Universidad Internacional del Ecuador

Facultad de Ciencias Administrativas

Trabajo para la titulación de Ingeniero Comercial

Plan de negocios para la creación del Restaurant Temático "0 es 3" en el cantón Santa Cruz, provincia de Galápagos.

José Alejandro Manrique Machado

Puerto Ayora, septiembre 2016.

CERTIFICACION

Yo, José Alejandro Manrique Machado, declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad a la Universidad Internacional del Ecuador, para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

José Alejandro Manrique Machado

C.I: 1725907891

Yo, Jadira Larrea Saltos, certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.

Ing. Jadira Larrea Saltos

C.I: 2000054029

INDICE

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO 1

1.1 Nombre del Proyecto 1

1.2 Introducción 1

1.3 Justificación 2

1.4 Cobertura y Localización 3

2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA 7

2.1 Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto 7

2.2 Identificación, descripción y diagnóstico del problema 7

2.3 Investigación de mercado 8

2.4 Proceso de investigación de mercados 9

2.5 Diseño de la investigación y las fuentes de datos. 9

2.6 Procedimiento de recolección de datos. 10

2.7 Determinación de la muestra 10

2.8 Analizar los datos 11

Formato de la encuesta 12

2.9 Resultados de la investigación 13

2.10 Análisis de Oferta y Demanda 18

2.11 Identificación y caracterización de la población objetivo 19

2.12 Análisis F.O.D.A. 20

3. OBJETIVOS DEL PROYECTO 20

3.1 Misión 20

3.2 Visión *20*

3.3 OBJETIVO GENERAL *20*

3.4 OBJETIVOS ESPECIFICOS *20*

3.5 INDICADORES DE RESULTADO *21*

3.6 Matriz de marco lógico *22*

4 VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD 23

4.1 Viabilidad técnica *23*

4.2 Plano de proyección de la construcción *26*

4.3 Viabilidad económica y financiera *30*

4.4 Punto Punto de equilibrio *30*

6 ESTRATEGIA DE EJECUCION 33

6.1 Arreglos institucionales y modalidad de ejecución *33*

7 ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION 36

7.1 Monitoreo de la ejecución *36*

7.2 Evaluación de resultados e impactos *36*

8 CONCLUSIONES 38

Tablas

Tabla 1. Inversión Inicial *5*

Tabla 3. Matriz de la Encuesta *11*

Tabla 7. ¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo? *16*

Tabla 10. Matriz de indicadores de resultados *21*

Tabla 11. Fuentes de financiamiento *30*

Tabla 12. Costo *30*

Tabla 13. Proyección de venta para Punto de Equilibrio *31*

Tabla 14. Punto de equilibrio *32*

Tabla 15. Análisis financiero *35*

Graficas

Ilustración 1. Grafica. Ubicación Geográfica *4*

Ilustración 2. Encuesta *12*

Ilustración 3. ¿Que busca en un restaurant? *13*

Ilustración4. ¿Qué es más importante? *14*

Ilustración5. ¿Qué características de las siguientes desea? *15*

Ilustración6. ¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo? *16*

Ilustración7. ¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños? *17*

Ilustración8. Marco lógico basado en objetivos *22*

Ilustración9. Organigrama *24*

Ilustración10. Flujograma de abastecimiento *25*

Ilustración11. Plano *26*

Ilustración12. Fotos del Restaurant *27*

Ilustración13. Flujograma de Servicio *29*

Ilustración14. Resumen Financiero *37*

Ecuaciones

Ecuación 1. Calculo de la muestra..... *10*

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

1.1 Nombre del Proyecto

Creación del primer Restaurant Temático que brinde el servicio de entretenimiento familiar mediante presentaciones de artistas en Puerto Ayora-Santa Cruz-Galápagos-Ecuador, denominado "Restaurant 0 es 3"

1.2 Introducción

En la mente de toda persona existen cosas que desean hacer antes de morir, entre ellas y una de las más comunes es poder visitar las Islas Galápagos, sin duda la fama y reconocimiento mundial con el que cuenta este archipiélago es algo que ningún otro sitio puede brindar, se podrían definir muchas teorías por las cuales las personas desean viajar a este lugar: la naturaleza, los ecosistemas, el clima, la cultura, su gente, su gastronomía o simplemente porque todo esto compone las Islas Encantadas.

En este mundo, donde las personas trabajan día y noche, indistintamente de su lugar de origen: el estrés, cansancio, frustración, crisis y demás variables que empobrecen el espíritu de una persona, son causales de viajes, salidas a comer o simplemente buscar un sitio para tener un tiempo ameno.

Actualidad existen muchos sitios de diversión y entretenimiento que desean solventar esta necesidad humana que aqueja a toda persona, sin hacer distinción de edad, género, género, etnia, creencia o rasgos económicos o socio-culturales. La población residente en la provincia de Galápagos no ajena a estos escenarios, que sin duda, se pueden reducir o eliminar con una propuesta distinta que cumpla las expectativas y se ajuste a la economía de cada nivel social.

En teoría, un sitio que pueda brindar servicios a distintas clases sociales es un desafío administrativo que cualquier organización no se atrevería a proponer, ya que la rentabilidad esta sobre la generación de satisfacción y tener responsabilidad social. El planteamiento de este supuesto se da ante la eminente necesidad de la sociedad en sentirse a gusto en un lugar que se elimine el

perjuicio de la economía y sobresalga la inteligencia organizacional de crear productos y servicios que se ajusten a las necesidades del cliente.

El fin de este proyecto es crear una empresa dedicada a la producción de alimentos denominada “0 es 3”, que tiene como concepto, ofrecer un sitio temático con presentaciones en vivo de cualquier tipo de expresión artística: danza, teatro, música, entre otros. El proyecto busca ofrecer un lugar destinado a todo tipo de público, con una carta variada y con precios accesibles. Además, la propuesta incluye contaron un servicio de excelencia y personal altamente capacitado, que asegure una experiencia reconfortante a los clientes que visiten las instalaciones.

1.3 Justificación

Directa o indirectamente, el turismo es una de las principales fuentes de ingresos de los habitantes de las islas Galápagos. La isla Santa Cruz, es conocida como el centro comercial del archipiélago; esto debido a que los visitantes encuentran diversidad en hoteles, restaurantes y locales dedicados a la venta de suvenires. En ella también se concentran la mayoría de las actividades logísticas y de movilización de las diferentes modalidades turísticas, como tours de bahía, tours diarios y navegables. En algunas de las modalidades turísticas, también se hace necesario el servicio de Delivery. Y al momento, no se conoce que existe alguna persona natural, negocio o empresa que realice este ofrecimiento.

Es conocido también que los hoteles de la isla Santa Cruz no cuentan con un servicio de restaurant 24/7. Esto debido a los costos elevados que genera la operación.

Finalmente, se ha identificado que el cantón Santa Cruz no cuenta con un lugar que se ajuste a un segmento de la población con un poder adquisitivo mínimo, como son los adolescentes o jóvenes de la localidad.

1.4 Cobertura y Localización

El proyecto de creación del Restaurant “0 es 3”propone su ubicación en el centro de Puerto Ayora, en el cantón Santa Cruz de la provincia de Galápagos.

Esta propuesta está basada por las siguientes referencias:

- Por el sector transitan estudiantes y ciudadanos de entre 12 y 45 años de edad.
- La ubicación es estratégica por los costos de alquiler que ofrece la zona.
- Finalmente, el sector cuenta con alta concurrencia de ciudadanos locales, nacionales y extranjeros.
- **Clima:** la temperatura oscila entre los 32º y 36º.
- **Vías de acceso:** totalmente adoquinadas, con señal ética y de fácil orientación.
- **Servicios básicos:** al estar en el centro de la ciudad, cuenta con todas las facilidades para acceder a las líneas de agua, luz, teléfono, internet, Tv Cable.
- **Transito:** es una avenida de doble vía con facilidades de estacionamiento a sus alrededores.

Ilustración 1. Gráfica. Ubicación Geográfica

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Cruz[1]

1.5 Monto

La inversión inicial contempla la compra de un terreno, la edificación del restaurante, equipamiento informático, mobiliario, utensilios de cocina, equipos de audio visuales, equipamiento de oficina, provisión cuatrimestral para sueldos y salarios y una provisión cuatrimestral para materia prima.

El monto total de dicha inversión es de $271.206,70 (doscientos setenta y un mil doscientos seis con setenta centavos).

[1] www.gadsantacruz.gob.ec

Tabla 1. Inversión Inicial

Inversión Inicial	
Detalle	**Valor**
Equipos de informática	**$ 10.225,00**
Equipos mobiliarios	**$ 11.460,00**
Utensilios de cocina	**$ 14.025,00**
Equipamiento audio visual	**$ 8.783,00**
Equipamiento de cocina	**$ 12.681,00**
Local	**$ 134.000,00**
Provisión para sueldos y salarios	**$ 68.458,80**
Provisión para materia prima	**$ 11.573,90**
Inversión Inicial	**$ 271.206,70**

1.6 Plazo de ejecución

El restaurant “0 es 3” tiene como primera fase realizar la investigación de mercado, elaborar el plan de negocio y adquirir financiamiento.

La segunda fase se proyecta al año siguiente, en el cual se propone que para el primer semestre se debe contar con la totalidad del monto de la inversión; para que el segundo semestre del mismo año se realice la compra del terreno e inmediatamente se proceda a construir el establecimiento, y se realice la compra de todo el equipamiento.

La tercera fase es la puesta en marcha del Restaurante“0 es 3”.

Tabla 2. Cronograma de actividades

Año	2016				2017				2018				2019				2020				2021				2022				2023				2024			
Actividad /Trimestre	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to	1ro	2do	3ro	4to
Investigación de mercado		X																																		
Elaboración del plan de negocio			X																																	
Adquirir Fondos Propios				X	X	X																														
Conseguir inversionista					X	X																														
Presentar proyecto al Banco						X																														
Negociación de préstamo							X																													
Compra del Terreno							X																													
Edificación del Restaurant							X	X																												
Compra del Equipamiento								X																												
Contratar personal									X																											
Funcionamiento									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Control del proyecto		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X

1.7 Sector de producción

El restaurante“0 es 3” es un local gastronómico que brindará el servicio de venta de alimentos con platos nacionales basados principalmente en ingredientes frutos del mar.

La propuesta del restaurantes incursionar en el entretenimiento familiar por medio de artistas locales en las distintas expresiones culturales, mediante presentaciones en vivo. El restaurante “0 es 3” es un proyecto productivo, que consiste en la transformación de productos (ingredientes) en un servicio de restaurante para el sector turístico, estudiantil, y público en general.

2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA

2.1 Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto

El cantón Santa Cruz cuenta con una población de 15.393 habitantes, de los cuales la mayoría come fuera de su domicilio, al menos una vez a la semana. Por lo tanto un restaurante es una muy buena opción de negocio; sin embargo, uno de los principales problemas que aqueja a este sector comercial, es la morosidad de los clientes por la asignación de créditos permanente. Estos son los casos que se observan a simple vista, pero también hay restaurantes que tienen años en el mercado y se mantienen por plantear políticas y procedimientos que disminuyen este riesgo. Adicionalmente, combinan la oferta de un servicio de excelencia y productos de calidad, demostrando una amplia visión de mercado para consolidarse en el tiempo.

2.2 Identificación, descripción y diagnóstico del problema

Al igual que en cualquier lugar del mundo, la vida cotidiana afecta directamente al estado de ánimo de las personas. Lastimosamente, para quienes residen en las islas Galápagos, la distancia entre islas, la limitación de

movilización hacia otros lugares del Ecuador y los costos de vida; provocan que el estrés del día a día se agudice. Inclusive, se conoce que las familias comúnmente planifican un viaje anual o en ocasiones a mayor tiempo, en vista de los costos de pasajes aéreos excesivamente elevados, en consideración con los medios de transporte utilizados en cualquier otra ciudad del Ecuador continental.

Al presentarse esta limitante que imposibilita parcialmente el salir en familia, la población de Santa Cruz se muestra desatendida en lo referente a entretenimiento lugares que ofrezcan eventos periódicos para la comunidad.

Existe la necesidad evidente de un lugar que ofrezca de alguna forma, entretenimiento familiar. Para corroborar esta información, se debe realizar la investigación de mercado correspondiente y establecer que tan rentable es crear un restaurante que ofrezca presentaciones de vivo, principalmente de artistas locales.

2.3 Investigación de mercado

La presente investigación está basada en tres fuentes:

- Base de datos, proporcionados por portales oficiales de instituciones públicas como el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, el Consejo del Gobierno del Régimen Especial de Galápagos.
- Encuestas de carácter subjetivo, en las cuales se definen los gustos y preferencias de los consumidores. Estas encuestas fueron realizadas de manera aleatoria, en lugares de tránsito masivo como el Mercado Municipal, la Feria Libre que se realiza los sábados en el barrio Miraflores, el muelle de pasajeros, el Parque San Francisco y en la salida de algunos de los colegios de la localidad.

De esta forma se garantiza que los resultados cuenten con una veracidad estimada del 98%.

2.4 Proceso de investigación de mercados

El restaurante“0 es 3” como cualquier otra empresa tiene la necesidad intrínseca de corroborar una iniciativa o concepto de negocio mediante el levantamiento de información primaria y secundaria, de esta forma viabiliza el desarrollo y ejecución del mismo, disminuyendo el margen de error y sus consecuencias económicas. El objetivo esencial para llevar a cabo esta investigación de mercado, fue determinar la aceptación que tendrá una empresa que brinde el servicio de restaurante con la diferenciación de realizar presentaciones artísticas en vivo.

2.5 Diseño de la investigación y las fuentes de datos.

El proyecto, al ser un emprendimiento, se ha basado en criterios socioeconómicos se definen los siguientes ítems:

- Para segmentar estratégicamente a los potenciales clientes se consideró:
  - Situación socio-económica: ingresos mayores a $595,00
  - Edad: entre 18 y 35 años
  - Género: hombres y mujeres
- Información secundaria: no existen registros oficiales o investigaciones realizadas por terceros que permitan establecer la viabilidad de este proyecto; sin embargo hay macro datos que reposan en las páginas oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, así como en el Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos.
- Información primaria: se consolida una encuesta subjetiva con el fin de determinar gustos y preferencias de los habitantes de Santa Cruz que servirán para establecer la viabilidad de llevar a cabo la ejecución del proyecto.

2.6 Procedimiento de recolección de datos.

Para poder conciliar una investigación acertada, se planteó realizar una encuesta subjetiva con el fin de determinar las 4 P's del marketing. Para ello se requirió capacitar a los encuestadores y explicar en qué consiste el proyecto.

Se establece un tiempo máximo por encuesta de 3 minutos, teniendo en este tiempo la presentación del encuestador, una breve introducción, desarrollo de la encuesta y un agradecimiento por la participación.

2.7 Determinación de la muestra

Según información del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, la población total de la isla Santa Cruz es de 15.393 habitantes. Para determinar la muestra con la que se trabajó la encuesta, se utilizó la siguiente fórmula:

Ecuación 1. Calculo de la muestra

Muestra para Poblaciones Infinitas	
$n = \dfrac{s^2 * z^2 * N}{N * E^2 + z^2 * s^2}$	$n = \dfrac{P * Q * z^2 * N}{N * E^2 + z^2 * P * Q}$

S^2 = Varianza
Z = Valor normal
E = Error
N = Población
P = Proporción
Q = 1-P

Tamaño de la Población (N)	15.393
Error Muestral (E)	0,05
Proporción de Éxito (P)	0,68
Proporción de Fracaso (Q)	0,32
Valor para Confianza (Z) (1)	1,65

	Tamaño de Muestra
Fórmula	233
Muestra Optima	230

El número de la muestra óptima es de 230 encuestas.

2.8 Analizar los datos

Para realizar un trabajo en campo mediante encuestas es vital definir una matriz para precisar lo que estamos buscando, a continuación un cuadro explicativo:

Tabla 3. Matriz de la Encuesta

Matriz de la encuesta						
Nº	**Pregunta**	**Tipo**	**Respuesta**	**Objetivo**	**Resultado**	**Marketing**
1	¿Qué busca en un restaurante?	Cerrada	-Atención -Precio	Id la dirección del servicio	Tener estrategia objetiva	Precio y producto
2	¿Qué es más importante?	Cerrada	-Calidad -Cantidad	Id el volumen preferencial	Crear estrategia de posicionamiento	Producto
3	¿Qué característica de las siguientes desea?	Cerrada	-Juvenil - Tradicional -Sin importancia	Definir gustos y preferencias del cliente	Id producto estrella	Plaza
4	¿Desearía que se hagan presentaciones en vivo?	Cerrada	-Si -no	Crear una ventaja competitiva	Crear grupos artísticos	Plaza y promoción
5	¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños	Cerrada	-Danza -Música -Teatro	Definir la estrategia para la ventaja competitiva	Incrementar las ventas	Promoción

Formato de la encuesta

Ilustración 2. Encuesta

Universidad Internacional del Ecuador

Plan de negocio

"El Restaurant de sus Sueños"

Imagine que usted puede definir las características de un restaurant, configúrelo de Acuerdo a sus gustos, no existen respuestas incorrectas

1. **¿Qué busca en un restaurant?**

☐ Atención ☐ precio

2. **¿Qué es más importante?**

☐ Calidad ☐ Cantidad

3. **¿Qué característica de las siguientes desea?**

☐ Juvenil ☐ Tradicional ☐ Sin importancia

4. **¿Desearía que se hagan presentaciones en vivo?**

☐ Sí ☐ No

5. **¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños?**

☐ Danza ☐ Muisca ☐ Teatro ☐ Otro:_____

"Agradecemos su colaboración"

2.9 Resultados de la investigación

- **¿Qué busca en un restaurant?**

Ilustración 3. ¿Que busca en un restaurant?

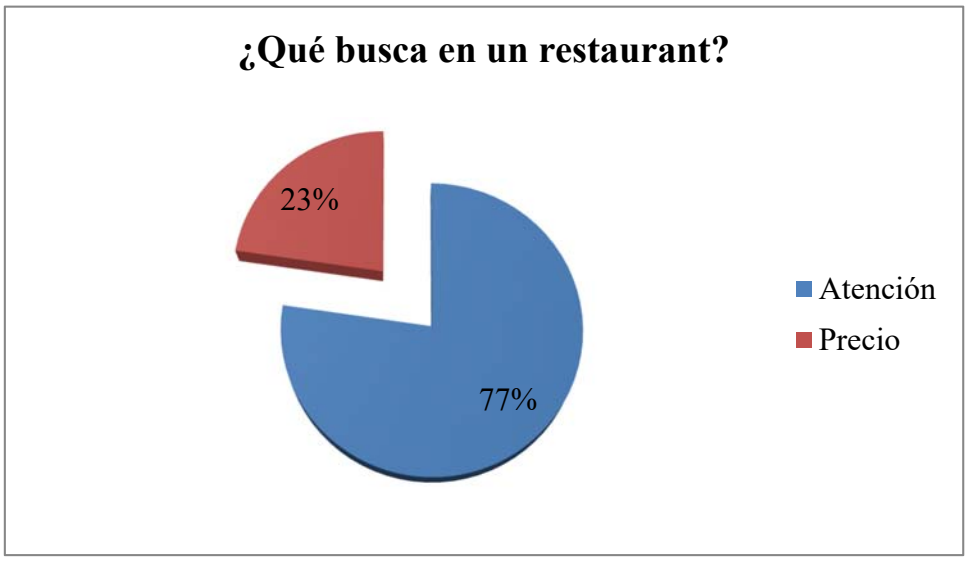


Tabla 4. ¿Qué busca en un restaurant?

¿Qué busca en un restaurant?	
Atención	Precio
201	59

En base con la investigación de mercado realizada podemos concluir que aproximadamente 8 de cada 10 personas prefieren la atención sobre el precio.

- ***¿Qué es más importante?***

Ilustración4. ***¿Qué es más importante?***

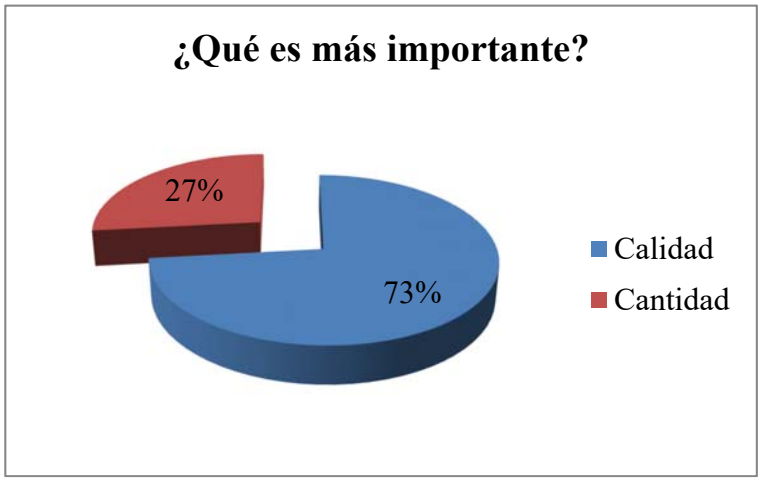


Tabla 5. ¿Qué es más importante?

¿Qué es más importante?	
Calidad	Cantidad
181	66

Las personas encuestadas prefieren un producto por su calidad antes que por su cantidad, ya que el 73% de los encuestados consideran que lo más importante es la calidad.

¿Qué características de las siguientes desea?

Ilustración5. ¿Qué características de las siguientes desea?

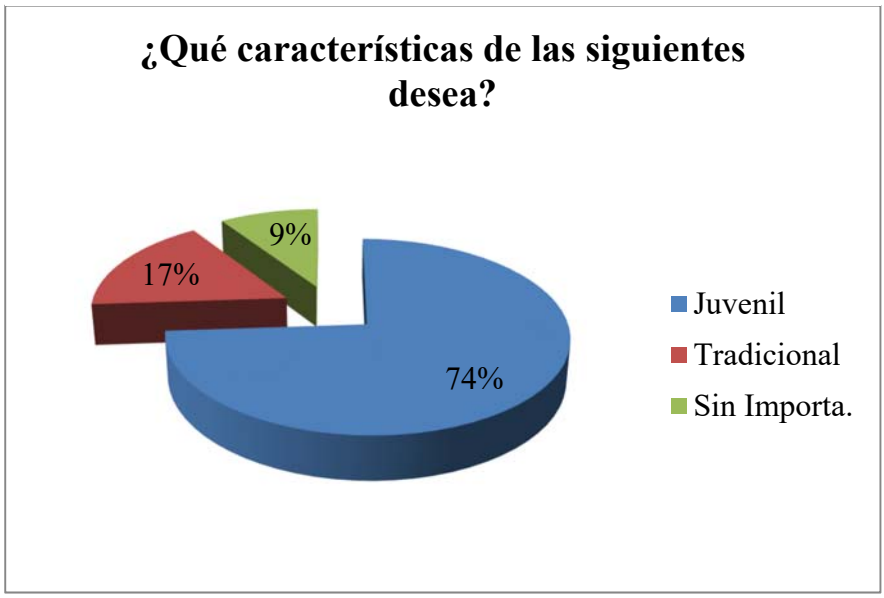


Tabla 6. ¿Qué características de las siguientes desea?

¿Qué características de las siguientes desea?		
Juvenil	Tradicional	Sin Importa.
190	43	24

El lugar físico (plaza), debe tener una atmosfera juvenil, ya que el 74% de los encuestados consideran que esta es la mejor opción, aunque no está demás considerar que el 17% desea una atmósfera tradicional.

¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo?

Tabla 7. ¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo?

¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo?	
Si	**No**
221	**19**

Ilustración6. ¿Desearía que se realicen presentaciones en vivo?

De las 240 personas encuestadas, 221 creen que si se deberían realizar presentaciones en vivo. Esto representa el 92%.

¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños?

Ilustración7. ¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños?

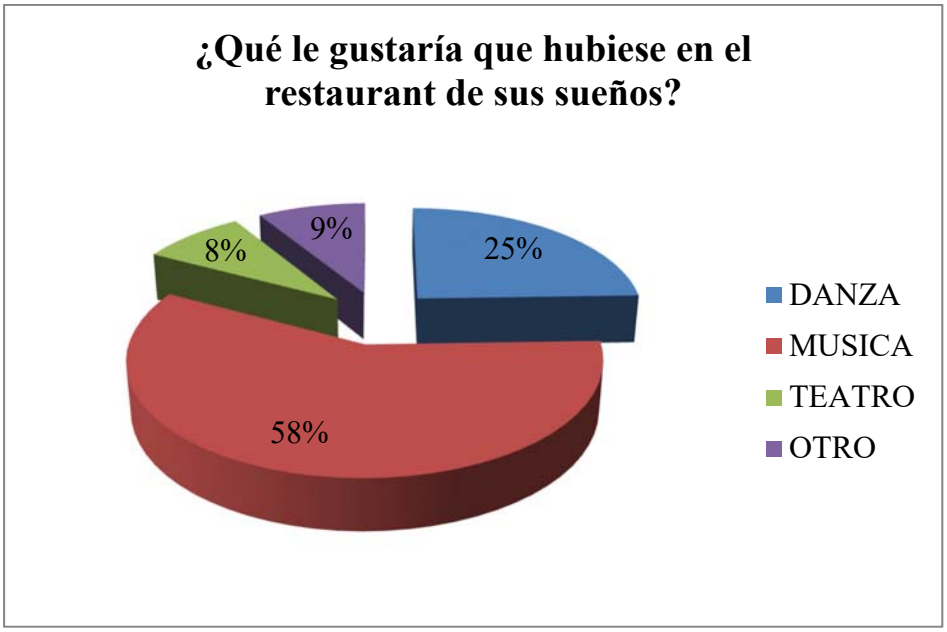


Tabla 8. ¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños?

¿Qué le gustaría que hubiese en el restaurant de sus sueños?			
DANZA	MUSICA	TEATRO	OTRO
61	145	21	22

El 58% de los encuestados escogieron la música, como su opción de entretenimiento, seguido por la danza con el 25%, mientras que en el teatro y otro tipo de expresiones artísticas conjuntamente tienen un 17%.

2.10 Análisis de Oferta y Demanda

Proveedores.

El restaurant "0 es 3" plantea alianzas estratégicas con diversos locales comerciales; como por ejemplo: Comercial así como con personas naturales del sector agropecuario; de tal forma que el 80% de las adquisiciones de los productos, sean frescos, saludables, naturales y sobre todo a un costo razonable. Otro medio estratégico es establecer contacto directo con empresas de la ciudad de Guayaquil, que provean de productos en grandes cantidades y de igual forma a un precio accesible, como PRONACA, SUPAN, y personas naturales que comercialicen los productos de temporada como frutas, camarón, cangrejo, entre otros que no son de fácil adquisición en las islas...

Competidores

Santa Cruz en materia de alimentación esta segmentado en tres grandes grupos, que son fácilmente reconocidos:

Puestos de comida rápida comúnmente ubicados en las canchas del barrio Miraflores y cercanías del Mercado Municipal, donde una pareja promedio consume entre $9 y $12 por noche.

Restaurantes ubicados en la calle de los kioscos, los mismos que ofrecen platos más consistentes que los de comida rápida con un costo promedio por pareja entre $15 y $27.

Restaurantes de mayor categoría, ubicados en la avenida Charles Darwin, alrededor del parque San Francisco o en hoteles, con un promedio de consumo por pareja de $30.

Distribuidores

El restaurant "0 es 3" como estrategia para aumentar el volumen de venta implementara el servicio de Delivery, para todos los hoteles dentro del sector comercial de santa cruz, lo cual generará mayor volumen de venta.

El servicio de Delivery lo llevara a cabo un empleado poli funcional que será mesero y mensajero a la vez y se transportará en una motocicleta.

2.11 Identificación y caracterización de la población objetivo

En Santa Cruz, según el último censo del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (2010) hay 15.393 habitantes, de los cuales se estima que el 13,85% tiene entre 16 y 25 años de edad, es decir que el segmento de mercado es de 2.131 personas entre hombres y mujeres.

El restaurant "0 es 3" funcionara con el objetivo primordial de diseñar un menú que se ajuste a todo tipo de cliente, sin embargo nuestro nicho de mercado son hombres y mujeres entre 16 y 25 años, con ingresos mínimos de cualquier profesión, estudiantes de colegio y/o universidad.

Adicionalmente se contempla como una gran oportunidad de negocio los turistas nacionales o extranjeros que se hospeden en hoteles, hostales, casas hospedaje; con edades entre 12 y 65 años y que requieran del servicio de Delivery.

2.12 Análisis F.O.D.A.

Tabla 9. F.O.D.A.

Fortalezas	Debilidades
Presentaciones artísticas en vivo	Restaurante nuevo en el mercado
Personal altamente capacitada.	No se cuenta con estacionamiento propio
Costos ajustados al poder adquisitivo de toda la población de Santa Cruz	
Oportunidades	**Amenazas**
No hay sitios que ofrezcan entretenimiento familiar.	Escases de materia prima en la localidad.
Santa cruz no cuenta con el servicio de Delivery para los hoteles, hospedajes, casos hospedaje, etc.	Plagio de estrategias
Clientes de poder adquisitivo bajo, desatendidos por la competencia	Restaurantes ya posicionados Elevados costos de la materia prima, materiales y mano de obra

3. OBJETIVOS DEL PROYECTO

3.1 Misión

Brindar el servicio de restaurante en la isla Santa Cruz mediante la elaboración de un menú de platos ajustado al poder adquisitivo de todos nuestros clientes, personal altamente capacitado, con un servicio de excelencia, productos de alta calidad y ofreciendo presentaciones artísticas.

3.2 Visión

Ser el restaurante de mayor afluencia de Santa Cruz, con servicio personalizado y acorde a la demanda de los clientes.

3.3 OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un plan de negocios para la creación de un restaurante acorde a las necesidades y posibilidades económicas de la población de Santa Cruz.

3.4 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un estudio de mercado para determinar la demanda insatisfecha

- Diseñar una estrategia de marketing que permita posicionar al proyecto en el mercado.
- Determinar la factibilidad económica y financiera del proyecto.

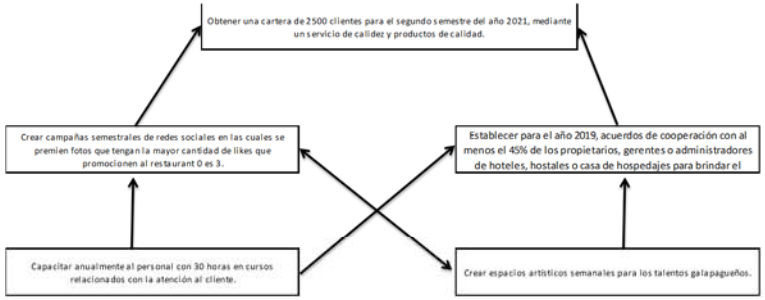
3.5 INDICADORES DE RESULTADO

Tabla 10. Matriz de indicadores de resultados

Objetivos	Indicadores verificables objetivamente	Medios de verificación	Supuesto
General			
Obtener una cartera de 2500 clientes para el segundo semestre del año 2021, mediante un servicio de calidez y productos de calidad.	Cantidad de clientes del restaurante	Base de datos del sistema de facturación	Implementar nuevos servicios como organización de evento
Especifico			
Crear campañas semestrales de redes sociales en las cuales se premien fotos que tengan la mayor cantidad de likes que promocionen al restaurant 0 es 3.	Cantidad de seguidores en redes sociales	Reporte de las redes sociales	Establecer medio de comunicación para publicitar eficientemente a menor costo
Establecer para el año 2019, acuerdos de cooperación con al menos el 45% de los propietarios, gerentes o administradores de hoteles, hostales o casa de hospedajes para brindar el servicio delivery.	Cantidad de convenios firmados	Registro de convenios del restaurant 0 es 3	Aumentar las ventas por delivery
Crear espacios artísticos semanales para los talentos galapagueros.	Cantidad de presentaciones	Registro de pago a artistas	Aumentar las ventas en el local
Capacitar anualmente al personal con 30 horas en cursos relacionados con la atención al cliente.	Horas de capacitación	Certificados	Personal altamente capacitado

3.6 Matriz de marco lógico

Ilustración8. Marco lógico basado en objetivos



4 VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD

4.1 Viabilidad técnica

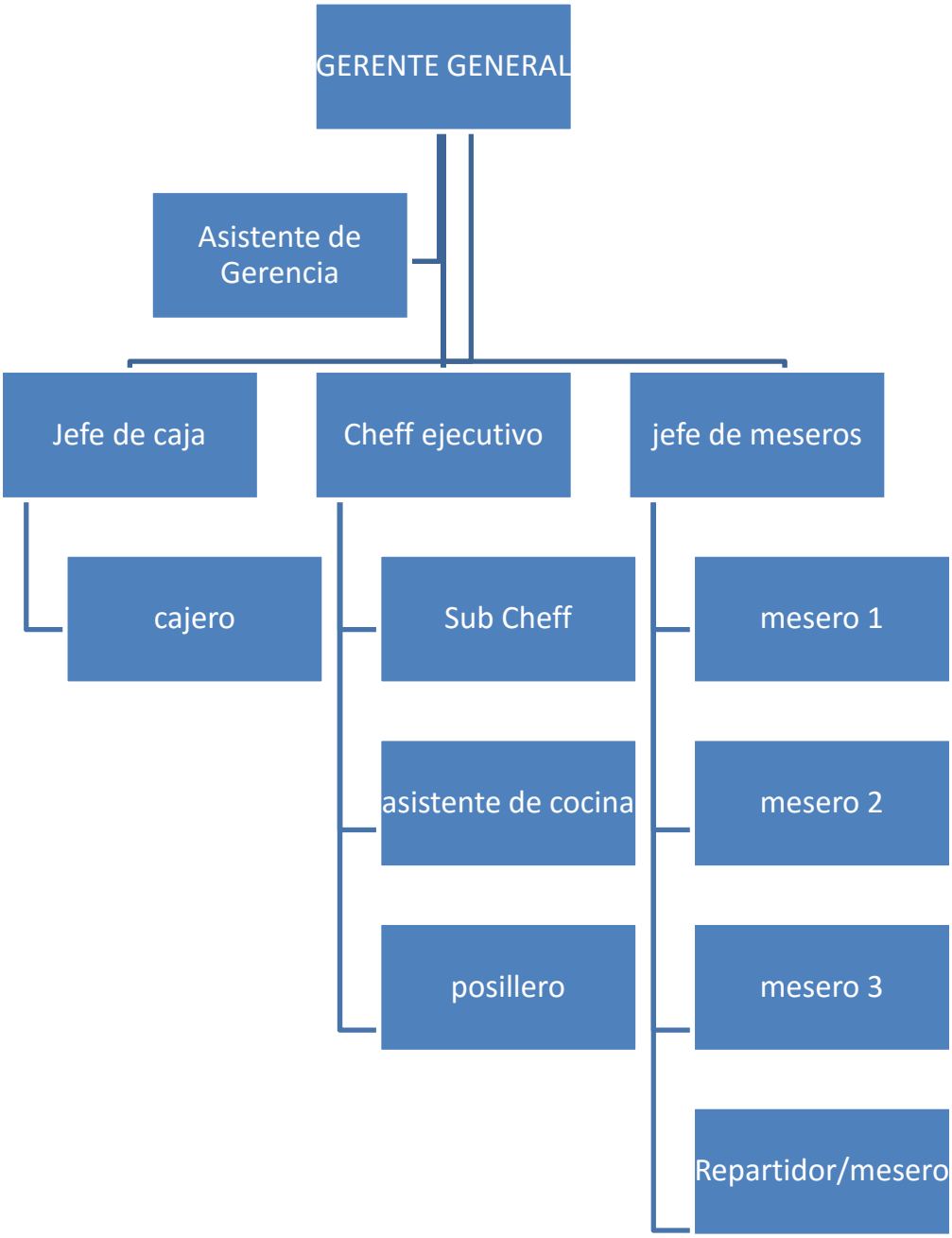
Estructura operativa

El restaurant “0 es 3”, contara con un total de 13 personas, las cuales están divididas en tres grupos:

- El administrativo: realiza las funciones de planificación, organización, control y atiende los asuntos institucionales.
    - En este departamento laboran dos personas. El Gerente, quien cumple las funciones de responsable del restaurante, con un asistente que sirve como vocero, y brinda apoyo a la gerencia
- Recaudación: son el nexo entre el área de servicio al cliente y producción, su función principal es la de recaudar.
    - En esta área laboran dos empleados el jefe de caja, responsable por la recaudación de toda la operación.
    - Cajero, responsable de la recaudación de una caja.
- Cocina: área de producción de la empresa y donde se genera la calidad del producto. Se cuenta en esta área con cuatro personas.
    - El Chef responsable del proceso, líder de producción, y encargado del abastecimiento.
    - Sub-Chef, encargado de realizar la producción y el control de inventarios para evitar inconvenientes.
    - Asistente de cocina, quien se encarga de la elaboración emplatado y producción.
    - Posillero, persona multifuncional, su principal función la asepsia de cocina.
- Atención al cliente: departamento de atención al cliente de principio a fin. Laboran cinco personas de las cuales:
    - El jefe de caja, coordina las actividades en el local y para el servicio de Delivery

- Mesero 1, 2, 3: responsables de la satisfacción del cliente como del buen aspecto del local.
- Repartidor/Mesero: persona poli funcional, actividad principal realizar entregas a domicilio

Ilustración9. Organigrama



Funcionamiento de las operaciones

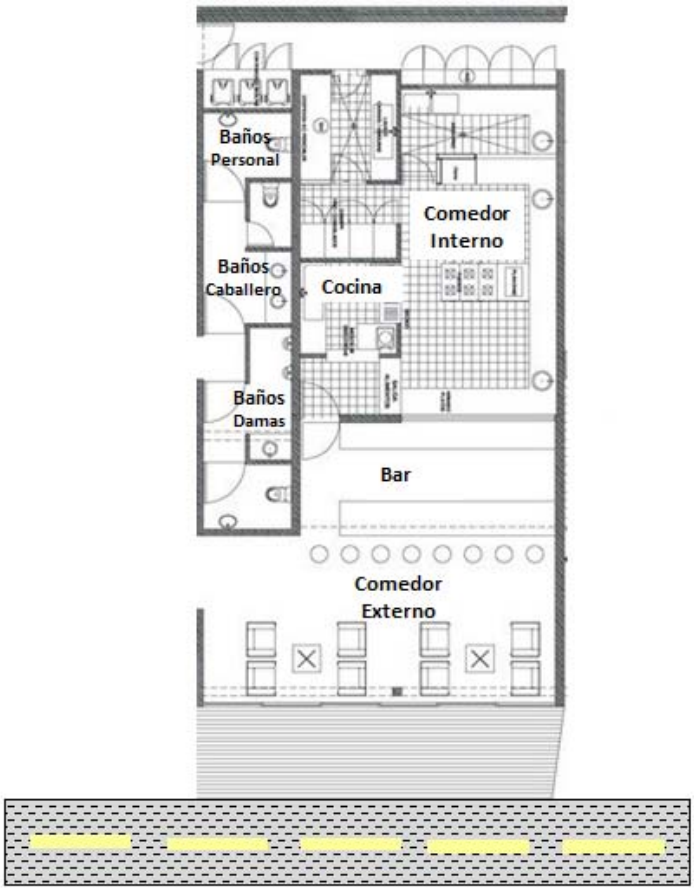
El Restaurant "0 es 3" comienza sus operaciones escogiendo los mejores productos de la localidad, de no contar con producción local se procederá a comprar en los diferentes locales comerciales de la isla, y en el último de los casos que algún producto este escaso se importara de otras islas o del Ecuador continental.

Después de realizar la compra del producto, se procede a porcionar en cantidades óptima para cada plato (en especial para los productos que deben ser conservados en frio); luego se los empaqueta con el material adecuado para precautelar la calidad e integridad de la calidad del producto; finalmente se procede a guardar a la temperatura y en el lugar que así demande el producto.

Ilustración10. Flujograma de abastecimiento

4.2 Plano de proyección de la construcción

Ilustración11. Plano



Interior (Luz artificial) **Interior (Luz Natural)[2]**

Ilustración12. Fotos del Restaurant

Bar **Baños**

Vista Exterior

[2]https://sancheztaffurarquitecto.wordpress.com/2008/11/18/restaurante-mercat-01-arquitectos-chile/

Proceso de servicio

En el Restaurant “0 es 3”, los clientes serán recibidos por un mesero en la puerta quien le dará la bienvenida y quien hará las veces de anfitrión, los llevará a su mesa y tomará su pedido, el mismo que será remitido a la cocina, donde se encargaran de elaborar los platos en orden cronológico. Para esta tarea, es vital la utilización del sistema **RestBar.**

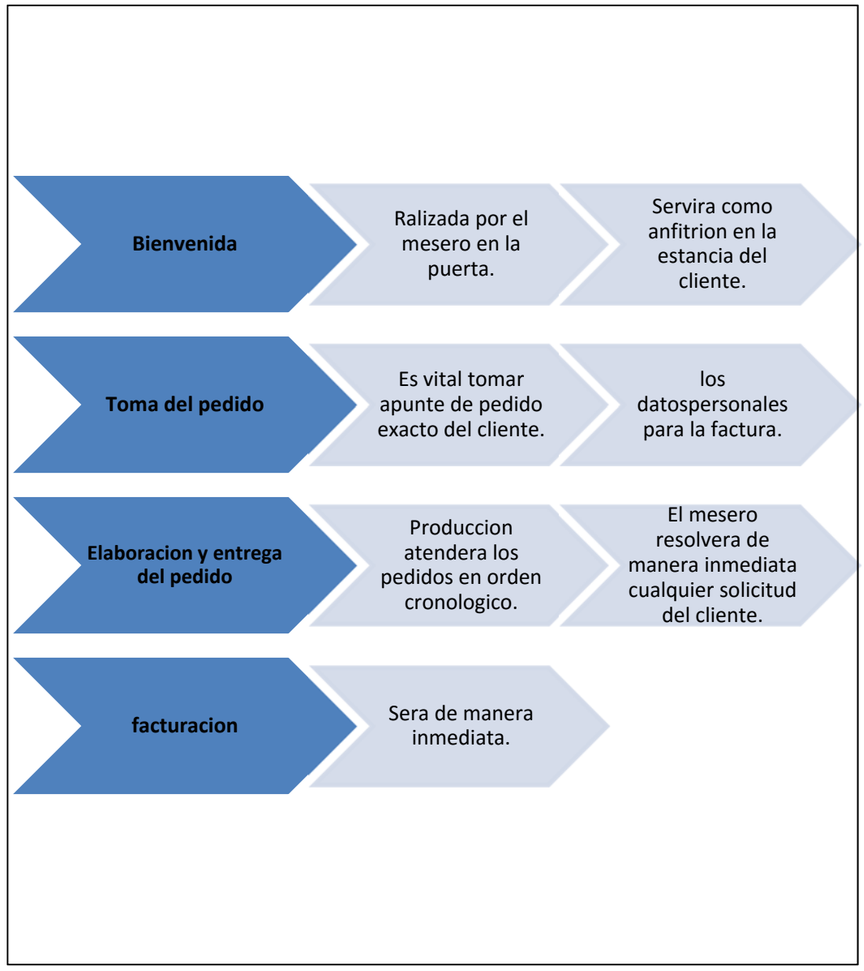
Una vez entregado el pedido, el mesero deberá estar atento en todo momento de cualquier solicitud que realice el cliente, a lo largo de su estancia en el local.

Finalmente, se emitirá la facturación de manera automática.

En casos como pedidos a domicilio, el cajero receptará la orden mediante llamada telefónica, mensaje de texto o por las redes sociales de ser el caso; se lo despachara de igual manera como un pedido en el local con la diferencia que se realizara la entrega a domicilio.

Nota aclaratoria: el servicio de Delivery no tendrá costo adicional, a más del 10% correspondiente al servicio.

Ilustración13. Flujograma de Servicio



4.3 Viabilidad económica y financiera

El restaurant “0 es 3” requiere contar con un capital de $271.206,70 dólares americanos, para los cuales se debe buscar financiamiento: el 25% con fondos propios y el 75% financiara con recursos externos, por ejemplo se puede ubicar créditos en el Banco del Pacifico; quienes ofrecen un plazo de 78 meses, con 6 meses de gracias, bajo el sistema de amortización Alemana.

Tabla 11. Fuentes de financiamiento

Fuentes de Financiamiento		
Detalle	**Porcentaje**	**porcentaje**
Fondos Propios	5%	$ 13.560,34
Accionistas	20%	$ 54.241,34
Préstamo	75%	$ 203.405,03
Total	**100%**	**$ 271.206,70**

o

de equilibrio

Para encontrar el punto de equilibrio se deben producir y vender 22 unidades de cada producto, como se lo demuestra a continuación:

Tabla 12. Costo

ANALISIS DE COSTO	
DETALLE	**VALOR**
COSTO FIJO	$ 24.159,31
COSTO VARIABLE	$ 28.851,68
COSTO TOTAL	**$ 53.010,99**

Tabla 13. Proyección de venta para Punto de Equilibrio

VENTA MENSUAL				
MENU	PRECIO DE VENTA	CANTIDAD	VENTA DIARIA	VENTA MENSUAL
PREMIUM				
Mini light	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00
Verdesolano	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$2.028,00
Sanduche de pollo	$ 3,50	13,00	$ 45,50	$ 1.183,00
Piqueo marino	$ 10,00	13,00	$ 130,00	$3.380,00
Piqueo terrestre	$ 8,00	13,00	$ 104,00	$ 2.704,00
GOLDEN				
París	$5,00	13,00	$65,00	$ 1.690,00
Texas	$ 6,00	13,00	$78,00	$ 2.028,00
New york	$ 5,00	13,00	$ 65,00	$ 1.690,00
Guayas	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00
MASTER				
Camarones al ajillo	$ 10,00	13,00	$130,00	$ 3.380,00
Camarones reventados	$ 10,00	13,00	$ 130,00	$ 3.380,00
Brujo asado	$ 15,00	13,00	$ 195,00	$ 5.070,00
Langosta gratinada	$ 25,00	13,00	$ 325,00	$ 8.450,00
Grill de mariscos	$ 35,00	13,00	$455,00	$11.830,00
BEBIDAS				
Jugos naturales	$2,50	13,00	$32,50	$845,00
Batidos	$3,00	13,00	$39,00	$1.014,00
Frozen	$3,50	13,00	$45,50	$1.183,00
Chocolate caliente	$2,00	13,00	$ 26,00	$ 676,00
café y aguas aromáticas	$1,00	13,00	$13,00	$338,00
TOTAL			**$ 2.112,50**	$ 54.925,00

Tabla 14. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO		
REF.	**DETALLE**	**VALOR**
(+)	**COSTO MENSUAL TOTAL**	**$ 53.010,99**
(-)	**VENTA MENSUAL TOTAL**	**$ 54.925,00**
(=)	**TOTAL**	**$ 1.914,01**

El punto de equilibrio se da en 13 unidades de cada producto y se da una diferencia de +$1.914,01 en consideración al volumen de decimales, lo cual representa un margen de error matemático por redondeo del +3,48% en referencia a las ventas (54.925,00/53.010,99)

5 PRESUPUESTO

6 ESTRATEGIA DE EJECUCION

6.1 Arreglos institucionales y modalidad de ejecución

Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Inversión Inicial	$ (203.405,03)								$ -
Ventas		**$589.940,00**	**$774.900,95**	**$826.302,20**	**$868.253,39**	**$898.954,10**	**$917.023,12**	**$ 930.847,36**	**$ 4.875.373,76**
Amortización		*$(33.900,96)*	*$(33.900,96)*	*$(33.900,96)*	*$(33.900,96)*	*$(33.900,96)*	*$(33.901,20)*		**$ (203.406,00)**
Depreciación		$(12.865,38)	$(12.865,38)	$(12.865,38)	$(12.865,38)	$(12.865,38)	$(12.865,38)	$(12.865,38)	**$ (77.192,28)**
Pro. Mantenimiento		$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	$ (1.140,00)	**$ (6.840,00)**
Sueldos y salarios		$(205.376,40)	$(205.376,40)	$(205.376,40)	$(205.376,40)	$(205.376,40)	$(205.376,40)	$(205.376,40)	**$(1.232.258,40)**
Servicios Básicos		$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	$ (6.924,00)	**$ (41.544,00)**
Materia Prima		$(259.489,36)	$(405.726,36)	$(446.916,37)	$(471.155,92)	$(503.913,52)	$(531.005,59)	$(556.797,92)	**$(2.618.207,11)**
Método		$3.200,00	$3.200,00	$3.200,00	$3.200,00	$3.200,00	$3.200,00	$3.200,00	**$ 19.200,00**
Medio ambiente		$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	$ (6.165,00)	**$ (36.990,00)**
Utilidad Bruta		**$ 67.278,90**	**$106.002,85**	**$116.214,09**	**$ 133.925,73**	**$ 131.868,85**	**$ 122.845,55**	**$144.778,66**	**$ 678.135,96**
Intereses bancarios		$ (29.390,40)	$ (15.396,90)	$ (12.006,60)	$ (8.616,60)	$ (5.226,30)	$ (1.836,00)		**$ (72.472,80)**
utilidad para empleados		$ (10.091,84)	$ (15.900,43)	$ (17.432,11)	$ (20.088,86)	$ (19.780,33)	$ (18.426,83)	$ (21.716,80)	**$ (101.720,39)**
Patentes		$ (203,41)	$ (203,41)	$ (203,41)	$ (203,41)	$ (203,41)	$ (203,41)	$ (203,41)	**$ (1.220,43)**
Utilidad antes de impuestos		**$ 27.593,26**	**$ 74.502,12**	**$ 86.571,97**	**$ 105.016,86**	**$ 106.658,82**	**$ 102.379,31**	**$ 122.858,46**	**$ 502.722,34**
impuesto a la renta		$ -	$ (10.495,42)	$ (14.033,49)	$(19.622,06)	$ (20.114,64)	$ (18.830,79)	$ (25.420,46)	**$ (83.096,41)**
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 419.625,92**

El Restaurant “0 es 3” comenzara sus operaciones para apertura desde el segundo semestre del año 2018, previo a conseguir financiamiento suficiente para a afrontar la inversión inicial.
El préstamo bancario se lo negociara para que se asignen 6 meses de gracias para culminar con la compra construcción y equipamiento del restaurante; de esta forma la gran apertura será en enero 2019.

Por ser una empresa nueva y en virtud del comportamiento de los consumidores que se caracterizan por ser impulsivos ante una apertura se considera una venta en el primer año creciente, alcanzando proporcionalmente su madurez para el cierre de los años 2019.

Se estima un crecimiento para los años 2020 al 2024 del 7.5%, 6.0%, 4.5%, 3.0% y 1.5, con un crecimiento prorrateado cuatrimestralmente.
Para los costos se considera una inflación del 3.30% anual.

Se determina el cálculo de las obligaciones fiscales según la tabla del Servicio de Rentas Internas del 2016 para el pago del impuesto a la renta.

Tabla 15. Análisis financiero

Análisis Financiero por operaciones									
Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Préstamo bancario	$ (203.405,03)	$ (169.504,07)	$ (135.603,11)	$ (101.702,15)	$ (67.801,19)	$ (33.900,23)	$ 0,98		
Ventas		$589.940,00	$ 774.900,95	$826.302,20	$ 868.253,39	$898.954,10	$917.023,12	$930.847,36	$5.806.221,11
costos operacionales		$ (488.760,14)	$ (634.997,14)	$ (676.187,15)	$ (700.426,70)	$ (733.184,30)	$ (760.276,37)	$ (786.068,70)	$(4.779.900,49)
Amortización		$ (33.900,96)	$ (33.900,96)	$ (33.900,96)	$ (33.900,96)	$ (33.900,96)	$ (33.900,96)	$ -	$ (203.406,00)
Utilidad Bruta		**$ 67.278,90**	**$ 106.002,85**	**$ 116.214,09**	**$ 133.925,73**	**$ 131.868,85**	**$ 122.845,55**	**$ 144.778,66**	**$ 822.914,62**
Utilidades y Patentes		$ (39.685,64)	$ (31.500,73)	$ (29.642,12)	$ (28.908,86)	$ (25.210,03)	$ (20.466,24)	$ (21.920,20)	$(197.333,83)
Intereses		$ (29.390,40)	$ (15.396,90)	$ (12.006,60)	$ (8.616,60)	$ (5.226,30)	$ (1.836,00)	$ -	$ (72.472,80)
Utilidad antes de impuestos		**$ 27.593,26**	**$ 74.502,12**	**$ 86.571,97**	**$ 105.016,86**	**$ 106.658,82**	**$ 102.379,31**	**$ 122.858,46**	**$ 625.580,80**
impuesto a la renta		$ -	$ (10.495,42)	$ (14.033,49)	$ (19.622,06)	$ (20.114,64)	$ (18.830,79)	$ (25.420,46)	$(108.516,87)
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 517.063,92**
utilidades para accionistas	$ (54.241,34)	$ (6.898,31)	$ (16.001,67)	$ (18.134,62)	$ (21.348,70)	$ (21.636,04)	$ (20.887,13)	$ (24.359,50)	$(129.265,98)
Saldo final	**$ (257.646,37)**	**$ 20.694,94**	**$ 48.005,02**	**$ 54.403,86**	**$ 64.046,10**	**$ 64.908,13**	**$ 62.661,39**	**$ 73.078,50**	**$ 387.797,94**

7 ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION

7.1 Monitoreo de la ejecución

Como se plantea en el cronograma de actividades del Restaurant “0 es 3”, trimestralmente se llevara a cabo una revisión de los procesos realizados, avances y contratiempos que se presente, para así conseguir el cumplimiento de cada etapa.

En caso de encontrar inconsistencias o de conformidad con su magnitud se tomaran acciones correctivas para volver a restablecer la circulación correcta de las acciones.

7.2 Evaluación de resultados e impactos

EVALUACION

El período inicial del Restaurant “0 es 3”está planteado en siete años, de los cuales en los seis primeros años se realiza el pago total de la inversión inicial.

Al realizar los cálculos del flujo de caja se obtiene:

Ilustración14. Resumen Financiero

Resumen Financiero									
Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Ventas		$ 589.940,00	$ 774.900,95	$ 826.302,20	$ 868.253,39	$ 898.954,10	$ 917.023,12	$ 930.847,36	$ 4.875.373,76
costos operacionales	$ (203.405,03)	$ (562.346,74)	$ (710.894,26)	$ (753.763,72)	$ (782.858,58)	$ (812.409,93)	$ (833.474,60)	$ (833.409,36)	$ (4.455.747,83)
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 419.625,92**

VALOR ACTUAL NETO: $590.274,83

Por lo que se determina que el proyecto es viable por tener un VAN positivo, en conclusión aparte del interés que ganarías en un banco, tendría una rentabilidad de $590.274.83.

TASA INTERNA DE RETORNO: 16%

La tasa interna de retorno es del16%, lo que demuestra que el proyecto es viable.

8 CONCLUSIONES

El proyecto presentado mediante este plan de negocio es viable, ya que al ser el VAN y TIR positivos comprueban que el concepto de negocio es un emprendimiento favorable y segura para los inversionistas.

Después del año 2025 la empresa tendrá la capacidad económica e infraestructura para aumentar sus utilidades a causa de que no tendrán deudas pendientes.

9 Anexos

9.1 Anexo 1. Inversión inicial

Inversión Inicial	
Detalle	**Valor**
Equipos de informática	$ 10.225,00
Equipos mobiliarios	$ 11.460,00
Utensilios de cocina	$ 14.025,00
Equipamiento audio visual	$ 8.783,00
Equipamiento de cocina	$ 12.681,00
Local	$ 134.000,00
Provisión para sueldos y salarios	$ 68.458,80
Provisión para materia prima	$ 11.573,90
Inversión Inicial	$ 271.206,70

Inversión Inicial			
Equipos de informática			**$ 10.225,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
4	Computadora Pentium 4, placa asus 3000 MHz, disco duro de 40 gb, 256 memorias, disquetera, lector grabador de Cd, mouse, zapatilla.	$ 700,00	$ 2.800,00
1	Software	$ 2.500,00	$ 2.500,00
2	Proyector	$ 1.200,00	$ 2.400,00
2	Hp 3650 3 en 1 (fax, impresora, scanner).	$ 850,00	$ 1.700,00
3	Teléfonos Panasonic inalámbricos.	$ 275,00	$ 825,00
Equipos mobiliarios			**$ 11.460,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
150	Sillas plástico	$ 15,00	$ 2.250,00
38	Mesas cuadradas.	$ 45,00	$ 1.710,00
2	Sillones tipo sofá.	$ 300,00	$ 600,00
4	Escritorios.	$ 250,00	$ 1.000,00
4	Sillas para escritorios.	$ 75,00	$ 300,00
2	Estantes para bíblioratos.	$ 250,00	$ 500,00
4	Aires centrales springer de 60.000 btu.	$ 900,00	$ 3.600,00
3	Mesas de trabajo	$ 500,00	$ 1.500,00
Utensilios de cocina			**$ 14.025,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
150	Juego de platos	$ 5,00	$ 750,00
150	Juegos de tenedor.	$ 1,25	$ 187,50
150	Juegos cuchillos.	$ 0,98	$ 147,00
150	Cazuelas de barro.	$ 3,12	$ 468,00
150	Unidades vasos de vidrios.	$ 1,78	$ 267,00
20	Hoyas	$ 75,00	$ 1.500,00
12	Sartenes	$ 60,00	$ 720,00
24	Cuchillos	$ 45,00	$ 1.080,00
1	Menaje de cocina	$ 3.500,00	$ 3.500,00
50	Champañieras.	$ 13,24	$ 662,00
50	Ceniceros.	$ 5,12	$ 256,00
150	Copas para vino.	$ 3,25	$ 487,50
2	Congeladoras verticales	$ 1.400,00	$ 2.800,00
1	Congelador	$ 1.200,00	$ 1.200,00

Equipamiento audio visual			**$ 8.783,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
8	Parlantes	$ 567,00	$ 4.536,00

2	Pantallas (6mts)	$ 230,00	$ 460,00
3	Flash	$ 351,00	$ 1.053,00
4	Camaras de humo	$ 280,00	$ 1.120,00
2	Luces sicodélicas	$ 487,00	$ 974,00
2	Láser	$ 320,00	$ 640,00
Equipamiento de cocina			**$ 12.681,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
2	Cocinas industriales	$ 1.840,00	$ 3.680,00
2	Refrigeradores	$ 850,00	$ 1.700,00
2	Congeladores	$ 1.200,00	$ 2.400,00
1	Utensilios	$ 400,00	$ 400,00
1	Horno	$ 785,00	$ 785,00
20	Trastes	$ 78,00	$ 1.560,00
2	Maquina de Café	$ 78,00	$ 156,00
1	Varios menores (licuadora, tostadora, etc.)	$ 2.000,00	$ 2.000,00
LOCAL			**$ 134.000,00**
Cant	**Detalle**	**V. Unitario**	**V. Total**
1	Eléctrica	$ 3.500,00	$ 3.500,00
1	Gafiteria	$ 2.000,00	$ 2.000,00
1	Aluminio y vidrio	$ 7.000,00	$ 7.000,00
1	Cocina	$ 7.000,00	$ 7.000,00
1	Bar	$ 4.000,00	$ 4.000,00
1	Salón	$ 12.000,00	$ 12.000,00
1	Escenario	$ 2.500,00	$ 2.500,00
1	Construcción de 20m x 15m	$ 30.000,00	$ 30.000,00
1	Terreno de 30m x 20 m	$ 60.000,00	$ 60.000,00
1	Legalización de documentos	$ 6.000,00	$ 6.000,00

9.2 Anexo 2. Financiamiento

Inversión Inicial	
Detalle	**Valor**
Quipos de informática	**$ 10.225,00**
Equipos mobiliarios	**$ 11.460,00**
Utensilios de cocina	**$ 14.025,00**
Equipamiento audio visual	**$ 8.783,00**

Equipamiento de cocina	$ 12.681,00
Local	$ 134.000,00
Provisión para sueldos y salarios	$ 68.458,80
Provisión para materia prima	$ 11.573,90
Inversión Inicial	$ 271.206,70

Fuentes de Financiamiento		
Detalle	porcentaje	porcentaje
Fondos Propios	5%	$ 13.560,34
Accionistas	20%	$ 54.241,34
Préstamo	75%	$ 203.405,03
Total	100%	$ 271.206,70

Cuota	Fecha	Capital inicial	Amortización mensual de capital	Interés mensual	Total cuota financiera	Saldo Capital	Seguro de desgravamen	Seguro de incendio	Total seguros	Total a pagar	Capital Pagado	Interés Pagado
1	01/06/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30		
2	01/07/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30		
3	01/08/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30		
4	01/09/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30		
5	01/10/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30		
6	01/11/2018	$ 188.793,00	$ 0,00	$ 1.767,30	$ 1.767,30	$ 186.170,87	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.767,30	Periodo de gracia	
7	01/12/2018	$ 203.406,00	$ 2.825,08	$ 1.695,00	$ 4.520,08	$ 200.580,92	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.520,08		
8	01/01/2019	$ 200.580,92	$ 2.825,08	$ 1.671,60	$ 4.496,68	$ 197.755,84	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.496,68		
9	01/02/2019	$ 197.755,84	$ 2.825,08	$ 1.647,90	$ 4.472,98	$ 194.930,76	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.472,98		
10	01/03/2019	$ 194.930,76	$ 2.825,08	$ 1.624,50	$ 4.449,58	$ 192.105,68	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.449,58		
11	01/04/2019	$ 192.105,68	$ 2.825,08	$ 1.600,80	$ 4.425,88	$ 189.280,60	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.425,88		
12	01/05/2019	$ 189.280,60	$ 2.825,08	$ 1.577,40	$ 4.402,48	$ 186.455,52	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.402,48		
13	01/06/2019	$ 186.455,52	$ 2.825,08	$ 1.553,70	$ 4.378,78	$ 183.630,44	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.378,78		
14	01/07/2019	$ 183.630,44	$ 2.825,08	$ 1.530,30	$ 4.355,38	$ 180.805,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.355,38		
15	01/08/2019	$ 180.805,36	$ 2.825,08	$ 1.506,60	$ 4.331,68	$ 177.980,28	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.331,68		
16	01/09/2019	$ 177.980,28	$ 2.825,08	$ 1.483,20	$ 4.308,28	$ 175.155,20	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.308,28		
17	01/10/2019	$ 175.155,20	$ 2.825,08	$ 1.459,50	$ 4.284,58	$ 172.330,12	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.284,58		
18	01/11/2019	$ 172.330,12	$ 2.825,08	$ 1.436,10	$ 4.261,18	$ 169.505,04	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.261,18	$ 33.900,96	$ 29.390,40
19	01/12/2019	$ 169.505,04	$ 2.825,08	$ 1.412,40	$ 4.237,48	$ 166.679,96	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.237,48		
20	01/01/2020	$ 166.679,96	$ 2.825,08	$ 1.389,00	$ 4.214,08	$ 163.854,88	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.214,08		
21	01/02/2020	$ 163.854,88	$ 2.825,08	$ 1.365,60	$ 4.190,68	$ 161.029,80	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.190,68		
22	01/03/2020	$ 161.029,80	$ 2.825,08	$ 1.341,90	$ 4.166,98	$ 158.204,72	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.166,98		
23	01/04/2020	$ 158.204,72	$ 2.825,08	$ 1.318,50	$ 4.143,58	$ 155.379,64	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.143,58		
24	01/05/2020	$ 155.379,64	$ 2.825,08	$ 1.294,80	$ 4.119,88	$ 152.554,56	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.119,88		
25	01/06/2020	$ 152.554,56	$ 2.825,08	$ 1.271,40	$ 4.096,48	$ 149.729,48	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.096,48		
26	01/07/2020	$ 149.729,48	$ 2.825,08	$ 1.247,70	$ 4.072,78	$ 146.904,40	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.072,78		
27	01/08/2020	$ 146.904,40	$ 2.825,08	$ 1.224,30	$ 4.049,38	$ 144.079,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.049,38		
28	01/09/2020	$ 144.079,32	$ 2.825,08	$ 1.200,60	$ 4.025,68	$ 141.254,24	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.025,68		
29	01/10/2020	$ 141.254,24	$ 2.825,08	$ 1.177,20	$ 4.002,28	$ 138.429,16	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.002,28		
30	01/11/2020	$ 138.429,16	$ 2.825,08	$ 1.153,50	$ 3.978,58	$ 135.604,08	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.978,58	$ 33.900,96	$ 15.396,90
31	01/12/2020	$ 135.604,08	$ 2.825,08	$ 1.130,10	$ 3.955,18	$ 132.779,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.955,18		
32	01/01/2021	$ 132.779,00	$ 2.825,08	$ 1.106,40	$ 3.931,48	$ 129.953,92	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.931,48		
33	01/02/2021	$ 129.953,92	$ 2.825,08	$ 1.083,00	$ 3.908,08	$ 127.128,84	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.908,08		
34	01/03/2021	$ 127.128,84	$ 2.825,08	$ 1.059,30	$ 3.884,38	$ 124.303,76	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.884,38		
35	01/04/2021	$ 124.303,76	$ 2.825,08	$ 1.035,90	$ 3.860,98	$ 121.478,68	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.860,98		
36	01/05/2021	$ 121.478,68	$ 2.825,08	$ 1.012,20	$ 3.837,28	$ 118.653,60	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.837,28		
37	01/06/2021	$ 118.653,60	$ 2.825,08	$ 988,80	$ 3.813,88	$ 115.828,52	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.813,88		
38	01/07/2021	$ 115.828,52	$ 2.825,08	$ 965,10	$ 3.790,18	$ 113.003,44	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.790,18		
39	01/08/2021	$ 113.003,44	$ 2.825,08	$ 941,70	$ 3.766,78	$ 110.178,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.766,78		
40	01/09/2021	$ 110.178,36	$ 2.825,08	$ 918,30	$ 3.743,38	$ 107.353,28	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.743,38		
41	01/10/2021	$ 107.353,28	$ 2.825,08	$ 894,60	$ 3.719,68	$ 104.528,20	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.719,68		
42	01/11/2021	$ 104.528,20	$ 2.825,08	$ 871,20	$ 3.696,28	$ 101.703,12	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.696,28	$ 33.900,96	$ 12.006,60
Cuota	Fecha	Capital inicial	Amortización mensual de capital	Interés mensual	Total cuota financiera	Saldo Capital	Seguro de desgravamen	Seguro de incendio	Total seguros	Total a pagar	Capital Pagado	Interés Pagado
43	01/12/2021	$ 101.703,12	$ 2.825,08	$ 847,50	$ 3.672,58	$ 98.878,04	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.672,58		
44	01/01/2022	$ 98.878,04	$ 2.825,08	$ 824,10	$ 3.649,18	$ 96.052,96	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.649,18		
45	01/02/2022	$ 96.052,96	$ 2.825,08	$ 800,40	$ 3.625,48	$ 93.227,88	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.625,48		
46	01/03/2022	$ 93.227,88	$ 2.825,08	$ 777,00	$ 3.602,08	$ 90.402,80	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.602,08	$ 33.900,96	$ 8.616,60

47	01/04/2022	$ 90.402,80	$ 2.825,08	$ 753,30	$ 3.578,38	$ 87.577,72	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.578,38		
48	01/05/2022	$ 87.577,72	$ 2.825,08	$ 729,90	$ 3.554,98	$ 84.752,64	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.554,98		
49	01/06/2022	$ 84.752,64	$ 2.825,08	$ 706,20	$ 3.531,28	$ 81.927,56	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.531,28		
50	01/07/2022	$ 81.927,56	$ 2.825,08	$ 682,80	$ 3.507,88	$ 79.102,48	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.507,88		
51	01/08/2022	$ 79.102,48	$ 2.825,08	$ 659,10	$ 3.484,18	$ 76.277,40	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.484,18		
52	01/09/2022	$ 76.277,40	$ 2.825,08	$ 635,70	$ 3.460,78	$ 73.452,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.460,78		
53	01/10/2022	$ 73.452,32	$ 2.825,08	$ 612,00	$ 3.437,08	$ 70.627,24	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.437,08		
54	01/11/2022	$ 70.627,24	$ 2.825,08	$ 588,60	$ 3.413,68	$ 67.802,16	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.413,68		
55	01/12/2022	$ 67.802,16	$ 2.825,08	$ 564,90	$ 3.389,98	$ 64.977,08	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.389,98		
56	01/01/2023	$ 64.977,08	$ 2.825,08	$ 541,50	$ 3.366,58	$ 62.152,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.366,58		
57	01/02/2023	$ 62.152,00	$ 2.825,08	$ 517,80	$ 3.342,88	$ 59.326,92	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.342,88		
58	01/03/2023	$ 59.326,92	$ 2.825,08	$ 494,40	$ 3.319,48	$ 56.501,84	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.319,48		
59	01/04/2023	$ 56.501,84	$ 2.825,08	$ 470,70	$ 3.295,78	$ 53.676,76	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.295,78		
60	01/05/2023	$ 53.676,76	$ 2.825,08	$ 447,30	$ 3.272,38	$ 50.851,68	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.272,38		
61	01/06/2023	$ 50.851,68	$ 2.825,08	$ 423,90	$ 3.248,98	$ 48.026,60	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.248,98		
62	01/07/2023	$ 48.026,60	$ 2.825,08	$ 400,20	$ 3.225,28	$ 45.201,52	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.225,28		
63	01/08/2023	$ 45.201,52	$ 2.825,08	$ 376,80	$ 3.201,88	$ 42.376,44	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.201,88		
64	01/09/2023	$ 42.376,44	$ 2.825,08	$ 353,10	$ 3.178,18	$ 39.551,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.178,18		
65	01/10/2023	$ 39.551,36	$ 2.825,08	$ 329,70	$ 3.154,78	$ 36.726,28	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.154,78		
66	01/11/2023	$ 36.726,28	$ 2.825,08	$ 306,00	$ 3.131,08	$ 33.901,20	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.131,08	**$ 33.900,96**	**$ 5.226,30**
67	01/12/2023	$ 33.901,20	$ 2.825,08	$ 282,60	$ 3.107,68	$ 31.076,12	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.107,68		
68	01/01/2024	$ 31.076,12	$ 2.825,08	$ 258,90	$ 3.083,98	$ 28.251,04	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.083,98		
69	01/02/2024	$ 28.251,04	$ 2.825,08	$ 235,50	$ 3.060,58	$ 25.425,96	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.060,58		
70	01/03/2024	$ 25.425,96	$ 2.825,08	$ 211,80	$ 3.036,88	$ 22.600,88	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.036,88		
71	01/04/2024	$ 22.600,88	$ 2.825,08	$ 188,40	$ 3.013,48	$ 19.775,80	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 3.013,48		
72	01/05/2024	$ 19.775,80	$ 2.825,08	$ 164,70	$ 2.989,78	$ 16.950,72	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.989,78		
73	01/06/2024	$ 16.950,72	$ 2.825,08	$ 141,30	$ 2.966,38	$ 14.125,64	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.966,38		
74	01/07/2024	$ 14.125,64	$ 2.825,08	$ 117,60	$ 2.942,68	$ 11.300,56	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.942,68		
75	01/08/2024	$ 11.300,56	$ 2.825,08	$ 94,20	$ 2.919,28	$ 8.475,48	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.919,28		
76	01/09/2024	$ 8.475,48	$ 2.825,08	$ 70,50	$ 2.895,58	$ 5.650,40	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.895,58		
77	01/10/2024	$ 5.650,40	$ 2.825,08	$ 47,10	$ 2.872,18	$ 2.825,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.872,18		
78	01/11/2024	$ 2.825,32	$ 2.825,32	$ 23,40	$ 2.848,72	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.848,72	**$ 33.901,20**	**$ 1.836,00**
Total											$ 203.406,00	$ 43.082,40

9.3 Anexo 3.

Depreciación					
Equipos de informática		**depreciación**			**$ 2.300,63**
Detalle	**V. Total**	**V. Residual**	**V. total a depreciar**	**Vida útil en años**	**depreciación cuatrimestral**
Computadora Pentium 4, placa asus 3000 MHz, disco duro de 40 gb, 256 memorias, disquetera, lector grabador de Cd, mouse, zapatilla.	$ 2.800,00	$ 280,00	$ 2.520,00	4	$ 630,00
Software	$ 2.500,00	$ 250,00	$ 2.250,00	4	$ 562,50
Proyector	$ 2.400,00	$ 240,00	$ 2.160,00	4	$ 540,00
Hp 3650 3 en 1 (fax, impresora, scanner).	$ 1.700,00	$ 170,00	$ 1.530,00	4	$ 382,50
Teléfonos Panasonic inalámbricos.	$ 825,00	$ 82,50	$ 742,50	4	$ 185,63
Equipos mobiliarios					**$ 2.578,50**
Detalle	**V. Total**	**V. Residual**	**V. total a depreciar**	**Vida útil en años**	**depreciación cuatrimestral**
Sillas plástico	$ 2.250,00	$ 225,00	$ 2.025,00	4	$ 506,25
Mesas cuadradas.	$ 1.710,00	$ 171,00	$ 1.539,00	4	$ 384,75
Sillones tipo sofá.	$ 600,00	$ 60,00	$ 540,00	4	$ 135,00
Escritorios.	$ 1.000,00	$ 100,00	$ 900,00	4	$ 225,00
Sillas para escritorios.	$ 300,00	$ 30,00	$ 270,00	4	$ 67,50
Estantes para bíblioratos.	$ 500,00	$ 50,00	$ 450,00	4	$ 112,50
Aires centrales springer de 60.000 btu.	$ 3.600,00	$ 360,00	$ 3.240,00	4	$ 810,00
Mesas de trabajo	$ 1.500,00	$ 150,00	$ 1.350,00	4	$ 337,50
Utensilios de cocina					**$ 3.727,50**
Detalle	**V. Total**	**V. Residual**	**V. total a depreciar**	**Vida útil en cuatrimestres**	**depreciación cuatrimestral**
Juego de platos	$ 750,00	$ 75,00	$ 675,00	3	$ 225,00
Juegos de tenedor.	$ 187,50	$ 18,75	$ 168,75	3	$ 56,25
Juegos cuchillos.	$ 147,00	$ 14,70	$ 132,30	3	$ 44,10
Cazuelas de barro.	$ 468,00	$ 46,80	$ 421,20	3	$ 140,40
Unidades vasos de vidrios.	$ 267,00	$ 26,70	$ 240,30	3	$ 80,10
Hoyas	$ 1.500,00	$ 150,00	$ 1.350,00	3	$ 450,00
Sartenes	$ 720,00	$ 72,00	$ 648,00	3	$ 216,00
Cuchillos	$ 1.080,00	$ 108,00	$ 972,00	3	$ 324,00
Menaje de cocina	$ 3.500,00	$ 350,00	$ 3.150,00	3	$ 1.050,00
Champañieras.	$ 662,00	$ 66,20	$ 595,80	3	$ 198,60
Ceniceros.	$ 256,00	$ 25,60	$ 230,40	3	$ 76,80
Copas para vino.	$ 487,50	$ 48,75	$ 438,75	3	$ 146,25
Congeladoras verticales	$ 2.800,00	$ 280,00	$ 2.520,00	5	$ 504,00
Congelador	$ 1.200,00	$ 120,00	$ 1.080,00	5	$ 216,00
Equipamiento audio visual					**$ 1.976,18**
Detalle	**V. Total**	**V. Residual**	**V. total a depreciar**	**Vida útil en cuatrimestres**	**depreciación cuatrimestral**
Parlantes	$ 4.536,00	$ 453,60	$ 4.082,40	4	$ 1.020,60
Pantallas (6mts)	$ 460,00	$ 46,00	$ 414,00	4	$ 103,50
Flash	$ 1.053,00	$ 105,30	$ 947,70	4	$ 236,93

Camaras de humo	$ 1.120,00	$ 112,00	$ 1.008,00	4	$ 252,00
Luces sicodélicas	$ 974,00	$ 97,40	$ 876,60	4	$ 219,15
Láser	$ 640,00	$ 64,00	$ 576,00	4	$ 144,00
Equipamiento de cocina					**$ 2.282,58**
Detalle	**V. Total**	**V. Residual**	**V. total a depreciar**	**Vida útil en cuatrimestres**	**depreciación cuatrimestral**
Cocinas industriales	$ 3.680,00	$ 368,00	$ 3.312,00	5	$ 662,40
Refrigeradores	$ 1.700,00	$ 170,00	$ 1.530,00	5	$ 306,00
Congeladores	$ 2.400,00	$ 240,00	$ 2.160,00	5	$ 432,00
Utensilios	$ 400,00	$ 40,00	$ 360,00	5	$ 72,00
Horno	$ 785,00	$ 78,50	$ 706,50	5	$ 141,30
Trastes	$ 1.560,00	$ 156,00	$ 1.404,00	5	$ 280,80
Maquina de Café	$ 156,00	$ 15,60	$ 140,40	5	$ 28,08
Varios menores (licuadora, tostadora, etc.)	$ 2.000,00	$ 200,00	$ 1.800,00	5	$ 360,00

9.4 Anexo 4. Proyección de venta

Proyección de venta mensual (Primer cuatrimestre 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			
PREMIUM					**$ 298,50**	**$ 20.436,00**
Mini light	10	2	12	$ 6,00	$ 72,00	$ 1.872,00
Verdesolano	10	10	20	$ 6,00	$ 120,00	$ 3.120,00

Sanduche de pollo	10	5	15	$ 3,50	$ 52,50	$ 1.365,00
Piqueo marino	2	1	3	$ 10,00	$ 30,00	$ 780,00
Piqueo terrestre	2	1	3	$ 8,00	$ 24,00	$ 624,00
GOLDEN					**$ 190,00**	**$ 4.940,00**
París	5	1	6	$ 5,00	$ 30,00	$ 780,00
Texas	5	2	7	$ 6,00	$ 42,00	$ 1.092,00
New york	5	3	8	$ 5,00	$ 40,00	$ 1.040,00
guayas	10	3	13	$ 6,00	$ 78,00	$ 2.028,00
MASTER					**$ 215,00**	**$ 5.590,00**
Camarones al ajillo	3	0	3	$ 10,00	$ 30,00	$ 780,00
Camarones reventados	3	1	4	$ 10,00	$ 40,00	$ 1.040,00
Brujo asado	4	0	4	$ 15,00	$ 60,00	$ 1.560,00
Langosta gratinada	2	0	2	$ 25,00	$ 50,00	$ 1.300,00
Grill de mariscos	1	0	1	$ 35,00	$ 35,00	$ 910,00
BEBIDAS					**$ 198,50**	**$ 5.161,00**
Jugos naturales	15	5	20	$ 2,50	$ 50,00	$ 1.300,00
Batidos	10	5	15	$ 3,00	$ 45,00	$ 1.170,00
Frozen	10	5	15	$ 3,50	$ 52,50	$ 1.365,00
Chocolate caliente	5	7	12	$ 2,00	$ 24,00	$ 624,00
café y aguas aromáticas	20	7	27	$ 1,00	$ 27,00	$ 702,00
TOTAL					**$ 902,00**	**$ 36.127,00**

Proyección de venta mensual (segundo cuatrimestre 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			
PREMIUM					**$ 576,50**	**$ 20.436,00**
Mini light	20	4	24	$ 6,00	$ 144,00	$ 3.744,00
Verdesolano	20	15	35	$ 6,00	$ 210,00	$ 5.460,00
Sanduche de pollo	20	15	35	$ 3,50	$ 122,50	$ 3.185,00
Piqueo marino	4	2	6	$ 10,00	$ 60,00	$ 1.560,00
Piqueo terrestre	4	1	5	$ 8,00	$ 40,00	$ 1.040,00
GOLDEN					**$ 364,00**	**$ 9.464,00**

París	10	4	14	$ 5,00	$ 70,00	$ 1.820,00
Texas	7	4	11	$ 6,00	$ 66,00	$ 1.716,00
New york	10	8	18	$ 5,00	$ 90,00	$ 2.340,00
guayas	15	8	23	$ 6,00	$ 138,00	$ 3.588,00
MASTER					$ 415,00	$ 10.790,00
Camarones al ajillo	5	1	6	$ 10,00	$ 60,00	$ 1.560,00
Camarones reventados	5	2	7	$ 10,00	$ 70,00	$ 1.820,00
Brujo asado	7	0	7	$ 15,00	$ 105,00	$ 2.730,00
Langosta gratinada	3	0	3	$ 25,00	$ 75,00	$ 1.950,00
Grill de mariscos	2	1	3	$ 35,00	$ 105,00	$ 2.730,00
BEBIDAS					$ 354,50	$ 9.217,00
Jugos naturales	30	7	37	$ 2,50	$ 92,50	$ 2.405,00
Batidos	20	8	28	$ 3,00	$ 84,00	$ 2.184,00
Frozen	18	8	26	$ 3,50	$ 91,00	$ 2.366,00
Chocolate caliente	10	12	22	$ 2,00	$ 44,00	$ 1.144,00
café y aguas aromáticas	30	13	43	$ 1,00	$ 43,00	$ 1.118,00
TOTAL					$ 1.710,00	$ 49.907,00

Proyección de venta mensual (tercer cuatrimestres 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			
PREMIUM					$ 821,00	$ 20.436,00
Mini light	30	5	35	$ 6,00	$ 210,00	$ 5.460,00
Verdesolano	30	20	50	$ 6,00	$ 300,00	$ 7.800,00
Sanduche de pollo	30	20	50	$ 3,50	$ 175,00	$ 4.550,00
Piqueo marino	5	3	8	$ 10,00	$ 80,00	$ 2.080,00
Piqueo terrestre	5	2	7	$ 8,00	$ 56,00	$ 1.456,00
GOLDEN					$ 495,00	$ 12.870,00
París	15	5	20	$ 5,00	$ 100,00	$ 2.600,00
Texas	10	5	15	$ 6,00	$ 90,00	$ 2.340,00
New york	15	10	25	$ 5,00	$ 125,00	$ 3.250,00
guayas	20	10	30	$ 6,00	$ 180,00	$ 4.680,00
MASTER					$ 615,00	$ 15.990,00
Camarones al ajillo	7	2	9	$ 10,00	$ 90,00	$ 2.340,00

Camarones reventados	7	3	10	$ 10,00	$ 100,00	$ 2.600,00
Brujo asado	10	0	10	$ 15,00	$ 150,00	$ 3.900,00
Langosta gratinada	4	0	4	$ 25,00	$ 100,00	$ 2.600,00
Grill de mariscos	3	2	5	$ 35,00	$ 175,00	$ 4.550,00
BEBIDAS					$ 467,50	$ 12.155,00
Jugos naturales	40	10	50	$ 2,50	$ 125,00	$ 3.250,00
Batidos	25	10	35	$ 3,00	$ 105,00	$ 2.730,00
Frozen	25	10	35	$ 3,50	$ 122,50	$ 3.185,00
Chocolate caliente	15	15	30	$ 2,00	$ 60,00	$ 1.560,00
café y aguas aromáticas	40	15	55	$ 1,00	$ 55,00	$ 1.430,00
TOTAL					$ 2.398,50	$ 61.451,00

El restaurant 0 es 3 abrirá sus puertas a partir de enero del 2019 con una estimación de venta que tendrá un crecimiento cuatrimestral alcanzando un posicionamiento del mercado del 77,5% de Santa Cruz

Proyección de venta año 2019													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	$ 20.436,00	**$ 245.232,00**
GOLDEN	$ 4.940,00	$ 4.940,00	$ 4.940,00	$ 4.940,00	$ 9.464,00	$ 9.464,00	$ 9.464,00	$ 9.464,00	$ 12.870,00	$ 12.870,00	$ 12.870,00	$ 12.870,00	**$ 109.096,00**
MASTER	$ 5.590,00	$ 5.590,00	$ 5.590,00	$ 5.590,00	$ 10.790,00	$ 10.790,00	$ 10.790,00	$ 10.790,00	$ 15.990,00	$ 15.990,00	$ 15.990,00	$ 15.990,00	**$ 129.480,00**
BEBIDAS	$ 5.161,00	$ 5.161,00	$ 5.161,00	$ 5.161,00	$ 9.217,00	$ 9.217,00	$ 9.217,00	$ 9.217,00	$ 12.155,00	$ 12.155,00	$ 12.155,00	$ 12.155,00	**$ 106.132,00**
TOTAL	$ 144.508,00				$ 199.628,00				$ 245.804,00				**$ 589.940,00**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 2,50%, incrementando su participación en un 7,5% para el año 2020.

Proyección de venta año 2020													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 20.946,90	$ 20.946,90	$ 20.946,90	$ 20.946,90	$ 21.470,57	$ 21.470,57	$ 21.470,57	$ 21.470,57	$ 22.007,34	$ 22.007,34	$ 22.007,34	$ 22.007,34	**$ 257.699,24**
GOLDEN	$ 13.191,75	$ 13.191,75	$ 13.191,75	$ 13.191,75	$ 13.521,54	$ 13.521,54	$ 13.521,54	$ 13.521,54	$ 13.859,58	$ 13.859,58	$ 13.859,58	$ 13.859,58	**$ 162.291,50**
MASTER	$ 16.389,75	$ 16.389,75	$ 16.389,75	$ 16.389,75	$ 16.799,49	$ 16.799,49	$ 16.799,49	$ 16.799,49	$ 17.219,48	$ 17.219,48	$ 17.219,48	$ 17.219,48	**$ 201.634,90**
BEBIDAS	$ 12.458,88	$ 12.458,88	$ 12.458,88	$ 12.458,88	$ 12.770,35	$ 12.770,35	$ 12.770,35	$ 12.770,35	$ 13.089,61	$ 13.089,61	$ 13.089,61	$ 13.089,61	**$ 153.275,31**
TOTAL	$ 251.949,10				$ 258.247,83				$ 264.704,02				**$ 774.900,95**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 2%, incrementando su participación en un 6% para el año 2021.

Proyección de venta año 2021													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 22.447,48	$ 22.447,48	$ 22.447,48	$ 22.447,48	$ 22.896,43	$ 22.896,43	$ 22.896,43	$ 22.896,43	$ 23.354,36	$ 23.354,36	$ 23.354,36	$ 23.354,36	**$ 274.793,11**

GOLDEN	$ 14.136,77	$ 14.136,77	$ 14.136,77	$ 14.136,77	$ 14.419,51	$ 14.419,51	$ 14.419,51	$ 14.419,51	$ 14.707,90	$ 14.707,90	$ 14.707,90	$ 14.707,90	**$ 173.056,73**
MASTER	$ 17.563,87	$ 17.563,87	$ 17.563,87	$ 17.563,87	$ 17.915,15	$ 17.915,15	$ 17.915,15	$ 17.915,15	$ 18.273,45	$ 18.273,45	$ 18.273,45	$ 18.273,45	**$ 215.009,88**
BEBIDAS	$ 13.351,40	$ 13.351,40	$ 13.351,40	$ 13.351,40	$ 13.618,43	$ 13.618,43	$ 13.618,43	$ 13.618,43	$ 13.890,79	$ 13.890,79	$ 13.890,79	$ 13.890,79	**$ 163.442,47**
TOTAL	$ 269.998,10				$ 275.398,07				$ 280.906,03				**$ 826.302,20**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 1,50%, incrementando su participación en un 4,50% para el año 2022.

Proyección de venta año 2022													
Detalle / meses	**1 cuatrimestre**				**2 cuatrimestre**				**3 cuatrimestre**				
	Enero	**Febrero**	**Marzo**	**Abril**	**Mayo**	**Junio**	**Julio**	**Agosto**	**Septiembre**	**Octubre**	**Noviembre**	**Diciembre**	**Anual**
PREMIUM	$ 23.704,68	$ 23.704,68	$ 23.704,68	$ 23.704,68	$ 24.060,25	$ 24.060,25	$ 24.060,25	$ 24.060,25	$ 24.421,15	$ 24.421,15	$ 24.421,15	$ 24.421,15	**$ 288.744,30**
GOLDEN	$ 14.928,52	$ 14.928,52	$ 14.928,52	$ 14.928,52	$ 15.152,45	$ 15.152,45	$ 15.152,45	$ 15.152,45	$ 15.379,73	$ 15.379,73	$ 15.379,73	$ 15.379,73	**$ 181.842,79**
MASTER	$ 18.547,55	$ 18.547,55	$ 18.547,55	$ 18.547,55	$ 18.825,77	$ 18.825,77	$ 18.825,77	$ 18.825,77	$ 19.108,15	$ 19.108,15	$ 19.108,15	$ 19.108,15	**$ 225.925,89**
BEBIDAS	$ 14.099,16	$ 14.099,16	$ 14.099,16	$ 14.099,16	$ 14.310,64	$ 14.310,64	$ 14.310,64	$ 14.310,64	$ 14.525,30	$ 14.525,30	$ 14.525,30	$ 14.525,30	**$ 171.740,41**
TOTAL	$ 285.119,62				$ 289.396,41				$ 293.737,36				**$ 868.253,39**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 1%, incrementando su participación en un 3% para el año 2023.

Proyección de venta año 2023													
Detalle / meses	**1 cuatrimestre**				**2 cuatrimestre**				**3 cuatrimestre**				
	Enero	**Febrero**	**Marzo**	**Abril**	**Mayo**	**Junio**	**Julio**	**Agosto**	**Septiembre**	**Octubre**	**Noviembre**	**Diciembre**	**Anual**
PREMIUM	$ 24.665,36	$ 24.665,36	$ 24.665,36	$ 24.665,36	$ 24.912,02	$ 24.912,02	$ 24.912,02	$ 24.912,02	$ 25.161,14	$ 25.161,14	$ 25.161,14	$ 25.161,14	**$ 298.954,06**
GOLDEN	$ 15.533,53	$ 15.533,53	$ 15.533,53	$ 15.533,53	$ 15.688,87	$ 15.688,87	$ 15.688,87	$ 15.688,87	$ 15.845,75	$ 15.845,75	$ 15.845,75	$ 15.845,75	**$ 188.272,60**
MASTER	$ 19.299,23	$ 19.299,23	$ 19.299,23	$ 19.299,23	$ 19.492,23	$ 19.492,23	$ 19.492,23	$ 19.492,23	$ 19.687,15	$ 19.687,15	$ 19.687,15	$ 19.687,15	**$ 233.914,44**
BEBIDAS	$ 14.670,56	$ 14.670,56	$ 14.670,56	$ 14.670,56	$ 14.817,26	$ 14.817,26	$ 14.817,26	$ 14.817,26	$ 14.965,43	$ 14.965,43	$ 14.965,43	$ 14.965,43	**$ 177.813,01**
TOTAL	$ 296.674,73				$ 299.641,48				$ 302.637,89				**$ 898.954,10**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 0,50%, incrementando su participación en un 1,50% para el año 2024.

Proyección de venta año 2024													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 25.286,94	$ 25.286,94	$ 25.286,94	$ 25.286,94	$ 25.413,38	$ 25.413,38	$ 25.413,38	$ 25.413,38	$ 25.540,44	$ 25.540,44	$ 25.540,44	$ 25.540,44	**$ 304.963,05**
GOLDEN	$ 15.924,98	$ 15.924,98	$ 15.924,98	$ 15.924,98	$ 16.004,61	$ 16.004,61	$ 16.004,61	$ 16.004,61	$ 16.084,63	$ 16.084,63	$ 16.084,63	$ 16.084,63	**$ 192.056,88**
MASTER	$ 19.785,58	$ 19.785,58	$ 19.785,58	$ 19.785,58	$ 19.884,51	$ 19.884,51	$ 19.884,51	$ 19.884,51	$ 19.983,94	$ 19.983,94	$ 19.983,94	$ 19.983,94	**$ 238.616,13**
BEBIDAS	$ 15.040,26	$ 15.040,26	$ 15.040,26	$ 15.040,26	$ 15.115,46	$ 15.115,46	$ 15.115,46	$ 15.115,46	$ 15.191,04	$ 15.191,04	$ 15.191,04	$ 15.191,04	**$ 181.387,06**
TOTAL	$ 304.151,08				$ 305.671,84				$ 307.200,20				**$ 917.023,12**

El plan de posicionamiento de mercado del restaurant 0 es 3, se basa en un crecimiento cuatrimestral del 0,50%, incrementando su participación en un 1,50% para el año 2024.

Proyección de venta año 2025													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 25.668,15	$ 25.668,15	$ 25.668,15	$ 25.668,15	$ 25.796,49	$ 25.796,49	$ 25.796,49	$ 25.796,49	$ 25.925,47	$ 25.925,47	$ 25.925,47	$ 25.925,47	**$ 309.560,41**
GOLDEN	$ 16.165,05	$ 16.165,05	$ 16.165,05	$ 16.165,05	$ 16.245,88	$ 16.245,88	$ 16.245,88	$ 16.245,88	$ 16.327,11	$ 16.327,11	$ 16.327,11	$ 16.327,11	**$ 194.952,16**
MASTER	$ 20.083,85	$ 20.083,85	$ 20.083,85	$ 20.083,85	$ 20.184,27	$ 20.184,27	$ 20.184,27	$ 20.184,27	$ 20.285,20	$ 20.285,20	$ 20.285,20	$ 20.285,20	**$ 242.213,30**
BEBIDAS	$ 15.267,00	$ 15.267,00	$ 15.267,00	$ 15.267,00	$ 15.343,33	$ 15.343,33	$ 15.343,33	$ 15.343,33	$ 15.420,05	$ 15.420,05	$ 15.420,05	$ 15.420,05	**$ 184.121,49**
TOTAL	$ 308.736,20				$ 310.279,88				$ 311.831,28				**$ 930.847,36**

9.5 Anexo 5. Sueldos y Salarios

Sueldos, Salarios y Provisiones							
Gastos personal	Sueldo	Aporte patronal 11,75%	Decimo tercero (suido/12)	Decimo cuarto (sbu 658,80)/12	Fondo de reserva	Vacaciones (sueldo/24)	Total mes
Gerente	$ 1.800,00	$ 211,50	$ 150,00	$ 54,90	$ -	$ 75,00	$ 2.291,40
Asistente gerencial	$ 1.200,00	$ 141,00	$ 100,00	$ 54,90	$ -	$ 50,00	$ 1.545,90
Jefe de caja	$ 850,00	$ 99,88	$ 70,83	$ 54,90	$ -	$ 35,42	$ 1.111,03
Cajero	$ 750,00	$ 88,13	$ 62,50	$ 54,90	$ -	$ 31,25	$ 986,78
Chef ejecutivo	$ 1.800,00	$ 211,50	$ 150,00	$ 54,90	$ -	$ 75,00	$ 2.291,40
Sub-chef	$ 1.200,00	$ 141,00	$ 100,00	$ 54,90	$ -	$ 50,00	$ 1.545,90
Asistente de cocina	$ 800,00	$ 94,00	$ 66,67	$ 54,90	$ -	$ 33,33	$ 1.048,90
Posillero	$ 750,00	$ 88,13	$ 62,50	$ 54,90	$ -	$ 31,25	$ 986,78
Jefe de mesero	$ 850,00	$ 99,88	$ 70,83	$ 54,90	$ -	$ 35,42	$ 1.111,03

Mesero 2	$ 800,00	$ 94,00	$ 66,67	$ 54,90	$ -	$ 33,33	$ 1.048,90
Mesero 3	$ 800,00	$ 94,00	$ 66,67	$ 54,90	$ -	$ 33,33	$ 1.048,90
Mesero 4	$ 800,00	$ 94,00	$ 66,67	$ 54,90	$ -	$ 33,33	$ 1.048,90
Repartidor	$ 800,00	$ 94,00	$ 66,67	$ 54,90	$ -	$ 33,33	$ 1.048,90
Costo Mensual							$ 17.114,70

Sueldos, Salarios y Provisiones anuales													
	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
Detalle / meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
Gerente	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	**$ 27.496,80**
Asistente gerencial	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	**$ 18.550,80**
Jefe de caja	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	**$ 13.332,30**
Cajero	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	**$ 11.841,30**
Chef ejecutivo	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	$ 2.291,40	**$ 27.496,80**
Sub-chef	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	$ 1.545,90	**$ 18.550,80**
Posillero	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	**$ 12.586,80**
Jefe de mesero	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	$ 986,78	**$ 11.841,30**
Mesero 1	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	$ 1.111,03	**$ 13.332,30**
Mesero 2	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	**$ 12.586,80**
Mesero 3	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	**$ 12.586,80**
Mesero 4	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	**$ 12.586,80**
Repartidor	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	$ 1.048,90	**$ 12.586,80**

TOTAL	$ 68.458,80	$ 68.458,80	$ 68.458,80	**$ 205.376,40**

9.6 Anexo 6. Servicios Básicos

Gastos personal	Mensual
Luz	$ 150,00
Teléfono	$ 100,00
Agua	$ 60,00
Internet	$ 50,00
Combustible	$ 60,00
Telefonía Móvil	$ 120,00
TV cable	$ 42,00
Costo mensual	$ 582,00

Servicio Básicos Anuales													
	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
Detalle / meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
Luz	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	$ 150,00	**$ 1.800,00**
Teléfono	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	$ 100,00	**$ 1.200,00**
Agua	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	**$ 720,00**
Internet	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	$ 45,00	**$ 540,00**
Combustible	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	**$ 720,00**

Telefonía Móvil	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	$ 120,00	**$ 1.440,00**
TV cable	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	$ 42,00	**$ 504,00**
Total	$ 2.308,00				$ 2.308,00				$ 2.308,00				**$ 6.924,00**

9.7 Anexo 7.Costo de materia prima por plato

Costo de Materia Prima por Plato							
PREMIUM							
Mini light	Ingredientes	2 panes	2 porciones de queso (12 porciones x queso) (3,50/12=$0,30)	2 tajadas de mortadela (20 porciones x paquete) ($5,00/20=$0,20)	jugo de Fruta (30 porciones x preparada) ($15,00/30=$0,.50)	Insumos	Total
	Valor	$ 0,50	$ 0,60	$ 0,50	$ 1,00	$ 0,12	$ 2,72
Verdesolano	Ingredientes	3 verdes	2 porciones de que (6 porción X queso) (3,50/6=$0,59)	insumos	-	-	Total
	Valor	$ 1,50	$ 1,18	$ 0,25	-	-	$ 2,93
Sanduche de pollo	Ingredientes	Pan	pollo (2 porciones x libra) ($2,30/3=$1,15)	Tomate (10 porciones x libra) ($1,00/10=$0,10)	lechuga (10 porción x lechuga) ($3,50/10=$0,35	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 0,35	$ 1,15	$ 0,10	$ 0,35	$ 0,25	$ 2,20
Piqueo marino	Ingredientes	pescado (3 porciones x libra) ($2,00/3=$0,67)	camarón (4 porciones x libra) ($5,00/4=$1,25)	pulpo (4 porciones x libra) ($4,00/4=$1,00)	calamar (4 porciones x libra) ($3,50/4=$0,88)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 0,67	$ 1,25	$ 1,00	$ 0,88	$ 0,80	$ 4,60
Piqueo terrestre	Ingredientes	carne de res (4 porciones x libra) ($3,75/4=$0,94)	carne de chancho (4 porciones x libra) ($4,00/4=$1,00)	pollo (2 porciones x libra) ($2,40/2=$1,20)	insumos y aderezo	-	Total
	Valor	$ 0,94	$ 1,00	$ 1,20	$ 0,80	-	$ 3,94
GOLDEN							
París	Ingredientes	fideos (8 porción x paquete) ($6,00/10=$0,60)	queso (8 porciones X queso) (3,50/8=$0,44)	carne de res (5 porciones x libra) ($3,75/5=$0,75)	pollo (5 porciones x libra) ($2,30/5=$0,46)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 0,60	$ 0,44	$ 0,75	$ 0,46	$ 0,50	$ 2,75
Texas	Ingredientes	pollo (3 porciones x 2 libra) ($4,60/3=$1,54)	adore	insumos y aderezo	papa (2 porciones x libra) ($0,70/2=$0,35)	-	Total
	Valor	$ 1,54	$ 0,35	$ 0,80	$ 0,35	-	$ 3,04
New york	Ingredientes	carne de res (4 porciones x libra) ($3,75/4=$0,94)	queso (12 porción x queso) (3,50/12=$0,30)	tocino (18 porción x paquete) ($5,50/18=$0,31)	tomate, lechuga y huevo	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 0,94	$ 0,30	$ 0,31	$ 0,50	$ 0,50	$ 2,55
Guayas	Ingredientes	carnes (3 porciones x libra) ($3,60/3=$1,20)	arroz y menestra (30 porción x parada) ($25,00/30=$0,84)	verde (1 porción x unidad) ($0,34)	ensalada (10 porción x parada) ($5,00/10=$0,50)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 1,20	$ 0,84	$ 0,34	$ 0,50	$ 0,50	$ 3,38

MASTER							
Camarones al ajillo	Ingredientes	camarón (3 porciones x 2 libra) ($10,00/3=$3,34)	arroz (30 porción x parada) ($12,00/30=$0,40)	verde (1 porción x unidad) ($0,34)	insumos y aderezo	-	Total
	Valor	$ 3,34	$ 0,40	$ 0,34	$ 1,00	-	$ 5,08

Camarones reventados	Ingredientes	camarón (3 porciones x 2 libra) ($10,00/3=$3,34)	arroz (30 porción x parada) ($12,00/30=$0,40)	papa (2 porciones x libra) ($0,70/2=$0,35)	ensalada (10 porción x parada) ($5,00/10=$0,50)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 3,34	$ 0,40	$ 0,35	$ 0,50	$ 0,50	$ 5,09
Brujo asado	Ingredientes	pescado (1 porciones x 2 libra) ($2,50/2=$5,00)	arroz (30 porción x parada) ($12,00/30=$0,40)	verde (1 porción x unidad) ($0,34)	ensalada (10 porción x parada) ($5,00/10=$0,50)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 5,00	$ 0,40	$ 0,34	$ 0,50	$ 1,20	$ 7,44
Langosta gratinada	Ingredientes	langosta (1 porciones x 2 libra) ($6,50/2=$13,00)	arroz (30 porción x parada) ($12,00/30=$0,40)	verde (1 porción x unidad) ($0,34)	ensalada (10 porción x parada) ($5,00/10=$0,50)	insumos y aderezo	Total
	Valor	$ 13,00	$ 0,40	$ 0,34	$ 0,50	$ 0,50	$ 14,74
Grill de mariscos	Ingredientes	pescado (1 porciones x 1,5libra) ($3 x 1,50=$4,50)	camarón (1 porciones x libra) ($6,50)	pulpo (3 porciones x 2libra) ($8,00/3=$2,67)	calamar (3 porciones x 2libra) ($7,00/3=$2,34)	churo, insumos, aderezo, papas, ensalada y salsa	Total
	Valor	$ 4,50	$ 6,50	$ 2,67	$ 2,34	$ 4,20	$ 20,21
BEBIDAS							
Jugos naturales	Ingredientes	pulpa (8 porciones x kilo) ($5.50/6=$0,92)	agua (20 porción x bidón) ($2,00/20=$0,10)	azúcar (20 porciones x kilo) ($1,50/20=$0,08)	-	-	Total
	Valor	$ 0,92	$ 0,20	$ 0,08	-	-	$ 1,20
Batidos	Ingredientes	leche (2 porciones x litro) ($1,00/2=$0,50)	pulpa (8 porciones x kilo) ($5.50/6=$0,92)	escancia (20 porción x bidón) ($1,50/20=$0,08)	azúcar (20 porciones x kilo) ($1,50/20=$0,08)	-	Total
	Valor	$ 0,50	$ 0,92	$ 0,20	$ 0,08	-	$ 1,70
Frozen	Ingredientes	leche (2 porciones x litro) ($1,00/2=$0,50)	pulpa (8 porciones x kilo) ($5.50/6=$0,92)	escancia (20 porción x bidón) ($1,50/20=$0,08)	azúcar (20 porciones x kilo) ($1,50/20=$0,08)	hielo (10porcion x paquete) ($1,00/10=$0,10)	Total
	Valor	$ 0,50	$ 0,92	$ 0,20	$ 0,08	$ 0,10	$ 1,80
Chocolate caliente	Ingredientes	leche (4 porciones x litro) ($1,00/4=$0,25)	azúcar (20 porciones x kilo) ($1,50/20=$0,08)	chocolate (20 porción x tabla) ($5,00/20=$0,25)	especies (20 porción x parada) ($3,00/20=$0,15	-	Total
	Valor	$ 0,25	$ 0,08	$ 0,25	$ 0,15	-	$ 0,73
café y aguas aromáticas	Ingredientes	agua (20 porción x bidón) ($2,00/20=$0,10)	azúcar (20 porciones x kilo) ($1,50/20=$0,08)	té o café (28 porción x paquete) ($1,35/28=$0,05)	-	-	Total
	Valor	$ 0,20	$ 0,08	$ 0,05	-	-	$ 0,33

9.8 Anexo 8. Estimación de inflación promedio

Inflación mensual (Septiembre 2014-agosto 2016) Banco Central del Ecuador		
	Mes	INFLACION
1	Agosto-31-2016	1,42%
2	Julio-31-2016	1,58%
3	Junio-30-2016	1,59%
4	Mayo-31-2016	1,63%
5	Abril-30-2016	1,78%
6	Marzo-31-2016	2,32%
7	Febrero-29-2016	2,60%
8	Enero-31-2016	3,09%
9	Diciembre-31-2015	3,38%
10	Noviembre-30-2015	3,40%
11	Octubre-31-2015	3,48%
12	Septiembre-30-2015	3,78%
13	Agosto-31-2015	4,14%
14	Julio-31-2015	4,36%
15	Junio-30-2015	4,87%
16	Mayo-31-2015	4,55%
17	Abril-30-2015	4,32%
18	Marzo-31-2015	3,76%
19	Febrero-28-2015	4,05%
20	Enero-31-2015	3,53%
21	Diciembre-31-2014	3,67%
22	Noviembre-30-2014	3,76%
23	Octubre-31-2014	3,98%
24	Septiembre-30-2014	4,19%
Inflación Promedio		**3,30%**

9.9 Anexo 9. Proyección de costo de Materia Prima en referencia a la Proyección de Venta

Proyección de materia prima por cada mes (Primer cuatrimestre 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			
PREMIUM					**$ 149,86**	**$ 3.896,36**
Mini light	$ 10,00	$ 2,00	$ 12,00	$ 2,72	$ 32,64	$ 848,64
Verdesolano	$ 10,00	$ 10,00	$ 20,00	$ 2,93	$ 58,60	$ 1.523,60
Sanduche de pollo	$ 10,00	$ 5,00	$ 15,00	$ 2,20	$ 33,00	$ 858,00
Piqueo marino	$ 2,00	$ 1,00	$ 3,00	$ 4,60	$ 13,80	$ 358,80
Piqueo terrestre	$ 2,00	$ 1,00	$ 3,00	$ 3,94	$ 11,82	$ 307,32
GOLDEN					**$ 102,12**	**$ 2.655,12**
París	$ 5,00	$ 1,00	$ 6,00	$ 2,75	$ 16,50	$ 429,00
Texas	$ 5,00	$ 2,00	$ 7,00	$ 3,04	$ 21,28	$ 553,28
New york	$ 5,00	$ 3,00	$ 8,00	$ 2,55	$ 20,40	$ 530,40
guayas	$ 10,00	$ 3,00	$ 13,00	$ 3,38	$ 43,94	$ 1.142,44
MASTER					**$ 115,05**	**$ 2.991,30**
Camarones al ajillo	$ 3,00	$ 0,00	$ 3,00	$ 5,08	$ 15,24	$ 396,24
Camarones reventados	$ 3,00	$ 1,00	$ 4,00	$ 5,09	$ 20,36	$ 529,36
Brujo asado	$ 4,00	$ 0,00	$ 4,00	$ 7,44	$ 29,76	$ 773,76
Langosta gratinada	$ 2,00	$ 0,00	$ 2,00	$ 14,74	$ 29,48	$ 766,48
Grill de mariscos	$ 1,00	$ 0,00	$ 1,00	$ 20,21	$ 20,21	$ 525,46
BEBIDAS					**$ 78,12**	**$ 2.031,12**
Jugos naturales	$ 15,00	$ 5,00	$ 20,00	$ 1,20	$ 24,00	$ 624,00
Batidos	$ 10,00	$ 5,00	$ 15,00	$ 1,70	$ 25,50	$ 663,00
Frozen	$ 10,00	$ 5,00	$ 15,00	$ 0,73	$ 10,95	$ 284,70
Chocolate caliente	$ 5,00	$ 7,00	$ 12,00	$ 0,73	$ 8,76	$ 227,76
café y aguas aromáticas	$ 20,00	$ 7,00	$ 27,00	$ 0,33	$ 8,91	$ 231,66
TOTAL					**$ 445,15**	**$ 11.573,90**

Proyección de materia prima por cada mes (segundo cuatrimestre 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			
PREMIUM					**$ 292,13**	**$ 7.595,38**
Mini light	$ 20,00	$ 4,00	$ 24,00	$ 2,72	$ 65,28	$ 1.697,28
Verdesolano	$ 20,00	$ 15,00	$ 35,00	$ 2,93	$ 102,55	$ 2.666,30
Sanduche de pollo	$ 20,00	$ 15,00	$ 35,00	$ 2,20	$ 77,00	$ 2.002,00
Piqueo marino	$ 4,00	$ 2,00	$ 6,00	$ 4,60	$ 27,60	$ 717,60
Piqueo terrestre	$ 4,00	$ 1,00	$ 5,00	$ 3,94	$ 19,70	$ 512,20
GOLDEN					**$ 195,58**	**$ 5.085,08**
París	$ 10,00	$ 4,00	$ 14,00	$ 2,75	$ 38,50	$ 1.001,00
Texas	$ 7,00	$ 4,00	$ 11,00	$ 3,04	$ 33,44	$ 869,44
New york	$ 10,00	$ 8,00	$ 18,00	$ 2,55	$ 45,90	$ 1.193,40
guayas	$ 15,00	$ 8,00	$ 23,00	$ 3,38	$ 77,74	$ 2.021,24
MASTER					**$ 223,04**	**$ 5.799,04**
Camarones al ajillo	$ 5,00	$ 1,00	$ 6,00	$ 5,08	$ 30,48	$ 792,48
Camarones reventados	$ 5,00	$ 2,00	$ 7,00	$ 5,09	$ 35,63	$ 926,38
Brujo asado	$ 7,00	$ 0,00	$ 7,00	$ 7,44	$ 52,08	$ 1.354,08
Langosta gratinada	$ 3,00	$ 0,00	$ 3,00	$ 14,74	$ 44,22	$ 1.149,72
Grill de mariscos	$ 2,00	$ 1,00	$ 3,00	$ 20,21	$ 60,63	$ 1.576,38
BEBIDAS					**$ 141,23**	**$ 3.671,98**
Jugos naturales	$ 30,00	$ 7,00	$ 37,00	$ 1,20	$ 44,40	$ 1.154,40
Batidos	$ 20,00	$ 8,00	$ 28,00	$ 1,70	$ 47,60	$ 1.237,60
Frozen	$ 18,00	$ 8,00	$ 26,00	$ 0,73	$ 18,98	$ 493,48
Chocolate caliente	$ 10,00	$ 12,00	$ 22,00	$ 0,73	$ 16,06	$ 417,56
café y aguas aromáticas	$ 30,00	$ 13,00	$ 43,00	$ 0,33	$ 14,19	$ 368,94
TOTAL					**$ 851,98**	**$ 22.151,48**

Proyección de materia prima por cada mes (tercer cuatrimestre 2018)						
MENU	CATIDAD DIARIA			V. UNIT	V.T. DIAR	V. MENSUAL (26 días por mes)
	LOCAL	ENTREGA A DOMICILIO	TOTAL			

PREMIUM					**$ 416,08**	**$ 10.818,08**
Mini light	$ 30,00	$ 5,00	$ 35,00	$ 2,72	$ 95,20	$ 2.475,20
Verdesolano	$ 30,00	$ 20,00	$ 50,00	$ 2,93	$ 146,50	$ 3.809,00
Sanduche de pollo	$ 30,00	$ 20,00	$ 50,00	$ 2,20	$ 110,00	$ 2.860,00
Piqueo marino	$ 5,00	$ 3,00	$ 8,00	$ 4,60	$ 36,80	$ 956,80
Piqueo terrestre	$ 5,00	$ 2,00	$ 7,00	$ 3,94	$ 27,58	$ 717,08
GOLDEN					**$ 265,75**	**$ 6.909,50**
París	$ 15,00	$ 5,00	$ 20,00	$ 2,75	$ 55,00	$ 1.430,00
Texas	$ 10,00	$ 5,00	$ 15,00	$ 3,04	$ 45,60	$ 1.185,60
New york	$ 15,00	$ 10,00	$ 25,00	$ 2,55	$ 63,75	$ 1.657,50
guayas	$ 20,00	$ 10,00	$ 30,00	$ 3,38	$ 101,40	$ 2.636,40
MASTER					**$ 331,03**	**$ 8.606,78**
Camarones al ajillo	$ 7,00	$ 2,00	$ 9,00	$ 5,08	$ 45,72	$ 1.188,72
Camarones reventados	$ 7,00	$ 3,00	$ 10,00	$ 5,09	$ 50,90	$ 1.323,40
Brujo asado	$ 10,00	$ 0,00	$ 10,00	$ 7,44	$ 74,40	$ 1.934,40
Langosta gratinada	$ 4,00	$ 0,00	$ 4,00	$ 14,74	$ 58,96	$ 1.532,96
Grill de mariscos	$ 3,00	$ 2,00	$ 5,00	$ 20,21	$ 101,05	$ 2.627,30
BEBIDAS					**$ 185,10**	**$ 4.812,60**
Jugos naturales	$ 40,00	$ 10,00	$ 50,00	$ 1,20	$ 60,00	$ 1.560,00
Batidos	$ 25,00	$ 10,00	$ 35,00	$ 1,70	$ 59,50	$ 1.547,00
Frozen	$ 25,00	$ 10,00	$ 35,00	$ 0,73	$ 25,55	$ 664,30
Chocolate caliente	$ 15,00	$ 15,00	$ 30,00	$ 0,73	$ 21,90	$ 569,40
café y aguas aromáticas	$ 40,00	$ 15,00	$ 55,00	$ 0,33	$ 18,15	$ 471,90
TOTAL					**$ 1.197,96**	**$ 31.146,96**

LA PROYECCION DE consumo de materia prima para el año 2019, se lo realiza en base a la proyección de ventas propuesta para este año, se considera que la producción aumenta cada cuatrimestre.

Proyección de venta año 2019													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 3.896,36	$ 3.896,36	$ 3.896,36	$ 3.896,36	$ 7.595,38	$ 7.595,38	$ 7.595,38	$ 7.595,38	$ 10.818,08	$ 10.818,08	$ 10.818,08	$ 10.818,08	**$ 89.239,28**
GOLDEN	$ 2.655,12	$ 2.655,12	$ 2.655,12	$ 2.655,12	$ 5.085,08	$ 5.085,08	$ 5.085,08	$ 5.085,08	$ 6.909,50	$ 6.909,50	$ 6.909,50	$ 6.909,50	**$ 58.598,80**
MASTER	$ 2.991,30	$ 2.991,30	$ 2.991,30	$ 2.991,30	$ 5.799,04	$ 5.799,04	$ 5.799,04	$ 5.799,04	$ 8.606,78	$ 8.606,78	$ 8.606,78	$ 8.606,78	**$ 69.588,48**
BEBIDAS	$ 2.031,12	$ 2.031,12	$ 2.031,12	$ 2.031,12	$ 3.671,98	$ 3.671,98	$ 3.671,98	$ 3.671,98	$ 4.812,60	$ 4.812,60	$ 4.812,60	$ 4.812,60	**$ 42.062,80**
Total	$ 46.295,60				$ 88.605,92				$ 124.587,84				**$ 259.489,36**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2020, tendrá un aumento AUNUAL DEL 7,5%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 2,50%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2020													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 11.454,45	$ 11.454,45	$ 11.454,45	$ 11.454,45	$ 11.740,81	$ 11.740,81	$ 11.740,81	$ 11.740,81	$ 12.034,34	$ 12.034,34	$ 12.034,34	$ 12.034,34	**$ 140.918,41**
GOLDEN	$ 7.315,95	$ 7.315,95	$ 7.315,95	$ 7.315,95	$ 7.498,85	$ 7.498,85	$ 7.498,85	$ 7.498,85	$ 7.686,32	$ 7.686,32	$ 7.686,32	$ 7.686,32	**$ 90.004,49**
MASTER	$ 9.113,07	$ 9.113,07	$ 9.113,07	$ 9.113,07	$ 9.340,90	$ 9.340,90	$ 9.340,90	$ 9.340,90	$ 9.574,42	$ 9.574,42	$ 9.574,42	$ 9.574,42	**$ 112.113,59**
BEBIDAS	$ 5.095,70	$ 5.095,70	$ 5.095,70	$ 5.095,70	$ 5.223,09	$ 5.223,09	$ 5.223,09	$ 5.223,09	$ 5.353,67	$ 5.353,67	$ 5.353,67	$ 5.353,67	**$ 62.689,86**
Total	$ 131.916,72				$ 135.214,64				$ 138.595,00				**$ 405.726,36**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2021, tendrá un aumento AUNUAL DEL 6%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 2%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2021													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 12.680,10	$ 12.680,10	$ 12.680,10	$ 12.680,10	$ 12.933,70	$ 12.933,70	$ 12.933,70	$ 12.933,70	$ 13.192,37	$ 13.192,37	$ 13.192,37	$ 13.192,37	**$ 155.224,68**
GOLDEN	$ 8.098,77	$ 8.098,77	$ 8.098,77	$ 8.098,77	$ 8.260,74	$ 8.260,74	$ 8.260,74	$ 8.260,74	$ 8.425,96	$ 8.425,96	$ 8.425,96	$ 8.425,96	**$ 99.141,90**
MASTER	$ 10.088,19	$ 10.088,19	$ 10.088,19	$ 10.088,19	$ 10.289,95	$ 10.289,95	$ 10.289,95	$ 10.289,95	$ 10.495,75	$ 10.495,75	$ 10.495,75	$ 10.495,75	**$ 123.495,55**
BEBIDAS	$ 5.640,95	$ 5.640,95	$ 5.640,95	$ 5.640,95	$ 5.753,77	$ 5.753,77	$ 5.753,77	$ 5.753,77	$ 5.868,84	$ 5.868,84	$ 5.868,84	$ 5.868,84	**$ 69.054,24**
Total	$ 146.032,01				$ 148.952,65				$ 151.931,70				**$ 446.916,37**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2022, tendrá un aumento AUNUAL DEL 4,50%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 1,50%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2022													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 13.434,45	$ 13.434,45	$ 13.434,45	$ 13.434,45	$ 13.635,96	$ 13.635,96	$ 13.635,96	$ 13.635,96	$ 13.840,50	$ 13.840,50	$ 13.840,50	$ 13.840,50	**$ 163.643,66**
GOLDEN	$ 8.580,57	$ 8.580,57	$ 8.580,57	$ 8.580,57	$ 8.709,28	$ 8.709,28	$ 8.709,28	$ 8.709,28	$ 8.839,92	$ 8.839,92	$ 8.839,92	$ 8.839,92	**$ 104.519,09**
MASTER	$ 10.688,34	$ 10.688,34	$ 10.688,34	$ 10.688,34	$ 10.848,67	$ 10.848,67	$ 10.848,67	$ 10.848,67	$ 11.011,40	$ 11.011,40	$ 11.011,40	$ 11.011,40	**$ 130.193,62**
BEBIDAS	$ 5.976,53	$ 5.976,53	$ 5.976,53	$ 5.976,53	$ 6.066,18	$ 6.066,18	$ 6.066,18	$ 6.066,18	$ 6.157,17	$ 6.157,17	$ 6.157,17	$ 6.157,17	**$ 72.799,56**
Total	$ 154.719,58				$ 157.040,37				$ 159.395,97				**$ 471.155,92**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2023, tendrá un aumento AUNUAL DEL 3%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 1%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2023													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 14.440,21	$ 14.440,21	$ 14.440,21	$ 14.440,21	$ 14.584,61	$ 14.584,61	$ 14.584,61	$ 14.584,61	$ 14.730,46	$ 14.730,46	$ 14.730,46	$ 14.730,46	**$ 175.021,15**
GOLDEN	$ 9.222,95	$ 9.222,95	$ 9.222,95	$ 9.222,95	$ 9.315,18	$ 9.315,18	$ 9.315,18	$ 9.315,18	$ 9.408,33	$ 9.408,33	$ 9.408,33	$ 9.408,33	**$ 111.785,88**
MASTER	$ 11.488,52	$ 11.488,52	$ 11.488,52	$ 11.488,52	$ 11.603,41	$ 11.603,41	$ 11.603,41	$ 11.603,41	$ 11.719,44	$ 11.719,44	$ 11.719,44	$ 11.719,44	**$ 139.245,46**
BEBIDAS	$ 6.423,96	$ 6.423,96	$ 6.423,96	$ 6.423,96	$ 6.488,20	$ 6.488,20	$ 6.488,20	$ 6.488,20	$ 6.553,09	$ 6.553,09	$ 6.553,09	$ 6.553,09	**$ 77.861,02**
Total	$ 166.302,60				$ 167.965,63				$ 169.645,28				**$ 503.913,52**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2024, tendrá un aumento AUNUAL DEL 1,50%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 0,50%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2024													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 15.292,65	$ 15.292,65	$ 15.292,65	$ 15.292,65	$ 15.369,11	$ 15.369,11	$ 15.369,11	$ 15.369,11	$ 15.445,96	$ 15.445,96	$ 15.445,96	$ 15.445,96	**$ 184.430,87**
GOLDEN	$ 9.767,40	$ 9.767,40	$ 9.767,40	$ 9.767,40	$ 9.816,24	$ 9.816,24	$ 9.816,24	$ 9.816,24	$ 9.865,32	$ 9.865,32	$ 9.865,32	$ 9.865,32	**$ 117.795,87**
MASTER	$ 12.166,71	$ 12.166,71	$ 12.166,71	$ 12.166,71	$ 12.227,55	$ 12.227,55	$ 12.227,55	$ 12.227,55	$ 12.288,68	$ 12.288,68	$ 12.288,68	$ 12.288,68	**$ 146.731,76**
BEBIDAS	$ 6.803,19	$ 6.803,19	$ 6.803,19	$ 6.803,19	$ 6.837,20	$ 6.837,20	$ 6.837,20	$ 6.837,20	$ 6.871,39	$ 6.871,39	$ 6.871,39	$ 6.871,39	**$ 82.047,09**
Total	$ 176.119,80				$ 177.000,40				$ 177.885,40				**$ 531.005,59**

LA PROYECCION de consumo de materia prima para el AÑO 2024, tendrá un aumento AUNUAL DEL 1,50%, CON UN CRICIMIENTO CUATRIMESTRAL DEL 0,50%. HA ESTO SE LE DEBE SUMAR UN INCREMENTO DEL 3,30% DE INFLACION.

Proyección de venta año 2025													
Detalle / meses	1 cuatrimestre				2 cuatrimestre				3 cuatrimestre				
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
PREMIUM	$ 16.035,45	$ 16.035,45	$ 16.035,45	$ 16.035,45	$ 16.115,63	$ 16.115,63	$ 16.115,63	$ 16.115,63	$ 16.196,21	$ 16.196,21	$ 16.196,21	$ 16.196,21	**$ 193.389,16**
GOLDEN	$ 10.241,83	$ 10.241,83	$ 10.241,83	$ 10.241,83	$ 10.293,04	$ 10.293,04	$ 10.293,04	$ 10.293,04	$ 10.344,51	$ 10.344,51	$ 10.344,51	$ 10.344,51	**$ 123.517,52**
MASTER	$ 12.757,68	$ 12.757,68	$ 12.757,68	$ 12.757,68	$ 12.821,47	$ 12.821,47	$ 12.821,47	$ 12.821,47	$ 12.885,58	$ 12.885,58	$ 12.885,58	$ 12.885,58	**$ 153.858,91**
BEBIDAS	$ 7.133,63	$ 7.133,63	$ 7.133,63	$ 7.133,63	$ 7.169,30	$ 7.169,30	$ 7.169,30	$ 7.169,30	$ 7.205,15	$ 7.205,15	$ 7.205,15	$ 7.205,15	**$ 86.032,33**
Total	$ 184.674,39				$ 185.597,77				$ 186.525,75				**$ 556.797,92**

9.10 Anexo 3. Método (capacitación)

El restaurant 0 es 3, tiene como política que cada empleado precise de un mínimo de 30 horas de capacitación anual. Por tal razón crea seminarios cuatrimestrales totalmente gratuitos por parte de la empresa y esto con la finalidad de garantizar la excelencia del servicio en todas sus aéreas Para la capacitación del personal se contratara 2 profesionales de la localidad, y un tercero de la parte continental las Capacitaciones se las realizaran fuera de las instalaciones de restaurant, se alquilaran lugares como ranchos, quintas u hoteles.

Capacitaciones con profesionales de la localidad			
Cant	descripción	v. unitario	v. total
2	servicios profesionales	$ 350,00	$ 700,00
2	alquiler de sitios	$ 200,00	$ 400,00
2	lunch para 15 personas	$ 160,00	$ 320,00
2	transportes	$ 60,00	$ 120,00
2	premios	$ 50,00	$ 100,00
total		**$ 820,00**	**$ 1.640,00**

Capacitaciones con profesionales del continente			
Cant	descripción	v. unitario	v. total
1	servicios profesionales	$ 350,00	$ 350,00
1	avión, estadía	$ 600,00	$ 600,00
1	alquiler de sitios	$ 200,00	$ 200,00
1	lunch para 15 personas	$ 160,00	$ 160,00
1	trasportes	$ 60,00	$ 60,00
1	premios	$ 50,00	$ 50,00
total			$ 1.420,00

Capacitaciones anual			
Cant	descripción	v. unitario	v. total
2	capact. Con profesiones locales	$ 820,00	$ 1.640,00
1	capact. Con profesiones del continente	$ 1.560,00	$ 1.560,00
total anual			**$ 3.200,00**

9.11 Anexo 11. Medio Ambiente (Responsabilidad Social)

Personal: El restaurant 0 es 3, tiene como política el contratar el 92% de mano de obra de la localidad, y tan solo el 8% de la parte continental o extranjera.

Sociedad: El restaurant 0 es 3, será auspiciante de los distintos torneos de futbol, otorgara un premio de 45 cenas gratuitas para los tres campeones de las 3 ligas de la localidad.

Sociedad			
costo anual			
Cant.	Descripción	V. Unitario	V. Total
45	cenas	$ 25,00	$ 1.125,00
45	recuerdos	$ 8,00	$ 360,00
V. Anual			$ 1.485,00

Fomento de artistas locales: Crear espacios de participación, para los talentos de la localidad con diferentes expresiones artísticas, y pagarle un incentivo por presentación.
las presentaciones se realizaran los días viernes, sábados y domingos brindando el espacio a un artista por noche, se considera que el año tiene 52 semanas, teniendo como resultado 156 presentaciones anuales.

Fomento de artistas locales			
costo anual			
Cant.	Descripción	V. Unitario	V. Total
156	presentación (52 semanas x 3 presentaciones) (Viernes, Sábado y Domingo)	$ 30,00	$ 4.680,00
V. Anual			$ 4.680,00

Costo anual total

costo anual			
Cant.	Descripción	V. Unitario	V. Total
1	Sociedad	$ 1.485,00	$ 1.485,00
1	Fomento de artistas locales	$ 4.680,00	$ 4.680,00
V. Anual			**$ 6.165,00**

9.12 Anexo 12. Tabla para el pago del Impuesto a la Renta (SRI)

Tabla para el cálculo del impuesto a la renta			
Año 2016 - En dólares			
Fracción Básica	**Exceso Hasta**	**Impuesto Fracción Básica**	**Impuesto Fracción Excedente**
0	11.170	0	0%
11.170	14.240	0	5%
14.240	17.800	153	10%
17.800	21.370	509	12%
21.370	42.740	938	15%
42.740	64.090	4.143	20%
64.090	85.470	8.413	25%
85.470	113.940	13.758	30%
113.940	En adelante	22.299	35%

Fuente: servicio de Rentas Internas

9.13 Anexo 13. Flujo de Caja

Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Inversión Inicial	-$ 203.405,03								$ 0,00
Ventas		**$ 589.940,00**	**$ 774.900,95**	**$ 826.302,20**	**$ 868.253,39**	**$ 898.954,10**	**$ 917.023,12**	**$ 930.847,36**	**$ 4.875.373,76**
Amortización		*-$ 33.900,96*	*-$ 33.900,96*	*-$ 33.900,96*	*-$ 33.900,96*	*-$ 33.900,96*	*-$ 33.901,20*		**-$ 203.406,00**
Depreciación		-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	-$ 12.865,38	**-$ 77.192,28**
Pro. Mantenimiento		-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	-$ 1.140,00	**-$ 6.840,00**
Sueldos y salarios		-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	-$ 205.376,40	**-$ 1.232.258,40**
Servicios Básicos		-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	-$ 6.924,00	**-$ 41.544,00**
Materia Prima		-$ 259.489,36	-$ 405.726,36	-$ 446.916,37	-$ 471.155,92	-$ 503.913,52	-$ 531.005,59	-$ 556.797,92	**-$ 2.618.207,11**
Método		$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	**$ 19.200,00**
Medio ambiente		-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	-$ 6.165,00	**-$ 36.990,00**
Utilidad Bruta		**$ 67.278,90**	**$ 106.002,85**	**$ 116.214,09**	**$ 133.925,73**	**$ 131.868,85**	**$ 122.845,55**	**$ 144.778,66**	**$ 678.135,96**
Intereses bancarios		-$ 29.390,40	-$ 15.396,90	-$ 12.006,60	-$ 8.616,60	-$ 5.226,30	-$ 1.836,00		**-$ 72.472,80**
utilidad para empleados		-$ 10.091,84	-$ 15.900,43	-$ 17.432,11	-$ 20.088,86	-$ 19.780,33	-$ 18.426,83	-$ 21.716,80	**-$ 101.720,39**
Patentes		-$ 203,41	-$ 203,41	-$ 203,41	-$ 203,41	-$ 203,41	-$ 203,41	-$ 203,41	**-$ 1.220,43**
Utilidad antes de impuestos		**$ 27.593,26**	**$ 74.502,12**	**$ 86.571,97**	**$ 105.016,86**	**$ 106.658,82**	**$ 102.379,31**	**$ 122.858,46**	**$ 502.722,34**
impuesto a la renta		$ 0,00	-$ 10.495,42	-$ 14.033,49	-$ 19.622,06	-$ 20.114,64	-$ 18.830,79	-$ 25.420,46	**-$ 83.096,41**
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 419.625,92**

CALCULO DEL IMPUESTO A LA RENTA							
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	**$ 27.593,26**	**$ 74.502,12**	**$ 86.571,97**	**$ 105.016,86**	**$ 106.658,82**	**$ 102.379,31**	**$ 122.858,46**
FRACCION BASICA	$ 0,00	$ 42.740,00	$ 64.090,00	$ 85.470,00	$ 85.470,00	$ 85.470,00	$ 113.940,00
FRACCION EXCEDENTE	$ 27.593,26	$ 31.762,12	$ 22.481,97	$ 19.546,86	$ 21.188,82	$ 16.909,31	$ 8.918,46
IMPUESTO FRACCION BASICA	$ 0,00	$ 4.143,00	$ 8.413,00	$ 13.758,00	$ 13.758,00	$ 13.758,00	$ 22.299,00
IMPUESTO A LA FRACCION EXCEDENTE	$ 0,00	$ 6.352,42	$ 5.620,49	$ 5.864,06	$ 6.356,64	$ 5.072,79	$ 3.121,46
IMPUESTO ANUAL	**$ 0,00**	**$ 10.495,42**	**$ 14.033,49**	**$ 19.622,06**	**$ 20.114,64**	**$ 18.830,79**	**$ 25.420,46**

9.14 Anexo 14. Análisis Financiero por Operaciones

Análisis Financiero por operaciones

Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Préstamo bancario	-$ 203.405,03	-$ 169.504,07	-$ 135.603,11	-$ 101.702,15	-$ 67.801,19	-$ 33.900,23	$ 0,98		
Ventas		$ 589.940,00	$ 774.900,95	$ 826.302,20	$ 868.253,39	$ 898.954,10	$ 917.023,12	$ 930.847,36	$ 5.806.221,11
costos operacionales		-$ 488.760,14	-$ 634.997,14	-$ 676.187,15	-$ 700.426,70	-$ 733.184,30	-$ 760.276,37	-$ 786.068,70	-$ 4.779.900,49
Amortización		-$ 33.900,96	-$ 33.900,96	-$ 33.900,96	-$ 33.900,96	-$ 33.900,96	-$ 33.901,20	$ 0,00	-$ 203.406,00
Utilidad Bruta		**$ 67.278,90**	**$ 106.002,85**	**$ 116.214,09**	**$ 133.925,73**	**$ 131.868,85**	**$ 122.845,55**	**$ 144.778,66**	**$ 822.914,62**
Utilidades y Patentes		-$ 39.685,64	-$ 31.500,73	-$ 29.642,12	-$ 28.908,86	-$ 25.210,03	-$ 20.466,24	-$ 21.920,20	-$ 197.333,83
Intereses		-$ 29.390,40	-$ 15.396,90	-$ 12.006,60	-$ 8.616,60	-$ 5.226,30	-$ 1.836,00	$ 0,00	-$ 72.472,80
Utilidad antes de impuestos		**$ 27.593,26**	**$ 74.502,12**	**$ 86.571,97**	**$ 105.016,86**	**$ 106.658,82**	**$ 102.379,31**	**$ 122.858,46**	**$ 625.580,80**
impuesto a la renta		$ 0,00	-$ 10.495,42	-$ 14.033,49	-$ 19.622,06	-$ 20.114,64	-$ 18.830,79	-$ 25.420,46	-$ 108.516,87
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 517.063,92**

9.15 Anexo 15. Tasa de interés (Banco Central del Ecuador)

Tasas de Interés			
sep-16			
1. TASAS DE INTERÉS ACTIVAS EFECTIVAS VIGENTES			
Tasas Referenciales		**Tasas Máximas**	
Tasa Activa Efectiva Referencial para el segmento:	**% anual**	**Tasa Activa Efectiva Máxima para el segmento:**	**% anual**
Productivo Corporativo	9.32	Productivo Corporativo	9.33
Productivo Empresarial	8.67	Productivo Empresarial	10.21
Productivo PYMES	11.34	Productivo PYMES	11.83

Comercial Ordinario	9.56	Comercial Ordinario	11.83
Comercial Prioritario Corporativo	8.78	Comercial Prioritario Corporativo	9.33
Comercial Prioritario Empresarial	10.06	Comercial Prioritario Empresarial	10.21
Comercial Prioritario PYMES	11.31	Comercial Prioritario PYMES	11.83
Consumo Ordinario	16.90	Consumo Ordinario*	17.30
Consumo Prioritario	16.70	Consumo Prioritario **	17.30
Educativo	9.50	Educativo **	9.50
Inmobiliario	10.91	Inmobiliario	11.33
Vivienda de Interés Público	4.96	Vivienda de Interés Público	4.99
Microcrédito Minorista	27.01	Microcrédito Minorista	30.50
Microcrédito de Acumulación Simple	24.83	Microcrédito de Acumulación Simple	27.50
Microcrédito de Acumulación Ampliada	21.31	Microcrédito de Acumulación Ampliada	25.50
Inversión Pública	8.29	Inversión Pública	9.33

9.16 Anexo 16. Resumen financiero

Resumen Financiero									
Detalle/año	Año 2018 (2do semestre)	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Año 2025	Sumatoria
Ventas		$ 589.940,00	$ 774.900,95	$ 826.302,20	$ 868.253,39	$ 898.954,10	$ 917.023,12	$ 930.847,36	$ 4.875.373,76
costos operacionales	-$ 203.405,03	-$ 562.346,74	-$ 710.894,26	-$ 753.763,72	-$ 782.858,58	-$ 812.409,93	-$ 833.474,60	-$ 833.409,36	-$ 4.455.747,83
Utilidad Neta		**$ 27.593,26**	**$ 64.006,69**	**$ 72.538,48**	**$ 85.394,80**	**$ 86.544,17**	**$ 83.548,52**	**$ 97.438,00**	**$ 517.063,92**

DATOS	
INVERSION INICIAL	($ 271.206,70)
Año 2019	$ 27.593,26
Año 2020	$ 64.006,69
Año 2021	$ 72.538,48
Año 2022	$ 85.394,80
Año 2023	$ 86.544,17
Año 2024	$ 83.548,52
Año 2025	$ 97.438,00
TASA DE INTERES	11,83%

Detalle	Inflación Anual	Crecimiento Anual	Crecimiento Cuatrimestral
Año 2019	3,33%		
Año 2020	3,33%	7,50%	2,5%
Año 2021	3,33%	6,00%	2,0%
Año 2022	3,33%	4,50%	1,5%
Año 2023	3,33%	3,00%	1,0%
Año 2024	3,33%	1,50%	0,5%
Año 2025	3,33%	1,50%	0,5%

VAN	$ 590.274,83
TIR	16%

9.17 Anexo 17. Punto de Equilibrio

Para determinar el punto de equilibrio se deben determinar los costos fijos, costos variables y el precio de venta Para determinar el punto de equilibrio se deben determinar los costos fijos, costos variables y el precio de venta

$$\text{CANTIDAD DE EQUILIBRIO} = \frac{\text{COSTO FIJO}}{\text{PRECIO DE VENTA- COSTO VARIABLE}}$$

Costos Fijos:

Es la sumatoria de todos los gastos que no varían sin importar la producción, y son tomados del flujo de caja anual, cada valor es dividido para doce para de esta manera determinar el costo mensual.

Costos Fijos mensuales	
Detalle	**Valor**
Amortización	$ 2.825,08
Depreciación	$ 1.072,12
Pro. Mantenimiento	$ 95,00
Sueldos y salarios	$ 17.114,70
Servicios Básicos	$ 577,00
Intereses	$ 1.695,00
Método	$ 266,67
Medio ambiente	$ 513,75
C. F. Mensual	**$ 24.159,31**

PVP – COSTO = MARGEN DE UTILIDAD

Dado que el restaurant ofrece 19 productos distintos en precio, cantidad y utilidad se presenta la siguiente tabla en la cual se presenta la resta individual para obtener el margen de utilidad.

Análisis de margen de utilidad por el menú			
	(+)	(-)	(=)
MENU	Precio de Venta al Publico	Costo de materia Prima	Margen de Utilidad
PREMIUM			
Mini light	6,00	$ 2,72	$ 3,28
Verdesolano	6,00	$ 2,93	$ 3,07
Sanduche de pollo	3,50	$ 2,20	$ 1,30
Piqueo marino	10,00	$ 4,60	$ 5,40
Piqueo terrestre	8,00	$ 3,94	$ 4,06
GOLDEN			
París	5,00	$ 2,75	$ 2,25
Texas	6,00	$ 3,04	$ 2,96
New york	5,00	$ 2,55	$ 2,45
Guayas	6,00	$ 3,38	$ 2,62
Análisis de margen de utilidad por el menú			
	(+)	(-)	(=)
MENU	Precio de Venta al Publico	Costo de materia Prima	Margen de Utilidad
MASTER			
Camarones al ajillo	10,00	$ 5,08	$ 4,92
Camarones reventados	10,00	$ 5,09	$ 4,91
Brujo asado	15,00	$ 7,44	$ 7,56
Langosta gratinada	25,00	$ 14,74	$ 10,26
Grill de mariscos	35,00	$ 20,21	$ 14,79
BEBIDAS			
Jugos naturales	2,50	$ 1,20	$ 1,30
Batidos	3,00	$ 1,70	$ 1,30
Frozen	3,50	$ 0,73	$ 2,77
Chocolate caliente	2,00	$ 0,73	$ 1,27
café y aguas aromáticas	1,00	$ 0,33	$ 0,67
TOTAL	**162,50**	**$ 85,36**	**$ 77,14**

PUNTO DE EQUILIBRIO:

En consideración al volumen se establecerá el punto de equilibrio en una cantidad igual para todos los productos que ofrece el restaurant

DATOS

DATLLE	CALORES
COSTO FIJO MENSUAL=	$ 24.159,31
PRECIO DE VENTA- COSTO VARIABLE=	$ 77,14 POR MENU

$$\text{CANTIDAD DE EQUILIBRIO MENSUAL} \frac{24159{,}31167}{77{,}14} = 313$$

Si el restaurant labora 26 días al mes entonces

$$\textbf{Cantidad diaria=} \frac{\text{Cantidad mensual}}{\text{Días laborables al mes}}$$

$$\textbf{Cantidad diaria=} \frac{314}{26{,}00} = 13{,}0$$

Para encontrar el punto de equilibrio se deben producir y vender 13 unidades de cada producto, como se lo demuestra a continuación:

Costos Fijos mensuales	
Amortización	$ 2.825,08
Depreciación	$ 1.072,12
Pro. Mantenimiento	$ 95,00
Sueldos y salarios	$ 17.114,70
Servicios Básicos	$ 577,00
Intereses	$ 1.695,00
Método	$ 266,67
Medio ambiente	$ 513,75
C. F. Mensual	**$ 24.159,31**

COSTOS VARIABLE				
MENU	PRECIO DE VENTA	CANTIDAD	VENTA DIARIA	VENTA MENSUAL
PREMIUM				
Mini light	$ 2,72	13,00	$ 35,36	$ 919,36
Verdesolano	$ 2,93	13,00	$ 38,09	$ 990,34
Sanduche de pollo	$ 2,20	13,00	$ 28,60	$ 743,60
Piqueo marino	$ 4,60	13,00	$ 59,80	$ 1.554,80
Piqueo terrestre	$ 3,94	13,00	$ 51,22	$ 1.331,72

GOLDEN				
París	$ 2,75	13,00	$ 35,75	$ 929,50
Texas	$ 3,04	13,00	$ 39,52	$ 1.027,52
New york	$ 2,55	13,00	$ 33,15	$ 861,90
guayas	$ 3,38	13,00	$ 43,94	$ 1.142,44
MASTER				
Camarones al ajillo	$ 5,08	13,00	$ 66,04	$ 1.717,04
Camarones reventados	$ 5,09	13,00	$ 66,17	$ 1.720,42
Brujo asado	$ 7,44	13,00	$ 96,72	$ 2.514,72
Langosta gratinada	$ 14,74	13,00	$ 191,62	$ 4.982,12
Grill de mariscos	$ 20,21	13,00	$ 262,73	$ 6.830,98
BEBIDAS				
Jugos naturales	$ 1,20	13,00	$ 15,60	$ 405,60
Batidos	$ 1,70	13,00	$ 22,10	$ 574,60
Frozen	$ 0,73	13,00	$ 9,49	$ 246,74
Chocolate caliente	$ 0,73	13,00	$ 9,49	$ 246,74
café y aguas aromáticas	$ 0,33	13,00	$ 4,29	$ 111,54
TOTAL			**$ 1.109,68**	**$ 28.851,68**

ANALISIS DE COSTO	
DETALLE	**VALOR**
COSTO FIJO	$ 24.159,31
COSTO VARIABLE	$ 28.851,68
COSTO TOTAL	**$ 53.010,99**

VENTA MENSUAL				
MENU	PRECIO DE VENTA	CANTIDAD	VENTA DIARIA	VENTA MENSUAL
PREMIUM				
Mini light	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00
Verdesolano	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00
Sanduche de pollo	$ 3,50	13,00	$ 45,50	$ 1.183,00
Piqueo marino	$ 10,00	13,00	$ 130,00	$ 3.380,00
Piqueo terrestre	$ 8,00	13,00	$ 104,00	$ 2.704,00
GOLDEN				
París	$ 5,00	13,00	$ 65,00	$ 1.690,00
Texas	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00
New york	$ 5,00	13,00	$ 65,00	$ 1.690,00
guayas	$ 6,00	13,00	$ 78,00	$ 2.028,00

MASTER				
Camarones al ajillo	$ 10,00	13,00	$ 130,00	$ 3.380,00
Camarones reventados	$ 10,00	13,00	$ 130,00	$ 3.380,00
Brujo asado	$ 15,00	13,00	$ 195,00	$ 5.070,00
Langosta gratinada	$ 25,00	13,00	$ 325,00	$ 8.450,00
Grill de mariscos	$ 35,00	13,00	$ 455,00	$ 11.830,00
BEBIDAS				
Jugos naturales	$ 2,50	13,00	$ 32,50	$ 845,00
Batidos	$ 3,00	13,00	$ 39,00	$ 1.014,00
Frozen	$ 3,50	13,00	$ 45,50	$ 1.183,00
Chocolate caliente	$ 2,00	13,00	$ 26,00	$ 676,00
café y aguas aromáticas	$ 1,00	13,00	$ 13,00	$ 338,00
TOTAL			**$ 2.112,50**	$ 54.925,00

PUNTO DE EQUILIBRIO		
REF.	DETALLE	VALOR
(+)	COSTO MENSUAL TOTAL	$ 53.010,99
(-)	VENTA MENSUAL TOTAL	$ 54.925,00
(=)	TOTAL	**$ 1.914,01**

El punto de equilibrio se da en 13 unidades de cada producto y se da una diferencia de +$1.914,01 en consideración al volumen de decimales, lo cual representa un margen de error matemático por redondeo del +3,48% en referencia a las ventas (54.925,00/53.010,99)

Anexo 18. Investigación de Mercado

Tabulación de encuestas

ENC	1RA PREGUNTA		2da PREGUNTA		3Ra PREGUNTA			4ta PREGUNTA		5da PREGUNTA			
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil	Tradicional	Sin Importa.	Si	o	DANZ	MUSC	TEAT	otro
1	1		1		1			1			1		
2	1			1	1			1			1		
3	1		1		1			1				1	
4		1	1		1			1		1			
5	1			1		1		1		1			
6		1	1		1			1			1		
7	1		1		1			1				1	
8	1		1		1			1				1	
9	1	1		1	1			1			1		
10	1		1		1	1		1			1		
11	1		1		1			1			1		
12	1		1		1			1		1			
13	1		1		1			1		1	1		
14		1	1	1	1			1		1	1		
15	1		1		1			1			1		
16	1		1		1			1			1		
17	1		1		1			1			1		
18	1		1		1			1			1		
19	1	1	1			1			1		1		
20	1		1		1			1			1		
21	1		1			1			1		1		
22	1		1		1			1			1		
23	1			1	1			1				1	
24	1		1		1	1		1		1			
25	1			1			1	1		1			
26	1		1		1			1			1		
27	1		1				1	1				1	
28		1		1			1	1				1	
29	1		1		1			1			1		
30		1	1		1			1			1		
31	1		1		1			1			1		
32	1			1	1			1		1			
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
33	1	1		1		1		1		1	1		
34	1		1		1			1		1			
35	1			1	1			1			1		

36	1		1		1			1			1		
37		1	1		1			1			1		
38	1			1	1	1		1			1		
39		1	1		1			1			1		
40	1		1		1			1			1		
41	1		1		1				1		1		
42	1	1		1	1			1			1		
43	1		1		1			1				1	
44	1		1		1			1		1			
45	1		1		1			1		1			
46	1		1		1			1			1		
47		1	1	1		1		1				1	
48	1		1		1			1				1	
49	1		1			1		1			1		
50	1		1		1			1			1		
51	1		1		1			1			1		
52	1	1	1		1	1		1		1			
53	1		1				1	1		1	1		
54	1		1		1			1		1	1		
55	1		1				1	1			1		
56	1			1			1	1			1		
57	1		1		1			1			1		
58	1			1	1				1		1		
59	1		1		1			1			1		
60	1		1		1				1		1		
61		1		1		1		1			1		
62	1		1		1			1		1			
63		1	1		1			1			1		
64	1		1		1			1			1		
65	1			1	1			1			1		
66	1	1		1	1	1		1			1		
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
67	1		1		1			1			1		
68	1			1	1			1			1		
69	1		1		1			1			1		
70		1	1		1			1			1		
71	1			1	1			1				1	
72		1	1		1			1		1			
73	1		1		1			1		1			
74	1		1		1			1			1		
75	1	1		1		1		1				1	

76	1		1		1			1				1	
77	1		1			1		1			1		
78	1		1		1			1			1		
79	1		1		1			1			1		
80		1	1	1	1	1			1	1			
81	1		1				1	1		1	1		
82	1		1		1			1		1	1		
83	1		1				1	1			1		
84	1		1				1	1			1		
85	1	1	1		1			1			1		
86	1		1		1			1			1		
87	1		1		1			1			1		
88	1		1		1			1			1		
89	1			1		1		1			1		
90	1		1		1			1		1			
91	1			1	1			1			1		
92	1		1		1			1			1		
93	1		1		1			1			1		
94		1		1	1	1		1			1		
95	1		1		1			1			1		
96		1	1		1			1			1		
97	1		1		1				1		1		
98	1			1	1			1			1		
99	1	1		1	1				1			1	
100	1		1		1			1		1			
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
Enc	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
101	1			1	1			1		1			
102	1		1		1			1			1		
103		1	1			1		1				1	
104	1			1	1			1				1	
105		1	1			1		1			1		
106	1		1		1			1			1		
107	1		1		1			1			1		
108	1	1		1	1	1		1		1			
109	1		1				1	1		1			
110	1		1		1			1		1			
111	1		1				1	1			1		
112	1		1				1	1			1		
113		1	1	1	1			1			1		
114	1		1		1			1					1
115	1		1		1			1					1

116	1		1		1			1		1			
117	1		1			1		1		1			
118	1	1	1		1			1			1		
119	1		1		1				1		1		
120	1		1		1			1			1		
121	1		1		1			1					1
122	1			1	1	1		1					1
123	1		1		1			1		1			
124	1			1	1			1		1			
125	1		1		1			1			1		
126	1		1		1			1			1		
127		1		1	1			1			1		
128	1		1		1			1					1
129		1	1		1			1					1
130	1		1		1			1		1			
131	1			1		1		1		1			
132	1	1		1	1			1			1		
133	1		1			1		1			1		
134	1			1	1			1			1		
135	1		1		1			1					1
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
136		1	1		1	1			1				1
137	1			1			1	1		1			
138		1	1		1				1	1			
139	1		1				1	1			1		
140	1		1				1	1			1		
141	1	1		1	1			1			1		
142	1		1		1			1					1
143	1		1		1			1					1
144	1		1		1			1		1			
145	1		1			1		1		1			
146		1	1	1	1			1			1		
147	1		1		1			1			1		
148	1		1		1			1			1		
149	1		1		1			1					1
150	1		1		1	1		1					1
151	1	1	1		1			1		1			
152	1		1		1			1		1			
153	1		1		1			1			1		
154	1		1		1			1			1		
155	1			1	1			1			1		

156	1		1		1			1					1
157	1			1	1			1					1
158	1		1		1				1	1			
159	1		1			1		1		1			
160		1		1	1			1			1		
161	1		1			1		1			1		
162		1	1		1			1			1		
163	1		1		1			1					1
164	1			1	1	1		1					1
165	1	1		1			1	1		1			
166	1		1		1			1		1			
167	1			1			1	1			1		
168	1		1				1	1			1		
169		1	1		1			1			1		
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
170	1			1	1			1			1		
171		1	1		1			1		1			
172	1		1		1			1			1		
173	1		1			1		1			1		
174	1	1		1	1			1			1		
175	1		1		1				1		1		
176	1		1		1			1			1		
177	1		1		1				1		1		
178	1		1		1	1		1			1		
179		1	1	1	1			1			1		
180	1		1		1			1				1	
181	1		1		1			1		1			
182	1		1		1			1		1			
183	1		1		1			1			1		
184	1	1	1		1			1				1	
185	1		1		1			1				1	
186	1		1		1			1			1		
187	1		1			1		1			1		
188	1			1	1			1			1		
189	1		1			1		1		1			
190	1			1	1			1		1	1		
191	1		1		1			1		1	1		
192	1		1		1	1		1			1		
193		1		1			1	1			1		
194	1		1		1			1			1		
195		1	1				1	1			1		

196	1		1				1	1			1		
197	1			1	1				1		1		
198	1	1		1	1			1			1		
199	1		1		1			1		1			
200	1			1	1			1			1		
201	1		1			1		1			1		
202		1	1		1			1			1		
203	1			1	1			1			1		
204		1	1		1			1			1		
ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA	2da PREGUNTA	3Ra PREGUNTA	4ta PREGUNTA	5da PREGUNTA	ENC	1RA PREGUNTA
	Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención	Precio	Calidad	Cantidad	Juvenil		Atención
205	1		1		1			1			1		
206	1		1		1	1		1			1		
207	1	1		1	1			1			1		
208	1		1		1			1				1	
209	1		1		1			1		1			
210	1		1		1			1		1			
211	1		1		1			1			1		
212		1	1	1	1			1				1	
213	1		1		1			1				1	
214	1		1		1				1		1		
215	1		1			1		1			1		
216	1		1		1				1		1		
217	1	1	1			1		1		1			
218	1		1		1			1		1			
219	1		1		1			1		1			
220	1		1		1	1		1			1		
221	1			1			1	1			1		
222	1		1		1			1			1		
223	1			1			1	1					1
224	1		1				1	1					1
225	1		1		1			1		1			
226		1		1	1			1		1			
227	1		1		1			1			1		
228		1	1		1			1			1		
229	1		1			1		1			1		
230	1			1	1			1					1
231		1		1	1			1					1
232	1		1		1			1		1			
233	1			1	1			1		1			
234	1		1		1	1		1			1		
235		1	1		1			1			1		
236	1			1	1				1		1		
237		1	1		1			1					1
238	1		1		1			1					1
239		1		1		1			1	1			
240	1		1		1			1		1			

TOTAL	201	59	181	66	190	43	24	221	19	61	145	21	22

Anexo 3. Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
Presentaciones en vivo de artistas	RESTAURANT nuevo en el mercado
Personal altamente capacitada.	Bajo posicionamiento de mercado
Costos ajustados al poder adquisitivo de toda la población de Santa Cruz	No se cuenta con estacionamiento propio
Oportunidades	**Amenazas**
No hay sitios que ofrezcan entretenimiento Familiar.	Escases de materia prima en la localidad.
Santa Cruz no cuenta con el servicio de Delivery para los Hoteles, hospedajes, casos hospedaje, etc.	Plagio de estrategias
Clientes de poder adquisitivo bajo, desatendidos por la competencia	Restaurantes ya posicionados

MATRIZ ESTRATEGICA

MATRIZ ESTRATEGICA F.O.D.A.			EXTERNOS					
			Oportunidades			Amenazas		
			No hay sitios que ofrezcan entretenimiento Familiar.	Santa Cruz no cuenta con el servicio de Delivery para los Hoteles, hospedajes, casos hospedaje, etc.	Clientes de poder adquisitivo bajo, desatendidos por la competencia	Escases de materia prima en la localidad.	Plagio de estrategias	Restaurantes ya posicionados
INTERNAS	FORTALEZA	Presentaciones en vivo de artistas	-Crear espacios para artistas de la localidad	-	-No cobrar entrada por las presentaciones.	-	- Firmar acuerdo de exclusividad con los talentos de la localidad.	-Realizar concursos en las redes sociales, para premiar a quienes obtengan mayor cantidad de likes
		Personal altamente capacitada.	- Crear capacitaciones continuas para los empleados.	- Crear capacitaciones continuas para los empleados.	-No hacer distinción de persona por su condición económica.	- realizar cursos de relaciones humanas.	- Crear capacitaciones continuas para los empleados.	- Establecer un mínimo de 30 horas de capacitación anual.
		Costos ajustados al poder adquisitivo de toda la población de Santa Cruz	- Crear diferentes menús, que se ajusten al poder adquisitivo los habitantes de Santa Cruz.	-No se cobrara recargo por el servicio.	- Crear diferentes menús, que se ajusten al poder adquisitivo los habitantes de Santa Cruz.	- Importar materia prima de otras Islas o del Ecuador continental.	- Creara campañas informativas por redes sociales para dar a conocer sus precios.	- Crear diferentes menús, que se ajusten al poder adquisitivo los habitantes de Santa Cruz.
	Debilidades	RESTAURANT nuevo en el mercado	-Realizar concursos en las redes sociales, para premiar a quienes obtengan mayor cantidad de likes	-Establecer alianzas estratégicas con los hospedajes.	- Creara campañas informativas por redes sociales para dar a conocer sus precios.	-	-Realizar concursos en las redes sociales, para premiar a quienes obtengan mayor cantidad de likes	- Crear diferentes menús, que se ajusten al poder adquisitivo los habitantes de Santa Cruz.
		Bajo posicionamiento de mercado	- Realizar presentaciones en el restauran de artistas locales	-Realizar concursos en las redes sociales, para premiar a quienes obtengan mayor cantidad de likes	- Crear diferentes menús, que se ajusten al poder adquisitivo los habitantes de Santa Cruz.	-	-Establecer alianzas estratégicas con los hospedajes.	- Creara campañas informativas por redes sociales para dar a conocer sus precios.
		No se cuenta con estacionamiento propio	- Difundir la imagen del restaurant, para informar de su presencia y sus instalaciones.	-	-	-	-	-

9.18 Anexo 20. MENU

Menú Premium

MINI LIGHT
2 Tostadas mixtas ,2 jugos **$6,00**
(queso y mortadela), fruta de temporada

VERDESOLANO
2 porciones de patacones, queso, 2 tasas de café. **$6,00**

SANDUCHE DE POLLO
Sanduche de Pollo, jugo **$3,50**
(Lechuga, tomate, aderezo), fruta de temporada

PIQUEO MARINO
Pescado, calamar, pulpo, camarón **$10,00**
(porción para 2 personas)

PIQUEO TERRESTRE
Carne de res, carne de cerdo, pollo **$8,00**
(porción para 2 personas)

El sitio en el que quieres estar.

Restaurant
"0 es 3"

Menú Golden

PARÍS
Lasaña mixta **$5,00**
(pollo y carne)

TEXAS
Alitas Bbq **$6,00**
Porción de papas fritas, ensalada

NEW YORK
Hamburguesa **$5,00**
Tocino, queso, carne de res o pollo, tomate, lechuga, huevo

GUAYAS
Arroz con menestra, carne, pollo o pescado asado, pa- **$6,00**
tacón, ensalada, jugo

El sitio en el que quieras estar.

Restaurant

"0 es 3"

Menú Master

CAMARONES AL AJILLO
Porción de arroz, patacones y salsa **$10,00**

CAMARONES REVENTADOS
Porción de arroz, papas fritas, ensalada **$10,00**

BRUJO ASADO
Porción de arroz, patacones, ensalada **$15,00**

LANGOSTA GRATINADA
Porción de arroz, patacones, ensalada con vinagreta, Salsa de la casa **$25,00**

GRILL DE MARISCOS
Camarón, pollo, cerdo, pescado, papas asadas, ensalada y salsas **$35,00**

El sitio en el que quieres estar.

Restaurant

"0 es 3"

Menú Bebidas

JUGOS NATURALES
Mora, durazno, guayaba, fresilla, coco, melón, mango, maracuyá, papaya, limón, naranja, piña **$2,50**

BATIDOS
Mora, durazno, guayaba, fresilla, coco, melón, mango, papaya **$3,00**

FROZEN
Oreo, chocolate, manjar, piña colada, mora, durazno, guayaba, fresilla, coco, melón, mango, papaya **$3,50**

CHOCOLATE CALIENTE
Leche, chocolate, especias **$2,00**

CAFE Y AGUAS AROMATICAS
Café pasado, manzanilla, anís, horchata, menta, canela **$1,00**

El sitio en el que quieres estar.

Restaurant

"0 es 3"