



ESCUELA DE HOSPITALIDAD Y TURISMO

PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL
ÁREA RURAL DE MALACATOS, SECTOR TAXICHE,
PROVINCIA DE LOJA.

Autora

Karolina Monserrath González Martínez

Año
2018



ESCUELA DE HOSPITALIDAD Y TURISMO

PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL
ÁREA RURAL DE MALACATOS, SECTOR TAXICHE, PROVINCIA DE
LOJA.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Ingeniera en Administración de
Empresas de Hospitalidad y Turismo

Autora

Karolina Monserrath González Martínez

Año

2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo, Plan de negocio para la creación de una Hostería en el área rural de Malacatos, sector Taxiche, provincia de Loja, a través de reuniones periódicas con el estudiante, Karolina Monserrath González Martínez, en el décimo semestre, 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”

Agurtzane Goyarzu
C.C. 1754521050

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Plan de negocio para la creación de una Hostería en el área rural de Malacatos, sector Taxiche, provincia de Loja, de Karolina Monserrath González Martínez, en el décimo semestre, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Caroline A. Frey
C.C. 0910874759

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Karolina Monserrath González Martínez
C.C.1104525074

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme en cada momento, a mis padres por apoyarme y darme la vida, a mis hermanos que son mi orgullo y ejemplo de superación.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, que son los seres que me guiaron y me apoyaron durante todos estos años para ser un buen ser humano y una excelente profesional.

RESUMEN

La propuesta de este plan de negocio consiste en la creación de la primera hostería en Malacatos provincia de Loja, con una categorización de 3 estrellas. En el mismo, se determinaron y analizaron todos los factores de mayor importancia, así como definiciones y conceptos relevantes con relación a la industria hotelera enfocada a hosterías y reglamentos a implementar para los servicios ofertados en el proyecto.

Además, se realizó el análisis de mercado al cual se dirigirá la hostería, la zona donde se efectuará el proyecto y el perfil de cliente. Así mismo se desarrolló una planeación estratégica, estructura organizacional, análisis FODA, FODA cruzado, análisis de competencia, entre otros temas.

En el plan operativo del proyecto, se explicó la ubicación exacta de donde se va a encontrar la hostería, se diseñó planos de todo el proyecto incluido las áreas verdes y los espacios de los demás servicios, también se explicaron los procesos de uso en los distintos servicios brindados.

Finalmente, se desarrolló el plan financiero en el cual se determinó que la mayor cantidad de ingresos provienen del área de alimentación, sin embargo, el ingreso total de ventas no es suficiente para recuperar la inversión dentro de los 5 años proyectados.

ABSTRACT

The proposal of this business plan consists in the creation of the first hotel in Malacatos province of Loja, with a 3-star categorization. The most important factors were determined and analyzed, as well as definitions and relevant concepts in relation to the hotel industry. Regulations will be implemented for all the services offered in the project.

In addition, a market analysis was conducted to which the inn will be directed, as well as the area where the project will be carried out and the client profile. Likewise, a strategic plan, organizational structure, SWOT analysis, crossed SWOT, competition analysis, among other topics were covered.

This project also shows the operational plan, the location to be built, plans of the project including the green areas and recreative spaces, and a designed blue print. The use processes in the different services were also explained.

Finally, the financial plan was developed in which it was determined that the greatest amount of income comes from the food area, however, the total sales revenue is not sufficient to recover the investment within the projected 5 years.

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN.....	1
2	GENERALIDADES.....	2
2.1	Objetivos.....	2
2.1.1	Objetivo general.....	2
2.1.2	Objetivos específicos.....	2
2.2	Justificación del trabajo.....	2
2.3	Metodología.....	3
3	MARCO TEÓRICO.....	5
4	ANÁLISIS DE MERCADO.....	10
4.1	Población y muestra.....	10
4.2	Objetivo del estudio de mercado.....	11
4.3	Resultado de la investigación cuantitativa.....	11
4.4	Resultado de la investigación cualitativa.....	15
4.5	Perfil del cliente.....	16
5	PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.....	17
5.1	Misión.....	17
5.2	Visión.....	17
5.3	Objetivos empresariales.....	17
5.3.1	Objetivos generales.....	17
5.3.2	Objetivos específicos.....	17
5.4	Estructura organizacional.....	18
5.4.1	Administrador.....	18
5.4.2	Jefe de recepción.....	18
5.4.3	Recepcionista.....	18
5.4.4	Gerente A&B.....	19
5.4.5	Cajera.....	19
5.4.6	Chef.....	19

5.4.7	Ayudante de cocina.....	19
5.4.8	Capitán.....	19
5.4.9	Meseros.....	19
5.4.10	Encargado de mantenimiento.....	20
5.4.11	Jardinero.....	20
5.4.12	Ama de llaves.....	20
5.4.13	Camareras.....	20
5.4.14	Contador.....	20
5.4.15	Encargado de seguridad.....	20
5.4.16	Masajista.....	21
5.5	FODA.....	21
5.6	FODA cruzado.....	23
5.7	Análisis de la competencia.....	25
5.8	Ventaja competitiva.....	26
5.9	Plan integral de marketing.....	26
5.9.1	Producto.....	26
5.9.1.1	Slogan.....	27
5.9.1.2	Logotipo.....	28
5.9.2	Plaza.....	28
5.9.3	Promoción.....	28
5.9.4	Precio.....	29
6	PLAN OPERATIVO.....	31
6.1	Localización.....	31
6.2	Capacidad instalada.....	31
6.3	Mapa de procesos.....	33
7	ANÁLISIS FINANCIERO.....	35
7.1	Inversión inicial.....	35
7.2	Costos fijos y variables.....	35
7.3	Estructura de capital.....	36
7.4	Nómina salarial.....	38

7.5	Proyección de estado de resultados	39
7.5.1	Balance de pérdida y ganancias.....	39
7.5.2	Flujo de efectivo	43
7.5.3	Balance general.....	43
7.6	Punto de equilibrio	44
7.7	Índices financieros	45
8	CONCLUSIONES	46
	REFERENCIAS	47
	ANEXOS	50

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fórmula del tamaño de muestra	10
Figura 2. Número de miembros en la familia.	12
Figura 3. Ingreso mensual por habitante.	12
Figura 4. Personas con las que prefiere viajar.....	13
Figura 5. Días de permanencia en Malacatos.	13
Figura 6. Parámetros que definen la selección de una hostería.	14
Figura 7. Estructura Organizacional.....	18
Figura 8. Logotipo	28
Figura 9. Mapa de ubicación.....	31
Figura 10. Mapa de procesos de alojamiento	33
Figura 11. Mapa de procesos de restaurante	34
Figura 12. Cálculo del punto de equilibrio.....	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Análisis FODA.....	21
Tabla 2. FODA cruzado	23
Tabla 3. Análisis de Benchmarking.....	25
Tabla 4. Precios de alimentación	29
Tabla 5. Precios de alojamiento.....	30
Tabla 6. Capacidad instalada.....	32
Tabla 7. Inversión inicial	35
Tabla 8. Costos fijos	36
Tabla 9. Costos variables	36
Tabla 10. Estructura de capital	37
Tabla 11. Rol de pagos.....	38
Tabla 12. Estado Integral Óptimo	40
Tabla 13. Estado Integral de Pérdida.....	41
Tabla 14. Estado Integral Promedio.....	42
Tabla 15. Flujo de efectivo	43
Tabla 16. Balance general	44
Tabla 17. VAN.....	45
Tabla 18. TIR	45

1 INTRODUCCIÓN

En la actualidad, el alojamiento turístico tiene un impacto positivo en todo el mundo por la creciente mejora en la calidad del servicio (CEGAHO, 2013). Las nuevas tendencias de este mercado van de la mano de las altas exigencias por parte del consumidor, quienes buscan satisfacer experiencias personales (Del Toro, 2013).

En el desarrollo de este proyecto se buscará crear una hostería con un valor agregado, que brinde un buen servicio de alojamiento y de alimentación a los futuros clientes de la provincia de Loja, procurando un aumento del número de visitantes al valle de Malacatos, y generando fuentes de trabajo para las personas del sector.

La hostería El Cañaverál será un establecimiento de 3 estrellas que estará dirigido a un segmento socioeconómico medio y medio alto, para aquellas personas que necesiten un ambiente atractivo, para disfrutar de una experiencia agradable con la naturaleza y con la tranquilidad que ofrece este valle. La hostería pretenderá brindar un servicio personalizado y de calidad, con el fin de satisfacer las necesidades y preferencias del huésped.

Malacatos se encuentra ubicada al sur del Ecuador, a 33 kilómetros de la ciudad de Loja. El valle de clima subtropical, con temperatura promedio de 20.6°, regala paisajes privilegiados, tales como las cordilleras de Cajanuma y Cararango.

Los visitantes pueden observar el estilo republicano en las casas y en la infraestructura de su parque y su iglesia. Como principales atractivos, los domingos se puede disfrutar de actos culturales, como por ejemplo las ancestrales bandas de pueblo. Malacatos ofrece atractivos turísticos como la iglesia con su casa parroquial construida a base de tapia, que está ubicada en el parque central de esta parroquia, frente a la iglesia se encuentra el parque central, donde los visitantes pueden disfrutar del sosiego del lugar (Municipio de Loja, s.f.).

2 GENERALIDADES

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo general

Realizar un plan de negocio para la creación de una hostería, ubicada en el área rural de Malacatos, sector Taxiche, provincia de Loja.

2.1.2 Objetivos específicos

- Realizar el análisis de mercado para la creación del proyecto.
- Determinar la planeación estratégica de la hostería.
- Definir el plan operativo para el buen funcionamiento del proyecto.
- Realizar la evaluación financiera del plan de negocios.

2.2 Justificación del trabajo

Este proyecto tiene como finalidad la creación de un nuevo plan de negocio familiar en el mercado hotelero y turístico en el área rural de Malacatos, provincia de Loja. Este negocio se propone con el objetivo de brindar un servicio hostelero a la ciudadanía de poder adquisitivo alta y media alta del cantón Loja y su provincia, así como de las ciudades aledañas, para que puedan visitar y disfrutar de un ambiente apacible, natural y sobre todo familiar.

Cabe recalcar que Malacatos es un sitio de paso muy visitado por los turistas, pero tiene una infraestructura básica en las hosterías, hoteles y hostales, debido a que los visitantes prefieren ir a descansar al valle de Vilcabamba (Municipio de Loja, s.f.).

La provincia de Loja cuenta con un total de catorce establecimientos registrados que brindan el servicio de alojamiento tipo hostería (Ecuador Potencia Turística, 2015). También es importante mencionar que ningún alojamiento turístico en la parroquia rural de Malacatos tiene una categorización de 3 estrellas. Por ende, el elemento diferenciador, es que la hostería tenga una categorización de 3 estrellas. La propuesta de la hostería en este sector estará dirigido a una población de estrato social alto y medio

alto. La hostería contará con servicios, como: alojamiento, alimentación, área de eventos, parqueaderos, seguridad, recreación, áreas verdes, etc., para confort y estadía placentera de los clientes.

Con lo mencionado anteriormente el proyecto se encuentra alineado a las líneas de investigación de la Universidad de las Américas, “Salud y Bienestar” (Universidad de las Américas [UDLA], 2015), dentro de la Escuela de Hospitalidad y Turismo tenemos la “Matriz de líneas de Investigación y Temáticas de Titulación” (UDLA, 2015) y a las líneas de investigación de la Escuela de Hospitalidad y Turismo que menciona “Creación y mejora continua de empresas turísticas y de hospitalidad” (Escuela de Hospitalidad y Turismo Universidad de las Américas [HYT], 2015). Además, concuerda con el objetivo número diez del Plan Nacional del Buen Vivir, el cual es “Impulsar la transformación de la matriz productiva” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES], 2013, pág. 77), también a la política 10.3 “Diversificar y generar mayor valor agregado en los sectores prioritarios que proveen servicios” (SENPLADES, 2013).

2.3 Metodología

El tipo de investigación a utilizar en el plan de negocio es de nivel descriptivo, debido a que se detallará el contenido necesario y fundamental para poder explicar el desarrollo y la creación del presente proyecto, el mismo que según Izquierdo (s.f.), deberá describir, detallar y explicar un problema mediante un estudio temporo-espacial que permita la caracterización del mismo (p. 96). También va a ser documental, debido a que se obtendrá “procedimientos orientados a, procesamiento y recuperación de información contenida en documentos” (Rojas Crotte, 2011). En el caso del proyecto, se utilizarán libros, revistas y entrevistas, que ayudarán a recolectar información viable y necesaria para el desarrollo y elaboración del proyecto.

La metodología a emplear en este plan de negocio es de carácter mixto, se utilizarán enfoques de investigación cuantitativos y cualitativos. Con el método cuantitativo se buscará adquirir información que explique hechos cuantificables

mediante materiales estructurales, para así obtener datos numéricos o estadísticos, para su posterior análisis (Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., Grande, I., & Estévez, M., 2010). Este método es fundamental para obtener datos numéricos de la investigación, de la población, del comportamiento, de los gustos y de las preferencias del posible consumidor.

El método cualitativo, según el autor Ruiz Olabuénaga (2012), se orienta en conseguir resultados a través de entrevistas abiertas, grupos focales, entre otras técnicas. Para este modelo de investigación no se requiere de datos exactos, como el método cuantitativo, lo que se busca es obtener conocimiento sobre algo que no se entiende o que no se tenga claro. Las técnicas a utilizar para la metodología de investigación cuantitativa y cualitativa del proyecto, son encuestas y entrevistas.

3 MARCO TEÓRICO

Una de las tendencias actuales en el Ecuador es incentivar el turismo nacional para que la ciudadanía ecuatoriana visite primero nuestro país, mediante la ejecución de la campaña “Ecuador Potencia Turística” (MINTUR, 2015), que actualmente se encuentra en auge. A continuación, se explicará el marco teórico del plan de negocio.

Para una mejor comprensión del tema y de los conceptos ligados al proyecto, es importante tener claro las definiciones básicas del presente plan de negocios: alojamiento es el acto y efecto de hospedarse en algún establecimiento donde las personas puedan dormir, especialmente se usa este servicio en viajes y en vacaciones (Gardey, 2013). Por otra parte, según el Reglamento de Aplicación a la Ley de Turismo, se define al alojamiento como: “El conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje” (2015, p. 10).

Según el Reglamento de Alojamiento Turístico del Ecuador (2015), se define hostería como: “Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones”.

Una vez establecida el concepto de hostería es importante atribuirle una categorización, la cual según el Reglamento de Alojamiento Turístico (2015) considera los requisitos técnicos diferenciadores de categorización, que varían en un rango mínimo de una estrella considerada de baja categorización, hasta un máximo de cinco estrellas siendo esta de muy buena categorización. Con la imposición de las estrellas en establecimientos de alojamiento turístico se podrá medir la infraestructura, calidad y tipo de servicio.

Como punto importante, es fundamental mencionar que los establecimientos turísticos que no cumplan y no tengan todos los requisitos e implementos que pide el Reglamento de Alojamiento Turístico no podrán tener una categorización, además, los establecimientos que hayan adquirido alguna estrella deben comprometerse a mantener los requisitos intactos en el tiempo, ya que son regulados por el Ministerio de Turismo (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

Por otra parte, los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son: Hotel de 2 estrellas a 5 estrellas, Hostal de 1 estrella a 3 estrellas, Hostería - Hacienda Turística de 3 estrellas a 5 estrellas, Resort de 4 estrellas a 5 estrellas (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

Para el futuro establecimiento de tres estrellas de la hostería El Cañaverál, es fundamental mencionar los requisitos necesarios y obligatorios que pide la ley, a continuación, se mencionan algunos de los requerimientos:

Poseer un generador de energía para suministrar los servicios básicos, salida de emergencia, pasillos y áreas comunes. Sistemas de protección contra insectos. También, se debe implementar como mínimo 4 de los siguientes servicios para el funcionamiento de la hostería: piscina, hidromasaje, baño turco, sauna, SPA, local comercial, salones y/o áreas para eventos, vinculación a una actividad agropecuaria, realizar caminatas, realizar cabalgatas, realizar rodeos, vinculación de la comunidad local, juegos de salón y áreas deportivas (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

A más de los requisitos arriba mencionados se requieren los siguientes elementos: áreas exclusivas para uso del personal de trabajo como cuartos de baño y de aseo, área de almacenamiento o casilleros para guardar sus pertenencias y área de alimentación (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

En lo que conforman las áreas del cliente, según el Reglamento de Alojamiento Turístico del Ecuador (2015), se requiere que las instalaciones tengan área de vestíbulo y de recepción con sus debidos muebles. También, contar con área

de restaurante que incluya servicio de cafetería, y área de recepción con casilleros de seguridad o una caja fuerte para resguardar artículos de valor.

En lo que conciernen las habitaciones se deben incorporar sistemas de cierre para puertas de acceso, almohadas, portamaletas, closet o armario, silla o sofá, funda de lavandería, luz de velador, cortinas o persianas y 24 horas del servicio telefónico para facilitar la comunicación con el área de recepción.

Cuartos de baño para el aseo privado del huésped con duchas o tinas con agua fría y caliente, juego de toallas para el cuerpo, manos y toalla de piso para la salida de la ducha o tina, lo cual evitará accidentes. Para el aseo personal se necesitarán amenities como: champú, jabón y papel higiénico.

Otros de los requerimientos son servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación. Contar con un 10% de personal profesional que tenga un certificado en competencias laborales en las áreas de mayor importancia como: las operativas y administrativas de la hostería; y contar con el 10% de personal que hable al menos un idioma extranjero en las áreas de contacto directo con el huésped.

Para la seguridad de los clientes se debe contar con un plan de seguridad, protección y atención frente a posibles emergencias como desastres naturales, se brindará servicio de primeros auxilios. Implementos que faciliten el despliegue de personal como señalética de evacuación y áreas de refugio (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

En el área de servicio de planchado el huésped tendrá a su disposición el servicio de planchado. Para finalizar los requisitos, la hostería debe poseer servicio telefónico para la comunicación hacia el exterior del establecimiento.

Por otra parte, para comprender los términos de zonas de recreación y áreas deportivas, debe identificarse cada área como un lugar específico, el mismo que se encuentra dentro del establecimiento o en este caso de la hostería. Debe contar con todos los implementos deportivos y de esparcimiento para la práctica y uso de instalaciones, a fin de proporcionar los espacios adecuados para la ejecución de uno o más deportes a manera de recreación, diversión, placer o ejercicio físico (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2015).

En la actualidad, algunas hosterías están implementando muchas actividades recreativas, debido a que se ha vuelto una tendencia fuerte en el mercado. “El crecimiento de las actividades físico deportivas y recreativas en el medio natural de los lugares que se prestan para ofrecer estas actividades por parte de las diversas instituciones está generalmente asociado a la moda y al consumo” (Kurtzman, J y Zauhar, J, 2003).

Todas estas características, se relacionan con el consumidor y las nuevas tendencias, debido que los turistas cada vez buscan más diversión y debido a este fenómeno las hosterías tratan de implementar estas actividades. Lipovetsky (1989, p. 11) asegura que esta actividad industrial apuesta, cada vez más, por lo natural en conjunto con actividades físico-deportivas y recreativas desarrolladas con el medio ambiente, para atraer a una población ávida “de identidad, de diferencia, de conservación, de relax, de realización personal inmediata”.

Como punto relevante, es fundamental explicar la palabra turismo comunitario, debido a que la hostería El Cañaveral tiene como meta promover el turismo local. El turismo comunitario es: “Una organización empresarial sustentada en la propiedad y la autogestión de los recursos patrimoniales comunitarios, con arreglo a prácticas democráticas y solidarias en el trabajo y en la distribución de los beneficios generados por la prestación de servicios turísticos” (Maldonado, 2005).

Asimismo es un campo estratégico del desarrollo económico, cultural y social, que se encarga de generar actividades económicas compatibles con el medio ambiente y con lo cultural (Ballesteros, 2007).

En relación con las definiciones ya mencionadas y con el futuro plan de negocio a efectuar, es fundamental mencionar que en el año 2015 se estableció un nuevo reglamento de alojamiento en el Ecuador, el cual actualmente está permitiendo una mejor calidad en el servicio y también está regulando las actividades turísticas de alojamiento en los establecimientos que brindan estos servicios de hospedaje (MINTUR, 2015).

Por tal razón, con este nuevo reglamento y con vistas de aplicarlo en el plan de negocio proyectado, se pretende la creación de una hostería enfocada al buen servicio de calidad categorizada con 3 estrellas.

4 ANÁLISIS DE MERCADO

4.1 Población y muestra

Para el presente plan de negocio, la población a estudiarse comprende dos diferentes estratos socioeconómicos de clase alta y media alta, en un rango de edad de 30 a 74 años, esto como población objetivo. Además, estará orientado únicamente al turismo nacional local de la ciudad de Loja.

Según los datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, se obtiene la cifra de 214.855 habitantes del cantón Loja, de los cuales la población urbana es de 170,280 (INEC, 2010). Este proyecto estará dirigido a hombres y mujeres que conformen el rango de edad de 30 a 74 años, esto nos da un resultado de 199,255 habitantes en la provincia de Loja que conforman el rango de edad proyectado (INEC, 2013). También estará dirigido al nivel socioeconómico A considerado como clase social alta la cual representa el 1,9% de la población investigada, y el estrato B que conforma la población media alta con un 11,2%, dando un total de 13,10% (INEC, 2011).

Para poder tener la población exacta a la que nos vamos a enfocar, sacamos el dato del número de población urbana con el rango de edad, que nos da 67049, luego se procede a multiplicar el estrato socioeconómico de 13,10% con los 67049 para obtener un resultado de 8783. A continuación, se aplicará la fórmula de cálculo, tomada del departamento de matemáticas de la Universidad de las Américas:

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

Figura 1. Fórmula del tamaño de muestra

Tomado del departamento de matemáticas, UDLA, 2016.

Dónde:

N: población.

n: muestra.

e^2 : Margen de error entre 3 y 5%

$$n = \frac{8783}{(0.05)^2(8783 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{8783}{22.95}$$

$$n = 382,70$$

El resultado de la muestra es de 382,70 habitantes, con un margen de error del 0,05%. Al tratarse de un proyecto piloto se realizarán 20 encuestas.

4.2 Objetivo del estudio de mercado

El objetivo del estudio de mercado que se desarrollará es conocer las inclinaciones y preferencias del cliente. También, saber cuáles son las necesidades a la hora de requerir un establecimiento que brinde alojamiento turístico. Basándose en las entrevistas, se obtendrá información específica del tema de alojamiento, brindando aportes fundamentales para un buen estudio.

Para las encuestas se desarrollará un formulario mixto de preguntas de opción múltiple y abierta. Con las respuestas obtenidas se podrá definir el tipo de perfil de cliente y también los requisitos que buscan en una hostería. Además, se podrán analizar los servicios imprescindibles para la satisfacción del mercado de la provincia de Loja.

4.3 Resultado de la investigación cuantitativa

Encuesta

Se realizaron 20 encuestas el día lunes 16 de octubre del 2017, en el centro de la ciudad de Loja, de forma aleatoria. Los datos más importantes son los siguientes:

Se encontró que 50% de los encuestados son hombres y el 50% restante mujeres. Además, un 45% de personas correspondieron a un rango de edad

de 18 a 29 años, así también otro 45% se agrupó en el rango de edad entre 30 y 40 años. Se determinó que un 60% de los encuestados trabajan.

En lo que conforma el número de miembros en el hogar, se pudo observar que un 40% del núcleo familiar está integrado por 4 personas, seguido de un 25% de familias integradas por 2 personas (Figura 2).

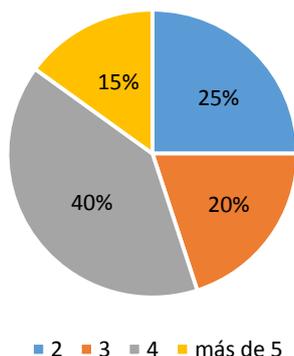


Figura 2. Número de miembros en la familia.

El ingreso mensual con mayor porcentaje (45%) fue de \$901 a \$1300 por persona, el resto de los encuestados se ubicaron en rangos de ingreso de \$360 a \$600, \$601 a \$900 y \$1301 a \$1600, con un 15% respectivamente. Solo un 10% presentó ingresos mayores a \$1601 (Figura 3).

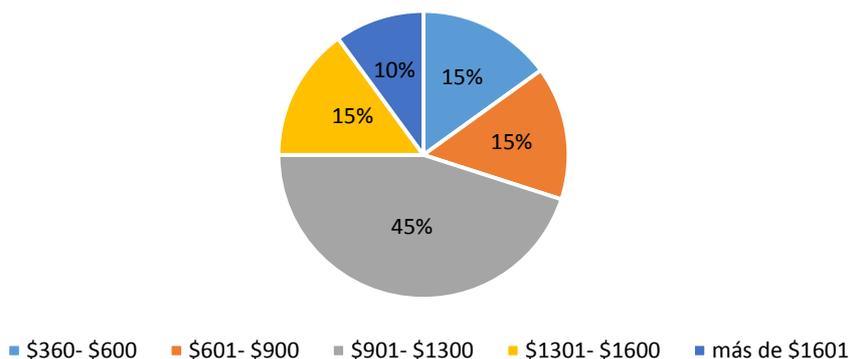


Figura 3. Ingreso mensual por habitante.

Del total de personas encuestadas se observó que el 90% radican en Loja. La motivación de viaje es durante las vacaciones con un 80% y de preferencia con familiares (70%) como se indica a continuación (Figura 4).

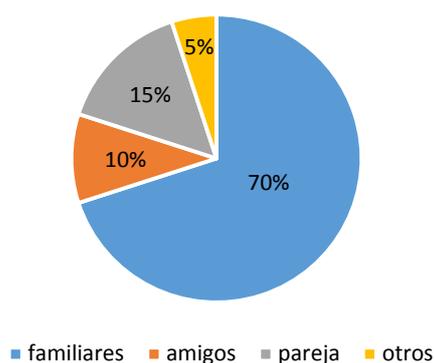


Figura 4. Personas con las que prefiere viajar.

La época para realizar viajes en familia es en vacaciones con un 75% y en feriados con un 20%. Por otra parte, 16 de los 20 encuestados afirmaron que conocen o han visitado Malacatos.

El 50% de encuestados mencionaron que permanecerían un máximo de dos días en Malacatos, probablemente para aprovechar los fines de semana. Asimismo, se encontró un alto porcentaje (45%) de preferencia de estadía en Malacatos de 3 a 4 días (Figura 5).

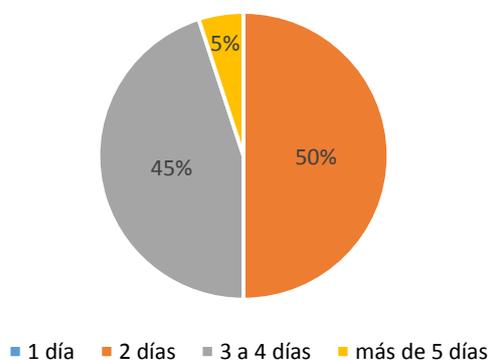


Figura 5. Días de permanencia en Malacatos.

El tipo de alojamiento elegido son las hosterías con un 85%. En este establecimiento cada persona estaría dispuesta a pagar por alojamiento entre \$51 y \$70 dólares por noche, en el caso del 45% de encuestados, y entre \$31 y \$50 dólares por noche, el 30% de encuestados.

También se encontró que un 45% de los encuestados prefieren pagar de \$91 a \$120 dólares por persona, por noche y por los servicios de alojamiento, alimentación y áreas recreativas. Asimismo, un 30% de encuestados pagaría entre \$71 y \$90 dólares por los mismos servicios.

Por otra parte, un 70% de los encuestados conocen y se han alojado en una hostería en Malacatos. De estos, un 30% lo han hecho en la hostería Las Lagunas y un 20% en el Remanso Hostería. Cabe mencionar que un 40% de los encuestados señalaron haber visitado otras hosterías.

Al momento de seleccionar una hostería para pernoctar consideraron más relevante la ubicación y la calidad con un 35%, respectivamente (Figura 6).

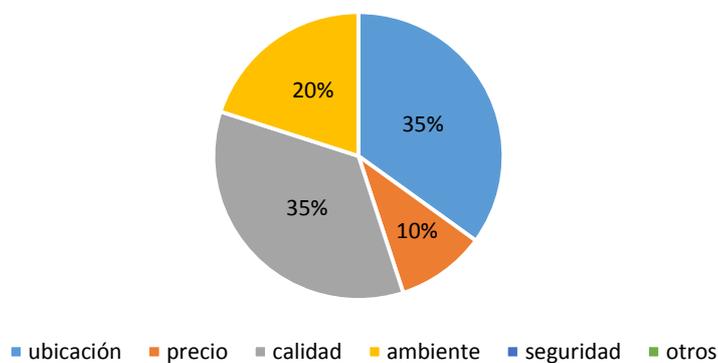


Figura 6. Parámetros que definen la selección de una hostería.

Finalmente, un 95% de los encuestados se alojarían en una hostería de 3 estrellas que incluya los servicios de piscina, alimentación, parqueadero y salas de juego.

Como conclusión se pudo determinar que los clientes son hombres y mujeres, con un rango de edad de 18 a 40 años, y núcleo familiar conformado por 4 personas. Sus ingresos mensuales oscilan entre \$901 y \$1300 dólares. Los periodos de vacación motivan a los clientes para viajar junto con toda la familia, en especial en la época de vacaciones y feriados. La mayoría de los encuestados conocen Malacatos y estarían dispuestos a hospedarse en una hostería entre 2 y 4 días. Por otra parte, lo más relevante al momento de seleccionar una hostería es la calidad y la ubicación, por lo que estarían

dispuestos a pagar un paquete que incluya alimentación, alojamiento y áreas recreativas entre \$92 y \$120 dólares por persona, por noche.

4.4 Resultado de la investigación cualitativa

Entrevista I

Nombre del entrevistado: Abogado Hernán Delgado.

Cargo del entrevistado: dueño de la hostería las Lagunas.

Como información relevante de la entrevista realizada, se determinó que la población que visita Malacatos en su mayoría es de ciudadanía lojana. Los servicios más utilizados son la alimentación y alojamiento, recibe un promedio de 300 a 400 personas por semana en alimentación, además los días con mayor afluencia son los sábados y domingos. El abogado comentó que el servicio de alojamiento en los últimos años ha tenido un descenso notable, debido a que no reciben apoyo ni del gobierno central y peor del gobierno parroquial. Por otra parte, el promedio de consumo al día en el restaurante es de \$15 a \$20 dólares, y en alojamiento de \$30 a \$40 dólares por persona. El método que ha utilizado la hostería para hacerse conocer es por medio de Facebook donde se ofertan promociones y eventos.

Entrevista II

Nombre del entrevistado: Manuel Rueda.

Cargo del entrevistado: dueño de la hostería El Remanso.

Según el señor Manuel Rueda, el principal segmento que visita la hostería son los lojanos, debido a la corta distancia que hay entre Loja y Malacatos. En el caso de la hostería El Remanso los turistas van con la finalidad de disfrutar y aprovechar todos los productos que brinda este establecimiento. Un promedio de 100 a 200 personas visita el establecimiento a la semana, con la finalidad de utilizar todas las instalaciones. Así mismo, el señor Rueda comentó que los días con mayor afluencia de turistas nacionales son los sábados y domingos,

debido a que buscan salir del estrés de la ciudad, para disfrutar un ambiente natural en familia. El promedio de gasto por fin de semana en El Remanso es de \$50 a \$70 dólares por persona. Por otra parte, las herramientas que utilizan para posicionarse en el mercado son Facebook y estaciones de radio.

Como conclusión de la investigación cualitativa, se definió que el principal cliente es la población lojana por la corta distancia que hay entre la ciudad de Loja y el valle de Malacatos. Por otra parte, el promedio de afluencia en las hosterías es de 250 personas durante la semana, con gastos en promedio de \$60 a \$100 dólares por persona durante los dos días de estadía, que corresponden a sábados y domingos. Además, el mayor ingreso en estas hosterías proviene del área de alimentos y bebidas. Los servicios que se ofertan son alojamiento, alimentación, piscina y áreas verdes.

4.5 Perfil del cliente

Tomando en cuenta las encuestas y entrevistas, se ha determinado que el perfil del cliente estará dirigido a hombres y mujeres entre 18 y 40 años, que en su mayoría trabajan y forman parte de una familia de 2 a 4 miembros. Por otra parte, el ingreso mensual es de \$901 a \$1300. Además, los clientes estarían dispuestos a pagar el alojamiento en una hostería por valores entre \$51 y \$70, los factores importantes al momento de elegir una hostería de 3 estrellas es la ubicación, calidad y ambiente. Los servicios que prefieren son alimentación, parqueadero y piscina.

5 PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

5.1 Misión

Ofrecer una experiencia personalizada en alojamiento a la ciudadanía lojana, basada en la atención de calidad al cliente y sus preferencias, acompañada por un ambiente natural de primera categoría junto con los demás servicios exclusivos y promover un desarrollo en la comunidad.

5.2 Visión

Ser un referente en la industria hotelera de la provincia de Loja. Estar posicionada como la primera hostería en Malacatos con una categorización de 3 estrellas, caracterizada por brindar un buen servicio de calidad.

5.3 Objetivos empresariales

Los objetivos empresariales se forman en función de la visión y de la misión. Los objetivos son las metas de las organizaciones, que en conjunto determinan su razón de ser (Chiavenato, 2011).

5.3.1 Objetivos generales

Estructurar un plan de negocio con la finalidad de brindar un servicio de calidad a los huéspedes en alojamiento, alimentación y áreas recreativas, para alcanzar una buena rentabilidad.

5.3.2 Objetivos específicos

- Establecer una hostería 3 estrellas en Malacatos.
- Capacitar al personal de trabajo los tres primeros meses con la finalidad de liderar en el servicio de calidad en Malacatos.
- Conseguir un 70% de contratos con los productores locales en un tiempo máximo de 1 año.
- Contratar un 80% de empleados locales en un periodo de 2 años.

- Posicionar El Cañaveral como referente a nivel local en un lapso de 3 años.
- Alcanzar un 60% la ocupación de las habitaciones durante el segundo año.

5.4 Estructura organizacional

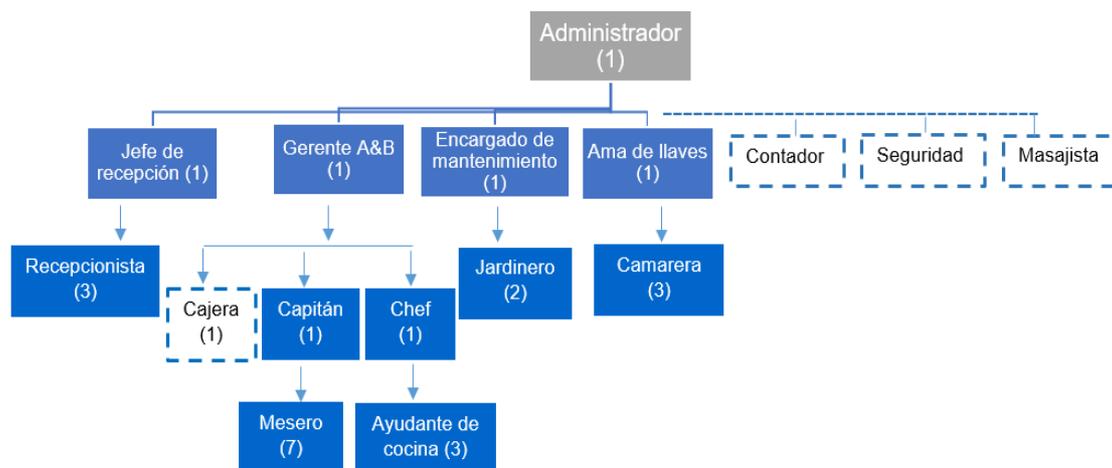


Figura 7. Estructura Organizacional

5.4.1 Administrador

El administrador manejará y liderará al personal, se encargará de controlar la parte financiera en conjunto con el contador. Además, deberá cumplir las leyes, normas y disposiciones legales que estén ligadas a la empresa.

Tendrá que elaborar las normas y políticas internas de la misma, asimismo pagar a proveedores, nómina, gastos de operación y administrativos.

5.4.2 Jefe de recepción

El jefe de recepción estará encargado de supervisar, organizar y dirigir toda el área de recepción. También tendrá que gestionar la oferta de habitaciones, hacer reportes y revisiones del área de ama de llaves.

5.4.3 Recepcionista

El recepcionista tendrá las siguientes funciones:

- Facturación y cobro de los huéspedes
- Check- in y Check out.
- Realizar reservas, modificaciones, anulaciones y cancelaciones.
- Asignación de habitaciones.
- Dar información de los servicios.
- Reporte y revisión del área de ama de llaves.

5.4.4 Gerente A&B

Las funciones del gerente de A&B es administrar, coordinar y controlar las actividades de alimentos y bebidas, definiendo funciones y rutinas de trabajo. Además, estará encargado de controlar las reservas y la disponibilidad de mesas de acuerdo con las órdenes de servicio. Tendrá la responsabilidad de las compras y del alquiler del salón de eventos.

5.4.5 Cajera

La cajera será la encargada de cobrar y facturar los pedidos tomados por los meseros los fines de semana. Además, será contratada por una empresa externa.

5.4.6 Chef

El chef estará encargado de elaborar recetas estándar del menú, además preparará platos. También debe supervisar al personal del área de cocina. Otras de las funciones son: requisiciones, control de bodega, control de ventas, almacenamiento de productos y trato con proveedores.

5.4.7 Ayudante de cocina

El ayudante de cocina tendrá que colaborar con la preparación de los alimentos, limpieza de la cocina y mise en place.

5.4.8 Capitán

El capitán tiene la función de supervisar y distribuir a los meseros las áreas asignadas por día. Además, recibe y despide amablemente al comensal.

5.4.9 Meseros

El mesero tendrá las funciones de desbarasar y montar las mesas, mise en place, ventas sugestivas, atención al cliente y presentar el menú. Asimismo, deberá tomar el pedido de los platos seleccionados por los clientes. Otra función será anunciar el pedido en caja.

5.4.10 Encargado de mantenimiento

El encargado de mantenimiento tendrá que realizar reparaciones en las instalaciones de todas las áreas. Tendrá que hacer mantenimiento preventivo de las mismas. Reportará los problemas y complicaciones suscitados durante el mes.

5.4.11 Jardinero

Estará encargado de la limpieza y mantenimiento de las áreas verdes de la hostería.

5.4.12 Ama de llaves

Estará encargada de supervisar a las camareras y de la elaboración de reportes del estado de las habitaciones. Además, tendrá que realizar pedidos de implementos a utilizar y organizar horarios del personal.

5.4.13 Camareras

Las camareras se encargarán de la limpieza, de colocar los amenities en las habitaciones y reportar objetos olvidados. Limpiarán el área de recepción y zonas nobles.

5.4.14 Contador

Las funciones del contador son elaborar estados financieros, informes, presupuestos y proyecciones. Tendrá que elaborar reportes de pagos de impuestos y obligaciones fiscales. El contador será contratado por una empresa externa de servicios tributarios.

5.4.15 Encargado de seguridad

El encargado de la seguridad tendrá la responsabilidad de cuidar la hostería en horas nocturnas. Estará pendiente de los bienes y de los huéspedes, para

evitar inseguridad en las instalaciones y hurtos en pertenencias. Además, las instalaciones contarán con cámaras de video vigilancia para la seguridad de los huéspedes. El encargado de seguridad será contratado por una empresa externa de servicios de seguridad.

5.4.16 Masajista

La masajista tendrá la función de brindar el servicio de técnicas en tratamiento de belleza facial y corporal, y será ofrecido bajo cita previa. Además, la masajista se contratará a través de una empresa externa.

5.5 FODA

El análisis FODA consiste en “la evaluación de los factores y debilidades que, en su conjunto diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir las oportunidades y amenazas” (Munch, 2005).

Tabla 1
Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1. Contar con alianzas estratégicas.	O1. Disponibilidad de personal local para cubrir las plazas de trabajo.
F2. Primer establecimiento con una categoría de 3 estrellas.	O2. Interés de los clientes por recibir un servicio personalizado y diferente.
F3. Seguridad interna en la hostería.	O3. Vías de acceso en buen estado.
F4. Ubicación estratégica cerca de carreteras y haciendas.	O4. Zona rodeada de haciendas que son visitadas por ciudadanos lojanos.

<p>F5. Instalaciones nuevas y listas para el funcionamiento de la hostería.</p>	<p>O5. Aspiración por vivir un turismo ecológico.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <p>D1. Personal no capacitado.</p> <p>D2. Poca demanda de turistas nacionales de otras provincias.</p> <p>D3. La hostería depende de feriados, vacaciones y fin de semanas, para incrementar la ocupación.</p> <p>D4. Falta de experiencia en el mercado.</p> <p>D5. Establecimiento nuevo en el mercado.</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>A1. Corta distancia de la zona céntrica de Malacatos.</p> <p>A2. Limitación a servicio básico, especialmente en el agua.</p> <p>A3. Cercanía al valle de Vilcabamba.</p> <p>A4. Alta competencia.</p> <p>A5. La competencia de precios bajos de otras hosterías.</p>

5.6 FODA cruzado

El análisis FODA cruzado o CAME tiene como principal objetivo corregir las debilidades de la empresa, afrontar las amenazas, mantener las fortalezas y explotar las oportunidades (Emprende pyme net, s.f.).

Tabla 2.

FODA cruzado

<p>Fortalezas y Oportunidades</p> <p>F1-O4 Contar con alianzas estratégicas para incentivar a los propietarios de las haciendas aledañas a que conozcan las instalaciones y servicios brindados por la hostería.</p> <p>F2-O2 Brindar un servicio personalizado y diferente con la ayuda de personal altamente capacitado, en el único establecimiento con categorización de 3 estrellas.</p> <p>F5-O3. Utilizar las instalaciones nuevas y vías de acceso para la operación de la hostería.</p> <p>F4-O5. Aprovechar la ubicación estratégica cerca de la carretera para ofrecer turismo ecológico a los huéspedes.</p>	<p>Debilidades y Oportunidades</p> <p>D5-O1 Aprovechar ser nuevos en el mercado, para generar puestos de trabajo a personas locales.</p> <p>D2-O4. Aumentar la demanda de alojamiento promocionando paquetes en A&B para los propietarios de las haciendas aledañas y turistas nacionales de otras provincias.</p> <p>D1-O2. Capacitar al personal para brindar un servicio personalizado y diferente al cliente.</p> <p>D3-O3 Aprovechar el buen estado de las vías para promover la ocupación durante feriados, vacaciones y fines de semana.</p>
<p>Fortalezas y Amenazas</p> <p>F5-A4 Contar con instalaciones nuevas para satisfacer las necesidades de los huéspedes en cuanto a servicio, y lograr ser referente para la competencia.</p> <p>F3-A1 Contar con seguridad interna en la hostería para evitar hurtos debido a la corta distancia con la zona céntrica de Malacatos.</p> <p>F4-A5 Aprovechar la ubicación estratégica de la hacienda como una</p>	<p>Debilidades y Amenazas</p> <p>D5-A5 Crear estrategias implementando promociones en el consumo de alimentos, para que la hostería no se vea afectada por los bajos precios de la competencia.</p> <p>D3-A3 Implementar campañas publicitarias de la hostería en feriados y vacaciones, para dar a conocer el establecimiento.</p>

<p>ventaja competitiva que ayude a compensar los bajos precios de la competencia.</p> <p>F2-A3. Aprovechar la poca distancia que existe entre la hostería y el valle de Vilcabamba, para ofrecer promociones y visitas a lugares turísticos.</p>	<p>D2-A4 Aprovechar la competencia sin estandarización, para captar nuevos clientes provenientes de otras provincias del Ecuador.</p> <p>D1-A1 Capacitar al personal con falta de experiencia para que cubran todas las necesidades y expectativas del huésped a fin de evitar su salida en busca de otros servicios al centro de Malacatos.</p>
--	--

Con el FODA cruzado, se han determinado las siguientes estrategias:

- F5-A4 Contar con instalaciones nuevas para satisfacer las necesidades de los huéspedes en cuanto a servicio, y lograr ser referente para la competencia.
- D5-O1 Aprovechar ser nuevos en el mercado, para generar puestos de trabajo a personas locales.
- D2-O4. Aumentar la demanda de alojamiento promocionando paquetes en A&B, para los propietarios de las haciendas aledañas y turistas nacionales de otras provincias.
- D1-O2. Capacitar al personal para brindar un servicio personalizado y diferente al cliente.
- D1-A1 Capacitar al personal con falta de experiencia para que cubran todas las necesidades y expectativas del huésped, a fin de evitar su salida en busca de otros servicios al centro de Malacatos.
- D3-A3 Implementar campañas publicitarias de la hostería en feriados y vacaciones, para dar a conocer el establecimiento.

5.7 Análisis de la competencia

Tabla 3.
Análisis de Benchmarking

	Las Lagunas	El Remanso	Villa Colonial	El Cañaveral
Información general	Logotipo	X	X	X
	Página Web	No	X	X
	Facebook	X	X	X
	Ubicación	Taxíche	Taxíche	Malacatos
	Cheque promedio restaurante	\$5 a \$15	\$5 a \$10	\$10 a \$30
	Precio hospedaje	\$30 a \$70	\$20 a \$60	\$30 a \$70
	Número de habitaciones	22	18	13
	Parqueadero	X	X	X
	Jardines	X	X	No
	Áreas recreativas	X	X	No
	Piscina y humedales	X	X	X
	Salón de eventos	No	No	No
				\$5 a \$15
				\$70 a \$90
				25
				X
				X
				X
				X

5.8 Ventaja competitiva

Basándose en el análisis de competencia de las diferentes organizaciones que brindan el servicio de alojamiento en Malacatos, se pudo determinar que El Cañaveral va a ser la primera hostería posicionada en Malacatos con una categorización de 3 estrellas, que brindará servicio de alojamiento, alimentación y masajes, con libre acceso a áreas verdes y recreativas sin la necesidad de estar alojado. Otra ventaja competitiva del proyecto es que la hostería dispondrá de un salón de eventos para cualquier tipo de programas sociales o reuniones que se presenten. Por otra parte, El Cañaveral manejará redes sociales y página web para publicar todo tipo de información referente a la hostería y sus servicios.

Como conclusión, la ventaja competitiva del proyecto estará cimentada en el empleo de personal capacitado para la atención al cliente, en ofrecer el servicio de salón de eventos, el uso de instalaciones sin estar alojados y el buen manejo de redes sociales y página web.

5.9 Plan integral de marketing

Nombre de la hostería: "El Cañaveral".

5.9.1 Producto

Hostería El Cañaveral ofrecerá cuatro productos, los cuales serán: hospedaje, alimentación, piscina y salón de eventos. A continuación, se explicará cada uno de los productos nombrados anteriormente.

Producto: Alojamiento.

Características: se contará con 25 habitaciones, 9 dobles (1 Queen), 9 dobles (2 Full) y 7 triples (3 Full), con un total de 48 plazas. Además, cada habitación tendrá baño propio con sus respectivos amenities. Las habitaciones estarán

equipadas con camas, almohadas, edredones, lavabos, duchas, armarios, veladores, televisiones con tv cable, teléfonos, entre otros.

Producto: Alimentación.

Descripción: Desayuno, almuerzo y cena.

Características:

Loja es una provincia rica en gastronomía, entre los platos típicos más destacados de este lugar están: el seco de chivo, cecina lojana, repe, cuy, y una variedad de dulces, entre otros (Accesible, s.f.).

El servicio de alimentación en El Cañaverál será de 8:00 de la mañana hasta las 21:00 de la noche de miércoles a domingo. El desayuno ofertado será tipo buffet, estará disponible en el horario de 8:00 a 10:00 am

El almuerzo se servirá a partir de las 12:00 y hasta las 15:00. Se ofrecerá platos a la carta de la provincia de Loja. En la cena, el horario de atención será de 19:00 a 21:00, solo se ofrecerán platos a la carta.

Producto: Piscina, hidromasaje y masajes.

Características: la piscina e hidromasaje será de acceso libre a huéspedes alojados en la hostería, el costo se incluirá en la reserva. Personas aledañas al sector o turistas podrán hacer uso de las instalaciones con un costo de \$10 dólares al día por persona. El costo por sesión de masaje será de \$30 dólares por persona.

Producto: Salón de eventos.

Características: contará con un salón de eventos con una capacidad de 150 personas, idóneo para realizar fiestas, conferencias y todo tipo de programas sociales. Además, se ofrecerá servicio de catering, mediante proveedores que ayuden con el servicio de decoración, mesas, mantelería, cristalería, etc. Al personal se le contratará y pagará por horas trabajadas, cabe recalcar que por cada 2 mesas habrá un mesero (Lucia, s.f.).

5.9.1.1 Slogan

“Hostería El Cañaverál, tu segunda casa”.

5.9.1.2 Logotipo

Cañaveral es una palabra que significa lugar lleno de cañas y se escogió este nombre debido a que Malacatos es un sector agrícola dedicado al sembrío de caña de azúcar donde es común la comercialización de panela y aguardiente.

El logotipo representa una caña de azúcar, debido a que en el área donde se va a desarrollar el proyecto existían sembríos de caña de azúcar. Los colores mostaza indican energía y vitalidad (EBOM, s.f.), y el verde da una sensación de serenidad y armonía (Núñez, 2014).



Figura 8. Logotipo

5.9.2 Plaza

La hostería está localizada en el valle de Malacatos, ubicado a 33 km al sur - oeste de la provincia de Loja, cerca de la vía principal Colectora Loja-La balsa (E682). Se establecerá en el sector Taxiche a 5 minutos del valle de Malacatos. Este valle es característico por sus frutas, cañaverales y el aguardiente, así como por su clima subtropical (Municipio de Loja, s.f.).

5.9.3 Promoción

Las promociones de la hostería El Cañaveral son:

- Redes sociales: si siguen la página web de la hostería y dan like y hacen un comentario, obtendrá una jarra de guarapo gratis en la cena.
- Piscina: si prefieren usar las instalaciones de la piscina, de miércoles a viernes obtendrán una jarra de jugo de caña y roscones de Malacatos.

- Viernes: si optan por hospedarse los días viernes, obtendrán un 10% de descuento en masajes.

5.9.4 Precio

Para establecer los precios que se utilizarán en el desarrollo del proyecto se evaluará la competencia.

En el servicio de piscina el costo será de \$10 dólares por adulto y \$8 dólares para niños entre 2 y 12 años. Por otra parte, en alimentación el precio se determinará por medio de la realización de recetas estándar, que oscilarán entre \$1,50 y \$10,00 dólares. A continuación, se podrá observar algunos precios de platos típicos de Loja que se ofrecerán en la hostería (Tabla 4).

Tabla 4.
Precios de alimentación

Platos	Precios (Incluye IVA)
Platos fuertes:	
Fritada	\$7,60
Cuy asado	\$9,00
Cecina de cerdo	\$7,50
Sopas:	
Caldo de gallina	\$4,55
Caldo de patas	\$5,00
Repe lojano	\$4,55
Entrada:	
Tamal lojano	\$1,85
Humitas	\$1,30
Empanadas de viento	\$2,00

Mote con chicharrón	\$1,50
Postres:	
Dulce de higos	\$1,55
Miel con quesillo	\$1,00

La hostería cuenta con 25 habitaciones de precios diferenciados. En la parte inferior se observan los precios de cada una de ellas (Tabla 5). Los valores de las habitaciones se establecieron mediante la visita a algunas hosterías y hoteles referentes al proyecto ubicado en la provincia de Loja, tales como Las Lagunas, Romar Royal Hotel, Casben Hotel, Gran Victoria Boutique Hotel y El Remanso.

Tabla 5.
Precios de alojamiento

Tipo de alojamiento	Precios (Incluye IVA)
Doble (1 Queen)	\$80
Doble (2 Full)	\$80
Triple (3 Full)	\$100

El precio del salón de eventos se justificará mediante el cobro de un valor por el alquiler del salón, que será de \$1000 dólares. Cualquier servicio extra será brindado por proveedores.

6 PLAN OPERATIVO

6.1 Localización



Figura 9. Mapa de ubicación.

El terreno escogido se encuentra localizado en Taxiche, diagonal a la hostería Las Lagunas. Esta área fue seleccionada debido a que es un terreno familiar, así mismo por las características físicas que provee, tales como: amplios espacios verdes y áreas planas. Además, posee una ubicación estratégica ya que se encuentra a 200 metros de la avenida principal que conecta a Taxiche con los valles de Malacatos y Vilcabamba (Figura 9).

6.2 Capacidad instalada

El establecimiento cuenta con 150 metros horizontales y 140 metros verticales, dando un total de 21000 metros cuadrados, los cuales están divididos en diferentes áreas que ofrecen servicio al cliente (Tabla 6).

Tabla 6.
Capacidad instalada

Área	Descripción
Parqueadero	Dos parqueaderos con una capacidad de 50 autos cada uno.
Habitaciones	25 habitaciones con una capacidad de 48 personas, distribuidas en 9 dobles (1 Queen), 9 dobles (2 Full) y 7 triples (3 Full).
Piscina	Una piscina con capacidad de 45 personas.
Hidromasaje	Uno, con capacidad de 15 personas.
Restaurante	Un solo restaurante con capacidad de 100 personas.
Áreas recreativas	Dos canchas, una de basket y la otra de voley. Además, cuenta con una sala de juegos con capacidad para 30 personas.
Salón de eventos	Un salón con capacidad para 150 personas.

6.3 Mapa de procesos

El mapa de procesos demuestra los pasos que el huésped realizará en la hostería, desde el momento que ingresa al establecimiento hasta que sale del mismo.

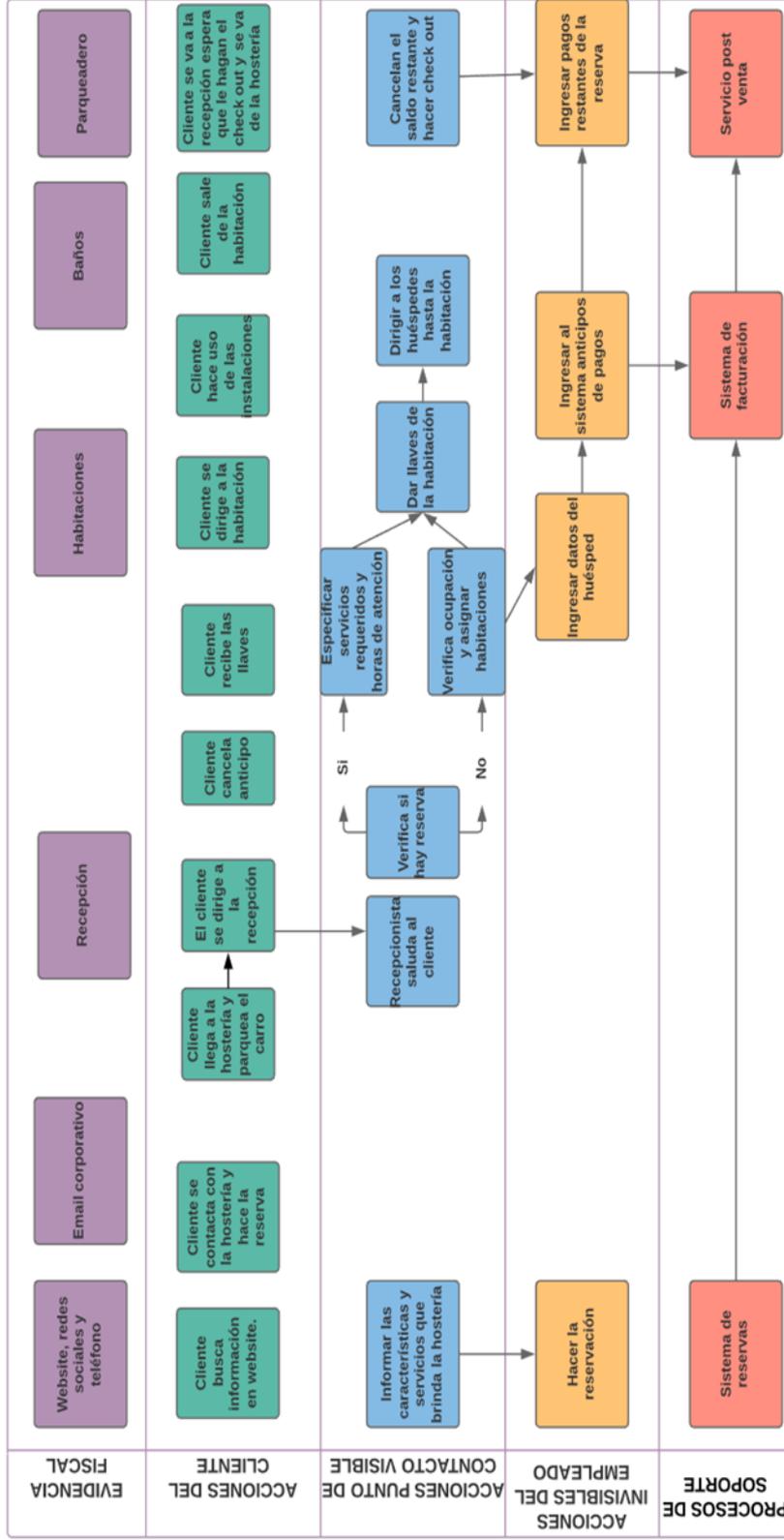


Figura 10. Mapa de procesos de alojamiento

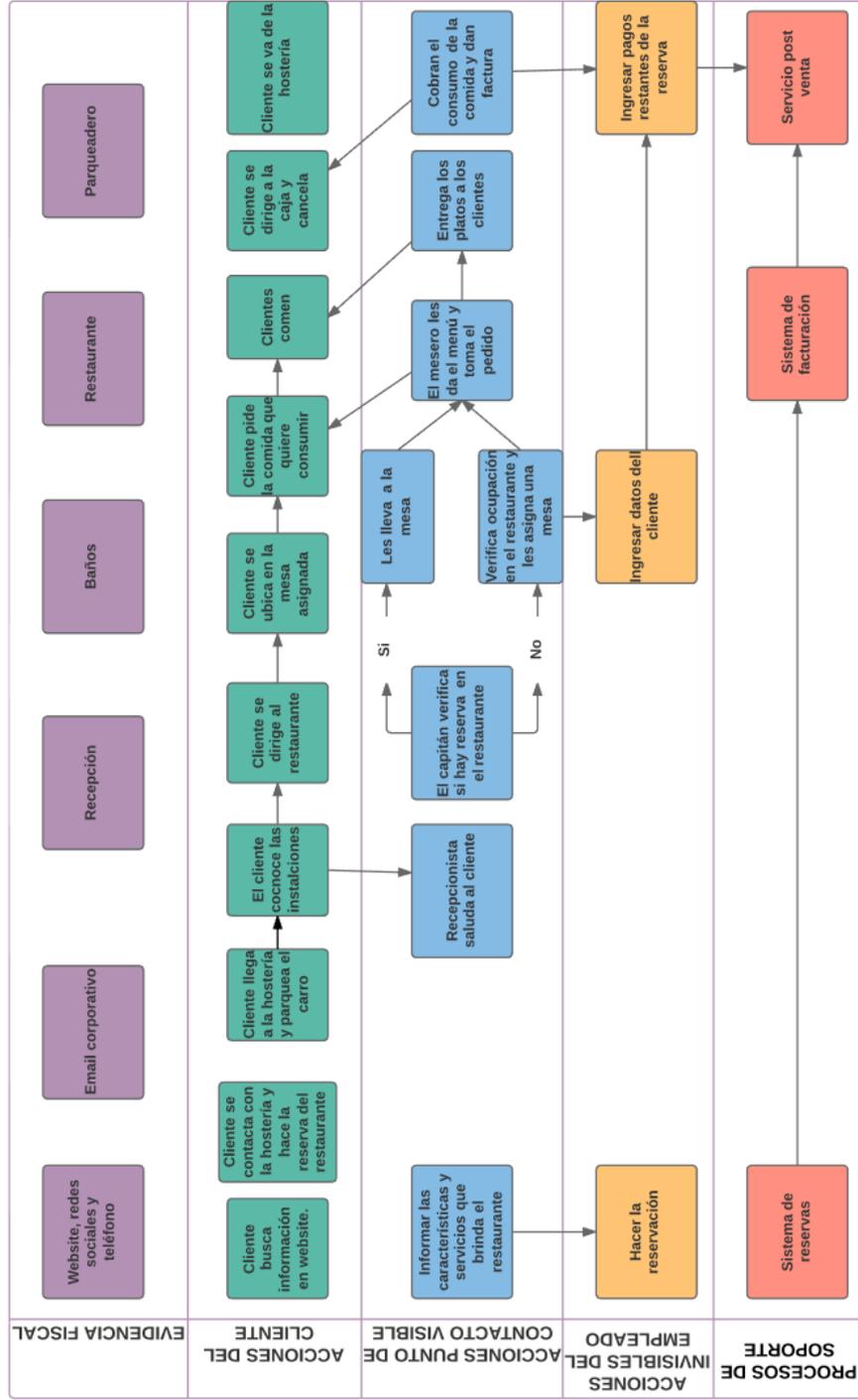


Figura 11. Mapa de procesos de restaurante

En el Anexo 5 se podrán observar los demás mapas de procesos de los siguientes servicios de salón de eventos y piscina.

7 ANÁLISIS FINANCIERO

7.1 Inversión inicial

Tabla 7.

Inversión inicial

	
Plan de Inversión Inicial	
Muebles & Enseres	\$66.470,48
Equipos de Computación	\$2.195,00
Equipos de Oficina	\$7.048,33
Construcción	\$369.325,00
Inventario maquinaria & equipo	\$58.627,77
Terreno	\$130.000,00
Suministros y herramientas	\$68.794,34
TOTAL	\$702.460,92

En la Tabla 7 se describe el detalle de la inversión inicial de la hostería. Se puede observar que los datos con mayor capital es la construcción con \$ 369.325,00 para la construcción de las instalaciones y el terreno con \$130.000,00.

Las cotizaciones de donde se pudo obtener los costos de cada rubro de la inversión inicial estarán archivadas en anexos (Anexo 7).

7.2 Costos fijos y variables

En la Tabla 8 y 9, se observan los costos fijos y variables mensuales del proyecto. Siendo los costos fijos mayores que los variables, con una cantidad de \$25.966,86 y \$3.823,27, respectivamente. Se estableció que las compras netas, el combustible y mantenimiento varía, debido a los distintos meses en los cuales existe mayor o menor demanda de los mismos.

Tabla 8.
Costos fijos

Costos fijos	
Internet	\$120,00
Sueldos y salarios	\$12.360,00
Honorario profesionales	\$535,00
Publicidad y página web	\$900,00
Depreciaciones	\$7.739,83
Beneficios sociales	\$2.347,09
Aporte a la seguridad social	\$1.501,74
Suministros, materiales y repuestos	\$194,25
Provisiones para cuentas incobrables	\$145,66
Seguros	\$123,29
TOTAL	\$25.966,86

Tabla 9.
Costos variables

Costos variables	
Gestiones internas	\$270,20
Impuestos y contribuciones	\$270,00
Servicios básicos	\$767,50
H/ extras	\$0,00
Mantenimiento y reparaciones	\$520,00
Combustible y lubricantes	\$1.034,95
Compras netas	\$887,28
Documentación	\$73,33
TOTAL	\$3.823,27

7.3 Estructura de capital

En la Tabla 10 se contempla un total de \$1.307.477,20, el cual se divide entre los activos, pasivos y patrimonio. Los activos se dividen en dos: activos corrientes con un total de \$650.500,00 y activos fijos con \$633.666,58. En el total de pasivos más patrimonio se observa el mismo valor que el total de activos.

Tabla 10.
Estructura de capital

					
Estructura de Capital					
Al 01 de enero del 2018					
ACTIVOS			PASIVOS		
Activo Corriente		\$650.500,00	Pasivo Corriente		\$ -
Caja chica	\$500,00			\$ -	
Banco	\$650.000,00				
			Pasivo No Corriente		\$
			Préstamo Bancario	\$	
Activos fijos		\$633.666,58			
Construcción	\$369.325,00				
Terreno	\$130.000,00		PATRIMONIO		\$1.307.477,20
Muebles & enseres	\$66.470,48		Capital Social	\$1.307.477,20	
Equipo de oficina	\$7.048,33				
Equipo de computación	\$2.195,00				
Maquinaria & equipo	\$58.627,77				
Inventarios		\$23.310,62			
Suministros y herramientas	\$68.794,34				
(-) Depr. Edif					
Total Activos		\$1.307.477,20	Total Pasivos + Patrimonio		\$1.307.477,20

Cabe mencionar que para el financiamiento de la hostería El Cañaveral se han tomado en cuenta algunos importantes rubros, como la inversión propia y de los socios con 650.000,00, así como el financiamiento del banco con sus respectivos parámetros solicitados.

7.4 Nómina salarial

Tabla 11.
Rol de pagos

 HOSTERIA El Cañaveral												
ROL DE PAGOS												
MES DE MAYO 2018												
INGRESOS												
N	Nombre	Sueldo	Horas extras	TOTAL INGRESOS	Aporte personal 9,45%	TOTAL EGRESOS	LIQUIDO A RECIBIR	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	IESS patronal	TOTAL
1	Administrador	\$1.200,00		\$1.200,00	\$113,40	\$113,40	\$1.086,60	100,00	31,25	50,00	\$145,80	\$1.527,05
2	Jefe de recepción	\$600,00		\$600,00	\$56,70	\$56,70	\$543,30	50,00	31,25	25,00	\$72,90	\$779,15
3	Repcionista 1	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
4	Repcionista 2	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
5	Repcionista 3	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
6	Gerente de A&B	\$800,00		\$800,00	\$75,60	\$75,60	\$724,40	66,67	31,25	33,33	\$97,20	\$1.028,45
7	Chef	\$700,00		\$700,00	\$66,15	\$66,15	\$633,85	58,33	31,25	29,17	\$85,05	\$903,80
8	Capitán	\$500,00		\$500,00	\$47,25	\$47,25	\$452,75	41,67	31,25	20,83	\$60,75	\$654,50
9	Mesero 1	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
10	Mesero 2	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
11	Mesero 3	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
12	Mesero 4	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
13	Mesero 5	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
14	Mesero 6	\$225,00		\$225,00	\$21,26	\$21,26	\$203,74	9,38	15,625	4,69	\$27,34	\$282,03
15	Mesero 7	\$225,00		\$225,00	\$21,26	\$21,26	\$203,74	9,38	15,625	4,69	\$27,34	\$282,03
16	Ayudante cocina 1	\$550,00		\$550,00	\$51,98	\$51,98	\$498,03	45,83	31,25	22,92	\$66,83	\$716,83
17	Ayudante cocina 2	\$550,00		\$550,00	\$51,98	\$51,98	\$498,03	45,83	31,25	22,92	\$66,83	\$716,83
18	Ayudante cocina 3	\$550,00		\$550,00	\$51,98	\$51,98	\$498,03	45,83	31,25	22,92	\$66,83	\$716,83
19	Encargado manutención	\$400,00		\$400,00	\$37,80	\$37,80	\$362,20	33,33	31,25	16,67	\$48,60	\$529,85
20	Jardinero	\$380,00		\$380,00	\$35,91	\$35,91	\$344,09	31,67	31,25	15,83	\$46,17	\$504,92
21	Jardinero	\$380,00		\$380,00	\$35,91	\$35,91	\$344,09	31,67	31,25	15,83	\$46,17	\$504,92
22	Arma de llaves	\$600,00		\$600,00	\$56,70	\$56,70	\$543,30	50,00	31,25	25,00	\$72,90	\$779,15
23	Camarera 1	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
24	Camarera 2	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
25	Camarera 3	\$450,00		\$450,00	\$42,53	\$42,53	\$407,48	37,50	31,25	18,75	\$54,68	\$592,18
	TOTAL	\$12.360,00		\$12.360,00	\$1.168,02	\$1.168,02	\$11.191,98	\$988,33	\$734,38	\$494,17	\$1.501,74	\$16.078,62

La hostería cuenta con 25 empleados con diferentes funciones para las distintas áreas. El total de sueldos de todos los empleados nos da un valor de \$12.360,00 sin contar horas extras y los sueldos varían entre \$1.200,00 hasta \$225,00. Es importante mencionar que en la Tabla 11 se describen aspectos como: décimo tercero, décimo cuarto, vacaciones e IEES patronal.

7.5 Proyección de estado de resultados

7.5.1 Balance de pérdida y ganancias

El estado de pérdida y ganancia estará adjuntado en el Anexo 7 existen 3 estados: el de pérdida, promedio y óptimo, cada uno proyectado a 5 años. Cabe mencionar que los costos de los productos para la elaboración de los platos no están dentro de las compras netas.

Tabla 12.
Estado Integral Óptimo

HOSTERIA <i>El Cafetal</i>													
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES (ÓPTIMO)													
(Desde 01/01/2018 al 31/12/2018)													
Ventas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL 2018
Alojamiento	\$5,400.00	\$6,750.00	\$5,400.00	\$11,250.00	\$7,200.00	\$11,250.00	\$11,250.00	\$11,250.00	\$7,200.00	\$7,200.00	\$11,250.00	\$13,500.00	\$108,900.00
Piscina	\$2,400.00	\$3,200.00	\$2,400.00	\$3,200.00	\$2,400.00	\$4,000.00	\$2,400.00	\$2,400.00	\$4,000.00	\$2,400.00	\$4,800.00	\$5,600.00	\$39,200.00
Salón de eventos	\$2,000.00	\$2,000.00	\$2,000.00	\$3,000.00	\$2,000.00	\$2,000.00	\$3,000.00	\$3,000.00	\$2,000.00	\$2,000.00	\$4,000.00	\$5,000.00	\$35,000.00
Masajes	\$960.00	\$1,280.00	\$960.00	\$1,120.00	\$960.00	\$1,120.00	\$1,120.00	\$960.00	\$1,120.00	\$960.00	\$1,440.00	\$1,440.00	\$13,440.00
Restaurantes	\$24,000.00	\$28,400.00	\$24,000.00	\$29,200.00	\$24,000.00	\$29,200.00	\$29,200.00	\$24,000.00	\$29,200.00	\$24,000.00	\$29,200.00	\$32,000.00	\$326,400.00
Total de ventas	\$34,760.00	\$41,630.00	\$34,760.00	\$47,770.00	\$36,560.00	\$49,570.00	\$46,970.00	\$41,610.00	\$43,520.00	\$37,560.00	\$50,690.00	\$57,540.00	\$522,940.00
(-)Costo de ventas	\$3,600.00	\$12,492.00	\$11,833.50	\$12,492.00	\$11,833.50	\$12,492.00	\$12,492.00	\$12,492.00	\$11,833.50	\$11,833.50	\$12,492.00	\$12,492.00	\$138,378.00
Utilidad bruta en ventas	\$31,160.00	\$29,138.00	\$22,926.50	\$35,278.00	\$24,726.50	\$37,078.00	\$34,478.00	\$29,118.00	\$31,686.50	\$25,726.50	\$38,198.00	\$45,048.00	\$384,562.00
Costos y Gastos													
Compras netas	\$900.68	\$970.80	\$802.44	\$855.50	\$855.50	\$836.36	\$889.38	\$892.58	\$836.36	\$924.88	\$931.24	\$970.80	\$10,647.38
Sueldos y salarios	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$12,360.00	\$148,320.00
H/EXTRAS	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Aporte patronal 12.15%	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$1,501.74	\$18,020.88
Décimo tercero	\$988.33	\$1,248.76	\$988.33	\$1,248.76	\$988.33	\$988.33	\$988.33	\$988.33	\$1,248.76	\$988.33	\$1,248.76	\$1,248.76	\$13,422.53
Décimo cuarto	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$734.38	\$8,812.50
Vacaciones	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$494.17	\$5,930.00
Fondos de reserva													
Honorario profesionales	\$530.00	\$530.00	\$530.00	\$490.00	\$490.00	\$520.00	\$550.00	\$520.00	\$590.00	\$490.00	\$590.00	\$590.00	\$6,420.00
Mantenimientos y reparaciones	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$520.00	\$6,240.00
Combustibles y lubricantes	\$873.30	\$1,142.50	\$969.90	\$959.60	\$969.90	\$969.90	\$969.90	\$1,056.20	\$1,304.80	\$863.00	\$1,218.50	\$1,218.50	\$12,419.40
Promoción y publicidad	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$900.00	\$10,800.00
Suministros, materiales y repuestos	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$194.25	\$2,331.00
Provisiones para cuentas incobrables	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$145.66	\$1,747.92
Seguros	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$123.29	\$1,479.50
Gestiones internas	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$270.20	\$3,242.40
Impuestos y contribuciones	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$270.00	\$3,240.00
Internet	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$1,440.00
Depreciaciones	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$7,739.83	\$92,878.01
Servicios Básicos	\$710.00	\$850.00	\$800.00	\$710.00	\$800.00	\$710.00	\$710.00	\$710.00	\$800.00	\$710.00	\$850.00	\$850.00	\$9,210.00
Documentación y papelería	\$60.00	\$90.00	\$70.00	\$50.00	\$50.00	\$80.00	\$90.00	\$60.00	\$100.00	\$40.00	\$90.00	\$100.00	\$880.00
Total gastos	\$29,435.83	\$30,205.57	\$29,794.61	\$29,340.65	\$29,788.23	\$29,541.13	\$29,534.33	\$29,544.41	\$30,341.95	\$29,301.21	\$30,302.01	\$30,351.57	\$357,481.53
UTILIDAD/PERDIDA	\$1,724.17	\$1,067.57	\$-6,868.11	\$5,937.35	\$-5,061.73	\$7,536.87	\$4,943.67	\$-426.41	\$1,344.55	\$-3,574.71	\$7,895.99	\$14,696.43	\$27,080.47
Participación trabajadores	\$258.63	\$-160.14	\$-1,030.22	\$890.60	\$-759.26	\$1,130.53	\$741.55	\$-63.96	\$201.68	\$-536.21	\$1,184.40	\$2,204.46	\$4,062.07
Impuesto a la renta a pagar	\$322.42	\$-199.64	\$-1,284.34	\$1,110.28	\$-946.54	\$1,409.39	\$924.47	\$-79.74	\$251.43	\$-668.47	\$1,476.55	\$2,748.23	\$5,064.05
UTILIDAD NETA	\$1,143.12	\$-707.80	\$-4,553.56	\$3,936.46	\$-3,355.93	\$4,996.94	\$3,277.65	\$-282.71	\$891.43	\$-2,370.03	\$5,235.04	\$9,743.73	\$17,954.35

Tabla 13.
Estado Integral de Pérdida

 (Desde 01/01/2018 al 31/12/2018)													
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES (PÉRDIDA)													
Ventas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL 2018
Alojamiento	\$ 2.700,00	\$ 4.050,00	\$ 2.700,00	\$ 2.700,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 6.750,00	\$ 6.750,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 6.750,00	\$ 6.750,00	\$ 62.100,00
Piscina	\$ 1.600,00	\$ 2.000,00	\$ 1.600,00	\$ 1.600,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.400,00	\$ 1.600,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 24.000,00
Salón de eventos	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 16.000,00
Masajes	\$ 640,00	\$ 960,00	\$ 640,00	\$ 640,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 1.120,00	\$ 640,00	\$ 1.120,00	\$ 1.120,00	\$ 10.400,00
Restaurantes	\$ 22.400,00	\$ 23.200,00	\$ 22.400,00	\$ 23.200,00	\$ 22.400,00	\$ 23.200,00	\$ 23.200,00	\$ 22.400,00	\$ 23.200,00	\$ 22.400,00	\$ 23.200,00	\$ 23.200,00	\$ 278.400,00
Total de ventas	\$ 27.700,00	\$ 30.250,00	\$ 27.700,00	\$ 27.700,00	\$ 28.600,00	\$ 33.950,00	\$ 33.950,00	\$ 31.750,00	\$ 30.200,00	\$ 28.600,00	\$ 34.350,00	\$ 41.500,00	\$ 380.500,00
(-Costo de ventas	\$ 6.724,20	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 7.932,00	\$ 93.976,20
Utilidad bruta en ventas	\$ 20.975,80	\$ 22.318,00	\$ 19.768,00	\$ 19.768,00	\$ 20.668,00	\$ 26.018,00	\$ 26.018,00	\$ 23.818,00	\$ 22.268,00	\$ 20.668,00	\$ 26.418,00	\$ 33.568,00	\$ 286.523,80
Costos y Gastos													
Compras netas	\$ 571,95	\$ 571,95	\$ 556,34	\$ 556,34	\$ 571,95	\$ 571,95	\$ 571,95	\$ 571,95	\$ 556,34	\$ 556,34	\$ 556,34	\$ 571,95	\$ 6.785,35
Sueldos y salarios	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 12.360,00	\$ 148.320,00
H/EXTRAS	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Aporte patronal 12,15%	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 1.501,74	\$ 18.020,88
Décimo tercero	\$ 988,33	\$ 1.248,76	\$ 1.248,76	\$ 988,33	\$ 988,33	\$ 988,33	\$ 988,33	\$ 988,33	\$ 1.248,76	\$ 988,33	\$ 1.248,76	\$ 1.248,76	\$ 13.422,53
Décimo cuarto	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 734,38	\$ 8.812,50
Vacaciones	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 494,17	\$ 5.930,00
Fondos de reserva													
Honorario profesionales	\$ 470,00	\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 500,00	\$ 470,00	\$ 5.740,00
Mantenimientos y reparaciones	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00
Combustibles y lubricantes	\$ 604,10	\$ 700,70	\$ 614,40	\$ 604,10	\$ 604,10	\$ 604,10	\$ 604,10	\$ 517,80	\$ 766,40	\$ 431,50	\$ 690,40	\$ 766,40	\$ 7.335,50
Promoción y publicidad	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 6.000,00
Suministros, materiales y repuestos	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 150,25	\$ 1.803,00
Provisiones para cuentas incobrables													\$ 11,11
Seguros	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 123,29	\$ 1.479,48
Gestiones internas	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 270,20	\$ 3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 270,00	\$ 3.240,00
Intereses pagados	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 1.338,33	\$ 16.060,00
Internet	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00
Depreciaciones	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 7.739,83	\$ 92.878,01
Servicios Básicos	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 800,00	\$ 710,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 9.210,00
Documentación y papelería	\$ 600,00	\$ 590,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 590,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 880,00
Total gastos	\$ 29.406,57	\$ 29.923,59	\$ 29.791,68	\$ 29.386,57	\$ 29.618,78	\$ 29.436,57	\$ 29.396,57	\$ 29.350,27	\$ 29.943,68	\$ 29.198,36	\$ 29.937,68	\$ 30.009,29	\$ 355.399,66
UTILIDAD/PÉRDIDA	\$ -8.430,77	\$ -7.605,59	\$ -10.023,68	\$ -4.368,57	\$ -8.950,78	\$ -3.418,57	\$ -4.378,57	\$ -5.532,27	\$ -7.675,68	\$ -8.530,36	\$ -3.519,68	\$ 3.588,71	\$ -68.875,86

Tabla 14.
Estado Integral Promedio

 ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES (PROMEDIO) (Desde 01/01/2018 al 31/12/2018)													
Ventas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL 2018
Alojamiento	\$4.050,00	\$5.400,00	\$4.050,00	\$9.000,00	\$9.000,00	\$9.000,00	\$9.000,00	\$9.000,00	\$5.400,00	\$5.400,00	\$9.000,00	\$10.800,00	\$85.500,00
Piscina	\$2.000,00	\$2.400,00	\$2.000,00	\$2.400,00	\$2.400,00	\$2.400,00	\$2.400,00	\$2.000,00	\$3.200,00	\$2.000,00	\$3.200,00	\$4.800,00	\$30.800,00
Salón de eventos	\$1.000,00	\$2.000,00	\$1.000,00	\$2.000,00	\$1.000,00	\$3.000,00	\$2.000,00	\$2.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$3.000,00	\$4.000,00	\$23.000,00
Masajes	\$800,00	\$1.120,00	\$800,00	\$1.120,00	\$800,00	\$1.120,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$1.280,00	\$1.280,00	\$12.000,00
Restaurantes	\$23.200,00	\$27.200,00	\$23.200,00	\$27.200,00	\$23.200,00	\$27.200,00	\$27.200,00	\$23.200,00	\$27.200,00	\$23.200,00	\$27.200,00	\$29.200,00	\$308.400,00
Total de ventas	\$30.250,00	\$37.000,00	\$30.250,00	\$40.600,00	\$31.600,00	\$41.600,00	\$40.600,00	\$36.200,00	\$36.800,00	\$31.600,00	\$42.400,00	\$48.800,00	\$447.700,00
(-)Costo de ventas	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$9.958,50	\$119.502,00
Utilidad bruta en ventas	\$20.291,50	\$27.041,50	\$20.291,50	\$30.641,50	\$21.641,50	\$31.641,50	\$30.641,50	\$26.241,50	\$26.841,50	\$21.641,50	\$32.441,50	\$38.841,50	\$328.198,00
Costos y Gastos													
Compras netas	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$793,93	\$793,93	\$793,93	\$793,93	\$793,93	\$793,93	\$714,70	\$714,70	\$793,93	\$8.478,45
Sueldos y salarios	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$12.360,00	\$148.320,00
H/EXTRAS	\$0,00	\$0,00	\$3.276,28	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$3.276,28	\$0,00	\$3.276,28	\$3.276,28	\$16.381,38
Aporte patronal 12,15%	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$1.501,74	\$20.011,22
Décimo tercero	\$988,33	\$1.248,76	\$988,33	\$1.248,76	\$988,33	\$988,33	\$988,33	\$988,33	\$1.248,76	\$988,33	\$1.248,76	\$1.248,76	\$13.422,53
Décimo cuarto	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$734,38	\$8.812,50
Vacaciones	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$494,17	\$5.930,00
Fondos de reserva													
Honorario profesionales	\$500,00	\$490,00	\$530,00	\$490,00	\$530,00	\$500,00	\$500,00	\$530,00	\$500,00	\$500,00	\$530,00	\$500,00	\$6.100,00
Mantenimientos y reparaciones	\$350,00	\$350,00	\$350,00	\$350,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$5.100,00
Combustibles y lubricantes	\$620,00	\$620,00	\$797,30	\$797,30	\$883,60	\$883,60	\$883,60	\$893,90	\$969,90	\$700,70	\$959,60	\$959,60	\$9.791,35
Promoción y publicidad	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$700,00	\$8.400,00
Suministros, materiales y repuestos	\$140,25	\$140,25	\$140,25	\$140,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$170,25	\$1.955,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$115,85	\$1.390,20
Seguros	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$123,29	\$1.479,48
Gestiones internas	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$270,20	\$3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$270,00	\$3.240,00
Internet	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$1.440,00
Depreciaciones	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$7.739,83	\$92.878,01
Servicios Básicos	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$710,00	\$710,00	\$710,00	\$710,00	\$800,00	\$710,00	\$850,00	\$850,00	\$8.500,00
Documentación y papelería	\$40,00	\$40,00	\$40,00	\$40,00	\$50,00	\$50,00	\$50,00	\$50,00	\$100,00	\$40,00	\$90,00	\$100,00	\$780,00
Total gastos	\$28.168,04	\$28.418,46	\$32.310,11	\$28.868,97	\$32.894,81	\$28.934,42	\$28.975,57	\$29.025,87	\$33.057,41	\$28.703,44	\$33.117,11	\$33.176,34	\$365.650,53
UTILIDAD/PÉRDIDA	\$ -7.876,54	\$ -1.376,96	\$ -12.018,61	\$ 1.772,53	\$ -11.253,31	\$ 2.707,08	\$ 1.665,93	\$ -2.784,37	\$ -6.215,91	\$ -7.061,94	\$ -675,61	\$ 5.665,16	\$ -37.452,53
Participación trabajadores	\$ -1.181,48	\$ -206,54	\$ -1.802,79	\$ 265,88	\$ -1.688,00	\$ 406,06	\$ 249,89	\$ -417,66	\$ -932,39	\$ -1.059,29	\$ -101,34	\$ 849,77	\$ -5.617,88
Impuesto a la renta a pagar	\$ -1.472,91	\$ -257,49	\$ -2.247,48	\$ 331,46	\$ -2.104,37	\$ 506,22	\$ 311,53	\$ -520,68	\$ -1.162,37	\$ -1.320,58	\$ -126,34	\$ 1.059,39	\$ -7.003,62
UTILIDAD NETA	\$ -5.222,15	\$ -912,93	\$ -7.968,34	\$ 1.175,19	\$ -7.460,94	\$ 1.794,79	\$ 1.104,51	\$ -1.846,04	\$ -4.121,15	\$ -4.682,07	\$ -447,93	\$ 3.756,00	\$ -24.831,03

7.5.2 Flujo de efectivo

Tabla 15.
Flujo de efectivo

 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO ÓPTIMO del 1 de enero del 2018 al 31 de diciembre del 2022					
	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN					
(+) EFECTIVO RECIBIDO DE CLIENTES	\$ 307.649,60	\$367.001,44	\$422.051,66	\$485.359,40	\$558.163,32
Ventas de servicios					
Pago a proveedores	\$124.424,15	\$141.029,51	\$160.125,67	\$182.086,26	\$207.340,94
Pago a empleados sueldos y beneficios	\$ 194.505,91	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97
Pago de servicios básicos, seguros, etc.	\$ 152.328,23	\$ 152.630,41	\$ 152.931,97	\$ 153.278,65	\$ 146.672,60
Impuesto a la renta pagado	\$5.064,05	\$16.570,64	\$29.466,13	\$44.199,48	\$62.452,73
FLUJO DE EFECTIVO NETO TOTAL	\$ -168.672,74	\$ -150.090,09	\$ -127.333,09	\$ -101.065,96	\$ -65.163,92
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 1 DE ENERO	\$ 650.000,00	\$ 481.327,26	\$ 331.237,17	\$ 203.904,08	\$ 102.838,12
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 31 DE DICIEMBRE	\$ 481.327,26	\$331.237,17	\$203.904,08	\$102.838,12	\$37.674,19

En el flujo de efectivo se puede observar que desde el 2018 hasta el 2021 no existe flujo de efectivo circulante debido a que se tienen cantidades negativas \$ -168.672,74, \$-150.090,09, \$127.333,09, \$-101.065,96 y \$-65.163,92 (Tabla 15).

7.5.3 Balance general

El balance de situación se tiene proyectado para 5 años. En la Tabla 16 existen 3 parámetros fundamentales que son los activos, pasivos y patrimonios. En el primer año se obtuvo un total de activos de \$998.927,16 y un total de pasivo más patrimonio de \$998.927,16. Para el último año se obtuvo en total activos de \$555.274,10 y la suma de pasivos y patrimonios dio un total de \$555.274,10.

Tabla 16.
Balance general

 HOSTERIA <i>El Cañaveral</i>						
BALANCE DE SITUACIÓN ÓPTIMO						
ACTIVOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo Corriente						
Caja chica	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00
Banco	\$650.000,00	\$ 481.327,26	\$ 331.237,17	\$ 203.904,08	\$ 102.838,12	\$ 37.674,19
Cuentas por Cobrar		\$ 76.912,40	\$91.750,36	\$105.512,91	\$121.339,85	\$139.540,83
(-) Provisión incobrables		-769,124	-917,50	-1055,13	-1213,40	-1395,41
Activos fijos						
Edificio	\$369.325,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00
Terreno	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00
Muebles & enseres	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90
Equipo de oficina	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40
Equipo de computación	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00
Maquinaria & equipo	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00
(-) Depreciaciones		\$-92.878,01	\$-92.878,01	\$-92.878,01	\$-92.878,01	\$-92.878,01
Inventarios						
Suministros y herramientas	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62
TOTAL ACTIVOS	\$1.269.352,92	\$998.927,16	\$848.837,07	\$721.503,99	\$620.438,02	\$555.274,10
PASIVOS						
Pasivo Corriente:						
Sueldos por Pagar		\$14.158,65	\$14.158,65	\$14.158,65	\$14.158,65	\$14.158,65
Proveedores por Pagar		\$31.583,47	\$36.001,47	\$41.082,38	\$46.925,32	\$53.644,70
Impuesto Renta		\$5.064,05	\$16.570,64	\$29.466,13	\$44.199,48	\$62.452,73
Participación de trabajadores		\$4.062,07	\$13.291,96	\$23.635,93	\$35.454,13	\$50.095,77
Total pasivos:		\$54.868,24	\$80.022,71	\$108.343,09	\$140.737,58	\$180.351,85
PATRIMONIO						
Capital Social	\$2.057.280,65	\$914.270,40	\$671.340,02	\$439.830,75	\$219.703,48	\$7.553,26
Reserva Legal		2708,04744	8861,30384	15757,28684	23636,08739	33397,18142
Utilidad o pérdida del Ejercicio		\$27.080,47	\$88.613,04	\$157.572,87	\$236.360,87	\$333.971,81
Total patrimonio:		\$944.058,92	\$768.814,36	\$613.160,91	\$479.700,44	\$374.922,26
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$998.927,16	\$848.837,07	\$721.503,99	\$620.438,02	\$555.274,11

7.6 Punto de equilibrio

$$PE = \frac{\$311.602,35}{1 - \$0,12}$$

$$PE = \frac{\$311.602,35}{\$0,90}$$

$$PE = \$353,813,11$$

Figura 12. Cálculo del punto de equilibrio

El punto de equilibrio se determina a través de una fórmula: PE que es punto de equilibrio igual a costos fijos sobre la diferencia entre precio y los costos de venta. El costo del precio de venta es anual y corresponde a la venta de habitaciones, alimentación, masajes, piscina y salón de eventos del año 2018.

7.7 Índices financieros

Tabla 17.
VAN

RESULTADO FINAL VAN	-190764,9575	-31,20%
---------------------	--------------	---------

El VAN que significa valor actual neto busca calcular la inversión y rentabilidad del proyecto y está ligado con las ventas de cada año proyectado. En este caso a 5 años. Luego del análisis financiero final se encontró que el proyecto no genera ingresos hasta el quinto año, por eso considerando el escenario óptimo se visualiza un VAN negativo con un porcentaje de -31,20% (Tabla 17).

Tabla 18.
TIR

TIR
-4,16%

Por otro lado, la tasa interna de retorno indica que para el primer año del escenario óptimo existe un escenario de pérdida de -4,16% (Tabla 18).

8 CONCLUSIONES

En base al estudio del plan de negocio para la creación de la hostería se determinó que el proyecto es viable.

Con el análisis de estudio de mercado se pudo definir que la población y muestra del perfil de cliente estaría dirigido a personas con un rango de edad de 30 a 74 años, contrario a lo encontrado en las encuestas y entrevistas que dieron como resultado un perfil de cliente más joven, conformado por hombres y mujeres entre 18 y 40 años, que en su mayoría trabajan y forman parte de una familia de 2 a 4 miembros y con un ingreso mensual de \$901 a \$1300.

La investigación de mercado determinó que la provincia de Loja no cuenta con establecimientos hoteleros de 3 estrellas y que los ciudadanos lojanos muestran interés por experimentar este tipo de servicios que es más personalizado y glamuroso.

La investigación estableció que era fundamental implementar el servicio de salón de eventos, ya que permitirá percibir más ingresos en el establecimiento durante los fines de semana y ayudará a compensar la menor afluencia de hospedaje durante la semana.

Del análisis del plan financiero se determinó que, dentro de los 5 años proyectados la cantidad de ingresos no es suficiente para que se maneje un flujo de efectivo circulante positivo, lo que indica un escenario de pérdida. Sin embargo, una proyección mayor a 5 años podría mostrar otro escenario.

REFERENCIAS

- Arellano, E. I. (s.f.). *Investigación Científica* (Décima cuarta ed.). Loja, Ecuador: PIXELES.
- Arias, L. (16 de Septiembre de 2014). *La inversión turística crece en Vilcabamba y Malacatos*. Recuperado el 05 de Abril de 2017, de EL COMERCIO: <http://www.elcomercio.com/actualidad/inversion-turistica-vilcabamba-malacatos.html>
- Definición ABC. (s.f.). *Definición de Hostería*. Recuperado el 09 de Mayo de 2017, de Definición ABC: <http://www.definicionabc.com/economia/hosteleria.php>
- ECOSTRAVEL. (s.f.). *Hostería La Vieja Molienda, Loja Ecuador*. Recuperado el 04 de Abril de 2017, de Ecos Travel: <https://www.ecostravel.com/ecuador/hosterias/loja/hosteria-vieja-molienda.php>
- Ecuador Potencia Turística. (2015). *Servicios Turísticos*. Recuperado el 19 de Mayo de 2017, de Ecuador Potencia Turística: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/20-oferta-turistica/servicios-turisticos/247>
- Enciclopedia de tipos. (2016). *Tipos de investigación*. Recuperado el 08 de Mayo de 2017, de Enciclopedia de tipos: <http://www.tiposde.org/general/484-tipos-de-investigacion/#ixzz4ggSugisy>
- Escuela de Hospitalidad y Turismo Universidad de las Américas [HYT]. (2015). *Matriz de línea de la Escuela de Hospitalidad y Turismo*. Recuperado el 08 de Abril de 2017, de <http://www2.udla.edu.ec/udlapresencial/course/view.php?id=17979>
- Gardey, J. P. (2013). *Definición de alojamiento*. Recuperado el 08 de Mayo de 2017, de Definicion.de: <http://definicion.de/alojamiento/>
- Grawitz, M. (1984). *Métodos y técnicas de las ciencias sociales*. México: Editia mexicana.

- HT. (s.f). *CARACTERISTICAS DEL SECTOR DE HOSTELERIA Y TURISMO*.
Obtenido de El Portal de Empleo para la Hostelería y el Turismo:
<http://www.emia.es/cgi-bin/master.pl?accion=/infomerca/info2>
- INEC. (2010). *Población y Demografía*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- INEC. (Diciembre de 2011). *Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico NSE 2011*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos:
http://www.ecuadorencifras.gob.ec//documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Estratificacion_Nivel_Socioeconomico/111220_NSE_Presentacion.pdf
- INEC. (10 de Enero de 2013). *Proyección por edades provincias 2010-2020 y nacional 2010-2020*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/inec-presenta-sus-proyecciones-poblacionales-cantoniales/>
- Kurtzman, J y Zauhar, J. (2003). *A Wave in Time - The Sports Tourism Phenomena*. Journal of Sport Tourism, 8(1), 35-47.
- Lipovetsky, G. (1989). *A Era do Vazio. Ensaio sobre o individualismo contemporâneo*. Lisboa: Relógio d'Água.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de Mercados Un Enfoque Aplicado* (Vol. Cuarta Edición). Pearson Educación de México, S.A. de C.V.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., Grande, I., & Estévez, M. (2010). *Introducción a la investigación de mercados*. Madrid, España: ESIC.
- MINTUR. (28 de Febrero de 2015). *Alojamiento en Ecuador cuenta con nuevo reglamento*. Recuperado el 10 de Mayo de 2017, de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/alojamiento-en-ecuador-cuenta-con-nuevo-reglamento/>
- MINTUR. (07 de Mayo de 2015). *Arranca en el país la campaña nacional "Ecuador Potencia Turística"*. Recuperado el 18 de Mayo de 2017, de

Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/arranca-en-el-pais-la-campana-nacional-ecuador-potencia-turistica/>

Morphol, I. J. (Junio de 2014). Estudios Observacionales. Los Diseños Utilizados con Mayor Frecuencia en Investigación Clínica. *International Journal of Morphology*, 32(2).

Municipio de Loja. (s.f.). *Malacatos*. Recuperado el 01 de Abril de 2017, de Municipio de Loja: <http://www.loja.gob.ec/contenido/malacatos>

Poraqui.net. (s.f.). *Glosario*. Obtenido de Portal de turismo y hostelería: <http://www.poraqui.net/glosario/hosteler%C3%ADa>

Rojas Crotte, I. (2011). *Elementos para el diseño de técnicas de investigación: una propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica*. *Tiempo de educar*, 12(24).

Ruiz Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa* (Vols. Quinta, Vol. 15). España: Universidad de Deusto.

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES]. (2013). *Objetivo diez Impulsar la transformación de la matriz productiva - Plan Nacional 2013 - 2017*. Recuperado el 05 de Abril de 2017, de <http://www.buenvivir.gob.ec/>

Universidad de las Américas [UDLA]. (2015). *Matriz de líneas de Investigación y temáticas de titulación*. Recuperado el 01 de Abril de 2017, de <http://www2.udla.edu.ec/udlapresencial/course/view.php?id=17979>

Viajandox. (s.f.). *Malacatos*. Recuperado el 19 de Mayo de 2017, de Viajandox: <http://www.ec.viajandox.com/loja/malacatos-A306>

ANEXOS



Escuela de Hospitalidad y Turismo

Encuesta

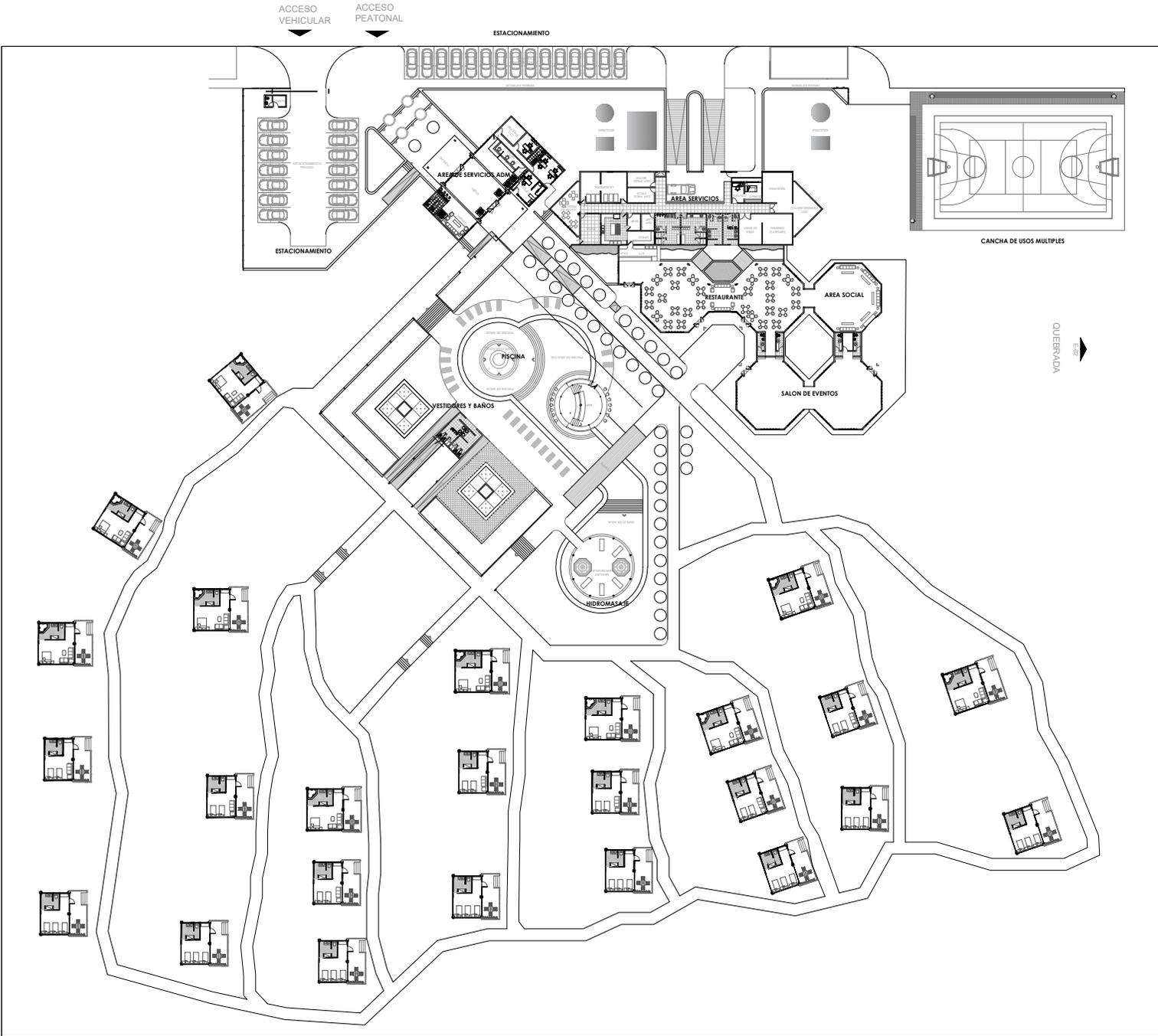
Muy buen día, le pido por favor me ayude llenando la siguiente encuesta para la “Creación de una hostería de 5 estrellas en Malacatos”. La información que nos facilite tiene como objetivo definir el perfil del cliente, sus preferencias y gustos.

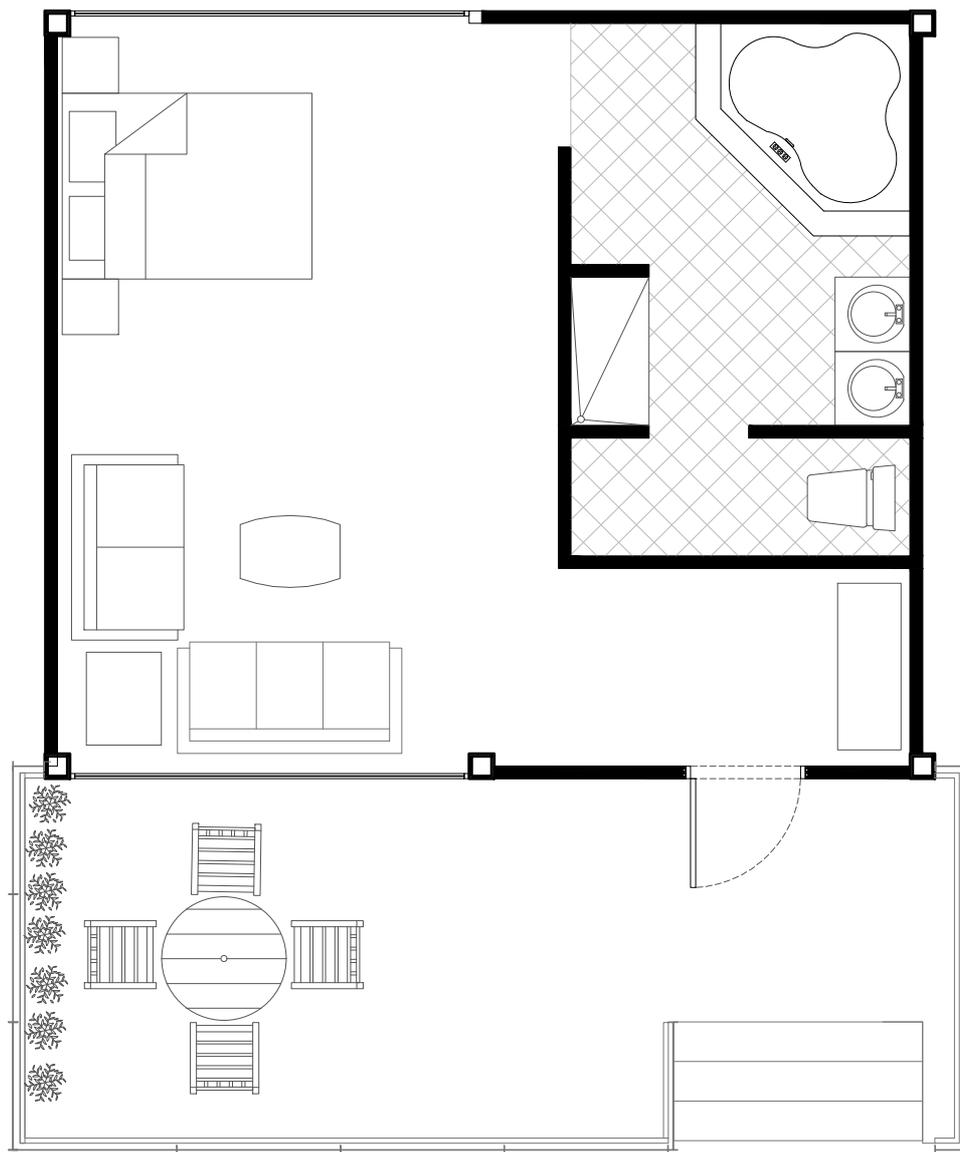
1. ¿Cuál es su sexo?
Masculino ____ Femenino ____
2. Edad
De 18 a 29 años ____ 30 a 40 años ____ De 41 a 51 años ____
De 52 a 62 años ____ Más de 63 años ____
3. ¿A qué se dedica?
Estudia ____ Trabaja ____ Estudia y trabaja ____ Ama de casa ____
Desempleado ____
4. Número de miembros en su familia
2 ____ 3 ____ 4 ____ Más de 5 ____
5. ¿Cuánto es su ingreso promedio mensual?
\$360 - \$600 ____ \$601 - \$900 ____ \$901 - \$1300 ____ \$1301 - \$ 1600 ____
Más de \$1601 ____
6. Mencione la ciudad donde vive.
.....
7. ¿Motivación del viaje?
Vacaciones ____ Relax ____ Paisajes ____ Visitar amigos – familia ____ Otros ____
8. ¿Con quién acostumbra A viajar?
Familiares ____ Amigos ____ Pareja ____ Solo ____
9. ¿Qué época elige para viajar?
Vacaciones ____ Feriados ____ Fin de semana ____ De lunes a viernes ____
10. ¿Conoce Malacatos?
Sí ____ No ____

11. ¿Cuántos días permanecería en Malacatos?
1 día ___ 2 días ___ 3 a 4 días ___ Más de 5 días ___
12. ¿Qué tipo de alojamiento elegiría para pernoctar en Malacatos?
Hotel ___ Pensión ___ Albergue ___ Camping ___ Hostería ___ Otros ___
13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el alojamiento de una noche en una hostería en Malacatos?
\$10- \$30 ___ \$31- \$50 ___ \$51- \$70 ___ \$71- \$90 ___ \$91-
\$110 ___ \$111- \$ 130 ___ Más de \$131 ___
14. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un paquete de servicios que incluya: alojamiento, alimentación y áreas recreativas?
\$20- \$50 ___ \$51- \$70 ___ \$71- \$90 ___ \$91-\$120 ___ \$121- \$150 ___
\$151- \$180 ___ Más de \$181 ___
15. ¿Se ha alojado alguna vez en una hostería en Malacatos?
Sí ___ No ___
16. ¿Cuál es el lugar de alojamiento, que más frecuenta en Malacatos?
Las Lagunas ___ Santana hospedaje ___ Quinta Bachita ___ El remanso
hostería ___ Otros ___
17. ¿Qué considera importante al momento de seleccionar una hostería?
Ubicación ___ Precio ___ Calidad ___ Ambiente ___ Seguridad ___ Otros ___
18. ¿Se alojaría en una hostería de 5 estrellas?
Sí ___ No ___
19. Seleccione los servicios que le gustaría que brinde la hostería:
Alimentación ___ Parqueadero ___ Piscina ___ Cachas de futbol y básquet ___
Salas de Juegos ___ Otros ___

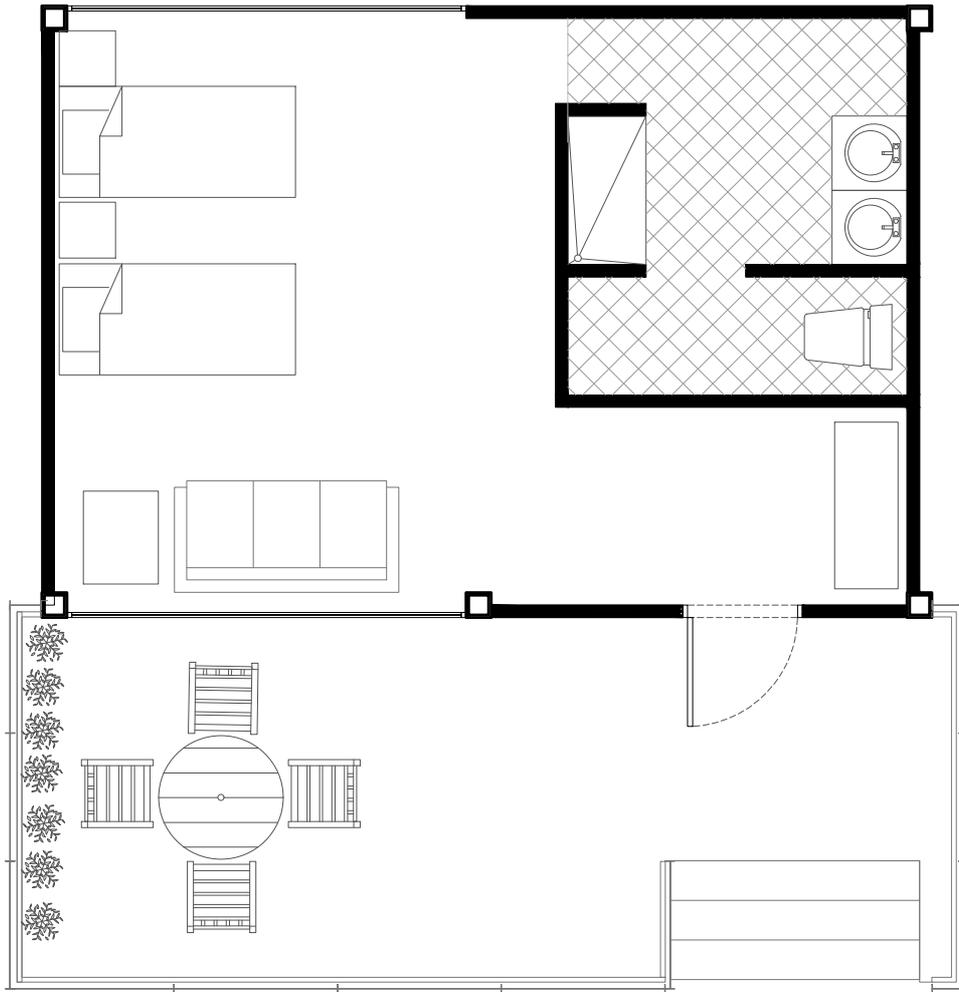
Entrevista

- ¿Cuál es su perfil de experiencia profesional?
- ¿Qué servicios provee en su hostería?
- ¿Cuáles son los servicios que más utilizan en la hostería?
- ¿Cuántas personas llegan en promedio a la semana a la hostería?
- ¿Cuál es el día con mayor afluencia en la hostería?
- ¿Cuál es el valor aproximado que gasta un cliente al día?
- En cuanto al servicio de hospedaje ¿Qué incluye el servicio?
- ¿De qué forma ha dado conocer su negocio?
- ¿Usa redes sociales, realiza publicaciones?
- En cuanto al contexto macro-económico que pasa el país, ¿han disminuido sus ventas?, ¿Ha visto algún cambio en las preferencias y gustos del consumidor?





CABAÑA MATRIMONIAL



CABAÑA DUPLEX

ESTADO DE FLUJO DEL EFECTIVO PÉRDIDA					
del 1 de enero del 2018 al 31 de diciembre del 2022					
	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN					
(+) EFECTIVO RECIBIDO DE CLIENTES	\$ 229.219,04	\$ 243.802,35	\$ 240.644,72	\$ 237.792,43	\$ 235.275,99
Ventas de servicios					
Pago a proveedores	\$80.609,24	\$79.135,10	\$77.689,87	\$76.272,98	\$74.883,87
Pago a empleados sueldos y beneficios	\$ 198.814,71	\$ 211.169,77	\$ 211.169,77	\$ 211.169,77	\$ 211.169,77
Pago de servicios básicos, seguros, etc.	\$ 138.059,50	\$ 137.324,67	\$ 137.324,37	\$ 137.324,16	\$ 137.323,95
Impuesto a la renta pagado	\$ 16.060,00	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96
FLUJO DE EFECTIVO POR FINANCIAMIENTO					
(+) INGRESO PRODUCTO	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 60.000,00	\$ 40.000,00	\$ 20.000,00
Préstamos netos recibidos					
(=) EFECTIVO NETO PROVISTO POR ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO					
FLUJO DE EFECTIVO NETO TOTAL	\$ -104.324,42	\$ -119.887,15	\$ -141.599,25	\$ -163.034,44	\$ -184.161,55
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 1 DE ENERO	\$ 650.000,00	\$ 545.675,58	\$ 425.788,43	\$ 284.189,18	\$ 121.154,74
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 31 DE DICIEMBRE	\$ 545.675,58	\$425.788,43	\$284.189,18	\$121.154,74	\$-63.006,81

					
ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO ÓPTIMO					
del 1 de enero del 2018 al 31 de diciembre del 2022					
	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN					
(+) EFECTIVO RECIBIDO DE CLIENTES	\$ 307.649,60	\$367.001,44	\$422.051,66	\$485.359,40	\$558.163,32
Ventas de servicios					
Pago a proveedores	\$124.424,15	\$141.029,51	\$160.125,67	\$182.086,26	\$207.340,94
Pago a empleados sueldos y beneficios	\$ 194.505,91	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97	\$ 206.860,97
Pago de servicios básicos, seguros, etc.	\$ 152.328,23	\$ 152.630,41	\$ 152.931,97	\$ 153.278,65	\$ 146.672,60
Impuesto a la renta pagado	\$5.064,05	\$16.570,64	\$29.466,13	\$44.199,48	\$62.452,73
FLUJO DE EFECTIVO NETO TOTAL	\$ -168.672,74	\$ -150.090,09	\$ -127.333,09	\$ -101.065,96	\$ -65.163,92
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 1 DE ENERO	\$ 650.000,00	\$ 481.327,26	\$ 331.237,17	\$ 203.904,08	\$ 102.838,12
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 31 DE DICIEMBRE	\$ 481.327,26	\$331.237,17	\$203.904,08	\$102.838,12	\$37.674,19

ESTADO DE FLUJO DEL EFECTIVO PROMEDIO					
del 1 de enero del 2018 al 31 de diciembre del 2022					
	2018	2019	2020	2021	2022
FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN					
(+) EFECTIVO RECIBIDO DE CLIENTES	\$262.558,40	\$299.128,72	\$511.013,80	\$537.867,94	\$566.260,31
Ventas de servicios					
Pago a proveedores	\$107.015,36	\$111.795,44	\$116.814,52	\$122.084,56	\$11.413,76
Pago a empleados sueldos y beneficios	\$212.877,64	\$206.860,97	\$206.860,97	\$206.860,97	\$206.860,97
Pago de servicios básicos, seguros, etc.	\$144.294,44	\$145.616,04	\$145.619,76	\$145.693,56	\$145.771,08
Impuesto a la renta pagado	\$-7.003,62	\$2.300,64	\$51.828,08	\$58.091,44	\$64.713,66
FLUJO DE EFECTIVO NETO TOTAL	\$ -194.625,42	\$ -167.444,37	\$ -10.109,54	\$ 5.137,41	\$ 137.500,85
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 1 DE ENERO	\$650.000,00	\$455.374,58	\$ 287.930,21	\$ 277.820,68	\$ 282.958,09
EFECTIVO Y EQUIVALENTE AL 31 DE DICIEMBRE	\$455.374,58	\$287.930,21	\$277.820,68	\$282.958,09	\$420.458,93

ÓPTIMO					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
MOVIMIENTOS BANCARIOS					
SALDO INICIAL	\$ 650.000,00	\$ 481.327,26	\$ 331.237,17	\$ 203.904,08	\$ 102.838,12
INGRESOS					
VENTAS CONTADO	\$ 307.649,60	\$367.001,44	\$422.051,66	\$485.359,40	\$558.163,32
EGRESOS					
COMPRAS PAGADAS DE CONTADO					
Costo de ventas	\$110.702,40	\$127.307,76	\$146.403,92	\$168.364,51	\$193.619,19
Compras netas	\$13.721,75	\$13.721,75	\$13.721,75	\$13.721,75	\$13.721,75
Sueldos y salarios	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00
H/EXTRAS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Aporte patronal 12,15%	\$ 18.020,88	\$ 18.020,88	\$ 18.020,88	\$ 18.020,88	\$ 18.020,88
Décimo tercero	\$ 13.422,53	\$ 13.422,53	\$ 13.422,53	\$ 13.422,53	\$ 13.422,53
Décimo cuarto	\$ 8.812,50	\$ 8.812,50	\$ 8.812,50	\$ 8.812,50	\$ 8.812,50
Vacaciones	\$ 5.930,00	\$ 5.930,00	\$ 5.930,00	\$ 5.930,00	\$ 5.930,00
Fondos de reserva	\$ -	\$ 12.355,06	\$12.355,06	\$ 12.355,06	\$ 12.355,06
Honorario profesionales	\$ 6.420,00	\$ 6.420,00	\$ 6.420,00	\$ 6.420,00	\$ 6.420,00
Mantenimientos y reparaciones	\$ 6.240,00	\$ 6.240,00	\$ 6.240,00	\$ 6.240,00	\$ 6.240,00
Combustibles y lubricantes	\$ 12.419,40	\$ 12.419,40	\$ 12.419,40	\$ 12.419,40	\$ 12.419,40
Promoción y publicidad	\$ 10.800,00	\$ 10.800,00	\$ 10.800,00	\$ 10.800,00	\$ 10.800,00
Suministros, materiales y repuestos	\$ 2.331,00	\$ 2.331,00	\$ 2.331,00	\$ 2.331,00	\$ 2.331,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$ 1.747,92	\$ 2.010,12	\$ 2.311,68	\$ 2.658,36	\$ 3.057,12
Seguros	\$ 1.479,50	\$ 1.479,48	\$ 1.479,48	\$ 1.479,48	\$ 1.479,48
Gestiones internas	\$ 3.242,40	\$ 3.242,40	\$ 3.242,40	\$ 3.242,40	\$ 3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$ 3.240,00	\$ 3.240,00	\$ 3.240,00	\$ 3.240,00	\$ 3.240,00
Internet	\$ 1.440,00	\$ 1.440,00	\$ 1.440,00	\$ 1.440,00	\$ 1.440,00
Depreciaciones	\$ 92.878,01	\$ 92.878,01	\$ 92.878,01	\$ 92.878,01	\$ 85.873,20
Servicios Básicos	\$ 9.210,00	\$ 9.210,00	\$ 9.210,00	\$ 9.210,00	\$ 9.210,00
Documentación y papelería	\$880,00	\$920,00	\$920,00	\$ 920,00	\$920,00
Impuesto a la renta	\$5.064,05	\$16.570,64	\$29.466,13	\$44.199,48	\$62.452,73
Total egresos	\$ 476.322,34	\$ 517.091,53	\$ 549.384,74	\$ 586.425,37	\$ 623.327,24
SALDO BANCOS	\$ 481.327,26	\$ 331.237,17	\$ 203.904,08	\$ 102.838,12	\$ 37.674,19

PROMEDIO					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
MOVIMIENTOS BANCARIOS					
SALDO INICIAL	\$ 650.000,00	\$455.374,58	\$ 287.930,21	\$ 277.820,68	\$ 282.958,09
INGRESOS					
VENTAS CONTADO	\$262.558,40	\$299.128,72	\$511.013,80	\$537.867,94	\$566.260,31
EGRESOS					
COMPRAS PAGADAS DE CONTADO					
Costo de ventas	\$95.601,60	\$100.381,68	\$105.400,76	\$110.670,80	
Compras netas	\$11.413,76	\$11.413,76	\$11.413,76	\$11.413,76	\$11.413,76
Sueldos y salarios	\$148.320,00	\$148.320,00	\$148.320,00	\$148.320,00	\$148.320,00
H/EXTRAS	\$16.381,38	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Aporte patronal 12,15%	\$20.011,22	\$18.020,88	\$18.020,88	\$18.020,88	\$18.020,88
Décimo tercero	\$13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53
Décimo cuarto	\$8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50
Vacaciones	\$5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00
Fondos de reserva	\$0,00	\$12.355,06	\$12.355,06	\$12.355,06	\$12.355,06
Honorario profesionales	\$6.100,00	\$6.100,00	\$6.100,00	\$6.100,00	\$6.100,00
Mantenimientos y reparaciones	\$5.100,00	\$5.400,00	\$5.400,00	\$5.400,00	\$5.400,00
Combustibles y lubricantes	\$9.791,35	\$9.791,35	\$9.791,35	\$9.791,35	\$9.791,35
Promoción y publicidad	\$8.400,00	\$8.400,00	\$8.400,00	\$8.400,00	\$8.400,00
Suministros, materiales y repuestos	\$1.953,00	\$2.043,00	\$2.043,00	\$2.043,00	\$2.043,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$1.390,20	\$1.471,80	\$1.475,52	\$1.549,32	\$1.626,84
Seguros	\$1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48
Gestiones internas	\$3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00
Internet	\$1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00
Depreciaciones	\$92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01
Servicios Básicos	\$8.500,00	\$9.210,00	\$9.210,00	\$9.210,00	\$9.210,00
Documentación y papelería	\$780,00	\$920,00	\$920,00	\$920,00	\$920,00
Impuesto a la renta	\$-7.003,62	\$2.300,64	\$51.828,08	\$58.091,44	\$64.713,66
Total egresos	\$457.183,82	\$466.573,09	\$521.123,33	\$532.730,53	\$428.759,47
SALDO BANCOS	\$455.374,58	\$287.930,21	\$ 277.820,68	\$ 282.958,09	\$ 420.458,93

PÉRDIDA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
MOVIMIENTOS BANCARIOS					
SALDO INICIAL	\$ 650.000,00	\$ 545.675,58	\$ 425.788,43	\$ 284.189,18	\$ 121.154,74
INGRESOS					
VENTAS CONTADO	\$ 229.219,04	\$ 243.802,35	\$240.644,72	\$ 237.792,43	\$ 235.275,99
Préstamos bancarios	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 60.000,00	\$ 40.000,00	\$ 20.000,00
EGRESOS					
COMPRAS PAGADAS DE CONTADO					
Costo de ventas	\$75.180,96	\$73.706,82	\$72.261,59	\$70.844,70	\$69.455,59
Compras netas	\$5.428,28	\$5.428,28	\$5.428,28	\$5.428,28	\$5.428,28
Sueldos y salarios	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00	\$ 148.320,00
H/EXTRAS	\$ 4.308,80	\$ 4.308,80	\$ 4.308,80	\$ 4.308,80	\$ 4.308,80
Aporte patronal 12,15%	\$ 18.020,88	\$18.020,88	\$18.020,88	\$18.020,88	\$18.020,88
Décimo tercero	\$ 13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53	\$13.422,53
Décimo cuarto	\$ 8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50	\$8.812,50
Vacaciones	\$ 5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00	\$5.930,00
Fondos de reserva	\$ -	\$12.355,06	\$12.355,06	\$ 12.355,06	\$ 12.355,06
Honorario profesionales	\$ 5.740,00	\$5.740,00	\$5.740,00	\$5.740,00	\$5.740,00
Mantenimientos y reparaciones	\$ 4.800,00	\$4.800,00	\$4.800,00	\$4.800,00	\$4.800,00
Combustibles y lubricantes	\$ 7.335,50	\$6.560,80	\$6.560,80	\$6.560,80	\$6.560,80
Promoción y publicidad	\$ 6.000,00	\$6.000,00	\$6.000,00	\$6.000,00	\$6.000,00
Suministros, materiales y repuestos	\$ 1.803,00	\$1.803,00	\$1.803,00	\$1.803,00	\$1.803,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$ 11,11	\$10,98	\$10,68	\$10,47	\$10,26
Seguros	\$ 1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48	\$1.479,48
Gestiones internas	\$ 3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40	\$3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$ 3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00	\$3.240,00
Internet	\$ 1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00	\$1.440,00
Depreciaciones	\$ 92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01	\$92.878,01
Servicios Básicos	\$ 9.210,00	\$9.210,00	\$9.210,00	\$9.210,00	\$9.210,00
Documentación y papelería	\$ 880,00	\$920,00	\$920,00	\$920,00	\$920,00
Intereses pagados	\$ 16.060,00	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96	\$ 16.059,96
Total egresos	\$ 433.543,46	\$ 443.689,51	\$ 442.243,97	\$ 440.826,87	\$ 439.437,55
SALDO BANCOS	\$ 545.675,58	\$ 425.788,43	\$ 284.189,18	\$ 121.154,74	\$ -63.006,81

PROMEDIO						
ACTIVOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo Corriente						
Caja chica	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00
Banco	\$1.180.000,00	\$ 455.374,58	\$ 287.930,21	\$ 277.820,68	\$ 282.958,09	\$ 420.458,93
Cuentas por Cobrar		\$ 65.639,60	\$74.782,18	\$127.753,45	\$134.466,99	\$141.565,08
(-) Provisión incobrables		-656,396	-747,82	-1277,53	-1344,67	-1415,65
Propiedades, planta y equipo						
Edificio	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00
Terreno	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00
Muebles & enseres	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90
Equipo de oficina	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40
Equipo de computación	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00
Maquinaria & equipo	39626	39626,00	39626,00	39626,00	39626,00	39626
(-) Depreciaciones		-92878,012	-92878,012	-92878,012	-92878,012	-92878,012
Inventarios						
Suministros y herramientas	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62
TOTAL ACTIVOS	\$1.790.477,92	\$1.065.852,50	\$898.408,13	\$888.298,60	\$893.436,01	\$1.030.936,85
PASIVOS						
Pasivo Corriente						
Sueldos por Pagar		14158,64872	14158,64872	14158,64872	14158,64872	14158,64872
Proveedores por Pagar		\$25.596,04	\$26.921,62	\$28.176,39	\$29.493,90	\$30.877,28
Impuesto Renta		-7003,62	\$2.300,64	\$51.828,08	\$58.091,44	\$64.713,66
Participación de trabajadores		-5617,88	\$1.845,43	\$41.573,33	\$46.597,41	\$51.909,35
Total pasivos:		\$27.133,19	\$45.226,34	\$135.736,44	\$148.341,39	\$161.658,93
PATRIMONIO						
Capital Social	2057280,65	1079917,1	839648,63	447691,1	403380,29	488609,36
Reserva Legal		-3745,25	1230,29	27715,55	31064,94	34606,233
Utilidad o pérdida del Ejercicio		-37452,52822	12302,8784	277155,5034	310649,3856	346062,33
Total patrimonio:		\$1.038.719,32	\$853.181,80	\$752.562,15	\$745.094,61	\$869.277,92
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$1.065.852,51	\$898.408,13	\$888.298,60	\$893.436,01	\$1.030.936,86
PÉRDIDA						
ACTIVOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo Corriente						
Caja chica	500	500	500	500	500	500
Banco	1180000	545675,58	425788,43	284189,18	121154,74	-63006,81373
Cuentas por Cobrar		57304,76	60950,58824	60161,18062	59448,10689	58818,99857
(-) Provisión incobrables		-573,0476	-609,5058824	-601,6118062	-594,4810689	-588,1899857
Propiedades, planta y equipo						
Edificio	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00	\$360.450,00
Terreno	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00	\$130.000,00
Muebles & enseres	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90	\$51.293,90
Equipo de oficina	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40	\$3.102,40
Equipo de computación	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00	\$2.195,00
Maquinaria & equipo	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00	\$39.626,00
(-) Depreciaciones		-92878,012	-92878,012	-92878,012	-92878,012	-92878,012
Inventarios						
Suministros y herramientas	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62	\$23.310,62
TOTAL ACTIVOS	\$1.790.477,92	\$1.156.153,50	\$1.036.266,35	\$894.667,10	\$731.632,66	\$547.471,11
PASIVOS						
Pasivo Corriente						
Sueldos por Pagar		14158,64872	14158,64872	14158,64872	14158,64872	14158,64872
Proveedores por Pagar		20152,31	19783,77	19422,46	19068,24	18720,96
Pasivo No Corriente						
Préstamo Bancario		\$100.000,00	\$80.000,00	\$60.000,00	\$40.000,00	\$20.000,00
Total pasivos:		\$134.310,96	\$113.942,42	\$93.581,11	\$73.226,89	\$52.879,61
PATRIMONIO						
Capital Social	\$2.057.280,65	\$1.090.718,40	\$978.949,51	\$867.300,06	\$728.185,21	\$567.516,48
Reserva Legal						
Utilidad o pérdida del Ejercicio		-68875,8556	-56625,58043	-66214,06849	-69779,43718	-72924,97873
Total patrimonio:		1021842,54	922323,93	801085,99	658405,77	494591,5013
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$1.156.153,50	\$1.036.266,35	\$894.667,10	\$731.632,66	\$547.471,11

ÓPTIMO

Costos fijos	
Internet	\$1.440,00
Sueldos y salarios	\$148.320,00
Honorario profesionales	\$6.420,00
Publicidad y página web	\$10.800,00
Depreciaciones	\$92.878,01
Beneficios sociales	\$28.165,03
Aporte a la seguridad social	\$18.020,88
Suministros, materiales y repuestos	\$2.331,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$ 1.747,92
Seguros	\$1.479,50
TOTAL	\$311.602,35

Costo variables	
Gestiones internas	\$3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$3.240,00
Sevicios básicos	\$9.210,00
H/ extras	\$0,00
Matenimiento y reparaciones	\$6.240,00
Combustible y lubricantes	\$12.419,40
Compras netas	\$10.647,38
Documentación	\$880,00
TOTAL	\$45.879,18

PROMEDIO

Costos fijos	
Internet	\$1.440,00
Sueldos y salarios	\$148.320,00
Honorario profesionales	\$6.100,00
Publicidad y página web	\$8.400,00
Depreciaciones	\$92.878,01
Beneficios sociales	\$28.165,03
Aporte a la seguridad social	\$20.011,22
Suministros, materiales y repuestos	\$1.953,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$1.390,20
Seguros	\$1.479,48
TOTAL	\$310.136,94

Costo variables	
Gestiones internas	\$3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$3.240,00
Sevicios básicos	\$8.500,00
H/ extras	\$16.381,38
Matenimiento y reparaciones	\$5.100,00
Combustible y lubricantes	\$9.791,35
Compras netas	\$8.478,45
Documentación	\$780,00
TOTAL	\$55.513,58

PÉRDIDA

Costos fijos	
Internet	\$ 1.440,00
Sueldos y salarios	\$ 148.320,00
Honorario profesionales	\$ 5.740,00
Publicidad y página web	\$ 6.000,00
Depreciaciones	\$ 92.878,01
Beneficios sociales	\$ 28.165,03
Aporte a la seguridad social	\$ 18.020,88
Suministros, materiales y repuestos	\$ 1.803,00
Provisiones para cuentas incobrables	\$ 11,11
Seguros	\$ 1.479,48
TOTAL	\$ 303.857,52

Costo variables	
Gestiones internas	\$ 3.242,40
Impuestos y contribuciones	\$ 3.240,00
Sevicios básicos	\$ 9.210,00
H/ extras	\$ -
Matenimiento y reparaciones	\$ 4.800,00
Combustible y lubricantes	\$ 7.335,50
Compras netas	\$ 6.785,35
Documentación	\$ 880,00
TOTAL	\$ 35.493,25

Detalle financiamiento socios		
Socios 1	\$350.000,00	70%
Socio 2	\$150.000	15%
Socio 3	\$150.000	15%
TOTAL	\$650.000,00	

ROL ENERO 2018			
CARGO	Administrador		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$1.200,00	IESS 9,45%	\$ 113,40
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$1.200,00	TOTAL EGRESOS	\$ 113,40
SUELDO A RECIBIR			\$1.086,60

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Administrador		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$1.200,00	IESS 9,45%	\$ 113,40
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$1.200,00	TOTAL EGRESOS	\$ 113,40
SUELDO A RECIBIR			\$1.086,60

ROL ENERO 2018			
CARGO	Jefe de Recepción		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$600,00	IESS 9,45%	\$ 56,70
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$600,00	TOTAL EGRESOS	\$ 56,70
SUELDO A RECIBIR			\$543,30

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Jefe de Recepción		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$600,00	IESS 9,45%	\$ 73,85
H/EXT 100%	\$ 145,16	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 36,29	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$781,45	TOTAL EGRESOS	\$ 73,85
SUELDO A RECIBIR			\$707,60

ROL ENERO 2018			
CARGO	Recepcionistas		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$450,00	IESS 9,45%	\$ 42,53
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$600,00	TOTAL EGRESOS	\$ 42,53
SUELDO A RECIBIR			\$557,48

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Recepcionistas		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$450,00	IESS 9,45%	\$ 55,39
H/EXT 100%	\$ 108,87	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 27,22	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$586,09	TOTAL EGRESOS	\$ 55,39
SUELDO A RECIBIR			\$530,70

ROL ENERO 2018			
CARGO	Gerente A&B		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$800,00	IESS 9,45%	\$ 75,60
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$800,00	TOTAL EGRESOS	\$ 75,60
SUELDO A RECIBIR			\$724,40

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Gerente A&B		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$800,00	IESS 9,45%	\$ 75,60
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$800,00	TOTAL EGRESOS	\$ 75,60
SUELDO A RECIBIR			\$724,40

ROL ENERO 2018			
CARGO	Chef		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$700,00	IESS 9,45%	\$ 66,15
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$700,00	TOTAL EGRESOS	\$ 66,15
SUELDO A RECIBIR			\$633,85

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Chef		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$700,00	IESS 9,45%	\$ 78,60
H/EXT 100%	\$ 112,90	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 18,82	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$831,72	TOTAL EGRESOS	\$ 78,60
SUELDO A RECIBIR			\$753,12

ROL ENERO 2018			
CARGO	Capitán		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$500,00	IESS 9,45%	\$ 47,25
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$500,00	TOTAL EGRESOS	\$ 47,25
SUELDO A RECIBIR			\$452,75

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Capitán		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$500,00	IESS 9,45%	\$ 61,54
H/EXT 100%	\$ 120,97	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 30,24	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$651,21	TOTAL EGRESOS	\$ 61,54
SUELDO A RECIBIR			\$589,67

ROL ENERO 2018			
CARGO	Mesero		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$400,00	IESS 9.45%	\$ 37,80
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$400,00	TOTAL EGRESOS	\$ 37,80
SUELDO A RECIBIR			\$362,20

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Mesero		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$400,00	IESS 9.45%	\$ 49,23
H/EXT 100%	\$ 96,77	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 24,19	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$520,97	TOTAL EGRESOS	\$ 49,23
SUELDO A RECIBIR			\$471,74

ROL ENERO 2018			
CARGO	Ayudante de cocina		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$550,00	IESS 9.45%	\$ 51,98
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$550,00	TOTAL EGRESOS	\$ 51,98
SUELDO A RECIBIR			\$498,03

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Ayudante de cocina		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$550,00	IESS 9.45%	\$ 67,69
H/EXT 100%	\$ 133,06	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 33,27	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$716,33	TOTAL EGRESOS	\$ 67,69
SUELDO A RECIBIR			\$648,64

ROL ENERO 2018			
CARGO	Encargado de mantenimiento		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$400,00	IESS 9.45%	\$ 37,80
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$400,00	TOTAL EGRESOS	\$ 37,80
SUELDO A RECIBIR			\$362,20

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Encargado de mantenimiento		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$400,00	IESS 9.45%	\$ 48,47
H/EXT 100%	\$ 96,77	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 16,13	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$512,90	TOTAL EGRESOS	\$ 48,47
SUELDO A RECIBIR			\$464,43

ROL ENERO 2018			
CARGO	Jardinero		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$380,00	IESS 9.45%	\$ 35,91
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$380,00	TOTAL EGRESOS	\$ 35,91
SUELDO A RECIBIR			\$344,09

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Jardinero		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$380,00	IESS 9.45%	\$ 50,39
H/EXT 100%	\$ 122,58	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 30,65	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$533,23	TOTAL EGRESOS	\$ 50,39
SUELDO A RECIBIR			\$482,84

ROL ENERO 2018			
CARGO	Ama de llaves		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$600,00	IESS 9.45%	\$ 56,70
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$600,00	TOTAL EGRESOS	\$ 56,70
SUELDO A RECIBIR			\$543,30

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Ama de llaves		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$600,00	IESS 9.45%	\$ 67,37
H/EXT 100%	\$ 96,77	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 16,13	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$712,90	TOTAL EGRESOS	\$ 67,37
SUELDO A RECIBIR			\$645,53

ROL ENERO 2018			
CARGO	Camarera		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$450,00	IESS 9.45%	\$ 42,53
H/EXT 100%		Prestamos IESS	
H/EXT 50%		Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$450,00	TOTAL EGRESOS	\$ 42,53
SUELDO A RECIBIR			\$407,48

ROL DICIEMBRE 2018			
CARGO	Camarera		
INGRESOS	VALOR \$	EGRESOS	VALOR \$
Sueldo	\$450,00	IESS 9.45%	\$ 50,53
H/EXT 100%	\$ 72,58	Prestamos IESS	
H/EXT 50%	\$ 12,10	Anticipo Quincena	
Otros Ingresos		Otros DSCTOS	
TOTAL INGRESOS	\$534,68	TOTAL EGRESOS	\$ 50,53
SUELDO A RECIBIR			\$484,15

Muebles y enseres								DEPRECIACIONES		
Área	Artículo	Cantidad	Fecha	Proveedor	Factura	Valor de la compra	Valor total	PORCENTAJE	VALOR ANUAL	VALOR MENSUAL
Habitaciones	Espejo	50		Todohogar		\$35,99	\$1.799,50	10%	179,95	14,99583333
Habitaciones	Camas 2 plazas	9		Takuna		\$220,00	\$1.980,00	10%	198	16,5
Habitaciones	Colchones 2 plazas	9		Todohogar		\$240,99	\$2.168,91	10%	216,891	18,07425
Habitaciones	Camas 1 plazas 1/2	39		Takuna		\$180,00	\$7.020,00	10%	702	58,5
Habitaciones	Colchones 1 plazas 1/2	39		Todohogar		\$183,99	\$7.175,61	10%	717,561	59,79675
Habitaciones	Mesa esquinera	50		Takuna		\$90,00	\$4.500,00	10%	450	37,5
Habitaciones	Lámparas	50		Todohogar		\$49,99	\$2.499,50	10%	249,95	20,82916667
Habitaciones	Muebles (3 cajones)	50		Takuna		\$120,00	\$6.000,00	10%	600	50
Habitaciones	Muebles para tv	25		Takuna		\$60,00	\$1.500,00	10%	150	12,5
Habitaciones	Sofá o sillas para mini sala	50		Takuna		\$90,00	\$4.500,00	10%	450	37,5
Habitaciones	Veladores de madera	50		Takuna		\$80,00	\$4.000,00	10%	400	33,33333333
Oficina	Archivadores 2 puertas	4		Takuna		\$100,00	\$400,00	10%	40	3,33333333
Oficina	Estanterías	4		Takuna		\$150,00	\$600,00	10%	60	5
Oficina	Escritorio	3		Takuna		\$250,00	\$750,00	10%	75	6,25
Oficina	Silla giratoria	3		Takuna		\$100,00	\$300,00	10%	30	2,5
Oficina	Sillón 2 puestos	3		Takuna		\$100,00	\$300,00	10%	30	2,5
Oficina	Silla estática	6		Takuna		\$40,00	\$240,00	10%	24	2
Oficina	Cuadro	20				\$20,00	\$400,00	10%	40	3,33333333
Oficina	Archivadores	5		Takuna		\$260,00	\$1.300,00	10%	130	10,83333333
Oficina	Mueble 2 puertas	4		Takuna		\$100,00	\$400,00	10%	40	3,33333333
Massajes	Estanterías	3		Takuna		\$150,00	\$450,00	10%	45	3,75
Baños	Espejo	50		Todohogar		\$35,99	\$1.799,50	10%	179,95	14,99583333
Recepción	Mueble counter	1		Takuna		\$580,00	\$580,00	10%	58	4,83333333
Recepción	Mesa de centro	1		Takuna		\$1,50	\$1,50	10%	0,15	0,0125
Recepción	Mueble 2 puertas	2		Takuna		\$250,00	\$500,00	10%	50	4,16666667
Recepción	Mueble de pared para llaves	1		Takuna		\$60,00	\$60,00	10%	6	0,5
Recepción	Mueble escritorio multiuso	1		Takuna		\$180,00	\$180,00	10%	18	1,5
Recepción	Mueble esquinero de madera	2		Takuna		\$140,00	\$280,00	10%	28	2,33333333
Recepción	Archivador	4		Takuna		\$260,00	\$1.040,00	10%	104	8,66666667
Recepción	Lámpara	4		Todohogar		\$68,99	\$275,96	10%	27,596	2,29966667
Recepción	Mueble colgador ropa	2				\$50,00	\$100,00	10%	10	0,83333333
Cocina	Mesas de acero	2		JOHN & HENRY		\$375,00	\$750,00	10%	75	6,25
Cocina	Fregadero	1		JOHN & HENRY		\$720,00	\$720,00	10%	72	6
Restaurante	Mueble counter	1		Takuna		\$600,00	\$600,00	10%	60	5
Restaurante	Silla tamarindo	110		Takuna		\$40,00	\$4.400,00	10%	440	36,66666667
Restaurante	Mesa cuadrada	60		Takuna		\$100,00	\$6.000,00	10%	600	50
Lavandería	Estantería	6		Takuna		\$150,00	\$900,00	10%	90	7,5
TOTAL							\$66.470,48			553,9206667

Equipos de oficina, administración, recepción y restaurante							DEPRECIACIONES			
Área	Artículo	Cantidad	Fecha	Proveedor	Factura	Valor de la compra	Valor total	PORCENTAJE	VALOR ANUAL	VALOR MENSUAL
	Teléfono panasonic	4		Todohogar		\$88,99	\$355,96	10%	35,596	2,96633333
	Televisor	4		Todohogar		\$721,99	\$2.887,96	10%	288,796	24,06633333
	Papelera	2				\$13,75	\$27,50	10%	2,75	0,22916667
	Radio Motorola	8		KYWI		\$119	\$948,96	10%	94,896	7,908
	Registradora electrónica	3		Importa		\$285,00	\$855,00	10%	85,5	7,125
	Calculadora	6		Importa		\$15,50	\$93,00	10%	9,3	0,775
	Parlantes	5		Importa		\$34,99	\$174,95	10%	17,495	1,45791667
	Mouse	5		Importa		\$5,00	\$25,00	10%	2,5	0,20833333
	Router	20		Importa		\$31,00	\$620,00	10%	62	5,16666667
	Software hotelero	1		Logismic		\$1.060,00	\$1.060,00			
TOTAL							\$7.048,33			49,90279

Equipos electrónicos							DEPRECIACIONES			
Área	Artículo	Cantidad	Fecha	Proveedor	Factura	Valor de la compra	Valor total	PORCENTAJE	VALOR ANUAL	VALOR MENSUAL
Recepción	Computadora	2		Importa		\$688,00	\$600,00	33%	199,98	16,665
Restaurante	Computadora	2		Importa		\$688,00	\$600,00	33%	199,98	16,665
Administrativa	Computadora	2		Importa		\$688,00	\$600,00	33%	199,98	16,665
	Total computadoras	6		Importa		\$1.976,00				
Administrativa	Impresoras	2		Importa		\$73	\$200	33%	66,66	5,555
Restaurante	Impresoras	1		Importa		\$73	\$200	33%	66,66	5,555
Recepción	Impresoras	1		Importa		\$73	\$200	33%	66,66	5,555
	Total impresoras	4		Importa		\$219	\$600			
TOTAL							\$2.195,00			66,66

Inventario de suministro y herramientas							DEPRECIACIONES		
Área	Artículo	Cantidad	Fecha	Proveedor	Factura	Valor de la compra	PORCENTAJE	VALOR ANUAL	VALOR MENSUAL
Habitación	Almohadas	192		Mantra		\$5.19	10%	\$996.48	8,304
Habitación	Cobertor de almohadas	192		Mantra		\$2.38	10%	\$456.96	3,808
Habitación	Sábanas 2 plazas	72		Mantra		\$25.78	10%	\$1,856.16	15,468
Habitación	Cortinas de baño	50		Todohogar		\$27.99	10%	\$1,399.50	11,662.5
Habitación	Cubrecamas 2 plazas	72		Mantra		\$37.26	10%	\$2,682.72	22,356
Habitación	Alfombras de baño	50		Mantra		\$5	10%	\$236.50	1,970.833333
Habitación	Cubrecamas 1 plaza 1/2	78		Mantra		\$36.68	10%	\$2,861.04	23,842
Habitación	Sábanas 1 plaza 1/2	78		Mantra		\$21.25	10%	\$1,657.50	13,812.5
Habitación	Toallas de mano	75		Mantra		\$2.38	10%	\$178.50	1,487.5
Habitación	Toallas de baño	171		Mantra		\$4.73	10%	\$808.83	6,740.25
Habitación	Toalla facial	171		Mantra		\$0.85	10%	\$145.35	1,211.25
Habitación	Amenities						10%	\$736.50	6,138
Piscina	Toallas de baño	150		Mantra		\$4.73	10%	\$709.50	5,913
Masajes	Toallas de baño	80		Mantra		\$4.73	10%	\$378.40	3,153.33
Masajes	Toallas faciales	80		Mantra		\$0.85	10%	\$68.00	567
Limpieza	Dispensador de jabón líquido	35		Todohogar		\$9.45	10%	\$330.75	2,756.25
Limpieza	Jabón líquido	15		KYWI		\$6.55	10%	\$98.25	818.75
Limpieza	Papel higiénico	35		Santa maria		\$2.44	10%	\$85.40	711.666667
Limpieza	Detergente de platos	10		Santa maria		\$0.64	10%	\$6.40	53.333333
Limpieza	Detergente de ropa	20		Santa maria		\$3.15	10%	\$63.00	525
Limpieza	Desinfectante de piso	20		Santa maria		\$3.70	10%	\$74.00	616.666667
Limpieza	Papel de manos	25		Santa maria		\$6.55	10%	\$163.75	1,364.583333
Limpieza	Servilletas	25		Santa maria		\$1.10	10%	\$27.50	229.166667
Limpieza	Dispensador de papel higiénico	30		KYWI		\$27.73	10%	\$831.90	6,932.5
Limpieza	Ambiental	45		KYWI		\$8.96	10%	\$403.20	3,360
Limpieza	Cloro	35		KYWI		\$3.00	10%	\$105.00	875
Limpieza	Desinfectante	20		KYWI		\$12.25	10%	\$245.00	2,041.666667
Limpieza	Escobas	20		Todohogar		\$19.99	10%	\$399.80	3,331.666667
Limpieza	Limpión	20		KYWI		\$10.80	10%	\$216.00	1,800
Limpieza	Funda de basura	80		KYWI		\$1.38	10%	\$110.40	920
Limpieza	Trapeadores	15		Todohogar		\$5.99	10%	\$89.85	748.75
Limpieza	Coche de limpieza	10		KYWI		\$86.21	10%	\$862.10	7,184.166667
Limpieza	Basurero de cocina	6		Todohogar		\$25.50	10%	\$153.00	1,275
Limpieza	Basurero de metal	80		Todohogar		\$34.99	10%	\$2,799.20	23,326.666667
Ama de llaves	Contenedor de ropa	7				\$15	10%	\$105.00	875
Canchas	Arcos de fútbol y con red	2		Cerrajería Henry Joel		\$900	10%	\$1,800.00	15,000
Canchas	Tablero de basket net	2		Cerrajería Henry Joel		\$600.00	10%	\$1,200.00	10,000
Canchas	Postes metálicos y red de volley	2		Cerrajería Henry Joel		\$100.00	10%	\$200.00	1,666.666667
Sala de juegos	Juegos para sala de juegos	5				\$2,000.00	10%	\$10,000.00	83,333.333333
Canchas	Balones	15				\$10.00	10%	\$150.00	1,250
Seguridad	Extintor	60				\$30.00	10%	\$1,800.00	15,000
Cocina	Bombonera	3				\$20.00	10%	\$60.00	500
Cocina	Cevichera arcopal	150		Todohogar		\$6.50	10%	\$975.00	8,125
Cocina	Copa para huevos	150		Todohogar		\$1.26	10%	\$189.00	1,575
Cocina	Jarra de 3 litros	100		Todohogar		\$6.00	10%	\$600.00	5,000
Cocina	Tetera	100		Todohogar		\$20.99	10%	\$2,099.00	17,491.666667
Cocina	Jarra pequeña	100		Todohogar		\$5.50	10%	\$550.00	4,583.333333
Cocina	Mantequillera	80		Todohogar		\$2.87	10%	\$229.60	1,913.333333
Cocina	Mermeladeros	80		Todohogar		\$2.87	10%	\$229.60	1,913.333333
Cocina	Pimentero	80		Todohogar		\$3.47	10%	\$277.60	2,313.333333
Cocina	Plato base blanco	150		Todohogar		\$9.17	10%	\$1,375.50	11,462.5
Cocina	Plato tendido	150		Todohogar		\$5.75	10%	\$862.50	7,187.5
Cocina	Plato de entrada	150		Todohogar		\$9.58	10%	\$1,437.00	11,975
Cocina	Plato para pan	150		Todohogar		\$4.53	10%	\$679.50	5,662.5
Cocina	Vasos	150		Todohogar		\$1.04	10%	\$156.00	1,300
Cocina	Plato para postre	150		Todohogar		\$2.91	10%	\$436.50	3,637.5
Cocina	Salero	80		Todohogar		\$3.47	10%	\$277.60	2,313.333333
Cocina	Sopero	1500		Todohogar		\$3.94	10%	\$5,910.00	49,250
Cocina	Plato para taza	1500		Todohogar		\$2.43	10%	\$3,645.00	30,375
Cocina	Cubiertos 24p	90		Todohogar		\$87.99	10%	\$7,919.10	65,992.5
Cocina	Taza	150		Todohogar		\$1.37	10%	\$205.50	1,712.5
Cocina	Juego de cuchillos	40		Todohogar		\$58.99	10%	\$2,359.60	19,663.333333
Cocina	Azucarera	80		Todohogar		\$3.77	10%	\$301.60	2,513.333333
Cocina	Cucharón	60		Todohogar		\$5.53	10%	\$331.80	2,765
Cocina	Espátula	30		Todohogar		\$6.53	10%	\$195.90	1,632.5
						TOTAL		\$68,794.34	573,286.1667

Inventario maquinaria y equipos							DEPRECIACIONES		
Área	Artículo	Cantidad	Fecha	Proveedor	Factura	Valor de la compra	PORCENTAJE	VALOR ANUAL	VALOR MENSUAL
Mantenimiento	Cortador de césped	3		KYWI		\$555	10%	\$1.664	13,86775
Mantenimiento	Moto guadaña	3		KYWI		\$642	10%	\$1.926	16,04875
Mantenimiento	Bomba de fumigar	5		KYWI		\$89	10%	\$446	3,71875
Mantenimiento	Tijera jardinería	5		KYWI		\$13	10%	\$65	0,540416667
Mantenimiento	Aspiradora	5		KYWI		\$419	10%	\$2.095	17,45833333
Mantenimiento	Cámaras	20		KYWI		\$229	10%	\$4.571	38,095
Mantenimiento	Escalera de aluminio	2		Todohogar		\$46	10%	\$92	0,7665
Lavandería	Lavadora	5		Todohogar		\$889	10%	\$4.445	37,04125
Lavandería	Secadora	4		Todohogar		\$589	10%	\$2.356	19,633
Lavandería	Plancha	5				\$30	10%	\$150	1,25
Habitaciones	Teléfono	30		Todohogar		\$88,90	10%	\$2.667	22,225
Habitaciones	Televisión	30		Todohogar		\$721,99	10%	\$21.660	180,4975
Cocina	Cocina y plancha Industrial	2		JOHN & HENRY		\$925,00	10%	\$1.850	15,41666667
Cocina	Bandeja de acero	40				\$15,00	10%	\$600	5
Cocina	Batidora	5		Todohogar		\$85,99	10%	\$430	3,582916667
Cocina	Cafetera	10		Todohogar		\$56,99	10%	\$570	4,749166667
Cocina	Colador	7		Todohogar		\$2,97	10%	\$21	0,17325
Cocina	Dispensador de agua	7		Todohogar		\$232,99	10%	\$1.631	13,59108333
Cocina	Olla	8				\$40,00	10%	\$320	2,666666667
Cocina	Pinzas	8		Todohogar		\$9,17	10%	\$73	0,611333333
Cocina	Estantería	5		Takuna		\$150,00	10%	\$750	6,25
Cocina	Campana de acero	1		JOHN & HENRY		\$790,00	10%	\$790	6,583333333
Cocina	Parilla de hierro	1		JOHN & HENRY		\$850,00	10%	\$850	7,083333333
Cocina	Horno	2		JOHN & HENRY		\$550,00	10%	\$1.100	9,166666667
Cocina	Licuadaora	4		Todohogar		\$124,99	10%	\$500	4,166333333
Cocina	Tanque de gas industrial	5				\$50	10%	\$250	2,083333333
Cocina	Microondas	4		Todohogar		\$120,00	10%	\$480	4
Cocina	Ollas	8				\$20,00	10%	\$160	1,333333333
Cocina	Sartén	7		Todohogar		\$41,99	10%	\$294	2,449416667
Cocina	Tabla de cocinar	8		Todohogar		\$11,99	10%	\$96	0,799333333
Cocina	Refrigerador	2		Todohogar		\$1.895,99	10%	\$3.792	31,59983333
Cocina	Fuente grande y pequeña	30				\$20,00	10%	\$600	5
Cocina	Congelador grande	2		Todohogar		\$666,99	10%	\$1.334	11,1165
						TOTAL		\$58.628	488,56475

	Número	Valor metro	Área	Valor de área por metro	Valor final
Cabañas	25	300	30	9000	225.000,00
Piscina	1	190	30	5700	5.700,00
Estacionamientos	2	0	400	0	-
Canchas	3	40	150	6000	18.000,00
Salón de eventos	1	200	150	30000	30.000,00
Recepción	1	100	30	3000	3.000,00
Baños	8	50	40	2000	16.000,00
Vestidores	2	40	20	800	1.600,00
Hidromasaje	1	140	15	2100	2.100,00
Cuarto de masajes	1	35	15	525	525,00
Bodegas	7	35	10	350	2.450,00
Lavandería	1	35	20	700	700,00
Restaurante	1	200	220	44000	44.000,00
Cocina	2	200	30	6000	12.000,00
Sala de juegos	1	150	35	5250	5.250,00
Área administrativa	1	150	20	3000	3.000,00
			1215		369.325,00

DEDUCIBLE:

Para Pérdidas Parciales: 10% del Valor del Siniestro, mínimo 2% del Valor Asegurado, mínimo US\$ 750.00

Para Pérdidas Totales: 15% del Valor Asegurado

Para Responsabilidad Civil: 10% del Valor del Siniestro, mínimo US\$ 500

CLÁUSULAS

- ✓ Adhesión
- ✓ Aviso de siniestros: 5 días
- ✓ Sentencia ejecutoriada por autoridad competente
- ✓ Derecho de Subrogación Completa
- ✓ Restitución Automática de Suma Asegurada
- ✓ Cancelación 30 días.
- ✓ Pago de Primas 8 días.
- ✓ Depreciación de partes y piezas

NOTAS ACLARATORIAS

- ✓ Depreciación se aplica el 1,5% mensual con máximo de 15% anual, únicamente para partes y piezas desgastables.
- ✓ No se cubre los daños originados por la carga.
- ✓ Es necesario realizar la inspección del vehículo para aceptación del riesgo, no hay amparo automático.
- ✓ En caso de entrega de Facturas (vehículos nuevos), las mismas no podrán tener más de 5 días de emitida para su validez y evitar la inspección del riesgo.
- ✓ El pago de siniestros por daños ocasionados a parabrisas, en cualquier evento, se limita a dos (2) por vigencia.
- ✓ Las plataformas serán asegurables, siempre y cuando cuenten con dispositivo de rastreo satelital y su matrícula respectiva. Deducible: 20% del valor asegurado.
- ✓ Excluyen vehículos más de 12 años, a menos que estén dentro de un paquete o programa de seguros, se revisara tasa y deducible.
- ✓ Se acepta marca Cinascar siempre y cuando forme parte de un paquete de vehículos o de programa de seguros.
- ✓ Restitución Automática de Suma Asegurada

TASA: 3.90%

Se cubrirán los extras, siempre y cuando se hayan inspeccionado, valorado por separado del valor del casco y detallados en la póliza. Dichos extras deberán ser empotrados o anclados al vehículo asegurado en la póliza para que proceda la cobertura.

ACCESORIOS ADICIONALES:

TASA: La misma del casco, para el 2do o mas accesorios la tasa del 2,0% adicional

Se consideran accesorios: Tanqueros, Niñeras, Plataformas, Furgones, Camas Bajas.

COTIZACIÓN SUJETA A INFORME FAVORABLE DE INSPECCIÓN Y SINIESTRALIDAD
 LAS RECOMENDACIONES SERAN TOMADAS COMO GARANTÍA DE LA PÓLIZA
 LA CONTRUCCION DEL RIESGO DEBE SER DE PRIMERA CATEGORIA

ASEGURADO:
 RUC:

DIRECCION / ITEMS ASEGURADOS	VALOR ASEGURADO	TASA	PRIMA NETA
RAMO INCENDIO DIRECCION: El Batán, Los Naranjos N44-125 y Granados MUEBLES, ENSERES, EQUIPOS DE OFICINA	119.527,92	P.MINIMA	100,00
RAMO: ROBO MUEBLES, ENSERES, EQUIPOS DE OFICINA	119.527,92	P.MINIMA	100,00
PRIMA A COBRAR			200,00

Coberturas Adicionales para Incendio

Activos Fijos	119.527,92	0,19%	227,10
	0,00	0,19%	-
	0,00	0,50%	-
	0,00	2,00%	-
Total Coberturas Adicionales	119.527,92		227,10

Coberturas Adicionales para Equipo Electrónico

Hurto, solamente para Equipos Fijos dentro de las oficinas	2.195,00	1,50%	32,93
--	----------	-------	-------

PRIMA NETA TOTAL	460,03
3,50% Super de Bancos	16,10
0,50% Contribución Seguro Campesino	2,30
D.Emisión	9,00
Base Imponible	487,43
12% IVA	58,49
Prima Total	545,92

DEDUCIBLES:

INCENDIO

Terremoto, temblor, erupción volcánica, colapso, lluvia e inundación:

2% del valor asegurado, mínimo USD 700

Otros eventos

10% del valor del siniestro, mínimo USD 300

Vidrios:

10% del valor del siniestro, mínimo USD 80

Robo

10% del valor del siniestro, mínimo USD 300

EQUIPO ELECTRONICO

Equipos fijos

10% del valor del siniestro, mínimo USD 200

10% del valor del siniestro, mínimo USD 250

Hurto:

10% del valor del siniestro, mínimo USD 250

JOHN HENRY

Equipamiento Industrial para Hoteles y Restaurantes

Dirección: Barrio Rumiloma, calle Cañaris Lote 2 y Panzaleo

Telf.: 022 335-530 / 022 080-522 / 0997 761-127

www.equipojohnhenry.com.ec

RUMIÑAHUI - ECUADOR

SUNTAXI TIPAN JUAN NESTOR

RUC. 1707329460001

PROFORMA

NOTA DE PEDIDO

Nº 0000283

Fecha: 05 / 12 / 2017 RUC/C.I. _____

Señores: Carolina Gonzáles

Dirección: _____ Teléfono: _____

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	TOTAL
1	Cuano 300 y Plancha acero 190x / polish.		925.00
1	Lavadero 2P 2E Med: 2.30 x 0.75 x 0.90 polish		720.00
1	Horno 2 latas una cámara Med: 0.60 x 0.60 x 1.00		550.00
1	Parrilla a gas con deflectores Med: 0.90 x 0.75 x 0.90		850.00
1	Sistema elevación parrilla.		100.00
1	Campana 2.80 x 0.80 sin filtros iluminación		790.00
1	Motor aspas Alaska 300CFM		680.00
1	Mesa trabajo. Med: 1.50 x 0.70 x 0.90		375.00
Precios No Incluyen IVA			

Son: _____ Dólares.

Debo y pagaré en moneda de curso legal, a la orden de JOHN HENRY en el lugar que se me reconenga, el valor total contenido en este documento que antecede. Pagaré al vencimiento, al mero requerimiento verbal del acreedor. En caso de mora, pagaré además la máxima tasa anual de interés por mora fijado por la Autoridad competente, así como los gastos judiciales y extrajudiciales, incluyendo honorarios profesionales por el cobro de esta obligación, bastando para determinar estos valores, la sola afirmación unilateral del acreedor. Me obligo con todos mis bienes presentes y futuros. El pago no podrá hacerse en partes, ni aún por mis herederos o sucesores. Sin protesto, exímese de presentación para el pago y de avisos por falta del mismo. Me someto a los jueces o tribunales competentes de Quito, para cuyo efecto renuncio fuero y domicilio y a la vía ejecutiva o verbal sumaria a elección del acreedor.

SUBTOTAL 4990.00
IVA 0%
IVA _____ %
TOTAL USD. \$


FIRMA AUTORIZADA

RECIBI CONFORME
Nombre: _____
C.I. N° _____

COMERCIAL S.A.
 TELECOMUNICACIONES CHILEAS
 AV. ANTARCTICA S/N Y AV. PARALIMAR
 ANTONIO JOSÉ DE SUÑE
 BUENOS AIRES - ARGENTINA - ENRIQUE N 1800 CALLE
 E. U.S. LOS ANGELES CALIFORNIA
 R.U.S. 1790746117001

LISTA DE VENTAS DE LOS DOCUMENTOS DEL 2017

Sr. Srta.
 Daniel González Rodríguez
 Presente. -

FORMAS DE PAGAR DE COLLEGE LA
 COMERCIAL S.A.

CODIGO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR
DESCRIPCIÓN			
LISTA DE VENTAS			
4106	20	1	600.99
0.00%	COMPA F	VIAEROS DENVER	600.99
6554453199205		DENVER VIAEROS F COMPA	
** BARRILIN *		12 MUCOS	
2715	51	1	180.99
0.00%	COLUCHON	105X190 TWIN LUMFORD DE	180.99
7862104391971		COM D PILLULOSIY001	
** BARRILIN *		99 MUCOS	
2715	52	1	290.99
0.00%	COLUCHON	155X190 FULL LUMFORD DE	290.99
7862104391988		COM D PILLULOSIY001	
** BARRILIN *		99 MUCOS	
2715	91	1	46.99
0.00%	LAMPARA	REBO BLANCO L/PANILLA	46.99
0840101409685		HU-2577 GRIS	
** BARRILIN *		1 MUCOS	
3188	82	1	68.99
0.00%	LAMPARA	REBO L/PAN UDE UNF BR	68.99
0840755740732		US-RU252	
** BARRILIN *		1 MUCOS	
4408	18	1	35.99
0.00%	ESPEJO	LOND 50CMX40CM BURDE NEG	35.99
0840101527884		BD-D15704R	
355	2645	1	88.99
0.00%	TELEFONO	INTERNACIONAL DECI L/BLU	88.99
5025252842001		KR-16602101	
** BARRILIN *		12 MUCOS	
148	816	1	721.99
0.00%	TV 40"	DIGITAL 1508-1 LED FND BR	721.99
8806888409368		UN40J5200#02L	
** BARRILIN *		24 MUCOS	
2876	96	1	34.99
0.00%	BIJUTERIA	12L1 NDR L/PAN/PEDRIL	34.99
0840101408870		ER215-MI-12L	
** BARRILIN *		1 MUCOS	
2291	487	1	27.99
0.00%	LAMPARA	REBO 150X150CM L/12 BR	27.99
0840101464130		LUK J556 CUBIL SINI	
** BARRILIN *		1 MUCOS	
4506	16	1	9.45
0.00%	DISPOSITIVO	P/JOYON GRIS LINEA	9.45
0840707501746		LINEA	

	4306	14	1	5.04	5.04
	0.00%	JUBONERO BRIS LINEIS PIEDRO PUL			
	0840101401234				BPU-0918-25
	2878	99	1	114.99	114.99
	0.00%	BIBURENU SOLI RECT U/INPA/PEDRO			
	0840101408592				EK9566-85-35L
	1803	1320	1	189.99	189.99
→	0.00%	ESPEJU BOXOXIQUON UFE ALPHO			
	7704788921179				ALPHO 92-11 UFE
	4049	60	1	19.99	19.99
	0.00%	ESUBEN EXPANDIBLE SP25 CELESTE/			
	0840101512167				DEL 0009B
	4049	52	1	5.99	5.99
	0.00%	INFEODUR EXPRIE PAUL CELESTE			
	0840101512084				DEL 1218M-43
	2826	24	1	3.94	3.94
→	0.00%	INZON SUPERU LIBU 4350U BLANCU			
	7702484074784				PA1101903224
	2826	8	1	3.91	3.91
→	0.00%	PLNU MUNDU SUPERU RDN 5000U BL			
	7702484074807				PA1101903224
	120	180	1	1.26	1.26
	0.00%	UMN HELNDU 3 3/4UZ UNLIFURNIN			
	7702147201045				UNLIFURNIN 10025163
	23	587	1	72.99	72.99
X	0.00%	JAKRO 2.5L1 MICHELANGELO			
	0032622007556				MICH 07557/06 NM108
	289	417	1	15.99	15.99
	0.00%	MNTREUILLERU NO INUX			
	4875555555204				8-33321
	4209	21	1	2.87	2.87
	0.00%	MNTREUILLERU CLEK IMPERIAL			
	7755206016401				1640
	2826	13	1	3.47	3.47
	0.00%	SILERU 8.5CM BLANCU AUTOMATE P			
	7702484075675				PA1101709812
	2826	23	1	9.17	9.17
	0.00%	PLNU ROSE RDN SICH BLANCU NOTU			
	7702484075008				PA1101902912
	2826	82	1	2.43	2.43
	0.00%	PLNU PATON TE 16CM BLANCU NOT			
	7702484158354				PA1101900324
	2826	22	1	5.75	5.75
→	0.00%	PLNU TENDIDU RDN 27CM BLANCU T			
	7702484072995				PA1101902724
	3304	162	1	9.58	9.58
	0.00%	PLNU TENDIDU LOND BLANCU PLIES			
	0843958974397				PLIES #6976
	3304	201	1	15.99	15.99
→	0.00%	FUENTE RECT MED BLANCU PUNTO IN			
	0840101518518				INN RECT #7532
	** BARRNIN : 1 MUCOS				

0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
7702484109202				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
3504	194	1	2.91	2.91
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0843956973857				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
120	245	1	1.20	1.20
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
7702147200901				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
120	158	1	1.04	1.04
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
7702147200859				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
1705	76	1	87.99	87.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0843956520685				
** BIRKBEIN *			3 MONTH	
4216	38	1	4.56	4.56
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101354950				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
2826	26	1	3.57	3.57
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
7702484073039				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
3504	145	1	3.77	3.77
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0843956974151				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
3504	134	1	20.99	20.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0843956974152				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
3152	38	1	68.99	68.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101249312				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
4216	21	1	6.53	6.53
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101354953				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
4216	20	1	6.53	6.53
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101354956				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
4216	22	1	6.53	6.53
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101354950				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
4216	24	1	6.53	6.53
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0840101354954				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
788	864	1	1418.99	1418.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
7881041141779				
** BIRKBEIN *			12 MONTH	
450	432	1	55.99	55.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0050875531222				
** BIRKBEIN *			24 MONTH	
3505	52	1	56.99	56.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0755167779311				
** BIRKBEIN *			1 MONTH	
145	293	1	205.99	205.99
0.00%	PLANT PRODUCTION LIBR	NON	2001	PL1101712524
0054264421455				

2

Y

08

1811	442	1	252.99	252.99
0.00%				
757638608902				BLANK
*# BKRN110 *			12 MONTH	
5725	49	1	285.0268	285.03
0.00%				
850095774178				INDUSTRIAL
*# BKRN110 *			6 MONTH	
788	801	1	203.99	203.99
0.00%				
6921041100902				EXTINGUISHER
*# BKRN110 *			12 MONTH	
5950	40	1	9.17	9.17
0.00%				
0883336402485				PINZOL P/SPRINKLER
*# BKRN110 *			1 MONTH	
5950	09	1	9.17	9.17
0.00%				
0883336402978				PINZOL P/SPRINKLER
*# BKRN110 *			1 MONTH	
1650	605	1	98.99	98.99
0.00%				
7896397143587				FLAMMHO P/PROP
*# BKRN110 *			12 MONTH	
561	662	1	588.99	588.99
0.00%				
7576389711968				BLINDUNG
*# BKRN110 *			12 MONTH	
2576	92	1	45.99	45.99
0.00%				
0840101408987				ESKILER 3
*# BKRN110 *			1 MONTH	
145	401	1	124.99	124.99
0.00%				
0034264408654				LINDUNG
*# BKRN110 *			12 MONTH	
2495	450	1	1895.99	1895.99
0.00%				
0885049336336				REFRIGERATOR
*# BKRN110 *			12 MONTH	
2495	450	1	1895.99	1895.99
0.00%				
0885049336336				REFRIGERATOR
*# BKRN110 *			12 MONTH	
2495	504	1	665.99	665.99
0.00%				
7891129208889				LUNDELNUR
*# BKRN110 *			12 MONTH	
167	707	1	41.99	41.99
0.00%				
8450104200305				BARTER P/INDUCTION
*# BKRN110 *			1 MONTH	
4216	88	1	6.01	6.01
0.00%				
0840101555216				LULNUN RDM
*# BKRN110 *			1 MONTH	
2528	97	1	5.99	5.99
0.00%				
0840101529217				LULNUN
*# BKRN110 *			1 MONTH	
2528	98	1	2.97	2.97
0.00%				
0840101529194				LULNUN
*# BKRN110 *			1 MONTH	
3304	197	1	24.99	24.99
0.00%				
0840101518471				ENSLANDER
*# BKRN110 *			1 MONTH	
3304	196	1	15.99	15.99
0.00%				
0840101518464				ENSLANDER
*# BKRN110 *			1 MONTH	
4071	25	1	547.99	547.99
0.00%				
8421152121542				HUNN

COMERCIAL KYWI S.A.

AUTOIMPRESORES AUTORIZACION S.R.I. 1116449266 DEL 23/FEB/2015
CONTRIBUYENTE ESPECIAL-RESOL.SRI. 5368

AGENCIA 12 (SANGOLQUI)
RUC : 1790041220001
TELF : 334367
CIUDAD: SANGOLQUI

PROFORMA No. 443167
DOCUMENTO SIN VALOR COMERCIAL

FECHA DE EMISION : 2017/12/01 Pag.: 1
VALIDO HASTA : 2017/12/15

RUC : 1104525074 Cod.Cliente: 888885 0
Sr.(s) : KAROLINA GONZALEZ
DIRECCION: CONJUNTO RIVERA DE LA HACIENDA
TELEFONO : 0992716022
VENDEDOR : LEONIDAS TOAPANTA

MATERIALES

CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	PREC-UNIT	TOTAL
* 116289	DISPENSADOR PAPEL HIGIENICO JUMBO	1	27,73	27,73
* 201871	JABON P/MANOS LIQUIDO 1GL DURAZNO	1	6,55	6,55
* 254258	DISPENSADOR JABON ALKALA CROMO 400ML	1	25,01	25,01
* 392014	AMBIENTAL GLADE MANZANA CANELA REPUESTO	1	8,96	8,96
* 408557	LIMPION REUTILIZABLE P/ALIMENTOS PREPARA	1	10,80	10,80
* 429627	CERA PISO 1 GL INCOLORA POLWAX	1	8,67	8,67
* 430587	FUNDA P/BASURA 76X92CM NEGRA GROSOR 1,3	1	1,38	1,38
* 431532	COLORO 100 GL	1	3,46	3,46
* 432652	COCHE D/LIMPIEZA 30LT INDUSTRIAL AMARILL	1	86,21	86,21
433144	FUNDA P/BASURA 79X92CM VERDE GROSOR 1	1	1,47	1,47
* 435236	GEL DESINFECTANTE PERSONAL 1 GALON CLEAN	1	12,25	12,25
* 466573	MOTOGUADANA STIHL FS280 2.6HP 39CC	1	641,95	641,95
* 467529	CORTA CESPED HUSQVARNA 55CM LB155S 5.5HP	1	554,71	554,71
* 468444	ASPIRADORA PROFESIONAL NT20/1 110V GRIS	1	419,00	419,00
* 560626	KIT 4 CAMARAS TIPO DOMO DIEL	1	228,57	228,57
* 566063	BOMBA P/FUMIGAR T/MOCHILA 20LT SOLO ALEM	1	89,25	89,25
* 679143	TIJERA 2 MANOS 12" TRUPER	1	12,97	12,97
876755	JGO 2RADIOS MOTORO T260 25 MILLAS CARGAD	1	118,62	118,62

* ---> CODIGOS EXENTOS DE IVA	SUBTOTAL	:	2.257,56
	IVA INCLUIDO	:	163,54
PAGUE COMO PAGUE KYWI LE OFRECE LOS MEJORES PRECIOS	TOTAL	:	2.257,56

FIRMA : COMERCIAL KYWI S.A.
RUC.1790041220001
FIRMA AUTORIZADA
COMERCIAL KYWI S.A.

FIRMA : _____
CLIENTE

Esta Proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de COMERCIAL KYWI S.A.

En el caso de existir cambios en los precios de nuestros proveedores nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.

V=13



COTIZACIÓN

FECHA	28/11/2017
COTIZACIÓN #	001123
VALIDO HASTA	28/01/2019

CLIENTE:

Nombre: Karolina Gonzalez
 Empresa: HOSTERIA "EL CAÑAVERAL"
 Teléfono: 099220584

Muebles para recepción		
Detalle	Cant.	Precio
Mueble counter	1	\$ 580.00
Mesa de centro	1	\$150.00
Mueble estantería 2 puertas	1	\$250.00
Mueble de pared para llaves	1	\$60.00
Escritorio multiuso 1.60cm x 70cm	1	\$180.00
Mueble esquinero	1	\$140.00
Archivador	1	\$260.00
Muebles para restaurante		
Detalle	Cant.	Precio
Mueble Counter	1	\$600.00
Silla tamarindo	1	\$40.00
Mesa cuadrada 1.40cm x 1.40cm	1	\$100.00
Mueble para estaciones	1	\$120.00
Mueble estantería	1	\$150.00
Muebles para habitaciones		
Detalle	Cant.	Precio
Cama 1 ^{1/2} plazas	1	\$180.00
Cama 2 plazas	1	\$220.00
Velador	1	\$80.00
Mesa esquinera para habitación	1	\$90.00
Silla para habitación	1	\$90.00
Closet pequeño	1	\$350.00
Espejo de pie de madera	1	\$110.00

PRECIOS INCLUYEN IVA E INSTALACIÓN

Dirección: Av. General Enriquez y Pasaje Junín, a dos cuadras del Parque de San Rafael
 Contacto: 0997669591 / 0988359809 / 022864372 / 022861406
 Valle de los Chillos

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	TOTAL
1	Registradora electrónica con seguro	285.00	285.00
1	Calculadora CASIO MS350	15.50	15.50
1	Juego de parlantes de escritorio GENIUS	34.99	34.99
1	Mouse alámbrico GENIUS	5.00	5.00
1	Router DLINK AC1200, 2 antenas	31.00	31.00
1	Computador portatil TOSHIBA TECRA E6440	688.00	688.00
1	Impresora CANON MG522 con sistema de tinta continua.	73.00	73.00
1	Parlante preamplificado de pedestal 600W, ITALY AUDIO	165.00	165.00
		SUBTOTAL	1297.49
		IVA	155.70
		TOTAL	1453.19

PRESÉNTANOS UNA COTIZACIÓN DE LA COMPETENCIA Y LA MEJORAMOS.

Se emite facturas, el precio proformado incluye IVA.

Para confirmar el pedido se necesita un anticipo de al menos el 50% del valor total.

Los valores se pueden cancelar con efectivo, tarjeta de crédito (recargo 5.5%), transferencia, depósito bancario o pago en línea.

La proforma tiene una validéz de 48 horas.

Los valores de las tarifas arancelarias podrían variar.

El pedido se entregará en los siguientes 20 días laborables luego de la confirmación del pedido, se confirma con el anticipo.

El costo adicional por envío rápido es de 90\$+IVA, entrega entre 5 y 15 días laborables, depende del producto y su origen.

Entrega a domicilio en el centro y norte de Quito, Valles e Ibarra sin costo adicional; envíos a provincia a cargo del comprador.

Para los items especificados como "link enviado por cliente", no nos responsabilizamos por el producto.

Quito, 30 de noviembre de 2017

Sra. Karolina Gonzalez
EL CAÑAVERAL

Reciba un cordial saludo de MANTTRA, especialistas en ropa de cama hotelera; detallamos a continuación la oferta de productos adaptada a sus requerimientos:

CANT.	MEDIDA CAMA	DESCRIPCION PRODUCTO	MEDIDA PRODUCTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
20		Juego Sábanas Ajustable 250h 1½PI	1,65 x 2,50	21.25	425.00
20		Juego Sábanas Ajustable 250h 2PI	1,95 x 2,50	25.78	515.60
20		Colcha Hotelera Bramante Cubre Almohadas 1½PI	1,95 x 2,60	36.68	733.52
20		Colcha Hotelera Bramante Cubre Almohadas 2PI	2,25 x 2,60	37.26	745.14
40		Funda Almohada 250h Estándar	0,80 x 0,50	2.38	95.20
40		Almohada Siliconada Suave Disperse Estándar	0,70 x 0,50	5.19	207.60
20		Toalla Facial 500gr Candora 100% Algodón	0,30 x 0,30	0.85	17.00
20		Toalla de Mano 500gr Candora 100% Algodón	0,70 X 0,40	2.38	47.60
20		Toalla de Baño 500gr Candora 100% Algodón	1,40 x 0,70	6.83	136.60
20		Alfombra de Baño hotelera 800gr	0,60 x 0,50	4.73	94.60
				SUBTOTAL	\$ 3,017.86
				12% IVA	\$ 362.14
				TOTAL	\$ 3,380.00

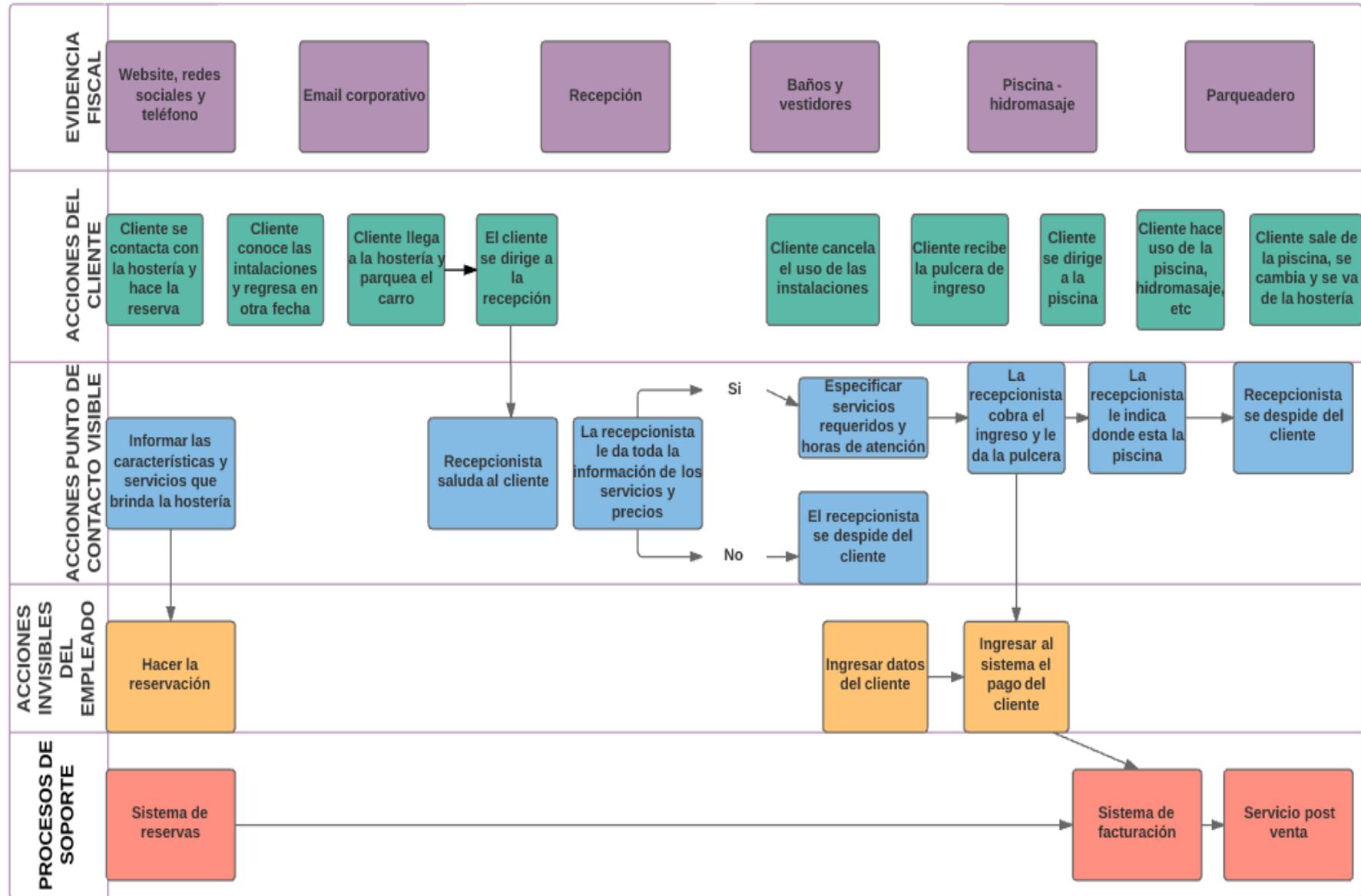
CONDICIONES

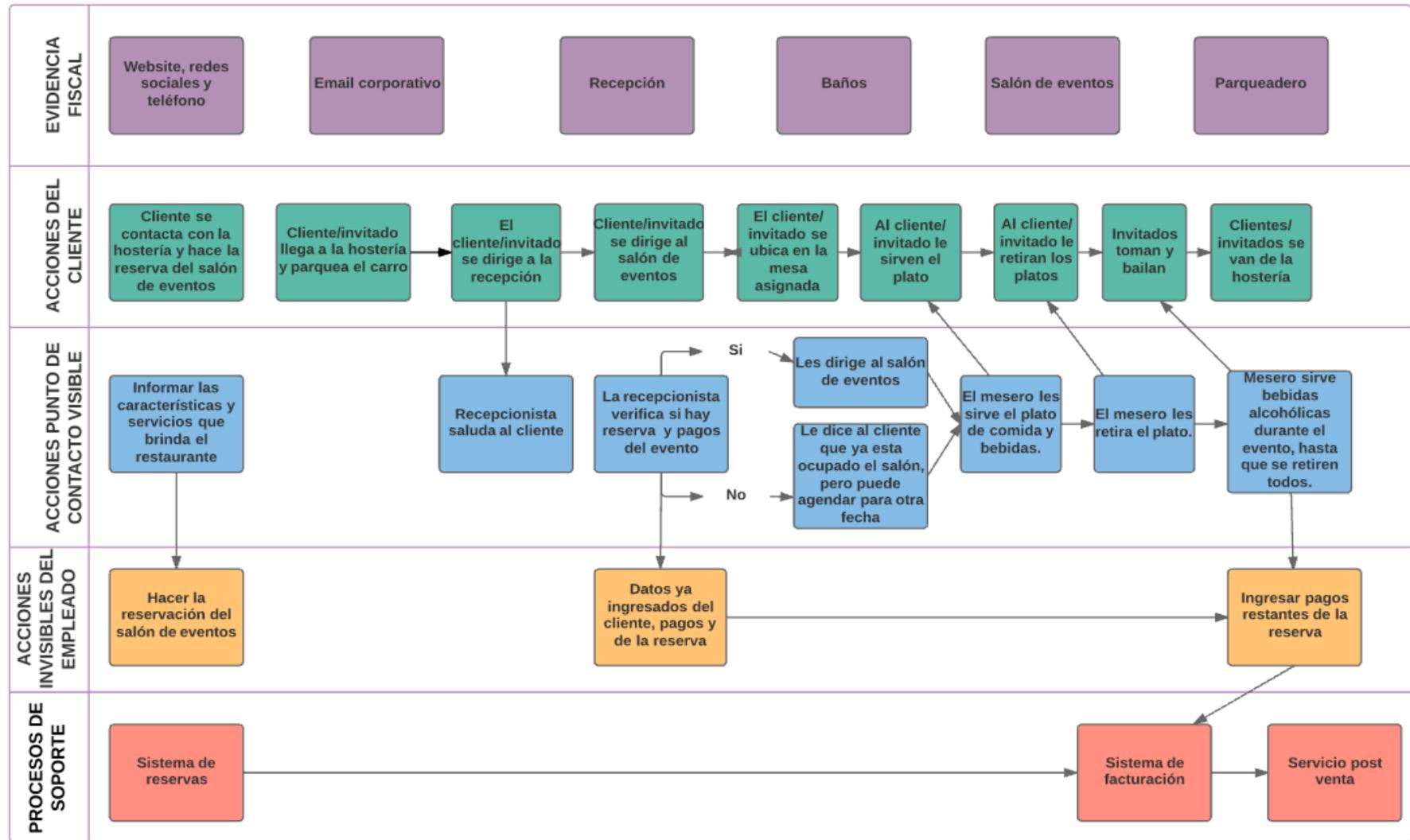
Tiempo de entrega: 15 días laborables o a convenir con cliente.

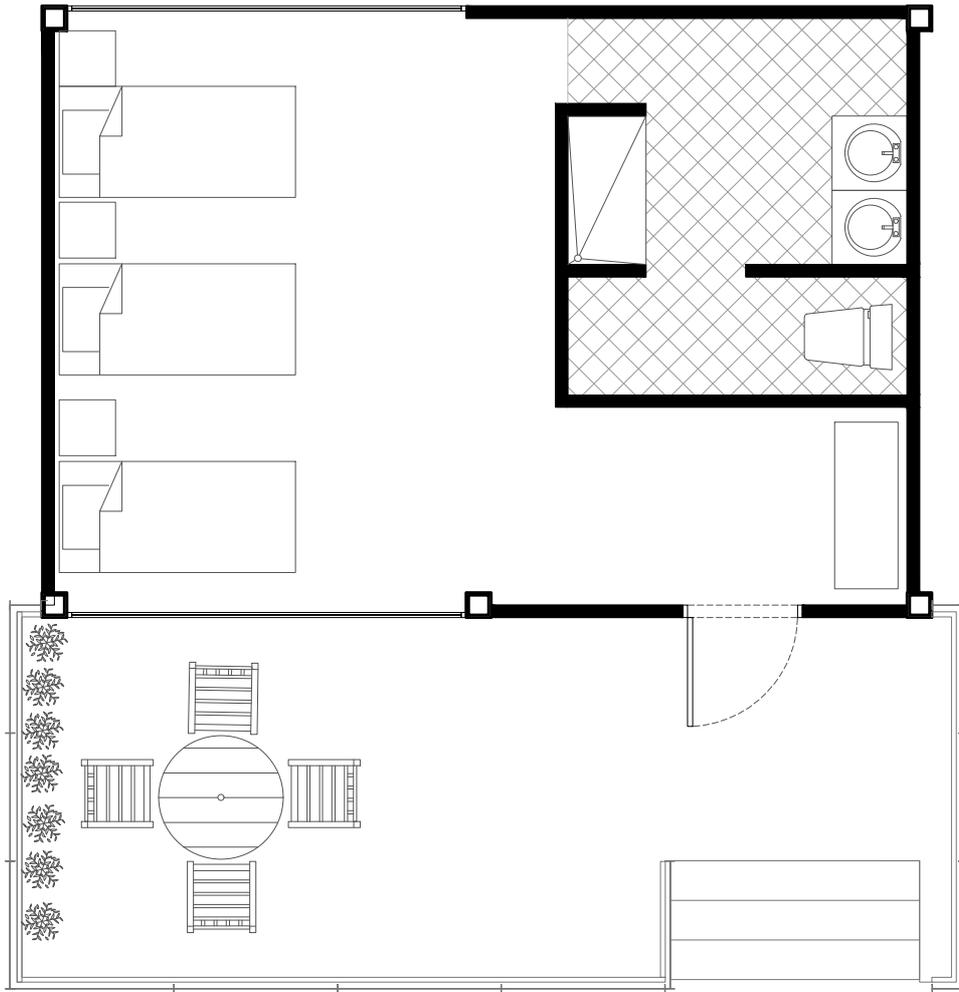
Forma de pago: 50% al Pedido, 50% previa entrega

Nuestros precios incluyen transporte a todo el Ecuador continental con compras superiores a \$200.

Es grato para MANTTRA tener la oportunidad de ofrecerle esta presupuesto. Esperamos hacer realidad este pedido para su entera satisfacción.







CABAÑA TRIPLE

