



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Título de la propuesta: **Estudio de factibilidad para un café bar en el sector de Cotocollao Quito.**

Trabajo de titulación presentado como requisito previo para optar por el título de tecnóloga superior en administración de empresas

**Autor:** Margarita Inés Castillo Peña

**Tutor:** Ing. Johanna Villavicencio

DMQ-Septiembre-2023

## **Constancia de aprobación de la tutora**

En mi calidad de Tutora del Proyecto: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA UN CAFÉ BAR EN EL SECTOR DE COTOCOLLAO QUITO”, presentado por la Señora Margarita Inés Castillo Peña para optar por el Título de Tecnólogo en Administración de Empresas, este trabajo reúne los requisitos para su revisión y evaluación.

En la ciudad de Quito al 23 de Agosto del 2023

---

Ing. Johanna Villavicencio

## Declaratoria de responsabilidad

Las ideas y argumentos expuestos en este informe de investigación son de exclusiva responsabilidad de la autora Margarita Inés Castillo Peña. Autorizo al ITSHCPP para la utilización de los mismos con fines educativos.

Quito, 23 de Agosto del 2023

(f) \_\_\_\_\_

CI: 171658559-9

## **Dedicatoria**

Este proyecto está dedicado primero a Dios ya que con su infinito amor a permitido que este sueño se haga realidad.

A mis hijos Samuel, Valentina y Mia, que con su infinito amor y apoyo han permitido que siga mis sueños, y que me han demostrado que también los hijos pueden ser el apoyo para que una madre no decline en la consecución de sus metas, y demostremos que en los hogares si hay apoyo mutuo entre los miembros del mismo, las metas no son imposibles de lograr.

No puedo dejar de mencionar a mis padres Margarita y Fernando que con su ejemplo y dedicación me han enseñado que los limites los ponemos nosotros mismos y que las cosas que nos engrandecen son las que nos ayudan a ser mejores, primero como personas y luego como profesionales.

A mi Instituto Tecnológico Universitario Pichincha, que me abrió las puertas y confió en mí que me enseñó que la perseverancia y la buena actitud en todo momento, son las claves para no dejar atrás nuestras metas.

## Resumen del proyecto

El presente análisis del proyecto ayudará a determinar la factibilidad para la creación de un café bar en el sector de Cotocollao Quito, esta estará dirigida a clientes que buscan un ambiente acogedor, mientras disfrutan de nuestros productos con música agradable.

Es importante recopilar definiciones, aspectos legales, estudios de factibilidad, estudios de mercado, estudio económico y el análisis financiero.

Para poder poner en marcha este proyecto necesitamos conocer el capital de trabajo, la inversión inicial, los gastos totales y el tiempo de recuperación de la inversión.

Con todo esto podemos saber la factibilidad de poner en marcha este emprendimiento.

**Palabras Clave:** Definiciones, Aspectos Legales, Estudio de Factibilidad, Estudio de Mercado, Estudio Económico, Análisis Financiero.

## Índice General

Constancia de aprobación de la tutora .....	ii
Declaratoria de responsabilidad .....	iii
Dedicatoria .....	iv
Resumen del proyecto .....	v
Índice General .....	vi
Lista de Tablas .....	ix
Lista de Figuras .....	x
Planteamiento del problema .....	xi
Objetivos .....	xi
Objetivo general .....	xi
Objetivos específicos .....	xi
Justificación .....	xi
Capítulo I .....	1
1 Fundamentación teórica .....	1
1.1 Marco teórico .....	1
1.1 Estudio de factibilidad .....	4
1.1.1 Plan de negocio .....	4
1.1.2 Análisis de mercado .....	4
1.1.3 Análisis técnico .....	5
1.1.4 Análisis administrativo .....	5
1.1.5 Análisis financiero .....	5
1.1.6 Análisis de impacto social .....	5
1.1.7 Principio económico ambiental .....	6
1.1.8 Los cuatro principios de la administración científica .....	6
1.2 Marco conceptual .....	6
Capítulo II .....	9
2 Estudio de mercado .....	9
2.1 Análisis situacional del estudio de mercado .....	9
2.1.1 Estudio de mercado .....	9
2.2 Metodología utilizada Encuesta .....	9
2.3 Objetivos de la Encuesta .....	9
2.3.1 <i>Diseño de la investigación</i> .....	10
2.3.2 <i>Tamaño de la muestra</i> .....	10
2.4 Encuesta .....	12
2.5 Análisis de datos de la Investigación .....	14

2.6	Análisis de la demanda.....	20
2.7	Análisis de la oferta.....	20
2.8	Análisis del precio.....	20
2.9	Estrategia de comercialización.....	21
Capítulo III.....		22
3	Estudio técnico, administrativo, ambiental.....	22
3.1	Localización del proyecto.....	22
3.2	Tamaño del proyecto.....	22
3.3	Proceso de producción o servicio.....	22
3.4	Constitución del negocio.....	24
3.4.1	Constitución Política del Ecuador.....	24
3.4.2	Régimen de Desarrollo.....	24
3.4.3	Soberanía económica.....	24
3.5	Ley de Compañías.....	24
3.5.1	Requisitos y Trámites para el Funcionamiento de la Microempresa.....	25
3.5.2	Los requisitos para obtener el Ruc:.....	25
3.5.3	Patentes.....	26
3.6	Permiso Sanitario.....	26
3.6.1	Registro Sanitario.....	27
3.7	Filosofía empresarial.....	28
3.7.1	Misión del Café Bar.....	28
3.7.2	Visión.....	28
3.8	Estrategia.....	28
3.8.1	Estrategias de marketing.....	28
3.8.2	Estrategia de Servicio.....	29
3.9	Análisis de viabilidad ambiental.....	29
Capítulo IV.....		30
4	Estudio y evaluación financiera.....	30
4.1	Activos fijos.....	30
4.2	Activos diferidos.....	31
4.3	Costos y gastos Operativos.....	31
4.4	Inversión -Capital de trabajo.....	35
4.5	Financiamiento.....	35
4.6	Proyección de costos gastos e inversión.....	35
4.7	Evaluación financiera.....	38

4.8	Punto de Equilibrio.....	39
5	Conclusiones y Recomendaciones.....	43
6	Bibliografía .....	44

## Lista de Tablas

<b>Tabla 1</b> ¿A Usted le gusta tomar café? .....	14
<b>Tabla 2</b> Resultado de la encuesta .....	15
<b>Tabla 3</b> Resultado de la encuesta .....	16
<b>Tabla 4</b> Resultado de la encuesta .....	17
<b>Tabla 5</b> Resultado de la encuesta .....	18
<b>Tabla 6</b> Resultado de la encuesta .....	19
<b>Tabla 7</b> Análisis del precio.....	21
<b>Tabla 8</b> Stock de productos a ser ofrecidos a nuestra distinguida clientela.....	23
<b>Tabla 9</b> Equipo de cocina.....	30
<b>Tabla 10</b> Equipo de oficina .....	30
<b>Tabla 11</b> Mobiliario .....	30
<b>Tabla 12</b> Gastos de constitución .....	31
<b>Tabla 13</b> Utensilios .....	31
<b>Tabla 14</b> Materia prima y productos elaborados.....	32
<b>Tabla 15</b> Servicios básicos.....	33
<b>Tabla 16</b> Personal de servicio .....	33
<b>Tabla 17</b> Insumos de limpieza .....	34
<b>Tabla 18</b> Personal administrativo.....	34
<b>Tabla 19</b> Arriendo .....	34
<b>Tabla 20</b> Gastos del primer año .....	35
<b>Tabla 21</b> Cronograma de inversiones y reinversiones .....	36
<b>Tabla 22</b> Depreciaciones y amortizaciones.....	36
<b>Tabla 23</b> Ingresos mensuales .....	37
<b>Tabla 24</b> Ingresos anuales .....	37
<b>Tabla 25</b> Tasa pasiva.....	38
<b>Tabla 26</b> Inflación .....	38
<b>Tabla 27</b> Estado de Resultados sin financiamiento.....	39
<b>Tabla 28</b> Costos fijos y variables .....	40
<b>Tabla 29</b> Punto de Equilibrio .....	40
<b>Tabla 30</b> Flujo de Caja Proyectado sin Financiamiento .....	41
<b>Tabla 31</b> Van.....	42

## Lista de Figuras

<b>Figura 1</b> Café Bar Cotocollao .....	xii
<b>Figura 2</b> Bar de ambiente.....	2
<b>Figura 3</b> Análisis del Mercado .....	9
<b>Figura 4</b> Interpretación de los resultados.....	14
<b>Figura 5</b> Interpretación de los resultados.....	15
<b>Figura 6</b> Interpretación de los resultados.....	16
<b>Figura 7</b> Interpretación de los resultados.....	17
<b>Figura 8</b> Interpretación de los resultados .....	18
<b>Figura 9</b> Interpretación de los resultados .....	19
<b>Figura 10</b> Mapa de ubicación en el sector de Cotocollao .....	22
<b>Figura 11</b> Flujograma de proceso de servicio del café bar .....	23
<b>Figura 12</b> Punto de Equilibrio.....	40

**Planteamiento del problema**

En el sector de Cotocollao no tenemos un establecimiento que brinde servicio con temática de los años ochenta que sea variado y sobre todo diferenciado es por esto que este podría beneficiar a la población y poder convertir esas falencias en nuestras oportunidades, en relación a otros sectores que si poseen estos establecimientos como son La Foch , La Ronda, La Mariscal , Itchimbia , etc

**Objetivos**

El objetivo de este estudio es identificar la factibilidad si el proyecto Café Bar es rentable en el sector de Cotocollao de la ciudad de Quito.

**Objetivo general**

Como Objetivo general tenemos establecer un proyecto para la creación de un Café Bar en el sector de Cotocollao en la hermosa Capital del Ecuador, Quito.

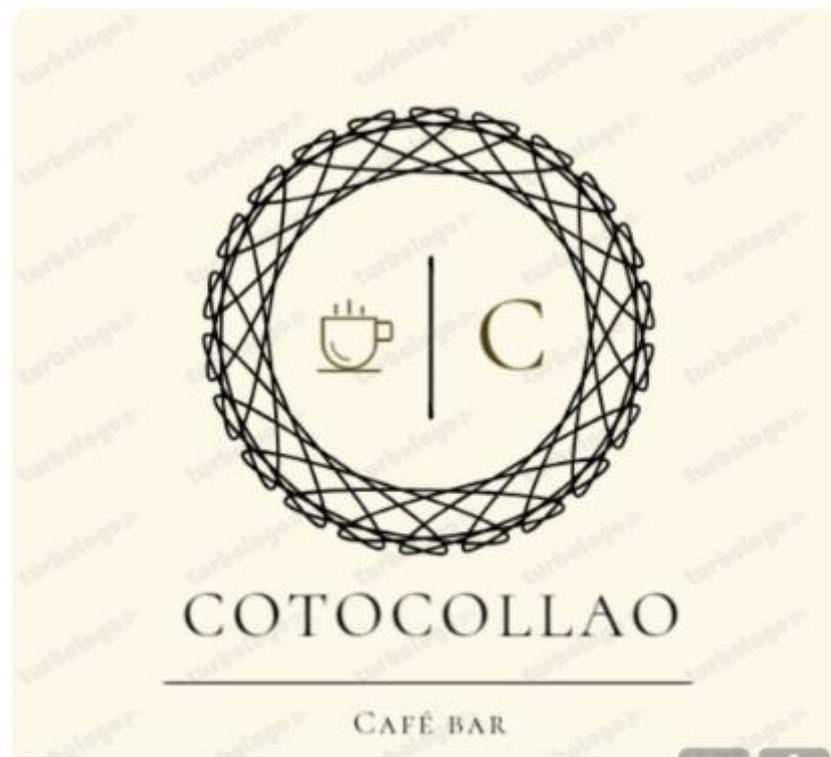
**Objetivos específicos**

- Tenemos como objetivos específicos
- Establecer las bases teóricas para realizar el estudio de factibilidad para la implementación de un café bar en el sector de Cotocollao de Quito.
- Estimar los recursos y los costos del proyecto y con esto poder determinar la factibilidad para la implementación del café bar.
- Determinar el estudio de factibilidad para la implementación de la creación del Café Bar, así como su rentabilidad.
- Realizar el estudio de mercado.

**Justificación**

En la sociedad actual es muy importante que la misma se relacione de forma social ya que esto nos permite desestresarnos de nuestras actividades cotidianas y de la rutina, después de haber pasado por un encierro de casi 3 años por causa de la pandemia nuestras destrezas sociales se fueron minimizando y el contacto personal fue muy escaso.

**Figura 1** Café Bar Cotocollao



Fuente: Elaborado por (Castillo, 2023)

## Capítulo I

### 1 Fundamentación teórica

#### 1.1 Marco teórico

Las cafeterías están según Wikipedia en el sector de hotelería ya que tiene características de bares y restaurantes y comprenden el servicio de comidas bebidas, ordenes rápidas, etc.

Tradicionalmente las cafeterías eran un lugar para reunirse, para entablar conversaciones y discutir sobre temas, no necesariamente iban solo a consumir; convirtiéndose en lugares típicos en ciudades como como París, Viena, Londres, por otro lado, en países consumidores de café como Italia las personas pasan poco tiempo en las cafeterías. En Estados unidos por ejemplo llaman cafeterías a un restaurante donde no hay la existencia de camareros y los clientes utilizan una bandeja, pasando por una barra de menús a solicitar sus platos, para posteriormente cancelar en caja, razón por la cual son estas llamadas cafeterías en escuelas y centros de trabajo donde no sirven bebidas alcohólicas, como en las escuelas de enseñanza (Calderon, 2021).

Las Cafeterías poseen ciertas características que comprenden Bares y Restaurantes donde especialmente sirven café, infusiones, aperitivos, y otros productos sólidos de sal y dulce. Las Cafeterías en la antigüedad se iniciaron como un lugar de reunión y poco a poco se convirtió en un lugar visitado por personas de intelecto más que ir por consumir alimentos.

En la actualidad existen cafeterías de todo tipo se venden también cafés fríos con alcohol, combinados y más, bebidas un sinnúmero de ellas preparadas de frutos y sabores, tortas de sal y dulce, sánwiches que en el presente son muy solicitados en las cafeterías acompañado con cualquier tipo de bebidas, y así se han ido incrementando aperitivos (Quintana Palacios, 2022).

Un Bar es un lugar social en el cual se sirven aperitivos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas donde son consumidas en el mismo establecimiento con un servicio de barra, atrás de la barra hay una persona atendiendo a la cual se la denomina barman o bar tender en el mundo anglosajón, bar viene del inglés bar, barra.

Bar, es un establecimiento en el cual se desarrolla un ambiente agradable y jovial, es un lugar de esparcimiento y ocio nocturno, en la antigüedad se les daba el nombre de tabernas para ir a beber licor en especial, hoy en día es un establecimiento comercial para el disfrute de las personas como lugar de recreación para consumo de bebidas con y sin alcohol, con deliciosas formas y sabores que deleitan a cualquier capricho.

Según sanluisshopping.com, Juan Valdez indica que desde que fue creada su marca ya posee un café premium colombiano, por eso sus productos, el café y sus tiendas se han llegado a convertir en una vitrina de excelencia que ha servido de impulso para el trabajo que realizan los caficultores. Se puede disfrutar de inolvidables momentos en Juan Valdez invitándonos a probar y disfrutar de los mejores granos de Colombia con sabores irresistibles gracias a sus tradicionales recetas. La marca tiene un café colombiano, tomando en consideración que el café colombiano es muy reconocido a nivel mundial por sus singulares aromas y sabores, Juan Valdez cafetería ya tiene su reconocimiento en el mercado ecuatoriano; el servicio que brinda es muy bueno con deliciosas bebidas y aperitivos a un costo económico sin perder su status (Valdez, 2023)

**Figura 2** Bar de ambiente



Fuente: (Quintana Palacios, 2022)

Según sanluisshopping.com, el delicatessen El Español ya tiene su reconocimiento como líder, al ofrecer variedad y calidad en sus productos tanto nacionales como importados, brindando además un servicio al cliente de excelencia con un ambiente encantador; razón por la cual cuentan con varios locales en los centros comerciales más grandes a nivel nacional. Tiene variedad de productos destacándose la cafetería, con deliciosos desayunos, sánduches, embutidos, quesos nacionales e importados, exquisitos postres y crepes, ahora ya incluyeron delicias ecuatorianas tales como el sánduche de pernil, sánduche de pollo y más variedad de sánduches, encontramos la ensalada de atún, que se convierten en deleite para los clientes. Por supuesto que El Español no solo es reconocido por sus deliciosos preparados, sino que es muy concurrido día a día por la variedad de productos sólidos y bebibles con los que cuenta, e incluso ha ido innovando en preparar nuevos sabores y tradicionales típicos del país; el cliente es cautivado por la exquisitez de estos variados sabores (Garcia, 2019)

Según tgifridays.ec el restaurante Friday's es un establecimiento de comidas y bebidas, sirven deliciosos platos a la carta acompañados de un ambiente vanguardista haciendo que recuerden épocas con inolvidables personajes, convirtiéndose en un perfecto y divertido lugar en compañía de familiares y amigos; fue en Nueva York en el año de 1965 cuando abrió su primer restaurante, viéndose prontamente convertido en el mejor lugar para divertirse y conocer gente nueva, consiguiendo un nombre fue perfecto, sin importar el día, cada visita se sentía como un viernes. Friday's con el pasar de los años se ha diferenciado por su auténtica comida americana y sus cócteles de originales mezclas con sabores como el Loaded Potato Skins, Jack Daniel's, Grill, y Long Island Ice Tea; desde sus inicios hoy en día habido un cambio llegando Friday's a establecerse alrededor del mundo en 60 países, indicando que nunca han perdido el sentir que en "Friday's siempre es viernes". Friday's es poseedor de un ambiente ameno y alegre, un servicio de calidad y un trato singular por parte del personal, con inigualable sabor en sus platos de comidas y bebidas propiamente americanos; además de todo posee una barra espectacular en el que se sirven variedad de bebidas especialmente alcohólicas; al ser una cadena internacional viene ya posesionada en el mercado tanto internacional como nacional, insuperable por su estilo y calidad. Su slogan de Friday's siempre es viernes, nos incita a divertirnos y visitar cualquier día de la semana con el mismo ambiente de gozo como si todos los días fueran viernes (FRIDAYS, 2023).

## **1.1 Estudio de factibilidad**

Frente al desarrollo de la investigación se hace preciso tener claridad acerca de los conceptos que serán base para su desarrollo, logrando así estructurar un adecuado marco teórico que oriente el estudio y permita fundamentar adecuadamente la dinámica investigativa. En este sentido es importante iniciar con el concepto de factibilidad, en el cual según Juan José (2001) “sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de proceder o no con su implementación (Hernández Bonnett, Natalia , 2023)

### **1.1.1 Plan de negocio**

A continuación, Valera (2008) en el libro “innovación empresarial”, habla sobre el plan de negocios por lo tanto da a expresar lo siguiente: “El plan de negocio buscar dar respuestas a incógnitas que por lo general se tiene.

- ¿Qué es y en que consiste el negocio?
- ¿Quién dirigirá el negocio?
- ¿Cuáles son las causas y razones de éxito?
- ¿Qué mecanismos vamos a implementar?
- ¿Qué recursos vamos a utilizar?

Con esto pretendemos damos al proyecto autonomía, plasmando todas las ideas, procesos, conceptos, con la finalidad de también anticiparnos al futuro y poder dar solución a posibles casos, que atenten con la estabilidad y rentabilidad del negocio.

### **1.1.2 Análisis de mercado**

Que tiene como objetivo central el determinar con un buen nivel de confianza los siguientes aspectos: la existencia real de clientes para pagar el precio establecido, la determinación de la cantidad demandada, la aceptación de las formas de pago, la validez de los mecanismos de mercadeo y venta previstos, la identificación de los canales de distribución de los canales de distribución de las ventajas y desventajas competitivas. Etc., este análisis es con

gran frecuencia el más difícil del proceso, y es la piedra angular de cuyos resultados se desprende muchos otros análisis.

### **1.1.3 Análisis técnico**

Aquel que tiene como objetivo central el definir la posibilidad de lograr el producto o servicio deseado en la cantidad y con la calidad y el costo requerido esto origina la necesidad de identificar procesos productivos, proveedores de materias primas, equipos, tecnología, recursos humanos, suministros, sistemas de control, etc. Este tiene como fin determinar todo lo que esta relacionado con la implementación física, así como el aspecto de atención al cliente.

El estudio técnico debe responder a unos interrogantes:

- El ¿cómo?
- El ¿cuándo?
- El ¿Por qué?

### **1.1.4 Análisis administrativo**

Este Análisis comprende una verificación muy profunda de todos los aspectos que tiene relación con la organización, funciones, etc. Esto con a la finalidad de poder anticiparnos a posibles situaciones que no sean normales y que afecten el normal desempeño de nuestro proyecto.

### **1.1.5 Análisis financiero**

Cuyo objetivo central es determinar las necesidades de recursos financieros, las fuentes y las condiciones de ellas y las posibilidades reales de tener acceso a dichas fuentes.

### **1.1.6 Análisis de impacto social**

Que se refiere a la determinación de la incidencia que tiene el negocio sobre el conglomerado social en el cual se va a llevar a cabo, y las probabilidades reales de evitar incidencias negativas sobre la comunidad, pues ellas pueden afectar las posibilidades de éxito del proyecto. Una vez todas las etapas se han realizado con resultados positivos, se puede cumplir la última etapa que es la evaluación integral de negocio y de las estrategias identificadas, para con ello proceder a elaborar el documento final que resume todos estos análisis y que es el que llamamos, “plan de negocio”.

### 1.1.7 Principio económico ambiental

Todos los costos inherentes al deterioro y el control del ambiente, aparte de la totalidad de los beneficios derivados de la protección de los recursos y el ambiente en un esquema global de costo-beneficios, con equilibrio de los costos y beneficios en cada sector del quehacer humano, fortaleciendo la base de recursos a la que recurrirán las generaciones presentes y futuras.

### 1.1.8 Los cuatro principios de la administración científica

Para Taylor son la planeación que es reemplazar el antiguo método empírico por un método científico para realizar el trabajo., preparación que es la selección científicamente a los mejores trabajadores y capacitarlos., control que es asegurarse de que todo el trabajo se realice de acuerdo con los principios de la ciencia que se desarrolló y ejecución que es asignar funciones y repartir la responsabilidad casi por igual entre la gerencia y los trabajadores. La gerencia asume todo el trabajo para el que está más capacitada que los trabajadores. También cuenta con un enfoque más dirigido hacia la productividad, considerando al obrero como la extensión de una máquina y se dedica más hacia el estudio de tiempos y movimientos de una empresa (Oreció, 2013).

## 1.2 Marco conceptual

**Bienes:** A veces también denominados mercancías o mercaderías; en economía todo aquel género con el que se puede comerciar. Podemos distinguir multitud de bienes: materias primas, bienes inferiores, bienes superiores, bienes giffen, bienes de consumo, bienes de inversión, bienes normales, bienes de lujo o bienes de primera necesidad, entre otros.

**Diseño:** Podemos decir que es la imagen que genera nuestra mente una especie de figura que se da con la finalidad de tener una solución en cualquier campo industrial, ingeniería, o cualquier otra disciplina (Enteza, 2023)

**Creatividad:** Es poder generar nuevas ideas o conceptos, conocimientos que dan como resultado ideas originales, es sinónimo de pensamiento creativo, siendo esta una habilidad como la inteligencia, la memoria (Enteza, 2023)

**Capital:** Es el conjunto de maquinarias, plantas industriales, equipos existentes que son propiedad privada, también el dinero que se utiliza en el proceso productivo. Este cambia cada año según el movimiento que se a tenido durante cierto periodo. Todo esto es considerado como Capital para una empresa (edificios, maquinas, productos, etc.) (Druker, 2023)

**Capital empresarial:** En economía, valor de los activos de una empresa después de haber realizado el cálculo de los activos y pasivos. En una hipoteca o en un acuerdo de alquiler, los fondos propios son el remanente que le queda al prestatario si se vende el bien hipotecado o el bien alquilado y se paga la deuda. Los fondos propios no incluyen los pasivos pertenecientes a los accionistas, que esperan recibir dividendos en base al neto patrimonial de la empresa. Las acciones ordinarias de una empresa constituyen el capital social de la empresa, por lo que sus propietarios tienen derecho a recibir beneficios una vez que se haya pagado a los propietarios de las obligaciones y de las acciones preferenciales y, si la empresa se liquida, ésta pasa a ser propiedad de los que tienen acciones ordinarias (Argudo, 2023)

**Contabilidad:** Es la ciencia, arte y técnica que registra en libros adecuados las transacciones de una empresa, para conocer los resultados obtenidos al finalizar un ejercicio económico o período contable, a través de los Estados Financieros, tales como: Estado de Situación Financiera, Estado de Situación Económica, Estado de Pérdidas y Ganancias y el Estado del Flujo del Efectivo (QuickBooks , 2023)

**Contrato:** Es un acto jurídico bilateral que se constituye por el acuerdo de voluntades de dos o más personas y que produce ciertas consecuencias jurídicas, para crear o transmitir derechos y obligaciones.

**Fuerza de Trabajo:** Es el conjunto de capacidades físicas e intelectuales que posee el hombre y emplea en el proceso de producción de bienes materiales. Es el elemento indispensable de la producción en cualquier forma de sociedad.

**Industria:** Conjunto de operaciones materiales ejecutadas para la obtención, transformación o transporte de uno o varios productos naturales.

Industria es cualquier trabajo que se realiza con ánimo de lucro y que genera puestos de trabajo. Este término se puede aplicar a un amplio abanico de actividades, desde la ganadería hasta el turismo, pasando por la manufacturación. Engloba la producción a cualquier escala, desde la local, a veces conocida como industria artesanal, hasta la multinacional o transnacional.

**Ingreso:** Significa percepción de dinero y valores representativos de dinero tales como cheques y giros a la vista.

También este término se usa para identificar la utilidad o ganancia obtenida en un período determinado a través de las ventas.

**Marcas y Patentes:** Es la cuenta del activo nominal en la que se contabilizan las marcas de fábrica o de comercio y las patentes adquiridas a terceros, a su valor de costo y aquellas que la empresa hubiera registrado directamente a su nombre.

**Logotipo:** Es un signo gráfico que identifica a una empresa, un producto comercial o, en general, cualquier entidad pública o privada.

**Etiqueta:** Pedazo de papel, cartulina u otro material parecido que se pega o sujeta sobre una cosa para indicar lo que es, lo que contiene u otra información relacionada con ella.

**Símbolo:** Este se puede definir como la idea que tenemos de algo que se representa basada en signos, que generalmente tiene vínculos.

**Materia Prima:** Principio puramente potencial y pasivo que en unión con la forma sustancial constituye la esencia de todo cuerpo, y en las transmutaciones sustanciales permanece bajo cada una de las formas que se suceden. La que una industria o fabricación emplean para sus labores, aunque provenga, como sucede frecuentemente, de otras operaciones industriales.

**Mercado:** Es donde se compran y venden bienes, y para referirse a la demanda de consumo potencial o estimada. Implica también acuerdos de negocios.

El mercado implica el comercio regular y regulado, donde existe cierta competencia entre los participantes. El mercado se da en el momento en que se unen grupos de vendedores y los compradores, y permite que se dé la oferta y demanda.

**Recursos:** Son todos los elementos que se tenga para poder desempeñar cualquier necesidad que pudiera tener una empresa. Entre los recursos más importantes tenemos los económicos, humanos, naturales.

**RUC:** Se define como RUC al punto de inicio para que se pueda realizar un proceso, también se considera como un instrumento que registra los sujetos pasivos.

Este registro es importante para la administración tributaria ya que crea una base de datos con la información necesaria sobre los contribuyentes y agentes de retención que realizan actividades económicas.

**Sujeto Activo:** El sujeto activo del IVA es el Estado, que es administrado por el Servicio de Rentas Internas. La recaudación obtenida por el IVA se acreditará en la cuenta única del tesoro Nacional, para ser destinada al Presupuesto General del Estado.

**Producto:** Es el resultado de un proceso, trabajo, operación.

**Calidad:** es el conjunto de propiedades que tiene un objeto con el cual se puede y satisfacer las necesidades, también se puede definir cómo ve el cliente un producto y esto le permite al consumidor estar conforme. Este puede ser un producto o un servicio.

**Podemos poner como ejemplos:** calidad en el servicio de una cafetería, calidad en el servicio dental, calidad en el servicio de transporte, etc.

## Capítulo II

### 2 Estudio de mercado

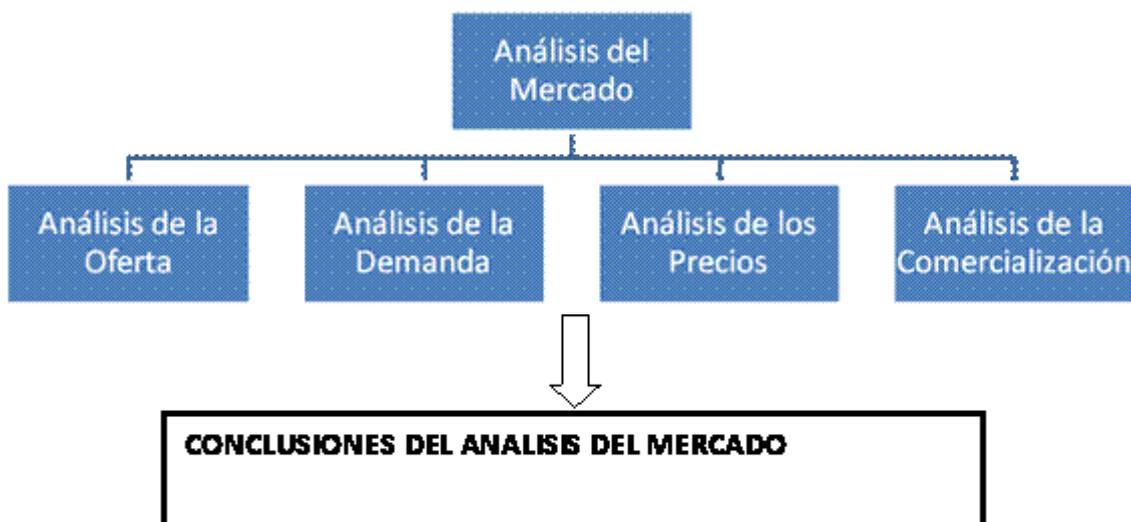
#### 2.1 Análisis situacional del estudio de mercado

##### 2.1.1 Estudio de mercado

Este nos permite definir posibles oportunidades, tener estrategias ya sean de promoción o de venta.

- Clientes
- Consumidores
- Proveedores, etc.

**Figura 3** Análisis del Mercado



Fuente: Elaborado por (Urbina, 2001)

#### 2.2 Metodología utilizada Encuesta

Se realiza una encuesta para determinar el estudio de mercado con el fin de conocer la aceptación del nuevo negocio y satisfacer las necesidades que demanden los consumidores.

#### 2.3 Objetivos de la Encuesta

Determinar la apertura del negocio café bar en el mercado.

- Establecer si los consumidores saben acerca del negocio.

- Determinar los gastos de los consumidores.
- Saber la necesidad del consumidor para cubrirla.
- Propiciar beneficios al consumidor en la hora de adquirir nuestros servicios y productos.
- Fijar el precio del servicio y productos que se ofrece.
- Ver la facilidad de adquisición del servicio.
- Verificar si el lugar es estratégico para brindar el servicio.
- Saber si existe o no competencia al momento de ofrecer los servicios y productos.

### **2.3.1 *Diseño de la investigación***

#### **Formato de Encuesta**

Se procede a realizar una encuesta a 100 habitantes del sector de Cotocollao hombres y mujeres, mayores de 18 años.

#### **Población y Muestra**

En el sector de Cotocollao se determinará el tamaño de la muestra sobre la población por tal motivo se tomó en cuenta el número de familias que existe en el sector asciende a 31.623 habitantes según INEC.

Cotocollao tiene 31.623 personas las cuales, hombres son el 47.99% y por 16.261 mujeres, representando el 52.01% de la población (Calderón, 2023)

### **2.3.2 *Tamaño de la muestra***

Para determinar el tamaño de la muestra, es necesario evaluar los elementos que conforman la población objeto de estudio, la cual está conformada por las personas que habitan en el sector Cotocollao de la ciudad de Quito.

La muestra la calculamos mediante la fórmula: ya que la población es finita.

n T. Muestra

N: Población

PQ: 0,25% Cuartil

E: Error de la estimación, por lo general se considera el 10%; en este caso E=0,10

$k^2$ : 2<sup>2</sup> Constante

$$n = \frac{N * PQ}{N - 1 \left( \frac{E^2}{K^2} \right) + PQ}$$

$$n = \frac{31623 * 0,25}{31623 - 1 \left( \frac{0,10^2}{2^2} \right) + 0,25}$$

$$n = \frac{7905,75}{31622 \left( \frac{0,01}{4} \right) + 0,25}$$

$$n = \frac{7905,75}{31622 (0,0025) + 0,25}$$

$$n = \frac{7905,75}{79,05 + 0,25}$$

$$n = \frac{7905,75}{79,30}$$

$$\mathbf{n = 99,69}$$

## 2.4 Encuesta

### INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR HONORABLE

CONSEJO PROVINCIAL DE PICHINCHA

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

PROYECTO

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA UN

CAFÉ BAR EN EL SECTOR DE COTOCOLLAO QUITO

Mediante la siguiente encuesta deseamos conocer sus preferencias para dar apertura a un café bar en Cotocollao.

1. ¿A Usted le gusta tomar café?

a) Si ( )      b) No ( )

2. ¿Cuándo se dirige a una cafetería lo hace en compañía de? (Por favor marcar la opción)

- 1-Solo
- 2- Con la familia y amigos
- 3- Otros

3. ¿Suele ir a cafeterías -bar?

a) SI ( )  
b) NO ( )  
c) RARAMENTE ( )

4. Que productos le gustaría que ofreciera un café- bar?

- Café nacional
- Café importado
- Sándwiches
- Humitas
- Bolones
- Jugos Naturales
- Chocolate

- Empanadas de verde
- Cocteles
- Cerveza

5. ¿Los café bar que existen en el sector de Cotocollao son de su total agrado?

- a) SI ( )  
b) NO ( )

6. Desearía recibir ofertas, promociones o descuentos al momento de consumir en un café bar?

- a) Si ( )  
b) No ( )

Muchas gracias por su colaboración 😊

---

FIRMA

## 2.5 Análisis de datos de la Investigación

**Tabla 1** ¿A Usted le gusta tomar café?

Resultado de la encuesta aplicada en el sector de Cotocollao.

OPCIONES	N° REPUESTAS	PORCENTAJE
Si	76	76%
No	24	24%
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 4** Interpretación de los resultados.



**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

### Análisis e interpretación de los resultados:

Esto nos indica que el 76% de la población encuestada consume café ya que le gusta, mientras que el 24% no consumen, en conclusión, la mayoría de la población consume café.

## PREGUNTA 2

¿Cuándo se dirige a una cafetería lo hace en compañía de? (Por favor marcar la opción)

- 1-Solo
- 2- Con la familia y amigos
- 3- Otros

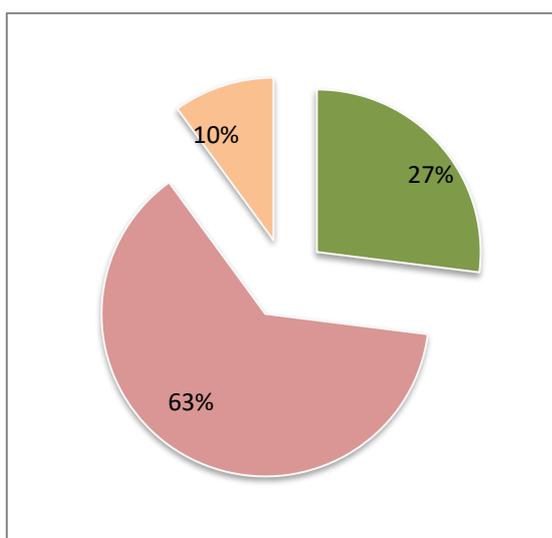
**Tabla 2** Resultado de la encuesta

Resultado de la encuesta aplicada en el sector Cotocollao

.OPCIONES	Nº REPUESTAS	PORCENTAJE
Solos	27	27%
Con familia y amigos	63	63%
Otros	10	10%
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 5** Interpretación de los resultados.



**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

### **Análisis e interpretación de los resultados:**

Esto nos indica que el 63% de la población encuestada comparte en un café bar con familia y amigos, mientras que el 27% prefieren ir solos, y el 10% con otras personas.

**PREGUNTA 3**

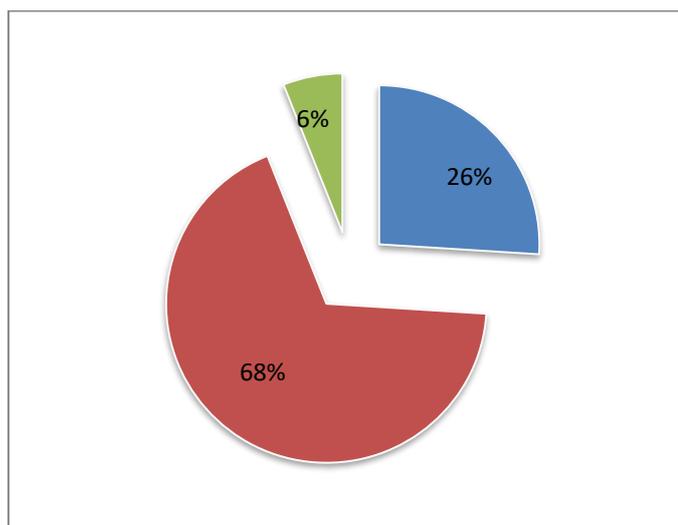
¿Suele ir a cafeterías -bar?

- a) SI ( )  
 b) NO ( )  
 c) RARAMENTE ( )

**Tabla 3** Resultado de la encuesta

OPCIONES	N° REPUESTAS	PORCENTAJE
NO	26	26%
SI	68	68%
RARAMENTE	6	6%
<b>TOTAL</b>	100	100%

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 6** Interpretación de los resultados.

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Análisis e interpretación de los resultados:**

Esto nos indica que el 68% de la población encuestada Si suele ir a cafés bar, mientras que el 26% no suele ir, y el 6% raramente.

#### PREGUNTA 4

¿Qué productos le gustaría que ofreciera un café- bar?

1 -Café nacional, Café importado, Sándwiches, Humitas, Bolones

2- Jugos Naturales, Chocolate, Empanadas, agua aromática.

3-Cocteles, Cerveza, picaditas, micheladas.

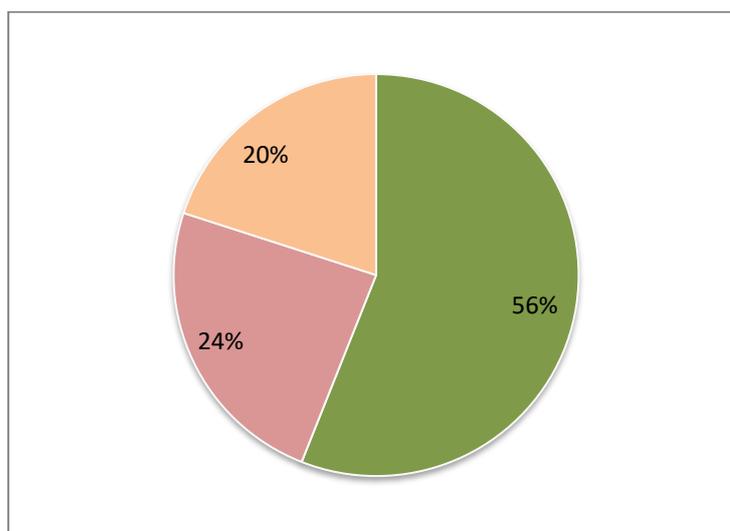
**Tabla 4** Resultado de la encuesta

Resultado de la encuesta aplicada en el sector Cotocollao.

	Nº REPUESTAS	PORCENTAJE
<b>1</b>	56	56%
<b>2</b>	24	24%
<b>3</b>	20	20%
<b>TOTAL</b>	100	100%

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 7** Interpretación de los resultados.



**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

#### Interpretación de los resultados

Esto nos indica que el 56% de la población encuestada opinan que les gustaría la opción 1, el 24% prefieren la opción 2, y el 20% la opción 3.

### PREGUNTA 5

¿El café bar que existen en el sector de Cotocollao son de su agrado?

a) SI ( )

b) NO ( )

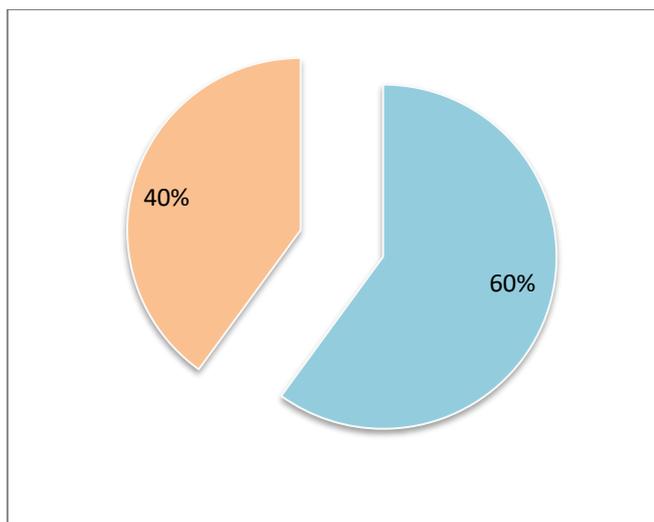
**Tabla 5** Resultado de la encuesta

OPCIONES	N° REPUESTAS	PORCENTAJE
Si	60	60%
No	40	40%
<b>TOTAL</b>	100	100%

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

Resultado de la encuesta aplicada en el sector Cotocollao. **Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 8** Interpretación de los resultados



**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

### Interpretación de los resultados

Esto nos indica que el 60% de la población encuestada si son de su agrado el café bar que existen en el sector de Cotocollao, mientras que al 40% no llena las expectativas, en conclusión, la mayoría de la población opinaron que les agrada los Café bar que existen en el sector.

## PREGUNTA 6

6.- Desearía recibir ofertas, promociones o descuentos al momento de consumir en un café bar?

a) Si ( )

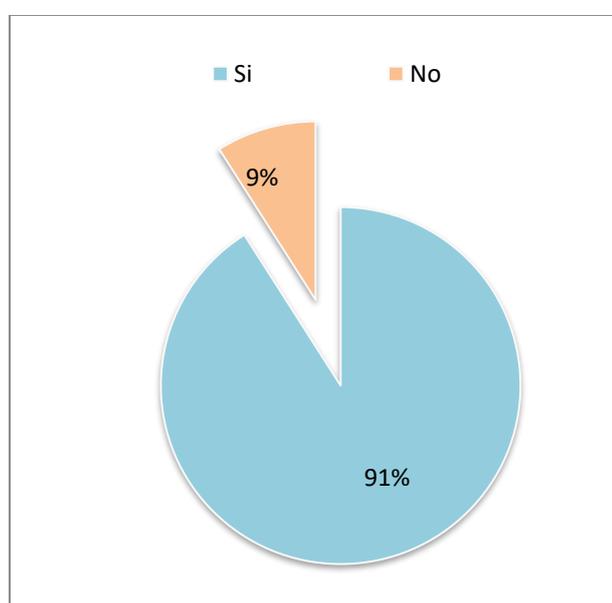
b) No ( )

**Tabla 6** Resultado de la encuesta

OPCIONES	N° REPUESTAS	PORCENTAJE
Si	91	91%
No	9	9%
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

**Figura 9** Interpretación de los resultados



**Fuente:** Instituto Tecnológico Superior Honorable Consejo Provincial de Pichincha. Investigación de Campo. (2023). Investigadora Margarita Castillo.

### Interpretación de los resultados

Esto nos indica que el 91% de la población encuestada si le gustaría recibir promociones, ofertas o descuentos en sus consumos, mientras que el 9% no les hace falta promociones, ofertas o descuentos al realizar sus consumos, la mayoría de la población desea que si se realicen promociones, ofertas o descuento al realizar consumos.

## 2.6 Análisis de la demanda

Para analizar la demanda se realizó una encuesta y se determina que más de 68% de los habitantes del sector de Cotocollao de la ciudad de Quito van de forma frecuente a cafés bar y que al 40% del total encuestado no llena sus expectativas, en relación podemos concluir que un café bar que ofrezca más beneficios al consumidor y que sus productos sean de calidad, conjuntamente con una atención al cliente de primera, por lo cual la población está apta para aceptar una nueva propuesta de Café bar en Cotocollao .

## 2.7 Análisis de la oferta

Un café bar es un establecimiento que ofrece bebidas alcohólicas y no alcohólicas, comida dulce y salada, bocaditos, etc., la atención al cliente que se brinde es de suma importancia para obtener los resultados que esperamos, tras los años que hemos pasado sin socializar con los demás por la pandemia se a perdido el buen trato al cliente, la preocupación por su satisfacción y su fidelización en esto es lo que nos enfocamos con esta propuesta.

1. Ofrece productos de calidad.
2. Precios accesibles.
3. Unirnos a la transformación digital.
4. Cuidar el ambiente del café bar.
5. Utiliza publicidad y promociones en el punto de venta.
6. Atrae clientes con un programa de fidelización.
7. Mantén una presencia activa en las redes sociales.
8. Caracterizarnos por la excelente atención al cliente.

## 2.8 Análisis del precio

La suma de los costos nos da el precio que se ha tenido que pagar para llegar a disponer de los productos terminados en forma adecuada para su venta. Para determinar el precio del producto he aplicado la siguiente fórmula que corresponde al método basado en el costo:

$$P = (CP + OG) + \%U$$

-----

$$Q(q)$$

Precio = (costos de producción + publicidad) + porcentaje de utilidad

$$CP = MPD + MOD + CIF$$

**Tabla 7** Análisis del precio

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
Café	\$ 0,80
Agua aromática	\$ 0,80
Chocolate	\$ 1,00
Jugos Naturales	\$ 1,00
Humitas	\$ 1,00
Quimbolitos	\$ 1,00
Bolón de verde	\$ 1,00
Cerveza pilsener personal	\$ 1,50
Cerveza pilsener 1 litro	\$ 2,50
Micheladas	\$ 2,50
Picadita de la casa (queso, jamón, aceitunas salami) para dos personas.	\$ 8,00
Agua sin gas 500 ml	\$ 0,80
Agua con gas 500 ml	\$ 1,00

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

## 2.9 Estrategia de comercialización

Como estrategia de comercialización para nuestro proyecto hemos considerado las siguientes:

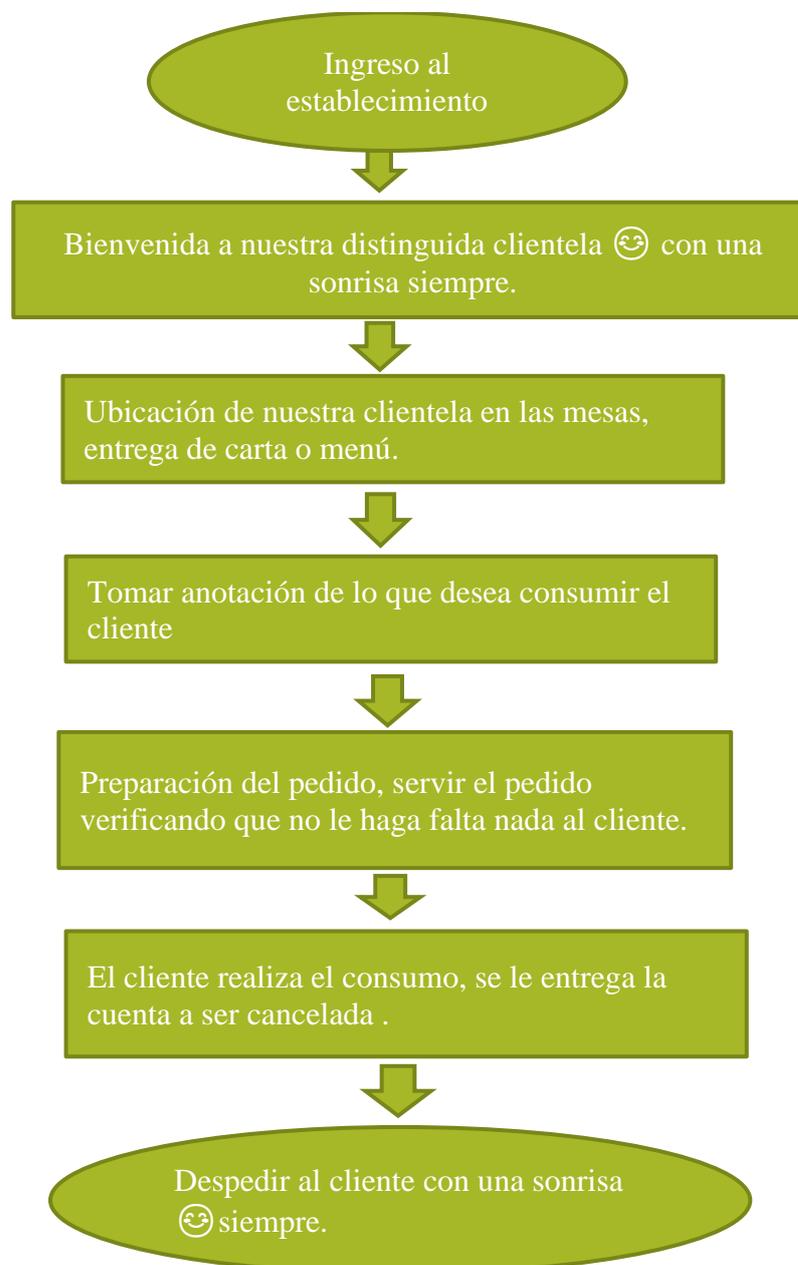
- Tener presencia en redes sociales (Facebook, Instagram)
- Degustaciones gratis de los productos.
- Promociones y descuentos.
- Marketing de boca en boca (brindar un excelente servicio al cliente para que exista recomendaciones entre familiares, amigos, conocidos, etc.



**Tabla 8** Stock de productos a ser ofrecidos a nuestra distinguida clientela

DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO
Café	\$ 0,80
Jugos Naturales	\$ 1,00
Humitas	\$ 1,00
Quimbolitos	\$ 1,00
Bolón de verde	\$ 1,00
Cerveza pilsener	\$ 1,50

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Figura 11** Flujo de proceso de servicio del café bar

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

### **3.4 Constitución del negocio**

#### **3.4.1 Constitución Política del Ecuador**

El artículo 22 nos indica que todas las personas tenemos derechos a tener nuestra capacidad creativa, culturales y artísticas y a tener beneficio en la protección de los derechos tanto morales como artísticos de nuestra autoría (Ministerio de Cultura , 2023)

#### **3.4.2 Régimen de Desarrollo**

Según el art 276 indica que el régimen de desarrollo tiene los siguientes objetivos:

Tener un sistema económico que sea justo, siempre basado en la igualdad que sea sostenible en lo que se debe a producción, a un trabajo (Georgetown University, 2023)

#### **3.4.3 Soberanía económica**

La Constitución nos indica que podemos desarrollar nuestra capacidad creativa para el desarrollo de una microempresa café bar dedicada al servicio de la comunidad de Cotacollao.

**Art. 6.-** Toda persona que, según las disposiciones del Código Civil, tiene capacidad para contratar, la tiene igualmente para ejercer el comercio (Codigo de Comercio, 2013)

### **3.5 Ley de Compañías**

#### **SECCIÓN I**

#### Disposiciones Generales

Especies o clases de compañías de comercio, a saber:

La compañía en nombre colectivo, comandita simple y dividida por acciones, La compañía de responsabilidad limitada, La compañía anónima; y La compañía de economía mixta.

#### Ley de la Economía Popular y Solidaria

#### **TITULO PRIMERO**

#### Normas Generales

#### Economía Popular y Solidaria

**Art.1.-**Para efectos de la presente ley, entiende por economía popular y solidaria, al conjunto de formas colectivas de organización económica, auto gestionadas por sus propietarios que se asocian como trabajadores, proveedores, consumidores o usuarios, a fin de obtener ingresos o medios de vida en actividades orientadas por el buen vivir, sin fines de lucro o de acumulación de capital.

Se entiende por economía popular, el conjunto de organizaciones dedicadas a la producción de bienes y servicios destinados al autoconsumo o a su venta en el mercado, con el fin de, mediante el autoempleo, generar ingresos para la subsistencia de quienes la practican.

De las Formas de Organización

**Art 2.-** Son formas de organización económica sujetas a la presente ley las siguientes: Las 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 fomentando el asociativismo, la solidaridad y el acceso a programas de inclusión (Ministerio de Cultura , 2023)

Estas leyes son un incentivo para la creación de un proyecto como nuestro café bar Cotocollao (IEPS, 2020)

### **3.5.1 Requisitos y Trámites para el Funcionamiento de la Microempresa**

#### **Ruc (registro único de contribuyentes**

Es la función que permite registrar y reconocer a los contribuyentes para dar información tributaria esto es obligación para todas las personas naturales y jurídicas ya sea nacionales o extranjeros que inicien o que ya estén realizando actividades económicas.

#### **3.5.2 Los requisitos para obtener el Ruc:**

- Copia de la cedula de identidad
- Copia de la papeleta de votación del último proceso electoral
- Original y copia del documento de que identifique el domicilio actual del contribuyente y del lugar que se realiza la actividad económica, este documento debe corresponder a la fecha de emisión y facturación de los últimos tres meses puede ser: planilla de servicio eléctrico, agua, luz, teléfono o TV cable a nombre del titular del RUC.
- Patente Municipal

### 3.5.3 Patentes

Se define como un comprobante de pago que es dado por la Administración zonal según corresponda por la cancelación del impuesto de patentes municipales anual que se extiende a toda persona natural o jurídica que desempeñe una actividad económica.

- Formulario de inscripción.
- Responsabilidad y acuerdo de medios electrónicos.
- Copia de la cédula de identidad y de votación de la última elección del administrado.
- Copia del RUC
- Correo electrónico personal y número telefónico personal del contribuyente.
- Adicionalmente:
  - Copia de la licencia de conducir profesional si realiza actividades de transporte
  - Copia del carné del CONADIS si amerita.
  - Si es artesanos, copia de la calificación artesanal que este en vigencia.

### 3.6 Permiso Sanitario

Es un documento emitido por la administración zonal correspondiente, que autoriza el funcionamiento de los establecimientos que realizan actividades comerciales sujetos al control sanitario por delegación del Ministerio de Salud.

Requisitos para el Permiso Sanitario:

- Acceso <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec>
- Genere un usuario y contraseña si es primera vez, caso contrario utilice el ya creado.
- Llene la solicitud (Guía para la obtención del Permiso de Funcionamiento)
- Verifique el código y los requisitos en la Guía de Requisitos para la obtención del Permiso de Funcionamiento
- Se verificarán en línea.
  - Número de Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario legal del establecimiento.
  - Número de cédula con datos del responsable técnico de los establecimientos que lo requieren.
  - Número de (RUC/RISE)
  - Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si es necesario.
  - Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo, si es necesario.
- Imprima la orden de pago para cancelar el valor indicado.

- Luego de 1 día de haberse generado la Orden de Pago podrá acercarse a cualquier sucursal del Banco del Pacífico a cancelar el valor.
- Después de 48 horas se validará su pago y podrá imprimir su factura y permiso de funcionamiento.

Para sacar el permiso de Bomberos en Quito se da a todo local previo a la aprobación de su funcionamiento.

#### Tipo A

Empresas, industrias, fábricas, bancos, edificios, plantas de envasado, hoteles de lujo, centros comerciales, plantas de lavado, cines, bodegas empresariales, supermercados, comisariatos, clínicas, hospitales, escenarios permanentes.

- Requisitos para sacar el permiso de bomberos:
- Solicitud de inspección del local
- Informe favorable de la inspección
- Copia del RUC; y la calificación artesanal
- Se lo actualiza de forma anual.

### 3.6.1 Registro Sanitario

El registro sanitario es obligatorio ya sea para los productos que son elaborados como el permiso sanitario para el funcionamiento de un local.

#### Requisitos para el Permiso Sanitario:

- Deber obtener anticipadamente la clave de acceso e ingresar la información solicitada de acuerdo al formulario de solicitud dispuesto.
- Luego se deberá escanear al sistema del ARCSA todos los documentos adjuntos al formulario de solicitud.

Ingresar la información de los formularios de solicitud establecidos y documentos adjuntos en el sistema informático de la ARCSA. Se deben ingresar de forma electrónica legal del establecimiento.

- Ingresado el formulario de solicitud y los documentos adjuntos establecidos, el sistema le avisará y autorizará el pago por servicios de la revisión de esta documentación.
- Se procederá a revisar la documentación.
- Cuando la documentación esté completa se da paso al pago del Registro Sanitario. El sistema notificará al usuario el valor a pagar, pago que se lo realizará inmediatamente.

La ARCSA verificara que se realizó el pago, genera la factura electrónica en el sistema y enviará la información de dicho pago al usuario para que realice la impresión correspondiente.

- Analizara la documentación técnica y legal. En caso de que los informes emitidos tengan alguna novedad, emitirá el informe y a través del sistema automatizado lo reportada en 5 días.
- Si ninguno de los informes tuvo novedades, se dará el Certificado de Registro Sanitario en el término de cinco días.
- Este certificado de Registro Sanitario se registrará y publicará en el sistema y este estará disponible para que el usuario, con su clave, pueda ingresar al mismo, y pueda imprimir el certificado de Registro Sanitario, y con esto se hará oficial con la firma electrónica de la autoridad de la Institución que emite.

El usuario que realice por primera vez el trámite para el Registro Sanitario, tiene que verificar electrónicamente la documentación que acredite la existencia del fabricante o importador estos son: Cédula de ciudadanía, Registro Único de Contribuyentes, si el fabricante del producto o de los productos son personas naturales.

### **3.7 Filosofía empresarial**

#### **3.7.1 Misión del Café Bar**

Brindar a nuestros clientes un excelente servicio tanto de alimentos como bebidas con productos de calidad, siempre acompañado de un ambiente agradable con música suave además de un servicio de excelencia.

#### **3.7.2 Visión**

Ser reconocidos a nivel local como uno de los mejores café bar de la ciudad de Quito manteniendo un crecimiento constante.

### **3.8 Estrategia**

Detallaremos las capacidades competitivas que tendrá el café bar “Cotocollao “

#### **3.8.1 Estrategias de marketing**

El Café Bar Cotocollao utilizara como estrategia de marketing la temática de los años ochenta, con esto queremos atraer a nuestra clientela la cual se sienta identificada con nuestro ambiente y encuentre en él, confort, comodidad, y camaradería.

### **3.8.2 Estrategia de Servicio**

El café bar Cotocollao tendrá como lema de servicio el cliente es primero, con esto queremos que el cliente se sienta importante en nuestro establecimiento y con nuestro servicio personalizado encuentre el sitio perfecto para pasar momentos de relax, entretenimiento y felicidad.

### **3.9 Análisis de viabilidad ambiental**

Con el crecimiento diario de nuestra sociedad hemos tenido cada vez mayor consumo de recursos a nivel general, las personas generamos mayor cantidad de residuos solidados. El manejo inadecuado de estos residuos originara problemas que tendrán un grave impacto ambiental.

- Medidas de prevención y mitigación.
- Las medidas de prevención que se tomarán para el cuidado y preservación del
- medio ambiente y de la salud de los clientes del café bar son:
- Contar con basureros con tapas, que permitan el correcto manejo de los desechos
- (prevención).
- Reciclar mediante la separación de desechos orgánicos e inorgánicos (mitigación).

## Capítulo IV

### 4 Estudio y evaluación financiera

#### 4.1 Activos fijos

**Tabla 9** Equipo de cocina

<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	Microondas	130,00	130,00
1	Dispensador automático de tres bebidas	800,00	800,00
1	Máquina para Café Expreso y Capuchino Bomba 15 lb.	270,00	270,00
1	Máquina Café Express	800,00	800,00
1	Refrigerador	1000,00	1000,00
2	Licuadaora	100,00	200,00
1	Tostadora	150,00	150,00
1	Extractor de Jugo	200,00	200,00
	<b>TOTAL</b>		<b>3.550,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 10** Equipo de oficina

<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	Caja Registradora	650,00	650,00
	<b>TOTAL</b>		<b>650,00</b>

**Tabla 11** Mobiliario

<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
5	Mesa redonda de madera con 4 sillas	160,00	800,00
2	Estanterías	140,00	280,00
1	Escritorio	180,00	180,00
1	Silla reclinable	60,00	60,00
1	Vitrina	200,00	200,00
1	Mesas metálicas	100,00	100,00
1	Mueble para caja registradora	100,00	100,00
1	Archivador	80,00	80,00
	<b>TOTAL</b>		<b>2.800,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

## 4.2 Activos diferidos

**Tabla 12** Gastos de constitución

DESCRIPCIÓN	VALOR
Aprobación de constitución	500,00
Publicación extracto	25,00
Afiliación cámara de comercio	50,00
Patente	135,00
Permiso de funcionamiento	40,00
<b>TOTAL</b>	<b>750,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

## 4.3 Costos y gastos Operativos

**Tabla 13** Utensilios

CANT.	DESCRIPCIÓN	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
20	Tazas y platos de cerámica	2,00	40,00
20	Jarros y platos de cerámica	1,00	20,00
200	Vasos térmicos pequeños	0,15	30,00
30	Cucharas pequeñas metálicas	1,00	30,00
350	Vasos térmicos grandes	0,25	87,50
50	Servilletas paquete (200 unidades)	1,56	78,00
30	Vasos de vidrios	1,20	72,00
10	Juegos de cubiertos	25,00	250,00
100	Cucharas pequeñas plásticas	0,03	3,00
5	Azucareros	4,00	20,00
50	Servilletas paquete (200 unidades)	1,56	78,00
10	Botellón de agua	2,00	24,00
4	Juegos de cuchillos	2,00	8,00
2	Tabla de plástico	3,50	7,00
	<b>TOTAL</b>		<b>669,50</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 14** Materia prima y productos elaborados

<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>CAFÉ</b>			
2	Azúcar quintal	50,00	100,00
72	Leche (12 unid.)	8,00	576,00
125	Chocolate en polvo (fundas 250 gr)	3,72	465,00
12	Crema de leche en polvo (fundas)	1,50	18,00
10	Leche evaporada (tarros de 1/2 lt)	1,50	15,00
150	Chocolate en barra paquete (500 gr)	2,75	412,50
100	Café tarro (500 gr)	5,43	543,00
<b>JUGOS</b>			
400	Mango	0,60	240,00
400	Maracuyá	0,35	140,00
400	Piña	0,50	200,00
400	Frutilla (lb)	0,25	100,00
400	Tomate de árbol	0,20	80,00
400	Naranja	0,25	100,00
400	Mandarina	0,20	80,00
400	Mora	0,15	60,00
400	Guanábana	0,50	200,00
400	Durazno	0,40	160,00
12	Agua sin gas botellón	2,50	30,00
<b>HUMITAS BOLONES QUIMBOLITOS</b>			
50	Cabeza de Verde	3,00	150,00
50	costales de choclo	8,00	400,00
200	libras de harina	0,80	160,00
200	Queso holandés (200 gr)	4,60	920,00
<b>PICADITAS</b>			
50	Mayonesa (500 cm 3)	3,05	152,50
25	Mostaza (500 cm 3)	3,00	75,00
200	Queso holandés (200 gr)	2,70	540,00
200	Jamón (kilos)	4,30	860,00
100	Tomate riñón (unidades)	0,35	35,00
50	Lechuga unidades	0,80	40,00
50	frasco de aceitunas	4,60	230,00
200	salami	4,00	800,00
<b>ADEREZOS</b>			
2	Orégano (funda)	1,25	2,50

50	Limón	0,12	6,00
2	Vinagre	1,80	3,60
<b>BEBIDAS</b>			
100	Jaba de cerveza de 1 litro	12,00	1200,00
500	cerveza pilsener personal	1,00	500,00
200	agua con gas 500 ml	0,80	160,00
200	agua sin gas 500 ml	0,50	100,00

	<b>TOTAL, ANUAL</b>		<b>9.854,10</b>
--	---------------------	--	-----------------

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 15** Servicios básicos

	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR MENSUAL</b>
<b>1</b>	Luz eléctrica	<b>60,00</b>
<b>1</b>	Internet	<b>25,00</b>
<b>1</b>	Teléfono	<b>30,00</b>
<b>1</b>	Agua potable	<b>20,00</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>135,00</b>
	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>1.620,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 16** Personal de servicio

<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>SUELDO UNITARIO</b>	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
<b>1</b>	Meseros	450,00	450,00		<b>5.400,00</b>
<b>1</b>	Asistente de cocina	450,00	450,00		<b>5.400,00</b>
	Décimo tercer sueldo			850,00	<b>850,00</b>
	Décimo cuarto sueldo			850,00	<b>850,00</b>
	Aporte al IESS			100,34	<b>1204,08</b>
				<b>TOTAL</b>	<b>12.500,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 17** Insumos de limpieza

CANT.	DESCRIPCIÓN	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
<b>4</b>	Desinfectante	2,00	<b>8,00</b>
<b>2</b>	Limpia vidrio	3,00	<b>6,00</b>
<b>3</b>	Guantes de caucho	1,00	<b>3,00</b>
<b>5</b>	Esponjas lavaplatos	1,00	<b>5,00</b>
<b>4</b>	Lavaplatos	2,00	<b>8,00</b>
<b>2</b>	Ambientales	1,50	<b>3,00</b>
<b>3</b>	Tachos de basura	9,00	<b>27,00</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>60,00</b>
		<b>ANUAL</b>	<b>720,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 18** Personal administrativo

CANT.	DESCRIPCIÓN	SUELDO UNITARIO	TOTAL MENSUAL	BENEFICIOS SOCIALES	VALOR ANUAL
<b>1</b>	Gerente General	1.000,00	1.000,00		<b>12.000,00</b>
	Décimo tercer sueldo			450	<b>450,00</b>
	Décimo cuarto sueldo			1000	<b>1000,00</b>
	Aporte patronal IESS			157,95	<b>1.895,40</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>1.000,00</b>	<b>1.607,95</b>	<b>15.345,4</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 19** Arriendo

CANT.	DESCRIPCIÓN	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
<b>1</b>	Arriendo local mensual	450,00	<b>450,00</b>
<b>1</b>	Garantía de arriendo	900,00	<b>900,00</b>
	<b>TOTAL</b>		1.350,00
		<b>ANUAL</b>	<b>6.300,00</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

#### 4.4 Inversión -Capital de trabajo

El capital de trabajo está constituido por los recursos económicos con que se debe contar para que empiece a funcionar una empresa, es decir, se debe financiar la primera producción antes de recibir los ingresos por la venta del producto y/o servicio. Paracalcular el capital de trabajo se empleará la fórmula de los días de desfase:

$$ICT = (\text{Costo Anual}/360) * \text{Número de días de desfase}$$

**Tabla 20** Gastos del primer año

<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
Utensilios	669,50
Materia prima y productos elaborados	9.854,10
Servicios básicos	1.620,00
Personal de servicio	12.500,00
Insumos de limpieza	720,00
Arriendo	6.300,00
<b>TOTAL</b>	<b>19.500,20</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

$$\text{Capital de trabajo} = \frac{\text{Costo anual}}{360} \times \text{Número de días de desfase}$$

$$\text{Capital de trabajo} = (19.500,00 / 360) \times 30$$

$$\text{Capital de trabajo} = 1.625,00$$

#### 4.5 Financiamiento

El financiamiento del proyecto café bar “Cotocollao “no provendrá de fuentes externas ya que este será cubierto en su totalidad con la liquidación de parte de mi ex empleador.

#### 4.6 Proyección de costos gastos e inversión

**Tabla 21** Cronograma de inversiones y reinversiones

DESCRIPCIÓN	0	1	2	3	4	5
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	7.000,00	0,00	0,00	1.000,00	0,00	<b>0,00</b>
Equipo de cocina	3.550,00					
Equipo de oficina	650,00					
Mobiliario	2.800,00					
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	750,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>0,00</b>
Gastos de constitución	750,00					
<b>TOTAL INVERSIONES FIJAS</b>	7.750,00	0,00	0,00	1.000,00	0,00	<b>0,00</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	1.706,25	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>0,00</b>
Capital de trabajo	1.625,00					
Imprevistos 5%	81,25					
<b>TOTAL INVERSIÓN INICIAL</b>	<b>9.456,25</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

Fuente: Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 22** Depreciaciones y amortizaciones

CONCEPTO	VALOR	%	1	2	3	4	5	VALOR EN LIBROS
Equipo de cocina	3.550,00	10%	355	355	355	355	355	<b>3555</b>
Equipo de oficina	650,00	10%	65	65	65	65	65	<b>325</b>
Mobiliario	2.800,00	10%	280	280	280	280	280	<b>1400</b>
Activos diferidos	750,00	20%	900	900	900	900	900	<b>4500</b>
<b>TOTAL</b>	<b>7.750,00</b>		<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>8000</b>

Fuente: Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 23** Ingresos mensuales

<b>PRODUCTOS</b>	<b>PRECIO PROMEDIO</b>	<b>UNID.</b>	<b>VENTAS MENSUALES</b>
<b>Café</b>	0.80	1500	<b>1200</b>
<b>Humitas, bolones, quimbolitos</b>	1.00	1600	<b>1600</b>
<b>Jugos</b>	1.00	1000	<b>1000</b>
<b>Cerveza</b>	1.50	1500	<b>2250</b>
		<b>3.700</b>	<b>6050</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 24** Ingresos anuales

<b>RUBROS</b>	<b>AÑOS</b>				
	1	2	3	4	5
<b>COSTOS DE SERVICIO</b>	9.854,10	10445,30	11.072,00	11.736,32	12.440,00
Materia prima	9.854,10	10445,30	11.072,00	11.736,32	12.440,00
<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS</b>	36.922,08	39.137,40	41.485,64	43.974,77	46.613,25
<b>PERSONAL DE OPERACIONES</b>					
Meseros	5.400,00	5.724,00	6.067,44	6.431,49	6.817,38
Asistente de cocina	5.400,00	5.724,00	6.067,44	6.431,49	6.817,38
Décimo tercer sueldo	850,00	901,00	955,06	1.012,36	1.073,11
Décimo cuarto sueldo	850,00	901,00	955,06	1.012,36	1.073,11
Aporte patronal IESS	1.128,00	1.195,68	1.267,42	1.343,47	1.424,07
<b>PERSONAL ADMINISTRATIVO</b>					
Gerente General	12.000,00	12.720,00	13.483,00	14.292,00	15.150,00
Décimo tercer sueldo	450,00	477,00	505,62	535,96	568,11
Décimo cuarto sueldo	1000,00	1060,00	1023,60	1091,01	1156,47
Aporte patronal IESS	1.204,08	1276,32	1352,89	1434,06	1520,10
<b>GASTOS OPERATIVOS</b>					
Servicios básicos	1.620,00	1.717,20	1820,23	1.929,44	2.045,20
Insumos de limpieza	720,00	763,20	808,99	857,52	908,97
Garantía de arriendo	900,00	954,00	1.011,24	1.071,91	1.136,22
Arriendo	5.400,00	5.724,00	6.067,44	6.431,48	6.817,36
<b>GASTOS TOTALES</b>	46.776,18	49.582,7	52.557,64	55.711,09	59.053,25

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

#### 4.7 Evaluación financiera

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento y Financiamiento (TMAR), para cualquier inversionista que desea realizar un proyecto tiene en sus objetivos principales una tasa mínima de rendimiento, ya que al poner su dinero en un negocio queremos que esto genere ganancia. Como referencia de la TMAR debe ser el índice inflacionario.

**Tabla 25** Tasa pasiva

<b>FECHA</b>	<b>VALOR</b>
Agosto-31-2012	6.65%
Julio-31-2012	6.65%
Junio-30-2012	6.65%
Mayo-31-2012	6.65%
Abril-30-2012	6.65%
Marzo-31-2012	6.65%
Febrero-29-2012	6.65%
Enero-31-2012	6.65%

**Fuente:** Banco Central del Ecuador

**Tabla 26** Inflación

<b>FECHA</b>	<b>VALOR</b>
Julio-31-2023	0.54 %
Junio-30-2023	0.49 %
Mayo-31-2023	0.37 %
Abril-30-2023	0.40 %
Marzo-31-2023	0.20 %
Febrero-29-2023	0.14 %
Enero-31-2023	0.12 %

**Fuente:** Banco Central del Ecuador

TMAR del proyecto = Tasa pasiva + Tasa de inflación + Tasa de riesgo del proyecto

TMAR del proyecto = 6.65% + 0,54%+ 10%

TMAR del proyecto = 17,19%

**Tabla 27** Estado de Resultados sin financiamiento

CONCEPTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ingresos	72.600	79.860	87.846	96.631	106.294
Costo del servicio	9.854	10.445	11.072	11.736	12.440
Utilidad bruta en ventas	62.746	69.415	76.774	84.895	93.854
Gastos de administración y ventas	36.922	39.137	41.486	43.975	46.613
Gastos financieros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad antes de participación e imp.	25.824	30.277	35.288	40.920	47.241
Participación trabajadores 15%	3.874	4.542	5.293	6.138	7.086
Utilidad antes de impuestos	21.950	25.736	29.995	34.782	40.155
Impuesto a la renta 25%	5.488	6.434	7.499	8.695	10.039
Utilidad neta	16.463	19.302	22.496	26.086	30.116

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

#### 4.8 Punto de Equilibrio

Este es un punto donde se produce una igualdad entre gastos e ingresos, también se lo conoce como “punto muerto” o umbral de rentabilidad, ya que es el punto donde se inicia a ganar dinero en el del punto de equilibrio se debe tener presente los costos fijos (no tiene relación con producción ni con las ventas) estos deben ser pagados, aunque no se haya realizado ninguna venta un ejemplo de estos son los sueldos, alquiler y otros.

En cambio, el coste variable unitario se obtiene sumando el coste de la materia prima y los productos elaborados.

Existe una igualdad entre el punto de equilibrio expresada en dinero y el punto de equilibrio expresado en ventas multiplicado por el precio de venta unitario.

$$Pd=Pq \times P$$

**Tabla 28** Costos fijos y variables

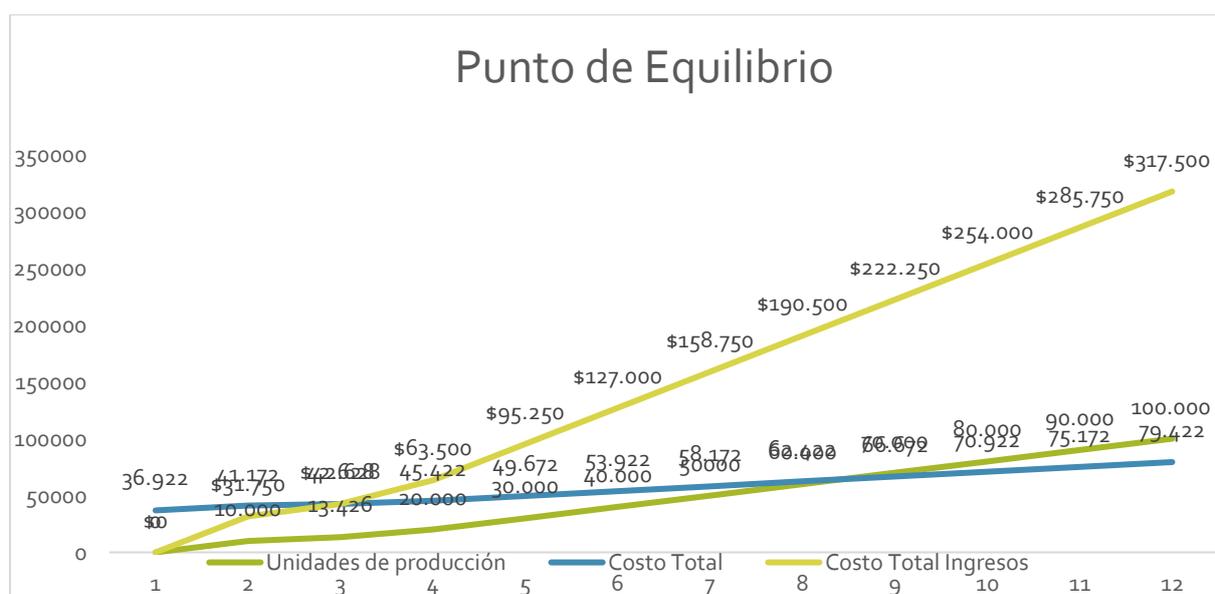
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>9.854,10</b>
Materia prima	9.854,10
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>36.922,08</b>
Gastos de administración	36.922,08
<b>TOTAL, COSTOS</b>	<b>46.776,18</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 29** Punto de Equilibrio

UNIDADES DE producción	COSTOS FIJOS TOTALES	COSTOS VARIABLES TOTALES	COSTO TOTAL	INGRESOS
0	36.922	0	36.922	\$0
10.000	36.922	4250	41.172	\$31.750
13.426	36.922	5706,05	42.628	\$42.628
20.000	36.922	8500	45.422	\$63.500
30.000	36.922	12750	49.672	\$95.250
40.000	36.922	17000	53.922	\$127.000
50000	36922	21250	58.172	\$158.750
60.000	36.922	25500	62.422	\$190.500
70.000	36.922	29750	66.672	\$222.250
80.000	36.922	34000	70.922	\$254.000
90.000	36.922	38250	75.172	\$285.750
100.000	36.922	42500	79.422	\$317.500

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Figura 12** Punto de Equilibrio

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

**Tabla 30** Flujo de Caja Proyectado sin Financiamiento

DETALLE	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Ingresos		72.600	79.860	87.846	96.631	106.294
Costo de venta		9.854	10.445	11.072	11.736	12.440
Utilidad bruta en ventas		62.746	69.415	76.774	84.895	93.854
Gastos de administración y ventas		36.922	39.137	41.486	43.975	46.613
Gastos financieros		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad antes de participación e impuestos		25.824	30.277	35.288	40.920	47.241
Participación trabajadores 15%		3.874	4.542	5.293	6.138	7.086
Utilidad antes de impuestos		21.950	25.736	29.995	34.782	40.155
Impuesto a la renta 25%		5.488	6.434	7.499	8.695	10.039
Utilidad neta		16.463	19.302	22.496	26.086	30.116
Depreciaciones		700	700	700	700	700
Amortización intangibles		900	900	900	900	900
Inversión inicial	-9.456					
Inversión de reemplazo		0	0	0	0	0
Valor residual o de desecho						8.000
Recuperación capital de trabajo						1.625
Flujo de caja del proyecto	-9456	18.063	20.902	24.096	27.686	31.716

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

Para la aceptación de un proyecto empleamos los siguientes indicadores Valor Actual Neto

El Valor Actual Neto (VAN) de un proyecto de inversión es la suma de los flujos de efectivo descontados a la Inversión Inicial. Para calcular el VAN se utiliza el costo de capital o TMAR.

$$\text{VAN} = \frac{\text{FCN}_1}{(1+r)^1} + \frac{\text{FCN}_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{\text{FCN}_n}{(1+r)^n} - I_0$$

FCN = Flujo de Caja Neto

$I_0$  = Inversión

r = Tasa de actualización

n = Número de períodos

Considerando esto si el valor neto de una inversión es de cero o más, el proyecto será aprobado de lo contrario este será rechazado.

**Tabla 31** Van

AÑOS	FLUJOS DE CAJA	FIVPA 19,87%	VALOR PRESENTE
0	-9456	1	-9.456
1	18.063	0,8343	15.070
2	20.902	0,696	14.548
3	24.096	0,5807	13.993
4	27.686	0,4844	13.411
5	31.716	0,4041	12.816
		<b>VAN</b>	<b>60.382</b>

**Fuente:** Elaborado por (Castillo, 2023)

Se obtiene un VAN de \$60.382, por lo que es recomendable realizar el proyecto.

El TIR permite determinar la tasa de interés que se obtiene en un tiempo determinado, tomando todos sus valores y proyectándolos al presente. Para lo cual este proyecto se calcula una TIR de 13%, ya que se considera que existe una viabilidad en la inversión debido a que esa tasa es superior a la tasa de rendimiento de 10% así que existe una capacidad de generar una adecuada rentabilidad que es lo que esperamos.

$$\text{TIR} = 13\%$$

$$\text{TIR} = 0,13$$

## 5 Conclusiones y Recomendaciones.

- Se Puede determinar con este estudio realizado que es Factible la creación del Proyecto Café bar en el sector de Cotocollao de Quito, es muy importante para nosotros ofrecer un servicio de calidad y sobre todo diferenciado a nuestros potenciales clientes, ya que esto influirá de forma positiva en la decisión que el cliente tome, para elegir donde pasar momentos agradables cuando desee un café bar.
- Este proyecto con la organización fue planteado logara realizar sus operaciones de la forma esperada y llegar a los estándares propuestos, sin olvidarnos de ir a la par con los avances tecnológicos y cumpliendo con todos los aspectos legales para así trabajar de forma segura y poder desenvolvemos en un ambiente que nos permita ir consolidado nuestro negocio en el mercado.
- El proyecto no tendrá de inicio una rentabilidad, pero según los cálculos el tiempo de recuperación será en 3.21 periodos, el TMAR del proyecto es de 17,19% con un TIR del 13%. y se obtiene un VAN de \$60.382, por lo que es recomendable realizar el proyecto.
- El Capital de trabajo es de \$ 1.625,00 con una inversión inicial de \$ 9.456 y según el Flujo de Caja Proyectado este proyecto ha demostrado que tiene la liquidez necesaria para cubrir sus actividades de forma normal y segura.
- Estamos seguros de poder brindar a nuestros futuros clientes un servicio y productos diferenciados por su calidad y atención al cliente, ya que tendremos en el personal colaboradores con una facilidad nata de comunicación y socialización con nuestros clientes, así podremos lograr los índices esperados.

## 6 Bibliografía

- Argudo, J. M. (2023). *Problemas resueltos rentabilidad económica y financiera selectividad economía ANDALUCÍA*. Obtenido de <http://www.econosublime.com/2019/05/problemas-numericos-selectividad-rentabilidad-economica-financiera.html>
- Calderón, D. (2023). *Estudios complementarios para el detalle de Ingenierías*. Obtenido de [http://www.epmmop.gob.ec/epmmop/quitocables\\_norte/PRODUCTO%203/CAP%C2TULO%205/informe%20social.pdf](http://www.epmmop.gob.ec/epmmop/quitocables_norte/PRODUCTO%203/CAP%C2TULO%205/informe%20social.pdf)
- Calderon, T. (2021). *Las cafeterías tradicionales y su importancia en la cultura*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/06/16/las-cafeterias-tradicionales-y-su-importancia-en-la-cultura/>
- Codigo de Comercio. (2013). *El Código de Comercio rige las obligaciones de los comerciantes*. Obtenido de <https://www.registrocivil.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/01/este-es-08-C%C3%93DIGO-DE-COMERCIO-leyes-conexas.pdf>
- Druker, P. (2023). *Todo proceso administrativo está orientado*. Obtenido de [https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2013/02/PRESUPUESTOS-I\\_II.pdf](https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2013/02/PRESUPUESTOS-I_II.pdf)
- eEmprendedor. (2020). *Emprendimiento ecuatoriano*. Obtenido de <https://www.elemprendedor.ec/obtener-registro-sanitario-ecuador/>
- Enteza, A. (2023). *Elementos Basicos de las Representaciones Visuales*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/299367/aier1de1.pdf>
- FRIDAYS. (2023). *TIG Menú Lunch*. Obtenido de <https://www.tgifridays.ec/index.php>
- Fuentes, J. (2011). *El producto*. Obtenido de [https://es.slideshare.net/jaime\\_teach/analisis-de-mercado-9132869](https://es.slideshare.net/jaime_teach/analisis-de-mercado-9132869)
- Garcia, E. (2019). *Reconocemos la importancia de la confidencialidad de tu información personal*. Obtenido de <https://sanluishshopping.com/politica-de-proteccion-de-datos-dkms-2019/>
- Georgetow University. (2023). *Political Database of the America*. Obtenido de <https://pdba.georgetown.edu/Constitutions/Ecuador/ecuador08.html>
- GoogleMaps. (2023). *La Ofelia*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.1192681,-78.4903257,16z?entry=ttu>

- Hernández Bonnett, Natalia . (2023). *Desarrollo de la perspectiva teórica revisión*. Obtenido de <https://www.corteidh.or.cr/tablas/marco.pdf>
- IEPS. (2020). *Formas de organizacion de la economia* . Obtenido de [https://www.inclusion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/ley\\_economia\\_popular\\_solidaria.pdf](https://www.inclusion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/ley_economia_popular_solidaria.pdf)
- Ministerio de Cultura . (2023). *Ministerio de Cultura*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/1-Normas-Constitucionales-Ministerio-de-Cultura.pdf>
- QuickBooks . (2023). *Las principales funciones de la Contabilidad*. Obtenido de <https://quickbooks.intuit.com/global/resources/es/contabilidad/principales-funciones-de-la-contabilidad/>
- Quintana Palacios, G. (2022). *Implementación de un café bar*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12508/1/T-ESPE-053549.pdf>
- Urbina, G. B. (2001). *Evaluación de proyectos*. Obtenido de <https://econforesyproyec.files.wordpress.com/2014/11/evaluacion-de-proyectos-gabriel-baca-urbina-corregido.pdf>
- Valdez, J. (2023). *Café Juan Valdez* . Obtenido de <https://sanluishopping.com/gastronomia/cafeteria/juan-valdez-cafe/>