



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO DE GUAYAQUIL

Facultad de Hotelería y Turismo

Carrera De Ingeniería en Gestión Turística y Hotelera

Proyecto de Titulación Previo a la Obtención del Título de

Ingeniero/a en Gestión Turística y Hotelera

FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA “CAFÉ MANABA” EN LA CIUDAD DE MANTA

PRESENTADO POR:

Zayda Virginia Peñafiel Padrón

Guayaquil, Abril de 2014

Índice de Contenido	Pág.
1. RESUMEN EJECUTIVO	6
1.1 Formulación del problema.....	6
1.1.1 Propósito del proyecto.....	7
1.2 Información básica.....	8
1.3 Aportantes.....	9
1.4 Requerimientos financieros.....	9
2. DEFINICIÓN DEL NEGOCIO.....	10
2.1 Misión.....	10
2.2 Visión.....	10
2.3 Objetivo principal.....	10
2.4 Objetivos secundarios.....	10
3. ESTUDIO DE MERCADO.....	11
3.1 Investigación de mercado.....	11
3.2 Análisis del entorno.....	12
3.2.1 Estudio de campo.....	14
3.2.2. Posibilidades del proyecto.....	22
3.3 Evaluación de mercados potenciales.....	24
3.4 Análisis de la oferta.....	25
3.5 Análisis de la demanda.....	35
3.6 Análisis de las 4 P'S.....	36
3.6.1. Producto.....	36
3.6.1. Precio.....	39
3.6.3. Plaza.....	42
3.6.4. Promoción.....	42
3.7. Análisis PEST.....	42
3.8. Análisis FODA.....	46
3.9 Normas sanitarias.....	47
3.10. Gastos de la investigación de mercado.....	48
4. IDENTIFICACIÓN DE RECURSOS.....	48
4.1 Materias primas.....	48
4.2 Talento humano.....	53
4.3 Recursos financieros.....	86
4.4 Recursos técnicos/tecnológicos.....	86
5. ESTUDIO TÉCNICO DE LA CAFETERÍA.....	95
5.1 Localización.....	95
5.2 Tamaño del negocio.....	95
5.3 Diagrama de procesos de producto y servicios.....	96
5.4 Diseño o descripción del producto y servicio.....	100
5.5 Determinación de la capacidad instalada del negocio.....	100
5.6 Especificaciones.....	101
5.7 Escogencia de la tecnología del producto.....	101

5.8 Vida útil del negocio.....	104
5.9 Inversiones requeridas y costos asociados.....	104
5.10 Abastecimiento de materias primas.....	115
6. ESTUDIO ORGANIZACIONAL DE LA CAFETERÍA.....	118
6.1 Organigrama.....	118
6.2 Descripción de puestos y funciones.....	119
6.3 Costos asociados.....	125
7. ESTUDIO LEGAL, SOCIETARIO Y TRIBUTARIO.....	126
7.1 Marco legal.....	126
7.2 Marco societario.....	127
7.3 Marco tributario.....	128
8. EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	128
8.1 Plan de inversiones, clasificación y fuentes de financiamiento.....	128
8.2 Programas y calendario de inversiones.....	130
8.3 Ingresos proyectados.....	131
8.4 Flujos de caja proyectados con y sin financiamiento.....	134
8.5 Proyecciones de los balances y estados financieros.....	136
9. EVALUACIÓN DEL PROYECTO.....	138
9.1 Punto de equilibrio.....	138
9.2 Índices financieros.....	140
9.3 Determinación del riesgo.....	141
9.4 Análisis costo/beneficio.....	141
10. CONCLUSIONES.....	142
10.1 Resultados de la valoración del proyecto.....	142
10.2 Impacto del negocio.....	143
10.3 Conclusiones finales.....	145
BIBLIOGRAFÍA.....	147
ANEXOS.....	149
Anexo 1.....	150
Anexo 2.....	151
Anexo 3.....	152
Anexo 4A.....	153
Anexo 4B.....	154
Anexo 4C.....	155
Anexo 4D.....	156
Anexo 4E.....	157
Anexo 5.....	158
Anexo 6: Recetas estándar.....	159
Anexo 7A.....	195
Anexo 7B.....	196
Anexo 7C.....	197

Anexo 7D.....	198
Anexo 8A.....	199
Anexo 8B.....	200
Anexo 9A.....	201
Anexo 9B.....	202
Anexo 10.....	203
Anexo 11A.....	204
Anexo 11B.....	205
Anexo 11C.....	206
Anexo 11D.....	207
Anexo 11E.....	208
Anexo 11F.....	209
Anexo 12.....	210

Índice de Tablas

Pág.

Tabla #1: Catastro del sector alimentos y bebidas de la ciudad de Manta del año 2013...	26
Tabla #2: Competidor directo Cafetería Verde Café.....	33
Tabla #3: Competidor directo Restaurante Green House.....	32
Tabla #4: Competidor directo Pastelería Dulce y Cremoso.....	32
Tabla #5: Competidor directo Hotel Oro Verde.....	33
Tabla #6: Competidor directo Manta Host.....	34
Tabla #7: Resumen de Competidores.....	34
Tabla #8: Menú de la Cafetería “Café Manaba”.....	39
Tabla #9: Precios de la Cafetería “Café Manaba”.....	41
Tabla #10: FODA de la Cafetería “Café Manaba”.....	46
Tabla #11: Gastos efectuados para la investigación de mercado.....	48
Tabla #12: Materias primas requeridas para los productos de la Cafetería “Café Manaba”.....	49
Tabla #13: Colaboradores de Cafetería Café Manaba.....	53
Tabla #14: Inventario de los equipos para cocina.....	86
Tabla #15: Inventario de utensilios para cocina.....	87
Tabla #16: Inventario de máquinas y equipos para salón a la minuta.....	89
Tabla #17: Inventario de decoración de salón a la minuta.....	90
Tabla #18: Inventario de máquinas y equipos del salón comedor.....	90
Tabla #19: Inventario de decoración del salón comedor.....	91
Tabla #20: Inventario de máquinas y equipos del área de caja.....	91
Tabla #21: Inventario de máquinas y equipos del área de la carreta.....	92
Tabla #22: Inventario de máquinas y equipos del área de oficina.....	92
Tabla #23: Inventario de equipos y lencería para servicios higiénicos.....	93
Tabla #24: Inventario de utensilios para limpieza.....	94
Tabla #25: Insumos para el área de desperdicios.....	94
Tabla #26: Escenario 1 con el 65% de ocupación.....	100
Tabla #27: Escenario 2 con el 94% de ocupación.....	101
Tabla#28: Requerimientos de construcción y adecuación del negocio.....	105
Tabla# 29: Valor del terreno y construcción en el área.....	105
Tabla#30: Balance de la obra civil.....	105
Tabla# 31: Balance general de maquinarias y equipos de la cafetería.....	106
Tabla# 32: Balance general de equipos de computación para la cafetería.....	107
Tabla# 33: Balance general de muebles y enseres para la cafetería.....	108
Tabla# 34: Balance de Utensilios.....	109
Tabla# 35: Balance de insumos de limpieza.....	112
Tabla# 36: Balance del personal de la cafetería “Café Manaba”.....	112
Tabla# 37: Balance de costos administrativos.....	113
Tabla# 38: Balance de costos operativos.....	113
Tabla# 39: Gastos de constitución.....	114
Tabla# 40: Materias primas de la cafetería “Café Manaba”.....	115
Tabla# 41: Tabla jerárquica de los colaboradores de la Cafetería.....	119
Tabla# 42: Balance - sueldos del personal primer año.....	126
Tabla# 43: Tabla de inversión inicial del negocio.....	128
Tabla# 44: Financiamiento de la cafetería.....	129
Tabla# 45: Proyección de ventas según el 65% de la ocupación instalada.....	131

Tabla# 46: Proyección de ventas diario.....	131
Tabla# 47: Detalle de ventas por cada producto.....	132
Tabla# 48: Proyección de la demanda estimada y costos operativos.....	133
Tabla# 49: Flujo de caja proyectado con financiamiento.....	134
Tabla# 50: Flujo de caja proyectado sin financiamiento.....	135
Tabla# 51: balance general proyectado.....	136
Tabla# 52: Estado de pérdidas y ganancias proyectado.....	137
Tabla# 53: Punto de equilibrio calculado en el año 2.....	138
Tabla# 54: Índices financieros.....	140
Tabla# 55: Valoración del proyecto.....	142

Índice de Gráficos	Pág.
Gráfico #1: Inflación anual del Ecuador.....	43
Gráfico #2: Punto de equilibrio.....	139

Resumen Ejecutivo

1.1 Formulación del problema

La gastronomía manabita, y específicamente aquella que se promociona en la ciudad de Manta, se ha convertido en uno de los principales motivos para visitar esta urbe del litoral ecuatoriano.

En los últimos años, se ha evidenciado un incremento de visitantes en la ciudad de Manta, debido, especialmente, al desarrollo socio-económico de esta metrópoli, en consecuencia el sector turístico ha intentado, con sus emprendimientos, cubrir las necesidades y deseos de los visitantes, creando nuevos establecimientos gastronómicos en procura de satisfacer dichas demandas.

Al ser Manta el primer puerto turístico, marítimo y pesquero del Ecuador, donde atracan naves de carga, barcos atuneros, y principalmente decenas de cruceros, las actividades económicas se han incrementado notablemente, evidenciándose una gran afluencia del personal que es parte de la dotación de las mencionadas embarcaciones, los mismos que durante su estadía visitan los establecimientos gastronómicos de la ciudad. Así también el aeropuerto internacional con el que cuenta la ciudad, posibilita el aumento de frecuencias aéreas, con hasta seis vuelos diarios desde la ciudad de Quito a la ciudad de Manta y viceversa, ya que por razones de negocios, vacaciones u otras, se produce un aumento significativo de visitantes nacionales y extranjeros. Dichas personas buscan, durante su estadía la gran variedad de establecimientos gastronómicos de la ciudad.

El desarrollo turístico del cantón podría consolidarse con el diseño y ejecución de un estudio de mercado que posibilite identificar las preferencias del consumidor, dando pie a que los propietarios de los establecimientos puedan estructurar el menú de acuerdo a dicha particularidad, ya que actualmente surge la confusión y desconocimiento del producto gastronómico que identifica a la ciudad de Manta. Además se observa la despreocupación por ejecutar periódicamente procesos de capacitación para los propietarios y empleados de los establecimientos, los mismos que se convierten en la imagen del lugar y de ellos

depende que la experiencia recibida por el visitante, sea efectiva y satisfactoria o deficiente e insatisfactoria.

Los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Manta no brindan especialidades de desayunos típicos dentro de una atmósfera acorde a las exigencias de los visitantes, familias y empresarios que buscan excelencia y un elevado estándar del servicio al cliente, ni tampoco ofrecen productos gastronómicos de origen europeo como alternativa innovadora dentro de la ciudad

Este trabajo de titulación persigue contribuir al desarrollo turístico de la ciudad de Manta mediante un plan de negocios estructurado para mejorar el servicio al cliente, brindar una alternativa gastronómica típica e innovadora de origen europeo, para que Manta se convierta en un destino más placentero.

1.1.1 Propósito del proyecto

En la ciudad de Manta, según datos estadísticos, censo poblacional y proyecciones realizadas en los últimos cinco años, se ha evidenciado un notable incremento de población y visitantes, nacionales y extranjeros, que arriban, entre otras causas, por su evidente desarrollo comercial y turístico (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos).

Por este motivo, los establecimientos turísticos en general han maximizado sus inversiones para cubrir las necesidades de este destino turístico. Específicamente, en el sector de alimentos y bebidas aumentaron significativamente las cafeterías, convirtiéndose en el negocio estratégico para recibir a los clientes, durante las tardes generalmente, para degustar de su gastronomía manabita, sin embargo se notó que los establecimientos que brindan desayunos son pocos y además no han logrado la excelencia del servicio al cliente, y como segunda opción para los comensales están los hoteles de la ciudad, donde los precios que aplican son muy elevados, además hasta el día de hoy no existe en la ciudad de Manta, un establecimiento que ofrezca gastronomía europea.

Con estos antecedentes, quedó en evidencia la necesidad de implantar una cafetería que brinde servicios gastronómicos típicos del país y algunas especialidades europeas, cuya factibilidad posibilitará a los habitantes y turistas encontrar el servicio de desayunos durante la mañana, y en la tarde la variedad de postres y bebidas, garantizando la excelencia del servicio al cliente, en un ambiente confortable y precios accesibles.

1.2 Información básica

La Cafetería “Café Manaba”, estará ubicada en la provincia de Manabí, en la ciudad de Manta, un puerto generador de turismo local e internacional por el arribo de cruceros, se construirá en un sector estratégico comercial y residencial, lugar donde la mayor parte de sus habitantes acuden a restaurantes entre sus jordanas de trabajo o fines de semana cerca de sus residencias o empresas. La cafetería ofrecerá la excelencia en el servicio al cliente con opciones innovadoras y de alta calidad.

Además Cafetería “Café Manaba”, estará dirigida a jóvenes, adultos y familias amantes de la gastronomía típica ecuatoriana y un toque europeo, que gusten de un ambiente clásico, moderno, confortable, y climatizado para compartir entre familia, amigos o compañeros de trabajo. El posible segmento al que se va a dirigir “Café Manaba” es de hombres y mujeres de entre 20 y 65 años, en su mayoría quienes residan o laboren cerca del sector Barbasquillo, así como los turistas locales y extranjeros marcados por la temporalidad de viajes, que encuentren en Manta. En el lugar estratégico donde se situará habitan familias con una posición económica media y media alta, que suelen buscar durante los fines de semana, por las mañanas establecimientos para sus desayunos y por la tarde para disfrutar de las especialidades en postres y bebidas, además los ejecutivos de las empresas pesqueras, refinería del Pacífico y otras, preferirían un lugar cercano al trabajo para pasar por un sánduche y café antes de empezar las jornadas de trabajo, asimismo en el caso de los turistas, durante el día buscan un establecimiento para degustar lo típico de la ciudad y descansar después de una jornada de playa; por lo contrario los jóvenes buscan bebidas frías por las noches, con algún postre para pasar entre amigos.

Se espera llegar a este mercado meta a través de publicidad móvil, medio que permitirá captar los primeros clientes, quienes serán parte del plan del negocio para fidelizarlos con los servicios y productos de la cafetería, por medio de este factor y gracias a su satisfacción y recomendación, con el tiempo la Cafetería “Café Manaba”, estará posicionada en la mente del consumidor, siendo recordada por la excelencia del servicio, reflejada en estándares y procesos sistematizados, con capacitación del talento humano, actualización de la tecnología, productos innovadores y la calidad de la materia prima.

1.3 Aportantes

La Cafetería “Café Manaba”, contará únicamente con un propietario cuyo aporte económico será de \$58,126.40 y la diferencia será financiada por la Corporación Financiera Nacional por el monto de \$40,000.00, además durante el proyecto y la ejecución del mismo, estaría a cargo como Gerente General el propietario aportante.

1.4 Requerimientos financieros

La Cafetería “Café Manaba” para su funcionamiento requerirá de \$ 98,126.40, el 59.24% corresponde a un accionista con capital propio, y el 40.76% restante, se lo obtendrá con un crédito para emprendedores de la CFN (Ver anexo 1).

Además, para las proyecciones de la Cafetería se analizó dos escenarios posibles, resultado de un estudio de campo que permitió comprobar la tasa de ocupación promedio de las cafeterías competidoras en la ciudad de Manta, de acuerdo a ello el escenario medio se estimó con el 65% de la capacidad instalada (32 pax), con una rotación de 1.5, atendidos en 8 horas de atención, da como resultado un total de 173 comensales atendidos; el segundo escenario optimista se barajó considerando los días y horas propicias para este tipo de servicio en la ciudad de Manta, por lo cual se estimó con un 95% de capacidad instalada (47 pax), una rotación de 1.5, atendidos en 8 horas de atención, reflejó como resultado un total de 251 comensales atendidos.

Con estos resultados se realizaron las proyecciones de ventas de la Cafetería en un periodo de tiempo hasta cinco años, dando como resultado la recuperación de la inversión a un año y dos meses y la utilidad neta posterior a ello, con esto se determinó el éxito y la rentabilidad que tendrá la Cafetería “Café Manaba”.

2. Definición del negocio

La Cafetería “Café Manaba”, ofrece servicios gastronómicos innovadores, garantizando la elaboración de sus productos dentro de procesos sistematizados de alta calidad, además cuenta con personal capacitado para brindar a sus clientes una experiencia inolvidable.

2.1. Misión

Brindar un servicio de calidad en un sitio acogedor, atractivo y exclusivo para los visitantes, empresarios y familias que gusten de especialidades en desayunos típicos y europeos, dentro de un ambiente confortable, tradicional y acogedor, manteniendo a los clientes permanentemente satisfechos, con productos de calidad, música selecta y excelente servicio.

2.2. Visión

Ser líderes en el mercado local y reconocidos como la mejor alternativa de gastronomía típica de nuestro país y europea, proyectando un crecimiento constante, en un ambiente donde el servicio al cliente es nuestra prioridad.

2.3. Objetivo Principal

Brindar especialidades de desayunos típicos y algunas recetas europeas, dentro de una atmósfera acorde a las exigencias de visitantes, familias y empresarios que buscan excelencia e innovación gastronómica, así como un elevado estándar del servicio al cliente.

2.4. Objetivos Secundarios

1. Posicionar la Cafetería “Café Manaba”, como un establecimiento gastronómico reconocido por la calidad de sus productos y servicio garantizado.

2. Contribuir a una cultura organizacional orientada a la motivación de los colaboradores.
3. Rebasar las expectativas de los clientes alrededor de productos innovadores, ambiente cálido y procesos de servicios estandarizados.
4. Garantizar el cumplimiento del excelente servicio que brinda la Cafetería “Café Manaba”, al mercado local y extranjero.

3. Estudio de Mercado.

3.1 Investigación de Mercado

Para crear valor con los clientes es importante conocer sus expectativas, necesidades y deseos, indagando a fondo sus preferencias y la razón por la cual adquieren un producto o solicitan un servicio. Gran parte de la competencia cuenta ya con un mercado posicionado, factor que posibilita conocer parte de las preferencias del consumidor que ya han sido identificadas por esos mismos competidores. Además para recopilar dicha información se lo hace por medio de un estudio de mercado, el cual permitirá recolectar la mayor parte de la información de la muestra de mercado que se aplique en el negocio y de esta forma crear productos y servicios, orientados principalmente hacia los consumidores.

La investigación se realizó en la ciudad de Manta, en el transcurso de 2 semanas. De acuerdo al Censo de Población y de Vivienda, realizado el 28 de noviembre del 2010 por el INEC, la población de la ciudad de Manta es de 226.477 habitantes; pero para esta investigación se usó el grupo que conforma la población entre 20 y 65 años de clase media y alta que es 119,369.

El tamaño de la muestra que se realizó es de 385 personas, quienes fueron encuestadas con el fin de recopilar información y ver la factibilidad que tiene el proyecto.

Esta información se obtuvo mediante la siguiente fórmula que se utiliza cuando una población es mayor de 100.000.

$$n = Z^2 \times P \times Q$$

E ² MARGEN DE CONFIABILIDAD (Z)	1.96
PROBABILIDAD QUE EL EVENTO P OCURRA	0.5
PROBABILIDAD DE QUE EL EVENTO Q OCURRA	0.5
ERROR MÁXIMO PERMITIDO (E)	0.05
CÁLCULO DE MUESTRA (APROX.)	385

3.2 Análisis del entorno

Actualmente, la situación económica del país se encuentra estable, factor que permite la inversión y el desarrollo socio económico del país, además las empresas y consumidores se encuentran incentivados por las instituciones financieras, debido a que sus créditos cuentan con tasas de interés cada vez más bajas, lo que estimula el emprendimiento de nuevos proyectos.

Manta es un cantón ubicado en la provincia de Manabí. Limita al norte y sur-oeste con el Océano Pacífico, al sur con el cantón Montecristi, y al este con los cantones Montecristi y Jaramijó. Está conformado por cinco parroquias urbanas: Eloy Alfaro, los Esteros, San Mateo, Manta y Tarqui y dos parroquias rurales como: San Lorenzo y Santa Marianita. Su ubicación es estratégica para el ingreso de todo tipo de embarcaciones, ya que se encuentra en el centro del litoral ecuatoriano. Con una superficie de 306 kilómetros cuadrados, el clima es tropical, cálido, seco y fresco. Manta cuenta con 226.477 habitantes, de los cuales el 49% son hombres y el 51% son mujeres (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) con una tasa de crecimiento anual del 3.4%, es por ello que la ciudad es el centro financiero y económico de la provincia, y uno de los principales del país, alberga

importantes organismos culturales, financieros, administrativos y comerciales. (Rodriguez, 2012).

Entre el año 2006 y 2007 el Departamento de Turismo del Municipio de Manta, efectuó un estudio que mostró las principales características del perfil del consumidor, así como del servicio recibido, estuvo principalmente enfocado en los visitantes que arriban a esta metrópoli; según los resultados se evidencia que en su mayoría son procedentes de la Sierra con un 86%, el 10% de la Costa, 2% del Oriente y el 2% extranjeros, de los cuales el 55% son de sexo femenino y el 45% sexo masculino, estado civil casado, la edad promedio es de entre 30 y 45 años además, según la Dirección de Turismo del Cantón Manta en el año 2013 se registró 253 establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes, fuentes de soda y cafeterías), y se evidencia que los gastos de alimentación representa un promedio del 26% al 50% de su presupuesto, en un periodo de pernoctación de entre dos a tres noches. Prevalece como motivo del viaje la gastronomía, y en segundo lugar el disfrute de la modalidad del turismo de sol y playa de la ciudad de Manta y sus alrededores (Sistema de Información Marino Costera del Ecuador).

La vía Barbasquillo, zona en la cual se instalará Cafetería “Café Manaba”, está habitada por familias con una posición económica media y media alta, en estos lugares, las familias durante los fines de semana buscan, por las mañanas establecimientos para sus desayunos y por la tarde para disfrutar de las especialidades en postres y bebidas, además los ejecutivos de las empresas pesqueras, refinería del Pacífico y otras, preferirían un lugar cercano al trabajo para pasar por un sánduche y café antes de empezar las jornadas de trabajo, asimismo en el caso de los turistas, durante el día buscan un establecimiento para degustar lo típico de la ciudad y descansar después de una jornada de playa; por lo contrario los jóvenes buscan bebidas frías por las noches, con algún postre para pasar entre amigos. Estos segmentos de mercado son los que la cafetería captará frente a la competencia existente. Cabe mencionar que a cien metros de la Cafetería “Café Manaba”, existe una oferta similar pero sin el servicio de desayunos, cuenta con menor número de plazas en

comparación al negocio, y la atención no es la mejor, sin embargo cerca de esta zona existen dos hoteles, los cuales ofertan productos similares con costos muy elevados a diferencia los precios que propondrá Café Manaba. Se aprecia también que las cafeterías tradicionales no cuentan con estándares ni procesos sistematizados, se desprecupan por la capacitación del talento humano y no actualizan su tecnología, factor determinante en la calidad del servicio al cliente. (Ver anexo 2).

Es importante mencionar que durante el invierno, por la proliferación de insectos en algunos establecimientos abiertos, las ventas se ven afectadas ya que los comensales prefieren establecimientos cómodos, cerrados y climatizados, es por esto que algunas de las cafeterías cercanas se han visto obligadas a tener dos ambientes que son indispensables para esta temporada.

3.2.1 ESTUDIO DE CAMPO – ENCUESTAS

Se recogieron 385 opiniones sobre las preferencias de los clientes potenciales de la cafetería, dando como resultado lo siguiente:

(Ver anexo 3).

- 1. Desde su punto de vista, la excelencia en la calidad de servicio en una cafetería se traduce en: (por favor elija una sola opción)**
 - A. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFIERE ELEGIR Y CANCELAR LOS PRODUCTOS ANTES DE UBICARSE EN UNA MESA.
 - B. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO LO RECIBE UNA PERSONA, LO ACOMPAÑA HASTA SU MESA, Y VELA POR QUE SE CUBRAN SUS NECESIDADES Y DESEOS DURANTE SU VISITA EN EL ESTABLECIMIENTO.
 - C. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFIERE UBICARSE EN LA MESA DE SU ELECCIÓN Y ESPERAR A LA LLEGADA DEL MESERO.

2. DENTRO DE LAS SIGUIENTES OPCIONES EN UNA CAFETERÍA, ENUMERE EN LA ESCALA DEL 1 AL 7 AQUELLAS DE SU PREFERENCIA, SIENDO 1 EL PRODUCTO DE SU MAYOR AGRADO Y 7 EL DE MENOR ACEPTACIÓN:

<u>GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA</u>		<u>GASTRONOMÍA EUROPEA</u>	
BOLÓN DE VERDE CON QUESO/CHICARRÓN		CREPES DE DULCE	
EMPANADA DE VERDE CON QUESO/CHICHARRÓN		TOSTADA FRANCESA	
TIGRILLO		PANCAKES	
TORTA DE CHOCLO		WAFFLES	
CORVICHE		TORTILLA SUIZA	
BOLÓN DE MADURO CON QUESO		FONDUE	
PAN DE YUCA			

3. ¿HA VISITADO ALGUNA CAFETERÍA EN LA CIUDAD DE MANTA QUE BRINDE ALTERNATIVAS DE ORIGEN EUROPEO? EN CASO DE QUE SU RESPUESTA SEA AFIRMATIVA MENCIONE EL NOMBRE DEL PRODUCTO.

SI NO

.....

.....

.....

4. SELECCIONE EL AMBIENTE ADECUADO QUE USTED BUSCA EN UNA CAFETERIA:

Moderno

Contemporáneo

Clásico

Una vez efectuada la tabulación, en base a las respuestas obtenidas, los resultados son:

1. EXCELENCIA EN LA CALIDAD DEL SERVICIO

AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFERE ELEGIR Y CANCELAR LOS PRODUCTOS ANTES DE UBICARSE EN UNA MESA.	8%
AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO LO RECIBE UNA PERSONA, LO ACOMPAÑA HASTA SU MESA, Y VELA POR QUE SE CUBRAN SUS NECESIDADES Y DESEOS DURANTE SU VISITA EN EL ESTABLECIMIENTO.	80%
AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFERE UBICARSE EN LA MESA DE SU ELECCION Y ESPERAR A LA LLEGADA DEL MESERO.	12%
	100%

INTERPRETACIÓN VERBAL:

Según los resultados obtenidos, se evidencia que el 80% prefieren al momento de su ingreso al establecimiento lo recibe una persona, lo acompaña hasta su mesa, y vela por que se cubran sus necesidades y deseos durante su visita en el establecimiento, el 12% prefieren al momento de su ingreso al establecimiento ubicarse en la mesa de su elección y esperar a la llegada del mesero, y el 8% prefieren al momento de su ingreso al establecimiento elegir y cancelar los productos antes de ubicarse en una mesa.

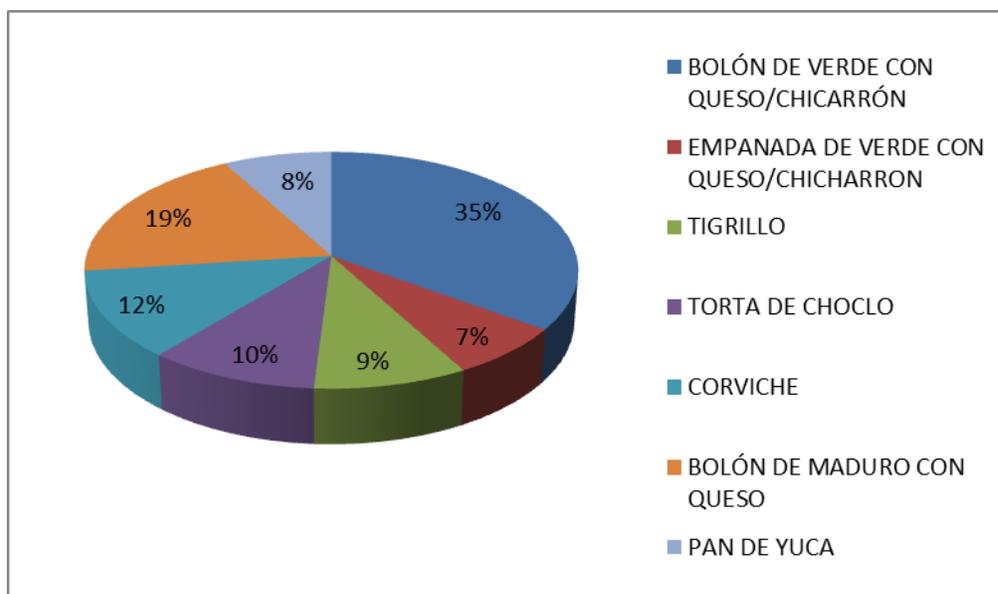
ANÁLISIS VERBAL:

Se aprecia que los posibles clientes de la cafetería, prefieren un nivel de calidad traducido, en primera instancia, en su recibimiento, que como se indica en la interpretación, esperan

que una persona los reciba desde su ingreso, los acompañe hacia su mesa y vele por el cumplimiento de sus necesidades durante su visita, factor que posibilita tomar decisiones para el establecimiento, sobre este particular.

2. GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA

GASTRONOMÍA TIPICA ECUATORIANA	
BOLÓN DE VERDE CON QUESO/CHICARRÓN	35%
EMPANADA DE VERDE CON QUESO/CHICHARRON	7%
TIGRILLO	9%
TORTA DE CHOCLO	10%
CORVICHE	12%
BOLÓN DE MADURO CON QUESO	19%
PAN DE YUCA	8%
	100%



INTERPRETACIÓN VERBAL:

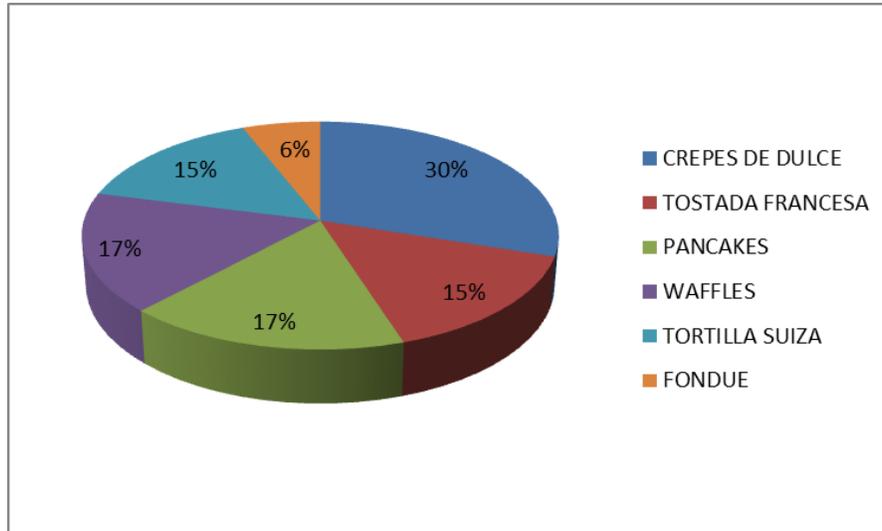
Según los resultados obtenidos, se calificó cada uno de los productos gastronómicos típicos ecuatorianos, ponderándolos de tal forma, que se determinó un resultado porcentual, el cual manifiesta las preferencias del potencial consumidor.

ANÁLISIS VERBAL:

Se evidencia que dentro de la gastronomía típica ecuatoriana las opciones preferidas por los consumidores siguen el siguiente orden:

1. **Bolón de verde con queso o chicharrón.-** producto predilecto obtenido en el muestreo, el cual indica que la Cafetería “Café Manaba”, deberá tomar en cuenta esta opción para promocionarlo dentro del menú y tomar las medidas pertinentes que garanticen la disponibilidad de los mismos.
2. **Bolón de maduro con queso, empanadas de verde con queso, corviche, torta de choclo.-** productos de menor aceptación en comparación al bolón de verde con queso o chicharrón, lo que refleja una buena opción para incluir dentro del menú de la Cafetería “Café Manaba”.
3. **Tigrillo y pan de yuca.-** productos de menor aceptación, por lo que se evidencia que existen clientes los cuales se inclinan por estas opciones, motivo por el cual la Cafetería “Café Manaba”, incluirá dentro de su menú para satisfacer dichas preferencias.

GASTRONOMÍA TIPICA ECUATORIANA	
CREPES DE DULCE	30%
TOSTADA FRANCESA	15%
PANCAKES	17%
WAFFLES	17%
TORTILLA SUIZA	15%
FONDUE	6%
	100%



INTERPRETACIÓN VERBAL:

También aquí los resultados obtenidos, evidencian las preferencias del potencial consumidor.

ANÁLISIS VERBAL:

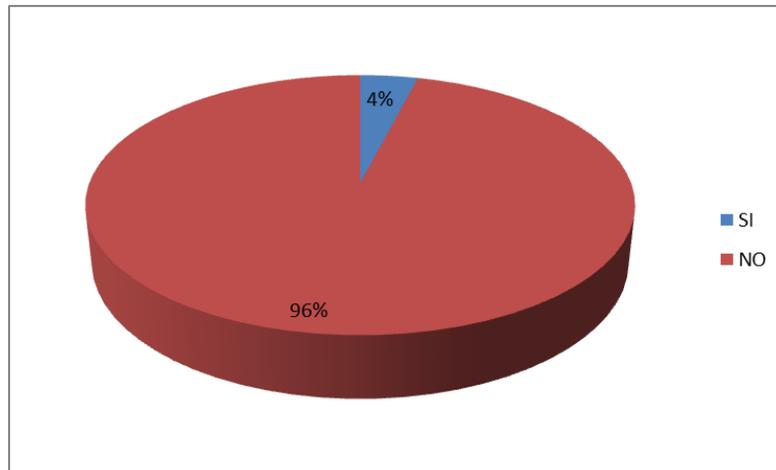
Se observa que dentro de la gastronomía típica europea, las opciones predilectas por los consumidores van así:

1. **Crepes de dulce, tostada francesa y pancakes.**- productos predilectos obtenidos en el muestreo, los cuales indican que la Cafetería “Café Manaba”, deberá tomar en cuenta estas opciones para promocionarlo dentro del menú y tomar las medidas pertinentes que garanticen la disponibilidad de los mismos.
2. **Waffles y tortilla Suiza.**- productos de menor aceptación en comparación a los antes mencionados, factor que refleja una buena opción para incluir dentro del menú de la Cafetería “Café Manaba”.

3. **Fondue.-** producto de menor aceptación, por lo que se evidencia que existen clientes los cuales se inclinan por esta opción, y es una razón para que la Cafetería “Café Manaba”, lo promocióne dentro de su menú.

3. ¿ALGUNA CAFETERÍA EN LA CIUDAD DE MANTA BRINDA ALTERNATIVAS DE ORIGEN EUROPEO?

SI	4%
NO	96%
	100%



INTERPRETACIÓN VERBAL:

Según los resultados obtenidos, se evidencia que el 95% de los encuestados afirman que en la ciudad de Manta, no se ofrece opciones gastronómicas de origen europeo, y el 5% afirman lo contrario.

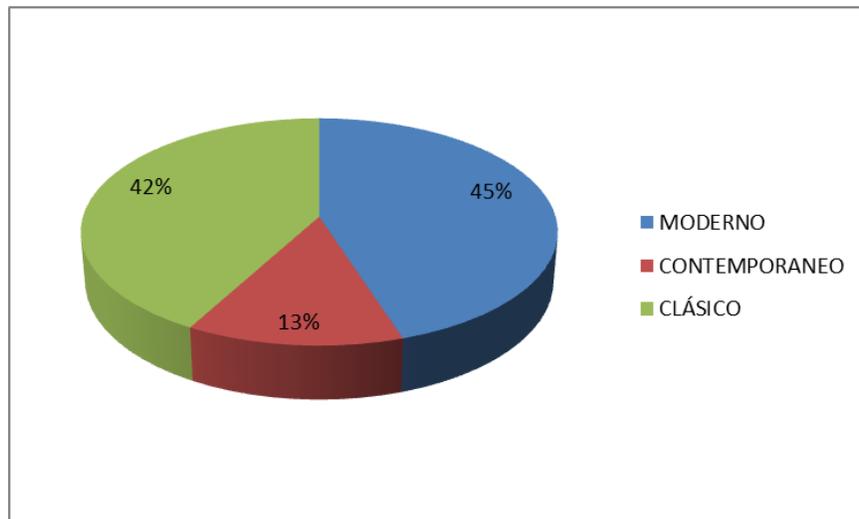
ANÁLISIS VERBAL:

De acuerdo a los resultados obtenidos se verifica que existe un reducido mercado que ofrecen alternativas gastronómicas de origen europeo, por lo que la Cafetería “Café

Manaba” promocionará sus productos innovadores dentro de la ciudad de Manta como producto estrella en vista que este mercado no ha sido explotado en su totalidad.

4. AMBIENTE ADECUADOR QUE SE BUSCA EN UNA CAFETERÍA

MODERNO	45%
CONTEMPORANEO	13%
CLÁSICO	42%
	100%



INTERPRETACIÓN VERBAL:

Según los resultados obtenidos, se evidencia que el 45% prefieren un establecimiento con un ambiente clásico, el 42% prefieren un ambiente moderno y el 13% contemporáneo.

ANÁLISIS VERBAL:

Se evidencia que los clientes potenciales de la Cafetería “Café Manaba” en su mayoría prefieren un ambiente clásico y moderno, razón por la cual el establecimiento optará por adecuar sus instalaciones dentro de las dos atmosferas mencionadas, con diseños decorativos acorde a la lo autóctono de Ecuador y algunos lugares del continente europeo, principalmente de aquellos países de los cuales provienen las recetas.

3.2.2 Posibilidades del proyecto

El negocio, a mediano y largo plazo pretende posicionarse en la mente del consumidor, como una de las mejores cafeterías dentro de la provincia de Manabí, especialmente en cuanto a servicio y calidad de productos, por esta razón la meta es satisfacer las necesidades de los clientes potenciales, partiendo como base, del estudio de campo realizado para este proyecto. Es por esta razón que se visualiza a Cafetería “Café Manaba”, cumpliendo con la meta establecida, teniendo la oportunidad de dar a conocer los innovadores productos gastronómicos típicos ecuatorianos y de origen europeo, complementado con la excelencia del servicio que la Cafetería “Café Manaba”, pondrá a disposición de los consumidores, para el deleite de su paladar.

Sobre la base de los resultados obtenidos en el trabajo de campo, se evidenció que la mayoría de los encuestados, al momento de su ingreso a un establecimiento preferirían ser recibidos, acompañados hasta su mesa y se cubiertas sus necesidades y deseos durante la visita en el establecimiento, por este motivo, el negocio brindará un nivel de calidad traducido, en primera instancia, en el recibimiento de los clientes potenciales, los cuales esperarán que una persona los reciba desde su ingreso, los acompañe hacia su mesa y vele por el cumplimiento de sus expectativas.

Así también, se evidenció que principalmente, las personas encuestadas afirmaron que en la ciudad de Manta, no se ofrece opciones gastronómicas de origen europeo, es por ello que la

Cafetería “Café Manaba”, además de brindar la gastronomía típica ecuatoriana, promocionará una alternativa innovadora de origen europeo, en vista que este mercado no ha sido explotado en su totalidad, por lo que se identificó los productos gastronómicos típicos ecuatorianos y los de origen europeo de mayor aceptación por los consumidores, tales como como:

Gastronomía típica ecuatoriana

1. Bolón de verde con queso o chicharrón
2. Bolón de maduro con queso
3. Empanadas de verde con queso
4. Corviche
5. Torta de choclo
6. Tigrillo
7. Pan de yuca

Gastronomía de origen europeo

1. Crepes de dulce
2. Tostada francesa
3. Pancakes
4. Waffles
5. Tortilla Suiza
6. Fondue

Finalmente, se constató en las encuestas realizadas, que los ambientes predilectos de los clientes potenciales son clásico y moderno, motivo por el cual, la Cafetería “Café Manaba”, optará por adecuar sus instalaciones dentro de las dos atmosferas mencionadas, con diseños decorativos acorde a la lo autóctono de Ecuador y algunos lugares del continente europeo, principalmente de aquellos países de los cuales provienen las recetas.

3.3 EVALUACIÓN DE MERCADOS POTENCIALES

Cafetería “Café Manaba”, estará dirigido a jóvenes, adultos y familias amantes de la gastronomía típica ecuatoriana y un toque europeo, que gusten de un ambiente clásico, moderno, confortable, y climatizado para compartir entre familia, amigos o compañeros de trabajo. El posible segmento al que se va a dirigir el negocio es entre hombres y mujeres de entre 20 y 65 años, en su mayoría quienes residan o laboren cerca del sector Barbasquillo, así como los turistas locales y extranjeros marcados por la temporalidad de viajes que encuentren es este destino.

De acuerdo al Departamento de Planeamiento Urbano del Cantón Manta se ha identificado, que la zona de mayor plusvalía de esta urbe se encuentra en el sector Barbasquillo, ya que al ubicarse en una zona de crecimiento comercial será óptima para captar el mayor número de clientes pertenecientes a las clases media y alta, así también por su proximidad al puerto marítimo, captar turistas extranjeros que arriban en cruceros y buques mercantes, además al ser este sector estratégico por su ubicación con respecto a las cadenas hoteleras más reconocidas a nivel provincial, nacional e internacional, es el lugar idóneo para captar turistas que arriban a la ciudad vía área o terrestre.

Además, esta zona comercial se encuentra dentro de la vía urbana que conecta la ciudad de Manta con las playas aledañas de la zona sur de la provincia, razón por la cual su ubicación es ideal para todo aquel cliente potencial que pretenda descansar en un ambiente adecuado para disfrutar de la gastronomía típica ecuatoriana y de origen europeo, antes de continuar con su recorrido.

Por otro lado, de acuerdo a lo indicado por la Dirección de Turismo del Cantón Manta, durante la temporada playera y feriados nacionales, especialmente en Carnaval, la playa El Murciélagos acoge a centenares de visitantes los cuales, también se convierten en clientes

potenciales de la Cafetería “Café Manaba”, por su proximidad a esta reconocida playa (Rodriguez, 2012).

3.4 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Analizar la oferta significa definir, medir cantidades, cualidades y condiciones que existen en el mercado de un bien o un servicio.

En principio, antes de emitir criterios respecto a la oferta de servicios relacionados con la gastronomía en Manta, es necesario presentar el catastro preparado por la Dirección de Turismo del Municipio de esta ciudad.¹

¹ Fuente: Dirección de Turismo del Cantón Manta 2013.

Tabla #1: Catastro del sector alimentos y bebidas de la ciudad de Manta del año 2013

RESTAURANTES					
1	RESTAURANT	AEROPUERTO	32	RESTAURANT	CHEF CITO
2	RESTAURANT	"RESTAURANT CAMILA Y MATEO"	33	RESTAURANT	CHIFA "QUING LANG"
3	RESTAURANT	100 % CHONERA	34	RESTAURANT	CHIFA ASIA
4	RESTAURANT	AMERICAN DELI	35	RESTAURANT	CHIFA CHARLIE
5	RESTAURANT	AMIGO COCO	36	RESTAURANT	CHIFA LA ROSA
6	RESTAURANT	APO'S	37	RESTAURANT	CHIFA LAI 2
7	RESTAURANT	B.B.Q. BONGO BAR	38	RESTAURANT	CHIFA LAI 2
8	RESTAURANT	B.B.Q. PINCHOS	39	RESTAURANT	CHIFA MACAO
9	RESTAURANT	BAR "JOY SPORTS AND FRIENDS"	40	RESTAURANT	CHIFA POPULAR
10	RESTAURANT	BAR RESTAURANT FUIGUIS LOS 3 PLATOS	41	RESTAURANT	CHIFA YUANLIN
11	RESTAURANT	BAR RESTAURANT "SUNSET"	42	RESTAURANT	CHOCLO LOCO
12	RESTAURANT	BAR RESTAURANT "TUNA-BAR"	43	RESTAURANT	CHOCLO LOCO
13	RESTAURANT	BAR RESTAURANT BROOKLYN	44	RESTAURANT	COMIDA TIPICA CRIOLLA
14	RESTAURANT	BAR RESTAURANT GOOD FELLAS	45	RESTAURANT	COMIDAS DE VICTOR
15	RESTAURANT	BEACH COMBER	46	RESTAURANT	D' MARE
16	RESTAURANT	BENDICION DE DIOS	47	RESTAURANT	DELIO'S FOOD
17	RESTAURANT	BETO'S PIZZAS	48	RESTAURANT	DELICIAS DEL MAR
18	RESTAURANT	CABANILLA	49	RESTAURANT	DELLY PIZZA
19	RESTAURANT	CABAÑA GREGORIO	50	RESTAURANT	DESCANSO DEL REY
20	RESTAURANT	CABAÑAS BELEN	51	RESTAURANT	DONDE CECILIA
21	RESTAURANT	CABAÑAS RESTAURANT LOLITA	52	RESTAURANT	EL ACUARIO
22	RESTAURANT	CAMOTILLO # 1	53	RESTAURANT	EL BONITO ATUN
23	RESTAURANT	CAMOTILLO #2	54	RESTAURANT	EL CANGREJO (7 MARES)
24	RESTAURANT	CAPPERI	55	RESTAURANT	EL CARACOL
25	RESTAURANT	CAT KUT	56	RESTAURANT	EL COLORADO

26	RESTAURANT	CEVICHERIA ALCATRAZ	57	RESTAURANT	EL CORAL
27	RESTAURANT	CEVICHERIA EL COLORADO	58	RESTAURANT	EL CORMORAN
28	RESTAURANT	CEVICHERIA FLIPPER # 3	59	RESTAURANT	EL DELFIN
29	RESTAURANT	CHAVECITO	60	RESTAURANT	EL DELFIN AZUL
30	RESTAURANT	CH-FARINA	61	RESTAURANT	EL DESCANSO DEL SURFISTA
31	RESTAURANT	CH-FARINA	62	RESTAURANT	EL DORADO

RESTAURANTES					
63	RESTAURANT	EL EJECUTIVO	101	RESTAURANT	LA MADRINA
64	RESTAURANT	EL GALEON	102	RESTAURANT	LA PAELLA
65	RESTAURANT	EL LANGOSTINO	103	RESTAURANT	LA SAZON DE WILSON
66	RESTAURANT	EL LENGUADO	104	RESTAURANT	LAURITA ALTAMAR RESTAURANT
67	RESTAURANT	PICANteria EL MARINO	105	RESTAURANT	LA TEBAIDA
68	RESTAURANT	EL PARGO	106	RESTAURANT	LAS VELAS
69	RESTAURANT	EL PARQUE	107	RESTAURANT	LLOSAN RESTAURANTE
70	RESTAURANT	EL PEZ ESPADA	108	RESTAURANT	LORO VERDE
71	RESTAURANT	EL PIBE	109	RESTAURANT	LOS DELFINES
72	RESTAURANT	EL RESERO RINCON ARGENTINO	110	RESTAURANT	LUA SUNSET
73	RESTAURANT	EL RINCON ESPAÑOL	111	RESTAURANT	MAIDO
74	RESTAURANT	EL SEÑOR CAMARÓN	112	RESTAURANT	MAMA INES
75	RESTAURANT	EL TIBURON	113	RESTAURANT	MAMA ROSA
76	RESTAURANT	ENTRE PANAS Y PATITAS	114	RESTAURANT	MANA PICANteria RESTAURANT B.B.Q.
77	RESTAURANT	FINISTERRE	115	RESTAURANT	MANORA
78	RESTAURANT	FLOR DE ROSA	116	RESTAURANT	MAR HAMBU
79	RESTAURANT	GAVIOTA AZUL	117	RESTAURANT	MARIOS

80	RESTAURANT	GODFATHER'S PIZZA	118	RESTAURANT	MARTINICA
81	RESTAURANT	GONDOLA	119	RESTAURANT	MEDITERRANEO
82	RESTAURANT	HELP CHEF	120	RESTAURANT	MI KASA
83	RESTAURANT	HIGH CLASS SERVICE	121	RESTAURANT	MILLENIUM RESTAURANT
84	RESTAURANT	IGUANA	122	RESTAURANT	MIRAMAR
85	RESTAURANT	IL MANGIARINO	123	RESTAURANT	MISS LU
86	RESTAURANT	IL MANGIARINO	124	RESTAURANT	MOI
87	RESTAURANT	IL MANGIARINO	125	RESTAURANT	MURALLA CHINA
88	RESTAURANT	JIREH	126	RESTAURANT	MUYA
89	RESTAURANT	KAIA BEACH	127	RESTAURANT	OCEAN DE LIGHT
90	RESTAURANT	KFC 1	128	RESTAURANT	OMARES
91	RESTAURANT	KFC 2	129	RESTAURANT	PALO VERDE
92	RESTAURANT	KOTONA BISTRO	130	RESTAURANT	PAMPLONICA
93	RESTAURANT	KRAKATOA	131	RESTAURANT	PARADERO "EL RE-ENCUENTRO"
94	RESTAURANT	LA CAIDA DEL SOL	132	RESTAURANT	PARILLADAS "CHE WILLY"
95	RESTAURANT	LA COLMENA	133	RESTAURANT	PARRILLADAS CHOCLO LOCO
96	RESTAURANT	LA CORVINA	134	RESTAURANT	PARRILLADA PP BARBACOA
97	RESTAURANT	LA COTE D' AZUR	135	RESTAURANT	PARRILLADA RESTAURANT EL COLORADO
98	RESTAURANT	LA DOLCE VITA	136	RESTAURANT	PARRILLADAS PALMEIRAS
99	RESTAURANT	LA GUARIDA DEL COYOTE	137	RESTAURANT	PARRILLADAS RESTAURANT BAR "OH MAR"
100	RESTAURANT	LA JAIBA	138	RESTAURANT	PICANTERIA RESTAURANT TSUNAMI

RESTAURANTES			RESTAURANTES		
139	RESTAURANT	PICANTERIA RINCON DE JIMMY	161	RESTAURANT	REY NEPTUNO
140	RESTAURANT	PIZZERIA LA CIGARRA JUNIOR	162	RESTAURANT	RICA PIZZA
141	RESTAURANT	PLAYA BONITA	163	RESTAURANT	RINCON CRIOLLO
142	RESTAURANT	POLLO STAV	164	RESTAURANT	RINCON MARINERO
143	RESTAURANT	PUERTO MADERO	165	RESTAURANT	RINCON MARINERO
144	RESTAURANT	RESTAURANT "EL PALMAR"	166	RESTAURANT	RINCON MARINO
145	RESTAURANT	RESTAURANT "LA RUEDA"	167	RESTAURANT	ROCK AND ROLL
146	RESTAURANT	RESTAURANT "MING YUAN"	168	RESTAURANT	ROLL WINGS
147	RESTAURANT	RESTAURANT EL PORTEÑO	169	RESTAURANT	ROMANA PIZZA
148	RESTAURANT	RESTAURANT LA BANDEJITA	170	RESTAURANT	SIRENA DEL MAR
149	RESTAURANT	RESTAURANT-BAR EL RINCON DE TERE	171	RESTAURANT	SN. JORDY
150	RESTAURANT	RESTAURANTE COMEDOR EL CHAMO	172	RESTAURANT	SURF PIZZA
151	RESTAURANT	RESTAURANTE EL CHAMO	173	RESTAURANT	TONGAS Y BOLLOS
152	RESTAURANT	RESTAURANTE GRAN JEFE	174	RESTAURANT	TOPY TU PIZZA
153	RESTAURANT	RESTAURANTE JENNY	175	RESTAURANT	TROVADOR
154	RESTAURANT	RESTAURANTE LA CENTOLLA	176	RESTAURANT	TROSKY BURGUER
155	RESTAURANT	RESTAURANTE LA CHAMA	177	RESTAURANT	YAIMAR
156	RESTAURANT	RESTAURANTE LO NUESTRO	178	RESTAURANT	O'NEILL
157	RESTAURANT	RESTAURANTE MARIACHI LOCO	179	RESTAURANT	LUNA NUEVA
158	RESTAURANT	RESTAURANTE MARITZA	180	RESTAURANT	EL MESIAS
159	RESTAURANT	RESTAURANTE MAURY MAR	181	RESTAURANT	RESTAURANTE MIKE'S
160	RESTAURANT	REY DEL MARISCO	182	RESTAURANT	RESTAURANT NARUMI
			183	RESTAURANT	EL CHOCLO
			184	RESTAURANT	LA ESMERALDA
			185	RESTAURANT	LA REINA CRIOLLA

CAFETERÍAS			FUENTE DE SODA		
1	CAFETERIA	360 SUBS LOUNGE	1	FUENTE DE SODA	SODA BAR ARENA
2	CAFETERIA	BREZZA	2	FUENTE DE SODA	BAMBU
3	CAFETERIA	"BRULEE"	3	FUENTE DE SODA	BIG DOG
4	CAFETERIA	ANTOJITOS MANABITAS	4	FUENTE DE SODA	BOCADITO CRIOLLO
5	CAFETERIA	EL TIMON DE SHADDAI	5	FUENTE DE SODA	CAFE HELADERIA JIMEGAR
6	CAFETERIA	ANTOJITOS MANABITAS II	6	FUENTE DE SODA	CANADIANS FROZEN YOGURT'S
7	CAFETERIA	BAR CAFETERIA MAGIC	7	FUENTE DE SODA	CHIKEN BURGUER
8	CAFETERIA	BACCO Y CERES	8	FUENTE DE SODA	CIBUZ BAR
9	CAFETERIA	CAFE "SAMBUCA"	9	FUENTE DE SODA	DANILO
10	CAFETERIA	CAFETERIA PINK'WICH	10	FUENTE DE SODA	DANNY BURGUER
11	CAFETERIA	CAFETERIA VERDE Y CAFÉ	11	FUENTE DE SODA	JOSTIN
12	CAFETERIA	COFFE BAR	12	FUENTE DE SODA	DELICATESSEN " PA-PI"
13	CAFETERIA	DELICIAS MANABITAS	13	FUENTE DE SODA	DON CHANCHO
14	CAFETERIA	DONKEY DEN CAFÉ	14	FUENTE DE SODA	EL FAISAN
15	CAFETERIA	EL PORTAL DE FANNY	15	FUENTE DE SODA	FRUTTI HELADO
16	CAFETERIA	EN BOCA DE TODOS	16	FUENTE DE SODA	HELADERIA FLAMINGO
17	CAFETERIA	EVENTOUR	17	FUENTE DE SODA	HELADERIA JIMEGAR
18	CAFETERIA	GREEN HOUSE COFFEE SHOP	18	FUENTE DE SODA	HFK
19	CAFETERIA	CAFE AL PASO-AROMA NESCAFE	19	FUENTE DE SODA	HOWARDS DELI 2
20	CAFETERIA	ISLA CAFE AL PASO-AROMA NESCAFE	20	FUENTE DE SODA	LAS DELICIAS DE GALO Y LUZ
21	CAFETERIA	J' DORE	21	FUENTE DE SODA	LE PETIT PARADIS
22	CAFETERIA	LA CREME	22	FUENTE DE SODA	LE PETIT PARADIS
23	CAFETERIA	LA BARCA	23	FUENTE DE SODA	NATURISSIMO
24	CAFETERIA	LIA MAR	24	FUENTE DE SODA	PINGÜINO
25	CAFETERIA	PASTELERIA "DULCE Y CREMOSO"	25	FUENTE DE SODA	SARITÉ
26	CAFETERIA	PASTELERIA "DULCE Y CREMOSO" # 2	26	FUENTE DE SODA	THE PIGS SANDWICH SHOP

27	CAFETERIA	PASTELERIA "DULCE Y CREMOSO" # 3	27	FUENTE DE SODA	CEV&BAT / SANDUCHES DIBOCCA
28	CAFETERIA	PLAN B	28	FUENTE DE SODA	CHIKUI
29	CAFETERIA	SODA BAR "TRES 88"	29	FUENTE DE SODA	MONSTER MUCHIES
30	CAFETERIA	SUN & COFFE	30	FUENTE DE SODA	TACOS NIELS
31	CAFETERIA	BOCADITOS CHICA #2	31	FUENTE DE SODA	SANDUCHES Y SNACKS
32	CAFETERIA	CAFETERIA Y PASTELERIA NUNA	32	FUENTES DE SODA	ZONA BURGUER
33	CAFETERIA	FROZEN YOGURT ECUADOR	33	FUENTES DE SODA	BOCADITOS MARIA BELEN
			34	FUENTES DE SODA	SWEET FROZEN
			35	FUENTES DE SODA	CAFÉ SODA BAR JIMM

Información obtenida por: La Dirección de Turismo del Cantón Manta

En resumen, existe un total de 185 restaurantes que corresponden al 50,40% de la oferta, 33 cafeterías con el 9%, 114 bares con el 31,06% y 35 fuentes de sodas con el 9,54%.

De las cafeterías citadas anteriormente, se determina que, de acuerdo a las características de ubicación, los competidores directos del negocio son:

Cafetería Verde y Café

Se encuentra ubicada en la Av. Flavio Reyes, siendo una zona muy comercial, pero a su vez con dificultad para la disponibilidad de parqueo en los días más concurridos. La cafetería está orientada a todo el público y brinda los servicios desde las 08:00 hasta las 19:30, tiene una capacidad para 30 personas y una rotación de 1.5. Este establecimiento no cuenta con un servicio óptimo al cliente, y los productos son de calidad media.

Tabla #2: Competidor directo Cafetería Verde y Café.

Cafetería Verde y Café

DESAYUNOS	PRECIOS
DESAYUNO CONTINENTAL	\$ 7,50
DESAYUNO AMERICANO	\$ 9.00

Fuente: investigación propia

Cafetería Green House Coffee shop

Se encuentra situada en la Av. Flavio Reyes, y está dirigida al público en general, su horario de atención es de 08:30 a 00:00, su capacidad es de 40 personas y su rotación de 2. Este establecimiento brinda un menú amplio con platos elaborados, comidas rápidas, desayunos, bebidas y postres, pero en cuanto a su promoción de productos, existe el desconocimiento por parte de la demanda, específicamente en el servicio de desayunos, ya que su infraestructura se visualiza más acorde a un establecimiento nocturno.

Tabla #3: Competidor directo Restaurante Green House.

Restaurante Green House

DESAYUNOS	PRECIOS
DESAYUNO CONTINENTAL	\$ 7,00
DESAYUNO AMERICANO	\$ 8,50

Fuente: investigación propia

Pastelería dulce y Cremoso

En Manta poseen dos establecimientos, la matriz se ubica en la calle 16 Av. Flavio Reyes y la sucursal en la Ciudadela Universitaria, vía Barbasquillo, están dirigidos para todo el público con una rotación de 1.5, además ofrece servicios de postres, sánduches, pasteles y

bebidas, su capacidad es de 22 personas, su horario de atención es a partir de las 14:00 hasta las 23:00, la ubicación de ambas pastelerías es estratégica, ya que son zonas bastante concurridas y comerciales, además los precios corresponde a los productos que brindan, pero no cuentan con personal capacitado para ofrecer servicio de excelencia.

Tabla#4: Competidor directo Pastelería Dulce y Cremoso

Pastelería Dulce y Cremoso

DESAYUNOS	PRECIOS
DESAYUNO CONTINENTAL	\$ 7,00
DESAYUNO AMERICANO	\$ 9.00

Fuente: investigación propia

Hotel Oro Verde

Se encuentra ubicado en el Malecón de la ciudad de Manta, considerado un sitio de fácil acceso, muy turístico por la proximidad a la playa murciélago, la cafetería del hotel está dirigida a la clase económica media y alta, tiene la capacidad de recibir hasta 120 personas, con una rotación de 1.5, brinda los servicios desayunos a partir de las 06:30 hasta las 10:30 en un lugar bastante confortable y con un buen nivel de servicio al cliente, pero sus precios son demasiado elevados en comparación de lo ofrecido.

Tabla#5: Competidor directo Hotel Oro Verde.

HOTEL ORO VERDE

DESAYUNOS	PRECIOS
DESAYUNO BUFFET	\$ 19,50
DESAYUNO CONTINETAL	\$ 11,50
DESAYUNO AMERICANO	\$ 13,50

Fuente: investigación propia

Hotel Manta Host

Se encuentra ubicado en la vía Barbasquillo, un sector de alta plusvalía y muy comercial, ofrece servicios de desayunos buffet durante toda la semana en el horario de 06:30 a 10:30, cuenta con capacidad para 90 personas y una rotación aproximada de 1,5. El servicio al cliente es bueno complementando con la excelente ubicación y comodidad que presta este establecimiento, los precios de los productos son considerados altos en comparación a lo ofrecido.

Tabla#6: Competidor directo Hotel Manta Host.

HOTEL MANTA HOST	
DESAYUNOS	PRECIOS
DESAYUNO BUFFET	\$ 14,00

Fuente: investigación propia

De acuerdo con el estudio realizado a los establecimientos que ofrecen servicios similares a la Cafetería “Café Manaba”, se obtuvo los siguientes datos referentes a los competidores.

Tabla#7: Resumen de competidores

Establecimiento	CAPACIDAD	ROTACIÓN	HORAS	PAX ATENDIDOS
CAFETERIA VERDE Y CAFÉ	30	1.5	11	495
CAFETERÍA GREEN HOUSE COFFEE SHOP	40	2	10	800
PASTELERÍA DULCE Y CREMOSO	22	1.5	9	297
HOTEL MANTA HOST	90	1.5	4	540
HOTEL ORO VERDE	120	1.5	4	720
Oferta Semanal				2.852
Oferta Mensual				85.560
Oferta Anual				1,026.720

Fuente: investigación propia

3.5 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Este análisis posibilita conocer las fuerzas que benefician o afectan los requerimientos del mercado al cual se orientará principalmente la Cafetería “Café Manaba”, determinando la posibilidad de participación del producto en la satisfacción del mercado elegido.

Para ello es importante conocer el nivel de gasto para alimentación por parte de los habitantes de la ciudad de Manta y también de los visitantes, por esta razón se utilizó los resultados que determinó en el último censo realizado en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, y se logró identificar que los gastos de la ciudadanía mantense respecto a la alimentación corresponden al 45%, a su vez según la investigación realizada en la ciudad de Manta, dirigida a los turistas, se conoció que durante sus visitas en su mayoría disponen de un presupuesto para gastos de alimentación diario de \$25,00 a \$60,00 lo que significa a su vez el 30% de su presupuesto diario (Manta G. A., 2012).

Los flujos turísticos en el país, y específicamente en la ciudad de Manta se han incrementado, tanto de turistas nacionales, como extranjeros. Según la información publicada por La Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador en su análisis estadístico mensual se afirma que en Febrero del 2013 llegaron al país un total de 103.768 extranjeros, comparado con el año anterior existe un aumento de visitantes ya que en Febrero del 2012 ingresaron un total de 99.551 visitantes. La mayoría de estos turistas provienen de Colombia, Estados Unidos, Perú, Argentina, Chile, Venezuela, España, Canadá, Alemania, Gran Bretaña y Brasil (OPTUR, 2013), de los cuales en su mayoría se desplazan a los destinos turísticos de sol y playa, por esta razón actualmente se impulsa turísticamente a Manta y otros destinos de la provincia, así lo confirma la **Dirección de Turismo** del Cantón **Manta**, ya que en el año 2013 aumentó hasta 11 arribos de cruceros al puerto, y han movilizadado un total de 13.326 pasajeros, gracias al puerto de la ciudad de Manta el turismo extranjero ha incrementado notablemente con una tasa de crecimiento del 3.4%, lo que en el siguiente cuadro se proyecta.

3.6 ANÁLISIS DE LAS 4 P'S

3.6.1 Producto

Según Philip Kotler y Kevin Lane Keller, un producto "es todo aquello que se ofrece en el mercado para satisfacer un deseo o una necesidad"². (Kotler, 2005)

La Cafetería "Café Manaba", ofrecerá especialidades gastronómicas de productos típicos ecuatorianos e innovadores de origen europeo, dentro de ello una variedad de desayunos, postres, sánduches, que serán presentados con la respectiva decoración, así como también las exquisitas bebidas calientes y frías, en su mayoría a base de frutas y café, todo esto estará al alcance de los comensales que gusten durante el día deleitarse con este tipo de gastronomía. Los precios serán accesibles y el ambiente confortable, distribuido en dos atmósferas, clásico y moderno, con la decoración acorde a lo autóctono del país y de algunos lugares de Europa de donde provienen las recetas, los clientes estarán en manos de personal competente, ya que dentro de las políticas y normas de la cafetería esta como primera instancia la continua capacitación para los colaboradores que serán supervisados para el cumplimiento de los procesos sistematizados en cuanto a excelencia del servicio se refiere, es decir estarán preocupados, no solo por cumplir, sino por rebasar las expectativas de los clientes, desde la llegada, durante, y hasta la culminación del servicio. La cafetería buscará satisfacer las necesidades de los clientes, con aquellos platos innovadores realizados con materia prima de alta calidad, de acuerdo a sus gustos podrán armar el producto ideal. La cafetería dará opciones en el menú, pero se pone a disposición a cambios y sugerencias al momento que el cliente lo solicite, a su vez, para quienes practican ciclismo, la cafetería ofrecerá un espacio de parqueo para las bicicletas y desde una carreta de madera muy clásica, tendrá a disposición jugos naturales para este grupo de deportistas que también deseen ser parte de nuestros servicios, además durante la tarde los clientes podrán disfrutar de las opciones de postres, bebidas frías o calientes, con promociones de venta que se darán a diario o semanalmente. Para grupos de amigos o familias que sean

² Fuente obtenida del libro: «Dirección de Marketing», Duodécima Edición, de Kotler Philip y Keller Kevin, McGraw-Hill Interamericana, 2006, Pág. 372

fieles clientes, la Cafetería “Café Manaba”, pondrá a disposición a continuación los siguientes productos:

Desayuno Manaba

Acompañado por un bolón de verde con queso o chicharrón, la tradicional salsa pico de gallo (a base de tomate y cebolla), además dos finas longanizas Praga de pollo, una porción de huevo, sea frito o revuelto, jugo natural de naranja y una taza de café con leche o chocolate.

Este primer producto, está dirigido a quienes gusten algo más típico de la costa ecuatoriana, con distintas opciones de cambio, según las preferencias del cliente.

Además, se ofrecerá los siguientes productos de origen europeo:

Desayuno Le Petit

Acompañado por una porción de waffles con frutillas y miel de maple, una porción de huevo revuelto con queso o jamón, una porción de salchicha alemana, un batido de mora, y café con leche o chocolate.

Desayuno francés

Acompañado de una porción de tostadas francesas con frutillas o banano y miel de maple, una porción de salchicha alemana, una porción de huevo revuelto o al gusto, café con leche o chocolate y un jugo natural de naranja.

Desayuno Delicate

Acompañado de una porción de pancakes, una porción de salchichas alemanas, una porción de tocino, una ensalada de frutas y un batido de mora.

Desayuno suizo

Acompañado de una porción de salchichas alemanas o Praga de pollo, una tortilla suiza, café con leche o chocolate y un jugo natural de naranja.

La cafetería pone a disposición diversas alternativas para adicionar dentro del menú establecido, o para que el cliente pueda armar su producto ideal.

Tabla#8: Menú de la Cafetería “Café Manaba”

PRODUCTOS DE ORIGEN EUROPEO	BEBIDAS	PRODUCTOS TÍPICOS ECUATORIANOS	SÁNDUCHES Y OTROS
<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes • Crepes • Waffles • Tostada Francesa • Tortilla Suiza • Porción de salchicha alemana • Porción Longaniza Praga de pollo • Porción de tocino 	<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de naranja • Jugo de tomate de árbol • Jugo de frutilla • Batido de mora • Café con leche • Capuccino • Café expresso • Chocolate • Agua Aromática • Agua • Cola • Frozen de naranjilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de frutas • Salsa pico de gallo • Porción de huevo frito • Porción de huevo revuelto • Bolón de maduro con queso • Bolón de verde con queso • Bolón de verde con chicharrón • Torta de choclo • Corviche • Empanada de verde con queso • Tigrillo con chicharrón • Tigrillo con queso 	<ul style="list-style-type: none"> • Sánduche de atún • Sánduche de pollo • Pan croissant

Fuente: investigación propia

3.6.2 Precio

Philip Kotler y Gary Armstrong definen al precio como la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En términos más amplios, el precio es la suma de los valores

que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio". (Kotler, 2005)³

El precio de los productos de la Cafetería "Café Manaba", se definieron por el costo de producción y realizando una comparación con competidores directos que brindan productos similares, de esta forma se logró obtener precios accesibles, con el objetivo de que los clientes, quienes gusten de la gastronómica típica ecuatoriana y de origen europeo puedan deleitar sus paladares y se sientan realmente satisfechos con lo recibido.

A continuación los productos con los precios correspondientes:

³ Información obtenida del libro: Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., Pág. 277.

Tabla#9: Precios de los productos de la Cafetería “Café Manaba”

<u>MENÚ TÍPICO</u>	<u>BEBIDAS FRÍAS</u>
Bolón de maduro \$1,80	Jugo de frutilla \$1,50
Bolón de verde con queso \$1,50	Jugo de naranja \$1,50
Bolón de verde con chicharrón \$1,80	Jugo de tomate de árbol \$1,50
Empanada de verde con queso \$1,50	Batido de mora \$1,70
Corviche \$2,15	Cola \$1,00
Tigrillo de queso o chicharrón \$2,50	
Torta de choclo \$2,50	<u>BEBIDAS CALIENTES</u>
Ensalada de frutas \$1,50	Aromáticas \$0,80
Sánduche de atún \$2,80	Café con leche \$1,50
Sánduche de pollo \$3,20	Café expresso \$0,80
<u>ESPECIALIDADES EUROPEAS</u>	Capuccino \$1,80
Crepes\$2,70	Leche con Chocolate..... \$1,50
Pancakes\$2,25	
Tostada Francesa\$2,15	<u>PORCIONES</u>
Waffles\$2,50	Pan croissant \$0,60
Tortilla Suiza\$3,60	Porción de huevo frito \$1,00
<u>DESAYUNOS</u>	Porción de huevo revuelto \$1,80
Desayuno Manaba\$4,50	Porción de longaniza pollo o Alemana \$1,50
Desayuno francés\$6,35	Porción de tocino \$1,50
Desayuno Le Petit\$6,55	Salsa pico de gallo \$0,55
Desayuno Suizo\$6,70	
Desayuno Delicate\$7,15	

Fuente: investigación propia

(Ver anexo 4).

3.6.3 Plaza

Según Philip Kotler la definición de plaza, son todas las actividades que un establecimiento, busca a través de distintos medios, para hacer llegar los productos al consumidor, sea de forma directa productor-consumidor o por medio de los canales de distribución (Kotler, 2005) .

Los productos de la Cafetería “Café Manaba”, estarán a disposición directamente a los consumidores dentro del establecimiento, ubicado en la ciudad de Manta, Provincia de Manabí, específicamente en la vía Barbasquillo, zona de alta plusvalía, muy comercial y residencial, por su ubicación estratégica será idónea para quienes trabajen y residen cerca de esta zona.

3.6.4 Promoción

Según el (Diccionario de Marketing, 2000), define la promoción como "uno de los instrumentos fundamentales del marketing con el que la compañía pretende transmitir las cualidades de su producto a sus clientes, para que éstos se vean impulsados a adquirirlo.; por tanto, consiste en un mecanismo de transmisión de información.

La Cafetería “Café”, será conocida por medio de la promoción por redes sociales como Facebook, Instagram, y Twitter, además una sola vez, antes de su apertura se expondrá los productos a través de publicidad BTL, y durante todo el año se promocionará mediante publicidad impresa en autobuses de la ciudad.

3.7 Análisis PEST

El análisis PEST es una herramienta que permite evaluar mercado, competencia, clientes, movilidad social, actualización tecnológica, innovaciones, etc. Funciona como un marco

para analizar una situación desde el punto de vista político, económico, social y tecnológico, permite comprender la movilidad de un mercado, su crecimiento o declive, sus consecuencias, potencialidades y direcciones de negocios.

Análisis político

Pese a los resultados obtenidos en la última contienda electoral a nivel local, en la que el movimiento de gobierno fue desfavorecido en cuanto a los resultados, la situación política en la ciudad de Manta se mantiene estable en vista que el gobierno autónomo descentralizado y sus nuevas autoridades mantienen una misma línea con el gobierno actual, es así, que de forma autónoma la municipalidad del cantón está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal, por lo que las ordenanzas municipales favorecen a la actividad turística del cantón, y de igual forma, la ley de turismo se encuentra apegada, en la medida de lo posible, a los preceptos de la constitución actual.

Análisis económico

La fluctuación de la tasa de inflación en los últimos nueve años en el Ecuador se ve reflejada de la siguiente manera:

Gráfico#1: Inflación anual del Ecuador, periodo 2005-2013

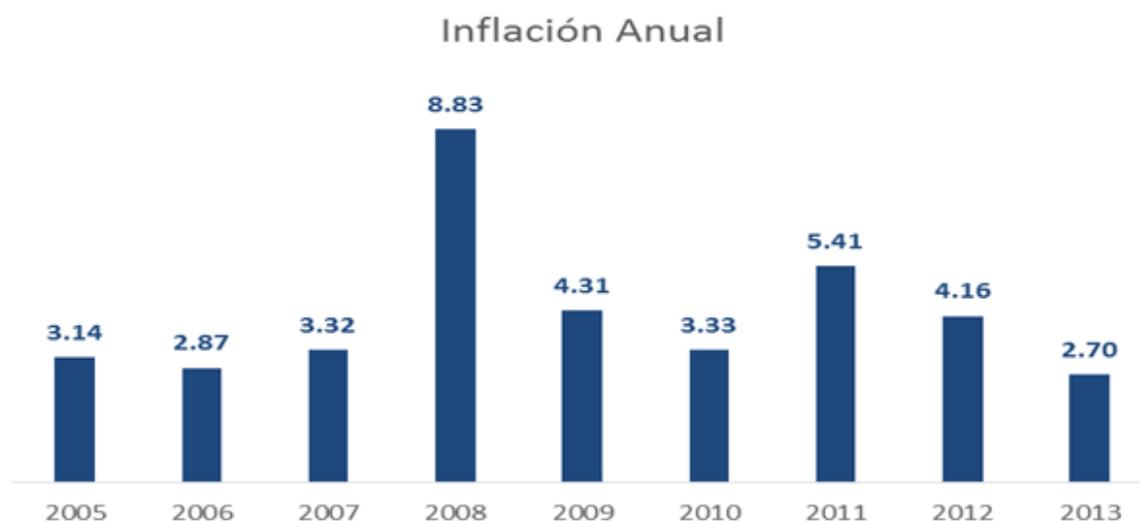


Grafico obtenido de la página oficial del INEC

Según él (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) “en el Ecuador se registró una inflación anual del 4,31% en el 2009; 3,33% en el 2010; 5,41% en el 2011 y 4,16% en el 2012 frente al 2,70% del año 2013”, lo que indica que el gobierno nacional en los últimos años ha venido realizando una administración adecuada para que nuevas inversiones a nivel local e internacional busquen como alternativa rentable ubicarse dentro del territorio, es así que en la ciudad de Manta se ha evidenciado un notable incremento de locales comerciales y establecimientos de alimentos y bebidas, con la finalidad de satisfacer las necesidades de los residentes de esta urbe, así como de sus visitantes.

Asimismo, el INEC indica que la división de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas es la que más contribuyó en la variación mensual del IPC, al medir los cambios con respecto al tiempo a nivel general de los precios, correspondientes al consumo final de bienes y servicios de los hogares de estratos de ingreso: alto, medio y bajo, de los residentes en esta zona comercial.

Análisis socio - cultural

El cantón Manta se ubica dentro de las diez ciudades más pobladas del Ecuador, con una gran proyección en infraestructura, ubicación geográfica, proyección comercial, industrial y de servicios; destacada en el ámbito pesquero y de gran atracción turística a nivel nacional e internacional.

Según el INEC, en base al último censo de población y vivienda del 2010, sobre la ciudad se informa lo siguiente:

El cantón Manta cuenta con 226.477 habitantes, de los cuales 217.533 viven en zonas urbanas y el resto, es decir, 8.944 lo hacen en zonas rurales. Por lo tanto, en estos años el aumento poblacional ha sido proporcional. Manta se caracteriza por tener una población joven, ya que el mayor porcentaje de edad está entre los 10 y 14 años, además, la población en edad productiva no es baja, lo que es un punto a favor y se debe estimular en materia de emprendimiento laboral (INEC, 2012).

Las festividades más reconocidas en esta ciudad son las siguientes:

- San Pedro y San Pablo (29 de Junio)
- Fiesta del Comercio (24 de Octubre)
- Cantonización (04 de Noviembre)

Sin considerar la tendencia de los últimos años en los cuales se ha evidenciado un significativo incremento de visitantes en los días de feriado nacional.

Análisis del componente tecnológico

En los últimos años, la política gubernamental en el Ecuador ha dado cabida en el desarrollo tecnológico, situándose a la par con los países más desarrollados a nivel de América Latina, es por este motivo que se evidencia que el flujo de Internet en Ecuador aumentó con relación al 2012: creció 3,7 puntos y llegó al 35,1%. El informe del Foro Económico Mundial, señala que Ecuador ocupa el puesto 91 entre 144 economías del mundo. El estudio midió la capacidad de aprovechar las **tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC)** para lograr crecimiento y bienestar, pero la contribución estatal para ciencia y tecnología aún es débil. En este año, en el Presupuesto General del Estado se asignaron USD 148,7 millones a la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (**Senescyt**). En la ciudad de Manta se han implementado nuevos avances tecnológicos mediante empresas especializadas, por citar, la red de internet inalámbrico dentro de los establecimientos de servicios, a pesar que en algunos de estos lugares no han sabido aprovechar de estos factores ni han implementado cambios en los procesos de producción y servicios. La Cafetería “Café Manaba”, tendrá como prioridad implementar programas computarizados que permiten el registro en la base de datos de los clientes que arriben al establecimiento, así como el servicio de Red Inalámbrica que dará un valor agregado para el bienestar de los clientes.

3.8 Análisis de las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas (FODA)

Tabla#10: FODA de la Cafetería “Café Manaba”

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Elevados estándares de calidad en servicio y productos.• Existencia de dos ambientes confortables (clásico y moderno).• Ubicación estratégica.• Liquidez para el negocio.• Precios accesibles de los productos a expender.• Productos innovadores de la gastronomía típica ecuatoriana y europea en un mismo lugar.• Amplio conocimiento del mercado.• Sistema computarizado de punta para compras y gestión de base de datos de clientes internos y externos.	<ul style="list-style-type: none">• Estar en la primera escala del ciclo de vida de un producto (introducción).• Operación compleja en el control de procesos sistematizados del servicio al cliente.• No contar con suficiente espacio para el parqueo de autos.• El establecimiento no está ubicado con vista al mar, como otros establecimientos.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Vías de acceso en excelente estado.• Posibilidad de expandir a otras partes de la ciudad y de la provincia, ya que la demanda potencial es muy amplia.• Incremento de turistas extranjeros a la ciudad de Manta.• Creciente hábito de los habitantes por conocer nuevos sitios gastronómicos.• Mercado conformado por clases sociales menos afectadas por la variación económica.	<ul style="list-style-type: none">• No se cuenta con dependencias policiales cerca de la zona.• Inestabilidad de precios en algunos insumos gastronómicos.• Terrenos baldíos alrededor de la zona.• Sector comercial estratégico propenso al incremento de competidores.• Existencia de franquicias reconocidas a nivel nacional e internacional, que busquen expandir su marca en la ciudad de Manta.

Fuente: investigación propia

3.9 Normas Sanitarias

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), es una nueva institución pública que regula, autoriza y controla la calidad de productos y servicios de uso y consumo humano. Su objetivo es brindar un servicio transparente, oportuno, innovador y eficiente con el fin de garantizar el derecho de la ciudadanía a acceder a productos y servicios de uso y consumo humano de calidad.

Este sistema está destinado a personas naturales y jurídicas que produzcan, importen o comercialicen alimentos procesados con registro sanitario en Ecuador, por medio de esta institución, el negocio deberá cumplir las normas sanitarias para obtener el permiso de funcionamiento del establecimiento, Detalla los siguientes pasos:

- Ingresar a la página www.arcsa.gob.ec.
- Descargar el instructivo y formulario para la emisión manual de permisos de funcionamiento.

Formulario PF-ARCSA-2013-001 solicitud de permiso de funcionamiento.

Formulario PF-ARCSA-2013-002 matriz para base de datos.

Formulario PF-ARCSA-2013-001 datos para la factura.

Modelo de carta de veracidad de información dirigida al Director Ejecutivo de ARCSA.

- Llenar los formularios, una vez llenos enviarlos digitalmente con los archivos adjuntos al correo: permisosdefuncionamiento@msp.gob.ec.
- En el correo que se envía debe ir en ASUNTO: “RUC- Nombre del establecimiento- Zona a la que pertenece”, esta información será sometida a análisis y verificación, en caso de encontrarse observaciones, enviarán una notificación al correo de la solicitud enviada y el usuario tiene 72 horas para subsanar y reenviar la información, el correo electrónico deberá llevar en ASUNTO: “RUC- Nombre del establecimiento- Zona a la que pertenece- Subsanar.

- Una vez aprobada la solicitud, se remitirá vía correo electrónico al usuario la respectiva orden de pago.

El pago puede ser realizado mediante cheque certificado, efectivo o transferencia bancaria a la cuenta del Banco del Pacifico 7465068, el usuario debe realizar el pago dentro de ocho días laborales.

- Una vez realizado el pago el usuario debe enviar la orden de pago y el comprobante de pago escaneado al correo electrónico mencionado anteriormente y debe llevar como ASUNTO: “RUC-Nombre de establecimiento- Pago.
- El departamento de contabilidad verificará el pago, el técnico encargado enviará el permiso de funcionamiento al Director de Buenas prácticas y permisos para la firma electrónica.
- El certificado de permiso de funcionamiento será enviado vía correo electrónico al usuario solicitante.

(Ver anexo 5).

3.10 Gastos de la Investigación de Mercado.

Tabla#11: Gastos efectuados para la investigación de mercado

Movilización	\$100,00
Papelería	\$5,00
Impresiones	\$10,00
Internet	\$25,00
Copias	\$5,00
TOTAL	\$145,00

Fuente: investigación propia

4. Identificación de Recursos

4.1 Materias primas

Para la producción de los alimentos y bebidas de la cafetería se requiere materia prima de calidad, a continuación el detalle de los insumos.

Tabla#12: Materias primas requeridas para los productos de la Cafetería “Café Manaba”

PRODUCTO	MATERIA PRIMA
Pancakes	<ul style="list-style-type: none"> ● Harina ● Mantequilla ● Azúcar ● Huevos
Crepes	<ul style="list-style-type: none"> ● Leche ● Harina ● Mantequilla ● Azúcar ● Huevos ● Leche ● Helado ● Frutillas
Waffles	<ul style="list-style-type: none"> ● Harina ● Mantequilla ● Azúcar ● Huevos ● Leche ● Aderezo de chocolate ● Frutillas
Tostada Francesa	<ul style="list-style-type: none"> ● Pan de molde ● Huevos ● Mantequilla ● Leche ● Sal ● Pimienta
Tortilla suiza	<ul style="list-style-type: none"> ● Jamón ● Queso mozzarella ● Papa chola ● Huevos ● Sal ● Pimienta ● Condimentos ● Aceite ● Naranjas
Jugo de Naranja	
Jugo de tomate de árbol	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate de árbol ● Azúcar
Jugo de frutilla	<ul style="list-style-type: none"> ● Agua ● Frutilla ● Azúcar ● Agua

Batido de mora	<ul style="list-style-type: none"> • Leche • Mora • Azúcar
Ensalada de frutas	<ul style="list-style-type: none"> • Piña • Papaya • Melón • Banano • Naranja • Azúcar • Esencia de vainilla
Salsa pico de gallo	<ul style="list-style-type: none"> • Tomate orgánico • Cebolla colorada • Limones • Pimienta • Sal • Aceite
Porción de huevo frito	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Sal • Aceite
Porción Huevo revuelto	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Leche • Sal • Pimienta • Aceite
Bolón de verde con queso	<ul style="list-style-type: none"> • Queso criollo • Plátano verde • Mantequilla • Sal • Aceite
Bolón de verde con chicharrón	<ul style="list-style-type: none"> • Chicharrón • Plátano verde • Mantequilla • Sal • Aceite
Sánduche de atún	<ul style="list-style-type: none"> • Pan de molde • Atún • Mayonesa • Lechuga • Pimienta • Apio • Cebolla perla • Sal
Sánduche de pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Pan de molde • Pechuga de pollo

Torta de cholo

- Mayonesa
- Pimienta
- Apio
- Cebolla perla
- Sal
- Choclo
- Queso criollo
- Huevo
- Azúcar
- Mantequilla
- Sal

Corviche

- Agua
- Plátano verde
- Cebolla blanca
- Tomate
- Culantro
- Manteca de color
- Sal
- Pimienta
- Maní

Empanada de verde con queso

- Aceite
- Pescado
- Plátano verde
- Mantequilla
- Huevo
- Sal
- Queso criollo
- Cebolla blanca

Pan croissant

- Aceite
- Harina de fuerza
- Azúcar
- Mantequilla
- Levadura de panadería
- Sal
- Agua
- Leche

Ají

- Ají
- Tomate de árbol
- Cebolla perla
- Limón
- Sal

Café con leche

- Culantro
- Café
- Leche

Capuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Capuccino • Leche
Leche con chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Chocolate • Leche
Café expresso	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Expresso • Leche
Desayuno manaba	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Bolón de verde • Longaniza Praga de pollo • Salsa pico de gallo • Huevo frito • Jugo de naranja
Desayuno Le Petit	<ul style="list-style-type: none"> • Café con leche • Waffles o crepe • Café con leche • Batido de mora • Salchicha alemana • Huevo revuelto
Desayuno Francés	<ul style="list-style-type: none"> • Tostada francesa • Salchicha alemana • Huevos revueltos • Mantequilla • Miel de maple • Café con leche • Jugo de naranja
Desayuno Delicate	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes • Salchicha alemana • Tocino • Ensalada de frutas • Batido de mora
Desayuno Suizo	<ul style="list-style-type: none"> • Salchicha alemana • Mantequilla • Miel de maple • Tortilla suiza • Café con leche • Jugo de naranja
Bolón de maduro	<ul style="list-style-type: none"> • Queso criollo • Maduro • Mantequilla • Sal • Aceite

Porción de longaniza Praga de pollo o Alemana

- Longaniza Praga de pollo
- Longaniza alemana

Porción de tocino

- Tocino
- Aceite
- Plátanos verdes
- Cebolla paiteña
- Mantequilla

Tigrillo con queso o chicharrón

- Queso o chicharrón
- Sal
- Aceite
- Cilantro

Fuente: investigación propia

(Ver anexo 6, Receta estándar).

4.2 Talento Humano

El talento humano comprende todas las competencias que una persona puede cumplir dependiendo de sus conocimientos, habilidades y destrezas, lo cual permite explotar el potencial de cada colaborador dentro de un rol establecido, con la finalidad de contribuir al objetivo principal, es por ello que la Cafetería “Café Manaba”, contará con 8 colaboradores distribuidos de la siguiente manera:

Tabla#13: Colaboradores de la Cafetería “Café Manaba”

Nómina	# Trab.
Gerente General	1
Chef	1
Capitán de Meseros	1
Auxiliar de cocina	1
Cajera	1
Mesero	2
Stewart	1

Fuente: investigación propia

Descripción de Cargos

Gerente General

Conocimientos:

- Gestión de empresas
- Gestión de talento humano
- Economía y finanzas básica
- Inglés básico
- Computación básica

Habilidades:

- Pericia en determinados [procesos](#), técnicas o [herramientas](#) usadas en la Cafetería, y dominio de los mismos para supervisión diaria.
- Interactuar efectivamente con la gente, es decir, trabajar de manera efectiva como miembro de un grupo y lograr la cooperación dentro del equipo que dirige. Un gerente interactúa y debe cooperar principalmente con los empleados, además de tratar con [clientes](#), [proveedores](#) de la cafetería.
- Desarrollar nuevos conceptos, resolver problemas en forma creativa y ser pro activo ante cualquier circunstancia.
- Motivador del personal.
- Conductor de grupos de trabajo.
- Líder.
- Comunicador eficaz.
- Gestor del [cambio](#) y desarrollo de la organización.

Valores:

- Lealtad
- Honestidad
- Respeto

Capitán de Meseros

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el capitán de meseros.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como capitán de meseros en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras similares.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 Actitud. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 Cliente especial. Todo cliente que puede necesitar de un trato diferenciado: cliente importante, cliente con necesidades especiales, cliente con discapacidad.

3.1.3 Comanda. Documento en donde se registra el pedido del cliente.

3.1.4 Competencia. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas para cumplir los requisitos establecidos.

3.1.5 Conocimiento. Noción, idea, información, es el saber.

3.1.6 Desbarazar. Retirar de la mesa todos los utensilios del servicio, lo que puede incluir vajilla, cristalería, cubertería y mantelería.

3.1.7 Enología. Ciencia que trata de la producción, conservación y consumo de vinos.

3.1.8 Existencia (stock). Existencia de productos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

3.1.9 Flambear. Técnica que se aplica en la preparación de recetas y consiste en rociar un plato con licor y prenderle fuego para dejar el sabor y aroma en el preparado.

3.1.10 Habilidad. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

3.1.11 Hospitalidad. Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios:

hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

3.1.12 Maridaje. Unión y armonía de alimentos y bebidas.

3.1.13 Ocupación. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

3.1.14 Puesta a punto (mise en place). Expresión francesa usada para el conjunto de operaciones precisas para la puesta a punto de los elementos necesarios en la ejecución de un trabajo o servicio.

3.1.15 Restauración. Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas

3.1.16 Resultados esperados. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

3.1.17 Seguridad de los alimentos. Normas de seguridad y manipulación aplicadas a técnicas de producción de alimentos y bebidas.

3.1.18 Trinchar. Arte y técnica de servicio que incluye el corte y porcionamiento de piezas enteras como aves, carnes y pescados cocinados. Esta técnica debe ser usada frente a la mesa del cliente.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la ocupación. El capitán de meseros se ocupa, principalmente, de planificar y supervisar el servicio; elaborar el menú; liderar y capacitar el equipo; recibir, acomodar y ayudar al cliente; solicitar el pedido; finalizar y servir platos y bebidas especiales; cuidar de la calidad del servicio y asegurar la satisfacción del cliente.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 El capitán de meseros debe:

5.1.1.1 Acoger al cliente:

- a) Controlar reserva de mesas;
- b) recibir y ayudar en la acomodación del cliente;
- c) investigar preferencias y necesidades;
- d) aplicar procedimientos de seguridad o privacidad en la recepción de clientes;
- e) aplicar procedimientos de llegada y acomodación de cliente especiales;
- f) ayudar a recibir y guardar cartera y objetos;
- g) ofrecer bebidas y menú;
- h) presentar al mesero;
- i) sugerir, recomendar y vender productos;
- j) tomar comandas;
- k) coordinar la producción de la demanda en la cocina;
- l) servir o encargar el servicio a un mesero;

m) dar información al cliente sobre actividades turísticas.

5.1.1.2 Supervisar la finalización de la atención:

- a) Aclarar dudas sobre el consumo del cliente;
- b) explicar y acordar la forma de pago;
- c) hacer evaluación final del servicio junto al cliente;
- d) verificar que el cliente desea mantener el servicio a la mesa post consumo;
- e) despedirse de manera que lo incentive a retornar al establecimiento.

5.1.1.3 Representar y vender:

- a) Planificar y organizar eventos gastronómicos;
- b) apoyar la gestión de venta en la toma de reservaciones, en la venta de eventos especiales;
- c) incentivar al cliente a consumir otros productos y servicios;
- d) realizar cambios en el menú para atender a nuevas demandas;
- e) prestar atención personalizada al cliente frecuente o recomendado;
- f) evaluar los resultados de eventos ejecutados.

5.1.1.4 Organizar y coordinar servicio especial:

- a) Gestionar el servicio de eventos especiales

5.1.1.5 Cuidar de la seguridad de los alimentos:

- a) Supervisar la aplicación de los procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos y en la limpieza de utensilios usados.

5.1.1.6 Participar de la composición del menú:

- a) Investigar los ingredientes del menú;

b) considerar costo de ingredientes, características de la clientela, capacidad de producción y organización, recursos y equipos disponibles, facilidades y dificultades de suministro y renovación.

5.1.1.7 Asegurar la satisfacción del cliente:

- a) Aproximarse al cliente sin necesidad de ser llamado;
- b) recibir solicitudes, quejas, reclamos y dar solución;
- c) supervisar el despacho de platillos, acompañar al equipo y verificar la calidad del servicio;
- d) ofrecer información sobre el establecimiento;
- e) aclarar dudas sobre reservaciones, precios, productos y servicios.

5.1.1.8 Coordinar y administrar al equipo:

- a) Seleccionar y capacitar colaboradores;
- b) incentivar la cooperación y el espíritu de equipo;
- c) desarrollar acción motivadora;
- d) elaborar horarios de trabajo, turno y día libre;
- e) mantener la disciplina y la buena presentación de los miembros del equipo;
- f) administrar remuneración y propinas;
- g) evaluar desempeño de los colaboradores;
- h) gestionar conflictos;
- i) supervisar personalmente el progreso del servicio y coordinar la integración de nuevos colaboradores.

5.1.1.9 Supervisar la presentación personal:

- a) Cumplir y hacer cumplir los cuidados de higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia;
- b) controlar la buena presentación de su equipo de trabajo.

5.1.1.10 Apoyar al equipo:

- a) Ayudar y orientar al equipo en el arreglo, limpieza y aseo del salón, mesas, utensilios y equipos;
- b) ayudar en la toma y entrega de pedidos;
- c) preparar comidas y bebidas en el bar o frente a la mesa del cliente;
- d) preparar comidas y bebidas especiales;
- e) flambeo, trincar, preparar alimentos calientes en la mesa frente al cliente;
- f) finalizar platos en el salón;
- g) servir vino y licor;
- h) auxiliar en el cierre de cuentas;
- i) realizar los servicios especiales que pueden incluir etiqueta a la francesa, a la inglesa, servicio europeo, servicio americano.

5.1.1.11 Apoyar a la administración:

- a) Investigar la satisfacción del cliente;
- b) elaborar control e inventario de existencias (stock), utensilios y equipos;
- c) elaborar presupuesto y control financiero;
- d) reemplazar al mesero;
- e) sugerir cambios y determinar necesidades de personal.

5.2 Competencia

5.2.1 El capitán de mesero, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) Normas de etiqueta y protocolo en la mesa y en el salón;
- b) normas de servicio de eventos especiales;
- c) historia y principios de combinación y preparación de platos y salsas tradicionales y montaje final de platos;
- d) principios básicos de enología, servicio de vinos y técnicas para servir bebidas;
- f) términos técnicos relativos al servicio de alimentos y bebidas;
- g) principios de administración de personal y de existencias (stock), con énfasis en liderazgo y optimización de uso del material disponible;
- h) procedimientos de emergencia;
- i) requisitos de higiene personal adecuados a la ocupación;
- j) operación de los equipos de salón, cocina y bar, con los respectivos procedimientos de seguridad;
- k) técnicas de servicios especiales como flambeo, técnicas de trinchado;
- l) diferentes tipos de puesta a punto (mise en place), desbarazar y limpiar mesas;
- m) procedimientos y técnicas de primeros auxilios básicos;
- n) técnicas de preparación de bebidas y coctelería;
- o) técnicas de ventas.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Cálculos, con empleo de fórmula simple;
- b) lectura y escritura clara para anotación de pedidos y llenado de formularios;

- c) comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuado;
- d) análisis del comportamiento humano e interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual;
- e) manejo de crisis en situaciones especiales con clientes;
- f) raciocinio lógico y habilidad verbal;
- g) agudeza auditiva para identificar pedido y llamado;
- h) agudeza visual para distinguir graduación de color;
- i) percepción espacial para facilitar la localización del cliente.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- e) Controlador. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

Fuente obtenida del INEN.

Mesero

MESERO

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 El mesero debe:

5.1.1.1 Realizar la puesta a punto (mise en place):

a) Realizar montaje de mueblería, mantelería, vajilla, cristalería, cubertería, y menaje menor.

5.1.1.2 Recibir y acomodar al cliente en la mesa:

a) Identificar una mesa adecuada a la preferencia del cliente o según la reservación y disponibilidad;

b) acomodar al cliente;

c) presentar el menú o carta;

d) informar la disponibilidad de los platos del menú, composición, acompañamiento y cantidad;

e) anotar pedidos;

f) aconsejar y orientar al cliente en la elección e incentivar el consumo;

g) informar el tiempo de preparación.

5.1.1.3 Servir al cliente a la mesa:

a) Servir según las políticas de servicio establecidas;

b) ejecutar servicio a la francesa, a la inglesa directo e indirecto, plato servido;

c) finalizar plato;

d) servir durante la sobremesa, café, licor y bebidas en general.

5.1.1.4 Atender la mesa ocupada:

- a) Reponer bebida, cubiertos, vajilla y utensilios;
- b) limpiar la mesa y retirar lo que no está en uso.

5.1.1.5 Actuar como nexo entre el cliente y demás áreas del restaurante:

- a) Entregar y retirar pedidos en la cocina y monitorear su progreso;
- b) establecer la conformidad de los platos con lo que fue solicitado;
- c) solucionar problemas;
- d) determinar prioridades.

5.1.1.6 Cuidar de la seguridad de los alimentos:

- a) Aplicar procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos y en la sanidad de los utensilios utilizados.

5.1.1.7 Finalizar la atención y recibir el pago:

- a) Asegurarse que el cliente desea finalizar el servicio;
- b) solicitar la cuenta al cajero;
- c) verificar el consumo;
- d) presentar la cuenta al cliente;
- e) aclarar dudas sobre el consumo;
- f) acordar sobre la forma de pago;
- g) recibir y entregar pagos.

5.1.1.8 Asegurar la satisfacción del cliente:

- a) Anticiparse a la expectativa del cliente;
- b) acercarse sin haber sido llamado por el cliente;
- c) investigar la opinión del cliente sobre productos y servicios;

d) recibir reclamos y aplicar soluciones.

5.1.1.9 Cuidar de la presentación personal:

a) Cuidar de la higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia.

5.1.1.10 Apoyar al equipo:

a) Identificar diferencias entre comandas y facturas;

b) Atender al llamado en el área de otro mesero;

c) Apoyar en el arreglo, limpieza e higienización del salón, mesa, utensilios y equipos.

5.2 Competencia

5.2.1 El mesero, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

a) Normas de etiqueta y protocolo en la mesa y en el salón;

b) tipos de servicio a la mesa;

c) preparación y finalización de platos y salsas;

d) técnicas para servir bebidas, licores y vinos;

e) vocabulario técnico relativo al servicio de alimentos y bebidas;

f) funciones y responsabilidades de los diversos servicios de un restaurante;

g) procedimientos de emergencia;

h) primeros auxilios básicos;

i) requisitos de higiene personal adecuados a la ocupación;

j) utilización de equipos, computadora, calculadora, fax, entre otros;

k) montaje de mesas;

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Cálculo acertado de las cuatro operaciones aritméticas;
- b) lectura y escritura legible para anotación de pedidos y llenado de formularios;
- c) comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
- d) integración para ejecutar trabajo en equipo;
- e) interpretación de lenguaje corporal, en particular gestual;
- f) memoria de corto plazo para recordar detalle de pedido específico;
- g) capacidad para transportar pequeños pesos, permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

Fuente obtenida del INEN.

Chef

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el chef de cocina.

ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como chef de cocina en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras similares.

DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 Actitud. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 Banquete. Servicio de comidas prestado por hoteles, restaurantes y otros similares que tengan infraestructura para ello, y que constituye una fuente de ingresos complementaria. Consiste en la preparación de comida para un gran número de comensales.

3.1.3 Competencia. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas para cumplir con los requisitos establecidos.

3.1.4 Conocimiento. Noción, idea, información, es el saber.

3.1.5 Existencia (stock). Existencia de productos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

3.1.6 Habilidad. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

3.1.7 Hospitalidad. Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios:

hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

3.1.8 Ocupación. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

3.1.9 Restauración. Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

3.1.10 Resultados esperados. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

3.1.11 Seguridad alimentaria. Normas de seguridad y manipulación de alimentos que incluye estándares y procesos en compras, recepción, almacenamiento, producción, despacho, servicio y manipulación de desechos y desperdicios.

3.1.12 Seguridad de los alimentos. Normas de seguridad y manipulación aplicadas a técnicas de producción de alimentos y bebidas.

3.1.13 Vocabulario técnico. Conjunto de palabras de un idioma pertenecientes al uso de una actividad determinada

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la ocupación. El chef de cocina se ocupa, principalmente, de crear, coordinar y realizar recetas y platos; de supervisar el equipo de trabajo de la cocina; de asegurar la calidad de los productos y servicios y la rentabilidad para el establecimiento.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados Esperados

5.1.1 El chef de cocina debe:

5.1.1.1 Planificar y controlar la cocina:

- a) Efectuar investigación de mercado y evaluar nuevos productos y proveedores;
- b) definir metas de productividad;
- c) realizar control de aprovechamiento y desperdicio, controlar manipulación, acondicionamiento y desecho de la basura;
- d) analizar reportes, estadísticas y desempeño de la cocina;

- e) buscar la mayor rentabilidad para el negocio;
- f) cuidar equipos, maquinaria e instalaciones;
- g) solicitar servicios de mantenimiento.

5.1.1.2 Elaborar programación de la cocina:

- a) Mantener al día información sobre la demanda del servicio para la planificación de la producción;
- b) programar y distribuir el trabajo y el personal necesario para la realización del servicio de la cocina;
- c) elaborar horarios de trabajo normal y en situación especial o emergente;
- d) verificar la disponibilidad de recursos y tiempo para la realización del trabajo;
- e) emitir instrucción verbal o escrita y horario de trabajo.

5.1.1.3 Elaborar menú o carta:

- a) Definir el menú considerando la opinión de los integrantes del equipo de la cocina y del salón;
- b) equilibrar el menú según la apariencia, sabor, textura, temperatura, temporada, variedad y propiedad nutricional y dietética de los alimentos;
- c) analizar costos y rentabilidad del menú;
- d) definir estilo y especialización del establecimiento, capacidad de producción y de organización, recursos y equipos disponibles, clientela y política de precio.

5.1.1.4 Crear recetas y preparar platos:

- a) Crear y adaptar receta y sustituir ingredientes;
- b) efectuar levantamiento de material necesario y costos;

- c) definir y establecer estándar de porción y acompañamiento, preparación, tipo de presentación, costo y precio del plato;
- d) elaborar ficha técnica;
- e) realizar prueba de degustación;
- f) realizar preparación, cocción, montaje y presentación de plato.

5.1.1.5 Administrar existencia (stock) y consumo:

- a) Analizar el consumo frente al menú;
- b) definir nivel de existencia (stock) con el cocinero;
- c) solicitar compra de mercadería;
- d) recibir y verificar calidad de la mercadería;
- e) presentar reporte de no-conformidad de la mercadería recibida o devuelta;
- f) coordinar la realización de inventario y control de equipos, maquinaria, utensilios, herramientas y productos perecibles;
- g) solicitar reposición de material de producción que se encuentre en mal estado.

5.1.1.6 Coordinar el trabajo de la cocina para banquete y servicio especial:

- a) Recibir y analizar la orden de servicio;
- b) presentar sugerencia de menú y precio;
- c) planificar y determinar el personal necesario y disponible para el servicio;
- d) coordinar la actividad de la cocina e interactuar con otras áreas involucradas;
- e) participar en la definición de la preparación y en la disposición de montaje del banquete.

5.1.1.7 Administrar al equipo:

- a) Seleccionar, entrenar y supervisar colaboradores;
- b) verificar el cumplimiento del personal con los estándares de servicio y el uso correcto de técnicas de trabajo;
- c) analizar el desempeño y comportamiento de los integrantes del equipo;
- d) mantener la disciplina y solucionar conflictos;
- e) efectuar inspección en la cocina;
- f) verificar la evolución y ejecución de los servicios;
- g) estudiar nuevos métodos y procedimientos de trabajo;
- h) definir colaboradores para la realización de las actividades de acuerdo con las habilidades;
- i) gestionar reclamos del cliente;
- j) planificar y autorizar reasignación y vacaciones;
- k) desarrollar acciones motivadoras, de cooperación y espíritu de equipo;
- l) coordinar la integración de nuevos colaboradores.

5.1.1.8 Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos:

- a) Supervisar al equipo y aplicar los cuidados de higiene, presentación personal, uniforme y accesorios que afectan la seguridad personal;
- b) supervisar la aplicación de procedimientos de higiene y seguridad de los alimentos;
- c) supervisar la limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- d) supervisar el uso de técnicas de control de contaminación;
- e) supervisar el mantenimiento, seguridad y limpieza del lugar de trabajo;
- f) supervisar el cumplimiento de estándares de acondicionamiento y desecho de basura y el cumplimiento de la legislación específica.

5.1.1.9 Representar a la organización:

- a) Participar de eventos, festivales gastronómicos, charlas, cursos y seminarios;
- b) dar entrevistas relacionadas a cocina, administración culinaria y cultura gastronómica.

5.2 Competencia

5.2.1 El chef de cocina, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) Prácticas administrativas de planificación;
- b) elaboración de presupuesto;
- c) análisis y control de costos y resultados;
- d) administración de la producción;
- e) principios básicos de gestión de procesos en la producción de alimentos y bebidas;
- f) principios de administración de alimentos y bebidas;
- g) técnicas de administración del recurso humano, herramientas de gestión;
- h) manejo de indicadores de gestión y cumplimiento de metas;
- i) procesos para selección, entrenamiento y evaluación de personal;
- j) creación de planes de capacitación para los integrantes del grupo;
- k) recetas básicas de la cocina nacional e internacional para los varios tipos de servicio;
- m) términos técnicos operacionales de alimentos y bebidas;
- n) primeros auxilios básicos;
- o) seguridad industrial;

- p) ingredientes, variedad, sazón de productos e insumos básicos de la cocina;
- q) técnicas de preparación, técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación de platos, técnicas de servicio;
- r) técnicas de aprovechamiento, porcionamiento de alimentos y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas;
- s) técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual;
- t) aspectos básicos de nutrición y dietas alimenticias;
- u) principales tipos, estructura y funcionamiento de establecimientos de alimentación y tipos de servicio y presentación de platos;
- v) maquinaria, equipos y utensilios de cocina;
- w) términos técnicos nacionales e internacionales de gastronomía;
- x) requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Leer e identificar hora, temperatura y peso;
- b) cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos;
- c) calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones;
- d) memoria de corto y largo plazo;
- e) comunicación clara y articulada, en forma oral y escrita;
- f) capaz de escuchar, orientar, supervisar, motivar y relacionarse con el equipo de trabajo;
- g) capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada;

- h) iniciativa para prevenir y solucionar problemas;
- i) juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- j) reflejos rápidos, coordinación motriz fina.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- e) Controlador. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

Fuente obtenida del INEN.

Auxiliar de cocina

Conocimientos

- Conocimientos básicos gastronómicos
- Interpretación de recetas estándar
- Conocimientos básicos de higiene
- Conocimientos básicos de seguridad integral

Habilidades:

- Habilidad manual
- Sentido desarrollado del gusto

- Rapidez al preparar las recetas
- Calcular raciones o cantidades para preparar los alimentos
- Creativo

Valores:

- Responsabilidad
- Sociabilidad
- Honestidad
- Pulcritud

Cajera

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el cajero.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como cajero en las empresas de

alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras similares.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 Actitud. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 Competencia. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas para cumplir con los requisitos establecidos.

3.1.3 Conocimiento. Noción, idea, información, es el saber.

3.1.4 Existencia (stock). Existencia de productos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

3.1.5 Habilidad. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

3.1.6 Hospitalidad. Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios:

hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

3.1.7 Ocupación. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

3.1.8 Restauración. Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

3.1.9 Resultados esperados. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la ocupación. El cajero se ocupa principalmente, de calcular, recibir y registrar los diversos tipos de pago de valores; verificar documentos y firmas; asegurar la regularidad de la transacción financiera; emitir el comprobante fiscal y realizar el cierre del movimiento financiero.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 El cajero debe:

5.1.1.1 Organizar caja:

a) Preparar el fondo fijo;

- b) arreglar dinero, cheque o comprobante de tarjeta de crédito por lote;
- c) anotar cantidad, número de cheque y otros datos en formulario específico;
- d) gestionar depósito bancario;
- e) organizar formularios, materiales y equipamientos necesarios para el trabajo;
- f) cambiar billetes por monedas para facilitar el vuelto;
- g) mantener existencia (stock) de rollo de papel y de formulario de tarjeta para las máquinas de tarjeta de crédito;
- h) verificar ingresos y egresos de dinero en caja chica para gastos menores.

5.1.1.2 Abrir y cerrar caja:

- a) Verificar el cierre del turno anterior;
- b) calcular el valor total de entrada y salida de dinero en efectivo, cheque y tarjeta de crédito;
- c) comparar valores con el registro;
- d) verificar datos del reporte diario de caja;
- e) enviar documentación para contraloría o contabilidad;
- f) verificar cantidad existente en caja.

5.1.1.3 Recibir pagos:

- a) Recibir y registrar pagos sea en efectivo, cheque, cheque de viajero, tarjeta de crédito, comprobante de consumo;
- b) verificar autenticidad de moneda extranjera y otras;
- c) solicitar autorización de tarjeta de crédito;
- d) verificar tarjeta de banco, firma, identidad, entre otros documentos, para chequear veracidad y validez;

e) sellar cheque, anotar dirección y teléfono del cliente.

5.1.1.4 Emitir documentos:

- a) Emitir factura o comprobante de consumo;
- b) verificar cálculo de servicios, de impuestos e incluir en la factura;
- c) controlar emisión y rectificación de factura o comprobante de consumo;
- d) emitir reporte de cierre de caja.

5.1.1.5 Operar equipos:

- a) Operar calculadora, máquina de tarjeta de crédito manual o en línea, máquina registradora, computadora, sistema de punto de venta integrado, sistema de punto de venta inalámbrico, teléfono y otros equipamientos utilizados en el servicio de caja.

5.1.1.6 Asegurar la satisfacción del cliente:

- a) Presentar la cuenta cuando sea solicitada;
- b) asegurar que el valor cobrado está de acuerdo con el pedido;
- c) tener siempre moneda fraccionaria para los vueltos generados por pagos en relación a las transacciones;
- d) aplicar descuentos según política de la empresa.

5.1.1.7 Cuidar de su presentación personal:

- a) Cuidar de la higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia.

5.1.1.8 Apoyar al equipo:

- a) Ayudar en la recepción de los clientes;
- b) informar sobre servicios ofertados por el establecimiento;
- c) tomar reservaciones y resolver dudas del cliente por teléfono;

- d) ayudar al mesero a resolver dudas del cliente sobre la cuenta;
- e) realizar actividades de ingreso de datos, completar informes, llevar estadísticas de satisfacción de los clientes;
- f) aplicar las técnicas de atención y servicio al cliente.

5.2 Competencia

5.2.1 El cajero, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los

siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) Procedimientos de recepción y pago de valores;
- b) Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento;
- c) métodos específicos de control de caja;
- d) procedimientos de control de procesos de cobro y cierre de caja;
- e) programas informáticos y equipos especializados para punto de venta;
- f) principios de contabilidad;
- g) terminología aplicada al sector de alimentos y bebidas;
- h) técnicas de atención al cliente;
- i) estructura o composición de la carta, tipos de producto y sus precios correspondientes.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas y cálculo porcentual, sin calculadora;
- b) lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios;

- c) comunicación oral clara y articulada, con empleo de vocabulario adecuado;
- d) buena memoria para acordarse de códigos, precios y pedidos;
- e) capacidad de estimar cantidad y valor.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

Fuente obtenida del INEN.

Stewart o Posillero

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el posillero.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como posillero en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras similares.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 Actitud. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 Competencia. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas para cumplir con los requisitos establecidos.

3.1.3 Conocimiento. Noción, idea, información, es el saber.

3.1.4 Habilidad. Destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

3.1.5 Hospitalidad. Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios:

hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

3.1.6 Ocupación. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

3.1.7 Puesta a punto (mise en place). Expresión francesa usada para el conjunto de operaciones precisas para la puesta a punto de los elementos necesarios en la ejecución de un trabajo o servicio.

3.1.8 Restauración. Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

3.1.9 Resultados esperados. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

3.1.10 Seguridad alimentaria. Normas de seguridad y manipulación de alimentos que incluye estándares y procesos en compras, recepción, almacenamiento, producción, despacho, servicio y manipulación de desechos y desperdicios.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la ocupación. El posillero se ocupa, principalmente, de higienizar, limpiar, lavar y arreglar la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios y equipos de cocina, de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 El posillero debe:

5.1.1.1 Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos:

- a) Lavar y lustrar ollas, sartenes y otros utensilios usados en la cocina;
- b) lavar e higienizar loza, cubiertos, cristales y platería;
- c) limpiar e higienizar estufas, hornos, congeladora, refrigeradora, mesones, campanas, filtros, entre otros equipos.

5.1.1.2 Almacenar y organizar utensilios:

- a) Almacenar loza, cubiertos, cristales y platería;
- b) arreglar todos los utensilios en bodega o local apropiado;
- c) controlar los utensilios utilizados en el salón;
- d) notificar la pérdida de material por quiebra.

5.1.1.3 Apoyar en los inventarios de utensilios:

- a) Ayudar en los inventarios de utensilios y menaje menor;
- b) proveer a las diferentes áreas de sus requerimientos de utensilios y menaje menor.

5.1.1.4 Cuidar de la seguridad alimentaria:

- a) Aplicar los procedimientos de seguridad alimentaria;
- b) evitar la contaminación de utensilios, lozas, superficies y elementos que entran en contacto con los alimentos;
- c) evitar la contaminación cruzada, la intoxicación por el uso indebido de productos químicos y problemas similares.

5.1.1.5 Cuidar del área de trabajo:

- a) Mantener limpio y organizado el local de trabajo;
- b) limpiar, lavar y conservar piso, paredes, corredores, ventanas, lavabos, locales de basura, vidrios, rejillas, desagües y locales de almacenamiento.

5.1.1.6 Cuidar de la presentación personal:

- a) Usar uniforme completo;
- b) asegurar la higiene del uniforme, de los accesorios y utensilios que entran en contacto con el alimento.

5.1.1.7 Apoyar al equipo:

- a) Auxiliar en la limpieza de área externa a la cocina como bar y restaurante;
- b) pasar plato de la cocina al mesero;
- c) afilar cuchillos,
- d) ayudar en el montaje de mesas, equipos, estaciones de trabajo en áreas públicas según política de la empresa;
- e) colaborar con el departamento de servicio y cocina en el montaje de material, mobiliario, equipos y utensilios para eventos especiales.

5.2 Competencia

5.2.1 El posillero para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) técnicas básicas de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y equipos;
- b) prácticas de arreglo y localización de menaje, utensilios y equipos;

- c) seguridad industrial;
- d) primeros auxilios básicos;
- e) manipulación de químicos y productos especiales;
- f) técnicas de manejo de inventarios.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Lectura de instrucciones simples e identificación de placas, señales de advertencia y símbolos más usuales del sector;
- b) manipular correctamente los utensilios, equipos menores y equipos mayores;
- c) manipular y transportar objetos, instrumentos y equipos de tamaño pequeño y mediano;
- d) coordinación motriz;
- e) arreglar o reparar daños menores de equipos y utensilios;
- f) almacenar y organizar utensilios;
- g) administrar inventarios de utensilios.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

Fuente obtenida del INEM.

Auxiliar contable:

Conocimientos

- Aritmética simple.
- Principios de contabilidad.
- Procedimientos de oficina.
- Procesamiento electrónico de datos.
- Teneduría de libros.
- Sistemas operativos, hojas de cálculo.
- Transcripción de datos

Habilidades:

- Seguir instrucciones orales y escritas.
- Comunicarse en forma efectiva tanto de manera oral como escrita.
- Efectuar cálculos con rapidez y precisión.

Valores:

- Responsabilidad
- Honestidad
- Pulcritud

Funciones

- Recibe, examina, clasifica, codifica y efectúa el registro contable de documentos.
- Revisa y compara lista de pagos, comprobantes, cheques y otros registros con las cuentas respectivas.
- Archiva documentos contables para uso y control interno.
- Elabora y verifica relaciones de gastos e ingresos.
- Transcribe información contable en un microcomputador.
- Revisa y verifica planillas de retención de impuestos.
- Revisa y realiza la codificación de las diferentes cuentas bancarias.

- Recibe los ingresos, cheques nulos y órdenes de pago asignándole el número de comprobante.
- Totaliza las cuentas de ingreso y egresos y emite un informe de los resultados.
- Participa en la elaboración de inventarios.
- Transcribe y accesa información operando un microcomputador.
- Elabora informes periódicos de las actividades realizadas.

4.3 Recursos Financieros

El monto requerido para la puesta en marcha del negocio es de 98.126,40 USD, de los cuales \$58,126.40 corresponden al aporte del propietario y \$40,000 serán financiados con un crédito de la Corporación Financiera Nacional.

4.4 Recursos técnicos/tecnológicos.

Los bienes tangibles con los que contará la Cafetería “Café Manaba”, para ofrecer los servicios en cada área, se detallan a continuación:

COCINA

Tabla#14: Inventario de los equipos para cocina

CANT	MÁQUINARIAS Y EQUIPOS
1	Fregadero con llaves
1	Campana
1	Microondas
1	Procesador de alimentos
1	Batidora
1	Cocina 4 quemadores
1	Molino de verde

1	Tostadora de 6
1	Licuada industrial
1	Refrigerador y congelador de 15 pies
CANT	OTROS INSUMOS
1	Pizarra líquida
2	Marcadores no permanentes
1	Paquete de 160 fundas para basura
2	Tachos para basura
CANT	MOBILIARIO
3	Estanterías de 1,50
1	Estantería de 1,80
1	Mesa de trabajo
1	Mesón de granito

Tabla elaborada por la autora

Tabla#15: Inventario de utensilios para cocina

CANT.	Utilería, cristalería, lencería y demás menaje
2	Ollas de acero 17 litros
1	Olla de acero de 21 litros
2	Espátulas
36	Canastos de mimbre para pan
80	Cuchillos para untar mantequilla
3	Cuchillos de pan
5	Cuchillos profesionales
3	Cucharones
2	Cernidores
36	Jarras para agua
20	Teteras
72	Vasos Pilsen 16 Onzas
4	Juegos de 6 jarros de café irlandés
6	Juegos de 6 vasos largos
20	Juegos de porta mantequilla y porta mermelada
6	Docenas de cuchillos de entrada
6	Docenas de cucharas para café
6	Docenas de tenedores de entrada
72	Platos tendidos de 23 cm
72	Platos tendidos de 25 cm
15	Azucareros
5	Charoles de acero inoxidable
4	Tazones grandes
4	Tazones medianos

1	Abre latas
3	Pinzas
1	Rollo papel film grande
50	Contenedores de alimentos
3	Tablas de picar
72	Copa de ensalada de frutas
15	Ajiceros

Tabla elaborada por la autora

SALÓN BARRA A LA MINUTA

Tabla#16: Inventario de máquinas y equipos para Salón a la minuta

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
1	Cafeteras semiautomáticas.
1	Microondas
2	Wafflera de 4
1	Juguera industrial de 2 tanques de 12 litros
1	Campana de 79x60 cm
1	Mesa refrigerada
1	Granizadora de 15 litros
1	Vitrina térmica
CANT.	MOBILIARIO
1	Barra de madera
1	Estantería de madera para utensilios

Tabla elaborada por la autora

(Ver anexo 7).

Tabla#17: Inventario de decoración de Salón a la minuta

CANT.	DECORACIÓN
1	Letrero de la cafetería de madera
8	Metros de papel tapiz
CANT.	Utillería, cristalería, lencería y demás menaje
3	Espátulas de silicón
4	Pinzas
36	Platos tendidos de 23 cm
36	Platos tendidos de 25 cm
1	Paquete de 130 sorbetes
36	Jarras para café irlandés 10 onzas
6	Juegos de 6 vasos largos
6	Docenas de tazas de café con platillo

Tabla elaborada por la autora

SALÓN COMEDOR

Tabla#18: Inventario de máquinas y equipos del Salón Comedor

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
1	LCD LG de 42 ''
1	Ruteador
2	Aires acondicionados LG de 32 BTU
CANT.	MOBILIARIO
10	mesas cuadradas para 4 personas
5	mesas cuadradas para 2 personas
50	sillas de madera
1	estante de apoyo

Tabla elaborada por la autora

Tabla#19: Inventario de decoración de Salón Comedor

CANT.	DECORACIÓN
15	Centros de mesa
1	Reloj de pared antiguo
6	Vasijas de barro
3	Cuadros
CANT.	Utillería, cristalería, lencería y demás menaje
7	Juegos de 6 individuales de mimbre
15	Porta servilletas
2	Paquetes de 150 servilletas

Tabla elaborada por la autora

(Ver anexo 8).

CAJA

Tabla#20: Inventario de máquinas y equipos del área de caja

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
1	Máquina registradora
1	Teléfono inalámbrico
1	Detector de billetes falsos
1	Impresora HP
1	Calculadora
CANT.	MOBILIARIO
1	Silla de escritorio
1	Counter de madera
CANT.	OTROS INSUMOS
10	Esferos
5	Rollos de papel para impresora

Tabla elaborada por la autora

CARRETA

Tabla#21: Inventario de máquinas y equipos del área de la carreta.

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
1	Extractor de jugo
1	Hielera
CANT	Utilería, cristalería demás menaje
3	Docenas de vasos Pilsen
1	Pinza para hielo
1	Paquete de 130 sorbetes
CANT.	MOBILIARIO
1	Carreta de madera
1	Estantería de madera

Tabla elaborada por la autora.

OFICINA

Tabla#22: Inventario de máquinas y equipos del área de la oficina

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
1	Laptop Toshiba
CANT.	MUEBLES DE OFICINA
1	Escritorio
1	Silla
1	Ventilador de tumbado
1	Calculadora
CANT.	OTROS INSUMOS
1	Resma de papel bond A4
1	Impresora HP

Tabla elaborada por la autora

BAÑOS

Tabla#23: Inventario de equipos, decoración y lencería para los servicios higiénicos.

CANT	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
4	Inodoros
5	Lavamanos con soporte
4	Juegos de accesorios
3	Secador de manos automático
3	Juegos de llaves
CANT.	DECORACIÓN
2	Cuadros
4	Velas
4	Ambientadores
CANT.	Utilería y lencería
3	Toallas
4	Tachos para basura
100	Fundas para basura
4	Envases de jabón líquido

Tabla elaborada por la autora

ARTÍCULOS DE LIMPIEZA

Tabla#24: Inventario de utensilios para limpieza

CANT	UTENSILIOS
1	Escoba
1	Recogedor de basura
1	Galón de desinfectante
1	Mopa
1	Lava platos
1	Jabón líquido para platos
1	Galón de cloro
1	Rollo de paños
2	Juegos de toallas para cocina
2	Esponjas para platos
10	Toallas para limpieza de mesas

Tabla elaborada por la autora

ÁREA DE DESPERDICIOS

Tabla#25: Insumos para el área de desperdicios

CANT.	INSUMOS
3	Tachos para basura
1	Paquete de 100 fundas de basura

Tabla elaborada por la autora

5. Estudio técnico de la Cafetería

5.1. Localización

La Cafetería “Café Manaba”, estará ubicada en la provincia de Manabí, en la ciudad de Manta, Parroquia Manta; Zona Barbasquillo.

Será una edificación que preserva los rasgos típicos del puerto pesquero y detalles sobresalientes del país, aprovechando la zona comercial. Se ha optado por la construcción y adecuaciones que faciliten el ingreso a los clientes para que satisfagan sus necesidades de alimentación. La factibilidad de este proyecto se sostendrá por su ubicación, relativamente cercana a varios recursos turísticos, y una zona muy comercial que actualmente es explotada con altas posibilidades de incremento de visitantes y residentes de la zona.

5.2 Tamaño del Negocio

La Cafetería “Café Manaba” se construirá en un total de 150 m² en un terreno aproximado de 200 m², el diseño responde a la capacidad de 50 personas (5 mesas de 2 personas, 10 mesas de 4 personas), un salón de comedor tematizado en dos ambientes, una barra para la preparación de alimentos a la minuta, una amplia cocina, así como también, el área de la preparación de jugos con vista y acceso a la vía Barbasquillo, y un amplio parqueo para autos y bicicletas, se resumen en un lugar amplio y confortable para disfrutar de productos y servicios de calidad (Ver anexo 9).

5.3 Diagramas de Procesos de producto y servicios

DIAGRAMA DE PROCESO DEL SERVICIO

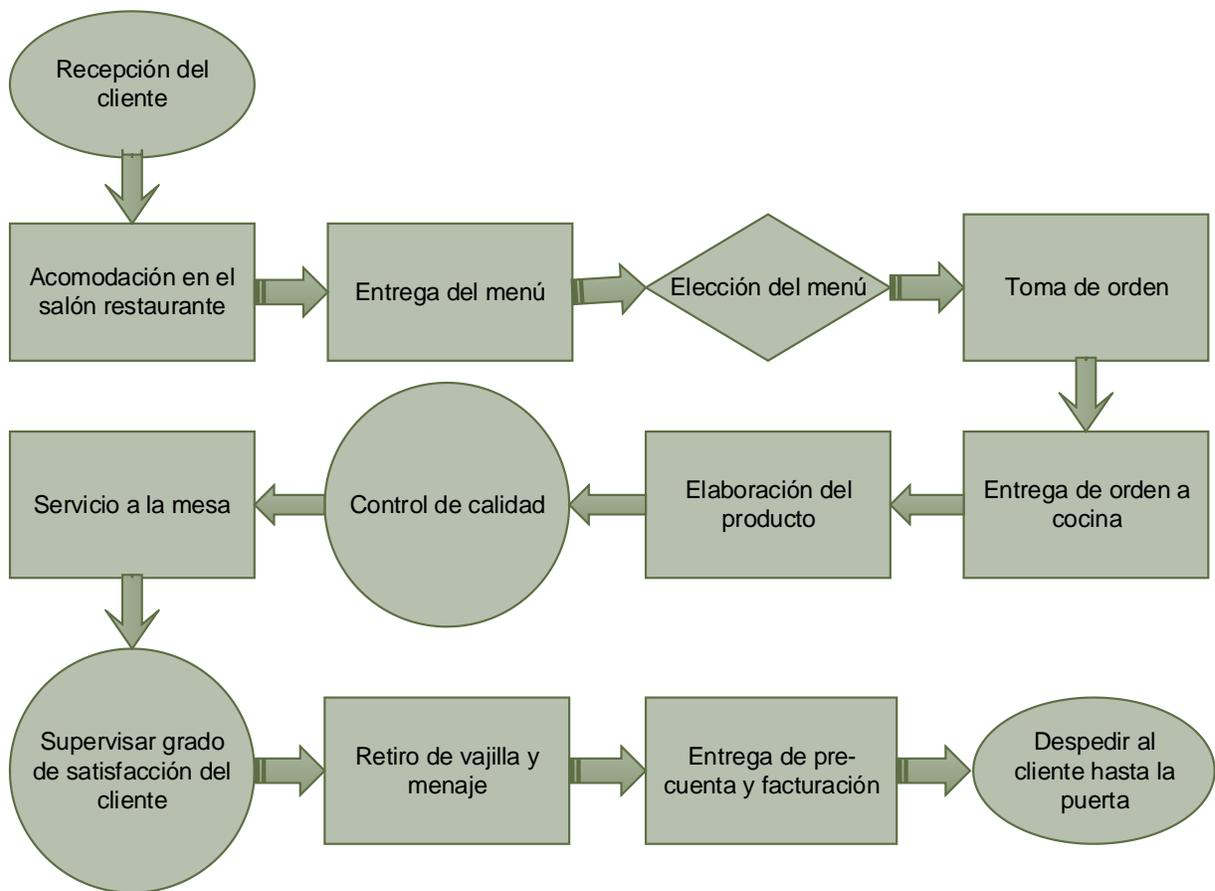


DIAGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS FRIAS

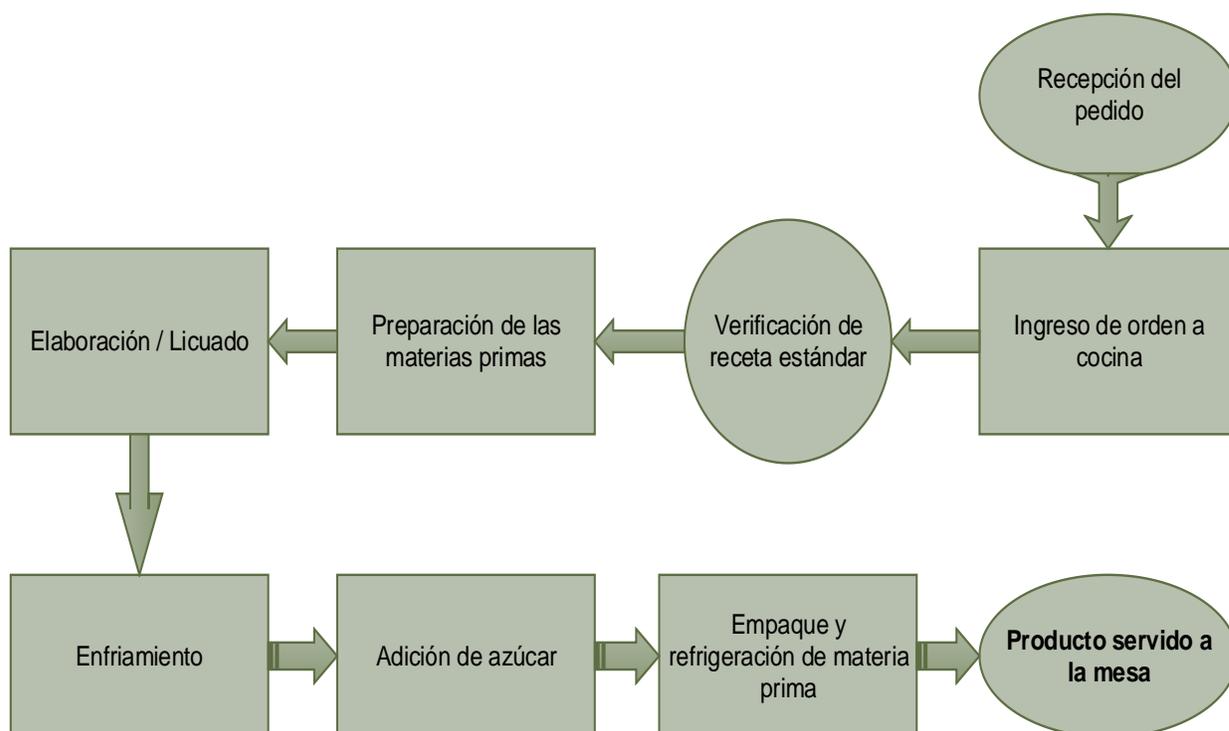


DIAGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS CALIENTES

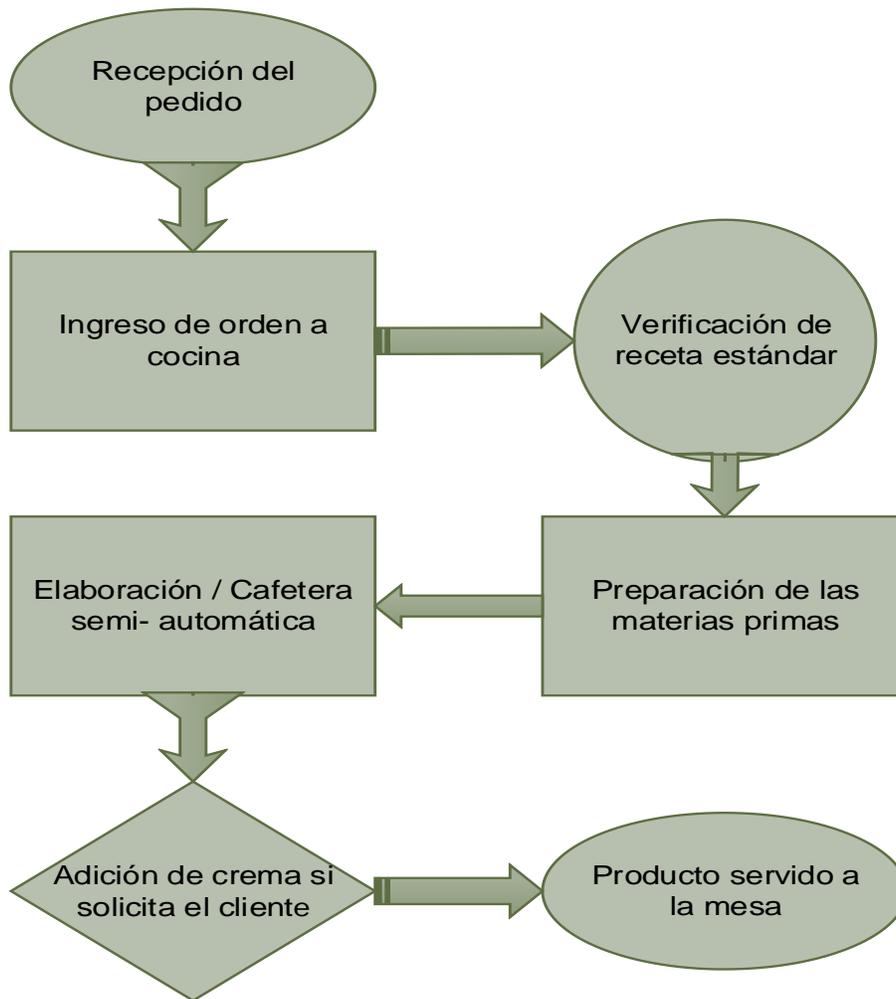
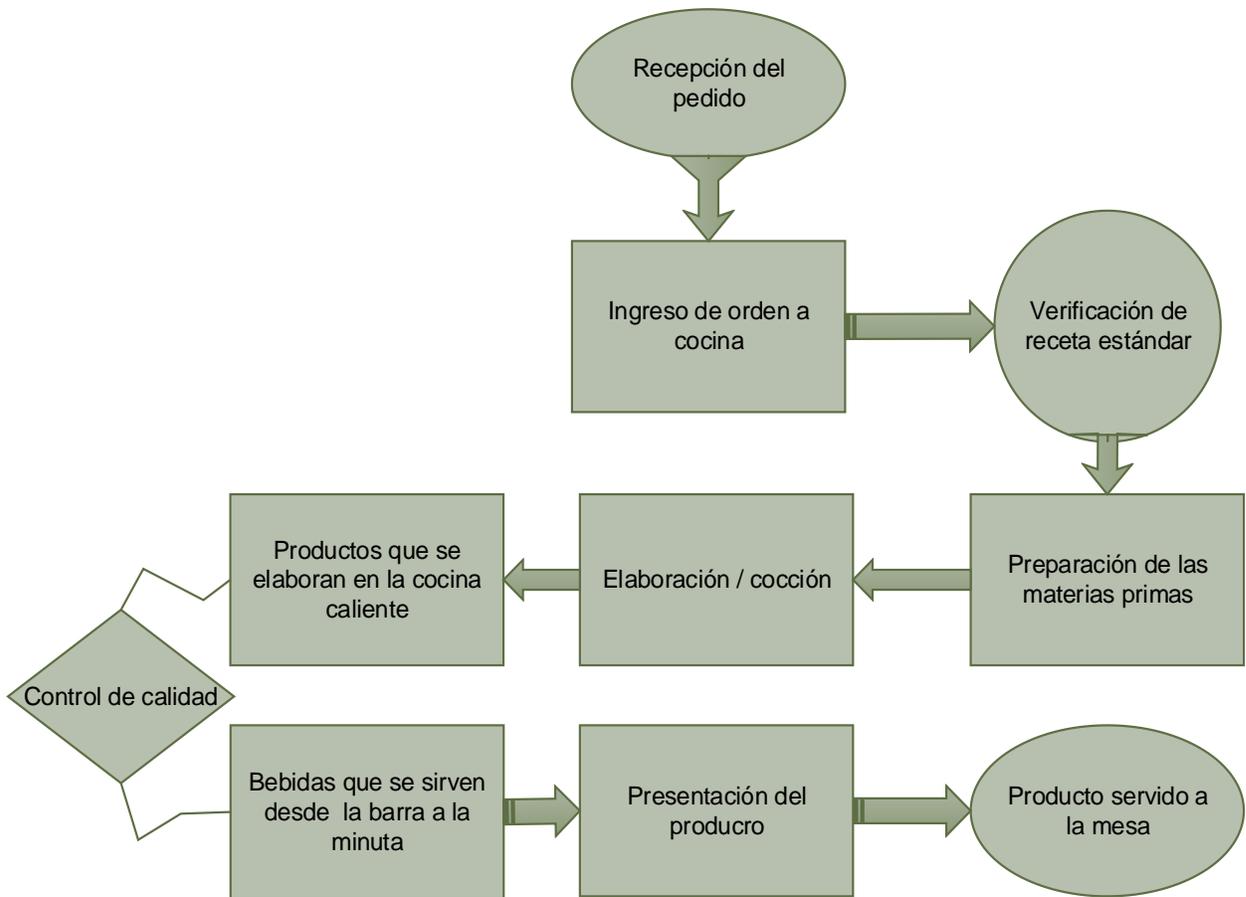


DIAGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN DE UN DESAYUNO



5.4 Diseño o descripción del producto y servicio

Desde el inicio de servicio en la cafetería, el cliente llega al establecimiento y es recibido por personal altamente capacitado, quien lo guiará hasta ubicarlo en una, posterior a ello se entrega el menú y se ofrecen alternativas o sugerencias, siendo que el caso lo amerite, una vez ingresado el pedido a cocina se selecciona la materia prima con la que se procederá a la elaboración de los alimentos para que una vez elaborados, pasen por un exigente proceso de control de calidad antes de servir los alimentos a la mesa. Durante la degustación de los productos se procederá a verificar constantemente la satisfacción del cliente y una vez que los comensales hayan concluido con sus alimentos se procederá a retirar la vajilla y menaje.

Finalmente se realizará la entrega de la pre-cuenta para posterior a ello, proceder con la facturación de los alimentos, dando a la par la opción de calificar la calidad de los productos y servicios obtenidos por parte del cliente y así se finalizará el proceso.

5.5 Determinación de la capacidad instalada del negocio

La Cafetería “Café Manaba” ofrecerá una capacidad instalada de 50 comensales, y de acuerdo a un estudio de campo se comprobó que la tasa de ocupación promedio de las cafeterías competidoras en la ciudad de Manta, es del 65% de la capacidad instalada, y en horas claves alcanza un 94%, en el siguiente cuadro se proyecta un escenario con dicha ocupación:

ESCENARIO 1 (65% DE OCUPACIÓN)

Martes – Jueves

07:30 – 11:00

17:30 – 22:00

Tabla#26: Escenario 1 con el 65% de ocupación.

CAPACIDAD	ESTIMADO	ROTACIÓN	HORAS	PAX ATENDIDOS/ DÍA
50	32 Pax	1.5	8	173

Tabla elaborada por la autora

ESCENARIO 2 (94% DE OCUPACIÓN)

Viernes-Domingo

07:30 – 11:00

17:30 – 22:00

Tabla#27: Escenario 2 con el 94% de ocupación.

CAPACIDAD	ESTIMADO	ROTACIÓN	HORAS	PAX ATENDIDOS
50	47 Pax	1.5	8	251

Tabla elaborada por la autora

5.6 Especificaciones (materias primas, ingredientes, insumos, producto final, normas y estándares).

La Cafetería “Café Manaba” elaborará los productos con materias primas o insumos de alta calidad, ya que serán adquiridos en las cadenas de mayor prestigio a nivel Nacional, los cuales garantizarán un producto de calidad, así también el negocio garantizará que los productos serán elaborados en base a recetas establecidas por un Chef especialista de la gastronomía europea y típica nacional.

El negocio se rige a los estándares de calidad con respecto a la higiene, el cuidado y la preservación de los alimentos, partiendo desde la calidad de los insumos, más la experticia de quienes elaboran los productos, siendo estos los requisitos necesarios para finalmente elaborar un producto acorde a las exigencias del consumidor.

5.7 Escogencia de la tecnología del producto.

Los productos a ofrecerse en la Cafetería “Café Manaba” conctará serán elaborados por equipos tecnológicos que se detallan a continuación:

- **Cocina compacta industrial de 6 Hornallas con plancha intermedia:** se obtendrá esta cocina marca Gastroquip, hecha de acero inoxidable, rejas y quemadores de fundición y hierro, con un horno enlozado con piso de ladrillos refractarios y válvula de seguridad, además tiene una plancha intermedia para mantener algunos productos calientes. Será muy útil para poder elaborar diversos productos en menor tiempo gracias a la potencia de fuego que brinda esta cocina; es decir la producción de los alimentos se realizarán de manera eficaz, minimizando el tiempo en el servicio.
- **Molino de choclo y plátano verde marca corona:** posee una estructura metálica, polea y una banda para disminuir la velocidad, un motor ½ HP, revestido con acero inoxidable, con estas características permite moler dos tipos de materias primas con mayor capacidad y la facilidad de regular la velocidad, lo que permitirá obtener los insumos de una manera eficiente para preparar los productos.
- **Tostadora & sanduchera Estriada LR de 6 rebanadas:** elaborada de acero inoxidable, permite la elaboración hasta 6 rebanadas de panes, con doble uso como tostadora y sanduchera de acuerdo a la temperatura que permite regular manualmente, y facilita su uso con rapidez.
- **Licuada industrial:** marca Silenzio contiene un vaso de acero inoxidable, con la capacidad hasta de 2 litros, lo que permitirá elaborar las bebidas rápidamente.
- **Cafetera industrial semiautomática:** elaborada con una caldera de cobre con calderines y termosifón independientes de cada grupo, apta para realizar todo tipo de café, con la más avanzada tecnología en cuanto a seguridad y fiabilidad lo que confiere con gran durabilidad y bajo mantenimiento, dispone de termostato, una dosis de café accionada por interruptores, una salida de vapor y de infusiones, dos manómetros y red de agua; con estas especificaciones es apta para cubrir la

elaboración de la mayoría de las bebidas calientes de la cafetería, tiene una capacidad hasta 13 litros con una potencia de 2.600w.

- **Horno Microondas:** Marca Panasonic, contiene un panel digital, descongelación turbo inverter, un sensor de cocción y plato giratorio, con estas características facilitará la producción de los alimentos o calentamiento a la hora de servir al cliente.
- **Extractor industrial de jugo:** fabricado de acero inoxidable, contiene cernidor, y dos recipientes, lo que facilitará
- **Refrigerador y congelador:** está elaborado de acero inoxidable, con el sistema no frost, contiene control de temperatura digital, gabinetes de congelador y refrigerador, cerrado automático de puertas, protector y ahorrador de energía; los espacios son amplios y facilita la limpieza, es apto para conservar los insumos de la cafetería y garantizar la calidad de los productos procesados.
- **Mesa de trabajo:** incluye tres repisas, construido de acero inoxidable, patas con tubo redondo, y regulador de altura, lo que apoya y facilita el trabajo del chef y auxiliar de cocina antes y durante los procesos de los productos, contiene un espacio suficiente para poder trabajar hasta dos personas al mismo tiempo.
- **Wafflera de 4:** elaborada con acero inoxidable, rejillas resistente de teflón, control de temperatura de 50 grados a 300 grados, cuatro timers electrónicos y switch de encendido, sus características garantizan la excelencia del producto final, minimiza el tiempo de servicio y gracias a su control de temperatura se podrá obtener el producto esperado.
- **Crepera eléctrica:** contiene un diámetro de teflón 35cms, elaborada de acero inoxidable, control de temperatura desde 50 grados a 300 grados, permitirá brindar un producto de calidad al gusto del cliente.

- **Juguera de 24 litros:** contiene dos tanques de 12 litros cada uno, con un compresor 1/3 HP, permite mantener las bebidas en una temperatura adecuada con la capacidad suficiente para servir a los clientes de la cafetería.
- **Campana de 79x60 cm:** de material acero inoxidable.
- **Vitrina refrigerada:** contiene dos repisas y seis repartimientos, un sistema de refrigeración de 10 a 12”, iluminación con lámpara fluorescente, y vidrio curvo que facilitará la ubicación en la barra a la minuta y abastecer los aderezos y frutas para que el cliente pueda visualizar y elegir la preparación de sus crepes y waffles, además de exponer los productos que necesitan de refrigeración.

La Cafetería “Café Manaba” optará por invertir en equipos especializados y de última tecnología, los cuales serán óptimos para la elaboración de estos alimentos y cuyas características principales serán tener una vida útil prolongada, de uso industrial y fabricados de teflón y acero inoxidable en su mayoría, de tal forma que se puede garantizar la excelencia del producto y la satisfacción del cliente.

5.8 Vida útil del negocio.

El período de caducidad promedio proyectado de la Cafetería “Café Manaba”, teniendo en cuenta que no se realizará ninguna restauración, será de aproximadamente 5 años. (Ver anexo 10).

5.9 Inversiones requeridas y costos asociados.

De acuerdo a los activos que la Cafetería “Café Manaba” contará para la producción de sus productos y servicios, se detalla a continuación:

Tabla#28: Requerimientos de construcción y adecuación del negocio

REQUERIMIENTOS DE CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DEL LOCAL				
MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL (USD)	
			Unitario	Total
Valor de la Construcción*	Metro Cuadrado	150	232.37	34856.00
TOTAL				\$ 34,856.00

* Incluye: obra muerta, electricidad, sistema sanitario, acabados medio, losa, inodoros, lavabos.

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 29: Valor del terreno y construcción en el área

REQUERIMIENTOS DE CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DEL LOCAL				
MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL (USD)	
			Unitario	Total
Terreno	Metro Cuadrado	150	100.00	15000.00
TOTAL				\$15,000.00

Tabla elaborada por la autora

Tabla#30: Balance de la obra civil

BALANCE DE OBRA CIVIL	
DETALLE	VALOR
Valor de la Construcción	34,856.00
Terreno	15,000.00
TOTAL	\$ 49,856.00

Tabla elaboradas por la autora

Tabla# 31: Balance general de maquinarias y equipos de la cafetería

BALANCE DE MAQUINARIA Y EQUIPOS				
Máquina	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo (USD)	Vida útil (años)
SALON COMEDOR				
LCD LG de 42 ''	1	1200	1200	5
aires acondicionados LG de 32 BTU	2	700	1400	5
COCINA				
Campana	1	284	284	5
Fregadero con juego de llaves	1	92.9	92.9	5
microondas	1	700	700	5
procesador de alimentos	1	1400	1400	5
batidora 5 litros	1	615	615	5
cocina 4 quemadores	1	1100	1100	5
molino de verde	1	690	690	5
Tostadora de 6 panes	1	480.00	480	5
licuadora industrial	1	380.00	380	5
refrigerador y congelador	1	3900.00	3900	5
SALON BARRA A LA MINUTA				
Cafeteras semiautomáticas.	1	168.75	168.75	5
Microondas	1	700.00	700	5
waffleras de 4	1	250.00	250	5
juguera industrial de 2 tanques de 12 litros	1	1150.00	1150	5
granizadora de 15 litros	1	1700.00	1700	5
campana de 79x60 cm	1	350.00	350	5
vitrina pastelera 2 repisas	1	1550	1550	5
mesa refrigerada	1	1450	1450	5
CARRETA				
extractor de jugo	1	580	580	5
hielera	1	120	120	5
TOTAL			\$ 20,260.65	

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 32: Balance general de equipos de computación para la cafetería

BALANCE DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				
Máquinas	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo (USD)	Vida útil (años)
CAJA				
impresora HP 4615	1	123.21	123.21	3
OFICINA				
Laptop Toshiba	1	580	580	3
Impresora canon HP 4615	1	123.21	123.21	3
Ruteador	1	65	65	3
TOTAL			\$ 891.42	

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 33: Balance general de muebles y enseres para la cafetería

BALANCE DE MUEBLES Y ENSERES				
Muebles	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo (USD)	Vida útil (años)
SALON COMEDOR				
mesas cuadradas para 4 personas	10	120	1200	10
mesas cuadradas para 2 personas	5	80	400	10
sillas de madera	50	60	3000	10
estante de apoyo	1	55	55	10
centros de mesa	15	4	60	10
reloj de pared antiguo	1	31.07	31.07	10
adornos, jarron de ceramica	4	32.14	128.56	10
cuadros	4	10.62	42.48	10
COCINA				
mesas de trabajo	1	480	480	10
estanterias de 1,50	3	195	585	10
estanteria de 1,80	1	215	215	10
SALON BARRA A LA MINUTA				
barra de madera	1	260	260	10
estanteria de madera para utensilios	1	75	75	10
letreiro de la cafetería de madera	1	30	30	10
Metro de papel tapiz	8	2.2	17.6	10
CARRETA				
carreta de madera	1	120	120	10
estantería de madera	1	75	75	10
CAJA				
silla de escritorio	1	120.54	120.54	10
counter de madera	1	100	100	10
BAÑOS				
cuadros	2	45.18	90.36	10
velas	4	13.3	53.2	10
ambientadores	4	1.2	4.8	10
OFICINA				
escritorio	1	160	160	10
silla	1	80.35	80.35	10
ventilador de techo	1	133	133	10
TOTAL			\$ 7,516.96	

Tabla elaborada por la autor

Tabla# 34: Balance de utensilios de la cafetería

BALANCE DE UTENSILIOS				
Máquina	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo (USD) ANUAL	Vida útil (años)
SALON COMEDOR				
Servilleteros	15	2.67	40.05	5
juegos de 6 individuales de mimbre	7	8.92	62.44	5
COCINA				
Ollas de acero 17 litros	2	81.00	162.00	5
olla de acero de 21 litros	1	83.00	83.00	5
Espátulas	2	128.00	256.00	5
canastos de mimbre para pan	36	3.20	115.20	5
cuchillos para untar mantequilla	80	8.79	703.20	5
cuchillos de pan	3	3.04	9.12	5
cuchillos profesionales tramontina	5	3.17	15.85	5
cucharones	3	15.56	46.68	5
jarras para agua	36	5.38	193.68	5
Teteras	20	2.23	44.60	5
juegos 3 de vasos pilsen	9	5.36	48.24	5
juegos de 6 jarros de café irlandes	4	17.85	71.40	5
juegos de 6 vasos largos	8	14.96	119.68	5

juegos de porta mantequilla y porta mermelada	20	3.13	62.60	5
docenas de cuchillos de entrada	6	11.92	71.52	5
docenas de cucharas para café	6	6.74	40.44	5
docenas de tenedores de entrada	6	8.30	49.80	5
platos tendidos de 23 cm	72	4.91	353.52	5
paquete d 150 servilletas de tela	2	3.80	7.60	5
platos tendidos de 25 cm	72	5.80	417.60	5
Cernidores	2	1.52	3.04	5
Azucareros	15	0.89	13.35	5
charoles de acero inoxidable	5	6.43	32.15	5
tazones grandes	4	50.94	203.76	5
tazones medianos	4	45.78	183.12	5
abre latas	1	4.02	4.02	5
Pinzas	3	1.96	5.88	5
rollo papel film grande	1	1.20	1.20	5
set de 25 contenedores para llevar	2	2.17	4.34	5
tablas de picar	3	10.50	31.50	5
copa de ensalada de frutas	72	4.46	321.12	5
Ajiceros	15	1.48	22.20	5
pizarra líquida	1	22.00	22.00	5
marcadores no permanentes	2	0.65	1.30	5
tachos de basura	1	11.00	11.00	5
SALON BARRA A LA MINUTA				
espátulas de silicón	3	7.63	22.89	5
Pinzas	4	1.96	7.84	5

platos tendidos de 23 cm	36	4.91	176.76	5
platos tendidos de 25 cm	36	5.80	208.80	5
juegos de 6 jarros de café irlandes	4	17.85	71.40	5
paquete de 130 sorbetes	1	0.84	0.84	5
juegos de 6 vasos largos	6	14.96	89.76	5
docenas de tazas de café con platillo	6	16.07	96.42	5
CARRETA				
juegos 3 de vasos pilsen	8	5.36	42.88	5
pinza para hielo	1	2.50	2.50	5
paquete de 130 sorbetes	1	0.84	0.84	5
BANOS				
Juegos de accesorios	4	39.00	156.00	5
secador de manos automatico	3	130.00	390.00	5
juegos de llaves	3	79.75	239.25	5
tachos de basura	4	22	88.00	5
envases de jabon liquido	4	2.23	8.92	5
AREA DE DESPERDICIOS				
Tachos de basura	3	7.79	23.37	5
LIMPIEZA				
Escoba	1	1.75	1.75	5
recogedor de basura	1	1.2	1.20	5
Mopa	1	1.15	1.15	5
juegos de toallas para cocina	2	2.86	5.72	5
toallas para limpieza de mesas	10	0.8	8.00	5
TOTAL			\$ 5,478.49	

Tabla#35: Balance de insumos de limpieza

BALANCE DE INSUMOS DE LIMPIEZA				
MATERIAL	Volumen de Produccion: 135000-165000servicios anual			
	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO ANUAL (USD)	
			Unitario	Total
SALON COMEDOR				
Paquetes de 150 servilletas	Pack x 150	24	3.60	86.40
COCINA				
Paquete de 160 fundas de basura	Pack x 160	12	8.00	96.00
BAÑOS				
Paquete de 100 fundas de basura	Pack x 100	12	2.45	29.40
ÁREA DE DESPERDICIOS				
Paquete de 100 Fundas de basura	Pack x 100	12	5.34	64.08
LIMPIEZA				
Galón de desinfectante	Galones	12	2.20	26.40
Lava platos	Pack x 3	12	0.90	10.80
Jabón liquido para platos	Pack x 3	12	1.80	21.60
Galón de cloro	Galones	12	2.80	33.60
Rollo de paños	Pack x 10	12	2.10	25.20
Esponjas para platos	Pack x 10	24	0.20	4.80
TOTAL			\$	398.28

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 36: Balances del personal de la cafetería “Café Manaba”

BALANCE DE PERSONAL											
PRIMER AÑO SIN FR											
CARGO	# PUESTOS	REMUNERACIÓN MENSUAL									Remuneración ANUAL
		Unitario (USD)	Sueldo por # de trabajadores	Aporte Patrona IESS	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Recargo Extraordinario	Vacaciones	TOTAL (USD) Mensual	
Gerente General	1	750	750	91.13	62.5	28.33		100	31.25	1063.21	12758.5
mesero	2	340	680	82.62	56.67	56.67		91	28.33	994.95	11939.44
Capitán de mesero	1	400	400	48.60	33.33	28.33		53	16.67	580.27	6963.2
Chef	1	550	550	66.83	45.83	28.33		73	22.92	787.24	9446.9
Auxiliar de cocina	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
Cajera	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
Steward	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
TOTAL	8									\$4,918.10	\$ 59,017.20

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 37: Balance de costos administrativos

BALANCE DE COSTOS ADMINISTRATIVOS				
MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO ANUAL (USD)	
			Unitario	Total
Agua potable	Metros Cubicos	1400	0.72	1008
Energia Electrica	Kilowatios/ Hora	45550	0.061	2778.55
Telefono	Minutos	750	0.4	300
Tinta de Impresora - Canon CI - 31/ PG - 30	Cartuchos (recargas)	6	6.99	41.94
Esféros	Unitario	10	0.35	3.5
Rollo de papel	Pack x 5	5	23	115
Resma de papel bond A4	Pack (500 hojas)	12	7.45	89.4
Bono de Desempeño	(-)	12	50	600
Servicio de internet	n/a	12	35	420
Auxiliar externo contable	n/a	12	350	4200
Permisos, patentes, certificados municipales	n/a	1	320	320
TOTAL				\$ 9,876.39

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 38: Balance de costos operativos

BALANCE DE COSTOS OPERATIVOS			
MATERIAL	CANTIDAD	COSTO ANUAL (USD)	
		Unitario	Total
Mantenimiento de Maquinaria y Equipos	1	672.08	672.08
Mantenimiento de Muebles y Enseres	1	207.33	207.33
TOTAL			\$ 879.41

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 39: Gastos de constitución y pre-operacionales

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
DETALLE	VALOR
Avalúos de la propiedad	400.00
Gastos Constitución Legal	500.00
Gasto de Instalación	300.00
Gasto por diseño de planos	50.00
TOTAL	\$ 1,250.00

GASTOS PREOPERACIONALES	
DETALLE	VALOR
Publicidad BTL Anticipada	850.00
Sistema Contable GENESIS	2,016.00
TOTAL	\$ 2,866.00

Tabla elaborada por la autora

5.10 Abastecimiento de materias primas:

Tabla# 40: Materias primas de la cafetería “Café Manaba”

MATERIA PRIMAS	ZONA DE PRODUCCIÓN	PERIODO DE DISPONIBILIDAD DEL INSUMO	PROGRAMACIÓN DE ABASTECIMIENTO
ACEITE	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
AGUA	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANAL
AJÍ	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
APIO	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
ATÚN	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANAL
AZÚCAR	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
BANANO	GUAYAS	TODO EL AÑO	DIARIO
CAFÉ EXPRESO	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
CAFÉ PASADO	MANABÍ	TODO EL AÑO	MENSUAL
CAPUCCINO	MANABÍ	TODO EL AÑO	MENSUAL
CEBOLLA	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
COLORADA			
CEBOLLA BLANCA	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
CEBOLLA PERLA	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANAL
CHICHARRÓN	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
CHOCLO	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
CHOCOLATE	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL

CULANTRO	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANTAL
ESENCIA DE VAINILLA	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
FRUTILLAS	IMBABURA	ATODO EL AÑO	DIARIO
HARINA	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
HELADO DE CHOCOLATE	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANTAL
HELADO DE FRESA	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANTAL
HELADO DE VAINILLA	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANTAL
HUEVOS	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANTAL
JAMÓN	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
LECHE	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
LECHUGA	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANTAL
LEVADURA DE PANADERÍA	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
LIMONES	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANTAL
LONGANISA DE POLLO	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MANÍ	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MANTECA DE COLOR	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MANTEQUILLA	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MAYONESA	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MELÓN	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
MIEL DE MAPLE	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
MOCACCINO			MENSUAL
MORA	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANTAL
NARANJAS	LOS RÍOS	TODO EL AÑO	SEMANTAL
PAN DE MOLDE	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANTAL

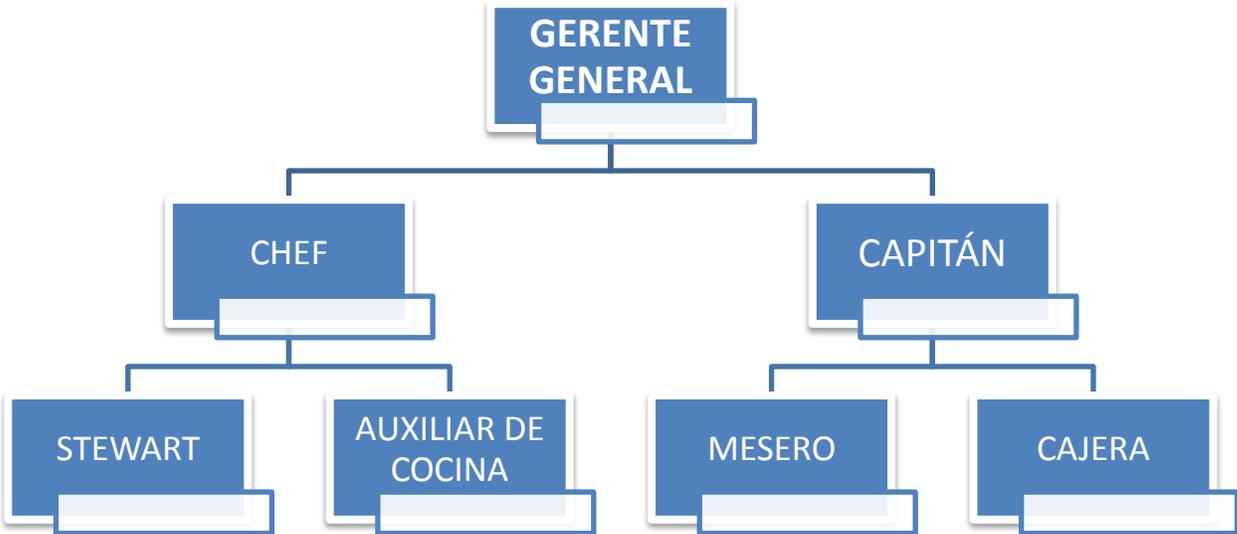
PAPA CHOLA	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
PAPAYA	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANAL
PECHUGA DE POLLO	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
PESCADO	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
PIMIENTA	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
PIÑA	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
PLÁTANO VERDE	EL ORO	TODO EL AÑO	SEMANAL
QUESO	MANABÍ	TODO EL AÑO	SEMANAL
SAL	SANTA ELENA	TODO EL AÑO	MENSUAL
SALCHICHA ALEMANA	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
SAZONADOR	GUAYAS	TODO EL AÑO	MENSUAL
TOCINO	GUAYAS	TODO EL AÑO	SEMANAL
TOMATE DE ÁRBOL	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL
TOMATE RIÑÓN	CHIMBORAZO	TODO EL AÑO	SEMANAL

Tabla elaborada por la autora

6. Estudio Organizacional de la Cafetería “Café Manaba”

6.1 Organigrama

La Cafetería “Café Manaba” estará constituida por el personal de trabajo distribuido de la siguiente manera:



La jerarquía de los colaboradores se detalla a continuación:

Tabla# 41: Tabla jerárquica de los colaboradores de la Cafetería

JERARQUÍA	Nómina	# Trab.
01	Gerente General	1
02	Chef	1
02	Capitán de Meseros	1
03	Auxiliar de cocina	1
03	Cajera	1
03	Mesero	2
03	Stewart	1

6.2 Descripción de puestos y funciones

Gerente General

Se encargará de garantizar el sistema operativo y legal del negocio, Sus funciones son:

- Planear, organizar y control de presupuestos, personal, acciones y labores del establecimiento.
- Elabora presupuestos de ingresos y egresos.
- Elabora un plan general a cumplir en el establecimiento.
- Fija políticas y reglas.
- Elabora planes para prevención de desastres.

- Organiza juntas departamentales.
- Establece estándares de calidad de servicio al cliente.
- Supervisa el trabajo de los demás trabajadores.
- Supervisa mensualmente los estados financieros y los analiza.
- Analiza costos y gastos de los departamentos.
- Analiza modificaciones de precios de A & B
- Supervisa y aprueba programas de capacitación.
- Autoriza incrementos de salarios, promociones y premios a los empleados.
- Selecciona al talento humano.
- Firma contratos.
- Se encarga de las estrategias de marketing y publicidad.
- Acompaña al Chef a realizar las compras semanales

Mesero

Al ser parte del personal de contacto, se le confiará la atención directa al cliente para efectos de la prestación del servicio, sus funciones son:

- Mantenimiento al menaje.
- Montaje diario
- Sirve alimentos y bebidas solicitados por los clientes.
- Identifica los platos del menú.
- Ayuda y mantiene la limpieza del salón.
- Recibe y saluda de manera amable y cortés.
- Despeja cualquier duda o inquietud haciéndoles saber que se está presto para atender al cliente.
- Actúa con rapidez en la localización de la reserva y la verificación de la misma.
- Acompaña y acomoda al cliente en la mesa.
- Entrega las cartas para que pueda tomar alguna orden o petición por parte del cliente.

- Vela por el bienestar de los clientes durante y después del servicio
- Entrega la pre cuenta al momento que solicite el cliente
- Despede a los clientes.

Chef

Es el responsable de la preparación de los alimentos, sus funciones son:

- Manejo de personal de cocina.
- Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la Cafetería.
- Mantiene en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- Elabora informes periódicos de las actividades realizadas
- Controla y supervisar la elaboración de platillos.
- Supervisar el personal a su cargo.
- Controla que los alimentos sean preparados con la más alta higiene y calidad.
- Asigna tareas a su personal.
- Interviene en la elaboración de menús prolijamente.
- Se encarga de fijar estándares para la compra.
- recepción y almacenamiento y despacho de los productos.
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platos.
- Realiza las compras semanales junto con el gerente de la Cafetería
- Elabora recetas estándar de los platos.
- Aplica el tiempo necesario en la elaboración de los alimentos.
- Es responsable de la preparación de alimentos en la cocina.
- Evita el desperdicio de materia prima.
- Responsable de materiales y equipos a su cargo.
- Mantiene y ayuda en la limpieza de su área de trabajo.

Capitán de Meseros

Persona responsable de supervisar, organizar y dirigir la operación de la cafetería para el servicio, siempre en función a la misión del negocio y buscando la satisfacción total del cliente.

- Programa y supervisa el trabajo del personal a su cargo.
- Elabora reportes de puntualidad, aseo, asistencia, y disciplina del personal a su cargo
- Establece juntas periódicas con los empleados a fin de evaluar el servicio
- Capacita constantemente a su personal
- Verifica la calidad del servicio en base a las normas y procedimientos del establecimiento.
- Atiende quejas de los clientes
- Supervisa el seguimiento de las formas y sistemas de control
- Verifica la preparación previa al servicio (mise en place)
- Coordina la práctica de inventarios de loza, cristalería y demás utensilios para servicio en los diferentes centros de servicio.
- Debe conocer perfectamente los ingredientes y preparación de los platillos que se tienen en la carta.
- Asiste en el servicio a la mesa a los clientes en momentos de alta ocupación
- Conoce y aplica las técnicas de flameo y deshuesado de alimentos.
- Supervisa la calidad, rapidez, cortesía y continuidad en el servicio
- Mantiene buena comunicación con el personal a su cargo.
- Supervisa las comandas y cuentas para su correcto cobro.

Auxiliar de cocina

Es el asistente del Chef, con funciones específicas tale como:

- Cocina platos sencillos de acuerdo al menú solicitado.

- Ayuda en la preparación de alimentos a la minuta, ubicada en el salón del comedor.
- Hornea y fríe alimentos requeridos en el menú.
- Prepara condimentos y especias según los requerimientos del Chef
- Limpia verduras, frutas, hortalizas, aves, carnes y pescados para su preparación.
- Extrae el jugo de las frutas.
- Ordena los utensilios de cocina.
- Asea las mesas, mesones, estantes, baldosas, pisos, fregaderos y demás áreas en perfecto estado de limpieza.
- Selecciona los alimentos según las instrucciones del chef.
- Recopila y elimina desperdicios de alimentos en la cocina.
- Llena reportes periódicos de las tareas asignadas.
- Mantiene limpio y en orden equipos y sitio de trabajo.
- Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la organización.
- Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada por el chef.

Cajera

Responsable por la recepción, manejo y custodia del dinero o documentos relacionados, tales como: efectivo, cheques, tiquetes de tarjetas crédito/débito, etc), resultantes de la transacciones diarias de venta de la sección.

- Recibe diariamente el fondo de cambio del Contador de la Cafetería.
- Atender a los clientes vía telefónica.
- Saludar siempre a los clientes con una sonrisa amistosa.
- Toma la comanda del mesero y dicta los productos a prepararse en cocina
- Marca en la caja las sumas correspondientes al costo de la comanda
- Verifica los alimentos que el mesero transporta en la bandeja.
- Recibe diariamente dinero producto de la venta de alimentos y bebidas que se brinda en la Cafetería.
- Se recibe el dinero y se entrega al cliente cambio si es necesario.
- Entrega al mesero la factura de caja para el cliente.

- Brinda diariamente información al público sobre precios de los alimentos y otros.
- Informa al cliente sobre precios del alimento
- Contesta las preguntas en general, que realice el cliente.
- Realiza diariamente cierre de caja de las ventas de alimentos realizadas en su turno.
- Retira el dinero de la caja registradora
- Introduce todo en la bolsa correspondiente.
- Entrega dinero, boletas de crédito, cinta de caja al contador de la Cafetería
- Mantiene limpia su área de trabajo.

Stewart

Es el responsable de la limpieza de la cocina, y sus funciones son:

- Conoce y opera la máquina para lavar vajilla y cristalería.
- Limpieza general del área de la cocina.
- Aplica los productos para la limpieza.
- Controla la temperatura de las máquinas.
- Acomoda loza y cristalería.
- Limpia el plaqué.
- Lava ollas, cacerolas, marmitas.
- Limpia el área de recepción de alimentos
- Acomoda envases vacíos de refrescos, cervezas y vinos.
- Supervisa orden y limpieza en las bodegas de depto.
- Durante el turno nocturno el Stewart efectúa las siguientes funciones:
- Limpia muebles de descarga.
- Lava filtros y cortinas de la maquina lavaplatos.
- Lava planchas, parrillas, salamandras, baños de maría, muebles de acero, aceiteros y repisas.
- Lava azulejos.
- Limpia cochambre de estufas.
- Limpia muebles de madera, hornos, parrillas, ollas de vapor, refrigeradores, etc.

Auxiliar contable

La persona que ocupará este cargo, no estará reflejada en la nómina del personal, ya que será contratada por sus servicios contables dos veces al mes.

Será responsable de efectuar asientos de las diferentes cuentas, la declaración de impuestos revisando, clasificando y registrando documentos, a fin de mantener actualizados los movimientos contables que se realizan en la Cafetería.

- Recibe, examina, clasifica, codifica y efectúa el registro contable de documentos.
- Revisa y compara lista de pagos, comprobantes, cheques y otros registros con las cuentas respectivas.
- Archiva documentos contables para uso y control interno.
- Elabora y verifica relaciones de gastos e ingresos.
- Transcribe información contable en un microcomputador.
- Revisa y verifica planillas de retención de impuestos.
- Revisa y realiza la codificación de las diferentes cuentas bancarias.
- Recibe los ingresos, cheques nulos y órdenes de pago asignándole el número de comprobante.
- Totaliza las cuentas de ingreso y egresos y emite un informe de los resultados.
- Participa en la elaboración de inventarios.
- Transcribe y accesa información operando un microcomputador.
- Elabora informes periódicos de las actividades realizadas.

6.3 Costos Asociados.

La Cafetería “Café Manaba”, enmarcada según lo estipulado en las leyes estatales, lo que garantizará que los trabajadores tendrán los beneficios de la ley correspondientes, obteniendo una estabilidad laboral que se detalla en la siguiente tabla:

Tabla# 42: Balance- sueldos del personal primer año- quinto año

BALANCE DE PERSONAL											
PRIMER AÑO SIN FR											
CARGO	# PUESTOS	REMUNERACIÓN MENSUAL									Remuneración
		Unitario (USD)	Sueldo por # de trabajadores	Aporte Patrona IESS	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Recargo Extraordinario	Vacaciones	TOTAL (USD) Mensual	ANUAL
Gerente General	1	750	750	91.13	62.5	28.33		100	31.25	1063.21	12758.5
mesero	2	340	680	82.62	56.67	56.67		91	28.33	994.95	11939.44
Capitán de mesero	1	400	400	48.60	33.33	28.33		53	16.67	580.27	6963.2
Chef	1	550	550	66.83	45.83	28.33		73	22.92	787.24	9446.9
Auxiliar de cocina	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
Cajera	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
Steward	1	340	340	41.31	28.33	28.33		45	14.17	497.48	5969.72
TOTAL	8									\$4,918.10	\$ 59,017.20

Tabla elaborada por la autora

BALANCE DE PERSONAL											
SEGUNDO AL QUINTO AÑO CON FR											
CARGO	# PUESTOS	REMUNERACIÓN MENSUAL									Remuneración
		Unitario (USD)	Sueldo por # de trabajadores	Aporte Patrona IESS	Décimo Tercero	Décimo Cuarto Proyectado*	Fondos de Reserva	Recargo Extraordinario	Vacaciones	TOTAL (USD) Mensual	ANUAL
Gerente General	1	750	750	91.13	62.5	31.67	62.5	100	31.25	1129.04	13548.5
mesero	2	380	760	92.34	63.33	63.33	63.33	101	31.67	1175.34	14104.08
Capitán de mesero	1	450	450	54.68	37.50	31.67	37.50	60	18.75	690.09	8281.1
Chef	1	550	550	66.83	45.83	31.67	45.83	73	22.92	836.41	10036.9
Auxiliar de cocina	1	380	380	46.17	31.67	31.67	31.67	51	15.83	587.67	7052.04
Cajera	1	380	380	46.17	31.67	31.67	31.67	51	15.83	587.67	7052.04
Steward	1	380	380	46.17	31.67	31.67	31.67	51	15.83	587.67	7052.04
TOTAL	8									\$5,593.89	\$ 67,126.70

* Dado que el SBU se modifica anualmente, con tendencia al alza, se estableció una media por los 4 años subsiguientes de \$380.

Tabla elaborada por la autora

7. Estudio Legal, Societario y Tributario de la Cafetería “Café Manaba”

7.1 Marco legal.

Según lo establecido en el Art. 5, literal b. de la Ley de Turismo las actividades de prestación de servicios gastronómicos como cafeterías, bares y similares; de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo, son considerados como actividades turísticas. (Ley de Turismo, 2002).

Dentro del Reglamento de Aplicación a la Ley del Turismo (2011), las actividades de Alimentos y Bebidas se dividen en 5 tipos que son:

- Restaurantes.
- **Cafeterías.**
- Fuentes de soda.
- Drives Inn.
- Bares.

La Cafetería es un establecimiento cuyo fin es la elaboración y venta de café, productos sólidos (salados o dulces) y otras bebidas

7.2 Marco Societario

De acuerdo a las características de la Cafetería “Café Manaba”, puede ser constituida como una Compañía limitada Unipersonal, cuyo propietario será el suscrito con la aportación económica del 59,24% del capital, y el 40,76% será financiado por la Corporación Financiera Nacional.

Además, de acuerdo a los beneficios que brinda la constitución de una compañía Unipersonal, la Cafetería podrá durante el tiempo tener un crecimiento en cualquier momento, proteger el patrimonio personal del propietario y crear una mayor facilidad para acceder a un crédito bancario.

7.3 Marco Tributario

La Cafetería “Café Manaba”, de acuerdo a sus proyecciones anuales, cumplirá con la ley tributaria del País, ejerciendo el pago de impuestos a través del RUC (Registro Único de Contribuyentes).

8. Evaluación Económica

8.1. Plan de inversiones, clasificación y fuentes de financiamiento

Plan de Inversiones

Tabla# 43: Tabla de inversión inicial del negocio

R U B R O S	TOTAL INVERSIÓN
INVERSIONES FIJAS	
Construcción	34,856.00
Terreno	15,000.00
Maquinaria y Equipos	20,260.65
Muebles y Enseres	7,516.96
Utensilios de Cocina	5,478.49
Equipos de Oficina	347.27
Equipos de Computación	891.42
Subtotal	84,350.79
ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	1,250.00
Gastos Preoperativos	2,866.00
Subtotal	4,116.00
CAPITAL DE OPERACIÓN	
Efectivo	9,659.61
Subtotal	9,659.61
T O T A L	98,126.40

TOTAL DE LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	84,350.79
ACTIVOS DIFERIDOS	4,116.00
CAPITAL DE OPERACIÓN	9,659.61
TOTAL	98,126.40

Tabla elaborada por la autora

Es importante recalcar que el valor de caja es para un mes de contingencia, en el cual comprende de los gastos de personal, gastos administrativos y gastos operativos (en este particular se encuentra el costo de inventario mínimo), todos estos gastos suman un monto de \$9,659.61 que se detalla en la siguiente tabla:

CAPITAL DE OPERACIÓN		
DETALLE	DESFACE (# de Meses)	VALOR
Gastos Personal	1	4,918.10
Gastos Administrativos	1	929.51
Gastos Operativos (costo de inventario mínimo)	1	3,812.01
TOTAL		\$ 9,659.61

Clasificación de Fuentes de Financiamiento

Tabla# 44: Financiamiento de la cafetería

PLAN DE FINANCIAMIENTO		
DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
APORTE ACCIONISTA	58,126.40	59.24%
CRÉDITO CFN	40,000.00	40.76%
TOTAL	\$ 98,126.40	100.00%

Tabla elaborada por la autora



Tabla elaborada por la autora

8.2. Programas y calendario de inversiones

Para la puesta en marcha del plan de negocio, se considera que todos los rubros se realizarán en el año “cero”, es decir, previo al inicio del ejercicio económico. (Ver anexo 12).

8.3. Ingresos proyectados

Tabla# 45: Proyección de ventas según el 65% de la ocupación instalada

VOLÚMEN DIARIO DE VENTAS		
RUBRO	CANTIDAD	TIPO
Capacidad Instalada (CI)	50	Personas
Ocupación al 65% de su CI	32.50	Personas
Rotación de la CI	1.50	Rotacion
Horas de atencion diaria	8	Horas
Volumen Diario de Ventas	173.33	Personas
Volumen Mensual	4,160.00	Personas
Volumen Anual	49,920.00	Personas

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 46: Proyección de ventas diario

DISTRIBUCIÓN DEL VOLÚMEN DE VENTAS DIARIO		
VARIEDAD	CANTIDAD	PORCENTAJE
Demanda desayunos	69.33	40%
Demanda aperitivos	43.33	25%
Demanda sandwiches	43	25%
Demanda bebidas	8.67	5%
Demanda entradas	8.67	5%
Volúmen Diario de Ventas	173.33	100%

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 47: Detalle de ventas por cada producto

DESAYUNOS						
VARIEDAD	% estimado, de ventas	estimación # de platos	Precio diario	TOTAL VENTAS	Materia Prima por Porción	TOTAL MATERIA PRIMA UTILIZADA
Desayuno Manaba	30%	20.80	\$ 4.50	\$ 93.60	\$ 1.07	\$ 22.26
Desayuno Le Petit	10%	6.93	\$ 6.55	\$ 45.41	\$ 1.61	\$ 11.16
Desayuno Frances	20%	13.87	\$ 6.35	\$ 88.05	\$ 1.56	\$ 21.63
Desayuno Delicate	10%	6.93	\$ 7.15	\$ 49.57	\$ 1.76	\$ 12.20
Desayuno Suizo	30%	20.80	\$ 6.70	\$ 139.36	\$ 1.64	\$ 34.11
Total Diario				\$ 416.00		\$ 101.37
Total Mensual				\$ 9,984.00		\$ 2,432.77
APERITIVOS						
Tostadas francesas	15%	6.50	\$ 2.15	\$ 13.98	\$ 0.51	\$ 3.32
Porción de longaniza praga de pollo o Alemana	10%	4.33	\$ 1.50	\$ 6.50	\$ 0.11	\$ 0.48
Porción de tocino	5%	2.17	\$ 1.50	\$ 3.25	\$ 0.34	\$ 0.74
Porción salsa pico de gallo	10%	4.33	\$ 0.55	\$ 2.38	\$ 0.13	\$ 0.56
Pancakes	10%	4.33	\$ 2.25	\$ 9.75	\$ 0.54	\$ 2.34
Tortilla suiza	10%	4.33	\$ 3.60	\$ 15.60	\$ 0.87	\$ 3.77
Crepes	20%	8.67	\$ 2.70	\$ 23.40	\$ 0.66	\$ 5.72
Waffles	20%	8.67	\$ 2.50	\$ 21.67	\$ 0.50	\$ 4.33
Total Diario				\$ 96.53		\$ 21.26
Total Mensual				\$ 2,316.60		\$ 510.12
SANDUCHES						
Sanduche de Atún	40%	17.33	\$ 2.80	\$ 48.53	\$ 0.69	\$ 11.96
Sanduche de Pollo	60%	26	\$ 3.20	\$ 83.20	\$ 0.72	\$ 18.72
Total Diario				\$ 131.73		\$ 30.68
Total Mensual				\$ 3,161.60		\$ 736.32
BEBIDAS						
Café con leche	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.37	\$ 0.32
Café expresso	10%	0.87	\$ 0.80	\$ 0.69	\$ 0.20	\$ 0.17
Capuccino	10%	0.87	\$ 1.80	\$ 1.56	\$ 0.36	\$ 0.31
Leche con chocolate	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.35	\$ 0.30
Agua aromática	5%	0.43	\$ 0.80	\$ 0.35	\$ 0.10	\$ 0.04
Cola	10%	0.87	\$ 1.00	\$ 0.87	\$ 0.25	\$ 0.22
Jugo de Naranja	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.26	\$ 0.23
jugo de tomate de árbol	15%	1.30	\$ 1.50	\$ 1.95	\$ 0.26	\$ 0.34
jugo de frutilla	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.17	\$ 0.15
batido de mora	10%	0.87	\$ 1.70	\$ 1.47	\$ 0.42	\$ 0.36
Total Diario				\$ 12.09		\$ 2.44
Total Mensual				\$ 290.16		\$ 58.66
ENTRADAS						
Porción de huevo frito	5%	0.43	\$ 1.00	\$ 0.43	\$ 0.20	\$ 0.09
bolon de maduro	10%	0.87	\$ 1.80	\$ 1.56	\$ 0.31	\$ 0.27
Ensalada de frutas	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.34	\$ 0.29
Porción de huevo Revuelto	5%	0.43	\$ 1.80	\$ 0.78	\$ 0.36	\$ 0.16
Bolón de verde con queso	10%	0.87	\$ 1.50	\$ 1.30	\$ 0.31	\$ 0.27
bolon de verde con chicharon	10%	0.87	\$ 1.80	\$ 1.56	\$ 0.21	\$ 0.18
tigrillo de queso o chicharron	10%	0.87	\$ 2.50	\$ 2.17	\$ 0.33	\$ 0.29
torta de choclo	5%	0.43	\$ 2.50	\$ 1.08	\$ 0.53	\$ 0.23
corviche	15%	1.30	\$ 2.15	\$ 2.80	\$ 0.54	\$ 0.70
pan croissants	5%	0.60	\$ 0.73	\$ 0.44	\$ 0.15	\$ 0.09
empanadas de verde	15%	1.50	\$ 2.63	\$ 3.95	\$ 0.35	\$ 0.53
Total Diario				\$ 17.36		\$ 3.09
Total Mensual				\$ 416.76		\$ 74.14
TOTAL VENTAS MENSUALES				\$ 16,169.12		\$ 3,812.01

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 48: Proyección de la demanda estimada y costos operativos

PROYECCION DE LA DEMANDA					
	1	2	3	4	5
Demanda Estimada	49,920	51,917	53,993	56,153	58,399

PROYECCION DE LAS VENTAS					
	1	2	3	4	5
Total Ventas	\$ 194,029.40	\$ 201,790.57	\$209,862.20	\$218,256.68	\$226,986.95

PROYECCION COSTOS OPERATIVOS					
	1	2	3	4	5
Materia Prima Utilizada	45,744.10	47,573.86	49,476.81	51,455.89	53,514.12
Insumos de Limpieza	398.28	414.21	430.78	448.01	465.93
Total Costos Operativos	\$ 46,142.38	\$ 47,988.07	\$ 49,907.59	\$ 51,903.90	\$ 53,980.05

Tabla elaborada por la autora

8.4. Flujos de Caja Proyectados con y sin financiamiento

Con Financiamiento

Tabla# 49: Flujo de caja proyectado con financiamiento

FLUJO DE CAJA CHICA PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS DE EFECTIVO					
Ventas por servicios de restauración	194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
TOTAL INGRESOS DE EFECTIVO	194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
EGRESOS DE EFECTIVO					
Costo de ventas directas	46,142.38	47,988.07	49,907.59	51,903.90	53,980.05
Egresos Adm.y Oper.					
Agua potable	1,008.00	1,048.32	1,090.25	1,133.86	1,179.22
Energía eléctrica	2,778.55	2,889.69	3,005.28	3,125.49	3,250.51
Telefono	300.00	312.00	324.48	337.46	350.96
Tinta de Impresora - Canon CI - 31/ PG - 30	41.94	43.62	45.36	47.18	49.06
Esféros	3.50	3.64	3.79	3.94	4.09
Rollos de Papel	115.00	119.60	124.38	129.36	134.53
Resma de papel bond A4	89.40	92.98	96.70	100.56	104.59
Bono de desempeño	600.00	624.00	648.96	674.92	701.92
Sueldos	59,017.20	67,126.70	67,126.70	67,126.70	67,126.70
Internet	420.00	436.80	454.27	472.44	491.34
Servicios Contables	4,200.00	4,368.00	4,542.72	4,724.43	4,913.41
Patentes, permisos y certificados municipales	320.00	332.80	346.11	359.96	374.35
Mantenimientos de Maquinaria y Equipos	672.08	698.96	726.92	756.00	786.24
Mantenimiento de Muebles y Enseres	207.33	215.62	224.24	233.21	242.54
Publicidad	1,400.00	1,456.00	1,514.24	1,574.81	1,637.80
Otros Gastos	200.00	208.00	216.32	224.97	233.97
22% Impuesto a la Renta	0.00	12147.63	11835.61	13096.45	14366.69
Amortización de Crédito	12285.44	13305.12	14409.44	0.00	0.00
Intereses de Crédito	2756.02	1736.33	632.01	0.00	0.00
15% Participación de Trabajadores	0.00	9744.09	9493.81	10505.17	11524.09
Dividendos	0.00	43068.89	41962.63	46432.85	50936.46
TOTAL EGRESOS EFECTIVO	132,556.83	207,966.87	208,731.83	202,963.65	212,388.53
FLUJO NETO DE EFECTIVO	61,472.57	-6,176.30	1,130.37	15,293.03	14,598.42
SALDO INICIAL DE CAJA	9,659.61	71,132.18	64,955.89	66,086.25	81,379.28
SALDO FINAL DE CAJA CHICA	71,132.18	64,955.89	66,086.25	81,379.28	95,977.70

Tabla elaborada por la autora

Sin financiamiento

Tabla# 50: Flujo de caja proyectado sin financiamiento

FLUJO DE CAJA CHICA PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS DE EFECTIVO					
Ventas por servicios de restauración	194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
TOTAL INGRESOS DE EFECTIVO	194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
EGRESOS DE EFECTIVO					
Costo de ventas directas	46,142.38	47,988.07	49,907.59	51,903.90	53,980.05
Egresos Adm.y Oper.					
Agua potable	1,008.00	1,048.32	1,090.25	1,133.86	1,179.22
Energía eléctrica	2,778.55	2,889.69	3,005.28	3,125.49	3,250.51
Telefono	300.00	312.00	324.48	337.46	350.96
Tinta de Impresora - Canon Ci - 31/ PG - 30	41.94	43.62	45.36	47.18	49.06
Esféros	3.50	3.64	3.79	3.94	4.09
Rollos de Papel	115.00	119.60	124.38	129.36	134.53
Resma de papel bond A4	89.40	92.98	96.70	100.56	104.59
Bono de desempeño	600.00	624.00	648.96	674.92	701.92
Sueldos	59,017.20	67,126.70	67,126.70	67,126.70	67,126.70
Internet	420.00	436.80	454.27	472.44	491.34
Servicios Contables	4,200.00	4,368.00	4,542.72	4,724.43	4,913.41
Patentes, permisos y certificados municipales	320.00	332.80	346.11	359.96	374.35
Mantenimientos de Maquinaria y Equipos	672.08	698.96	726.92	756.00	786.24
Mantenimiento de Muebles y Enseres	207.33	215.62	224.24	233.21	242.54
Publicidad	1,400.00	1,456.00	1,514.24	1,574.81	1,637.80
Otros Gastos	200.00	208.00	216.32	224.97	233.97
22% Impuesto a la Renta	0.00	12147.63	11835.61	13096.45	14366.69
Amortización de Crédito	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Intereses de Crédito	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
15% Participación de Trabajadores	0.00	9744.09	9493.81	10505.17	11524.09
Dividendos	0.00	43068.89	41962.63	46432.85	50936.46
TOTAL EGRESOS EFECTIVO	117,515.37	192,925.41	193,690.37	202,963.65	212,388.53
FLUJO NETO DE EFECTIVO	76,514.02	8,865.16	16,171.82	15,293.03	14,598.42
SALDO INICIAL DE CAJA	9,659.61	86,173.64	95,038.80	111,210.62	126,503.65
SALDO FINAL DE CAJA CHICA	86,173.64	95,038.80	111,210.62	126,503.65	141,102.07

Tabla elaborada por la autora

8.5. Proyecciones de los balances y estados financieros

Tabla# 51: balance general proyectado

BALANCE GENERAL PROYECTADO						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
ACTIVO CORRIENTE						
Caja	9,659.61	71,132.18	64,955.89	66,086.25	81,379.28	95,977.70
TOTAL DE ACT. CORRIENTES	9,659.61	71,132.18	64,955.89	66,086.25	81,379.28	95,977.70
ACTIVO FIJO NETO						
Construccion	34,856.00	34,856.00	34,856.00	34,856.00	34,856.00	34,856.00
Terreno	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00
Maquinaria y Equipos	20,260.65	20,260.65	20,260.65	20,260.65	20,260.65	20,260.65
Muebles y Enseres	7,516.96	7,516.96	7,516.96	7,516.96	7,516.96	7,516.96
Equipos de Oficina	347.27	347.27	347.27	347.27	347.27	347.27
Equipos de Computación	891.42	891.42	891.42	891.42	891.42	891.42
Utenslios de Cocina	5,478.49	5,478.49	5,478.49	5,478.49	5,478.49	5,478.49
(-) Depreciación Acumulada		-7,974.19	-15,948.38	-23,922.57	-31,599.62	-39,276.67
TOTAL ACT. FIJOS	84,350.79	76,376.59	68,402.40	60,428.21	52,751.16	45,074.11
ACTIVO DIFERIDO NETO						
Gastos de Constitución	1,250.00	1,250.00	1,250.00	1,250.00	1,250.00	1,250.00
Gastos Preoperatorios	2,866.00	2,866.00	2,866.00	2,866.00	2,866.00	2,866.00
(-) Amortización Acumulada		-823.20	-1,646.40	-2,469.60	-3,292.80	-4,116.00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	4,116.00	3,292.80	2,469.60	1,646.40	823.20	0.00
TOTAL DE ACTIVOS	98,126.40	150,801.58	135,827.89	128,160.87	134,953.64	141,051.81
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE						
Utilid. Empleados por pagar		9,744.09	9,493.81	10,505.17	11,524.09	12,438.81
Impuestos por pagar		12,147.63	11,835.61	13,096.45	14,366.69	15,507.05
TOTAL DE PASIV. CORRIENTES		21,891.73	21,329.42	23,601.62	25,890.78	27,945.86
PASIVO DE LARGO PLAZO						
Préstamos Bancarios	40,000.00	27,714.56	14,409.44	0.00	0.00	0.00
TOTAL PASIVO LARGO PLAZO	40,000.00	27,714.56	14,409.44	0.00	0.00	0.00
TOTAL DE PASIVOS	40,000.00	49,606.29	35,738.86	23,601.62	25,890.78	27,945.86
PATRIMONIO						
Capital social	58,126.40	58,126.40	58,126.40	58,126.40	58,126.40	58,126.40
Utilidad/Pérdida		43,068.89	41,962.63	46,432.85	50,936.46	54,979.55
TOTAL DE PATRIMONIO	58,126.40	101,195.29	100,089.03	104,559.25	109,062.86	113,105.95
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	98,126.40	150,801.58	135,827.89	128,160.87	134,953.64	141,051.81

Tabla elaborada por la autora

Tabla# 52: Estado de pérdidas y ganancias proyectado

ESTADO DE PERDIDAS Y GANACIAS PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS					
Servicios De Restauración	194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
(-) COSTO DE VENTAS					
Costos por materia prima y Limpieza	46,142.38	47,988.07	49,907.59	51,903.90	53,980.05
UTILIDAD BRUTA	147,887.02	153,802.50	159,954.60	166,352.79	173,006.90
(-) Costos Administrativos					
Agua potable	1008.00	1048.32	1090.25	1133.86	1179.22
Energía eléctrica	2778.55	2889.69	3005.28	3125.49	3250.51
Telefono	300.00	312.00	324.48	337.46	350.96
Tinta de Impresora - Canon CI - 31/ PG - 30	41.94	43.62	45.36	47.18	49.06
Esferos	3.50	3.64	3.79	3.94	4.09
Rollo de papel	115.00	119.60	124.38	129.36	134.53
Resma de papel bond A4	89.40	92.98	96.70	100.56	104.59
Bono de Desempeño	600.00	624.00	648.96	674.92	701.92
Internet	420.00	436.80	454.27	472.44	491.34
Servicios Contables	4200.00	4368.00	4542.72	4724.43	4913.41
Patentes, permisos y certificados municipales	320.00	332.80	346.11	359.96	374.35
(-) Gastos Operativos					
Sueldos	59,017.20	67,126.70	67,126.70	67,126.70	67,126.70
Mantenimientos de Maquinaria y Equipos	672.08	698.96	726.92	756.00	786.24
Mantenimiento de Muebles y Enceres	207.33	215.62	224.24	233.21	242.54
Depreciaciones Activos Fijos	7,974.19	7,974.19	7,974.19	7,677.05	7,677.05
Amortizaciones Gastos Constitución y Preoperacionales	823.20	823.20	823.20	823.20	823.20
(-) Gasto en Ventas					
Publicidad	1,400.00	1,456.00	1,514.24	1,574.81	1,637.80
(-) Costos Financieros					
Intereses de Crédito	2,756.02	1,736.33	632.01	0.00	0.00
Otros Gastos	200.00	208.00	216.32	224.97	233.97
TOTAL COSTOS Y GASTOS	82,926.41	90,510.45	89,920.14	89,525.54	90,081.49
UTILIDAD antes P.T. e IR.	64,960.61	63,292.05	70,034.47	76,827.24	82,925.41
15% Partic. de Trabajad.	9,744.09	9,493.81	10,505.17	11,524.09	12,438.81
UTILIDAD ANTES DE IR	55,216.52	53,798.24	59,529.30	65,303.16	70,486.60
22% a la Renta	12,147.63	11,835.61	13,096.45	14,366.69	15,507.05
UTILIDAD NETA	43,068.89	41,962.63	46,432.85	50,936.46	54,979.55

Tabla elaborada por la autora

9. Evaluación del Proyecto

9.1. Punto de equilibrio

Tabla# 53: Punto de equilibrio calculado en el año 2

PUNTO DE EQUILIBRIO PROMEDIO SERVICIO DE RESTAURACIÓN					
AÑO	COSTOS FIJOS	PRECIO VENTA PROMEDIO	COSTO VARIABLE U.	EQUILIBRIO UNIDADES	EQUILIBRIO DOLARES
1	71,373.00	2.43	0.92	47,373	115,160.99
2	79,976.73	2.43	0.92	53,117	129,074.09
3	80,490.73	2.43	0.92	53,458	129,903.64
4	81,025.29	2.43	0.92	53,813	130,766.36
5	81,581.23	2.43	0.92	54,183	131,663.60

Tabla elaborada por la autora

Gráfico #2: Punto de Equilibrio

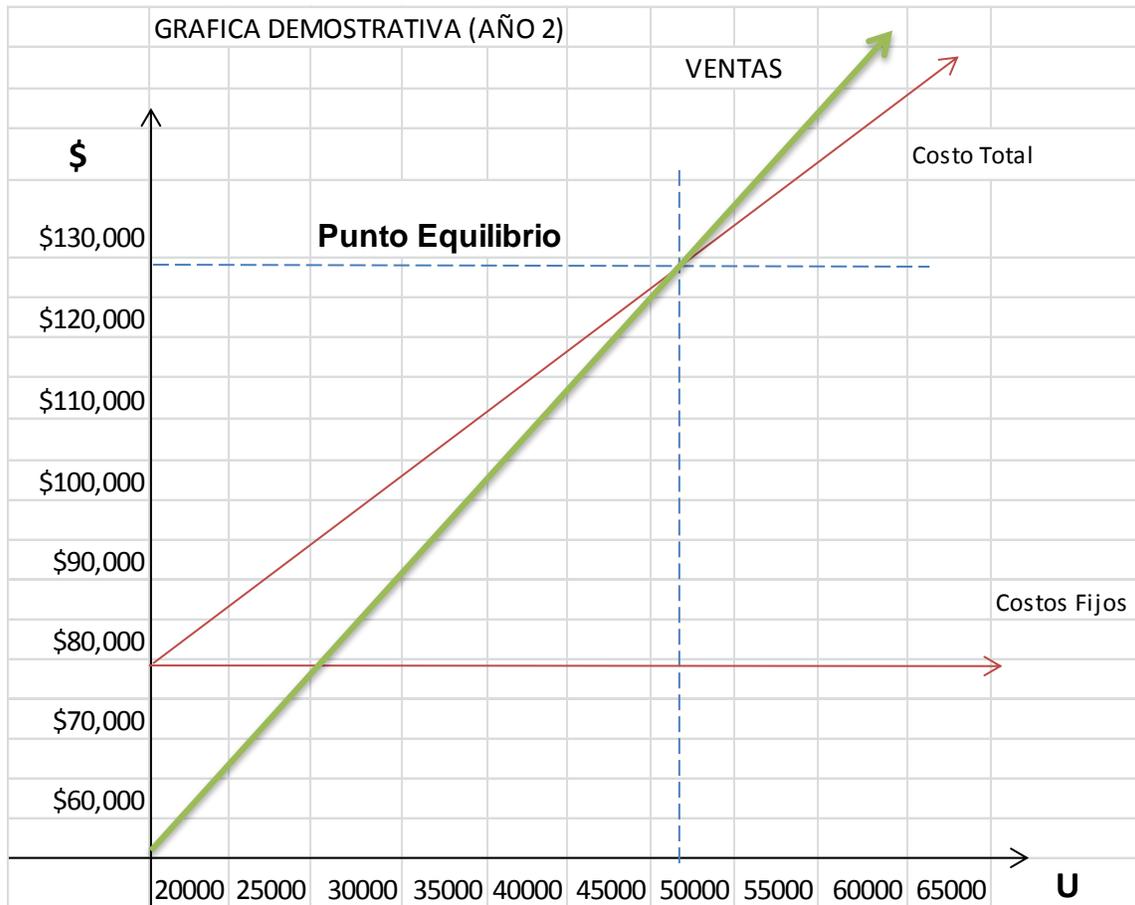


Tabla elaborada por la autora

9.2. Índices Financieros

Tabla# 54: Índices financieros

ÍNDICES FINANCIEROS ANUALES PROYECTADOS									
TIPOLOGIA	INDICES	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	EXPLICACIÓN	GRADO DE AFECTACION	
Liquidéz	Razón Circulante	3.15	2.96	2.75	3.03	3.27	Por cada \$1 que se concentra en el pasivo corriente, se tiene \$3.17 de activo corriente de respaldo.	Nivel de riesgo de liquidez Bajo	
Liquidéz	Capital de Trabajo Neto	56,193.92	50,747.94	49,522.02	62,462.74	74,871.46	Determina la diferencia entre el activo corriente - el pasivo corriente. Mientras sea positivo, indica que se cuenta con respaldo operacional al corto plazo.	Nivel de riesgo de liquidez Bajo	
Eficiencia	Rotacion de Activos Totales	1.21	1.38	1.51	1.49	1.49	Determina que tan eficiente se administran los activos. A mayor rotacion, mejor administracion de activos. Aunque el indice dependa de la industria, el hecho que es > 1 estipula buena rotacion de activos.	Nivel de rotacion moderada	
Eficiencia	Rotacion Activo Fijo	2.54	2.95	3.47	4.14	5.04	Determina que tan eficiente se administran los activos fijos. A mayor rotacion, mejor administracion de activos. Aunque el indice dependa de la industria, el hecho que es > 1 estipula buena rotacion de activos.	Nivel de rotacion alta	
Apalancamiento	Razón Endeudamiento	33.59%	27.55%	20.37%	21.04%	21.59%	Indica que del 100% del valor total de la empresa, 33.43% le corresponde a los acreedores.	Nivel de endeudamiento bajo	
Apalancamiento	Estructura de Capital	50.59%	38.03%	25.89%	26.64%	27.53%	Determina que por cada \$1 invertido por los accionistas se invierte \$0.50 por los acreedores. A medida que pasan los años decrece el nivel de pertenencia de los acreedores.	Nivel de apalancamiento bajo	
Rentabilidad	Margen Bruto de Utilidad	76.22%	76.22%	76.22%	76.22%	76.22%	Por cada \$1 de ventas, se obtiene \$0.72 ctvs de utilidad bruta.	Nivel de utilidad alto	
Rentabilidad	Margen Operacional de Utilidades	40.01%	38.09%	40.08%	41.88%	43.27%	Por cada \$1 de ventas, se obtiene \$0.38 ctvs de utilidad operacional.	Nivel de utilidad alto	
Rentabilidad	Margen Neto de Utilidad ROS	26.53%	25.25%	26.57%	27.77%	28.66%	Por cada \$1 de ventas, se obtiene \$0.25 ctvs de utilidad neta.	Nivel de utilidad alto	
Rentabilidad	Rendimiento sobre el Patrimonio ROE	48.33%	48.08%	50.33%	52.41%	54.16%	Por cada \$1 invertido por los accionistas, se obtiene 48.60% de rendimiento.	Nivel de rendimiento alto	
Rentabilidad	Rendimiento sobre la Inversion ROA	32.08%	34.53%	40.08%	41.38%	42.47%	Por cada \$1 invertido en activos, se obtiene 32.35% de rendimiento.	Nivel de rendimiento alto	

Tabla elaborada por la autora

9.3. Determinación del riesgo

De la teoría económica se determina que el riesgo de una empresa resulta de la capacidad que se tiene para cubrir los gastos y compromisos financieros.

En el análisis de índices financieros se determina que el negocio presenta riesgos de iliquidez, de endeudamiento y apalancamiento bajos, por lo tanto se puede indicar que las probabilidades de que el negocio no pueda asumir sus gastos y compromisos financieros son mínimas, calificándose como una compañía de riesgo bajo.

9.4. Análisis costo/ beneficio

El resultado de los índices financieros confirma que por cada dólar invertido en el proyecto, tanto las utilidades como los rendimientos presentan un retorno calificado como “alto”.

En lo que refiere a los aportes en particular (patrimonio), los resultados son muy satisfactorios ya que por cada dólar invertido, se obtendrá 0.42 dólares, es decir 42% de retorno anual.

10. Conclusiones de la Cafetería “Café Manaba”

10.1 Resultados de la valoración del proyecto

Tabla# 55: Valoración del proyecto

FLUJO DE CAJA PROYECTADO						
DETALLE	INVERSIONES	HORIZONTE DEL PROYECTO				
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ventas por Servicios de Restauracion		194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
TOTAL INGRESOS		194,029.40	201,790.57	209,862.20	218,256.68	226,986.95
EGRESOS						
Costo de Materia Prima y Limpieza		46,142.38	47,988.07	49,907.59	51,903.90	53,980.05
Agua potable		1,008.00	1,048.32	1,090.25	1,133.86	1,179.22
Energía eléctrica		2,778.55	2,889.69	3,005.28	3,125.49	3,250.51
Telefono		300.00	312.00	324.48	337.46	350.96
Tinta de Impresora - Canon CI - 31/ PG - 30		41.94	43.62	45.36	47.18	49.06
Esferos		3.50	3.64	3.79	3.94	4.09
Rollo de papel		115.00	119.60	124.38	129.36	134.53
Resma de papel bond A4		89.40	92.98	96.70	100.56	104.59
Bono de Desempeño		600.00	624.00	648.96	674.92	701.92
Sueldos		59,017.20	67,126.70	67,126.70	67,126.70	67,126.70
Internet		420.00	436.80	454.27	472.44	491.34
Servicios Contables		4,200.00	4,368.00	4,542.72	4,724.43	4,913.41
Patentes permisos y certificados municipales		320.00	332.80	346.11	359.96	374.35
Mantenimientos de Maquinaria y Equipos		672.08	698.96	726.92	756.00	786.24
Mantenimiento de Muebles y Enceres		207.33	215.62	224.24	233.21	242.54
Publicidad		1,400.00	1,456.00	1,514.24	1,574.81	1,637.80
Otros Gastos Imprevistos		200.00	208.00	216.32	224.97	233.97
Depreciaciones Activos Fijos		7,974.19	7,974.19	7,974.19	7,677.05	7,677.05
Amortizaciones Gastos Constitución y Preoperacionales		823.20	823.20	823.20	823.20	823.20
Intereses de Crédito		2,756.02	1,736.33	632.01	0.00	0.00
TOTAL EGRESOS		129,068.78	138,498.52	139,827.73	141,429.44	144,061.54
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		64,960.61	63,292.05	70,034.47	76,827.24	82,925.41
15% Participación de Trabajadores		9,744.09	9,493.81	10,505.17	11,524.09	12,438.81
22% Impuesto a la Renta		12,147.63	11,835.61	13,096.45	14,366.69	15,507.05
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS		43,068.89	41,962.63	46,432.85	50,936.46	54,979.55
(+) Depreciaciones Activos Fijos		7,974.19	7,974.19	7,974.19	7,677.05	7,677.05
(+) Amortizaciones Gastos Constitución y Preoperacionales		823.20	823.20	823.20	823.20	823.20
(+) Amortización de Crédito		-12,285.44	-13,305.12	-14,409.44	0.00	0.00
(+) Recuperación del Capital de Trabajo						9,659.61
(+) Valor Salvamento						47,737.17
INVERSIONES INICIALES						
Fijas	-84,350.79					
Diferidas	-4,116.00					
Capital de Trabajo	-9,659.61					
Crédito	40,000.00					
FLUJO FINAL DE EFECTIVO	-58,126.40	39,580.84	37,454.90	40,820.80	59,436.71	120,876.58

TASA DE DESCUENTO	15.25%
VAN PROYECTO	124,239.46
TIR	72.48%
PayBack	1 Año 7 meses

Tabla elaborada por la autora

El resultado de la valoración económica de la Cafetería “Café Manaba”, proyectado a 5 años es netamente positivo o rentable. El valor actual neto (VAN) de los flujos futuros es positivo lo cual evidencia que el negocio es viable en el plano económico y financiero, muestra de aquello es que en tan solo un año y siete meses se recuperará la inversión, lo que equivale a una tasa interna de retorno del 72,48%.

10.2 Impacto del negocio

La Cafetería “Café Manaba”, tendrá su propia identidad, la cual le posibilitará obtener ventajas competitivas respecto o negocios similares, así se detalla en los siguientes ítems:

Valor Agregado: Los servicios y productos que ofertará el negocio serán supervisados desde los estándares de calidad en la recepción de la materia prima hasta los procesos sistematizados durante el servicio a los usuarios, cabe destacar, que de acuerdo a las encuestas realizadas a los clientes potenciales de la cafetería, actualmente en la ciudad de Manta no se aplican efectivamente los procesos mencionados anteriormente, lo que hará que la Cafetería “Café Manaba” tenga un valor agregado respecto a sus competidores, no solo cumpliendo, sino rebasando las expectativas de los clientes.

Generación de empleo: el negocio generará 8 nuevas plazas de empleo directo y de forma indirecta generará empleo a quienes provean insumos.

Impacto social: El impacto social que recibirá la ciudad de Manta será positivo, ya que la característica principal de la Cafetería será servir con los mejores productos y atención a los habitantes, turistas nacionales y extranjeros, además se mejorará la imagen de la ciudad en cuanto a la excelencia del servicio, dando como resultado clientes satisfechos con una experiencia memorable de la ciudad, así mismo, se espera que la Cafetería “Café Manaba” cause un efecto de competitividad para los establecimientos que han tomado prestigio local y para los posibles competidores que pretendan invertir en establecimientos de alimentos y bebidas, ya que tendrán que superar los niveles de competencia que mantendrá el negocio, y así se garantizará buscar un alto nivel de servicio que se brinda a los visitantes en la ciudad.

Innovación: la Cafetería “Café Manaba” pondrá a disposición de sus clientes, un innovador proceso sistematizado en cuanto al desarrollo de su servicio, es decir que mantendrá un estricto control desde la llegada del cliente hasta la finalización del servicio, garantizando la excelencia y satisfacción del cliente, de la misma manera, el proceso de recepción de los insumos o materias primas pasará por el control y selección con los mejores proveedores.

Económico: de acuerdo al análisis efectuado por medio del estudio de mercado, indicadores y configuración de la Cafetería “Café Manaba”, se evidencia que desde el punto de vista económico, este negocio innovador ingresará dentro del mercado local como uno de los más solventes de la ciudad de Manta, así también se espera que mediante la implantación de la infraestructura y los productos o insumos adquiridos obtenidos en la misma ciudad, se beneficie a los proveedores locales, quienes están directa o indirectamente relacionados con el proyecto.

Financiero: de acuerdo a las proyecciones estimadas para el funcionamiento de la Cafetería “Café Manaba”, durante 5 años, se estima que el lapso de 1 año y 7 meses, la inversión será recuperada en su totalidad y a partir de ese periodo de tiempo se estima obtener la utilidad neta.

10.3 Conclusiones Finales

El Impacto que generará la Cafetería “Café Manaba”, sobre la ciudad de Manta estará enmarcado dentro de seis aspectos relevantes, como son:

Valor Agregado

Generación de empleo

Impacto social

Innovación

Indicador Económico

Indicador Financiero

Es así, que los servicios y productos que brindará la Cafetería “Café Manaba”, serán supervisados desde los estándares de calidad en la recepción de la materia prima hasta los procesos sistematizados durante el servicio a los usuarios, así también, se generará nuevas plazas de trabajo directo, esto sin contar con las plazas de trabajo indirectas que se generen con proveedores y demás personas y empresas dedicadas a brindar soporte al establecimiento.

La principal característica que tendrá la Cafetería será servir con los mejores productos y atención a los habitantes, turistas nacionales y extranjeros para contribuir al desarrollo y la imagen que proyecta la ciudad en cuanto a la excelencia del servicio, dando como resultado clientes satisfechos. Así mismo, se esperará que la Cafetería “Café Manaba” cause un

efecto de competitividad tanto en establecimientos que han tomado prestigio a nivel local como en establecimientos que intenten ingresar al mercado en lo que respecta a elevados estándares de calidad.

En cuanto a la administración y estructuración de la cafetería, el negocio ingresará al mercado con un innovador proceso sistematizado sobre la base del desarrollo de su servicio, es decir que mantendrá un estricto control desde la llegada del cliente hasta la finalización del servicio, garantizando la excelencia y satisfacción del cliente, de la misma manera, el proceso de recepción de los insumos o materias primas pasarán por el control y selección con los mejores proveedores.

Desde el punto de vista económico y financiero, Cafetería “Café Manaba” como un negocio innovador que ingresará dentro del mercado local como uno de los más solventes de la ciudad de Manta, garantizando que la implantación de la infraestructura y la adquisición de los productos o insumos adquiridos se lo realizará en la misma ciudad y de esta manera se beneficia a los proveedores locales quienes están directa o indirectamente relacionados con el proyecto. Considerando que de acuerdo a las proyecciones y estudios realizados para el funcionamiento del negocio se estima que el proyecto tenga un tiempo productivo de 5 años, dentro de los cuales en los dos primeros, se recuperará la inversión realizada, y a partir del tercer año se proyecta obtener una utilidad neta.

Bibliografía

Diccionario de Marketing. (2000). México : S.A.

INEC. (2012). *Instituto Nacional de Estadística y Censos* . Recuperado el 12 de OCTUBRE de 2013, de http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=62&lang=es

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos . (s.f.). Recuperado el 13 de FEBRERO de 2014, de http://www.eclac.cl/celade/noticias/paginas/3/45123/ecuador_afiche.pdf.

Kotler, P. (2005). *Fundamentos del Marketing*. Mexico : Pearson Educación.

Manta, D. d. (2014). *Catastros* . Manta.

Manta, G. A. (2012). *Investigacion de turistas que arriban a la ciudad de Manta* . Manta.
Rodriguez, I. I. (2012). *Informe de Atractivos Turisticos del Cantón Manta* . Manta:
Dirección de Turismo del Cantón Manta .

Sistema de Información Marino Costera del Ecuador . (s.f.). Recuperado el 22 de Febrero de 2013, de <http://simce.ambiente.gob.ec/sites/default/files/documentos/geovanna/Planes%20de%20ordenamiento%20de%20Municipios%20Costeros%20Cant%C3%B3n%20Manta.pdf>.

Turismo, L. d. (2002). Alimentos y Bebidas. *Ley de Turismo*. Ecuador.

Blanco, F. (2011). *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito: Prensas Universitarias de Zaragoza*

Consortio de Gobiernos Autónomos Provinciales del Ecuador, (2011). Patrimonio Natural y Cultural Provincial.

Gobierno Autónomo Municipal del Cantón Manta. (2013). Recuperado el 02 de Enero de 2014, de <http://www.manta.gob.ec/manta/>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2013). Recuperado el 12 de Diciembre de 2013, de <http://www.turismo.gob.ec/>

Molina, R. (2008). Manabí: su historia, su nombre: Imprenta y Gráficas “Mera”.

Plan Nacional del Buen Vivir. (2009 – 2013). Recuperado el 15 de Enero de 2014, de <http://plan.senplades.gob.ec/>

Tschohl S., (1994), Alcanzando la excelencia mediante el servicio al cliente, Ediciones Díaz de Santos

ANEXOS

Anexo 1

Tabla de Amortización para emprendedores que otorga la CFN

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
MONTO	40,000.00				
PLAZO/ MESES	36				
INTERÉS ANUAL	8.00%				
INTERÉS MENSUAL	0.67%				
CUOTA MENSUAL	1,253.45				
CUOTA		CAPITAL	INTERÉS	TOTAL	SALDO
0					40,000.00
1	40,000.00	12,285.44	2,756.02	15,041.46	27,714.56
2	27,714.56	13,305.12	1,736.33	15,041.46	14,409.44
3	14,409.44	14,409.44	632.01	15,041.46	0.00
TOTAL		40,000.00	5,124.37	45,124.37	

Fuente obtenida por la Corporación Financiera Nacional

Anexo 2



Imagen satelital del sitio de emplazamiento, Vía Barbasquillo.

Anexo 3

1. DESDE SU PUNTO DE VISTA, LA EXCELENCIA EN LA CALIDAD DE SERVICIO EN UNA CAFETERÍA SE TRADUCE EN: (POR FAVOR ELIJA UNA SOLA OPCIÓN)

A. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFIERE ELEGIR Y CANCELAR LOS PRODUCTOS ANTES DE UBICARSE EN UNA MESA.	
B. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO LO RECIBE UNA PERSONA, LO ACOMPAÑA HASTA SU MESA, Y VELA POR QUE SE CUBRAN SUS NECESIDADES Y DESEOS DURANTE SU VISITA EN EL ESTABLECIMIENTO.	
C. AL MOMENTO DE SU INGRESO AL ESTABLECIMIENTO USTED PREFIERE UBICARSE EN LA MESA DE SU ELECCION Y ESPERAR A LA LLEGADA DEL MESERO.	

2. DENTRO DE LAS SIGUIENTES OPCIONES EN UNA CAFETERÍA, ENUMERE EN LA ESCALA DEL 1 AL 7 AQUELLAS DE SU PREFERENCIA SIENDO 1 EL PRODUCTO DE SU MAYOR AGRADO Y 7 EL DE MENOR ACEPTACIÓN:

<u>GASTRONOMIA TIPICA ECUATORIANA</u>	<u>GASTRONOMIA EUROPEA</u>
() BOLON DE VERDE CON QUESO/CHICARRON	() CREPES DE DULCE
() EMPANADA DE VERDE CON QUESO/CHICHARRON	() TOSTADA FRANCESA
() TIGRILLO	() PANCAKES
() TORTA DE CHOCLO	() WAFFLES
() CORVICHE	() TORTILLA SUIZA
() BOLON DE MADURO CON QUESO	() FONDUE
() PAN DE YUCA	

3. ¿HA VISITADO ALGUNA CAFETERIA EN LA CIUDAD DE MANTA QUE BRINDE ALTERNATIVAS DE ORIGEN EUROPEO? EN CASO DE QUE SU RESPUESTA SEA AFIRMATIVA MENCIONE EL NOMBRE DEL PRODUCTO.

SI NO

.....

4. SELECCIONE EL AMBIENTE ADECUADO QUE USTED BUSCA EN UNA CAFETERIA:

() Moderno

() Contemporáneo

() Clásico

Anexo 4A:



Bolón de verde con queso

Anexo 4B:



Waffle

Anexo 4C:



Corviche

Anexo 4D:



Anexo 4E:



Totilla suiza

Anexo 5



DIRECCIÓN MUNICIPAL DE TURISMO DEL CANTÓN MANTA
ALOJAMIENTO – ALIMENTOS, BEBIDAS, BARES Y DISCOTECAS



1. Permiso de uso de suelo de actividad **Planeamiento Urbano** (solicitud dirigida a Arq. Janeth Cedeño)

2. Copia **certificada** de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.

3. Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil,

4. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)

5. Copia de la cédula de identidad.

6. Copia de la última papeleta de votación.

7. **Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI)**, de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento.

PROCESO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DEL IEPI. (SOLO PRIMERA VEZ)

PASO 1: BAJAR Y LLENAR FORMULARIO E IMPRIMIR 2 COPIAS: [Formato de Solicitud para Búsqueda Fonética](#):
Link: http://www.iepi.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=54&Itemid=62

PASO 2: DEPÓSITO de \$ 16,00 USD: BANCO DEL PACIFICO - CUENTA CORRIENTE: **7428529** A NOMBRE: IEPI

PASO 3: PRESENTAR 2 COPIAS DEL FORMULARIO FIRMADO Y COMPROBANTE DEPOSITO (original y copia), EN LA OFICINA DEL IEPI DE GUAYAQUIL-QUITO CUENCA Y PORTOVIEJO. La Respuesta la tendrá después de un DIA

Nº teléfonos: **Guayaquil:** 042 681141/042 634281 / 042 634016 **Quito:** 022 508000 / 022 508001 **Cuenca:** 074 103708 / 074 103627

Portoviejo: 052632964

Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Alberto Borquez: Edif. Center Claro, Piso 9 of. 05
Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum 300 Pb. Pisos 1, 3,8
Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril. Edif. Amancay Piso 4, Ofic. 19 y 20
Portoviejo: Av. Urbina y Che Guevara, Centro de Desarrollo Empresarial y Apoyo al Emprendimiento UTM 1ra puerta diagonal al rectorado

8. Fotocopia de caratula de escrituras y hoja de inscripción del Registro de la Propiedad; y el recibo de pago predial al día. En caso de ser arrendado, copia del contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado en un Juzgado o en el Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio.

9. Copia de la Patente Municipal (Ventanilla de Rentas)
Requisitos establecimientos nuevos: Copia de la Cédula, Copia del certificado de Votación, Planilla de algún Servicio Básico
Requisitos renovación: Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos y declaración del impuesto a la renta del año anterior

10. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)

11. Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados. (LOCALES NUEVOS)

12. Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos

13. Copia del certificado de Salud (**MINISTERIO DE SALUD PUBLICA**)

14. Traer una carpeta

Dirección Municipal de Turismo
Comisaría Municipal de Turismo
www.manta.gov.ec

Correo Electrónico: turismo@manta.gov.ec
Calle 9 Av. 4 052 611 471 Ext: 46
Conmutador: 052 611 471

Anexo 6:

Recetas estándar

NOMBRE: Desayuno Manaba			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Bolón de verde (queso o chicharron)	10	Unidad	\$ 2.92
Longanisa praga de pollo	250	Gr.	\$ 1.05
Salsa pico de gallo	8	Onz	\$ 1.23
Huevo frito	10	Unidad	\$ 1.91
Jugo de naranja	120	Onzas	\$ 2.50
Café con leche	2	Litros	\$ 3.55
		Subtotal	\$ 10.24
		5% Extras	\$ 0.51
		costo de preparacion	\$ 10.75
		costo x porcion	\$ 1.07
		30%	\$ 3.58
		impuestos 22%	\$ 0.79
		PRECIO A LA VENTA	\$ 4.37

NOMBRE: Desayuno Le Petit			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
waffles	10	Unidad	\$ 4.74
Café con leche	2	Litros	\$ 3.55
Jugo de naranja	100	Onz	\$ 2.50
Salchicha alemana	210	Gramos	\$ 1.05
Huevo revuelto	60	Onz	\$ 3.47
		Subtotal	\$ 15.31
		5% Extras	\$ 0.77
		costo de preparacion	\$ 16.08
		costo x porcion	\$ 1.61
		30%	\$ 5.36
		impuestos 22%	\$ 1.18
		PRECIO A LA VENTA	\$ 6.54

NOMBRE: Desayuno Francés			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Tostada francesa	20	Unidad	\$ 4.88
Salchicha Alemana	250	Gr.	\$ 1.15
Huevos revueltos	60	Onz.	\$ 3.47
Miel de maple	473	Ml.	\$ 0.77
Café con leche	2	Litros	\$ 3.55
Jugo de naranja	120	Onz.	\$ 1.07
		Subtotal	\$ 14.89
		5% Extras	\$ 0.74
		costo de preparacion	\$ 15.64
		costo x porcion	\$ 1.56
		30%	\$ 5.21
		impuestos 22%	\$ 1.15
		PRECIO A LA VENTA	\$ 6.36

NOMBRE: Desayuno Délicate			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Pancakes	20	Unidad	\$ 2.10
Tocino	1	kg.	\$ 4.00
Ensalada de frutas	60	Onz.	\$ 3.26
Batido de mora	100	Onz.	\$ 7.40
		Subtotal	\$ 16.76
		5% Extras	\$ 0.84
		costo de preparacion	\$ 17.60
		costo x porcion	\$ 1.76
		30%	\$ 5.87
		impuestos 22%	\$ 1.29
		PRECIO A LA VENTA	\$ 7.16

NOMBRE: Desayuno Suizo			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Tortilla suiza	10	Unidad	\$ 8.33
Café con leche	5	Litros	\$ 3.55
Salsa pico de gallo	20	Onz	\$ 1.23
Jugo de naranja	120	Onz	\$ 2.50
		Subtotal	\$ 15.61
		5% Extras	\$ 0.78
		costo de preparacion	\$ 16.39
		costo x porcion	\$ 1.64
		30%	\$ 5.46
		impuestos 22%	\$ 1.20
		PRECIO A LA VENTA	\$ 6.66

NOMBRE: Pancakes			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Harina	1	Libra	\$ 1.00
Mantequilla	0,25	Kg.	\$ 0.75
Azucar	0,25	Libra	\$ 1.17
Huevos	10	Unidad	\$ 1.50
leche	0,5	Litro	\$ 0.75
		Subtotal	\$ 5.17
		5% Extras	\$ 0.26
		costo de preparacion	\$ 5.43
		costo x porcion	\$ 0.54
		30%	\$ 1.81
		impuestos 22%	\$ 0.40
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.21

NOMBRE: Crepes			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Harina	1	Libra	\$ 1.00
Mantequilla	0.25	Kg.	\$ 0.75
Azucar	0.3	Kg.	\$ 0.22
Huevos	10	Unidad	\$ 1.50
Helado	0,50	Litro	\$ 1.50
Frutillas	0,50	Libra	\$ 0.60
Leche	0,50	Litro	\$ 0.67
		Subtotal	\$ 6.24
		5% Extras	\$ 0.31
		costo de preparacion	\$ 6.55
		costo x porcion	\$ 0.66
		30%	\$ 2.18
		impuestos 22%	\$ 0.48
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.66

NOMBRE: Waffles			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Harina	1	Libra	\$ 0.90
Mantequilla	0,25	Kg.	\$ 0.75
Azucar	0,25	Kg.	\$ 0.22
Huevos	12	Unidad	\$ 1.80
Aderezo de chocolate	0,50	kg.	\$ 0.40
Leche	0,5	Litro	\$ 0.67
		Subtotal	\$ 4.74
		5% Extras	\$ 0.24
		costo de preparacion	\$ 4.98
		costo x porcion	\$ 0.50
		30%	\$ 1.66
		impuestos 22%	\$ 0.36
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.02

NOMBRE: Tostada Francesa			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Pan de molde	1	Fundas	\$ 1.20
Huevos	10	Unidad	\$ 1.50
Mantequilla	0,25	kg.	\$ 0.75
Leche	1	Litro	\$ 1.35
Sal	0.014	kg.	\$ 0.005
Pimienta	0.2	Gr.	\$ 0.08
		Subtotal	\$ 4.88
		5% Extras	\$ 0.24
		costo de preparacion	\$ 5.13
		costo x porcion	\$ 0.51
		30%	\$ 1.71
		impuestos 22%	\$ 0.38
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.09

NOMBRE: Tortilla Suiza			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Jamon de pavo	0.25	Kilo	\$ 3.50
Queso mozzarella	0.25	Kilo	\$ 1.80
Papa	2	Libras	\$ 0.70
Huevos	10	Unidad	\$ 1.50
Sal	0.12	kg.	\$ 0.04
Pimienta	0,20	Gr.	\$ 0.01
Condimentos	0,25	Gr.	\$ 0.03
Aceite	0.25	Litro	\$ 0.75
		Subtotal	\$ 8.33
		5% Extras	\$ 0.42
		costo de preparacion	\$ 8.75
		costo x porcion	\$ 0.87
		30%	\$ 2.92
		impuestos 22%	\$ 0.64
		PRECIO A LA VENTA	\$ 3.56

NOMBRE: Jugo de Naranja			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Naranjas	40	Unidad	\$ 2.50
		Subtotal	\$ 2.50
		5% Extras	\$ 0.13
		costo de preparacion	\$ 2.63
		costo x porcion	\$ 0.26
		30%	\$ 0.88
		impuestos 22%	\$ 0.19
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.07

NOMBRE: Jugo de tomate de árbol			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Tomate de arbol	16	Unidad	\$ 2.00
Azucar	0,25	Lb	\$ 0.30
Agua	1	Litro	\$ 0.15
		Subtotal	\$ 2.45
		5% Extras	\$ 0.12
		costo de preparacion	\$ 2.57
		costo x porcion	\$ 0.26
		30%	\$ 0.86
		impuestos 22%	\$ 0.19
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.05

NOMBRE: Jugo de frutilla			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Frutilla	2	Libra	\$ 1.20
Azucar	0.25	Lb	\$ 0.30
Agua	1	Litro	\$ 0.15
		Subtotal	\$ 1.65
		5% Extras	\$ 0.08
		costo de preparacion	\$ 1.73
		costo x porcion	\$ 0.17
		30%	\$ 0.58
		impuestos 22%	\$ 0.13
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.70

NOMBRE:Batido de mora			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Leche	2	Litro	\$ 2.70
Mora	2	Libra	\$ 1.00
Azucar	0.25	Libra	\$ 0.30
		Subtotal	\$ 4.00
		5% Extras	\$ 0.20
		costo de preparacion	\$ 4.20
		costo x porcion	\$ 0.42
		30%	\$ 1.40
		impuestos 22%	\$ 0.31
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.71

NOMBRE: Ensalada de frutas			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Piña	0.5	kg	\$ 0.50
Papaya	1	Unidad	\$ 0.40
Melón	0.5	kg.	\$ 1.00
Banano	3	Unidad	\$ 0.30
Naranjas	8	Unidad	\$ 1.00
Esencia de vainilla	14.3	Gr.	\$ 0.06
		Subtotal	\$ 3.26
		5% Extras	\$ 0.16
		costo de preparacion	\$ 3.42
		costo x porcion	\$ 0.34
		30%	\$ 1.14
		impuestos 22%	\$ 0.25
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.39

NOMBRE: Salsa pico de gallo			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Tomate Organico	1	Libra	\$ 0.40
Cebolla colorada	0.5	Libra	\$ 0.50
Limones	0.25	Kg.	\$ 0.25
Pimienta	1/6	Onz	\$ 0.06
Sal	1/6	Onz	\$ 0.01
Aceite	1	Onz	\$ 0.35
		Subtotal	\$ 1.23
		5% Extras	\$ 0.06
		costo de preparacion	\$ 1.29
		costo x porcion	\$ 0.13
		30%	\$ 0.43
		impuestos 22%	\$ 0.09
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.52

NOMBRE:Porción de huevo Frito			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Huevos	10	Unidad	\$ 1.50
Sal	0,012	Onz	\$ 0.01
Aceite	220	Onz	\$ 0.40
		Subtotal	\$ 1.91
		5% Extras	\$ 0.10
		costo de preparacion	\$ 2.01
		costo x porcion	\$ 0.20
		30%	\$ 0.67
		impuestos 22%	\$ 0.15
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.82

NOMBRE: Porción de huevo revuelto			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Huevos	20	Unidad	\$ 3.00
Leche	0,25	Litro	\$ 0.33
Sal	0,012	Onz	\$ 0.01
Pimienta	1/6	Onz	\$ 0.03
Queso	0,50	Gr	\$ 0.40
Aceite	220	Onz	\$ 0.10
		Subtotal	\$ 3.47
		5% Extras	\$ 0.17
		costo de preparacion	\$ 3.64
		costo x porcion	\$ 0.36
		30%	\$ 1.21
		impuestos 22%	\$ 0.27
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.48

NOMBRE: Bolón de verde con queso			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Queso criollo fresco	1	Libra	\$ 1.20
Platano verde	5	Unidad	\$ 0.50
Mantequilla	4	Onz	\$ 0.20
Sal	1/6	Onz	\$ 0.26
Aceite	250	Gr.	\$ 0.76
		Subtotal	\$ 2.92
		5% Extras	\$ 0.15
		costo de preparacion	\$ 3.07
		costo x porcion	\$ 0.31
		30%	\$ 1.02
		impuestos 22%	\$ 0.22
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.25

NOMBRE: Bolón de maduro con queso			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Queso criollo fresco	1	Libra	\$ 1.20
Maduro	5	Unidad	\$ 0.50
Mantequilla	4	Onz	\$ 0.20
Sal	1/6	Onz	\$ 0.26
Aceite	250	Gr	\$ 0.76
		Subtotal	\$ 2.92
		5% Extras	\$ 0.15
		costo de preparacion	\$ 3.07
		costo x porcion	\$ 0.31
		30%	\$ 1.02
		impuestos 22%	\$ 0.22
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.25

NOMBRE: Bolón de verde con chicarrón			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Chicharrón	1/2	Libra	\$ 0.50
Platano verde	5	Unidad	\$ 0.50
Mantequilla	4	Onz	\$ 0.20
Sal	1/6	Onz	\$ 0.01
Aceite	250	Gr.	\$ 0.76
		Subtotal	\$ 1.97
		5% Extras	\$ 0.10
		costo de preparacion	\$ 2.07
		costo x porcion	\$ 0.21
		30%	\$ 0.69
		impuestos 22%	\$ 0.15
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.84

NOMBRE: Sanduche de Atún			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Pan de molde	2	Funda	\$ 2.40
Atún	950	Gr.	\$ 3.20
Mayonesa	6	Onz	\$ 0.23
Lechuga	1/2	Kilo	\$ 0.12
Pimienta	1	Onz	\$ 0.02
Apio	4	Onz	\$ 0.38
Cebolla perla	4	Onz	\$ 0.20
Sal	1	Onz	\$ 0.02
		Subtotal	\$ 6.56
		5% Extras	\$ 0.33
		costo de preparacion	\$ 6.89
		costo x porcion	\$ 0.69
		30%	\$ 2.30
		impuestos 22%	\$ 0.51
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.80

NOMBRE: Sanduche de Pollo			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Pan de molde	2	Funda	\$ 2.40
Pechuga de pollo	1	kilo	\$ 3.20
Mayonesa	6	Onz	\$ 0.23
Pimienta	1	Onz	\$ 0.02
Apio	4	Onz	\$ 0.46
Cebolla perla	4	Onz	\$ 0.58
Sal	1	Onz	\$ 0.01
		Subtotal	\$ 6.90
		5% Extras	\$ 0.34
		costo de preparacion	\$ 7.24
		costo x porcion	\$ 0.72
		30%	\$ 2.41
		impuestos 22%	\$ 0.53
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.95

NOMBRE: Torta de choclo			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Choclo	3	Libra	\$ 1.50
Queso criollo	1	Libra	\$ 1.20
Huevo	5	Unidad	\$ 0.75
Azúcar	2	Onz	\$ 0.20
Mantequilla	2	Onz	\$ 0.79
Sal	1/2	Onz	\$ 0.23
Agua	250	Gr.	\$ 0.34
		Subtotal	\$ 5.01
		5% Extras	\$ 0.25
		costo de preparacion	\$ 5.26
		costo x porcion	\$ 0.53
		30%	\$ 1.75
		impuestos 22%	\$ 0.39
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.14

NOMBRE: Corviche			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Platanos verdes	5	Unidad	\$ 0.50
Cebolla blanca	3	Unidad	\$ 0.25
Tomate	3	Unidad	\$ 0.30
Culantro	4	Onz.	\$ 0.10
Manteca de color	4	Onz.	\$ 0.12
Sal	1	Onz.	\$ 0.10
Pimienta	1/6.	Onz.	\$ 0.12
Mani	4	Onz.	\$ 0.50
Aceite	220	Gr.	\$ 0.64
Pescado	1	Libra	\$ 2.50
		Subtotal	\$ 5.13
		5% Extras	\$ 0.26
		costo de preparacion	\$ 5.39
		costo x porcion	\$ 0.54
		30%	\$ 1.80
		impuestos 22%	\$ 0.40
		PRECIO A LA VENTA	\$ 2.19

NOMBRE: Empanada de verde con queso			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Platanos verdes	6	Unidad	\$ 0.60
Mantequilla	30	Gramos	\$ 0.35
Huevo	3	Unidad	\$ 0.45
Sal	1/6	Onz.	\$ 0.12
Queso manaba	0,5	Libra	\$ 0.50
Cebolla blanca	150	Gr.	\$ 0.28
Aceite	1/4	Litro	\$ 1.00
		Subtotal	\$ 3.30
		5% Extras	\$ 0.17
		costo de preparacion	\$ 3.47
		costo x porcion	\$ 0.35
		30%	\$ 1.16
		impuestos 22%	\$ 0.25
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.41

NOMBRE: Pan croissants			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Harina de fuerza	2	Libra	\$ 0.60
Azucar	70	Gr.	\$ 0.15
Mantequilla	200	Gr.	\$ 0.24
Levadura de panaderia	20	Gr.	\$ 0.16
Sal	3	Gr.	\$ 0.01
Agua	70	ml	\$ 0.12
Leche	0.25	Litro	\$ 0.13
		Subtotal	\$ 1.41
		5% Extras	\$ 0.07
		costo de preparacion	\$ 1.48
		costo x porcion	\$ 0.15
		30%	\$ 0.49
		impuestos 22%	\$ 0.11
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.60

NOMBRE: Ají			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Ají	2	Unidad	\$ 0.10
tomates de arbol	4	Unidad	\$ 0.50
cebolla perla	1	Unidad	\$ 0.10
Limón	2	Unidad	\$ 0.10
Sal	1/6	Gr.	\$ 0.01
Culantro	0,001	Onz	\$ 0.05
		Subtotal	\$ 0.86
		5% Extras	\$ 0.04
		costo de preparacion	\$ 0.91
		costo x porcion	\$ 0.09
		30%	\$ 0.30
		impuestos 22%	\$ 0.07
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.37

NOMBRE: Café con Leche			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Café pasado	170	Gr	\$ 0.85
Leche	2	Litros	\$ 2.70
		Subtotal	\$ 3.55
		5% Extras	\$ 0.18
		costo de preparacion	\$ 3.73
		costo x porcion	\$ 0.37
		30%	\$ 1.24
		impuestos 22%	\$ 0.27
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.52

NOMBRE: Leche con chocolate			
PAX: 10			
INGREDIENT	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Chocolate	170	Gr	\$ 1.20
Leche	2	Litros	\$ 2.10
		Subtotal	\$ 3.30
		5% Extras	\$ 0.17
		costo de preparacion	\$ 3.47
		costo x porcion	\$ 0.35
		30%	\$ 1.16
		impuestos 22%	\$ 0.25
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.41

NOMBRE: Café Espresso			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Café Espresso	170	Gr.	\$ 1.80
Agua	0.5	Litros	\$ 0.12
		Subtotal	\$ 1.92
		5% Extras	\$ 0.10
		costo de preparacion	\$ 2.02
		costo x porcion	\$ 0.20
		30%	\$ 0.67
		impuestos 22%	\$ 0.15
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.82

NOMBRE: Tigrillo de queso o chicharron			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Platanos verdes	10	Unidad	\$ 1.00
Cebolla paiteña	2	Unidad	\$ 0.20
Mantequilla	25	Gr.	\$ 0.24
Queso o chicharron	0.5	Libra	\$ 0.50
Sal	3	Gr.	\$ 0.15
Aceite	0.5	Litro	\$ 0.98
Cilantro	0.5	Onz	\$ 0.10
		Subtotal	\$ 3.17
		5% Extras	\$ 0.16
		costo de preparacion	\$ 3.33
		costo x porcion	\$ 0.33
		30%	\$ 1.11
		impuestos 22%	\$ 0.24
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.35

NOMBRE: Agua aromática			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Aromática	10	unidad	\$ 0.12
Agua	0.5	Litros	\$ 0.12
		Subtotal	\$ 0.24
		5% Extras	\$ 0.01
		costo de preparacion	\$ 0.25
		costo x porcion	\$ 0.03
		30%	\$ 0.08
		impuestos 22%	\$ 0.02
		PRECIO A LA VENTA	\$ 0.10

NOMBRE:Porción de longaniza praga de pollo o alemana			
PAX: 10			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Longaniza	250	Gr	\$ 1.05
		Subtotal	\$ 1.05
		5% Extras	\$ 0.05
		costo de preparacion	\$ 1.10
		costo x porcion	\$ 0.11
		30%	\$ 0.37
		impuestos 22%	\$ 0.08
		PRECIO A LA VENTA	\$0.45

NOMBRE: Porción de tocino			
PAX: 10			
INGREDIENT	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
Tocino	3	KG	\$ 3.20
		Subtotal	\$ 3.20
		5% Extras	\$ 0.16
		costo de preparacion	\$ 3.36
		costo x porcion	\$ 0.34
		30%	\$ 1.12
		impuestos 22%	\$ 0.25
		PRECIO A LA VENTA	\$ 1.37

Anexo 7A:



Vitrina pastelera

Anexo 7B:



Muebles de madera

Anexo 7C:



Barra a la minuta de madera

Anexo 7D:



Mesas y sillas de madera

Anexo 8A:



Reloj decorativo de madera

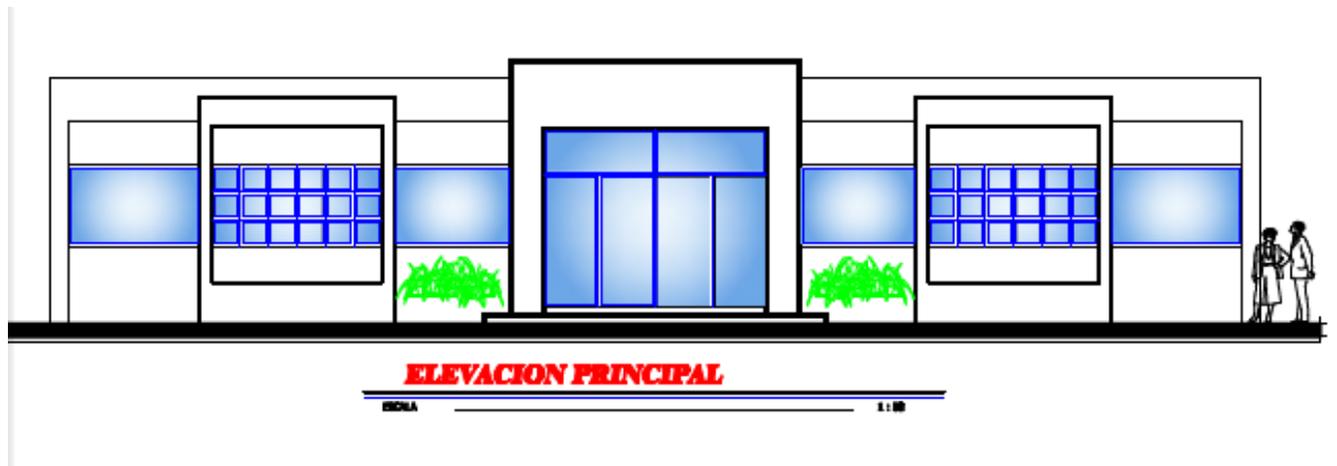
Anexo 8B:



Jarros decorativos de cerámica

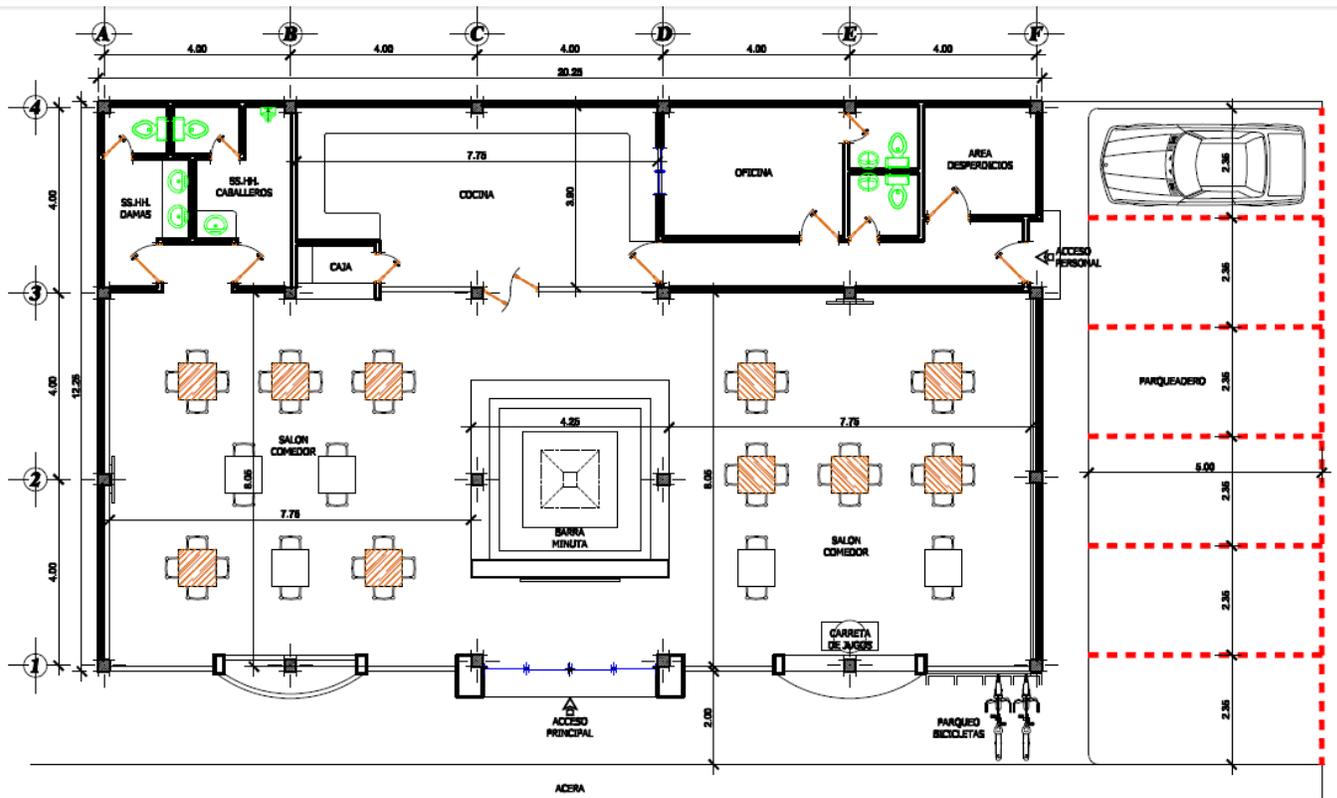
Anexo 9A:

Fachada principal



Anexo 9B:

Plano Arquitectónico



Anexo 10

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS									
DETALLE	VALOR		DEPRECIACIÓN					DEPREC. %	AÑOS
	DEL BIEN	SALVAMENTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5		
Contruccion	34,856.00	26,142.00	1,742.80	1,742.80	1,742.80	1,742.80	1,742.80	5.00%	20
Terreno	15,000.00	15,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	
Maquinaria y Equipos	20,260.65	2,026.07	4,052.13	4,052.13	4,052.13	4,052.13	4,052.13	20.00%	5
Muebles y Enseres	7,516.96	3,758.48	751.70	751.70	751.70	751.70	751.70	10.00%	10
Equipos de Oficina	347.27	173.64	34.73	34.73	34.73	34.73	34.73	10.00%	10
Equipos de Computación	891.42	89.14	297.14	297.14	297.14			33.33%	3
Utensilios de Cocina	5,478.49	547.85	1,095.70	1,095.70	1,095.70	1,095.70	1,095.70	20.00%	5
Inversión Total en Activos Fijos	84,350.79	47,737.17	7,974.19	7,974.19	7,974.19	7,677.05	7,677.05		

AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN Y PRE OPERATORIOS						
DETALLE	VALOR DEL	AMORTIZACIÓN				
	ACTIVO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Constitución	1,250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00
Gastos Preoperativos	2,866.00	573.20	573.20	573.20	573.20	573.20
Total Activos Intangibles	4,116.00	823.20	823.20	823.20	823.20	823.20

Anexo 11A:



FRITEGA S.A
Frigoríficos y Equipos de Gastronomía

Matriz: Km. 1.5 Vía Duran Tambo Teléfono: 2861285-2863574
 Almacén 1: 1ero de Mayo y Machala esq. Teléfono: 2290479
 Quevedo: Calle 7 Oct. y Parque de la Madre
 Teléfono: 052-760935 - Email: fritega_sa@hotmail.com

Matriz 1: 1ero de Mayo y Machala esq. Teléfono: 2290479
 GUAYAQUIL
 R.U.C.: 0992573805001

COTIZACION
0004549

Ma Zaida Penafiel

tel: 6038809

1	Utirna termica FW-4	\$ 380 ^{xx}	
1	Mesa refrigerada Cod 59035Q	\$ 1450 ^{xx}	
1	Suguna de tanques de 12 ltis	\$ 1,150 ^{xx}	
1	Waffle de 1 Topa Cod LR-WB-01	\$ 250 ^{xx}	
1	Grongadora de 1 ton que de 15 ltis	\$ 1700 ^{xx}	
1	Utirna pastelera de 2 repisas de 1.20	\$ 1550 ^{xx}	
2	Microondas	\$ 700 ^{xx}	Formas de Pagos \$ 1400 ^{xx} ↓↓
1	Vertical de 1 puertas refrigerante	\$ 1,950 ^{xx}	
1	Vertical de 1 puerta dividida congelante	\$ 2,200 ^{xx}	Contado 6% descuento
1	Tostadora de 6 panes cod EB-350 energia 220V	\$ 480 ^{xx}	Credito: Precio Normal 50% entrada 50% → 4 ch/a fecha
1	Licudadora de 2 ltis Cod 57669 energia 110V	\$ 380 ^{xx}	
1	Procesador de alimento en acero cod: MF-23	\$ 1,400 ^{xx}	garantia un año servicio tecnico
1	Batidora de 5 ltis. Energia 110V	\$ 615 ^{xx}	
1	Molino de verde Cod: TC 12	\$ 690 ^{xx}	
3	Estanteria Comados importadas	\$ 195 ^{xx}	\$ 585 ^{xx}
1	Estanteria comados importadas de 2.80 x 0.45 x 1.50	\$ 215 ^{xx}	
2	Ollas de acero de 17 ltis	\$ 81 ^{xx}	
1	Olla de acero de 21 ltis	\$ 83 ^{xx}	
1	extractor de zanahoria Cod: WF-A2000	\$ 580 ^{xx}	
1	Cafetera de 15 ltis Cod WH-15C	\$ 240 ^{xx}	
1	Mesa de trabajo de 1.10 x 0.70	\$ 480 ^{xx}	
		\$ 17,859 ^{xx}	+ IVA = 20,002.08

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías de su almacén.
 Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.

VENDEDOR: *Leandine Vargas* 097859075 CLIENTE:

Anexo 11B:

Proforma

TRABAJO DE EBANISTERÍA

Cotización de madera en laurel para la elaboración de mesas, sillas.

La cotización de 10 mesas de 70 de ancho por 70 de largo y 80 de alto

5 mesas de 50 de ancho por 50 de largo y 80 de alto

50 sillas

1) Estantería con 3 repisas 150 de ancho por 180 de alto por 50 de hondo

1 mesa de cocina de 120 de largo por 60 de fondo

➤ 50 sillas	\$ 35 c/u	total	\$ 1750,00
➤ 10 mesas	\$ 36 c/u	total	\$ 360,00
➤ 5 mesa de 2 personas	\$ 30	total	\$ 150,00
➤ 1 estante 180x150x6		total	\$ 199,00
➤ Mesón moledor		total	\$ 130,00
➤ CAUNTER			\$ 100,00



Maestro Ebanista

WILLIAMS ANTON
RUC 1307554244001

Anexo 11C:

PYCCA
Todo para tu hogar

PYCCA S. A.
 BOYACA No 1205 Y 9 DE OCTUBRE TELEFONO: 2327950
 GUAYAQUIL-ECUADOR
 R.U.C. 0990000530001

PROFORMA No. 008-020-0007084

Fecha: 11/12/2013
 Hora: 12:41:17

ALMACEN ORIGEN: PYCCA POLICENTRO DIRECCION: FRANCISCO BOLOÑA S/N Y AV. CARLOS LUIS PLAZA DAÑIN
 TELEFONO: (593) (04) 2690570 -71 -72 -73

Forma FMI1000

PROFORMA # 008-020-0007084	FECHA EMISION: 11/12/2013	FECHA VIGENCIA: 11/19/2013
ZAIDA PEÑAFIEL	RUC : 0920713807	CLIENTE No.: 30556
CDLA.VIA SAMBORONDON CDLA.BOUGAMVILLE	TELF.: 6038809	
OBSERVACIONES: PYCCA POLICENTRO 2084323 <i>0997634422</i>		
ELABORADO POR: SERGIO REAL MEJIA		

PRECIOS VIGENTES A LA FECHA Y HORA

CODIGO	ARTICULO	IVA	CANTIDAD	PRECIO	% DSCTO	DESCUENTO	TOTAL
A04028	TENAZA PARA SERVIR	S	2	\$1.96	-	-	\$3.92
A45597	CAFETERA 12 TAZAS - CUISINART	S	1	\$168.75	30.00	\$50.62	\$118.13
A51447	CERNIDERA 18CM	S	2	\$1.52	-	-	\$3.04
A51868	ABRELATAS	S	2	\$4.02	-	-	\$8.04
A52049	TOALLA PARA COCINA 2 PCS	S	2	\$2.86	-	-	\$5.72
C99356	VASOS CERVECEROS 3 PCS	S	72	\$5.36	-	-	\$385.92
D09368	TELEFONO INALAMBRIICO VTECH	S	1	\$30.27	-	-	\$30.27
D41346	AIRE ACONDICIONADO 24000BTU	S	1	\$856.25	-	-	\$856.25
D59917	LCD 32 LG 32CS460	S	2	\$624.11	-	-	\$1,248.22
D69349	CANASTA DECORATIVA 19X27CM	S	15	\$4.46	-	-	\$66.90
D72402	IMPRESORA HP 4615	S	1	\$123.21	-	-	\$123.21
D97867	DISPENSADOR DE AGUA GRANDE	S	1	\$71.34	-	-	\$71.34
G62802	ADORNO JARRON DE CERAMICA MED	S	6	\$32.14	-	-	\$192.84
G77115	FLORERO 4"	S	15	\$4.11	-	-	\$61.65
G77525	CUADRO 32X38CM	S	2	\$10.62	-	-	\$21.24
G81417	ORGANIZADOR DE CORREO RELOJ	S	1	\$31.07	-	-	\$31.07
L19336	TAZA CON PLATILLO 2PCS	S	72	\$2.32	-	-	\$167.04
L23593	CHAROL OVALADO	S	5	\$6.43	-	-	\$32.15
L55411	AZUCARERA	S	15	\$0.89	-	-	\$13.35
L56161	INDIVIDUALES CON PORTAVASOS	S	7	\$8.92	-	-	\$62.44
L58378	TAZAS CON PLATO 12 PCS	S	72	\$16.07	-	-	\$1,157.04
L59404	HIELERA	S	1	\$34.55	-	-	\$34.55
L59701	JARROS	S	6	\$17.85	-	-	\$107.10
L96411	SERVILLETERO PEQUEÑO	S	15	\$2.67	-	-	\$40.05
M88742	SILLA DE BAR	S	1	\$80.35	-	-	\$80.35
N65073	TACHO EXTRA FUERTE B+T	S	1	\$7.79	-	-	\$7.79
N71787	AJICERO CRISTAL C/TAPA	S	15	\$1.48	-	-	\$22.20
P67465	SILLA DE OFICINA NEGRA	S	1	\$120.54	-	-	\$120.54
R20745	CUADRO 64X64CM	S	2	\$45.18	59.00	\$53.31	\$37.05
V58175	VELA DECORATIVA AROMATICA	S	2	\$13.30	-	-	\$26.60
V59119	VELA DECORATIVA AROMATICA	S	2	\$15.62	-	-	\$31.24

PROFORMA # 008-020-0007084

ESTO NO ES UNA FACTURA
PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

PAGINA # 1 DE 2

Anexo 11D:

GRIFINE HOME CENTER		GRIFINE S.A.		Proforma No. 0000132425	
Ruc.:	0992429364001	Teléfono:	04 3702830	GUAYAQUIL	07/11/2013
Dirección: AV. JUAN TANCA MARENGO KM. 1 EDIFICIO GRIFINE					17:23:47
C.I o Ruc:	0920713807	E-mail:		zaldapenafiel@hotmail.com	Fecha Pedido:
Cliente:	00001 - ZAYDA PEÑAFIEL PADRON	Cot.:		0994066596	07/11/2013
Dirección: SAMBORONDON CDLA BOUGAMBILE					FORMA PAGO:
Ciudad: GUAYAQUIL					CHQ. A LA VISTA
Vendedor1: ESTHER CAMPOS			Vendedor2:		

Cod. Producto	Mat12	Cant.	Unid.	Descripción del Producto	Cantidad		Bod.	Precio	Descuentos	Total
					Cajas	Unid.				
SW0008		4.00000	UNI	INODORO T.A.S. 88VWV CO-1008 <i>322.56</i>	----	4	40	320.000	10.00%	1,152.00
SW0026		1.00000	UNI	LAVABO C. PEDESTAL 88VWV CL-3050 <i>Pedestal.</i>	----	1	40	144.000	10.00%	129.60
SW0024		4.00000	UNI	LAVABO EMPOTRADO 88VWV CL-3023	----	4	40	80.000	10.00%	288.00
BR0107		2.00000	UNI	LLAVE FREGADERO MONOMANDO 7312-11 <i>cocina.</i>	----	2	40	92.900	10.00%	167.22
SW0035		4.00000	JGD	SIFON Y DEBAGUE 88VWV FFO204 / FFO214 <i>Sanos.</i>	----	4	40	39.000	10.00%	140.40
BR0150CS		2.00000	UNI	LLAVE LAVABO TEMPORIZADA 2730 <i>denton</i>	----	2	40	79.750	10.00%	143.55
BR0015CS		2.00000	UNI	LLAVE LAVABO POMO CRUZ 2102-50 <i>Personal y Ofic.</i>	----	2	50	23.210	10.00%	41.78
SW0198		2.00000	UNI	SECADOR DE MANOS 88VWV FA0304 <i>Secador</i>	----	2	40	130.000	10.00%	234.00

NOTA: PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. STOCK VARIABLE

Subtotal:	Descuento:	Subtotal:	IVA:	Seg. Transp.:	Neto:
2,296.55	0.00	2,296.55	275.59	0.00	2,572.14

Entregar a: ENTREGA EN OBRA Operador : Moises Toledo

P

Elaborador por	Supervisor	Jefatura de Ventas	Cartera	Crédito y Cobranza	Gerente General	Aprobación Cliente
----------------	------------	--------------------	---------	--------------------	-----------------	--------------------

Anexo 11E:

IMPORTADORA MONTERO S.A.

R.U.C: 0992287497001
 Dir.: Quisquis 616 y Av. Quito • Edificio Taipisa (esquina)
 Telfs.: 2306189 - 2306193 - 2303917 • Fax: 2306042
 impormontero@hotmail.com • www.impormontero.com

PROFORMA
Nº 0041964
 01/11/13.
DIA MES AÑO

CLIENTE: ZAYDA PENAFIEL.
 TELÉFONO: 6038809. FAX: _____
 FORMA DE PAGO: EFFECTIVO. VALIDEZ: 15 DÍAS
 VENDEDOR: Chris Niñan.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	P. UNIT.	TOTAL
M1002A1	Extractor de cocina. C/ tubo. Acer. Inox.	1	\$350,00	\$350,00
	Refrigerador - Congelador 8 PT. 220V.	1	\$3900,00	\$3900,00
MR-1001	Nevera. Hel 10" Alum. tumbado. 110V. 3 Vel.	1	\$133,00	\$133,00
2540	Tabla de pizarra blanca.	1	\$10,80	\$10,80
M039FC	Extractor de cocina per. Acer inox. 79x55cm	1	\$284,00	\$284,00
INCLUDE IVA.				
NOTA: PRECIOS VARIAN SIN PREVIO AVISO. FAVOR EMITIR CHEQUE CERTIFICADO A NOOMBRE DE IMPORTADORA MONTERO S.A.				SUBTOTAL \$
				D.T.O. % \$

IMPORTADORA MONTERO S.A.

R.U.C: 0992287497001
 Dir.: Quisquis 616 y Av. Quito • Edificio Taipisa (esquina)
 Telfs.: 2306189 - 2306193 - 2303917 • Fax: 2306042
 impormontero@hotmail.com • www.impormontero.com

PROFORMA
Nº 0041965
 01/11/13.
DIA MES AÑO

CLIENTE: ZAYDA PENAFIEL.
 TELÉFONO: 6038809. FAX: _____
 FORMA DE PAGO: EFFECTIVO. VALIDEZ: 15 DÍAS
 VENDEDOR: Chris Niñan.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	P. UNIT.	TOTAL
SX11-34	Alta Acer. Inox. 34cm. 20ltros.	1	\$60,00	\$60,00
SX11-28	Alta Acer. Inox. 28cm. 14ltros.	1	\$40,00	\$40,00
SX10-24.	Alta papavera. Acer. Inox. 24cm. 10ltros.	1	\$50,00	\$50,00
AV61-10	Sarten teflon tapa de Acero.	1	\$128,00	\$128,00
INCLUDE IVA.				
NOTA: PRECIOS VARIAN SIN PREVIO AVISO. FAVOR EMITIR CHEQUE CERTIFICADO A NOOMBRE DE IMPORTADORA MONTERO S.A.				SUBTOTAL \$
				D.T.O. % \$
				I.V.A. % \$
				TOTAL \$



Ventiladores Ind. y Semi-industriales



Molinos



Extractores Ind. y Semi-industriales



Tubo Aluminio



Molinos de Hoja



Extractores edicos



Torno Pedestal Manual

Anexo 11F:



COSTO.

SISTEMA GENESIS ADMINISTRATIVO.

MODULO	VALOR
INVENTARIO	700
FACTURACION	700
CARTERA	400
TOTAL	1.800 USD

Este costo no incluye IVA

FORMA DE PAGO.

El costo del sistema GENESIS ADMINISTRATIVO es de 1.800 USD (mil ochocientos dólares) más IVA 216 USD (doscientos dieciséis dólares) total 2.016 USD (dos mil dieciséis dólares). Pagaderos de la siguiente forma:

OPCION 1. 6 cuotas de 336 USD (trescientos treinta y seis dólares) con tarjeta de crédito sin interés.

OPCION 2. 900 USD más 216 USD (IVA) total 1.116 USD (mil ciento dieciséis dólares) en el momento de la firma del contrato o instalación del sistema y 3 cheques posfechados de 300 USD (trescientos dólares) a 30, 60 y 90 días respectivamente después de la firma del contrato o instalación del sistema.

Atentamente,

Anexo 12

CAPITAL DE OPERACIÓN		
DETALLE	DESFACE (# de Meses)	VALOR
Gastos Personal	1	4,918.10
Gastos Administrativos	1	929.51
Gastos Operativos (costo de inventario mínimo)	1	3,812.01
TOTAL		\$ 9,659.61