 1,02 | 367,2 | 4.406,40 |
| 4 | Bolón de verde con queso | 300 | 0,42 | 0,38 | 0,25 | 1,05 | 315,0 | 3.780,00 |
| 5 | Empanadas de morocho | 400 | 0,37 | 0,38 | 0,25 | 1,00 | 400,0 | 4.800,00 |
| 6 | Empanadas de viento | 400 | 0,37 | 0,38 | 0,25 | 1,00 | 400,0 | 4.800,00 |
| 7 | Café capuchino | 300 | 0,36 | 0,38 | 0,25 | 0,99 | 297,0 | 3.564,00 |
| 8 | Café moccacino | 300 | 0,24 | 0,38 | 0,25 | 0,87 | 261,0 | 3.132,00 |
| 9 | Café pasado | 400 | 0,29 | 0,38 | 0,25 | 0,92 | 368,0 | 4.416,00 |
| 10 | Vino hervido | 300 | 0,63 | 0,38 | 0,25 | 1,26 | 378,0 | 4.536,00 |
| 11 | Chocolate de Ambato | 300 | 0,36 | 0,38 | 0,25 | 0,99 | 297,0 | 3.564,00 |
| 12 | Morocho de dulce | 240 | 0,21 | 0,38 | 0,25 | 0,84 | 201,6 | 2.419,20 |
| 13 | Batido de mora | 200 | 0,37 | 0,38 | 0,25 | 1,00 | 200,0 | 2.400,00 |
| 14 | Batido de Frutilla | 200 | 0,33 | 0,38 | 0,25 | 0,96 | 192,0 | 2.304,00 |
| 15 | Jugo de Naranja | 200 | 0,34 | 0,38 | 0,25 | 0,97 | 194,0 | 2.328,00 |
| 16 | Jugo Tomate de árbol | 160 | 0,15 | 0,38 | 0,25 | 0,78 | 124,8 | 1.497,60 |
| 17 | Torta de naranja | 200 | 0,44 | 0,38 | 0,25 | 1,07 | 214,0 | 2.568,00 |
| 18 | Pie de piña | 160 | 0,27 | 0,38 | 0,25 | 0,90 | 144,0 | 1.728,00 |
| 19 | Cheese cake de mortño | 160 | 0,54 | 0,38 | 0,25 | 1,17 | 187,2 | 2.246,40 |
| 20 | Mousse de guanábana | 120 | 0,42 | 0,38 | 0,25 | 1,05 | 126,0 | 1.512,00 |
| 21 | Copa de helado con frutas | 200 | 0,59 | 0,38 | 0,25 | 1,22 | 244,0 | 2.928,00 |
| 22 | Crepe de higo con queso | 120 | 0,7 | 0,38 | 0,25 | 1,33 | 159,6 | 1.915,20 |
| COSTOS PRODUCCIÓN ESTIMADOS | | 5.620 | | | | | 5.752,73 | 69.032,83 |

En la tabla 25, se visualizan los costos promedio unitarios de Materia Prima, Mano de Obra e Indirectos por cada producto, la suma de los tres elementos nos permite obtener el costo por cada unidad producida que, multiplicadas por el volumen de producción obtenemos como resultado el costo total por producto mensual o anual, al que se suman los gastos administrativos por el valor de \$100,00 dólares mes, \$ 1.200,00 al año.

El número de unidades de producción promedio mensual proyectadas es de 5.620, con un costo total de \$ 5.752,73 dólares.

4.2.1 Determinar y desarrollar el proceso para la elaboración del producto

Productos pre-elaborados: Recepción del pedido del cliente, preparación de la materia base de acuerdo a la receta estándar, fritura o cocción de alimentos, presentación en el plato, servicio a la mesa.

Productos al instante se tendrán los materiales listos para cuando necesite el cliente. Recepción del pedido, elaboración y servicio a la mesa.

(Ver Anexo No. 2 Recetas estándar)

4.2.2 Determinar a través del estudio de mercado, producto y competencia la colocación de precios.

Luego de realizar un sondeo sobre la competencia existente en los sectores aledaños de la urbanización El Condado, se determinó que existen cafeterías que ofrecen estos productos, pero su ubicación es relativamente distante de la misma; por lo tanto no serán consideradas por nuestros potenciales clientes.

La colocación de precios se realizó en base a los costos de producción más un margen de utilidad deseada., los cuales se registraron en tablas elaboradas para cada producto.

(Ver Anexo No. 3 Recetas con P.V.P)

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- a. En la encuesta de opinión se obtuvieron los siguientes resultados: El 99% de las personas encuestadas opinan positivamente sobre la creación de la cafetería dentro de la Urbanización El Condado. El 47% prefiere visitar una cafetería en la tarde y el 39% en la noche. El 74% manifiestan que el factor más importante para elegir una cafetería son los productos que se ofrecen, mientras que para el 59% constituye el buen servicio. El 90% manifiesta que prefieren los productos de origen y sabor nacionales.
- b. Según las cifras constantes en el Flujo de Caja, este nuevo emprendimiento está en capacidad de satisfacer con holgura los gastos operacionales, el costo de financiamiento y el pago de las cuotas del crédito, cuyo resultado queda demostrado en el Valor Presente Neto (\$107.809) y la Tasa Interna de Retorno (218%) positivos.
- c. Los resultados proyectados son positivos desde el primer año de actividad, pues genera una utilidad que hace que el proyecto sea sustentable y sostenible en el tiempo.
- d. El proyecto es factible en los aspectos social, geográfico, demográfico, mercadológico y financiero; ya que se pueden realizar emprendimientos como este sin tener que realizar una alta inversión, además de generar fuentes de trabajo.

5.2 RECOMENDACIONES

- a. Que se materialice la creación de la Cafetería La Herencia en base a las opiniones positivas de la muestra encuestada y observando todos los aspectos analizados en la presente tesis.

REFERENCIAS

Armendáris, M. (2009). *Mishki Mikuna El sabor de Ecuador*. (1ª. Ed.). Quito, Ecuador: Soboc Grafic.

Stanton, W., Etzel, M., y Walker, B. (1998). *Fundamentos de Marketing*. (10ª. ed.). México, D.F., México: McGraw-Hill.

[http:// bomberos.daganet.net/respaldos/bomberos/jupgrade/index](http://bomberos.daganet.net/respaldos/bomberos/jupgrade/index).

<http://cesdecorp.org/2011/10/21/certificado-ambiental-de-actividades-de-bajo-impacto-en-quito/>

<http://www.cocinayvino.net/tips/tips-de-etiqueta/281-tiposdeservicio.html>

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-receta-de-hoy-empanadas-de-morocho-333153.html>

<http://instituciones.msp.gob.ec>

[http:// www.ortegaabogados-ec.com/aldia/Boletines/](http://www.ortegaabogados-ec.com/aldia/Boletines/)

<http://www.proecuador.gob.ec/institucional/socios-nacionales/#>

<http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/nuestros-servicios/registro-turistico>

<http://www.serviciosciudadanos.quito.gob.ec>

<http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>

<http://www.todareceta.es/click/index/926721/?site=arecetas.com>

<http://www.tramitesecuador.com/municipio-del-distrito-metropolitano-de-quito/pago-de-patentes-en-el-distrito-metropolitano-de-quito/>

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

ANEXOS

Anexo 1: Modelo de Encuesta para sondeo de opinión**Sexo:****1.- Le gustaría que funcione una cafetería en el Centro Comercial ubicado dentro de la Urbanización el Condado?**

a.- () SI b.- () NO c.- () VISITANTE

2.- En que horario Ud. visita una cafetería?

a.- () En la mañana b.- () En la tarde c.- () En la noche

3.- Para Ud. cuáles son los factores más importantes al momento de elegir una cafetería?

a.- Productos que ofrecen () b.- Decoración () c.- Buen servicio ()

4.- Le gustaría encontrar en esta cafetería productos nacionales?

a.- () SI b.- () NO c.- () INDIFERENTE

5.- Le gustaría un servicio a domicilio sin ningún recargo con este tipo de productos?

a.- () SI b.- () NO c.- () INDIFERENTE

6.- Con qué frecuencia va Ud. a una cafetería?

1.- Una vez por semana () tres veces por semana () más de tres veces por semana () ninguna ()

7.- De las cafeterías que existen en el Mall El Condado cuál es de su agrado?

a. - () Hanssel y Gretel b.- () Sweet & Cofee c.- () Honey &Honey

8.- Con qué frecuencia Ud. Visita estas cafeterías?

a.- () Una vez por semana b.- () 2 veces por semana c.- () Ninguna

Anexo 2: Plano interno del local para la Cafetería

PLANTA BAJA LOCAL



PLANTA ALTA LOCAL



Adaptado de la Arq. Andrea Guevara Coronel

Anexo 3: Diseño de la Carta- Menú

Portada de la Carta-Menú



Contenido uno de la Carta-Menú

| BOCADITOS | | POSTRES | |
|---|--|---|-----------------------------------|
| <i>Pequeños gustitos</i> | | <i>Deliciosos caprichos</i> | |
|  | · EMPANADAS DE MOROCHO \$ 140 |  | · TORTA DE NARANJA \$ 120 |
|  | · EMPANADAS DE VIENTO \$ 130 |  | · PIE DE PIÑA \$ 120 |
|  | · BOLÓN DE VERDE CON QUESO \$ 150 |  | · CHEESECAKE DE MORTIÑO \$ 200 |
|  | · BOLÓN DE VERDE CON CHICHARRÓN \$ 150 |  | · MOUSE DE CHIRIMOYA \$ 170 |
|  | · HUMITAS DE SAL \$ 150 |  | · COPA DE HELADO ARTESANAL \$ 240 |
|  | · QUIMBOLITOS \$ 200 |  | · CREPE DE HIGOS CON QUESO \$ 350 |

Contenido dos de la Carta-Menú

| BEBIDAS CALIENTES | | BEBIDAS FRÍAS | |
|--|--------|---|--------|
| <i>Mezcla de sabores</i> | | <i>Refrescate</i> | |
|  · CAPUCCINO | \$ 100 |  · BATIDOS | \$ 150 |
|  · MOCACCINO | \$ 100 | <i>mora, frutilla</i> | |
|  · CAFÉ PASADO | \$ 100 |  · JUGOS NATURALES | \$ 150 |
| | | <i>naranja</i> | |
|  · VINO HERVIDO | \$ 250 |  · JUGOS NATURALES | \$ 100 |
|  · CHOCOLATE CALIENTE | \$ 150 | <i>tomate de arbol</i> | |
|  · MOROCHO CALIENTE | \$ 100 |  · GASEOSAS | |
| | |  · AGUA | |
| | | * TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA | |

Anexo 4: Recetas estándar

|  | | EMPANADAS DE MOROCHO | | |  | |
|---|-----------------------|-----------------------------|-----|---------|--|--|
| P.Porción: 150 gr | | | | | | |
| Cantidad de porciones: 10 | | | | | | |
| FOTO | DESCRIPCIÓN: | | | | | |
| | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: | |
|  | carne de cerdo molida | 0,18 | gr | 0,7596 | * Dorar la carne en aceite, agregar la cebolla, arveja y zanahoria. | |
| | cebolla perla | 0,08 | gr | 0,0912 | | |
| | zanahoria | 0,04 | gr | 0,0352 | | |
| | arveja | 0,05 | gr | 0,14 | * Sal pimentar | |
| | morocho | 0,5 | gr | 0,84 | | |
| | manteca de cerdo | 0,05 | gr | 0,325 | * Masa: Cocinar el morocho hasta que este suave, escurrir y dejar enfriar moler, agregar la manteca de chancho y las claras de huevo, amazar hasta tener una masa consistente hacer bolitas y estirar con un bolillo y rellenar, dejar reposar por una hora, luego freír en abundante aceite. | |
| | huevos (claras) | 0,12 | gr | 0,280 | | |
| | arroz cocinado | 0,05 | gr | 0,0525 | | |
| | aceite | 0,5 | gr | 1,155 | | |
| | pimienta | 0,001 | gr | 0,00301 | | |
| | sal | 0,001 | gr | 0,00029 | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | 1,572 | | 3,68 | COSTO POR PORCION: \$ 0,37 | |

Tomado de www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-receta-de-hoy-empanadas-de-morocho-333153.html

|  | | BOLON DE VERDE CON CHICHARRON | | |  | | |
|---|------------------|--------------------------------------|-----|-------|---|--|--|
| P.Porción: 170 gr | | | | | | | |
| Cantidad de porciones: 10 | | | | | | | |
| FOTO | DESCRIPCIÓN: | | | | | | |
| | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: | | |
|  | plátano verde | 0,68 | gr | 0,449 | *Freír la carne de cerdo con la manteca, cuando el cerdo haya botado la grasa retirar el chicharrón y reservar, en esa grasa freír el verde hasta que este suave. | | |
| | chicharrón | 0,45 | gr | 1,796 | | | |
| | manteca de cerdo | 0,03 | gr | 0,195 | | | |
| | sal | 0,008 | gr | 0,002 | * Aplastar el verde, poner el chicharrón, la cebolla, el cilantro, condimentar y sazonar bien. | | |
| | comino | 0,002 | gr | 0,013 | | | |
| | ajo picado | 0,003 | gr | 0,014 | | | |
| | pimienta molida | 0,001 | gr | 0,006 | | | |
| | cebolla paiteña | 0,1 | gr | 0,139 | | | |
| | cilantro | 0,025 | gr | 0,125 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | 1,799 | | 3,894 | COSTO POR PORCION: \$ 0,39 | | |

|  | | EMPANADAS DE VIENTO | | |  | | |
|---|------------------|----------------------------|-------|----------------------------------|---|---|--|
| P. Porción: 80 gr | | | | | | | |
| Cantidad de porciones: 10 | | | | | | | |
| FOTO | | DESCRIPCIÓN: | | | | | |
|  | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: | | |
| | MASA | | | | | * Mezclar el harina, la sal, el polvo de hornear y cernir. | |
| | harina de trigo | 0,453 | gr | 0,7157 | | | |
| | sal | 0,001 | gr | 0,0003 | | | |
| | polvo de hornear | 0,015 | gr | 0,195 | | | |
| | azúcar | 0,001 | gr | 0,00091 | | | |
| | RELLENO | | | | | * Mezclar la mantequilla el jugo de limón y el agua, esto poner a la mezcla de harina y amasar bien, formar una masa cubrir con papel film y dejar reposar por 1 hora, formar bolas en porciones iguales. | |
| | mantequilla | 0,05 | gr | 0,386 | | | |
| | jugo de limón | 0,005 | gr | 0,011 | | | |
| | agua | 0,06 | ml | | | | |
| | queso fresco | 0,226 | gr | 1,275 | | | |
| | aceite | 0,5 | ml | 1,155 | *Estirar cada bola con rodillo, poner el relleno en el centro de cada una, doblar y cerrar la empanada presionando bien los bordes para que no salga el relleno en el momento de la fritura. *Freir en abundante aceite, bañando las empanadas constantemente con el aceite hasta que esten doradas. | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | 3,739 | COSTO POR PORCION:\$ 0,37 | | | |

Tomado de <http://recetas.eluniverso.com/recetas/empanadas-de-viento/>

|  | | HUMITAS DE SAL | | |  | |
|---|------------------------|-----------------------|-----|-------|--|----------------------------------|
| P. Porción: 125 gr | | | | | | |
| Cantidad de porciones: 9 | | | | | | |
| FOTO | | DESCRIPCIÓN: | | | | |
|  | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: | |
| | choclo maduro | 0,68 | gr | 0,755 | *Desgranar el choclo y moler | |
| | mantequilla | 0,12 | gr | 0,926 | * Mezclar la manteca, mantequilla, sal azúcar,sal, queso y yemas; luego choclo molido, el polvo de hornear y la cebolla. | |
| | queso fresco rallado | 0,18 | gr | 1,015 | | |
| | sal | 0,03 | gr | 0,009 | * Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la masa | |
| | azúcar | 0,004 | gr | 0,007 | | |
| | huevos (yemas) | 0,09 | gr | 0,211 | | |
| | polvo de hornear | 0,006 | gr | 0,078 | * Poner en cada hoja 125 gr (1/2tz) de masa. Cerrar bien y cocinar al vapor durante una hora o hasta que esten firmes. | |
| | cebolla blanca(picada) | 0,006 | gr | 0,014 | | |
| | huevos (claras) | 0,125 | gr | 0,291 | | |
| | hojas de choclo | c/n | c/n | | | |
| | | | | 1,241 | 3,306 | COSTO POR PORCION:\$ 0,37 |

Tomado de Armendaris,M. 2009,pp 19, Mishki Mikuna

| | | | | | |
|---|-------------------------|-------------|------------|---|---|
|  | TORTA DE NARANJA | | | |  |
| P.Porción: 130 gr | | | | | |
| Cantidad de porciones: 10 | | | | | |
| FOTO | DESCRIPCIÓN: | | | | |
|  | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: |
| | mantequilla | 0,25 | gr | 1,93 | 1.- Cremar la mantequilla con el |
| | azúcar | 0,25 | gr | 0,228 | azúcar. |
| | harina | 0,375 | gr | 0,593 | 2.- Añadir las yemas una por una, |
| | jugo de naranja | 0,125 | gr | 0,171 | seguir batiendo. |
| | leche | 0,125 | ml | 0,094 | 3.- Añadir mitad de harina poco a |
| | polvo de hornear | 0,007 | gr | 0,091 | poco intercalando con el jugo de |
| | huevos | 0,25 | gr | 0,583 | naranja y la otra mitad de harina |
| | esencia de naranja | 0,003 | gr | 0,020 | añadir intercalando con la leche. 4.- |
| | ralladura de naranja | 0,005 | gr | | Añadir la ralladura de naranja. 5.- |
| | | | | | Batir las claras a punto de nieve y |
| | | | | | añadir en forma envolvente a la |
| | | | | | mezcla anterior. |
| | CUBIERTA | | | | Finalmente poner en el molde que |
| | jugo de naranja | 0,125 | gr | 0,171 | debe estar ya enmantecado y |
| azúcar | 0,125 | gr | 0,114 | enharinado. | |
| maicena | 0,05 | gr | 0,168 | CUBIERTA: | |
| mantequilla | 0,025 | gr | 0,193 | Mezclar el jugo con el agua | |
| | | | | separando la mitad, a esta mitad le | |
| | | | | disuelvo la maicena. La otra mitad | |
| | | | | pongo a hervir con el azúcar, cuando | |
| | | | | hierva agrego la mezcla anterior, | |
| | | | | hacer hervir hasta que espese. | |
| | | | | Poner a enfriar. | |
| | | | | Añadir la mantequilla, mezclar bien y | |
| | | | | poner sobre la torta fría como cubierta | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 4,35 | COSTO POR PORCION:\$ 0,44 | |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|-------------|------------|-----------------------------------|---|---|
|  | CREPE DE HIGO CON QUESO | | | |  | |
| Peso por porción: 200 gr | | | | | | |
| Cantidad de porciones: 8 | | | | | | |
| FOTO | DESCRIPCIÓN: | | | | | |
| | PRODUCTO | CANT | UND | COSTO | PREPARACIÓN: | |
| | CREPE | | | | | En un vol agregar, harina, huevos, azúcar, sal, esencia de vainilla y leche, mezclar bien, luego añadir la mantequilla derretida. Dejar reposar 20 min. Luego en una sartén bien caliente poner poquito de grasa y poner 60 ml del batido dejar q se cocine. reservar |
| | Harina | 0,2 | gr | 0,316 | | |
| | huevos | 0,24 | gr | 0,5592 | | |
| | azúcar glass | 0,05 | gr | 0,151 | | |
| | sal | 0,001 | gr | 0,00029 | | |
| | esencia de vainilla | 0,001 | gr | 0,0066 | | |
| | leche | 0,4 | ml | 0,3 | | |
| | mantequilla | 0,05 | gr | 0,386 | | |
| | | | | | | |
| | queso fresco | 0,4 | gr | 2,256 | | |
| | higos con miel | 0,4 | gr | 1,6 | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | 1,742 | | 5,57509 | COSTO POR PORCIÓN: \$ 0,70 | | |

Anexo 5: Recetas con precio de venta al público (P.V.P)

| NOMBRE DE LA RECETA: EMPANADAS DE MOROCHO | | | | | | | |
|---|----------|--------------|-------|------------|---------------|------------------|------------|
| PAX: 10 unid | | | | | | | |
| P.Porción: 150 gr | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| carne cerdo molida | kg | 4,22 | 0,180 | 0,76 | 1,3 | 0,987 | |
| cebolla perla | kg | 1,14 | 0,08 | 0,09 | 1,3 | 0,119 | |
| zanahoria | kg | 0,88 | 0,040 | 0,04 | 1,3 | 0,046 | |
| arveja | kg | 2,8 | 0,05 | 0,14 | 1,3 | 0,182 | |
| morocho | kg | 1,68 | 0,500 | 0,84 | 1,3 | 1,092 | |
| manteca de cerdo | kg | 6,5 | 0,050 | 0,33 | 1,3 | 0,423 | |
| huevo(claras) | kg | 2,33 | 0,090 | 0,21 | 1,3 | 0,273 | |
| arroz cocinado | kg | 1,05 | 0,05 | 0,05 | 1,3 | 0,068 | |
| aceite | kg | 2,31 | 0,5 | 1,16 | 1,3 | 1,502 | |
| pimienta | kg | 6,02 | 0,001 | 0,01 | 1,3 | 0,008 | |
| sal | kg | 0,029 | 0,001 | 0,000029 | 1,3 | 0,000 | |
| SUBTOTAL | | | | 3,6 | TOTAL | 4,699 | |
| | | | | | P. porción | 0,470 | |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 0,940 |
| | | | | | | P.V.P sugerido | \$ 1,41 |
| | | | | | | pvp final | 1,4 |

| NOMBRE DE LA RECETA: MOCACCINO | | | | | | | |
|--------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|-------------|
| PAX: 7 Unid. | | | | | | | |
| P.Porción: 200ml | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| leche | L | 0,75 | 1,3 | 0,975 | 1,3 | 1,268 | |
| café instantaneo | kg | 8,64 | 0,025 | 0,216 | 1,3 | 0,281 | |
| chocolate en polvo | kg | 6,17 | 0,025 | 0,154 | 1,3 | 0,201 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,05 | 0,046 | 1,3 | 0,059 | |
| cocoa en polvo | kg | 5,25 | 0,025 | 0,131 | 1,3 | 0,171 | |
| canela en polvo | kg | 32 | 0,005 | 0,160 | 1,3 | 0,208 | |
| SUBTOTAL | | | | 1,682 | TOTAL | 2,187 | |
| | | | | | | P.porción | 0,312 |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 0,625 |
| | | | | | | P.V.P.sugerido | \$ 0,9 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1 |

| NOMBRE DE LA RECETA: EMPANADAS DE VIENTO | | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|----------------|
| PAX: 10 Unid. | | | | | | | |
| P.Porción: 80 gr | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| harina de trigo | kg | 1,58 | 0,453 | 0,7157 | 1,3 | 0,930 | |
| sal | kg | 0,29 | 0,001 | 0,0003 | 1,3 | 0,000 | |
| polvo de hornear | kg | 13 | 0,015 | 0,195 | 1,3 | 0,254 | |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,05 | 0,386 | 1,3 | 0,502 | |
| jugo de limón | cdta | 2,2 | 0,005 | 0,011 | 1,3 | 0,014 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,001 | 0,00091 | 1,3 | 0,001 | |
| queso fresco | kg | 5,64 | 0,226 | 1,275 | 1,3 | 1,657 | |
| aceite | l | 2,31 | 0,5 | 1,155 | 1,3 | 1,502 | |
| SUBTOTAL | | | | 3,739 | TOTAL | 4,860 | |
| | | | | | P.porción | 0,486 | |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 0,972 |
| | | | | | | P.V.P/sugerido | \$ 1,46 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1,30 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CAFÉ PASADO | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|-------------|
| PAX: 7 Unid. | | | | | | | |
| P.Porción: 250 ml | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| agua | L | | 1,5 | | | | |
| café lojano molido | kg | 12,45 | 0,15 | 1,868 | 1,3 | 2,428 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,15 | 0,137 | 1,3 | 0,177 | |
| SUBTOTAL | | | | 2,004 | TOTAL | 2,605 | |
| | | | | | P.porción | 0,372 | |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 0,744 |
| | | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 1,12 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1 |

| NOMBRE DE LA RECETA: BOLONES DE VERDE CON CHICHARRON | | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|----------------|
| PAX: 10 Unid. | | | | | | | |
| P.Porción: 170 gr | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| plátano verde | kg | 0,66 | 0,68 | 0,449 | 1,3 | 0,583 | |
| chicharrón | kg | 3,99 | 0,45 | 1,796 | 1,3 | 2,334 | |
| manteca de cerdo | kg | 6,5 | 0,03 | 0,195 | 1,3 | 0,254 | |
| sal | kg | 0,29 | 0,008 | 0,002 | 1,3 | 0,003 | |
| comino | kg | 6,68 | 0,002 | 0,013 | 1,3 | 0,017 | |
| ajo picado | kg | 4,62 | 0,003 | 0,014 | 1,3 | 0,018 | |
| pimienta molida | kg | 6,02 | 0,001 | 0,006 | 1,3 | 0,008 | |
| cebolla paiteña | kg | 1,39 | 0,1 | 0,139 | 1,3 | 0,181 | |
| cilantro | kg | 5 | 0,025 | 0,125 | 1,3 | 0,163 | |
| aceite | L | 2,31 | 0,5 | 1,155 | 1,3 | 1,502 | |
| SUBTOTAL | | | | 3,894 | TOTAL | 5,062 | |
| | | | | | P.porción | 0,506 | |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 1,012 |
| | | | | | | P.V.P/sugerido | \$ 1,52 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CHOCOLATE DE AMBATO | | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|----------------|
| PAX: 7 Unid. | | | | | | | |
| P.porción: 240 ml | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,125 | 0,114 | 1,3 | 0,148 | |
| canela | kg | 30 | 0,002 | 0,060 | 1,3 | 0,078 | |
| clavos de olor | kg | 34 | 0,001 | 0,034 | 1,3 | 0,044 | |
| leche | L | 0,75 | 1,5 | 1,125 | 1,3 | 1,463 | |
| chocolate de ambato | kg | 10 | 0,12 | 1,200 | 1,3 | 1,560 | |
| SUBTOTAL | | | | 2,533 | TOTAL | 3,293 | |
| | | | | | P.porción | 0,470 | |
| | | | | | 200%+1 | utilidad | 0,941 |
| | | | | | | P.V.P.sugerido | \$ 1,41 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: MOROCHO DE DULCE | | | | | | |
|---------------------------------------|----------|--------------|--------|------------|--------------------|-------------|
| PAX: 15 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 250 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| morocho partido | kg | 1,68 | 0,25 | 0,420 | 1,3 | 0,546 |
| agua | L | | 3 | | | |
| leche | L | 0,75 | 1 | 0,750 | 1,3 | 0,975 |
| clavos de olor | kg | 34 | 0,0005 | 0,017 | 1,3 | 0,022 |
| pimienta dulce | kg | 20,9 | 0,0005 | 0,010 | 1,3 | 0,014 |
| canela | kg | 32 | 0,003 | 0,096 | 1,3 | 0,125 |
| cebolla blanca | kg | 2,31 | 0,05 | 0,116 | 1,3 | 0,150 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,125 | 0,114 | 1,3 | 0,148 |
| SUBTOTAL | | | | 1,523 | TOTAL | 1,980 |
| | | | | | P.porción | 0,132 |
| | | | | 200%+1 | utilidad | 0,264 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | 0,396 |
| | | | | | P.V.P.final | \$ 1 |

| NOMBRE DE LA RECETA: BOLONES DE VERDE CON QUESO | | | | | | |
|---|----------|--------------|-------|------------|--------------------|----------------|
| PAX: 7 Unid. | | | | | | |
| P.Porción: 140 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| platano verde | kg | 0,66 | 0,75 | 0,495 | 1,3 | 0,644 |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,025 | 0,193 | 1,3 | 0,251 |
| manteca de cerdo | kg | 6,5 | 0,025 | 0,163 | 1,3 | 0,211 |
| pimienta | kg | 6,02 | 0,001 | 0,006 | 1,3 | 0,008 |
| aji | kg | 1,2 | 0,001 | 0,001 | 1,3 | 0,002 |
| queso fresco | kg | 5,64 | 0,16 | 0,902 | 1,3 | 1,173 |
| sal | kg | 0,29 | 0,008 | 0,002 | 1,3 | 0,003 |
| | | | | | | |
| aceite | kg | 2,31 | 0,5 | 1,155 | 1,3 | 1,502 |
| SUBTOTAL | | | | 2,917 | TOTAL | 3,793 |
| | | | | | P.porción | 0,54 |
| | | | | 200%+1 | utilidad | 1,084 |
| | | | | | P.V.P.sugerido | \$ 1,63 |
| | | | | | P.V.P.final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: HUMITAS DE SAL | | | | | | |
|-------------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 9 Unid. | | | | | | |
| P. Porción: 125 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| choclo maduro | kg | 1,11 | 0,68 | 0,755 | 1,3 | 0,981 |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,12 | 0,926 | 1,3 | 1,204 |
| queso fresco rallado | kg | 5,64 | 0,18 | 1,015 | 1,3 | 1,320 |
| sal | kg | 0,29 | 0,03 | 0,009 | 1,3 | 0,011 |
| azúcar | kg | 1,82 | 0,004 | 0,007 | 1,3 | 0,009 |
| huevos (yemas) | kg | 2,33 | 0,09 | 0,210 | 1,3 | 0,273 |
| polvo de hornear | kg | 13 | 0,006 | 0,078 | 1,3 | 0,101 |
| cebolla blanca) | kg | 2,31 | 0,006 | 0,014 | 1,3 | 0,018 |
| huevos (claras) | kg | 2,33 | 0,125 | 0,291 | 1,3 | 0,379 |
| hojas de choclo | kg | | c/n | | | |
| SUBTOTAL | | | | 3,305 | TOTAL | 4,297 |
| | | | | | P.porción | 0,477 |
| | | | | 200% +1 | utilidad | 0,955 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 1,43 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: BATIDO DE FRUTILLA | | | | | | |
|---|----------|--------------|-------|------------|------------------|----------------|
| PAX: 5 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 250 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| frutillas | kg | 2,5 | 0,4 | 1,000 | 1,3 | 1,300 |
| leche | kg | 0,75 | 0,7 | 0,525 | 1,3 | 0,683 |
| hielo picado | kg | 0,22 | 0,07 | 0,015 | 1,3 | 0,020 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,1 | 0,091 | 1,3 | 0,118 |
| SUBTOTAL | | | | 1,631 | TOTAL | 2,121 |
| | | | | | P.porción | 0,424 |
| | | | | 200% +1 | utilidad | 0,85 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 1,27 |
| | | | | | PVP final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: QUIMBOLITOS | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------------|-------------|
| PAX: 6 Unid. | | | | | | |
| P.Porción: 100 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| queso criollo | kg | 5,64 | 0,09 | 0,508 | 1,3 | 0,660 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,09 | 0,082 | 1,3 | 0,106 |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,09 | 0,695 | 1,3 | 0,903 |
| huevos (yemas) | kg | 2,33 | 0,06 | 0,140 | 1,3 | 0,182 |
| harina de trigo | kg | 1,58 | 0,06 | 0,095 | 1,3 | 0,123 |
| harina de maiz | kg | 1,6 | 0,06 | 0,096 | 1,3 | 0,125 |
| polvo de hornear | kg | 13 | 0,005 | 0,065 | 1,3 | 0,085 |
| aguardiente | kg | 22 | 0,03 | 0,660 | 1,3 | 0,858 |
| pasas | kg | 4,8 | 0,125 | 0,600 | 1,3 | 0,780 |
| hojas de achira | | | | | | |
| huevos (claras) | kg | 2,33 | 0,12 | 0,280 | 1,33 | 0,372 |
| SUBTOTAL | | | | 3,220 | TOTAL | 4,194 |
| | | | | | P.porción | 0,699 |
| | | | | | 200%+1 utilidad | 1,398 |
| | | | | | P.V.P.sugerido | \$ 2 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 2 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CAPUCCINO | | | | | | |
|--------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------------|-------------|
| PAX: 8 Unid. | | | | | | |
| P.Porción: 200 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| leche | L | 0,75 | 1,25 | 0,938 | 1,3 | 1,219 |
| chocolate rallado | kg | 6,17 | 0,025 | 0,154 | 1,3 | 0,201 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,05 | 0,046 | 1,3 | 0,059 |
| café instantaneo | kg | 8,64 | 0,025 | 0,216 | 1,3 | 0,281 |
| crema de leche | L | 4,26 | 0,313 | 1,333 | 1,3 | 1,733 |
| canela en polvo | kg | 32 | 0,005 | 0,160 | 1,3 | 0,208 |
| SUBTOTAL | | | | 2,847 | TOTAL | 3,701 |
| | | | | | P.porción | 0,46 |
| | | | | | 200%+1 utilidad | 0,93 |
| | | | | | P.V.P.sugerido | \$ 1 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 1 |

| NOMBRE DE LA RECETA: VINO HERVIDO | | | | | | |
|-----------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 10 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 120 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| vino tinto | L | 5,8 | 1 | 5,800 | 1,3 | 7,540 |
| canela | kg | 32 | 0,004 | 0,128 | 1,3 | 0,166 |
| pepas de pimienta dulce | kg | 20,9 | 0,001 | 0,021 | 1,3 | 0,027 |
| pepas de clavo de olor | kg | 34 | 0,001 | 0,034 | 1,3 | 0,044 |
| naranja | L | 1,75 | 0,2 | 0,350 | 1,3 | 0,455 |
| SUBTOTAL | | | | 6,333 | TOTAL | 8,233 |
| | | | | | P.porción | 0,82 |
| | | | | 200%+1 | utilidad | 1,65 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 2,47 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 2,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: PIE DE PIÑA | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 8 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 135 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| MASA QUEBRADA | | | | | | |
| harina | kg | 1,58 | 0,25 | 0,395 | 1,3 | 0,5135 |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,125 | 0,965 | 1,3 | 1,2545 |
| agua | L | | 0,062 | | 1,3 | |
| sal | kg | 0,29 | 0,003 | 0,0009 | 1,3 | 0,0011 |
| CREMA PASTELERA | | | | | | |
| leche | L | 0,75 | 0,25 | 0,1875 | 1,3 | 0,2438 |
| vainilla | kg | 6,6 | 0,005 | 0,033 | 1,3 | 0,0429 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,05 | 0,0455 | 1,3 | 0,0592 |
| huevos (yemas) | kg | 2,33 | 0,05 | 0,1165 | 1,3 | 0,1515 |
| maicena | kg | 3,35 | 0,025 | 0,0838 | 1,3 | 0,1089 |
| piña hawayana | kg | 0,85 | 0,35 | 0,2975 | 1,3 | 0,3868 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,04 | 0,0364 | 1,3 | 0,0473 |
| canela en polvo | kg | 30 | 0,01 | 0,3 | 1,3 | 0,39 |
| SUBTOTAL | | | | 2,461 | TOTAL | 3,199 |
| | | | | | P.porción | 0,400 |
| | | | | 200%+1 | utilidad | 0,800 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 1,20 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 1,20 |

| NOMBRE DE LA RECETA: JUGO DE NARANJA | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------|----------------|
| PAX: 4 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 250 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| jugo de naranja | L | 1,37 | 1 | 1,37 | 1,3 | 1,781 |
| SUBTOTAL | | | | 1,37 | TOTAL | 1,781 |
| P.porción | | | | | | 0,45 |
| 200% +1 utilidad | | | | | | 0,89 |
| P.V.P. sugerido | | | | | | \$ 1,34 |
| P.V.P. final | | | | | | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CHEESECAKE DE MORTIÑO | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------|-------------|
| PAX: 16 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 140 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| MASA | | | | | | |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,125 | 0,965 | 1,3 | 1,255 |
| sal | kg | 0,29 | 0,002 | 0,001 | 1,3 | 0,001 |
| azúcar morena | kg | 0,94 | 0,125 | 0,118 | 1,3 | 0,153 |
| harina de trigo | kg | 1,58 | 0,5 | 0,790 | 1,3 | 1,027 |
| mueces picadas | kg | 26 | 0,15 | 3,900 | 1,3 | 5,070 |
| RELLENO | | | | | | |
| Huevos | kg | 2,33 | 0,002 | 0,005 | 1,3 | 0,006 |
| queso crema | kg | 4,98 | 0,34 | 1,693 | 1,3 | 2,201 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,125 | 0,114 | 1,3 | 0,148 |
| CAPA NUMERO 1 | | | | | | |
| mortiño | kg | 3 | 0,227 | 0,681 | 1,3 | 0,885 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,125 | 0,114 | 1,3 | 0,148 |
| maicena | kg | 3,35 | 0,015 | 0,050 | 1,3 | 0,065 |
| agua | L | | 0,25 | | | |
| triple sec | L | 8,5 | 0,005 | 0,043 | 1,3 | 0,055 |
| ralladura de limón | kg | | 0,005 | | | |
| jugo de limón | kg | 2 | 0,015 | 0,030 | 1,3 | 0,039 |
| CAPA NUMERO 2 | | | | | | |
| gelatina sin sabor | kg | 21 | 0,005 | 0,105 | 1,3 | 0,137 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,015 | 0,014 | 1,3 | 0,018 |
| agua | kg | | 0,125 | | | |
| SUBTOTAL | | | | 8,621 | TOTAL | 11,207 |
| P.porción | | | | | | 0,700 |
| 200%+1 utilidad | | | | | | 1,40 |
| P.V.P. sugerido | | | | | | \$ 2,10 |
| P.V.P. final | | | | | | \$ 2 |

| NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE GUANABANA | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 6 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 125 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| guanabana | kg | 2,4 | 0,5 | 1,2 | 1,33 | 1,596 |
| gelatina sin sabor | kg | 21 | 0,007 | 0,147 | 1,33 | 0,196 |
| crema de leche | L | 2,13 | 0,125 | 0,266 | 1,33 | 0,354 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,015 | 0,014 | 1,33 | 0,018 |
| claras de huevo | kg | 2,33 | 0,045 | 0,105 | 1,33 | 0,139 |
| agua | L | | 0,062 | | | |
| SALSA DE MARACUYA | | | | | | |
| jugo de maracuya | L | 2,89 | 0,25 | 0,723 | 1,33 | 0,961 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,045 | 0,041 | 1,33 | 0,054 |
| SUBTOTAL | | | | 2,495 | TOTAL | 3,319 |
| | | | | | P.porción | 0,553 |
| | | | | | 200% +1 utilidad | 1,106 |
| | | | | | P.V.P.porción | \$ 1,66 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 1,70 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CREPE DE HIGO CON QUESO | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 6 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 125 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| Harina | kg | 1,58 | 0,25 | 0,395 | 1,33 | 0,5254 |
| huevos | kg | 0,91 | 2,4 | 2,184 | 1,33 | 2,9047 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,015 | 0,0137 | 1,33 | 0,0182 |
| sal | kg | 0,29 | 0,001 | 0,0003 | 1,33 | 0,0004 |
| esencia de vainilla | kg | 6,6 | 0,001 | 0,0066 | 1,33 | 0,0088 |
| leche | L | 0,75 | 0,5 | 0,375 | 1,33 | 0,4988 |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,05 | 0,386 | 1,33 | 0,5134 |
| queso fresco | kg | 5,64 | 0,2 | 1,128 | 1,33 | 1,5002 |
| higos con miel | kg | 4 | 0,24 | 0,96 | 1,33 | 1,2768 |
| SUBTOTAL | | | | 5,45 | TOTAL | 7,25 |
| | | | | | P.porción | 1,21 |
| | | | | | 200% +1 utilidad | 2,42 |
| | | | | | P.V.P.porción | \$ 3,62 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 3,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: | | COPA DE HELADO ARTESANAL CON FRUTA DE TEMPORADA | | | | |
|------------------------|----------|---|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 5 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 250 gr | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| seda maduro | | 0,82 | 0,125 | 0,103 | 1,33 | 0,136 |
| papaya | | 0,96 | 0,125 | 0,120 | 1,33 | 0,160 |
| melón | | 1,48 | 0,125 | 0,185 | 1,33 | 0,246 |
| sandía | | 0,99 | 0,125 | 0,124 | 1,33 | 0,165 |
| HELADO DE TAXO | | | | | | |
| taxo | | 1,5 | 0,25 | 0,375 | 1,33 | 0,499 |
| leche evaporada | | 5 | 0,1 | 0,500 | 1,33 | 0,665 |
| azúcar | | 0,91 | 0,05 | 0,046 | 1,33 | 0,061 |
| HELADO FRUTILLA | | | | | | 0,000 |
| leche evaporada | | 5 | 0,1 | 0,500 | 1,33 | 0,665 |
| frutilla | | 2,5 | 0,25 | 0,625 | 1,33 | 0,831 |
| azúcar | | 0,91 | 0,05 | 0,046 | 1,33 | 0,061 |
| agua | | | 0,05 | | | |
| crema de leche | | 2,13 | 0,125 | 0,266 | 1,33 | 0,354 |
| azúcar | | 0,91 | 0,05 | 0,046 | 1,33 | 0,061 |
| SUBTOTAL | | | | 2,934 | TOTAL | 3,902 |
| | | | | | P.porción | 0,780 |
| | | | | | 200% +1 utilidad | 1,561 |
| | | | | | P.V.P.porción | 0,780 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 2,40 |

| NOMBRE DE LA RECETA: | | BATIDO DE MORA | | | | |
|----------------------|----------|----------------|-------|------------|---------------------|----------------|
| PAX: 5 Unid. | | | | | | |
| P.porción: 250 ml | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL |
| moras negras | kg | 3 | 0,4 | 1,200 | 1,3 | 1,560 |
| leche | L | 0,75 | 0,7 | 0,525 | 1,3 | 0,683 |
| hielo picado | kg | 0,22 | 0,065 | 0,014 | 1,3 | 0,019 |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,1 | 0,091 | 1,3 | 0,118 |
| SUBTOTAL | | | | 1,830 | TOTAL | 2,379 |
| | | | | | P.porción | 0,48 |
| | | | | | 200%+1 utilidad | 0,95 |
| | | | | | P.V.P. sugerido | \$ 1,43 |
| | | | | | P.V.P. final | \$ 1,50 |

| NOMBRE DE LA RECETA: CAKE DE NARANJA | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|----------------|
| PAX: 12 Unid. | | | | | | | |
| P.porción: 125 gr | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,25 | 1,930 | 1,3 | 2,509 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,25 | 0,228 | 1,3 | 0,296 | |
| harina | kg | 1,58 | 0,375 | 0,593 | 1,3 | 0,770 | |
| jugo de naranja | kg | 1,37 | 0,125 | 0,171 | 1,3 | 0,223 | |
| leche | kg | 0,75 | 0,125 | 0,094 | 1,3 | 0,122 | |
| polvo de hornear | kg | 13 | 0,007 | 0,091 | 1,3 | 0,118 | |
| huevos | kg | 2,33 | 0,25 | 0,583 | 1,3 | 0,757 | |
| esencia de naranja | kg | 6,6 | 0,003 | 0,020 | 1,3 | 0,026 | |
| ralladura de naranja | kg | | 0,005 | | | | |
| CUBIERTA | | | | | | | |
| jugo de naranja | kg | 1,37 | 0,125 | 0,171 | 1,3 | 0,223 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,125 | 0,114 | 1,3 | 0,148 | |
| maicena | kg | 3,35 | 0,05 | 0,168 | 1,3 | 0,218 | |
| mantequilla | kg | 7,72 | 0,025 | 0,193 | 1,3 | 0,251 | |
| SUBTOTAL | | | | 4,354 | TOTAL | 5,660 | |
| | | | | | P.porción | 0,472 | |
| | | | | | 200%+1 | UTILIDAD | 0,9 |
| | | | | | | P.V.P.porción | \$ 1 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1,20 |

| NOMBRE DE LA RECETA: JUGO DE TOMATE DE ARBOL | | | | | | | |
|--|----------|--------------|-------|------------|---------------|---------------------|-------------|
| PAX: 5 Unid. | | | | | | | |
| P.porción: 250 ml | | | | | | | |
| INSUMO | U.MEDIDA | COSTO UNIDAD | CANT. | COSTO REAL | FACT. RECARGO | VALOR TOTAL | |
| tomate de árbol | kg | 1,64 | 0,4 | 0,656 | 1,3 | 0,853 | |
| agua | L | | 0,8 | 0 | | 0,000 | |
| azúcar | kg | 0,91 | 0,1 | 0,091 | 1,3 | 0,118 | |
| hielo | Kg | 0,22 | 0,07 | 0,0154 | 1,3 | 0,020 | |
| SUBTOTAL | | | | 0,7624 | TOTAL | 0,991 | |
| | | | | | P.porción | 0,198 | |
| | | | | | 200% + 1 | utilidad | 0,396 |
| | | | | | | P.V.P.porción | \$ 1 |
| | | | | | | P.V.P. final | \$ 1 |

Anexo 6: Uniformes para el personal de la Cafetería

Uniforme para Chef: chaqueta de gabardina color blanco, con los filos del cuello y mangas en color rosa oscuro, pantalón negro, gorro y delantal celeste con rayas rosa oscuro y zapatos negros antideslizantes.





Uniforme para meseros: camisa de dacrón manga larga en color celeste, con pantalón negro y zapatos de vestir negros.



Uniforme personal de limpieza: pantalón de gabardina y camiseta

