



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
“HONORABLE CONSEJO PROVINCIAL DE PICHINCHA”**

**CARRERA**

**TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TÍTULO DEL PROYECTO**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR-  
CAFETERÍA UBICADO EN EL CANTÓN LA CONCORDIA PROVINCIA DE  
SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**

Trabajo de Graduación presentado como como requisito para optar por el Título de  
Tecnóloga Superior en Administración de Empresas.

**AUTORA:** Túquerres Quichimbo Diana Carolina

**TUTOR:** Dr. Augusto Calvopiña

**PUERTO QUITO- JUNIO 2019**

## **CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR- CAFETERÍA UBICADO EN EL CANTÓN LA CONCORDIA, PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS, Presentado por la Sr (ita). Diana Carolina Túquerres Quichimbo para optar por el Título de Tecnólogo en Administración de Empresas, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Puerto Quito a los 29 días del mes de Junio del 2019

\_\_\_\_\_  
FIRMA TUTOR  
No. C.C. 0500741723

## **DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD**

El abajo firmante, en calidad de estudiante de la Carrera en Administración de Empresas de la promoción 32AE1, declara que los contenidos de este Trabajo de Titulación, requisito previo a la obtención de Título de Tecnóloga en Administración de Empresas, son originales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Puerto Quito, Junio del 2019

Atentamente

---

Diana Carolina Túquerres Quichimbo

C.C: 0803852854

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto con todo amor a Dios por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos y a dos personas especiales para mí, mis padres quienes supieron guiarme por el buen camino y por estar conmigo tanto en las buenas y malas apoyándome constantemente en todo lo que me propongo sin dudar ni un minuto de mis capacidades.

A toda mi familia que siempre confió en mí, y estuvieron siempre cerca dándome fuerzas para nunca rendirme en esta larga lucha.

**Diana Carolina Túquerres Quichimbo**

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar agradezco infinitamente a Dios por estar conmigo en todo momento, iluminarme siempre mi camino, por brindarme salud, sabiduría y fortaleza, por estar colmándome de bendiciones en todo el trayecto de mi vida.

En segundo lugar agradezco a mis padres, ya que gracias a su apoyo, esfuerzo y consejos me han servido para seguir adelante en todo el transcurso de la carrera.

A mi Tutor de Trabajo de Grado Dr. Augusto Calvopiña, por difundir sus conocimientos y experiencias durante el desarrollo del proyecto. A mis maestros por impartir sus conocimientos que han permitido mi formación académica

Finalmente agradezco a todas aquellas personas que de una u otra forma me brindaron su apoyo y consejos para seguir adelante y nunca rendirme.

**Diana Carolina Túquerres Quichimbo**

## ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i	
CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL TUTOR .....	ii	
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD .....	iii	
DEDICATORIA .....	iv	
AGRADECIMIENTO .....	v	
ÍNDICE GENERAL .....	vi	
LISTA DE CUADROS .....	viii	
LISTA DE GRÁFICOS .....	x	
RESUMEN	1	
1	TEMA DEL PROYECTO .....	2
2	DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	2
3	OBJETIVOS .....	2
4	JUSTIFICACIÓN .....	3
1	MARCO TEÓRICO .....	4
1.1	LA MICROEMPRESA .....	4
1.1.1	Microempresa Procesadora.....	6
1.2	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD .....	7
1.2.1	Estudio de Mercado .....	7
1.2.2	Estudio Técnico .....	7
1.2.3	Estudio Administrativo .....	7
1.2.4	Estudio Legal .....	7
1.2.5	Estudio Financiero .....	7
1.3	MARCO CONCEPTUAL.....	8
2	ESTUDIO O DIAGNÓSTICO DE MERCADO.....	10
2.1	SEGMENTACIÓN DE MERCADO .....	10
2.1.1	Segmentación Geográfica .....	10
2.1.2	Segmentación Demográfica .....	10
2.2	DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN .....	11
2.3	TIPO DE MUESTRA .....	11
2.4	CALCULO DE LA MUESTRA .....	11

2.5	APLICACIÓN DE LA ENCUESTA .....	12
2.6	CALCULO DE LA MUESTRA .....	12
2.7	DISEÑO DE LA ENCUESTA.....	12
2.8	RESULTADOS DE LA ENCUESTA .....	13
2.9	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA .....	23
2.10	ANÁLISIS DE LA DEMANDA .....	24
2.11	ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	25
2.12	DEMANDA INSATISFECHA .....	26
2.13	OFERTA DE PROYECTO .....	26
2.14	PLAN DE MARKETING .....	26
3	ESTUDIO TÉCNICO .....	34
3.1	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO .....	34
3.1.1	Macro localización.....	34
3.1.2	Micro Localización .....	34
3.2	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO Y SERVICIO .....	35
3.3	TAMAÑO DEL PROYECTO .....	35
3.4	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O SERVICIO .....	36
3.5	DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA .....	37
3.6	DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS, HERRAMIENTAS Y MATERIALES 37	
3.7	DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS.....	45
4	ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL.....	46
4.1	CONSTITUCIÓN DE LA MICROEMPRESA .....	46
4.1.1	Nombre .....	46
4.1.2	Logotipo:.....	46
4.1.3	RUC .....	46
4.1.4	Patente Municipal .....	47
4.1.5	Permiso de Bombero.....	47
4.1.6	Registro de Sanidad .....	48
4.2	FILOSOFIA DE LA EMPRESA .....	50
4.2.1	Misión .....	50
4.2.2	Visión.....	50

4.2.3	Valores .....	50
4.3	ORGANIZACIÓN VERTICAL .....	51
4.4	FUNCIONES .....	51
5	ESTUDIO Y EVALUACIÓN FINANCIERA .....	54
5.1	INVERSIÓN DEL PROYECTO .....	54
5.2	ACTIVOS FIJOS .....	56
5.3	ACTIVOS DIFERIDOS.....	57
5.4	BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL .....	59
5.5	CAPITAL DE TRABAJO.....	60
5.6	FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO .....	61
5.7	AMORTIZACIÓN .....	62
5.8	DEPRECIACIÓN .....	63
5.9	MANTENIMIENTOS DE ACTIVO FIJO .....	63
5.10	PROYECCIÓN DE COSTOS Y GASTOS .....	64
5.11	PROYECCIÓN DE INGRESOS.....	65
5.12	ESTADO DE RESULTADOS .....	66
5.13	FLUJO DE CAJA.....	67
5.14	BALANCE GENERAL.....	68
5.15	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	70
5.16	INDICADORES FINANCIEROS.....	72
5.17	T.M.A.R.....	72
5.18	V.A.N .....	72
5.19	T.I.R.....	73
	CONCLUSIONES .....	77
	RECOMENDACIONES.....	77
	ANEXOS       80	

### LISTA DE CUADROS

Tabla 1:	Segmentación Geográfica.....	10
Tabla 2:	Segmentación Demográfica.....	10
Tabla 3:	Determinación de la Población.....	11
<b>Tabla 4</b>	<b>Género.....</b>	<b>13</b>



<b>Tabla 5 Edad</b> .....	14
<b>Tabla 6 Eres consumir del café y de las bebidas alcohólicas</b> .....	15
<b>Tabla 7 Frecuencia que visita un Bar- Cafetería</b> .....	16
<b>Tabla 8 Conoce un establecimiento que brinde doble servicio en el cantón La Concordia</b> .....	17
<b>Tabla 9 Cuanto está dispuesto a pagar un café y una bebida alcohólica</b> .....	18
<b>Tabla 10 Medio que le gustaría enterarse de las actividades de Bar -Cafetería</b> .....	19
<b>Tabla 11 Le agrada la idea de que en esta localidad se establezca un Bar-Cafetería</b> .....	20
<b>Tabla 12 Bebidas que le gusta tomar en cafeterías</b> .....	21
<b>Tabla 13 Bebidas que le gusta tomar en cuanto a bar</b> .....	22
Tabla 14 Análisis de resultado de las encuestas .....	23
Tabla 15 Precios de productos a ofrecer .....	32
Tabla 16 Maquinarias y Equipo.....	42
Tabla 17 Equipo de Computación .....	42
Tabla 18 Equipo de Oficina .....	42
Tabla 19 Muebles y Enseres .....	42
Tabla 20 Suministro De Limpieza .....	43
Tabla 21 Insumos Materia Prima.....	44
Tabla 22: Suministros de Oficina .....	45
Tabla 23 Rol de Pagos .....	53
Tabla 24 Provisiones Mensuales y Anuales .....	53
Tabla 25 Proyección Sueldos y Salarios.....	53
Tabla 26 Inversión Inicial .....	54
Tabla 27 Activos Fijos de La microempresa .....	56
Tabla 28: Activos Diferidos.....	57
Tabla 29 Balance de Situación Inicial .....	59
Tabla 30: Capital del Trabajo .....	60
Tabla 31 Financiamiento del Proyecto .....	61
Tabla 32 Estructura del Financiamiento y el Costo del Capital .....	61
Tabla 33: Amortización .....	62
Tabla 34: Depreciación.....	63
Tabla 35: Mantenimiento de Activo Fijo.....	63
Tabla 36: Proyecciones de Costo y Gastos .....	64
Tabla 37: Proyecciones de Ingresos.....	65
Tabla 38: Estado de Perdida y Ganancias.....	66
Tabla 39: Flujo de Caja.....	67
Tabla 40: Balance General.....	68
Tabla 41: Tasa mínima Aceptable de Rendimiento ( TMAR).....	72
Tabla 42: Valor Actual Neto (VAN) .....	73
Tabla 43: Cálculo del valor actual neto .....	73
Tabla 44: Tasa Interna de Retorno (TIR).....	74
Tabla 45: Cálculo de la TIR.....	74
Tabla 46: tasa Interna de Retorno (Calculo).....	74
Tabla 47: Beneficio/ Costo .....	75

Tabla 48: Periodo de Recuperación (PAYBACK) .....	75
Tabla 49: Fórmula de Cálculo de PAYBACK.....	76
Tabla 50: Indicadores Financieros .....	76

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1 Género</b> .....	13
<b>Gráfico 2 Edad</b> .....	14
<b>Gráfico 3 Eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas</b> .....	15
<b>Gráfico 4 Frecuencia que visita un Bar Cafetería</b> .....	16
<b>Gráfico 5 Conoce un establecimiento que brinde doble servicio en el cantón La Concordia.</b> .....	17
<b>Gráfico 6 Cuanto está dispuesto a pagar por un café y una bebida</b> .....	18
<b>Gráfico 7 Medio que le gustaría enterarse de las actividades de Bar Cafetería</b> .....	19
<b>Gráfico 8 Le agrada la idea de que en esta localidad se establezca un Bar-Cafetería</b> .....	20
<b>Gráfico 9 Bebidas que le gusta tomar en cafeterías</b> .....	21
<b>Gráfico 10 Tabla 10 Bebidas que le gusta tomar en cuanto a bar</b> .....	22
Gráfico 11 Empanadas de harina .....	27
Gráfico 12 Humitas.....	27
Gráfico 13 Empanadas de verde de pollo y carne .....	28
Gráfico 14 Café.....	28
Gráfico 15 Tostada de queso y mixtas.....	28
Gráfico 16 Hamburguesas .....	28
Gráfico 17 Jugos Naturales.....	29
Gráfico 18 Bolones de queso y chicharrón.....	29
Gráfico 19 Agua Mineral con gas y sin gas.....	29
Gráfico 20 Cappuccino .....	30
Gráfico 21 Batidos .....	30
Gráfico 22 Agua aromáticas té .....	30
Gráfico 23 Cervezas Club verde, Pilsener, Pilsener light.....	31
Gráfico 24 Tequila Don Julio .....	31
Gráfico 25 Cocteles, micheladas .....	31
Gráfico 26 Whisky.....	31
Gráfico 27 Publicidad Facebook.....	33
Gráfico 28 Afiches.....	33
Gráfico 29 Camisetas.....	33
Gráfico 30 Refrigeradora .....	38
Gráfico 31 Sanduchera.....	38
Gráfico 32 Cafetera.....	39
Gráfico 33 Extractor de Jugo .....	39
Gráfico 34 Mesa Inoxidable .....	40

Gráfico 35 Cocina Industrial de 3 quemadores .....	40
Gráfico 36 Microondas .....	40
Gráfico 37 Cafetera latte.....	41
Gráfico 38 Refrigerador.....	41
Gráfico 39 Congelador.....	41

## **RESUMEN**

El presente proyecto es un Estudio de Factibilidad que se realizó con el propósito de saber si es factible la creación un Bar- Cafetería con estas características de brindar doble servicio a la vez.

Para la construcción del documento se utilizó información primaria tomada a través de encuestas de las personas del Cantón La Concordia además información secundaria tomada de los libros, revistas, enciclopedias páginas web.

El proyecto se encuentra estructurado de cinco capítulos

Capítulo I: Se ha desarrollado la información correspondiente a las distintas investigaciones, utilizadas para sustentar el presente proyecto como son marco teórico, fundamentada sobre la microempresa, estudio de factibilidad.

Capítulo II: Realizamos el Estudio de Mercado en donde se encontrará el análisis del sector, análisis del mercado, oferta, demanda, segmentación del mercado en donde se ha dividido el mercado de acuerdo a las características y necesidades del grupo objetivo, se definirá el marketing mix, la población referencial, el cálculo de la muestra, la presentación y análisis de los resultados de las encuestas para conocer las necesidades de la población, el producto y servicio que oferta la competencia y la aceptación de la microempresa en el sector.

Capítulo III: Realizamos el Estudio Técnico en el que definimos todo lo necesario para el funcionamiento y operatividad del proyecto como localización, infraestructura, insumos, materiales, equipo y procesos.

Capitulo IV: El Estudio de Administración nos permite determinar en el negocio lo que se pretende crear en una microempresa, que se estima que trabajaran 5 personas.

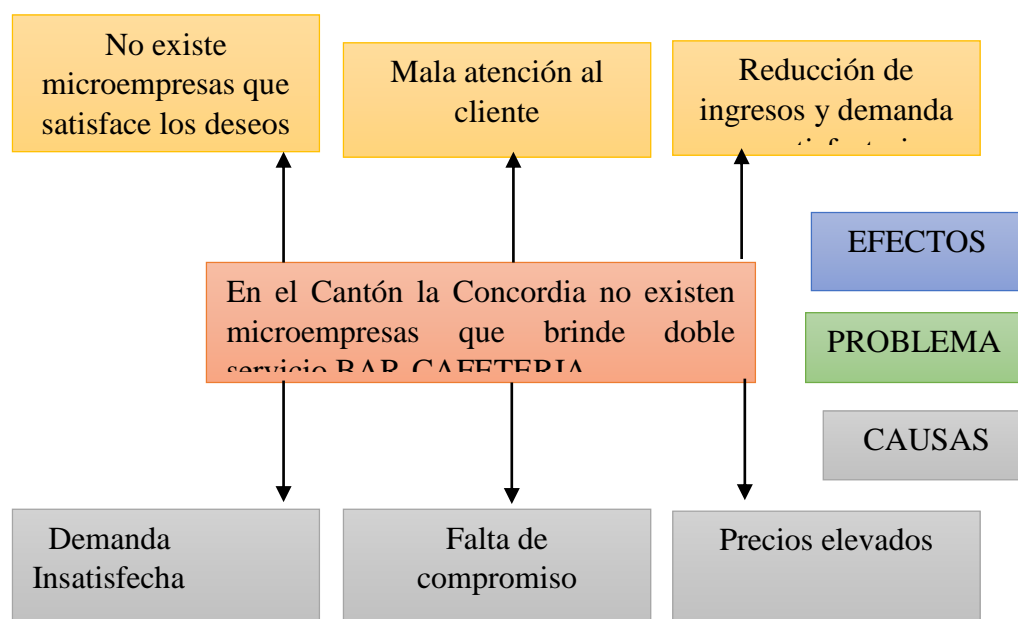
Capítulo V: Finalmente se realizó el Estudio Económico Financiero en donde se definirá la información referente a la inversión, ingresos, egresos, balance proyectado a 5 años, punto de equilibrio, indicadores financieros, costo beneficio, estos indicadores ayudan a evaluar la viabilidad del proyecto.

## 1 TEMA DEL PROYECTO

Estudio de Factibilidad para la creación de un bar- cafetería ubicado en el cantón La Concordia, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

## 2 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Dentro del Cantón La Concordia no existen microempresas que brinde el doble servicio Bar- Cafetería y mediante observación directa se detectó que no existe un servicio con las características que se va a ofrecer en este proyecto y que en el mercado requiere este servicio, razón por la cual surge una demanda insatisfecha.



## 3 OBJETIVOS

### Objetivo General

Determinar si es factible y rentable crear un Bar- Cafetería en el cantón La Concordia, con la finalidad que llene las expectativas y necesidades de los clientes.

### Objetivo Específicos

- Consultar fuentes bibliográficas que permitan sustentar la información del proyecto

- Realizar un estudio de mercado en el cual podamos indagar acerca de la demanda y la oferta que exista para este proyecto.
- Realizar un estudio técnico del proyecto para determinar el tamaño y la ubicación idónea de la empresa.
- Estructurar la organización y el funcionamiento adecuado de Bar- Cafetería.
- Realizar un análisis financiero para conocer la situación económica del proyecto para la toma de decisiones.

#### **4 JUSTIFICACIÓN**

El proyecto se llevará a cabo con el fin de realizar un estudio de factibilidad para la creación de un Bar- Cafetería, ya que en el sector existe un mercado insatisfecho, porque no hay variedad de servicios que brinde dos servicios.

A raíz de dicha necesidad se realiza este proyecto, factibilidad de la creación de un Bar- Cafetería con el propósito de mejorar el mercado y ofertar a los consumidores del Cantón la Concordia la satisfacción de brindarles dos ambientes adecuados que cumplan con las normas de sanidad.

El proyecto es viable ya que en el mercado existe demanda insatisfecha y es una buena alternativa para satisfacer las necesidades de las personas del Cantón La Concordia

Además en Ecuador hay una gran variedad de servicios como son los bares, restaurantes, cafeterías y en los últimos años han representado una tendencia creciente en la economía del País, es por eso que todos los negocios relacionados con este tipo de servicio son rentables y generan excelentes ingresos económicos.

El proyecto beneficiará de manera social para que los habitantes del Cantón La Concordia puedan asistir de los dos ambientes ofreciendo buena atención a nuestros clientes, en la cual puedan compartir con amigos familiares de este doble servicio, y a la vez se pretende generar fuentes de empleos.

## CAPITULO I

### 1 MARCO TEÓRICO

#### 1.1 LA MICROEMPRESA

La microempresa puede ser operado por una persona natural, una familia, o un grupo de personas de ingresos relativamente bajos, el propietario ejerce un criterio independiente sobre productos, mercados y precios y además constituye una importante fuente de ingresos para la familia, en general comprenden a organizaciones económicas populares, tales como, los emprendimientos unipersonales, familiares, barriales, comunales, las micro unidades productivas, los trabajadores a domicilio, los comerciantes minoristas, los talleres y pequeños negocios, que integran la economía popular y serán promovidas con criterio de solidaridad creando y fomentando programas de inclusión conforme consta en la Ley de Encomia Popular y Solidaria (Art. 2) (Ley de la Economía Popular y Solidaria, 2012)

#### **Importancia de Microempresas**

Según MSc. Flores Julio señala: La pequeña industria ecuatoriana cuenta con un sin número de potencialidades que son poco conocidas y aprovechadas. Estas potencialidades principalmente se refieren a los factores claves para generar riqueza y empleo.

Dinamiza la economía de regiones y provincias deprimidas, diluye los problemas y tensiones sociales, mejorando la gobernabilidad. Los costos de inversión son menores.

El desarrollo microempresario no solo genera un beneficio particular sino un beneficio colectivo para el entorno donde se desarrolla, además contribuye con las políticas del buen vivir. Art. 17 (Ley de la Economía Popular y Solidaria., 2012).

#### **Tipos de Microempresas**

Según (Estela, 2019) afirma:

**Supervivencia:** Se crean por necesidad económica y no cuentan con un capital base con el cual se manejen los costos de operaciones, sino que es de producción inmediata y acotada. Por ejemplo, vendedor ambulante.

**Expansión:** Tienen un poco más de ingresos que el anterior. Sin embargo este dinero restante no es suficiente para desarrollar aún más la pyme.

**Transformación:** Es más superior que las anteriores en cuanto a facturación se refiere, ya que el ingreso permite formar un capital y por lo tanto tiene mayores posibilidades de crecer.

### **Requisitos de una Microempresa**

MSc. Flores Julio, Derecho Ecuador: señala los requisitos

- Emisión del Registro Único del Contribuyente.
- Solicitud de matrícula de comercio.
- Afiliación a la Cámara de Comercio.
- Inscripción en el Registro Único MYPIMES.
- Certificado de seguridad emitido por el cuerpo de bomberos.
- Obtención de patente municipal de comerciante.
- Permiso de Funcionamiento o Tasa de habilitación.

(Ministerio de Industrias y Productividad).

### **Características de las Microempresas**

- Generalmente, son de propiedad de pocas: no más de 10
- Se concentran en determinadas ramas de actividad: normalmente está centrada en la producción y comercialización de artesanías, o servicios personalizados.
- No tienen más de dos niveles jerárquicos en sus estructuras organizacionales.
- Por lo común, tienen a crecer.
- No poseen más de 10 empleados.
- Sus ventas anuales son limitadas en cuanto al monto y al volumen.
- Su capital está destinado principalmente a la satisfacción de necesidades de supervivencia.
- La superficie afectada a la actividad no supera los 200 metros cuadrados



(Recuperado:<http://www.abc.com.py/edici3n-impresas/suplementos/escolar/microempresas-1346360.html>)

### 1.1.1 Microempresa Procesadora

#### **Servicio de Alimentaci3n**

Seg3n (Dennett, 2005) define un Servicio de Alimentaci3n como “la organizaci3n, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentaci3n cient3ficamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a trav3s de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a est3ndares t3cnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general. (P3g. 9)

Un aspecto diferenciador fundamental en los Servicios de alimentaci3n es la calidad, o expresado de una forma m3s integral, la gesti3n de la calidad del servicio, simplemente ya no es ofrecer men3s que cumplan con ciertas especificaciones y garanticen la inocuidad de los alimentos, hay que ir m3s all3, para aumentar la percepci3n de valor de los clientes y lograr su fidelidad, porque experimentan que realmente se les da algo m3s all3 que la simple oferta de men3s. (Catedra de alimentaci3n , s.f.)

#### **Servicio de Bebidas**

(Feriasinf, )El servicio de bebidas para grandes eventos por lo general es un servicio completo, el cual incluye la adquisici3n de bebidas, vajilla, el equipo necesario y por supuesto personal especializado. La selecci3n de bebidas por lo general incluye tanto las bebidas no alcoh3licas como el agua, gaseosas, refrescos, jugos, y bebidas alcoh3licas. Durante las ferias expositivas el suministro de cerveza, vinos y vino espumoso. En la selecci3n del tipo de bebidas y en las cantidades requeridas, son imprescindible experiencia y el conocimiento del p3blico presente al evento. El objetivo es proporcionar a los hu3spedes en todo momento la bebida solicitada a, lo que hace necesario calcular el consumo de antemano. La cantidad de vasos necesarios, las m3quinas de dispensaci3n y los equipos de refrigeraci3n, as3 como mostradores y mesas de bar son proporcionados usualmente por la compa3a de servicio de bebidas. Este servicio tambi3n incluye el personal bien entrenado para servir las bebidas.

## 1.2 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

(Según Varela) señala; El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

### 1.2.1 Estudio de Mercado

Para Kotler, Bloom y Hayes (2003), el estudio de mercado "consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar de manera sistemática los datos relevantes para la situación de mercado específica que afronta una organización" [Pág. 120].

Randall (2004), define el estudio de mercado de la siguiente manera: "La recopilación, el análisis y la presentación de información para ayudar a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing" [Pág. 98].

### 1.2.2 Estudio Técnico

(Baca, 2010) Es aquel que presenta la determinación del tamaño óptico de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal. Pág. 7

Recuperado:[https://issuu.com/jazmindelacruz/docs/gabriel\\_baca\\_urbina-evaluacion\\_de\\_p](https://issuu.com/jazmindelacruz/docs/gabriel_baca_urbina-evaluacion_de_p), México, (2010)

### 1.2.3 Estudio Administrativo

Consiste en determinar los factores propios de la actividad ejecutiva de la administración que deberá considerar una nueva empresa para su establecimiento. (Monografía plus, s.f.)

### 1.2.4 Estudio Legal

Según Hoctro, (2009) Determina la viabilidad de un proyecto a la luz de las normas que rigen en cuanto a localización de productos, subproductos y patentes. También toma en cuenta la legislación laboral y su impacto a nivel de sistemas de contratación, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales.

### 1.2.5 Estudio Financiero

Según (Segm, 2009) Este estudio puede dar una buena idea sobre cuál es la estructura óptima de la gerencia financiera. Adicionalmente, busca establecer información relevante acerca de aspectos como las posibles fuentes y los costos del financiamiento, tanto interno como externo, y los criterios para el manejo de excedentes.

### 1.3 MARCO CONCEPTUAL

#### **Oferta**

Para Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro "Mercadotecnia", la oferta se refiere a "las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado." Complementando ésta definición, ambos autores indican que la ley de la oferta "son las cantidades de una mercancía que los productores están dispuestos a poner en el mercado, las cuales, tienden a variar en relación directa con el movimiento del precio, esto es, si el precio baja, la oferta baja, y ésta aumenta si el precio aumenta" [Pág. 243].

#### **Demanda**

El Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., define la demanda como "el valor global que expresa la intención de compra de una colectividad. La curva de demanda indica las cantidades de un cierto producto que los individuos o la sociedad están dispuestos a comprar en función de su precio y sus rentas" [Pág. 87].

#### **Precio**

Es la cantidad monetaria a la cual los productores están dispuestos a vender y los consumidores a comprar un bien o servicio, cuando la oferta y la demanda están en equilibrio. (Baca, 2010, pág. 44)

#### **Promoción**

Es la comunicación final de las características del producto y sus beneficios para incitar a la compra y el recuerdo. Aquí es donde entran en juego la publicidad y el marketing directo. (Rios, 2018)

#### **Producto**

Se define en base al conocimiento del mercado y el comportamiento de los clientes, teniendo que ser obligatoriamente diferente al de la competencia para posicionar la marca. (Philip Kotler El Padre del Marketing Moderno)

#### **Comercialización**

“Es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar” (Baca, 2010, pág. 48)

## **Análisis**

Es un estudio profundo de un sujeto o situación con el fin de conocer sus fundamentos, sus bases y motivos de su surgimiento creación o causas originarias. (Conceptodedefinición.De, s.f.)

## **Financiero**

Es un término que ostenta un uso recurrente en el ámbito de las finanzas y de los negocios. Por caso, es que uno de los empleos que más recibe la palabra es justamente para designar a todo aquello relativo y propio del mundo de las finanzas. (Florencia, 2013)

## **Ventas**

El Diccionario de Marketing de Cultural S.A., define a la venta como "un contrato en el que el vendedor se obliga a transmitir una cosa o un derecho al comprador, a cambio de una determinada cantidad de dinero". También incluye en su definición, que "la venta puede considerarse como un proceso personal o impersonal mediante el cual, el vendedor pretende influir en el comprador"

## **Cafetería**

Una cafetería, cafetín, o simplemente un café, es un despacho de café y otras bebidas donde se sirven aperitivos y comidas. Una cafetería comparte algunas características con el bar y otras con el restaurante. (EDITORIAL SÍNTESIS, S. A, España)

Recuperado: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771402.pdf>

## **Bar**

Un bar (del inglés bar, barra) es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra. La persona que atiende el bar suele estar de pie, tras la barra, y en el mundo anglosajón se conoce tradicionalmente con el nombre de barman o bartender Martínez, (EDITORIAL SÍNTESIS, S. A, España)

Recuperado: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771402.pdf>

## CAPITULO II

### 2 ESTUDIO O DIAGNÓSTICO DE MERCADO

#### 2.1 SEGMENTACIÓN DE MERCADO

La segmentación del mercado está conformado por los potenciales clientes que se encuentran en el cantón La Concordia. Para este proyecto, se realizará una segmentación geográfica y demográfica.

##### 2.1.1 Segmentación Geográfica

El mercado se divide según variables como región, provincia, cantón, parroquia, entre otros. Basándose en la idea de que las necesidades de los consumidores varían según el área geográfica donde viven, se tiene la siguiente segmentación.

Tabla 1: Segmentación Geográfica

VARIABLES GEOGRÁFICAS	NIVELES INTERVALOS O CLASES
País	Ecuador
Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
Cantón	La Concordia

##### 2.1.2 Segmentación Demográfica

Las variables demográficas son fáciles de identificar y son usadas generalmente entre la mayoría de mercadología y publicistas que diseñan su estrategia basándose en un grupo con un rango de edad determinada género y nivel socio económico, a continuación se tiene la siguiente segmentación.

Tabla 2: Segmentación Demográfica

VARIABLES DEMOGRAFICAS	NIVELES, INTERVALOS O CLASES
Genero	Masculino, Femenino
Edad	Entre 18 a 65 Años
Clase Social	Clase Media, Clase baja

Estado civil	Solteros, casados, divorciados, unión libre
--------------	---

## 2.2 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN

Tabla 3: Determinación de la Población

<b>Población:</b>	42.924 mil hab. (8.7% respecto a la provincia de SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS).
<b>Urbana:</b>	29.0%
<b>Rural:</b>	32.4%
<b>Mujeres:</b>	49.3% (21162)
<b>Hombres:</b>	50.7% (21162)
<b>PEA</b>	51.3% (8.9% de la PEA de la provincia de SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS)

Para la identificación de la población a estudiarse, se ha tomado en cuenta las proyecciones establecidas por el INEC 2010, en el cual existen en el Cantón La Concordia 42,924 habitantes. Mujeres de 21162 y Hombres igual 21162

## 2.3 TIPO DE MUESTRA

El tipo de la muestra es Probabilística

## 2.4 CALCULO DE LA MUESTRA

Para el cálculo de la muestra se utilizó la siguiente formula:

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

Donde:

$$E^2 (N - 1) + 1$$

n= Tamaño de la muestra

N= Población.

E= Margen de error. 8% (0,05)

$$PEA = 49079 * 51.3\% = 25177$$

$$n = \frac{25177}{(0.08)^2 (25177 - 1) + 1}$$

$$n = \mathbf{155}$$

## 2.5 APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

La encuesta se va aplicar a una parte del total de la población económica activa del área de influencia, para esto se debe calcular la muestra

## 2.6 CALCULO DE LA MUESTRA

La Población Económica Activa del Cantón La Concordia es del 51.30%

## 2.7 DISEÑO DE LA ENCUESTA

La encuesta fue diseñada con el objetivo de conocer varios aspectos importantes en la creación de un bar- cafetería. Se empleó a técnica de la encuesta porque es considerada como uno de los métodos más utilizados en la investigación de mercado, ya que se ajusta de mejor manera a las condiciones del segmento a investigar, permitiendo obtener información de fuentes primarias como son los jóvenes y adultos para la creación de un Bar- Cafetería.

## 2.8 RESULTADOS DE LA ENCUESTA

### Datos Generales

#### 1.- Género

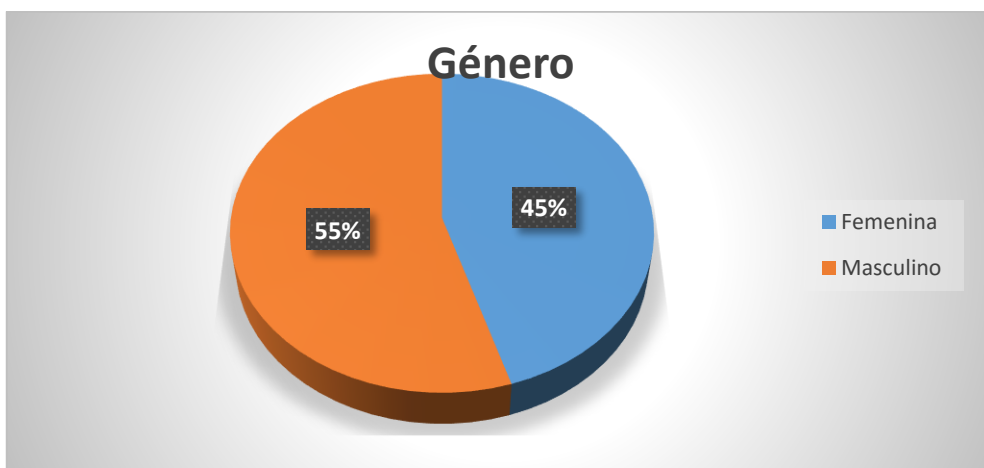
*Tabla 4 Género*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Femenina	70	45%
Masculino	85	55%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado: Diana Túquerres

*Gráfico 1 Género*



Fuente: Encuesta

Elaborado: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

En lo que respecta al género masculino tiene el 55%, mientras el 45% es de género femenino, por lo que se puede estipular que la mayor parte de los sujetos de estudio que participaron en la encuesta pertenecen al género masculino.



## 2.- Edad

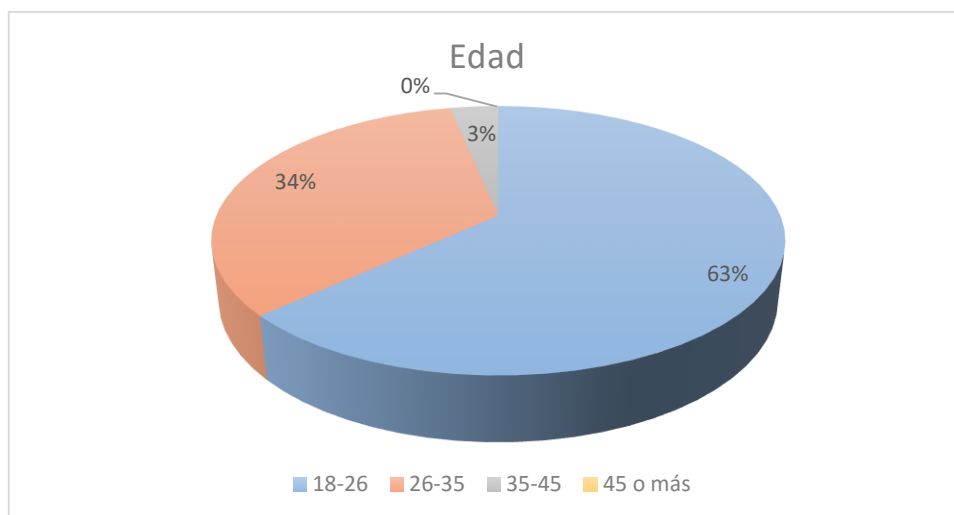
Tabla 5 Edad

VARIABLE	FRECUENCIA	%
18-26	98	63%
26-35	52	34%
35-45	5	3%
45 o más	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

Gráfico 2 Edad



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

El 63% de los encuestados fueron de edades de 18-26, mientras el 34% pertenece a edades de 26-35, y el restante 3% son de edades de 35-45. De acuerdo a los resultados nuestros potenciales clientes se localizan en un rango de edades jóvenes de 18-26, sin embargo no hay que dejar al rango de edades de 26-35 las cuales constituyen también clientes potenciales.

### 3.- ¿De las diferentes bebidas, eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas?

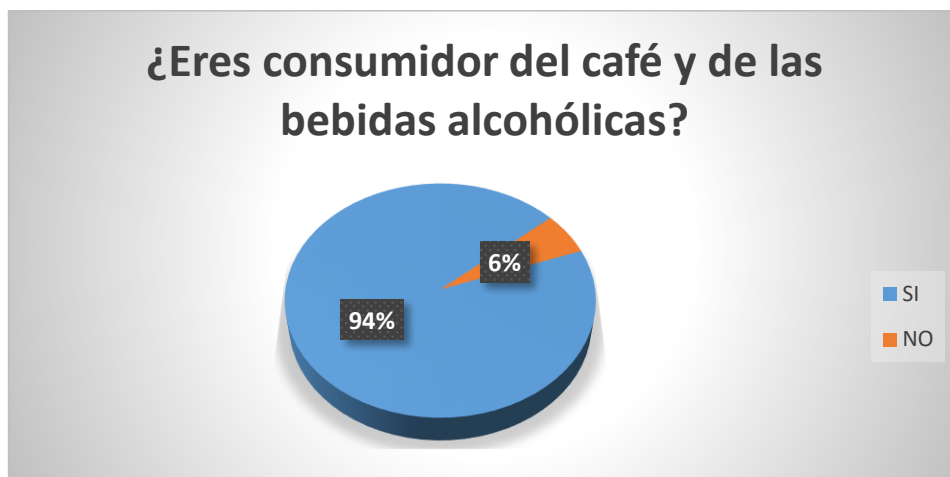
*Tabla 6 Eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	146	94%
NO	9	6%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

*Gráfico 3 Eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas*



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

De acuerdo a los resultados hemos obtenido que, el 94 % sí consume el café y bebidas alcohólicas, y el 6% no le gusta consumir café y bebidas alcohólicas. Por lo tanto concluimos que hay un mayor porcentaje que si consume tanto el café como las bebidas alcohólicas.

#### 4.- ¿Con qué frecuencia usted visita un bar- Cafetería?

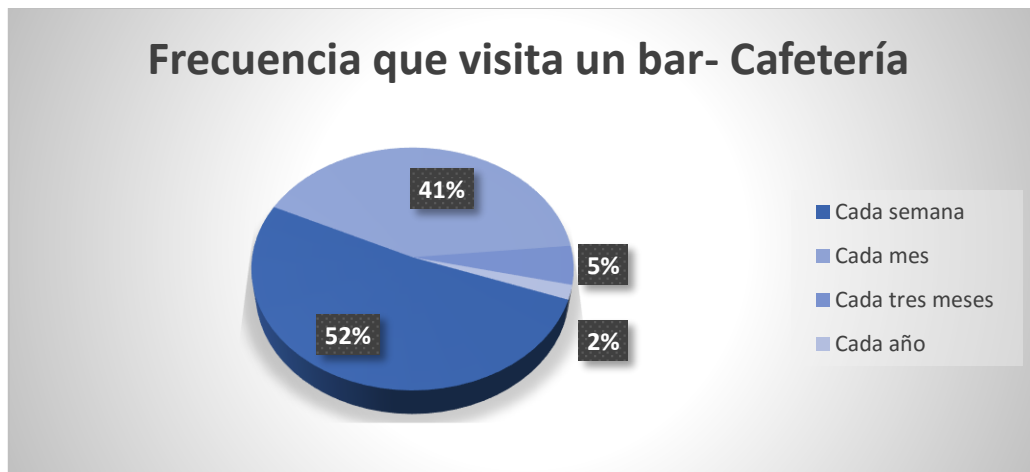
*Tabla 7 Frecuencia que visita un Bar- Cafetería*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Cada semana	80	52%
Cada mes	64	41%
Cada tres meses	8	5%
Cada año	3	2%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

**Fuentes:** Encuestas

**Elaborado por:** Diana Túquerres

*Gráfico 4 Frecuencia que visita un Bar Cafetería*



**Fuentes:** Encuestas

**Elaborado por:** Diana Túquerres

#### **Análisis e Interpretación**

Según los resultados obtenidos el 52% de los encuestados frecuentan cada semana un Bar Cafetería, un 41% lo hace cada mes, el 5% lo realizan cada tres meses, el 2% lo hace cada año. Finalmente concluyendo hay un mayor porcentaje que frecuenta un Bar Cafetería cada semana.

**5.- ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde doble ambiente de Bar-Cafetería en el sector La Concordia?**

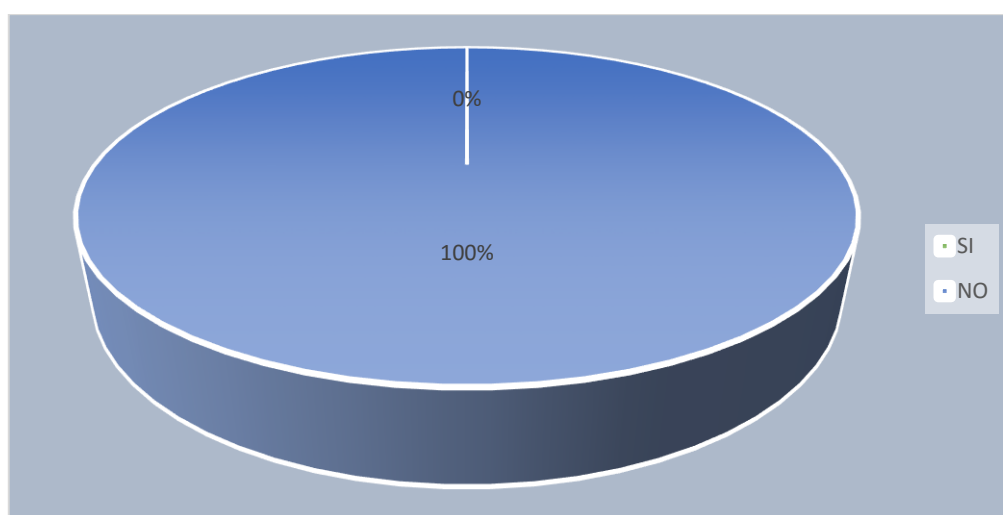
*Tabla 8 Conoce un establecimiento que brinde doble servicio en el cantón La Concordia*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	0	0%
NO	155	100%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

*Gráfico 5 Conoce un establecimiento que brinde doble servicio en el cantón La Concordia.*



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

**Análisis e Interpretación**

El 100% de los encuestados indican que no conocen ningún establecimiento que brinde doble servicio en el cantón La Concordia. Por lo tanto la mayoría de los encuestados no conocen ningún establecimiento que brinde doble servicio.

## 6.- ¿Cuánto está dispuesto a pagar usted por un café y una bebida alcohólica?

*Tabla 9 Cuanto está dispuesto a pagar un café y una bebida alcohólica*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
\$ 1,00-2,50	98	63%
\$ 2,50-4,00	57	37%
\$ 4 o mas	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

*Gráfico 6 Cuanto está dispuesto a pagar por un café y una bebida*



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

Tenemos un 63% que pagaría \$ 1.00 a \$2.00 por un café y una bebida alcohólica, el 37% pagaría hasta \$2.50 a 4.00. A través de los resultados se puede evidenciar que el promedio que pagaría es de \$1.00 a \$2.00 por un café y bebida.

## 7.- ¿Por qué medio le gustaría enterarse de las actividades que se desarrollan en el Bar- cafetería?

*Tabla 10 Medio que le gustaría enterarse de las actividades de Bar -Cafetería*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Televisión	28	18%
Radio	0	0%
Redes Sociales	127	82%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

*Gráfico 7 Medio que le gustaría enterarse de las actividades de Bar Cafetería*



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

Mediante los resultados se puede observar que el 82% de los encuestados prefieren que los anuncios de publicidad se realice a través de las redes sociales debido a que es el medio más rápido y usado por los jóvenes, mientras que el 18% faltante indicaron que la televisión es el medio más viable. En conclusión un mayor porcentaje indica desean enterarse nuestras actividades por medio de las redes sociales.

## 8.- ¿Le agradaría la idea de que en esta localidad se establezca un Bar- Cafetería?

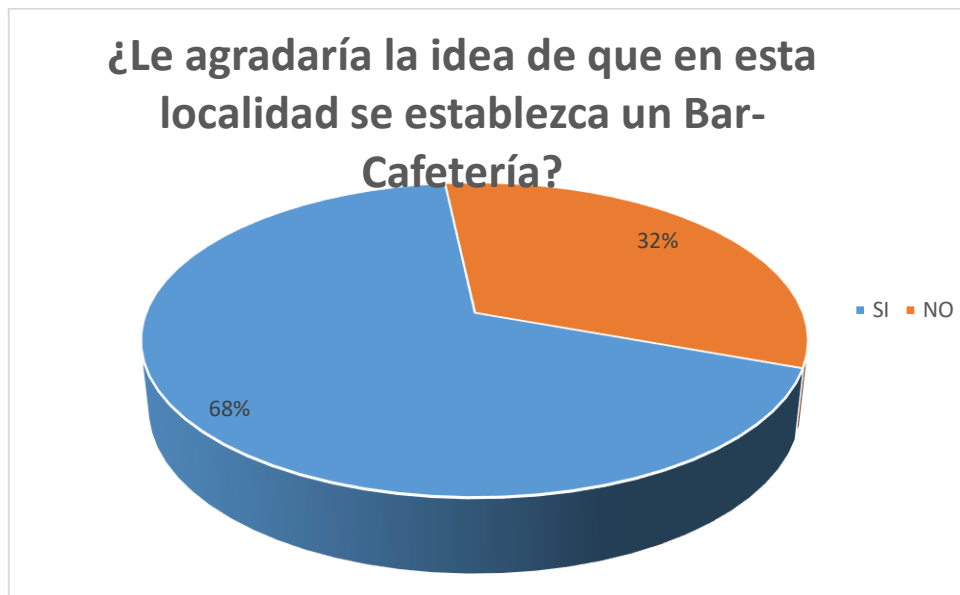
*Tabla 11 Le agrada la idea de que en esta localidad se establezca un Bar-Cafetería*

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	105	68%
NO	50	32%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

*Gráfico 8 Le agrada la idea de que en esta localidad se establezca un Bar-Cafetería*



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

En esta pregunta indica que el 68% de la población encuestada le agrada la idea de que establezca un Bar-Cafetería mientras el 32% no están de acuerdo con dicha idea. Por lo tanto hay un alto porcentaje que si están de acuerdo con la idea planteada.

## 9.- ¿Qué tipos de bebidas le gusta a usted tomar en cafeterías?

Tabla 12 Bebidas que le gusta tomar en cafeterías

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Café	49	32%
Cappuccino	76	49%
Chocolate	22	14%
Té aromático	8	5%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

Gráfico 9 Bebidas que le gusta tomar en cafeterías



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

El 49% de los objetos de estudio tiene como preferencia de bebidas calientes el cappuccino, mientras que el 32% está conformado por café, por otra parte el 14% escogieron chocolate y el 5% té aromáticos, por lo que se puede mostrar que existe gran aceptación de bebidas calientes.



## 10.- ¿Y en cuanto al Bar que bebidas le gustaría tomar?

Tabla 13 Bebidas que le gusta tomar en cuanto a bar

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Tequila	53	34%
Whisky	22	14%
Vodka	20	13%
Cerveza	60	39%
<b>TOTAL</b>	<b>155</b>	<b>100%</b>

Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

Gráfico 10 Tabla 10 Bebidas que le gusta tomar en cuanto a bar



Fuentes: Encuestas

Elaborado por: Diana Túquerres

### Análisis e Interpretación

Conforme a los resultados de esta pregunta el 39% tiene como preferencia la bebida cerveza, mientras que el 34% tiene como elección el tequila, el 14% Whisky y el 13% vodka. Se puede mostrar claramente que los encuestados tienen diferentes gustos y preferencias, por tal motivo existe variedades de bebidas, pero con mayor porcentaje la cerveza.

## 2.9 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Tabla 14 Análisis de resultado de las encuestas

N° DE PREGUNTA	VARIABLE	OPCIÓN RESPUESTA	%	ANÁLISIS
1	Genero	Femenina	45%	Tenemos un mayor porcentaje de encuestados que son Masculinos con el 52% equivalente a 77 personas.
		Masculino	55%	
2	Edad	18 - 26	63%	En conclusión tenemos un alto porcentaje de los encuestados con edades de 18 a 26
		26 - 35	34%	
		35 - 45	3%	
		45 o más	0%	
3	¿De las diferentes bebidas, eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas?	SI	94%	Por lo tanto que hay un mayor porcentaje que si consume tanto el café como las bebidas alcohólicas.
		NO	6%	
4	4. ¿Con qué frecuencia usted visita un bar-Cafetería?	Cada semana	52%	La mayoría de las personas frecuentan un Bar Cafetería cada semana.
		Cada mes	41%	
		Cada tres meses	5%	
		Cada año	2%	
5	Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde doble ambiente de Bar-Cafetería en el sector La Concordia?	SI	0%	De acuerdo a esta pregunta la mayoría de las personas no conocen establecimientos que brinde doble servicio en el cantón La Concordia
		NO	100%	
6	¿Cuánto está dispuesto a pagar usted por un café y	\$ 1,00 - \$2,50	63%	Según los resultados obtenidos se puede evidenciar que el

	una bebida alcohólica?	\$ 2,50 - \$4,00	37%	promedio que pagaría es de \$1,00 a \$2,00 por un café y una bebida
		\$ 4 o más	0%	
7	¿Por qué medio le gustaría enterarse de las actividades que se desarrollan en el Bar- cafetería?	Televisión	18%	Hay un alto porcentaje que prefieren que los anuncios de publicidad se realicen a través de las redes sociales.
		Radio	0%	
		Redes Sociales	82%	
8	8.- ¿Le agradaría la idea de que en esta localidad se establezca un Bar- Cafetería?	Si	68%	Tenemos un porcentaje alto que nos indica que le agrada la idea de que en la localidad exista un Bar-Cafetería.
		No	32%	
9	¿Qué tipos de bebidas le gusta a usted tomar en cafeterías?	Café	27%	Los resultados obtenidos de esta pregunta existe gran aceptación de la bebida cappuccino.
		Cappuccino	51%	
		Chocolate	15%	
		Té aromático	7%	
10	¿Y en cuanto al Bar que bebidas le gustaría tomar?	Tequila	34%	Según a esta pregunta las personas prefirieron de las diferentes bebidas la cerveza pero tras de ella está el tequila que no se quedó atrás.
		Whisky	15%	
		Vodka	14%	
		Cerveza	38%	

## Conclusión

La aceptación de las personas en cuanto a la creación de un Bar- Cafetería en el cantón La Concordia es totalmente positiva, debido a la inexistencia de dicho establecimiento, motivo por el cual tenemos una demanda insatisfecha.

### 2.10 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para establecer la demanda insatisfecha se consideró un porcentaje de personas que estarían dispuesto a consumir nuestro producto.

<b>Crecimiento poblacional de la PEA, cantón La Concordia</b>										0,015
<b>Crecimiento poblacional según el Banco Mundial 1,5% anual</b>										1,015
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Población Total</b>	42,924	43,568	44,221	44,885	45,558	46241	46935	47,639	48,354	49,079
<b>51,30%</b>										
<b>PEA</b>	22,020	22,350	22,686	23,026	23,371	23,722	24,078	24,439	24,805	25,177

**Fuente:** Datos del portal de web del GAD Municipal de la Concordia

**Elaborado por:** Diana Túquerres

La demanda está conformada por la PEA del cantón La Concordia, obteniendo 25,177 de demanda.

$$\text{Demanda} = \frac{25177 \times 94\%}{100\%} = 23666.38 \text{ Personas}$$

## 2.11 ANÁLISIS DE LA OFERTA

En si solo existen 2 competencias microempresas que brindan un solo servicio a las vez. El sabor de nuestra tradición cafetería & restaurante y Bar+Kcopas

<b>London Club (Bar</b>	Ofrecen	Cuanto ofrecen al Año
Bar+Kcopas	Según a esta microempresa obtenemos que lunes a Jueves no ofrecen mucho de su producto al día a lo máximo vende 7 pero indican que los días sábados ofrecen demasiado de su producto vendiendo 3 jabas de cerveza	3216
El sabor de nuestra tradición cafetería & restaurant	Trabajan de lunes a sábado y ofrecen 30 café al día por el precio de 1.25 = 37.50	960

## 2.12 DEMANDA INSATISFECHA

### Datos

**Demanda:** 23666.38

**Oferta:** 4176

**Valor Estimado:** 4800

Nuestra demanda insatisfecha es de: 19873

<b>Formula:</b>	<b>D</b>	<b>O</b>	<b>DI</b>
<b>DI= D – O</b>	23666.38	4176	19490.38

Se establece un rango de 6 días laborales cuya oferta diaria seria de 221 unidades lo nos arroja un total de 4800 unidades mensuales esto significa que cubríamos un 25% de la demanda insatisfecha al mes

## 2.13 OFERTA DE PROYECTO

Con el presente proyecto se estima cubrir una demanda de 23666.38

$$DI = \frac{4800 \times 100}{19490.38} = 25\%$$

La oferta del proyecto es de 25%

## 2.14 PLAN DE MARKETING

Para la elaboración del presente plan de comercialización hemos utilizado el marketing mix

### Producto

Local comercial enfocado a un segmento de mercado joven brindándoles entradas (comida rápida) y bebidas alcohólicas y derivadas del café en un doble ambiente de bar y cafetería dándole al cliente la opción de cenar en nuestro local disfrutando de una magnifica vista y al aire libre y al mismo tiempo disponer de la facilidad de un bar con un ambiente muy minimalista.

Las características del servicio son las siguientes

- Servicio innovador
- Servicio rápido

## CAFETERÍA



*Gráfico 11 Empanadas de harina*



*Gráfico 12 Humitas*



*Gráfico 14 Café*



*Gráfico 13 Tostada de queso y mixtas*



*Gráfico 15 Empanadas de verde de pollo y carne*



*Gráfico 16 Hamburguesas*



*Gráfico 17 Jugos Naturales*



*Gráfico 18 Bolones de queso y chicharrón*



*Gráfico 19 Agua Mineral con gas y sin gas*





*Gráfico 20 Cappuccino*



*Gráfico 21 Batidos*



*Gráfico 22 Agua aromáticas té*

## BAR



*Gráfico 23 Cervezas Club verde, Pilsener, Pilsener light*



*Gráfico 25 Cocteles, micheladas*



*Gráfico 24 Tequila Don Julio*



*Gráfico 26 Whisky*

## Plaza

Nuestro emprendimiento Bar & cafetería, está ubicado en el cantón La Concordia, provincia Santo Domingo de los Tsáchilas, avenida Simón Plata Torres, Calle E, lado de LLANTICENTRO J & C, el espacio tendrá equipamiento y decoración adecuada para convertirse en un punto de distracción en el día como en la noche, la atención al cliente se efectuará de lunes a jueves con un horario de atención de 7:00 am hasta las 23 pm, los días viernes y sábado de 8:00 hasta las 2 am, y los días domingos no hay atención.

## Precio

Nuestros precios de nuestra Bar & Cafetería varían de acuerdo a las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, bocaditos, desayunos que desean pedir con precios razonables, por una cerveza al precio de \$2.00 o un café el precio estaría a \$ 1.00.

*Tabla 15 Precios de productos a ofrecer*

Picaditas	P. Unitario
Empanadas de viento de queso	\$ 0,75
Empanadas de verde (carne y pollo)	\$ 0,60
Bolones de queso	\$ 0,60
Bolones de Chicharon	\$ 0,75
Humitas de queso	\$ 0,75
Hamburguesa	\$ 1,50
Café	P. Unitario
Café expreso	\$ 1,00
Té	\$ 0,75
Chocolate	\$ 1,00
Café americano	\$ 1,50
Cappuccino	\$ 2,75
Bebidas no alcohólicas	P. Unitario
Jugos naturales	\$ 0,75
Batidos	\$ 1,50
Agua mineral con gas	\$ 0,50
Agua mineral sin gas	\$ 0,50
Cervezas bebidas alcohólicas	P. Unitario
Club verde	\$ 3,00

Pilsener	\$ 2,25
Pilsener Light	\$ 2,50
Corona	\$ 3,00
<b>Trago</b>	
Whisky Something	\$ 4,00
Tequila Don Julio	\$ 8,00
<b>Cocteles</b>	
Margarita	\$ 3,00
Piña colada	\$ 4,00
Micheladas	\$ 5,00

## Promoción

Para promocionar nuestro producto/ servicio utilizaremos medios de redes sociales, y afiches publicitarios ubicados en establecimientos aliados en la zona de cantón la Concordia, para que estén pendientes de las actividades que se realizara en nuestro Bar & Cafetería “De Carol.

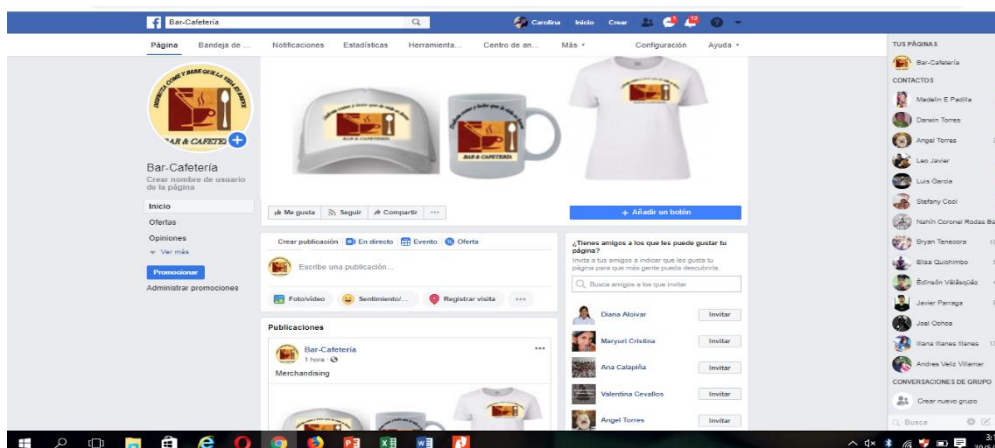


Gráfico 27 Publicidad Facebook

## Afiches y camisas



Gráfico 28 Afiches



Gráfico 29 Camisetas

## CAPITULO III

### 3 ESTUDIO TÉCNICO

#### 3.1 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

##### 3.1.1 Macro localización

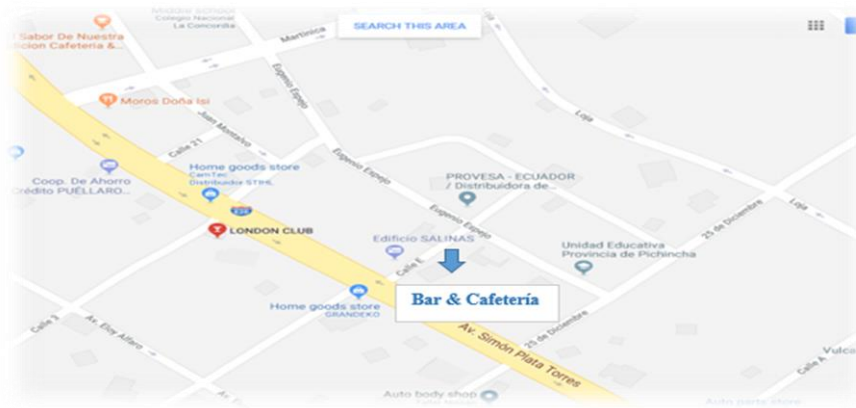
La macro localización se refiere a la ubicación del proyecto a nivel macro, la provincia, Cantón en el que estará ubicado, se ha considerado la macro localización del proyecto en la provincia de Santo Domingo, Cantón La Concordia.



Fuente: Google Maps

##### 3.1.2 Micro Localización

Nos encontramos cerca de nuestro mercado consumidor para la respectiva prestación del servicio y el lugar cuenta con todos los servicios básicos que se requieren para la implementación. La empresa se encuentra ubicada en la avenida Simón Plata Torres, calle E a lado de LLANTICENTRO J& C.



Fuente: Google Maps

### 3.2 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO Y SERVICIO

Local comercial enfocado a un segmento de mercado joven brindándoles entradas (comida rápida) y bebidas alcohólicas y derivadas del café en un doble ambiente de bar y cafetería el Bar-Cafetería D” Carol, ofrecerá una más de diversión, con un ambiente agradable, ameno, decoración acorde a la zona de acceso de internet.

En cuantos a bebidas se atenderá gustos variados para quienes deseen charlar acompañados de una taza de café, chocolate, Té, cervezas, micheladas, cocteles.

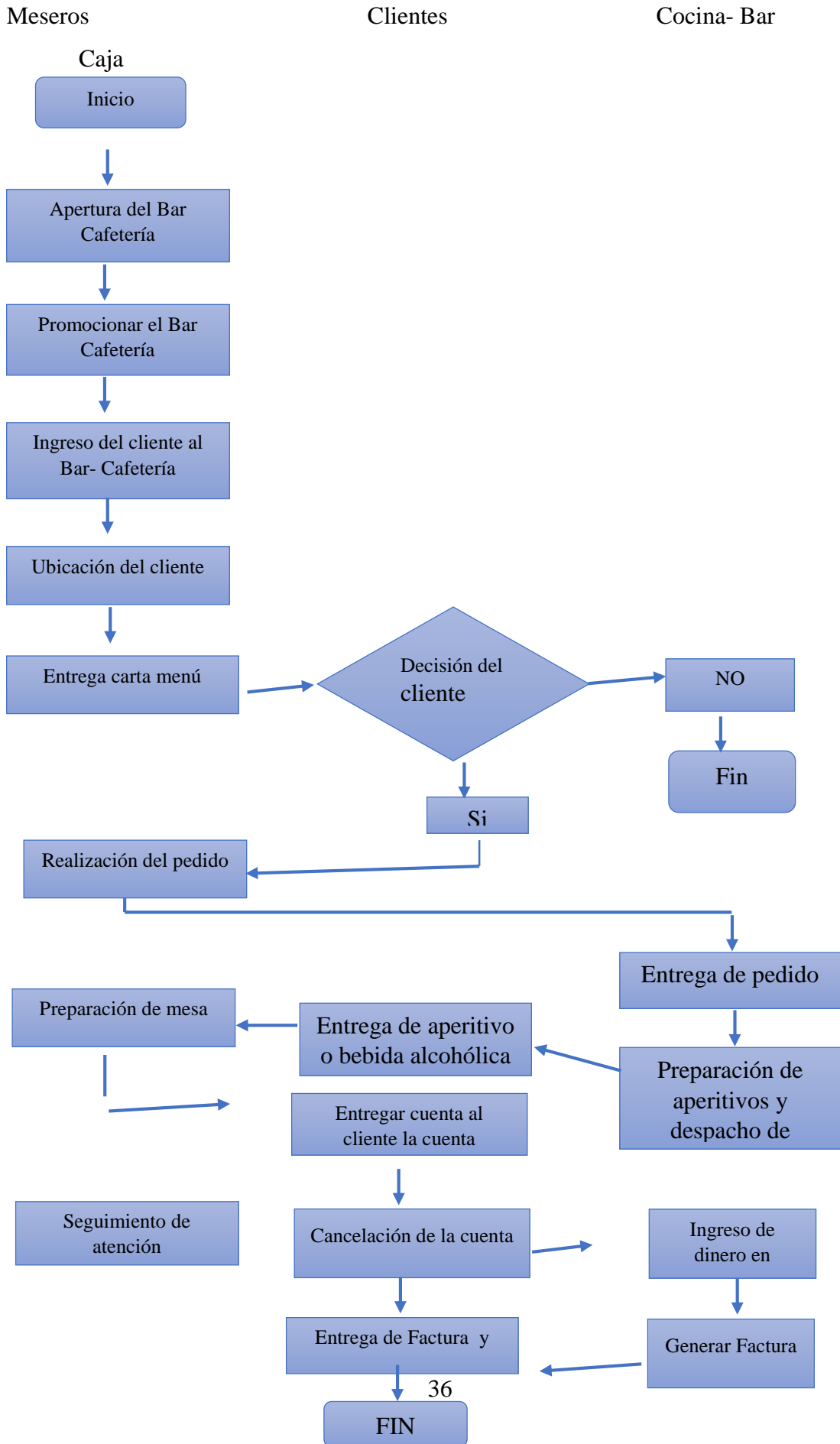
Los aperitivos es un ingrediente que el Bar- Cafetería D” Carol nunca faltara ofreciendo, ricas empanadas de harina y verde, tostadas, hamburguesas

### 3.3 TAMAÑO DEL PROYECTO

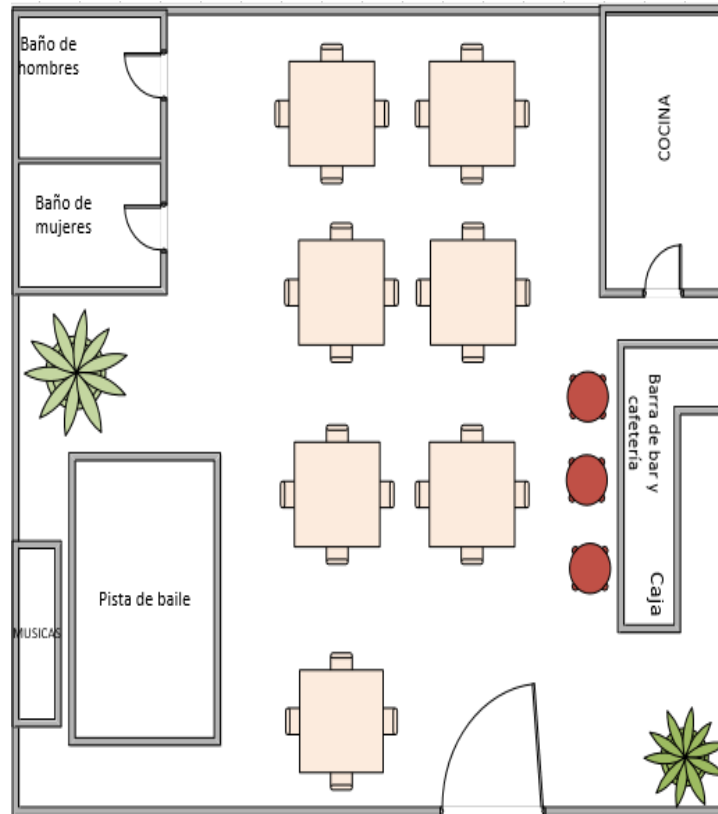
El tamaño de un proyecto está determinado por su capacidad física o real de producción de bienes o servicios. Existen factores que contribuyen con la capacidad productiva, como diseño del servicio las habilidades del personal, la distribución de local, el flujo del proceso.

El tamaño de nuestro proyecto es un espacio de 10\*8 de arrendamiento distribuidos con dos baños el costo de arrendamiento es de 250.

### 3.4 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O SERVICIO



### 3.5 DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA



La infraestructura de este emprendimiento de Bar- Cafetería D” Carol

Área de cocina

Una barra de bar y al mismo tiempo de la cafetería

Sanitarios de hombres y mujeres

### 3.6 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS, HERRAMIENTAS Y MATERIALES





Gráfico 30 Refrigeradora

### CARACTERÍSTICAS

- Motor de 600 vatios
- Acabado de hierro Fundido que envía las marcas huellas y olores
- Cómodo interruptor de una velocidad.
- Sistema de acople metal contra metal.
- Jarra de vidrio resistente al calor de 1.25 litros( 5 tasas),
- Revolucionaria chuchilla de acero inoxidable capaz de picar hielo.



Gráfico 31 Sanduchera

### CARACTERÍSTICAS

Potencia: 1500 w.

4 puestos

Luz indicadora de encendido

Placas reversibles para preparar waffles, dorar sándwiches o cocinar alimentos



Gráfico 32 Cafetera

### CARACTERÍSTICAS

**Marca:** OSTER

**Material:** Plástico con metal

**Color:** negro

**Largo:** 16.00 cm

**Alto:** 24.00 cm

**Ancho:** 19.00 cm

**Peso:** 1410.00 gr

**Piezas:** 3



Gráfico 33 Extractor de Jugo

### CARACTERÍSTICAS

**Marca:** OSTER

- Motor de 600 vatios para trabajos pesados
- Tubo de alimentación extra grande
- Palanca de seguridad de un solo movimiento para mayor protección y facilidad de traslado
- Sistema de componentes fácil de desarmar
- Jarra de gran capacidad que le permite extraer hasta un litro de jugo
- Envase para la pulpa de gran capacidad.



Gráfico 34 Mesa Inoxidable

### CARACTERÍSTICAS

- Para picado en acero mate, acero pulido inoxidable
  - 1 año de garantía
- Excelente material



Gráfico 35 Cocina Industrial de 3 quemadores

### CARACTERÍSTICAS

- 3 quemadores
  - Bandeja en acero inoxidable
- Parrilla amplia y resistente



Gráfico 36 Microondas

### CARACTERÍSTICAS

- 600 Watts de potencia
- 8 opciones automáticas de cocción
- Opción de palomitas
- Descongelación automática
- Cocción automática

Vidrio espejo en la puerta fácil de limpiar

Gráfico 37 Cafetera latte



### CARACTERÍSTICAS

- Bomba italiana con 15 bares de presión para mayor cremosidad.
- Selector automático para preparar expresos, cappuccino y lattes sencillos o dobles.
- Modo manual para personalizar las porciones de expresos y de leche
- Sistema de filtro abierto para colar café utilizando sobre de café
- Bandeja de residuos removible para una fácil limpieza

### CONGELADOR INDURAMA HORIZONTAL Y REFRIGERADOR INDURAMA 15 PIES



Gráfico 38 Congelador



Gráfico 39 Refrigerador

Tabla 16 Maquinarias y Equipo

<b>MAQUINARIAS Y EQUIPO</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U</b>	<b>TOTAL</b>
2	Licuada Industrial Oster	\$ 55,00	\$ 110,00
2	Sanduchera Oster CG120W placas reversibles	\$ 500,00	\$1.000,00
2	Cafetera Oster	\$ 140,00	\$ 280,00
1	cafetera Oster prima Latte para Cappuccino	\$ 170,00	\$ 170,00
1	Extractor de jugos Oster	\$ 150,00	\$ 150,00
2	Extractor de olores para baño	\$ 20,00	\$ 40,00
1	Cocina Industrial 3 quemadores acero Inoxidable	\$ 97,00	\$ 97,00
1	Microondas Indurama	\$ 85,00	\$ 85,00
1	Congelador Indurama Horizontal	\$ 470,00	\$ 470,00
1	Refrigerador Indurama	\$ 450,00	\$ 450,00
1	TV LED LG 32"	\$ 518,00	\$ 518,00
1	Parlante amplificado profesional	\$ 265,00	\$ 265,00
1	Extintor contra incendios 10 lbs	\$ 65,00	\$ 65,00
2	Gas	\$ 55,00	\$ 110,00
5	Luces led	\$ 1,50	\$ 7,50
	<b>TOTAL MAQUINARIAS Y EQUIPO</b>		<b>\$3.817,50</b>

Tabla 17 Equipo de Computación

<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>	
Computador Laptop marca TOSHIBA	\$ 550,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 550,00</b>

Tabla 18 Equipo de Oficina

<b>EQUIPO DE OFICINA</b>	
Caja registradora CASIO T500	\$ 250,00
Teléfono Inalámbrico panasonic-TGB210LAB	\$ 80,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 330,00</b>

Tabla 19 Muebles y Enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U</b>	<b>TOTAL</b>

7	Mesas bajas plástico	\$ 20,00	\$ 140,00
28	Sillas bajas de plástico	\$ 25,00	\$ 700,00
1	Barra/ bar y de cafetería al mismo tiempo	\$ 500,00	\$ 500,00
3	Taburetes de madera p/ barra	\$ 15,00	\$ 45,00
1	Mesa para elaboración de productos	\$ 25,00	\$ 25,00
1	Estantería metálica	\$ 25,00	\$ 25,00
50	Vaso tequilero	\$ 0,65	\$ 32,50
150	vaso normal	\$ 0,78	\$ 117,00
50	Jarro cervecero	\$ 1,35	\$ 67,50
50	Copa princesa	\$ 2,79	\$ 139,50
2	Jarra de michelada	2,5	\$ 5,00
1	Hielera mediana de plástico	\$ 12,00	\$ 12,00
3	Pyrex de vidrio mediano	\$ 22,50	\$ 67,50
50	Cucharita p/ Café	\$ 0,35	\$ 17,50
50	Cucharita p/ Postre	\$ 0,28	\$ 14,00
60	Tenedor Normal	\$ 0,78	\$ 46,80
2	Cuchillo Normal	\$ 1,68	\$ 3,36
25	Cuchara Normal	\$ 0,78	\$ 19,50
3	Tablas de picar de plástico	\$ 4,35	\$ 13,05
2	Cucharas removedores de cóctel	\$ 2,87	\$ 5,74
50	Plato tendido	\$ 1,40	\$ 70,00
30	Plato ovalado	\$ 2,25	\$ 67,50
50	Taza para café	\$ 1,66	\$ 83,00
50	Plato taza café	\$ 1,22	\$ 61,00
30	Plato postre cuadrado	\$ 3,21	\$ 96,30
2	Cedazos de plástico	\$ 6,45	\$ 12,90
7	Cilindros para cubiertos	\$ 2,50	\$ 17,50
2	Palas pequeñas para hielo	\$ 1,62	\$ 3,24
3	Pinzas	\$ 2,70	\$ 8,10
2	Exprimidor de limón	\$ 8,75	\$ 17,50
2	Sartén de aluminio con teflón 7"	\$ 10,20	\$ 20,40
	<b>TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES</b>		<b>\$ 2.453,39</b>

Tabla 20 Suministro De Limpieza

SUMINISTRO DE LIMPIEZA			
CANT.	DESCRIPCIÓN	P.U	TOTAL
4	Jabón Axió Grande	\$ 2,06	\$ 8,24
3	Cloro litro	\$ 2,68	\$ 8,04
4	Guantes de caucho bicolor estrella	\$ 1,39	\$ 5,56

1	Mascarillas- Caja	\$	3,50	\$	3,50
3	Esjonja mixtas sport amarilla	\$	0,60	\$	1,80
2	Desinfectante anti- bacterial Tips	\$	6,03	\$	12,06
2	Tachos para basura de plástico	\$	7,50	\$	15,00
2	Tachos para basura grande de plástico	\$	15,60	\$	31,20
4	Papel Familia X4 Unidades	\$	3,25	\$	13,00
1	Recogedor de basura	\$	0,95	\$	0,95
2	Escoba plástica 30 cm	\$	1,75	\$	3,50
3	Paños absorbentes x 2 unid.	\$	1,31	\$	3,93
3	Funda de basura grande color negro de 12 Unid.	\$	2,25	\$	6,75
2	Cepillo sanitario con base	\$	2,70	\$	5,40
4	Pato Tanque	\$	2,35	\$	9,40
2	Jabón líquido de tocador	\$	4,90	\$	9,80
	<b>TOTAL SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>			\$	<b>138,13</b>

### Insumos Materia Prima

Tabla 21 Insumos Materia Prima

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	V.UNITARIO	TOTAL
Azúcar	kg	5	\$ 1,00	\$ 5,00
Sal	kg	4	\$ 0,75	\$ 3,00
Queso fresco	Libras	15	\$ 2,25	\$ 33,75
Verde	racimos	5	\$ 4,00	\$ 20,00
Achiote líquido	Litro	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Tomate	Libras	5	\$ 0,50	\$ 2,50
Huevos	Unidad	90	\$ 0,10	\$ 9,00
Mantequilla	kg	5	\$ 1,50	\$ 7,50
Polvo de hornear	lata	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Supan	Und	180	\$ 0,15	\$ 27,00
Lechuga	Und	6	\$ 0,50	\$ 3,00
Salsa de tomate	Litros	8	\$ 1,00	\$ 8,00
Mayonesa	Litros	8	\$ 1,00	\$ 8,00
Mostaza	Litros	8	\$ 1,25	\$ 10,00
Harina	kg	12	\$ 0,50	\$ 6,00
Leche	litros	30	\$ 0,80	\$ 24,00
Aceite vegetal	litr	5	\$ 2,50	\$ 12,50
Choclo	Unid.	2000	\$ 0,14	\$ 280,00
Carne de red molido	Libras	6	\$ 3,25	\$ 19,50
Jamón Americano	Gr	5	\$ 1,80	\$ 9,00
Café líquido	Litro	2	\$ 4,00	\$ 8,00
Chocolate Líquido	Litro	2	\$ 4,00	\$ 8,00
Ajo	Libras	2	\$ 2,00	\$ 4,00

Guineo	Unidad	624	\$	0,05	\$	31,20
Papaya	Unidad	468	\$	0,50	\$	234,00
Mora	Libras	25	\$	1,00	\$	25,00
Frutilla	Libras	25	\$	1,00	\$	25,00
Guanábana	Kg	5	\$	2,50	\$	12,50
Melón	Unidad	4	\$	1,75	\$	7,00
Aguacate	Unidad	25	\$	0,20	\$	5,00
Coco	Unidad	5	\$	1,50	\$	7,50
Piña	Unidad	5	\$	1,50	\$	7,50
Tomate de árbol	Unidad	468	\$	0,13	\$	60,84
Ron blanco	Unidad	4	\$	12,00	\$	48,00
Malibu	Unidad	4	\$	8,00	\$	32,00
Crema de leche	Litros	3	\$	2,25	\$	6,75
Pimienta	Gr	5	\$	0,50	\$	2,50
Cerveza Pilsener	Jaba	15	\$	13,00	\$	195,00
Club	Jaba	8	\$	9,00	\$	72,00
Corona	Jaba	8	\$	11,00	\$	88,00
Limón sutil	Unidad	550	\$	0,05	\$	27,50
Tequila Don Julio	Unidad	2	\$	50,00	\$	100,00
Whisky Something	Unidad	3	\$	28,00	\$	84,00
<b>TOTAL</b>					\$	<b>1.585,04</b>

### Suministros de Oficina

Tabla 22: Suministros de Oficina

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Rollo de papel para caja registradora	25	\$ 1,50	\$ 37,50
Esferográfico	3	\$ 0,45	\$ 1,35
Lápices	5	\$ 0,35	\$ 1,75
Carpetas	5	\$ 0,75	\$ 3,75
Corrector	3	\$ 0,75	\$ 2,25
Perforadora	1	\$ 1,80	\$ 1,80
Facturas	20	\$ 0,80	\$ 16,00
<b>Total</b>			<b>\$ 64,40</b>

### 3.7 DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS

Administrador

Cocinero

Cajero

Persona de Seguridad y Limpieza



## CAPITULO IV

### 4 ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

#### 4.1 CONSTITUCIÓN DE LA MICROEMPRESA

##### 4.1.1 Nombre

De acuerdo a las conclusiones nuestra empresa tiene el siguiente nombre establecido Bar- Cafetería d" Carol

##### 4.1.2 Logotipo:

Nuestro logotipo de la empresa Bar-Cafetería es el siguiente



Gráfico 40 Logotipo Bar- Cafetería

##### 4.1.3 RUC

#### Pasos para obtener el RUC

Requisitos:

#### Personas naturales

- Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía o del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo

## **Sociedades**

- Formulario 01A y 01B
- Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención
- Presentar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo

## **Procedimiento:**

El contribuyente se acerca a cualquier ventanilla de atención al contribuyente del Servicio de Rentas Internas a nivel nacional portando los requisitos antes mencionados e inscribe el Registro Único de Contribuyentes (RUC)

### **4.1.4 Patente Municipal**

La Patente Municipal es un documento obligatorio que debe obtener para iniciar un negocio. Este documento permite ejercer una actividad económica en la jurisdicción municipal metropolitana.

## **Requisitos**

- Presentar Formulario de Inscripción debidamente llenado.
- Presentar el acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Original y Copia de la Cédula de Identidad.
- Original y Copia de la Papeleta de Votación (Actualizada).
- Original y Copia del RUC.
- Correo Electrónico Personal.
- Número de Teléfono.

### **4.1.5 Permiso de Bombero**

Permiso de Funcionamiento de Cuerpos de Bomberos

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

El permiso de los bomberos se lo actualiza cada año. Las empresas de categoría dos y tres (de mayor riesgo) lo sacan como requisito previo para obtener la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE). El trámite es gratuito. Según la normativa, en las empresas se debe colocar un extintor de 10 libras por cada 100 m<sup>2</sup> de espacio útil. Los componentes del dispositivo pueden ser CO<sub>2</sub>, polvo químico seco, todo depende del proceso productivo que se realice. La red hídrica es un sistema necesario para las industrias que superan los 500 m<sup>2</sup> de extensión. Se encuentra conformada por una reserva de agua (cisterna), gabinetes y rociadores. Los rociadores se deben instalar en el subsuelo y en los espacios de almacenamiento. Estos se los coloca a una distancia de 4,5 metros cada uno. Una vez que se enciende la alerta de incendios estos se activan automáticamente.

#### 4.1.6 Registro de Sanidad

##### **Pasos para sacar el registro de sanidad**

- ✚ Debe de contar con todos los documentos legales como del SRI, LUAE, PERMISOS AMBIENTALES, PERMISO DE USO DEL SUELO.
- ✚ Poseer una firma electrónica con RUC no CI porque hay problemas con el Ecuapass.
- ✚ Acercarse al representante del ARCSA más cercano de su localidad.
- ✚ En caso de necesitar permisos especiales o dificultades con la documentación solicitada por el ARCSA debe de contratar a una empresa de consultora especializada en obtención de registro sanitario.

Los registros sanitarios ecuador y notificaciones sanitarias ecuador se las utilizan para los siguientes productos

##### **Alimento procesado.**

Se entiende por alimento procesado a todo alimento que se lo obtiene sea por origen natural (artesanal) o de origen sintético, donde se lo ha sometido a varios procesos

tecnológicos para que estos sean transformados, empacados y distribuidos, bajo una empresa acreditada por el ARCSA, con una notificación sanitaria.

Se incluyen en esta normativa

- ✚ Bebidas alcohólicas
- ✚ Bebidas no alcohólicas<sup>3</sup>
- ✚ Agua de mesa
- ✚ Condimentos
- ✚ Especias
- ✚ Aditivos alimentarios

### **Cuáles son las excepciones de los alimentos que no necesitan notificación sanitaria**

Los alimentos de consumo inmediato como son las frutas, los vegetales, la carne los huevos, los granos secos, excepto el arroz precocido, semillas como ajonjolí, amapola, Girasol, pepas de zambo, nueces con cascara,

- ✚ Aditivos alimentarios usados en panaderías
- ✚ Materias primas alimenticias
- ✚ Productos de Panadería
- ✚ Alimentos procesados con Buenas Prácticas de Mano Factura (B.P.M)

Obtén los permisos municipales. En el municipio de la ciudad donde se crea tu empresa, deberás:

- Pagar la patente municipal
- Pedir el certificado de cumplimiento de obligaciones
- Inscribete tu compañía. Con todos los documentos antes descritos, anda al Registro Mercantil del cantón donde fue constituida tu empresa, para inscribir la sociedad.<sup>193</sup>
- Realiza la Junta General de Accionistas. Esta primera reunión servirá para nombrar a los representantes de la empresa (presidente, gerente, etc.), según se haya definido en los estatutos.
- Obtén los documentos habilitantes. Con la inscripción en el Registro Mercantil, en la Superintendencia de Compañías te entregarán los documentos para abrir el RUC de la empresa.

- Inscribe el nombramiento del representante. Nuevamente en el Registro Mercantil, inscribe el nombramiento del administrador de la empresa designado en la Junta de Accionistas, con su razón de aceptación. Esto debe suceder dentro de los 30 días posteriores a su designación.<sup>194</sup>

## 4.2 FILOSOFIA DE LA EMPRESA

### 4.2.1 Misión

Somos un microempresa atractivo, comprometido con la creatividad y el buen gusto que propone satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes con un servicio de primera cortesía y con una imagen única e innovadora.

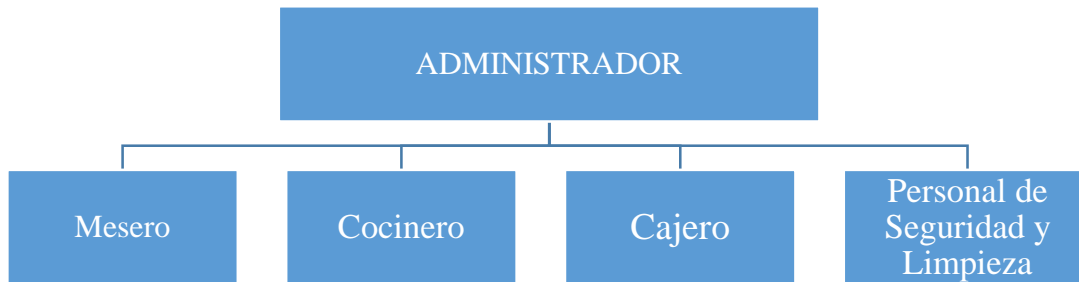
### 4.2.2 Visión

Ser el 2023 líder en el mercado reconocidos como el mejor Bar- cafetería de la concordia y crecer, siendo siempre una microempresa organizada, honesta que brinde un espacio agradable para la satisfacción de nuestros clientes.

### 4.2.3 Valores

- ✚ **Compromiso:** comprometidos a dar un servicio de calidad, cuidando la imagen del establecimiento y la presentación o preparación de nuestras bebidas y alimentos.
- ✚ **Responsabilidad:** Ser responsables con las obligaciones laborales, legales y tributarias que permitan un desarrollo fuerte de Bar- Cafetería D' Carol y credibilidad ante los empleados, clientes y sociedad
- ✚ **Honestidad:** Obrar con sinceridad, rectitud y en base de la verdad, con nuestros accionistas y/o inversionistas, empleados y clientes.
- ✚ **Trabajo en Equipo:** Trabajar de forma positiva con compañerismo por un objetivo común.

### 4.3 ORGANIZACIÓN VERTICAL



**Elaborado por:** Diana Túquerres

### 4.4 FUNCIONES

A continuación se detallarán cada una de las funciones que deberán cumplir los miembros del equipo humano que prestarán sus servicios en el Bar-Cafetería D” Carol

Administrador y dueño del negocio

- ✚ Planificar, organizar y controlar todos los asuntos del Bar- Cafetería
- ✚ Liderar y dirigir a todo el equipo humano que conforma la empresa
- ✚ Deberá delegar funciones y hacerlas cumplir con cabalidad
- ✚ Será la persona que cancelara todas las facturas que se genera a las diferentes proveedores
- ✚ Revisar y evaluar continuamente el desempeño del personal
- ✚ Revisar los presupuestos mensuales.

Cocinero

- ✚ Será la persona encargada de preparar todos los aperitivos que se expendrán en el Bar-Cafetería.
- ✚ Deberá llevar un correcto control de los ingresos y salidas de los productos de la bodega, a través de los kárdex.

- ✚ Responsable de la clasificación, distribución adecuada y manipulación de los productos.
- ✚ Estar pendiente de la fecha de caducidad de los mismos

#### Mesero

- ✚ Acomodar al cliente en el lugar o mesa que este haya escogido.
- ✚ Entregará la carta o menú con una sonrisa natural.
- ✚ Dentro de un periodo de tiempo no mayor a 5 minutos, se acercara la mesa a tomar la orden.
- ✚ Retirá los platos por el lado derecho del cliente.
- ✚ Entregará la cuenta a tiempo.
- ✚ Limpiar la mesa y montara la misma para el próximo cliente.

#### Cajero

- ✚ Realizara los cobros de los cheques.
- ✚ Realizar facturas.
- ✚ Manejo de tarjetas de crédito. (Hacer vouchers).
- ✚ Anulación de facturas si estas fuesen autorizadas.
- ✚ Control de ingresos y egresos
- ✚ Cuadre y cierre de caja

#### Personal Seguridad y Limpieza

- ✚ Estará encargado de cada situación y protección de nuestros clientes
- ✚ Se despedirá agradeciéndoles por asistir al Bar-Cafetería
- ✚ Mantener limpio el establecimiento.
- ✚ Limpiara baños 2 veces al día (en la tarde y en la noche).

## PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO

### Rol de Pagos

Tabla 23 Rol de Pagos

No. De Trabajadores	Recurso Humano	Sueldo Mensual	Total	Aporte. Individual 9.45%	Sueldo mensual	Total Anual
1	Administrador	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 42,53	\$ 407,48	\$ 4.889,70
1	Cocinero	\$ 394,00	\$ 394,00	\$ 37,23	\$ 356,77	\$ 4.281,20
1	Cajera	\$ 394,00	\$ 394,00	\$ 37,23	\$ 356,77	\$ 4.281,20
1	Persona de seguridad y limpieza	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 37,80	\$ 362,20	\$ 4.346,40
	<b>Total</b>	<b>\$ 1.638,00</b>	<b>\$ 1.638,00</b>	<b>\$ 154,79</b>	<b>\$ 1.483,21</b>	<b>\$ 17.798,51</b>

Tabla 24 Provisiones Mensuales y Anuales

#### Provisiones mensuales y anuales

No. De Trabajadores	Recurso Humano	Aport. Patronal 12,15%	Bono de Escolaridad 14 to	Bono Navideño 13 to	Vacaciones	Provisión Mensual	Provisión Anual
1	Administrador	\$ 54,68	\$ 32,83	\$ 37,50	\$ 18,75	\$ 143,76	\$ 1.725,10
1	Cocinero	\$ 47,87	\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 16,42	\$ 129,95	\$ 1.559,45
1	Cajera	\$ 47,87	\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 16,42	\$ 129,95	\$ 1.559,45
1	Persona de seguridad y limpieza	\$ 48,60	\$ 32,83	\$ 33,33	\$ 16,67	\$ 131,43	\$ 1.577,20
	<b>Total</b>	<b>\$ 199,02</b>	<b>\$ 131,33</b>	<b>\$ 136,50</b>	<b>\$ 68,25</b>	<b>\$ 535,10</b>	<b>\$ 6.421,20</b>

Tabla 25 Proyección Sueldos y Salarios

#### Proyección de Sueldos y Salarios

Recurso Humano	0,004				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1 Administrador	\$ 6.614,80	\$ 6.641,04	\$ 6.667,38	\$ 6.693,83	\$ 6.720,38
1 Cocinero	\$ 5.840,66	\$ 5.863,82	\$ 5.887,08	\$ 5.910,44	\$ 5.933,88
1 Cajera	\$ 5.840,66	\$ 5.863,82	\$ 5.887,08	\$ 5.910,44	\$ 5.933,88
1 Persona de seguridad y limpieza	\$ 5.923,60	\$ 5.947,10	\$ 5.970,69	\$ 5.994,37	\$ 6.018,15
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 24.219,71</b>	<b>\$ 24.315,78</b>	<b>\$ 24.412,24</b>	<b>\$ 24.509,07</b>	<b>\$ 24.606,29</b>



## CAPITULO V

### 5 ESTUDIO Y EVALUACIÓN FINANCIERA

El estudio financiero permite determinar la factibilidad de la creación del negocio a través del análisis de proyecciones y el cálculo de índices financieros.

#### 5.1 INVERSIÓN DEL PROYECTO

El Bar- Cafetería D” Carol tendrá como monto inicial el valor de 78458.80 dólares, como se refleja en el total del cuadro. Para obtener ese total de Inversión Inicial se tomaron en cuenta los costos de los activos fijos, el capital de trabajo que incluye sueldos y salarios, servicios básicos, suministros, arriendo, publicidad, y la materia prima. Los mismos que facilitan un correcto inicio de la empresa; a continuación una tabla con los respectivos detalles.

Tabla 26 Inversión Inicial

INVERSIONES		
INVERSIONES	DÓLARES	PORCENTAJE
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>	<b>\$ 2.461,39</b>	<b>3,14%</b>
Mesas bajas plástico	\$ 140,00	0,18%
Sillas bajas de plástico	\$ 700,00	0,89%
Barra/ bar y de cafetería al mismo tiempo	\$ 500,00	0,64%
Taburetes de madera p/ barra	\$ 45,00	0,06%
Mesa para elaboración de productos	\$ 25,00	0,03%
Estantería metálica	\$ 25,00	0,03%
Vaso tequilero	\$ 32,50	0,04%
vaso normal	\$ 117,00	0,15%
Jarro cervecero	\$ 67,50	0,09%
Copa princesa	\$ 139,50	0,18%
Jarra de michelada	\$ 5,00	0,01%
Hielera mediana de plástico	\$ 12,00	0,02%
Pyrex de vidrio mediano	\$ 67,50	0,09%
Cucharita p/ Café	\$ 17,50	0,02%
Cucharita p/ Postre	\$ 14,00	0,02%
Tenedor Normal	\$ 46,80	0,06%
Cuchillo Normal	\$ 3,36	0,00%

Cuchara Normal	\$	19,50	0,02%
Tablas de picar de plástico	\$	13,05	0,02%
Cucharas removedores de cóctel	\$	5,74	0,01%
Plato tendido	\$	70,00	0,09%
Plato ovalado	\$	67,50	0,09%
Taza para café	\$	83,00	0,11%
Plato taza café	\$	61,00	0,08%
Plato postre cuadrado	\$	96,30	0,12%
Cedazos de plástico	\$	12,90	0,02%
Cilindros para cubiertos	\$	17,50	0,02%
Palas pequeñas para hielo	\$	3,24	0,00%
Pinzas	\$	8,10	0,01%
Exprimidor de limón	\$	17,50	0,02%
Sartén de aluminio con teflón 7"	\$	20,40	0,03%
Vertedor	\$	8,00	0,01%
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	<b>\$</b>	<b>3.817,50</b>	<b>4,87%</b>
Licuada Industrial Oster	\$	110,00	0,14%
Sanduchera Oster CG120W placas reversibles	\$	1.000,00	1,27%
Cafetera Oster	\$	280,00	0,36%
cafetera Oster prima Latte para Cappuccino	\$	170,00	0,22%
Extractor de jugos Oster	\$	150,00	0,19%
Extractor de olores para baño	\$	40,00	0,05%
Cocina Industrial 3 quemadores acero Inoxidable	\$	97,00	0,12%
Microondas Indurama	\$	85,00	0,11%
Congelador Indurama Horizontal	\$	470,00	0,60%
Refrigerador Indurama	\$	450,00	0,57%
TV LED LG 32"	\$	518,00	0,66%
Parlante amplificado profesional	\$	265,00	0,34%
Extintor contra incendios 10 libras	\$	65,00	0,08%
Gas	\$	110,00	0,14%
Luces led	\$	7,50	0,01%
<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>	<b>\$</b>	<b>550,00</b>	<b>0,70%</b>
Computador Laptop marca TOSHIBA	\$	550,00	0,70%
<b>EQUIPO DE OFICINA</b>	<b>\$</b>	<b>330,00</b>	<b>0,42%</b>
Caja registradora CASIO T500	\$	250,00	0,32%
Teléfono Inalámbrico panasonic-TGB210LAB	\$	80,00	0,10%
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>\$</b>	<b>370,00</b>	<b>0,47%</b>
Gastos de organización	\$	40,00	0,05%
Patentes y licencias	\$	200,00	0,25%
Gastos de puesta en marcha	\$	80,00	0,10%
Capacitación previa	\$	50,00	0,06%

Costos del estudio del proyecto	\$	-	0,00%
			0,00%
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>			0,00%
Efectivo	\$	70.929,91	90,40%
<b>Subtotal</b>	\$	70.929,91	<b>90,4%</b>
			0,0%
<b>TOTAL INVERSIONES</b>	\$	<b>78.458,80</b>	<b>100,0%</b>

## 5.2 ACTIVOS FIJOS

Los activos fijos de la microempresa Bar Cafetería D” Carol se detallan a continuación.

Tabla 27 Activos Fijos de La microempresa

Concepto	VALOR
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>	<b>TOTAL</b>
Mesas bajas plástico	\$ 140,00
Sillas bajas de plástico	\$ 700,00
Barra/ bar y de cafetería al mismo tiempo	\$ 500,00
Taburetes de madera p/ barra	\$ 45,00
Mesa para elaboración de productos	\$ 25,00
Estantería metálica	\$ 25,00
Vaso tequilero	\$ 32,50
vaso normal	\$ 117,00
Jarro cervecero	\$ 67,50
Copa princesa	\$ 139,50
Jarra de micheladas	\$ 5,00
Hielera mediana de plástico	\$ 12,00
Pyrex de vidrio mediano	\$ 67,50
Cucharita p/ Café	\$ 17,50
Cucharita p/ Postre	\$ 14,00
Tenedor Normal	\$ 46,80
Cuchillo Normal	\$ 3,36
Cuchara Normal	\$ 19,50
Tablas de picar de plástico	\$ 13,05
Cucharas removedores de cóctel	\$ 5,74
Plato tendido	\$ 70,00
Plato ovalado	\$ 67,50
Taza para café	\$ 83,00
Plato taza café	\$ 61,00
Plato postre cuadrado	\$ 96,30

Cedazos de plástico	\$	12,90
Cilindros para cubiertos	\$	17,50
Palas pequeñas para hielo	\$	3,24
Pinzas	\$	8,10
Exprimidor de limón	\$	17,50
Sartén de aluminio con teflón 7"	\$	20,40
Vertedor	\$	8,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>2.461,39</b>
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>		
Licadora Industrial Oster	\$	110,00
Sanduchera Oster CG120W placas reversibles	\$	1.000,00
Cafetera Oster	\$	280,00
cafetera Oster prima Latte para Cappuccino	\$	170,00
Extractor de jugos Oster	\$	150,00
Extractor de olores para baño	\$	40,00
Cocina Industrial 3 quemadores acero Inoxidable	\$	97,00
Microondas Indurama	\$	85,00
Congelador Indurama Horizontal	\$	470,00
Refrigerador Indurama	\$	450,00
TV LED LG 32"	\$	518,00
Parlante amplificado profesional	\$	265,00
Extintor contra incendios 10 libras	\$	65,00
Gas	\$	110,00
Luces led	\$	7,50
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>3.817,50</b>
<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>		
Computador Laptop marca TOSHIBA	\$	550,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>550,00</b>
<b>EQUIPO DE OFICINA</b>		
Caja registradora CASIO T500	\$	250,00
Teléfono Inalámbrico panasonic-TGB210LAB	\$	80,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>330,00</b>
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>\$</b>	<b>7.158,89</b>

### 5.3 ACTIVOS DIFERIDOS

Los activos diferidos de la microempresa son los siguientes que nombra en el cuadro.

Tabla 28: Activos Diferidos

<b><u>ACTIVOS DIFERIDOS</u></b>	
Gastos de organización	40
Patentes y licencias	200
Gastos de puesta en marcha	80,00
Capacitación previa	50,00
Costos del estudio del proyecto	0
<b><u>TOTAL DE GASTOS</u></b>	<b>\$</b>
<b><u>CONSTITUCIÓN</u></b>	<b>370,00</b>

## 5.4 BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL

El estado de situación inicial de la microempresa es un informe que refleja la información del patrimonio de una empresa en su inicio. Está estructurado a través de tres conceptos patrimoniales, el activo, pasivo, patrimonio.

Tabla 29 Balance de Situación Inicial

<b>BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL</b>			
<b><u>ACTIVO CORRIENTE</u></b>		<b><u>PASIVO CORRIENTE</u></b>	
Caja y Bancos	\$ 70.929,91	Participación trabajadores utilidades	-
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>70.929,91</b>	Impuesto Renta	-
		<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	<b>31.383,52</b>
<b><u>ACTIVOS FIJOS OPERATIVOS</u></b>		<b>TOTAL DE PASIVOS 31.383,52</b>	
MUEBLES Y ENSERES	2.461,39	<b><u>PATRIMONIO</u></b>	
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	550,00	Capital social pagado	47.075,28
EQUIPOS DE OFICINA	330,00	Reserva Legal	-
MAQUINARIA Y EQUIPO	3.817,50	Utilidad Retenida	-
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS OPERATIVOS</b>	<b>7.158,89</b>	Utilidad Retenida del Periodo	-
(-) Depreciaciones	-	Utilidad (pérdida) neta	-
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS NETOS</b>	<b>7.158,89</b>		-
		<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>47.075,28</b>
<b><u>ACTIVOS DIFERIDOS</u></b>			
Gastos de organización	40		
Patentes y licencias	200		
Gastos de puesta en marcha	80		
Capacitación previa	50		
Costos del estudio del proyecto	0		
(-)Amortizaciones	-		
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>370,00</b>		
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>78.458,80</b>	<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>78.458,80</b>

## 5.5 CAPITAL DE TRABAJO

El capital de trabajo constituye los montos que un negocio requiere para operar mientras no recibe ingresos o como inicio de operaciones; para el caso se estima que Bar Cafetería D” Carol opere un capital de trabajo para un mes actividad tiempo en el que se estima de resultado de publicidad.

Tabla 30: Capital del Trabajo

Concepto		Valor
<b>COSTO DEL SERVICIO</b>	\$ 36.026,51	\$ 36.026,51
<b>COSTOS DIRECTOS</b>		
Sueldos y salarios	\$ 24.219,71	
MP	\$11.806,80	
<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>	\$ 34.363,40	\$ 34.363,40
Sueldos administrativos	\$ 6.614,80	
Honorarios	\$ 19.656,00	
Arriendo	\$ 2.400,00	
Amortizaciones	\$ 64,00	
Depreciaciones	\$ 974,89	
Mantenimiento	\$ 1.211,18	
Energía Eléctrica	\$ 2.160,00	
Internet	\$ 360,00	
Teléfono	\$ 240,00	
Agua	\$ 480,00	
Suministro de limpieza	138,13	
Suministros de oficina	\$ 64,40	
<b>GASTOS DE VENTAS</b>	\$ 540,00	\$ 540,00
Publicidad	\$ 540,00	
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO ANUAL</b>		\$ 70.929,91
<b>CAPITAL DE TRABAJO MENSUAL</b>		<b>\$ 5.910,83</b>

## 5.6 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

La estructura de financiera es la forma en que se constan los activos fijos de una microempresa. Este proyecto se realizara con la aportación de propio del 60% de capital y el 40% con un préstamo, el mismo que permitirá cubrir la Inversión Inicial, debido a que se van adquirir una serie de activos que son necesarios para que la microempresa pueda funcionar.

Tabla 31 Financiamiento del Proyecto

<b>ESTADO DE FUENTES Y USOS DE RECURSOS</b>			
<b>RUBROS DE INVERSION</b>	<b>USOS DE FONDOS</b>	<b>40%</b>	<b>60%</b>
		<b>FUENTES DE FINANCIAMIENTO</b>	
		<b>RECURSOS TERCEROS</b>	<b>RECUERSOS PROPIOS</b>
ACTIVOS FIJOS	\$ 7.158,89	\$ 2.863,56	\$ 4.295,33
ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 370,00	\$ 148,00	\$ 222,00
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 70.929,91	\$ 28.371,97	\$ 42.557,95
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$ 78.458,80</b>	<b>\$ 31.383,52</b>	<b>\$ 47.075,28</b>

Tabla 32 Estructura del Financiamiento y el Costo del Capital

### **ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO**

<b>FUENTES</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
Recursos propios	\$ 47.075,28	60%
Recursos terceros	\$ 31.383,52	40%

### **COSTO DEL CAPITAL**

<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>	<b>COSTO</b>	<b>CPPC</b>
Capital propio	\$ 47.075,28	60%	\$ 0,06	\$ 0,03
Recursos terceros	\$ 31.383,52	40%	\$ 0,10	\$ 0,04
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 78.458,80</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 0,15</b>	<b>\$ 0,07</b>



## 5.7 AMORTIZACIÓN

Proceso financiero mediante el cual se extingue, gradualmente, una deuda por medio de pagos periódicos que pueden ser iguales o diferentes. En las amortizaciones de una deuda, cada pago o cuota que se entrega sirve para pagar los intereses y reducir el importe de la deuda.

Tabla 33: Amortización

### TABLA DE AMORTIZACION

<b>DATOS: Inversión Total</b>		78458,80
<b>PRÉSTAMO</b>	31.383,52	0,0950
<b>TASA</b>	9,50%	
		\$1.989,4
<b>Años</b>	5	<b>RENTA</b> 7
<b>Periodos</b>	4 trimestral	
<b>Total de periodos</b>	20	

Periodos	Deuda	INTERES VENCIDO	CAPITAL PAGADO	Saldo	INTERES PAGADO	AMORTIZACIÓN
0				31.383,52		
1	1989,47	745,36	1244,11	30139,41		
2	1989,47	715,81	1273,66	28865,75		
3	1989,47	685,56	1303,91	27561,85		
4	1989,47	654,59	1334,87	26226,97	2801,33	5156,55
5	1989,47	622,89	1366,58	24860,39		
6	1989,47	590,43	1399,03	23461,36		
7	1989,47	557,21	1432,26	22029,10		
8	1989,47	523,19	1466,28	20562,82	2293,72	5664,15
9	1989,47	488,37	1501,10	19061,72		
10	1989,47	452,72	1536,75	17524,96		
11	1989,47	416,22	1573,25	15951,71		
12	1989,47	378,85	1610,62	14341,10	1736,15	6221,72
13	1989,47	340,60	1648,87	12692,23		
14	1989,47	301,44	1688,03	11004,20		
15	1989,47	261,35	1728,12	9276,08		
16	1989,47	220,31	1769,16	7506,92	1123,70	6834,18
17	1989,47	178,29	1811,18	5695,74		
18	1989,47	135,27	1854,19	3841,55		
19	1989,47	91,24	1898,23	1943,32		
20	1989,47	46,15	1943,32	0,00	450,95	7506,92

## 5.8 DEPRECIACIÓN

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él. Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, este sufre un desgaste normal durante su vida útil que al final lo lleva a ser inutilizable.

Tabla 34: Depreciación

ACTIVO	VALOR	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN
MUEBLES Y ENSERES	\$ 2.900,56	\$ 290,06	5	\$ 522,10
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$ 550,00	\$ 181,50	3	\$ 122,83
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 330,00	\$ 33,00	5	\$ 59,40
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 2.848,00	\$ 142,40	10	\$ 270,56
		<b>504,56</b>		<b>974,89</b>

Al emplear este método el valor total de la depreciación de los activos fijos con los que cuenta Bar- Cafetería D' Carol que equivale a 504.58 y a su vez con valor de la depreciación total de \$974.89

## 5.9 MANTEMINIENTOS DE ACTIVO FIJO

Tabla 35: Mantenimiento de Activo Fijo

CONCEPTO	VALOR DEL ACTIVO	%	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
MUEBLES Y ENSERES	\$ 2.900,56	20,00%	\$ 48,34	\$ 580,11
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$ 550,00	33,33%	\$ 15,28	\$ 183,32
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 330,00	20,00%	\$ 5,50	\$ 66,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 3.817,50	10,00%	\$ 31,81	\$ 381,75
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 7.598,06</b>		<b>\$ 69,12</b>	<b>\$ 1.211,18</b>

## 5.10 PROYECCIÓN DE COSTOS Y GASTOS

Tabla 36: Proyecciones de Costo y Gastos

Costos y Gastos	Años				
	1	2	3	4	5
Tasa de inflación promedio	0,40%	0,40%	0,40%	0,40%	0,40%
<b><u>COSTOS DIRECTOS</u></b>					
Sueldos y salarios	\$ 24.219,71	\$ 24.315,78	\$ 24.412,24	\$ 24.509,07	\$ 24.606,29
MP	\$11.806,80	\$16.529,52	\$23.141,33	\$32.397,86	\$45.357,00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 36.026,51</b>	<b>\$ 40.845,30</b>	<b>\$ 47.553,57</b>	<b>\$ 56.906,93</b>	<b>\$ 69.963,29</b>
<b><u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u></b>					
Sueldos administrativos	\$ 6.614,80	\$ 12.504,86	\$ 18.548,84	\$ 12.604,26	\$ 12.654,26
Honorarios	\$ 19.656,00	\$ 20.410,14	\$ 21.193,20	\$ 22.006,32	\$ 22.850,63
Arriendo	\$ 2.400,00	\$ 2.409,52	\$ 2.419,08	\$ 2.428,67	\$ 2.438,31
Amortizaciones	\$ 64,00	\$ 64,00	\$ 64,00	\$ 64,00	\$ 64,00
Depreciaciones	\$ 974,89	\$ 974,89	\$ 974,89	\$ 974,89	\$ 974,89
Mantenimiento	\$ 1.211,18	\$ 1.215,98	\$ 1.220,80	\$ 1.225,65	\$ 1.230,51
Energía Eléctrica	\$ 1.020,00	\$ 1.024,05	\$ 1.028,11	\$ 1.032,19	\$ 1.036,28
Internet	\$ 264,00	\$ 265,05	\$ 266,10	\$ 267,15	\$ 268,21
Teléfono	\$ 180,00	\$ 180,71	\$ 181,43	\$ 182,15	\$ 182,87
Agua	\$ 480,00	\$ 481,90	\$ 483,82	\$ 485,73	\$ 487,66
Suministro de limpieza	\$ 138,13	\$ 193,38	\$ 270,73	\$ 379,03	\$ 530,64
Suministros de oficina	\$ 64,40	\$ 129,31	\$ 129,82	\$ 130,34	\$ 130,86
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 33.067,40</b>	<b>\$ 39.853,80</b>	<b>\$ 46.780,82</b>	<b>\$ 41.780,39</b>	<b>\$ 42.849,12</b>
<b><u>GASTOS DE VENTAS</u></b>					
Publicidad	\$ 540,00	\$ 542,14	\$ 544,29	\$ 546,45	\$ 548,62
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 540,00</b>	<b>\$ 542,14</b>	<b>\$ 544,29</b>	<b>\$ 546,45</b>	<b>\$ 548,62</b>
<b><u>GASTOS FINANCIEROS</u></b>					
Interés pagado	\$ 2.801,33	\$ 2.293,72	\$ 1.736,15	\$ 1.123,70	\$ 450,95
<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS</b>	<b>\$ 72.435,24</b>	<b>\$ 83.534,96</b>	<b>\$ 96.614,84</b>	<b>\$ 100.357,47</b>	<b>\$ 113.811,99</b>

\$ 36.408,73 \$ 42.689,66 \$ 49.061,27 \$ 43.450,54 \$ 43.848,69

## 5.11 PROYECCIÓN DE INGRESOS

Las proyecciones de ingresos de la microempresa Bar-Cafetería D” Carol son las siguientes que indica en la siguiente tabla.

Tabla 37: Proyecciones de Ingresos

Descripción Producto	Valor	Año1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5
Empanadas de viento de queso	\$ 0,75	\$ 3.718,01	\$ 3.792,48	\$ 3.868,45	\$ 3.945,93	\$ 4.024,97
Empanadas de verde (carne y pollo)	\$ 0,60	\$ 2.379,53	\$ 2.427,19	\$ 2.475,81	\$ 2.525,40	\$ 2.575,98
Bolones de queso	\$ 0,60	\$ 846,05	\$ 863,00	\$ 880,29	\$ 897,92	\$ 915,90
Bolones de Chicharon	\$ 0,75	\$ 2.478,67	\$ 2.528,32	\$ 2.578,96	\$ 2.630,62	\$ 2.683,31
Humitas de queso	\$ 0,75	\$ 2.065,56	\$ 2.106,93	\$ 2.149,14	\$ 2.192,18	\$ 2.236,09
Hamburguesa	\$ 1,50	\$ 6.058,98	\$ 6.180,34	\$ 6.304,13	\$ 6.430,41	\$ 6.559,21
Café expreso	\$ 1,00	\$ 8.078,91	\$ 8.241,00	\$ 8.406,35	\$ 8.575,01	\$ 8.747,06
Té	\$ 0,75	\$ 2.341,05	\$ 2.388,02	\$ 2.435,93	\$ 2.484,81	\$ 2.534,66
Chocolate	\$ 1,00	\$ 2.692,97	\$ 2.747,00	\$ 2.802,12	\$ 2.858,34	\$ 2.915,69
Café americano	\$ 1,50	\$ 6.059,18	\$ 6.180,75	\$ 6.304,76	\$ 6.431,26	\$ 6.560,30
Cappuccino	\$ 2,75	\$ 11.849,06	\$ 12.086,80	\$ 12.329,31	\$ 12.576,69	\$ 12.829,03
Jugos naturales	\$ 0,75	\$ 1.652,50	\$ 1.685,66	\$ 1.719,48	\$ 1.753,98	\$ 1.789,17
Batidos	\$ 1,50	\$ 7.711,68	\$ 7.866,41	\$ 8.024,24	\$ 8.185,24	\$ 8.349,47
Agua mineral con gas	\$ 0,50	\$ 856,85	\$ 874,05	\$ 891,58	\$ 909,47	\$ 927,72
Agua mineral sin gas	\$ 0,50	\$ 1.224,08	\$ 1.248,64	\$ 1.273,69	\$ 1.299,24	\$ 1.325,31
Club verde	\$ 2,50	\$ 18.361,15	\$ 18.729,55	\$ 19.105,34	\$ 19.488,67	\$ 19.879,69
Pilsener	\$ 2,00	\$ 17.235,00	\$ 17.580,80	\$ 17.933,55	\$ 18.293,36	\$ 18.660,40
Pilsener Light	\$ 2,00	\$ 15.668,18	\$ 15.982,55	\$ 16.303,22	\$ 16.630,33	\$ 16.964,00
Corona	\$ 3,00	\$ 20.270,71	\$ 20.677,42	\$ 21.092,30	\$ 21.515,49	\$ 21.947,18
Whisky Something	\$ 4,00	\$ 23.502,27	\$ 23.973,82	\$ 24.454,84	\$ 24.945,50	\$ 25.446,00
Tequila Don Julio	\$ 8,00	\$ 40.737,28	\$ 41.554,63	\$ 42.388,38	\$ 43.238,86	\$ 44.106,41
Margarita	\$ 3,00	\$ 4.847,34	\$ 4.944,60	\$ 5.043,81	\$ 5.145,01	\$ 5.248,24
Piña colada	\$ 4,00	\$ 11.751,14	\$ 11.986,91	\$ 12.227,42	\$ 12.472,75	\$ 12.723,00
Micheladas	\$ 5,00	\$ 18.361,15	\$ 18.729,55	\$ 19.105,34	\$ 19.488,67	\$ 19.879,69
<b>TOTAL</b>		\$ 230.747,32	\$ 235.376,44	\$ 240.098,43	\$ 244.915,15	\$ 249.828,49
<b>(-)COSTO DE RODUCCIÓN</b>		\$ 36.026,51	\$ 40.845,30	\$ 47.553,57	\$ 56.906,93	\$ 69.963,29
<b>UTILIDAD DE INGRESOS</b>		\$ 194.720,81	\$ 194.531,14	\$ 192.544,86	\$ 188.008,21	\$ 179.865,20

## 5.12 ESTADO DE RESULTADOS

Tabla 38: Estado de Perdida y Ganancias

### ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

<b>INGRESOS</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Tasa de inflación promedio</b>	<b>0,4%</b>	<b>0,4%</b>	<b>0,4%</b>	<b>0,4%</b>	<b>0,4%</b>
<b>Ventas Totales</b>	<b>\$ 230.747,32</b>	<b>\$ 235.376,44</b>	<b>\$ 240.098,43</b>	<b>\$ 244.915,14</b>	<b>\$ 249.828,49</b>
(-) Costos de Producción	\$ 36.026,51	\$ 40.845,30	\$ 47.553,57	\$ 56.906,93	\$ 69.963,29
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>\$ 194.720,81</b>	<b>\$ 194.531,14</b>	<b>\$ 192.544,86</b>	<b>\$ 188.008,21</b>	<b>\$ 179.865,20</b>
<b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>					
Gastos de Administración	\$ 33.067,40	\$ 39.853,80	\$ 46.780,82	\$ 41.780,39	\$ 42.849,12
Gastos de Ventas	\$ 540,00	\$ 542,14	\$ 544,29	\$ 546,45	\$ 548,62
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 161.113,41</b>	<b>\$ 154.135,20</b>	<b>\$ 145.219,74</b>	<b>\$ 145.681,37</b>	<b>\$ 136.467,46</b>
Gasto Financiero	\$ 2.801,33	\$ 2.293,72	\$ 1.736,15	\$ 1.123,70	\$ 450,95
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>\$ 158.312,08</b>	<b>\$ 151.841,48</b>	<b>\$ 143.483,59</b>	<b>\$ 144.557,67</b>	<b>\$ 136.016,50</b>
15 % Participación Laboral	\$ 23.746,81	\$ 22.776,22	\$ 21.522,54	\$ 21.683,65	\$ 20.402,48
<b>UTILIDAD DESPUÉS DE PART. LABORAL</b>	<b>\$ 134.565,27</b>	<b>\$ 129.065,25</b>	<b>\$ 121.961,05</b>	<b>\$ 122.874,02</b>	<b>\$ 115.614,03</b>
25% Impuesto a la Renta	\$ 33.641,32	\$ 32.266,31	\$ 30.490,26	\$ 30.718,51	\$ 28.903,51
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>\$ 100.923,95</b>	<b>\$ 96.798,94</b>	<b>\$ 91.470,79</b>	<b>\$ 92.155,52</b>	<b>\$ 86.710,52</b>
(-) Reserva legal 5%	\$ 5.046,20	\$ 4.839,95	\$ 4.573,54	\$ 4.607,78	\$ 4.335,53
(=) Utilidad/Perdida Retenida	\$ 95.877,75	\$ 91.958,99	\$ 86.897,25	\$ 87.547,74	\$ 82.375,00

### 5.13 FLUJO DE CAJA

Los flujos de caja de este negocio se concluyen en la siguiente tabla.

Tabla 39: Flujo de Caja

	0	1	2	3	4	5
<b>A. INGRESOS OPERACIONALES</b>						
Recuperación por ventas		230.747,32	235.376,44	240.098,43	244.915,14	249.828,49
		\$	\$	\$	\$	\$
<b>Parcial</b>		<b>230.747,32</b>	<b>235.376,44</b>	<b>240.098,43</b>	<b>244.915,14</b>	<b>249.828,49</b>
<b>B. EGRESOS OPERACIONALES</b>						
Costos del Servicio		36.026,51	40.845,30	47.553,57	56.906,93	69.963,29
Gastos de Administración		33.067,40	39.853,80	46.780,82	41.780,39	42.849,12
Gastos de Ventas		540,00	542,14	544,29	546,45	548,62
(-) Depreciaciones		974,89	974,89	974,89	974,89	974,89
(-) Amortizaciones		64,13	64,13	64,13	64,13	64,13
		\$	\$	\$	\$	\$
<b>Parcial</b>		<b>\$ 68.594,89</b>	<b>\$ 80.202,22</b>	<b>\$ 93.839,66</b>	<b>\$ 98.194,75</b>	<b>112.322,01</b>
<b>C. FLUJO OPERACIONAL (A-B)</b>		<b>162.152,43</b>	<b>155.174,22</b>	<b>146.258,77</b>	<b>146.720,39</b>	<b>\$ 137.506,5</b>
<b>D. INGRESOS NO OPERACIONALES</b>						
Crédito	31.383,52					
Capital Social	47.075,28					
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>Parcial</b>	<b>\$ 78.458,80</b>	<b>\$ 0,00</b>	<b>\$ 0,00</b>	<b>\$ 0,00</b>	<b>\$ 0,00</b>	<b>\$ 0,00</b>
<b>E. EGRESOS NO OPERACIONALES</b>						
Pago intereses		2.801,33	2.293,72	1.736,15	1.123,70	450,95
Pago principal (capital) de los pasivos		5.156,55	5.664,15	6.221,72	6.834,18	7.506,92
Pago participación trabajadores			23.746,81	22.776,22	21.522,54	21.683,65
Pago de impuesto a la renta			33.641,32	32.266,31	30.490,26	30.718,51
<b>ACTIVOS FIJOS OPERATIVOS</b>						
MUEBLES Y ENSERES	2.461,39					
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	550,00					
EQUIPOS DE OFICINA	330,00					
MAQUINARIA Y EQUIPO	3.817,50					
ACTIVOS DIFERIDOS	370,00					
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>Parcial</b>	<b>\$ 7.528,89</b>	<b>\$ 7.957,88</b>	<b>\$ 65.346,00</b>	<b>\$ 63.000,41</b>	<b>\$ 59.970,68</b>	<b>\$ 60.360,03</b>
<b>F. FLUJO NO OPERACIONAL (D-E)</b>	<b>\$ 70.929,91</b>	<b>(\$ 7.957,88)</b>	<b>65.346,00</b>	<b>63.000,41</b>	<b>59.970,68</b>	<b>60.360,03</b>
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>G. FLUJO NETO GENERADO (C+F)</b>	<b>\$ 70.929,91</b>	<b>154.194,55</b>	<b>\$ 89.828,22</b>	<b>\$ 83.258,36</b>	<b>\$ 86.749,72</b>	<b>\$ 77.146,45</b>
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>H. SALDO INICIAL DE CAJA</b>	<b>\$ 0,00</b>	<b>\$ 70.929,91</b>	<b>225.124,47</b>	<b>314.952,68</b>	<b>398.211,04</b>	<b>484.960,75</b>
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>I. SALDO FINAL DE CAJA (G+H)</b>	<b>\$ 70.929,91</b>	<b>225.124,47</b>	<b>314.952,68</b>	<b>398.211,04</b>	<b>484.960,75</b>	<b>562.107,20</b>
	\$	\$	\$	\$	\$	\$

## 5.14 BALANCE GENERAL

Tabla 40: Balance General

	\$ -	\$ 1,00	\$ 2,00	\$ 3,00	\$ 4,00	\$ 5,00
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>						
Caja y Bancos	\$ 70.929,9 1	\$ 306.685,0 1	\$ 450.144,3 1	\$ 588.109,6 9	\$ 730.663,93	\$ 864.734,45
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	\$ 70.929,9 1	\$ 306.685,0 1	\$ 450.144,3 1	\$ 588.109,6 9	\$ 730.663,93	\$ 864.734,45
<b>ACTIVOS FIJOS OPERATIVOS</b>						
Muebles y Enseres	\$ 2.461,39	\$ 2.461,39	\$ 2.461,39	\$ 2.461,39	\$ 2.461,39	\$ 2.461,39
Equipos de oficina	\$ 330,00	\$ 330,00	\$ 330,00	\$ 330,00	\$ 330,00	\$ 330,00
Equipos de computo	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 550,00
Construcción	\$ 3.817,50	\$ 3.817,50	\$ 3.817,50	\$ 3.817,50	\$ 3.817,50	\$ 3.817,50
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS OPERATIVOS</b>	\$ 7.158,89	\$ 7.158,89	\$ 7.158,89	\$ 7.158,89	\$ 7.158,89	\$ 7.158,89
<b>(-) Depreciaciones</b>		\$ 974,89	\$ 1.949,79	\$ 2.924,68	\$ 3.899,58	\$ 4.874,47
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS NETOS</b>	\$ 7.158,89	\$ 6.184,00	\$ 5.209,10	\$ 4.234,21	\$ 3.259,31	\$ 2.284,42
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>						
Gastos de organización	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00
Patentes y licencias	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Gastos de puesta en marcha	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00
Capacitación previa	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00
Costos del estudio del proyecto	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>(-)Amortizaciones</b>		\$ 64,13	\$ 128,26	\$ 192,38	\$ 256,51	\$ 320,64
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	\$ 370,00	\$ 305,87	\$ 241,74	\$ 177,62	\$ 113,49	\$ 49,36
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	\$ 78.458,8 0	\$ 313.174,8 8	\$ 455.595,1 6	\$ 592.521,5 1	\$ 734.036,74	\$ 867.068,23
<b>PASIVO CORRIENTE</b>						
Participación trabajadores utilidades		\$ 35.980,89	\$ 35.255,74	\$ 34.252,42	\$ 34.668,91	\$ 33.648,24
Impuesto Renta		\$ 50.972,93	\$ 49.945,63	\$ 48.524,26	\$ 49.114,29	\$ 47.668,34
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	\$ 31.383,5 2	\$ 26.226,97	\$ 20.562,82	\$ 14.341,10	\$ 7.506,92	\$ -

	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>TOTAL DE PASIVOS</b>	31.383,52	113.180,80	105.764,19	97.117,77	91.290,12	81.316,59
<b>PATRIMONIO</b>						
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Capital social pagado	47.075,28	47.075,28	47.075,28	47.075,28	47.075,28	47.075,28
Reserva Legal		7.645,94	15.137,78	22.416,42	29.783,57	36.933,82
Utilidad Retenida			145.272,86	287.617,90	425.912,03	565.887,76
Utilidad Retenida del Periodo				0		
Utilidad (pérdida) neta		145.272,86	142.345,05	138.294,13	139.975,73	135.854,78
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	47.075,28	199.994,08	349.830,97	495.403,74	642.746,61	785.751,64
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	78.458,80	313.174,88	455.595,16	592.521,51	734.036,74	867.068,23

\$ -      \$ 0,00      \$ -      \$ -      \$ 0,00      \$ 0,00



### 5.15 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio del proyecto es la cifra que iguala tanto ingresos como costos, en la cual nos permite conocer con gran facilidad que cantidades debo producir para generar utilidad.

PERIODO	PRECIO UNITARIO	VENTAS	COSTO VARIABLE	COSTO FIJO	PEQ \$	PEQ PRODUCTOS
1	1.500,00	237.747,32	36.026,51	36.408,73	42.911	29
2	1.500,00	235.376,44	40.845,30	42.689,66	51.653	34
3	1.500,00	240.098,43	47.553,57	49.061,27	61.178	41
4	1.500,00	244.915,14	56.906,93	43.450,54	56.602	38
5	1.500,00	249.828,49	69.963,29	43.848,69	60.905	41
<b>TOTAL</b>		<b>241.593,16</b>	<b>50.259,12</b>	<b>43.091,78</b>	<b>54.649,90</b>	<b>36,43</b>

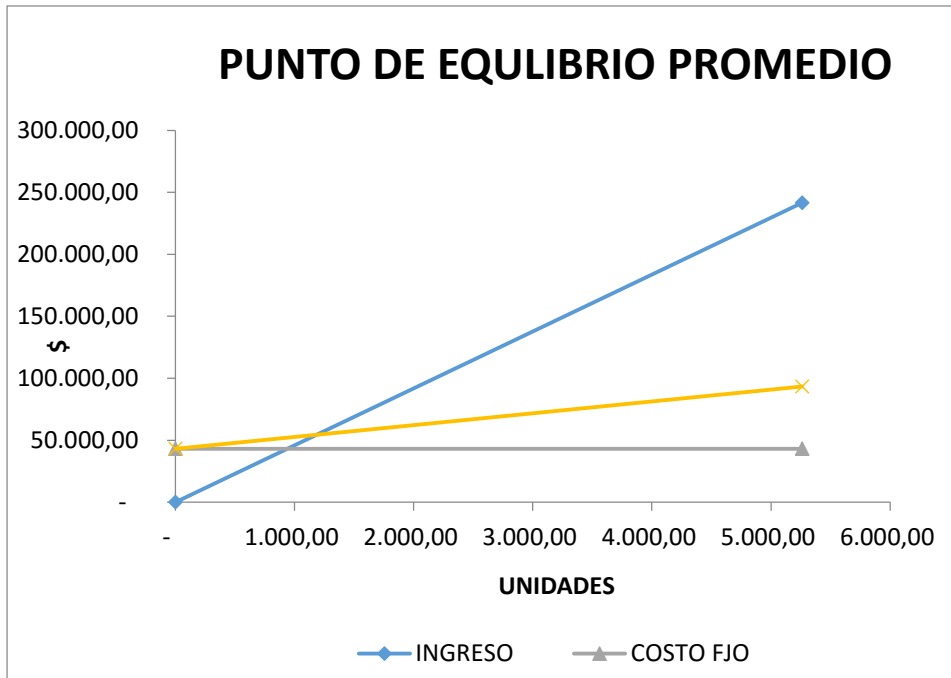
Formula:

$$PE = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{Costos variables}}{\text{Ventas}}}$$

$$PE = \frac{43091.78}{1 - \frac{50259.12}{241593.16}}$$

PE: 54.411,02

*Gráfico 41: Punto de Equilibrio Promedio*



Como podemos visualizar en la figura el punto de equilibrio es que a partir de la elaboración de 1000 unidades se genera igual utilidad.

## 5.16 INDICADORES FINANCIEROS

### 5.17 T.M.A.R

Es la tasa mínima aceptable de rendimiento, es decir el porcentaje mínimo que el proyecto debe obtener como rendimiento para ser rentable a los inversionistas, este se construye en función de la inflación, el riesgo país, la tasa activa de interés y la participación de los capitales para el negocio. Para evaluar el proyecto de creación de Bar-Cafetería.

De acuerdo a las conclusiones obtenemos una TMAR del 13.57%.

Tabla 41: Tasa mínima Aceptable de Rendimiento ( TMAR)

DETALLE	VALOR	%	COSTO	CPPC
Capital propio	\$ 47.075,28	60%	5,62%	3,37%
Recursos terceros	\$ 31.383,52	40%	9,50%	3,80%
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 78.458,80</b>	<b>100%</b>	<b>15,12%</b>	<b>7,17%</b>
	CPPC	7,17%		
	Premio al riesgo	6,00%		
	Inflación	0,40%		
<b>TMAR</b>	Tasa de descuento	<b>13,57%</b>		

### 5.18 V.A.N

Es el mejor método conocido y generalmente aceptado por los evaluadores de proyectos. Mide la rentabilidad del proyecto en valores monetarios que excede a la rentabilidad deseada después de recuperar toda la inversión. Para ello se calcula el valor actual de todos los flujos de cada proyectado a partir del primer periodo de recuperación y resta la inversión y resta la inversión total expresada en el momento cero.

Tabla 42: Valor Actual Neto (VAN)

$$\begin{aligned} \text{VAN} &= \frac{F_0}{(1+i)^0} + \frac{F_1}{(1+i)^1} + \frac{F_2}{(1+i)^2} + \frac{F_3}{(1+i)^3} + \frac{F_4}{(1+i)^4} + \frac{F_5}{(1+i)^5} \\ \text{VAN} &= \frac{-78.458,80}{(1,0717)^0} + \frac{154.194,55}{(1,0717)^1} + \frac{89.828,22}{(1,0717)^2} + \frac{83.258,36}{(1,0717)^3} + \frac{86.749,72}{(1,0717)^4} + \frac{77.146,45}{(1,0717)^5} \\ \text{VAN} &= \frac{-78.458,80}{1} + \frac{154.194,55}{1,07170000} + \frac{89.828,22}{1,14854089} + \frac{83.258,36}{1,23089127} + \frac{86.749,72}{1,319146176} + \frac{77.146,45}{1,413728957} \\ \text{VAN} &= -78.458,80 + 143.878,47 + 78.210,73 + 67.640,71 + 65.762,02 + 54.569,48 \\ \text{VAN} &= \mathbf{331.602,59} \end{aligned}$$

Tabla 43: Cálculo del valor actual neto

TABLA DE CALCULO DEL VALOR ACTUAL NETO				Factor de Actualización	
AÑOS	FLUJO NETO ACTUAL	FACTOR ACTUAL.	FLUJO ACTUALIZADO		
		7,17%			1,0717
0	-78.458,80		-78.458,80		1
1	154.194,55	0,93309695	143.878,47		0,93309695
2	89.828,22	0,87066992	78.210,73		0,87066992
3	83.258,36	0,81241944	67.640,71		0,81241944
4	86.749,72	0,75806610	65.762,02		0,7580661
5	77.146,45	0,70734917	54.569,48		0,70734917
			<b>331.602,59</b>		

Flujo Neto	154.194,55	89.828,22	83.258,36	86.749,72	77.146,45
------------	------------	-----------	-----------	-----------	-----------

Flujo Neto Acumulado **491.177,29**

Inversión Inicial **-78.458,80**

### 5.19 T.I.R

Es un segundo criterio de evaluación, mide la rentabilidad como porcentaje. Es la tasa de descuento que igualará el valor equivalente de una alternativa de flujos de entrada de efectivo (ingresos o ahorros) al valor equivalente de flujos de salientes de efectivo (ingresos, incluidos los costos de inversión).

Tabla 44: Tasa Interna de Retorno (TIR)

CALCULO TASA INTERNA DE RETORNO			
INVERSIÓN			
CONCEPTO	INICIAL	FLUJO DE FONDOS	VPN
INVERSIÓN INICIAL	-78.458,80		
FLUJOS DE FONDOS AÑO 1		154.194,55	143.878,47
FLUJOS DE FONDOS AÑO 2		89.828,22	78.210,73
FLUJOS DE FONDOS AÑO 3		83.258,36	67.640,71
FLUJOS DE FONDOS AÑO 4		86.749,72	65.762,02
FLUJOS DE FONDOS AÑO 5		77.146,45	54.569,48
<b>TOTALES</b>	<b>-78.458,80</b>		<b>331.602,59</b>

Tabla 45: Cálculo de la TIR

Año	proyecto
0	-78.458,80
1	154.194,55
2	89.828,22
3	83.258,36
4	86.749,72
5	77.146,45
<b>TIR</b>	<b>163,39%</b>

$$TIR = Tm + Dt \left( \frac{VAN_{MENOR}}{VAN_{MENOR} - VAN_{MAYOR}} \right)$$

**TASA INTERNA DE RETORNO**

AÑOS	FLUJO NETO	ACTUALIZACION			
		FACTOR ACT.	VAN Menor	FACTOR ACT.	VAN MAYOR
		<b>163%</b>		<b>164%</b>	
0	<b>-78.458,80</b>		<b>-78.458,80</b>		<b>-78.458,80</b>
1	<b>154.194,55</b>	0,3802281	58.629,11	0,3787879	58.407,03
2	<b>89.828,22</b>	0,1445734	12.986,77	0,1434803	12.888,58
3	<b>83.258,36</b>	0,0549709	4.576,79	0,0543486	4.524,97
4	<b>86.749,72</b>	0,0209015	1.813,20	0,0205866	1.785,88
5	<b>77.146,45</b>	0,0079473	613,11	0,0077979	601,58
			<b>160,17</b>		<b>-250,76</b>

Tabla 46: tasa Interna de Retorno (Calculo)

**TIR = 163,39%**

De acuerdo a las soluciones tenemos una TIR DE 163.39% muy alta por motivo que los flujos netos son extremadamente altos.

### BENEFICIO/COSTO

La relación costo beneficio establece un balance entre los ingresos actualizados y egresos actualizados, para su cálculo se utiliza la siguiente formula:

Tabla 47: Beneficio/ Costo

<b>RELACIÓN BENEFICIO - COSTO=</b>	$\frac{\text{Ingresos Actualizados}}{\text{Egresos actualizados}}$
<b>RELACIÓN BENEFICIO - COSTO =</b>	$\frac{977.683,28}{375.394,66}$
<b>RELACIÓN BENEFICIO - COSTO =</b>	<b>2,60</b>

### PERIODO DE RECUPERACIÓN (PAYBACK)

Es el tercer criterio más usado para evaluar un proyecto y tiene por objeto medir en cuanto al tiempo se recuperara la inversión, incluyendo la tasa de retorno exigida, para nuestro caso el periodo de recuperación es de 0,52 AÑOS, 6 MESES, 8 DIAS

Tabla 48: Periodo de Recuperación (PAYBACK)

	<b>Inversión</b>		<b>114.850,94</b>
<b>Años</b>	<b>Flujo de caja</b>	<b>Flujos de caja actualizados</b>	<b>Flujos de caja acumulados</b>
1	154.194,55	143.878,47	143.878,47
2	89.828,22	78.210,73	222.089,19
3	83.258,36	67.640,71	289.729,90
4	86.749,72	65.762,02	355.491,92
5	77.146,45	54.569,48	410.061,39
PRI	\$ 0,80	<b>Años</b>	
Meses	\$ 10	\$ 17,36988	
Días	\$ 17		
<b>0,80 AÑOS, 10 MESES, 17 DIAS</b>			

Tabla 49: Fórmula de Cálculo de PAYBACK

**FORMULA;**

$$PRI = X + \frac{(I_0 - y)}{z}$$

X=Numero primario cuya sumatoria no supera la inversión inicial

Io = Inversión Inicial

y = Flujo de Efectivo Acumulado del año inmediato anterior en el que se recupera la inversión

z = Flujo de Efectivo del año en el que se recupera la inversión

<b>PRI =</b>	0,80
--------------	------

En años =	0,80
En meses =	10
En días =	17

Es decir; el tiempo de recuperación es de 0,52 años, 6 meses y 8 días

**INDICADORES FINANCIEROS**

Tabla 50: Indicadores Financieros

**INDICADORES FINANCIEROS**

INDICADOR	FORMULA DE CALCULO		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>LIQUIDEZ</b>							
<b>1. Liquidez corriente</b>	Activo corriente / Pasivo Corriente	dólares	2,34	2,75	4,42	6,12	7,84
<b>ENDEUDAMIENTO</b>							
<b>2. Endeudamiento largo plazo</b>	Pasivo largo plazo / Activo total		2,11%	1,02%	0,52%	0,21%	0,00%
<b>RENTABILIDAD</b>							
<b>3. Rendimiento Activo Total</b>	Utilidad neta / Activo Promedio		59,99%	37,89 %	27,82 %	22,04 %	18,28 %
<b>4. Rendimiento del Patrimonio</b>	Utilidad neta / Patrimonio promedio		1585,93 %	95,85 %	49,82 %	33,80 %	25,63 %
<b>5. Margen Utilidad Bruta</b>	Ventas - Costo de Ventas / Ventas		97,71%	97,51 %	97,22 %	96,80 %	96,21 %
<b>6. Margen Utilidad neta.</b>	Utilidad neta / Ventas		59,88%	2,47%	2,02%	1,55%	1,06%

## CONCLUSIONES

- ✚ Según la teoría consultada fundamental teóricamente este proyecto hemos considerado información documental, relacionada con lo que es una microempresa y de lo que es un estudio de factibilidad con sus diferentes análisis: el mercado, técnico, administrativo y legal.
- ✚ A través del estudio de mercado que se realizó se puede determinar el nivel de aceptación que tendrá el Bar-Cafetería D” Carol, dado que en el cantón La Concordia no existe un establecimiento con este concepto, en la cual indica que hay una demanda insatisfecha al no cumplir los deseos de las personas.
- ✚ Con el estudio técnico se analizó que para que el proyecto sea viable debe ubicarse de tal parte y contar una infraestructura técnica con la finalidad de que nuestro negocio tenga una buena gama de clientela.
- ✚ Según el estudio administrativo se establece que la propuesta es una microempresa familiar donde se estima para su normal funcionamiento se requerirá 5 personas: un administrador, cocinero, cajero, mesero, y una persona de limpieza con otra responsabilidad de encargarse de la limpieza, la cual tiene dos cargos a la vez.
- ✚ Según el análisis y evaluación financiera se ha podido determinar que el proyecto es rentable porque se estima tener una utilidad en el primero de 159918.80 además nuestra VAN es positiva de 331602.59 y la TIR es igual a 163.39 %
- ✚ Podemos decir que es el proyecto es viable.

## RECOMENDACIONES

- ✚ En los tiempos actuales la publicidad es un medio importante para el negocio por eso es importante innovar cada actividad de nuestra microempresa para que sea reconocida a nivel internacional.
- ✚ Se sugiere a la puesta en marcha del proyecto de la implementación de un bar- cafetería en el cantón La Concordia, Provincia de Santo Domingo.
- ✚ Se deberá contar la materia prima necesaria para no tener inconvenientes al momento de ejecutar el proceso de atención a los cliente, por lo que se sugiere llevar un inventario diario de todos los insumos



## **BIBLIOGRAFIAS**

### **Libros**

Baca, (2010) Evaluación de Proyecto, México, (2010)

Varela. (2011). Evaluacion Economica de Proyectos de Inversion

Kotler Philip, Armstrong Gary, Cámara Dionisio y Cruz Ignacio, Prentice Hall, (2004) Del libro: Marketing, Décima Edición, Pág. 7.

Fischer Laura y Espejo Jorge, Mc Graw Hill, (2004) Del libro: Mercadotecnia, Tercera Edición, Pág. 243. México

Fischer Laura y Espejo Jorge, Mc Graw Hill, (2004) Del libro: Mercadotecnia, Tercera Edición, Pág. 240. México

Fred R, David (2013) Administración Estratégica, 14ta Edición, México

MONTEROS. (2005) en Sally Moran (2015). Impacto Económico de las Microempresas en la Parroquia, Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIADES)

Ley de Economía Popular y Solidaria., Art. 3 (2012).

Ley de la Economía Popular y Solidaria, Art.2 (2012).

Ley de la Economía Popular y Solidaria., Art. 17 (2012).

### **LINKOGRAFÍAS**

Preparación y Evaluación de

Proyectos:<http://evaluaciondeproyectosapuntes.blogspot.com/2009/05/el-estudio-legal-y-la-formulacion-y-la.html>

Servicio de Rentas Internas: <http://tramites.ecuadorlegalonline.com/comercial/servicio-de-rentas-internas/como-sacar-el-ruc-en-ecuador/>

Gabriela de la Cruz: [https://issuu.com/jazmindelacruz/docs/gabriel\\_baca\\_urbina-evaluacion\\_de\\_p](https://issuu.com/jazmindelacruz/docs/gabriel_baca_urbina-evaluacion_de_p)

Obtenido de Preparación y evaluación de Proyectos ( Apuntes):

<http://evaluaciondeproyectosapuntes.blogspot.com/search?q=Estudio+financiero>

WWW. Banco Central del Ecuador

[www.https://conceptodefinicion.de/analisis/](http://www.conceptodefinicion.de/analisis/)

[www.https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/inicio/](https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/inicio/)

<https://www.definicionabc.com/economia/financiera.php>

<http://www.nube.villanett.com/2016/01/26/estudio-de-mercado-en-las-empresas/>

*El Estudio de Mercado en las empresas.* Obtenido de

<http://www.nube.villanett.com/2016/01/26/estudio-de-mercado-en-las-empresas/>

*Definición ABC.* Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/financiera.php>

## ANEXOS

Objetivo: realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación del nuevo local Bar- Cafetería en el sector La Concordia

### Datos generales

1. Genero

Masculino

Femenino

2. Edad

18-26

26-35

35-45

45 o más

3.- ¿De las diferentes bebidas, eres consumidor del café y de las bebidas alcohólicas?

SI

NO

4.- ¿Con que frecuencia usted visita un Bar- Cafetería?

Cada semana

Cada mes

Cada tres meses

Cada año

5.- Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde doble ambiente de Bar- Cafetería en el sector la Concordia

SI

NO

6.- ¿Cuánto está dispuesto a pagar usted por un café y una bebida alcohólica?

\$1.00- \$2.50

\$2.50- \$4.00

\$4 o más

7.- ¿Por qué medio le gustaría enterarse de las actividades que se desarrollan en el Bar-cafetería?

Televisión

Radio

Redes Sociales

¿Le agradaría la idea de que en esta localidad se establezca un Bar- Cafetería?

Sí

No

9.- ¿Qué tipos de bebidas le gusta a usted tomar en cafeterías?

Café americano

Cappuccino

Chocolate

Té aromático

10.- ¿Y en cuanto al Bar que bebidas le gustaría tomar?

Tequila

Whisky

Vodka

Cerveza

Gracias por su colaboración

## DETERMINACIÓN DE LA TASA DE DESCUENTO DEL INVERSIONISTA

$$\text{TMAR} = \text{Costo del Capital} + \text{Premio al Riesgo} + \text{Inflación}$$

Tasa de Descuento de inversionista

### Inflación

Año	Inflación anual
2016	1,12%
2017	-0,20%
2018	0,27%
<b>Total</b>	<b>1,19%</b>
<b>Inf. Promedio</b>	<b>0,397%</b>

### INDICADORES ECONÓMICOS

<b>108,398</b>	anual 2018
<b>-0.004</b>	Inflación Mensual may-2019
<b>5.83</b>	Tasa de Desempleo Urbano, trimestral mar-2019
<b>8.02</b>	Tasa Activa Referencial, mensual jun-2019
<b>5.89</b>	Tasa Pasiva Referencial, mensual jun-2019